

**STRATEGI SISTEM HIGIENE DAN SANITASI SERTA PENGAWETAN
BAHAN MAKANAN DI *FOOD PRODUCTION* HOLIDAY INN RESORT
BARUNA BALI**

TUGAS AKHIR

Diajukan Kepada

Universitas Pendidikan Ganesha

Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan

Dalam Menyelesaikan Program Studi Perhotelan Diploma III

Jurusan Manajemen



Oleh

KADEK SONY BAGIARSA

NIM. 1907031034

PROGRAM STUDI PERHOTELAN DIPLOMA III

JURUSAN MANAJEMEN

FAKULTAS EKONOMI

UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA

SINGARAJA

2022

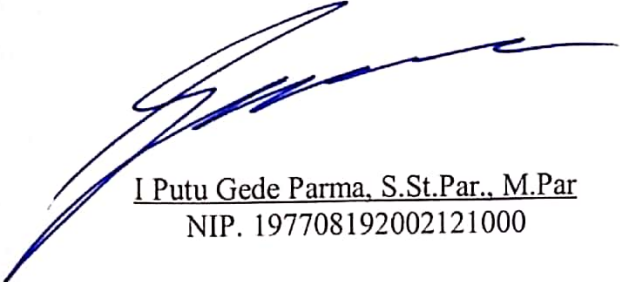
TUGAS AKHIR

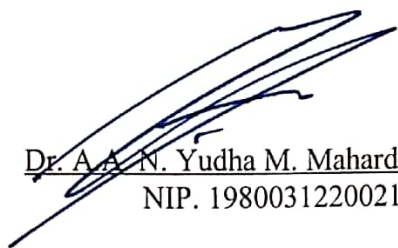
DIAJUKAN UNTUK MELENGKAPI TUGAS
DAN MEMENUHI SYARAT-SYARAT UNTUK
MENCAPAI GELAR AHLI MADYA



Pembimbing I

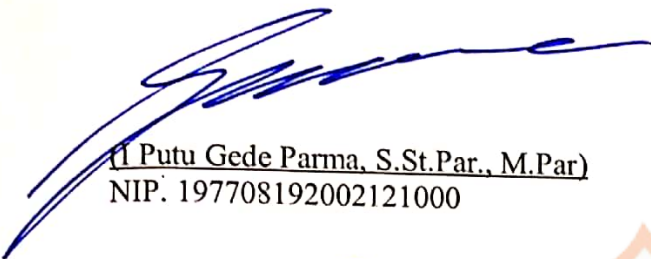
Pembimbing II


I Putu Gede Parma, S.St.Par., M.Par
NIP. 197708192002121000

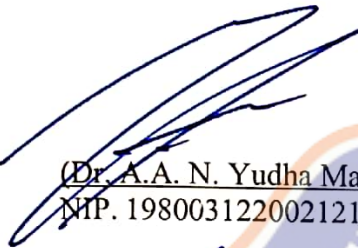

Dr. A.A.N. Yudha M. Mahardika, S.Pd., M.Pd
NIP. 198003122002121002

Tugas Akhir oleh Kadek Sony Bagiarsa ini telah dipertahankan di depan dewan penguji pada tanggal, 15 Juli 2022


Dewan Penguji,


(I Putu Gede Parma, S.St.Par., M.Par)
NIP. 197708192002121000

(Ketua)


(Dr. A.A. N. Yudha Martin M., S.Pd., M.Pd)
NIP. 198003122002121002

(Anggota)


(Trianasari, Ph.D., CHE)
NIP. 197006062002122002

(Anggota)



LEMBAR PENGESAHAN

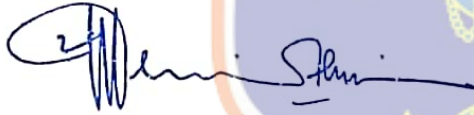
Diterima oleh Panitia Ujian Fakultas Ekonomi
Universitas Pendidikan Ganesha
guna memenuhi syarat-syarat untuk mencapai gelar ahli madya

Pada :
Hari : Jumat
Tanggal : 15 Juli 2022

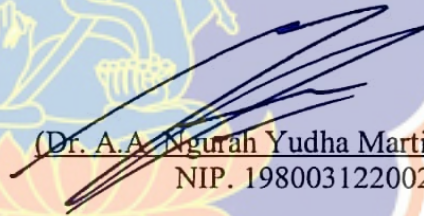
Mengetahui,

Ketua Ujian,

Sekretaris Ujian,



(Dr. Dra. Ni Made Suci, M.Si)
NIP. 196810291993032001



(Dr. A.A. Ngurah Yudha Martin M., S.Pd., M.Pd)
NIP. 198003122002121002



(Dr. Gede Adi Yuniartha, S.E., Ak., M.Si)
NIP. 197906162002121003

PRAKATA

Om Swastiastu,

Puji dan syukur saya panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan jalan dan kemudahannya dalam pembuatan Tugas Akhir ini, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini tepat pada waktunya dengan judul “**Strategi Sistem Higiene Dan Sanitasi Serta Pengawetan Bahan Makanan Di *Food Production Holiday Inn Resort Baruna Bali***”. Penulisan Tugas Akhir ini sebagai syarat dalam memperoleh gelar Ahli Madya dan juga untuk menyelesaikan pendidikan ditingkat Diploma III pada jurusan Perhotelan (D3) Fakultas Ekonomi, Universitas Pendidikan Ganesha, Singaraja.

Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah banyak membantu penulis di dalam penyusunan Tugas Akhir ini, di antaranya:

1. Prof. Dr. I Nyoman Jampel, M.Pd selaku Rektor Universitas Pendidikan Ganesha.
2. Dr. Gede Adi Yuniarta, S.E.Ak., M.Si selaku Dekan Fakultas Ekonomi Universitas Pendidikan Ganesha.
3. Dr. I Nengah Suarmanayasa, S.E., M.Si selaku Ketua Jurusan Manajemen.
4. Dr. A.A. Ngurah Yudha Martin Mahardika, S.Pd., M.Pd selaku Koordinator Program Studi Perhotelan (D3).
5. I Putu Gede Parma, S.St.Par., M.Par selaku Pembimbing 1.
6. Dr. A.A. Ngurah Yudha Martin Mahardika, S.Pd., M.Pd selaku Pembimbing 2.
7. Bapak dan Ibu Dosen Program Studi Perhotelan D3 Fakultas Ekonomi, Universitas Pendidikan Ganesha yang telah banyak menuntun selama masa perkuliahan.
8. Berterimakasih kepada seluruh narasumber yang telah banyak membantu, serta memberikan data dalam penyelesaian Tugas Akhir ini.
9. Kepada kedua orang tua yang senantiasa memberikan motivasi semangat, dukungan moral dan materil serta doa yang tiada henti, sehingga penulis dapat menyelesaikan studi ini.

10. Kepada seluruh teman-teman di Program Studi Perhotelan D3 yang menemani, membantu dan memberikan saran kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini.

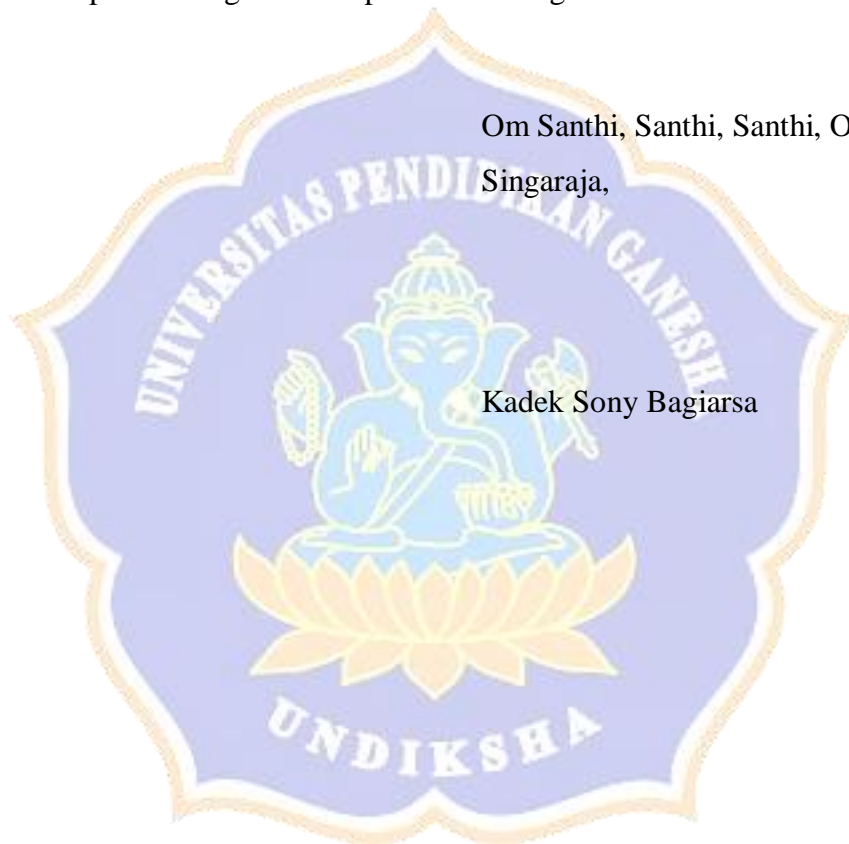
11. Serta semua pihak yang tidak dapat disebutkan namanya satu persatu yang telah mendukung terselesaikannya Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari akan kekurangan dan keterbatasan kemampuan dalam hal pembuatan Tugas Akhir ini dengan sempurna, untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang dapat memberikan masukan-masukan berguna sebagai wujud menutupi kekurangan dalam pembuatan Tugas Akhir ini.

Om Santhi, Santhi, Santhi, Om

Singaraja,

Kadek Sony Bagiarsa



Lampiran 3. Surat Pernyataan

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyampaikan bahwa karya tulis yang berjudul “**Strategi Sistem Higiene dan Sanitasi Serta Pengawetan Bahan Makanan di *Food Production Holiday Inn Resort Baruna Bali***” beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya sendiri dan tidak melakukan penjiplakan atau mengutip dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung resiko atau sanksi yang akan dijatuhkan kepada saya apabila dikemudian hari ditemukan adanya pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya saya terhadap keaslian karya tulis saya ini.



DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN.....	vii
ABSTRAK	i
PRAKATA	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	2
1.3 Tujuan penelitian	2
1.4 Manfaat Penelitian.....	2
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Strategi	4
2.2 Kitchen.....	4
2.3 Higiene dan Sanitasi Makanan	7
2.4 Pengawetan bahan makanan.....	8
2.5 Telaah Hasil Penelitian Sebelumnya	8
BAB III METODE PENELITIAN	12
3.1 Rancangan Penelitian.....	12
3.2 Lokasi Penelitian	12
3.3 Subjek dan Objek Penelitian	13
3.4 Jenis dan Sumber Data.....	13
3.5 Metode Pengumpulan Data	14
3.6 Metode Analisis Data.....	15
BAB IV PEMBAHASAN.....	16
4.1 Hasil Penelitian.....	16
4.2 Pembahasan.....	18
BAB V PENUTUP	26
5.1 Kesimpulan.....	26

5.2	Saran	27
DAFTAR PUSTAKA		28



DAFTAR TABEL

Tabel 2.2.1.1 Struktur Organisasi	5
Tabel 4.2.1.1 Suhu Penyimpanan Bahan Makanan.....	19



DAFTAR GAMBAR

Gambar. 3.2.1 Lokasi Penelitian.....13



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Draft Pertanyaan Wawancara.....	31
Lampiran 2. Dokumentasi	32
Lampiran 3. Surat Pernyataan.....	33
Lampiran 4. Riwayat Hidup	34

