



STANDART OPERATING PROCEDURE DAN GOOD MANUFACTURING PRACTICE PENGATURAN LAYOUT DAN PELAYANAN MEETING ROOM DI ARCH HOTEL BOGOR

MUHAMMAD RAMADANI



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2020**

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan akhir berjudul “*Standart Operating Procedure dan Good Manufacturing Practice Pengaturan Layout dan Pelayan Meeting Room di Arch Hotel Bogor*” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan akhir.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Agustus 2020



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Muhammad Ramadani
J3F117132

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak Cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

RINGKASAN

MUHAMMAD RAMADANI. SOP dan GMP Pelayanan dan Pengaturan *Lay Out Meeting Room* di Arch Hotel Bogor. Dibimbing oleh HANGESTI EMI WIDYASARI.

Tujuan umum dari kajian ini adalah mengkaji pelayanan dan pengaturan *lay out meeting room* di Arch Hotel Bogor. Secara khusus kajian ini bertujuan (1) Mengidentifikasi keadaan umum Arch Hotel Bogor, khususnya *food and beverage service* meliputi struktur organisasi dan sumber daya manusia, *shift* kerja dan pembagian tugas, kapasitas *meeting room* dan fasilitas fisik. (2) Mengkaji persiapan dan *layout meeting room* di Arch Hotel Bogor. (3) Mengkaji Pelayanan *Coffee Break*. (4) Mengkaji SOP pada pelayanan *meeting room* di Arch Hotel Bogor. (5) Mengkaji GMP pada *meeting room* di Arch Hotel Bogor.

Pengamatan dilakukan selama tiga bulan, mulai tanggal 5 Agustus 2019 sampai dengan 4 November 2020 bersamaan dengan PUJB (Praktik Usaha Jasa Boga) di Arch Hotel Bogor. Data primer diperoleh dengan berpartisipasi aktif saat melakukan pelayanan serta wawancara dengan narasumber yaitu *staff food and beverage service*, sedangkan data sekunder seperti keadaan umum hotel diperoleh dari arsip dan dokumen hotel.

Arch Hotel Bogor berdiri pada 27 September 2014. Arch Hotel merupakan hotel bintang tiga yang terletak di Jalan Raya Pajajaran No 225 Bogor. Arch Hotel menawarkan nuansa *modern* dan menyediakan fasilitas yang lengkap, mulai dari *Swimming Pool, Fitness Center, Ballroom, Meeting Rooms, Kids Club, Restaurant, hingga Spa*. Fasilitas tersebut semata-mata demi memberikan pelayanan penuh untuk tamu agar tamu merasa nyaman selama menginap di Arch Hotel. Arch Hotel memiliki 105 kamar dengan lima tipe kamar yaitu *Deluxe King, Deluxe Twin, Arch Club, Junior Suite, dan Executive Suite*.

Pelayanan pada *meeting room* di Arch Hotel Bogor merupakan salah satu jasa yang ditawarkan pada Arch Hotel Bogor. Pelayanan *meeting room* di Arch Hoel Bogor dilakukan sesuai dengan SOP dan GMP yang berlaku. Pelayanan pada *meeting room* dilakukan mulai dari persiapan yaitu berupa *miss en scene* dan *miss en place*. Selanjutnya dilakukannya penyajian *coffee break* untuk tamu *meeting room*. Jika tamu meminta pelayanan *deserve coffee break, staff food and beverage service* yang akan melakukan.

Kata kunci : *meeting room*, persiapan, pelayanan, *coffee break*, SOP, GMP

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mempublikasikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



© Hak Cipta milik IPB, tahun 2020
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah; dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.





STANDART OPERATING PROCEDURE DAN GOOD MANUFACTURING PRACTICE PENGATURAN LAYOUT DAN PELAYANAN MEETING ROOM DI ARCH HOTEL BOGOR

MUHAMMAD RAMADANI



Tugas Akhir
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya
Pada
Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2020**

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Pengejuji pada ujian laporan akhir : Ani Nuraeni, S.Pd, M.Pd



Judul Tugas Akhir : SOP dan GMP Pelayanan dan Pengaturan *Layout Meeting Room* di Arch Hotel Bogor
Nama : Muhammad Ramadani
NIM : J3F117132

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Disetujui oleh
Pembimbing

Dosen Pembimbing : Dr. Ir. R.A. Hangesti Emi Widyasari M.Si



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Diketahui oleh

Ketua Program Studi : Dr. Ir. Rina Martini, M.Si.
NIP. 196903282009102002

Wakil Dekan Bidang Akademik
dan Kemahasiswaan : Dr. Ir. Arief Darjanto, M.Ec.
NIP. 196106181986091001



Tanggal Ujian: 11 Agustus 2020

Tanggal Lulus: 17 Oktober 2020

Bogor Agricultural University

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang memurnikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.