

## ABSTRAK

---

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana penerapan serta implementasi *hygiene* serta sanitasi di dapur Hotel Horison Bandung yang penerapannya sangat mempengaruhi terhadap pembuatan kualitas produk *pastry*. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah kualitatif dan dilakukan selama enam bulan selama di hotel. Teknik pengumpulan data menggunakan dokumentasi untuk mengetahui gambaran umum perusahaan terutama hotel: melakukan wawancara untuk mengetahui penerapan *hygiene* dan sanitasi *equipment* dapur *pastry* Hotel Horison Bandung dan observasi untuk mengetahui cara dalam menangani dalam hal penerapan *hygiene* dan sanitasi *equipment* dapur *pastry* hotel Horison Bandung, hal tersebut terbalik dengan kondisinya kurang layak di pakai karena ada peralatan yang rusak, hilang ketersediaannya serta kurang memadai. Keterbatasan jumlah serta kualitas *hygiene* peralatan sangat mempengaruhi jam kerja para pegawai serta kualitas produk yang akan dibuat. Untuk mensiasatinya maka pihak Hotel Horison Bandung lebih melakukan perawatan serta pembenahan terhadap peralatan dapur *pastry* untuk menghasilkan produk berkualitas serta dapat meningkatkan citra yang baik bagi hotel.

***Kata kunci: Hygiene, Sanitasi, Equipment, Pastry***

## **ABSTRACT**

---

*This Study aims to find out how the application and implementation of hygiene and sanitation in the kitchen Hotel Horison Bandung which its application is very influence on the manufacture of quality pastry products. The Method used in this research is qualitative and done for six months during at the hotel. Technique of collecting using documentation to know general description of company especially hotel: do interview to know applying hygiene and sanitation kitchen equipment in Hotel Horison Bandung and observation to know to deal in the application of hygiene and sanitary equipment kitchen pastry Hotel Horison Bandung. This is reversed with the growing inter hotel that conditions afire less feasible in use because there are equipment that is damaged, lost availability and inadequate. To solve it then the Hotel Horison Bandung more routinely perform maintenance, supervision, and improvements will hygiene and sanitation of pastry kitchen equipment to produce quality products and can improve a good image for the hotel.*

**Keywords: Hygiene, Sanitation, Equipment, Pastry**