

**PENERAPAN *HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT* DI
HOTEL SANTIKA JEMURSARI**

Natalia Fransisca Adipraja

Manajemen Layanan dan Pariwisata

Pembimbing :

Dr. Erna Andajani, S.T., M.M., CRM.

Veny Megawati, S.T., M.M.

ABSTRACT

Writing this report aims to determine the effect of Hazard Analysis and Critical Control Points at Hotel Santika Jemursari. The purpose of writing this report is to find out how the application of the Hazard Analysis and Critical Control Points that have been done well by the Hotel Santika Jemursari and the activities that are less good than the application of the Hazard Analysis and Critical Control Points. The application of Hazard Analysis and Critical Control Point that has been done well is good lighting, already using platforms, waterproof walls, pest fighting has been carried out routinely. Poor implementation is that not all workers or employees at Hotel Santika Jemursari understand about the dangers that can occur due to lack of cleanliness in the work area and the tools or materials used and there is no record of things that must be fixed so that problems that have been will happen again. the problems that often occur are the lack of clean cloth, the absence of a first-aid kit, errors in using the palette and knife, the difficulty of distinguishing falters - really new with those that have been more than 2 days, and others like that

Keywords: HACCP, Hazard Analysis and Critical Control Point. Hotel.

PENERAPAN *HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT* DI HOTEL SANTIKA JEMURSARI

Natalia Fransisca Adipraja

Manajemen Layanan dan Pariwisata

Pembimbing :

Dr. Erna Andajani, S.T., M.M., CRM.

Veny Megawati, S.T., M.M.

ABSTRAK

Penulisan laporan ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh *Hazard Analysis and Critical Control Point* di Hotel Santika Jemursari. Tujuan penulisan laporan ini untuk mengetahui bagaimana penerapan *Hazard Analysis and Critical Control Point* yang sudah dilakukan dengan baik oleh Hotel Santika Jemursari dan kegiatan yang kurang baik dari penerapan *Hazard Analysis and Critical Control Point*. Penerapan *Hazard Analysis and Critical Control Point* yang sudah dilakukan dengan baik adalah penerangan yang sudah baik, sudah menggunakan *platform*, dinding yang kedap air, sudah dilakukan penyemprontan hama yang dilakukan secara rutin. Penerapan yang kurang baik adalah tidak semua para pekerja atau karyawan di Hotel Santika Jemursari paham mengenai bahaya – bahaya yang dapat terjadi karena kurangnya kebersihan pada area kerja dan alat atau bahan yang digunakan serta tidak adanya catatan mengenai hal – hal yang harus diperbaiki sehingga masalah yang sudah terjadi akan berulang kembali, masalah yang sering terjadi adalah kurangnya kain lap bersih, tidak adanya kotak P3K, kesalahan dalam menggunakan telenan dan pisau, susahya membedakan kolang – kaling yang benar- benar baru dengan yang sudah lebih dari 2 hari, dan lain sebagainya.

Kata kunci: *HACCP, analisis bahaya dan titik kontrol kritis, Hotel.*