

## ABSTRAK

Hotel adalah salah satu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian bangunan untuk menyediakan jasa penginapan, makan dan minum serta jasa lainnya yang dikelola secara komersial. Hotel berasal dari kata HOSTEL yang diambil dari bahasa perancis kuno, yang mempunyai tempat penampungan untuk pendatang, dan juga diartikan sebagai bangunan yang menyediakan makanan dan minuman yang disediakan untuk umum. Jadi, pada mulanya hotel diciptakan untuk melayani masyarakat.

Penerapan hygiene sanitasi merupakan aspek yang harus diperhatikan pelaksanaannya untuk mencapai derajat kesehatan secara maksimal utamanya dalam sebuah Apartemen. Pemeliharaan hygiene sanitasi peralatan, serta perorangan merupakan kunci dalam pemeliharaan hygiene sanitasi makanan, sebagian besar kejadian pencemaran makanan disebabkan oleh tidak terpeliharanya hygiene sanitasi pekerja yang terlibat dalam proses pengolahan pemasakan, dan penyajian makanan.

Didalam suatu penerapan – penerapan yang berujung pada peningkatan kualitas dan etos kerja, akan ada suatu kendala yang menghambat dan memicu untuk dipikirkan bagaimana untuk menanggulangi kendala tersebut. Namun bersamaan dengan itu semua, justru akan meningkatkan kepada pihak pengelola Apartemen maupun para karyawan untuk lebih berkualitas dalam bekerja dan melakukan suatu pelayanan yang akan diberikan kepada tamu.

Penelitian ini penulis menggunakan metode penelitian yang sikapnya deskriptif, artinya pembahasan akan lebih menekankan uraian yang bersifat deskriptif. Deskriptif adalah pembahasan yang lebih menekankan uraian yang bersifat kuantitatif dengan tujuan untuk memperoleh kejelasan sedetil mungkin mengenai masalah yang diambil diatas dan penulisan dapat menjabarkan penyelesaian masalah sesuai dengan tujuan penelitian ini secara jelas dan mendalam.

Dalam penerapan hygiene sanitasi di Apartemen Graha Residence, ada beberapa hal yang perlu diterapkan, mulai dari kebersihan peralatan makanan sampai kebersihan individu, seorang karyawan sebaiknya sadar akan apa yang dimaksud dengan hygiene sanitasi untuk menjaga agar makanan tetap terjaga kebersihannya. Bukan hanya hygiene sanitasi makanan, peralatan pun harus kita jaga kebersihannya, untuk menjaga agar tetap hygiene, setiap peralatan sebaiknya harus dicuci dengan baik sesuai SOP, baik manual maupun menggunakan mesin, dan juga bagaimana menjaga agar kebersihan individu tetap terjaga.