

ABSTRAKSI

Tujuan penelitian ini adalah dengan penerapan hygiene dan sanitasi serta *prosedure* penyimpanan *kitchen utensil*, diharapkan dapat memperlancar operasional di restoran JAMOO hotel Shangri-La Surabaya.

Metode yang digunakan adalah metode deskriptif dengan bentuk penelitian kualitatif. Sumber data dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah observasi, wawancara dan studi kepustakaan. Alat pengumpul data utama dalam penelitian ini adalah peneliti sendiri sebagai karyawan magang di hotel Shangri-La.

Hasil dari penelitian ini, menunjukkan *prosedure* pencucian *kitchen utensil* yang baik dan benar, yaitu menggunakan 3 sink sebagai media untuk membersihkan *kitchen utensil*. Serta untuk penyimpanan peralatan menggunakan rak yang berbahan dasar dari stainless steel, karena rak dari bahan stainless steel kuat dan tidak mudah lapuk. Dari hasil Penelitian tersebut, dapat disimpulkan bahwa kebersihan dan kerapian penyimpanan *kitchen utensil* membantu dalam kelancaran operasional restoran JAMOO.

Kata Kunci : Hygiene Sanitasi, Kitchen Utensil.

ABSTRACT

The purpose of this research is with the application of hygiene sanitation and storage procedures which is good and right for kitchen utensil, is expected to expedite operations at the restaurant JAMOO Shangri-La hotel Surabaya.

The method used is descriptive methods with qualitative research form. The data source in this research is the primary data and secondary data. Data collection techniques used are observation, interview and the study of librarianship. The main data-collecting instrument in this study is the researchers themselves as an employee of an internship at hotel Shangri-La.

The results of this study, kitchen utensil washing procedures showed that good and right, is using 3 sink as a media to clean kitchen utensil. As well as for the storage of equipment using shelves made of stainless steel, because stainless steel material of the shelving is strong and not easily rotted. From the results of such research, it can be inferred that the cleanliness and tidiness of the kitchen utensil storage can help the operational fluency in JAMOO restaurant.

Key Words : Hygiene Sanitation, Kitchen Utensil.