

ABSTRAK

Higiene dan sanitasi merupakan aspek penting dalam industri perhotelan, khususnya di area restoran, karena berpengaruh langsung terhadap kualitas makanan dan pelayanan yang diberikan kepada pelanggan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis upaya peningkatan higiene dan sanitasi di area Restoran Terazza Hotel Dorsett Grand Subang. Metode yang akan dilakukan dalam penelitian ini adalah metode kualitatif dengan melakukan observasi secara langsung terhadap kondisi higiene dan sanitasi di berbagai area restoran, meliputi makanan, area prasmanan, serta kebersihan staf. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan standar kebersihan oleh staf, peningkatan kebersihan area restoran, pengawasan berkala yang dilakukan oleh pihak manajemen higiene dan sanitasi, serta kepedulian dan kontribusi secara signifikan terhadap peningkatan standar higiene dan sanitasi di restoran. Penelitian ini menyimpulkan bahwa peningkatan standar higiene dan sanitasi dapat mendukung reputasi hotel dan meningkatkan loyalitas pelanggan.

Kata Kunci: higiene, sanitasi, restoran, kebersihan, loyalitas pelanggan.