

## **TUGAS AKHIR**

# **PROSEDUR PENERAPAN SANITASI PADA PREGO RESTAURANT OLEH F&B SERVICE DEPARTMENT DI HOTEL THE WESTIN RESORT NUSA DUA**



**Ni Made Dwiantari**

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2022**

**TUGAS AKHIR**

**PROSEDUR PENERAPAN SANITASI PADA PREGO  
RESTAURANT OLEH F&B SERVICE DEPARTMENT DI HOTEL  
THE WESTIN RESORT NUSA DUA**



**Oleh  
Ni Made Dwiantari  
NIM 1915823029**

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN  
JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2022**

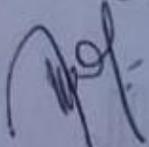
**PROSEDUR PENERAPAN SANITASI PADA PREGO  
RESTAURANT OLEH F&B SERVICE DEPARTMENT DI HOTEL  
THE WESTIN RESORT NUSA DUA**

Oleh  
**Ni Made Dwiantari**  
NIM 1915823029

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

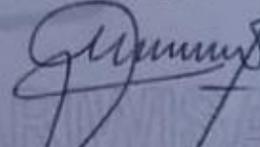
Disetujui oleh:

Pembimbing I,



**Solihin, SST.Par.,M.Par.**  
NIP 196206121989031002

Pembimbing II,



**I Ketut Suarta, SE,M.Si.**  
NIP 196309151990031002

Disahkan oleh  
Jurusan Pariwisata  
Ketua,



**Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D.**  
NIP 196312281990102001



POLITEKNIK NEGERI BALI

KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
JURUSAN PARIWISATA

Jalan Kampus Bukit Jimbaran, Kuta Selatan, Kabupaten Badung,  
Bali – 80364

Telp. (0361) 701981 (hunting) Fax. 701128 Laman: [www.pnb.ac.id](http://www.pnb.ac.id)

Email: [poltek@pnb.ac.id](mailto:poltek@pnb.ac.id)

**SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Ni Made Dwiantari

NIM : 1915823029

Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul

**“PROSEDUR PENERAPAN SANITASI PADA PREGO RESTAURANT OLEH  
F&B SERVICE DEPARTMENT DI HOTEL THE WESTIN RESORT NUSA  
DUA”**

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.

Jimbaran, Juli 2022

Yang membuat pernyataan,



NIM : 1915823029

PS : DIII Perhotelan  
Jurusan Pariwisata  
Politeknik Negeri Bali

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa / Tuhan Yang Maha Esa, karena rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “PROSEDUR PENERAPAN SANITASI PADA PREGO RESTAURANT OLEH F&B SERVICE DEPARTMENT DI HOTEL THE WESTIN RESORT NUSA DUA” ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Prosedur Penerapan Sanitasi pada Prego Restaurant oleh F&B Service Department di Hotel The Westn Resort Nusa Dua”.

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 terima kasih 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. PhD. selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
3. Drs. 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, SST.Par., M.Par. selaku Kaprodi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk

menempuh pendidikan di Program Studi III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

5. Solihin, SST.Par,M.Par. selaku Dosen Pembimbing I penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
6. I Ketut Suarta, SE.M,Si. selaku Dosen Pembimbing II penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
7. Bapak dan Ibu Dosen Jurusan Pariwisata yang telah membimbing penulis selama menuntut ilmu pada jurusan pariwisata di Politeknik Negeri Bali.
8. Bapak Oriol Montal, selaku General Manager di hotel The Westin Resort Nusa Dua Bali yang telah memberikan kesempatan untuk belajar secara langsung diproperti yang dipimpinnya.
9. Bapak Made Muliana, selaku Food & Beverage Service Manager di The Westin Resort Nusa Dua Bali.
10. Bapak Made Sumadita, selaku Assistant Manager, Restaurant & Bars di The Westin Resort Nusa Dua Bali yang telah menjadi mentor penulis selama menjalani praktik kerja lapangan.
11. Bapak Daniel Fernando, selaku Director of Learning & Development di The Westin Resort Nusa Dua Bali.
12. Seluruh staf maupun kapten restaurant di The Westin Resort Nusa Dua Bali yang telah bersedia menerima, memberikan penjelasan dan membimbing penulis selama melaksanakan praktik kerja lapangan.

13. Bapak I Made Suarta dan Ibu Ni Nyoman Setiasih, selaku orang tua penulis yang telah memberikan motivasi dan doa selama penulisan tugas akhir ini.
14. Teman-teman di Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan semangat, dukungan moral, dan motivasi dalam penulisan 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 ketidaksempurnaan. Oleh karena itu, saran dan kritik dari pembaca sangat diharapkan guna menyempurnakan tugas akhir ini.

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

Badung, Juli 2022

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>Isi</b>	<b>Halaman</b>
<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>LEMBAR ORISINALITAS TUGAS AKHIR.....</b>	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang Masalah.....	2
B. Rumusan Masalah .....	5
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan .....	5
D. Metodologi Penelitian .....	6
<b>BAB II LANDASAN TEORI .....</b>	<b>8</b>
A. Hotel .....	8
B. Restoran.....	11
C. Pramusaji .....	16
D. Prosedur.....	23
E. Penerapan .....	23
F. Sanitasi.....	24
<b>BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....</b>	<b>25</b>
A. Sejarah dan Lokasi Perusahaan .....	25
B. Bidang Usaha dan Fasilitas pada The Westin Resort Nusa Dua Bali .....	28
C. Struktur Organisasi pada F&B Service Department di The Westin Resort Nusa Dua .....	35
<b>BAB IV PEMBAHASAN.....</b>	<b>40</b>
A. Prosedur Penerapan Sanitasi, Pada Karyawan, Peralatan Yang Digunakan Dan Lingkungan Restoran Oleh F&B Service Departmen .....	40
B. Hambatan yang dialami ketika menerapkan prosedur sanitasi saat melayani tamu pada restoran Prego.....	58

<b>BAB V PENUTUP</b> .....	<b>60</b>
A. Simpulan.....	60
B. Saran.....	62

**DAFTAR PUSTAKA**  
**LAMPIRAN**

## DAFTAR GAMBAR

<b>Isi</b>	<b>Halaman</b>
Gambar 3.1 Struktur Organisasi Pada Restoran Prego .....	36
Gambar 4.1 <i>Uniform F&amp;B Service</i> di Prego Restoran pada <i>event fun day</i> <i>family brunch</i> .....	43
Gambar 4.2 Prosedur Mencuci Tangan Dari Ecolab <i>company</i> .....	49
Gambar 4.3 Hostes <i>Counter</i> di Restoran Prego .....	56
Gambar 4.4 Area Bar Pada Restoran Prego .....	58

## DAFTAR TABEL

<b>Isi</b>	<b>Halaman</b>
Tabel 3.1 Jenis-jenis Kamar di The Westin Resort Nusa Dua .....	29

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1 : Perlengkapan mengenai protokol kesehatan.

Lampiran 2 : Pembersihan area bar.

Lampiran 3 : Pembersihan *tray*.

Lampiran 4 : Pembersihan meja.

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah**

Secara etimologi istilah pariwisata berasal dari bahasa Sanskerta “pari” yang berarti ‘seluruh, semua atau penuh’ dan “wisata” yang berarti ‘perjalanan’. Pariwisata dimaknai sebagai perjalanan yang penuh atau lengkap, yaitu bepergian dari suatu tempat tertentu ke satu atau beberapa tempat lain, singgah atau tinggal beberapa saat tanpa bermaksud untuk menetap, dan kemudian kembali ke tempat asal. Pulau Bali adalah pulau yang dijadikan salah satu tujuan utama wisatawan berkunjung. Hal ini merupakan aset yang berpotensi menghasilkan keuntungan untuk industri pariwisata di Bali. Karena keindahan alam dan budaya yang membuat pulau ini menjadi tempat yang populer untuk berwisata. Pelayanan yang ramah tamah, berorientasi budaya dan sarana & prasarana yang mendukung dibutuhkan sebagai jiwa pariwisata di pulau Bali. Dalam menjalankan aktivitas atau kegiatan, adanya sarana dan prasarana tentunya sangat membantu kelancaran serta efisiensi prosesnya. Mengutip dari buku manajemen pendidikan tahun 2020 karya Suhelayanti, secara etimologis, sarana diartikan sebagai alat langsung yang digunakan untuk mencapai suatu tujuan. Sedangkan prasarana berarti alat tidak langsung yang dimanfaatkan untuk meraih tujuan. Bisa disimpulkan jika sarana dan prasarana merupakan seluruh benda, baik yang bergerak ataupun tidak, digunakan untuk meraih tujuan bersama. Pembuatan sarana dan prasarana disesuaikan dengan yang dibutuhkan organisasi, lembaga atau perusahaan. Faktor pendukung

pariwisata yang mempunyai peranan yang sangat penting dalam penyediaan sarana dan prasarana pariwisata adalah hotel.

Hotel merupakan sebuah bangunan, atau perusahaan yang akan menyediakan sebuah jasa. Umumnya jasa yang ditawarkan oleh hotel berupa penginapan. Akan tetapi, masih banyak lagi jasa yang bisa ditawarkan oleh suatu hotel. Seperti menyediakan berbagai makanan dan minuman, membuat resto atau kafe, dapat digunakan untuk menggelar sebuah acara, dan lain sebagainya. Menurut klasifikasi hotel berdasarkan tingkatan atau bintang, pada hotel bintang 5 memiliki banyak departemen-departemen yang mendukung kelancaran operasional hotel.

Salah satu hotel berbintang 5 yang berlokasi di kawasan pariwisata Indonesian *tourism development centre* (ITDC), yaitu The Westin Resort Nusa Dua Bali yang berjarak 11 km dari Ngurah Rai Internasional Airport dan kurang lebih 20 km dari pusat kota. Kawasan pariwisata ini merupakan lokasi strategis bagi para wisatawan untuk menuju pusat keramaian di pusat kota. The Westin Resort Nusa Dua Bali terletak berdekatan dengan pantai di Nusa Dua, dan tempat wisata lainnya yang sangat menarik untuk dikunjungi. Hotel ini memiliki konsep “*wellness*” yang menawarkan filosofi “*For a Better You*” di bawah enam pilar *Well-Being*, yakni: *Feel Well, Work Well, Move Well, Eat Well, Sleep Well dan Play Well*. Selain memiliki konsep *wellnes* yang mengusung 6 pilar, hotel ini juga memiliki ciri khas, yaitu “*heavenly bed*” dimana mempunyai tempat tidur yang begitu khas dan tiada tanding serta memiliki “*eat well menu*” yang disediakan untuk para tamu, sehingga tamu yang menginap merasa *relax* dengan konsep yang ditawarkan. Selain itu, banyak fasilitas yang ditawarkan oleh

hotel. Seperti mengikuti yoga *class* yang dipandu oleh instruktur yang berpengalaman dan handal, *run* westin mengelilingi daerah ITDC, bermain tenis meja dengan keluarga, bersepeda mengelilingi hotel dan terkhusus anak-anak disetiap jumatnya akan ada *cooking class*. Yang dimana, *cooking class* ini dilakukan di restoran.

Restoran merupakan sebuah tempat yang menyajikan makanan dan minuman lengkap dengan berbagai fasilitas yang nyaman sehingga para tamu yang datang akan merasa betah saat menyantap hidangan. Umumnya sebuah restoran akan di desain sedemikian rupa sehingga terlihat lebih eksklusif dibandingkan dengan warung makan biasa. Selain itu dalam sebuah restoran biasanya akan dilayani oleh *waiter/waitress* berseragam dan menunya langsung dimasak oleh koki profesional. The Westin Resort Nusa Dua, memiliki 6 restoran dan 1 *in room dining*. Dimana setiap konsep atau tema yang dimiliki setiap restoran berbeda dan *opening hours* dari setiap restoran juga berbeda-beda. Menawarkan beberapa tempat untuk bersantap dan berbagai macam selera hidangan, mulai dari Indonesia *food*, Japanese *food*, Indian *food*, dan Italian *food*.

Prego adalah salah satu restoran yang menyajikan menu Italian *food*, restoran ini merupakan restoran terbaru diantara restoran-restoran lainnya yang dimiliki oleh The Westin Resort Nusa Dua. Prego restoran melayani *lunch* dan *dinner*. Italian restoran ini dibuka mulai pukul 11.00 - 23.00 Wita. Namun terkadang jika *occupancy* sedang tinggi, Prego juga dibuka untuk *breakfast*. Prego juga memiliki *event* yang bernama "*fun day family brunch*" yang dilakukan setiap hari minggu. Lokasi Prego tidak jauh dari *lobby*, hidangan makanan disajikan dengan ala carte. Sebelum makanan diantarkan ke meja tamu, makanan akan benar-benar dicek oleh *food checker* agar

makanan tetap dalam kondisi yang siap untuk dimakan dan terjaga sanitasinya.

Dalam era pandemi covid-19 ini, menerapkan sanitasi merupakan kunci untuk mendapatkan kepercayaan tamu. Food and Beverage Departement adalah *department* yang bertanggung jawab penuh dalam menyajikan makanan dan minuman. Kegiatan makanan dan minuman merupakan kebutuhan setiap manusia, maka kegiatan penanganan memiliki resiko yang sangat tinggi, sehingga pengelolaan makanan dan minuman harus ditangani secara professional, agar dapat meningkatkan prestise hotel tersebut. Dengan memberikan pelayanan yang maksimal sesuai dengan protokol kesehatan dan memberi kepuasan kepada tamu. Memiliki standar tersendiri yang ditekankan kepada setiap karyawan dalam memberikan layanan kepada pelanggan sebagai salah satu yang siap dinikmati, utamanya pada bagian restoran hotel perihal kesehatan & kebersihan (*sanitasi and hygiene*) dalam pengelolaan makanan didalam dunia *hospitality*.

Hal inilah yang mendasari penulis untuk membuat usulan judul proposal dengan judul “Prosedur Penerapan Sanitasi Pada Prego Restaurant oleh F&B Service Department di hotel The Westin Resort Nusa Dua” untuk berbagi ilmu kepada para pembaca khususnya pada dunia *hospitality* di era pandemi seperti ini, harus sangat ketat menjaga kebersihan area kerja dan mematuhi protokol kesehatan.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian pada latar belakang permasalahan diatas maka yang menjadi pokok permasalahan dalam laporan ini adalah:

1. Bagaimana prosedur penerapan sanitasi baik itu pada karyawan, perlengkapan yang digunakan dan dilingkungan restoran oleh *f&b service department*?
2. Apa saja hambatan yang dialami ketika menerapkan prosedur sanitasi saat melayani tamu pada restoran Prego?

## **C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan**

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan diatas, maka tujuan dan kegunaan penulis tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

### **1. Tujuan Penulisan**

Adapun tujuan penulisan tugas akhir ini adalah:

- a) Untuk mengetahui penerapan prosedur sanitasi oleh pramusaji dalam melayani tamu di masa pandemi pada *restaurant Prego*
- b) Untuk mengetahui hambatan yang dialami ketika menerapkan prosedur sanitasi dan saat melayani tamu pada *restaurant Prego*

### **2. Kegunaan Penulisan**

Berdasarkan tujuan penulisan yang telah disebutkan di atas, adapun kegunaan dari penulisan tugas akhir ini adalah:

- a) Bagi Politeknik Negeri Bali adalah sebagai referensi yang nantinya dapat digunakan untuk penelitian selanjutnya yang berhubungan dengan *Food and*

*Beverage Service* dan sebagai bahan masukan baru untuk memperkaya bahan bacaan yang ada di perpustakaan Politeknik Negeri Bali.

- b) Bagi mahasiswa adalah salah satu persyaratan untuk menyelesaikan program Diploma III di Politeknik Negeri Bali dan sebagai tolak ukur dalam penerapan teori yang diperoleh di bangku kuliah dengan apa yang diperoleh di lapangan.
- c) Bagi perusahaan untuk dapat memberi sumbangsih dan pemikiran untuk menjadi bahan pertimbangan bagi perusahaan dalam pelayanan kepada tamu.

#### **D. Metodologi Penelitian**

##### 1. Metodologi dan Teknik Pengumpulan Data

Metode yang penulis gunakan dalam pengumpulan data ini adalah sebagai berikut:

- a) Metode Observasi, yaitu suatu metode pengumpulan data dengan mengamati, belajar, dan melibatkan diri sendiri secara langsung dalam “Prosedur Penerapan Sanitasi Pada Prego Restaurant oleh F&B Service *Department* di hotel The Westin Resort Nusa Dua”. Metode ini dibantu dengan teknik mencatat dan dokumentasi berupa gambar.
- b) Wawancara, yaitu suatu metode pengumpulan data dengan mengadakan wawancara atau hanya tanya jawab langsung dengan respondenya seperti para staff dan tamu.
- c) Studi Kepustakaan, yaitu suatu metode pengumpulan data dengan cara membaca panduan training dan dokumen-dokumen yang berhubungan dengan tugas akhir.

## 2. Metodologi dan Teknik Analisis Data

Metode analisis yang penulis gunakan dalam menyusun laporan tugas akhir ini adalah teknik analisis deskriptif, yaitu memaparkan atau menguraikan masalah dengan menggunakan data-data yang didapat selama melakukan praktek kerja lapangan di The Westin Resort Nusa Dua.

## 3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Dalam penyajian hasil analisis data penulis menggunakan teknik formal yang menyajikan hasil analisis data dengan jelas, tepat, dan benar menggunakan semua data sesuai dengan prosedur pelayanan pada masa pandemi covid-19 di The Westin Resort Nusa Dua.

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Simpulan**

Berdasarkan pembahasan di atas mengenai prosedur penerapan sanitasi pada *prego restaurant* oleh *f&b Service Department* Di Hotel The Westin Resort Nusa Dua, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Prosedur penerapan sanitasi pada *prego restaurant* oleh *f&b service department* di hotel The Westin Resort Nusa Dua:

a. Tahap Persiapan

1) Persiapan diri

Sebelum melakukan pekerjaan, seorang pramusaji akan melakukan persiapan diri terlebih dahulu, yaitu terdiri dari: melakukan absensi 30 menit sebelum kerja, memperhatikan kebersihan dan kesegaran badan, menggunakan *deodorant* atau *parfum*, menjaga kebersihan mulut dan gigi, mencukur jenggot dan kumis (untuk laki-laki) rambut di *hairnet* (untuk perempuan) rambut ditata dengan baik agar terlihat rapi.

2) Persipana peralatan dan perlengkapan

Setelah mempersiapkan penampilan diri, selanjutnya seorang pramusaji menyiapkan alat dan perlengkapan untuk operasional seperti: *cutleries, tray, napkin, pulpen,*

*captain order, table cloth, trolley, hand glove, masker, hand sanitizer, buku menu, reservation book* dan beserta *chemical* yang digunakan.

b. Tahap pelaksanaan

Tahap ini meliputi beberapa langkah, yaitu: sebelum melakukan pembersihan, f&b *service* wajib menggunakan *hand glove* agar terhindar dari kuman atau bakteri, kemudian menerapkan sanitasi pada perlengkapan, seperti: membersihkan perlengkapan seperti: meja dan kursi dengan menyemprotkan disinfektan lalu mengelapnya dengan lap khusus yang bernama *dusting cloth*, lalu memastikan peralatan seperti: *cutleries* sudah bersih dan sudah di *polish* dengan air panas dan diberi jeruk nipis agar bau amisnya tidak tercium begitu juga dengan gelas *polish* dengan air panas dan jeruk nipis menggunakan lap yang bernama *glass cloth*, memastikan *tray & trolley* sudah dibersihkan dan disemprotkan disinfektan, napkin digunakan sekali pakai setelah itu dibawa ke *laundry*, buku *menu* dilap menggunakan *cleaning cloth*. Pada area lingkungan kerja, yaitu area *hostes* dan *bar* dibersihkan seminggu sekali, dengan disetiap laci yang tertera diberikan kapur barus agar kecoa ataupun serangga tidak masuk kedalam laci.

c. Tahap penyelesaian

Tahap terakhir yang dilakukan adalah tahap penyelesaian yang meliputi: penggudangan alat-alat yang digunakan saat bekerja, pengembalian kunci dan pegisian *report book*.

2. Hambatan-hambatan yang dihadapi dalam menerapkan prosedur penerapan sanitasi pada *prego restaurant* oleh *f&b service department* di hotel The Westin Resort Nusa Dua, yaitu:

1. Kekurangan staf, berkurangnya jumlah staf menyebabkan operasional direstoran sering kali tidak mendapatkan hari libur yang sesuai dengan ketentuan jam kerja.

Tindakan yang dapat dilakukan oleh seorang *f&b service* adalah dengan berkoordinasi kepada *duty manager* untuk mengganti hari libur yang belum didapatkan ke bulan berikutnya.

2. Kekurangan perlengkapan atau peralatan yang digunakan saat bekerja, sehingga penerapan sanitasi menjadi terhambat.

Tindakan yang dapat dilakukan seorang *f&b service* adalah dengan berkoordinasi kepada *manager* di setiap *venue* agar mempunyai cukup *restock* mengenai perlengkapan dan peralatan alat bekerja.

## **B. Saran**

Berdasarkan pengamatan yang dilakukan selama melaksanakan praktik kerja lapangan di The Westin Resort Nusa Dua, maka dapat diberikan saran bagi pihak perusahaan yaitu:

1. Pada masa pandemi seperti ini, karyawan banyak yang berhenti atau pensiun muda karena banyak yang dirumahkan, oleh karena itu pihak hotel harus memperbanyak

mencari *casual worker* saat operasional agar tidak terjadi tumpang tindih saat bekerja.

2. Meningkatkan komunikasi dengan semua departemen agar tidak terjadi kesalahan pada memberikan informasi dan rutin memberikan *training* mengenai *product knowledge* kepada seluruh karyawan.

## DAFTAR PUSTAKA

Chair, I. M., & Pramudia, H. (2017). Hotel Room Division Management. Jakarta: Kencana.

Goomang 2003. Tentang Penerapan Hygiene dan Sanitasi. Diakses pada [https://www.academia.edu/37297462/PENERAPAN\\_HYGIENE\\_DAN\\_SANITASI\\_HOTEL\\_KUSUMA\\_KARTIKA\\_SARI\\_DI\\_KOTA\\_SURAKARTA\\_IMPLEMENTATION\\_OF\\_HYGIENE\\_AND\\_SANITATION\\_IN\\_KUSUMA\\_KARTIKA\\_SARI\\_HOTEL\\_SURAKARTA](https://www.academia.edu/37297462/PENERAPAN_HYGIENE_DAN_SANITASI_HOTEL_KUSUMA_KARTIKA_SARI_DI_KOTA_SURAKARTA_IMPLEMENTATION_OF_HYGIENE_AND_SANITATION_IN_KUSUMA_KARTIKA_SARI_HOTEL_SURAKARTA)

Isdarmanto. 2017. Dasar-Dasar Kepariwisata dan Pengelolaan Destinasi Pariwisata. Yogyakarta: Gerbang Media Aksara dan StiPrAm.

Menurut KBBI versi online 2019. Diakses pada:

<https://typoonline.com/kbbi/layanan>

Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII

Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Restoran. Diakses pada:

<https://123dok.com/title/keputusan-menteri-kesehatan-tentang-persyaratan-hygiene-sanitasi-restoran>

Lianty, F.R., & Anita, J. 2019. TA: Perancangan Comfy Prime Hotel bintang Empat Dengan Pendekatan Arsitektur Minimalis Di Bandung. Doctoral Dissertation. Institut Teknologi Nasional Bandung.

Marsum, W.A., dan Siti Fauziah. (2016). Professional Waiter. Yogyakarta: Andi.

Narko dalam (Wijaya & Irawan 2018) tentang prosedur. Diakses pada:

[https://repository.bsi.ac.id/index.php/unduh/item/218530/File\\_10-Bab-II-Landasan-Teori.pdf](https://repository.bsi.ac.id/index.php/unduh/item/218530/File_10-Bab-II-Landasan-Teori.pdf)

Oka, I Made Darma & Winia, I Nyoman. 2017 Pelayanan Prima di Restoran International. Surabaya: Paramita.

Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Nomor 11 Tahun 2013 tentang Standar Usaha Restoran. Diakses pada:

<https://jdih.kemeparekraf.go.id/katalog-94-Peraturan%20Menteri>

Wiwoho, Ardjuno. 2008. Pengetahuan Tata Hidang, Jakarta: Erlangga Sumber hotel dan restoran dari HRD Hotel JW Marriott Medan.