

**MODEL PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN
BERBASIS HACCP DALAM IMPLEMENTASI *SUSTAINABLE*
LINGKUNGAN DI THE KAYON RESORT UBUD**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I MADE GUSTANA KERTA RAHARJA

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2022**

SKRIPSI

**MODEL PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN
BERBASIS HACCP DALAM IMPLEMENTASI *SUSTAINABLE*
LINGKUNGAN DI THE KAYON RESORT UBUD**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
I MADE GUSTANA KERTA RAHARJA
1815834172**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2022**

SKRIPSI

MODEL PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN BERBASIS HACCP DALAM IMPLEMENTASI *SUSTAINABLE* LINGKUNGAN DI THE KAYON RESORT UBUD

Proposal penelitian ini diajukan sebagai salah satu syarat untuk menyusun skripsi S1
Terapan Politeknik Negeri Bali



Oleh:

**I MADE GUSTANA KERTA RAHARJA
181834172**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN BISNIS PARIWISATA
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
2022**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
POLITEKNIK NEGERI BALI
JURUSAN PARIWISATA**

Jalan Kampus Bukit Jimbaran, Kuta Selatan, Badung-Bali – 80364
Telp. 0361-701981 (hunting) Fax. 0361-701128 Laman: <http://www.pnb.ac.id>.
Email: poltek@pnb.ac.id

PERNYATAAN ORISINALITAS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : I Made Gustana Kerta Raharja

NIM : 181583412

Program Studi : Manajemen Bisnis Pariwisata
Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa skripsi berjudul:

“Model Penyimpanan Bahan Makanan Berbasis HACCP Dalam Implementasi Sustainable Lingkungan Di The Kayon Resort Ubud”

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 dipergunakan sebagaimana mestinya.

Badung, Agustus 2022
Yang membuat pernyataan,



I Made Gustana Kerta Raharja
1815834172

SKRIPSI

**MODEL PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN
BERBASIS HACCP DALAM IMPLEMENTASI *SUSTAINABLE*
LINGKUNGAN DI THE KAYON RESORT UBUD**

Disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan Studi pada Program Studi
Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata,
Politeknik negeri bali



POLITEKNIK NEGERI BALI

JURUSAN PARIWISATA
Oleh
I Made Gustana Kerta Raharja
NIM 1815834172
POLITEKNIK NEGERI BALI

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN BISNIS PARIWISATA
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
2022**

SKRIPSI
MODEL PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN
BERBASIS HACCP DALAM IMPLEMENTASI *SUSTAINABLE*
LINGKUNGAN DI THE KAYON RESORT UBUD

Diajukan oleh:
I Made Gustana Kerta Raharja
1815834172

Telah disetujui dan diterima dengan baik oleh:

Pembimbing 1



Ida Ayu Elistyawati, A.Par., M.Par
NIP. 196707141998032001

Pembimbing 2



Drs. Budi Susanto, M. Par
NIP. 196009251989031001

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI



Mengetahui
Ketua Jurusan Pariwisata

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

**MODEL PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN
BERBASIS HACCP DALAM IMPLEMENTASI *SUSTAINABLE*
LINGKUNGAN DI THE KAYON RESORT UBUD**

**Telah diuji dan dinyatakan lulus Ujian pada:
Hari senin 01 Agustus 2022**

PENGUJI

KETUA:



**Ida Ayu Elistyawati, A.Par., M.Par
NIP. 196707141998032001**

ANGGOTA



**1. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par.
NIP. 198409082008122004**



**2. Drs. I Ketut Suarja, M.Si.
NIP. 196212311993031013**

MODEL PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN BERBASIS HACCP DALAM IMPLEMENTASI *SUSTAINABLE* LINGKUNGAN DI THE KAYON RESORT UBUD

**I MADE GUSTANA KERTA RAHARJA
1815834172**

ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan di The Kayon Resort Ubud yang berlokasi di Jln. Raya Kendran, Desa Tegalalang, Kecamatan Ubud, kabupaten Gianyar, Bali. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penyimpanan bahan makanan serta HACCP di The Kayon Resort Ubud. Adapun permasalahan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui penyimpanan bahan makanan di The Kayon Resort Ubud. Dalam penelitian ini metode pengumpulan data yang digunakan adalah wawancara, observasi, dokumentasi. Teknik analisis yang digunakan pada penelitian ini adalah analisis deskriptif kualitatif. Dalam penelitian ini penerapan yang telah dilakukan adalah 2 (dua) Alur pembelian dan pemesanan bahan makanan pada *Food And Beverage Product* di The Kayon Resort Ubud dan alur penyimpanan bahan makanan, bahan makanan dibagi menjadi 2 yaitu *groceries* dan *perishable* pelaksanaan yang telah dilakukan. Model penyimpanan bahan makanan berbasis *Hazard Anaylisis Critical Control Point* guna menjaga kualitas bahan makanan pada *Food And Beverage Product Department* di The Kayon Resort Ubud.

Kata kunci: *HACCP*, *Sustainable* Lingkungan.

**MODEL PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN
BERBASIS HACCP DALAM IMPLEMENTASI *SUSTAINABLE*
LINGKUNGAN DI THE KAYON RESORT UBUD**

**I MADE GUSTANA KERTA RAHARJA
1815834172**

ABSTRACT

This research was conducted at The Kayon Resort Ubud which is located on Jln. Raya Kendran, Tegalalang Village, Ubud District, Gianyar Regency, Bali. This study aims to determine the storage of food ingredients and HACCP at The Kayon Resort Ubud. The problem of this study is to determine the storage of food ingredients at The Kayon Resort Ubud. In this study, the data collection methods used were interviews, observation, and documentation. The analytical technique used in this research is descriptive qualitative analysis. In this study, the implementations that have been carried out are 2 (two) Flows for purchasing and ordering groceries at Food And Beverage Products at The Kayon Resort Ubud and for storing foodstuffs, foodstuffs are divided into 2, namely groceries and perishables. A food storage model based on Hazard Analysis and Critical Control Point to maintain the quality of food ingredients at the Food And Beverage Product Department at The Kayon Resort Ubud.

Keyword: HACCP, Environmentally Sustainable.

KATA PENGANTAR

Puji Syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan Usulan Penelitian yang berjudul **“Model Penyimpanan Bahan Makanan Berbasis HACCP Dalam Implementasi Sustainable Lingkungan di The Kayon Resort Ubud”** dengan baik dan tepat waktunya. Rasa hormat dan terimakasih penulisan sampaikan kepada :

1. I Nyoman Abdi, SE, M.eCom. selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan dan fasilitas kepada penulis untuk mengikuti dan menyelesaikan Pendidikan Diploma IV di Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM, Ph.D, selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan semangat demi terselesaikannya skripsi ini di Politeknik Negeri Bali.
3. Dr. Gede Ginaya, M.Si. selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata yang telah memberikan masukan kepada penulis.
4. Dra. Ni Nyoman Triyuni, MM. selaku Ketua Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata yang telah memberikan panduan dalam menyelesaikan skripsi ini.
5. Ida Ayu Elistyawati, A.Par., M.Par. selaku dosen pembimbing 1 yang dengan sabar memberikan bimbingan, arahan serta masukan-masukan yang sangat berarti sehingga skripsi ini dapat diselesaikan.
6. Drs. Budi Susanto, M. Par. selaku dosen pembimbing 2 atas ketulusan hati dan kesabarannya dalam membimbing, mendukung dan mengarahkan penulis.

7. Seluruh Dosen Pengajar Jurusan Pariwisata yang telah memberikan bimbingan dan pengetahuan yang luas kepada penulis selama mengikuti perkuliahan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
8. Pihak Manajemen The Kayon Resort Ubud khususnya di bagian *Food and Beverage Department* yang telah membantu penulis selama melaksanakan kegiatan *training*, memberikan motivasi, kesempatan dan masukan untuk mengumpulkan data dalam penelitian ini.
9. Bapak I Nyoman Sumerta dan Ibu Ni Ketut Alit Sumadi serta seluruh keluarga besar yang telah memberikan semangat, motivasi dan cinta kasih kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan penulisan proposal penelitian ini.
10. Sahabat yang selalu memberikan motivasi, canda, tawa, kritik, saran dan pendengar keluh kesah yang selalu mendampingi selama pembuatan skripsi ini terutama Tude, Sankhya dan Krishna.
11. Kekasih pujaan hati atas semangat, bantuan dan dukungannya sehingga penulis bersemangat menyelesaikan penelitian ini.
untuk menyempurnakan penulisan ini. Besar harapan penulis agar penelitian ini dapat bermanfaat bagi semua mahasiswa. Demikian yang dapat penulis sampaikan, akhir kata tidak lupa penulis menyampaikan permohonan maaf apabila terdapat kesalahan dalam penulisan penelitian ini.

Badung, 2022

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL.....	i
HALAMAN JUDUL	ii
PERNYATAAN ORISINALITAS.....	iii
HALAMARSYARATAN	iv
HALAMAN PERSETUJUAN.....	v
HALAMAN PENETAPAN KELULUSAN	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
KATA PENGANTAR.....	ix
BAB I.....	2
PENDAHULUAN.....	2
1.1 Latar Belakang.....	2
1.2 Rumusan masalah	4
1.3 Tujuan penelitian.....	5
BAB II	7
KAJIAN PUSTAKA	7
2.1 Landasan Teori	7
2.1.1 Model	7
2.1.2 Pengertian Resort	7
2.1.3 <i>Food And Beverage Product Department</i>	8
2.1.4 <i>Hazard Anaylisis Critical Control Point</i>	10
2.1.5 Penyimpanan Bahan Makanan	12
2.1.6 Pengendalian suhu dan kelembaban bahan makanan.....	14
2.1.7 Kontaminasi Silang.....	16
2.1.8 Eco enzyme.....	18
2.2 Penelitian Sebelumnya.....	20
BAB III.....	15
METODE PENELITIAN	15
3.1 Lokasi Penelitian	15
3.2 Obyek Penelitian	15

3.3	Identifikasi Variabel.....	15
3.4	Definisi Oprasional Variable	23
3.5	Jenis dan Sumber data	25
3.5.1	Jenis data	25
3.5.2	Sumber data	26
3.6	Metode Penentuan sampel.....	26
3.6.1	Purposive Sampling	26
3.7	Metode Pengumpulan data.....	27
3.7.1	Metode Wawancara	27
3.7.2	Metode Observasi	28
3.7.3	Metode Dokumentasi	28
3.7.4	Metode Studi Pustaka	28
3.8	Teknik <i>Analysis</i> data	29
BAB IV		32
HASIL DAN PEMBAHASAN		32
4.1	Gambaran Umum The Kayon Resort Ubud.....	32
4.1.1	Bidang usaha The Kayon Resort Ubud	33
4.1.2	Fasilitas The Kayon Resort Ubud	34
4.1.3	Struktur organisasi <i>Food And Beverage Product</i> di The Kayon Resort Ubud	38
4.2	Hasil Penelitian	41
4.2.1	Penerapan <i>Hazard Anaylisis Critical Control Point</i> dalam penyimpanan bahan makanan serta pengolahan sisa bahan makanan dalam implementasi <i>Sustainable</i> lingkungan pada <i>Food And Beverage Product department</i> di The Kayon Resort Ubud.	41
4.2.2	Model penyimpanan bahan makanan berbasis <i>Hazard Anaylisis Critical Control Point</i> guna menjaga kualitas bahan makanan pada <i>Food And Beverage Product department</i> di The Kayon Resort Ubud	55
BAB V.....		33
SIMPULAN DAN SARAN		33
5.1	Simpulan	33
5.2	Saran	55
DAFTAR PUSTAKA		61
LAMPIRAN.....		64

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pariwisata adalah salah satu industri terbesar dan tercepat perkembangannya di dunia. Sektor pariwisata mampu memberikan kontribusi yang besar untuk perkembangan ekonomi dari tahun ke tahun. Maraknya usaha hotel membuat para pengusaha bersaing untuk memberikan pelayanan yang maksimal bagi para wisatawan. Pelayanan yang memuaskan sangat penting untuk memberikan kesan yang baik bagi para tamu atau wisatawan supaya mereka memiliki keinginan untuk menginap kembali ke hotel tersebut. Pelayanan seperti kenyamanan, keramahan sampai pada kualitas produk sangat berpengaruh terhadap kepuasan tamu. Namun pada tahun 2020 kondisi tidak lagi sama dengan tahun sebelumnya untuk sektor pariwisata akibat pandemi Covid-19. Wisatawan mancanegara yang berkunjung ke Bali menjadi berkurang. Banyak hotel mengalami penurunan jumlah wisatawan yang datang berkunjung dikarenakan pandemi yang sedang terjadi saat ini

Penyimpanan dan penyaluran bahan makanan adalah proses kegiatan yang menyangkut pemasukan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, serta penyaluran bahan makanan sesuai dengan permintaan untuk persiapan pemasakan bahan makanan. Penyimpanan bahan makanan adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara bahan makanan kering dan

basah serta mencatat serta pelaporannya. Setelah bahan makanan yang memenuhi syarat diterima harus segera dibawa ke ruangan penyimpanan, gudang atau ruangan pendingin. (Basuki, 2019)

Hazard Anyalisis Critical Control Point atau disingkat HACCP adalah suatu pendekatan ilmiah yang digunakan untuk mengelola bahaya keamanan pangan untuk menghasilkan pangan yang aman. HACCP di *kitchen* penting dilakukan mengingat *kitchen* merupakan tempat terakhir makanan diolah dan diawasi. Penerapan HACCP dalam *kitchen* bertujuan agar makanan tidak terkontaminasi dan dapat dipastikan aman untuk dikonsumsi oleh tamu. *Kitchen* merupakan tempat yang kompleks dan sangat rawan terhadap pencemaran makanan karena tempatnya yang besar, peralatannya yang beragam, dan banyaknya pekerja yang bekerja pada bagian *kitchen*. HACCP pada *kitchen* diterapkan secara menyeluruh, mulai dari kebersihan dan kesehatan personal, kebersihan area kerja serta peralatan masak, dan tentu pada pengolahan bahan makanan sampai siap disantap oleh tamu. Namun, keberhasilan *kitchen* dalam menjamin keamanan pangan tidak terlepas dari kerja sama bagian lain seperti, bagian *Receiving* sebagai filter awal dalam proses penerimaan bahan makanan sesuai standar HACCP, bagian *Store*, bagian *Engineering* dalam *me-maintenance walk-in chiller/freezer*, serta bagian *FB Service* dalam menyajikan makanan. (Prasetyanto, 2018).

Food And Beverage Product department adalah departemen yang bertanggung jawab atas kualitas pelayanan dan pengolahan dibidang produk makanan. Seperti di The Kayon Resort Ubud, *Food And Beverage Product department* sangat memperhatikan kualitas dan keamanan produk atau makanan yang akan disajikan kepada wisatawan yang berkunjung ke restoran. Kualitas dan keamanan suatu produk

makanan tidak terlepas dari prosedur-prosedur pengolahan makanan, prosedur tersebut diterapkan dalam suatu sistem yang disebut *Hazard Analysis and Critical Control Point* atau disingkat dengan HACCP. HACCP bertujuan untuk mengidentifikasi dan pengendalian bahaya (*hazard*) mulai dari penerimaan bahan, penyimpanan, proses produksi hingga penyajian kepada tamu. Keamanan pangan merupakan hal yang sangat penting untuk menghindari terjadinya efek samping yang ditimbulkan dari kontaminasi, penyalahgunaan dan keracunan pada makanan. Ada beberapa hal yang menyebabkan menurunnya kualitas pangan, diantaranya adalah penyimpanan bahan makanan yang kurang tepat, pengolahan dan penyajian yang tidak sesuai dengan prosedur-prosedur yang berlaku. Kendala-kendala yang sering terjadi pada saat melakukan observasi di hotel yang berkaitan dengan *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) adalah bahan makanan yang cepat membusuk dan tidak bisa diolah menjadi makanan.

Lingkungan berkelanjutan dapat diartikan segala sesuatu yang berada di sekeliling makhluk hidup yang mempengaruhi kehidupannya dengan kondisi yang terus terjaga kelestariannya secara alami maupun dengan sentuhan tangan manusia tanpa batasan waktu. Lingkungan berkelanjutan juga dapat diartikan sebagai bagaimana pemenuhan kebutuhan sumber daya yang ada untuk generasi masa kini hingga masa depan tanpa mengorbankan kesehatan ekosistem yang menyediakannya. Secara lebih spesifik, lingkungan berkelanjutan disimpulkan sebagai suatu kondisi keseimbangan, ketahanan, dan keterkaitan yang memungkinkan manusia untuk memenuhi kebutuhannya tanpa melebihi kapasitas ekosistem pendukungnya dan

mampu beregenerasi untuk terus mampu memenuhi kebutuhan hingga di masa depan. (Effendi et al., 2018)

Penerapan *Hazard Anaylisis Critical Control Point* tersebut sudah mulai dijalankan oleh beberapa hotel di bali. The Kayon Resort Ubud. Namun terdapat beberapa kendala dalam penerapan penyimpanan bahan makanan di antaranya kerusakan bahan makanan seperti bahan makanan membusuk dan tidak sesuai penyimpanannya menjadi permasalahan yang sering dialami oleh department kitchen oleh karena itu dibutuhkannya model penyimpanan bahan makanan agar permasalahan ini bisa diatasi Berdasarkan latar belakang tersebut, maka penulis tertarik untuk meneliti dan mencari informasi lebih mendalam mengenai “Model Penyimpanan Bahan Makanan Berbasis HACCP dalam Implementasi *Sustainable* Lingkungan Pada The Kayon Resort Ubud”

1.2 Rumusan masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas yang menjadi pokok permasalahan dalam penelitian ini adalah

1. Bagaimana penerapan *Hazard Anaylisis Critical Control Point* dalam penyimpanan bahan makanan serta pengolahan sisa bahan makanan dalam implementasi *Sustainable* lingkungan pada *Food And Beverage Product department* di The Kayon Resort Ubud?
2. Bagaimana model penyimpanan bahan makanan berbasis *Hazard Anaylisis Critical Control Point* guna menjaga kualitas bahan makanan pada *Food And Beverage Product department* di The Kayon Resort Ubud?

1.3 Tujuan penelitian

Sesuai dengan rumusan masalah maka yang menjadi tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* dalam penyimpanan bahan makanan serta pengolahan sisa bahan makanan pada *Food And Beverage Product* di The Kayon Resort Ubud.
2. Untuk Mengetahui model penyimpanan bahan makanan berbasis *Hazard Analysis Critical Control Point* guna menjaga kualitas bahan makanan pada *Food And Beverage Product department* di The Kayon Resort Ubud.

Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang dapat diambil dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1.1.4 Manfaat teoritis

- a) Untuk menambah pengetahuan penulis mengenai model penyimpanan bahan makanan.
- b) Untuk membandingkan teori yang di dapat di bangku kuliah dengan masalah - masalah yang bersifat praktis yang diterima di The Kayon Resort Ubud.

1.1.2 Manfaat praktis

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi *referensi* dalam penyimpanan bahan makanan, khususnya kepada The Kayon Resort Ubud dalam pengembangan berikutnya tentang *safety food*.

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil dari penelitian dan pembahasan yang dilakukan penulis, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

Penerapan HACCP di The Kayon Resort Ubud pada, *Food And Beverage Product Department*, penyimpanan bahan makanan sangat penting diperhatikan supaya tidak terjadinya kerusakan pada kualitas bahan makanan itu sendiri maka diperlukannya cara khusus dalam menyimpan bahan makanan seperti menerapkan system FIFO agar terjaga kualitas bahan makanan. Memerhatikan bahan makanan seperti daging, unggas, seafood dan lain sebagainya agar tetap terjaga kualitasnya dan begitu juga dengan buah-buahan dan sayuran yang dimana penyimpanannya tidak boleh disamakan atau penyimpanannya harus berbeda. Memerhatikan suhu pada panyimpanan berpengaruh terhadap kualitas makanan, danger zone selalu menjadi peringatan agar bahan makanan tetap terjaga kualitasnya, diperkukan kesadaran bagi staf kitchen agar memerhatikan hal-hal kecil tentang penyimpanan bahan makanan.

Model penyimpanan bahan makanan penerapannya perlu diperhatikan karena industri perhotelan adalah salah penyumbang sampah yang lumayan banyak di bali oleh karena itu pentingnya dalam mencari jalan keluar agar volume sampah seperti pembuatan cairan eco enzyme ini, banyak sekali manfaat yang didapatkan oleh pihak hotel nantinya.

5.2 Saran

Berdasarkan dengan hasil analisa, pembahasan dan beberapa kesimpulan serta enam bulan masa praktek kerja lapangan (PKL) yang dilaksanakan peneliti di The Kayon Resort Ubud, maka adapun saran yang diharapkan memberikan manfaat yang positif bagi operasional. Membuat department khusus untuk *Hazard Analysis Critical Control Point* guna memaksimalkan keamanan pangan di The Kayon Resort Ubud dan memberikan pelatihan tentang HACCP guna meningkatkan keamanan pangan yang nantinya diolah agar tidak terjadinya kerusakan bahan makanan yang nantinya membuat pihak hotel mengalami kerugian dan mengingatkan kembali pentingnya mengolah sisa bahan makanan serta memberikan pelatihan kepada staff *Food And Beverage Product* untuk membuat cairan *eco enzyme*, Langkah ini sangat penting dilakukan agar terjadinya *Sustainable* lingkungan

DAFTAR PUSTAKA

- Abarca, R. M. (2021). 済無No Title No Title No Title. *Nuevos Sistemas de Comunicación e Información*, 2013–2015.
- Ahyar, H. dkk. (2020). *Buku Metode Penelitian Kualitatif & Kuantitatif*. Yogyakarta: CV. Pustaka Ilmu. (Issue March).
- Arisandi, K. D., Trianasari, T., & Parma, P. G. (2019). Implementasi Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) dalam Penyimpanan Bahan Baku Makanan di Hotel Discovery Kartika Plaza Hotel. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 2(1), 55. <https://doi.org/10.23887/jmpp.v2i1.22089>
- Astiti, A. D. A., & Asmara, I. W. S. (2019). Gambaran Umum Hygiene Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan Di Pantai Berawa Desa Tibubeneng Kecamatan Kuta Utara Kabupaten Badung Tahun 2018. *Jurnal Kesehatan Lingkungan (JKL)*, 9(1), 5–14. <https://doi.org/10.33992/jkl.v9i1.655>
- Astuti, A. P., Tri, E., Maharani, W., (2020) Semarang, U. M., Semarang, U. M., Semarang, U. M., & Gula, V. (n.d.). Pengaruh Variasi Gula Terhadap Produksi Ekoenzim Menggunakan Limbah Buah Dan Sayur. 470–479
- Basuki, K. (2019). Penyimpanan Bahan Makanan. *ISSN 2502-3632 (Online) ISSN 2356-0304 (Paper) Jurnal Online Internasional & Nasional Vol. 7 No.1, Januari – Juni 2019 Universitas 17 Agustus 1945 Jakarta*, 53(9), 1689–1699. www.journal.uta45jakarta.ac.id
- Darsiharjo, & Nurazizah, ghoitsa rohmah. (2014). Darsiharjo dan Ghoitsa Rohmah Nurazizah : Konsep Resort yang Berkelanjutan (Kasus Resort di Indonesia) (

RESORT CASE IN INDONESIA) Jurnal Manajemen Resort & Leisure. *Jurnal Manajemen Resort & Leisure*, 11 no.2.

Effendi, R., Salsabila, H., & Malik, A. (2018). Pemahaman Tentang Lingkungan Berkelanjutan. *Modul*, 18(2), 75. <https://doi.org/10.14710/mdl.18.2.2018.75-82>

Gehring, K. B., & Kirkpatrick, R. (2020). Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP). *Food Engineering Series*, 191–204. https://doi.org/10.1007/978-3-030-42660-6_8

Gultom, J. Y., Ariani, N. M., & Sri Aryanti, N. N. (2019). Pengaruh Penyimpanan Bahan Makanan Terhadap Kualitas Bahan Makanan Di Kitchen Hotel The Patra Resort And Villas Bali. *Jurnal Kepariwisata Dan Hospitalitas; Vol 3 No 1 (2019): VOL 3 NO 1 2019*, 3(1), 158–176.

Makanan, L. P., Masyarakat, D. G., Manusia, E., Masyarakat, G., Manusia, F. E., & Universitas, P. A. (2011). *Metodologi penelitian* (Issue September).

Mauludy, M. S., Yunanto, A., & Yona, D. (2019). Microplastic Abundances in The Sediment of Coastal Beaches in Badung, Bali. *Jurnal Perikanan Universitas Gadjah Mada*, 21(2), 73. <https://doi.org/10.22146/jfs.45871>

Pane, I. E. (2017). *Food and Beverage Department Berperan Penting Dalam Meningkatkan Pendapatan Ivan Erlambang Pane Nim 132204043 Program Studi D-Iii Pariwisata Fakultas Ilmu Budaya*.

Prasetyanto, H. (2018). *Analysis Penerapan Hazard Anaylisis Critical Control Point (HACCP) Pada Pengolahan Makanan Di Mainkitchen Hyatt Regency Yogyakarta. Wahana Informasi Pariwisata : MEDIA WISATA*, 16(2). <https://doi.org/10.31227/osf.io/hnbma>

Sugiyono, D. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan Tindakan*.

Megah, S. I., Dewi, D. S., & Wilany, E. (2018). Pemanfaatan Limbah Rumah Tangga
Digunakan Untuk Obat Dan Kebersihan.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI