

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi dan menganalisis tentang penerapan *hygiene* dan sanitasi di The Papandayan Hotel Bandung. Dalam sebuah hotel ada beberapa departemen sebagai penunjang kelancaran operasional terutama *pastry* departemen. Dalam membuat produk ada hal-hal yang harus diperhatikan yaitu *hygiene* dan sanitasi karena produk yang dibuat oleh karyawan akan dinikmati oleh tamu hotel untuk mencegah adanya komplain dari tamu. Oleh karena itu *hygiene* dan sanitasi itu sangat penting bagi departemen produk khususnya *pastry* departemen. Metode dalam penelitian ini adalah metode penelitian kualitatif. Dan teknik pengumpulan data dengan metode dokumentasi, wawancara yang dilakukan bersama *staff pastry* dan observasi yang dilakukan pada saat magang selama 6 bulan di *pastry* The Papandayan Hotel Bandung. Selain itu juga penulis melakukan teknik analisis data. Selama penulis melakukan observasi pada saat magang, penulis menemukan permasalahan dalam penanganan *hygiene* dan sanitasi yang tidak diterapkan di *pastry*.

Kata kunci: *hygiene* dan sanitasi, *pastry*