

LAPORAN TUGAS AKHIR

**ANALISIS KEBUTUHAN PENINGKATAN HIGIENE DAN SANITASI
PADA *CATERING* YANZ**

Proyek Akhir

Diajukan Untuk Memenuhi Persyaratan Memperoleh

Gelar Sarjana Terapan Pariwisata



Disusun oleh:

INTAN SEPTIANI

NIM : 2293309020

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF JAKARTA

2026

LAPORAN TUGAS AKHIR

**ANALISIS KEBUTUHAN PENINGKATAN HIGIENE DAN SANITASI
PADA *CATERING* YANZ**

Proyek Akhir

Diajukan Untuk Memenuhi Persyaratan Memperoleh

Gelar Sarjana Terapan Pariwisata



Disusun oleh:

INTAN SEPTIANI

NIM : 2293309020

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF JAKARTA

2026

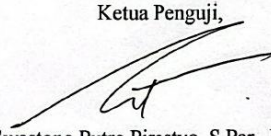
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

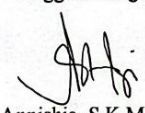
Judul Tugas Akhir : Analisis Kebutuhan Peningkatan Higiene Dan Sanitasi
Pada Catering Yanz
Penulis : Intan Septiani
NIM : 2293309020
Program Studi : Pengelolaan Perhotelan
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah dipertanggungjawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas Akhir di kampus
Politeknik Negeri Media Kreatif pada hari Selasa tanggal 21 Juli tahun 2026.

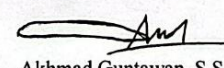
Disahkan oleh:
Ketua Penguji,


Swastono Putro Pirastyo, S.Par., M.Par.
NIP. 198804112020121008

Anggota Penguji 1


Fristi Bellia Annishia, S.K.M., M.Par., M.M.
NIP. 198809082022032008

Anggota Penguji 2


Akhmad Guntawan, S.S., M.Pd.
NIP. 197305192024211001

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata


Dimas Bayu Pinardoyo, S.Si., M.Sc.
NIP. 198402032019031005

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Analisis Kebutuhan Peningkatan Higiene Dan Sanitasi
Pada Catering Yanz
Penulis : Intan Septiani
NIM : 2293309020
Program Studi : Pengelolaan Perhotelan
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditandatangani di Jakarta, 20 Juli 2026.

Dosen Pembimbing 1

Dosen Pembimbing 2

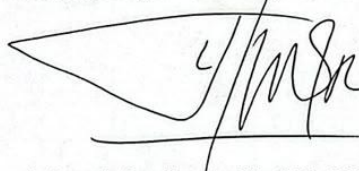


Akhmad Guntawan, S.S., M.Pd.
NIP. 197305192024211001



Carissa Dwilanisusantya, S.K.M., M.Si.
NIP. 199003062020122013

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Pengelolaan Perhotelan.



Lu'luwatin Rosdiana Aprilia, S.Pd., M.M.Par.
NIP. 19910425202203

PERNYATAAN ORISINALITAS DAN BEBAS PLAGIARISME

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Intan Septiani
NIM : 2293309020
Program Studi : Pengelolaan Perhotelan
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2025/2026

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul:

“Analisis Kebutuhan Peningkatan Higiene Dan Sanitasi Pada *Catering Yanz*”
adalah original, belum pernah dibuat oleh pihak lain, dan bebas dari plagiarisme.

Bilamana pada kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini, saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar-benarnya.

Jakarta 15 Juli 2026
Yang menyatakan,



Intan Septiani
NIM : 2293309020

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

Sebagai civitas academica Politeknik Negeri Media Kreatif, saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Intan Septiani
NIM : 2293309020
Program Studi : Pengelolaan Perhotelan
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2025/2026

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Media Kreatif **Hak Bebas Royalti Noneksklusif** (*Non-exclusive Royalty-Free Right*) atas karya ilmiah saya yang berjudul:

“Analisis Kebutuhan Peningkatan Higiene dan Sanitasi Pada *Catering Yanz*”

Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Politeknik Negeri Media Kreatif berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya

Jakarta, 15 Juli 2026
Yang menyatakan,



Intan Septiani
NIM: 2293309020

ABSTRAK

The implementation of hygiene and sanitation in catering businesses is essential to ensure food safety and maintain product quality. This study was conducted based on the finding that hygiene and sanitation practices at Catering Yanz had not been fully implemented optimally. This research aimed to analyze the current implementation of hygiene and sanitation and identify the improvement needs in Catering Yanz operations. The study employed a qualitative method with a descriptive approach and a case study strategy. Data were collected through semi-structured interviews, non-participant observation, and documentation involving the owner and production worker selected through purposive sampling. Data analysis was conducted through data reduction, data display, conclusion drawing, fishbone diagram analysis, and the USG method. The findings indicate that hygiene and sanitation practices have been implemented, but several aspects still require improvement, including PPE use, equipment storage, washing area cleanliness, material labeling, and supervision. This study contributes as a basis for determining priority improvements in hygiene and sanitation for catering businesses.

Keywords: *hygiene and sanitation, Catering Yanz, food safety, fishbone diagram, USG method*

Penerapan higiene dan sanitasi pada usaha jasa boga merupakan aspek penting dalam menjamin keamanan pangan dan menjaga kualitas produk yang dihasilkan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kondisi penerapan higiene dan sanitasi serta mengidentifikasi kebutuhan peningkatan higiene dan sanitasi pada *Catering Yanz*. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan deskriptif dan strategi studi kasus. Data dikumpulkan melalui wawancara semi-terstruktur, observasi nonpartisipatif, dan dokumentasi terhadap pemilik serta karyawan yang dipilih menggunakan teknik purposive sampling. Analisis data dilakukan menggunakan model interaktif Miles dan Huberman yang meliputi reduksi data, penyajian data, serta penarikan kesimpulan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa praktik higiene dan sanitasi telah diterapkan dalam kegiatan operasional, namun belum berjalan secara optimal. Temuan penelitian menunjukkan penggunaan alat pelindung diri yang belum konsisten, penyimpanan peralatan yang masih terbuka, kebersihan area pencucian yang belum optimal, serta pelaksanaan praktik kebersihan yang masih didasarkan pada kebiasaan kerja dan arahan lisan. Penelitian ini menyimpulkan bahwa kebutuhan peningkatan higiene dan sanitasi mencakup aspek personal higiene, sanitasi peralatan, sanitasi lingkungan kerja, pengelolaan bahan makanan, dan pengawasan operasional. Hasil penelitian diharapkan dapat menjadi dasar dalam merumuskan upaya peningkatan higiene dan sanitasi yang lebih efektif guna mendukung keamanan pangan serta kualitas layanan pada usaha jasa boga.

Kata kunci: higiene dan sanitasi, keamanan pangan, personal higiene, usaha jasa boga, analisis kebutuhan.

PRAKATA

Puji Syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas segala rahmat, karunia, kekuatan, serta kesabaran yang telah diberikan, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “**Analisis Kebutuhan Peningkatan Higiene dan Sanitasi Pada Catering Yanz**” dengan baik.

Tujuan penulisan tugas akhir adalah memenuhi salah satu persyaratan bagi mahasiswa untuk dapat menyelesaikan pendidikan Sarjana Terapan Program Studi Pengelolaan Perhotelan di Politeknik Negeri Media Kreatif.

Tersusunnya laporan ini tidak terlepas dari bantuan, bimbingan, dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, dengan segala kerendahan hati, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Dwi Riyono, S.T., M.Ak., Ph.D., Dikrektor Politeknik Negeri Media Kreatif.
2. Bapak Mawan Nugraha S.Si. M.Acc. Ph.D., Wakil Direktur Bidang Akademik
3. Bapak Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc. Ketua Jurusan Pariwisata
4. Ibu Fristi Bellia Annishia, S.K.M, M.Par., M.M., Selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata
5. Ibu Lu’luwatin Rosdiana Aprilia, S.Pd., M.M.Par. Koordinator Program Studi Pengelolaan Perhotelan
6. Ibu Imas Masriah S.Tr.Par, M.Par. Selaku Sekretaris Program Studi Pengelolaan Perhotelan
7. Bapak Akhmad Guntawan, S.S., M.Pd., selaku Pembimbing I
8. Ibu Carissa Dwilanisusantya, S.K.M., M.Si., selaku Pembimbing II,
9. Ibu Yanti selaku pemilik Catering Yanz
10. Kepada Ayah Alm. Suwandi, sosok yang paling penulis rindukan sedari kecil, yang kini telah beristirahat di Surga-Nya Allah. Meski tidak sempat menemani penulis melalui setiap langkah dalam proses ini, beliau tetap memiliki tempat tersendiri dalam hati penulis.

11. Kepada Ibunda tercinta. Terima kasih atas segala kasih sayang, doa, dan pengorbanan yang tiada pernah berhenti. Terima kasih sudah menjadi sosok terbaik yang selalu mengusahakan apapun untuk anak perempuan ini menempuh pendidikan setinggi-tingginya.
12. Sahabat dekat penulis, Metsa Kinanti yaitu sahabat tersayang. Terima kasih atas setiap waktu yang diluangkan, memberikan dukungan, motivasi, semangat, doa, pendengar yang baik disaat penulis membutuhkannya.
13. Kepada semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu, namun telah berperan dalam proses penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu, segala bentuk kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan demi perbaikan di masa mendatang. Penulis juga berharap agar skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi para pembaca dan menjadi referensi yang berguna bagi para peneliti selanjutnya.

Jakarta, 11 Februari 2026

Penulis,



Intan Septiani

2293309020

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	ii
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR	iii
PERNYATAAN ORISINALITAS DAN BEBAS PLAGIARISME	iv
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	v
ABSTRAK	vi
PRAKATA.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	5
C. Batasan Masalah	6
D. Rumusan Masalah.....	7
E. Tujuan Kajian	7
F. Manfaat Kajian	7
1. Manfaat Teoritis	7
2. Manfaat Praktis	8
BAB II KAJIAN PUSTAKA	9
A. Landasan Teori.....	9
1. Konsep Higiene dan Sanitasi.....	9
2. Higiene dan Sanitasi pada Usaha Jasa Boga	12
3. Analisis Kebutuhan Peningkatan Higiene dan Sanitasi	20
4. Analisis Fishbone	26
B. Penelitian Terdahulu	29
BAB III METODE KAJIAN.....	33
A. Jenis Kajian.....	33
B. Tempat dan Waktu Kajian.....	34
C. Subjek dan Objek Kajian	34
D. Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data.....	35
1. Teknik Pengumpulan Data	35
2. Instrumen Pengumpulan Data	37
E. Teknik Analisis Data.....	39
F. Prosedur Pelaksanaan Penelitian	41
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	42
A. Hasil Penelitian.....	42

1. Gambaran Umum Tempat Penelitian	42
2. Hasil Penelitian	45
B. Pembahasan	66
1. Kondisi Penerapan Higiene dan Sanitasi pada <i>Catering Yanz</i>	66
2. Kebutuhan Peningkatan Higiene dan Sanitasi Pada <i>Catering Yanz</i> ..	70
C. Keterbatasan Penelitian	72
BAB V PENUTUP	73
A. Kesimpulan.....	73
B. Saran	74
1. Bagi <i>Catering Yanz</i>	74
2. Bagi Peneliti Selanjutnya	74
DAFTAR PUSTAKA.....	75
LAMPIRAN.....	80

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Logo <i>Catering Yanz</i>	42
Gambar 2 Kondisi Penerapan Higiene Sanitasi	46
Gambar 3 Penggunaan Alat Pelindung Diri.....	48
Gambar 4 Bahan Baku Sebelum Pengolahan.....	50
Gambar 5 Penyimpanan Bahan Makanan	50
Gambar 6 Peralatan Makan.....	52
Gambar 7 Kondisi Wastafel atau Tempat Cuci Peralatan Makan	54
Gambar 8 Diagram Fishbone	58

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Rancangan Fishbone	28
Tabel 2. Penelitian Terdahulu.....	29
Tabel 3. Kisi-kisi Instrumen Wawancara	37
Tabel 4. Data Karakteristik Informan Penelitian.....	44
Tabel 5. Reduksi Data Penerapan Higiene dan Sanitasi	55
Tabel 6. Ketentuan USG	63
Tabel 7. Analisis Prioritas dengan menggunakan metode USG.....	64

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Daftar Riwayat Hidup.....	80
Lampiran 2. Lembar Salinan Bimbingan TA	81
Lampiran 3. Lembar Bebas Biaya Pendidikan.....	83
Lampiran 4. Dokumentasi Uji Proposal TA	84
Lampiran 5. Transkrip Wawancara	85
Lampiran 6. Dokumentasi Kegiatan Wawancara.....	99
Lampiran 7. Salinan Surat Pernyataan Mitra	100
Lampiran 8. Lembar Berita Acara Serah Terima Produk TA.....	102
Lampiran 9. Sertifikat Magang	104
Lampiran 10. Dokumentasi Kegiatan	105

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Industri jasa boga atau usaha *catering* merupakan salah satu sektor penyedia pangan yang memiliki peran penting dalam pemenuhan kebutuhan konsumsi masyarakat. Usaha *catering* berfokus pada pengelolaan makanan yang disajikan di luar tempat usaha berdasarkan pesanan dari perorangan maupun badan usaha. Peningkatan kualitas layanan makanan dalam industri usaha *catering* sangat bergantung pada penerapan prinsip higiene dan sanitasi yang dilakukan secara disiplin dan konsisten (Andriyono, 2023). Seperti yang ada pada Permenkes Nomor 1096 Tahun 2011 mewajibkan industri jasa boga menerapkan pengelolaan pangan sesuai prinsip higiene dan sanitasi agar makanan siap saji yang dihasilkan aman untuk dikonsumsi. *Higiene* sanitasi merupakan upaya pengendalian berbagai faktor yang dapat menyebabkan pencemaran pangan, baik yang berasal dari bahan makanan, tenaga pengolah, lingkungan, maupun peralatan yang digunakan, sehingga keamanan pangan dapat terjamin (Purnawita et al., 2020). Selain itu, untuk menjamin keamanan makanan siap saji, Permenkes 1096/2011 juga mengatur bahwa industri jasa boga harus memiliki Sertifikat Laik *Higiene* Sanitasi yang diterbitkan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota sebagai salah satu persyaratan dalam memperoleh izin usaha (Purnawita et al., 2020).

Namun, dalam praktiknya, penerapan higiene dan sanitasi pada penyedia makanan, masih menghadapi berbagai tantangan. Berdasarkan data BPOM (2025)

tahun 2022-2023 laporan kasus keracunan obat dan makanan menurut provinsi, tiga provinsi dengan jumlah laporan tertinggi adalah Provinsi DKI Jakarta sebanyak 370 kasus (31,78%), Provinsi Jawa Timur sebanyak 211 kasus (18,13%), dan Provinsi Jawa Barat sebanyak 198 kasus (17,01%). Pada tahun 2025, Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Republik Indonesia mencatat 17 kejadian luar biasa (KLB) keracunan pangan yang terkait dengan pelaksanaan Program Makan Bergizi Gratis (MBG) yang tersebar di 10 provinsi di Indonesia. Data ini diungkapkan oleh Kepala BPOM pada sebuah Rapat Dengar Pendapat dengan Komisi IX DPR RI, dan menunjukkan bahwa kasus-kasus tersebut melibatkan kontaminasi awal bahan pangan, lingkungan pengolahan yang kurang higienis, serta praktik pengendalian suhu dan waktu yang tidak sesuai standar.

Temuan BPOM juga menunjukkan masih ditemukan berbagai pelanggaran dalam fasilitas penyedia makanan, seperti pembersihan peralatan yang kurang optimal, sanitasi lingkungan kerja yang belum memenuhi standar, penggunaan alat pelindung diri oleh penjamah makanan yang tidak konsisten, hingga banyak tenaga pengolah makanan yang belum mendapatkan pelatihan keamanan pangan secara memadai. Rendahnya penerapan higiene dan sanitasi ini dapat menimbulkan dampak serius, mulai dari risiko kontaminasi bakteri berbahaya seperti *Salmonella*, *Bacillus cereus*, dan *Staphylococcus aureus*, hingga keracunan massal yang dapat menurunkan kepercayaan masyarakat terhadap kualitas pelayanan usaha catering dan menimbulkan kerugian bagi pelaku usaha (BPOM, 2025).

Upaya peningkatan higiene dan sanitasi pada usaha jasa boga perlu

dilakukan secara terencana karena seluruh proses pengolahan makanan berkaitan langsung dengan keamanan pangan dan kesehatan konsumen. Peningkatan tersebut tidak hanya berkaitan dengan tersedianya prosedur tertulis, tetapi juga mencakup pemahaman pekerja, kebiasaan kerja yang bersih, penggunaan alat pelindung diri, kebersihan peralatan, sanitasi lingkungan, serta pengawasan dalam kegiatan produksi. Pemahaman pekerja mengenai higiene dan sanitasi menjadi aspek penting karena dapat memengaruhi cara pekerja menangani bahan makanan, menjaga kebersihan diri, serta mencegah terjadinya kontaminasi pangan (Purnawita et al., 2020). Pelatihan dan pembiasaan kerja diperlukan agar pekerja memiliki pengetahuan serta keterampilan yang memadai dalam menerapkan praktik higiene dan sanitasi secara konsisten (Sianipar et al., 2023). Selain itu, pengawasan operasional diperlukan agar pelaksanaan kebersihan dapat berjalan secara terarah dan tidak hanya bergantung pada kebiasaan masing-masing pekerja (Dora et al., 2023). SOP tetap diperlukan sebagai pedoman tertulis yang membantu pekerja melaksanakan kegiatan kebersihan secara seragam, terstruktur, dan mudah dievaluasi (Wijaya, 2023).

Penelitian terdahulu menunjukkan bahwa penerapan higiene dan sanitasi dalam usaha jasa boga masih menghadapi berbagai kendala. Sianipar et al. (2023) menemukan bahwa pelatihan higiene dan sanitasi bagi pelaku usaha kuliner di Desa Wisata Huta Siallagan mampu meningkatkan pemahaman peserta, namun masih terdapat beberapa aspek yang belum sepenuhnya dipahami secara optimal. Dewi et al. (2024) pada Yulfia Catering Mojokerto juga menemukan bahwa penerapan higiene dan sanitasi sering diabaikan ketika volume pesanan

meningkat, sehingga berpotensi menurunkan kualitas dan keamanan makanan. Hal serupa ditemukan oleh Hayu et al. (2023) di Pangkalan Kerinci, di mana sebagian usaha catering dan penjamah makanan belum memenuhi kriteria kelayakan higiene dan sanitasi sesuai standar yang berlaku. Sementara itu, Dora et al. (2023) menunjukkan bahwa belum adanya SOP tertulis dan sistem kerja yang terintegrasi dapat memengaruhi kualitas produksi serta meningkatkan risiko ketidaksesuaian dalam kegiatan operasional. Temuan-temuan tersebut menunjukkan bahwa permasalahan higiene dan sanitasi dalam usaha catering tidak hanya berkaitan dengan ketersediaan SOP, tetapi juga dengan pemahaman pekerja, konsistensi penerapan, kebiasaan kerja, serta pengawasan dalam kegiatan operasional sehari-hari.

Salah satu usaha jasa boga yang perlu memperhatikan peningkatan higiene dan sanitasi adalah Catering Yanz. Usaha jasa boga ini bergerak dalam penyediaan makanan siap saji untuk berbagai kebutuhan acara, seperti rapat, kegiatan organisasi, dan acara keluarga. *Catering Yanz* dituntut untuk menjaga kualitas produk dan pelayanan secara konsisten, mengingat makanan yang dihasilkan akan dikonsumsi oleh banyak orang dengan latar belakang kondisi kesehatan yang berbeda-beda. Berdasarkan observasi awal yang dilakukan, masih ditemukan beberapa kondisi yang menunjukkan bahwa penerapan higiene dan sanitasi di *Catering Yanz* belum berjalan secara optimal. Beberapa praktik kebersihan masih dilakukan berdasarkan kebiasaan kerja sehari-hari dan arahan lisan dari pemilik usaha. Penggunaan alat pelindung diri seperti masker, sarung tangan, dan penutup kepala belum dilaksanakan secara konsisten oleh pekerja. Selain itu, peralatan

yang telah dicuci masih disimpan dalam kondisi terbuka, area pencucian masih menunjukkan adanya noda dan kerak, serta belum terdapat pedoman tertulis yang dapat menjadi acuan bersama dalam pelaksanaan kebersihan operasional. Kondisi tersebut menunjukkan adanya kebutuhan untuk mengidentifikasi berbagai aspek yang perlu ditingkatkan guna mendukung penerapan higiene dan sanitasi yang lebih baik pada kegiatan operasional Catering Yanz.

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan, kajian ini bertujuan untuk mengamati dan mendeskripsikan kondisi penerapan higiene dan sanitasi pada operasional Catering Yanz, serta mengidentifikasi berbagai kebutuhan yang diperlukan dalam meningkatkan higiene dan sanitasi. Melalui pendekatan kualitatif deskriptif, penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran mengenai kondisi aktual di lapangan serta menjadi dasar dalam merumuskan upaya peningkatan higiene dan sanitasi yang sesuai dengan kebutuhan operasional Catering Yanz.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, identifikasi masalah yang dalam penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Penerapan higiene dan sanitasi belum sepenuhnya berjalan secara optimal dalam kegiatan operasional sehari-hari.
2. Praktik kebersihan masih dilakukan berdasarkan kebiasaan kerja dan arahan lisan, sehingga pelaksanaannya belum seragam.
3. Penggunaan alat pelindung diri oleh pekerja belum dilakukan secara

konsisten selama produksi makanan.

4. Sanitasi peralatan dan lingkungan kerja masih perlu ditingkatkan, terutama pada penyimpanan peralatan dan kebersihan area pencucian.
5. Belum tersedia pedoman tertulis yang mendukung pelaksanaan higiene dan sanitasi secara seragam di catering Yanz.

C. Batasan Masalah

Agar kajian ini fokus dan lebih terarah, maka batasan masalah yang diterapkan adalah sebagai berikut:

1. Kajian ini hanya membahas praktik penerapan hygiene dan sanitasi pada usaha Catering Yanz.
2. Kajian difokuskan pada analisis kebutuhan peningkatan higiene dan sanitasi di Catering Yanz, meliputi aspek personal higiene, higiene makanan, sanitasi peralatan, sanitasi lingkungan kerja, serta penggunaan alat pelindung diri.
3. Kajian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif, sehingga tidak melakukan intervensi atau eksperimen, tetapi hanya mendeskripsikan kondisi dan praktik yang ada saat ini.
4. Penelitian ini dibatasi pada kondisi penerapan higiene dan sanitasi di Catering Yanz selama periode penelitian, yaitu dari bulan April sampai dengan bulan Juni tahun 2026.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah yang telah dikemukakan, maka rumusan masalah dalam kajian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana kondisi penerapan higiene dan sanitasi pada operasional Catering Yanz?
2. Apa saja kebutuhan peningkatan higiene dan sanitasi pada Catering Yanz?

E. Tujuan Kajian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah ditetapkan, kajian ini memiliki tujuan sebagai berikut:

1. Menganalisis kondisi penerapan higiene dan sanitasi pada operasional Catering Yanz.
2. Mengidentifikasi kebutuhan peningkatan kualitas higiene dan sanitasi pada Catering Yanz.

F. Manfaat Kajian

1. Manfaat Teoritis

- a. Menambah wawasan dan referensi ilmiah mengenai penerapan higiene dan sanitasi dalam industri jasa boga, khususnya pada usaha catering.
- b. Memberikan dasar akademik bagi penelitian selanjutnya yang berkaitan dengan analisis kebutuhan peningkatan higiene dan sanitasi, keamanan pangan, serta pengelolaan kebersihan dalam industri kuliner.

2. Manfaat Praktis

- a. Bagi Catering Yanz, hasil kajian ini diharapkan dapat memberikan gambaran mengenai kondisi penerapan higiene dan sanitasi yang sedang berjalan serta kebutuhan yang perlu ditingkatkan dalam kegiatan operasional.
- b. Bagi pekerja Catering Yanz, hasil kajian ini diharapkan dapat meningkatkan pemahaman mengenai pentingnya higiene dan sanitasi, penggunaan alat pelindung diri, kebersihan peralatan, serta pencegahan kontaminasi pangan.
- c. Bagi pihak terkait lainnya, seperti pengawas kesehatan, pengelola usaha jasa boga, atau pelaku industri kuliner, kajian ini dapat menjadi referensi dalam merumuskan upaya peningkatan higiene dan sanitasi, seperti penyusunan pedoman kerja, pelatihan pekerja, pengawasan, dan pembiasaan kerja bersih.

DAFTAR PUSTAKA

- Admodiwirio, S. (2002). *Manajemen pendidikan Indonesia*. Ardadizyajaya.
- Andika, F., Putra, D., & Rani, U. (2022). Analisis penerapan standar operasional prosedur (SOP) pada Departemen Administrasi PT Bumen Redja Abadi. *Jurnal Paradigma Multidisipliner (JPM)*, 3(1), 54–61.
- Andini, Z. P. (2024). *Implementation of hygiene and sanitation in the pastry department of Sheraton Bali Kuta Resort Hotel*. *Jurnal Indonesia Sosial Teknologi*.
- Andriani, N., Chaeruman, U. A., & Mulyadi. (2019). Analisis kebutuhan pelatihan pengembangan keprofesian berkelanjutan di PPPPTK Bisnis dan Pariwisata. *JPI (Jurnal Pendidikan Indonesia)*, 2(2), 150–161. <https://doi.org/10.21009/JPI.022.09>
- Andriyono. (2023). *Higiene dan sanitasi dalam industri jasa boga*. Penerbit Kesehatan Indonesia.
- Andriyono, T. (2025). Penerapan manajemen catering berbasis standar higiene dan sanitasi dalam program pendidikan tinggi vokasi di bidang jasa boga di Kota Bandung. *Jurnal Perhotelan dan Pariwisata*, 3(2), 35–43.
- Atmodiwirio, S. (2002). *Manajemen pelatihan*. Ardadizya Jaya.
- Atmoko, T. (2011). *Standar operasional prosedur (SOP) dan akuntabilitas kinerja instansi pemerintah*. Universitas Padjadjaran.
- Aulia, N., Budiningsari, D., & Lestari, L. A. (2024). Food handlers' knowledge and practices and the relationship with appropriate sanitation hygiene scores in Malang City. *Jurnal Gizi Indonesia*, 13(1), 52–62.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2024). *Analisis data kasus keracunan obat dan makanan tahun 2023*. Pusat Analisis Kebijakan Obat dan Makanan-BPOM.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2025). *Laporan kejadian luar biasa keracunan pangan terkait Program Makan Bergizi Gratis*. BPOM RI.
- Briliyana, F., Mujayanto, M., Soesanti, I., & Pengge, N. M. (2025). Description of knowledge, attitude, and hygiene sanitation behavior among food handlers at "PJ" Catering, Surabaya. *Journal of Nutrition Explorations*, 3, 65–73.

- Codex Alimentarius Commission. (2022). *General principles of food hygiene*. FAO/WHO.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. (2004). *Higiene sanitasi makanan dan minuman*. Departemen Kesehatan RI.
- Dewi, A. R., Purwidiani, N., Bahar, A., & Romadhoni, I. F. (2024). Penerapan hygiene dan sanitasi pada Yulfia Catering di Mojokerto. *Jurnal Bintang Pendidikan Indonesia*, 2(4), 174–183.
- Dora, Y. M., Sari, O. Y., Saefudin, N., Sudrajat, A., & Sakti, I. W. (2023). Pelatihan penyusunan standard operating procedures (SOP) untuk meningkatkan produktivitas usaha katering Dapur Enin Bandung. *ADIMAS: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 27, 1–12.
- Fadilla, A. R., & Wulandari, P. A. (2023). Literature review analisis data kualitatif: Tahap pengumpulan data. *Mitita Jurnal Penelitian*, 1(3), 34–46.
- Fauziah, R., & Suparmi. (2022). Penerapan hygiene sanitasi pengelolaan makanan dan pengetahuan penjamah makanan. *Jambura Health and Sport Journal*, 4(1), 11–18.
- Firjatulloh, A., & Kholidah, N. (2024). Analisis kepatuhan higiene penjamah makanan dan sanitasi peralatan di Whitespoon Catering Malang. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 10(2), 78–86.
- Gomes, F. C. (2003). *Manajemen sumber daya manusia*. Andi Offset.
- Hartatik, I. P. (2014). *Buku praktis mengembangkan SDM*. Laksana.
- Hayu, R. E., Suwarni, & Mayasari, E. (2023). Hygiene and sanitation of catering services A2 class in Pangkalan Kerinci Health Center Area. *Riset Informasi Kesehatan*, 12(1), 44–55.
- Imaduddin, D. B., Hutasoit, J. R., & Husnina, Z. (2025). Analysis of hygiene and sanitation feasibility at Masriah Catering, Banyuwangi Regency. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 6(3), 497.
- Irawati, R., & Hardiastuti, E. B. W. (2016). Perancangan standard operating procedure (SOP) proses pembelian bahan baku, proses produksi dan pengemasan pada industri jasa boga (Studi kasus pada PT. KSM Catering & Bakery Batam). *Jurnal Akuntansi, Ekonomi dan Manajemen Bisnis*, 4(2), 186–193.
- Irianto, J. (2001). *Prinsip-prinsip dasar manajemen pelatihan*. Insan Cendekia.

- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2011). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Jasaboga*.
- Maarif, M. S. (2014). *Manajemen pelatihan: Sebuah panduan praktis membangun SDM unggul*. IPB Press.
- Marfuah, D., Wardana, A. S., & Naresti, F. (2023). Food sanitation hygiene education in increasing knowledge and behavior of food handlers at Alhikmah Catering Surakarta. *Prosiding University Research Colloquium*, 38–51.
- Miles, M. B., Huberman, A. M., & Saldaña, J. (2014). *Qualitative data analysis: A methods sourcebook* (3rd ed.). SAGE Publications.
- Moleong, L. J. (2018). *Metodologi penelitian kualitatif* (Edisi revisi). PT Remaja Rosdakarya.
- Mulasari, S. A. (2022). *Higiene dan sanitasi pangan*. UAD Press.
- Nabilla, D. R., & Hasin, A. (2022). Analisis efektivitas penerapan standard operating procedure (SOP) pada Departemen Community & Academy RUN System (PT Global Sukses Solusi Tbk). *Selekta Manajemen: Jurnal Mahasiswa Bisnis & Manajemen*, 1(6), 58–75.
- Nafarin, M. (2009). *Penganggaran perusahaan*. Salemba Empat.
- Noe, R. A. (2020). *Employee training and development* (8th ed.). McGraw-Hill Education.
- Notoatmodjo, S. (2003). *Pengembangan sumber daya manusia*. Rineka Cipta.
- Nugroho, E. P. P. W. (2020). *Metodologi penelitian kuantitatif*. Pustaka Pelajar.
- Nur'aini, F. (2020). *Mudah memahami standar operasional prosedur (SOP)*. Quadrant.
- Nurhaliza, S. (2025). Analisis kebutuhan pelatihan berbasis kompetensi pada tenaga kerja industri pangan. *Jurnal Pendidikan Vokasi*, 15(1), 44–52.
- Nurrisa, F., Hermina, D., & Norlaila. (2025). Pendekatan kualitatif dalam penelitian: Strategi, tahapan, dan analisis data. *Jurnal Teknologi Pendidikan dan Pembelajaran*, 2(3), 793–800.
- Purnawita, W., Rahayu, W. P., & Nurjanah, S. (2020). Praktik higiene sanitasi dalam pengelolaan pangan di sepuluh industri jasa boga di Kota Bogor. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 25(3), 424–431.

- Putri, A. N. R. F., Purwidiani, N., Dewi, I. H. P., & Miranti, M. G. (2024). Penerapan standard operating procedure (SOP) pengolahan makanan menu ala-carte section Asia di Restaurant 209 Hotel Vasa Surabaya. *Lencana: Jurnal Inovasi Ilmu Pendidikan*, 2(4), 1–12.
- Rivani, S. K., & Putriningtyas, N. D. (2023). Correlation of knowledge and attitude of food handlers with the implementation of sanitation hygiene in Enthong Mas Catering. *Darussalam Nutrition Journal*, 7(1), 53–64.
- Santosa, I. (2014). *Administrasi dan manajemen sumber daya manusia pemerintahan*. Graha Ilmu.
- Santosa, J. D. (2014). *Lebih memahami SOP (Standard Operating Procedure)*. Kata Pena.
- Santosa. (2014). *Konsep dan implementasi standar operasional prosedur*. Gramedia.
- Saputra, A. B., & Wijaya, R. (2022). Penerapan standard operating procedure (SOP) kitchen department dalam menjamin konsistensi kualitas hidangan dan keamanan pangan. *Jurnal Manajemen Perhotelan dan Pariwisata*, 5(2), 115–124.
- Setiawan, I. (2004). *Teori dan praktik administrasi ketatausahaan*. Bumi Aksara.
- Sianipar, R., Juliana, J., Maleachi, S., & Sitorus, N. B. (2023). Pelatihan hygiene dan sanitasi bagi pelaku usaha kuliner di Desa Wisata Huta Siallagan, Samosir. *Community Development Journal*, 4(2), 4904–4913.
- Stella, V., et al. (2021). Peranan SOP dalam meningkatkan kualitas dan efisiensi kerja pada industri pangan. *Jurnal Manajemen Industri Pangan*, 3(1), 15–22.
- Sugiyono. (2020). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.
- Susanto, A. (2008). *Sistem informasi manajemen: Konsep dan pengembangannya*. Lingga Jaya.
- Tambunan, R. M. (2008). *Pedoman teknis penyusunan standard operating procedures (SOP)*. Maiestas Publishing.
- Wahab, S. A. (2008). *Analisis kebijaksanaan: Dari formulasi ke implementasi kebijaksanaan negara*. Bumi Aksara.
- Werner, J. M., & DeSimone, R. L. (2006). *Human resource development*. Thomson South-Western.

- Wijaya, D. (2023). *Manajemen operasional usaha jasa boga*. Universitas Negeri Surabaya Press.
- Wijaya, R. (2023). *Analisis penerapan standar operasional prosedur (SOP) Catering Perlan PT Servvo Fire Indonesia pada masa pandemi dan pasca COVID-19* (Tugas akhir). Universitas Pradita.
- Yulianto, A., Hadi, S., & Nurcahyo. (2020). *Higiene dan sanitasi industri jasa boga*. Deepublish.
- Yulianto, B., Hadi, M., & Nurcahyo, E. (2020). *Higiene dan sanitasi makanan: Teori dan praktik*. Deepublish.
- Zubaidah, O., Romadhoni, I. F., Sulandari, L., & Purwidiani, N. (2023). Analisis penerapan standar operasional prosedur (SOP) pengolahan makanan banquet di hot kitchen Hotel Aria Centra Surabaya. *Journal of Creative Student Research*, 1(4), 421–444.