

**ANALISIS PENERAPAN STANDAR PELAYAN PROSEDUR (SOP)
DALAM PENYIMPANAN BAHAN BAKU BAR PADA DEPARTEMEN
F&B SERVICE DI HARRIS RESORT BARELANG BATAM**

Disusun untuk memenuhi salah satu persyaratan Mata Kuliah Pengalaman Lapangan
Industri (PLI)



Oleh : Glendi Rafli / 24135114

Dosen Pembimbing : Dr. Hijriyantomi Suyuthie, S.IP., M.M

Supervisor : Yondian Firman Anugrah

**PROGRAM STUDI D4 MANAJEMEN PERHOTELAN
DEPARTEMEN PARIWISATA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG**

2026

HALAMAN PENGESAHAN FAKULTAS

**Laporan ini Disampaikan Untuk Memenuhi Sebagian dari
Persyaratan Penyelesaian PLI I FPP-UNP
Semester Januari 2026 - Juni 2026**

Oleh:

**Glendi Rafli
NIM: 24135114
Departemen Pariwisata
Program Studi D4 Manajemen Perhotelan**

**Diperiksa dan Disahkan oleh:
Dosen Pembimbing**


Dr. Hijriyanti Suxuthie, S.IP., MM
NIP. 197809032005011002

**a.n Dekan FPP UNP
Kepala Unit Hubungan Industri**


Vischa Mansyera Pratama, M.Pd
NIP. 199502132022032020

HALAMAN PENGESAHAN INDUSTRI

**Laporan ini Disampaikan Untuk Memenuhi Sebagian dari Persyaratan
Penyelesaian Pengalaman Lapangan Industri I FPP-UNP**

Padang Semester Januari 2026 – Juni 2026

Oleh

Glendi Rafli

NIM : 24135114

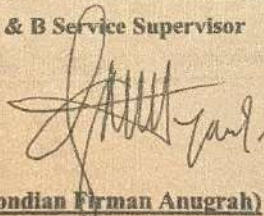
Departemen Pariwisata

Program Studi D4 Manajemen Perhotelan

Diperiksa dan Disahkan Oleh :

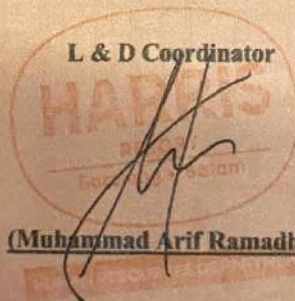
Pembimbing dari Industri

F & B Service Supervisor



(Yondian Firman Anugrah)

L & D Coordinator



(Muhammad Arif Ramadhan)

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur saya ucapkan kepada kehadiran Allah SWT atas rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan praktek magang dengan baik dan tepat pada waktunya. Penulis melaksanakan Pengalaman Lapangan Industri selama $\pm$ 6 bulan pada posisi *Bartender* di *Harris Resorts Bareleng Batam*. Pengalaman pada saat Pengalaman Lapangan Industri I membuat pengetahuan penulis bertambah mengenai gambaran dalam dunia kerja, khususnya pada industri perhotelan. Laporan ini dibuat untuk menyelesaikan tugas dan tanggung jawab penulis kepada pihak kampus untuk bukti sekiranya penulis benar-benar sudah menyelesaikan Pengalaman Lapangan Industri tempat penulis melakukan Pengalaman Lapangan Industri adalah *Harris Resorts Bareleng Batam*, di hotel ini penulis mendapatkan kesempatan, pengetahuan serta pengalaman yang lebih luas lagi mengenai *Bartender* dan di hotel inilah penulis mempraktekan semua yang penulis pelajari selama dikampus.

Hambatan-hambatan baik dalam penulisan maupun penyusunan laporan ini penulis temui, tetapi berkat bantuan bimbingan maupun dorongan dari berbagai pihak maka penulis dapat menyelesaikan laporan ini. Oleh sebab itu melalui laporan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ibu Prof. Dra. Asmar Yulastri, M.Pd, Ph.D. selaku Dekan Fakultas Pariwisata Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Bapak Pasaribu SST.Par, M.Si.Par, CHE selaku Kepala Dapertemen Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Vischa Mansyera Pratama, M.Pd. Selaku Kepala Unit Hubungan Industri Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

4. Ibu Rahmi Fadilah, M.Pd. selaku koordinator Pengalaman Lapangan Industri I tingkat Departemen Pariwisata sekaligus Dosen Pembimbing Pengalaman Lapangan Industri I
 5. Bapak Azmen Kahar, S.E.,M.M selaku Dosen Pembimbing Akademik.
 6. Bapak Dr. Hijriyantomi Suyuthie, SIP., M.M. Selaku Dosen Pembimbing Pengalaman Lapangan Industri I
 7. Dosen-dosen Jurusan Pariwisata, Fakultas Pariwisata Perhotelan Universitas Negeri Padang.
 8. Bapak Bart Van Den Brink selaku *General Manager* di Harris Resorts
 9. Ibu Lestari Hutagaol selaku *F&B Service Manager* di Harris Resorts Barelang Batam
 10. Ibu Melta Sari Ginting selaku *Human Resource Manager* di Harris Resorts Barelang Batam.
 11. Bapak Muhammad Arif Ramadhan dan rekan kerja selaku senior penulis selama Pengalaman Lapangan Industri I di *F & B Service Department* di Harris Resorts Barelang Batam.
 12. Kepada orang tua dan keluarga yang telah memberi dukungan serta doa kepada penulis sehingga penulis dapat melaksanakan Pengalaman Lapangan Industri I ini sampai selesai dengan baik.
- Semoga laporan ini dapat bermanfaat terutama bagi penulis ataupun untuk pembaca.

Batam, 5 Juli 2026

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN FAKULTAS	ii
HALAMAN PENGESAHAN INDUSTRI	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
ABSTRAK.....	x
BAB I	11
PENDAHULUAN	11
Latar Belakang	11
Identifikasi Masalah	15
Rumusan Masalah	16
Tujuan Studi Kasus	16
Manfaat Studi Kasus	17
BAB II.....	19
TINJAUAN PUSTAKA	19
2.1 Landasan Teori.....	19
2.2 Penelitian Terdahulu	23
2.3 Kerangka Pemikiran.....	25
BAB III.....	27
METODE STUDI KASUS	27
3.1 Jenis Penelitian.....	27
3.2 Lokasi dan Waktu PLI.....	28
3.3 Profil Perusahaan.....	28
3.4 Struktur Organisasi Industri	39
3.5 Subjek dan Objek Studi Kasus	41
3.6 Teknik Pengumpulan Data	43

3.7 Teknik Analisis Data	46
BAB IV	49
HASIL DAN PEMBAHASAN	49
4.1 Gambaran Umum Studi Kasus	49
4.2 Temuan Studi Kasus.....	50
4.3 Analisis Permasalahan.....	52
4.4 Pembahasan Berdasarkan Teori Terdahulu.....	53
4.5 Solusi dan Rekomendasi Perbaikan	55
BAB V	57
PENUTUP	57
5.1 Kesimpulan.....	57
5.2 Saran.....	58
DAFTAR PUSTAKA	68

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Pemikiran	26
Gambar 3.1 Harris Resort Barelang Batam	28
Gambar 3.2 Logo The Ascott Limited.....	30
Gambar 3.3 Logo Harris Resort Barelang.	31
Gambar 4.1 Harris Room.....	32
Gambar 4.2 Harris Suite	33
Gambar 4.3 Harris Villa.....	33
Gambar 4.4 Harris Café	34
Gambar 4.5 Rocksalt Beach Club.....	34
Gambar 4.6 Ti-Punch Bar and Mini Golf	35
Gambar 4.7 Meeting Room	36
Gambar 4.8 Dino Kids Club	36
Gambar 4.9 Lawana Spa.....	37
Gambar 4.10 Gym	37
Gambar 4.11 Land & Water Sport.....	37
Gambar 4.12 Mushola	38
Gambar 4.13 Buggy.....	38

DAFTAR LAMPIRAN

Dokumentasi Kegiatan	69
Sertifikat Magang	70
Lembar Penilaian Industri	71
Lembar Penilaian Fakultas	72
Lembar Konsultasi Supervisor	73
Lembar Konsultasi Dosen Pembimbing.....	74
Logbook PLI I	75

ABSTRAK

Penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) merupakan faktor penting dalam menjaga kualitas, keamanan, dan ketersediaan bahan baku pada operasional bar di Departemen *Food & Beverage Service*. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan SOP dalam penyimpanan bahan baku bar pada Departemen *Food & Beverage Service* di HARRIS Resort Barelang Batam.

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode studi kasus. Data dikumpulkan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi selama pelaksanaan Praktik Lapangan Industri, kemudian dianalisis menggunakan model Miles, Huberman, dan Saldaña (2020).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan SOP dalam penyimpanan bahan baku telah dilaksanakan melalui proses penerimaan bahan baku, pelabelan, penyimpanan sesuai standar, penerapan sistem *First In First Out* (FIFO), *stock control*, serta pemeriksaan kondisi dan masa kedaluwarsa bahan baku. Penerapan SOP tersebut berperan dalam menjaga kualitas bahan baku dan mendukung kelancaran operasional bar. Kendala yang ditemukan meliputi tingginya penggunaan bahan baku pada saat *peak hour*, pengendalian persediaan, serta konsistensi dalam pelabelan dan penerapan FIFO. Oleh karena itu, diperlukan pelatihan, pengawasan, dan evaluasi secara berkala agar penerapan SOP dapat berjalan lebih efektif.

Kata Kunci: Standar Operasional Prosedur (SOP), penyimpanan bahan baku, FIFO, *stock control*, *Food & Beverage Service*.

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan Seiring dengan bertambahnya jumlah destinasi wisata di Indonesia, jumlah kunjungan wisatawan ke berbagai daerah juga mengalami peningkatan. Hal ini mendorong meningkatnya kebutuhan akan layanan akomodasi, dan juga restoran guna menunjang kenyamanan. Serta, kelancaran perjalanan para wisatawan. Industri perhotelan menjadi salah satu sektor yang berperan penting dalam mendukung perkembangan pariwisata nasional. Sejalan dengan meningkatnya mobilitas dan minat masyarakat untuk berwisata, permintaan terhadap fasilitas akomodasi yang berkualitas pun semakin tinggi. Menurut Badan Pusat Statistik (2024), Tingkat hunian kamar hotel berbintang di Indonesia menjanjikan dengan pertumbuhan okupansi kamar yang cukup baik. Kondisi tersebut menuntut hotel untuk tidak hanya berfokus pada meningkatkan kualitas pelayanan, tetapi juga memperkuat pengelolaan operasional dan sumber daya manusia secara profesional. Oleh karena itu, perguruan tinggi melalui program Magang Bersertifikat memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk memperoleh pengalaman kerja langsung di industri perhotelan agar mampu memahami penerapan teori secara nyata di lapangan.

Menurut Widanaputra dalam Amaliasari (2019), definisi hotel adalah suatu jenis akomodasi yang dikelola secara komersial dengan menggunakan sebagian atau seluruh bangunan yang ada untuk menyediakan fasilitas pelayanan jasa penginapan, makanan, dan minuman serta jasa yang lainnya dimana fasilitas dan pelayanan tersebut disediakan untuk para tamu dan masyarakat umum yang ingin menginap. Sedangkan Menurut SK Menteri Pariwisata, Pos dan Telekomunikasi No. KM 37/PW. 340/MPPT-86 (2011:6), perhotelan adalah suatu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk menyediakan jasa penginapan, makanan dan minuman, serta jasa penunjang lainnya bagi umum yang dikelola secara komersial. Maka dari pengertian di atas dapat disimpulkan

bahwa definisi hotel merupakan suatu perusahaan yang dikelola untuk menyediakan fasilitas dan pelayanan jasa penginapan, makan, dan minuman kepada para tamu dan mampu dengan harga yang wajar sesuai dengan pelayanan yang diterima kepada para tamu.

Dalam industri perhotelan, Departemen Food & Beverage Service (F&B Service) merupakan salah satu departemen operasional yang memiliki peran penting dalam memberikan pelayanan makanan dan minuman kepada tamu. Departemen ini bertanggung jawab untuk memastikan setiap proses pelayanan berlangsung secara profesional, efisien, serta sesuai dengan standar pelayanan yang telah ditetapkan oleh hotel. Kualitas pelayanan yang diberikan oleh Departemen F&B Service menjadi salah satu faktor yang memengaruhi tingkat kepuasan tamu dan citra hotel secara keseluruhan.

Salah satu bagian yang berada di bawah Departemen Food & Beverage Service adalah Bar, yang memiliki tanggung jawab dalam menyiapkan, meracik, dan menyajikan berbagai jenis minuman sesuai dengan standar operasional hotel. Selain menghasilkan produk minuman yang berkualitas, bartender juga berperan dalam memberikan pelayanan yang ramah, menjaga kebersihan area kerja, mengelola persediaan bahan baku, serta memastikan seluruh proses pelayanan berjalan secara aman dan higienis. Oleh karena itu, penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) menjadi pedoman utama bagi bartender dalam menjalankan setiap tahapan pekerjaan agar kualitas produk dan pelayanan tetap konsisten.

Departemen F&B Service tidak hanya berfokus pada penyajian makanan dan minuman, tetapi juga menjalin koordinasi dengan berbagai departemen lain, seperti Kitchen, Front Office, Housekeeping, Engineering, serta Sales and Marketing. Kolaborasi tersebut diperlukan untuk mendukung kelancaran operasional hotel, terutama dalam penyelenggaraan berbagai kegiatan seperti banquet, wedding, meeting, maupun event khusus yang membutuhkan pelayanan makanan dan minuman secara profesional.

Pada umumnya, struktur organisasi Departemen Food & Beverage Service terdiri atas beberapa posisi, seperti Food & Beverage Manager, Restaurant Manager, Supervisor, Captain, Waiter/Waitress, Host/Hostess,

serta Bartender. Namun, struktur organisasi dan pembagian tugas dapat berbeda pada setiap hotel, bergantung pada skala operasional, konsep pelayanan, serta kebutuhan organisasi. Di HARRIS Resort Barelang Batam, setiap karyawan pada Departemen Food & Beverage Service menjalankan tugas dan tanggung jawab sesuai dengan SOP yang telah ditetapkan perusahaan guna menjaga kualitas pelayanan, meningkatkan efisiensi operasional, serta memberikan pengalaman terbaik kepada setiap tamu.

Pada kegiatan Praktik Lapangan Industri (PLI) I, penulis ditempatkan sebagai **Bartender Trainee** pada Departemen **Food & Beverage Service** di HARRIS Resort Barelang Batam. Selama menjalankan praktik, penulis terlibat dalam berbagai aktivitas operasional bar, seperti melakukan persiapan area kerja (*mise en place*), menyiapkan dan menyajikan minuman sesuai standar resep hotel, menjaga kebersihan area bar, serta melakukan pengelolaan dan penyimpanan bahan baku yang digunakan dalam operasional harian. Seluruh kegiatan tersebut dilaksanakan berdasarkan Standar Operasional Prosedur (SOP) yang telah ditetapkan oleh hotel untuk menjamin kualitas produk, keamanan pangan, dan kelancaran operasional.

Salah satu tanggung jawab penting seorang bartender adalah melakukan penyimpanan bahan baku bar secara tepat sesuai SOP. Bahan baku seperti sirup, jus, puree, susu, buah segar, garnish, serta bahan pendukung lainnya harus disimpan sesuai dengan karakteristik masing-masing agar kualitas, kesegaran, dan keamanan produk tetap terjaga. Proses penyimpanan meliputi pengaturan suhu penyimpanan, pelabelan produk, penerapan sistem *First In First Out* (FIFO), pemeriksaan tanggal kedaluwarsa, serta menjaga kebersihan area penyimpanan.

Apabila penyimpanan bahan baku tidak dilakukan sesuai dengan SOP, berbagai permasalahan dapat terjadi, seperti penurunan kualitas bahan, kerusakan produk sebelum masa kedaluwarsa, pemborosan akibat meningkatnya *waste*, terganggunya kelancaran operasional bar, hingga menurunnya kualitas minuman yang disajikan kepada tamu. Kondisi tersebut berpotensi memengaruhi kepuasan tamu serta citra pelayanan hotel secara keseluruhan. Oleh karena itu, penerapan SOP dalam penyimpanan bahan baku

menjadi aspek yang sangat penting dalam mendukung efektivitas operasional bar.

Selain bertugas menyiapkan dan menyajikan minuman, bartender juga memiliki tanggung jawab untuk memastikan seluruh bahan baku tersimpan dengan baik, melakukan pengecekan stok secara berkala, menjaga kebersihan area penyimpanan, serta berkoordinasi dengan atasan maupun bagian terkait dalam proses pengendalian persediaan. Ketelitian, kedisiplinan, dan kepatuhan terhadap SOP menjadi faktor penting dalam menjaga kualitas bahan baku sekaligus mendukung konsistensi pelayanan kepada tamu.

Berdasarkan pengalaman selama pelaksanaan Praktik Lapangan Industri, penulis mengamati bahwa penerapan SOP dalam penyimpanan bahan baku merupakan salah satu faktor yang menentukan keberhasilan operasional bar. Oleh karena itu, penulis tertarik untuk mengkaji lebih lanjut mengenai penerapan SOP tersebut melalui laporan dengan judul **"Analisis Penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) dalam Penyimpanan Bahan Baku Bar pada Departemen Food & Beverage Service HARRIS Resort Barelang Batam."**

Adapun peranan penting bagian *Bartender* di Hotel :

1. Memberikan pelayanan minuman yang berkualitas kepada tamu. Bartender berperan dalam menyiapkan, meracik, dan menyajikan berbagai jenis minuman sesuai dengan standar resep dan prosedur yang telah ditetapkan oleh hotel. Pelayanan yang cepat, tepat, dan ramah akan memberikan pengalaman yang menyenangkan bagi tamu sehingga dapat meningkatkan kepuasan pelanggan.
2. Menjaga kelancaran operasional bar dan mendukung pendapatan hotel. Bartender bertanggung jawab dalam mengelola operasional bar, mulai dari persiapan bahan baku, pengecekan persediaan stok, menjaga kebersihan area kerja, hingga memastikan seluruh peralatan bar berfungsi dengan baik. Selain itu, bartender juga berperan dalam menawarkan berbagai pilihan minuman kepada tamu (upselling) sehingga dapat meningkatkan penjualan produk Food and Beverage serta memberikan kontribusi terhadap

pendapatan hotel.

Praktik Lapangan Industri (PLI) I merupakan kegiatan akademik yang berorientasi pada pembelajaran di dunia kerja sebagai sarana bagi mahasiswa untuk mengembangkan pengetahuan, keterampilan, dan sikap profesional sesuai dengan bidang keahlian yang dipelajari. Melalui kegiatan PLI I, mahasiswa diharapkan memperoleh pengalaman kerja secara langsung sehingga mampu memahami penerapan teori yang diperoleh selama perkuliahan ke dalam praktik operasional di industri perhotelan, sekaligus mempersiapkan diri untuk memasuki dunia kerja secara profesional.

Alasan penulis memilih judul "Analisis Penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) dalam Pelayanan Bar pada Departemen Food & Beverage Service di HARRIS Resort Barelang Batam" didasarkan pada pentingnya penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) dalam menunjang kelancaran operasional pelayanan bar. SOP merupakan pedoman kerja yang mengatur setiap tahapan pelayanan, mulai dari persiapan operasional (*mise en place*), proses pembuatan dan penyajian minuman, pelayanan kepada tamu, hingga penutupan operasional (*closing*). Penerapan SOP yang baik berperan penting dalam menjaga konsistensi kualitas produk, meningkatkan efisiensi kerja, menjamin keamanan dan kebersihan operasional, serta menciptakan kepuasan tamu melalui pelayanan yang profesional.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, dapat diidentifikasi beberapa permasalahan sebagai berikut:

1. Dalam operasional bar, penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) dalam penyimpanan bahan baku sangat diperlukan untuk menjaga kualitas, keamanan, dan ketersediaan bahan baku yang digunakan dalam proses pembuatan minuman.
2. Proses penyimpanan bahan baku bar meliputi penerimaan, pelabelan, pengaturan suhu penyimpanan, penerapan sistem *First In First Out* (FIFO), pengecekan masa kedaluwarsa, serta penataan bahan baku yang harus

dilakukan sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP).

3. Dalam pelaksanaannya, penerapan SOP penyimpanan bahan baku masih dapat menghadapi berbagai kendala, seperti keterbatasan ruang penyimpanan, kurangnya ketelitian dalam pelabelan dan pengecekan tanggal kedaluwarsa, penataan bahan baku yang belum optimal, serta meningkatnya kebutuhan bahan baku pada saat tingkat kunjungan tamu tinggi (*peak hour*).
4. Diperlukan analisis terhadap penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) dalam penyimpanan bahan baku bar pada Departemen Food & Beverage Service di HARRIS Resort Bareleng Batam untuk mengetahui kesesuaian pelaksanaannya dengan standar yang telah ditetapkan, mengidentifikasi kendala yang dihadapi, serta merumuskan upaya perbaikan guna meningkatkan efektivitas operasional bar.

1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah tersebut, rumusan masalah dalam studi kasus ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) dalam penyimpanan bahan baku bar pada Departemen Food & Beverage Service di HARRIS Resort Bareleng Batam?
2. Apa saja kendala yang dihadapi dalam penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) pada penyimpanan bahan baku bar di HARRIS Resort Bareleng Batam?
3. Bagaimana upaya yang dilakukan untuk mengatasi kendala dalam penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) pada penyimpanan bahan baku bar di HARRIS Resort Bareleng Batam?

1.4 Tujuan Studi Kasus

Tujuan dari studi kasus ini adalah:

1. Untuk mengetahui penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) dalam penyimpanan bahan baku bar pada Departemen Food & Beverage Service di HARRIS Resort Bareleng Batam.
2. Untuk mengidentifikasi kendala-kendala yang dihadapi dalam penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) pada penyimpanan bahan baku bar di

HARRIS Resort Barelang Batam.

3. Untuk menganalisis upaya yang dilakukan oleh Departemen Food & Beverage Service dalam mengatasi kendala penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) pada penyimpanan bahan baku bar agar operasional bar dapat berjalan secara efektif, efisien, serta sesuai dengan standar yang telah ditetapkan.

1.5 Manfaat Studi Kasus

Adapun manfaat yang diharapkan dari studi kasus ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi Penulis

Studi kasus ini diharapkan dapat menambah pengetahuan, wawasan, dan pengalaman penulis mengenai penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) dalam penyimpanan bahan baku bar pada Departemen Food & Beverage Service. Selain itu, studi kasus ini menjadi sarana bagi penulis untuk mengembangkan kemampuan dalam menganalisis permasalahan operasional serta menghubungkan teori yang diperoleh selama perkuliahan dengan praktik kerja di industri perhotelan..

2. Bagi Industri

Hasil studi kasus ini diharapkan dapat menjadi bahan masukan dan evaluasi bagi Departemen Food & Beverage Service HARRIS Resort Barelang Batam dalam meningkatkan penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) penyimpanan bahan baku bar. Dengan penerapan SOP yang baik, diharapkan kualitas bahan baku, keamanan pangan, efisiensi pengelolaan persediaan, serta kelancaran operasional bar dapat terus terjaga sesuai dengan standar hotel.

3. Bagi Program Studi

Studi kasus ini diharapkan dapat menjadi referensi bagi mahasiswa Program Studi D4 Manajemen Perhotelan yang akan melaksanakan Praktik Lapangan Industri maupun menyusun laporan studi kasus, khususnya yang

berkaitan dengan operasional Food & Beverage Service, pengelolaan bar, dan penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) di industri perhotelan.

4. Bagi Peneliti Selanjutnya

Studi kasus ini diharapkan dapat memberikan informasi dan wawasan mengenai pentingnya penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) dalam penyimpanan bahan baku bar di industri perhotelan. Selain itu, hasil studi kasus ini diharapkan dapat menjadi referensi bagi peneliti selanjutnya yang ingin mengembangkan penelitian mengenai pengelolaan bahan baku, pengendalian persediaan, keamanan pangan, maupun operasional Food & Beverage Service di hotel.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Landasan Teori

2.1.1 Departemen F&B Service

Media Departemen Food & Beverage Service (F&B Service) merupakan salah satu departemen operasional yang memiliki peran penting dalam industri perhotelan karena bertanggung jawab memberikan pelayanan makanan dan minuman secara langsung kepada tamu. Departemen ini tidak hanya berfokus pada penyajian produk, tetapi juga memastikan bahwa setiap tamu memperoleh pengalaman pelayanan yang berkualitas, profesional, dan sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh hotel. Oleh karena itu, Departemen Food & Beverage Service menjadi salah satu faktor yang memengaruhi tingkat kepuasan tamu serta citra hotel secara keseluruhan.

Menurut Soekresno (2018), *Food & Beverage Service* adalah bagian dari operasional hotel yang bertugas memberikan pelayanan makanan dan minuman kepada tamu secara langsung dengan mengutamakan kualitas pelayanan, ketepatan penyajian, kebersihan, serta keramahan dalam melayani pelanggan. Sementara itu, Cousins, Foskett, dan Pennington (2019) menjelaskan bahwa *Food & Beverage Service* merupakan kegiatan pelayanan makanan dan minuman yang dilakukan secara profesional melalui berbagai outlet dengan tujuan memenuhi kebutuhan tamu sekaligus menciptakan pengalaman bersantap yang memuaskan.

Departemen Food & Beverage Service memiliki beberapa fungsi utama, yaitu memberikan pelayanan makanan dan minuman kepada tamu sesuai dengan standar pelayanan hotel, menjaga kualitas pelayanan agar tetap konsisten, menciptakan kepuasan tamu melalui pelayanan yang ramah dan profesional, mendukung peningkatan pendapatan hotel melalui penjualan produk makanan dan minuman, serta menjaga kebersihan dan sanitasi area pelayanan sesuai dengan standar operasional yang berlaku.

Dalam operasionalnya, Departemen Food & Beverage Service memiliki beberapa outlet pelayanan yang disesuaikan dengan fasilitas yang

dimiliki hotel. Outlet tersebut antara lain restoran (*restaurant*), bar (*bar*), lounge, *room service*, banquet, coffee shop, serta *beach club*. Masing-masing outlet memiliki karakteristik pelayanan yang berbeda, namun seluruh proses operasional tetap mengacu pada Standar Operasional Prosedur (SOP) untuk menjaga kualitas pelayanan dan kepuasan tamu.

Agar operasional berjalan dengan baik, Departemen Food & Beverage Service didukung oleh struktur organisasi yang terdiri atas beberapa jabatan, seperti Food & Beverage Manager, Assistant Food & Beverage Manager, Restaurant Manager, Supervisor, Captain, Waiter/Waitress, Host/Hostess, dan Bartender. Setiap posisi memiliki tugas dan tanggung jawab yang berbeda, tetapi saling berkoordinasi dalam memberikan pelayanan terbaik kepada tamu.

Selain itu, Departemen Food & Beverage Service juga bekerja sama dengan berbagai departemen lain, seperti Food & Beverage Product (Kitchen) dalam proses penyediaan makanan, Front Office dalam memberikan informasi mengenai kebutuhan tamu, Housekeeping dalam menjaga kebersihan area outlet, Engineering dalam pemeliharaan peralatan operasional, serta Sales and Marketing dalam mendukung penyelenggaraan berbagai kegiatan seperti rapat, pesta, dan acara lainnya. Kerja sama antardepartemen tersebut bertujuan untuk menciptakan pelayanan yang efektif, efisien, dan terintegrasi.

Salah satu bagian penting dalam Departemen Food & Beverage Service adalah bar, yang berfungsi sebagai outlet penyajian berbagai jenis minuman kepada tamu. Operasional bar memerlukan ketelitian, keterampilan, serta penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) yang konsisten agar kualitas produk dan pelayanan tetap terjaga. Oleh karena itu, bartender sebagai petugas yang bertanggung jawab di area bar memiliki peranan penting dalam mendukung kelancaran operasional serta memberikan pengalaman pelayanan yang berkualitas kepada tamu. Pembahasan mengenai bartender akan dijelaskan lebih lanjut pada subbab berikutnya.

2.1.2 Bartender

Bartender merupakan salah satu profesi yang berada di bawah Departemen Food & Beverage Service dan memiliki peran penting dalam operasional bar di sebuah hotel. Seorang bartender tidak hanya bertugas menyiapkan dan menyajikan berbagai jenis minuman, tetapi juga bertanggung jawab memberikan pelayanan yang profesional, menjaga kebersihan area kerja, serta menciptakan pengalaman yang menyenangkan bagi tamu. Oleh karena itu, bartender menjadi salah satu ujung tombak pelayanan yang secara langsung berinteraksi dengan tamu dan berkontribusi terhadap kepuasan pelanggan.

Menurut Cousins, Foskett, dan Pennington (2019), bartender adalah petugas yang bertanggung jawab dalam menyiapkan, meracik, dan menyajikan minuman sesuai dengan standar yang telah ditetapkan, sekaligus memberikan pelayanan yang ramah dan profesional kepada pelanggan. Sementara itu, Soekresno (2018) menyatakan bahwa bartender merupakan karyawan yang bekerja di area bar dengan tanggung jawab mengelola operasional bar, mulai dari persiapan, penyajian minuman, pengendalian persediaan, hingga menjaga kebersihan dan kerapian area kerja.

Dalam operasional hotel, bartender memiliki beberapa tugas dan tanggung jawab, antara lain:

1. Melakukan persiapan operasional (*mise en place*) sebelum bar dibuka.
2. Menyiapkan bahan baku, peralatan, dan perlengkapan operasional bar.
3. Meracik dan menyajikan minuman sesuai dengan *standard recipe* dan standar penyajian hotel.
4. Memberikan pelayanan kepada tamu secara ramah, sopan, cepat, dan profesional.
5. Menjaga kebersihan, kerapian, serta sanitasi area bar dan seluruh peralatan yang digunakan.
6. Melakukan pemeriksaan serta pengendalian persediaan (*stock control*) bahan baku dan perlengkapan operasional.
7. Melaksanakan prosedur penutupan operasional (*closing procedure*)

sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP).

2.1.3 Penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) Dalam Penyimpanan bahan baku pada Bar

Standar Operasional Prosedur (SOP) merupakan pedoman kerja yang disusun secara sistematis agar setiap kegiatan operasional dapat dilaksanakan secara konsisten, efektif, efisien, dan sesuai dengan standar yang telah ditetapkan. Dalam industri perhotelan, SOP berperan penting dalam menjaga kualitas produk, keamanan pangan, serta kelancaran operasional, termasuk pada Departemen Food & Beverage Service.

Menurut Tambunan (2013), SOP adalah pedoman yang berisi langkah-langkah kerja yang dibakukan untuk memastikan setiap aktivitas operasional berjalan secara konsisten dan mencapai tujuan organisasi secara efektif. Sementara itu, Sailendra (2015) menyatakan bahwa SOP merupakan dokumen yang memuat instruksi kerja sebagai acuan bagi karyawan dalam melaksanakan tugas sesuai standar perusahaan.

Pada operasional bar, penerapan SOP dalam penyimpanan bahan baku bertujuan menjaga kualitas, keamanan, dan ketersediaan bahan yang digunakan dalam pembuatan minuman. Proses penyimpanan meliputi penerimaan bahan baku, pelabelan, penyimpanan sesuai karakteristik bahan dan suhu yang ditentukan, penerapan sistem *First In First Out* (FIFO), pemeriksaan masa kedaluwarsa, serta pengendalian persediaan (*stock control*). Selain itu, kebersihan area penyimpanan dan penerapan higiene serta sanitasi juga harus selalu dijaga agar kualitas bahan baku tetap terjaga.

Dengan penerapan SOP yang konsisten, kualitas bahan baku dapat dipertahankan, risiko kerusakan dan pemborosan dapat diminimalkan, serta operasional bar dapat berjalan lebih efektif dan efisien. Oleh karena itu, penerapan SOP dalam penyimpanan bahan baku menjadi aspek penting untuk mendukung kelancaran operasional dan menjaga standar pelayanan di HARRIS Resort Barelang Batam.

2.2 Penelitian Terdahulu

Penelitian mengenai penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) pada Departemen Food & Beverage Service telah banyak dilakukan, khususnya dalam industri perhotelan. Berbagai penelitian tersebut menunjukkan bahwa penerapan SOP memiliki peranan penting dalam menjaga konsistensi kualitas pelayanan, meningkatkan kinerja karyawan, serta menciptakan kepuasan tamu. Hasil penelitian terdahulu menjadi landasan bagi penulis dalam memahami konsep, metode, serta hasil penelitian yang relevan dengan topik yang dikaji.

Penelitian yang dilakukan oleh Wahyuniati, Mataram, Armoni, dan Suja (2023) berjudul *Implementation of Standard Operating Procedures of Food and Beverage Service at Infinity8 Bali Hotel* menggunakan metode penelitian deskriptif kualitatif dengan penyebaran kuesioner, observasi, wawancara, dan studi pustaka. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar indikator SOP Food and Beverage Service telah diterapkan dengan baik, namun masih terdapat beberapa prosedur yang belum dilaksanakan secara optimal sehingga diperlukan pelatihan, pengawasan, dan evaluasi secara berkelanjutan. Persamaan penelitian tersebut dengan penelitian ini adalah sama-sama mengkaji penerapan SOP pada Departemen Food & Beverage Service di hotel. Perbedaannya terletak pada objek penelitian, yaitu Infinity8 Bali Hotel, sedangkan penelitian ini dilakukan pada HARRIS Resort Bareleng Batam.

Penelitian selanjutnya dilakukan oleh Podung (2022) dengan judul *Analisis Implementasi Standar Operational Procedures (SOP) Food and Beverages Service pada Hotel Gran Puri Manado*. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar prosedur pelayanan telah diterapkan sesuai SOP, namun masih terdapat beberapa tahapan pelayanan yang belum terlaksana secara konsisten sehingga memerlukan pengawasan yang lebih baik. Persamaan penelitian ini dengan penelitian penulis adalah sama-sama membahas implementasi SOP pada operasional Food & Beverage Service. Adapun perbedaannya terletak pada

lokasi penelitian dan fokus analisis, di mana penelitian ini secara khusus menitikberatkan pada pelayanan bar.

Penelitian yang dilakukan oleh Suwarta (2025) berjudul *Pengaruh Penerapan Standard Operating Procedure (SOP) terhadap Kinerja Karyawan Food and Beverage Service di OENA Restaurant Grand Orchardz Hotel Kemayoran* menggunakan pendekatan kuantitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan SOP berpengaruh positif terhadap kinerja karyawan Food & Beverage Service, yang pada akhirnya mendukung peningkatan kualitas pelayanan kepada tamu. Persamaan penelitian tersebut dengan penelitian ini adalah sama-sama membahas pentingnya penerapan SOP pada Departemen Food & Beverage Service. Perbedaannya, penelitian terdahulu menganalisis pengaruh SOP terhadap kinerja karyawan, sedangkan penelitian ini menganalisis penerapan SOP dalam pelayanan bar beserta pelaksanaannya di lapangan.

Berdasarkan beberapa penelitian terdahulu tersebut, dapat disimpulkan bahwa penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) memiliki peran yang sangat penting dalam mendukung kelancaran operasional serta meningkatkan kualitas pelayanan pada Departemen Food & Beverage Service di industri perhotelan. Sebagian besar penelitian terdahulu berfokus pada implementasi SOP dalam operasional Food & Beverage Service, pengaruh penerapan SOP terhadap kinerja karyawan, serta kualitas pelayanan yang diberikan kepada tamu. Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa penerapan SOP yang dilakukan secara konsisten mampu meningkatkan efisiensi operasional, menjaga kualitas produk dan pelayanan, serta menciptakan kepuasan tamu.

Sementara itu, penelitian ini memiliki kebaruan karena mengkaji secara lebih spesifik penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) dalam pelayanan bar pada Departemen Food & Beverage Service di HARRIS Resort Bareleng Batam. Penelitian ini tidak hanya berfokus pada tingkat penerapan SOP, tetapi juga menganalisis tahapan pelaksanaan SOP dalam operasional bartender, mulai dari *opening procedure*, *mise en place*, proses pembuatan dan penyajian minuman, pelayanan kepada tamu, hingga *closing procedure*. Selain itu, penelitian ini juga mengidentifikasi kendala yang dihadapi dalam

penerapan SOP serta upaya yang dilakukan untuk mempertahankan kualitas pelayanan sesuai dengan standar operasional yang telah ditetapkan oleh hotel.

2.3 Kerangka Pemikiran

Penyimpanan bahan baku merupakan salah satu aspek penting dalam operasional bar yang berpengaruh terhadap kualitas produk, keamanan pangan, dan kelancaran operasional hotel. Pada Departemen Food & Beverage Service, bartender tidak hanya bertanggung jawab meracik dan menyajikan minuman, tetapi juga mengelola bahan baku melalui proses penerimaan, pelabelan, penyimpanan, serta pengendalian persediaan sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP) yang telah ditetapkan oleh hotel.

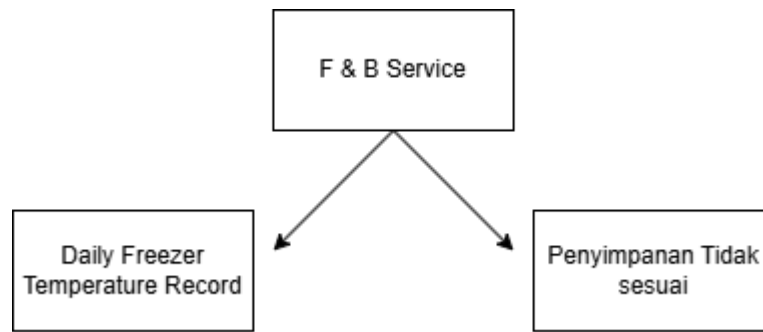
Penerapan SOP dalam penyimpanan bahan baku bertujuan untuk memastikan setiap tahapan pengelolaan bahan dilakukan secara konsisten, efektif, dan sesuai standar. Prosedur tersebut meliputi penerimaan bahan baku, penyimpanan berdasarkan karakteristik bahan, penerapan sistem *First In First Out* (FIFO), pengendalian persediaan (*stock control*), serta pemeriksaan kondisi dan masa kedaluwarsa bahan baku. Penerapan SOP yang baik diharapkan mampu menjaga kualitas bahan baku, mengurangi risiko kerusakan dan pemborosan (*waste*), serta mendukung kelancaran operasional bar.

Dalam pelaksanaannya, masih terdapat beberapa kendala yang dapat memengaruhi efektivitas penerapan SOP, seperti tingginya penggunaan bahan baku pada saat *peak hour*, ketelitian dalam pengendalian persediaan, serta konsistensi dalam pelabelan dan penerapan sistem FIFO. Oleh karena itu, diperlukan analisis terhadap penerapan SOP dalam penyimpanan bahan baku untuk mengetahui kesesuaiannya dengan standar operasional hotel, mengidentifikasi kendala yang dihadapi, serta mengkaji upaya perbaikan yang dilakukan.

Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini difokuskan pada analisis penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) dalam penyimpanan bahan baku bar pada Departemen Food & Beverage Service di HARRIS Resort Barelang Batam. Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan gambaran mengenai pelaksanaan SOP, kendala yang dihadapi, serta upaya yang

dilakukan dalam meningkatkan efektivitas pengelolaan bahan baku sehingga dapat menjadi bahan evaluasi untuk mendukung kelancaran operasional bar sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh hotel.

Berdasarkan uraian tersebut, kerangka pemikiran penelitian ini dapat digambarkan sebagai berikut.



Gambar 2.1 Kerangka Pemikiran

Kerangka pemikiran tersebut menunjukkan bahwa penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) merupakan salah satu aspek penting dalam mendukung kelancaran operasional pelayanan bar pada Departemen Food & Beverage Service di industri perhotelan. Penerapan SOP dilakukan pada setiap tahapan operasional bartender, mulai dari opening procedure, mise en place, persiapan bahan dan peralatan, proses pembuatan serta penyajian minuman sesuai *standard recipe*, pelayanan kepada tamu, hingga closing procedure. Setiap tahapan tersebut harus dilaksanakan secara konsisten agar kualitas produk dan pelayanan tetap terjaga sesuai dengan standar hotel.

BAB III

METODE STUDI KASUS

3.1 Jenis Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode studi kasus. Pendekatan kualitatif dipilih karena penelitian ini bertujuan untuk memahami dan menganalisis secara mendalam penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) dalam penyimpanan bahan baku bar pada Departemen Food & Beverage Service di HARRIS Resort Barelang Batam. Melalui pendekatan ini, penulis dapat memperoleh gambaran mengenai pelaksanaan SOP berdasarkan kondisi yang terjadi di lapangan selama kegiatan Praktik Lapangan Industri (PLI).

Menurut Sugiyono (2023), penelitian kualitatif merupakan metode penelitian yang digunakan untuk meneliti kondisi objek yang alamiah, di mana peneliti berperan sebagai instrumen utama dalam pengumpulan data. Sementara itu, Yin (2018) menjelaskan bahwa studi kasus merupakan metode penelitian yang digunakan untuk mengkaji suatu fenomena secara mendalam dalam konteks kehidupan nyata.

Dalam penelitian ini, metode studi kasus digunakan untuk menganalisis penerapan SOP dalam penyimpanan bahan baku bar, yang meliputi proses penerimaan bahan baku, pelabelan, penyimpanan sesuai standar, penerapan sistem *First In First Out* (FIFO), pengendalian persediaan (*stock control*), serta pemeriksaan kondisi dan masa kedaluwarsa bahan baku. Penelitian ini juga mengidentifikasi kendala yang dihadapi serta upaya yang dilakukan dalam penerapan SOP tersebut.

Data penelitian diperoleh melalui observasi selama pelaksanaan Praktik Lapangan Industri (PLI), wawancara dengan pihak-pihak yang terlibat dalam operasional bar, serta dokumentasi yang mendukung proses pengumpulan data. Seluruh data dianalisis secara deskriptif untuk memberikan gambaran mengenai penerapan SOP dalam penyimpanan bahan baku bar di HARRIS Resort Barelang Batam.

3.2 Lokasi dan Waktu PLI II

Pelaksanaan Pengalaman Lapangan Industri I ini disesuaikan dengan jangka waktu semester 4 (Delapan), dengan mempertimbangkan kesediaan pihak hotel dan perkuliahan yang sedang atau akan diikuti serta juga harus memperhatikan persyaratan khusus yang dikeluarkan jurusan. Dalam buku panduan Universitas Negeri Padang dicantumkan bahwa satu SKS untuk mata kuliah lapangan pelaksanaannya setara dengan empat sampai lima jam tatap muka dalam seminggu. Pelaksanaan pengalaman industri ini dilaksanakan selama enam bulan, yaitu mulai dari 21 Januari 2026 – 20 Juli 2026.

3.3 Profil Perusahaan

1. Sejarah HARRIS Resort Barelang Batam



Gambar 3.1 HARRIS Resort Barelang Batam

HARRIS Resort Barelang Batam merupakan hotel berbintang empat yang dikelola oleh *The Ascott Limited*, sebuah perusahaan asal Singapura. Hotel ini mulai dibangun pada tahun 2015 dan resmi beroperasi pada tahun 2018. Sebelumnya, hotel ini berada di bawah naungan TAUZIA Hotels sebelum kemudian dikelola langsung oleh *The Ascott Limited*. Berlokasi di kawasan strategis di sekitar Jembatan Barelang, salah satu ikon pariwisata utama di Kota Batam, hotel ini memanfaatkan letak geografis Batam yang berdekatan dengan dua negara, yaitu Malaysia dan Singapura, menjadikan kota ini sebagai salah satu destinasi unggulan di Provinsi Kepulauan Riau.

Didirikan dengan tujuan untuk mendukung perkembangan sektor pariwisata di Kota Batam, HARRIS Resort Barelang Batam mengusung

konsep resort modern yang ramah keluarga dan penuh nuansa relaksasi. Hotel ini menyediakan berbagai fasilitas lengkap seperti kolam renang, restoran, ballroom, spa, pusat kebugaran, kids club, serta akses langsung ke pantai. Dengan berbagai fasilitas tersebut, hotel ini menjadi pilihan ideal bagi wisatawan maupun untuk kegiatan bisnis dan keluarga.

Sejak awal berdiri, HARRIS Resort Barelang Batam berkomitmen untuk memberikan pelayanan terbaik kepada setiap tamu. Komitmen ini diwujudkan melalui staf yang dikenal dengan sebutan HARRIS *Players*, yaitu karyawan yang mengedepankan keramahan, keceriaan, dan profesionalisme. Sikap dan semangat ini menjadi ciri khas dalam setiap aspek pelayanan yang diberikan kepada tamu. Untuk mendukung operasional dan pengembangan kualitas layanan, HARRIS Resort Barelang Batam memiliki visi dan misi sebagai berikut:

Visi:

We are the preferred hospitality company, enriching global living with heartfelt experiences.

Visi ini menegaskan bahwa HARRIS Resort Barelang Batam berambisi menjadi perusahaan perhotelan pilihan utama di mata pelanggan dan pemangku kepentingan. “*Preferred hospitality company*” berarti hotel ingin menjadi yang terbaik dan paling dipercaya dalam memberikan layanan perhotelan. Selain itu, frasa “*enriching global living with heartfelt experiences*” menunjukkan komitmen untuk tidak hanya menyediakan fasilitas fisik, tetapi juga menghadirkan pengalaman menginap yang penuh makna dan menyentuh hati tamu dari berbagai latar belakang dan budaya di seluruh dunia. Dengan kata lain, HARRIS Resort Barelang ingin memperkaya kualitas hidup tamu melalui pelayanan yang tulus, hangat, dan berkesan.

Misi:

We empower our people to deliver long-term sustainable value for our guests, owners, partners, and associates.

Misi ini menunjukkan fokus utama HARRIS Resort Barelang pada

pemberdayaan sumber daya manusia sebagai kunci keberhasilan. “*Empower our people*” berarti hotel memberikan pelatihan, fasilitas, dan dukungan agar setiap karyawan mampu bekerja secara profesional dan penuh tanggung jawab. Tujuan akhirnya adalah menciptakan nilai berkelanjutan jangka panjang (“*long-term sustainable value*”) yang menguntungkan semua pihak terkait, yaitu:

- *Guests* (tamu), dengan layanan dan fasilitas berkualitas yang memenuhi atau melampaui harapan mereka.
- *Owners* (pemilik), dengan pengelolaan hotel yang efisien dan menguntungkan secara finansial.
- *Partners* (mitra), dengan membangun hubungan kerja sama yang saling menguntungkan.
- *Associates* (rekan kerja/karyawan), dengan menciptakan lingkungan kerja yang kondusif dan mendukung perkembangan karier

2. Profile the Ascott Limited (Ascott) – The Ascott Limited



Gambar 3.2 Logo The Ascott Limited (Ascott)

The Ascott Limited (Ascott) merupakan perusahaan asal Singapura yang telah berkembang menjadi salah satu operator dan pemilik penginapan berskala internasional terkemuka di dunia. Portofolio *Ascott* mencakup lebih dari 220 kota yang tersebar di lebih dari 40 negara di kawasan Asia Pasifik, Asia Tengah, Eropa, Timur Tengah, dan Amerika Serikat. Saat ini, *Ascott* mengelola lebih dari 64.000 unit dalam tahap pengembangan, sehingga total portofolionya meliputi lebih dari 159.000 unit di hampir 900 properti. *Ascott* menaungi berbagai merek penginapan yang terdiri dari *serviced apartment*, *coliving*,

dan hotel, antara lain Ascott, Citadines, lyf, Oakwood, Quest, Somerset, The Crest Collection, The Unlimited Collection, Préférence, Fox, HARRIS, POP!, Vertu, dan Yellow.

3. Profile HARRIS Resort Barelang Batam



Gambar 3.3 Logo HARRIS Resort Barelang Batam

HARRIS Resort Barelang Batam merupakan hotel berbintang empat yang berlokasi strategis di Jl. Trans Barelang, Tembesi, Batam. Letaknya sangat dekat dengan salah satu ikon wisata terkenal di Batam, yaitu Jembatan Barelang, yang dapat dijangkau hanya dalam waktu 5–10 menit berjalan kaki dari area resort. Berdiri di atas lahan seluas sekitar 10 hektar, resort ini memiliki banyak bangunan dengan desain yang menyatu dengan alam serta menawarkan pemandangan menakjubkan berupa laut, jembatan, dan deretan pulau-pulau di sekitarnya. Dengan lokasi yang strategis dan fasilitas lengkap, HARRIS Resort Barelang Batam menjadi pilihan ideal bagi wisatawan yang mencari kenyamanan dan keindahan alam dalam satu tempat.

Untuk informasi yang lebih lengkap, berikut ini adalah profil dari HARRIS Resort Barelang Batam:

Nama Dagang	: HARRIS Resort Barelang Batam Jenis
Usaha	: Jasa Perhotelan
Tanggal Berdiri	: 12 Februari 2018
Pemilik	: Mr. Irwanndi
Alamat	: Tembesi, Kec. Sagulung, Kota Batam, Kepulauan Riau 29439
Phone/Fax	: 0778 409 1111/0778409 1333
Website	: reservation.hbri@the-Ascott

HARRIS Resort Bareleng Batam resmi dibuka pada tanggal 12 Februari 2018 dan berada di bawah naungan *Tauzia Management*, sebuah perusahaan manajemen perhotelan yang didirikan pada tahun 2001 di Jakarta. *Tauzia* tidak hanya menaungi merek HARRIS, tetapi juga beberapa *brand* hotel lainnya seperti *Préférence Hotels*, *HARRIS Vertu Hotels*, *Fox Hotels*, *Yellow Hotels*, dan *POP! Hotels*. CEO *Tauzia* saat ini adalah Marc Steinmeyer, sementara kepemilikan Harris Resort Bareleng Batam berada di tangan Irwandi Halim. Resort ini dirancang dengan konsep yang menyasar pasar menengah untuk kebutuhan bisnis maupun rekreasi, serta mengusung filosofi *HARRIS New Generation* yang berfokus pada gaya hidup sehat dan inspiratif.

4. Fasilitas HARRIS Resort Bareleng Batam

a. Fasilitas Kamar

HARRIS Resort Bareleng merupakan resort berbintang 4 yang memiliki luas tanah sekitar 10 hektar dengan 176 kamar dengan berbagai tipe yang berbeda. Tipe kamar tersebut yaitu, *HARRIS Room* berjumlah 168 kamar, *HARRIS Suite* berjumlah 6 kamar, dan *HARRIS Villa* berjumlah 2 kamar. Berdasarkan *view* nya kamar dari *Resort* ini memiliki 3 macam pemandangan yaitu, *garden view* 87 kamar, *pool view* 10 kamar, dan *sea view* 71 kamar. Berikut adalah tipe-tipe kamar di HARRIS Resort Bareleng.

1) HARRIS Room

HARRIS Room seluas 33 m² ini dirancang untuk kenyamanan keluarga, dengan kapasitas maksimal 2 orang dewasa dan 2 anak-anak di bawah usia 12 tahun



Gambar 4.1 HARRIS Room

Sumber : HARRIS Hotels, 2025

2) HARRIS Suite

HARRIS Suite memiliki luas 66 m² dengan total 6 unit. Setiap unit dilengkapi dengan 2 kamar tidur dan ruang keluarga, serta dapat menampung hingga 4 orang dewasa dan 4 anak-anak berusia di bawah 12 tahun.



Gambar 4.2 HARRIS Suite

Sumber : HARRIS Hotels, 2025

3) HARRIS Villa

HARRIS Villa terdiri dari 2 unit dengan luas masing-masing 130 m². Setiap unit dilengkapi dengan 2 kamar tidur, ruang keluarga, dapur, serta kolam renang pribadi berukuran *mini*. Villa ini dapat menampung hingga 4 orang dewasa dan 4 anak-anak berusia di bawah 12 tahun.



Gambar 4.3 Harris Villa

Sumber : Harris Hotels 2025

b. Fasilitas Restaurant

1. HARRIS Café

HARRIS Café terletak di *main bulding* dilantai 1.

- a. *Breakfast Buffet* setiap hari AM.
- b. *A la Carte lunch* setiap hari PM.
- c. *A la Carte dinner* setiap hari PM.
- d. *A la Carte room dining* setiap hari : 11.00 AM – 11.00 PM

Last Order: 10.30 PM.

e. A la Carte supper menu setiap hari jumat, sabtu dan public holiday : 00.00 AM –05.00 AM.



Gambar 4.4 HARRIS *cafe*

Sumber : HARRIS *Hotels*, 2025

2. 20 Feet snack and Bar

20 Feet Snack and Bar terletak di dekat gedung utama (*Main Building*), mengusung tema kontainer dengan gaya sederhana yang nyaman untuk bersantai. Tempat ini menyajikan berbagai makanan ringan seperti burger, kentang goreng, aneka minuman, serta menghadirkan pengalaman seru seperti „*movie night* „ untuk melengkapi waktu bersantaimu.

a) *Weekday: 03.00 PM – 11.00 PM*

b) *Weekend: 12.00 PM – 11.00 PM*

c) *Movienight: 06.30 PM – 10.30 PM*

3. Rocksalt Beach Club



Sumber : HARRIS *Hotels*, 2025

Gambar 4.5 *Rocksalt Beach*

Rocksalt Beach Club terletak tepat di tepi pantai dengan sajian menu bergaya *American style*. Dilengkapi dengan kolam renang yang langsung menghadap ke laut, pengunjung dapat menikmati

pemandangan matahari terbenam sambil berenang dan menyantap hidangan lezat.

Weekday: 11.00 AM – 11.00 PM dan live music

Weekend: 11.00 AM – 01.00 PM dan dj performance

4. Ti-Punch Bar and Mini Golf

Ti-Punch Bar berlokasi di tepi pantai, memberikan pengalaman bersantai sambil menikmati panorama matahari terbenam. *Bar* ini secara khusus menyajikan berbagai pilihan minuman, mulai dari *cocktails* hingga *mocktails*. Selain itu, *Ti-Punch* juga menawarkan paket permainan *golf* bagi tamu yang ingin beraktivitas sambil menikmati suasana pantai.



Gambar 4.6 T i P u n c h

Sumber : HARRIS Hotels, 2025

c. Fasilitas Pendukung

1. Function Hall

Function Hall dan *Banquet* memiliki sejumlah ruangan yang dapat digunakan untuk berbagai jenis acara, baik yang bersifat formal maupun non- formal. Umumnya, ruangan - ruangan ini telah dipesan terlebih dahulu oleh tamu jauh hari sebelum pelaksanaan acara. Adapun nama-nama ruangnya antara lain: *Breezy, Bright, Happy, Twinky, Funky, Smily, Orange, dan Healthy.*



Gambar 4.7 Meeting Room

Sumber : HARRIS Hotels, 2025

2. Dino Kids Club

Dino Kids Club merupakan area bermain khusus anak-anak yang dilengkapi dengan berbagai aktivitas menyenangkan, termasuk face painting. Tempat ini buka setiap hari mulai pukul 09.00 hingga 17.00 WIB, dan dirancang untuk memberikan pengalaman bermain yang aman dan seru bagi anak-anak.



Gambar 4.8 Dino Kids Club

Sumber : HARRIS Hotels, 2025

3. Lawana SPA

Lawana Spa buka setiap hari mulai pukul 09.00 hingga 18.00 WIB. Terletak di dekat RockSalt Beach Club dan area gym, Lawana Spa menawarkan berbagai pilihan paket relaksasi dan pijat yang dirancang untuk memanjakan tubuh dan pikiran para tamu.



Gambar 4.9 Lawana SPA

Sumber : HARRIS Hotels, 2025

4. GYM

Gym buka setiap hari mulai pukul 09.00 hingga 21.00 WIB dan hanya tersedia bagi tamu yang menginap di hotel. Untuk mengakses fasilitas ini, tamu dapat menggunakan *key card* kamar masing-masing.



Gambar 4.10 GYM

Sumber : HARRIS Hotels, 2025

5. Land & Watersport

HARRIS Resort Barelang menyediakan berbagai pilihan aktivitas *Land & Water Sport* yang dapat dinikmati oleh para pengunjung, seperti *banana boat*, *kayak*, *ATV*, *jetski*, sepeda, panahan, dan lainnya. Kegiatan ini tersedia setiap hari mulai pukul 09.00 hingga 17.00 WIB.



Gambar 4.11 *Land & Water Sport*

Sumber : HARRIS Hotels, 2025

6. Room Service

Room service tersedia setiap hari mulai pukul 11.00 hingga 23.00 WIB. Tamu dapat memilih berbagai menu makanan dan minuman melalui *In-Room Dining Menu* yang telah disediakan di dalam kamar, kemudian mememesannya langsung melalui layanan *room service*.

7. Musholla

Harris Resort Barelang menyediakan fasilitas mushola sebagai tempat ibadah bagi tamu yang beragama Islam, guna mendukung kenyamanan beribadah selama menginap.



Gambar 4.12 Mushola Sumber :
Dokumen Pribadi, 2025

8. Parking Area

Area parkir tamu terletak di sebelah resort dan disediakan khusus untuk kenyamanan tamu selama menginap. Sementara itu, area basement digunakan sebagai tempat parkir khusus bagi karyawan Harris Resort Barelang Batam.

9. Buggy Service

Buggy merupakan kendaraan yang digunakan di area hotel untuk memudahkan mobilitas tamu. Salah satu fungsinya adalah mengantar tamu dari lobi menuju kamar atau area lain di dalam lingkungan Harris Resort Barelang Batam.



Gambar 4.13 Parkiran Buggy

3.4 Struktur Organisasi Industri

a. Organisasi *Head Of Departemen* (HOD)



Gambar 4.15 Head of Departements

Sumber : Dokumen Pribadi, 2025

a) General Manager (GM)

General Manager adalah pemimpin utama yang bertanggung jawab atas keseluruhan kegiatan operasional dan strategis di hotel. *GM* memiliki peran penting dalam mengarahkan semua departemen agar bekerja secara sinergis untuk mencapai target dan memberikan pelayanan terbaik bagi tamu. Di HARRIS Resort Bareleng, posisi *GM* dipegang oleh Bapak Bart Jan Van Den Brink, yang telah sukses membawa resor ini meraih penghargaan "*Marketing of The Year 2024*" dari *The Ascott Limited* Indonesia pada bulan Oktober 2024 sebagai bentuk pengakuan atas keunggulan dalam bidang pemasaran.

b) Executive Assistant Manager (EAM)

EAM merupakan orang kepercayaan *GM* yang membantu mengawasi perasional harian hotel. Posisi ini berperan dalam menjaga standar pelayanan tetap tinggi dan memastikan setiap departemen menjalankan tugasnya dengan baik sesuai arahan manajemen.

c) Human Resource Manager (HRM)

HRD Manager bertanggung jawab dalam mengelola seluruh aspek yang berkaitan dengan sumber daya manusia. Di lingkungan perhotelan, *HRD* memiliki peran vital dalam merekrut, melatih, dan menjaga kesejahteraan karyawan agar mereka dapat bekerja secara optimal dan memberikan layanan yang profesional kepada para tamu.

d) Director Of Sales (DOS)

Posisi ini berfokus pada dukungan terhadap Direktur Penjualan, terutama dalam merancang strategi untuk meningkatkan pendapatan hotel. Tugasnya mencakup analisis pasar, pengembangan peluang penjualan, serta menjalin relasi bisnis dengan mitra strategis.

e) Marketing Branding Manager (MBM)

Marketing Branding Manager ini bertanggung jawab atas pengembangan strategi pemasaran dan penguatan citra merek (*branding*). Tujuannya adalah untuk meningkatkan daya tarik hotel di mata konsumen, memperluas jangkauan pasar, dan pada akhirnya mendorong tingkat hunian serta pendapatan.

f) Assistant Front Office Manager (AFOM)

Assistant FO Manager memimpin seluruh kegiatan di bagian depan hotel, seperti layanan resepsionis, informasi, dan reservasi. Tugasnya memastikan bahwa proses *check-in* dan *check-out* berjalan lancar serta memberikan pengalaman pertama yang positif kepada tamu sejak kedatangan.

g) Executive Housekeeper (EHK)

Executive Housekeeper memimpin tim kebersihan hotel dan bertanggung jawab atas kebersihan, kerapian, serta kesiapan kamar tamu dan area umum. Posisi ini sangat penting dalam menjaga kenyamanan dan kepuasan tamu.

h) Chief Engineering

Chief Engineering adalah kepala bagian teknik yang bertugas

menjaga semua fasilitas dan sistem teknis hotel tetap berfungsi dengan baik. Ini mencakup perawatan gedung, kelistrikan, air, AC, serta sistem keamanan teknis lainnya.

i) IT Manager

IT Manager memiliki tanggung jawab dalam mengelola seluruh sistem teknologi informasi di hotel. Mulai dari jaringan komputer, keamanan data, perangkat lunak, hingga memastikan kelancaran komunikasi digital internal dan eksternal.

j) Revenue Manager

Revenue Manager mengatur strategi harga dan pengelolaan pendapatan untuk memastikan keuntungan maksimal bagi hotel. Tugasnya termasuk menganalisis tren pasar, memperkirakan permintaan, dan menetapkan tarif yang kompetitif.

k) Finance Controller

Finance Controller ini bertanggung jawab membantu dalam pengawasan laporan keuangan, penyusunan anggaran, serta memastikan semua aktivitas keuangan berjalan sesuai dengan kebijakan dan standar akuntansi yang berlaku.

3.4 Subjek dan Objek Studi Kasus

a. Subjek Studi Kasus

Subjek dalam penelitian ini adalah pihak yang menjadi sumber utama dalam memperoleh data dan informasi yang berkaitan dengan fokus penelitian. Menurut Sugiyono (2023), subjek penelitian merupakan individu, kelompok, atau organisasi yang memiliki informasi sesuai dengan tujuan penelitian sehingga dapat memberikan data yang dibutuhkan oleh peneliti.

Berdasarkan pengertian tersebut, subjek dalam penelitian ini adalah Departemen **Food & Beverage Service**, khususnya bagian bar di HARRIS Resort Barelang Batam. Subjek penelitian meliputi **Bar Supervisor**, **Bartender**, dan **Bartender Trainee** yang terlibat secara langsung dalam penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) penyimpanan bahan baku bar.

Pemilihan subjek tersebut didasarkan pada pertimbangan bahwa mereka memiliki pengetahuan dan pengalaman dalam proses penerimaan, pelabelan, penyimpanan bahan baku, pengendalian persediaan (*stock control*), serta pemeriksaan kondisi dan masa kedaluwarsa bahan baku.

Informan utama dalam penelitian ini adalah **Bar Supervisor**, karena bertanggung jawab dalam mengawasi pelaksanaan SOP dan pengelolaan bahan baku di area bar. Informasi pendukung diperoleh dari **Bartender** yang melaksanakan operasional penyimpanan bahan baku sehari-hari, sedangkan penulis sebagai **Bartender Trainee** memperoleh data melalui observasi, dokumentasi, dan keterlibatan langsung selama kegiatan Praktik Lapangan Industri (PLI). Dengan demikian, data yang diperoleh diharapkan mampu memberikan gambaran yang komprehensif mengenai penerapan SOP dalam penyimpanan bahan baku bar di HARRIS Resort Barelang Batam.

b. Objek Studi Kasus

Objek studi kasus merupakan fokus atau fenomena yang menjadi pusat perhatian dalam suatu penelitian. Dalam penelitian ini, objek yang dikaji adalah penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) dalam penyimpanan bahan baku bar pada Departemen Food & Beverage Service di HARRIS Resort Barelang Batam.

Analisis penelitian difokuskan pada penerapan SOP dalam proses penyimpanan bahan baku, yang meliputi penerimaan bahan baku, pelabelan, penyimpanan sesuai standar, penerapan sistem *First In First Out* (FIFO), pengendalian persediaan (*stock control*), serta pemeriksaan kondisi dan masa kedaluwarsa bahan baku. Setiap tahapan dianalisis untuk mengetahui kesesuaiannya dengan Standar Operasional Prosedur (SOP) yang berlaku di HARRIS Resort Barelang Batam.

Selain itu, penelitian ini juga mengidentifikasi berbagai kendala yang dihadapi dalam penerapan SOP penyimpanan bahan baku, seperti keterbatasan ruang penyimpanan, penataan bahan baku, pengendalian persediaan, serta faktor operasional lainnya yang dapat memengaruhi kualitas bahan baku. Penelitian ini juga mengkaji upaya yang dilakukan oleh Departemen Food &

Beverage Service untuk mengatasi kendala tersebut sehingga penerapan SOP dapat berjalan secara efektif dan konsisten.

Dengan demikian, penelitian ini diharapkan mampu memberikan gambaran mengenai penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) dalam penyimpanan bahan baku bar di HARRIS Resort Barelang Batam serta menjadi bahan evaluasi dalam meningkatkan efektivitas pengelolaan bahan baku dan kelancaran operasional bar.

3.5 Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data merupakan langkah yang dilakukan peneliti untuk memperoleh informasi yang dibutuhkan dalam menjawab fokus studi kasus. Menurut Sugiyono (2023), teknik pengumpulan data dalam penelitian kualitatif dilakukan pada kondisi yang alamiah (*natural setting*) melalui berbagai teknik, seperti observasi, wawancara, dan dokumentasi. Penggunaan beberapa teknik pengumpulan data bertujuan untuk memperoleh informasi yang lebih lengkap sehingga hasil penelitian memiliki tingkat kredibilitas yang baik.

Dalam penelitian ini, teknik pengumpulan data disesuaikan dengan tujuan penelitian, yaitu menganalisis penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) dalam penyimpanan bahan baku bar pada Departemen Food & Beverage Service di HARRIS Resort Barelang Batam. Data diperoleh melalui observasi selama pelaksanaan Praktik Lapangan Industri (PLI), wawancara dengan pihak-pihak yang terlibat dalam pengelolaan bahan baku bar, serta dokumentasi yang berkaitan dengan proses penyimpanan bahan baku. Melalui ketiga teknik tersebut, penulis memperoleh data mengenai penerapan SOP dalam penerimaan, pelabelan, penyimpanan, pengendalian persediaan (*stock control*), dan pemeriksaan masa kedaluwarsa bahan baku, termasuk kendala yang dihadapi serta upaya yang dilakukan untuk menjaga kualitas bahan baku sesuai dengan standar operasional hotel.

3.5.1 Observasi

Observasi merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan melalui pengamatan secara langsung terhadap objek penelitian. Menurut Sugiyono (2023), observasi digunakan untuk memperoleh data mengenai perilaku,

aktivitas, maupun kondisi yang terjadi di lapangan sehingga peneliti dapat memahami fenomena yang diteliti secara lebih mendalam.

Pada penelitian ini, observasi dilakukan selama pelaksanaan Praktik Lapangan Industri (PLI) di Departemen Food & Beverage Service, khususnya pada bagian bar di HARRIS Resort Barelang Batam. Penulis melakukan pengamatan secara langsung terhadap penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) dalam penyimpanan bahan baku bar, yang meliputi proses penerimaan bahan baku, pelabelan, penyimpanan sesuai standar, penerapan sistem *First In First Out* (FIFO), pengendalian persediaan (*stock control*), serta pemeriksaan kondisi dan masa kedaluwarsa bahan baku.

Selain itu, observasi juga dilakukan terhadap kebersihan area penyimpanan, pengaturan suhu penyimpanan, penataan bahan baku, serta pengelolaan persediaan selama operasional berlangsung. Melalui kegiatan observasi tersebut, penulis memperoleh gambaran mengenai kesesuaian penerapan SOP, kendala yang dihadapi dalam penyimpanan bahan baku, serta upaya yang dilakukan untuk menjaga kualitas bahan baku sesuai dengan standar operasional yang berlaku di HARRIS Resort Barelang Batam.

3.5.2 Wawancara

Wawancara merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan melalui proses tanya jawab secara langsung dengan informan untuk memperoleh informasi yang mendalam mengenai objek penelitian. Menurut Sugiyono (2023), wawancara dalam penelitian kualitatif bertujuan menggali informasi secara lebih rinci berdasarkan pengalaman dan pengetahuan informan.

Dalam penelitian ini, wawancara dilakukan secara semi-terstruktur kepada pihak-pihak yang terlibat dalam pengelolaan bahan baku bar pada Departemen Food & Beverage Service di HARRIS Resort Barelang Batam, seperti **Bar Supervisor** dan **Bartender**. Pemilihan informan didasarkan pada keterlibatan mereka dalam penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) penyimpanan bahan baku sehingga informasi yang diperoleh sesuai dengan fokus penelitian.

Wawancara difokuskan pada penerapan SOP dalam proses penerimaan, pelabelan, penyimpanan bahan baku, penerapan sistem *First In First Out* (FIFO), pengendalian persediaan (*stock control*), serta pemeriksaan kondisi dan masa kedaluwarsa bahan baku. Selain itu, wawancara juga bertujuan untuk memperoleh informasi mengenai kendala yang dihadapi dalam penerapan SOP, mekanisme pengawasan yang dilakukan oleh Bar Supervisor, serta upaya yang diterapkan untuk menjaga kualitas dan ketersediaan bahan baku sesuai dengan standar operasional HARRIS Resort Barelang Batam.

3.5.3 Dokumentasi

Dokumentasi merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan mengumpulkan berbagai dokumen yang berkaitan dengan objek penelitian. Menurut Sugiyono (2023), dokumentasi digunakan sebagai data pendukung yang dapat memperkuat hasil observasi dan wawancara.

Dalam penelitian ini, dokumentasi diperoleh dari berbagai sumber yang berkaitan dengan penyimpanan bahan baku bar pada Departemen Food & Beverage Service di HARRIS Resort Barelang Batam. Dokumentasi tersebut meliputi Standar Operasional Prosedur (SOP) penyimpanan bahan baku, foto area penyimpanan, proses pelabelan, penataan bahan baku, penerapan sistem *First In First Out* (FIFO), pencatatan persediaan (*stock control*), serta dokumentasi lain yang mendukung penerapan SOP. Selain itu, penulis juga menggunakan dokumentasi pribadi yang diperoleh selama melaksanakan Praktik Lapangan Industri (PLI) sebagai data pendukung dalam proses analisis.

Dokumentasi digunakan untuk melengkapi data yang diperoleh melalui observasi dan wawancara sehingga penulis dapat membandingkan antara SOP yang telah ditetapkan oleh hotel dengan pelaksanaannya di lapangan. Dengan demikian, hasil analisis yang diperoleh menjadi lebih objektif dan akurat.

Melalui penggunaan teknik observasi, wawancara, dan dokumentasi, diharapkan data yang diperoleh dapat saling melengkapi (*triangulasi data*) sehingga menghasilkan informasi yang valid dan komprehensif mengenai penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) dalam penyimpanan bahan baku bar pada Departemen Food & Beverage Service di HARRIS Resort Barelang Batam, termasuk kendala yang dihadapi serta upaya yang dilakukan

untuk meningkatkan efektivitas pengelolaan bahan baku sesuai dengan standar operasional hotel.

3.6 Teknik Analisis Data

Teknik analisis data merupakan proses mengolah, menyusun, menginterpretasikan, dan menarik makna dari data yang telah diperoleh selama penelitian sehingga dapat menjawab rumusan masalah penelitian. Menurut Sugiyono (2023), analisis data dalam penelitian kualitatif dilakukan sejak awal proses pengumpulan data dan berlangsung secara berkelanjutan hingga diperoleh kesimpulan yang valid.

Dalam penelitian ini, teknik analisis data menggunakan model analisis data kualitatif yang dikemukakan oleh Miles, Huberman, dan Saldaña (2020). Model ini dipilih karena sesuai dengan pendekatan studi kasus yang digunakan serta mampu menganalisis data hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi secara sistematis. Menurut Miles, Huberman, dan Saldaña (2020), analisis data kualitatif merupakan proses yang berlangsung secara interaktif dan berkesinambungan melalui tiga tahapan, yaitu kondensasi data (*data condensation*), penyajian data (*data display*), serta penarikan kesimpulan dan verifikasi (*conclusion drawing and verification*).

Pada penelitian ini, analisis data dilakukan untuk memperoleh gambaran mengenai penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) dalam penyimpanan bahan baku bar pada Departemen Food & Beverage Service di HARRIS Resort Barelang Batam. Data yang diperoleh melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi dianalisis untuk mengetahui kesesuaian penerapan SOP, mengidentifikasi kendala yang dihadapi dalam penyimpanan bahan baku, serta menganalisis upaya yang dilakukan untuk menjaga kualitas dan ketersediaan bahan baku sesuai dengan standar operasional hotel.

3.6.1 Kondensasi Data (*Data Condensation*)

Kondensasi data merupakan proses memilih, memfokuskan, menyederhanakan, mengelompokkan, dan mengorganisasi data yang telah diperoleh dari hasil observasi, wawancara, serta dokumentasi. Pada tahap ini, penulis menyeleksi data yang relevan dengan fokus penelitian, yaitu penerapan

Standar Operasional Prosedur (SOP) dalam pelayanan bar pada Departemen Food & Beverage Service di HARRIS Resort Barelang Batam.

Selanjutnya, data yang telah diperoleh dikelompokkan berdasarkan tema-tema penelitian, meliputi penerimaan bahan baku, pelabelan, penyimpanan sesuai standar, penerapan sistem *First In First Out* (FIFO), pengendalian persediaan (*stock control*), pemeriksaan kondisi dan masa kedaluwarsa bahan baku, kendala yang dihadapi dalam penerapan SOP, serta upaya yang dilakukan untuk mengatasi kendala tersebut.

Melalui proses kondensasi data, informasi yang diperoleh menjadi lebih terarah dan sistematis sehingga memudahkan penulis dalam menganalisis kesesuaian penerapan SOP penyimpanan bahan baku dengan standar operasional yang berlaku di HARRIS Resort Barelang Batam. Proses ini juga membantu penulis mengidentifikasi temuan-temuan penting yang berkaitan dengan penerapan SOP dalam penyimpanan bahan baku bar.

3.6.2 Penyajian Data (*Data Display*)

Penyajian data merupakan proses menyusun dan menyajikan hasil analisis secara sistematis sehingga memudahkan penulis dalam memahami hubungan antar data, mengidentifikasi pola, serta menarik kesimpulan. Menurut Miles, Huberman, dan Saldaña (2020), penyajian data bertujuan agar informasi yang telah dikondensasi dapat disusun dalam bentuk yang mudah dipahami dan mendukung proses analisis.

Dalam penelitian ini, data disajikan secara deskriptif dalam bentuk uraian naratif yang didukung oleh hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi. Penyajian data difokuskan pada penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) dalam penyimpanan bahan baku bar pada Departemen Food & Beverage Service di HARRIS Resort Barelang Batam. Data yang disajikan meliputi proses penerimaan bahan baku, pelabelan, penyimpanan sesuai standar, penerapan sistem *First In First Out* (FIFO), pengendalian persediaan (*stock control*), serta pemeriksaan kondisi dan masa kedaluwarsa bahan baku.

Selain itu, penyajian data juga memuat hasil analisis mengenai kesesuaian pelaksanaan SOP dengan standar operasional yang berlaku, kendala yang dihadapi dalam penyimpanan bahan baku, serta upaya yang dilakukan oleh

Departemen Food & Beverage Service untuk meningkatkan efektivitas pengelolaan bahan baku. Dengan penyajian data yang sistematis, diharapkan pembaca memperoleh gambaran yang jelas mengenai penerapan SOP dalam penyimpanan bahan baku bar di HARRIS Resort Barelang Batam.

3.6.3 Penarikan Kesimpulan dan Verifikasi (Conclusion Drawing & Verification)

Tahap terakhir dalam analisis data adalah penarikan kesimpulan dan verifikasi. Pada tahap ini, penulis menginterpretasikan seluruh data yang telah dianalisis untuk memperoleh kesimpulan mengenai penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) dalam penyimpanan bahan baku bar pada Departemen Food & Beverage Service di HARRIS Resort Barelang Batam. Kesimpulan yang diperoleh kemudian diverifikasi melalui triangulasi dengan membandingkan hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi sehingga temuan penelitian memiliki tingkat kredibilitas yang baik.

Melalui proses tersebut, penelitian ini diharapkan mampu memberikan gambaran mengenai penerapan SOP dalam penyimpanan bahan baku bar, mengidentifikasi kesesuaian pelaksanaannya dengan standar operasional yang berlaku, menjelaskan kendala yang dihadapi, serta menguraikan upaya yang dilakukan oleh Departemen Food & Beverage Service untuk meningkatkan efektivitas pengelolaan bahan baku. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan evaluasi bagi pihak hotel dalam meningkatkan penerapan SOP dan mendukung kelancaran operasional bar.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Gambaran Umum Studi Kasus

Penelitian ini dilaksanakan pada Departemen Food & Beverage Service, khususnya bagian Bar, di HARRIS Resort Bareleng Batam. Departemen Food & Beverage Service merupakan salah satu departemen operasional yang bertanggung jawab dalam memberikan pelayanan makanan dan minuman kepada tamu hotel. Salah satu unit yang berada di bawah departemen ini adalah bar, yang memiliki peran penting dalam menyediakan berbagai jenis minuman serta memberikan pelayanan yang profesional kepada tamu.

Bar di HARRIS Resort Bareleng Batam merupakan salah satu fasilitas yang mendukung pelayanan makanan dan minuman kepada tamu. Dalam operasionalnya, bartender tidak hanya bertanggung jawab meracik dan menyajikan minuman sesuai *standard recipe*, tetapi juga mengelola penyimpanan bahan baku agar kualitas, keamanan, dan ketersediaannya tetap terjaga. Untuk mendukung kelancaran operasional tersebut, setiap bartender wajib menerapkan Standar Operasional Prosedur (SOP) yang telah ditetapkan oleh hotel.

Penerapan SOP dalam penyimpanan bahan baku meliputi proses penerimaan bahan baku, pelabelan, penyimpanan sesuai karakteristik dan suhu yang ditentukan, penerapan sistem *First In First Out* (FIFO), pengendalian persediaan (*stock control*), serta pemeriksaan kondisi dan masa kedaluwarsa bahan baku. Penerapan SOP tersebut bertujuan untuk menjaga kualitas bahan baku, meminimalkan kerusakan dan pemborosan, serta mendukung kelancaran operasional bar.

Selama melaksanakan Praktik Lapangan Industri (PLI), penulis ditempatkan sebagai **Bartender Trainee** pada Departemen **Food & Beverage Service**. Dalam kegiatan tersebut, penulis terlibat secara langsung dalam proses penerimaan, penataan, pelabelan, penyimpanan, dan pengendalian persediaan bahan baku, serta melakukan pengecekan kondisi bahan baku sesuai dengan SOP yang berlaku. Keterlibatan tersebut memberikan kesempatan

kepada penulis untuk mengamati secara langsung penerapan SOP dalam penyimpanan bahan baku di lingkungan kerja.

Berdasarkan kondisi tersebut, penelitian ini memfokuskan kajian pada penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) dalam penyimpanan bahan baku bar pada Departemen Food & Beverage Service di HARRIS Resort Barelang Batam. Analisis dilakukan untuk mengetahui kesesuaian pelaksanaan SOP dengan standar yang berlaku, mengidentifikasi kendala yang dihadapi dalam proses penyimpanan bahan baku, serta mengkaji upaya yang dilakukan untuk meningkatkan efektivitas pengelolaan bahan baku sesuai dengan standar operasional hotel.

4.2 Temuan Studi Kasus

Berdasarkan hasil observasi, wawancara, dokumentasi, serta pengalaman selama melaksanakan Praktik Lapangan Industri (PLI) di Departemen Food & Beverage Service, khususnya pada bagian bar di HARRIS Resort Barelang Batam, ditemukan bahwa Standar Operasional Prosedur (SOP) merupakan pedoman utama dalam proses penyimpanan bahan baku. Penerapan SOP bertujuan untuk memastikan setiap tahapan penyimpanan dilakukan secara sistematis, konsisten, efektif, dan sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh hotel sehingga kualitas, keamanan, dan ketersediaan bahan baku tetap terjaga.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan SOP dalam penyimpanan bahan baku meliputi beberapa tahapan, yaitu penerimaan bahan baku, pelabelan, penyimpanan sesuai karakteristik bahan dan suhu yang ditentukan, penerapan sistem *First In First Out* (FIFO), pengendalian persediaan (*stock control*), serta pemeriksaan kondisi dan masa kedaluwarsa bahan baku. Selain itu, bartender juga menerapkan standar kebersihan dan sanitasi pada area penyimpanan untuk menjaga kualitas bahan baku serta mendukung kelancaran operasional bar.

Berdasarkan hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi, setiap tahapan penyimpanan bahan baku telah dilaksanakan mengacu pada Standar Operasional Prosedur (SOP) yang berlaku di HARRIS Resort Barelang Batam. Meskipun demikian, masih ditemukan beberapa kendala dalam

pelaksanaannya sehingga diperlukan upaya perbaikan agar penerapan SOP dapat berjalan secara lebih efektif dan konsisten.

a) Penerimaan Bahan Baku (Receiving)

Tahap awal dalam penyimpanan bahan baku adalah proses penerimaan bahan baku dari pemasok atau bagian *store*. Pada tahap ini, bartender memeriksa kesesuaian jenis, jumlah, kualitas, kondisi kemasan, serta tanggal kedaluwarsa bahan baku sebelum diterima. Pemeriksaan dilakukan sesuai Standar Operasional Prosedur (SOP) untuk memastikan bahan baku yang digunakan memenuhi standar kualitas hotel.

b) Pelabelan Bahan Baku (Labeling)

Setelah bahan baku diterima, bartender memberikan label pada setiap bahan yang telah dibuka atau dipindahkan ke wadah penyimpanan. Label berisi informasi seperti nama bahan, tanggal penerimaan atau pembukaan, dan batas penggunaan. Pemberian label bertujuan memudahkan identifikasi bahan baku serta mendukung pengawasan masa simpan sesuai SOP.

c) Penyimpanan Bahan Baku

Bahan baku kemudian disimpan sesuai dengan karakteristiknya, baik pada suhu ruang, *chiller*, maupun *freezer*. Penataan bahan dilakukan secara rapi agar mudah diakses serta menghindari kontaminasi silang. Selama Praktik Lapangan Industri (PLI), penulis turut terlibat dalam proses penataan dan penyimpanan bahan baku sesuai dengan ketentuan yang berlaku di HARRIS Resort Barelang Batam.

d) Pengendalian Stok (*Stock Control*)

Pengendalian persediaan dilakukan melalui penerapan sistem *First In First Out* (FIFO), pemeriksaan kondisi dan masa kedaluwarsa bahan baku, serta pencatatan penggunaan bahan secara berkala. Penerapan SOP pada tahap ini bertujuan menjaga ketersediaan bahan baku, meminimalkan pemborosan (*waste*), dan memastikan kelancaran operasional bar.

e) Closing Procedure

Selain pengelolaan bahan baku, bartender juga bertanggung jawab menjaga kebersihan area penyimpanan, rak, wadah, serta peralatan yang

digunakan. Kebersihan dan sanitasi yang terjaga merupakan bagian dari SOP untuk mempertahankan kualitas dan keamanan bahan baku serta mencegah terjadinya kontaminasi.

Secara keseluruhan, hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) dalam penyimpanan bahan baku bar pada Departemen Food & Beverage Service di HARRIS Resort Barelang Batam telah dilaksanakan melalui tahapan yang terstruktur, mulai dari penerimaan, pelabelan, penyimpanan, pengendalian persediaan, hingga pemeliharaan kebersihan area penyimpanan. Penerapan SOP tersebut berperan penting dalam menjaga kualitas dan keamanan bahan baku, meminimalkan pemborosan, serta mendukung kelancaran operasional bar sesuai dengan standar yang ditetapkan oleh hotel.

4.3 Analisis Permasalahan

Berdasarkan hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi selama pelaksanaan Praktik Lapangan Industri (PLI) pada Departemen Food & Beverage Service, khususnya di area bar HARRIS Resort Barelang Batam, diketahui bahwa penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) dalam penyimpanan bahan baku telah dilaksanakan sesuai dengan ketentuan yang berlaku. SOP menjadi pedoman bagi bartender dalam melakukan penerimaan, pelabelan, penyimpanan, serta pengendalian persediaan bahan baku agar kualitas dan keamanan bahan tetap terjaga.

Meskipun demikian, dalam pelaksanaannya masih terdapat beberapa kendala. Salah satunya adalah meningkatnya penggunaan bahan baku pada saat operasional yang padat (*peak hour*) atau ketika hotel menyelenggarakan acara tertentu. Kondisi tersebut menyebabkan perputaran bahan baku menjadi lebih cepat sehingga bartender harus melakukan pengecekan dan pengisian kembali (*restocking*) secara tepat agar ketersediaan bahan baku tetap terjaga.

Selain itu, pengendalian persediaan (*stock control*) menjadi tantangan dalam penerapan SOP. Bartender harus memastikan seluruh bahan baku tersusun dengan rapi, diberi label sesuai ketentuan, disimpan pada suhu yang tepat, serta menerapkan sistem *First In First Out* (FIFO) agar bahan yang lebih dahulu diterima digunakan terlebih dahulu. Apabila prosedur tersebut tidak

diterapkan secara konsisten, kualitas bahan baku dapat menurun dan berpotensi meningkatkan pemborosan (*waste*).

Hasil pengamatan juga menunjukkan bahwa koordinasi antara bartender dan Bar Supervisor memiliki peran penting dalam menjaga kelancaran penyimpanan bahan baku. Komunikasi yang baik diperlukan dalam proses pengecekan stok, permintaan bahan baku, serta pelaporan apabila terdapat bahan yang mendekati masa kedaluwarsa atau mengalami penurunan kualitas.

Untuk mengatasi kendala tersebut, HARRIS Resort Barelang Batam menerapkan beberapa upaya, antara lain melakukan pengecekan stok secara berkala, menerapkan sistem FIFO, menjaga kebersihan area penyimpanan, memastikan setiap bahan baku diberi label sesuai ketentuan, serta melakukan pengawasan oleh Bar Supervisor terhadap pelaksanaan SOP. Upaya tersebut bertujuan menjaga kualitas bahan baku sekaligus mendukung kelancaran operasional bar.

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) dalam penyimpanan bahan baku bar telah berjalan dengan baik, meskipun masih terdapat beberapa kendala dalam pengelolaan persediaan dan pelaksanaan operasional. Oleh karena itu, penerapan SOP secara konsisten, didukung oleh pengawasan yang berkelanjutan dan koordinasi yang baik, menjadi faktor penting dalam menjaga kualitas bahan baku, mengurangi pemborosan, serta mendukung efektivitas operasional bar di HARRIS Resort Barelang Batam.

4.4 Pembahasan Berdasarkan Teori dan Penelitian Terdahulu

Berdasarkan hasil penelitian, penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) dalam penyimpanan bahan baku bar pada Departemen Food & Beverage Service HARRIS Resort Barelang Batam telah dilaksanakan sesuai dengan standar operasional hotel. Penerapan SOP meliputi proses penerimaan bahan baku, pelabelan, penyimpanan sesuai karakteristik bahan, penerapan sistem *First In First Out* (FIFO), pengendalian persediaan (*stock control*), serta pemeriksaan kondisi dan masa kedaluwarsa bahan baku. Seluruh tahapan tersebut bertujuan menjaga kualitas, keamanan, dan ketersediaan bahan baku sehingga operasional bar dapat berjalan dengan lancar.

Temuan penelitian ini sejalan dengan pendapat Tambunan (2013) yang menyatakan bahwa Standar Operasional Prosedur (SOP) merupakan pedoman kerja yang disusun secara sistematis untuk memastikan setiap aktivitas operasional dilaksanakan secara konsisten, efektif, dan efisien. Selain itu, Sailendra (2015) menjelaskan bahwa SOP berfungsi sebagai panduan kerja yang memberikan kejelasan mengenai tugas, tanggung jawab, dan urutan pelaksanaan pekerjaan. Dalam praktiknya, SOP menjadi acuan bagi bartender dalam mengelola penyimpanan bahan baku sehingga kualitas bahan tetap terjaga dan risiko kesalahan operasional dapat diminimalkan.

Hasil penelitian juga menunjukkan bahwa masih terdapat beberapa kendala dalam penerapan SOP, antara lain meningkatnya penggunaan bahan baku pada saat *peak hour*, pengendalian persediaan yang memerlukan ketelitian, serta pentingnya konsistensi dalam pelabelan dan penerapan sistem FIFO. Kendala tersebut diatasi melalui pengecekan stok secara berkala, pengawasan oleh Bar Supervisor, penerapan FIFO, serta koordinasi yang baik antaranggota tim sehingga pengelolaan bahan baku tetap berjalan sesuai dengan SOP.

Apabila dibandingkan dengan penelitian terdahulu, hasil penelitian ini memiliki kesamaan dengan penelitian Wahyuniati, Mataram, Armoni, dan Suja (2023), Podung (2022), serta Suwarta (2025) yang menyatakan bahwa penerapan SOP mampu meningkatkan efektivitas operasional dan menjadi pedoman kerja dalam menjaga kualitas pelaksanaan tugas. Namun, penelitian ini memiliki fokus yang lebih spesifik, yaitu menganalisis penerapan SOP dalam penyimpanan bahan baku bar, sehingga memberikan gambaran mengenai proses pengelolaan bahan baku, kendala yang dihadapi, serta upaya perbaikan yang dilakukan pada operasional bar di HARRIS Resort Barelang Batam.

Secara keseluruhan, hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan SOP dalam penyimpanan bahan baku bar telah berjalan dengan baik dan berperan penting dalam menjaga kualitas bahan baku, mengurangi pemborosan (*waste*), mendukung efektivitas pengelolaan persediaan, serta menunjang kelancaran operasional bar. Oleh karena itu, evaluasi dan pengawasan secara berkala perlu

terus dilakukan agar penerapan SOP tetap konsisten dan mampu menyesuaikan dengan kebutuhan operasional hotel.

4.5 Solusi dan Rekomendasi Perbaikan

Berdasarkan hasil penelitian dan analisis yang telah dilakukan, terdapat beberapa rekomendasi yang dapat dipertimbangkan oleh Departemen Food & Beverage Service, khususnya pada operasional bar di HARRIS Resort Barelang Batam, untuk meningkatkan efektivitas penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) dalam penyimpanan bahan baku. Rekomendasi ini diharapkan dapat mendukung pengelolaan bahan baku yang lebih tertata, menjaga kualitas dan keamanan bahan, mengurangi pemborosan, serta menunjang kelancaran operasional bar.

1. Departemen Food & Beverage Service disarankan untuk melaksanakan pelatihan dan *refreshment training* mengenai SOP penyimpanan bahan baku secara berkala. Kegiatan ini bertujuan meningkatkan pemahaman bartender mengenai prosedur penerimaan, pelabelan, penyimpanan, penerapan sistem FIFO, serta pengendalian persediaan agar pelaksanaan SOP tetap konsisten.
2. Bar Supervisor perlu melakukan pengawasan dan evaluasi secara rutin terhadap penerapan SOP, termasuk pemeriksaan pelabelan, kondisi penyimpanan, suhu penyimpanan, serta masa kedaluwarsa bahan baku. Pengawasan yang berkelanjutan akan membantu mencegah penyimpangan prosedur dan menjaga kualitas bahan baku.
3. Pemeriksaan stok sebaiknya dilakukan secara berkala dengan menerapkan sistem *First In First Out* (FIFO) secara konsisten serta melakukan pencatatan penggunaan bahan baku secara akurat. Langkah ini dapat meminimalkan pemborosan (*waste*), mencegah kekurangan bahan baku, dan mendukung kelancaran operasional bar.
4. Komunikasi yang baik antara bartender, Bar Supervisor, dan bagian *store* perlu terus ditingkatkan, terutama dalam proses permintaan, penerimaan, dan pengecekan persediaan bahan baku. Koordinasi yang efektif akan membantu menjaga ketersediaan bahan baku sesuai kebutuhan operasional.

5. Evaluasi terhadap penerapan SOP penyimpanan bahan baku perlu dilakukan secara berkala untuk mengidentifikasi kendala yang muncul serta menyesuaikan prosedur dengan kebutuhan operasional dan perkembangan standar industri perhotelan. Hasil evaluasi dapat menjadi dasar dalam penyempurnaan SOP agar tetap efektif dan relevan.

Secara keseluruhan, rekomendasi tersebut diharapkan dapat membantu Departemen Food & Beverage Service HARRIS Resort Barelang Batam dalam mengoptimalkan penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) penyimpanan bahan baku secara lebih efektif, konsisten, dan berkelanjutan. Penerapan SOP yang baik akan menjaga kualitas dan keamanan bahan baku, mengurangi pemborosan, meningkatkan efektivitas pengelolaan persediaan, serta mendukung kelancaran operasional bar sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh hotel.

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai **Analisis Penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) dalam Penyimpanan Bahan Baku Bar pada Departemen Food & Beverage Service HARRIS Resort Barelang Batam**, dapat disimpulkan bahwa Standar Operasional Prosedur (SOP) memiliki peran penting dalam menjaga kualitas, keamanan, dan ketersediaan bahan baku sehingga mampu mendukung kelancaran operasional bar. Penerapan SOP menjadi pedoman bagi bartender dalam melaksanakan proses penerimaan, pelabelan, penyimpanan, serta pengendalian persediaan bahan baku sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh hotel.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan SOP dalam penyimpanan bahan baku telah dilaksanakan melalui beberapa tahapan, yaitu penerimaan bahan baku, pelabelan, penyimpanan sesuai karakteristik bahan, penerapan sistem *First In First Out* (FIFO), pengendalian persediaan (*stock control*), serta pemeriksaan kondisi dan masa kedaluwarsa bahan baku. Pelaksanaan tahapan tersebut membantu menjaga kualitas bahan baku, mengurangi risiko kerusakan dan pemborosan (*waste*), serta mendukung efektivitas operasional bar.

Meskipun demikian, penelitian ini juga menemukan beberapa kendala dalam penerapan SOP, antara lain tingginya penggunaan bahan baku pada saat *peak hour* atau penyelenggaraan acara tertentu, perlunya ketelitian dalam pengendalian persediaan, serta pentingnya konsistensi dalam pelabelan dan penerapan sistem FIFO. Kendala tersebut memerlukan koordinasi yang baik antaranggota tim, pengawasan oleh Bar Supervisor, serta evaluasi secara berkala agar penerapan SOP tetap berjalan secara optimal.

Secara keseluruhan, penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) dalam penyimpanan bahan baku bar pada Departemen Food & Beverage Service HARRIS Resort Barelang Batam telah berjalan dengan baik dan sesuai dengan standar operasional hotel. Namun demikian, peningkatan kompetensi karyawan melalui pelatihan berkala, pengawasan yang

berkesinambungan, serta evaluasi terhadap pelaksanaan SOP tetap diperlukan agar pengelolaan bahan baku semakin efektif, kualitas bahan tetap terjaga, dan operasional bar dapat berlangsung secara optimal.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, penulis memberikan beberapa saran sebagai berikut.

1. Bagi Departemen Food & Beverage Service HARRIS Resort Barelang Batam

Departemen Food & Beverage Service, khususnya pada operasional bar, disarankan untuk terus meningkatkan konsistensi penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) dalam penyimpanan bahan baku melalui pelatihan (*training*) dan penyegaran materi (*refreshment training*) secara berkala. Selain itu, pengawasan terhadap penerapan SOP perlu dilakukan secara berkesinambungan, terutama pada proses penerimaan bahan baku, pelabelan, penyimpanan sesuai standar, penerapan sistem *First In First Out* (FIFO), serta pengendalian persediaan (*stock control*) agar kualitas dan keamanan bahan baku tetap terjaga.

2. Bagi HARRIS Resort Barelang Batam

Pihak hotel diharapkan terus mendukung peningkatan efektivitas pengelolaan bahan baku dengan menyediakan fasilitas penyimpanan yang memadai, menjaga kondisi peralatan penyimpanan seperti *chiller* dan *freezer*, serta melakukan evaluasi terhadap penerapan SOP secara berkala. Evaluasi tersebut diharapkan dapat memastikan bahwa prosedur penyimpanan bahan baku tetap sesuai dengan standar operasional hotel dan kebutuhan operasional yang terus berkembang.

3. Bagi Mahasiswa Praktik Lapangan Industri Selanjutnya

Mahasiswa yang akan melaksanakan Praktik Lapangan Industri pada Departemen Food & Beverage Service, khususnya di bagian bar, disarankan untuk mempelajari terlebih dahulu prosedur penyimpanan bahan baku, sistem FIFO, teknik *stock control*, standar kebersihan dan sanitasi, serta penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP). Selain itu, mahasiswa diharapkan memiliki ketelitian, kedisiplinan, kemampuan

bekerja sama, serta tanggung jawab dalam mengelola bahan baku selama kegiatan operasional

4. Bagi Peneliti Selanjutnya

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi bagi penelitian selanjutnya yang membahas penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) dalam penyimpanan bahan baku pada industri perhotelan. Peneliti berikutnya disarankan untuk mengembangkan penelitian dengan mengkaji efektivitas sistem pengendalian persediaan, penerapan metode FIFO atau FEFO, pengelolaan *food waste*, maupun hubungan penerapan SOP penyimpanan bahan baku dengan efisiensi operasional menggunakan pendekatan kualitatif maupun kuantitatif. Dengan demikian, diharapkan diperoleh hasil penelitian yang lebih komprehensif dan memberikan kontribusi terhadap pengembangan manajemen operasional hotel.

DAFTAR PUSTAKA

- Agusnawar. (2018). Pengantar operasional hotel. Gramedia.
- Amaliasari. (2019). *Manajemen perhotelan*. Erlangga.
- Ananda, A., dkk. (2025). Optimalisasi penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) alcoholic beverage service oleh pramusaji di hotel. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Indonesia*.
- Badan Pusat Statistik. (2024). *Tingkat penghunian kamar hotel berbintang di Indonesia*. Badan Pusat Statistik Republik Indonesia.
- Cousins, J., Foskett, D., & Pennington, A. (2019). Food and beverage service (10th ed.). Hodder Education.
- Ninemeier, J. D. (2019). Management of food and beverage operations. American Hotel & Lodging Educational Institute.
- Podung. (2022). Analisis implementasi Standard Operational Procedures (SOP) food and beverages service pada Hotel Gran Puri Manado [Laporan Tugas Akhir, Politeknik Negeri Manado].
- Sailendra, A. (2015). Langkah-langkah praktis membuat Standard Operating Procedure (SOP). Trans Idea Publishing.
- Soekresno. (2018). Manajemen food and beverage service hotel. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Sulastiyono, A. (2018). Manajemen penyelenggaraan hotel. Alfabeta.
- Suwarda. (2025). Pengaruh penerapan Standard Operating Procedure (SOP) terhadap kinerja karyawan Food and Beverage Service di OENA Restaurant Grand Orchardz Hotel Kemayoran. *Journal of Social and Economics Research*.
- Tambunan, R. M. (2013). Pedoman penyusunan Standard Operating Procedures (SOP). Maestas Publishing.
- TAUZIA Hotels Management. (2024). *Company profile & brand guidelines*. Jakarta: TAUZIA

- The Ascott Limited. (2025). *Company profile*. Singapore: The Ascott Limited.
- Tuten, T. L., & Solomon, M. R. (2020). *Social Media Marketing* (3rd ed.). Sage Publications.
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisata. (2009). Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2009 Nomor 11.
- Universitas Negeri Padang. (2024). *Buku pedoman pengalaman lapangan industri Fakultas Pariwisata dan Perhotelan*. Universitas Negeri Padang.
- VHP Software. (2023). *Visual Hotel Program: User manual*. Jakarta: VHP Indonesia.
- Wahyuniati, N., Mataram, I. G. A. B., Armoni, N. L. E., & Suja, I. K. (2023). Implementation of Standard Operating Procedures of Food and Beverage Service at Infinity8 Bali Hotel. *International Journal of Tourism and Hospitality*.

DOKUMETASI KEGIATAN



SERTIFIKAT MAGANG

THE ASCOTT
LIMITED
A Member of
Capitaland Investment

HARRIS
Barelang Batam

CERTIFICATE OF APPRECIATION

This certificate has been presented to

Glendi Rafli

Universitas Negeri Padang

For successfully completed on the job training program
period: 20 Jan - 21 Jul 2026
in F&B Service
HARRIS Barelang Batam

Bart Jaa van den BRINK
General Manager

Melta Seri Ginting
People & Culture Manager

discoveras.com
CSR

THE ASCOTT
LIMITED
A Member of
Capitaland Investment

HARRIS
Barelang Batam

Trainee Name: Glendi Rafli
Department: F&B Service
School Name: Universitas Negeri Padang
Period: 21 Jan - 20 Jul 2026

Unsur Penilaian (Assessment)	Uraian (Topics)	Nilai Angka (Point)	Nilai Huruf (Code)
Work Ability	Ability to receive the explanation	3.6	A
	Loyalty and work skill	4.0	A
	Work quality	3.7	A
	Team work	4.0	A
	Decision maker	3.6	A
Personality	Responsibility and Diligence	3.9	A
	Attendance	3.9	A
	Discipline	3.8	A
	Attitude	4.0	A
	Grooming	4.0	A
HR Quality Control	Cleanliness	4.0	A
	Monthly Assessment	4.0	A
	Learning Assessment	4.0	A
	Training Attendance	4.0	A
	Leadership	4.0	A
Sense of Belonging	Sense of Belonging	4.0	A
	Performance	4.0	A
Score Average		3.9	A

Score	Grade	Category
3.6 - 4.0	A	Excellent
2.8 - 3.5	B	Good
2.0 - 2.7	C	Enough
1.2 - 1.9	D	Poor

SARAN & KRITIK (Evaluation)

Find something good in every day

Lestari Hutagaol
F&B Manager

Muhammad Arif Ramadhan
Learning and Development Coordinator

discoveras.com
CSR

Surat Keterangan PLI



Nomor : 250d/JN35.1.7.8/PP/2025
Lamp. : 1 lembar
Hal : Magang Bordampak
Mahasiswa FPP UNP

Kepada Yth :
Pimpinan HARRIS Resort Bareleng Batam
Di Tempat

Dengan hormat,
Kami mengucapkan terima kasih atas persetujuan Pimpinan HARRIS Resort Bareleng Batam untuk menerima mahasiswa kami melaksanakan program Magang Bordampak periode 25 Januari s.d 24 Juli 2026. Selanjutnya, kami konfirmasi mahasiswa yang akan datang melaksanakan kegiatan dimaksud yaitu :

No.	Nama	NIM	Program Studi	Departemen	Dosen Pembimbing
1.	Puja Putri Cahyadi	24135229	Manajemen Perhotelan	FBS	Dr. Hijriyantomu Suyuthie, SEP, M.M
2.	Rahma Fadila	24135193	Manajemen Perhotelan	FBP	Dr. Hijriyantomu Suyuthie, SEP, M.M
3.	Aura Artikanedi	24135067	Manajemen Perhotelan	FBS	Dr. Hijriyantomu Suyuthie, SEP, M.M
4.	Muhammad Jibril Guntara	24135083	Manajemen Perhotelan	FO	Dr. Hijriyantomu Suyuthie, SEP, M.M
5.	Nailatul Fadhliah	24135123	Manajemen Perhotelan	Accounting	Dr. Hijriyantomu Suyuthie, SEP, M.M
6.	Viviana Luthi Hidayah	24135204	Manajemen Perhotelan	HK	Dr. Hijriyantomu Suyuthie, SEP, M.M
7.	Muhammad Adam Alfarisi	24135022	Manajemen Perhotelan	HK	Dr. Hijriyantomu Suyuthie, SEP, M.M
8.	Glendi Rafli	24135114	Manajemen Perhotelan	FBS	Dr. Hijriyantomu Suyuthie, SEP, M.M
9.	Amanda Fadhliah	24135100	Manajemen Perhotelan	Accounting	Yumil Abrian, SE, M.M
10.	Ahmad Zidan	24135065	Manajemen Perhotelan	FBS	Yumil Abrian, SE, M.M
11.	Muhammad Fadhil Riad	24135081	Manajemen Perhotelan	HK	Yumil Abrian, SE, M.M
12.	Fachri Ahmad Fariz	24135013	Manajemen Perhotelan	FO	Yumil Abrian, SE, M.M
13.	Aziz Al-Haris	24135069	Manajemen Perhotelan	FBS	Yumil Abrian, SE, M.M
14.	Prasetya Aldi Rivaldi	22135087	Manajemen Perhotelan	Accounting	Yumil Abrian, SE, M.M



15.	Facil Abdul Hadi	24135014	Manajemen Perhotelan	HK	Yumil Abrian, SE, M.M
16.	M. Syahdan	24135078	Manajemen Perhotelan	HK	Yumil Abrian, SE, M.M

Selanjutnya kami mohon agar supervisor mahasiswa tersebut dapat memberikan penilaian setelah kegiatan Magang Bordampak mahasiswa berakhir dengan menggunakan format penilaian terlampir. Demikianlah surat ini dibuat, atas perhatian, bantuan, dan kerjasama Saudara kami ucapkan terima kasih.

a.n. Dekan,
Kepala/Koordinator Unit Hubungan Industri
PPP-UNP

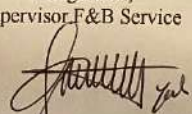
Vischa Mansyera Pratama, M.Pd.
NIP. 199502132022032020

LOGBOOK

LOGBOOK KEGIATAN HARIAN
PENGALAMAN LAPANGAN INDUSTRI I
DEPARTEMEN PARIWISATA
PROGRAM STUDI MANAJEMEN PERHOTELAN
FAKULTAS PARIWISATA DAN PEROTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG

Nama : Glendi Rafli
NIM : 24135114
Tempat PLI : HARRIS Resort Bareleng Batam
Waktu PLI : 21 Jan 2026 s.d 31 Jan 2026
Pembimbing PLI : Dr. Hijriyanti Suyuthie, S.IP., M.M.
Supervisor F&B Service : Yondian Firman Anugrah
Departemen : F&B Service

No	Tanggal	Waktu	Σ Jam	Kegiatan	Keterangan
1	21 Januari 26	09.00-17.00	8 Jam	Pengenalan lingkungan hotel dan staff bersama HRD	Kerja
2	22 Januari 26	06.00-15.00	8 Jam	Handling breakfast ,Training outlet	Kerja
3	23 Januari 26	06.00-15.00	8 Jam	Handling breakfast, Orientasi staff	Kerja
4	24 Januari 26	06.00-15.00	8 Jam	Handling breakfast sampai closing dan handling polishing	Kerja
5	25 Januari 26	06.00-15.00	8 Jam	Handling breakfast sampai closing dan handling polishing	Kerja
6	26 Januari 26	06.00-15.00	-	OFF	Libur
7	27 Januari 26	06.00-15.00	8 Jam	Handling breakfast sampai closing dan handling Polishing	Kerja
8	28 Januari 26	06.00-15.00	8 Jam	Handling breakfast sampai closing dan handling polishing	Kerja
9	29 Januari 26	06.00-15.00	8 Jam	Handling breakfast sampai closing dan handling polishing	Kerja
10	30 Januari 26	06.00-15.00	8 Jam	Handling breakfast sampai closing dan handling polishing	Kerja
11	31 Januari 26	06.00-15.00	8 Jam	Handling breakfast sampai closing dan handling polishing	Kerja
Total Jumlah Jam			80 Jam	jumlah Hari Kerja	10

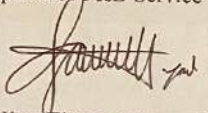
Mengetahui,
Supervisor F&B Service

Yondian Firman Anugrah

Batam, 31 Januari 2026
Mahasiswa

Glendi Rafli

18	18 Februari 26	06.00-15.00	-	OFF	Libur
19	19 Februari 26	06.00-15.00	8 Jam	• Handling breakfast sampai closing dan handling Polishing	Kerja
20	20 Februari 26	06.00-15.00	8 Jam	• Handling breakfast sampai closing dan handling Polishing	Kerja
21	21 Februari 26	06.00-15.00	8 Jam	• Handling breakfast sampai closing dan handling Polishing	Kerja
22	22 Februari 26	06.00-15.00	8 Jam	• Handling breakfast sampai closing dan handling Polishing	Kerja
23	23 Februari 26	06.00-15.00	-	OFF	Libur
24	24 februari 26	15.00-23.00	8 jam	• Handling Iftar Ramadhan	Kerja
25	25 februari 26	15.00-23.00	8 jam	• Handling Iftar Ramadhan	Kerja
26	26 februari 26	15.00-23.00	8 jam	• Handling Iftar Ramadhan	Kerja
27	27 februari 26	15.00-23.00	8 jam	• Handling Iftar Ramadhan	Kerja
28	28 februari 26	15.00-23.00	8 jam	• Handling Iftar Ramadhan	Kerja
Total Jumlah jam			196 jam	Jumlah Hari Kerja	25

Mengetahui,
Supervisor F&B Service


Yondian Firman Anugrah

Batam, 28 Februari 2026
Mahasiswa


Glendi Rafli

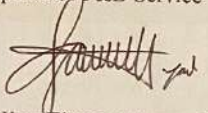
LOGBOOK KEGIATAN HARIAN
PENGALAMAN LAPANGAN INDUSTRI I
DEPARTEMEN PARIWISATA
PROGRAM STUDI MANAJEMEN PERHOTELAN
FAKULTAS PARIWISATA DAN PEROTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG

Nama : Glendi Rafli
NIM : 24135114
Tempat PLI : HARRIS Resort Bareleng Batam
Waktu PLI : 1 Feb 2026 s.d 28 Feb 2026
Pembimbing PLI : Dr. Hijriyantomu Suyuthie, S.IP., M.M.
Supervisor F&B Service : Yondian Firman Anugrah
Departemen : F&B Service

No	Tanggal	Waktu	Σ Jam	Kegiatan	Keterangan
1	1 Februari 26	06.00-15.00	8 Jam	• Handling breakfast sampai closing dan handling polishing	Kerja
2	2 Februari 26	06.00-15.00	8 Jam	Handling breakfast sampai closing dan handling polishing	Kerja
3	3 Februari 26	06.00-15.00	-	OFF	Libur
4	4 Februari 26	06.00-15.00	8 Jam	• Handling breakfast sampai closing dan handling polishing	Kerja
5	5 Februari 26	06.00-15.00	8 Jam	• Handling breakfast sampai closing dan handling polishing	Kerja
7	7 Februari 26	06.00-15.00	8 Jam	• Handling breakfast sampai closing dan handling polishing	Kerja
7	7 Februari 26	06.00-15.00	8 Jam	• Handling breakfast sampai closing dan handling Polishing	Kerja
8	8 Februari 26	06.00-15.00	8 Jam	• Handling breakfast sampai closing dan handling Polishing	Kerja
9	9 Februari 26	06.00-15.00	8 Jam	• Handling breakfast sampai closing dan handling Polishing	Kerja
10	10 Februari 26	06.00-15.00	-	OFF	Libur
11	11 Februari 26	06.00-15.00	8 Jam	• Handling breakfast sampai closing dan handling Polishing	Kerja
12	12 Februari 26	06.00-15.00	8 Jam	• Handling breakfast sampai closing dan handling Polishing	Kerja
13	13 Februari 26	06.00-15.00	8 Jam	• Handling breakfast sampai closing dan handling Polishing	Kerja
14	14 Februari 26	12.00-00.00	12 Jam	• Handling Event Excellitas	Kerja
15	15 Februari 26	06.00-15.00	8 Jam	• Handling breakfast sampai closing dan handling Polishing	Kerja
16	16 Februari 26	06.00-15.00	8 Jam	• Handling breakfast sampai closing dan handling Polishing	Kerja
17	17 Februari 26	06.00-15.00	8 Jam	• Handling breakfast sampai closing dan handling Polishing	Kerja

18	18 Februari 26	06.00-15.00	-	OFF	Libur
19	19 Februari 26	06.00-15.00	8 Jam	• Handling breakfast sampai closing dan handling Polishing	Kerja
20	20 Februari 26	06.00-15.00	8 Jam	• Handling breakfast sampai closing dan handling Polishing	Kerja
21	21 Februari 26	06.00-15.00	8 Jam	• Handling breakfast sampai closing dan handling Polishing	Kerja
22	22 Februari 26	06.00-15.00	8 Jam	• Handling breakfast sampai closing dan handling Polishing	Kerja
23	23 Februari 26	06.00-15.00	-	OFF	Libur
24	24 februari 26	15.00-23.00	8 jam	• Handling Iftar Ramadhan	Kerja
25	25 februari 26	15.00-23.00	8 jam	• Handling Iftar Ramadhan	Kerja
26	26 februari 26	15.00-23.00	8 jam	• Handling Iftar Ramadhan	Kerja
27	27 februari 26	15.00-23.00	8 jam	• Handling Iftar Ramadhan	Kerja
28	28 februari 26	15.00-23.00	8 jam	• Handling Iftar Ramadhan	Kerja
Total Jumlah jam			196 jam	Jumlah Hari Kerja	25

Mengetahui,
Supervisor F&B Service


Yondian Firman Anugrah

Batam, 28 Februari 2026
Mahasiswa


Glendi Rafli

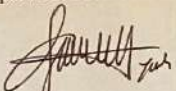
LOGBOOK KEGIATAN HARIAN
PENGALAMAN LAPANGAN INDUSTRI I
DEPARTEMEN PARIWISATA
PROGRAM STUDI MANAJEMEN PERHOTELAN
FAKULTAS PARIWISATA DAN PEROTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG

Nama : Glendi Rafli
NIM : 24135114
Tempat PLI : HARRIS Resort Bareleng Batam
Waktu PLI : 1 Mar 2026 s.d 31 Mar 2026
Pembimbing PLI : Dr. Hijriyantomi Suyuthie, S.IP., M.M.
Supervisor F&B Service : Yondian Firman Anugrah
Departmen : F&B Service

No	Tanggal	Waktu	Σ Jam	Kegiatan	Keterangan
1	1 Maret 26	15.00-23.00	8 Jam	• Handling Iftar Ramadhan	Kerja
2	2 Maret 26	15.00-23.00	8 Jam	• Handling Iftar Ramadhan	Kerja
3	3 Maret 26	15.00-23.00	8 Jam	• Handling Iftar Ramadhan	Kerja
4	4 Maret 26	15.00-23.00	-	OFF	Libur
5	5 Maret 26	06.00-15.00	8 Jam	• Handling breakfast sampai closing dan handling polishing	Kerja
6	6 Maret 26	06.00-15.00	8 Jam	• Handling breakfast sampai closing dan handling polishing	Kerja
7	7 Maret 26	06.00-15.00	8 Jam	• Handling breakfast sampai closing dan handling Polishing	Kerja
8	8 Maret 26	06.00-15.00	8 Jam	• Handling breakfast sampai closing dan handling Polishing	Kerja
9	9 Maret 26	06.00-15.00	8 Jam	• Handling breakfast sampai closing dan handling Polishing	Kerja
10	10 Maret 26	06.00-15.00	8 Jam	• Handling breakfast sampai closing dan handling Polishing	Kerja
11	11 Maret 26	15.00-23.00	-	OFF	Libur
12	12 Maret 26	15.00-23.00	8 Jam	• Handling Iftar Ramadhan	Kerja
13	13 Maret 26	15.00-23.00	8 Jam	• Handling Iftar Ramadhan	Kerja
14	14 Maret 26	15.00-23.00	8 Jam	• Handling Iftar Ramadhan	Kerja
15	15 Maret 26	15.00-23.00	8 Jam	• Handling Iftar Ramadhan	Kerja
16	16 Maret 26	15.00-23.00	-	OFF	Libur
17	17 Maret 26	06.00-15.00	8 Jam	• Handling breakfast sampai closing dan handling Polishing	Kerja
18	18 Maret 26	06.00-15.00	8 Jam	• Handling breakfast sampai closing dan handling Polishing	Kerja
19	19 Maret 26	06.00-15.00	8 Jam	• Handling breakfast sampai closing dan handling Polishing	Kerja
20	20 Maret 26	06.00-15.00	8 Jam	• Handling breakfast sampai closing dan handling Polishing	Kerja

21	21 Maret 26	06.00-15.00	8 Jam	• Handling breakfast sampai closing dan handling Polishing	Kerja
22	22 Maret 26	06.00-15.00	8 Jam	• Handling breakfast sampai closing dan handling Polishing	Kerja
23	23 Maret 26	06.00-15.00	8 Jan	• Handling breakfast sampai closing dan handling Polishing	Kerja
24	24 Maret 26	06.00-15.00	8 jam	• Handling breakfast sampai closing dan handling Polishing	Kerja
25	25 Maret 26	06.00-15.00	8 jam	• Handling breakfast sampai closing dan handling Polishing	Kerja
26	26 Maret 26	06.00-15.00	-	OFF	Libur
27	27 Maret 26	06.00-15.00	8 jam	• Handling breakfast sampai closing dan handling Polishing	Kerja
28	28 Maret 26	06.00-15.00	8 jam	• Handling breakfast sampai closing dan handling Polishing	Kerja
29	29 Maret 26	06.00-15.00	8 jam	• Handling breakfast sampai closing dan handling Polishing	Kerja
30	30 Maret 26	06.00-15.00	8 jam	• Rolling Incharge to Bartender Trainee • Handling Beverage Breakfast	Kerja
31	31 Maret 26	06.00-15.00	8 jam	• Handling Beverage Breakfast • Opening Bar Rock Salt	Kerja
Total Jumlah jam			216jam	Jumlah Hari Kerja	27

Mengetahui,
Supervisor F&B Service


Yondian Firman Anugrah

Batam, 31 Maret 2026
Mahasiswa


Glendi Rafli

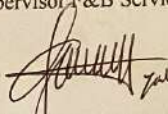
LOGBOOK KEGIATAN HARIAN
PENGALAMAN LAPANGAN INDUSTRI I
DEPARTEMEN PARIWISATA
PROGRAM STUDI MANAJEMEN PERHOTELAN
FAKULTAS PARIWISATA DAN PEROTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG

Nama : Glendi Rafli
NIM : 24135114
Tempat PLI : HARRIS Resort Bareleng Batam
Waktu PLI : 1 Apr 2026 s.d 30 Apr 2026
Pembimbing PLI : Dr. Hijriyantomi Suyuthie, S.IP., M.M.
Supervisor F&B Service : Yondian Firman Anugrah
Departmen : F&B Service

No	Tanggal	Waktu	Σ Jam	Kegiatan	Keterangan
1	1 April 26	06.00-15.00	-	OFF	Libur
2	2 Juni 26	06.00-15.00	8 jam	• Handling Beverage Breakfast • Opening Bar Rock Salt	Kerja
3	3 Juni 26	06.00-15.00	8 jam	• Handling Beverage Breakfast • Opening Bar Rock Salt	Kerja
4	4 Juni 26	06.00-15.00	8 jam	• Handling Beverage Breakfast • Opening Bar Rock Salt	Kerja
5	5 Juni 26	06.00-15.00	8 jam	• Handling Beverage Breakfast • Opening Bar Rock Salt	Kerja
6	6 Juni 26	06.00-15.00	8 jam	• Handling Beverage Breakfast • Opening Bar Rock Salt	Kerja
7	7 Juni 26	06.00-15.00	-	OFF	Libur
8	8 Juni 26	06.00-15.00	8 jam	• Handling Beverage Breakfast • Opening Bar Rock Salt	Kerja
9	9 Juni 26	06.00-15.00	8 jam	• Handling Beverage Breakfast • Opening Bar Rock Salt	Kerja
10	10 Juni 26	06.00-15.00	8 jam	• Handling Beverage Breakfast • Opening Bar Rock Salt	Kerja
11	11 Juni 26	06.00-15.00	8 jam	• Handling Beverage Breakfast • Opening Bar Rock Salt	Kerja
12	12 Juni 26	06.00-15.00	8 jam	• Handling Beverage Breakfast • Opening Bar Rock Salt	Kerja
13	13 Juni 26	06.00-15.00	8 jam	• Handling Beverage Breakfast • Opening Bar Rock Salt	Kerja
14	14 Juni 26	06.00-15.00	8 jam	• Handling Beverage Breakfast • Opening Bar Rock Salt	Kerja
15	15 Juni 26	06.00-15.00	-	OFF	Libur
16	16 Juni 26	06.00-15.00	8 jam	• Handling Beverage Breakfast • Opening Bar Rock Salt	Kerja
17	17 Juni 26	06.00-15.00	8 jam	• Handling Beverage Breakfast	Kerja

18	18 Juni 26	06.00-15.00	8 jam	• Opening Bar Rock Salt • Handling Beverage Breakfast	Kerja
19	19 Juni 26	06.00-15.00	8 jam	• Opening Bar Rock Salt • Handling Beverage Breakfast • Opening Bar Rock Salt	Kerja
20	20 Juni 26	06.00-15.00	-	MC (SAKIT)	Izin
21	21 Juni 26	06.00-15.00	-	OFF	Libur
22	22 Juni 26	06.00-15.00	8 jam	• Handling Beverage Breakfast • Opening Bar Rock Salt	Kerja
23	23 Juni 26	06.00-15.00	8 jam	• Handling Beverage Breakfast • Opening Bar Rock Salt	Kerja
24	24 Juni 26	06.00-15.00	8 jam	• Handling Beverage Breakfast • Opening Bar Rock Salt	Kerja
25	25 Juni 26	06.00-15.00	8 jam	• Handling Beverage Breakfast • Opening Bar Rock Salt	Kerja
26	26 Juni 26	06.00-15.00	8 jam	• Handling Beverage Breakfast • Opening Bar Rock Salt	Kerja
27	27 Juni 26	06.00-15.00	-	OFF	
28	28 Juni 26	06.00-15.00	8 jam	• Handling Beverage Breakfast • Opening Bar Rock Salt	Kerja
29	29 Juni 26	06.00-15.00	8 jam	• Handling Beverage Breakfast • Opening Bar Rock Salt	Kerja
30	30 Juni 26	06.00-15.00	8 jam	• Handling Beverage Breakfast • Opening Bar Rock Salt	Kerja
Total Jumlah jam			192 Jam	Jumlah Hari Kerja	24

Mengetahui,
Supervisor F&B Service


Yondian Firman Anugrah

Batam, 31 April 2026
Mahasiswa


Glendi Rafli

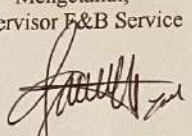
LOGBOOK KEGIATAN HARIAN
PENGALAMAN LAPANGAN INDUSTRI I
DEPARTEMEN PARIWISATA
PROGRAM STUDI MANAJEMEN PERHOTELAN
FAKULTAS PARIWISATA DAN PEROTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG

Nama : Glendi Rafli
NIM : 24135114
Tempat PLI : HARRIS Resort Bareleng Batam
Waktu PLI : 1 Mei 2026 s.d 31 Mei 2026
Pembimbing PLI : Dr. Hijriyantomi Suyuthie, S.IP., M.M.
Supervisor F&B Service : Yondian Firman Anugrah
Departmen : F&B Service

No	Tanggal	Waktu	Σ Jam	Kegiatan	Keterangan
1	1 Mei 26	06.00-15.00	8 jam	• Handling Beverage Breakfast • Opening Bar Rock Salt	Kerja
2	2 Mei 26	06.00-15.00	8 jam	• Handling Beverage Breakfast • Opening Bar Rock Salt	Kerja
3	3 Mei 26	06.00-15.00	8 jam	• Handling Beverage Breakfast • Opening Bar Rock Salt	Kerja
4	4 Mei 26	06.00-15.00	8 jam	• Handling Beverage Breakfast • Opening Bar Rock Salt	Kerja
5	5 Mei 26	06.00-15.00	8 jam	• Handling Beverage Breakfast • Opening Bar Rock Salt	Kerja
6	6 Mei 26	06.00-15.00	-	OFF	Libur
7	7 Mei 26	06.00-15.00	8 jam	• Handling Beverage Breakfast • Opening Bar Rock Salt	Kerja
8	8 Mei 26	06.00-15.00	8 jam	• Handling Beverage Breakfast • Opening Bar Rock Salt	Kerja
9	9 Mei 26	06.00-15.00	8 jam	• Handling Beverage Breakfast • Opening Bar Rock Salt	Kerja
10	10 Mei 26	06.00-15.00	8 jam	• Handling Beverage Breakfast • Opening Bar Rock Salt	Kerja
11	11 Mei 26	06.00-15.00	8 jam	• Handling Beverage Breakfast • Opening Bar Rock Salt	Kerja
12	12 Mei 26	06.00-15.00	8 jam	• Handling Beverage Breakfast • Opening Bar Rock Salt	Kerja
13	13 Mei 26	06.00-15.00	8 jam	• Handling Beverage Breakfast • Opening Bar Rock Salt	Kerja
14	14 Mei 26	06.00-15.00	-	OFF	Libur
15	15 Mei 26	06.00-15.00	8 jam	• Handling Beverage Breakfast • Opening Bar Rock Salt	Kerja
16	16 Mei 26	06.00-15.00	8 jam	• Handling Beverage Breakfast • Opening Bar Rock Salt	Kerja
17	17 Mei 26	06.00-15.00	8 jam	• Handling Beverage Breakfast	Kerja

18	18 Mei 26	06.00-15.00	8 jam	• Opening Bar Rock Salt • Handling Beverage Breakfast • Opening Bar Rock Salt	Kerja
19	19 Mei 26	06.00-15.00	8 jam	• Handling Beverage Breakfast • Opening Bar Rock Salt	Kerja
20	20 Mei 26	06.00-15.00	8 jam	• Handling Beverage Breakfast • Opening Bar Rock Salt	Kerja
21	21 Mei 26	06.00-15.00	-	OFF	Libur
22	22 Mei 26	06.00-15.00	8 jam	• Handling Beverage Breakfast • Opening Bar Rock Salt	Kerja
23	23 Mei 26	06.00-15.00	8 jam	• Handling Beverage Breakfast • Opening Bar Rock Salt	Kerja
24	24 Mei 26	06.00-15.00	8 jam	• Handling Beverage Breakfast • Opening Bar Rock Salt	Kerja
25	25 Mei 26	06.00-15.00	8 jam	• Handling Beverage Breakfast • Opening Bar Rock Salt	Kerja
26	26 Mei 26	06.00-15.00	8 jam	• Handling Beverage Breakfast • Opening Bar Rock Salt	Kerja
27	27 Mei 26	06.00-15.00	-	OFF	Libur
28	28 Mei 26	06.00-15.00	8 jam	• Handling Beverage Breakfast • Opening Bar Rock Salt	Kerja
29	29 Mei 26	06.00-15.00	8 jam	• Handling Beverage Breakfast • Opening Bar Rock Salt	Kerja
30	30 Mei 26	06.00-15.00	8 jam	• Handling Beverage Breakfast • Opening Bar Rock Salt	Kerja
31	31 Mei 26	06.00-15.00	8 jam	• Handling Beverage Breakfast • Opening Bar Rock Salt	Kerja
Total Jumlah jam			192 Jam	Jumlah Hari Kerja	24

Mengetahui,
Supervisor F&B Service


Yondian Firman Anugrah

Batam, 31 Mei 2026
Mahasiswa


Glendi Rafli

LOGBOOK KEGIATAN HARIAN
PENGALAMAN LAPANGAN INDUSTRI I
DEPARTEMEN PARIWISATA
PROGRAM STUDI MANAJEMEN PERHOTELAN
FAKULTAS PARIWISATA DAN PEROTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG

Nama : Glendi Rafli
NIM : 24135114
Tempat PLI : HARRIS Resort Barelang Batam
Waktu PLI : 1 Juni 2026 s.d 30 Juni 2026
Pembimbing PLI : Dr. Hijriyanti Suyuthie, S.IP., M.M.
Supervisor F&B Service : Yondian Firman Anugrah
Departmen : F&B Service

No	Tanggal	Waktu	Σ Jam	Kegiatan	Keterangan
1	1 Juni 26	06.00-15.00	8 Jam	• Handling Beverage Breakfast • Opening Bar Rock Salt	Kerja
2	2 Juni 26	06.00-15.00	8 jam	• Handling Beverage Breakfast • Opening Bar Rock Salt	Kerja
3	3 Juni 26	06.00-15.00	-	OFF	Libur
4	4 Juni 26	06.00-15.00	8 jam	• Handling Beverage Breakfast • Opening Bar Rock Salt	Kerja
5	5 Juni 26	06.00-15.00	8 jam	• Handling Beverage Breakfast • Opening Bar Rock Salt	Kerja
6	6 Juni 26	06.00-15.00	8 jam	• Handling Beverage Breakfast • Opening Bar Rock Salt	Kerja
7	7 Juni 26	06.00-15.00	8 Jam	• Handling Beverage Breakfast • Opening Bar Rock Salt	Kerja
8	8 Juni 26	06.00-15.00	8 jam	• Handling Beverage Breakfast • Opening Bar Rock Salt	Kerja
9	9 Juni 26	06.00-15.00	8 jam	• Handling Beverage Breakfast • Opening Bar Rock Salt	Kerja
10	10 Juni 26	06.00-15.00	-	OFF	Libur
11	11 Juni 26	06.00-15.00	8 jam	• Handling Beverage Breakfast • Opening Bar Rock Salt	Kerja
12	12 Juni 26	06.00-15.00	8 jam	• Handling Beverage Breakfast • Opening Bar Rock Salt	Kerja

13	13 Juni 26	06.00-15.00	8 jam	• Handling Beverage Breakfast • Opening Bar Rock Salt	Kerja
14	14 Juni 26	06.00-15.00	8 jam	• Handling Beverage Breakfast • Opening Bar Rock Salt	Kerja
15	15 Juni 26	06.00-15.00	8Jam	• Handling Beverage Breakfast • Opening Bar Rock Salt	Kerja
16	16 Juni 26	06.00-15.00	-	• Handling Beverage Breakfast • Opening Bar Rock Salt	Kerja
17	17 Juni 26	06.00-15.00	8 jam	• Handling Beverage Breakfast • Opening Bar Rock Salt	Libur
18	18 Juni 26	06.00-15.00	8 jam	• Handling Beverage Breakfast • Opening Bar Rock Salt	Kerja
19	19 Juni 26	06.00-15.00	8 jam	• Handling Beverage Breakfast • Opening Bar Rock Salt	Kerja
20	20 Juni 26	06.00-15.00	8 jam	• Handling Beverage Breakfast • Opening Bar Rock Salt	Kerja
21	21 Juni 26	06.00-15.00	8 jam	• Handling Beverage Breakfast • Opening Bar Rock Salt	Kerja
22	22 Juni 26	06.00-15.00	8 jam	• Handling Beverage Breakfast • Opening Bar Rock Salt	Kerja
23	23 Juni 26	06.00-15.00	-	• OFF	Libur
24	24 Juni 26	06.00-15.00	8 jam	• Handling Beverage Breakfast • Opening Bar Rock Salt	Kerja
25	25 Juni 26	06.00-15.00	8 jam	• Handling Beverage Breakfast • Opening Bar Rock Salt	Kerja
26	26 Juni 26	06.00-15.00	8 jam	• Handling Beverage Breakfast • Opening Bar Rock Salt	Kerja
27	27 Juni 26	06.00-15.00	8 jam	• Handling Beverage Breakfast • Opening Bar Rock Salt	Kerja
28	28 Juni 26	06.00-15.00	8 jam	• Handling Beverage Breakfast • Opening Bar Rock Salt	Kerja
29	29 Juni 26	06.00-15.00	8 jam	• Handling Beverage Breakfast • Opening Bar Rock Salt	Kerja
30	30 Juni 26	06.00-15.00	8 jam	• Handling Beverage Breakfast • Opening Bar Rock Salt	Kerja
Total Jumlah jam		208 Jam	Jumlah Hari Kerja		26

Mengetahui,
Supervisor F&B Service

Yondian Firman Anugrah

Batam, 30 juni 2026
Mahasiswa

Glendi Rafli

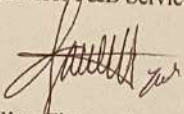
LOGBOOK KEGIATAN HARIAN
PENGALAMAN LAPANGAN INDUSTRI I
DEPARTEMEN PARIWISATA
PROGRAM STUDI MANAJEMEN PERHOTELAN
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG

Nama : Glendi Rafli
NIM : 24135114
Tempat PLI : HARRIS Resort Bareleng Batam
Waktu PLI : 1 Juli 2026 s.d 21 Juli 2026
Pembimbing PLI : Dr. Hijriyantomi Suyuthie, S.IP., M.M.
Supervisor F&B Service : Yondian Firman Anugrah
Departemen : F&B Service

No	Tanggal	Waktu	Σ Jam	Kegiatan	Keterangan
1	1 Juli 26	06.00-15.00	8 jam	• Handling Beverage Breakfast • Opening Bar Rock Salt	Kerja
2	2 Juli 26	06.00-15.00	-	OFF	Libur
3	3 Juli 26	06.00-15.00	8 jam	• Handling Beverage Breakfast • Opening Bar Rock Salt	Kerja
4	4 Juli 26	06.00-15.00	8 jam	• Handling Beverage Breakfast • Opening Bar Rock Salt	Kerja
5	5 Juli 26	06.00-15.00	8 jam	• Handling Beverage Breakfast • Opening Bar Rock Salt	Kerja
6	6 Juli 26	06.00-15.00	-	OFF	Libur
7	7 Juli 26	06.00-15.00	8 jam	• Handling Beverage Breakfast • Opening Bar Rock Salt	Kerja
8	8 Juli 26	06.00-15.00	8 jam	• Handling Beverage Breakfast • Opening Bar Rock Salt	Kerja
9	9 Juli 26	06.00-15.00	8 jam	• Handling Beverage Breakfast • Opening Bar Rock Salt	Kerja
10	10 Juli 26	06.00-15.00	8 jam	• Handling Beverage Breakfast • Opening Bar Rock Salt	Kerja
11	11 Juli 26	06.00-15.00	8 jam	• Handling Beverage Breakfast • Opening Bar Rock Salt	Kerja
12	12 Juli 26	06.00-15.00	8 jam	• Handling Beverage Breakfast • Opening Bar Rock Salt	Kerja
13	13 Juli 2026	06.00-15.00	8 jam	• Handling Beverage Breakfast • Opening Bar Rock Salt	Kerja
14	14 Juli 2026	06.00-15.00	8 jam	• Handling Beverage Breakfast • Opening Bar Rock Salt	Kerja
15	15 Juli 2026	06.00-15.00	8 jam	• Handling Beverage Breakfast • Opening Bar Rock Salt	Kerja

16	16 Juli 2026	06.00-15.00	8 jam	• Handling Beverage Breakfast • Opening Bar Rock Salt	Kerja
17	17 Juli 2026	06.00-15.00	-	DAY PAYMENT	Libur
18	18 Juli 2026	06.00-15.00	-	DAY PAYMENT	Libur
19	19 Juli 2026	06.00-15.00	-	DAY PAYMENT	Libur
20	20 Juli 2026	06.00-15.00	-	DAY PAYMENT	Libur
21	21 Juli 2026	06.00-15.00	-	DAY PAYMENT	Libur
Total Jumlah Jam			112 jam	Jmlah Hari Kerja	14

Mengetahui,
Supervisor F&B Service


Yondian Firman Anugrah

Batam, 21 juli 2026
Mahasiswa


Glendi Rafli

KONSULTASI FAKULTAS



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIT HUBUNGAN INDUSTRI**
Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25171
E-mail : uhi@fpp.unp.ac.id.



CATATAN KONSULTASI DENGAN DOSEN PEMBIMBING

Nama Mahasiswa : Glendi Puji
Departemen / NIM : Pariwisata / 20135114
Tempat PLI : Habris Pesawat Bellong

Tanggal	Topik/Masalah yang Dibahas	Saran Perbaikan	Paraf Dosen
6 Juli 2016	- Pengajuan judul		
23 Juli 2016	- Revisi Laporan PLI		
24 Juli 2016	- ACC Laporan Studi Kasus PLI		

Diketahui oleh:
Dosen Pembimbing

(Dr. Hijriyati Nuri Suyuthie S.IP., M.M.)
NIP. 197809032010121001

KONSULTASI INDUSTRI



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIT HUBUNGAN INDUSTRI
Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25171
E-mail : uhi@fpp.unp.ac.id



LEMBARAN KONSULTASI SUPERVISOR INDUSTRI

Nama Mahasiswa (Praktekan) : Glendy Rofli
Unit Kegiatan Praktek : F&B Service
Nama Perusahaan/Industri : Harris Hotel Barelang Batam
Jadwal Kegiatan : 11 Januari - 20 Juli 2016
Nama Supervisor(Penilai) : Yandi Firmansyah
Jabatan Supervisor di Perusahaan : Supervisor F&B

No	Hari/Tanggal	Topik/ Masalah Yang Dibahas	Saran Perbaikan	Paraf
1.	5 Juli 2016	- Pengajuan judul laporan studi kasus PLI	ACC	l
2.	10 Juli 2016	- Revisi bab 2 dan 3 oleh sgv	- Pembahasan update profil hotel	l
3.	15 Juli 2016	- ACC laporan studi kasus oleh sgv	ACC	l
4.	18 Juli 2016	- Pengesahan logbook selama PLI	ACC	l

HARRIS
Tanda Barelang Batam
Perusahaan