

## ABSTRAK

---

Kualitas penyajian produk penyajian makanan tentunya tidak lepas dari proses pengolahan makanan yang dimulai dari penerimaan hingga pengolahan. Hotel Crowne Plaza Bandung berusaha untuk menerapkan standar higiene dan sanitasi dengan maksimal, namun masih saja ditemukan makanan yang masih kurang bersih. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan SOP (Standar Operasional Prosedur), penerapan higiene dan penerapan sanitasi. Metode penelitian dilakukan dengan metode analisis kualitatif dengan teknik pengumpulan data observasi dan teknik wawancara. Hasil pembahasan pada analisis higiene dan sanitasi, SOP pengolahan makanan sudah diterapkan dengan adanya program HACCP sebagai pedoman pihak Food and Beverage Product di Crowne Plaza Hotel Bandung, penerapan higiene individu setiap staf sudah dilakukan dengan baik sebelum dan sesudah mengolah makanan dan sanitasi pada lingkungan area kerja selalu dibersihkan sesuai tempat dan kegunaan dari peralatan yang digunakan.

Kata kunci: higiene dan sanitasi, *Food and Beverage Product*, Hotel