

**UPAYA PENINGKATAN HYGIENE DAN SANITASI PADA FOOD AND  
BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT DI HOTEL W SEMINYAK BALI**

**TUGAS AKHIR**

**Diajukan Kepada  
Universitas Pendidikan Ganesha  
Untuk memenuhi salah satu persyaratan  
dalam Menyelesaikan Program Studi Perhotelan Diploma III  
Jurusan Manajemen**



**Oleh  
Gede Yoga Saputra  
NIM. 1807031006**

**PROGRAM STUDI PERHOTELAN DIPLOMA III  
JURUSAN MANAJEMEN  
FAKULTAS EKONOMI  
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA  
SINGARAJA  
2021**

**TUGAS AKHIR**

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

**Menyetujui**

Pembimbing I



Dr. Ni Made Ary Widastini, SST.Par. M.Par.  
NIP. 198104162005012002

Pembimbing II



Putri Indah Rahmawati, STT.Par. M.Bus. Ph.D  
NIP. 198002172002122001

Tugas Akhir oleh Gede Yoga Saputra ini  
Telah dipertahankan di depan penguji  
Pada tanggal 21 Juli 2021

Dewan Penguji



Dr. Ni Made Arv Widiastini, S.ST.Par., M.Par  
NIP. 198104162005012002

(Ketua)



Putu Indah Rahmawati, STT.Par., M.Bus., Ph.D  
NIP. 198002172002122001

(Anggota)



(Anggota)

I Putu Gede Parma, S.St.Par., M.Par.  
NIP. 1977081920021212003

**LEMBAR PENGESAHAN**

Diterima oleh Panitia Ujian Fakultas Ekonomi

Universitas Pendidikan Ganesha

Guna memenuhi syarat-syarat untuk mencapai gelar Ahli Madya

Pada :

Hari : Rabu

Tanggal : 21 Juli 2021

**Mengetahui,**

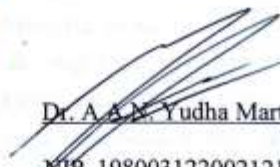
Ketua Ujian

Sekretaris Ujian



Dr. Dra. Ni Made Suci, M.Si

NIP. 196810291993032001



Dr. A.A.M. Yudha Martin M, S.Pd., M.Pd.

NIP. 198003122002121002

Mengesahkan,

Dekan Fakultas Ekonomi



Dr. Gede Adi Yuniarta, S.E., Ak., M.Si.

NIP. 197906162002121003

Saya, yang bertanda-tangan di bawah ini,

Nama : Gede Yoga Saputra  
NIM : 1807031006  
Prodi : Perhotelan Program DIII  
Semester : VI  
Alamat : Desa Silangjana, Kecamatan Sukasada, Kabupaten Buleleng  
No Telp : 083117993892

Dengan ini menyatakan kesanggupan untuk mengumpulkan CTA/LOA/HAKI/Proceeding Acceptance paling lambat 1 hari sebelum saya diwisuda.

Demikian surat pernyataan ini saya buat. Apabila saya tidak memenuhi persyaratan tersebut di atas, maka saya bersedia untuk mendapatkan sanksi akademik sesuai yang ditetapkan, tanpa menuntut apapun dari Universitas Pendidikan Ganesha.

Singaraja, 17 Juli 2021

Yang membuat pernyataan

A handwritten signature in black ink is written over a 1000 Rupiah postage stamp. The stamp features the Garuda Pancasila emblem and the text 'REPUBLIK INDONESIA', '1000', and 'METERAI TEMPEL'. The serial number '72AA.0233692488' is visible at the bottom of the stamp.

Gede Yoga Saputra

## PRAKATA

Puja dan puji syukur penyusun panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmatNya-lah penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini yang berjudul **“Upaya Peningkatan Hygiene Dan Sanitasi Pada Food And Beverage Product Department Di Hotel W Seminyak Bali”**. Penyusunan tugas akhir ini mempunyai tujuan untuk memenuhi persyaratan guna mencapai gelar ahli madya di Universitas Pendidikan Ganesha.

Dalam menyelesaikan penyusunan tugas akhir ini, penyusun telah banyak mendapatkan bantuan dari berbagai pihak yang terkait, baik berupa moral maupun material. Dengan demikian, penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada:

1. Prof. Dr. I Nyoman Jampel, M.Pd selaku Rektor Universitas Pendidikan Ganesha atas dukungan yang berupa motivasi dan fasilitas yang disediakan sehingga penulis dapat menyelesaikan studi sesuai dengan rencana,
2. Dr. Gede Adi Yuniartha, S.E.,Ak.,M.Si selaku dekan Fakultas Ekonomi atas dukungan yang berupa motivasi dan fasilitas yang diberikan sehingga penulis dapat menyelesaikan studi sesuai dengan rencana,
3. Dr. A.A.N. Yudha Martin M, S.Pd., M.Pd selaku koor prodi DIII Perhotelan atas dukungan yang berupa motivasi dan fasilitas yang diberikan sehingga penulis dapat menyelesaikan studi sesuai dengan rencana,
4. Ibu Dr. Ni Made Ary Widiastini, S.ST.Par., M.Par selaku Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, petunjuk, arahan, serta motivasi penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini,

5. Ibu Putu Indah Rahmawati, STT.Par., M.Bus., Ph.D selaku Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, petunjuk, arahan, serta motivasi penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini,
6. Rangga Safari selaku *Assistant Executive Chef* Hotel W Seminyak Bali yang telah bersedia membantu dalam hal memberikan kesempatan untuk melakukan penelitian di *Kitchen* Hotel W Seminyak Bali,
7. Wayan Juniarsa selaku *Jr Sous Chef* Hotel W Seminyak Bali yang telah bersedia membantu dalam hal memberikan kesempatan untuk melakukan penelitian di *Kitchen* Hotel W Seminyak Bali
8. Kedua orang tua penulis yang terus memberikan dukungan dan motivasi dan,
9. Berbagai pihak yang telah membantu dalam penyusunan tugas akhir ini yang tidak dapat disebutkan satu per satu.

Besar harapan penulis agar tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi penelitian berikutnya. Demi kesempurnaanya tugas akhir ini, penulis mengharapkan segala kritik dan saran yang sifatnya membangun dari segala pihak. Penulis berharap tugas akhir ini dapat bermanfaat dan berguna bagi kita semua khususnya bagi pengembangan pada dunia pendidikan dibidang industry pariwisata dan perhotelan.

Singaraja, 10 Juli 2021



Penulis

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	i
<b>LEMBAR PERSETUJUAN</b> .....	ii
<b>LEMBAR PENGUJI</b> .....	iii
<b>LEMBAR PENGESAHAN</b> .....	iv
<b>ABSTRAK</b> .....	v
<b>PRAKATA</b> .....	vii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	ix
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xi
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	2
1.3 Tujuan.....	2
1.4 Manfaat.....	3
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	4
2.1 Pengertian Higiene.....	4
2.2 Ruang Lingkup Higiene.....	5
2.3 Pengertian Sanitasi.....	7
2.4 Ruang Lingkup Sanitasi.....	7
2.5 Manfaat Higiene Dan Sanitasi.....	8
2.6 Pengertian Food And Beverage Product.....	8
2.7 Jenis-jenis Makanan Yang Ada Pada Bidang Food And Beverage Product Di Hotel W Seminyak Bali.....	9



<b>BAB III METODE PENELITIAN.....</b>	<b>11</b>
3.1 Lokasi Penelitian.....	11
3.2 Jenis Dan Sumber Data.....	11
3.2.1 Sumber Data.....	11
3.3 Metode Pengumpulan Data.....	12
3.4 Metode Analisis Data.....	13
3.4.1 Analisis Deskriptif Kualitatif.....	13
<b>BAB IV PEMBAHASAN.....</b>	<b>14</b>
4.1 Gambaran Umum Hotel W Seminyak Bali.....	14
4.2 Higiene Dan Sanitasi Di Food And Beverage Product W Seminyak Bali.....	19
4.2.1 Kendala Higiene Dan Sanitasi Di Food And Beverage Product W Seminyak Bali.....	20
4.3 Strategi Peningkatan Higiene Dan Sanitasi Di W Hotel Bali Seminyak.....	23
<b>BAB V PENUTUP.....</b>	<b>26</b>
5.1 Rangkuman.....	26
5.2 Kesimpulan.....	26
5.3 Saran.....	27
DAFTAR PUSTAKA.....	28
LAMPIRAN-LAMPIRAN.....	29

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1.1 Letak Hotel W Seminyak Bali.....	11
Gambar 4.1. Woo Sky (Restaurant W Hotel).....	14
Gambar 4.2 Pembersihan lantai oleh staf kitchen.....	20
Gambar 4.2.1 Pembersihan Drainase oleh staf kitchen.....	22



## LAMPIRAN-LAMPIRAN

1. Lampiran Foto Pelaksanaan Observasi..... 29
2. Riwayat Hidup..... 31

