

## Pengaruh Hygiene & Sanitasi terhadap Kualitas Makanan Restoran Taman Gita dari Perspektif Karyawan di Hotel RIB

I Made Ambara Putra<sup>1</sup>, I Nyoman Sukana Sabudi<sup>2</sup>, Nyoman Gede Mas Wiartha<sup>3</sup>, Ni Desak Made Santi Diwyartha<sup>4</sup>

<sup>1,2,3,4</sup> Politeknik Pariwisata Bali dan [santidiwyartha@yahoo.com](mailto:santidiwyartha@yahoo.com)

---

### ABSTRAK

---

Kualitas makanan yang baik dan higienis merupakan aspek krusial di industri perhotelan. Dengan meningkatnya jumlah bakteri pada makanan, hal ini mengindikasikan bahwa penerapan higiene belum optimal dan diduga berkaitan dengan kurangnya Higiene & Sanitasi. Tujuan penelitian ini adalah menganalisis pengaruh Higiene & Sanitasi terhadap kualitas makanan di hotel RIB. Penelitian ini dilakukan di hotel RIB. Jumlah sampel pada penelitian ini berjumlah 80 responden yang melibatkan para karyawan food and beverage kitchen dan food and beverage service. Data dikumpulkan dengan penyebaran kuesioner dan wawancara. Teknik analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah Uji validitas, Uji reabilitas, Uji normalitas, Uji heteroskedastisitas, Uji regresi linear sederhana, Koefisien determinasi dan Uji T dengan menggunakan SPSS version 26 for windows. Hasil analisis data menunjukkan bahwa Higiene & Sanitasi berpengaruh positif dan signifikan terhadap kualitas makanan, Dimana didapatkan nilai t(hitung) sebesar 9,056 dengan nilai sig sebesar  $0,000 < 0,05$ . Higiene & Sanitasi memiliki kontribusi sebesar 76 % terhadap kualitas makanan. Dari hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa Higiene & Sanitasi berpengaruh positif dan signifikan terhadap kualitas makanan.

**Kata Kunci:** *Higiene, Kualitas, Makanan, Pengolahan, Sanitasi*

### ABSTRACT

---

Good and hygienic food quality is a crucial aspect of the hospitality industry. An increase in bacterial count in food indicates that hygiene practices are not optimal and are likely related to a lack of Hygiene & Sanitation. The objective of this research was to analyze the influence of Hygiene & Sanitation on food quality at RIB Hotel. This study was conducted at RIB Hotel. The sample size for this study was 80 respondents, involving food and beverage kitchen and food and beverage service employees. Data was collected through questionnaires and interviews. The analytical techniques used in this study were Validity Test, Reliability Test, Normality Test, Heteroscedasticity Test, Simple Linear Regression Test, Coefficient of Determination, and T-Test, using SPSS version 26 for Windows. The data analysis results showed that Hygiene & Sanitation has a positive and significant influence on food quality, where a t (count) value of 9.056 was obtained with a significance value of 0.000 ( $p < 0.05$ ). Hygiene & Sanitation contributed 76% to food quality. From the results of this study, it can be concluded that Hygiene & Sanitation has a positive and significant influence on food quality.

**Keywords:** *Food, Hygiene, Practices, Quality, Sanitation*

---

### PENDAHULUAN

Banyak hotel menghadapi masalah dalam membuktikan kualitas produk mereka di pasar global. Tanpa standar yang diakui, bisnis sering kesulitan bersaing dan mendapatkan kepercayaan dari konsumen dan mitra kerja. Ketidakmampuan untuk memenuhi standar internasional dapat mengakibatkan keraguan pada kualitas, penurunan kredibilitas, dan kehilangan peluang kerja sama. Jika ini terjadi, perusahaan terancam kehilangan pangsa pasar dan kepercayaan pelanggan yang sudah mereka bangun. ISO membantu menetapkan standar internasional yang diakui secara global. Dengan memahami standar ISO, perusahaan dapat meningkatkan kualitas, meningkatkan kredibilitas, dan mendapatkan peluang yang lebih besar di pasar global. Banyak produk makanan

melintasi batas negara, menyoroti perlunya standar global untuk manajemen keamanan pangan. ISO 22000 memenuhi kebutuhan ini dengan memberikan pedoman yang dapat diikuti untuk membantu mengidentifikasi dan mengendalikan bahaya yang terkait dengan keamanan pangan (Edwin, dkk., 2019).

Industri perhotelan, sebagai sarana prasarana utama, harus memastikan Higiene & Sanitasi serta dari segi pangannya, seperti kualitas makanan yang disajikan dan kebersihan. Untuk memenuhi ekspektasi tamu yang semakin meningkat, pengolahan makanan di hotel berbintang, seperti Intercontinental Bali Resort, memerlukan ketelitian dan standar operasional yang tinggi. Penyajian makanan yang tidak higienis dapat memengaruhi reputasi hotel secara keseluruhan. Kebersihan di bidang pangan erat kaitannya dengan higienitas dan penerapan perilaku higienis. Makanan yang tidak dikelola dengan baik dan benar oleh penjamah makanan dapat menimbulkan dampak negatif seperti penyakit dan keracunan akibat bahan kimia, mikroorganisme, tumbuhan atau hewan, serta menimbulkan alergi (Alwi, dkk., 2019).

Berdasarkan hasil analisis awal terhadap manajemen hotel RIB, masih sering terdapat nilai angka *TPC* yang melebihi jumlah maksimal. Dapat diartikan bahwa masih perlu dilakukan analisis penyebab terjadinya hal tersebut yang mungkin saja ditimbulkan dari kurangnya personal Higiene pada penjamah makanan, kurangnya pemahaman proses masuknya bahan makanan, cara pengelolaan bahan makanan, hingga lingkungan sekitar yang masih sering terlihat hama, tikus, kecoa. Sanitasi yang merujuk besar pada lingkungan sekitar juga sangat berpengaruh, karena di sekitar area restoran TG di Hotel RIB, masih sering terlihat hama seperti tikus dan kecoa. Hal itu semua tentu akan sangat berpengaruh pada kualitas makanan dikarenakan bakteri dapat sangat cepat berkembang dalam waktu yang singkat. (Surya, dkk., 2024).

Berdasarkan umpan balik dari pelanggan yang telah disampaikan, sejumlah tamu mengeluhkan penemuan helai rambut pada makanan restoran TG, tidak hanya itu beberapa tamu juga ada yang memberikan keluhan tentang roti yang tersedia belum cukup. Hal ini menunjukkan pentingnya penjamah makanan dalam menerapkan praktik Higiene & Sanitasi untuk mencegah kontaminasi dan meningkatkan keamanan makanan. Dalam sektor perhotelan, penerapan standar Higiene & Sanitasi dalam pengolahan makanan memiliki dampak signifikan terhadap persepsi tamu mengenai keamanan dan kualitas makanan yang mereka nikmati. Langkah ini juga dapat meminimalkan risiko penyakit yang terkait dengan makanan. Penelitian ini bertujuan untuk menyelidiki lebih dalam mengenai pengaruh Higiene & Sanitasi terhadap kualitas makanan di kalangan penjamah makanan di Hotel RIB. Diharapkan hasil penelitian ini dapat memberikan wawasan dan solusi untuk menurunkan angka kejadian yang tinggi.

Berdasarkan uraian yang dipaparkan pada latar belakang, maka permasalahan penelitian adalah: Bagaimana penerapan Higiene & Sanitasi penjamah makanan restoran TG di Hotel RIB? Apakah metode penerimaan bahan makanan restoran TG di Hotel RIB? Apakah *pest* dan hama dapat mempengaruhi kualitas makanan?

## LANDASAN TEORI

### A. Standar Kesehatan

Industri makanan dan minuman sangat rentan terhadap kontaminasi. BPOM menekankan pentingnya pemahaman dan penerapan prinsip keamanan pangan

(Suesilowati & Fajri, 2023). Di InterContinental Bali Resort, beberapa sistem digunakan sebagai acuan keamanan pangan, yaitu:

1. **Food Safety Management System (FSMS):** Sistem berbasis HACCP yang menjamin makanan aman dari mikroba dan kontaminan sepanjang rantai distribusi.
2. **ISO 22000:** Standar internasional keamanan pangan yang menyatukan persyaratan manajemen pangan di seluruh rantai pasok (Kurniawan, 2020).
3. **HACCP:** Sistem yang mengidentifikasi titik kritis dalam proses produksi makanan untuk mencegah bahaya kontaminasi (Vatria, 2022).

## B. Higiene

Higiene mencakup kebersihan individu untuk mencegah penyakit (Robert, 2019). Dalam konteks penjamah makanan, praktik higiene sangat penting untuk mencegah kontaminasi (Noviastuti & Putranti, 2021). Prinsip dasar higiene dalam pengelolaan makanan meliputi:

1. **Pemilihan bahan makanan:** Mengacu pada standar mutu nasional (Adolph, 2016).
2. **Pengolahan makanan:** Menjamin makanan aman, bernilai gizi, dan enak dikonsumsi (Azizah et al., 2022).
3. **Penyimpanan bahan:** Dilakukan dengan prinsip FIFO dan FEFO, serta pemisahan bahan alergen.

## C. Sanitasi

Sanitasi adalah upaya menjaga lingkungan fisik agar tidak merugikan kesehatan (Widyastuti & Almira, 2019). Berbeda dari higiene yang bersifat personal, sanitasi lebih mengarah pada lingkungan. Faktor penting dalam sanitasi meliputi:

1. **Fasilitas:** Kualitas air, kebersihan area, dan pengendalian hama (Muliyadi, dkk., 2020).
2. **Peralatan:** Harus memenuhi standar kesehatan (Widyastuti & Almira, 2019).
3. **SDM:** Penjamah makanan harus sehat, bebas penyakit, dan melalui pemeriksaan rutin seperti rectal swab.

## D. Kualitas Makanan

Kualitas makanan mencakup aspek penampilan, rasa, warna, aroma, dan tekstur, yang memengaruhi keputusan pembelian konsumen (Triyani, 2020). Kualitas sangat tergantung pada bahan baku dan proses pengolahan yang sesuai standar.

## E. Kerangka Pemikiran

Kerangka pemikiran merupakan landasan teoritis yang menjelaskan hubungan antar variabel penelitian (Syahputri, dkk., 2023). Dalam penelitian ini:

1. **Variabel independen (X):** Higiene & Sanitasi

2. **Variabel dependen (Y):** Kualitas makanan

Kerangka ini menjadi acuan dalam memahami sejauh mana penerapan higiene dan sanitasi mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan.

**METODE PENELITIAN**

Objek penelitian ini adalah seluruh karyawan yang memiliki kontak dengan makanan, antara lain: *Food & Beverages Service dan Food & Beverages Kitchen*. Populasi memiliki hubungan yang erat dengan masalah yang diteliti. Populasi dalam hal ini melibatkan karyawan *food and beverage kitchen, food and beverage service* sebanyak 128 orang. Karakteristik responden penelitian ini pekerja di Hotel RIB sebagai penjamah makanan (*Food and beverage kitchen, food and beverage service, Steward*), dan pekerja di Hootel RIB yang tidak menggunakan seragam pelindung diri lengkap. Rumus slovin adalah formula untuk menghitung jumlah sampel minimal jika perilaku sebuah populasi belum diketahui secara pasti. Penentuan jumlah sampel yang digunakan dalam penelitian ini akan dihitung menggunakan rumus slovin. Adapun penelitian yang menggunakan rumus slovin dikarenakan besarnya populasi karyawan sebanyak 128 orang. Rumus slovin yang dimaksud sebagai berikut:

$$n = \frac{N}{1 + N(e)^2}$$

Keterangan: N = Jumlah sampel N = Jumlah populasi  
 E = Persen(%) kelonggaran, ketaktelitian karena kesalahan yang masih dapat ditoleransi berkisar 5-10%

Dalam penelitian ini diambil nilai e, misal 5%, maka:

$$\begin{aligned} n &= 111 / (1 + (111 \times \%)^2) \\ &= 111 / (1 + (111 \times 0,005^2)) \\ &= 111 / (1 + (111 \times 0,0025)) \\ &= 80 \text{ orang} \end{aligned}$$

Berdasarkan perhitungan rumus slovin tersebut sampel yang digunakan adalah 111 orang dan dapat disimpulkan bahwa jumlah yang ditetapkan adalah 111 orang. Jumlah responden tersebut dianggap sudah memenuhi jumlah minimal untuk memperoleh data penulisan yang mencerminkan keadaan populasi. Proses pengumpulan data mencakup observasi, dokumentasi, kuesioner dan wawancara (Ardiansyah, dkk., 2023).

Analisis data merupakan sebuah metode yang berfungsi untuk menemukan solusi atas isu dan hipotesis yang diajukan. Dalam penelitian ini, analisis data akan diterapkan untuk menilai seberapa besar dampak X terhadap Y. Sebelum melanjutkan dengan analisis regresi, penulis harus terlebih dahulu melakukan uji pada instrumen pengumpul data yang digunakan untuk memastikan hasil yang optimal. Jenis pengujian analisis data mencakup uji instrumen penelitian, dan uji klasik.

**A. Uji Instrumen Penelitian**

Sebelum instrumen penelitian digunakan secara menyeluruh untuk pengumpulan data,

validitas dan reliabilitas instrumen diuji. Uji instrumen penelitian adalah proses evaluasi yang bertujuan untuk memastikan bahwa instrumen yang digunakan dalam penelitian dapat melakukan pengukuran dengan akurat dan konsisten. Teknik uji instrumen penelitian mencakup uji validitas dan uji reliabilitas.

Pengujian validitas adalah pengukuran akurasi antara data yang sebenarnya ada pada subjek penelitian dan data yang dilaporkan oleh peneliti. Pengujian validitas berfungsi untuk mengevaluasi apakah item-item dalam sebuah daftar pertanyaan relevan dalam menjelaskan suatu variabel. Sebaiknya, setiap pertanyaan perlu diuji validitasnya secara terpisah. Hasil  $r$  hitung kita bandingkan dengan  $r$  tabel, dimana  $df = n - 2$  dengan signifikansi 5% jika  $r$  tabel  $< r$  hitung maka valid.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian adalah informasi atau temuan yang diperoleh dari proses pengumpulan dan analisis data menggunakan metode penelitian yang direncanakan. Hasil ini menunjukkan jawaban atas pertanyaan penelitian atau hipotesis yang diuji serta menggambarkan hubungan antara variabel yang diteliti. Hasil dapat disajikan dalam bentuk grafik, tabel, statistik, atau deskripsi naratif, dan dapat digunakan sebagai dasar untuk membuat kesimpulan. Posisi tertinggi pada struktur organisasi F&B Service Hotel RIB dipegang Director of Food and Beverages yang memiliki tanggung jawab penuh terhadap keseluruhan pengelolaan departemen makanan dan minuman. Posisi ini membawahi dua jabatan penting, yaitu Food and Beverage Manager dan Director of Conference and Events (C&E), yang keduanya memiliki fokus pengawasan di bidang operasional restoran maupun kegiatan jamuan dan event. Struktur organisasi ini kemudian terbagi berdasarkan outlet restoran dan fungsi masing-masing, yang masing-masing dipimpin oleh seorang Restaurant Manager, seperti restoran Taman Gita, Room Service, KO, Jimbaran Garden, Sunset Bar, dan Bella Cucina. Setiap Restaurant Manager dibantu oleh Assistant Restaurant Manager dan Supervisor, yang berperan dalam pengawasan langsung terhadap pelayanan harian serta memastikan standar layanan tetap optimal.

Posisi tertinggi pada struktur organisasi food and beverage kitchen Hotel RIB terdapat Executive Chef yang bertanggung jawab atas keseluruhan manajemen dapur, mulai dari perencanaan menu, pengawasan standar kebersihan dan sanitasi, hingga pengelolaan sumber daya manusia. Di bawah Executive Chef terdapat Executive Sous Chef, Executive Japanese Chef, yang membantu dalam koordinasi operasional harian serta memastikan standar kualitas makanan tetap terjaga. Struktur ini kemudian terbagi ke dalam beberapa bagian spesifik sesuai outlet atau jenis masakan, masing-masing dipimpin oleh seorang Sous Chef, setiap Sous Chef membawahi seorang Chef de Cuisine yang memiliki tanggung jawab teknis dan pengawasan langsung di area kerjanya. Selanjutnya, terdapat Chef de Partie yang bertugas menjalankan produksi makanan sesuai dengan tanggung jawab tertentu di dapur, dan Commis yang membantu Chef de Partie.

Departemen Quality & Continuous Improvement (QCI) departemen merupakan salah satu departemen yang memainkan peran penting dalam memastikan bahwa hotel tersebut dapat menyediakan produk dan layanan yang berkualitas tinggi dan berkelanjutan. Departemen ini berfungsi sebagai pengawas dan pengendali kualitas produk dan layanan hotel, serta berperan dalam mengembangkan dan mengimplementasikan sistem manajemen mutu yang efektif dengan menerapkan sistem dasar *FSMS*, *HACCP*, *ISO 9001* & *ISO 22000*. Departemen ini memiliki dua *section* yang memiliki fungsi dan tanggung jawab masing – masing, *section* yang dimaksud antara lain: Higiene dan Quality

Higiene di InterContinental Bali Resort adalah salah satu bagian dari Departemen *Quality Control dan Improvement* (QCI) yang memiliki tanggung jawab penuh untuk memastikan kebersihan dan kualitas makanan di hotel. Bagian ini memiliki peran utama terkait penelitian yang dilakukan saat ini, seksi ini berfokus pada penjaminan kebersihan makanan hotel, serta memantau dan mengendalikan faktor-faktor lingkungan serta hama tikus dan kecoa yang dapat mempengaruhi kualitas makanan. *Quality* di InterContinental Bali Resort adalah salah satu bagian dari Departemen *Quality Control dan Improvement* (QCI) yang memiliki tanggung jawab penuh untuk merencanakan, menganalisis dan mengevaluasi kinerja hotel agar minim dari resiko cacat dan mendapatkan hasil yang maksimal.

Penanganan Higiene & Sanitasi makanan restoran TG di Hoel RIB. Terdapat fenomena yang berhubungan dengan penanganan hygiene sanitasi makanan di Hotel RIB, pihak hotel menetapkan standar tinggi terhadap izin sanitasi makanan dalam menyediakan layanan berkualitas tinggi kepada tamu titik terdapat peningkatan dari penemuan kesalahan penanganan hygiene sanitasi makanan dan peningkatan penemuan kasus berkaitan dengan makanan yang sebenarnya merupakan fenomena yang terjadi. Hotel RIB khususnya Departemen *Food and Beverage* memiliki standar kualitas yang tinggi namun implementasinya mungkin tidak konsisten atau ada beberapa yang belum diterapkan Sesuai dengan standar ISO. 22.000 tahun 2018 Hal ini dapat mempengaruhi kualitas layanan yang diberikan kepada tamu dan berpotensi mengurangi kepuasan tamu.

Dalam penanganan Higiene & Sanitasi makanan, Hotel RIB baru saja merencanakan sertifikasi ISO 22000:2018. Manajemen hotel melalui departemen Higiene memberikan tanggung jawab dalam mengawasi segala bentuk implementasi para penjamah makanan berdasarkan standarisasi ISO 22000:2018 dengan tetap menerapkan konsep *food safety management system*. Pengawasan dilakukan dengan berbagai cara yaitu menggunakan logbook implementasi keamanan pangan dan hygiene sanitasi makanan kepada setiap outlet di Hotel RIB. Selain itu departemen hygiene melakukan inspeksi ke seluruh outlet food and beverage setiap 1 bulan sekali, dan pengambilan sampel makanan pada event yang melebihi dari 25 pax dan inspeksi ini telah dilakukan secara berkala. Untuk penerimaan barang di Hotel RIB masih belum memenuhi standar ISO dikarenakan dari segi standar karyawan masih kurang akan tetapi standar seperti sanitizing makanan, penerimaan barang sesuai kriteria bahan pangan sudah dilakukan. Faktor lingkungan, khususnya keberadaan hama seperti tikus, kecoa, dan serangga lainnya, berpotensi mempengaruhi kualitas makanan di Restoran Taman Gita. Untuk mengatasi permasalahan tersebut, pihak manajemen telah menerapkan berbagai tindakan pengendalian hama seperti penyemprotan (spraying), pengasapan (fogging), pemasangan umpan (baiting), penyegelan (sealing), serta penerapan prosedur sanitasi yang disesuaikan dengan kondisi di lapangan.

Berdasarkan hasil penilaian responden terhadap aspek kualitas makanan, diperoleh nilai tertinggi pada item pernyataan nomor 8, yakni "melakukan penyimpanan tepung dan biji pada suhu 25°C atau suhu ruang," dengan nilai rata-rata sebesar 3,83. Sementara itu, dua item yang memperoleh nilai terendah adalah pernyataan nomor 13 "menggunakan peralatan yang utuh, tidak cacat, tidak retak, tidak menggumpal, dan mudah dibersihkan" serta pernyataan nomor 15 "tidak mengolah makanan saat menderita penyakit seperti tifus, diare, batuk pilek, atau disentri," yang masing-masing memperoleh nilai rata-rata sebesar 3,39. Kedua nilai ini dibulatkan menjadi 3, sebagaimana tercantum pada Tabel 4.12. Secara keseluruhan, rerata nilai tabulasi pada variabel kualitas makanan adalah 3,6, yang berada dalam kategori "selalu." Temuan ini menunjukkan bahwa karyawan memiliki kesadaran yang cukup tinggi terhadap pentingnya menjaga kualitas makanan.

## A. Hasil Analisis Data

Hasil analisis data merupakan output dari proses pengolahan data menggunakan metode statistik yang sesuai dengan jenis dan tujuan penelitian. Pada penelitian ini, dilakukan pengujian terhadap asumsi klasik dan analisis regresi linier sederhana.

### 1. Uji Asumsi Klasik

Uji asumsi klasik terdiri dari: uji normalitas, uji linearitas, dan uji heteroskedastisitas. Uji normalitas bertujuan untuk mengetahui apakah data residual dalam model regresi berdistribusi normal. Metode Kolmogorov-Smirnov digunakan dalam pengujian ini. Berdasarkan hasil pengujian, diperoleh nilai signifikansi sebesar 0,200, yang lebih besar dari batas toleransi 0,05. Dengan demikian, data dinyatakan berdistribusi normal (Ghozali, 2016).

Uji linearitas digunakan untuk memastikan adanya hubungan linear antara variabel independen dan dependen. Berdasarkan hasil *test of linearity*, nilai signifikansi pada *deviation from linearity* adalah 0,632 ( $> 0,05$ ), yang menunjukkan bahwa hubungan antara kedua variabel bersifat linear.

Uji heteroskedastisitas digunakan untuk mendeteksi adanya ketidaksamaan varian residual antar pengamatan. Hasil uji menunjukkan nilai signifikansi untuk variabel Higiene & Sanitasi sebesar 0,140 ( $> 0,05$ ), sehingga dapat disimpulkan bahwa tidak terjadi gejala heteroskedastisitas dalam model (Ghozali, 2018).

### 2. Analisis Regresi Linier Sederhana

Analisis regresi linier sederhana dilakukan untuk mengetahui pengaruh variabel independen (X) terhadap variabel dependen (Y), serta sejauh mana hubungan tersebut bersifat positif atau negatif. Hasil analisis melalui SPSS versi 25 menunjukkan nilai konstanta sebesar 0,475 dan koefisien regresi untuk variabel Higiene & Sanitasi sebesar 0,057. Maka, diperoleh persamaan regresi sebagai berikut:

$$Y = 0,475 + 0,057X$$

Persamaan ini menunjukkan bahwa jika nilai Higiene & Sanitasi meningkat sebesar 1 satuan, maka kualitas makanan (Y) akan meningkat sebesar 0,057. Karena koefisien regresi bernilai positif, maka dapat disimpulkan bahwa pengaruh Higiene & Sanitasi terhadap kualitas makanan adalah positif.

### 3. Uji T (Parsial)

Uji T dilakukan untuk mengetahui apakah pengaruh variabel Higiene & Sanitasi terhadap kualitas makanan secara parsial signifikan. Nilai t-hitung diperoleh sebesar 10,498, dengan signifikansi 0,000. Dengan derajat kebebasan ( $df = n - 2 = 80 - 2 = 78$ ) dan tingkat signifikansi 5%, nilai t-tabel sebesar 1,991. Karena  $t\text{-hitung} > t\text{-tabel}$  ( $10,498 > 1,991$ ) dan nilai signifikansi  $< 0,05$  ( $0,000 < 0,05$ ), maka  $H_0$  ditolak dan  $H_1$  diterima. Artinya, secara statistik terdapat pengaruh signifikan variabel Higiene & Sanitasi terhadap kualitas makanan di RIB Hotel.

Analisis koefisien korelasi digunakan untuk menentukan seberapa erat hubungan antara dua variabel. Koefisien korelasi menunjukkan kekuatan hubungan antara variabel bebas (X) yaitu Higiene & Sanitasi dengan variabel terikat (Y) yaitu kualitas makanan. Angka koefisien yang dihasilkan dalam uji korelasi ini berguna untuk menunjukkan kuat atau lemahnya hubungan antar

variabel independen dengan variabel dependen. Hasil dari koefisien korelasi antar variabel memperoleh nilai 0,778, bila diinterpretasikan maka hasil ini menunjukkan pengaruh yang kuat antara variabel (X) terhadap variabel (Y).

Uji Koefisien Determinasi atau analisis koefisien determinasi bertujuan untuk mengetahui besarnya persentase variabel yang diteliti, yaitu variabel bebas hygiene dan sanitasi dalam kurung X terhadap kualitas makanan dalam kurung Y. Hasil perhitungan analisis koefisien determinasi memperlihatkan kontribusi variabel Higiene & Sanitasi terhadap kualitas makanan sebesar 60,6% sementara sisanya sebesar 39,4% dipengaruhi oleh variabel-variabel lain yang tidak diteliti dalam penelitian ini. Menurut Sugiyono (2013), apabila koefisien determinasi berada pada interval 60% - 79,9%, maka koefisien determinasi tersebut dapat dikategorikan kuat. Koefisien determinasi pada penelitian ini sebesar 60,6%, yang berarti bahwa variabel bebas yaitu Higiene & Sanitasi memiliki pengaruh yang kuat terhadap variabel terikat yaitu kualitas makanan di Hotel RIB.

## B. Hasil Wawancara

Menurut jawaban Higiene Manager Hotel RIB dengan daftar pertanyaan dan jawaban yang telah dilampirkan pada lampiran 13 dan 14, Pest atau hama seperti tikus dan kecoa sering terlihat di restoran Taman Gita, terutama tikus jenis atap dan kecoa jenis *germany cockroach* yang berukuran kecil. Meskipun jumlahnya tidak banyak, keberadaan hama-hama ini tetap mengganggu kenyamanan tamu, khususnya saat sarapan. Untuk mencegahnya, dilakukan upaya seperti menutup lubang-lubang besar yang berpotensi menjadi jalan masuk tikus, serta melakukan treatment berkala dan menutup celah kecil dengan sealant.

Hingga saat ini belum pernah ditemukan kecoa dalam makanan tamu, meskipun pernah ada kasus rambut yang diduga berasal dari karyawan. Jika sampai ada tamu yang sakit akibat kontaminasi dari makanan hotel, langkah yang diambil adalah meminta maaf, mencari tahu makanan penyebabnya, mengirim sampel ke laboratorium, dan jika terbukti, memberikan surat permintaan maaf serta kompensasi sesuai dengan SOP yang berlaku.

Pembahasan berisikan tentang penjelasan tentang hasil penelitian variabel, kaitan antara variabel dan karakteristik untuk memberikan pemahaman secara mendalam. Karakteristik responden memperlihatkan mayoritas partisipan adalah pria, dengan jumlah 57 orang, sedangkan wanita hanya ada 23 orang. Komposisi ini memperlihatkan adanya prevalensi laki-laki dalam tenaga kerja di sektor operasional restoran, terutama dalam departemen makanan dan minuman. Dalam hal penerapan kebersihan dan sanitasi, faktor jenis kelamin mungkin memengaruhi cara kerja serta kepatuhan terhadap protokol kebersihan, meski tidak secara langsung mempengaruhi mutu hasil kerja. Sementara itu, mayoritas responden memiliki pendidikan terakhir di tingkat diploma (50 orang), yang biasanya mempersiapkan mereka dengan pengetahuan dasar mengenai teori dan praktik seputar kebersihan makanan dan sanitasi tempat kerja. Ini memberi keyakinan bahwa banyak dari mereka memiliki pemahaman yang cukup tentang pentingnya kebersihan dan sanitasi untuk menjaga kualitas makanan.

Kelompok usia responden yang paling banyak adalah antara 31 hingga 40 tahun (32 orang) dan sebagian besar memiliki pengalaman kerja antara 1 hingga 5 tahun (46 orang), yang menunjukkan bahwa banyak karyawan berada di fase produktif dan memiliki pengalaman memadai untuk mengimplementasikan prosedur sesuai dengan standar operasional. Tingginya jumlah kunjungan, yaitu 66 dari 80 responden yang pernah terlibat dalam kunjungan atau pemeriksaan, memperkuat kesimpulan bahwa mereka aktif dalam pengawasan terhadap aspek

kebersihan dan sanitasi. Keterlibatan aktif ini membantu mereka mengenali potensi risiko kontaminasi dan pentingnya menjaga mutu makanan di restoran Taman Gita. Oleh karena itu, data ini menunjukkan adanya keterkaitan yang kuat antara latar belakang pendidikan, pengalaman kerja, dan kesadaran akan pentingnya penerapan kebersihan dan sanitasi demi menjamin kualitas makanan di lingkungan hotel bintang lima seperti Hotel RIB.

Hasil penelitian variabel Higiene & Sanitasi yang dilakukan di Hotel RIB memperoleh hasil tertinggi hanya 76% yang menjawab benar tentang "Shigella adalah patogen bawaan makanan yang menyebabkan demam dan nyeri perut". Kementerian kesehatan telah menyatakan memang benar shigella merupakan patogen bawaan makanan yang dapat menyebabkan demam dan nyeri perut. Dalam hal ini dapat disimpulkan bahwa masih ada 24% lainnya yang belum memahami salah satu hal yang berkaitan dengan Higiene & Sanitasi. Pada pertanyaan ke-18 tentang "Bersin akan mempengaruhi kualitas makanan" responden sebanyak 59% menjawab benar dan masih ada 41% responden yang menjawab salah dalam hal ini kementerian kesehatan juga telah menyatakan bahwa bersin memang benar dapat mempengaruhi kualitas makanan dikarenakan bakteri yang dibawa oleh manusia dapat memberikan pencemaran fisik terhadap makanan. Dapat disimpulkan bahwa karyawan Hotel RIB masih perlu mendapatkan edukasi pemahaman terkait Higiene & Sanitasi.

Hasil penelitian variabel kualitas makanan memperoleh nilai rata-rata sebesar 3,6, yang dapat diartikan berada pada interval 3,26 – 4 dengan kategori selalu. Rata-rata tertinggi yaitu pada pernyataan ke-8 "melakukan penyimpanan tepung dan biji dengan suhu 25°C atau suhu ruangan yang memperoleh nilai rata-rata 3,83 kemudian disusul dengan rata-rata tertinggi selanjutnya yaitu pada pernyataan ke-1 sebesar 3,78 yaitu "Memilih bahan baku yang segar dan tidak busuk". Dapat disimpulkan bahwa penjamah makanan di Hotel RIB telah dapat melakukan pemilihan bahan baku dan menyimpan makanan dengan tepat. Hubungan Higiene & Sanitasi terhadap Kualitas Makanan menunjukkan bahwa meskipun para penyaji makanan di Hotel RIB telah menjalankan cara yang benar dalam memilih bahan baku dan menyimpan makanan, masih terdapat kelemahan dalam pengetahuan serta pemahaman mengenai Higiene & Sanitasi. Kaitan dan implikasi dijelaskan sebagai berikut: Hubungan antara Higiene & Sanitasi dan Kualitas Makanan Kurangnya pengetahuan dan pemahaman mengenai Kebersihan dan Sanitasi dapat berdampak negatif pada standar makanan yang diproduksi, yang pada gilirannya dapat menyebabkan kontaminasi makanan, kerusakan produk makanan, serta masalah kesehatan bagi para konsumen. Oleh karena itu, sangat penting untuk meningkatkan pengetahuan dan pemahaman mengenai Higiene & Sanitasi dalam rangka meningkatkan kualitas produk makanan, menjamin keamanan makanan, dan menambah kepercayaan konsumen terhadap produk yang dihasilkan. Dengan demikian, pemahaman yang baik dan pengetahuan mengenai Higiene & Sanitasi dapat menjadi salah satu faktor utama dalam meningkatkan kualitas makanan serta melindungi kesehatan para konsumen.

Implikasi bagi Peningkatan Kualitas Makanan. Hasil studi ini menunjukkan bahwa meningkatkan pengetahuan serta pemahaman mengenai Higiene dan Sanitasi dapat menjadi salah satu metode untuk memperbaiki mutu makanan di Hotel RIB. Hal ini dapat berkontribusi pada peningkatan keamanan makanan, mengurangi kemungkinan terjadinya keracunan makanan, dan menambah kepercayaan konsumen terhadap produk makanan yang ditawarkan. Dengan cara ini, hotel akan dapat memperbaiki citra serta mutu layanan yang diberikan kepada para tamu, sekaligus memenuhi standar tinggi untuk kualitas makanan. Meningkatkan pengetahuan dan pemahaman mengenai Higiene dan Sanitasi juga dapat membantu hotel agar tetap patuh pada peraturan serta

standar kesehatan yang ada, dan meningkatkan kesadaran dan kepatuhan staf terhadap praktik Higiene dan Sanitasi yang benar.

## KESIMPULAN

Higiene & Sanitasi secara signifikan memengaruhi kualitas makanan di Hotel RIB. Hasil penelitian menunjukkan pengaruh yang positif dan kuat, dengan nilai  $t$  (hitung) sebesar 10,948 (lebih besar dari 1,991) dan nilai signifikansi sebesar 0,000 (lebih kecil dari 0,050). Selain itu, Higiene & Sanitasi menyumbang 60,6% terhadap kualitas makanan. Dengan demikian, ketiga rumusan masalah penelitian ini telah terjawab. Pertama, Penerapan Higiene & Sanitasi penjamah makanan restoran di Hotel RIB memiliki hasil 59% dan 41% masih perlu diberikan penyuluhan pengetahuan tentang Higiene & Sanitasi. Kedua, Penerapan metode penerimaan barang hampir memenuhi standar terutama pada tahap *sanitizing* dan pemilahan barang sesuai kriteria sudah dilakukan. *Pest* dan hama dapat mempengaruhi kualitas makanan melalui kontaminasi kimia serta fisik dari hewan tersebut, di lain sisi *pest* dan hama dapat mengganggu kepuasan pelanggan, hal ini dibuktikan dengan *guest voice tamu* dan wawancara dari departemen head.

Saran yang diberikan adalah para karyawan penjamah makanan di Hotel RIB dapat meningkatkan kualitas makanan. Terdapat penelitian lanjutan mengenai kualitas makanan di Hotel RIB dengan menggunakan metode kualitatif, sehingga dapat diketahui kondisi dan situasi Higiene & Sanitasi yang dilakukan di Hotel RIB, sehingga ditentukan langkah-langkah edukasi terkait pemahaman Higiene & Sanitasi.

## REFERENSI

- Adolph, R. (2016). Asuhan Gizi Pada Penderita Diabetes Militus. 1–23.
- Alwi, K., Ismail, E., & Palupi, I. R. (2019). *Pesantren ( Food Handlers ' Knowledge On Food Safety And Food Safety Quality In Islamic Boarding Schools )* Penyediaan Makanan Yang Higiene Dan Sehat Menjadi Prinsip Dasar Seperti Penyakit Dan Keracunan Akibat Atau Fungsi Penyelenggaraan Makanan Dan Makan . 3(November), 31–42.
- Annas, H. N., Andriyani, Fauziah, M., Ernyasih, & Lusida, N. (2021). Gambaran Penerapan Higiene Dan Sanitasi Pengolahan Makanan Di Rumah Makan Padang " X " Pamulang Tangerang Selatan Tahun 2020. *Environmental Occupational Health And Safety Journal*, 2(1), 49–58.
- Aradiansyah, Risnita, & Jailani, M. S. (2023). Teknik Pengumpulan Data Dan Instrumen Penelitian Ilmiah Pendidikan Pada Pendekatan Kualitatif Dan Kuantitatif. *Jurnal IHSAN : Jurnal Pendidikan Islam*, 1(2), 1–9. <https://doi.org/10.61104/Ihsan.V1i2.57>
- Auliya, A., & Aprilia, D. N. (2016). Pengaruh Hygiene Pengolahan Makanan Terhadap Kualitas Makanan Di Hotel Aston Rasuna Jakarta. *Jurnal Hospitality Dan Pariwisata*, 2(2), 216–227. [https://scholar.google.com/scholar?hl=id&as\\_sdt=0%2C5&q=pengaruh+hygiene+pengolahan+makanan+terhadap+kualitas+makanan+di+hotel+aston+rasuna+jakarta&btnq=](https://scholar.google.com/scholar?hl=id&as_sdt=0%2C5&q=pengaruh+hygiene+pengolahan+makanan+terhadap+kualitas+makanan+di+hotel+aston+rasuna+jakarta&btnq=)
- Azizah, S. D., Angelia, K., Mardiah, F. W., Sariningsih, M., & Sagiyo. (2022). Modul Pelatihan Food Safety Management System ISO 22000:2018 Bagi Ahli Gizi Di Fasilitas Pelayanan Penyedia Makanan. *MPD 1 Kebijakan Sistem Manajemen Keamanan Pangan Institusi Penyelenggara Makanan*, iii–28.
- Balaka, M. Y. (2022). Metode Penelitian Kuantitatif. *Metodologi Penelitian Pendidikan Kualitatif*, 1, 130.
- Bumigora Mataram, U. (2024). *Analisis Good Manufacturing Practices (Gmp) Di Panti Sosial Lanjut Usia Mandalika Indah Karlina 1) Novia Zuriatun Sholeha 2), Lina Yunita 3) \**. <http://journal.unmasmataram.ac.id/index.php/gara>
- Fauziah, R., & Suparmi, S. (2022). Penerapan Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Dan Pengetahuan Penjamah Makanan. *Jambura Health And Sport Journal*, 4(1), 11–18.

- <https://doi.org/10.37311/jhsj.v4i1.13469>
- Indri Triyani. (2020). Pengaruh Kualitas Produk Makanan Dan Hygiene Sanitasi Terhadap Kepuasan Tamu Di Anggrek Restaurant Grand Arkenso Park View Hotel Semarang. *Jurnal Visi Manajemen*, 6(2), 117–123. <https://doi.org/10.56910/jvm.v6i2.126>
- Jejama -Jurnal Pengabdian Kesehatan(2023), Higiene Sanitasi Pada Pedagang Kaki Lima Untuk Mewujudkan Keamanan Pangan Di Kebayoran Baru, *Interventions Of Hygiene Sanitary In Street Vendors To Realize Food Safety Kebayoran Baru, Jakarta*. <http://ipt.poltekkes-tjk.ac.id/index.php/1234>
- Jiastuti, T. (2018). Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Dan Keberadaan Bakteri Pada Makanan Jadi Di RSUD Dr. Harjono Ponorogo. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 10(1), 13. <https://ejournal.unair.ac.id/JKL/Article/View/9382>
- Kurniawan, W. (2011). Sistem Manajemen Keamanan Pangan ISO 22000 Untuk Industri Yang Berhubungan Dengan Pangan. *Jurnal Teknik Industri*, 1(2), 155–160. <https://doi.org/10.25105/jti.v1i2.7002>
- Muliyadi, M., Muhlisa, M., & Mustafa, M. (2020). Penerapan Hygiene Dan Sanitasi Di Hotel Grand Dafam Bella Ternate. *Jurnal Kesehatan Lingkungan: Jurnal Dan Aplikasi Teknik Kesehatan Lingkungan*, 17(1), 33–42. <https://doi.org/10.31964/jkl.v17i1.212>
- Noviastuti, N., & Putranti, R. E. (2021). Penerapan Hygienedan Sanitasi Dalam Proses Penyimpanan Dan Pengolahan Bahan Baku Makanan Di Dapur Cakra Kusuma Hotel Yogyakarta. *Jurnal Nusantara*, 4(2), 33–43.
- Penjamah Makanan, T., Sayur Kubis Rumah Makan Lalapan, D. Di, Victor Paskalius Maleba, S., S Joseph, W. B., Akili, R. H., & Kesehatan Masyarakat Universitas Sam Ratulangi Manado Abstrak, F. (2019). Keberadaan Escherichia Coli Pada Air Langowan Raya Kabupaten Minahasa. In *Jurnal Kesmas* (Vol. 8, Issue 6).
- Rachmawati, I. N. (2007). Data Collection In Qualitative Research: Interviews. *Indonesian Journal Of Nursing*, 11(1), 35–40.
- Rukhmana, T. (2021). Jurnal Edu Research Indonesian Institute For Corporate Learning And Studies (IICLS) Page 25. *Jurnal Edu Research : Indonesian Institute For Corporate Learning And Studies (IICLS)*, 2(2), 28–33.
- Sastroasmoro, S., & Ismael, S. (1995). *Dasar-Dasar Metodologi Penelitian Klinis*.
- Suesilowati, & Fajri, A. P. (2023). Pola Food Safety Management System (Fsms) Dalam Penyimpanan Bahan Baku Makanan Di Kitchen Bangi Kopi Bekasi Kalimalang. *Jurnal Pesona Hospitality*, 16(2).
- Sugiyono, D. (2010). Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif Dan R&D. In *Penerbit Alfabeta*.
- Syahputri, A. Z., Fallenia, F. Della, & Syafitri, R. (2023). Kerangka Berfikir Penelitian Kuantitatif. *Tarbiyah: Jurnal Ilmu Pendidikan Dan Pengajaran*, 2(1), 160–166.
- Vatria, B. (2022). Review : Penerapan Sistim Hazard Analysis And Critical Control Point (Haccp) Sebagai Jaminan Mutu Dan Keamanan Pangan Hasil Perikanan. *Manfish Journal*, 3(1), 104–113. <https://doi.org/10.31573/manfish.v2i2.422>
- Widyastuti, N., & Almira, V. G. (2019). Higiene Dan Sanitasi Dalam Penyelenggaraan Makanan. In *K-Media*.
- Wijaya, W. (2017). Analisa Pengaruh Kualitas Makanan Terhadap Kepuasan Konsumen Di Yoshinoya Galaxy Mall Surabaya. *Jurnal Hospitality Dan Manajemen Jasa*, 2002, 581–594.