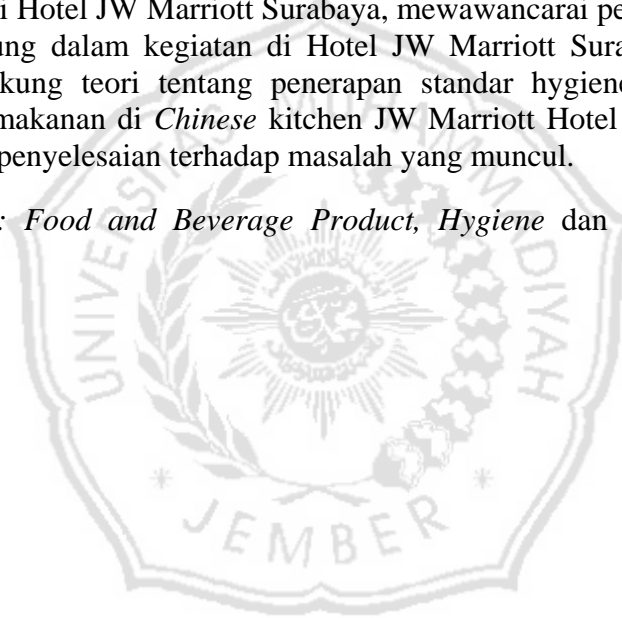


## ABSTRAK

Standar *Hygiene* dan sanitasi pada pengolahan makanan adalah hal yang sangat penting untuk diperhatikan di *Food and Beverage Product Department*. *Hygiene* dan Sanitasi makanan adalah salah satu usaha pencegahan yang menitik beratkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu kesehatan, mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan sampai pada saat dimana makanan dan tersebut siap untuk dikonsumsi kepada konsumen. Tujuan penelitian kertas karya ini adalah untuk memperluas pengetahuan tentang penerapan standar hygiene dan sanitasi pada pengolahan makanan di *Chinese kitchen JW Marriott Hotel Surabaya*, dan menambah informasi tentang hotel JW Marriott Surabaya. Pembuatan kertas karya ini menggunakan cara pengumpulan data dengan mengambil data dari website resmi Hotel JW Marriott Surabaya, mewawancarai pembimbing lapangan, terjun langsung dalam kegiatan di Hotel JW Marriott Surabaya, studi literatur yang mendukung teori tentang penerapan standar hygiene dan sanitasi pada pengolahan makanan di *Chinese kitchen JW Marriott Hotel Surabaya* dan untuk menemukan penyelesaian terhadap masalah yang muncul.

Kata kunci : *Food and Beverage Product, Hygiene* dan Sanitasi pengolahan makanan



## ABSTRACT

Standard Hygiene and sanitation in food processing are very important things to consider in the Food and Beverage Product Department. Food Hygiene and Sanitation is one of the prevention efforts that focuses on activities and actions that are necessary to free food and drinks from all hazards that can disrupt health, starting from before food is produced, during the process of processing, storing, transporting until when food and it is ready to be consumed by consumers. The purpose of this paper is to broaden the knowledge of the application and hygiene and sanitation standards in food processing in the JW Marriott Hotel Surabaya Chinese kitchen, and to add information about the JW Marriott Surabaya hotel. Making this paper uses the method of collecting data by retrieving data from the official website of JW Marriott Hotel Surabaya, interviewing field supervisors, directly involved in activities at JW Marriott Hotels in Surabaya, literature studies that support the theory of the application hygiene and sanitation in food processing in the Chinese kitchen JW Marriott Hotel Surabaya and to find solutions to problems that arise.

Keywords: Food and Beverage Product, food processing hygiene and sanitation

