

PENERAPAN FUNGSI PENGAWASAN *HYGIENE* DAN SANITASI PENYIMPANAN, PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN DI HOTEL BINTANG EMPAT SAMARINDA

Naila Faradila^{1,*}, Kania Aliefia Riannur^{2,**}
^{1,2} Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Samarinda

ABSTRACT

The problem that often arises in maintaining hygiene and sanitation standards from storage, processing to serving the food is that hygiene standards are not implemented properly. Guests not only want to stay overnight but also want to experience the taste of the food served at a hotel, especially at prices that are definitely different from street vendors or regular restaurants. Food also has a big impact on hotels, where income apart from room sales is from the food and beverage product department which serves various food menus, such as appetizers, main courses, desserts and others. Apart from that, this can also be dangerous for guests because they consume unclean food. The aim of this research is to determine the application of hygiene and sanitation supervision in the storage of food ingredients to be processed and served to guests. This research is descriptive research. The data collection technique was not only interviews but researchers also carried out observations to see directly the state of hygiene and sanitation at the hotel. The results of this research that there are standards for storing food ingredients in four-star hotels that are not implemented.

Keywords: *hygiene, sanitation, food, supervision*

ABSTRAK

Masalah yang sering muncul khususnya dalam menjaga standar *Hygiene* dan Sanitasi mulai dari penyimpanan, pengolahan hingga penyajian makanan adalah standar kebersihan yang tidak diterapkan dengan baik. Tamu tidak hanya ingin menginap saja tetapi juga ingin merasakan bagaimana rasa masakan yang dihidangkan di sebuah hotel, apalagi dengan harga yang pastinya berbeda dengan pedagang kaki lima atau rumah makan biasa. Makanan juga berdampak besar bagi hotel yang dimana pendapatan selain dari penjualan kamar adalah dari *department food and beverage product* yang menyajikan berbagai menu makanan, seperti *appetizer, main course, dessert* dan lain-lain. Selain itu hal ini juga bisa menjadi bahaya bagi tamu karena mengonsumsi makanan yang tidak bersih. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui penerapan pengawasan *hygiene* dan sanitasi pada penyimpanan bahan makanan untuk diolah dan disajikan ke tamu. Penelitian ini adalah penelitian deskriptif. Teknik pengumpulan data tidak hanya wawancara tapi peneliti juga melakukan observasi untuk melihat secara langsung keadaan *hygiene* dan sanitasi pada hotel tersebut. Hasil dari penelitian ini masih ada standar-standar dalam penyimpanan bahan makanan di hotel berbintang empat yang tidak diterapkan.

Kata Kunci: *Hygiene, Sanitasi, Makanan, Pengawasan*

1. PENDAHULUAN

Industri perhotelan juga menjadi sektor perekonomian yang sangat menguntungkan bagi perekonomian Indonesia, tetapi semakin berkembangnya zaman semakin besarnya persaingan di industri perhotelan sehingga akan membuat pengusaha berlomba-lomba untuk lebih unggul dalam memberikan pelayanan yang terbaik dan nyaman bagi para wisatawan. Pelayanan yang bagus, kesan yang baik bagi tamu hingga bagaimana kepuasan tamu terhadap kualitas produk yang diberikan sangatlah berpengaruh [1].

Peranan hotel sangatlah besar untuk dunia pariwisata, karena itu keberadaan hotel diharapkan dapat lebih berkualitas dalam memenuhi kebutuhan para tamu yang datang dan menginap serta menggunakan fasilitas yang ada di hotel tersebut. Sebagai salah satu perusahaan yang bergerak dalam bidang industri jasa yang tujuan utamanya adalah menciptakan kepuasan bagi para tamu selama menginap dan mendapatkan keuntungan untuk pihak hotel tersebut. Tidak hanya fasilitas saja yang diberikan namun pelayanan juga. Industri perhotelan ini memiliki banyak departemen yang memiliki tugas dan peranan penting dalam hotel salah satunya *Food and Beverage Department*. *Food and Beverage* salah satu jasa yang sangat menguntungkan bagi hotel dan menjadi usaha yang menjanjikan di hotel [2].

* Korepondensi penulis : Naila Faradila, email naila@polnes.ac.id

** Mahasiswa

Kemungkinan besar tamu tidak hanya ingin menginap saja tetapi juga ingin merasakan bagaimana rasa masakan yang dihidangkan di sebuah hotel, apalagi dengan harga yang pastinya berbeda dengan pedagang kaki lima atau rumah makan biasa. Makanan juga berdampak besar bagi hotel yang dimana pendapatan selain dari penjualan kamar adalah dari *food and beverage department* yang menyajikan berbagai menu makanan, seperti *appetizer*, *main course*, *dessert* dan lain-lain. Keberadaan restoran merupakan salah satu upaya hotel dalam meningkatkan kualitas pelayanan bagi konsumen. Kualitas restoran menjadi salah satu komponen penilaian kepuasan konsumen.

Food and Beverage Product Department adalah department yang bertugas dan bertanggung jawab atas kualitas bahan baku pangan, pengelolaan pangan yang baik dan benar, penyimpanan dan proses pembuatan yang sesuai dengan prinsip cara produksi pangan olahan yang baik hingga dapat disajikan kepada tamu dengan layak dan berkualitas yaitu dengan memerhatikan penyimpanan bahan makanan, pengolahan hingga penyajian makanan kepada tamu [3]. *Food and beverage department* dibagi menjadi dua yaitu *food and beverage service* adalah departemen yang memberikan jasa pelayanan dan penyajian makanan dan minuman yang dikelola secara profesional dan bersifat komersial dengan tujuan untuk memberikan kepuasan bagi pelanggan serta mendapatkan keuntungan secara finansial [4]. *Food and Beverage Service* memiliki tanggung jawab dalam hal memenuhi kebutuhan pelayanan yang berkaitan dengan makanan dan minuman kepada tamu atau pelanggan dan *food and beverage product* yang merupakan salah satu bagian di hotel yang menangani pengolahan makanan dan minuman dari bahan mentah menjadi produk siap saji mulai dari *appetizer*, *soup*, *main course* dan *dessert* bagi para tamu hotel. Perlu adanya pengetahuan dan keahlian kompeten sesuai dengan standar dalam mengolah produk makan dan minum, agar tamu merasa puas mencicipi produk yang ditawarkan [4]. Maka sudah seharusnya hotel perlu memperhatikan kualitas dari makanan yang disajikan kepada tamu. Dalam hal ini tentunya diperlukan standar-standar agar terjaminnya kualitas serta pengawasan agar kualitas tersebut mampu diterapkan.

Pengawasan adalah proses memantau kinerja atau prestasi dan mengambil tindakan agar terjamin pencapaian hasil yang diharapkan. Maksud utama mengadakan pengawasan adalah agar hasil senyatanya itu konsisten dengan rencana-rencana [5]. Pengawasan pada dasarnya diarahkan sepenuhnya sebagai cara untuk menghindari adanya potensi penyelewengan atau penyimpangan atas tujuan yang akan dicapai. Melalui pengawasan diharapkan dapat membantu melaksanakan kebijakan yang telah ditetapkan untuk mencapai tujuan yang telah direncanakan secara efektif dan efisien. Dan juga melalui pengawasan akan mewujudkan suatu kegiatan yang terkait dengan penentuan atau evaluasi mengenai sejauh mana pelaksanaan kerja sudah dilaksanakan atau sudah tercapai. Pengawasan juga dapat mendeteksi sejauh mana kebijakan pimpinan dijalankan dan sampai sejauh mana penyimpangan yang terjadi dalam pelaksanaan kerja tersebut.

Sesuai dengan definisi di atas maka pengawasan sangat penting untuk dilakukan agar terjaminnya mutu makanan karena makanan yang tidak dikelola dengan baik dan benar oleh penjamah makanan dapat menimbulkan dampak negatif seperti penyakit dan keracunan akibat bahan kimia, mikroorganisme, tumbuhan atau hewan, serta dapat pula menimbulkan alergi [6].

2. METODE PENELITIAN

Penelitian ini adalah penelitian deskriptif dimana analisis data yang menggunakan rincian penjelasan – penjelasan yang diperoleh dari pihak hotel yang bersifat deskriptif. Teknik pengumpulan data dengan melakukan wawancara kepada pihak yang dapat memberikan informasi terhadap pengawasan *hygiene* dan sanitasi di salah satu *Food and Beverage Department* yaitu *kitchen*. Salah satunya peneliti melakukan tanya jawab dengan *Sous Chef*, selaku orang yang bertugas dalam menyusun rencana kegiatan dan bertanggung jawab di *kitchen* serta peneliti melakukan wawancara dengan karyawan.

Peneliti juga melakukan observasi untuk menganalisis data penerapan standar operasional prosedur terkait *hygiene* dan sanitasi dengan tabel prosedural sesuai dengan standar yang ada di hotel bintang empat tersebut kemudian dilakukan analisis hasil dari tabel tersebut. Dalam penelitian ini peneliti tidak menyebutkan tempat penelitian dengan spesifik, hanya menyebutkan klasifikasi bintang dari hotel tersebut.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kontrol atau pengawasan adalah fungsi di dalam manajemen fungsional yang harus dilaksanakan oleh setiap pimpinan semua unit/satuan kerja terhadap pelaksanaan pekerjaan atau pegawai yang melaksanakan sesuai dengan tugas pokoknya masing-masing. Dengan demikian, pengawasan oleh pimpinan khususnya yang berupa pengawasan melekat (*built in control*), merupakan kegiatan manajerial yang dilakukan dengan maksud

agar tidak terjadi penyimpangan dalam melaksanakan pekerjaan. Suatu penyimpangan atau kesalahan terjadi atau tidak selama dalam pelaksanaan pekerjaan tergantung pada tingkat kemampuan dan keterampilan pegawai. Para pegawai yang selalu mendapat pengarahan atau bimbingan dari atasan, cenderung melakukan kesalahan atau penyimpangan yang lebih sedikit dibandingkan dengan pegawai yang tidak memperoleh bimbingan [7].

Hygiene dan sanitasi erat kaitannya satu sama lain. Misalnya dari segi sanitasi sudah baik karena tersedianya air bersih dan sabun cuci tangan yang memadai, akan tetapi dari segi hygiene kurang baik karena penjamah makanan tidak berkemauan untuk mencuci tangan pakai sabun [8]. Proses pengolahan makanan berjalan melalui beberapa tahapan pengolahan mulai dari penerimaan bahan mentah sampai menjadi makanan yang siap santap. Pengolahan makanan yang benar dan baik yang akan menghasilkan makanan yang bersih, sehat, aman dan bermanfaat serta tahan lama. Makanan merupakan unsur lingkungan yang dalam meningkatkan derajat kesehatan. Selain dapat memenuhi kebutuhan hidup, makanan dapat pula menjadi sumber penularan penyakit, bilamana makanan tersebut tidak dikelola secara higienis [9].

Dalam membuat makanan ada banyak bahan makanan yang diperlukan dengan berbagai macam aroma, serta sampah yang dihasilkan dari pengolahan makan tersebut dapat menjadi salah satu ruangan tempat berkembangnya penyakit. Dapur merupakan tempat dimana para juru masak melakukan kegiatan menyimpan, mengolah dan menyajikan makanan serta setiap tamu yang menikmati makanan berharap untuk mendapatkan makanan dan minuman yang sehat. Untuk mewujudkan semua itu menjadi tanggung jawab semua karyawan yang terlibat didalamnya. Persyaratan kesehatan makanan yang disajikan harus memenuhi tiga aspek yaitu sehat, aman dan *hygiene*. Bahan makanan yang digunakan dalam proses produksi harus disimpan dengan cara penyimpanan yang baik karena kesalahan dalam penyimpanan dapat berakibat penurunan mutu dan keamanan makanan.

Hal ini sejalan dengan yang disampaikan informan bahwa prosedur penyimpanan adalah tahapan yang perlu diperhatikan untuk menghasilkan produk yang sehat bersih dan aman untuk dikonsumsi. Maka prosedur penyimpanan bahan baku dan produk ini memerlukan perhatian yang serius agar kualitas produk selalu terjaga. Untuk itu prosedur penyimpanan harus dilakukan dengan baik dan sesuai dengan standarnya agar bahan baku dan produk yang disimpan tidak rusak dan terkontaminasi. Tidak hanya penyimpanan tetapi juga pengolahan hingga ke penyajiannya selalu memerhatikan kualitas dari makanan tersebut demi terciptanya kepuasan tamu.

Pengolahan makanan adalah proses pengubahan bentuk dari bahan makanan mentah menjadi makanan siap santap. Prinsip pengolahan makanan yang baik merupakan kaidah umum yang perlu diperhatikan jika seseorang akan memproduksi makanan untuk memberikan jaminan keamanan dan mutu produk makanan yang dihasilkannya. Adapun tugas *executive chef/head chef* yang merupakan posisi tertinggi pada *departement Food and Beverage* yang memiliki tugas utama untuk mengawasi seluruh kegiatan pengolahan, serta melakukan pengecekan makanan yg siap saji sesuai dengan standar hotel sebelum disajikan kepada tamu [10]. Seharusnya *Chef* selalu melakukan pengawasan setiap hari sesuai *table procedural* yang ada dan dilengkapi dengan tanda tangan kemudian laporan tersebut diserahkan ke *food and beverages administration* yang bertanggung jawab menangani dokumentasi dan administrasi *departement*, membuat laporan operasional dan inventaris, mengarsipkan data dan berkas penting terkait *Food and Beverage Product*, serta membantu dalam proses pengadaan barang.

Namun hal ini berbeda dengan penyampaian dari informan lain yang mengatakan bahwa ketika ada pemberitahuan akan dilakukan pemeriksaan oleh manajer barulah staff kitchen melaksanakan prosedur tersebut sesuai dengan aturan yang ada terutama pada bagian penyimpanan bahan makanan yang masih banyak ketidaksesuaian. Tentunya hal ini terjadi karena alasan tertentu yang berkaitan juga dengan tim manajemen pada hotel. Berikut *table procedural* yang berlaku di hotel tersebut untuk penyimpanan, pengolahan hingga penyajian makanan.

Tabel 1 Prosedur Operasional Standar Penyimpanan Bahan Makanan

No.	Penerapannya	Sesuai	Tidak Sesuai
1.	Makanan disimpan terpisah dan tidak saling tumpang tindih		✓
2.	Rak penyimpanan dibersihkan setiap selesai memasak		✓
3.	Temperatur penyimpanan sesuai dengan suhunya.		✓

No.	Penerapannya	Sesuai	Tidak Sesuai
4.	Barang disimpan sesuai dengan jenis dan kelompoknya.	✓	
5.	Pengambilan bahan menggunakan system FIFO ataupun FEFO.		✓
6.	Bahan makanan yang mentah dan matang disusun di <i>tray</i> bertingkat mulai dari masakan mentah paling bawah dan matang berada di atas		✓

Tabel 2 Prosedur Operasional Standar Penerapan Pengolahan Makanan

No	Penerapannya	Sesuai	Tidak Sesuai
1.	Semua kegiatan pengolahan makanan dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh.	✓	
2.	Perlindungan kontak langsung dengan makanan dilakukan dengan menggunakan sarung tangan, penjepit makanan, sendok, garpu.	✓	
3.	Setiap tenaga pengolah makanan pada saat bekerja harus memakai :		
	a. Celemek/ <i>apron</i>	✓	
	b. <i>Hat chef</i>	✓	
	c. <i>Sepatu safety</i>	✓	
4.	Selama bekerja atau mengolah makanan harus berperilaku:		
	a. Tidak merokok	✓	
	b. Tidak makan atau mengunyah	✓	
	c. Tidak menggunakan jam tangan, perhiasan atau aksesoris lainnya	✓	
	d. Selalu mencuci tangan sebelum bekerja dan setelah bekerja	✓	

Tabel 3 Prosedur Operasional Standar Penyajian Makanan

No.	Penerapannya	Sesuai	Tidak Sesuai
1.	Setiap jenis makanan ditempatkan dalam wadah masing-masing dan tertutup.	✓	
2.	Penempatan makanan yang mengandung kadar air, baru dicampur pada saat makanan akan dihidangkan.	✓	
3.	Penyajian makanan yang disajikan panas tetap dalam keadaan panas.	✓	
4.	Setiap penanganan makanan maupun alat makan terlindung dari kontak langsung dengan tubuh.	✓	

Berdasarkan dari hasil wawancara sebelumnya kemudian disilangkan dengan *table procedural* ternyata

masih ada standar yang tidak diterapkan dan itu terjadi pada bagian penyimpanan bahan makanan untuk itu peneliti melakukan wawancara lanjut kepada informan lainnya, peneliti menanyakan kenapa ada beberapa prosedur yang tidak diterapkan. Informan menjawab hal ini terjadi karena situasi yang tidak memungkinkan. Pada penyimpanan bahan makanan dilakukan tumpang tindih dan rak penyimpanan tidak dibersihkan setelah selesai memasak, hal tersebut terjadi dikarenakan penyimpanan yang berlebihan (*overload*). Bahan makanan yang ada tidak sesuai dengan tempat penyimpanan yang ada, sehingga staff kitchen kesulitan untuk menyimpan bahan makanan sesuai dengan ketentuan yang ada maka dibutuhkannya tempat penyimpanan yang baru agar bisa menampung bahan makanan tersebut.

Salah satu Cara Produksi Makanan yang Baik (CPMB) atau *Good Manufacturing Practice (GMP)* yaitu tempat pengolahan makanan atau dapur harus memenuhi persyaratan teknis hygiene sanitasi untuk mencegah risiko pencemaran terhadap makanan dan dapat mencegah masuknya lalat, kecoa, tikus dan hewan lainnya, namun pada penyimpanan telur di *dry storage* yang tidak dipindahkan dari piring telurnya memungkinkan kecoa kecil bersarang dan mengotori area dapur. Kecoa sangat mudah ditemui didalam rumah khususnya di kawasan yang panas dan lembab seperti ruangan bawah tanah dan lemari pakaian. Kecoa juga bisa ditemukan ditempat yang kering dan memiliki akses ke sumber air. Sumber makanan kecoa adalah bahan-bahan organik yang sudah membusuk dan bisa memakan hampir semua bahan, namun kecoa lebih menyukai bahan yang manis [11]. Berdasarkan teori tersebut tempat yang diuraikan sangat sesuai dengan area *kitchen* sebagai berkembang biakan kecoa dan vektor lainnya.

Selain itu, prosedur lain yang tidak diterapkan adalah suhu penyimpanan yang tidak sesuai, hal ini terjadi karena kondisi *chiller* yang sudah tua dan lama, *chiller* sering diperbaiki sehingga temperaturnya menjadi tidak stabil. Kembali lagi hal ini terjadi karena perlunya ada pembaharuan fasilitas yang ada. Berikut peraturan menteri kesehatan nomor 7 tahun 2019 tentang suhu penyimpanan berdasarkan jenis makanannya

Tabel 4 Prosedur Operasional Standar Suhu Penyimpanan Berdasarkan Jenis Makanannya

Jenis bahan makanan	Suhu penyimpanan
Buah, sayuran dan minuman	10°C s/d -15°C (cooling)
Bahan pangan protein yang akan segera diolah	4°C s/d 10°C (chilling)
Bahan pangan protein mudah rusak jangka waktu 24 jam	0°C s/d - 4°C (freezing)
Bahan pangan berprotein yang mudah rusak jangka kurang dari 24 jam	< 0 °C (frozen)
Bahan makanan kering (contohnya: tepung dan biji)	25°C (suhu ruangan)

Selain suhu penyimpanan yang tidak sesuai dengan aturan, pengambilan bahan makanan tidak menggunakan prinsip FIFO (*First In First Out*) dan FEFO (*First Expired First Out*) sistem ini memastikan produk yang lebih lama tidak tertinggal di gudang penyimpanan, mengurangi resiko kerusakan, memaksimalkan kesegaran dan meminimalkan pemborosan namun staff hanya mengambil bahan makanan berdasarkan tempat yang paling mudah dan cepat untuk ditemukan. Penyimpanan dilakukan tidak urut dan hanya meletakkannya di sembarang tempat dengan alasan minimnya tempat dan pekerjaan yang harus cepat diselesaikan.

Pentingnya penempatan bahan makanan yang akan dimasak dan dipisahkan dengan makanan yang sudah matang agar mencegah terjadinya kontaminasi silang, namun staff kitchen meletakkan bahan makanan tersebut hanya dengan berfokus dimana tempat yang kosong maka pada tempat tersebutlah makanan diletakkan, seharusnya makanan matang terpisah dengan makanan mentah dan makanan matang diletakkan di bagian atas pada tray bertingkat. Melihat hal ini terjadi manajemen pun menyadari perlu adanya pembaharuan beberapa fasilitas dan evaluasi kinerja mendalam.

Sebagai gambaran kerja di *kitchen* hotel, biasanya staff kitchen bekerja selama 8 jam dalam sehari dan hanya *sous chef* yang bekerja hingga 24 jam dengan kondisi tertentu seperti adanya tamu penting yang menginap, *event* yang sangat besar ataupun kunjungan dari pusat. Pengecekan yang seharusnya dilakukan setiap hari ini ternyata tidak dijalankan dengan baik, *chef* bisa melakukan pengawasan secara langsung karena ikut terlibat bekerja di *kitchen* dan pengawasan informal, manajer juga melakukan pengawasan langsung biasanya melakukan pengecekan operasional tiga hari dalam satu minggu dan tidak hanya *food and beverage manager* yang akan berkunjung ke kitchen tapi juga manager dari *department* lain namun pengecekan *kitchen* tidak rutin dilakukan serta tidak dilakukan pengecekan satu persatu mulai dari proses penyimpanan, pengolahan hingga penyajian sesuai prosedur yang ada terkhusus bagi manager yang bukan di bagian *food and beverage* atau yang

belum berkenaan langsung dengan *kitchen*. Tidak hanya pengawasan langsung, banyaknya tugas manajer memungkinkan untuk melakukan pengawasan tidak langsung yang diperoleh dari berkas ataupun laporan secara lisan dari bawahannya namun, perhatian khusus hanya diberikan jika terdapat kendala atau laporan dari staff ataupun konsumen.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian ini, maka dapat disimpulkan bahwa pengawasan dalam *Hygiene* dan Sanitasi di *Kitchen* salah satu hotel berbintang empat Samarinda tidak terjalankan dengan baik. Dalam metode penelitian yang digunakan peneliti yaitu metode wawancara yang dilakukan dimana informan menyatakan pengawasan telah dilaksanakan dengan baik, setiap hari dilakukan pengecekan dan diserahkan ke admin, namun saat mewawancarai informan yang lain ternyata banyak kendala-kendala yang terjadi sehingga menyulitkan staff untuk mengikuti ketentuan tersebut tidak hanya karena fasilitas yang kurang memadai atau perlunya pembaharuan tetapi juga karena kesadaran masing-masing individu dan lemahnya pengawasan sehingga tidak ada efek jera, hal ini sejalan saat dilakukan observasi khususnya pada bagian penyimpanan bahan makanan banyak ditemukan ketidaksesuaian dengan *table procedure* yang ada.

Masalah ini terjadi saling berkaitan antara manajer teknis sampai ke manajer puncak perlu adanya koordinasi dan komitmen untuk terus melakukan perubahan ke arah yang lebih baik. Sebuah hotel tidak hanya menjadi tempat untuk beristirahat tetapi juga banyak tamu yang akan mengonsumsi makanan yang disajikan hotel seperti saat *breakfast*, saat ada event atau sekadar menikmati pemandangan resto sambil menyantap makanan yang disajikan, namun ketika makanan tersebut tidak layak untuk dikonsumsi maka akan membuat tamu kecewa dan tidak akan loyal pada hotel tersebut bahkan bisa saja mempengaruhi citra baik dari hotel.

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Peneliti mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada pihak Pusat Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (P3M) Politeknik Negeri Samarinda yang telah memberikan bantuan biaya penelitian yang berasal dari DIPA Politeknik Negeri Samarinda. Dengan adanya bantuan biaya penelitian ini, penulis dapat menyelesaikan artikel penelitian ini.

6. DAFTAR PUSTAKA

- [1] Royan, N. 2015. *Peran Section Logistik Dalam Menunjang Kelancaran Operasional Best Western Papilio Hotel*. Profil Kesehatan Kab.Semarang, 41(2015), 1–9. <https://repository.unair.ac.id/99518/4/4>
- [2] Martina, Elti,. Kurniawan, Budi.2020. *Peranan Purchasing Dalam Menunjang Operasional Kitchen Di Angsana Hotel Bintan*. Jurnal Daya Saing Vol. 6 No. 1
- [3] Mufidah,Lina dan Rachmawati, Eka. 2020. *Buku Ajar Seputar Food and Beverages Service*. Deepublish. Sleman, Yogyakarta.
- [4] Suparyanto dan Rosad. 2020. *Peranan Foods and Beverages Product Section Dalam Mempertahankan Kepuasan Tamu Di Hotel Royal Jember*. Suparyanto Dan Rosad (2015, 5(3), 248–253
- [5] Angger Sigit Pramukti dan Meilani Chahyaningsih. 2018. *Pengawasan Hukum Terhadap Aparatur Negara*. Yogyakarta
- [6] Rahmi, T.F. 2011. *Gambaran Higiene dan Sanitasi Penyelenggaraan Makanan PT Nuansa Boga Sehatama Tahun 2011 (Laporan Magang)*. Jakarta : Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta.
- [7] M. Kadarisman. 2013. *Manajemen Pengembangan Sumber Daya Manusia*. Rajawali. Jakarta.
- [8] Amaliyah, N. 2017. *Penyehatan Makanan dan Minuman*. Deepublish. Yogyakarta.
- [9] Departemen Kesehatan RI. 2013. *Pedoman PGRS Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit*. Depkes RI. Jakarta.
- [10] Baskoro, A. D. dkk. 2013. *Uji Efektivitas Ekstrak Kulit Jeruk Nipis (Citrus aurantiifolia) sebagai Pengusir (Repellent) Kecoa Periplaneta americana*. Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang
- [11] Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 7 Tahun 2019 tentang Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit
- [12] Aulia, Noor Laily. 2024. *Upaya Penerapan Hygiene Dan Sanitasi Di Main Kitchen*. Tugas Akhir. Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Samarinda.