

ABSTRAK

Standar Operasional Prosedur (SOP) memiliki peranan yang sangat penting dalam suatu industri, salah satunya adalah industri Perhotelan. SOP merupakan suatu instruksi yang tertulis yang harus dilaksanakan, karena dapat memudahkan dalam bekerja. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui dan menganalisis penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) di Grand Tebu Hotel Bandung. Metode penelitian yang digunakan adalah kualitatif dengan teknik pengumpulan data dan analisa data. Penulis melakukan observasi penelitian selama 6 bulan, dan melakukan wawancara kepada 2 informan. Hasil penelitian menjelaskan bahwa SOP di Grand Tebu Hotel Bandung berlaku sesuai dengan tugas dan tanggung jawab karyawan. SOP di Grand Tebu Hotel sudah terlaksana dengan baik namun ada beberapa kendala dalam SOP penyimpanan bahan baku khususnya untuk sistem FIFO hal ini dikarenakan kurangnya komunikasi antar *shift* dan kurangnya pemahaman dan pengetahuan *trainee* di Grand Tebu Hotel Bandung yang menyebabkan kurang maksimalnya pelaksanaan FIFO. Maka perlunya pemahaman tentang SOP dan pentingnya sistem FIFO untuk penyimpanan bahan baku makanan agar kualitasnya tetap terjaga.

Kata kunci: Standar Operasional Prosedur, *First In First Out*, *Kitchen*