

**UPAYA PENINGKATAN HYGIENE DAN SANITASI PADA FOOD AND  
BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT DI HOTEL W SEMINYAK BALI**

**Oleh**

**Gede Yoga Saputra, NIM. 1807031006**

**Jurusan Manajemen**

**Prodi Perhotelan Program Diploma III**

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana upaya pihak manajemen kitchen W Bali Seminyak dalam meningkatkan kualitas hygiene dan sanitasi. Metode penelitian yang digunakan yaitu metode deskriptif kualitatif dengan cara observasi, wawancara dan dokumentasi untuk melaksanakan pencarian data. Subjek dalam penelitian ini adalah *sous chef*, *Jr sous chef*, dan *CDP kitchen* hotel W Bali Seminyak yang dapat membantu untuk memberikan berupa informasi terkait penelitian. Objek penelitian ini yaitu upaya peningkatan hygiene dan sanitasi di *kitchen* guna memberikan rasa aman, nyaman dan kelancaran kerja kepada seluruh staf *kitchen*. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa adanya beberapa keluhan staf terkait penerapan hygiene dan sanitasi yang kurang maksimal dikarenakan penerapan *SOP* yang kurang baik. Dengan adanya keluhan seperti ini chef bergerak cepat untuk menanggapi dengan melakukan beberapa hal seperti menambah jumlah karyawan, melaksanakan briefing setiap hari sebelum bekerja, serta hal yang lainnya yang dapat menunjang meningkatnya kualitas kualitas hygiene dan sanitasi pada kitchen hotel W Bali Seminyak.

**Kata Kunci : *Higiene, Sanitasi, SOP, Kitchen.***

**UPAYA PENINGKATAN HYGIENE DAN SANITASI PADA FOOD AND  
BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT DI HOTEL W SEMINYAK BALI**

**Oleh**

**Gede Yoga Saputra, NIM. 1807031006**

**Jurusan Manajemen**

**Prodi Perhotelan Program Diploma III**

***ABSTRACT***

*This study aims to determine how the efforts of the W Bali Seminyak kitchen management in improving the quality of hygiene and sanitation. The research method used is descriptive qualitative method by means of observation, interviews and documentation to carry out data searches. The subjects in this study were sous chef, Jr sous chef, and CDP kitchen hotel W Bali Seminyak who could help provide information related to research. The object of this research is an effort to improve hygiene and sanitation in the kitchen in order to provide a sense of security, comfort and smooth work to all kitchen staff. The results of this study indicate that there are several staff complaints related to the application of less than optimal hygiene and sanitation due to poor implementation of SOPs. With complaints like this, the chef moves quickly to respond by doing several things such as increasing the number of employees, carrying out daily briefings before work, as well as other things that can support improving the quality of hygiene and sanitation in the W Bali Seminyak hotel kitchen.*

*Keywords: Hygiene, Sanitation, SOP, Kitchen.*