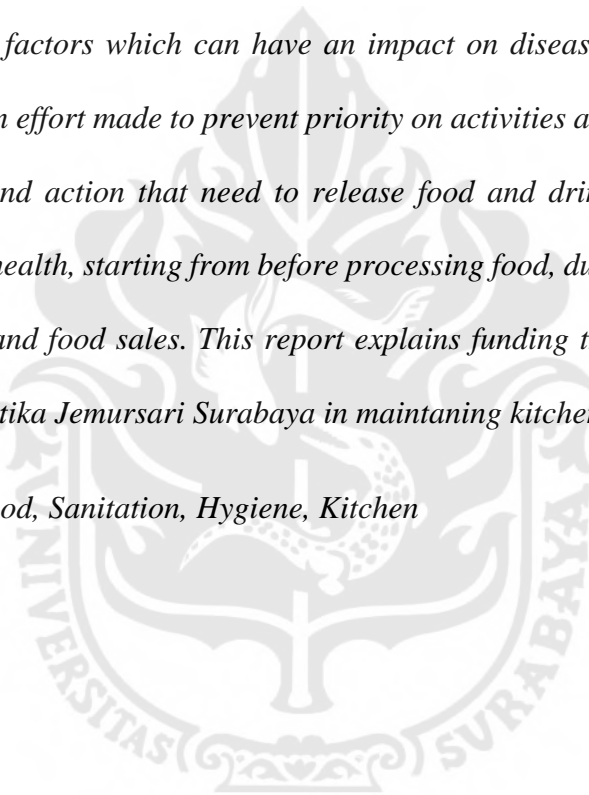


ABSTRACT

this Internship Report aims to provide an understanding of the application of sanitation and hygiene in the kitchen so that food and the environment are kept clean. Sanitation and hygiene are two different things, hygiene is a health effort in maintaining and protecting the subject while sanitation is an effort to control environmental factors which can have an impact on disease transmission. Food sanitation is an effort made to prevent priority on activities and action that need to release food and action that need to release food and drink from hazards that interfere with health, starting from before processing food, during food processing, food storage, and food sales. This report explains funding the scope of each will help Hotel Santika Jemursari Surabaya in maintaning kitchen cleanliness.

Key words: Food, Sanitation, Hygiene, Kitchen



ABSTRAK

Laporan kerja lapangan ini bertujuan untuk memberikan pengertian mengenai penerapan sanitasi dan *hygiene* didalam *kitchen* agar makanan dan lingkungan tetap terjaga kebersihannya. Sanitasi dan *hygiene* merupakan dua hal yang berbeda, *hygiene* adalah suatu usaha kesehatan dalam memelihara dan melindungi subjeknya sedangkan sanitasi adalah usaha pengawasan terhadap faktor lingkungan dimana dapat memberikan dampak penularan penyakit. Sanitasi makanan adalah usaha yang dilakukan untuk mencegah yang diutamakan pada kegiatan dan tindakan yang perlu untuk melepaskan makanan dan minuman dari bahaya yang mengganggu kesehatan, dimulai dari sebelum mengolah makanan, saat proses pengolahan makanan, penyimpanan makanan, dan penjualan. Laporan ini menjelaskan mengenai ruang lingkup masing masing yang akan membantu Hotel Santika Jemursari Surabaya dalam menjaga kebersihan *kitchen*.

Kata Kunci : Makanan, Sanitasi, *Hygiene*, *Kitchen*