

BAB IV

PENUTUP

4.1 Kesimpulan

Manajemen hotel berupaya sebaik mungkin menerapkan kebersihan atau menerapkan *hygiene* sanitasi di dapur Palapa Coffee Shop, Hotel Grand Inna Tunjungan Surabaya, agar menghasilkan produk makanan yang baik dan sehat. Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam menerapkan *hygiene* sanitasi di dapur adalah :

1. Penerapan Hygiene Sanitasi di Dapur Palapa Coffee Shop

a. *Hygiene* dan Sanitasi pada Lingkungan Dapur

Tempat pengolahan makanan yang baik harus memenuhi persyaratan dan bermanfaat untuk kesehatan, kenyamanan dan keamanan pegawai selama bekerja dalam bekerja, seperti memiliki penerangan yang cukup, ventilasi, exhauster, dinding, dan laantai dapur yang baik, pembuangan sampah dilakukan secara benar dan upaya pencegahan atau mengurangi serangga dan tikus di ruangan dapur.

b. *Hygiene* dan Sanitasi pada Peralatan Masak dan Peralatan Saji

Peralatan dapur terbagi menjadi 2 yaitu peralatan masak dan peralatan saji. Peralatan masak adalah peralatan yang diperlukan dalam proses pengolahan makanan. Sedangkan peralatan saji adalah peralatan yang digunakan sebagai tata hidangan. Peralatan masak dan peralatan saji dalam