

ABSTRAK

Memilih kota Bekasi Tepatnya di kawasan Jababeka karena jababeka merupakan kawasan industri yang besar, Jababeka membuat sebuah kota berbasis industri melalui pengembangan kawasan industri, perumahan, properti komersial, rekreasi, infrastruktur, dan jasa pengelolaan perumahan. Sehingga Tamu hotel yang menginap di Hotel Holiday Inn Cikarang Jababeka umumnya umumnya wisatawan bisnis yang mencari tempat peristirahatan nyaman, dan kemudahan akses ke destinasi perusahaan dan wisata. Holiday Inn Cikarang Jababeka menempati pusat dari salah satu daerah industrial terbesar yang menghubungkan lebih dari 4.000 perusahaan lokal dan internasional, membuat hotel ini menjadi tempat ideal. Holiday Inn Cikarang Jababeka memiliki beberapa divisi dengan tanggung jawab yang berbeda-beda, salah satu divisi dari Holiday Inn Cikarang Jababeka adalah Divisi Food and Beverage Products yang bertugas mengolah bahan mentah menjadi makanan yang siap disajikan kepada tamu. Dalam proses penyajian makanan kepada tamu terkadang terdapat kendala yang menimbulkan keluhan terhadap produk yang disediakan pihak hotel, yang menurut penelitian penulis disebabkan oleh kurang akuratnya standar operasional prosedur yang diterapkan oleh staf Food and Beverage hotel. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui standar operasional prosedur makanan dan minuman produk Holiday Inn Cikarang Jababeka dan aplikasinya. Contoh SOP yang ada di Kitchen hotel sebagai berikut:

Sumber Bahan makanan:

1. Verifikasi makanan.
2. Cek kondisi barang saat diterima setiap hari.
3. Makanan yang digunakan sendiri harus diberi label (ST).

Penyimpanan:

1. Kaleng penyok dalam kondisi apapun tidak boleh digunakan.
2. Label dan pisahkan makanan untuk dikembalikan ke pemasok.

Pembusuk dalam makanan:

1. Makanan harus bebas dari pembusukan, termasuk bau atau rasa maupun yang terlihat secara visual.
2. Pengamatan karakteristik produk seperti warna, bau, dan tekstur.
3. Kesegaran pada buah atau sayuran.

4. Ikan dengan mata cekung, permukaannya lengket, berlendir dan bau.

Tidak terkontaminasi:

1. Makanan tidak boleh mengandung kotoran.
2. Terhindar dari kotoran serangga atau kotoran lainnya.
3. Terkontaminasi oleh bahan kimia atau benda asing.

Metode yang digunakan penulis dalam melakukan penelitian ini adalah dengan mengumpulkan data melalui observasi, wawancara, studi pustaka dan tinjauan pustaka, serta teknik analisis data deskriptif untuk menggambarkan secara sistematis keadaan yang sedang diteliti. Diharapkan hasil penelitian ini dapat diterima dengan baik oleh seluruh masyarakat.

Kata Kunci: Standar Operasional Prosedur (SOP), *Food & Beverage Product*, Hotel Holiday Inn Cikarang Jababeka.