

- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR TABEL	vii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian	3
1.4 Metode Penelitian	4
1.5 Sistematika Penulisan	8
BAB II GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	
2.1 Sejarah dan Profil Perusahaan	9
2.2 Logo dan Motto Perusahaan	17
2.3 Visi dan Misi Perusahaan	17
2.4 Struktur Organisasi Perusahaan	19
2.5 Uraian Tugas (Job Description) Unit Kerja	20
BAB III TINJAUAN TEORI DAN PRAKTEK	
3.1 Tinjauan Teori	24
3.1.1 Pengertian Hygiene dan Sanitasi	24
3.1.2 Pengertian Hygiene	24
3.1.2.1 Hygiene Perusahaan	26
3.1.2.2 Tugas Ahli Hygiene Perusahaan	26
3.1.2.3 Fungsi Ahli Hygiene Perusahaan	27
3.1.3 Pengertian Sanitasi	27
3.1.4 Pengelolaan Hygiene dan Sanitasi	28
3.1.5 Hygiene dan Sanitasi Kitchen Hotel	30
3.1.5.1 Pengelolaan Limbah Produksi Kitchen ...	33
3.1.5.2 Penyebab Pencemaran Makanan	34
3.1.5.3 Disiplin dan Syarat-Syarat Bagi Karyawan Penjamah Makanan	35
3.1.6 Tujuan Hygiene dan Sanitasi Kitchen	38
3.1.7 Pandangan Islam	39
3.2 Tinjauan Praktek	40
3.2.1 Standard Operational Procedure Hygiene dan Sanitasi Pada Kitchen Grand Elite Hotel Pekanbaru	40
3.2.1.1 Standard Operational Kitchen Outlet	41
3.2.1.2 Standard Operational Kitchen Staff	49
3.2.1.3 Standard Operational Sampah dan Pembuangan	52
3.2.1.4 Standard Operational Chemicals	53

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

3.2.1.5	Prosedur K3 Pada Kitchen	54
3.2.1.6	Penanggulangan Terhadap Kecelakaan Kerja di Kitchen	63
3.2.2	Upaya Menjaga Hygiene dan Sanitasi Pada Kitchen Grand Elite Hotel Pekanbaru	66
3.2.2.1	Hygiene dan Sanitasi Pada Karyawan	66
3.2.2.2	Hygiene dan Sanitasi Pada Makanan	76
3.2.2.3	Hygiene dan Sanitasi Pada Peralatan dan Perlengkapan Kitchen	78
3.2.2.4	Hygiene dan Sanitasi Pada Kitchen	80
3.2.3	Pengelolaan Hygiene dan Sanitasi Pada Kitchen...	81
3.2.3.1	Kebersihan	82
3.2.3.2	Kesehatan	83
3.2.3.3	Keamanan	84
3.2.3.4	Kenyaman	85
3.2.3.5	Pengukuran Hygiene dan Sanitasi Pada Kitchen Grand Elite Hotel Pekanbaru.....	90
3.2.3.6	Hygiene dan Sanitasi Dalam Rangka Meningkatkan Motivasi Kerja Karyawan Kitchen	97
3.2.4	Faktor Permasalahan Dalam Menjaga Hygiene dan Sanitasi	99
BAB IV PENUTUP		
4.1	Kesimpulan	106
4.2	Saran	107

DAFTAR PUSTAKA

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Struktur Organisasi Grand Elite Hotel Pekanbaru	19
Gambar 3.1 Seragam Lengan Panjang.....	67
Gambar 3.2 Seragam Lengan Pendek.....	69
Gambar 3.3 Pemakaian Apron.....	70
Gambar 3.4 Karyawan Yang Tidak Memakai Apron.....	70
Gambar 3.5 Karyawan Yang Tidak Memakai Neck Tie	71
Gambar 3.6 Hair Cap Executive Chef	72
Gambar 3.7 Hair Cap Karyawan	72
Gambar 3.8 Safety Shoes.....	74
Gambar 3.9 Kondisi Dinding Kitchen	73
Gambar 3.10 Kesalahan Pemakaian Hair Cap.....	101
Gambar 3.11 Kondisi Kitchen	103
Gambar 3.12 Karyawan Kitchen	104
Gambar 3.13 Kondisi Lantai Kitchen.....	105

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Tabel Pengukuran Kondisi Lantai Kitchen	90
Tabel 3.2 Tabel Pengukuran Kondisi Ventilasi Kitchen	92
Tabel 3.3 Tabel Pengukuran Kondisi Pencahayaan Kitchen...	94
Tabel 3.4 Tabel Pengukuran Alat Pelindung Diri di Kitchen..	96

