

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

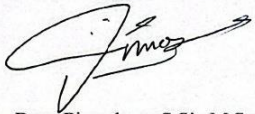
Anggota Penguji 1


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 Pinandoyo, 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 sebenarnya.

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 1
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	43
A. Hasil Penelitian	43

1. Gambaran Umum Tempat Penelitian.....	43
2. Hasil Penelitian.....	46
B. Pembahasan.....	67
1. Kondisi Penerapan Higiene dan Sanitasi pada <i>Catering Yanz</i>	67
2. Kebutuhan Peningkatan Higiene dan Sanitasi Pada <i>Catering Yanz</i>	71
C. Keterbatasan Penelitian.....	73
BAB V PENUTUP	74
A. Kesimpulan	74
B. Saran	75
1. Bagi <i>Catering Yanz</i>	75
2. Bagi Peneliti Selanjutnya.....	75
DAFTAR PUSTAKA.....	76
LAMPIRAN	81

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Logo <i>Catering Yanz</i>	43
Gambar 2 Kondisi Penerapan Higiene Sanitasi.....	47
Gambar 3 Penggunaan Alat Pelindung Diri	49
Gambar 4 Bahan Baku Sebelum Pengolahan	51
Gambar 5 Penyimpanan Bahan Makanan	51
Gambar 6 Peralatan Makan	53
Gambar 7 Kondisi Wastafel atau Tempat Cuci Peralatan Makan	55
Gambar 8 Diagram Fishbone.....	59

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	45
Tabel 5. Reduksi Data Penerapan Higiene dan Sanitasi	56
Tabel 6. Ketentuan USG.....	64
Tabel 7. Analisis Prioritas dengan menggunakan metode USG	65

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Daftar Riwayat Hidup	81
Lampiran 2. Lembar Salinan Bimbingan TA	82
Lampiran 3. Lembar Bebas Biaya Pendidikan	84
Lampiran 4. Dokumentasi Uji Proposal TA.....	85
Lampiran 5. Transkrip Wawancara.....	86
Lampiran 6. Dokumentasi Kegiatan Wawancara	100
Lampiran 7. Salinan Surat Pernyataan Mitra.....	101
Lampiran 8. Lembar Berita Acara Serah Terima Produk TA	103
Lampiran 9. Sertifikat Magang.....	105
Lampiran 10. Dokumentasi Kegiatan.....	106