

# **PENERAPAN HIGIENE DAN SANITASI PADA RESTORAN EMILIE**

Nama : Fernandri Setiawan  
NIM : 31140037  
Program Studi: Bisnis Perhotelan

## **ABSTRAK**

Penerapan Higiene dan Sanitasi di restoran merupakan salah satu hal yang penting di terapkan. Hal ini dikarenakan bahwa Higiene dan Sanitasi memberikan dampak positif bagi perkembangan sebuah restoran. Jika Higiene dan Sanitasi tidak di perhatikan maka akan mengakibatkan menurunnya kepuasan pelanggan dan berdampak pada reputasi restoran. Berdasarkan hal tersebut maka penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Penerapan Higiene dan Sanitasi pada Restoran Emilie. Metodologi penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif dengan jumlah responden sebanyak 21 orang. Teknik sampling yang digunakan adalah sampling jenuh. Metode analisis data yang digunakan yaitu metode deskriptif frekuensi dengan penyajian dalam bentuk diagram dan table. Hasil dalam penelitian ini menunjukkan bahwa faktor Higiene dan Sanitasi yang paling dominan adalah Masalah kesehatan, Memperbaiki, Pengawasan, Mempertahankan dan Lingkungan.

**Kata Kunci:** *Higiene, Sanitasi, Restoran*

# **PENERAPAN HIGIENE DAN SANITASI PADA RESTORAN EMILIE**

Name : Fernandri Setiawan  
NIM : 31140037  
Program : Hotel Business

## **ABSTRACT**

*The application of hygiene and sanitation in the restaurant is one of the most important aspect to be applied. This is because hygiene and sanitation have a positive impact on the development of a restaurant. If hygiene and sanitation are not applied properly, it will cause a decrease in customer satisfaction and will impact on the reputation of the restaurant. Based on this, this research aims to find out the application of hygiene and sanitation in Emilie restaurant. The methodology used in this research is descriptive method with 21 respondents. The sampling technique used is "Teknik Sampling Jenuh". The analysis method used is descriptive frequency method in the form of diagrams and tables. The results in this research indicate that the most dominant factors of hygiene and sanitation are health problems, repairing, supervising, maintaining and environment.*

**Keywords:** *Hygiene, Sanitation, Restaurant*