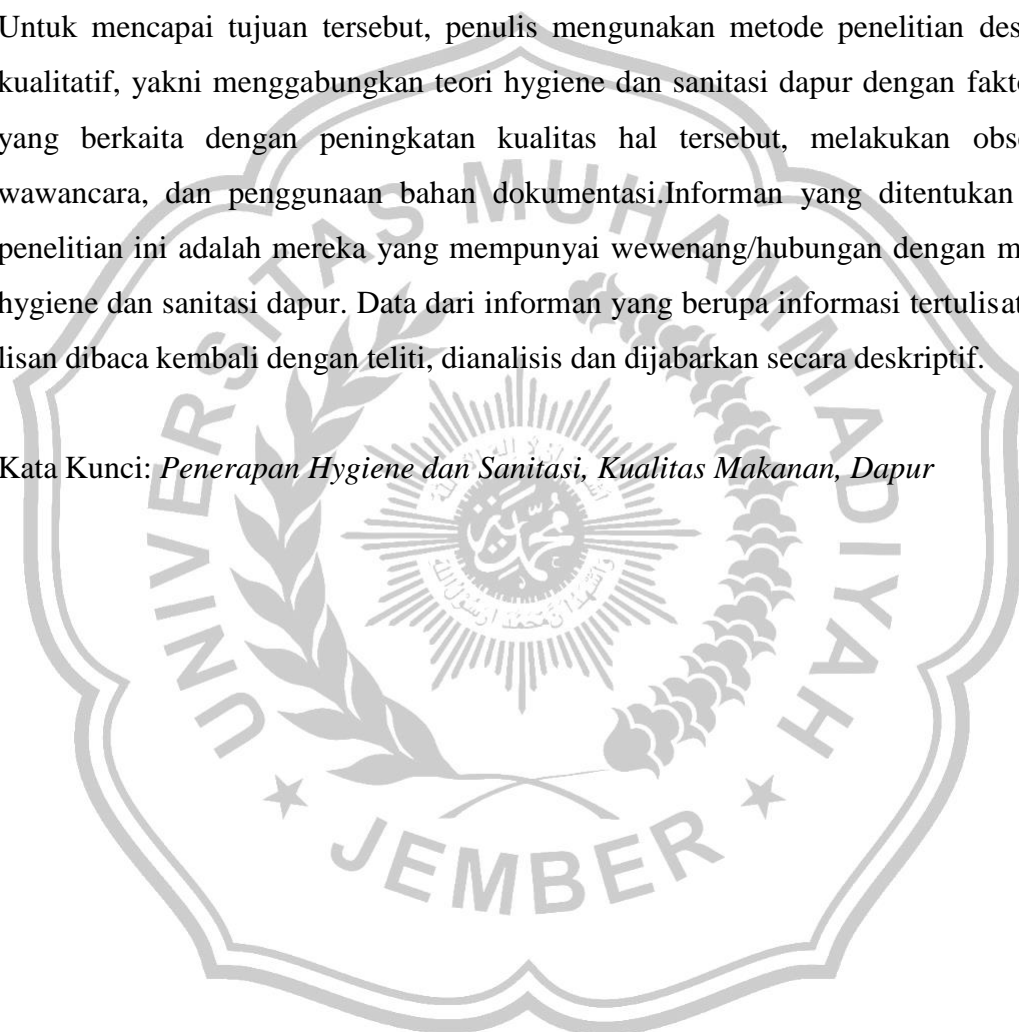


## ABSTRAK

Kitchen sebagai bagian dari hotel yang difungsikan untuk mengolah makanan harus betul-betul terjaga hygiene dan sanitasi nya. Dalam karya ilmiah ini, penulis ingin mengetahui upaya apa saja untuk menjaga hygiene dan sanitasi dapur di Lekker Restoran Hotel Aston Jember agar dapat menghasilkan makanan yang berkualitas.

Untuk mencapai tujuan tersebut, penulis menggunakan metode penelitian deskriptif kualitatif, yakni menggabungkan teori hygiene dan sanitasi dapur dengan faktor lain yang berkaitan dengan peningkatan kualitas hal tersebut, melakukan observasi, wawancara, dan penggunaan bahan dokumentasi. Informan yang ditentukan dalam penelitian ini adalah mereka yang mempunyai wewenang/hubungan dengan masalah hygiene dan sanitasi dapur. Data dari informan yang berupa informasi tertulis ataupun lisan dibaca kembali dengan teliti, dianalisis dan dijabarkan secara deskriptif.

Kata Kunci: *Penerapan Hygiene dan Sanitasi, Kualitas Makanan, Dapur*



## ABSTRAK

*The kitchen as part of the hotel that is used to process food must be really clean and sanitary. In this scientific paper, the author wants to know what are the efforts to maintain the cleanliness and sanitation of the kitchen at Lekker RestaurantHotel Aston Jember in order to produce quality food.*

*To achieve this goal, the author uses a qualitative descriptive method, which combines the theory of kitchen hygiene and sanitation with other factors related to improving the quality of it, conducting observations, interviews, and the use of documentation materials. Informants who are determined in this study are those who have authority/relationship with kitchen hygiene and sanitation issues. Data from informants in the form of written or oral information is read back carefully, and descriptively.*

*Keywords: Application of Hygiene and Sanitation, Food Quality, Kitchen*

