ANALISIS PENERAPAN HIGIENE SANITASI *FOOD AND BEVERAGE* DEPARTEMEN DI W BALI, SEMINYAK

Oleh

Kadek Dika Pariawan, Nim 1807031011

Prodi Perhotelan Program Diploma III

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penerapan Higiene dan Sanitasi *Food and Beverage* Department di W Bali, Seminyak dan Untuk mengetahui sistem yang dibuat untuk selalu menjaga higiene dan sanitasi di area tamu maupun area belakang. Dalam penelitian ini menggunakan penelitian kualitatif yang mempunyai karakteristik alami sebagai sumber data langsung, deskriptif, Metode pengumpulan data dalam penelitian ini seperti dokumentasi dan wawancara secara langsung tanpa perantara. Subjek dalam penelitian ini adalah assisten director manager *food And beverge* dan manager fire restoran di W Bali Seminyak. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa, Peneraparan hygiene sanitasi sangat berpengaruh penting pada saat pandemi. Strategi yang digunakan dalam menangani masalah hygiene sanitasi yaitu, menggunakan APD (*hand glove*, masker), Hand sanitizer wajib berada di setiap tempat, menjaga kebersihan alat dan tempat makan, kesehatan seluruh karyawan.

Kata Kunci : Higiene sanitasi, Pandemi, Food And Beverage

ANALISIS PENERAPAN HIGIENE SANITASI *FOOD AND BEVERAGE* DEPARTEMEN DI W BALI, SEMINYAK

Oleh

Kadek Dika Pariawan, Nim 1807031011

Prodi Perhotelan Program Diploma III

Abstract

This study aims to determine the application of Hygiene and Sanitation to the Food and Beverage Department in W Bali, Seminyak and to find out the system created to always maintain hygiene and sanitation in the guest area and back area. In this study using qualitative research that has natural characteristics as a source of direct data, descriptive, data collection methods in this study such as documentation and direct interviews without intermediaries. The subjects in this study were the assistant director manager of food and beverge and the manager of the fire restaurant at W Bali Seminyak. The results of this study indicate that, the application of hygiene and sanitation is very important during a pandemic. The strategies used in dealing with sanitation hygiene problems are, using PPE (hand gloves, masks), hand sanitizers must be in every place, maintaining the cleanliness of eating utensils and places, the health of all employees.

Keyword : Higiene sanitasi, Pandemi, Food And Beverage