

ABSTRAK

Fokus penelitian ini adalah tentang penerapan Hygiene dan Sanitasi di *Dry Storage* Katering Sonokembang Surabaya. Kesehatan dan kebersihan merupakan kunci keberhasilan dari seluruh tugas dalam melaksanakan bidang *Food Production and Preparation*, maka penelitian ini dilakukan dengan judul “Penerapan Hygiene & Sanitasi di *Dry Storage* Katering Sonokembang Surabaya”. Adapun tujuan dan manfaat dari penelitian ini adalah untuk mengetahui dan mempelajari sejauh mana penerapan Hygiene dan Sanitasi serta kendala-kendala yang dihadapi. Data yang dipergunakan dalam penelitian Tugas Akhir ini adalah metode penelitian deskriptif dengan menggunakan tipe pendekatan secara kualitatif, yang data-data nya berupa kata-kata, gambar, dan bukan menggunakan angka-angka dan juga menjelaskan tentang teori hygiene, sanitasi, dan *dry storage*, berguna untuk menjawab permasalahan mengenai tanggung jawab karyawan *dry storage* terhadap kebersihan dan kesehatan bahan-bahan makanan. Dari hasil penelitian yang telah dilakukan di *dry storage* Katering Sonokembang Surabaya, maka beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam penerapan Hygiene dan Sanitasi adalah hygiene dan sanitasi *dry storage* meliputi kebersihan ruang dimana suhu dan kelembapan diperiksa setiap hari, penerapan sistem FIFO yang meliputi pemeriksaan bahan makanan yang jarang digunakan dan disimpan di freezer. Hygiene dan sanitasi untuk karyawan *dry storage* yang perlu diperhatikan meliputi kebersihan dan kesehatan tubuh. Katering Sonokembang Surabaya mengupayakan suatu perhatian hygiene dan sanitasi berdasarkan Standarisasi yang telah diterapkan dan diharapkan dapat meningkatkan kualitas operasional *dry storage*.

Katakunci : Hygiene & Sanitasi, Katering, Dry Storage