

LEMBAR PERSETUJUAN

Telah Disetujui Untuk Diajukan Pada
Sidang Ujian Tugas Akhir Diploma III Perhotelan
Fakultas Ilmu Sosial Dan Ilmu Politik

Nama : Suryanti
NIM : 1700711029
Judul : Penerapan *Hygiene* dan *Sanitation* di Kitchen Kuningit Restoran
The Anvaya Beach Resort Bali



Menyetujui :
Dosen Pembimbing

Hadi Jatmiko, SST.Par.M.Si
NPK : 0401377

Mengetahui :
Ketua Prodi DIII Perhotelan

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

LEMBAR PENGESAHAN

Laporan Akhir Ini Telah Disetujui Dan Disahkan Pada :

Hari : Selasa
Tanggal : 30 Juli 2019
Tempat : Program Studi DIII Perhotelan Fakultas Ilmu Sosial Dan
Ilmu Politik Universitas Muhammadiyah Jember
Judul : Penerapan *Hygiene* dan *Sanitation* di Kitchen Kunit
Restoran The Anvaya Beach Resort Bali

Tim penguji :

Ketua,

Hadi Jatmiko, SST.Par.M.Si

NPK : 0401377

Anggota I

Anggota II

Drs. Juhanda M. Par

NPK : 5055556

Dr. Emy Kholifah R., M.Si.

NPK : 9208376

Mengesahkan

Dekan

Fakutas Ilmu Sosial Dan Politik

Dr. Emy Kholifah R., M.Si.

NPK : 9208376

PERNYATAAN ORISINALITAS LAPORAN AKHIR

Yang bertanda tangan dibawah ini,

Nama : Suryanti
NIM : 1700710029
Program Studi : DIII PERHOTELAN
Judul Laporan Akhir : Penerapan *Hygiene Dan Sanitation* Di
Kitchen Kuyit Restoran The Anvaya
Beach Resort Bali
Dosen Pembimbing : Hadi Jatmiko, 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 dikemudian hari.

Jember, 30 Juli 2019

Dosen Pembimbing,

Mahasiswa,

Hadi Jatmiko, SST.Par.M.Si
NPK : 0401377

Suryanti
NIM : 1700711029

MOTTO

"Pendidikan merupakan perlengkapan paling baik untuk hari tua."

(Aristoteles)

"Sesuatu yang belum dikerjakan, seringkali tampak mustahil kita baru yakin kalau kita telah berhasil melakukannya dengan baik."

(Evelyn Underhill)



KATA PENGANTAR

Syukur alhamdulillah penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT, yang telah memberikan rahmat, hidayah, dan karunianya sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Akhir ini sesuai dengan ketentuan. Sholawat serta salam semoga tetap dilimpahkan kepada junjungan kita Nabi Allah Muhammad SAW, keluarga serta para sahabat dalam seluruh umatnya. Amin.

Laporan Akhir ini merupakan salah satu syarat sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan program studi Diploma III Perhotelan di Universitas Muhammadiyah Jember. Laporan Akhir ini berjudul : Penerapan Hygiene Sanitasi Di Kitchen Kuning Restoran The Anvaya Beach Resort Bali “.

Penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu dalam pembuatan laporan ini diantaranya:

1. Ibu Dr. Emy Khoifah., M.Si selaku Dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Politik Universitas Muhammadiyah Jember.
2. Bapak Syah Riza Octavy Sandy, SE, M.Si selaku Ketua Prodi DIII Perhotelan Universitas Muhammadiyah Jember.
3. Bapak Hadi Jatmiko, SST.Par.M.Si selaku Dosen Pembimbing *On The Job TrainingII*.
4. Bapak Ketut Suwantra selaku Chef the Cuisiene kitchen kuning Anvaya Beach Resort Bali.

5. Seluruh staff Sands dan kunyit restaurant Anvaya Beach Resort Bali yang selalu memberikan ilmu penulis selama masa training.
6. Orang tua dan seluruh keluarga yang senantiasa memberikan semangat, dukungan serta doanya.
7. Ni komang dewi marlina dan Isnaini Nur Iqomah, selaku teman seperjuangan yang selalu memberi motivasi dan berbagi ilmu selama on the job training.
8. Seluruh teman-teman perhotelan yang telah memberikan motivasi.
9. Semua pihak yang tidak mungkin penulis sebutkan satu persatu yang telah terlibat dan banyak membantu sehingga tugas akhir ini dapat diselesaikan.

Penulis sadar bahwa laporan Akhir ini masih jauh dari kesempurnaan. Untuk itu penulis sangat mengharapkan saran dan kritik yang bersifat membangun dari para pembaca sekalian demi mencapai kesempurnaan dari laporan penulis ini. Selanjutnya penulis berharap semoga Laporan Hasil Praktik Kerja Industri ini dapat berguna bagi penulis khususnya dan bagi pembaca sekalian pada umumnya.

Jember, 30 juli 2019

Suryanti

DAFTAR ISI

Judul.....	i
<i>Title</i>	ii
Lembar Persetujuan	iii
Lembar Pengesahan	iv
Lembar Pernyataan Orisinilitas 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
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan	3
1.4 Manfaat Penelitian	3
1.5 Lokasi Penelitian.....	4
1.6 Teknik Pengumpulan Data	4
1.7 Teknik Analisis Data	6

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Pengertian Pariwisata	7
2.2 Pengertian Wisatawan.....	8
2.3 Pengertian dan Klasifikasi Hotel	9
2.3.1 Pengertian Hotel.....	9
2.3.2 Jenis – jenis hotel	10
2.4 Departemen yang Ada Di Hotel	12
2.5 Pengertian <i>Food and Beverage Product</i>	15
2.5.1 Bagian – Bagian di <i>Food and Beverage Product</i> ..	15
2.6 Pengertian Pengolahan Makanan	17
2.7 Pengertian <i>Hygiene Sanitasi</i>	18
2.8 Sanitasi Dalam Penyelenggaraan Makanan	19
2.8.1 Faktor fisik.....	20
2.8.2 Faktor Kimia	24
2.8.3 Faktor Mikrobiologis	25
2.9 <i>Sanitasi Makanan</i>	29
2.9.1 Makanan dan Permasalahannya	29
2.9.2 Macam – macam Pengawetan Makanan	31
2.9.3 <i>Sanitasi Makanan Dalam Kaleng</i>	31

BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Gambaran Umum Hotel	32
3.1.1 Sejarah The Anvaya Beach Resort Bali.....	32
3.1.2 Kepemilikan dan lokasi The Anvaya Beach Resort Bali	33

3.1.3	Fasilitas - Fasilitas di The Anvaya Beach Resort Bali	36
3.1.4	Struktur Organisasi The Anvaya Beach Resort Bali	42
3.1.5	Departemen Di The Anvaya Beach Resort Bali ..	42
3.2	Gambaran Umum <i>Food and Beverage Departement</i>	45
3.2.1	Struktur Organisai <i>Food and Beverage Departement</i>	45
3.2.2	Seksi-seksi di <i>Food and Beverage Departement</i> .	45
3.3	Gambaran Khusus <i>Food and Beverage</i>	47
3.3.1	Struktur Organisasi di <i>Food and Beverage Product</i> di The Anvaya Beach Resort Bali.....	47
3.3.2	Perengkapan dan Peralatan di KitchenThe Anvaya Beach Resort Bali	47
3.4	Analisa Deskriptif Penerapan Hygiene Sanitasi Dalam Pengolahan Makanan Di Kitchen Kunit Restaurant The Anvaya Beach Resort Bali.....	49
3.4.1	Hygiene dan Sanitasi personal di kitchen kunit restaurant.....	49
3.4.2	Hygiene Sanitasi pada makanan di kitchen kunit restaurant.....	50
3.4.3	Hygiene Sanitasi pada peralatan dan perlengkapan dapur di kitchen kunit restaurant	51

3.5 Analisis SWOT Terhadap Permasalahan	53
3.5.1 Analisis SWOT Penerapan Hygiene Sanitasi Dalam Pengelolaan Makanan	53
3.6 Kegiatan on the job training	55

BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN

4.1 Kesimpulan	56
4.2 Saran.....	57

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN



DAFTAR TABEL

Tabel 3.3.2.1 Perlengkapan dan Peralatan di Kitchen kunyit restaurant ...	47
Tabel 3.6.1 kegiatan <i>On The Job Training</i>	53



DAFTAR GAMBAR

- Gambar 3.1.2 Struktur Organisasi The Anvaya Beach Resort Bali .. 42
- Gambar 3.2.1 Struktur Organisasi *Food and Beverage Departement* di The Anvaya Beach Resort Bali..... 45
- Gambar 3.1.2 Struktur Organisasi di *Food and Beverage Product...* 47



DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Sertifikat *On The Job Trining II*
- Lampiran 2 Jadwal Kerja *On The Job Training*
- Lampiran 3 Foto - Foto Tentang Hotel
- Lampiran 4 Foto Tentang Kitchen Kunyit Restaurant
- Lampiran 5 Foto Kegiatan *On The Job Training II*

