

ABSTRAK

The Jayakarta Suites Hotel Bandung adalah hotel Bintang 4 di Bandung yang memiliki 210 kamar tamu. Konsep desainnya merupakan gabungan dari minimalis, etnik, mediterania dan klasik. The Jayakarta Suites Hotel Bandung adalah hotel bisnis dan resort, yang bisa dijadikan tempat untuk menjalankan kegiatan bisnis maupun tempat untuk beristirahat pada akhir pekan bersama keluarga. Kitchen hotel di The Jayakarta Suites Hotel Bandung dibagi menjadi beberapa sub bagian yang memiliki fungsi dan tugas sesuai dengan jenis makanan yang akan disiapkan, seperti pastry, gardemanger, butcher, asian kitchen, dan western kitchen. Penulis memilih untuk meneliti standar operasional prosedur (SOP) di Departemen F&B Product karena penulis merasa tertarik tentang cara bekerja sebagai seorang Chef di hotel dan mempelajari operasional dapur di sebuah hotel. Selain itu dengan memilih departemen ini kita bisa mengenal banyak jenis makanan dari berbagai negara, dan bukan hanya sekedar mengenai memasak, ada banyak sekali aspek keilmuan lain mengenai kuliner yang bisa digali. Seperti tentang sanitasi, ilmu estetika penyajian makanan, sampai juga mengenai gizi. Departemen kitchen juga memiliki pengetahuan dan kemampuan yang bisa terus menerus digali dan dikembangkan karena pasti akan selalu ada inovasi-inovasi baru yang selalu hadir di bidang kuliner. Dari penelitian ini dapat disimpulkan bahwa penerapan standar operasional prosedur di The Jayakarta Suites Hotel Bandung berjalan kurang baik. Sering kali ada sedikit kendala seperti contohnya kekurangan ataupun peralatan yang rusak yang akhirnya menghambat kerja staff, ataupun terkadang standar makanan yang kurang terpenuhi nilai higienisnya.

Kata Kunci : The Jayakarta Suites Hotel Bandung, *SOP, F&B Product*