

ABSTRAK

Penelitian ini membahas tentang penerapan hygiene sanitasi pada pastry departemen di Grand Tebu Hotel. Penelitian ini dilatar belakangi oleh tingkat kualitas makanan yang semakin menurun. Akibatnya hasil olah makanan akan menjadi tidak sehat untuk di konsumsi manusia. Grand Tebu Hotel Bandung berupaya meningkatkan kualitas makanan yang ada di area pastry dengan cara menerapkan standar hygienes dan sanitasi dalam setiap proses pengolahan makanan pada Pastry Departemen. Pengambilan data dilakukan dengan tehnik wawancara, dan pengamatan kepada Chef de Partie Pastry. Disamping hal tersebut studi pustaka juga menjadi salah satu tehnik yang dilakukan untuk mengetahui teori pendukung tentang standar hygienes dan sanitasi hotel. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Pastry di Grand Tebu Hotel sudah memiliki standarisasi hygiene sanitasi seperti, standar hygienes sanitasi pada kebersihan pribadi karyawan, hygienes dan sanitasi area pastry yang menjadi tanggung jawab seluruh karyawan pastry, penerapan hygienes dan sanitasi pada peralatan, hygiene sanitasi makanan yang diterapkan hotel meliputi proses penyimpanan bahan makanan disesuaikan dengan tempat dan spesifikasi bahan yang akan di simpan.

Kata Kunci: Hygiene, Sanitasi, Kualitas