

ABSTRAK

Hygiene dan Sanitasi dalam penyimpanan bahan makanan adalah upaya pengendalian faktor resiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan dalam proses penyimpanan bahan makanan. Penyimpanan bahan makanan yang sesuai standar akan memperlambat pembusukan makanan sehingga kualitas makanan tetap terjaga. Tujuan dari penelitian ini untuk mengamati penerapan *Hygiene* sanitasi dalam penyimpanan bahan makanan di *Garde Manger Section* Sheraton Surabaya Hotel and Towers. Metode pengumpulan data yang dilakukan adalah metode observasi, metode wawancara dan metode dokumentasi. Dari hasil penelitian yang telah dilakukan oleh peneliti Penyimpanan bahan makanan di *Garde Manger Section* Sheraton Surabaya Hotel and Towers masih belum diterapkan secara maksimal dan mengakibatkan banyak bahan makanan dibuang sebelum digunakan serta menurunkan kualitas makanan yang akan disajikan.

Kata kunci : *Hygiene*, Sanitasi, Penyimpanan, Makanan

ABSTRACT

Hygiene and sanitation in food storage are efforts to control a contamination risk factors on food in the storage process. The food storage according to standards will retard decompostion of food so it could have a good food quality. The Purpose of this study is to observe the application of Hygiene and sanitation under food storage in the garde manger section sheraton surabaya hotel and towers. The methode of collecting data are observation methods, interview methods and documetation methods. From the researched by researcherthe food storage in sheraton surabaya hotel and tower has been not implemented optimally and a lot of food being discarded before use then could reducing the quality of food when it served.

Keywords : Hygiene, Sanitation,Storage, Food