

ABSTRAK

Penerapan hygiene dan sanitasi di Hotel Golden Tulip Pontianak merupakan upaya penting yang harus diperhatikan dalam proses pelaksanaannya. Hal ini dilakukan untuk mencegah terjadinya kontaminasi makanan yang dapat disebabkan oleh beberapa faktor seperti manusia, area kerja, peralatan, sistem penyimpanan bahan dan produk. Penentuan standar kebersihan personal, area kerja maupun peralatan harus dilakukan dengan tepat dan benar agar setiap produk yang dihasilkan oleh bagian patiseri hotel aman untuk dikonsumsi. Atas dasar persoalan di atas penulis sangat tertarik untuk menelitinya dan membuat tugas akhir dengan judul “ Hygiene dan Sanitasi di Departemen Patiseri Golden Tulip Hotel Pontianak Kalimantan Barat ”. Metode penelitian dilakukan dengan beberapa metode kualitatif yaitu observasi dan metode wawancara. Penelitian dilakukan sebagai salah satu syarat untuk menempuh ujian sidang akhir kampus Telkom University. Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang dilakukan, penulis membuat kesimpulan bahwa dengan adanya standar penerapan hygiene dan sanitasi yang baik di sebuah hotel dapat meningkatkan standar kesehatan, kebersihan, dan mutu suatu produk apabila dilakukan sesuai dengan prosedur yang ada. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pelaksanaan Hygiene dan Sanitasi di Hotel Golden Tulip belumlah sepenuhnya terlaksana dikarenakan adanya hambatan seperti kesadaran karyawan dan kesibukan di Hotel, latar belakang pendidikan karyawan juga berpengaruh terhadap pemahaman akan pentingnya menerapkan Hygiene dan Sanitasi untuk menjaga kebersihan lingkungan kerja dan produk yang di hasilkan.

Kata Kunci: Hygiene, sanitasi, dan Patiseri