

**PENERAPAN *HYGIENE* DAN SANITASI DALAM  
PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN DI *GARDE MANGER*  
*SECTION* SHERATON SURABAYA HOTEL AND TOWERS**

**LAPORAN AKHIR**



**OLEH :  
AMAYDHA ISLAMI  
1700711001**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III PERHOTELAN  
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH JEMBER**

**2020**

***APPLICATION OF HYGIENE AND SANITATION UNDER  
FOOD STORAGE IN GARDE MANGER SECTION SHERATON  
SURABAYA HOTEL AND TOWERS***

**FINAL REPORT**



**BY :  
AMAYDHA ISLAMI  
1700711001**

**STUDY PROGRAM OF DIPLOMA III HOSPITALITY  
FACULTY OF SOCIAL AND POLITICAL SCIENCES  
UNIVERSITY OF MUHAMMADIYAH JEMBER**

**2020**

## LEMBAR PERSETUJUAN

Telah Disetujui Untuk Diajukan Pada Sidang Ujian

Tugas Akhir Program Studi Diploma III Perhotelan

Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik

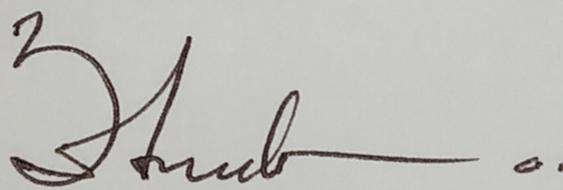
Universitas Muhammadiyah Jember

Nama : Amaydha Islami

NIM : 1700711001

Judul : Penerapan *Hygiene* dan Sanitasi dalam Penyimpanan Bahan Makanan di *Garde Manger Section* Sheraton Surabaya Hotel and Towers

Menyetujui,  
Dosen Pembimbing



Bagus Indra Tjayadhi, SST.Par., M.Si  
NPK : 1007547

Mengetahui  
Ketua Prodi D III Perhotelan



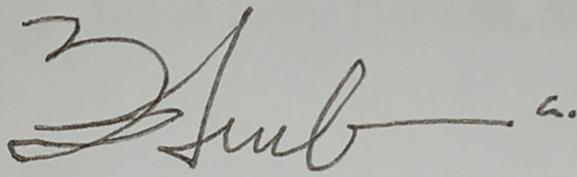
Syah Riza Octavy Sandy, SE., S.Kom., M.Si  
NPK : 0510416

## LEMBAR PENGESAHAN

Laporan Akhir ini Telah Diuji dan Disahkan Pada :

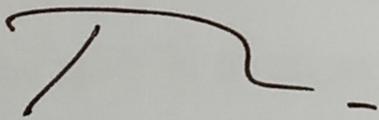
Hari : Kamis  
Tanggal : 16 Juli 2020  
Tempat : Program Studi Diploma III Perhotelan  
Judul : Penerapan *Hygiene* dan Sanitasi dalam Penyimpanan Bahan Makanan di *Garde Manger Section* Sheraton Surabaya Hotel and Towers

Tim Penguji  
Ketua,



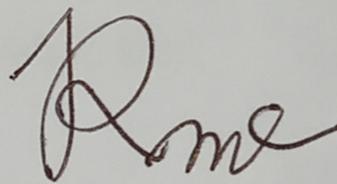
Bagus Indra Tjayadhi, SST.Par., M.Si  
NPK : 1007547

Penguji I



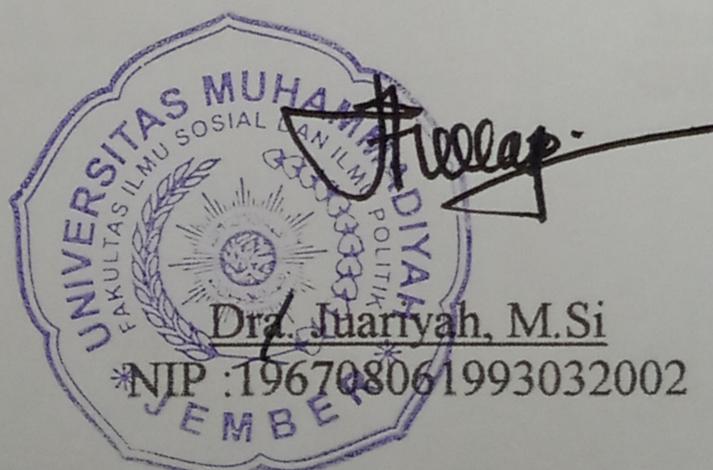
Syah Riza O. S., SE., S.Kom., M.Si  
NPK : 0510416

Penguji II



Cristian Rizqi A., ST. Par. M.M

Mengesahkan,  
Dekan  
Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik



## PERNYATAAN ORISINALITAS LAPORAN AKHIR

Yang bertanda tangan dibawah ini,

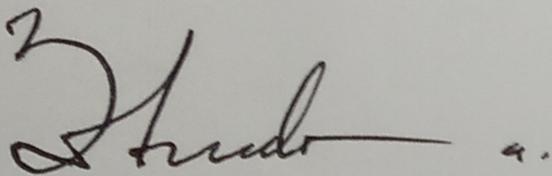
Nama : Amaydha Islami  
NIM : 1700711001  
Program Studi : D III Perhotelan  
Judul Laporan Tugas Akhir : Penerapan Hygiene dan Sanitasi dalam Penyimpanan Bahan Makanan di *Garde Manger Section* Sheraton Surabaya Hotel and Towers  
Dosen Pembimbing : Bagus Indra Tjayadhi, SST.Par., M.Si

Menyatakan bahwa Laporan Akhir ini adalah bukan hasil menjiplak sebagian maupun keseluruhan, kecuali dalam bentuk kutipan yang telah disebutkan sumbernya.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya dan saya bersedia menerima sanksi apabila terdapat pelanggaran di kemudian hari.

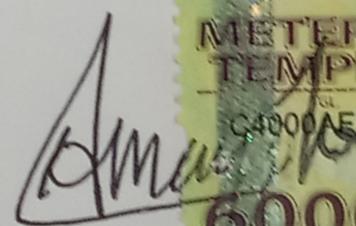
Jember, 16 Juli 2020

Dosen Pembimbing



Bagus Indra Tjayadhi SST.Par., M.Si  
NPK. 0510416

Mahasiswa



Amaydha  
NIM. 1700711001

**MOTTO :**

*(Ilmu pengetahuan itu bukanlah yang dihafal, melainkan yang memberi manfaat)*

Imam Syafi'i

## KATA PENGANTAR

Dengan menyebut nama Allah SWT yang Maha Pengasih lagi Maha Panyayang, Saya panjatkan puja dan puji syukur atas kehadiran-Nya, yang telah melimpahkan rahmat dan hidayahNya, serta Shalawat serta salam yang tercurahkan untuk junjungan nabi besar Muhammad SAW, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini yang berjudul “Penerapan *Hygiene* dan Sanitasi dalam Penyimpanan Makanan di *Garde Manger* Sheraton Surabaya Hotel and Tower” dengan baik dan tepat waktu. Laporan tugas akhir ini disusun sebagai salah satu syarat untuk kelulusan di Prodi D3 Perhotelan Fakultas Ilmu Sosial dan Politik Universitas Muhammadiyah Jember.

Penyusunan Tugas Akhir ini tidak lepas dari bimbingan, bantuan, serta doa dari berbagai pihak. Oleh karena itu, disampaikan terima kasih yang tidak terhingga kepada pihak – pihak sebagai berikut :

1. Ibu Dra. Juariyah, M.Si selaku Dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Politik Universitas Muhammadiyah Jember
2. Syah Riza Octavy Sandy, SE., S.Kom., M.Si selaku Ketua Program Studi D3 Perhotelan
3. Bagus Indra Tjayadhi SST.Par., M.Si. Selaku Dosen Pembimbing tugas akhir.
4. Bapak Masri Selaku General Manager Sheraton Surabaya Hotel and Tower

5. Bapak Steve Tanudharma selaku *executive chef* di Sheraton Surabaya Hotel and Tower
6. Seluruh staff di Garde Manger Sheraton Surabaya Hotel and Tower
7. Seluruh keluarga besarku khususnya Bapakku Muhammad Taslim, Ibuku Yuliatiningsih, serta Kakakku Ayessha Mitrasari yang memberikan semangat, dukungan, do'a dan selalu membantu kelancaran perkuliahanku
8. Sahabatku Muzaffatul Hasan, Annisatuz Zahro Haryulinda, Ahmad Isdana Ardiansyah dan teman-teman Kampus Prodi D3 Perhotelan yang selalu menemani perjalanan kuliah hingga saat ini, baik dalam keadaan suka maupun duka serta teman – teman lain yang tidak dapat disebutkan satu persatu.

Semoga segala bantuan yang telah diberikan kepada penulisan selama ini mendapatkan balasan dari Allah SWT. Kritik dan saran dari semua pihak diharapkan untuk memperbaiki tugas akhir ini. Semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pihak. Aamiin.

Wassalamualaikum Wr. Wb.

Jember, 16 Juli 2020

Penyusun

Amaydha Islami

## DAFTAR ISI

Judul.....	i
<i>Title</i> .....	ii
Lembar Persetujuan.....	iii
Lembar Pengesahan .....	iv
Lembar Pernyataan Orisinalitas Laporan Akhir .....	v
Abstrak.....	vi
<i>Abstract</i> .....	vii
Motto.....	viii
Kata Pengantar.....	ix
Daftar Isi.....	xi
Daftar Tabel .....	xv
Daftar Gambar.....	xvi
Daftar Lampiran.....	xvii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
1.5 Lokasi Penelitian .....	5
1.6 Jenis Penelitian.....	5
1.7 Jenis dan Sumber Data Laporan Penelitian.....	6

1.8	Teknik Pengumpulan data.....	7
1.9	Teknik Analisis Data.....	9
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>		<b>11</b>
2.1	Pengertian Pariwisata .....	11
2.2	Pengertian Wisatawan .....	12
2.3	Pengertian dan Jenis Hotel .....	12
	2.3.1 Pengertian Hotel .....	12
	2.3.2 Jenis Hotel .....	13
2.4	Departemen yang ada di Hotel .....	14
2.5	Pengertian <i>Food and Beverage Departement</i> .....	16
2.6	Pengertian <i>Food and Beverage Product</i> .....	17
2.7	<i>Garde Manger Section</i> .....	18
	2.7.1 Pengertian <i>Garde Manger</i> .....	18
	2.7.2 Produk <i>Garde Manger</i> .....	19
2.8	<i>Hygiene dan Sanitasi</i> .....	19
	2.8.1 Pengertian <i>Hygiene dan Sanitasi</i> .....	19
	2.8.2 Pengertian <i>Hygiene dan Sanitasi Makanan</i> .....	20
	2.8.3 Prinsip <i>Hygiene dan Sanitasi Makanan</i> .....	20
2.9	Penyimpanan Bahan Makanan .....	25
	2.9.1 Pengertian Penyimpanan Bahan Makanan .....	25
	2.9.2 Tujuan Penyimpanan Bahan Makanan .....	26
	2.9.3 Langkah – langkah Penyimpanan Bahan Makanan.....	26
	2.9.4 Prinsip Penyimpanan Bahan Makanan.....	28

2.9.5	Faktor – faktor Penyimpanan Bahan Makanan .....	29
2.9.6	Penyimpanan Bahan Makanan Kering ( <i>Groceries</i> ).....	33
2.9.7	Penyimpanan Bahan Makanan Basah ( <i>Perishable</i> ).....	33
<b>BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>		<b>34</b>
3.1	Gambaran Umum Sheraton Surabaya Hotel and Towers .....	34
3.1.1	Sejarah Singkat Sheraton Surabaya Hotel and Towers .....	34
3.1.2	Fasilitas-fasilitas di Sheraton Surabaya Hotel and Towers .....	37
3.1.3	Struktur Organisasi di Sheraton Surabaya Hotel and Towers .....	40
3.1.4	Departemen-departemen yang ada di Sheraton Surabaya Hotel and Towers .....	40
3.2	Gambaran Umum <i>Food and Beverage Product</i> di Sheraton Surabaya Hotel and Towers .....	43
3.2.1	Struktur Organisasi di <i>Food and Beverage Product</i> .....	44
3.2.2	Seksi-seksi yang ada di <i>Food Beverage product</i> .....	46
3.3	Gambaran Khusus <i>Garde Manger Section</i> di Sheraton Surabaya Hotel and Towers.....	47
3.3.1	Struktur Organisasi <i>Garde Manger Section</i> .....	48
3.3.2	Alat dan Perlengkapan <i>Garde Manger Section</i> .....	49
3.3.3	<i>Standard Operational Procedure Hygiene dan Sanitasi</i> di <i>Garde Manger Section</i> Sheraton Surabaya Hotel and Towers .....	52
3.4	Analisis Deskriptif Penerapan <i>Hygiene</i> dan Sanitasi dalam Penyimpanan Bahan Makanan di <i>Garde Manger Section</i> Sheraton Surabaya Hotel and Towers.....	53

3.4.1	Penyimpanan Bahan Makanan Kering ( <i>Groceries</i> )` .....	54
3.4.2	Penyimpanan Bahan Makanan Basah ( <i>Perishable</i> ).....	61
3.4.3	Kendala dan Solusi .....	70
3.5	Analisis SWOT Terhadap Penerapan <i>Hygiene</i> dan Sanitasi dalam Penyimpanan Bahan Makanan di <i>Garde Manger Section</i> Sheraton Surabaya Hotel and Towers.....	72
3.6	Kegiatan Selama <i>On The Job Training</i> di <i>Garde Manger Section</i> Sheraton Surabaya Hotel and Towers.....	75
<b>BAB IV PENUTUP</b> .....		77
4.1	Kesimpulan.....	77
4.2	Saran.....	77
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....		78
<b>LAMPIRAN – LAMPIRAN</b> .....		79

## DAFTAR TABEL

Tabel 3.5 <i>Metric SWOT analysis</i> .....	71
---	----

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1.3 Struktur Organisasi Sheraton Surabaya Hotel and Tower .....	40
Gambar 3.2.1 Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Department</i> .....	44
Gambar 3.3 Struktur Organisasi <i>Garde Manger Section</i> .....	48

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Dokumentasi Penerapan <i>Hygiene</i> dan Sanitasi di <i>Garde Manger Section</i> Sheraton Surabaya Hotel and Towers .....	79
Lampiran 2 <i>Standard Operational Procedure Hygiene</i> dan Sanitasi di <i>Kitchen</i> Sheraton Surabaya Hotel and Towers .....	82
Lampiran 3 <i>Standard Operational Procedure Hygiene</i> dan Sanitasi di <i>Garde Manger Section</i> Sheraton Surabaya Hotel and Towers.....	84
Lampiran 4 Lembar Wawancara.....	85
Lampiran 5 Lembar Observasi.....	87