

SKRIPSI

**IMPLEMENTASI HYGIENE DAN SANITASI
PADA FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT
DI HOTEL FOUR POINTS BY SHERATON UNGASAN BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Gede Raul Sindu Kasnawa

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

SKRIPSI

**IMPLEMENTASI HYGIENE DAN SANITASI
PADA FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT
DI HOTEL FOUR POINTS BY SHERATON UNGASAN BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Gede Raul Sindu Kasnawa
NIM 2115834159**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

SKRIPSI

IMPLEMENTASI HYGIENE DAN SANITASI PADA FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT DI HOTEL FOUR POINTS BY SHERATON UNGASAN BALI

Skripsi ini diusulkan sebagai salah satu syarat untuk menyusun skripsi Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Gede Raul Sindu Kasnawa
NIM 2115834159**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN BISNIS PARIWISATA
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan Skripsi dengan judul Implementasi *Hygiene* dan Sanitasi Pada *Food And Beverage Department* di Hotel Four Points By Sheraton Ungasan Bali tepat pada waktunya sesuai dengan yang ditetapkan. Adapun tujuan dari penulisan Skripsi ini guna memenuhi salah satu persyaratan untuk menyelesaikan program studi Diploma IV Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

Dalam penyusunan Skripsi ini penulis banyak mendapatkan saran, bantuan, motivasi, dan bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu pada kesempatan yang baik ini penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE., M.eCom, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kepada penulis kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par, selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberi kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Putu Tika Virginiya, S.Pd., M.Pd., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
4. Dr. Made Satria Pramanda Putra, S.H.,S.E.,M.M, selaku Koprodi D4 Manajemen Bisnis Pariwisata yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D4 Manajemen Bisnis Pariwisata Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Ni Ketut Bagiasuti, SH.,M.H, selaku dosen pembimbing kedua yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam Skripsi ini.
6. Ni Luh Eka Armoni, SE.,M.Par, selaku dosen pembimbing pertama yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam Skripsi ini.

7. Ibu Komang Putri Mutiara, selaku Human Resource Manager hotel Four Points by Sheraton Ungasan yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk mengikuti Praktik Kerja Lapangan di hotel
8. Seluruh Staff Four Points by Sheraton Ungasan yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama kegiatan Praktik Kerja Lapangan.
9. Bapak dan Ibu dosen Program Studi D4 Manajemen Bisnis Pariwisata yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
10. Bapak I Gede Arie Sudana dan Ibu Ni Made Kartiniasih, kedua orang tua Penulis yang telah memberikan support, moral, dan moril sehingga skripsi telah terselesaikan.

Namun pada dasarnya penulis menyadari bahwa dalam penulisan laporan ini masih banyak kekurangan dan jauh dari kata sempurna karena keterbatasan kemampuan penulis sehingga masih banyak terdapat kekurangan. Untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun untuk perbaikan Skripsi 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

Badung, Agustus 2025

I Gede Raul Sindu Kasnawa

ABSTRAK

Sindu Kasnawa, I Gede Raul. 2025. “Implementasi Hygiene Dan Sanitasi Pada Food And Beverage Department Di Hotel Four Points By Sheraton Ungasan Bali”. Skripsi: Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Skripsi ini telah disetujui dan diperiksa oleh Pembimbing I: Ni Ketut Bagiasuti,SH.,MH dan Pembimbing II: Ni Luh Eka Armoni, SE.,M.Par

Kata kunci: *hygiene*, sanitasi, *food and beverage department*, hotel.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis implementasi *hygiene* dan sanitasi pada *Food and Beverage Department* di Hotel Four Points by Sheraton Ungasan Bali serta mengidentifikasi kendala yang dihadapi dan upaya yang dilakukan untuk mengatasinya. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan teknik pengumpulan data berupa observasi langsung terhadap aktivitas kitchen dan pelayanan, serta wawancara terstruktur dengan empat informan yang dipilih melalui teknik purposive sampling, yaitu *General Manager*, *Head Chef*, *Sous Chef*, dan *Commis Chef*. Teknik analisis data yang digunakan mengacu pada model Miles et al. (2014), yang meliputi tahapan pengumpulan data, kondensasi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa implementasi *hygiene* dan sanitasi dilaksanakan melalui empat dimensi utama, yaitu personal *hygiene*, sanitasi peralatan, penanganan makanan, dan sanitasi lingkungan, yang semuanya dijalankan berdasarkan standar operasional prosedur hotel serta mengacu pada regulasi Permenkes No. 1096/MENKES/PER/VI/2011 dan BPOM RI No. 13 Tahun 2022. Kendala utama yang dihadapi meliputi ketidakkonsistenan staf dalam mengikuti SOP saat jam sibuk, keterbatasan ruang penyimpanan, dan beban kerja tinggi yang mempengaruhi efektivitas penerapan *hygiene*. Hotel telah melakukan upaya perbaikan melalui pelatihan rutin, evaluasi berkala, serta peningkatan fasilitas kerja dan monitoring kesehatan staf.

ABSTRACT

Sindu Kasnawa, I Gede Raul. 2025. *"Implementation of Hygiene and Sanitation in the Food and Beverage Department at Four Points by Sheraton Ungasan Bali."* Undergraduate Thesis: Tourism Business Management, Department of Tourism, Politeknik Negeri Bali.

This thesis has been approved and reviewed by Advisor I: Ni Ketut Bagiastuti, SH., M.H. and Advisor II: Ni Luh Eka Armoni, SE.,M.Par

Keywords: hygiene, sanitation, food and beverage department, hotel, food safety.

This study aims to analyze the implementation of hygiene and sanitation in the Food and Beverage Department at Four Points by Sheraton Ungasan Bali, as well as to identify the challenges faced and the efforts made to overcome them. The research adopts a qualitative approach with data collection techniques consisting of direct observation of kitchen and service activities, as well as structured interviews with four informants selected using purposive sampling, namely the General Manager, Head Chef, Sous Chef, and Commis Chef. The data analysis technique refers to the model by Miles et al. (2014), which includes the stages of data collection, data condensation, data display, and conclusion drawing. The results of the study indicate that hygiene and sanitation implementation is carried out through four main dimensions: personal hygiene, equipment sanitation, food handling, and environmental sanitation. All of these are implemented based on the hotel's standard operating procedures and in accordance with the regulations of the Indonesian Ministry of Health Regulation No. 1096/MENKES/PER/VI/2011 and BPOM Regulation No. 13 of 2022. The main challenges identified include staff inconsistency in following SOPs during peak hours, limited storage space, and high workloads that affect the effectiveness of hygiene practices. The hotel has made improvements through routine training, regular evaluations, enhanced work facilities, and staff health monitoring.

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR	i
HALAMAN SAMPUL DALAM.....	ii
HALAMAN PENGUSULAN SKRIPSI	iii
LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI	iv
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI.....	v
HALAMAN PERSYARATAN ORISINALITAS	vi
KATA PENGANTAR.....	1
ABSTRAK	3
ABSTRACT	4
DAFTAR ISI.....	5
DAFTAR TABEL.....	7
DAFTAR GAMBAR.....	8
BAB I.....	9
PENDAHULUAN.....	9
1.1 Latar Belakang	9
1.2. Rumusan Masalah	11
1.3. Tujuan Penelitian	12
1.4. Manfaat Penelitiannya.....	12
1.5. Ruang Lingkup dan Batasan Masalah.....	13
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	14
2.1 Landasan Teori.....	14
2.1.1 Implementasi.....	14
2.1.2 Hotel.....	15
2.1.3 Hygiene	17
2.1.4 Sanitasi	19
2.1.5 Hygiene dan Sanitasi dalam <i>Food and Beverage Department</i>	20
2.1.6 <i>Food and Beverage Departement</i>	22
2.1.7 Penelitian Sebelumnya.....	24
BAB III METODE PENELITIAN	27
3.1 Lokasi Dan Periode Penelitian.....	27
3.2 Objek Penelitian.....	27

3.3 Identifikasi Variabel.....	28
3.4 Definisi Operasional Variabel.....	28
3.5 Jenis Dan Sumber Data	29
3.5.1 Jenis Data	29
3.5.2 Sumber Data.....	30
3.6 Penentuan Informan	31
3.7 Pengumpulan Data	32
3.8 Analisis Data	33
BAB IV PEMBAHASAN.....	36
4.1 Gambaran Umum Perusahaan.....	36
4.1.1. Sejarah Four Points by Sheraton Bali Ungasan	37
4.1.2. Bidang Usaha dan Fasilitas Four Points By Sheraton Bali, Ungasan.	38
4.1.3. Struktur Organisasi.....	49
4.2 Hasil Penelitian dan Pembahasan.....	51
4.2.1 Implementasi Hygiene dan Sanitasi pada Food and Beverage Department di Hotel Four Points by Sheraton Ungasan Bali	51
4.2.2 Kendala yang Dihadapi dalam Implementasi Standar Hygiene dan Sanitasi pada Food and Beverage Department di Hotel Four Points by Sheraton Ungasan Bali dan Upaya Mengatasinya.....	64
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	81
5.1 Simpulan	81
5.2 Saran	82
DAFTAR PUSTAKA	85
LAMPIRAN.....	88
Lampiran 1 : SURAT IJIN PENELITIAN DARI HOTEL.....	88
Lampiran 2 : PEDOMAN WAWANCARA	88
Lampiran 3 : JAWABAN PEDOMAN WAWANCARA	92

DAFTAR TABEL

Tabel 1.3 Definisi Operasional Variabel.....	21
Tabel 4.1 Rooms & Suites Four Points by Sheraton Bali, Ungasan	31
Tabel 4.2 Kendala dan Upaya Mengatasi Implementasi Hygiene dan Sanitasi.....	57

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 Hotel Four Points by Sheraton Bali, Ungasan.....	28
Gambar 4.2 Lobby Hotel Four Points by Sheraton Bali, Ungasan	30
Gambar 4.3 Evolution Restaurant and Bar	33
Gambar 4.4 Infinity Pool and Family Pool	35
Gambar 4.5 Rama Shinta Chapel	36
Gambar 4.6 Kids Club.....	37
Gambar 4.7 Fitness Center	38
Gambar 4.8 Escape Spa.....	39
Gambar 4.9 Pandawa Ballroom	40
Gambar 4.10 Struktur Organisasi Hotel Four Points by Sheraton Bali, Ungasan ...	41
Gambar 4.11 Penggunaan Alat Pelindung Diri.....	45
Gambar 4.12 Langkah-Langkah Mencuci Tangan.....	47
Gambar 4.13 Termometer Suhu Sterilisasi Peralatan	49
Gambar 4.14 Rak Penyimpanan Bahan Makanan.....	51
Gambar 4.15 Penggunaan Safety Shoes atau Sepatu Anti Slip	62

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perhotelan merupakan sektor jasa dalam industri pariwisata yang memiliki peran vital dalam perkembangan pariwisata, dimana kualitas hotel dinilai dari berbagai aspek termasuk kenyamanan, kebersihan, dan kualitas pelayanan yang mencakup praktik di bidang perhotelan dan restoran. Menurut Parasuraman et al. (1988), kualitas pelayanan adalah tingkat perbedaan antara harapan pelanggan dan persepsi mereka terhadap pelayanan yang diterima. Dalam konteks perhotelan, *hygiene* dan sanitasi menjadi elemen fundamental dari kualitas pelayanan, khususnya dalam departemen *Food and Beverage*.

Penelitian yang dilakukan oleh Putra Nugraha (2020) di Four Seasons Resort Jimbaran Bay menunjukkan bahwa penerapan *hygiene* dan sanitasi yang baik memiliki peranan penting dalam menjaga kualitas dan citra hotel. Hal ini didukung oleh temuan Kurniawan (2016) di Hotel Aryaduta Pekanbaru yang menemukan bahwa personal hygiene karyawan *Food and Beverage Service* berpengaruh signifikan terhadap kepuasan tamu.

Hotel Four Points by Sheraton Ungasan sebagai hotel bintang 4 yang berlokasi strategis dengan pemandangan Pantai Jimbaran menghadapi tantangan dalam

mempertahankan standar hygiene dan sanitasi seiring dengan peningkatan jumlah tamu yang signifikan

Berdasarkan observasi awal dan wawancara dengan *Food and Beverage Manager*, ditemukan beberapa permasalahan terkait penerapan *hygiene* dan sanitasi. Beberapa tantangan telah teridentifikasi melalui observasi awal dan wawancara dengan *Food and Beverage Manager*. Salah satu masalah utama yang dihadapi adalah ketidakkonsistenan staff dalam menerapkan Standar Operasional Prosedur (SOP) *hygiene* personal, terutama ketika hotel sedang mengalami *peak hours*. Situasi ini sering terjadi saat hotel menangani *multiple events* atau ketika *occupancy rate* tinggi, dimana tekanan waktu dan volume pekerjaan yang meningkat dapat menyebabkan staff tergesa-gesa dan tidak sepenuhnya mematuhi protokol hygiene yang telah ditetapkan.

Masalah lain yang tidak kalah penting adalah keterbatasan area penyimpanan bahan makanan di dapur hotel. Kondisi ini menciptakan tantangan tersendiri dalam implementasi sistem *First In, First Out* (FIFO) secara optimal. Keterbatasan ruang menyebabkan staff terkadang kesulitan dalam mengorganisir dan melacak rotasi stok bahan makanan dengan tepat, yang pada gilirannya dapat mempengaruhi efisiensi penggunaan bahan dan potensi risiko keamanan pangan.

Seiring dengan peningkatan volume pekerjaan, kompleksitas dalam menjaga sanitasi area kerja juga semakin meningkat. Staff dapur harus menangani lebih banyak peralatan, mengolah lebih banyak bahan makanan, dan membersihkan area kerja yang lebih luas dalam waktu yang sama. Situasi ini menciptakan tekanan tambahan dalam mempertahankan standar kebersihan dan sanitasi yang dipersyaratkan, terutama

mengingat pentingnya menjaga keamanan pangan dan kepuasan tamu hotel yang mengacu pada Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga,

Penerapan *hygiene* dan sanitasi harus memenuhi beberapa indikator kunci seperti kebersihan personal, sanitasi peralatan, penanganan makanan, dan sanitasi lingkungan kerja. Menurut Surono dkk. (2016), *hygiene* dan sanitasi dalam industri makanan meliputi upaya membersihkan seluruh permukaan yang bersentuhan langsung dengan produk makanan melalui perlakuan efektif yang mampu memusnahkan mikroba berbahaya.

Berdasarkan urgensi permasalahan tersebut dan masih terbatasnya penelitian yang mengkaji secara komprehensif penerapan *hygiene* dan sanitasi di hotel bintang 4 di kawasan Ungasan, maka penelitian ini penting untuk dilakukan. Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan kontribusi praktis bagi manajemen hotel dalam meningkatkan standar *hygiene* dan sanitasi, serta memberikan kontribusi teoritis dalam pengembangan ilmu manajemen perhotelan khususnya terkait *food safety* dan *quality service*.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka dapat dirumuskan dua permasalahan penelitian sebagai berikut:

1. Bagaimana implementasi *hygiene* dan sanitasi pada *Food and Beverage Department* di Hotel Four Points by Sheraton Ungasan Bali?

2. Apa saja kendala yang dihadapi dalam implementasi standar *hygiene* dan sanitasi pada *Food and Beverage Department* di Hotel Four Points by Sheraton Ungasan Bali dan bagaimana upaya mengatasinya?

1.3. Tujuan Penelitian

1. Untuk menganalisis implementasi *hygiene* dan sanitasi pada *Food and Beverage Department* di Hotel Four Points by Sheraton Ungasan Bali.
2. Untuk mengidentifikasi kendala yang dihadapi dan upaya mengatasinya dalam implementasi standar *hygiene* dan sanitasi pada *Food and Beverage Department* di Hotel Four Points by Sheraton Ungasan Bali.

1.4. Manfaat Penelitiannya

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat baik secara teoritis maupun praktis. Manfaat yang diperoleh dalam penelitian ini adalah:

1. Manfaat Teoritis

Secara teoritis, penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi pada pengembangan ilmu pengetahuan di bidang perhotelan, khususnya terkait implementasi *hygiene* dan sanitasi pada *Food and Beverage Department*. Hasil penelitian ini dapat menjadi referensi untuk penelitian selanjutnya dalam mengkaji penerapan standar *hygiene* dan sanitasi di industri perhotelan.

2. Manfaat Praktis

- a. Hasil penelitian ini bagi Politeknik Negeri bali dapat menjadi sumber referensi dan bahan pembelajaran bagi mahasiswa Politeknik Negeri Bali, khususnya dalam memahami penerapan standar *hygiene* dan sanitasi di industri perhotelan.

- b. Bagi Hotel Four Points by Sheraton Ungasan Bali hasil penelitian ini dapat menjadi masukan dan evaluasi bagi manajemen hotel dalam meningkatkan implementasi standar *hygiene* dan sanitasi pada *Food and Beverage Department*, serta sebagai bahan pertimbangan dalam mengembangkan strategi penanganan kendala yang dihadapi.
- c. Bagi Penulis penelitian ini memberikan kesempatan bagi penulis untuk menerapkan ilmu yang telah dipelajari dan memperoleh pemahaman praktis mengenai implementasi *hygiene* dan sanitasi di industri perhotelan, khususnya pada *Food and Beverage Department*.

1.5. Ruang Lingkup dan Batasan Masalah

Ruang lingkup penelitian ini dibatasi pada implementasi *hygiene* dan sanitasi di *Food and Beverage Department* Hotel Four Points by Sheraton Ungasan Bali, yang mencakup area dapur (kitchen), area penyajian (service area), dan area penyimpanan (storage). Penelitian dilakukan selama 6 bulan dengan melibatkan seluruh staff *Food and Beverage Department*. Data yang digunakan terbatas pada periode tahun 2024 dengan observasi yang dilakukan pada jam operasional normal dan *peak hours*. Standard Operating Procedure (SOP) yang diteliti mengacu pada standar yang berlaku di hotel dan Peraturan Menteri Kesehatan RI terkait *hygiene* dan sanitasi.

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 SIMPULAN

Berdasarkan pembahasan yang telah diuraikan, dapat ditarik simpulan sebagai berikut:

Implementasi *hygiene* dan sanitasi pada *Food and Beverage Department* di Hotel Four Points by Sheraton Ungasan Bali telah dilaksanakan secara sistematis dan komprehensif berdasarkan standar. Penerapan dilakukan melalui empat dimensi utama yaitu *personal hygiene* (meliputi kebersihan pribadi staff, penggunaan seragam dan APD, praktik mencuci tangan, dan pemantauan kesehatan karyawan), sanitasi peralatan (mencakup metode sterilisasi dan sistem penyimpanan peralatan), penanganan makanan (terdiri dari penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, dan penyajian makanan), serta sanitasi lingkungan (meliputi kebersihan area kerja, pengelolaan sampah dan limbah, dan program pengendalian hama). Implementasi ini didukung oleh sistem dokumentasi yang terstruktur, pelatihan berkelanjutan berbasis HACCP, pengawasan berlapis yang melibatkan berbagai level manajemen, serta adopsi *best practices* internasional sebagai bagian dari jaringan global Four Points by Sheraton, sehingga tidak hanya memenuhi standar regulasi nasional tetapi juga mengintegrasikan standar internasional dalam industri perhotelan.

Dalam implementasi *hygiene* dan sanitasi, hotel menghadapi berbagai kendala operasional yang dapat dikategorikan ke dalam empat dimensi utama. Kendala

personal hygiene meliputi ketidakkonsistenan penerapan SOP saat peak hours, keterbatasan pengawasan supervisor, dan gap pemahaman staff tentang pentingnya hygiene. Kendala sanitasi peralatan mencakup *inconsistency* prosedur sterilisasi saat jam sibuk dan sistem penyimpanan yang tidak ergonomis. Kendala penanganan makanan terdiri dari penerapan FIFO/LIVO yang tidak konsisten, kontrol suhu yang lemah saat pengolahan, dan monitoring penyajian yang tidak optimal. Kendala sanitasi lingkungan meliputi jadwal pembersihan yang tidak konsisten, pengelolaan limbah yang kurang sistematis, dan program pengendalian hama yang belum optimal. Untuk mengatasi kendala tersebut, hotel menerapkan strategi komprehensif melalui penguatan sistem pelatihan dan edukasi berkelanjutan, perbaikan infrastruktur dan fasilitas pendukung, implementasi teknologi monitoring digital, penerapan sistem pengawasan berlapis, serta pengembangan budaya kerja yang mengutamakan hygiene dan sanitasi sebagai tanggung jawab bersama. Upaya-upaya ini mencerminkan komitmen hotel dalam menerapkan prinsip *continuous improvement* dan *adaptive management* untuk mencapai standar keamanan pangan yang optimal.

5.2 SARAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah diuraikan, dapat diberikan tiga saran sebagai berikut:

Hotel perlu memperkuat sistem monitoring dan evaluasi implementasi hygiene dan sanitasi melalui digitalisasi pencatatan dan pelaporan, penggunaan teknologi IoT (*Internet of Things*) untuk monitoring suhu dan kondisi penyimpanan secara real-time, serta penerapan sistem *reward and punishment* yang jelas untuk meningkatkan

konsistensi penerapan SOP oleh seluruh staff. Selain itu, hotel sebaiknya mengembangkan program *cross-training* antar departemen untuk memastikan pemahaman hygiene dan sanitasi tidak hanya terbatas pada *Food and Beverage Department*, serta melakukan benchmarking berkala dengan hotel sejenis untuk continuous improvement dalam implementasi *best practices hygiene* dan sanitasi.

Industri perhotelan perlu mengembangkan standar nasional yang lebih spesifik untuk implementasi *hygiene* dan sanitasi di hotel berbintang, yang mengintegrasikan regulasi nasional dengan *best practices* internasional. Asosiasi perhotelan Indonesia sebaiknya menyelenggarakan program sertifikasi dan pelatihan *hygiene* dan sanitasi yang terstandar untuk seluruh personel *Food and Beverage*, serta memfasilitasi knowledge sharing antar hotel mengenai inovasi dan solusi praktis dalam mengatasi kendala implementasi *hygiene* dan sanitasi. Diperlukan juga pengembangan sistem audit eksternal yang lebih komprehensif dan berkelanjutan untuk memastikan konsistensi penerapan standar keamanan pangan di seluruh hotel.

Peneliti selanjutnya disarankan untuk melakukan penelitian dengan pendekatan kuantitatif atau mixed method untuk mengukur tingkat efektivitas implementasi hygiene dan sanitasi secara statistik, serta menganalisis korelasi antara tingkat implementasi *hygiene* dan sanitasi dengan tingkat kepuasan tamu dan kinerja bisnis hotel. Perlu dilakukan penelitian komparatif implementasi *hygiene* dan sanitasi antara hotel jaringan internasional dan hotel lokal untuk mengidentifikasi faktor-faktor yang mempengaruhi keberhasilan implementasi. Selain itu, penelitian selanjutnya dapat mengeksplorasi implementasi teknologi terbaru seperti *artificial intelligence* dan

machine learning dalam sistem *monitoring hygiene* dan sanitasi, serta mengkaji dampak implementasi *hygiene* dan sanitasi terhadap *sustainability* dan *environmental performance* hotel dalam konteks *green hospitality*.

DAFTAR PUSTAKA

- Ardika, I. W., & Putra, K. D. (2023). Implementation of operational standards in Balinese hotels: Integrating modern professionalism with cultural values. *Bali Tourism Review*, 15(2), 45-62.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2022). *Peraturan BPOM Nomor 13 Tahun 2022 tentang Perubahan atas Peraturan BPOM Nomor 21 Tahun 2020 tentang Organisasi dan Tata Kerja BPOM*. Ditetapkan 27 Juni 2022, berlaku sejak 4 Juli 2022.
- Badan Standarisasi Nasional. (2017). *SNI 7388: Pengawasan Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman*. Jakarta: BSN.
- Chen, X., Wong, K., & Lee, S. (2023). Implementation of food safety management systems in Bangkok's five-star hotels: A multiple case study. *International Journal of Hospitality Management*, 112, 102-118.
- Cruz, M., & Wang, J. (2023). Integration of hygiene and sanitation programs in hospitality industry. *Hospitality Health and Safety Journal*, 8(4), 201-215.
- Davidson, R., Smith, J., & Johnson, K. (2024). Environmental sanitation in hospitality: A holistic approach. *Journal of Hotel Management*, 42(1), 15-28.
- Departemen Kesehatan RI. (2011). *Pedoman Higiene Sanitasi Makanan*. Jakarta: Direktorat Jenderal Pengendalian Penyakit dan Penyehatan Lingkungan.
- Flanigan, M. (2016). Research methodology in hospitality studies. *Journal of Tourism Research*, 28(3), 78-92.
- Grintzali, A., & Babatsikou, F. (2022). Food safety practices in hotel kitchens: A systematic review. *Journal of Food Protection*, 85(6), 891-904.
- Gunawan, A., & Pranata, L. (2023). Modern hotel concepts: Beyond physical accommodation. *Journal of Tourism and Hospitality Management*, 11(2), 34-49.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2011). *Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga*. Ditetapkan 7 Juni 2011, berlaku sejak 28 Juni 2011.
- Kurniawan, A. (2016). Penerapan personal hygiene pada karyawan food and beverage service Hotel Aryaduta Pekanbaru. *JOM FISIP*, 3(2), 1-5.

- Kusuma, R., & Dewi, S. (2022). Evaluasi SOP sanitasi di Restaurant Hotel Mulia Senayan. *Jurnal Hospitaliti Indonesia*, 14(3), 112-126.
- Marriott International, Inc. (2019). *Four Points by Sheraton Expands in Indonesia with the Opening of Four Points by Sheraton Bali, Ungasan*.
- Marriott International, Inc. (n.d.). *About Marriott*.
- Marriott International, Inc. (n.d.). *Four Points by Sheraton Bali, Ungasan Overview*.
- Marriott, N., Schilling, M., & Gravani, R. (2023). *Principles of food sanitation* (7th ed.). Springer.
- McSwane, D., Rue, N., & Linton, R. (2021). *Essentials of food safety and sanitation* (5th ed.). Pearson.
- Miles, M.B., Huberman, A.M. and Saldana, J. (2014) *Qualitative Data Analysis: A Methods Sourcebook*. Sage, London.
- Nurlita, W. M., & Yuliana. (2024). *Analisis hygiene dan sanitasi dalam pengolahan makanan di kitchen Hotel Rangkayo Basa Padang*. *Jurnal Manajemen Pariwisata dan Perhotelan*, 2(3), 159–172.
- Nugroho, B. (2018). *Keamanan Pangan dalam Industri Perhotelan*. Surabaya: Penerbit Graha Ilmu.
- Nugroho, R. (2023). *Manajemen implementasi kebijakan pariwisata Indonesia*. Gramedia.
- Pratama, R., Suharto, & Wijaya, S. (2023). Implementasi standar hygiene dan sanitasi pada Departemen Food and Beverage di Hotel Fairmont Jakarta. *Jurnal Hospitality Management*, 9(1), 45-58.
- Putra Nugraha, I. G. (2020). Peranan hygiene dan sanitasi untuk menjaga kualitas dan citra di Four Seasons Resort (Sundara Kitchen) Jimbaran Bay, Bali. *Journal Mallinosata*, 5(1), 18-20.
- Rahman, S., & Taylor, E. (2023). Equipment sanitation in hospitality industry. *International Journal of Hospitality Management*, 102, 45-62.
- Sudiana, I. K. (2023). Cultural adaptation in Balinese hotel management. *Tourism and Hospitality Essentials Journal*, 13(2), 89-104.

- Sugiyono. (2020). *Metode penelitian kuantitatif kualitatif dan R&D*. Alfabeta.
- Suhardi. (2015). *Manajemen Food and Beverage Service*. Yogyakarta: Andi Publisher.
- Sulistiyono, A. (2022). Hospitality management studies: A comprehensive approach. *Tourism Research Journal*, 10(1), 15-30.
- Surono, I. S., Kusuma, W. R., & Wardani, A. K. (2016). *Pengantar keamanan pangan untuk industri pangan*. Deepublish.
- Thompson, K., & Garcia, R. (2022). Comparative analysis of kitchen hygiene practices in European and Asian hotels. *International Journal of Hospitality Sciences*, 15(4), 201-218.
- WHO. (2020). *Five Keys to Safer Food Manual*. Geneva: World Health Organization.
- Widiana, I. M., & Sukarta, N. (2023). Implementasi protokol CHSE di Kitchen Department Hotel Grand Hyatt Bali. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 12(2), 78-92.
- Wijaya, S., & Putri, D. (2022). Implementation strategies in Indonesian hospitality industry. *Jurnal Hospitality dan Pariwisata Indonesia*, 9(1), 23-38.