

## **ABSTRAK**

Industri pariwisata seperti hotel, restoran, dan usaha boga lainnya akhir-akhir ini berkembang pesat, sehingga menuntut terciptanya suasana yang nyaman dari berbagai aspek bagi calon pelanggan. Penerapan hygiene dan sanitasi pada industri pariwisata yang berkaitan dengan proses pengolahan makanan dan minuman merupakan hal yang sangat penting di terapkan agar memberikan keuntungan bagi karyawan dan tamu hotel dan restaurant yang menikmati makanan. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan dan mengetahui penerapan hygiene dan sanitasi dalam proses pengolahan produk di open kitchen (fresco restaurant) hotel hilton bandung. Open kitchen merupakan salah satu section dari food and beverage yang memiliki konsep dapur yang di tata terbuka. Penerapan hygiene dan sanitasi di open kitchen dilakukan untuk mencegah penyakit dan menjaga kesehatan. Penerapan ini juga dapat mempengaruhi citra hotel. Berdasarkan penelitian dan pengamatan yang telah dilakukan, penulis menyimpulkan bahwa penerapan standar sanitasi dan hygiene yang baik di sebuah hotel dapat meningkatkan kesehatan, kebersihan, dan kualitas suatu produk jika diterapkan sesuai dengan prosedur yang berlaku.

Kata Kunci : Sanitasi dan Hygiene, Hotel, Open Kitchen, Hotel Hilton Bandung.