

ABSTRAK

Bisnis perhotelan menjadi semakin menarik sering dengan melajunya arus globalisasi yang dapat dilihat dari terus berkembangnya proyek-proyek pembangunan hotel. Penghasilan terbesar dari pengelolaan sebuah hotel adalah penjualan kamar, dan yang kedua adalah dari penjualan makanan dan minuman. *Food and beverage department* yang bertanggungjawab mengatur penyediaan, penjualan dan pelayanan makanan dan minuman menjadi salah satu bagian yang kompleks di dalam hotel. Perlu adanya koordinasi antara atasan dan bawahan melalui gaya kepemimpinan dan desain SPM yang dibuat dengan tepat oleh atasan untuk mengendalikan bawahannya agar dapat mencapai tujuan organisasi. Seorang pemimpin diperlukan untuk memberi instruksi dan mengarahkan bawahannya dengan adanya penerapan SPM yang tepat untuk mengendalikan perilaku dan kinerja karyawan sebagai kunci utama dari kesuksesan organisasi dalam mencapai tujuannya. Berdasarkan pemikiran tersebut, penulis melakukan penelitian berupa wawancara dan observasi pada hotel X mengenai pengaruh gaya kepemimpinan yang ada terhadap penerapan SPM pada *food and beverage department*. Setiap organisasi memerlukan seorang pemimpin yang memiliki gaya kepemimpinan yang tepat dan dapat mendesain serta menerapkan SPM yang sesuai dengan tujuan dan kondisi organisasi.