

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi implementasi sistem manajemen keamanan pangan (SMKP) pada Kitchen Department Hotel Sahid Jaya Lippo Cikarang dalam menjaga keamanan pangan. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah kualitatif deskriptif dengan teknik pengumpulan data melalui observasi partisipatif, penelitian ini melibatkan survei dan wawancara untuk memahami tingkat kesadaran dan pemahaman staff kitchen tentang standar keamanan pangan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar staff kitchen memiliki pemahaman tentang pentingnya keamanan pangan, tetapi kesadaran terhadap aspek-aspek spesifik dan praktik terbaik masih bervariasi. Beberapa staff kitchen menunjukkan kesadaran yang tinggi, sementara yang lain mungkin perlu lebih banyak informasi dan pelatihan untuk meningkatkan pemahaman mereka. Meskipun tidak ada peraturan tertulis yang mengatur standar keamanan pangan, pemahaman dan kesadaran staff kitchen terhadap hal ini penting untuk mencegah potensi masalah kesehatan dan reputasi hotel.

Kata Kunci: sistem manajemen keamanan pangan, *kitchen departement*, standar keamanan pangan, Hotel Sahid Jaya Lippo Cikarang