

ABSTRAK

Higiene dan Sanitasi di dapur hotel sangat penting diperhatikan, mulai dari teknik pengolahan makanan, manusia yang mengolah makanan (personal hygiene) dan lingkungan dapur, oleh karena itu para juru masak perlu memperhatikan segala sesuatu yang akan dikerjakan sehingga segala sesuatu yang disajikan kepada tamu merupakan hasil olahan yang baik. Di Kitchen Banten Bistro The Royale Krakatau Hotel ditemukan karyawan yang tidak melaksanakan hygiene perorangan: tidak menjaga kebersihan dan cara berpakaian yang benar, hygiene lingkungan: tidak membersihkan area kerja. Pada aspek sanitasi, banyak karyawan tidak melaksanakan pembuangan dan pengendalian serangga dengan benar, contohnya tidak membuang pada tempat yang benar dan masih banyaknya hama di tempat penyimpanan buah-buahan. Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui bagaimana penerapan hygiene dan sanitasi pada aspek personal dan lingkungan di departemen kitchen banten bistro dengan metode penelitian kualitatif deskriptif, teknik pengumpulan data melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan hygiene personal dan lingkungan belum di terapkan dengan baik dikarenakan beberapa faktor, yaitu: kurangnya pengetahuan karyawan terkait hygiene personal dan lingkungan, kurangnya kesadaran karyawan dapur dalam menjaga lingkungan kitchen, kurangnya pelaksanaan sosialisasi dan evaluasi, kurangnya sanksi yang tegas dari Exc. Chef untuk karyawan yang melanggar, kurangnya persediaan alat pembersih yang kurang memadai dalam mendukung berjalannya penerapan sanitasi secara benar, serta tidak adanya pedoman bagi karyawan tentang sanitasi yang benar. Disarankan agar The Royale Krakatau Hotel meningkatkan penerapan hygiene personal dan lingkungan sesuai dengan hasil penelitian ini.

Kata kunci : Penerapan hygiene personal dan lingkungan, sanitasi , dapur, The Royale Krakatau Hote