

## ABSTRAK

---

Letak Kota Tasikmalaya dikatakan strategis karena terletak di jalur utama yang menghubungkan wilayah Bandung dengan wilayah Priangan Timur dan Jawa Tengah serta menghubungkan antara Kabupaten Garut, Kabupaten Ciamis dan sekitarnya. Kota Tasikmalaya menjadi pusat kegiatan pemerintah untuk wilayah Priangan Timur. Hal ini berdampak pada kemajuan industri wisata MICE atau umumnya dikenal dengan perhelatan. Maka dari itu pemerintah Kota Tasikmalaya meningkatkan infrastuktur untuk mendukung industri MICE tersebut dengan memberikan izin pembangunan hotel-hotel di Kota Tasikmalaya. Perkembangan pariwisata dan industri MICE di Kota Tasikmalaya memberikan dampak besar pada industri perhotelan sebagai penyedia jasa akomodasi penginapan dan tempat perhelatan pertemuan, salah satunya Hotel Horison Tasikmalaya. Penelitian ini membahas tentang penerapan standar operasional prosedur Departemen *Food and Beverage Service* di Hotel Horison Tasikmalaya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui standar operasional prosedur dan penerapannya di Hotel Horison Tasikmalaya khususnya di Departemen *Food and Beverage Service*. Strategi ini dilakukan sebagai tolak ukur sejauh mana penerapan standar operasional prosedur Departemen *Food and Beverage Service* dan sebagai referensi untuk penerapan standar operasional prosedur Departemen *Food and Beverage Service*. Metodologi yang digunakan untuk penelitian ini adalah metodologi kualitatif, yang didukung dengan data observasi dokumentasi, dan wawancara. Diharapkan hasil penelitian ini dapat di terima dengan baik, baik di lingkungan industri maupun di lingkungan masyarakat.

Kata Kunci: Standar Operasional Prosedur, *Food and Beverage Service*, Hotel Horison Tasikmalaya.