

ABSTRAK

Bali merupakan pulau yang identik dengan destinasi dan keindahan pariwisatanya yang beragam maka dari itu tidak heran bila pulau ini menjadi pulau yang sering dikunjungi baik wisatawan domestic maupun mancanegara. Hal ini berdampak pada kemajuan industri pariwisata dan wisata MICE atau umumnya dikenal dengan perhelatan. Maka dari itu pemerintah Pulau Bali meningkatkan infrastuktur untuk mendukung industri pariwisata tersebut dengan memberikan izin pembangunan hotel-hotel, beachclub, restaurant dll di pulau Bali. Perkembangan pariwisata dan industri MICE di pulau Bali memberikan dampak besar pada industri perhotelan sebagai penyedia jasa akomodasi penginapan dan tempat perhelatan pertemuan, salah satunya Hotel Indigo Seminyak Beach Bali. Penelitian ini membahas tentang penerapan standar operasional prosedur Departemen *Food and Beverage Product* di Hotel Indigo Seminyak Beach Bali. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui standar operasional prosedur dan penerapannya di Hotel Indigo Seminyak Beach Bali khususnya di Departemen *Food and Beverage Product* departemen Pastry. Strategi ini dilakukan sebagai tolak ukur sejauh mana penerapan standar operasional prosedur Departemen *Food and Beverage Product* departemen pastry dan sebagai referensi untuk penerapan standar operasional prosedur Departemen *Food and Beverage Product* departemen pastry. Metodologi yang digunakan untuk penelitian ini adalah metodologi kualitatif, yang didukung dengan data observasi dokumentasi, dan wawancara. Diharapkan hasil penelitian ini dapat diterima dengan baik, baik di lingkungan industri maupun di lingkungan masyarakat.

Kata Kunci: Standar Operasional Prosedur, *Food and Beverage Product* departemen Pastry, Hotel Indigo Seminyak Beach Bali.