

Penerapan Hygiene dan Sanitasi dalam Meningkatkan Kualitas Pelayanan Banquet Section Hotel The Sentra Manado

Kartika Gosal¹, Pearl Loesye Wenas², Treesje Runtuwene³

^{1,2} Program Studi Manajemen Perhotelan Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Manado

³ Program Studi Akuntansi Keuangan Jurusan Akuntansi, Politeknik Negeri Manado

Penulis Korespondensi: ¹ gosalkartika@gmail.com

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan hygiene, sanitasi, dan personal hygiene dalam mempertahankan serta mengembangkan kualitas pelayanan pada banquet section di Hotel The Sentra Manado. Metode penelitian yang digunakan adalah kualitatif deskriptif dengan teknik observasi, wawancara, dan dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan hygiene dan sanitasi sudah cukup baik dilakukan oleh staf tetap, namun belum merata pada staf casual. Beberapa aspek yang masih perlu ditingkatkan adalah konsistensi prosedur kebersihan, respon cepat terhadap keluhan tamu, serta pengawasan area yang jarang digunakan. Dari sisi personal hygiene, staf dinilai tampil bersih dan profesional oleh tamu, tetapi pemahaman standar kebersihan diri masih kurang merata. Penelitian ini menyimpulkan bahwa penerapan hygiene dan personal hygiene yang optimal berkontribusi pada peningkatan lima dimensi kualitas pelayanan, yaitu tangibles, reliability, responsiveness, assurance, dan empathy. Manajemen disarankan untuk meningkatkan pelatihan rutin, pengawasan berkelanjutan, serta penguatan budaya kerja bersih guna menjaga dan mengembangkan mutu pelayanan secara menyeluruh.

Kata Kunci – Banquet Section, Hygiene, Kualitas Pelayanan, Personal Hygiene, Sanitasi

Implementation of Hygiene and Sanitation in Improving Banquet Service Quality The Sentra Manado Hotel

Abstract

This study aims to analyze the implementation of hygiene, sanitation, and personal hygiene in maintaining and improving service quality in the banquet section of Hotel The Sentra Manado. The research employed a descriptive qualitative method using observation, interviews, and documentation techniques. The findings reveal that the implementation of hygiene and sanitation is fairly good among permanent staff but uneven among casual staff. Areas requiring improvement include consistent cleaning procedures, prompt responses to guest complaints, and supervision of rarely used spaces. In terms of personal hygiene, staff are perceived as clean and professional by guests, although the understanding of hygiene standards is not yet evenly distributed. The study concludes that optimal hygiene and personal hygiene practices contribute to enhancing five dimensions of service quality: tangibles, reliability, responsiveness, assurance, and empathy. It is recommended that management provide regular training, continuous supervision, and strengthen a clean work culture to maintain and develop service quality comprehensively and sustainably.

Keywords – Banquet Section, Hygiene, Personal Hygiene, Sanitation, Service Quality

PENDAHULUAN

Industri perhotelan merupakan salah satu sektor penting dalam pariwisata yang menyediakan jasa akomodasi, makanan, minuman, dan layanan pendukung lainnya. Keberhasilan sebuah hotel tidak hanya ditentukan oleh fasilitas fisik, tetapi juga oleh kualitas pelayanan yang diberikan kepada tamu. Salah satu departemen yang berperan strategis dalam menunjang citra hotel dan meningkatkan pendapatan adalah Food and Beverage Service Department, khususnya pada banquet section. Bagian ini menjadi ujung tombak dalam penyelenggaraan berbagai acara seperti rapat, pesta, pernikahan, hingga kegiatan MICE (Meeting, Incentive, Convention, Exhibition).

Kualitas pelayanan pada banquet section tidak hanya ditentukan oleh keterampilan staf dalam melayani tamu, tetapi juga sangat dipengaruhi oleh penerapan hygiene dan sanitasi. Penerapan standar kebersihan yang baik dapat meningkatkan kenyamanan tamu, memperkuat kepercayaan, dan menjaga reputasi hotel. Sebaliknya, kelalaian dalam aspek hygiene dan sanitasi dapat menurunkan citra hotel, memunculkan keluhan, bahkan berpotensi menimbulkan masalah kesehatan. Oleh karena itu, penerapan personal hygiene, kebersihan peralatan, serta kebersihan lingkungan kerja menjadi elemen penting dalam menunjang kualitas pelayanan.

Namun, dalam praktik operasional sehari-hari, masih ditemukan beberapa kendala, seperti kurangnya pemahaman staf baru terhadap prosedur kebersihan, ketidakseragaman penerapan standar operasional, serta keterbatasan pengawasan yang berkelanjutan. Kondisi ini dapat berdampak pada ketidakkonsistenan mutu pelayanan yang berimplikasi terhadap kepuasan tamu.

Berdasarkan latar belakang tersebut, penelitian ini dilakukan untuk menganalisis penerapan hygiene, sanitasi, dan personal hygiene dalam mempertahankan serta mengembangkan kualitas pelayanan pada banquet section di Hotel The Sentra Manado. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam bentuk rekomendasi strategis bagi pihak manajemen dalam meningkatkan mutu pelayanan melalui penguatan budaya kerja bersih dan profesional.

METODOLOGI PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif yang bertujuan untuk menggambarkan secara faktual penerapan hygiene, sanitasi, dan personal hygiene dalam menunjang kualitas pelayanan pada banquet section di Hotel The Sentra Manado. Lokasi penelitian dipilih karena hotel ini memiliki fasilitas banquet yang sering digunakan untuk berbagai acara skala besar sehingga kebersihan dan pelayanan menjadi aspek penting. Penelitian dilaksanakan selama enam bulan, mulai Juli 2023 hingga Januari 2024. Data penelitian terdiri atas data primer yang diperoleh melalui observasi langsung aktivitas staf, wawancara semi-terstruktur dengan staf tetap, staf casual, dan tamu, serta dokumentasi berupa catatan dan foto kegiatan; dan data sekunder berupa dokumen hotel, standar operasional prosedur, serta literatur pendukung. Teknik analisis yang digunakan adalah analisis deskriptif

kualitatif melalui tahapan reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan, dengan keabsahan data dijaga melalui triangulasi sumber dan metode.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Hotel The Sentra Manado merupakan hotel bintang empat yang berada di bawah naungan Sentra Medika Group bekerja sama dengan PT Dharma Utomo Megah dan SES Hospitality. Keberadaan hotel ini menjadi salah satu penanda berkembangnya industri pariwisata dan perhotelan di Kota Manado, khususnya karena letaknya yang strategis di pusat kota dan dekat dengan berbagai pusat bisnis, pemerintahan, serta destinasi wisata populer di Sulawesi Utara. Hotel ini hadir dengan konsep “Experience the Difference” yang menekankan pengalaman pelayanan profesional, suasana modern, serta fasilitas lengkap berstandar internasional sehingga mampu bersaing dengan jaringan hotel besar lainnya di kawasan tersebut. Dengan jumlah 196 kamar yang terdiri atas berbagai tipe (standard, deluxe, suite), hotel ini juga dilengkapi dengan fasilitas MICE (Meeting, Incentive, Convention, and Exhibition), sebuah ballroom berkapasitas besar, dan sembilan ruang pertemuan yang dapat diatur sesuai kebutuhan acara. Hal ini menjadikan The Sentra sebagai salah satu destinasi utama untuk penyelenggaraan berbagai kegiatan berskala lokal, nasional, hingga internasional. Banyak perusahaan, instansi pemerintah, dan organisasi masyarakat memilih hotel ini karena menawarkan fleksibilitas ruangan, fasilitas teknologi modern, serta dukungan staf yang berpengalaman dalam menangani acara berskala besar.

Selain fasilitas kamar dan ruang pertemuan, hotel ini juga menyediakan fasilitas penunjang seperti restoran, lounge, pusat kebugaran, serta area rekreasi yang menambah nilai pengalaman bagi tamu. Akan tetapi, salah satu aspek yang menjadi keunggulan utama adalah keberadaan banquet section, yakni bagian dari Food and Beverage Service Department yang khusus menangani kebutuhan konsumsi sekaligus tata ruang dalam sebuah acara. Banquet section memegang peranan yang sangat penting karena tidak hanya berkaitan dengan penyajian makanan dan minuman, tetapi juga berhubungan langsung dengan kenyamanan tamu, kelancaran acara, dan citra profesional hotel secara keseluruhan. Layanan banquet mencakup penyediaan menu makanan dan minuman sesuai permintaan klien, pengaturan dekorasi serta tata letak meja dan kursi, hingga pengelolaan teknis pelayanan selama acara berlangsung, baik itu pernikahan, rapat, seminar, konferensi, maupun gala dinner. Oleh karena itu, penerapan hygiene dan sanitasi menjadi aspek vital yang harus dijaga dengan ketat. Tidak hanya untuk menjamin kualitas makanan dan minuman, tetapi juga untuk memastikan bahwa seluruh area pelayanan, peralatan, hingga penampilan staf berada dalam kondisi terbaik. Tamu yang hadir pada acara di hotel tidak hanya menilai rasa makanan, tetapi juga kebersihan, kerapian, serta profesionalisme staf banquet.



Gambar 1. Tampak luar Hotel The Sentra Manado

Hasil Wawancara dengan Karyawan

Dalam penelitian ini penulis melakukan wawancara dengan narasumber yaitu *Captain Banquet dan Banquet Coordinator*. Dari wawancara ini penulis mendapatkan data berupa informasi seperti yang ada di bawah ini.

Tabel 1. Hasil Wawancara dengan Karyawan

Pertanyaan	Jawaban
Apakah semua karyawan yang ada di banquet section memiliki pengetahuan tentang pentingnya hygiene dan sanitasi untuk menjaga kualitas pelayanan? (<i>Hygiene & Sanitasi</i>)	<ol style="list-style-type: none">1. Ada beberapa yang mengetahui ada juga yang tidak memiliki pengetahuan tentang hygiene dan sanitasi, yang memiliki pengetahuan tentang hygiene dan sanitasi adalah staff atau karyawan tetap, yang tidak memiliki pengetahuan tentang hygiene dan sanitasi adalah casual yang masih baru dalam dunia perhotelan. Informan 12. Ya, karena itu sudah termasuk SOP dari hotel. Informan 2
Apa saja prosedur yang diterapkan pada personal hygiene di banquet section? (<i>Personal Hygiene</i>)	<ol style="list-style-type: none">1. Pertama, kuku dipotong atau selalu kuku selalu pendek. Kedua, Perempuan harus berpenampilan menarik tapi tidak berlebihan, untuk laki-laki rambut harus rapi dan selalu pendek. Ketiga, diharuskan pakai parfum tanpa mengganggu penciuman tamu. Keempat baju yang dipakai kerja harus bersih dan harus dipastikan selalu mandi sebelum bertugas. Informan 12. Kurang mengetahui akan hal itu yang pastinya, personal hygiene berbicara tentang kebersihan diri maka dari itu personal hygiene sangatlah penting. Informan 2

<p>Bagaimana cara memastikan bahwa hygiene dan sanitasi sudah diterapkan untuk menjaga kualitas pelayanan? (<i>Reability</i>)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pertama, kami selalu mengingatkan dan memastikan karyawan kami untuk melakukan penerapan hygiene dan sanitasi. Kedua, kami selalu memastikan kain polish yang dipakai bersih atau tidak. Ketiga, kami melakukan double cek equipment yang di set up. Informan 1 2. Memastikan semua sudah bersih dan melakukan double cek sebelum di set up. Informan 2
<p>Bagaimana tim banquet section merespon permintaan mendadak dari tamu terkait kebersihan? (<i>Responsiveness</i>)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Untuk kebersihan kami selalu fast respon, kami sudah ada grup jika ada permintaan terkait kebersihan kami selalu menginfokan kepada departemen terkait yaitu housekeeping. Ketika sudah diinfokan kami melakukan double check untuk memastikan apa sudah ter follow up atau belum. Informan 1 2. Biasanya untuk kebersihan kami langsung mengganti baru jika itu alat makan atau linen, tapi jika itu perihal kebersihan area kami komunikasikan denga tim housekeeping. Informan 2
<p>Bagaimana staf banquet menunjukkan bahwa dirinya bisa dipercaya dalam menjaga hygiene dan sanitasi? (<i>Assurance</i>)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kami selalu memastikan buffet bersih dan tidak ada barang-barang yang kotor diatas buffet, maka kami selalu melakukan clear up khususnya di buffet karna disitu tempat di sajikan makanan. Informan 1 2. Dengan penampilan pastinya, kita sebagai staf banquet harus menunjukkan kebersihan dan kerapihan. Informan 2
<p>Apakah staf banquet menunjukkan perhatian khusus terhadap kebutuhan kebersihan spesifik dari tamu? (<i>Empathy</i>)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kami memastikan setiap sudut ruangan seperti toilet untuk tamu VIP bersih tersedia segala perlengkapan dan meastikan semua tang di set up sudah bersih contohnya kursi jika ada bercak sekecil apapun akan kami ganti dengan yang bersih, kami selalu memastikan kenyamanan tamu. Informan 1 2. Kami selalu menunjukan perhatian khusus terhadap kebersihan di area dan alat makan jika ada permintaan dari tamu, sebelum permintaan dari tamu biasanya kami sudah melakukan clear area sebelum acara dimulai. Informan 2
<p>Apa contoh fasilitas yang menunjukan kualitas kebersihan? (<i>Tangibles</i>)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Contohnya kami memiliki tray, dan itu sering di pinjam tamu maka kami selalu memastikan tray yang di pinjam selalu bersih sebelum digunakan tamu. Dengan begitu tamu dapat melihat contoh kebersihan yang sudah kami terapkan. Informan 1 2. Yang pastinya peralatan yang diperlukan dan akan dipinjam tamu sudah pasti bersih. Informan 2

Sumber: The Sentra Hotel Manado, 2025

Hasil Wawancara Dengan Tamu

Tabel 2. Hasil Wawancara dengan Tamu

Pertanyaan	Jawaban
Apakah staf banquet tampil rapi dan bersih, termasuk dalam hal kebersihan pakaian, rambut, dan tangan? (<i>Personal Hygiene</i>)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ya, saya melihat tampil rapi. Informan 1 2. Sangat menjaga kebersihan dan terlihat rapi, tetap harus dijaga agar konsisten. Informan 2
Apakah menurut Anda karyawan banquet section selalu menerapkan prosedur kebersihan yang telah dijanjikan? (<i>Reability</i>)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sepertinya sudah menerapkan prosedur kebersihan sesuai yang di janjikan. Informan 1 2. Staf banquet menjaga sangat terlihat menjaga kebersihan, untuk kualitas yang lebih baik semoga terus dijaga setiap hari. Informan 2
Bagaimana karyawan menangani keluhan atau permintaan terkait kebersihan dengan cepat dan tanggap? (<i>Responsiveness</i>)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Karyawan menanyakan apa yang menjadi keluhan tamu dan segera dilakukan penanganan. Informan 1 2. Mereka merespon permintaan tamu, tapi kadang terlihat kurang menangani dengan cepat permintaan tersebut. Informan 2
Apakah sikap dan penampilan staf memberi rasa aman dan percaya terhadap kebersihan pelayanan mereka? (<i>Assurance</i>)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mereka bersikap baik, saya rasa itu sudah memberikan rasa aman dan bisa dipercaya. Informan 1 2. Terlihat dari sikap dan penampilan mereka baik dan bisa dipercaya. Infoman 2
Apakah staf menunjukkan perhatian terhadap kenyamanan anda khususnya dalam kebersihan? (<i>Empathy</i>)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Iya, staf menunjukan perhatian dan kenyamanan. Informan 1 2. Menunjukan respon yang baik terhadap kebersihan, hanya perlu ditangani keluhan kebersihan terhadap tamu dengan cepat agar tamu tidak merasa lama menunggu. Informan 2
Bagaimana pendapat Anda tentang kebersihan dan kerapihan ruang meeting dan ballroom secara keseluruhan? (<i>Tangibles</i>)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ruangan sudah bersih dan rapi hanya perlu ditingkatkan dan dijaga kualitasnya. Informan 1 2. Pendapat saya terhadap ruangan terlihat baik dan nyaman dipandang, lebih baik jika selalu menjaga konsistensi kebersihan ruangan baik ruangan itu digunakan ataupun tidak. Informan 2

Sumber: The Sentra Manado, 2025

Hasil Observasi

Tabel 1. Hasil Observasi

No.	Aspek Yang Diamati	Dilakukan	Kadang-Kadang	Tidak Dilakukan
1	Seragam bersih, kuku pendek, rambut dicepol (Wanita) rambut rapi dan pendek (pria)	✓		
2	Kebersihan peralatan, plate, cuteleries, glassware, tray)		✓	
3	Menggunakan fasilitas: tempat cuci tangan, sabun, sanitizer.		✓	
4	Apakah prosedur hygiene diterapkan setiap saat.		✓	
5	Cepat membersihkan tumpahan atau kondisi tidak higienis.	✓		
6	Tanggap atas masukan/kritik tamu terkait kebersihan	✓		
7	staf memahami dan menjalankan SOP kebersihan		✓	
8	Ada program pelatihan tentang penerapan hygiene dan sanitasi untuk menjaga kualitas pelayanan			✓
9	Memastikan peralatan makan yang kotor ada pada tempat yang seharusnya.		✓	
10	Memastikan meja, stall (<i>area dessert</i>), dan area tempat yang biasanya ditaruh makanan sudah didusting dan bersih.		✓	

Sumber: The Sentra Manado, 2025

Pembahasan

Berdasarkan hasil wawancara dengan staf dan tamu, serta observasi langsung di lapangan, dapat disimpulkan bahwa penerapan hygiene dan sanitasi di banquet section Hotel The Sentra Manado telah dilakukan namun belum sepenuhnya optimal dan merata. Hal ini terlihat dari:

1. Penerapan SOP sanitasi ruang dan peralatan seperti buffet line, meja, kursi, tray, dan alat makan sudah dilakukan sebelum acara berlangsung. Hal ini dibuktikan dengan proses pengecekan ganda (*double check*) oleh staf sebelum setup dimulai.
2. Namun, masih ditemukan ketidakkonsistenan dalam penerapan sanitasi, terutama oleh staf berstatus casual yang belum mendapat pelatihan khusus. Informan menyebut bahwa staf tetap lebih memahami pentingnya hygiene dan sanitasi dibandingkan staf baru.

3. Respon terhadap keluhan tamu mengenai kebersihan cukup baik, termasuk permintaan untuk mengganti peralatan makan yang tidak bersih. Staf memberikan permintaan maaf, mengganti alat, dan dalam beberapa kasus memberikan *complimentary* sebagai bentuk tanggung jawab (*responsiveness*).
4. Dari sisi *reliability*, tamu menyampaikan bahwa staf terlihat berusaha menjaga kebersihan sesuai SOP. Namun mereka juga menekankan bahwa kualitas ini harus dijaga setiap hari dan tidak hanya saat pengawasan berlangsung.
5. Observasi menunjukkan bahwa ruang ballroom dan meeting room umumnya bersih dan nyaman, tetapi ada catatan bahwa kebersihan harus dijaga tidak hanya saat digunakan, melainkan juga pada saat ruangan kosong atau dalam persiapan.

Penerapan personal hygiene oleh staf banquet section merupakan salah satu aspek penting dalam membangun citra pelayanan hotel. Berdasarkan wawancara dan observasi, ditemukan beberapa poin utama:

1. Penampilan staf secara umum sudah rapi dan bersih, dengan rambut pendek, kuku pendek, dan pakaian kerja bersih. Penggunaan parfum diperbolehkan selama tidak mengganggu kenyamanan tamu.
2. Karyawan tetap lebih memahami standar personal hygiene, sedangkan karyawan casual belum seluruhnya mengetahui prosedur ini. Hal ini menunjukkan bahwa perlu adanya pelatihan rutin dan penyegaran SOP khususnya bagi staf baru atau sementara.
3. Dari sisi penilaian tamu, mereka menyampaikan bahwa staf tampil bersih dan profesional, memberikan rasa percaya bahwa pelayanan makanan dan minuman dilakukan dengan higienis.
4. Assurance menjadi dimensi utama yang terlihat di sini. Penampilan bersih staf membuat tamu merasa aman dan yakin terhadap kualitas kebersihan pelayanan.
5. *Empathy* juga tercermin dari perhatian staf terhadap kebersihan detail, seperti kursi yang terdapat bercak kecil pun langsung diganti. Ini mencerminkan perhatian staf terhadap kenyamanan dan kepuasan tamu.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian melalui wawancara dan observasi di Hotel The Sentra Manado, dapat disimpulkan bahwa penerapan hygiene dan sanitasi di banquet section sudah cukup baik, khususnya oleh karyawan tetap yang memahami SOP hotel. Kebersihan ruangan, peralatan, dan perlengkapan makan dijaga melalui proses pengecekan ganda dan pengawasan visual. Namun, masih terdapat ketidakkonsistenan di kalangan karyawan casual yang belum mendapat pelatihan memadai. Tamu menilai ballroom dan meeting room bersih dan rapi,

namun mengharapkan konsistensi kebersihan, termasuk di luar jam operasional. Penerapan hygiene dan sanitasi yang tepat mendukung dimensi pelayanan seperti reliability, responsiveness, dan tangibles, serta meningkatkan kesan profesional dalam pelayanan. Adapun penerapan personal hygiene pada staf banquet umumnya telah sesuai standar. Staf tampil bersih, rapi, dan sopan, sehingga menumbuhkan kepercayaan dan kenyamanan tamu. Meski begitu, masih ada staf non-permanen yang kurang memahami standar penampilan profesional. Hal ini menunjukkan perlunya pembekalan dan pengawasan lebih lanjut. Personal hygiene yang terjaga mendukung dimensi assurance dan empathy, yang penting dalam mempertahankan serta mengembangkan kualitas pelayanan banquet.

SARAN

Berdasarkan kesimpulan sebelumnya, peneliti menyarankan agar Hotel The Sentra Manado memberikan pelatihan rutin mengenai hygiene dan sanitasi kepada seluruh staf banquet, termasuk staf casual, guna memastikan penerapan SOP yang merata. Evaluasi dan monitoring terhadap kebersihan ruang dan peralatan juga perlu dilakukan secara berkala, termasuk di luar jam operasional. Selain itu, penyusunan checklist harian dapat membantu pengawasan sanitasi selama persiapan dan pelaksanaan acara. Terkait personal hygiene, hotel disarankan untuk menegakkan standar kebersihan diri secara konsisten kepada semua karyawan tanpa memandang status. Briefing singkat sebelum shift dapat meningkatkan kesadaran staf, dan penggunaan media visual seperti poster dapat menjadi pengingat efektif tentang pentingnya menjaga penampilan dan kebersihan pribadi.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan Terima Kasih kepada seluruh responden dan semua yang terlibat yang telah meluangkan waktu untuk berpartisipasi dalam penelitian ini, sehingga data yang diperlukan dapat terkumpul dengan baik.

REFERENSI

- [1] Aliefarada, H. W. (2024). Tingkat Pengetahuan dan Sikap Pada Penerapan Hygiene Perorangan Pengolahan Makanan di Hotel Bumi Senyur Samarinda. *Lencana: Jurnal Inovasi Ilmu Pendidikan*, 2(4), 123-132.
- [2] Anggraini, N., & Alhempri, R. R. (2021). Analisis Kepuasan Konsumen PT Hawaii Holiday Hotel Pekanbaru. *Jurnal Inovasi Penelitian*. Retrieved from <https://ejournal.stpmataram.ac.id/JIP/article/view/367>
- [3] Kharisma, L. (2022). Peranan banquet section dalam mendukung operasional food and beverage department. *Co-Value Jurnal Ekonomi Koperasi dan Kewirausahaan*, 13(2).
- [4] Meiani, N. M. S. P., & Semara, I. M. T. (2024). Penerapan Hygiene dan Sanitasi. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*. Retrieved from <https://paris.ipb-intl.ac.id/index.php/paris/article/view/817>

- [5] Mularsari, A. (2022). *Hygiene dan Sanitasi Hotel*. Yogyakarta: Deepublish.
- [6] Noviasuti, N., & Putranti, R. E. (2021). Penerapan Hygiene dan Sanitasi Dalam Proses Penyimpanan dan Pengolahan Bahan Baku Makanan Di Dapur Cakra Kusuma Hotel Yogyakarta. *Jurnal Nusantara*, 4(2), 33-43.
- [7] Sinaga, H., & Ekasani, K. A. (2024). Analisis Penerapan Hygiene dan Sanitasi. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*. Retrieved from <https://paris.ipbipress.id/index.php/paris/article/view/766>
- [8] Wahyuni, I. A. P. P. S., & Parma, I. P. G. (2020). Penerapan SOP Bagi Mahasiswa PKL Pada Departemen Food And Beverage Service The Oberoi Beach Resort, Bali. *Jurnal Manajemen Perhotelan dan Pariwisata*, 3(1), 20-28.