

## ABSTRAK

---

Latar belakang penelitian adalah adanya keluhan tamu mengenai menu sarapan yang kurang variatif selama menginap di Dafam Fortuna Hotel Malioboro. Tujuan penelitian adalah keingintahuan penulis terhadap standar operasional prosedur *food and beverage product* pada rotasi menu *breakfast* di Dafam Fortuna Hotel Malioboro dan penerapan. Landasan teori penelitian adalah; (Purnamasari, 2015) standar operasional prosedur adalah prosedur kerja yang dibuat secara detail dan terperinci bagi semua karyawan untuk melaksanakan pekerjaan dengan sebaik-baiknya sesuai dengan misi, visi, dan tujuan suatu lembaga, instansi, atau lembaga; (Rumekso, 2002) hotel adalah bangunan yang menyediakan kamar-kamar untuk menginap para tamu, makanan, dan minuman, serta fasilitas-fasilitas lain yang diperlukan, dan dikelola secara profesional untuk mendapatkan keuntungan; (Soekresno, 2001) product yang dihasilkan organisasi *food and beverage* adalah totalitas dari makanan dan minuman dan seperangkat atribut lainnya, termasuk di dalamnya adalah rasa, warna, aroma makanan, harga, dan lain-lain. Metodologi penelitian yang digunakan oleh penulis adalah deskriptif kualitatif, (Furchan, 2004) menyatakan bahwa penelitian kualitatif adalah salah satu prosedur penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa ucapan atau tulisan dan perilaku orang-orang yang diamati. Hasil penelitian menunjukkan bahwa operasional rotasi menu saat *breakfast* belum sepenuhnya sesuai dengan standar operasional prosedur menurut teori, dikarenakan ada beberapa kendala salah satunya karyawan tidak selalu menerapkan rotasi menu tersebut.

Kata kunci: Standar Operasional Prosedur, Hotel, *Food and Beverage Product Department*