

Abstrak

Pariwisata sebagai industry sangat pesat perkembangannya, hal ini dapat kita lihat dari semakin banyaknya hotel. Perkembangan dunia perhotelan di Indonesia khususnya di daerah Surabaya sudah semakin maju. Salah satu hotel berbintang 4 yang ada di kota Surabaya adalah Java Paragon Hotel and Recidences. Dalam dunia perhotelan hygiene dan sanitasi sangat perlu diterapkan di semua bagian hotel tersebut, dan salah satu yang sangat perlu melakukan penerapan hygiene dan sanitasi adalah dapur hotel. Hal dikarenakan kebersihan dan kesehatan dapur adalah kunci keberhasilan dari seluruh tugas dalam mengerjakan bidang food product and preparation. Maka penulis ingin melakukan penelitian dengan judul **“penerapan hygiene dan sanitasi pengolahan makanan di Main Kitchen Restoran The Café Hotel Java Paragon Surabaya”**. Tujuan dan manfaat penelitian ini adalah untuk mengetahui dan mempelajari tentang penerapan hygiene dan sanitasi serta mengetahui kendala-kendala apa saja yang dihadapi.

Dalam penelitian ini penulis menggunakan metode deskriptif kualitatif yaitu menggambarkan keadaan yang sebenarnya. Data yang dipergunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan skunder yang diperoleh dari observasi langsung.

Dari hasil pengamatan yang dilakukan oleh penulis di dapur utama hotel Java Paragon Surabaya, yang harus diperhatikan dalam penerapan hygiene dan sanitasi adalah pertama hygiene dan sanitasi dapur meliputi semua bagian dapur seperti dinding dapur, lantai yang harus selalu dibersihkan dan melakukan pengepelan, pemberantasan tikus, lalat, dan serangga, serta pembuangan sampah yang dilakukan setiap tempat sampah tersebut penuh. Kedua hygiene dan sanitasi peralatan yang melakukan langkah-langkah seperti memisahkan jenis-jenis peralatan dan membersihkannya sesuai dengan metode masing-masing bahan. Ketiga adalah personal hygiene yang memerlukan penampilan pribadi yang bersih dan sehat. Serta yang keempat adalah hygiene dan sanitasi bahan makanan dengan melakukan pembersihan bahan makanan dan pembersihan wadah penyimpanan bahan makanan serta menerapkan system FIFO (first in first out)

Kendala-kendala dalam penerapan hygiene dan sanitasi pengolahan makanan di dapur utama hotel Java Paragon Surabaya adalah belum pahamnya sebagian karyawan tentang arti personal hygiene, kurangnya pengawasan serta kurangnya pekerja. Adapun cara untuk mengatasi kendala-kendala tersebut adalah menambah staf sesuai dengan kebutuhan, adanya pelatihan dan evaluasi mengenai hygiene dan sanitasi serta memberi pengawasan lebih terhadap bawahan agar kinerjanya semakin efektif.