

Upaya Peningkatan Standar *Hygiene* di Area Pengolahan Makanan di Jeeva Klui Resort

Gusti Ayu Raka Valentina¹, Lalu Adi Permadi², Siti Anggriana³, Siti Sriningsih⁴

^{1,2,3,4}Diploma III Pariwisata Hotel dan Restoran, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Mataram, Indonesia

e-mail: ayurakavalentina@gmail.com¹, adipermadi@unram.ac.id², sitianggriana@staff.unram.ac.id³, sitisriningsih@unram.ac.id⁴

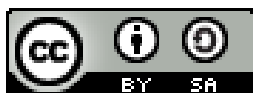
Riwayat Artikel

Diterima: 30 April 2026
Direvisi: 12 Mei 2026
Diterbitkan: 07 Juni 2026

Kata kunci: *hygiene, sanitasi, kitchen, hotel, kualitas makanan*

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penerapan serta upaya peningkatan standar Hygiene pada Kitchen Jeeva Klui Resort Lombok. Metode yang digunakan adalah deskriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan data melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan standar Hygiene secara umum telah berjalan dengan baik dan sesuai dengan standar operasional prosedur (SOP). Namun, masih terdapat kendala seperti kurangnya konsistensi karyawan saat jam sibuk, pengawasan yang belum optimal, serta rendahnya tingkat kesadaran dan kedisiplinan karyawan. Upaya peningkatan dilakukan melalui pelatihan Hygiene dan sanitasi, penerapan sistem "clean as you go", penggunaan checklist kebersihan harian, serta peningkatan pengawasan oleh manajemen. Kesimpulannya, penerapan standar Hygiene sudah cukup baik, namun masih perlu ditingkatkan terutama dalam hal konsistensi, pengawasan, dan kedisiplinan guna menjaga kualitas makanan dan kepuasan tamu.



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/)

1. PENDAHULUAN

Pariwisata merupakan salah satu sektor industri yang memiliki peran strategis dalam meningkatkan pertumbuhan ekonomi daerah melalui penciptaan nilai tambah barang dan jasa. Peningkatan kunjungan wisatawan, khususnya di Nusa Tenggara Barat (NTB), mendorong berkembangnya sektor akomodasi seperti hotel dan *resort* yang tidak hanya menyediakan layanan penginapan, tetapi juga layanan *Food and Beverage* (F&B) sebagai bagian penting dari pengalaman wisatawan.

Area pengolahan makanan (*kitchen*) dalam industri perhotelan merupakan bagian yang sangat krusial karena seluruh proses produksi makanan dilakukan di area tersebut. Proses mulai dari penerimaan bahan baku, penyimpanan, pengolahan, hingga penyajian harus mengikuti standar hygiene dan sanitasi untuk mencegah kontaminasi pangan. Codex Alimentarius Commission (FAO/WHO, 2020) menegaskan bahwa penerapan

hygiene pangan yang tidak tepat pada seluruh tahapan produksi dapat meningkatkan risiko kontaminasi biologis, kimia, maupun fisik yang berdampak pada keamanan pangan konsumen.

World Health Organization (WHO, 2022) juga menyatakan bahwa penyakit bawaan makanan (*foodborne diseases*) masih menjadi masalah kesehatan global yang signifikan, dan sebagian besar kasus disebabkan oleh buruknya praktik *hygiene* dalam pengolahan makanan. Oleh karena itu, penerapan standar *hygiene* di *kitchen* hotel tidak hanya berkaitan dengan kualitas layanan, tetapi juga aspek kesehatan dan keselamatan tamu.

Penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa keberhasilan penerapan *hygiene* sangat dipengaruhi oleh faktor sumber daya manusia, kepatuhan terhadap SOP, serta pengawasan manajemen. Sejumlah studi menunjukkan bahwa tingkat kepatuhan pekerja terhadap praktik kebersihan sangat dipengaruhi oleh perilaku, kebiasaan kerja, dan budaya keselamatan pangan di tempat kerja. Menurut Green & Selman (2005), kegagalan penerapan *food hygiene* di industri jasa pangan lebih sering disebabkan oleh faktor perilaku (*behavioral factors*) dibandingkan kurangnya pengetahuan teknis. Selain itu, Clayton & Griffith (2008) menegaskan bahwa meskipun prosedur *hygiene* telah tersedia, implementasi di lapangan sering tidak konsisten karena tekanan kerja, kondisi operasional yang sibuk, serta rendahnya kontrol perilaku secara langsung.

Namun demikian, kajian-kajian terdahulu masih banyak berfokus pada penerapan *hygiene* secara umum di industri restoran atau *food service*, dan belum secara spesifik mengkaji dinamika implementasi *hygiene* di *kitchen* hotel berbintang yang memiliki tingkat operasional tinggi, tekanan kerja pada jam sibuk (*peak season*), serta sistem kerja yang kompleks. Selain itu, masih terbatas penelitian yang mengeksplorasi secara mendalam bentuk upaya peningkatan *hygiene* yang diterapkan secara langsung di lapangan, seperti kombinasi pelatihan karyawan, sistem *checklist* harian, dan pengawasan intensif oleh manajemen dalam konteks hotel resort di daerah destinasi wisata seperti Lombok.

Berdasarkan gap tersebut, penelitian ini tidak hanya berfokus pada deskripsi penerapan standar *hygiene*, tetapi juga menganalisis kendala operasional yang dihadapi serta upaya peningkatan yang dilakukan oleh manajemen di Jeeva Klui Resort. Dengan demikian, penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi praktis berupa rekomendasi peningkatan efektivitas implementasi SOP, peningkatan disiplin kerja karyawan, serta optimalisasi sistem pengawasan *hygiene* di area *kitchen* hotel berbintang.

Jeeva Klui Resort merupakan salah satu *resort* berbintang di Lombok yang berkomitmen menjaga standar kualitas *food and beverage*. Namun dalam praktik operasionalnya masih ditemukan beberapa tantangan, seperti inkonsistensi penerapan SOP saat jam sibuk, keterbatasan pengawasan langsung, serta variasi tingkat kedisiplinan karyawan. Oleh karena itu, penelitian ini berjudul "Upaya Peningkatan Standar *Hygiene* di Area Pengolahan Makanan di Jeeva Klui Resort".

2. METODE

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif. Menurut Sugiyono (2016:9), metode deskriptif kualitatif merupakan metode penelitian yang berlandaskan pada filsafat postpositivisme, digunakan untuk meneliti pada kondisi objek yang alamiah, di mana peneliti berperan sebagai instrumen kunci dalam pengumpulan data. Sejalan dengan itu, Bogdan dan Taylor dalam Moleong (2010:4) mendefinisikan penelitian kualitatif sebagai prosedur penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata tertulis atau lisan dari orang-orang dan perilaku yang dapat diamati. Lokasi penelitian ini adalah Kitchen Department Jeeva Klui Resort, Lombok. Penelitian dilaksanakan selama kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) selama 6 bulan, yaitu dari 1 Juli 2025 hingga 1 Januari 2026.

Sumber data dalam penelitian ini terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui wawancara langsung dengan informan yang dipilih menggunakan teknik purposive sampling, yaitu teknik pemilihan informan berdasarkan pertimbangan tertentu yang dianggap paling mengetahui dan terlibat langsung dalam penerapan standar hygiene di kitchen. Adapun empat informan dalam penelitian ini dipilih karena memiliki peran strategis dan keterlibatan langsung dalam operasional kitchen, yaitu:

1. *Chef* Ruslan sebagai penanggung jawab utama operasional kitchen (*head chef*)
2. *Chef de Partie* (Bapak Wijana) yang mengawasi section produksi makanan
3. *Demi Chef* (Bapak Ali) yang terlibat langsung dalam proses pengolahan makanan
4. *Staff kitchen* (Bapak Teguh) yang menjalankan operasional harian dan penerapan SOP hygiene

Pemilihan informan ini didasarkan pada pertimbangan bahwa keempatnya mewakili struktur kerja kitchen dari level manajerial hingga operasional, sehingga dapat memberikan gambaran yang komprehensif mengenai penerapan standar hygiene di lapangan.

Data sekunder diperoleh dari berbagai sumber seperti jurnal ilmiah, buku, artikel, serta dokumen operasional yang berkaitan dengan standar hygiene di Jeeva Klui Resort.

Teknik pengumpulan data yang digunakan meliputi:

1. Observasi, yaitu pengamatan langsung terhadap penerapan standar hygiene di kitchen selama kegiatan PKL berlangsung.
2. Wawancara, yaitu pengumpulan data melalui tanya jawab langsung dengan informan terkait penerapan SOP hygiene dan kendala di lapangan.
3. Dokumentasi, yaitu pengumpulan data berupa SOP, checklist kebersihan, dan dokumen pendukung lain yang relevan dengan penerapan hygiene di kitchen.

Analisis data dilakukan menggunakan model analisis interaktif Miles dan Huberman yang meliputi empat tahapan, yaitu: (1) pengumpulan data, (2) reduksi data, (3) penyajian data, dan (4) penarikan kesimpulan/verifikasi (Sugiyono, 2017). Untuk menjamin keabsahan data, penelitian ini menggunakan teknik triangulasi sumber dan triangulasi teknik. Triangulasi sumber dilakukan dengan membandingkan data hasil wawancara dari berbagai informan (chef, supervisor, dan staff kitchen) untuk melihat

konsistensi informasi mengenai penerapan hygiene. Sementara itu, triangulasi teknik dilakukan dengan membandingkan hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi sehingga data yang diperoleh dapat saling menguatkan. Proses validasi data dilakukan dengan cara melakukan cross-check antar sumber data serta memastikan kesesuaian antara data lapangan dan dokumen operasional (seperti SOP dan checklist hygiene). Dengan demikian, data yang dihasilkan memiliki tingkat kredibilitas yang lebih tinggi karena telah melalui proses verifikasi dari berbagai sudut pandang.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian merupakan upaya untuk mengembangkan ilmu pengetahuan yang memberikan nilai tambah bagi masyarakat, termasuk dalam aspek perilaku kerja, kebijakan operasional, dan peningkatan kualitas layanan. Berdasarkan hasil observasi selama 6 bulan magang di *Kitchen Department Jeeva Klui Resort*, penerapan standar *hygiene* dianalisis berdasarkan prinsip-prinsip *hygiene* pangan yang mengacu pada Codex Alimentarius (FAO/WHO, 2020), yang menekankan pentingnya pengendalian risiko kontaminasi pada seluruh tahapan pengolahan makanan.

3.1. *Personal Hygiene* (Kebersihan Diri Karyawan)

Hasil penelitian menunjukkan bahwa secara umum *personal hygiene* karyawan sudah baik, seperti penggunaan *hairnet*, apron, dan seragam kerja. Namun, masih ditemukan inkonsistensi dalam praktik cuci tangan terutama pada saat jam sibuk.

Fenomena ini tidak hanya disebabkan oleh kelalaian individu, tetapi dapat dijelaskan melalui teori perilaku keselamatan pangan. Menurut Clayton & Griffith (2008), kegagalan implementasi *hygiene* di dapur komersial lebih sering disebabkan oleh faktor perilaku dan tekanan kerja, bukan kurangnya pengetahuan. Kondisi kerja dengan beban pesanan tinggi menyebabkan fokus karyawan bergeser dari prosedur *hygiene* ke penyelesaian pekerjaan (*task-oriented behavior*), sehingga kepatuhan terhadap SOP menjadi tidak konsisten.

3.2. *Hygiene Peralatan*

Kebersihan peralatan secara umum sudah baik dengan penerapan pemisahan talenan berdasarkan bahan mentah dan matang. Namun, pada kondisi operasional yang sedang ramai, proses pencucian peralatan dilakukan secara terburu-buru tanpa menaati SOP yang sudah ada. Kondisi ini menunjukkan adanya kesenjangan antara SOP dan praktik aktual (*gap between procedure and practice*). Menurut WHO (2022), risiko kontaminasi silang sering meningkat pada fasilitas *food service* yang memiliki volume kerja tinggi karena keterbatasan waktu dalam melakukan pembersihan sesuai standar. Hal ini menunjukkan bahwa masalah utama bukan pada ketersediaan prosedur, tetapi pada konsistensi implementasi dalam kondisi kerja dinamis yang dilakukan oleh para pekerja.

3.3. *Hygiene* Bahan Makanan

Standar *hygiene* bahan makanan mencakup pemeriksaan kualitas bahan saat penerimaan (*receiving*), penyimpanan sesuai suhu yang tepat, serta penerapan sistem FIFO (*First In First Out*) dan pemisahan bahan mentah dengan bahan matang. Dari hasil pengamatan, pengelolaan bahan makanan di Jeeva Klui Resort telah mengikuti standar dengan cukup baik. Sistem FIFO dan FEFO (*First Expired First Out*) diterapkan secara konsisten dalam penyimpanan bahan di *chiller* dan *freezer*. Aspek ini merupakan salah satu yang paling baik diterapkan, mencerminkan kesadaran tinggi akan pentingnya kesegaran dan keamanan bahan makanan. Hal ini dapat dikaitkan dengan karakteristik sistem kerja kitchen yang lebih mudah mengontrol bahan dibandingkan perilaku individu. Menurut FAO/WHO (2020), sistem penyimpanan berbasis rotasi stok merupakan kontrol kritis (*critical control point*) yang relatif lebih mudah dipantau dibandingkan perilaku personal yang bersifat dinamis.

3.4. *Hygiene* Lingkungan Kerja

Standar *hygiene* lingkungan kerja meliputi pembersihan lantai dan meja kerja secara berkala, sistem pembuangan sampah tertutup, ventilasi dan pencahayaan yang memadai, serta pengendalian hama (*pest control*). Berdasarkan pengamatan, area dapur utama Jeeva Klui Resort secara keseluruhan tampak bersih dan tertata dengan baik. Ventilasi berfungsi dengan baik dan pencahayaan mencukupi untuk mendukung aktivitas kerja.

Namun, terdapat beberapa area yang kurang mendapat perhatian, seperti sudut-sudut dapur dan area penyimpanan yang terkadang terlewat dari jadwal pembersihan rutin. Kondisi ini menunjukkan adanya kelemahan pada aspek monitoring rutin. Menurut teori *food safety management system* (FSMS), efektivitas kebersihan lingkungan sangat bergantung pada sistem pengawasan yang berkelanjutan, bukan hanya pembersihan periodik (Codex Alimentarius, 2020). Kurangnya konsistensi monitoring dapat menyebabkan akumulasi risiko kontaminasi pada area yang tidak terlihat (*hidden contamination area*).

3.5. SOP, Pengawasan, dan Pencegahan Kontaminasi Silang

SOP telah tersedia dan dipahami oleh sebagian besar staf *kitchen*. Namun, implementasinya masih belum sepenuhnya konsisten. Pengawasan oleh *Chef* dan *Sous Chef* terbukti efektif dalam meningkatkan kedisiplinan staf. Staff Bapak Teguh mengakui: "Kadang memang kalau lagi ramai banget, apalagi pas breakfast atau lunch, kita jadi fokus ke order yang terus masuk. Jadi ada aja yang kadang lupa cuci tangan lagi atau APD-nya kurang lengkap karena buru-buru kerja." Untuk pencegahan kontaminasi silang, Jeeva Klui Resort telah menyediakan talenan dengan kode warna yang berbeda dan menerapkan pemisahan bahan mentah dan matang. Namun, pada kondisi sibuk, penerapan cuci tangan setelah memegang bahan mentah tidak selalu dilakukan secara konsisten. Meskipun SOP telah tersedia, implementasi masih belum optimal pada kondisi operasional sibuk. Hal ini menunjukkan adanya gap antara prosedur tertulis dan perilaku

kerja aktual. Menurut Giritlioglu et al. (2011), salah satu tantangan utama dalam industri hospitality adalah lemahnya *compliance* terhadap SOP *hygiene* ketika terjadi tekanan kerja tinggi. Pengawasan langsung dari chef memang membantu meningkatkan disiplin, namun belum sepenuhnya mampu mengatasi masalah perilaku spontan karyawan saat *peak service*.

3.6. Upaya Peningkatan Standar *Hygiene*

Berdasarkan temuan penelitian, beberapa upaya peningkatan standar *hygiene* telah dan perlu dilakukan di Jeeva Klui Resort:

1. Pelatihan *hygiene* dan sanitasi secara Berkala: Kepala dapur memberikan pelatihan rutin kepada staf untuk meningkatkan pengetahuan dan kesadaran karyawan mengenai pentingnya *hygiene* dalam pengolahan makanan.
2. Penerapan Sistem "*Clean as You Go*": Karyawan diterapkan untuk menjaga kebersihan area kerja secara langsung tanpa menunggu waktu pembersihan akhir, sehingga kebersihan dapat terjaga secara berkelanjutan.
3. Penggunaan *Checklist* Kebersihan Harian: Penerapan checklist harian membantu memastikan bahwa seluruh area Kitchen telah dibersihkan secara menyeluruh dan tidak ada bagian yang terlewat.
4. Peningkatan Pengawasan oleh Manajemen: *Chef* dan *Sous Chef* melakukan pengawasan langsung dan memberikan briefing harian sebelum operasional dimulai. Demi *Chef* Bapak Ali menyatakan: "Kalau ada karyawan yang tidak mematuhi aturan *hygiene* biasanya kami tegur langsung saat bekerja supaya mereka langsung memperbaiki kesalahannya."
5. Pengaturan Pembagian Tugas yang Efektif: Kepala dapur mengatur pembagian tugas dan koordinasi antar staf agar pekerjaan dapat berjalan efektif tanpa mengabaikan standar *Hygiene*, khususnya pada saat operasional sibuk.

Secara keseluruhan, keberhasilan penerapan *hygiene* tidak hanya bergantung pada adanya standar operasional yang jelas, tetapi juga sangat ditentukan oleh konsistensi pelaksanaan, kedisiplinan karyawan, serta efektivitas pengawasan manajemen Kitchen (Atmaja, 2023). Untuk memberikan gambaran yang lebih jelas mengenai kondisi nyata penerapan *hygiene* di area pengolahan makanan Jeeva Klui Resort, berikut ini disajikan dokumentasi kegiatan yang dilakukan selama Praktik Kerja Lapangan.



Sumber: Dokumentasi penulis, 2026.

Gambar 1. Foto Area Dapur

Upaya seperti pelatihan, checklist, *clean as you go*, dan pengawasan manajemen merupakan bentuk pendekatan sistem manajemen *hygiene* yang sesuai dengan prinsip *food safety modern* (WHO, 2022). Namun, efektivitasnya sangat bergantung pada konsistensi implementasi dan budaya kerja. Jika dianalisis lebih dalam, masalah utama bukan pada kurangnya program, tetapi pada *behavioral compliance gap*, yaitu kesenjangan antara pengetahuan, prosedur, dan tindakan nyata di lapangan. Hal ini sesuai dengan temuan Clayton & Griffith (2008) yang menyatakan bahwa intervensi *hygiene* akan efektif jika disertai perubahan perilaku kerja dan penguatan budaya keselamatan pangan (*food safety culture*). Berdasarkan hasil observasi langsung yang dilakukan selama kegiatan magang selama enam bulan di Kitchen Department Jeeva Klui Resort, diperoleh gambaran menyeluruh mengenai kondisi penerapan standar *hygiene* di area pengolahan makanan. Secara umum, seluruh aspek *hygiene* telah diterapkan dengan mengacu pada SOP yang berlaku, meskipun masih terdapat beberapa kendala dalam pelaksanaannya. Rangkuman hasil observasi tersebut disajikan pada Tabel 1 berikut ini.

Tabel 1. Hasil Observasi Penerapan Standar Hygiene di Kitchen Jeeva Klui Resort

No.	Aspek Hygiene	Status Penerapan	Keterangan
1.	Personal Hygiene (hairnet, apron, cuci tangan)	Cukup Baik	Belum konsisten saat jam sibuk
2.	Hygiene Peralatan (pencucian dan sanitasi alat)	Cukup Baik	Tergesa-gesa saat peak hour
3.	Hygiene Bahan Makanan (FIFO/FEFO, suhu penyimpanan)	Baik	Diterapkan secara konsisten
4.	Hygiene Lingkungan Kerja (kebersihan lantai, tempat sampah)	Cukup Baik	Sudut dapur & penyimpanan perlu perhatian
5.	Prosedur & Pengawasan (SOP, briefing harian)	Cukup Baik	Kepatuhan menurun tanpa

No.	Aspek Hygiene	Status Penerapan	Keterangan
			pengawasan langsung
6.	Pencegahan Kontaminasi Silang (talenan warna, pemisahan bahan)	Cukup Baik	Belum selalu diterapkan saat sibuk

Sumber: Hasil Observasi Penulis, 2026.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan mengenai upaya peningkatan standar *hygiene* di area pengolahan makanan pada *Kitchen Department* Jeeva Klui Resort Lombok, dapat disimpulkan bahwa penerapan standar *hygiene* secara umum telah berjalan dengan cukup baik dan telah mengacu pada Standar Operasional Prosedur (SOP) yang berlaku, meliputi aspek personal *hygiene*, kebersihan peralatan, pengelolaan bahan makanan, serta kebersihan lingkungan kerja. Namun demikian, penelitian ini menemukan bahwa konsistensi penerapan SOP masih menjadi tantangan utama, terutama pada saat operasional sibuk. Kondisi ini menunjukkan bahwa permasalahan utama bukan pada ketersediaan standar, melainkan pada tingkat kepatuhan (*compliance*) karyawan yang dipengaruhi oleh tekanan kerja dan prioritas penyelesaian operasional. Hal ini mengindikasikan perlunya penguatan budaya kerja berbasis *food safety culture* agar kepatuhan terhadap *hygiene* dapat berjalan secara berkelanjutan.

Dari sisi implikasi praktis, penelitian ini memberikan masukan bagi manajemen *Kitchen Jeeva Klui Resort* bahwa peningkatan standar *hygiene* tidak cukup hanya melalui penyediaan SOP dan pelatihan, tetapi juga perlu diperkuat melalui sistem pengawasan yang lebih terstruktur, evaluasi kepatuhan secara rutin, serta penguatan disiplin kerja melalui briefing harian dan supervisi aktif pada saat peak operational time. Selain itu, penerapan checklist *hygiene* digital atau terjadwal dapat menjadi alternatif untuk meningkatkan kontrol dan konsistensi pelaksanaan SOP di lapangan. Kontribusi penelitian ini terletak pada penggambaran secara empiris mengenai kesenjangan antara standar *hygiene* yang telah ditetapkan dengan praktik implementasi di *kitchen* hotel berbintang di kawasan destinasi wisata. Penelitian ini juga menegaskan bahwa faktor perilaku dan kondisi operasional memiliki peran penting dalam menentukan efektivitas penerapan *hygiene* di industri perhotelan.

Adapun keterbatasan penelitian ini terletak pada ruang lingkup yang hanya dilakukan di satu lokasi penelitian, yaitu *Jeeva Klui Resort*, sehingga hasil penelitian belum dapat digeneralisasikan untuk seluruh hotel berbintang lainnya. Selain itu, penelitian ini lebih berfokus pada perspektif operasional *kitchen* tanpa melibatkan analisis mendalam dari sisi manajemen kebijakan secara struktural. Oleh karena itu, penelitian selanjutnya disarankan untuk memperluas objek penelitian ke beberapa hotel dengan kategori berbeda (bintang 3, 4, dan 5) serta mengkaji hubungan antara budaya

organisasi, beban kerja, dan tingkat kepatuhan terhadap standar hygiene secara lebih kuantitatif agar memperoleh gambaran yang lebih komprehensif.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada kedua orang tua yang telah memberikan dukungan penuh, baik secara moral maupun material, selama proses penyelesaian penelitian ini. Ucapan terimakasih ditunjukkan kepada para teman yang telah mendukung, membantu, dan menyemangati dari awal hingga akhir. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Bapak Lalu Adi Permadi, SE., MM. selaku dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan, arahan, dan motivasi dalam penyusunan karya tulis ini. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada Bapak Gustu Mahardika selaku General Manager Jeeva Klui Resort, Chef Ruslan, Bapak Ketut Wijana, Bapak Ali, Bapak Teguh, dan seluruh staf Food & Beverage Product Department Jeeva Klui Resort yang telah memberikan izin, bimbingan, serta berbagi ilmu dan pengalaman selama kegiatan Praktik Kerja Lapangan. Tidak lupa, terima kasih kepada seluruh dosen dan staf akademik Program Diploma III Pariwisata Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mataram atas ilmu dan dukungan yang diberikan selama masa studi.

DAFTAR PUSTAKA.

- Atmaja, A. A. G. B. (2023). Analisis penerapan Hygiene dan sanitasi di dapur resort and spa (Studi di Wapa Di Ume Resort & Spa) [Tugas Akhir, Politeknik Pariwisata Bali]. Repository Politeknik Pariwisata Bali.
- Bartono, P. H., & Ruffino, E. M. (2005). Food Product Management di Hotel dan Restoran. Yogyakarta: Andi Offset.
- Clayton, D. A., & Griffith, C. J. (2008). Efficacy of an extended theory of planned behavior model for predicting caterers' hand hygiene practices. *International Journal of Environmental Health Research*.
- Clayton, D. A., & Griffith, C. J. (2008). *International Journal of Environmental Health Research*. <https://doi.org/10.1080/09603120701358496>
- Codex Alimentarius Commission. (2020). General Principles of Food Hygiene. FAO/WHO.
- Codex Alimentarius Commission. (2020). General Principles of Food Hygiene. FAO/WHO.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. (2004). Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman. Jakarta: Direktorat Penyehatan Lingkungan, Departemen Kesehatan RI.
- Giritlioglu, I., Jones, E., & McCleary, K. W. (2011). Food safety knowledge and practices in hotel kitchens. (*jurnal hospitality food safety*)
- Green, L. R., & Selman, C. A. (2005). Factors impacting food workers' and managers' safe food preparation practices: A qualitative study. *Food Protection Trends*.
- Moleong, L. J. (2010). Metodologi Penelitian Kualitatif. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Pitana, I G., & Diarta, I K. S. (2018). Pengantar Ilmu Pariwisata. Yogyakarta: Andi.
- Sugiyono. (2016). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2017). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D (Edisi Revisi). Bandung: Alfabeta.
- Sulastiyono, A. (2011). Manajemen Penyelenggaraan Hotel. Bandung: Alfabeta.
- Susanta, I. G. E. (2005). Manajemen Perhotelan. Denpasar: CV Kayumas Agung.

World Health Organization (WHO). (2020). Food Safety. Geneva: World Health Organization.
<https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>

World Health Organization. (2022). Food safety and foodborne disease. WHO.

World Health Organization. (2022). Food safety. <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>