

ABSTRAK

Peralatan merupakan hal yang penting untuk menunjang operasional suatu hotel. Dilihat fungsi dari *kitchen* sendiri yang fungsinya untuk menyiapkan makanan dan minuman yang dipesan oleh tamu tentunya harus ditunjang dengan *equipment* dan *utensil* yang baik. Di kitchen Arion Swiss-Belhotel Bandung ditemukan beberapa kondisi *equipment* dan *utensil* yang rusak dan kondisinya kurang baik dan menghambat operasional *kitchen*. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana kondisi *equipment* dan *utensil* di kitchen Arion Swiss-Belhotel serta untuk mengetahui faktor penyebab kondisi kitchen *equipment* dan *utensil*. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah observasi, wawancara dan studi dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Kondisi *equipment* dan *utensil* di kitchen Arion Swiss-Belhotel belum mencukupi ataupun memadai dengan melihat aktivitas di kitchen yang sangat sibuk, serta buruknya kualitas peralatan dan pemeliharaan peralatan menyebabkan peralatan mudah rusak. Sebaiknya pihak hotel menambah atau mengganti *equipment* dan *utensil* yang rusak ataupun kurang untuk menunjang kegiatan operasional di kitchen, serta mengadakan sosialisasi tentang cara pemeliharaan peralatan agar tidak mudah rusak.

Kata Kunci : *kitchen equipment, utensil, arion swiss-belhotel*