

TUGAS AKHIR
PENERAPAN HYGIENE & SANITASI DALAM
PENGOLAHAN MAKANAN OLEH COMMIS DI
FOUR SEASONS RESORT BALI AT SAYAN



POLITEKNIK NEGERI BALI

Oleh

I Made Setiawan

Nim 2015823299

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
2023

TUGAS AKHIR

**PENERAPAN HYGIENE & SANITASI DALAM
PENGOLAHAN MAKANAN OLEH COMMIS DI
FOUR SEASONS RESORT BALI AT SAYAN**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Oleh

I Made Setiawan

2015823299

**PROGRAM STUDI D3 PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
KAMPUS GIANYAR
2023**

**PENERAPAN HYGIENE & SANITASI DALAM
PENGOLAHAN MAKANAN OLEH COMMIS DI
FOUR SEASONS RESORT BALI AT SAYAN**

Oleh
I Made Setiawan
Nim 2015823299

Tugas Akhir ini Diajukan guna Memenuhi Salah Satu Syarat
Menyelesaikan Pendidikan Diploma III pada Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

Disetujui oleh :

Pembimbing I,



Ayu Dwi Yulianthi, SE., M.Si., Ak
NIP. 198507152010122002

Pembimbing II,



Dwi Reni Mahaputri, S.Par., M.Par

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Disahkan oleh
Jurusan Pariwisata
Ketua



Prof. Ni Made Arnawati, MATM., Ph.D.
NIP 1963122819901020



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET,
DAN TEKNOLOGI
POLITEKNIK NEGERI BALI
JURUSAN PARIWISATA**

Jalan Kampus Bukit Jimbaran, Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Bali – 80364
Telp. (0361) 701981 (hunting) Fax. 701128 Lamaran: www.pnb.ac.id
Email: poltek@pnb.ac.id

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : I Made Setiawan

NIM : 2015823299

Progran studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**“Penerapan Hygiene & Sanitasi Dalam Pengolahan Makanan Oleh Commis
di Four Seasons Resort Bali At Sayan”**

benar bebas dari plagiat. Apabila pernyataan ini terbukti tidak benar, saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Gianyar, Juli 2023

Yang membuat pernyataan,



Nama : I Made Setiawan

NIM : 2015823299

PS : DIII Perhotelan
Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri
Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Tuhan yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-nya, tugas akhir berjudul PENERAPAN HYGIENE & SANITASI UNTUK STAFF DI KITCHEN FOUR SEASONS RESORT BALI AT SAYAN dapat diselesaikan sesuai dengan waktu yang ditentukan. Tujuan penulisan tugas akhir ini adalah sebagai salah satu persyaratan akademis untuk menyelesaikan program pendidikan Diploma III, Program Studi Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Dalam proses penulisan tugas akhir ini, banyak diperoleh hambatan dan kesulitan tetapi berkat bimbingan serta motivasi dari berbagai pihak, hambatan dan kesulitan tersebut dapat diatasi. Untuk itu melalui kesempatan yang baik ini disampaikan rasa terimakasih kepada :

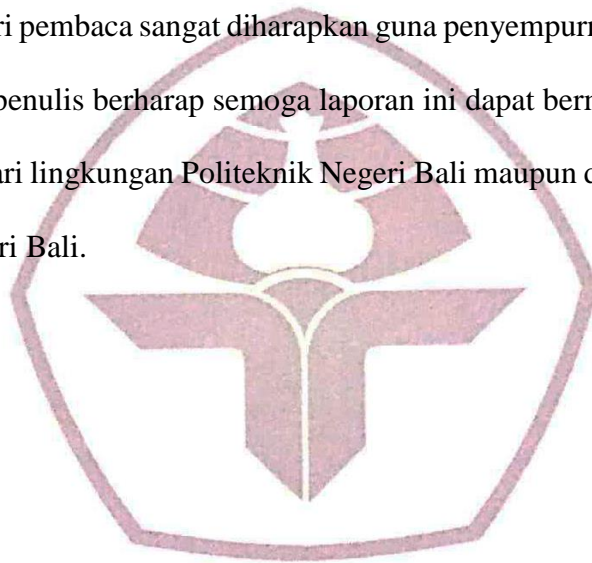
1. I Nyoman Abdi, SE, M.eCom selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
3. Dr. Gede Ginaya, M.Si selaku Sekertaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.

4. Ni Wayan Wahyu Astuti, SSSt.Par., M.Par selaku Kaprodi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Ayu Dwi Yulianthi, SE., M.Si., Ak selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberi saran, bantuan, ide dan dukungan serta meluangkan waktu untuk membantu menyelesaikan tugas akhir ini, sehingga dapat terselesaikan dengan baik.
6. Dwi Reni Mahaputri, S.Par., M.Par selaku Dosen Pembimbing II yang telah meluangkan waktu untuk membantu memberikan saran dan masukan dalam penyusunan tugas akhir ini.
7. Seluruh dosen Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali yang telah membimbing penulis selama menuntut ilmu pada Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
8. Seluruh *staff* Four Seasons Resort Bali at Sayan, khususnya pada Departemen Food and Beverage Product yang telah memberikan pengetahuan yang luar biasa, kemampuan yang baru, memberikan bimbingan dan membantu penulis dalam menyelesaikan masalah selama penyusunan tugas akhir ini.
9. Bapak I Wayan Sartana dan Ibu Ni Ketut Mari selaku orang tua dari penulis yang telah memberikan doa restu dan kasih sayang serta kepercayaan penuh untuk setiap jalan serta langkah penulis ambil selama penyusunan tugas akhir.

10. Teman-teman Politeknik Negeri Bali serta semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang telah memberikan bantuan sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini.

Penulis menyadari masih ada kekurangan baik dari segi materi, sistematika, maupun bahasanya. Hal itu tidak terlepas dari keterbatasan penulis sebagai manusia biasa yang tidak luput dari ketidak sempurnaan. Oleh karena itu, saran dan masukan dari pembaca sangat diharapkan guna penyempurnaan tugas akhir ini.

Akhir kata, penulis berharap semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
LEMBAR ORISINALITAS TUGAS AKHIR	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan	3
1. Tujuan Penulisan	3
2. Kegunaan penulisan tugas akhir	4
D. Metode Penulisan Tugas Akhir	5
2. Metode dan Teknik Analisa Data	5
3. Metode dan Teknik Pengumpulan Hasil Analisis	6
BAB II LANDASAN TEORI	7
A. Hotel	7
1. Pengertian Hotel dan Villa	7
2. Pengertian Villa	8
1. Pengertian Dapur	8
2. Bagian Dapur	9
C. Pengolahan makanan	10
1. Aspek Pengolahan Makanan	11
D. Pencucian Peralatan	101
E. Pengertian Hygiene	12

1. Tujuan perawatan personal <i>hygiene</i>	13
2. Macam-macam personal <i>hygiene</i>	14
F. Pengertian Sanitasi	15
1. Manfaat <i>hygiene</i> sanitasi	16
2. <i>Hygiene</i> dan sanitasi makanan	17
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	18
A. Lokasi dan Sejarah Hotel Four Seasons Resort Bali at Sayan	18
1. Lokasi Hotel Four Seasons Resort Bali At Sayan	18
2. Sejarah Hotel Four Seasons Resort bali At sayan	19
1. Bidang Usaha.....	21
C. Struktur Organisasi Kitchen.....	32
BAB IV PEMBAHASAN	37
A. Penerapan <i>Hygiene</i> & Sanitasi Dalam Pengolahan Makanan Oleh Commis di Four Seasons Resort Bali at Sayan	37
1. Tahap Persiapan	37
2. Tahap Pelaksanaan.....	41
3. Tahap akhir	51
B. Hambatan - Hambatan Dalam Penerapan <i>Hygiene</i> & Sanitasi Dalam Pengolahan Makanan Oleh Commis di Four Seasons Resort Bali at Sayan dan Cara Mengatasinya.....	52
BAB V PENUTUP	53
A. Simpulan	53
B. Saran	54
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Lokasi Hotel Four Seasons Sayan.....	18
Gambar 3. 2 Logo Four Seasons Sayan	19
Gambar 3. 3 Suites Duplex Room	21
Gambar 3. 4 Family suite Room	22
Gambar 3. 5 One Bedroom Villa	22
Gambar 3. 6 River One Bedroom Villa	23
Gambar 3. 7 Sayan Villa	24
Gambar 3. 8 Two bedroom Villa	24
Gambar 3. 9 Royal Villa	25
Gambar 3. 10 Restoran Ayung Terrace.....	26
Gambar 3. 11 Restoran River Side.....	27
Gambar 3. 12 Sokasi	27
Gambar 3. 13 Jati Bar and Lounge.....	28
Gambar 3. 14 Spa.....	29
Gambar 3. 15 Gym.....	30
Gambar 3. 16 Struktur Organisasi Four Seasons Resort Bali At Sayan	32

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

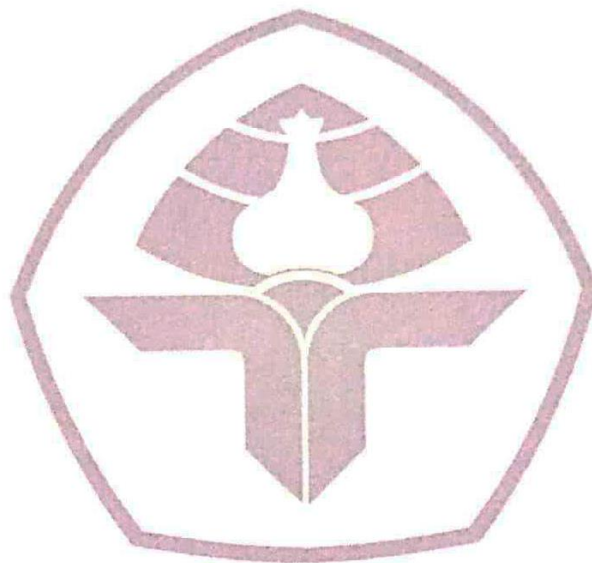
DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Pembersihan vegetable

Lampiran 2. Preparation Bahan Pengolahan Makanan

Lampiran 3. Area kitchen Four Season Resort Bali at Sayan

Lampiran 4. Saat melakukan pembersihan chiller



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Perkembangan pariwisata Bali tahun ke tahun semakin berkembang dikarenakan pulau Bali mempunyai daya tarik tersendiri, tidak di pungkiri wisata domestic dan mancanegara datang ke Bali karena memiliki keindahan alam yang masih terjaga selain itu kearifan lokal Bali yang tidak didapatkan di wilayah lainnya. Adat, budaya, dan agama yang masih dipertahankan dan lestarian masyarakat Bali, itu membuat wisata Bali di kenal di seluruh dunia.

Industri pariwisata seperti hotel, villa, dan restoran serta usaha boga lainnya, akhir-akhir ini semakin berkembang yang dituntut untuk menciptakan suasana yang nyaman dari berbagai aspek untuk diberikan atau ditawarkan sebagai satu produk kepada wisatawan yang melakukan perjalanan wisata. Produk yang dijual oleh pihak hotel terdiri dari dua produk utama yaitu produk nyata (*Tangible Product*) seperti kamar, makanan, minuman, kolam renang, spa, dan berbagai fasilitas lainnya dan produk tidak nyata (*Intangible*) seperti keramah tamahan, pelayanan, kenyamanan, keindahan, keamanan, dan lain sebagainya.

Badan Pusat Statistik (BPS) Provinsi Bali mencatat sebanyak 1.437.740 kunjungan wisatawan mancanegara atau turis asing ke Pulau Dewata pada periode Januari-april 2023. Secara kumulatif, jumlah kunjungan turis asing tersebut naik 1.835 persen dibanding Januari-April 2022 lalu hanya 74.268 kunjungan.

Para wisatawan yang berlibur ke Bali sebagian besar memilih akomodasi perhotelan. Hotel adalah salah satu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau keseluruhan bagian untuk jasa pelayanan penginapan, penyedia makanan dan minuman serta jasa lainnya bagi masyarakat umum yang di kelola komersil. Selain itu hotel memiliki beberapa departemen salah satunya adalah *Food and Beverage*. Tugas *Food and Beverage Departemen* adalah untuk mengolah makanan mentah menjadi makanan produk siap saji. Hal-hal yang harus diperhatikan saat mengolah makanan agar makanan itu terbebas dari bakteri yaitu dengan menjaga kebersihan peralatan, kebersihan penyimpanan makanan, kebersihan pengolahan makanan dan kebersihan *kitchennya*.

Pada saat pengolahan makanan commis harus menerapkan *hygiene* dan sanitasi seperti mencuci tangan sebelum atau sesudah pengolahan makanan tersebut. Supaya saat pengolahan makanan, makanan itu tetap terjaga kebersihan dan terbebas dari bakteri maupun kuman.

Sanitasi menurut *World Health Organization (WHO)* adalah suatu usaha yang mengawasi beberapa faktor lingkungan fisik yang berpengaruh terhadap manusia terutama terhadap hal-hal yang mempengaruhi efek, merusak perkembangan fisik, kesehatan, dan mempertahankan hidup. Sedangkan *hygiene* adalah satu ilmu pengetahuan yang mempelajari kesehtan. *Hygiene* erat hubungannya dengan perorangan, makanan dan minuman karena merupakan syarat untuk mencapai derajat kesehatan.

Berkaitan dengan latar belakang di atas, maka penulis tertarik untuk mengangkat topic untuk di bahas dalam tugas akhir dengan judul "Penerapan

Hygiene & Sanitasi Dalam Pengolahan Makanan Oleh Commis Di Four Seasons Resort Bali At Sayan”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas maka yang menjadi rumusan permasalahan yang akan dibahas dalam laporan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana penerapan *hygiene & sanitasi* dalam pengolahan makanan oleh commis di Four Seasons Resort Bali At Sayan?
2. Apa kendala saat penerapan *hygiene & sanitasi* dalam pengolahan makanan oleh commis di Four Seasons Resort Bali At Sayan ?

C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan

Berdasarkan rumus masalah yang telah diuraikan di atas, maka tujuan dan kegunaan penulis dan kegunaan penulisan tugas akhir ini adalah sebagai berikut

1. Tujuan Penulisan

Tujuan penulisan tugas akhir ini adalah menjawab pertanyaan dari rumus masalah yang telah diuraikan yaitu:

- a. Untuk mengetahui penerapan *hygiene & sanitasi* dalam pengolahan makanan oleh commis di Four Seasons Resort Bali At Sayan.
- b. Untuk mengetahui kendala saat penerapan *hygiene & sanitasi* dalam pengolahan makanan oleh commis di Four Seasons Resort Bali At Sayan.

2. Kegunaan penulisan tugas akhir

Kegunaan penulis antara lain:

a. Bagi mahasiswa

- 1) Sebagai salah satu persyaratan untuk menyelesaikan Diploma III program studi D3 perhotelan Politeknik Negeri Bali.
- 2) Untuk mengetahui secara detail penerapan *hygiene* sanitasi dalam pengolahan makanan oleh commis di Four Seasons Resort Bali At Sayan.

b. Bagi politeknik negeri bali cabang Gianyar

- 1) Menjadi referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang nantinya diharapkan dapat digunakan sebagai bahan untuk menambah ilmu pengetahuan membaca yang ingin menambah pengetahuan dalam bidang *hygiene* sanitasi.
- 2) Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide melalui penulisan tugas akhir dan juga sebagai referensi bagi mahasiswa maupun dosen pengajar dalam menyusun tugas akhir atau buku ajar tentang penerapan *hygiene* sanitasi dalam pengolahan makanan.

c. Bagi perusahaan

1. Memberi masukan ke pihak hotel untuk meningkatkan fasilitas *kitchen* agar mencapai *hyiene* sanitasi dan mempertahankan untuk kualitas makanan.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Adapun teknik pengumpulan data yang digunakan dalam Tugas Akhir sebagai berikut :

a. Observasi (Pengamatan)

Observasi adalah teknik pengumpulan data dengan melakukan pengamatan secara langsung terhadap objek penelitian yang berhubungan dengan topik penelitian yaitu pada saat melakukan *On The Job Training di F & B Product Department* di Four Seasons Resort Bali At Sayan.

b. Interview (Wawancara)

Wawancara adalah metode pengumpulan data dengan melakukan tanya jawab secara langsung kepada commis *F & B product* di Four Seasons Resort Bali At Sayan yang bertujuan untuk mendapatkan lebih banyak data yang diperlukan dan mampu diandalkan dalam penulisan tugas akhir ini.

c. Kepustakaan

Kepustakaan adalah teknik pengumpulan data dengan cara mencari, mempelajari dan membaca dokumen-dokumen dan buku -buku yang berkaitan dengan judul dan permasalahan yang dibahas dalam tugas akhir ini yaitu Penerapan *Hygiene & Sanitasi* Dalam pengolahan Makanan Oleh Comis Di Four Seasons Resort Bali At Sayan.

2. Metode dan Teknik Analisa Data

Adapun teknik analisis data yang digunakan dalam menyusun tugas akhir ini adalah deskriptif kualitatif, yaitu dengan menguraikan atau memaparkan

permasalahan yang ada berdasarkan data dan informasi yang diperoleh, dicatat, dan diuraikan secara sistematis sehingga diperoleh kesimpulan yang rasional.

3. Metode dan Teknik Pengumpulan Hasil Analisis

Metode dan teknik penyajian hasil analisis yang penulis gunakan dalam tugas akhir ini adalah metode penyajian informal yaitu metode penyajian hasil analisis dengan uraian kata-kata biasa.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan pembahasan bab sebelumnya, maka penerapan *hygiene* sanitasi dalam pengolahan makanan oleh commis di Four Seasons Resort Bali at Sayan dapat di simpulkan sebagai berikut :

1. Penerapan *hygiene* & sanitasi dalam pengolahan makanan oleh commis di Four Seasons Resort Bali at Sayan terdiri dari 3 tahapan yaitu :
 - a. Tahap persiapan yang terdiri dari persiapan diri, persiapan area kerja, persiapan peralatan.
 - b. Tahap pelaksanaan, pada tahap pelaksanaan ada 3 tahap yaitu : pelaksanaan *hygiene* sanitasi untuk commis di *kitchen*, pencucian peralatan pengolahan makanan, cara pembersihan area *kitchen*.
 - c. Tahap akhir yaitu tahap dimana commis sudah selesai melakukan tugas dan pekerjaannya. Pada tahap ini commis melakukan *handover* kepada *shift* selanjutnya.
2. Hambatan – Hambatan Dalam Penerapan *Hygiene* & Sanitasi Dalam Pengolahan Makanan Oleh Commis di Four Seasons Resort Bali at Sayan dan Cara Mengatasinya antara lain :
 - a. Saat pelaksanaan *hygiene* sanitasi terkadang commis lupa mencuci tangan karena mungkin terburu-buru. Cara mengatasinya, pada saat pengolahan makanan commis harus mencuci tangan terlebih dahulu supaya makanan

itu terhindar dari kuman dan bakteri yang mungkin terkontaminasi oleh tangan.

- b. Saat menyikat lantai commis harus menyikat lantai dengan menyeluruh dan bersungguh-sungguh, supaya minyak dan kotoran yang menempel pada lantai bisa hilang dan lantai tidak licin. Cara mengatasinya yaitu, Saat menyikat lantai commis harus menyikat lantai dengan menyeluruh dan bersungguh-sungguh, supaya minyak dan kotoran yang menempel pada lantai bisa hilang dan lantai tidak licin.

B. Saran

Pada kesempatan ini penulis ingin memberikan saran yang berkaitan dengan penerapan *hygiene & sanitasi* dalam pengolahan makanan. Berdasarkan pengamatan penulis selama menjalani PKL, ada beberapa saran yang ingin penulis sampaikan antara lain :

- a. Atasan harus selalu mengawasi commis supaya sebelum pengolahan makanan, commis harus mencuci tangan terlebih dahulu, supaya makanan itu tidak tercemar oleh bakteri-bakteri yang menempel ditangan.
- b. Atasan commis harus selalu mengawasi dalam melaksanakan pembersihan lantai *kitchen*, supaya saat commis melakukan pembersihan lantai *kitchen*, commis bersungguh-sungguh melakukannya.

DAFTAR PUSTAKA

- Apriliyani, Anggita. 2018. *Mengintip Serunya Bekerja Di dapur Hotel*. Jakarta: Majalah Kumparan (5 Juni 2018).
- Bartono dan Rffino, B. d. (2006). *Dasar Dasar Food Product*. Yogyakarta: Andi.
- Febri Surya. 2019. *Akomodasi Perhotelan*. Temanggung: Desa Pustaka Indonesia.
- Gunawan. (2007). Pengertian Villa. BAB II, Kajian Pustaka, 23.
- Iskandar, H. M. (2015). *Teori Pengolahan Makanan*. Jakarta: PT Gramedia Widiarsana Indonesia.
- Ichwan Prastowo. 2017. *Hotel Hygiene dan Sanitation*. Sleman: Deepublish.
- Iskandar, H. M. (2015). *Teori Pengolahan Makanan*. Jakarta: PT Gramedia Widiarsana Indonesia.
- Juhainan, E. (2020b). *Keamanan Makanan Ditinjau Dari Aspek Hygiene Dan Sanitasi Pada Penjamahan Makanan Di Sekolah, Warung makanan Dan Rumah Sakit*. Electronic Journal Scientific Evironmental Health And Disease. 1(1)
- Mendika Temitayo, I.O. (2016). *Pengetahuan dan Praktik Kebersihan Diri pada Siswa Sekolah Menengah Atas di Ambassadors College, Ile-If. Neigeria*. Texila Internasional Journal of public Health.4 (4). Halaman 3
- Marsanti, Avicena Sakula. 2018. *Buku Ajar Hygiene Sanitasi Makanan*. Ponorogo: Uwais Inspirasi Indonesia.
- Noviati. 2019. *Industri Perhotelan*. Temanggung: Desa Pustaka Indonesia.
- Peraturan Menteri kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/SK/X/2011 tentang *Hygiene Sanitasi* Jasaboga.
- Rejeki. Sri, Gunadi DWI Hantoro. 2020. *Sanitasi Hygiene dan Kesehatan Kerja*. Malang: Rekayasa Sains.
- Suardani, Made. 2014. "*Pengolahan Makanan 2*". Denpasar. Politeknik Negeri Bali
- Sucipto. Cecep Dani. 2015. *Keamanan Pangan Untuk Kesehatan Manusia* Yogyakarta: Gosyen Publishing.