

**PENERAPAN HYGIENE & SANITASI
DI PREMIERE HOTEL TEGAL**



TUGAS AKHIR

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat untuk Menyelesaikan Studi
pada Program Studi Diploma III Perhotelan

Oleh:

Nama : Akhmad Furqonsyah

NIM : 21100013

PROGRAM STUDI DIPLOMA III PERHOTELAN

POLITEKNIK BERSAMA KOTA TEGAL

2024

HALAMAN PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Akhmad Furqonsyah

NIM : 21100013

Adalah mahasiswa Program Studi Diploma III Perhotelan Politeknik Harapan Bersama, dengan ini saya menyatakan bahwa Laporan Tugas Akhir yang berjudul:

“PENERAPAN HYGIENE & SANITASI DI PREMIERE HOTEL TEGAL”

Merupakan hasil pemikiran sendiri secara orisinal dan saya susun secara mandiri dengan tidak melanggar kode etik hak karya cipta. Laporan Tugas Akhir ini bukan merupakan karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar akademik tertentu di suatu Perguruan Tinggi, dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka. Apabila di kemudian hari ternyata Laporan Tugas Akhir ini terbukti melanggar kode etik karya cipta atau merupakan karya yang dikategorikan mengandung unsur *plagiarisme*, maka saya bersedia untuk melakukan penelitian baru dan menyusun laporannya sebagai Laporan Tugas Akhir sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya dan sesungguhnya.

Tegal, 29 Juli 2024

Yang Membuat Pernyataan,



Akhmad Furqonsyah

21100013

HALAMAN REKOMENDASI

Pembimbing Tugas Akhir memberikan rekomendasi kepada:

Nama : Akhmad Furqonsyah

NIM : 21100013

Program Studi : Diploma III Perhotelan

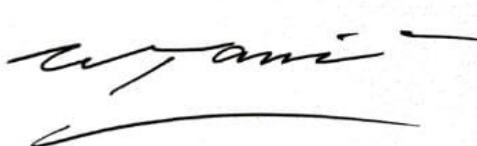
Judul Tugas Akhir :

“Penerapan *Hygiene & Sanitasi* Di Premiere Hotel Tegal”

Mahasiswa tersebut telah dinyatakan selesai melaksanakan bimbingan dan dapat mengikuti Ujian Tugas Akhir pada tahun akademik 2024

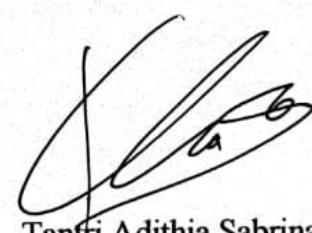
Tegal, 26 Juli 2024

Pembimbing I,



Wiyanti., S.Kom., M.M.

NIPY. 09.020.454



Tantri Adithia Sabrina., S.Pd., M.M.Par.

NIPY. 12.017.361

HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR

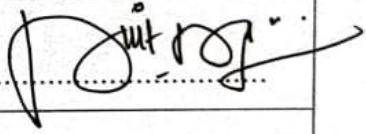
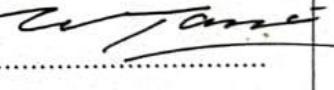
Pembimbing Tugas Akhir memberikan rekomendasi kepada:

Nama : Akhmad Furqonsyah
NIM : 21100013
Program Studi : Diploma III Perhotelan
Judul Tugas Akhir : Penerapan *Hygiene & Sanitasi* Di Premiere Hotel Tegal

Dinyatakan **LULUS/TIDAK LULUS** setelah dipertahankan di hadapan Dewan penguji Tugas Akhir Program Studi Diploma III Perhotelan Politeknik Harapan Bersama.

Tegal, 29 Juli 2024

Dewan Penguji,

Jabatan	Nama	Tanda Tangan
1. Ketua	Hana Yulinda F., M.Pd.	1. 
2. Anggota I	Puput Dewi A., S.ST.Par., M.Par.	2. 
3. Anggota II	Wiyanti., S.Kom., M.M.	3. 

Mengetahui

Ketua Prodi Diploma III Perhotelan,



Puput Dewi A., S.ST.Par., M.Par.

NIPY. 12.017.362

KATA PENGANTAR

Dengan memanajatkan puji syukur kehadirat Allah SWT, Tuhan Yang Maha Pengasih dan Maha Penyayang yang telah melimpahkan segala rahmat, hidayah dan inayah-Nya hingga terselesaikan laporan Tugas Akhir dengan judul “Penerapan *Hygiene & Sanitasi* Di Premiere Hotel Tegal”. Tugas Akhir merupakan suatu kewajiban yang harus dilaksanakan untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan dalam mencapai derajat Diploma III pada program Studi Diploma III Perhotelan Politeknik Harapan Bersama.

Selama melaksanakan penelitian dan kemudian tersusun dalam laporan Tugas Akhir ini, banyak pihak yang telah memberikan bantuan, dukungan dan bimbingan. Pada kesempatan ini, tak lupa penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Agung Hendarto, S.E., M.A. selaku Direktur Politeknik Harapan Bersama Tegal.
2. Ibu Puput Dewi A., S.ST.Par., M.Par. Selaku Ketua Program Studi Diploma III Perhotelan Politeknik Harapan Bersama Tegal.
3. Ibu Wiyanti, S.Kom., M.M. Selaku Dosen Pembimbing I.
4. Ibu Tantri Adithia Sabrina, S.Pd., M.M.Par. Selaku Dosen Pembimbing II.
5. Semua pihak yang telah mendukung, membantu serta mendoakan penyelesaian laporan Tugas Akhir ini.

Semoga laporan Tugas Akhir ini dapat memberikan sumbangan untuk pengembangan keilmuan dan sebagai bahan masukan untuk industri.

Tegal, 26 Juli 2024
Penulis,



Akhmad Furqonsyah

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERNYATAAN.....	ii
HALAMAN REKOMENDASI.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
ABSTRAK.....	xi
ABSTRACT.....	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Batasan Masalah	4
1.4 Tujuan Penelitian	4
1.5 Manfaat Penelitian	4
1.5.1 Manfaat Teoritis.....	4
1.5.2 Manfaat Praktis.....	4
BAB II LANDASAN TEORI.....	6
2.1 <i>Hygiene</i>	6
2.2 Sanitasi.....	7
2.3 Hotel	8
2.4 Standar Kebersihan Restoran	9
2.5 Standar Kebersihan Public Area.	10
2.6 Standar Kebersihan Kamar	11
2.7 Standar Kebersihan <i>Office/Kantor</i>	12
2.8 Standar Kebersihan <i>Receptionist</i>	13
BAB III METODE PENELITIAN.....	14
3.1 Bahan Penelitian	14
3.2 Alat Penelitian.....	15
3.3 Prosedur Penelitian	15
3.3.1 Sumber Data	16
3.3.2 Data Informan.....	17

3.3.3 Teknik Pengumpulan Data.....	17
3.3.4 Analisis Data.....	19
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	20
4.1 Gambaran Umum Penelitian.....	20
4.1.1 Hotel Premiere Tegal	20
4.1.2 Galaxy Restoran Premiere Hotel Tegal	21
4.1.3 Royal Majesty Ballroom.....	22
4.2 Hasil Penelitian.....	23
4.2.1 Hasil Wawancara	23
4.3 Pembahasan	26
4.3.1 Analisis Reduksi	27
BAB V PENUTUP.....	30
5.1 Simpulan	30
5.2 Saran	30
DAFTAR PUSTAKA	31
LAMPIRAN.....	37

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Prosedur Penelitian.....	16
Gambar 4. 1 Hotel Premiere Tegal.....	21
Gambar 4. 2 <i>Galaxy Restoran Premiere Hotel Tegal</i>	22
Gambar 4. 3 <i>Royal Majesty Ballroom</i>	23

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Data Informan	17
--------------------------------	----

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Form Kesediaan Pembimbing	37
Lampiran 2 Form Bimbingan	38
Lampiran 3 Halaman Persetujuan	41
Lampiran 4 Form Wawancara.....	42

ABSTRAK

Furqonsyah, Akhmad. 2024. Penerapan *Hygiene* & Sanitasi di Premiere Hotel Tegal. Program Studi Diploma III Perhotelan, Politeknik Harapan Bersama Tegal. Pembimbing 1: Wiyanti, S.Kom, M.M. Pembimbing 2: Tantri Adithia Sabrina, S.Pd., M.M.Par.

Industri perhotelan sendiri saat ini sudah semakin berkembang hal ini terbukti dengan banyaknya hotel-hotel yang menjamur di berbagai kota Indonesia. *Hygiene* & Sanitasi sendiri menjadi hal yang sangat penting terutama di industri perhotelan. Hal ini dilakukan sebagai salah satu bentuk upaya dari pihak hotel untuk memberikan pelayanan yang terbaik bagi para tamu yang berkunjung. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui standar penerapan *hygiene* & sanitasi di Premiere Hotel Tegal. Metode penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah triangulasi data. Analisis data penelitian menggunakan analisis reduksi. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa *hygiene* & sanitasi hotel itu sangat penting. Premiere Hotel Tegal sendiri sudah menerapkan *hygiene* & sanitasi dengan cukup baik, terkait Standar Operasional Prosedur (SOP) sendiri masih dalam tahap pembuatan.

Kata kunci: *hygiene*, hotel, penerapan, sanitasi

ABSTRACT

Furqonsyah, Akhmad. 2024. Implementation of Hygiene & Sanitation at Premiere Hotel Tegal. Diploma III Hospitality Study Program, Harapan Bersama Tegal Polytechnic. Advisor 1: Wiyanti, S.Kom, M.M. Advisor 2: Tantri Adithia Sabrina, S.Pd., M.M.Par.

The hotel industry itself is currently growing, this is proven by the large number of hotels mushrooming in various cities in Indonesia. Hygiene & Sanitation itself is very important, especially in the hotel industry, this is done as a form of effort by the hotel to provide the best service for visiting guests. The aim of this research was to determine the standards for implementing hygiene & sanitation at Premiere Hotel Tegal. This research method used a qualitative descriptif method. The data collection technique used was data triangulation. Analysis of research data used reduction analysis. The results of this research showed that hotel hygiene & sanitation is very important. Premiere Hotel Tegal itself has implemented hygiene & sanitation quite well, regarding the Standar Operational Procedure (SOP) itself which is still in the creation stage.

Keywords: *hygiene, hotel, implementation, sanitation*