



UNIVERSITAS PGRI
ADI BUANA
SURABAYA

SKRIPSI

**PELAKSANAAN SANITASI *HYGIENE* TERHADAP KUALITAS
MAKANAN DI HOTEL MERCURE GRAND MIRAMA SURABAYA**

**RIFQI NIZAR DARMAWAN
195800025**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS TEKNIK**

UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA

2023



**UNIVERSITAS PGRI
ADI BUANA
SURABAYA**



SKRIPSI



**PELAKSANAAN SANITASI HIGIENE TERHADAP KUALITAS
MAKANAN DI *HOTEL MERCURE GRAND MIRAMA SURABAYA***



**RIFQI NIZAR DARMAWAN
NIM. 195800025**



**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL KESEJAHTERAAN
KELUARGA FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA
SURABAYA2023**

SKRIPSI



**PELAKSANAAN SANITASI HIGIENE TERHADAP KUALITAS
MAKANAN DI *HOTEL MERCURE GRAND MIRAMA SURABAYA***

**Diajukan untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Guna Memperoleh
Gelar Sarjana Pendidikan Program Studi Pendidikan Vokasional
Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Teknik Universitas PGRI Adi Buana Surabaya**

**RIFQI NIZAR DARMAWAN
NIM. 195800025**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL KESEJAHTERAAN
KELUARGA**

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA

2023



Lembar Persetujuan Pembimbing

**Skripsi ini dinyatakan Siap diajukan
Pembimbing,**



(Dr. Yunus Karyanto, M.Pd)
NiDN. 0722047701

Lembar Persetujuan Panitia Ujian

**Skripsi ini telah disetujui oleh Panitia Ujian Skripsi
Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Teknik Universitas PGRI Adi Buana Surabaya**

Pada

Hari : Kamis

Tanggal : 20 Juli

Tahun : 2023

Panitia Ujian,

Ketua

: Dr. Yunia Dwie Nurcahyanie, S.Pd., M.Pd.

Dekan

Sekretaris

: Agus Ridwan Mbh., S.Pd., M.Pd.

Ketua Jurusan/Prodi

Anggota

: Dr. Diana Evawati, M.Kes

Penguji I

: Dr. Susilowati, M.Pd

Penguji II



UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA

FAKULTAS TEKNIK

Program Studi : Teknik Lingkungan – Perencanaan Wilayah Kota
Teknik Industri – Teknik Elektro - PVKK
KAMPUS II: Jl. Dukuh Menanggal XII/4 ☎ (031) 8281181 Surabaya 60234
Website : www.ft.unipasby.ac.id E-mail : ft@unipasby.ac.id

BERITA ACARA UJIAN SKRIPSI

Pada

Hari, tanggal : Kamis, 20 Juli 2023

Jam : 08.00

Tempat : Ruang Rektor

Telah dilaksanakan Ujian Skripsi:


Nama Mahasiswa : Rifqi Nizar Darmawan

NIM : 195800025

Program Studi : PVKK-Tata Boga

Judul : Pelaksanaan Sanitasi Hygiene Terhadap Kualitas Makanan Di Hotel Mercure Grand Mirama

Bidang Keahlian : Tata Boga

Tanda Tangan : 

Saran-saran perbaikan :

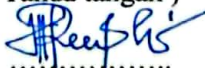
.....
.....
.....
.....

Tim Penguji

Nama

(Tanda tangan)

1. Dr. Diana Evawati, M.kes



2. Dr. Susilowati, M.Pd



*) Jangka waktu perbaikan Skripsi dua minggu setelah ujian.

Apabila waktu tersebut tidak dipenuhi, maka nilai Ujian Skripsi dianggap batal dan mahasiswa yang bersangkutan diwajibkan mengulang Ujian lisan

Kata Pengantar

Puji Syukur penulis haturkan kepada kehadiran Allah SWT, dengan limpahan rahmat dan ridho-Nya, akhirnya penulis dapat menyelesaikan Proposal ini. Studi ini bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Pendidikan Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga pada FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS PGRI Adi Buana Surabaya.

Ucapan terima kasih dan penghargaan perlu penulis sampaikan kepada berbagai pihak yang telah memberikan bantuan berupa bimbingan, arahan, saran, dukungan dan kemudahan sejak awal sampai akhir penyusunan skripsi tidak lupa ucapan terima kasih kami sampaikan kepada :

1. Kedua orang tua saya tercinta, terima kasih atas dukungan moral dan materinya
2. Dekan Fakultas Teknik Universitas PGRI Adi Buana Surabaya
3. Ketua Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga
4. Dosen Pembimbing Dr. Yunus Karyanto, M.Pd
5. Seluruh Dosen beserta staf di Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga dan Fakultas Teknik
6. Teman – teman Prodi Tata Boga seangkatan atas kekompakannya.

Harapan penelitian, semoga hasil penelitian ini dapat digunakan bagi para akademis dan yang membutuhkan.

Surabaya, 16 Juli 2023

Surat Pernyataan Keaslian Skripsi

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Rifqi Nizar Darmawan
NIM : 195800025
Program Studi : Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Teknik
Judul : Pelaksanaan Sanitasi Higiene Terhadap Kualitas Makanan Di *Hotel Mercure Grand Mirama* Surabaya
Dosen Pembimbing : Dr. Yunus Karyanto., M.Pd.

Menyatakan bahwa Skripsi tersebut adalah bukan hasil menjiplak sebagian maupun keseluruhan, kecuali dalam bentuk kutipan yang telah disebutkan sumbernya. Demikian surat pernyataan saya buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 12 Juli 2023

Dosen Pembimbing,




Dr. Yunus Karyanto., M.Pd

NIDN. 0722047701



Mahasiswa,



Rifqi Nizar Darmawan

NIM. 195800025

Daftar Isi

COVER I.....	i
COVER II.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	iii
HALAMAN PERSETUJUAN UJIAN SKRIPSI.....	iv
HALAMAN SURAT PERNYATAAN SKRIPSI.....	v
ABSTRAK.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Rumusan Permasalahan.....	5
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	6
2.1 Kajian Pustaka.....	6
2.2 Pariwisata.....	6
2.2.1 Pengertian.....	6
2.2.2 Pariwisata Akomodasi.....	6
2.3 Definisi Hotel.....	7
2.3.1 Pengertian Hotel.....	7
2.3.2 Jenis Hotel.....	9
2.3.3 Departemen Yang Ada Di Hotel.....	10
2.4 <i>Food And Bavarage Department</i>	15
2.4.1 Pengertian <i>Food And Bavarage Department</i>	15
2.4.2 <i>Food And Bavarage Product</i>	15
2.5 Sanitasi & Higiene.....	16

2.5.1 Pengertian Sanitasi & Higiene.....	16
2.5.2 Tinjauan Umum Tentang Prinsip Higiene Sanitasi Makanan.....	17
2.5.3 Tinjauan Umum Tentang Higiene Penjamah Makanan.....	20
2.5.4 Tinjauan Personal Higiene Di <i>Hotel Grand Mercure</i> Malang.....	21
2.6 Kualitas Makanan.....	23
2.6.1 Definisi Kualitas.....	23
2.6.2 Kualitas Makanan.....	23
BAB III METODE PENELITIAN.....	24
3.1 Rancangan Penelitian.....	24
3.2 Tempat, waktu dan Sumber Penelitian.....	24
3.3 Teknik Pengumpulan Data.....	24
3.4 Sumber Data.....	25
3.5 Teknik Analisis.....	25
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	29
4.1 Hasil Penelitian.....	33
4.1.1 Gambaran Objek Penelitian.....	33
4.1.2 Deskripsi Identitas Informan.....	44
4.1.3 Analisa Hasil Penelitian.....	51
4.1.3.1 Sanitasi <i>Hygiene</i> Saat <i>Preparation</i>	52
4.1.3.2 Sanitasi <i>Hygiene</i> Saat Pengelolaan.....	55
4.1.3.3 Sanitasi <i>Hygiene</i> Saat Penyajian.....	58
4.1.3.4 Sanitasi <i>Hygiene</i> Saat Didepan Konsumen.....	60
4.1.3.5 Pandangan <i>Customer</i> Mengenai Kualitas Makanan.....	61
4.2 Pembahasan.....	64
4.2.1 Pelaksanaan Sanitasi <i>Hygiene</i> di Hotel <i>Mercrure Grand Mirama</i>	64
4.2.1.1 Sanitasi <i>Hygiene</i> Pada Saat Persiapan.....	65
4.2.1.2 Sanitasi <i>Hygiene</i> Pada Saat Pengelolaan.....	67
4.2.1.3 Sanitasi <i>Hygiene</i> Pada Saat Penyajian.....	68

4.2.1.4 Sanitasi <i>Hygiene</i> Saat Didepan Konsumen.....	69
4.2.2 Pandangan <i>Customer</i> Mengenai Kualitas Makanan.....	70
BAB V PENUTUP.....	71
5.1 Kesimpulan.....	71
5.2 Saran.....	71

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Konseptual.....	23
Gambar 4.2 Logo Mercure Grand Mirama Surabaya tahun 2007.....	35
Gambar 4.2 Logo Mercure Grand Mirama Surabaya tahun 2008.....	35
Gambar 4.3 Logo Mercure Grand Mirama Surabaya tahun 2014-2023.....	36
Gambar 4.4 Struktur Organisasi <i>Kitchen</i> Hotel Mercure Grand Mirama.....	37
Gambar 4.5 <i>Executive Chef</i> Zakaria.....	46
Gambar 4.6 <i>Chef De Partie</i> Agus Suyanto.....	47
Gambar 4.7 <i>Demi Chef</i> Ismatullah.....	47
Gambar 4.8 <i>Japanese Cook</i> Moch. Zain.....	48
Gambar 4.9 <i>Cook I</i> Chandra Kurniawan P.....	49
Gambar 4.10 Wastafel sebelum memasuki area <i>kitchen</i>	65
Gambar 4.11 Rak penyimpanan di bagian <i>receiving</i>	66
Gambar 4.12 Tempat pencucian sayur dan buah di <i>receiving</i>	66
Gambar 4.13 4 jenis <i>cutting board</i> yang sedang tidak digunakan.....	67
Gambar 4.14 Penghangat alat saji.....	69
Gambar 4.15 Masker plastic yang digunakan untuk berkomunikasi dengan konsumen.....	70