

**ANALISIS PELAKSANAAN *STANDARD OPERATIONAL
PROCEDURE (SOP) PEMBUATAN RECIPE PADA FOOD AND
BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT* DI HOTEL *BEST
WESTERN PREMIER SOLO BARU***



LAPORAN TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi persyaratan memperoleh gelar Ahli
Madya pada Program Studi Diploma III Usaha Perjalanan Wisata

Aghnia Hauna Nisa

C9413002

**D III USAHA PERJALANAN WISATA
FAKULTAS ILMU BUDAYA
UNIVERSITAS SEBELAS MARET SURAKARTA
2016**

PERGAULAN BEBAS DI MESIR
DALAM NOVEL ASYWAK KARYA SAYYID QUTB
KAJIAN SOSIOLOGI SASTRA

Disusun oleh:

Octavia Anggraini
C1012036

Telah disetujui oleh pembimbing

Pembimbing,



Triyanti Nurul Hidayati, S.S., M.A.
NIK1987042320130201

Mengetahui,
Kepala Program Studi Sastra Arab



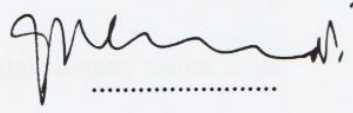
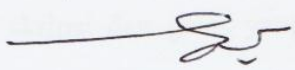
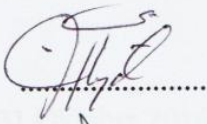
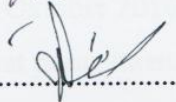
M. Farkhan Mujahidin, S.Ag., M.Ag.
NIP 197007162005011003

PERGAULAN BEBAS DI MESIR
DALAM NOVEL *ASYWAK* KARYA SAYYID QUTB
KAJIAN SOSIOLOGI SASTRA

Disusun oleh:

Octavia Anggraini
C1012036

Telah disetujui oleh Tim Penguji Skripsi
Fakultas Ilmu Budaya Universitas Sebelas Maret Surakarta
Pada Tanggal: 31 Oktober 2016

Jabatan	Nama	Tanda Tangan
Ketua	M. Farkhan Mujahidin, S.Ag., M. Ag. NIP 197007162005011003	
Sekretaris	Afnan Arummi, SH.I., M.A NIK 1985120720130201	
Penguji 1	Tri Yanti Nurul Hidayati, S.S., M.A NIK1987042320130201	
Penguji 2	Dr. Eva Farhah, M.A., Ph.D NIP198209072010122004	

Dekan
Fakultas Ilmu Budaya
Universitas Sebelas Maret



Prof. Drs. Riyadi Santosa, M.Ed., Ph.D.
NIP 196003281986011001

PERNYATAAN

Nama : Octavia Anggraini

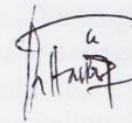
NIM : C1012036

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa skripsi berjudul *Pergaulan Bebas di Mesir dalam Novel Asywāk Karya Sayyid Qutb Kajian Sosiologi Sastra* adalah betul-betul karya sendiri, bukan plagiat, dan tidak dibuatkan oleh orang lain. Hal-hal yang bukan karya saya, dalam skripsi ini diberi tanda citasi (kutipan) dan ditunjukkan dalam daftar pustaka.

Apabila di kemudian hari terbukti pernyataan ini tidak benar, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan skripsi dan gelar yang diperoleh dari skripsi tersebut.

Surakarta, 31 Oktober 2016

Yang membuat pernyataan,



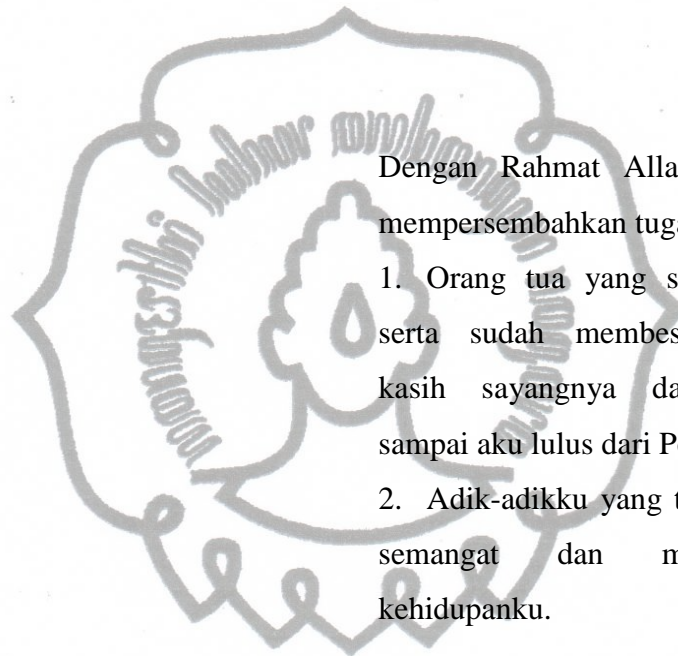
Octavia Anggraini

MOTTO

Kesuksesan hanya dapat diraih dengan segala upaya dan usaha yang disertai dengan doa, sebuah tantangan akan selalu menjadi beban jika hanya sekedar dipikirkan (Aghnia Hauna Nisa).



HALAMAN PERSEMBAHAN



Dengan Rahmat Allah SWT, penulis mempersembahkan tugas akhir ini untuk:

1. Orang tua yang selalu mendoakan serta sudah membesarkanku dengan kasih sayangnya dan membiayaiku sampai aku lulus dari Perguruan Tinggi.
2. Adik-adikku yang telah memberikan semangat dan motivasi dalam kehidupanku.

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum Wr.Wb.

Alhamdulillah, segala puji dan syukur dipanjatkan kehadiran ALLAH SWT yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir ini. Tugas akhir dengan judul: **“ANALISIS PELAKSANAAN *STANDARD OPERATIONAL PROCEDURE (SOP)* PEMBUATAN *RECIPE* PADA *FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT* DI HOTEL *BEST WESTERN PREMIER SOLO BARU*”**.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan laporan tugas akhir ini masih banyak kekurangan dan kesalahan yang disebabkan oleh keterbatasan kemampuan dan pengetahuan yang penulis miliki. Demikian pula adanya bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak, maka laporan tugas akhir ini tidak dapat mungkin terwujud. Oleh karena itu, dengan ketulusan hati penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Prof. Drs. Riyadi Santosa M.Ed, Ph.D. selaku Dekan Fakultas Ilmu Budaya Universitas Sebelas Maret Surakarta, yang telah memberikan kesempatan untuk menyelesaikan laporan tugas akhir ini.
2. Umi Yuliati, S.S., M.Hum. selaku Kepala Program Studi D III Usaha Perjalanan Wisata Fakultas Ilmu Budaya Universitas Sebelas Maret Surakarta yang telah memberikan petunjuk dan saran-saran serta pengarahannya dalam menyusun laporan tugas akhir.
3. Dra. Hj. Isnaini W.W, M.Pd selaku Pembimbing Akademik yang telah memberikan petunjuk dan saran-saran serta pengarahannya dalam menyusun laporan tugas akhir.
4. Sri Winarno, S.E, M.H selaku Pembimbing Utama, yang telah memberikan koreksi dan masukan yang sangat berharga bagi penulis, sehingga dapat menyelesaikan laporan tugas akhir ini.
5. Dra. Sawitri Pri Prabawati, M.Pd selaku Pembimbing Kedua yang telah memberikan masukan dan arahan, sehingga penulis bisa menyelesaikan laporan tugas akhir ini.

6. Segenap Dosen pengajar Program Diploma III Usaha Perjalanan Wisata Fakultas Ilmu Budaya, yang telah memberi bimbingan selama masa perkuliahan.
7. Orang tua dan adik-adik yang sudah memberikan doa restu, semangat, arahan, serta dukungan yang telah diberikan selama ini.
8. Moch Nur Ali yang telah membantu dalam penyusunan Tugas Akhir dan memberikan motivasi serta dukungannya.
9. Pihak Hotel *Best Western Premier* Solo Baru yang telah memberikan kesempatan penulis untuk melakukan penelitian.
10. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang telah membantu dalam penulisan Tugas Akhir ini.



Surakarta, 09 Desember 2016

Penulis

ABSTRAK

Aghnia Hauna Nisa. C9413002. Analisis Pelaksanaan Standard Operational Procedure (SOP) Pembuatan Recipe Pada Food and Beverage Product Department di Hotel Best Western Premier Solo Baru. Program Studi Diploma III Usaha Perjalanan Wisata. Fakultas Ilmu Budaya. Universitas Sebelas Maret Surakarta.

Laporan Tugas Akhir ini berisi tentang analisis pelaksanaan *Standard Operational Procedure (SOP)* Pembuatan *Recipe* pada *Food and Beverage Product Department* di hotel *Best Western Premier Solo Baru*. Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui pelaksanaan *standard operational procedure (SOP)* pembuatan *recipe* pada karyawan *food and beverage product department*.

Dalam penulisan Laporan Tugas Akhir ini menggunakan metode penelitian kualitatif yang disajikan secara deskriptif. Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah observasi (pengamatan), wawancara, studi dokumen dan arsip penunjang lainnya.

Berdasarkan hasil penelitian ini diketahui bahwa *standard operational procedure (SOP)* pembuatan *recipe* di hotel *Best Western Premier Solo Baru* dilakukan melalui beberapa tahapan, yaitu menentukan jenis masakan, mempersiapkan bahan masakan, menentukan metode pengolahan, menentukan ukuran porsi, dan melaksanakan *test food*. Selanjutnya sosialisasi *standard operational procedure (SOP) recipe* dilakukan melalui *training standard operational procedure (SOP) recipe* dan diingatkan pada saat *briefing*. Adapun kendala pelaksanaan *standard operational procedure recipe* yang ditemukan di hotel *Best Western Premier Solo Baru* adalah kurangnya kedisiplinan kerja dalam hal kedisiplinan waktu dan kurangnya kedisiplinan dalam operasional pelayanan.

Kesimpulan dalam penelitian ini, yaitu karyawan *food and beverage product department* di hotel *Best Western Premier Solo Baru* mempunyai peranan yang sangat penting untuk menghadirkan makanan dan minuman karena karyawan *food and beverage product department* bertugas di area dapur hotel *Best Western Premier Solo Baru*. Oleh sebab itu, karyawan *food and beverage product department* harus mempunyai etos kerja yang baik dan mengetahui ilmu pengetahuan tentang perhotelan khususnya dibidang *food and beverage product* untuk meningkatkan kualitas kinerja.

Kata kunci: Analisis Pelaksanaan, *Standard Operational Procedure (SOP)*, *Recipe, Food and Beverage Product Department*.

ABSTRACT

Aghnia Hauna Nisa. C9413002. Analyzes the implementation of Standard Operational Procedures (SOP) Making Recipe in Food and Beverage Product Department at Best Western Premier Solo Baru Hotel. Program Study Diploma III Tourism Vocational School. Faculty of Humanities. Sebelas Maret University of Surakarta.

The final report analyzes the implementation of standard operational procedures (SOP) making recipe in food and beverage product department at Best Western Premier Solo Baru Hotel. The purpose of this study investigated implementation of standard operational procedure (SOP) making recipe on employee food and beverage product department.

The final report uses qualitative research methods are presented descriptively. Data collection techniques used in this study are observation, interviews, archival studies and other supporting documents.

This study revealed that the standard operational procedure (SOP) making recipe in Best Western Premier Solo Baru Hotel was conducted through several stages. They are determining types of dishes, preparing food ingredients, specifying the processing method, determining portion sizes, and conducting food test. Then the dissemination of standard operational procedure (SOP) recipe was done through training standard operational procedure (SOP) recipe and reminding at the briefing time. In addition, the constraints of the implementation of standard operational procedure (SOP) recipe found in Best Western Premier Solo Baru Hotel is the lack of discipline of work in terms of time discipline and the lack of discipline in the operation of the service.

The conclusions in this research, staff food and beverage products department at Best Western Premier Solo Baru Hotel has a very important role to serve food and beverage for employees of food and beverage products department in charge in the kitchen area hotels Best Western Premier Solo Baru. Therefore, employees of food and beverage product department must have a good work ethic and know the science of hospitality, especially in the field of food and beverage products to improve the quality of the performance.

Keywords: *analysis of implementation, Standard Operational Procedure (SOP), Recipe, Food and Beverage Product Department.*

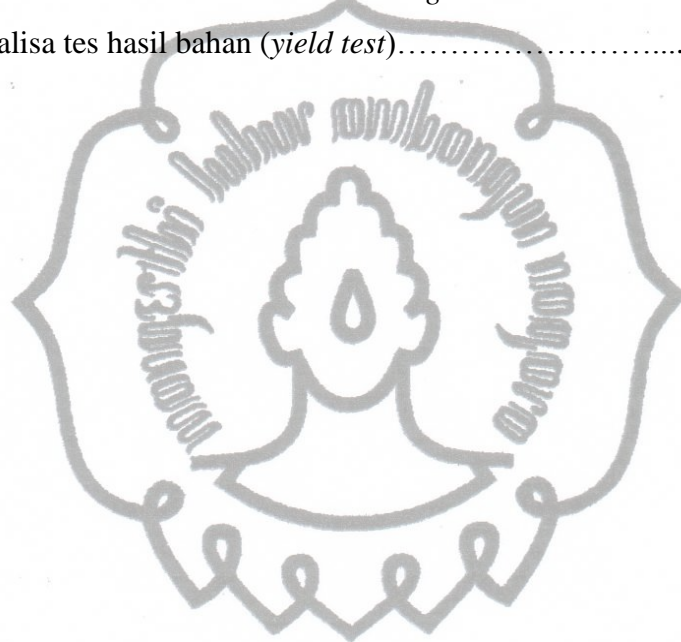
DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN PEMBIMBING.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN UJIAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iv
HALAMAN MOTTO.....	v
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
ABSTRAK.....	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah.....	5
C. Tujuan Penelitian.....	5
D. Manfaat Penelitian.....	6
E. Kajian Pustaka.....	7
F. Metode Penelitian.....	10
G. Sistematika Penulisan.....	13
BAB II GAMBARAN UMUM HOTEL.....	15
A. Sejarah Hotel <i>Best Western Premier</i> Solo Baru.....	15
B. Visi dan Misi Hotel <i>Best Western Premier</i> Solo Baru.....	20
C. Fasilitas Hotel <i>Best Western Premier</i> Solo Baru.....	20
D. Struktur Organisasi Hotel <i>Best Western Premier</i> Solo Baru.....	35
E. Personalia Hotel <i>Best Western Premier</i> Solo Baru.....	4
BAB III PELAKSANAAN SOP RECIPE PADA F&B PRODUCT	
DEPARTMENT DI HOTEL BEST WESTERN PREMIER SOLO BARU.....	48
A. Pelaksanaan SOP Pembuatan <i>Recipe</i> Hotel <i>Best Western Premier</i> Solo Baru.....	48
1. <i>Standard Operational Procedure (SOP)</i> Pembuatan <i>Recipe</i> di Hotel	

<i>Best Western Premier Solo Baru</i>	49
2. Tahapan <i>Standard Operational Procedure (SOP)</i>	52
3. Tahapan Untuk Pembelian Bahan dan Barang Kebutuhan Operasional 54	
4. Sosialisasi <i>Standard Operational Procedure (SOP)</i>	57
B. Kendala Yang Dihadapi Dalam Hal Pelaksanaan <i>SOP</i> Pembuatan <i>Recipe</i> Kepada <i>Staff F&B Product Department</i> di Hotel <i>Best Western</i> <i>Premier Solo Baru</i>	58
C. Solusi Terhadap Kendala Yang Dihadapi Dalam Hal Pelaksanaan <i>Standard Operational Procedure (SOP)</i> Pembuatan <i>Recipe</i>	59
BAB IV PENUTUP.....	62
A. KESIMPULAN.....	62
B. SARAN.....	63
DAFTAR PUSTAKA.....	64
LAMPIRAN.....	65

DAFTAR TABEL

1. Tipe dan kapasitas <i>Meeting Room</i>	31
2. Personalia Hotel <i>Best Western Premier</i> Solo Baru.....	46
3. Personalia <i>Food and Beverage Product Department</i>	47
4. Contoh menu masakan <i>Marinated Norwegian Salmon</i>	55
5. Data analisa tes hasil bahan (<i>yield test</i>).....	56



DAFTAR LAMPIRAN

1. Daftar Nama Informan.....	65
2. Foto-foto <i>Kitchen Food and Beverage Product Department</i> di Hotel <i>Best Western Premier</i> Solo Baru.....	66
3. Foto-foto Kegiatan <i>Food and Beverage Product Department</i> di Hotel <i>Best Western Premier</i> Solo Baru.....	69
4. Foto-foto Jenis Klasifikasi Kamar, Fasilitas Kamar di Hotel <i>Best Western Premier</i> Solo Baru.....	75
5. Foto-foto Fasilitas Hotel <i>Best Western Premier</i> Solo Baru.....	77



DAFTAR GAMBAR

1. Ruang <i>Main Kitchen</i> Hotel <i>Best Western Premier</i> Solo Baru.....	65
2. Ruang <i>Hot Kitchen</i> Hotel <i>Best Western Premier</i> Solo Baru.....	65
3. Ruang <i>Pastry and Bakery</i>	
1) <i>Cellar and Oven</i>	65
2) Ruang Pembuatan <i>Pastry and Bakery</i>	66
4. Ruang Penyimpanan Peralatan <i>Chinawares</i>	66
5. Ruang <i>Cool Kitchen</i> atau <i>Garden Manger</i>	67
6. Ruang <i>Dry Store</i>	67
7. Papan Informasi Kegiatan <i>Event and Banquet Organization</i>	68
8. Persiapan Penataan Untuk <i>Event Meeting</i>	68
9. Persiapan Penataan Untuk <i>Service Order</i>	69
10. <i>Event Music Band Indie</i>	70
11. <i>Staff</i> Memberikan Kejutan <i>Special Birthday</i> Kepada <i>Executive Chef</i>	70
12. <i>Prepare</i> Untuk <i>Event Lunch</i>	71
13. <i>Briefing Staff Food and Beverage Product Department</i>	71
14. <i>Menu</i> masakan <i>Marinated Norwegian Salmon</i>	72
15. Peralatan <i>Chinaware's</i>	72
16. Peralatan <i>Silverware's</i>	72
17. Peralatan <i>Glassware's</i>	72
18. Tipe Kamar <i>Premier Suite</i>	73
19. <i>Bathroom</i> Untuk Tipe Kamar <i>Deluxe</i>	73
20. Tipe Kamar <i>Superior</i>	73
21. Tipe Kamar <i>Deluxe</i>	73
22. <i>Bathroom</i> Untuk Tipe Kamar <i>Suite</i>	74
23. <i>Bathroom</i> Untuk Tipe Kamar <i>Superior</i>	74
24. Tipe Kamar <i>Super Deluxe</i>	74
25. Tipe Kamar <i>Suite Twin Bed</i>	74
26. Ruang <i>Executive Lounge</i>	75

27. <i>Semi-Outdoor Swimming Pool</i>	75
28. <i>Fitness Center</i>	75
29. <i>Bhuvana Spa Luxe</i>	75
30. <i>Lobby Lounge</i>	76
31. <i>Crystal Sapphire Restaurant</i>	76
32. <i>Locker Room Untuk Karyawan Hotel</i>	76
33. <i>Jadwal Shift Bagian Food and Beverage Production</i> <i>Department</i>	77
34. <i>Logo Best Western Group</i>	77

