



**STANDAR PENERAPAN *HYGIENE AND SANITATION* TERHADAP  
BAHAN MAKANAN DI CHINESE KITCHEN JW MARRIOT SURABAYA**

**Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Memperoleh  
Gelar Ahli Madya Pariwisata (A.Md. Par)**

**LAPORAN AKHIR**

**Titik Esti Rahayu**

**1700711026**

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

**TAHUN 2019**

## LEMBAR PERSETUJUAN

Telah di Setujui Untuk Diseminarkan

Sebagai Laporan Tugas Akhir

Nama : Titik Esti Rahayu

NIM : 1700711026

Judul : Standar Penerapan *Hygiene and Sanitation* Terhadap

Bahan Makanan di *Chinese Kitchen JW.Marriot* Surabaya.

Menyetujui,

Dosen Pembimbing

Drs.Juhanda.M.Par  
NPK : 505556

Mengetahui,

Ketua Program Studi

Syah Riza Octavi Sandy SE,S.kom,M.Si  
NPK.0510416

## LEMBAR PENGESAHAN

Laporan Akhir ini Telah Diuji Dan Disahkan Pada :

Hari : Selasa  
Tanggal : 30 Juli 2019  
Tempat : FISIP/Program Studi DIII Perhotelan  
Universitas Muhammadiyah Jember  
Judul : Standar Penerapan *Hygiene and Sanitation* Terhadap  
Bahan Makanan di *Chinese Kitchen JW.Marriot* Surabaya.

Tim Penguji :

Ketua,

Drs.Juhanda.M.Par  
NPK : 505556

Anggota I

Anggota II

Hadi Jadmiko,Sst Par M.Si.  
NPK: 0401377

Dr. Emy Kholifah R., M.Si  
NPK. 92 08 376

Mengesahkan :

Dekan

Fakultas Ilmu Sosial Dan Ilmu Politik

Dr. Emy Kholifah R., M.Si  
NPK. 92 08 376

## PERNYATAAN ORISINALITAS LAPORAN AKHIR

Yang bertanda tangan dibawah ini,

Nama : Titik Esti Rahayu  
NIM : 1700710026  
Program Studi : DIII PERHOTELAN  
Judul Laporan Akhir : Standar Hygiene and Sanitation Terhadap  
Bahan Makanan di Chinese Kitchen  
JW.Marriot Surabaya.  
Dosen Pembimbing : Drs. Juhanda. M,Par.

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

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,

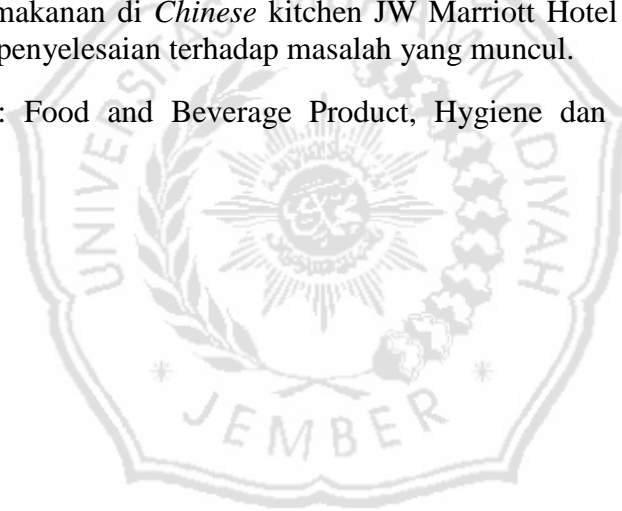
Drs. Juhanda.M,Par  
NPK. 505556

Titik Esti Rahayu  
NIM. 1700711026

## ABSTRAK

Standar Hygiene dan sanitasi pada pengolahan makanan adalah hal yang sangat penting untuk diperhatikan di Food and Beverage Product Department. Hygiene dan Sanitasi makanan adalah salah satu usaha pencegahan yang menitik beratkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu kesehatan, mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan sampai pada saat dimana makanan dan tersebut siap untuk dikonsumsi kepada konsumen. Tujuan penelitian kertas karya ini adalah untuk memperluas pengetahuan tentang penerapan standar hygiene dan sanitasi pada pengolahan makanan di *Chinese kitchen* JW Marriott Hotel Surabaya, dan menambah informasi tentang hotel JW Marriott Surabaya. Pembuatan kertas karya ini menggunakan cara pengumpulan data dengan mengambil data dari website resmi Hotel JW Marriott Surabaya, mewawancarai pembimbing lapangan, terjun langsung dalam kegiatan di Hotel JW Marriott Surabaya, studi literatur yang mendukung teori tentang penerapan standar hygiene dan sanitasi pada pengolahan makanan di *Chinese kitchen* JW Marriott Hotel Surabaya dan untuk menemukan penyelesaian terhadap masalah yang muncul.

Kata kunci : Food and Beverage Product, Hygiene dan Sanitasi pengolahan makanan



## ABSTRACT

Standard Hygiene and sanitation in food processing are very important things to consider in the Food and Beverage Product Department. Food Hygiene and Sanitation is one of the prevention efforts that focuses on activities and actions that are necessary to free food and drinks from all hazards that can disrupt health, starting from before food is produced, during the process of processing, storing, transporting until when food and it is ready to be consumed by consumers. The purpose of this paper is to broaden the knowledge of the application and hygiene and sanitation standards in food processing in the JW Marriott Hotel Surabaya Chinese kitchen, and to add information about the JW Marriott Surabaya hotel. Making this paper uses the method of collecting data by retrieving data from the official website of JW Marriott Hotel Surabaya, interviewing field supervisors, directly involved in activities at JW Marriott Hotels in Surabaya, literature studies that support the theory of the application hygiene and sanitation in food processing in the Chinese kitchen JW Marriott Hotel Surabaya and to find solutions to problems that arise.

Keywords: Food and Beverage Product, food processing hygiene and sanitation



## **Motto**

“Sekali terjun dalam perjalanan jangan pernah mundur sebelum meraihnya, yakin usaha sampai. Karena sukses itu harus melewati banyak proses, bukan hanya menginginkan hasil akhir dan tahu beres tapi harus selalu keep on progress. Meskipun kenyatannya banyak hambatan dan kamu pun sering dibuat stres percayalah tidak ada jalan lain untuk meraih sukses selain melewati yang namanya proses”.

(Armeliani)

“Kebanggaan kita yang terbesar adalah bukan tidak pernah gagal, tetapi bangkit kembali setiap kali kita jatuh”

(Confusius)



## KATA PENGANTAR

Puji syukur alhamdulillah penulis panjatkan atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Akhir *On The Job Training* dengan judul: “Standar Penerapan *Hygiene And Sanitation* Terhadap Pengolahan Menu *Dimsum* di *Chinese Kitchen JW.Marriot Surabaya*”, dengan baik dan tepat waktu. Laporan Akhir *On The Job Training* ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh Gelar Ahli Madya Pariwisata (A.Md. Par). Penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada beberapa pihak yang telah banyak membantu dalam penulisan Laporan Akhir *On The Job Training* ini :

1. Dr. Emy Kholifah R., M.Si selaku Dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik.
2. Bapak Syah Riza Octavi Sandy SE,S.kom,M.Si selaku Ketua Program Studi Diploma III Perhotelan
3. Bapak Drs. Juhanda M.Par selaku Dosen Pembimbing Laporan Akhir.
4. Mr. Stephan George Winkler, selaku *General Manager JW.Marriot Hotel Surabaya*.
5. Bapak Andri Aryono, selaku *Executive Chef JW.Marriot Surabaya* yang telah memberikan ilmu serta evaluasi pada masa *training*.
6. Seluruh Staff Tang Palace *Kitchen Departement JW.Marriot Surabaya* yang telah memberikan ilmu pengetahuan dan motivasi untuk mendorong dalam bekerja yang lebih baik dan bertanggung jawab.
7. Orang Tua yang telah memberikan semangat, dukungan serta do'anya.



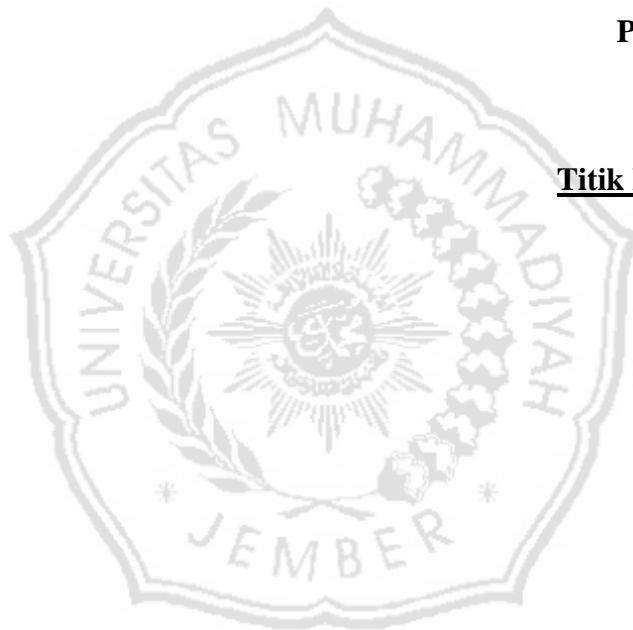
8. Rekan – rekan kampus Perhotelan Muhammmadiyah Jember.

Demikian laporan yang dapat penulis sampaikan dan berharap Laporan Akhir *On The Job Training* ini dapat memberikan manfaat bagi siapa saja yang membacanya.

Jember, 30 Juli 2019

**Penyusun**

**Titik Esti Rahayu**



## DAFTAR ISI

Judul .....	i
<i>Title</i> .....	ii
Lembar Persetujuan .....	iii
Lembar Pengesahan .....	iv
Lembar Pernyataan Orisinalitas Laporan Akhir .....	v
Abstrak .....	vi
<i>Abstrac</i> .....	vii
Motto .....	viii
Kata Pengantar .....	ix
Daftar Isi .....	xi
Daftar Tabel .....	xiv
Daftar Gambar .....	xv
Daftar Lampiran .....	xvi
<b>BAB 1 PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	3
1.3 Tujuan Penelitian .....	3
1.4 Manfaat Penelitian .....	3
1.5 Lokasi Penelitian .....	4
1.6 Jenis dan Sumber Data.....	5
1.7 Teknik Pengumpulan Data .....	5
1.8 Teknik Analisis Data .....	6
1.8.1 Teknik Analisis Data .....	6
1.8.2 Teknik Analisis SWOT .....	7

<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>8</b>
2.1 Pengertian Pariwisata.....	8
2.2 Pengertian Wisatawan .....	9
2.3 Pengertian Hotel .....	10
2.4 Pengertian Departemen di Hotel .....	11
2.5 Pengertian <i>Food and Beverag Department</i> .....	14
2.6 Pengertian <i>Food and Beverage Product Department</i> .....	15
2.7 Seksi-Seksi yang ada di <i>Food and Beverage Product</i> .....	16
2.8 Pengertian Kitchen.....	18
2.9 Pengetian <i>Hygiene dan Sanitation</i> .....	19
2.9.1 Pengertian <i>Hygiene</i> .....	19
2.9.2 Pengertian Sanitasi .....	19
2.10 Personal <i>Hygiene</i> .....	20
2.10.1 Personal Hygiene Dalam Proses Pengolahan Makanan Di Kitchen .....	22
2.11 Sanitasi Makanan (Food Sanitation) .....	23
2.12 Prinsip dari Hygiene dan Sanitasi Pengolah Makanan .....	24
<b>BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>29</b>
3.1 Gambaran Umum JW. Marriott Hotel Surabaya .....	29
3.1.1 Sejarah Marriott International .....	29
3.1.2 Sejarah JW. Marriott Hotel Surabaya .....	30
3.1.3 Informasi Hotel .....	32
3.1.4 Fasilitas Hotel .....	32

3.1.5 Struktur Organisasi JW. Marriott Hotel Surabaya .....	38
3.1.6 Departemen yang ada di JW. Marriott Hotel Surabaya.....	38
3.2 Gambaran Umum Food and Beverage and Culinary Operation di JW.Marriott Hotel Surabaya .....	42
3.2.1 Struktur Organisasi Food and Beverage Product and Culinary Operation di JW Marriot Surabaya .....	42
3.2.2 Tugas Pokok dan Fungsi .....	43
3.2.3 Seksi-seksi di Food and Beverage Product and Culinary Operation di JW Marriot Surabaya .....	45
3.2.4 Jadwal Kerja .....	47
3.2.5 Sistem Produksi di Chinese Kitchen JW Marriott Hotel Surabaya .....	48
3.3 Pelaksanaan Standar <i>Hygiene and Sanitation</i> Terhadap Pengolahan bahan makanan di <i>Chinese Kitchen</i> JW. Marriott Hotel Surabaya .....	52
3.4 Prosedur Penerimaan Bahan Makanan di JW Marriott Hotel Surabaya.....	57
3.5 Analisis SWOT Standar <i>Hygiene</i> dan Sanitation Terhadap Pengolahan Bahan Makanan di Chinese Kitchen JW. Marriot Hotel Surabaya .....	60
<b>BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>63</b>
4.1 Kesimpulan .....	63
4.2 Saran .....	64
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>61</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Teknik Analisis SWOT .....	7
Tabel 3.2 Jadwal jam kerja staff .....	48
Tabel 3.3 Jadwal jam kerja training .....	48
Tabel 3.4 Penyimpanan bahan .....	50
Tabel 3.5.1 Analisis SWOT .....	61



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 JW Marriott Hotel Surabaya .....	31
Gambar 3.3 Marriott Griffins .....	32
Gambar 3.1.5.1 Struktur organisasi Hotel JW Marriott Surabaya.....	38
Gambar 3.2.1.1 Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Product and Culinary Operation di JW Marriot Surabaya</i> .....	42



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Sertifikat *On The Job Trining*

Lampiran 2 Jw.Marriot Hotel Surabaya Tampak dari Depan

Lampiran 3 *Restaurant Chinese* Jw.Marriot Hotel Surabaya

Lampiran 4 *Chinese Kitchen* Jw.Marriot Hotel Suarabaya

Lampiran 5 Menu Dimsum di *Chinese Kitchen* Jw.Marriot Hotel Surabaya

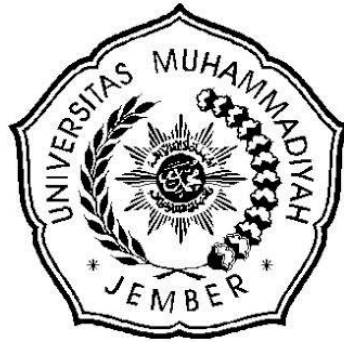
Lampiran 6 Schedule di *Chinese Kitchen Dimsum* Jw.Marriot Hotel Surabaya

Lampiran 7 Kegiatan OJT di *Chinese Kitchen* Jw.Marriot Hotel Surabaya

Lampiran 8 *Print Out Order Dimsum* di *Chinese Kitchen* Jw.Marriot

Hotel Surabaya





**STANDARD APPLICATION OF HYGIENE AND SANITATION OF  
FOOD INGREDIENT IN CHINESE KITCHEN JW MARRIOT  
SURABAYA**

**Submitted as one of the conditions for obtaining a  
Degree Ahli Madya Pariwisata (A.Md. Par)**

**FINAL REPORT**

**Titik Esti Rahayu**

**1700711026**

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

**2019**