



Manajemen Operasional Standar Keselamatan Kerja dan Sanitasi pada Kitchen Hotel: Studi Komparatif di New York Hotel Johor Bahru dan The Westin Yilan Resort

Alya Estetika Priyadi^{1*}, Septa Intiar²

¹⁻²D-3 Perhotelan, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Pariwisata Indonesia, Indonesia

*Penulis Korespondensi: Alyasstetika@gmail.com

Abstract. *Standard Operating Procedures (SOPs) for occupational safety and hygiene-sanitation function not only as compliance instruments but as operational control mechanisms that shape resource allocation, risk exposure, and service-Quality consistency in hotel kitchen operations. This study analyzes and compares the operational management of these SOPs at two hospitality properties, New York Hotel Johor Bahru (Malaysia) and The Westin Yilan Resort (Taiwan), viewed through an operations-management lens rather than a purely occupational-health perspective. Using participatory observation and mentorship-based operational engagement during industrial work practice, data were collected on personal protective equipment (PPE) provisioning, first aid readiness, food labeling systems, cold-storage temperature control, and sanitation task ownership. Findings show that The Westin Yilan Resort has institutionalized SOP compliance through centralized resource allocation, automated temperature monitoring, and dedicated sanitation staffing, reflecting strong managerial commitment to operational standardization. New York Hotel Johor Bahru, in contrast, delegates SOP execution to individual staff through informal, self-funded arrangements, indicating decentralized and under-resourced operational control. The comparison suggests that consistent SOP compliance in kitchen operations depends less on the SOP document itself than on management's willingness to allocate dedicated resources and personnel to sustain it.*

Keywords: *Hospitality Operations; Kitchen Operations Management; Occupational Risk Management; Operational Standardization; SOP Compliance.*

Abstrak. *Standard Operating Procedure (SOP) Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) serta hygiene-sanitasi tidak hanya berfungsi sebagai instrumen kepatuhan, tetapi juga sebagai mekanisme kontrol operasional yang membentuk pola alokasi sumber daya, eksposur risiko, dan konsistensi kualitas layanan pada operasional kitchen hotel. Penelitian ini menganalisis dan membandingkan manajemen operasional atas SOP tersebut di dua properti perhotelan, yaitu New York Hotel Johor Bahru (Malaysia) dan The Westin Yilan Resort (Taiwan), dengan pendekatan manajemen operasi, bukan semata perspektif kesehatan kerja. Melalui metode observasi partisipatif dan pendampingan kerja langsung selama praktik kerja industri, data dikumpulkan mengenai penyediaan Alat Pelindung Diri (APD), kesiapan P3K, sistem pelabelan bahan makanan, pengendalian suhu ruang penyimpanan, serta kepemilikan tugas sanitasi. Hasil analisis menunjukkan bahwa The Westin Yilan Resort telah melembagakan kepatuhan SOP melalui alokasi sumber daya terpusat, pemantauan suhu otomatis, dan tenaga sanitasi khusus, yang mencerminkan komitmen manajerial yang kuat terhadap standarisasi operasional. Sebaliknya, New York Hotel Johor Bahru mendelegasikan pelaksanaan SOP kepada staf secara informal dan swadana, yang mengindikasikan kontrol operasional yang terdesentralisasi dan minim sumber daya. Perbandingan ini menunjukkan bahwa konsistensi kepatuhan SOP pada operasional kitchen lebih ditentukan oleh kesediaan manajemen mengalokasikan sumber daya dan tenaga kerja secara berkelanjutan, bukan semata oleh keberadaan dokumen SOP itu sendiri.*

Kata Kunci: Kepatuhan SOP; Manajemen Operasional; Manajemen Risiko Kerja; Operasional Dapur Hotel; Standardisasi Prosedur.

1. LATAR BELAKANG

Industri perhotelan dan jasa makanan mensyaratkan standar operasional yang sangat ketat pada area dapur demi menjamin keselamatan tenaga kerja serta kualitas hidangan bagi tamu. Dalam kajian manajemen operasi, *Standard Operating Procedure* (SOP) diposisikan sebagai instrumen kontrol operasional yang menstandarisasi proses kerja, meminimalkan variasi output, dan mengurangi risiko operasional, termasuk risiko kecelakaan kerja seperti

terpotong, luka bakar, terpeleset, hingga kontaminasi silang pada bahan makanan. Dengan demikian, penerapan SOP Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) serta hygiene dan sanitasi bukan sekadar kewajiban regulasi, melainkan bagian dari fungsi manajemen operasional dalam mengelola risiko, mengalokasikan sumber daya, dan menjaga konsistensi mutu proses produksi jasa. Sebagian besar kajian terdahulu mengenai K3 dan hygiene-sanitasi di dapur hotel cenderung membahas isu ini dari perspektif kepatuhan regulasi keselamatan kerja atau kualitas pangan semata, dan belum banyak menempatkannya dalam kerangka manajemen operasional, khususnya terkait bagaimana keputusan alokasi sumber daya oleh manajemen memengaruhi tingkat standarisasi dan konsistensi pelaksanaan SOP lintas cabang atau lintas negara. Padahal, pada organisasi perhotelan yang beroperasi secara internasional, tingkat standarisasi SOP operasional kerap bervariasi antarcabang akibat perbedaan kebijakan alokasi sumber daya, struktur organisasi, serta komitmen manajerial setempat. Berdasarkan pengalaman kerja lapangan/magang di New York Hotel Johor Bahru (Malaysia) dan The Westin Yilan Resort (Taiwan), ditemukan adanya perbedaan signifikan dalam pola penyediaan dan pengelolaan sumber daya operasional untuk mendukung SOP K3 dan hygiene-sanitasi, mencakup Alat Pelindung Diri (APD), pertolongan pertama pada kecelakaan (P3K), sistem penyimpanan bahan makanan (food labeling & temperature control), hingga manajemen perawatan fasilitas pendingin (chiller/freezer). Perbedaan ini menarik untuk dikaji bukan hanya sebagai perbandingan tingkat kepatuhan, tetapi sebagai gambaran bagaimana keputusan manajerial dan pola alokasi sumber daya membentuk efektivitas kontrol operasional di lapangan. Tujuan dari penulisan artikel ini adalah untuk menganalisis secara komparatif manajemen operasional atas implementasi SOP K3 serta hygiene dan sanitasi pada operasional kitchen di kedua lokasi tersebut. Diharapkan analisis ini memberikan gambaran objektif mengenai hubungan antara komitmen manajerial, alokasi sumber daya, dan konsistensi standarisasi operasional, serta pentingnya pendampingan dari Chef supervisor sebagai bagian dari mekanisme kontrol operasional harian di dapur perhotelan.

2. KAJIAN TEORITIS

Standard Operating Procedure sebagai Instrumen Kontrol Operasional

Standard Operating Procedure (SOP) dalam manajemen operasi berfungsi menstandarisasi proses kerja agar output yang dihasilkan konsisten, dapat diprediksi, dan minim variasi. Namun demikian, keberadaan dokumen SOP tidak secara otomatis menjamin pelaksanaan yang konsisten di lapangan. Yasa et al., (2025) menemukan bahwa penerapan SOP

pada bagian kitchen di The Haven Suites Bali Berawa telah berjalan cukup baik namun belum optimal, terutama akibat keterbatasan jumlah staf dan rendahnya disiplin staf trainee yang disebabkan oleh belum adanya sistem reward and punishment yang jelas. Temuan ini menegaskan bahwa efektivitas SOP sebagai instrumen kontrol operasional sangat bergantung pada dukungan sumber daya manusia dan mekanisme penegakan dari manajemen, bukan semata pada kelengkapan dokumen prosedurnya. Hal serupa turut dikonfirmasi oleh Pratiwi et al., (2023) pada penerapan standar hygiene, sanitasi, dan keselamatan kerja di Food and Beverage Service Department Sheraton Taoyuan Hotel Taiwan, yang menunjukkan bahwa standardisasi SOP berperan sebagai upaya sistematis untuk mengurangi risiko kerugian operasional bagi hotel.

Trade-off Standardisasi dan Adaptasi Lokal pada Operasi Lintas Cabang

Dalam kajian manajemen operasi, organisasi yang mengelola banyak unit operasional termasuk jaringan hotel internasional umumnya menghadapi trade-off antara standardisasi dan adaptasi lokal pada tiap propertinya. Menariknya, variasi tingkat implementasi SOP dapat ditemukan bahkan di dalam satu grup hotel internasional yang sama. Andika (2022) misalnya menemukan praktik penerapan metode First In First Out (FIFO) pada bahan makanan di Hotel Fairfield by Marriott Bali Legian, sementara Nugroho & Anggriana (2026) mendokumentasikan penerapan hygiene dan sanitasi pada Departemen Food & Beverage Service di *The Sira, A Luxury Collection Resort & Spa*, Lombok keduanya merupakan properti di bawah naungan Marriott International, brand yang sama dengan The Westin. Variasi tingkat kematangan implementasi antarproperti dalam satu grup hotel ini mengindikasikan bahwa standardisasi korporat tidak serta-merta menjamin keseragaman praktik operasional di tingkat unit, karena pelaksanaannya tetap dimediasi oleh kondisi sumber daya dan kebijakan manajemen lokal masing-masing properti.

Total Quality Management dan Komitmen Manajerial

Konsep Total Quality Management (TQM) relevan untuk menjelaskan bagaimana komitmen manajemen terhadap mutu proses menjadi prasyarat konsistensi operasional. Dahlan & Setiawan (2025) dalam kajian implementasi sistem cook and chill di dapur pusat ISMAYA Group menemukan bahwa investasi manajemen pada sistem produksi yang lebih terstandardisasi mampu meningkatkan efisiensi waktu persiapan, menekan biaya tenaga kerja, dan meningkatkan konsistensi rasa serta penyajian produk namun disertai kebutuhan investasi awal yang tinggi untuk peralatan serta pelatihan sumber daya manusia yang berkelanjutan. Temuan ini menggambarkan secara langsung trade-off antara belanja modal dan konsistensi mutu operasional yang menjadi inti argumen TQM. Sejalan dengan itu, Hamidah et al., (2026)

dalam scoping review terhadap penerapan K3 di sektor hotel pada beberapa negara berkembang mengidentifikasi bahwa lemahnya pengawasan manajemen dan keterbatasan pelatihan menjadi tantangan utama, sementara penguatan komitmen manajemen serta audit kepatuhan diidentifikasi sebagai peluang perbaikan utama memperkuat argumen bahwa konsistensi K3 dan hygiene-sanitasi pada dasarnya adalah persoalan komitmen manajerial, bukan semata ketersediaan pedoman tertulis.

Supervisi Lini Operasional sebagai Mekanisme Kontrol Pengganti

Peran supervisi langsung oleh Chef sebagai first-line manager dapat dipahami melalui perspektif manajemen operasional harian, termasuk kesiapsiagaan terhadap keadaan darurat sebagai bagian dari fungsi kontrol operasional. Faras et al., (2024) menunjukkan bahwa penyusunan SOP P3K yang jelas di lingkungan kerja hotel berperan penting dalam menunjang penanganan keadaan darurat secara sistematis, alih-alih bergantung pada inisiatif individu staf. Demikian pula Indrakusuma & Feriaty (2026) menggunakan metode HIRARC (Hazard Identification, Risk Assessment, and Risk Control) untuk mengidentifikasi risiko K3 pada sistem utama dapur restoran, yang menegaskan bahwa identifikasi risiko secara terstruktur merupakan prasyarat bagi supervisi operasional yang efektif. Kedua studi ini memperkuat argumen bahwa supervisi lini operasional idealnya didukung oleh sistem dan prosedur formal, bukan semata mengandalkan kewaspadaan individu supervisor di lapangan.

3. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan studi kasus komparatif dengan metode observasi partisipatif selama masa praktik kerja industri di New York Hotel Johor Bahru dan The Westin Yilan Resort. Pendekatan studi kasus komparatif dipilih karena relevan untuk mengeksplorasi variasi praktik manajemen operasional antarorganisasi yang beroperasi pada industri dan fungsi yang sama namun dalam konteks sumber daya dan kebijakan manajerial yang berbeda. Evaluasi difokuskan pada dua aspek utama yang merepresentasikan dimensi kontrol operasional, yaitu: (1) alokasi sumber daya untuk K3, meliputi penyediaan APD dan fasilitas P3K; serta (2) mekanisme kontrol proses hygiene dan sanitasi, meliputi teknik labeling expired, pemantauan suhu chiller/freezer, dan sistem perawatan kebersihan area penyimpanan bahan makanan. Selama proses operasional, peserta didampingi dan diarahkan langsung oleh Chef penanggung jawab di masing-masing area kitchen sebagai representasi mekanisme supervisi operasional harian. Alur tahap metode pendampingan disajikan pada tabel berikut.

Tabel 1. Alur tahap metode pendampingan.

TAHAP 1	TAHAP 2	TAHAP 3	TAHAP 4
Observasi dan Identifikasi SOP	Perencanaan Pendampingan	Pelaksanaan dan Evaluasi	Analisis Komparatif

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil observasi dan keterlibatan langsung dalam operasional kitchen di kedua lokasi kerja, diperoleh data perbandingan mengenai pola alokasi sumber daya dan mekanisme kontrol operasional atas K3 serta hygiene dan sanitasi sebagaimana disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2. Perbandingan Alokasi Sumber Daya dan Kontrol Operasional atas SOP K3 serta Hygiene & Sanitasi.

Indikator Evaluasi	New York Hotel Johor Bahru (Malaysia)	The Westin Yilan Resort (Taiwan)
Penyediaan APD (K3)	Tidak disediakan penuh oleh hotel; staf/praktikan menggunakan APD pribadi.	Disediakan secara lengkap dan terstandar oleh pihak resort.
Fasilitas P3K (K3)	Terbatas; penanganan cedera mengandalkan obat pribadi milik Chef/staf.	Fasilitas P3K lengkap dan sesuai standar regulasi keselamatan.
Pelabelan (Labeling)	Bahan Manual (ditulis spidol pada plastik wrap).	Menggunakan stiker/label tempelan khusus terstandar.
Pengawasan Pendingin	Suhu Pemantauan suhu tidak rutin diubah/dicatat secara sistematis.	Suhu chiller/freezer diatur dan dipantau berkala oleh Chef.
Perawatan & Kebersihan Refrigerator	Dikuras dan dibersihkan manual oleh praktikan/staf dapur.	Penanganan sanitasi dan kuras kulkas dilakukan oleh tim ahli khusus.
Pendampingan Operasional	Terstruktur di bawah arahan dan supervisi langsung Chef.	Terstruktur di bawah arahan dan supervisi langsung Chef.

Sumber: Hasil observasi partisipatif penulis, 2026.

Dokumentasi pelaksanaan kegiatan pendampingan di kedua lokasi disajikan pada Gambar 1 hingga Gambar 4 berikut, yang merepresentasikan perbedaan pola alokasi sumber daya dan mekanisme kontrol proses sebagaimana diuraikan pada Tabel 2.



Gambar 1. Pola Penyediaan APD Mandiri sebagai Indikator Delegasi Sumber Daya K3 di New York Hotel Johor Bahru.



Gambar 2. Kontrol Proses Berbasis Individu (Person-Dependent Control) pada Praktik Pelabelan Manual di New York Hotel Johor Bahru.



Gambar 3. Standardisasi APD sebagai Bentuk Sentralisasi Alokasi Sumber Daya K3 di The Westin Yilan Resort.



Gambar 4. Kontrol Proses Berbasis Sistem (System-Dependent Control) melalui Pelabelan Terstandar di The Westin Yilan Resort.

Alokasi Sumber Daya untuk K3: Sentralisasi vs. Delegasi Informal

Perbedaan paling mencolok antara kedua lokasi terletak pada pola alokasi sumber daya untuk K3 (Gambar 1 dan Gambar 3). The Westin Yilan Resort menunjukkan pola sentralisasi, di mana penyediaan APD dan fasilitas P3K menjadi tanggung jawab manajemen dan dianggarkan secara terpusat. Pola sentralisasi semacam ini sejalan dengan temuan Faras dkk.

(2024) yang menunjukkan bahwa penyusunan SOP P3K secara formal oleh manajemen hotel menghasilkan sistem penanganan darurat yang lebih sistematis dibandingkan penanganan yang mengandalkan inisiatif individu. Sebaliknya, New York Hotel Johor Bahru menunjukkan pola delegasi informal, di mana pemenuhan APD dan P3K diserahkan kepada inisiatif individu staf/Chef. Pola semacam ini sejalan dengan temuan Nurajizah dkk. (2026) bahwa kepatuhan penggunaan APD pada penjamah makanan sangat dipengaruhi oleh edukasi dan pemahaman individu ketika sistem organisasi belum sepenuhnya mendukung, serta Rayhan dkk. (2025) yang mengidentifikasi bahaya dan risiko pada proses memasak yang masih luput dari kontrol sistematis di dapur berskala kecil-menengah, serta Firjatulloh & Kholidah (2024) yang menemukan bahwa tingkat kepatuhan penjamah makanan terhadap SOP hygiene di layanan katering sebagian besar masih berada pada kategori cukup, dengan kelemahan utama pada penggunaan APD. Dari perspektif manajemen operasional, pola delegasi informal ini mengindikasikan bahwa K3 belum sepenuhnya dianggarkan sebagai biaya operasional tetap, melainkan diperlakukan sebagai beban tambahan yang ditanggung staf, sehingga menimbulkan risiko inkonsistensi tingkat perlindungan kerja antarindividu.

Mekanisme Kontrol Proses: Otomasi vs. Manual

Pada aspek hygiene dan sanitasi (Gambar 2 dan Gambar 4), The Westin Yilan Resort menerapkan mekanisme kontrol proses yang lebih matang melalui sistem pelabelan terstandar dan pemantauan suhu otomatis, yang secara operasional berfungsi mengurangi variabilitas dan human error dua sumber utama risiko operasional dalam manajemen mutu jasa. Pentingnya pengendalian suhu penyimpanan bahan makanan ini dikonfirmasi oleh Sabillah et al., (2025) yang menemukan bahwa suhu chiller yang tidak sesuai standar pada dapur hotel dapat menurunkan kualitas produk melalui perubahan tekstur, aroma, rasa, dan tingkat keamanan pangan. Hal serupa juga ditegaskan oleh Zakharia et al., (2023) mengenai peran metode penyimpanan bahan makanan yang tepat dalam menjaga kualitas produk hotel, serta oleh Pratiwi et al., (2023) dan Valentina et al., (2026) yang masing-masing mendokumentasikan upaya standardisasi hygiene-sanitasi di Sheraton Taoyuan Hotel Taiwan dan Jeeva Klui Resort sebagai bagian dari sistem kontrol proses formal, serta oleh Soleha et al., (2026) yang menunjukkan bahwa penerapan standar hygiene dan sanitasi yang konsisten di Hotel Senggigi Cottages berperan langsung dalam menjaga kualitas makanan yang disajikan. Sebaliknya, praktik pelabelan manual dan pembersihan mandiri di New York Hotel Johor Bahru menunjukkan proses operasional yang masih bergantung pada kedisiplinan individu alih-alih sistem, yang secara teori manajemen operasi lebih rentan terhadap inkonsistensi ketika terjadi pergantian staf atau beban kerja tinggi.

Peran Supervisi Chef sebagai Kontrol Operasional Harian

Meskipun terdapat kesenjangan signifikan pada alokasi sumber daya dan sistem otomasi, aspek pendampingan dan supervisi langsung oleh Chef terbukti berjalan konsisten baik di kedua lokasi. Namun, temuan Yasa et al., (2025) pada kasus SOP kitchen di The Haven Suites Bali Berawa mengingatkan bahwa supervisi langsung saja tidak selalu cukup: penerapan SOP di lokasi tersebut belum optimal justru karena tidak adanya sistem reward and punishment yang jelas dari manajemen, meski pengawasan harian tetap berjalan. Pola ini juga tergambar pada Faradila et al., (2025) dan Hamsiati et al., (2025) yang masing-masing menyoroti kesenjangan antara praktik hygiene-sanitasi di lapangan dan standar yang seharusnya, serta implikasinya terhadap kebutuhan penguatan pendidikan vokasional bagi tenaga kerja hospitality. Dengan demikian, supervisi harian di lini operasional berfungsi sebagai mekanisme kontrol pengganti yang menjaga standar kerja minimum tetap tercapai ketika dukungan sumber daya formal dari manajemen terbatas, namun efektivitasnya tetap dibatasi tanpa penguatan sistem insentif dan pelatihan yang melembaga bukan sekadar pengganti penuh bagi investasi sumber daya formal dari manajemen.

Implikasi Manajerial dan Biaya Operasional

Dari sisi manajemen biaya operasional, pola delegasi informal di New York Hotel Johor Bahru sesungguhnya tidak menghilangkan biaya K3 dan sanitasi, melainkan hanya memindahkan penanggungnya dari anggaran perusahaan ke pengeluaran pribadi staf. Sebaliknya, model sentralisasi di The Westin Yilan Resort memerlukan belanja modal awal pola trade-off yang juga ditemukan Dahlan & Setiawan (2025) pada implementasi sistem cook and chill di ISMAYA Group, di mana investasi awal yang tinggi untuk peralatan dan pelatihan sumber daya manusia berkelanjutan berbanding lurus dengan peningkatan efisiensi waktu, penurunan biaya tenaga kerja, dan konsistensi mutu produk dalam jangka panjang. Perspektif serupa turut didukung oleh Jati dkk. (2026) yang menekankan bahwa penerapan sistem jaminan mutu seperti HACCP dan SSOP pada industri pangan berperan sebagai investasi pencegahan yang menekan biaya kegagalan produk di kemudian hari, serta Pagiling Tangkelangi & Gusnadi (2024) pada penerapan HACCP untuk olahan ayam di Hotel Mercure Makassar. Kondisi ini menegaskan bahwa keputusan alokasi sumber daya untuk K3 dan hygiene-sanitasi sebaiknya dipandang manajemen sebagai investasi manajemen risiko operasional, bukan semata pos biaya administratif yang dapat diminimalkan sejalan pula dengan prinsip keberlanjutan operasional yang lebih luas sebagaimana diuraikan Indra (2022) dalam kajian

penerapan cleanliness, health, safety and environmental sustainability pada kawasan wisata kuliner.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Perbandingan manajemen operasional atas SOP K3 serta hygiene dan sanitasi di kedua lokasi menunjukkan bahwa tingkat konsistensi implementasi SOP lebih ditentukan oleh pola alokasi sumber daya dan komitmen manajerial ketimbang oleh keberadaan dokumen SOP itu semata. The Westin Yilan Resort merepresentasikan model operasional dengan sentralisasi sumber daya, otomasi kontrol proses, dan spesialisasi fungsi, sehingga menghasilkan standardisasi operasional yang lebih matang. New York Hotel Johor Bahru, dengan pola delegasi informal dan kontrol yang masih bergantung pada individu, menunjukkan celah operasional yang berpotensi menimbulkan inkonsistensi standar kerja apabila tidak diawasi ketat. Bagi manajemen perhotelan, hasil ini merekomendasikan agar K3 dan hygiene-sanitasi dianggarkan sebagai bagian dari biaya operasional tetap, bukan beban tambahan bagi staf, serta agar investasi pada sistem otomasi (pemantauan suhu, pelabelan terstandar) dan spesialisasi tenaga sanitasi dipertimbangkan sebagai bagian dari strategi manajemen mutu operasional jangka panjang, khususnya pada organisasi perhotelan yang beroperasi lintas cabang atau lintas negara. Penelitian ini memiliki keterbatasan pada cakupan dua lokasi dan periode observasi yang terbatas selama praktik kerja industri, sehingga generalisasi perlu dilakukan secara hati-hati. Penelitian selanjutnya disarankan untuk mengukur secara kuantitatif hubungan antara tingkat alokasi sumber daya K3 dengan indikator kinerja operasional, seperti tingkat insiden kerja atau efisiensi biaya sanitasi, pada sampel hotel yang lebih luas.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada manajemen New York Hotel Johor Bahru dan The Westin Yilan Resort atas kesempatan praktik kerja industri yang diberikan. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Ibu Septa Intiar, S.E., M.M. selaku Dosen Pembimbing atas bimbingan dan masukannya, serta para Chef supervisor di kedua lokasi kerja atas arahan dan pendampingan selama kegiatan berlangsung.

DAFTAR REFERENSI

- Andika, I. P. R. M. (2022). Penerapan metode first in first out (FIFO) pada bahan makanan di Hotel Fairfield by Marriott Bali Legian. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 1(5), 1065–1080. <https://doi.org/10.22334/paris.v1i5.75>
- Dahlan, Z., & Setiawan, B. (2025). Melampaui tradisi: Menata ulang efisiensi layanan makanan melalui sistem cook & chill di dapur pusat ISMAYA Group. *Integrative Perspectives of Social and Science Journal*, 2(04 September SE-Articles), 7143–7153. <https://ipssj.com/index.php/ojs/article/view/831>
- Faradila, N., Hira, T., & Maharani, D. (2025). Penerapan hygiene dan sanitasi kitchen di Hotel X Samarinda (Hotel berbintang 4). *Jurnal Pariwisata Bisnis Digital dan Manajemen*, 4(2), 108–114. <https://doi.org/10.33480/jasdim.v4i2.7709>
- Faras, M. N. R., Tiorida, E., Raharso, S., & Chaniago, H. (2024). Penyusunan SOP P3K di kantor Hotel X untuk menunjang penanganan darurat. *JUAN: Jurnal Pengabdian Nusantara*, 1(4), 38–45. <https://doi.org/10.63545/juan.v1.i4.70>
- Firjatulloh, M. B., & Kholidah, D. (2024). Analisis kepatuhan higiene penjamah makanan dan sanitasi peralatan di Whitespoon Catering Malang. *NUTRITURE Journal*, 3(3), 111–118. <https://doi.org/10.31290/nj.v3i3.4967>
- Hamidah, F. H., Wijanarko, B., & Suryoputro, A. (2026). Tantangan dan peluang penerapan kesehatan dan keselamatan kerja di hotel negara berkembang. *Jurnal Locus Penelitian dan Pengabdian*, 5(6), 4224–4234. <https://doi.org/10.58344/locus.v5i6.5887>
- Hamsiati, H., Apriani, H., & Arif, M. (2025). Persepsi dan praktik hygiene dan sanitasi dalam dunia kerja hospitality: Implikasi terhadap kualitas layanan dan pendidikan vokasional. *Social, Humanities, and Educational Studies (SHES): Conference Series*, 8(4), 587. <https://doi.org/10.20961/shes.v8i4.108845>
- Indra, F. (2022). Analisis penerapan cleanliness, health, safety and environmental sustainability di kawasan wisata kuliner Pasar Lama Tangerang. *EDUTOURISM Journal of Tourism Research*, 3(02), 127–144. <https://doi.org/10.53050/ejtr.v3i02.191>
- Indrakusuma, C. N., & Feriaty, S. R. (2026). Identifikasi metode HIRARC pada K3 sistem utama dapur restoran fried chicken. *RIGGS: Journal of Artificial Intelligence and Digital Business*, 5(2), 2645–2653. <https://doi.org/10.31004/riggs.v5i2.8811>
- Jati, B. K., Amalia, P. V., & Sasi, S. C. (2026). Implementasi HACCP dan SSOP dalam menjamin kualitas produk di industri pangan UMKM: Narrative literature review. *TOBA: Journal of Tourism, Hospitality, and Destination*, 5(1), 87–96. <https://doi.org/10.55123/toba.v5i1.7286>
- Nugroho, S. R., & Anggriana, S. (2026). Penerapan hygiene dan sanitasi pada Departemen Food & Beverage Service di Hotel The Sira, A Luxury Collection Resort & Spa, Lombok. *Jurnal Imiah Mahasiswa Pariwisata*, 4(1 SE-Articles), 532–539. <https://jurnal.fe.unram.ac.id/index.php/jimpar/article/view/3122>
- Nurajizah, H., Noor Prastia, T., & Azzahra Muhammad, F. (2026). Peran edukasi dalam kepatuhan penggunaan APD penjamah makanan dapur dan kantin RS. *Jurnal Medika: Medika*, 5(1), 699–704. <https://doi.org/https://doi.org/10.31004/x7w9ab80>
- Pagiling Tangkelangi, T. R. A., & Dendi Gusnadi. (2024). Implementasi hazard analysis critical control point pada olahan ayam di Hotel Mercure Makassar. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 9(1), 1–6. <https://doi.org/10.31970/pangan.v9i1.124>

- Pratiwi, N., Trimo Legowo, J., & Anandita, A. (2023). Penerapan standard hygiene sanitasi dan keselamatan kerja food and beverage service department Sheraton Taoyuan Hotel Taiwan. *Mabha Jurnal*, 4(2), 112–119. <https://doi.org/10.70018/mb.v4i2.67>
- Rayhan, M., Handayani, R., Handayani, P., & Heryana, A. (2025). Identifikasi bahaya dan risiko pada proses memasak di Coffeshop X, Tangerang 2025. *Termometer: Jurnal Ilmiah Ilmu Kesehatan dan Kedokteran*, 3(4), 203–214. <https://doi.org/10.55606/termometer.v3i4.5505>
- Sabillah, R. P., Purwanto, R. E., & Rachmadian, A. (2025). The effect of ingredient storage chiller temperature on product quality in Melati Kitchen at Tugu Hotel Malang. *Jurnal Pariwisata Tourista*, 5(2), 72–75. <https://doi.org/10.26905/jt.v5i2.16290>
- Soleha, R. I., Rojabi, S. H., Anggriana, S., & Sriningsih, S. (2026). Penerapan standar hygiene dan sanitasi dalam menjaga kualitas makanan di Hotel Senggigi Cottages. *Jurnal Imiah Mahasiswa Pariwisata*, 4(1 SE-Articles), 593–600. <https://jurnal.fe.unram.ac.id/index.php/jimpar/article/view/3129>
- Valentina, G. A. R., Permadi, L. A., Anggrian, S., & Sriningsih, S. (2026). Upaya peningkatan standar hygiene di area pengolahan makanan di Jeeva Klui Resort. *JIMPAR: Jurnal Penelitian Mahasiswa Pariwisata*, 4(1), 564–573. <https://jurnal.fe.unram.ac.id/index.php/jimpar/article/view/3124>
- Yasa, A. K. A. N., Lestari, D., & Sudiarta, I. N. (2025). Penerapan standard operating procedures bagian kitchen di Hotel The Haven Suites Bali Berawa. *Jurnal Studi Perhotelan dan Pariwisata*, 2(2), 99–105. <https://doi.org/10.35912/jspp.v2i2.3247>
- Zakharia, F., Adiputra, F., & Meko, P. (2023). Peranan metode penyimpanan bahan makanan dalam meningkatkan kualitas makanan di Hotel Bintang Labuhan Bajo Flores. *Jurnal Ilmiah Global Education*, 4(4), 2153–2162. <https://doi.org/10.55681/jige.v4i4.1468>