

ABSTRAK

Nama : Reinhart Osmond
Program Studi: Bisnis Perhotelan
Judul : Deskripsi *Personal Hygiene*, Penyimpanan Bahan Baku, dan Kebersihan Alat di Dapur Caffè Milano Jakarta

Penelitian bertujuan untuk mengetahui standar *personal hygiene*, proses penyimpanan bahan baku dan produk, serta standar kebersihan alat di dapur Caffè Milano. Teknik analisis yang digunakan adalah teknik analisis kualitatif. Persaingan industri food and beverage dewasa ini menjadi sangat ketat, hal ini mendorong setiap restoran di Jakarta untuk menaikkan kualitas layanan baik dari sisi rasa pada makanan, hal kebersihan juga menjadi perhatian kusus. Hal ini mendorong peneliti untuk melakukan penelitian di tempat peneliti melakukan program magang yaitu di Caffè Milano. Berdasarkan hasil analisis yang sudah dilakukan, dapat disimpulkan sebagai berikut: (1) Standar Personal Hygiene di Caffè Milano sudah mengikuti aturan dan standar seperti Hotel bintang 5 dan restoran lainnya. Setiap hari para koki kepala memastikan bahwa semua orang yang bekerja pada hari tersebut menjaga kebersihan diri mulai dari tangan, kuku, rambut, wajah, hidung, serta mulut. Untuk uniform sendiri pihak restoran menyediakan 3 potong untuk setiap orang, sehingga penggunaan bisa hanya sehari saja dan bisa langsung dicuci. (2) Standar penyimpanan bahan baku dan produk di Caffè Milano memiliki penyimpanannya sendiri untuk setiap bahan berbeda. Di area *dapur* memiliki 2 standing *lemari pendingin* dan 2 standing *freezer*. Tujuannya untuk memisah setiap bahan yang ada, seperti sayuran dan buah diletakan pada area yang berbeda guna menghindari *cross contamination*. SOP yang berlaku sangat ketat untuk proses penyimpanan adalah FIFO yaitu first in first out, barang yang datang diawal harus digunakan terlebih dahulu. (3) Standar *Hygiene* dan sanitasi peralatan yang ada di Caffè Milano sebagian besar sudah berjalan dengan baik. *General Cleaning* mingguan yang dilakukan adalah satu satu cara yang dilakukan supaya semua area termasuk alat alat juga dapat dibersihkan dengan baik. Namun tetap ada sedikit catatan yang harus diperhatikan dan lebih ditingkatkan lagi dalam hal pencucian alat ketika restoran sedang dalam keadaan rame. Terkadang *pekerja* pencuci terburu buru sehingga tidak melakukan prosedur pencucian alat dengan sebenar benarnya.

Kata Kunci: *Personal Hygiene*, Penyimpanan Bahan Baku, Kebersihan Alat, HACCP

ABSTRACT

*Name : Reinhart Osmond
Study Program : Hospitality Business
Title : Description of Personal Hygiene, Storage of Raw Materials, and Cleanliness Level of Tools in Dapur Caffè Milano Jakarta*

The research aims to determine the personal hygiene standards, the process of storing raw materials and products, as well as the standard of cleanliness of the equipment in Caffè Milano's dapur. The analysis technique used is a qualitative analysis technique. Competition in the food and beverage industry today is very tight, this has encouraged every restaurant in Jakarta to raise the quality of service both in terms of taste in food, hygiene matters are also a particular concern. This encourages researchers to conduct research in places where researchers undertake an internship program, namely in Caffè Milano. Based on the results of the analysis that has been done, it can be concluded as follows: (1) Personal Hygiene Standards at Caffè Milano have followed the rules and standards such as 5 star Hotels and other restaurants. Every day the head chefs make sure that everyone who works on that day takes care of personal hygiene starting from the hands, nails, hair, face, nose, and mouth. For the uniform itself, the restaurant provides 3 pieces for each person, so that usage can only be for one day and can be washed immediately. (2) The storage standard for raw materials and products in Caffè Milano has its own storage for each different material. In the dapur area has 2 standing chiller and 2 standing freezers. The aim is to separate each ingredient, such as vegetables and fruit, from different areas to avoid cross contamination. The very strict SOP for the storage process is FIFO, that is, first in first out, goods that arrive at the beginning must be used first. (3) Hygiene standards and equipment sanitation at Caffè Milano are mostly already running well. Weekly General Cleaning is one way that all areas including equipment can be cleaned properly. But there are still a few notes that must be considered and even more improved in terms of washing tools when the restaurant is in a crowded state. Sometimes the cleaning pekerja are in such a hurry that they do not properly carry out the procedure for washing the equipment.

Keywords: Personal Hygiene, Storage Of Raw Materials, Tool Hygiene, HACCP