

SKRIPSI

**IMPLEMENTASI HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL
COTROL POINTS (HACCP) DALAM
MENDUKUNG KINERJA KARYAWAN
DI SENGGIGI SQUARE RESTAURANT AND LONGUE**



I Made Suyana

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

SKRIPSI

**IMPLEMENTASI HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL
CONTROL POINTS (HACCP) DALAM
MENDUKUNG KINERJA KARYAWAN
DI SENGIGI SQUARE RESTAURANT AND LONGUE**



**I Made Suyana
NIM 2415854077**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

SKRIPSI

IMPLEMENTASI HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINTS (HACCP) DALAM MENDUKUNG KINERJA KARYAWAN DI SENGIGI SQUARE RESTAURANT AND LONGUE

**Skripsi ini Diusulkan sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh Gelar
Sarjana Terapan Manajemen Bisnis Pariwisata
di Politeknik Negeri Bali**



**I Made Suyana
NIM 2415854077**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI**

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

ABSTRAK

Suyana, I Made. 2025. Implementasi Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) dalam Mendukung Kinerja Karyawan di Senggigi Square Restaurant and Lounge. Skripsi: Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Skripsi ini telah disetujui dan diperiksa oleh Pembimbing I: Ni Ketut Bagiastuti, SH.,M.H dan Pembimbing II: Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par.,M.Par.

Keamanan pangan merupakan aspek fundamental dalam industri kuliner yang membutuhkan sistem pengendalian yang efektif. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis implementasi Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) dan dampaknya terhadap kinerja karyawan di Senggigi Square Restaurant and Lounge. Metode penelitian menggunakan pendekatan kualitatif dengan teknik pengumpulan data melalui observasi, wawancara mendalam dengan lima narasumber kunci (manager, *executive chef*, staf purchasing, dan dua staf produksi), serta dokumentasi. Analisis data dilakukan dengan reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan sesuai model Miles dan Huberman.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa implementasi HACCP telah diterapkan melalui ketujuh dimensi utama dengan tingkat penerapan yang bervariasi. Dimensi yang menunjukkan implementasi optimal adalah sistem pemantauan (monitoring 3x sehari), penetapan batas kritis (standar suhu konsisten), dan sistem dokumentasi (pencatatan terstruktur). Tantangan utama berupa *equipment* berumur lama, human error skala kecil, dan keterbatasan *cutting board* sesuai standar warna. Implementasi HACCP terbukti memberikan dampak positif signifikan terhadap kinerja karyawan pada kelima dimensi yang diukur, dengan kemampuan bekerjasama dan kualitas *output* mengalami peningkatan paling menonjol. Sistem pemantauan HACCP mendukung peningkatan produktivitas, disiplin, dan akuntabilitas kerja, sementara penetapan batas kritis mendukung efisiensi waktu dan kualitas hasil kerja.

Kata kunci: Dampak, Implementasi, HACCP, Kinerja, Karyawan

ABSTRACT

Suyana, I Made. 2025. Implementation of Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) in Supporting Employee Performance at Senggigi Square Restaurant and Lounge. Thesis: Tourism Business Management, Tourism Department, Bali State Polytechnic.

This thesis has been approved and reviewed by Supervisor I: Ni Ketut Bagiastuti, SH.,M.H and Supervisor II: Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par.,M.Par.

Food safety is a fundamental aspect of the culinary industry that requires effective control systems. This study aims to analyze the implementation of Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) and its impact on employee performance at Senggigi Square Restaurant and Lounge. The research method uses a qualitative approach with data collection techniques through observation, in-depth interviews with five key informants (manager, executive chef, purchasing staff, and two production staff), and documentation. Data analysis was conducted through data reduction, data presentation, and conclusion drawing according to the Miles and Huberman model.

The results show that HACCP implementation has been applied through seven main dimensions with varying levels of implementation. Dimensions showing optimal implementation are monitoring systems (3x daily monitoring), critical limit establishment (consistent temperature standards), and documentation systems (structured recording). Main challenges include aging equipment, small-scale human error, and limited cutting boards according to color standards. HACCP implementation has proven to provide significant positive impacts on employee performance across five measured dimensions, with teamwork ability and output quality experiencing the most notable improvements. HACCP monitoring systems support increased productivity, discipline, and work accountability, while critical limit establishment supports time efficiency and work quality.

Keywords: HACCP, Performance, Employee

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi yang berjudul “Implementasi Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) dalam Mendukung Kinerja Karyawan di Senggigi Square Restaurant and Lounge” dengan tepat waktu. Penulisan skripsi ini merupakan sebuah wadah penyalur ilmu dan minat penulis sebagai mahasiswa dalam melakukan penelitian sebagai langkah awal dalam memenuhi syarat penyusunan skripsi agar dapat menyelesaikan Pendidikan Terapan S1 Manajemen Bisnis Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.

Skripsi ini bias selesai karena dukungan dari berbagai pihak yang senantiasa mendukung dan memberi kritikan yang membangun kepada penulis. Oleh karena itu melalui kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada:

1. I Nyoman Abdi, S.E., M.eCom. selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang memberikan fasilitas serta kesempatan pada penulis untuk melaksanakan perkuliahan di kampus Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, S.ST.Par,M.Par. selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali dan juga menjadi Pembimbing II yang telah memberikan izin dalam melaksanakan perkuliahan pada Jurusan Pariwisata serta turut membantu kelancaran penulis dalam melakukan penyusunan skripsi.
3. Putu Tika Virginia, S.Pd.,M.Pd. selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata yang turut serta membantu memberikan kelancaran dan masukan bagi penulis
4. Dr. Made Satria Pramanda Putra, S.H.,S.E.,M.M. selaku Koordinator Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata yang telah memberikan izin dalam melaksanakan perkuliahan serta memotivasi penulisan dalam penyusunan skripsi ini.
5. Ni Ketut Bagiastuti, SH.,M.H.. selaku Pembimbing I yang telah membimbing, mendorong dan memberikan masukan serta motivasi dalam proses penyusunan skripsi ini.
6. *Owner, Management* dan seluruh pegawai Senggigi Square Restaurant And

Longue yang telah memberikan dukungan yang tiada henti dari awal hingga ahir penulisan skripsi ini.

7. Kedua orang tua serta seluruh anggota keluarga yang telah memberikan dukungan dan motivasi dalam bentuk fisik, materi maupun doa selama proses penulisan skripsi.
8. Dewa Ayu Dewi Ratna Wati selaku istri tercinta penulis yang selalu berada di samping penulis. Dukungan moral, motivasi, dan semangat yang diberikan selama proses ini sangat berarti bagi penulis.
9. Kedua orang anak penulis (I Putu Raka Yudita Yana dan Ni Kadek Yulita Raindrayani) yang selalu memberi semangat dan dukungan yang luar biasa untuk penulis.
10. Teman-teman dan sahabat yang senantiasa memberikan dorongan motivasi, dukungan secara terus menerus sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini tepat waktu.

Skripsi ini masih jauh dari kata sempurna mengingat keterbatasan pengetahuan dan pengalaman yang dimiliki penulis sehingga besar harapan penulis agar skripsi ini bisa bermanfaat bagi para pembaca. Akhir kata penulis menyampaikan terima kasih atas perhatian pembaca.

Penulis

I Made Suyana

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL LUAR	i
HALAMAN SAMPUL DALAM	ii
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN SKRIPSI	iii
HALAMAN PERSETUJUAN	iv
HALAMAN PERSETUJUAN PERBAIKAN	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	5
1.5 Ruang Lingkup dan Batasan Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Landasan Teori	6
2.2.1 Restoran	6
2.1.2 Hazard Analysis and Critical Control (HACCP)	7
2.1.3 Kinerja Karyawan	13
2.2 Penelitian Sebelumnya	19
BAB III METODE PENELITIAN	22
3.1 Lokasi dan Periode Penelitian	22
3.2 Objek Penelitian	22
3.3 Identifikasi Variabel	22
3.4 Definisi Operasional Variabel	23
3.5 Jenis Data	25
3.6.Sumber Data	26
3.7.Pengumpulan Data	27
3.8.Analisis Data	29
BAB IV PEMBAHASAN	31
4.1 Gambaran Umum Senggigi Square Restaurant and Longue.....	31
4.1.1 Sejarah Senggigi Square Restaurant and Longue.....	32
4.1.2 Fasilitas Senggigi Square Restaurant and Longue.....	32
4.1.3 Struktur Organisasi dan Job Description	39
4.2 Penyajian Hasil Penelitian	43

4.2.1 Implementasi Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) di Senggigi Square Restaurant and Lounge	43
4.2.2 Dampak Implementasi Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) Dalam Mendukung Kinerja Karyawan di Senggigi Square Restaurant and Longue.....	57
BAB V PENUTUP	71
5.1 Simpulan	71
5.2 Saran	72
DAFTAR PUSTAKA	74
LAMPIRAN	76



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 3.1 Definisi Operasional Variabel	24
Tabel 4.1 Matriks Hubungan Implementasi HACCP Dengan Kinerja Karyawan	64



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 4.1.Senggigi Square Restaurant and Longue	31
Gambar 4.2 Dining Room (Indoor)	33
Gambar 4.3 Dining Room (outdoor)	33
Gambar 4.4 Rest Room	34
Gambar 4.5 Dapur	35
Gambar 4.6 Cool Room	35
Gambar 4.7 Under Counter Chiller	36
Gambar 4.8 Area Parkir	36
Gambar 4.9 Wine Room	37
Gambar 4.10 Struktur Organisasi Senggigi Square Restaurant and Longue	39
Gambar 4.11 Proses Identifikasi Bahaya Dalam Penerimaan Bahan Baku	45
Gambar 4.12 Sistem Penyimpanan di Chiller	47
Gambar 4.13 Sistem Penyimpanan di Freezer.....	47
Gambar 4.14 Chart Batas Kritis Suhu Penyimpanan	49
Gambar 4.15 Form Checklist Pemantauan Suhu Harian	51

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 Pedoman Wawancara	76
Lampiran 2 Transkrip Hasil wawancara	80



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pariwisata merupakan salah satu sektor penting di Indonesia sebagai salah satu instrumen pembangunan yang dikembangkan secara merata dari Sabang hingga Merauke. Nusa Tenggara Barat (NTB) sebagai salah satu provinsi yang mengandalkan pariwisata sebagai sektor pemasukan terbesarnya terus mengembangkan potensi wisatanya. Hal ini sejalan dengan temuan Diskominfotik NTB (2018) yang menyatakan bahwa terdapat banyak tempat wisata yang memiliki potensi investasi yang bisa dikembangkan sebagai faktor penentu keberhasilan pembangunan ekonomi di NTB.

Pulau Lombok telah berkembang menjadi salah satu destinasi wisata unggulan yang menarik wisatawan domestik maupun mancanegara. Dalam pengembangan destinasi wisata, (Hindarto & Ansori, 2021) menekankan pentingnya lima elemen utama yang dikenal dengan AFITH (*Attraction, Facilities, Infrastructures, Transportation dan Hospitality*). Kelima elemen ini mencakup atraksi wisata baik alam, budaya, maupun buatan; fasilitas pendukung seperti restoran dan akomodasi; infrastruktur berupa jalan raya dan utilitas; sistem transportasi yang memadai; serta keramahan masyarakat lokal yang menjadi nilai tambah destinasi.

Kawasan Lombok Barat tepatnya Pantai Senggigi telah menjadi bukti nyata pengembangan pariwisata yang komprehensif. Salah satu fasilitas pendukung yang memperkaya pengalaman wisatawan adalah Senggigi Square Restaurant and

Lounge, sebuah *establishment* kuliner yang mengusung konsep *fusion food*. Menurut Yuda (2022), *fusion food* merupakan inovasi kuliner yang mengombinasikan berbagai tradisi kuliner untuk menciptakan hidangan dengan cita rasa dan presentasi yang unik.

Industri kuliner memandang keamanan pangan merupakan aspek fundamental yang harus diperhatikan. Hal ini diperkuat oleh penelitian Dewanti & Hariyadi (2012) yang menyatakan bahwa keamanan pangan masih menjadi isu penting pada sektor makanan di Indonesia serta membutuhkan perhatian khusus. Tri Setyoko & Kristiningrum (2018) mendefinisikan *Hazard Analysis and Critical Control Points* (HACCP) sebagai sebuah pendekatan sistematis dalam mengidentifikasi, mengevaluasi, dan mengendalikan bahaya keamanan pangan melalui pengukuran dan pemantauan titik kritis. Jhon G Surak & Steven Wilson, (2014) menguraikan tujuh indikator implementasi HACCP yang saling berkaitan, yaitu analisis bahaya, penentuan titik kendali kritis, penetapan batas kritis, sistem pemantauan, tindakan koreksi, prosedur verifikasi, dan sistem dokumentasi.

Stephen P. Robbins, Timothy A. Judge, (2019) dalam konteks manajemen sumber daya manusia mendefinisikan kinerja karyawan sebagai hasil kerja yang dapat dicapai seseorang dalam melaksanakan tugas sesuai dengan tanggung jawab yang diberikan, baik secara kualitatif maupun kuantitatif. Untuk mengukur kinerja karyawan secara komprehensif, Mathis dan Jackson (2021) dalam Fitriani, (2022) mengembangkan lima indikator utama yang meliputi kuantitas *output*, kualitas *output*, ketepatan waktu, kehadiran, dan kemampuan bekerjasama.

Senggigi Square Restaurant and Lounge merupakan salah satu tempat makan di kawasan Senggigi yang menyajikan makanan dan minuman serta *dessert* dengan konsep *fusion*. Sebagai sebuah tempat makan yang mengusung menu-menu dengan konsep *fusion* dan memiliki target pasar kalangan menengah ke atas, Senggigi Square Restaurant and Lounge selalu berusaha memberikan pelayanan berkualitas tinggi dengan standar makanan selain enak juga aman dan sehat. Hal ini sejalan dengan pernyataan Tri Setyoko & Kristiningrum (2018) yang menyatakan bahwa keamanan makanan masih menjadi sebuah isu yang penting pada sektor makanan di Indonesia serta membutuhkan perhatian khusus. Salah satu upaya baru-baru ini yang dilakukan oleh manajemen Senggigi Square Restaurant and Lounge untuk meningkatkan kualitas dan keamanan makanan dan minumannya yaitu menerapkan metode pengawasan sistematis yang dinamakan Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP).

Berdasarkan observasi awal di Senggigi Square Restaurant and Lounge, ditemukan beberapa permasalahan signifikan dalam implementasi HACCP. Hal ini sejalan dengan temuan (Yuda et al., 2022) yang menunjukkan bahwa gap implementasi HACCP sering terjadi akibat kurangnya monitoring berkelanjutan dan evaluasi kinerja karyawan yang tidak sistematis. Putri (2019) juga mengungkapkan bahwa restoran dengan menu internasional memiliki tantangan lebih besar dalam implementasi HACCP karena variasi bahan baku dan metode pengolahan yang lebih kompleks.

Kompleksitas implementasi HACCP semakin meningkat dengan adanya regulasi ketat mengenai keamanan pangan di Indonesia, seperti yang tertuang dalam

Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan dan Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen. Hilman & Ikatrinasari, (2014) menekankan bahwa motivasi karyawan dan kompetensinya terkait HACCP mempengaruhi efektivitas penerapan sistem ini secara keseluruhan.

Berdasarkan uraian permasalahan di atas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul "Implementasi Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) dalam mendukung Kinerja Karyawan di Senggigi Square Restaurant and Lounge".

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan sebelumnya, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimanakah implementasi Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) di Senggigi Square Restaurant and Lounge?
2. Bagaimanakah dampak implementasi Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) dalam mendukung kinerja karyawan di Senggigi Square Restaurant and Lounge?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian adalah untuk:

1. Untuk menjelaskan implementasi Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) di Senggigi Square Restaurant and Lounge.
2. Untuk menganalisa dampak implementasi Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) dalam mendukung kinerja karyawan di Senggigi Square Restaurant and Lounge

1.4 Manfaat Penelitian

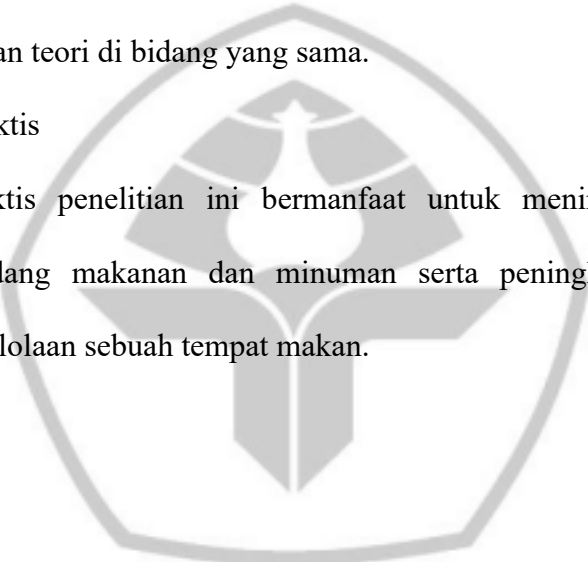
Penelitian ini memiliki manfaat secara teoritis dan praktis yang akan dijelaskan sebagai berikut:

1.4.1. Manfaat teoritis

Secara teoritis penelitian ini memiliki manfaat untuk memperkaya pengetahuan dan teori dalam bidang penelitian yang terkait dengan tempat makan, sebagai sumber informasi bagi penelitian selanjutnya atau sebagai bahan referensi bagi pengembangan teori di bidang yang sama.

1.4.2 Manfaat praktis

Secara praktis penelitian ini bermanfaat untuk meningkatkan kualitas pelayanan di bidang makanan dan minuman serta peningkatan mutu pada manajemen pengelolaan sebuah tempat makan.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

PENUTUP

5.1 Simpulan

Berdasarkan pembahasan yang telah dilakukan oleh peneliti untuk rumusan masalah pertama dan rumusan masalah kedua maka dapat ditarik dua kesimpulan, antara lain :

1. Implementasi HACCP di Senggigi Square Restaurant and Lounge telah diterapkan melalui ketujuh dimensi utama dengan karakteristik yang bervariasi. Dimensi yang menunjukkan implementasi optimal adalah sistem pemantauan (monitoring 3x sehari), penetapan batas kritis (standar suhu konsisten), dan sistem dokumentasi (pencatatan terstruktur). Namun, masih terdapat tantangan utama berupa equipment berumur lama, human error dalam skala kecil, dan keterbatasan cutting board sesuai standar warna. Secara keseluruhan, implementasi HACCP telah berjalan dengan komitmen manajemen yang baik melalui training berkelanjutan dan sistem saling mengingatkan antar karyawan.
2. Implementasi HACCP terbukti mendukung peningkatan kinerja karyawan pada kelima dimensi yang diukur. Dampak paling menonjol terlihat pada kemampuan bekerjasama melalui sistem saling mengingatkan dan kualitas output melalui konsistensi penerapan standar. Sistem pemantauan HACCP sangat mendukung peningkatan produktivitas, disiplin, dan akuntabilitas kerja, sementara penetapan batas kritis mendukung efisiensi waktu dan kualitas hasil

kerja. Secara keseluruhan, implementasi HACCP berhasil menciptakan lingkungan kerja yang lebih terstruktur, efisien, dan kolaboratif, yang tercermin dari peningkatan produktivitas, kualitas kerja, disiplin, kerjasama tim, kompetensi karyawan, dan efisiensi operasional.

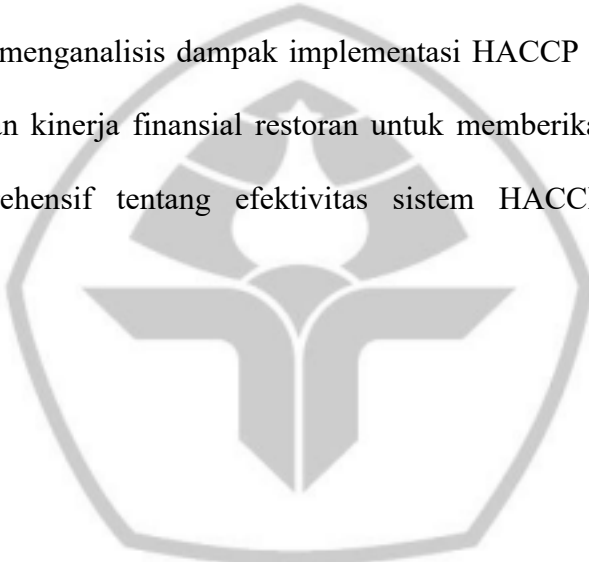
5.2. Saran

Berdasarkan hasil pembahasan yang telah dipaparkan maka penulis dapat memberikan saran antara lain :

1. Manajemen Senggigi Square Restaurant and Lounge perlu segera melakukan upgrade dan penggantian equipment yang sudah berumur lama, khususnya ruang pendingin yang sering mengalami error dan cutting board yang tidak lengkap sesuai standar warna. Disarankan untuk menyusun jadwal maintenance preventif yang terstruktur dan mengalokasikan anggaran khusus untuk pengadaan peralatan HACCP yang memadai, termasuk salamander dan cutting board lengkap, guna memastikan implementasi HACCP dapat berjalan optimal tanpa hambatan teknis.
2. Meskipun implementasi HACCP sudah berjalan baik, perlu dilakukan standardisasi prosedur monitoring yang lebih komprehensif dengan memperluas cakupan analisis bahaya pada seluruh tahapan produksi, bukan hanya penyimpanan. Disarankan untuk mengembangkan program training HACCP yang lebih sistematis dengan modul khusus pencegahan human error, serta membangun sistem dokumentasi digital untuk meningkatkan efisiensi pencatatan dan memudahkan evaluasi berkelanjutan. Hal ini akan memaksimalkan dampak positif HACCP terhadap kinerja karyawan dan

operasional restoran secara keseluruhan.

3. Penelitian selanjutnya disarankan untuk menggunakan pendekatan mixed method (kualitatif-kuantitatif) dengan melibatkan sampel yang lebih luas dari berbagai jenis restoran di kawasan wisata Lombok untuk mengukur secara statistik tingkat korelasi antara implementasi HACCP dengan kinerja karyawan. Selain itu, penelitian mendatang dapat mengembangkan instrumen pengukuran kinerja karyawan yang lebih spesifik untuk industri restoran fusion, serta menganalisis dampak implementasi HACCP terhadap kepuasan pelanggan dan kinerja finansial restoran untuk memberikan gambaran yang lebih komprehensif tentang efektivitas sistem HACCP dalam industri hospitality.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Antika, R., & Suryani, T. (2024). Pengaruh manajemen sumber daya manusia ramah lingkungan terhadap perilaku green service dengan tanggung jawab sosial perusahaan sebagai pemediasi. *Jurnal Manajemen Strategi Dan Aplikasi Bisnis*, 7(1), 121–136. <https://doi.org/10.36407/jmsab.v7i1.1188>
- Arikunto Suharsimi. (1998). *Research Procedures a Practice Approach*. Rineka Cipta.
- Cousins, I. T., Goldenman, G., Herzke, D., Lohmann, R., Miller, M., Ng, C. A., Patton, S., Scheringer, M., Trier, X., Vierke, L., Wang, Z., & Dewitt, J. C. (2019). The concept of essential use for determining when uses of PFASs can be phased out. *Environmental Science: Processes and Impacts*, 21(11), 1803–1815. <https://doi.org/10.1039/c9em00163h>
- Cousins, P. D., Lawson, B., Petersen, K. J., & Fugate, B. (2019). Investigating green supply chain management practices and performance: The moderating roles of supply chain ecocentricity and traceability. *International Journal of Operations and Production Management*, 39(5), 767–786. <https://doi.org/10.1108/IJOPM-11-2018-0676>
- Dewanti, R. H., & Hariyadi, P. (2012). Antisipasi terhadap isu-isu baru keamanan pangan. *Pangan*, 21(1), 85–100.
- Fitriani, D., E. H. J. FoEh, J., & Manafe, H. A. (2022). Pengaruh Kompetensi, Motivasi, Dan Budaya Organisasi Terhadap Kinerja Pegawai Melalui Kepuasan Kerja Sebagai Variabel Intervening (Literature Review Manajemen Sumber Daya Manusia). *Jurnal Manajemen Pendidikan Dan Ilmu Sosial*, 3(2), 981–994. <https://doi.org/10.38035/jmpis.v3i2.1190>
- Hilman, M. S., & Ikatrinasari, Z. F. (2014). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Efektifitas Penerapan Sistem Haccp. *Jurnal Standardisasi*, 16(3), 223. <https://doi.org/10.31153/js.v16i3.198>
- Hindarto, T., & Ansori, C. (2021). Pengembangan Pariwisata Berkelanjutan: Grafiti Gua Jatijajar Sebagai Daya Tarik Wisata Gua. *Jurnal Analisa Sosiologi*, 10(2), 433–456. <https://doi.org/10.20961/jas.v10i2.51096>
- Isdarmanto. (2021). No Title. *Kapita Selektia Pariwisata (KSP)*, Vol. 1, No.
- Jhon G Surak & Steven Wilson. (2014). *The Certified HACCP Auditor Handbook* (Malt Meinzhhold (ed.)). ASQ Press.

- Lubis, T. A., Nizori, A., Firmansyah, Dewi, E., & Ningsih, M. (2023). *Gastronomi Sebagai Penopang Pariwisata* (Issue October 2022). <https://www.researchgate.net/publication/376617893>
- Miles, M. B., Huberman, A. M., & Saldana, J. (2014). *Qualitative data analysis. A Methods Sourcebook*.
- Stephen P. Robbins, Timothy A. Judge, T. J. (2019). *Organizational Behavior*. 18, illustrated.
- Sugiyono. (2022). *Metode Penelitian Kualitatif Dan Kuantitatif* (M. S. Dr. Bambang Ismaya, S.Ag., M.Pd. (ed.); Cetakan Pe, Issue January). CV Saba Jaya Publisher.
- Tri Setyoko, A., & Kristiningrum, E. (2018). Pengembanga Desain Sistem Keamanan Pangan Menggunakan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) pada UKM Produsen Nugget Ikan Food Safety System Design Development Using Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) System on SME Fish Nugget Produc. *Jurnal Pengembangan Pangan*, 1(8), 1–8.
- Yuda, R., Ardyanti, A. A. A. P., Govinda, K., Gupta, K., Choirinnida, I. T., Taufik, M., Saputra, A. D., Prisandy, R. F., Widyaningrum, W., Patoni, A. S., Cahyadin, M., Setiawati, U. E., Mayasari, N., Rahayu, R. L. S., Eri Saputra, Y., Bkti Worsito, S., Listiyandini, R. A., Firdaus, D. S., Ricky, C., ... Putri, H. A. (2022). Indonesia Post-Pandemic Outlook: Rethinking Health and Economics Post-COVID-19. In *Indonesia Post-Pandemic Outlook: Rethinking Health and Economics Post-COVID-19*. <https://doi.org/10.55981/brin.537>

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI