

ABSTRAK

Penelitian ini membahas tentang Standard Operasional Prosedur di Grand Tebu Hotel. SOP (Standard Operasional Prosedur) adalah pedoman dalam pelaksanaan operasional kerja , yang memudahkan dalam pekerjaan dan membuat operasional berjalan dengan lancar. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui dan menganalisis penerapan standard operasional department pastry Grand Tebu Hotel. Metode penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan studi deskriptif dengan Teknik Analisa data dan pengumpulan data. Penulis telah melakukan penelitian selama 6 bulan di grand tebu hotel dan hasilnya adalah penerapan standard operating procedur di pastry belum cukup baik dikarenakan peralatan dan bahan yang kurang memadai sehingga menghambat pekerjaan dan membuat produk yang dihasilkan tidak sesuai SOP dan kurang maksimal. Maka dari itu penulis mengarpakan agar peralatan dan bahan lebih dilengkapi lagi agar tidak menghambat pekerjaan.

Kata Kunci : Standard Operasional Prosedur, Grand Tebu Hotel