

ABSTRAK

Kepercayaan tamu hotel terhadap kebersihan dan kualitas (makanan hotel) yang dihasilkan oleh petugas dapur. Jika kebersihan ini dapat dicapai, maka akan menguntungkan baik bagi staf maupun pengunjung hotel yang makan di hotel. Untuk menyelidiki dampak kebersihan terhadap kualitas makanan di dapur. Data untuk penelitian ini dikumpulkan dari pengamatan yang dilakukan di dapur Fox HARRIS Bandung. Model regresi linier yang paling sederhana, yaitu regresi linier dengan satu variabel (variabel independen), diadopsi dalam penelitian ini. Pendekatan kuantitatif digunakan untuk mengolah data. Berdasarkan hasil temuan penelitian ini membahas, menjelaskan, dan membandingkan teknik penerapan persyaratan hygiene untuk menjaga kualitas makanan, serta pemahaman mengenai bahan baku makanan dan prosedur penyimpanan produk di dapur Hotel Fox HARRIS Bandung. Penelitian ini juga dilengkapi dengan jawaban atas tantangan dalam menetapkan hygiene makanan di dapur Fox HARRIS City Center Bandung. Faktor yang sangat berpengaruh terhadap kualitas makanan adalah hygiene personal, hygiene tempat pengolahan makanan, dan hygiene terhadap bahan makanan. Selain itu cita rasa, dan temperature juga sangat berpengaruh terhadap kualitas makanan yang ada di hotel Fox HARRIS City Center Bandung.

Kata Kunci : penerapan, hygiene, kualitas kebersihan, kitchen