

LAMPIRAN

Lampiran 1 Form Kesiediaan Pembimbing

SURAT KESEPAKATAN BIMBINGAN TUGAS AKHIR

Kami yang bertanda tangan di bawah ini :

Pihak Pertama :

Nama : Akhmad Furqonsyah
NIM : 21100013

Program Studi : Diploma III Perhotelan

Pihak Kedua :

Nama : Wiyanti, S.Kom., M.M.
Status : Dosen Tetap

NIDN : 0625058001

Jabatan Fungsional : Asisten Ahli

Pangkat/Golongan : III B

Pada hari ini Selasa tanggal 16 Juli telah terjadi kesepakatan bahwa pihak kedua bersedia menjadi pembimbing I Tugas Akhir pihak pertama dengan syarat pihak pertama wajib melakukan bimbingan Tugas Akhir sekurang – kurangnya 1 (satu) kali dalam 1 (satu) minggu. Adapun waktu dan tempat pelaksanaan disepakati antar pihak.

Demikian kesepakatan ini dibuat dengan penuh kesadaran guna kelancaran penyelesaian Tugas Akhir.

Tegal, 16 Juli 2024

Pihak Kedua



Wiyanti., S.Kom., M.M.
NIPY. 09.020.454

Pihak Pertama,



Akhmad Furqonsyah
NIM.21100013

Mengetahui,
Ketua Prodi Diploma III Perhotelan



Puput Dewi A., S.ST.Par., M.Par.
NIPY.12.017.362

SURAT KESEPAKATAN BIMBINGAN TUGAS AKHIR

Kami yang bertanda tangan di bawah ini :

Pihak Pertama :

Nama : Akhmad Furqonsyah
NIM : 21100013

Program Studi : Diploma III Perhotelan

Pihak Kedua :

Nama : Tantri Adithia Sabrina, S.Pd., M.M.Par.
Status : Dosen Tetap

NIDN : 0627039102
Jabatan Fungsional : Asisten Ahli
Pangkat/Golongan : III B

Pada hari ini Selasa tanggal 14 Mei telah terjadi kesepakatan bahwa pihak kedua bersedia menjadi pembimbing II Tugas Akhir pihak pertama dengan syarat pihak pertama wajib melakukan bimbingan Tugas Akhir sekurang – kurangnya 1 (satu) kali dalam 1 (satu) minggu. Adapun waktu dan tempat pelaksanaan disepakati antar pihak.

Demikian kesepakatan ini dibuat dengan penuh kesadaran guna kelancaran penyelesaian Tugas Akhir.

Tegal, 14 Mei 2024

Pihak Kedua



Tantri Adithia Sabrina., S.Pd., M.M.Par.
NIPY. 12.017.361

Pihak Pertama,



Akhmad Furqonsyah
NIM.21100013

Mengetahui,
Ketua Prodi Diploma III Perhotelan



Puput Dewi A., S.ST.Par., M.Par.
NIPY.12.017.362

NO	HARI	TANGGAL	URAIAN	TANDA TANGAN
3.	Jumat	19/7/2024	Bab III metode penelitian 31. ^{objek} Bahan penelitian	ok
4.	Senin	22/7/2024	- Batasan masalah ok ✓ - 2.5 rumusan dirapikan - kerangka pemikiran ok ✓ - (Rumusan dasar lagi, dirapikan lagi)	
5	Senin Rabu	24/7/2024	- Daftar isi dibuat, D. Gambar, tabel ✓ - Abstrak dibuat - Alat penelitian diteliti - Data primer kawat diperbaiki - Data sekunder diperbaiki kawat	
6	Jumat	26/7/2024	- Abstrak B.ing dibuat - Saran 5.2 Saran 5.2.1 saran u/ Hotel 5.2.2 Saran u/ kampus 5.2.3 Saran utk mahasiswa - Form wawancara dibuat → 16.0004 u/ Saran, Abstrak & wawancara sdt ok ACC	

PEMBIMBING II

NO	HARI	TANGGAL	URAIAN	TANDA TANGAN
1	Selasa	14-05-24	<ul style="list-style-type: none"> - Parafase - Manfaat penelitian E.coli dan parasit's - kata asing di garis miring 	
2	Selasa	28/5/2024	<ul style="list-style-type: none"> - Penulisan Hygiene menggunakan yg serapan B. hidonet's (Hygiene). - Betapa masalah diurjelay - Ditambah teori hygiene & sanitasi di hotel فندقا departemen yg juga diteliti. 	
3	Senin	29/2024. /6	<ul style="list-style-type: none"> - Lengkapi prosedur Penelitian - Teknik Pengumpulan Data - Analisa Data. (Ditengkapi teori & itari) 	
4	Senin	1/7 2024	<ul style="list-style-type: none"> - Perbaikan jarak - Perbaikan Triangulasi Bab III - Penambahan Lampiran wawancara 	
5	Kamis	4/7 2024	<ul style="list-style-type: none"> - Item wawancara bisa ditambahkan juga (audien teori) 	
6	Senin	29/2024 /7	<ul style="list-style-type: none"> - Item wawancara dibelakang 	

Lampiran 3 Halaman Persetujuan**HALAMAN PERSETUJUAN
PROPOSAL TUGAS AKHIR****PENERAPAN *HYGIENE & SANITASI* DI PREMIERE HOTEL TEGAL**

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Menempuh Mata Kuliah
Tugas Akhir pada Program Studi Diploma III Perhotelan

Oleh:

Nama : Akhmad Furqonsyah

NIM : 21100013

Tegal, 21 Juli 2024

Menyetujui,

Penilai,



Wiyanti., S.Kom, M.M.

NIPY. 09.020.454

Mengetahui

Ketua Prodi Diploma III Perhotelan,



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

NIPY. 12.017.362

Lampiran 4 Form Wawancara

NAMA		Guntur Indra Praja
JABATAN		<i>Staff F&B service</i>
NO.	PERTANYAAN	JAWABAN
1.	Menurut anda apa itu <i>Hygiene</i> ?	ilmu kesehatan yang mencakup seluruh faktor yang mendorong adanya kehidupan yang sehat baik perorangan maupun kelompok
2.	Menurut anda apa itu Sanitasi?	Sanitasi merupakan upaya menjaga kebersihan lingkungan dan kesehatan masyarakat melalui pengawasan terhadap faktor lingkungan. untuk melindungi setiap orang dari faktor yang menimbulkan gangguan kesehatan fisik maupun mental.
3.	Apa perbedaan antara <i>Hygiene</i> & Sanitasi?	<p><i>*Hygiene</i> Berfokus pada kesehatan individu dan lingkungan tempat orang tersebut berada. <i>Hygiene</i> dapat dipraktikkan dengan mencuci tangan, mencuci piring, dan membuang makanan yang rusak.</p> <p><i>*Sanitasi</i> Berfokus pada kesehatan lingkungan hidup manusia. Sanitasi dapat dipraktikkan dengan pembuangan limbah yang aman, sanitasi makanan, dan sanitasi industry</p>
4.	Menurut anda apa saja manfaat yang dapat diperoleh dari <i>Hygiene</i> & Sanitasi?	Manfaat penerapan <i>Hygiene</i> dan Sanitasi di lingkungan adalah : 1) mencegah penyakit menular, 2) mencegah kecelakaan, 3)mencegah timbulnya bau tidak sedap, 4) menghindari pencemaran, 5) mengurangi jumlah (persentase sakit), 6) lingkungan menjadi bersih, sehat dan nyaman.

5.	Apa itu <i>Hygiene</i> & Sanitasi Hotel?	<i>Hygiene</i> dan Sanitasi di hotel adalah upaya kesehatan preventif yang bertujuan untuk menjaga kebersihan dan kesehatan di lingkungan kerja perhotelan. <i>Hygiene</i> lebih fokus pada kesehatan dan kebersihan individu, seperti mencuci tangan secara teratur, menjaga kebersihan ruangan dan fasilitas umum, dan menjaga kebersihan pribadi. Sanitasi lebih fokus pada peralatan dan lingkungan kerja, seperti secara teratur menggunakan pembersih yang disetujui pada permukaan, menyedot debu, dan menyediakan pembersih tangan berbahan dasar alkohol.
6.	Menurut anda apakah <i>Hygiene</i> dan Sanitasi Hotel itu penting?	Sanitasi dan <i>hygiene</i> sangat penting dalam hotel karena dapat mencegah penyakit, keracunan, dan gangguan kesehatan lain. Selain itu, sanitasi dan <i>hygiene</i> juga dapat membuat lingkungan hotel menjadi bersih, sehat, dan nyaman, sehingga tamu merasa puas dan beristirahat.
7.	Menurut anda siapa sajakah yang harus berperan dalam menjaga <i>Hygiene</i> & Sanitasi di Hotel?	Semua orang yang terlibat dalam hotel tersebut. Baik karyawan ataupun tamu.
8.	Menurut anda bagaimanakah <i>Hygiene</i> dan Sanitasi Hotel yang baik?	<i>Hygiene</i> dan Sanitasi yang baik menurut saya ialah yang memperhatikan setiap kebersihannya.
9.	Apakah hotel tempat anda bekerja sudah memiliki SOP tentang <i>Hygiene</i> & Sanitasi, Jika ada menurut anda apakah SOP tersebut sudah berjalan dengan baik?	SOP masih dalam proses namun terkait <i>higiene</i> dan sanitasi sudah berjalan dengan cukup baik.
10.	Sebagai HRD, Leader / Staff F&B Service peran dan tanggung jawab apa yang harus dijalankan dalam upaya untuk meningkatkan <i>Hygiene</i> & Sanitasi didalam Hotel?	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjaga pengangkutan makanan dengan baik 2. Membersihkan alat2 makan setiap setelah dipakai 3. Menyajikan makanan/minuman dengan higienis 4. Menjaga kebersihan diri 5. Memastikan kebersihan dan keamanan penyimpanan bahan makan.

NAMA		Nahla Dilla Aghniya
JABATAN		<i>Leader F&B Service</i>
NO.	PERTANYAAN	JAWABAN
1.	Menurut anda apa itu <i>Hygiene</i> ?	Upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu.
2.	Menurut anda apa itu Sanitasi?	Upaya menjaga kebersihan lingkungan dan kesehatan masyarakat melalui pengawasan terhadap faktor lingkungan.
3.	Apa perbedaan antara <i>Hygiene</i> & Sanitasi?	<i>Hygiene</i> adalah suatu pencegahan penyakit yang menitikberatkan pada usaha kesehatan perseorangan atau manusia beserta lingkungan tempat orang tersebut berada, Sedangkan Sanitasi adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan kegiatan pada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia.
4.	Menurut anda apa saja manfaat yang dapat diperoleh dari <i>Hygiene</i> & Sanitasi?	Mencegah penyakit menular. 2) Mencegah kecelakaan. 3) Mencegah timbulnya bau tidak sedap. 4) Menghindari pencemaran. 5) Lingkungan menjadi bersih, sehat dan nyaman.
5.	Apa itu <i>Hygiene</i> & Sanitasi Hotel?	Suatu point penting dari variabel Hospitality, untuk menunjang keamanan dan kenyamanan bagi para tamu. .
6.	Menurut anda apakah <i>Hygiene</i> dan Sanitasi Hotel itu penting?	sangat penting hal ini karena dapat membuat para tamu yang menginap merasa aman dan nyaman akan kebersihan lingkungan maupun

		individu sekitarnya.
7.	Menurut anda siapa sajakah yang harus berperan dalam menjaga <i>Hygiene & Sanitasi</i> di Hotel?	Semua yang terlibat dalam ekosistem dari organisasi yang sudah dinaungi didalam hotel tersebut.
8.	Menurut anda bagaimanakah <i>Hygiene</i> dan Sanitasi yang baik?	<i>Hygiene</i> dan Sanitasi yang baik yaitu yang selalu menjaga akan kebersihan lingkungannya.
9.	Apakah hotel tempat anda bekerja sudah memiliki SOP tentang <i>Hygiene & Sanitasi</i> , Jika ada menurut anda apakah SOP tersebut sudah berjalan dengan baik?	SOP masih dalam proses dan sudah berjalan dengan baik, namun selalu setiap pic kita gaungkan untuk selalu memegang area kebersihannya masing-masing, agar tidak terjadinya miss dalam operasional.
10.	Sebagai HRD, Leader / Staff F&B Service peran dan tanggung jawab apa yang harus dijalankan dalam upaya untuk meningkatkan <i>Hygiene & Sanitasi</i> didalam Hotel?	Selalu double chek area operasional setiap picnya masing-masing sebelum, pada saat, dan setelah shifting kerja berjalan.

NAMA		Gagah Prawira Pratama
JABATAN		HRD
NO.	PERTANYAAN	JAWABAN
1.	Menurut anda apa itu <i>Hygiene</i> ?	<i>Hygiene</i> adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan subjeknya seperti mencuci tangan dengan air bersih dan sabun untuk melindungi kebersihan tangan, mencuci piring untuk kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan.
2.	Menurut anda apa itu Sanitasi?	Sanitasi adalah sebuah upaya yang dilakukan untuk membudayakan hidup bersih dan bermaksud mencegah dari berbagai penyakit yang ada dengan cara selalu menjaga kebersihan dari lingkungan tempat bekerja.
3.	Apa perbedaan antara <i>Hygiene</i> & Sanitasi?	Kalau <i>hygiene</i> itu lebih berfokus pada kesehatan dari setiap individu masing-masing seperti misalnya karyawan ini selalu menjaga akan kebersihan dirinya sendiri. Sedangkan sanitasi itu berfokus pada area kesehatan dari lingkungan hidup manusianya.
4.	Menurut anda apa saja manfaat yang dapat diperoleh dari <i>Hygiene</i> & Sanitasi?	Untuk manfaat penerapan <i>Hygiene</i> dan Sanitasi sendiri misalnya dapat mencegah terjadinya berbagai penyakit, mencegah dari kejadian yang tidak di inginkan, serta dapat membuat lingkungan itu menjadi tempat yang sehat dan bersih sehingga tamu itu akan merasa sangat nyaman pada saat mengunjungi hotel kita.
5.	Apa itu <i>Hygiene</i> & Sanitasi Hotel?	<i>Hygiene</i> dan sanitasi di hotel adalah sebuah bentuk upaya yang dilakukan dari pihak hotel untuk membuat area sekitar tempat hotel menjadi sangat bersih, sehat, aman dan nyaman untuk menunjang kepuasan dari para tamu.

6.	Menurut anda apakah <i>Hygiene</i> dan Sanitasi Hotel itu penting?	<i>Hygiene</i> dan sanitasi hotel sendiri itu saya rasa sangat penting dalam hotel karena hal ini dapat membuat hotel itu menjadi tempat yang bersih serta aman dari berbagai penyakit sehingga tamu yang menginap juga tidak akan merasa khawatir akan kesehatan dirinya.
7.	Menurut anda siapa sajakah yang harus berperan dalam menjaga <i>Hygiene & Sanitasi</i> di Hotel?	Yang harus berperan penting tentunya ya pasti dari semua SDM dari hotel sendiri karena kitalah yang setiap hari berada dalam lingkungan tersebut.
8.	Menurut anda bagaimanakah <i>Hygiene</i> dan Sanitasi yang baik?	<i>Hygiene</i> dan Sanitasi yang baik menurut saya seperti selalu memperhatikan seluruh kebersihan area lingkungannya maupun dari diri sendiri.
9.	Apakah hotel tempat anda bekerja sudah memiliki SOP tentang <i>Hygiene & Sanitasi</i> , Jika ada menurut anda apakah SOP tersebut sudah berjalan dengan baik?	Tentu saja karena SOP itu sendiri memiliki peran yang penting untuk sebuah pedoman bagi karyawan pada saat melakukan sebuah pekerjaan, namun terkait SOP sendiri masih dalam proses karena terjadi perubahan management yang baru, tapi saya rasa <i>Hygiene</i> dan Sanitasi sudah berjalan sangat baik walaupun kadang masih ada sedikit yang kurang pada area-area tertentu.
10.	Sebagai HRD, Leader / Staff F&B Service peran dan tanggung jawab apa yang harus dijalankan dalam upaya untuk meningkatkan <i>Hygiene & Sanitasi</i> didalam Hotel?	Sebagai seorang HRD sendiri hal yang dapat saya lakukan untuk menjadi contoh yang baik bagi karyawan mungkin misalnya selalu menjaga akan kebersihan dari diri sendiri dan ikut menjaga kebersihan lingkungan sekitar serta selalu memberikan arahan kepada semua karyawan bahwa jangan sekali-kali meremehkan kebersihan dari <i>hygiene</i> dan sanitasinya.