

IMPLEMENTASI FOOD SAFETY DALAM MENINGKATKAN KUALITAS PRODUK KULINER DI JAMBULUWUK OCEANO SEMINYAK HOTEL

TUGAS AKHIR



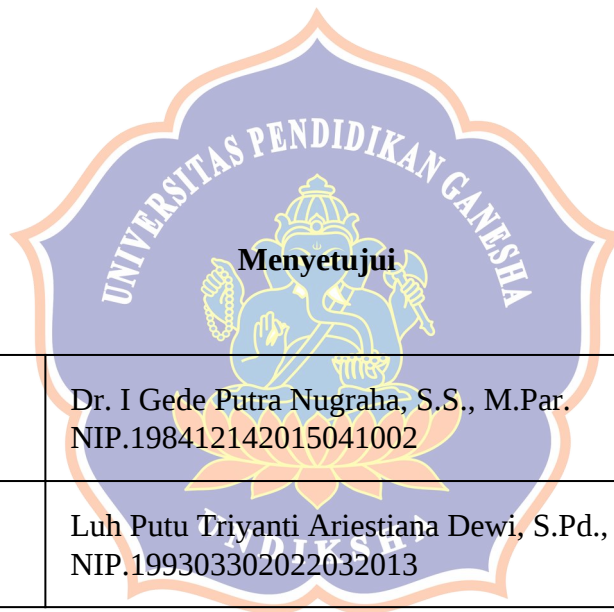
**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN (D4)
JURUSAN MANAJEMEN
FAKULTAS EKONOMI
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA**



- UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 Ayat 1 "Informasi Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah"
- Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BSrE - BSSN, validitas dokumen elektronik ini bisa dicek menggunakan aplikasi mobile VeryDS oleh BSrE
- Cetakan dokumen ini merupakan salinan dari file dokumen bertandatangan elektronik yang keabsahannya dapat diakses melalui scan QRCode yang terdapat pada sertifikat ini.

TUGAS AKHIR

DIAJUKAN UNTUK MELENGKAPI TUGAS DAN MEMENUHI SYARAT-SYARAT UNTUK MENCAPAI GELAR SARJANA TERAPAN PARIWISATA



Pembimbing I	Dr. I Gede Putra Nugraha, S.S., M.Par. NIP.198412142015041002
Pembimbing II	Luh Putu Triyanti Ariestiana Dewi, S.Pd., M.Par. NIP.199303302022032013



- UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 Ayat 1 "Informasi Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah"
- Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BSrE - BSSN, validitas dokumen elektronik ini bisa dicek menggunakan aplikasi mobile VeryDS oleh BSrE
- Cetak dokumen ini merupakan salinan dari file dokumen bertandatangan elektronik yang keabsahannya dapat diakses melalui scan QRCode yang terdapat pada sertifikat ini.



**Balai Besar
Sertifikasi
Elektronik**

Tugas Akhir oleh Kadek Ananda Hary Krishna ini
telah dipertahankan di depan dewan penguji
Pada tanggal 21 Juli 2026

Dewan Penguji

Ketua	Trianasari, M.M., Ph.D. NIP.197006062002122002
Anggota	Dr. I Gede Putra Nugraha, S.S., M.Par. NIP.198412142015041002
Anggota	Luh Putu Triyanti Ariestiana Dewi, S.Pd., M.Par. NIP.199303302022032013



- UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 Ayat 1 "Informasi Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah"
- Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BSrE - BSSN, validitas dokumen elektronik ini bisa dicek menggunakan aplikasi mobile VeryDS oleh BSrE
- Cetakan dokumen ini merupakan salinan dari file dokumen bertandatangan elektronik yang keabsahannya dapat diakses melalui scan QRCode yang terdapat pada sertifikat ini.



**Balai Besar
Sertifikasi
Elektronik**

Diterima oleh Panitia Ujian Fakultas Ekonomi
Universitas Pendidikan Ganesha
guna memenuhi syarat-syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Pariwisata

Menyetujui

Ketua Ujian	Dr. Dra. Ni Made Suci, M.Si. NIP.196810291993032001
Sekretaris Ujian	Dr. Ni Made Ary Widiastini, S.St.Par., M.Par. NIP.198104162005012002



- UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 Ayat 1 "Informasi Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah"
- Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BSrE - BSSN, validitas dokumen elektronik ini bisa dicek menggunakan aplikasi mobile VeryDS oleh BSrE
- Cetakan dokumen ini merupakan salinan dari file dokumen bertandatangan elektronik yang keabsahannya dapat diakses melalui scan QRCode yang terdapat pada sertifikat ini.



**Balai Besar
Sertifikasi
Elektronik**

PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas limpahan rahmat dan karunia-Nya, penulis akhirnya dapat menyelesaikan Tugas Akhir berjudul “Implementasi *Food Safety* Dalam Meningkatkan Kualitas Produk Kuliner Di Jambuluwuk Oceano Seminyak Hotel”. Penyusunan Tugas Akhir ini merupakan salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan pada Universitas Pendidikan Ganesha.

Dalam proses penyusunannya, penulis menghadapi berbagai tantangan dan hambatan, namun berkat dukungan dari banyak pihak, karya ini dapat terselesaikan dengan baik. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Prof. Dr. I Wayan Lasmawan, M.Pd selaku Rektor Universitas Pendidikan Ganesha.
2. Bapak Prof. Dr. Gede Adi Yuniarta, S.E., Ak., M.Si selaku Dekan Fakultas Ekonomi.
3. Bapak Gede Putu Agus Jana Susila, S.E., M.B.A selaku Ketua Jurusan Manajemen.
4. Ibu Dr. Ni Made Ary Widiastini, S.St.Par, M.Par selaku Koordinator Program Studi Sarjana Terapan Pengelolaan Perhotelan
5. Bapak Dr. I Gede Putra Nugraha, S.S., M.Par. sebagai Pembimbing I, atas bimbingan, ketelitian, kesabaran, serta motivasi yang diberikan meskipun di tengah kesibukan beliau, sehingga Tugas Akhir ini dapat diselesaikan tepat waktu.
6. Ibu Luh Putu Triyanti Ariestiana Dewi, S.Pd., M.Par. selaku Pembimbing II, yang dengan penuh kesabaran dan ketelitian memberikan arahan dan dorongan sampai selesainya Tugas Akhir ini.
7. Seluruh jajaran staf jurusan dan dosen Pengelolaan Perhotelan yang telah memberikan dukungan selama proses penyusunan Tugas Akhir.
8. Seluruh keluarga di rumah yang selalu memberikan dukungan, semangat, serta doa, sehingga menjadi sumber kekuatan utama bagi penulis dalam menyelesaikan penelitian ini.
9. Seluruh pihak lain yang turut membantu kelancaran penyusunan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa karya ini masih jauh dari sempurna karena keterbatasan pengetahuan dan pengalaman yang dimiliki. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun demi penyempurnaan Tugas Akhir ini, serta berharap karya ini dapat memberikan manfaat dan wawasan bagi para pembaca.

DAFTAR ISI

PRAKATA	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	x
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah Penelitian	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA	6
2.1 Kajian Teori.....	6
2.1.1 Konsep Standar Internasional <i>Food Safety</i>	7
2.1.2 <i>Food Safety</i> Dalam Industri Perhotelan.....	8
2.2 Penelitian Terdahulu.....	9
2.3 Kerangka Pemikiran	18
BAB III METODE PENELITIAN.....	19
3.1 Pendekatan dan Jenis Penelitian	19
3.2 Lokasi Penelitian	19
3.3 Subjek dan Objek Penelitian	20
3.4 Jenis Data.....	20
3.5 Metode dan Pengumpulan Data.....	21
3.6 Metode dan Analisis Data.....	22
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	24
4.1 Gambaran Umum Jambuluwuk Oceano Seminyak Hotel.....	24
4.1.1 Gambaran Umum Kitchen Satellite	26

4.1.2	Gambaran Umum The Clubhouse Restaurant.....	27
4.2	Penerapan Standar <i>Food Safety</i> Dalam Meningkatkan Kualitas Kuliner Di Jambuluwuk Oceano Seminyak Hotel.....	29
4.2.1	Penerimaan Dan Penyimpanan Bahan Baku.....	29
4.2.2	Implementasi <i>Food Safety</i> Dalam Proses Produksi	31
4.3	Faktor Penghambat Dalam Penerapan <i>Food Safety</i> Di Jambuluwuk Oceano Seminyak Hotel	32
4.3.1	Variasi Tingkat Pengetahuan Dan Kepatuhan Karyawan Terhadap Standar <i>Food Safety</i>	33
4.3.2	Keterbatasan Sumber Daya Dan Beban Kerja Pada Jam Operasional Sibuk	34
4.4	Pembahasan	36
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		39
5.1	Kesimpulan.....	39
5.2	Saran	40
5.2.1	Saran untuk Jambuluwuk Oceano Seminyak Hotel.....	40
5.2.2	Saran untuk Undiksha.....	41
5.2.3	Saran untuk Peneliti Selanjutnya.....	42
DAFTAR PUSTAKA		44

DAFTAR GAMBAR

<i>Gambar 2.1 Model Penelitian.....</i>	<i>18</i>
<i>Gambar 3.1 Bagian Depan Hotel</i>	<i>19</i>
<i>Gambar 3.2 Lokasi Penelitian</i>	<i>20</i>
<i>Gambar 4.1 Logo Jambuluwuk</i>	<i>24</i>
<i>Gambar 4.2 Kitchen Satellite.....</i>	<i>26</i>
<i>Gambar 4.3 The Clubhouse Restaurant.....</i>	<i>27</i>
<i>Gambar 4.4 Freezer</i>	<i>29</i>
<i>Gambar 4.5 Watafel.....</i>	<i>31</i>
<i>Gambar 4.6 Chiller</i>	<i>33</i>
<i>Gambar 6.1 Storage Kitchen.....</i>	<i>47</i>
<i>Gambar 6.2 Mesin Es Otomatis.....</i>	<i>47</i>
<i>Gambar 6.3 Area Pencucian Peralatan.....</i>	<i>47</i>
<i>Gambar 6.4 Kantin.....</i>	<i>47</i>
<i>Gambar 6.5 Kipas Chiller.....</i>	<i>47</i>

