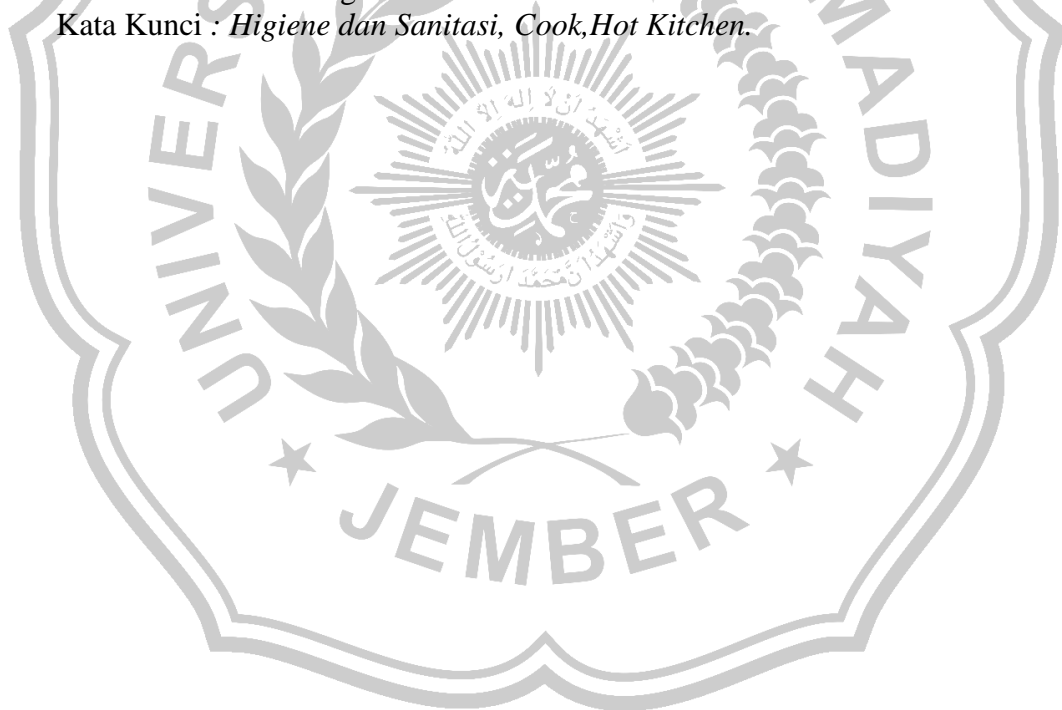


## ABSTRAK

Tugas Akhir ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana upaya pihak manajemen kitchen Ascent Premiere Hotel Malang 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, dan Jr sous chef, 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 nya 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 hygiene dan sanitasi pada kitchen Ascent Premiere Hotel Malang.

Kata Kunci : *Higiene dan Sanitasi, Cook, Hot Kitchen.*



## ABSTRACT

*This study aims to find out how the efforts of the Ascent Premiere Hotel Malang kitchen management in improving the quality of hygiene and sanitation. The research method used is a qualitative descriptive method by way of observation, interviews and documentation to carry out data searches. The subjects in this study were sous chefs and Jr. sous chefs, who could help provide information related to research. The object of this research is efforts to improve hygiene and sanitation in the kitchen in order to provide a sense of security, comfort and smooth work for all kitchen staff. The results of this study indicate that there are several staff complaints related to the implementation of hygiene and sanitation that is not optimal due to poor SOP implementation. With complaints like this, chefs move quickly to respond by doing a number of things such as increasing the number of employees, carrying out briefings every day before work, as well as other things that can support improving the quality of hygiene and sanitation in the Ascent Premiere Hotel Malang kitchen.*

*Keywords: Hygiene and Sanitation, Cook, Hot Kitchen.*

