

TUGAS AKHIR

**PENERAPAN HYGIENE SANITASI DI RESTAURANT
SANCTOO SUITES & VILLAS, GIANYAR, BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Putu Ayu Werdhi Dianantari

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI**

2023

TUGAS AKHIR

**PENERAPAN HYGIENE SANITASI DI RESTAURANT
SANCTOO SUITES & VILLAS, GIANYAR, BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Oleh
Ni Putu Ayu Werdhi Dianantari
NIM.2015823277**

**PROGRAM STUDI D-3 PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
KAMPUS GIANYAR
2023**

**PENERAPAN HYGIENE SANITASI DI RESTAURANT
SANCTOO SUITES & VILLAS, GIANYAR, BALI**

Oleh

Ni Putu Ayu Werdhi Dianantari
NIM.2015823277

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

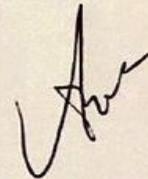
Disetujui oleh :

Pembimbing I,



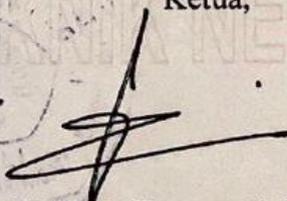
Drs. I Ketut Suarja, M.Si.
NIP.196212311993031013

Pembimbing II



Ida Bagus Marta Arya.wungsu, A.Par
NIP. -

Disahkan oleh
Jurusan Pariwisata
Ketua,



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



POLITEKNIK NEGERI BALI

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

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

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Ni Putu Ayu Werdhi Dianantari
NIM : 2015823277
Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul :

**PENERAPAN HYGIENE SANITASI DI RESTAURANT
SANCTOO SUITES & VILLAS, GIANYAR, BALI**

Benar bebas plagiat. Apabila pernyataan ini terbukti tidak benar, saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan ketentuan berikut.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Gianyar, 20 Juli 2023
Yang membuat pernyataan,



Nama : Ni Putu Ayu Werdhi
Dianantari
NIM : 2015823277
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 PENERAPAN HYGIENE SANITASI DI RESTAURANT SANCTOO SUITES& VILLAS, GIANYAR, BALI ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan bagaimana Penerapan Hygiene Sanitasi di Restorant Sanctoo Suites & Villas, Gianyar, Bali.

Dalam proses penulisan tugas akhir ini, banyak diperoleh hambatan dan kesulitan tetapi berkat bimbingan serta motivasi dari berbagai pihak, hambatan dan kesulitan tersebut dapat diatasi. Untuk itu melalui kesempatan yang baik ini disampaikan rasa 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., Ph.D. selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh Pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
3. Dr. Gede Ginaya, M.Si. selaku Sekretaris 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.

5. Drs. I Ketut Suarja, M.Si. selaku Dosen Pembimbing I yang senantiasa memberikan motivasi, masukan, dan bimbingan kepada penulis selama menyusun Tugas Akhir ini.
6. Ida Bagus Marta Aryawungsu, A. Par selaku Dosen Pembimbing II yang senantiasa memberikan motivasi, masukan, dan bimbingan kepada penulis selama menyusun Tugas Akhir ini.
7. I Putu Subali Adi Putra, S.Tr.Par. selaku General Manager di Sanctoo Suites & Villas yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk mengambil data dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
8. Ni Putu Harumi selaku Food and Beverage Manager di Sanctoo Suites & Villas yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk mengambil data dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
9. Seluruh staf Sanctoo Suites & Villas yang bersedia memberikan penjelasan membimbing penulis.
10. Bapak I Made Wikrama dan Ibu Ni Ketut Sriwati selaku orang tua penulis yang telah memberikan dukungan, motivasi dan semangat selama menempuh pendidikan dan menyusun Tugas Akhir ini.
11. Teman-teman Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang tidak bisa disebutkan satu persatu namanya yang telah memberikan semangat, dukungan moral dan motivasi dalam penulisan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih memiliki banyak kekurangan baik dari segi materi, sistematika, maupun bahasanya. Hal itu tidak terlepas dari keterbatasan penulis sebagai manusia biasa yang tidak luput dari

ketidakterampilan. 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.

Gianyar, 20 Juli 2023



Penulis

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
LEMBAR ORISINALITAS TUGAS AKHIR.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan	3
1. Tujuan Penulisan.....	3
2. Kegunaan Penulisan	4
D. Metode Penulisan Tugas Akhir.....	5
1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data	5
2. Metode dan Teknik Analisis Data.....	6
3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis	6
BAB II LANDASAN TEORI	7
A. Hotel.....	7
1. Pengertian Hotel.....	7
2. Klasifikasi Hotel.....	10
B. Restaurant	11
1. Pengertian Restaurant.....	11
2. Jenis Restaurant.....	12
C. Pramusaji	13
1. Pengertian Pramusaji.....	13
D. Penerapan	14
1. Pengertian Penerapan	14

E. Hygiene & Sanitasi	15
1. Pengertian Hygiene	15
2. Pengertian Sanitasi	16
3. Tujuan Hygiene & Sanitasi	17
4. Manfaat Hygiene & Sanitasi	17
5. Ruang Lingkup Hygiene & Sanitasi	17
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	25
A. Lokasi dan Sejarah Perusahaan/ Hotel	25
1. Lokasi Perusahaan.....	25
2. Sejarah Perusahaan/Hotel.....	26
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Perusahaan/Hotel	28
1. Bidang Usaha Perusahaan/Hotel	28
2. Fasilitas Perusahaan/Hotel	29
C. Struktur Organisasi Perusahaan/Hotel.....	38
1.Struktur Sanctoo Suites & Villas	38
BAB IV PEMBAHASAN.....	41
A. Penerapan Hygiene Sanitasi	41
B. Tahap Pelaksanaan Hygiene Sanitasi	44
C. Hambatan dan Solusi	45
BAB V PENUTUP	47
A. Simpulan.....	47
B. Saran	48
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Sanctoo Suites & Villa.....	25
Gambar 3.2 One Bed Room Garden Pool Villa.....	30
Gambar 3.3 One Bed Room River Side Pool Villa.....	30
Gambar 3.4 Sanctoo Suite Room with Tropical View.....	31
Gambar 3.5 Sanctoo Suite Pool View.....	32
Gambar 3.6 Sanctoo Suite Pool Access.....	32
Gambar 3.7 Panoramic Suite Room.....	33
Gambar 3.8 Family Suite Room.....	34
Gambar 3.9 Bar & Restaurant.....	35
Gambar 3.10 Sanctoo SPA and Wellness.....	36
Gambar 3.11 Swimming Pool.....	37
Gambar 3.12 Struktur Organisasi Hotel Sanctoo Suites & Villas.....	38
Gambar 3.13 Struktur Organisasi Food & Beverage Service Department.....	39
Gambar 4.1 Persiapan Diri atau Grooming Karyawan.....	42

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Harga Kamar	37
-----------------------------	----



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Pedoman/Formulir Pertanyaan Wawancara

Lampiran 2. Suasana Restaurant Sanctoo Suites & Villas

Lampiran 3. Kerapian dan Kebersihan Alat atau lingkungan Sekitar



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pariwisata adalah salah satu sektor yang digunakan dalam meningkatkan perekonomian bangsa. Di Indonesia sektor pariwisata telah menjadi komoditas yang mempunyai peranan dalam pembangunan Indonesia khususnya pulau Bali. Pulau Bali adalah salah satu bagian dari Indonesia yang terkenal akan pariwisatanya, banyak wisatawan lokal maupun mancanegara melakukan kunjungan ke Bali untuk berlibur maupun melakukan kegiatan wisata lainnya.

Salah satu sarana yang dibutuhkan oleh wisatawan adalah hotel. Menurut Widanaputra (2009:16) Hotel adalah akomodasi yang dikelola secara komersial yang berupa bangunan yang menawarkan fasilitas penginapan, fasilitas pelayanan makanan maupun minuman, dan pelayanan lainnya, yang semuanya disediakan untuk pengunjung yang menginap di hotel. Hotel merupakan bentuk usaha yang mengutamakan service yang terbaik kepada tamu, maka dari itu akan membuat tamu merasa puas dan berkeinginan untuk kembali ke hotel. Untuk mempertahankan minat konsumen rata – rata hotel di Bali memiliki pelayanan dan fasilitas yang menunjang kegiatan hotel salah satunya adalah restoran.

Restoran adalah suatu tempat di yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua tamu, baik berupa kegiatan makan maupun minum menurut Marsum (2005:7). Menurut Sugiarto (2001) Restoran adalah suatu tempat yang identik dengan jajaran meja – meja yang tersusun rapi, dengan kehadiran orang,

timbulnya aroma semerbak dari dapur dan pelayanan pramusaji, berdentingnya bunyi - bunyian kecil karena persentuhan gelas - gelas kaca, porselin, menyebabkan suasana hidup di dalamnya. Secara umum, faktor yang paling penting bagi sebuah restoran adalah makanan yang disajikan dapat dinikmati oleh pelanggan, tetapi disamping itu, kebersihan merupakan faktor terpenting yang mempengaruhi apakah makanan tersebut layak atau tidak dijual di dalam sebuah restoran. Memahami pelaksanaan penerapan hygiene dan sanitasi adalah salah satu hal yang paling penting ketika menghadapi persaingan yang ketat di industri perhotelan karena bukan saja dapat menyajikan makanan yang enak tetapi juga aman untuk dikonsumsi.

Berdasarkan guest comment hotel maka diperoleh data beberapa dari tamu yang kurang puas terhadap kebersihan yang diterapkan terutama pada bagian toilet yang sering tersumbat dan berbau yang tidak sedap dan untuk kebersihan mendapatkan rating yang sedikit dimana kebersihan harus selalu diutamakan dan di tingkatkan demi kenyamanan para tamu yang berkunjung, maka dari itu kebersihan merupakan hal yang sangat penting untuk di terapkan tidak hanya menjaga kebersihan lingkungan, tetapi juga menjaga kebersihan setiap individu dan peralatan restoran agar operasional berjalan dengan baik dan tidak ada tamu - tamu yang kurang puas terhadap kebersihan hotel.

Maka dari itu Restaurant yang ada di Hotel Sanctoo Suites & Villas tentu saja sudah melakukan upaya semaksimal mungkin untuk menerapkan hygiene dan sanitasi dengan baik. Penerapan hygiene dan sanitasi di restoran terkadang tidak diterapkan secara maksimal contohnya seperti, rambut tidak rapi pada saat bekerja,

kebersihan alat untuk makan tamu tidak terjaga dengan baik, karyawan tidak mencuci tangan sebelum memasuki area restoran, jika hal itu terus dibiarkan terjadi, tentu akan memunculkan hal buruk dalam penyajian makanan dan minuman di restoran dan akan menimbulkan keluhan atau complaint dari tamu. Berdasarkan latar belakang masalah mengenai penerapan hygiene dan sanitasi di restoran maka Penulis menyusun sebuah Tugas Akhir ini yang berjudul “Penerapan Hygiene Sanitasi Di Restaurant Sanctoo Suites & Villas, Gianyar, Bali” dimana penerapan ini sangat penting untuk dilakukan.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, masalah penelitian di rumuskan sebagai berikut yaitu :

1. Bagaimana Penerapan Hygiene Sanitasi pada di Restoran Sanctoo Suites & Villas?
2. Apa Kendala Penerapan Hygiene Sanitasi di Restoran Sanctoo Suites & Villas ?

C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir

Berdasarkan uraian rumusan masalah, maka tentu memiliki tujuan dan kegunaan penelitian Tugas Akhir ini yaitu sebagai berikut :

1. Tujuan Penulisan

Tujuan dari penelitian ini adalah menjawab pertanyaan yang ada dari rumusan masalah yang telah diuraikan yaitu :

- a. Untuk mengetahui bagaimana penerapan hygiene sanitasi pada restoran serta karyawan dengan tata cara pelayanan dan penyajian makanan atau minuman.
- b. untuk mengetahui apa saja kendala dalam Penerapan Hygiene Sanitasi di Restaurant Sanctoo Suites & Villas.

2. Kegunaan penulisan

a. Bagi Mahasiswa

Penulisan ini diharapkan menambah wawasan dan pengetahuan kita tentang bagaimana penerapan hygiene dan sanitasi yang digunakan di Restaurant Sanctoo Suites & Villas dan untuk meningkatkan kemampuan kita untuk berpikir kritis dalam menjelaskan sesuatu permasalahan dalam bentuk tulisan.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar

Hasil penulisan ini diharapkan bermanfaat sebagai bahan bacaan bagi perpustakaan akademik, agar dapat dipergunakan oleh pembaca sebagai referensi dan bahan pertimbangan dalam penelitian berikutnya serta menambah ilmu pengetahuan di kampus. Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar sehingga akan menghasilkan lulusan yang lebih professional serta siap dalam menghadapi dunia kerja.

c. Bagi Perusahaan

Penulisan Tugas Akhir ini mempunyai manfaat yang sangat penting terutama pada restaurant untuk memperbaiki kesalahan – kesalahan dan juga sebagai acuan dalam meningkatkan hygiene dan sanitasi demi sebuah kemajuan operasional restaurant tersebut agar dipercaya dan dikenal sebagai restaurant yang menerapkan hygiene dan sanitasi dengan sangat baik.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

Adapun metode dan teknik dalam penulisan tugas akhir yaitu sebagai berikut :

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Pada Teknik Pengumpulan Data ini berisikan penjelasan mengenai metode pengumpulan data baik itu metode wawancara, observasi maupun kepustakaan. Berikut adalah penjelasan dari metode pengumpulan data yaitu :

a. Metode Observasi

Metode observasi merupakan metode pengumpulan data yang dilakukan melalui suatu pengamatan dengan disertai pencatatan-pencatatan terhadap keadaan atau perilaku objek sasaran. Dalam tugas akhir yaitu yang berjudul Penerapan Hygiene Sanitasi di Restaurant Sanctoo Suites & Villas dengan metode observasi yang dilakukan selama 6 bulan pada saat melakukan praktek kuliah industry.

b. Metode Wawancara

Metode Wawancara merupakan metode pengumpulan data melalui suatu proses interaksi antara pewawancara (interviewer) dan sumber informasi atau orang yang diwawancarai (interview) dengan melalui komunikasi langsung yaitu juga dengan mengajukan beberapa daftar pertanyaan sesuai dengan topic permasalahan yang akan diajukan. Pertanyaan tersebut penulis sampaikan langsung ke beberapa karyawan dan atasan.

c. Studi Kepustakaan

Studi kepustakaan merupakan segala usaha yang dilakukan oleh penulisan Tugas Akhir untuk menghimpun informasi yang relevan dengan topic atau

masalah yang akan di teliti. Informasi itu dapat diperoleh dari buku buku ilmiah, laporan penelitian, karangan karangan ilmiah, tesis dan disertai juga dengan sumber – sumber tertulis baik tercetak maupun elektronik.

2. Metode dan Teknik Analisis Data

Teknik analisis data yang digunakan dalam penyusunan Tugas Akhir ini adalah teknik deskriptif yaitu teknik analisis dengan menguraikan terlebih dahulu suatu permasalahan yang ada dilapangan kemudian dikaji berdasarkan teori yang ada dan menganalisis data dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan yang telah terkumpul sedangkan Teknik kualitatif yaitu metode yang focus pada sebuah pengamatan yang mendalam. Pada ini penulis mengumpulkan permasalahan apa saja yang terjadi dalam standar penerapan hygiene sanitasi di Restaurant Sanctoo Suites & Villas yang di dapat pada saat melakukan Praktik Kerja Lapangan.

3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Pada pembahasan ini teknik penyajian hasil analisis dijelaskan mengenai dari hasil Metode seperti penyajian informal dengan menyajikan hasil analisis dengan uraian atau kata – kata biasa lainnya yang telah dilakukan pada saat melakukan Praktik Kerja Lapangan di Restaurant Sanctoo Suites & Villas.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan yang sudah dipaparkan Penerapan *Hygiene Sanitasi di Restaurant Sanctoo Suites & Villas* sudah dilaksanakan dengan baik. Namun tidak menutup kemungkinan ada beberapa karyawan yang tidak mengikuti standar yang ada. Berdasarkan pembahasan hasil penelitian di atas maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Standar Operasional (SOP) di *Restaurant Sanctoo Suites & Villas* secara garis besar yang meliputi personal *hygiene*, *hygiene* dan sanitasi tempat kerja & *hygiene* dan sanitasi barang dan peralatan sudah dilaksanakan dengan baik, namun ada beberapa karyawan yang tidak menerapkan Standar Operasional (SOP) dengan baik karena kurangnya kesadaran karyawan dan kurangnya memperhatikan mengenai Standar Operasional di restoran.
2. Dari ketiga penerapan Standar Operasional (SOP) selama pengamatan di restoran ada beberapa yang sudah diterapkan seperti menjaga kebersihan diri yaitu, menjaga kebersihan telinga, menjaga kebersihan mulut dan gigi dan menggunakan *uniform* sesuai standar operasional prosedur dan ada beberapa SOP yang tidak diterapkan oleh karyawan seperti rambut tidak menggunakan *hairnett*, menggunakan cat kuku dan tidak menjaga kebersihan peralatan restoran dengan baik sesuai dengan standar operasional prosedur yang ada di restoran.

B. Saran

Saran-saran yang dapat diberikan sebagai bahan pertimbangan serta masukan untuk dalam penerapan *hygiene* dan sanitasi di *Restaurant Sanctoo Suites & Villas* adalah :

1. Karyawan agar lebih menjaga dan menaati standar operasional prosedur personal *hygiene*, *hygiene* & sanitasi lingkungan kerja, *hygiene* & sanitasi barang dan peralatan restoran adalah :
2. Standar operasional prosedur restoran sebaiknya disosialisasikan secara berkala agar dapat diterapkan dengan baik oleh semua karyawan restoran Sanctoo Suites & Villas

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Daftar Pustaka

- Agus Mertayasa, I Gede. (2012). *Food and Beverage Service Operational*. Yogyakarta: Andi.
- Agus Sulastiyono. (2007). *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Alfabeta.
- Al Bataafi, W. H. (2006). *Housekeeping department floor and public area*. Bandung: Alfabeta.
- Alimul hidayat, A. Aziz. (2006). *Pengantar kebutuhan dasar manusia : aplikasi konsep dan proses keperawatan*. Jakarta : Salemba Medika.
- Azwar, A. (1996). *Menjaga Mutu Pelayanan Kesehatan* . Jakarta: Pustaka Sinar Harapan
- Bagyono. 2014. *Pariwisata dan Perhotelan*. Bandung : Alfabeta.
- blogspot.com. blogspot. Pengertian penerapan dan unsur-unsur penerapan. Maret 2017. 08.27[diakses 10 juli 2023]. Diakses dari <https://belajarpendidikanpkn.blogspot.com/2017/03/pengertian-penerapan-dan-unsur-unsur.html>
- Chair, I. M., & Pramudia, H. (2017). *Hotel Room Division Management*. Jakarta: Kencana.
- Depkes RI. (2003). Keputusan menteri kesehatan republik Indonesia nomor 942 tentang pedoman persyaratan hygiene sanitasi makan jajanan.
- Depkes RI. (2004). *Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman (HSMM)*. Buku Pedoman Akademi Pemilik Kesehatan. Jakarta.
- Depkes RI. (2010). *Profil Kesehatan Indonesia Tahun 2009*. JAKARTA: Kementerian Kesehatan RI.
- Indonesia. Undang-undang Nomor 2 tahun 1996 tentang Hygiene. Lembaran Negara RI tahun 1996, tambahan lembaran RI no 2804. Jakarta.
- Marsum. 2005. *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Edisi Empat. Yogyakarta: Andi.
- Natalia Erlina Yuni. (2015). *Buku Saku Personal Hygiene*. Yogyakarta: Nuha Medika.
- Ninemeier, Jack D. & Hayes, David K. 2011. *Restaurant Operations Management*. New Jersey: Pearson Prentice Hall.

Notoatmodjo, Soekidjo. 2003. Pendidikan Dan Perilaku Kesehatan. Rineka Cipta. Jakarta.

Soekresno. (2000). Management Food and Beverage, Service Hotel. Jakarta : PT Gramedia Pustaka.

Tarwoto, Wartohah(2011). Kebutuhan dasar dalam personal hygiene Edisi ke 3. Jakarta: Salemba Medika, pp:24-26.

Wiwoho.Ardjuno, “Pengetahuan Tata Hidang”, Jakarta: Erlangga, 20



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

