

Karawang merupakan salahsatu kawasan industri terbesar di Indonesia. Pada dasarnya kebutuhan akomodasi di Kota Karawang masih kurang. Oleh sebab itu, dibuangunlah Resinda Hotel Karawang sebagai pemenuh kebutuhan akomodasi di kawasan industri sebagai rumah para wisatawan asing dari perusahaan-perusahaan. Resinda Hotel Karawang diresmikan pada tanggal 21 April 2016 oleh Ibu Cellica Nurrachadiana selaku Bupati Kabupaten Karawang. Resinda Hotel Karawang memiliki *Departement Food and Beverage Service* yang merupakan salah satu *departement* di hotel yang berfokus pada pelayanan makanan dan minuman untuk mencapai kepuasan pelanggan. Penelitian ini membahas tentang bagaimana penerapan Standar Operasional Prosedur pada pelayanan makanan dan minuman di Resinda Hotel Karawang. SOP yang diterapkan oleh *department Food and Beverage* di Resinda Hotel Karawang bertujuan untuk memudahkan, merapihkan dan menertibkan pekerjaan para karyawan. Adapun kendala dalam melaksanakan operasional yakni adanya kendala pada sistem penerapan *reservasi lunch* dan *dinner* dengan adanya batasan tamu *reservasi* untuk membuka *buffet lunch* ataupun *dinner*. Sehingga kendala yang didapatkan penulis pada saat observasi yaitu pada saat jumlah resevasi tamu terlalu banyak untuk pemesanan makanan dan minuman. Sehingga pada saat melakukan *taking order* para karyawan diharuskan selalu berkomunikasi dengan rekan kerja lainnya agar tidak ada makanan dan minuman yang terlewat. Tujuan pengamatan pada penelitian ini yaitu untuk mempertahankan kualitas SOP *Departement Food and Beverage Service* di Resinda Hotel Karawang. hal ini juga bertujuan agar setiap karyawan dapat menjalankan tugas dengan baik, memahami serta untuk memperlancar operasional kerja di hotel dalam melayani kebutuhan tamu.

Kata Kunci : *Standar Operasional Prosedur, Food and Beverage Departement, Resinda Hotel Karawang*