

PENGARUH HYGIENE PENGOLAHAN MAKANAN TERHADAP KUALITAS MAKANAN DI HOTEL ASTON RASUNA JAKARTA

Anisatul Auliya, SST.Par.,M.Par

Akademi Pariwisata Pertiwi

anisatul.auliya@pertiwi.ac.id

Dinda Nira Aprilia

Akademi Pariwisata Pertiwi

ABSTRACT

To produce the good quality of foods and drinks, health and demanded by costumers, the food and beverage staff must be concerned to apply the hygiene in food processing during making the products. This study uses a quantitative method with the number of respondents as many as 30 people, they are employees of the hotel Aston Rasuna Jakarta. Instruments in this study using a Likert scale questionnaire form with a 1-5 score. This analysis technique using multiple linear regression the results show that the hygiene of food processing affects to the quality of food. It can be seen from the test results that have been done using SPSS version 20.

The results of regression tests show that variable Personal Hygiene (X1), food hygiene (X2), Hygiene Equipment (X3) and Hygiene Kitchen (X4) produce F count equal to 3.436 with α amounting to 0,023. Which if F count > F table (2.76) with significantly below 0.05, it indicates that the Personal Hygiene (X1), food hygiene (X2), Hygiene Equipment (X3) and Hygiene Kitchen (X4), an influence on the quality of the food (Y).

Keywords : hygiene in food processing, food quality

ABSTRAK

Untuk dapat menghasilkan makanan dan minuman yang berkualitas balik, sehat disukai oleh tamu, hotel harus menerapkan higiene dan sanitasi khususnya pada karyawan yang bekerja di *food and beverage product*. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh higiene pengolahan makanan terhadap kualitas makanan di Hotel Aston Rasuna Jakarta. Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif dengan jumlah responden sebanyak 30 responden. Instrumen pada penelitian ini menggunakan kuesioner berbentuk *skala likert* dengan nilai 1-5. Teknik analisis ini menggunakan teknik Regresi Linear Berganda, yang hasilnya menunjukkan bahwa higiene pengolahan makanan berpengaruh terhadap kualitas makanan. Hal ini dapat dilihat dari hasil uji yang telah dilakukan dengan menggunakan alat bantu SPSS versi 20.

Dari hasil uji *F* menunjukkan bahwa variabel Higiene Personal (X_1), Higiene Makanan (X_2), Higiene Peralatan (X_3) dan Higiene Dapur (X_4) menghasilkan *F* hitung sebesar 3,436 dengan α sebesar 0,023. Yang mana jika nilai *F* hitung > nilai *F* tabel (2,76) dengan signifikansi dibawah 0,05, maka hal ini menunjukkan bahwa Higiene Personal (X_1), Higiene Makanan (X_2), Higiene Peralatan (X_3) dan Higiene Dapur (X_4) saat diuji secara bersama-sama memiliki pengaruh terhadap kualitas makanan (Y).

Kata kunci: *Higiene Pengolahan Makanan, Kualitas Makanan*

Latar Belakang Penelitian

Hotel merupakan sarana akomodasi untuk menunjang para

wisatawan untuk melakukan wisata, dan menyediakan fasilitas-fasilitas yang dibutuhkan oleh tamu. Salah satu

dari fasilitas tersebut yaitu penyediaan makanan dan minuman. Hotel menjual makanan dan minuman kepada tamu guna menambah pendapatan hotel tersebut.

Dalam hal ini sering kita perhatikan bahwa makanan ataupun minuman yang dijual di hotel memiliki nilai jual yang cukup terbilang mahal. Baik dari menu makanan ataupun minuman, hal ini yang banyak menimbulkan pertanyaan dari masyarakat mengenai penyebab harga makanan dan minuman yang dijual hotel bisa begitu mahal. Menurut beberapa orang yang pernah merasakan makanan di hotel dan tentunya beberapa orang yang bekerja di hotel menyebutkan bahwa yang menyebabkan harga makanan di hotel menjadi mahal adalah cara pengolahannya dan suasana hotel yang ditawarkan oleh pihak hotel tersebut.

Mengolah dan menyajikan makanan kepada tamu dengan baik merupakan nilai lebih untuk hotel itu sendiri, oleh karena itu dalam proses pengolahan dan penyajian harus dengan baik pula, dan memperhatikan kebersihan area pengolahan dan makanan itu sendiri. Dari proses pengolahan sampai proses penyajian terdapat pada area kitchen hotel.

Sebagai departemen yang menyediakan makanan dan minuman, *food & beverage product* harus memiliki SOP (*Standard Operational Procedure*) yang diterapkan di dapur agar dapat menghasilkan makanan dan minuman yang siap disajikan dan dijual kepada tamu.

Untuk dapat menghasilkan makanan dan minuman yang disukai oleh tamu tentunya pihak hotel memiliki cara tersendiri dalam mengolahnya yaitu dengan menerapkan kebersihan pada pengolahannya. Maka dari itu, manajemen hotel harus menerapkan higiene dan sanitasi khususnya pada

karyawan yang bekerja di dapur. Hal inilah yang menjadi perbedaan antara makanan yang dihasilkan oleh hotel dengan makanan yang dihasilkan diluar hotel.

Pengetahuan mengenai pengaruh higiene dalam pengolahan makanan di dapur sangatlah penting. Pengolahan makanan akan berdampak pada kualitas makanan yang akan dibuat. Jika pengolahan makanan sesuai dengan SOP disertai dengan penerapan higiene, maka akan menghasilkan makanan yang baik dan berkualitas begitupun jika sebaliknya.

Adapun penelitian sebelumnya dari Rakhmawati dan Wisnu (2015) menjelaskan bahwa higiene berpengaruh dalam menjamin kesehatan dan keamanan makanan pada saat dikonsumsi oleh tamu. Berdasarkan hasil analisis di lapangan dan hasil penelitian sebelumnya maka penulis ingin meneliti pengaruh hygiene pengolahan terhadap kualitas makanan di Hotel Aston Rasuna Jakarta.

Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh higiene pengolahan makanan terhadap kualitas makanan di Hotel Aston Rasuna Jakarta ?

Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh higiene pengolahan makanan terhadap kualitas makanan di Hotel Aston Rasuna Jakarta.
2. Mengetahui hal-hal apa sajakah yang perlu diperhatikan dalam menghasilkan kualitas makanan yang berkualitas baik dan sehat di Hotel Aston Rasuna Jakarta.

Batasan Masalah

Penelitian ini hanya fokus untuk meneliti higiene pengolahan makanan terhadap kualitas makanan dengan batasan masalah pada produk kue dan roti di bagian pastry department di

Hotel Aston Rasuna Jakarta. Pada 29 Juni 2015 – 29 Desember 2015.

II. LANDASAN TEORI

Higiene

Higiene merupakan istilah yang berasal dari bahasa Inggris yaitu: “higiene” yang berarti: usaha kesehatan preventif yang menitikberatkan kegiatannya kepada usaha kesehatan individu, maupun usaha kesehatan pribadi manusia. Higiene lebih ditunjukkan kepada lingkungan.

Kata higiene berasal dari bahasa Yunani yaitu “*hugicine*” yang berarti sehat dan bersih, dan jika kita terjemahkan lebih luas lagi maka dapat disimpulkan bahwa kita bisa sehat karena kita bersih. (Sihite 2011: 17).

Definisi Higiene Menurut Ahli

Adapun pengertian higiene menurut para ahli dan sumber lainnya yaitu antara lain:

- a. Higiene adalah ilmu yang berhubungan dengan masalah kesehatan dan berbagai usaha untuk mempertahankan atau untuk memperbaiki kesehatan. (Purnawijayanti 2009 : 41).
- b. Higiene adalah membagi higiene ke dalam dua aspek yaitu yang menyangkut individu (*personal hygiene*) dan yang menyangkut lingkungan (*environment*). (Sari Nurmala dkk, 2012 : 34).

Higiene Pengolahan Makanan

Untuk memperoleh higiene pada pengolahan makanan di sebuah Hotel, maka indikator yang perlu diperhatikan adalah:

Higiene Personal

Menurut Tarwoto dan Wartonah (2010: 78), Personal higiene memiliki beberapa hal yang harus diperhatikan menurut yaitu:

- 1) Kebersihan Rambut
- 2) Kebersihan Kuku
- 3) Kebersihan Seragam

4) Kebersihan Tangan

5) Kebersihan Hidung

6) Kebersihan Telinga

Higiene Makanan

Higiene Makanan adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan kegiatannya kepada usaha kebersihan atau kesehatan dan keutuhan makanan itu sendiri (Purawidjaja, 2011 : 42). Dalam menjaga higiene makanan, hal-hal yang mesti diperhatikan menurut Purawidjaja (2011: 42) yaitu:

Pemilihan Bahan Makanan

Semua jenis bahan makanan yang akan dibeli perlu mendapat perhatian secara fisik serta terjamin kesegarannya, terutama bahan-bahan makanan yang mudah membusuk atau rusak seperti susu, telur, makanan dalam kaleng dan buah. Bahan makanan yang baik kadang kala tidak mudah kita temui, karena jaringan perjalanan makanan yang begitu panjang dan melalui jaringan perdagangan yang begitu luas. Salah satu upaya mendapatkan bahan makanan yang baik adalah menghindari penggunaan bahan makanan yang berasal dari sumber tidak jelas (ilegal) karena kurang dapat dipertanggung jawabkan secara kualitasnya.

Penyimpanan Bahan Makanan

Tidak semua bahan makanan yang tersedia langsung dikonsumsi oleh tamu. Bahan makanan yang tidak segera diolah terutama untuk restoran dan penyelenggaraan makanan perlu penyimpanan yang baik, mengingat sifat bahan makanan yang berbeda-beda dan dapat membusuk sehingga kualitasnya dapat terjaga. Cara penyimpanan yang memenuhi syarat higiene makanan adalah sebagai berikut:

Suhu Penyimpanan Yang Baik

Setiap bahan makanan mempunyai spesifikasi dalam penyimpanan tergantung kepada besar dan banyaknya makanan dan tempat

penyimpanannya yang dapat dikelompokkan menjadi:

- (1) Bahan makanan jenis telur, susu, dan olahannya disimpan pada suhu dibawah -5°C sampai 7°C dengan waktu penyimpanan paling lama satu minggu.
- (2) Bahan makanan jenis sayuran dan minuman disimpan pada suhu 7°C sampai 10°C dengan waktu penyimpanan paling lama satu minggu.
- (3) Bahan makanan jenis tepung, biji-bijian dan umbi-umbian kering disimpan pada suhu 25°C .

Tata Cara Penyimpanan

Pengolahan makanan yang baik harus memperhatikan tata cara penyimpanan bahan makanan yang baik yaitu:

Peralatan Penyimpanan

Alat penyimpanan yang dimaksud yaitu berupa lemari pendingin, *chiller*, dan *freezer* yang memiliki suhu berkisar -5°C sampai 15°C . Sedangkan untuk makanan kering dan makanan yang telah diolah disimpan pada suhu ruangan. Setiap makanan ditempatkan dalam kelompoknya dan tidak bercampur baur agar mudah untuk dikontrol.

Sistem Penyimpanan

Bahan makanan yang telah disimpan ditempatkan menurut jenisnya dalam wadah masing-masing. Penyimpanan menggunakan sistem FIFO (*First In First Out*) yang berarti makanan yang masuk terlebih dahulu harus dipakai duluan dan masa paling lama penyimpanan adalah dua sampai tiga hari harus sudah dipergunakan.

Administrasi Penyimpanan

Setiap barang yang dibeli harus dicatat dan diterima oleh bagian gudang untuk ketertiban administrasinya. Setiap jenis

makanan mempunyai kartu stok, sehingga bila terjadi kekurangan barang dapat diketahui.

Proses Pengolahan Bahan Makanan

Pada proses atau cara pengolahan makanan ada beberapa hal yang mesti diperhatikan, yaitu:

a) Tempat Pengolahan Makanan

Tempat pengolahan makanan adalah suatu tempat dimana makanan diolah, tempat pengolahan ini sering disebut dapur. Dapur mempunyai peranan yang penting dalam proses pengolahan makanan, karena itu kebersihan dapur dan lingkungan sekitarnya harus selalu terjaga dan diperhatikan. Dapur yang baik harus memenuhi persyaratan sanitasi.

b) Tenaga Pengolah Makanan

Pengolah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan pengangkutan sampai penyajian. Dalam proses pengolahan makanan, peran dari pengolah makanan sangatlah besar perannya. Pengolah makanan ini mempunyai peluang untuk menularkan penyakit. Banyak infeksi yang ditularkan melalui penjamah makanan, Oleh sebab itu pengolah makanan harus selalu dalam keadaan sehat, bersih dan terampil.

c) Cara Pengolahan Makanan

Cara pengolahan yang baik adalah tidak terjadinya kerusakan-kerusakan makanan sebagai akibat cara pengolahan yang salah dan mengikui kaidah atau prinsip-prinsip hygiene dan sanitasi yang baik.

Penyajian Makanan

Higiene Peralatan

Beberapa hal yang mesti diperhatikan dalam menjaga hygiene peralatan menurut Purwiyatno (2009 : 65), yaitu:

Penggunaan Peralatan

Peralatan dapur memiliki beberapa jenis bahan yang disesuaikan dengan fungsinya, yaitu:

- a) Bahan Logam
 - b) Bahan Kayu
 - c) Bahan Alumunium
 - d) Bahan Baja
 - e) Bahan Kaca
- 1) Pembersihan Peralatan

Higiene Dapur

Karakteristik area dapur yang mesti diperhatikan menurut Soekresno (2009: 157) yaitu:

- 1) Lantai
- 2) Dinding
- 3) Ventilasi
- 4) Penerangan

Kualitas Makanan

Kualitas suatu produk makanan sangatlah penting bagi setiap pendiri perusahaan penjual makanan, contohnya seperti hotel. Karakteristik kualitas tersebut diperoleh dari makanan yang dapat diterima oleh konsumen.

Kualitas makanan merupakan peranan penting dalam keputusan pembelian konsumen, sehingga dapat diketahui bila kualitas makanan meningkat, maka keputusan pembelian akan meningkat juga. (Margareta dan Edwin 2012: 11).

Dalam menghasilkan makanan yang berkualitas khususnya makanan di hotel haruslah memiliki standar yang menunjukkan bahwa makanan tersebut memiliki nilai dan kualitas yang layak untuk dijual dan disajikan kepada tamu hotel. Makanan yang berkualitas menurut Soekresno (2009: 11) memiliki syarat-syarat sebagai berikut antara lain :

- a. Banyak pilihan makanan dan minuman yang disediakan.

- b. Bentuk, warna, rasa, aroma yang lezat dan menarik.
- c. Bersih, sehat, dengan komposisi gizi seimbang.

Faktor-Faktor Kualitas Makanan

Menurut Margaretha dan Edwin (2012: 11) secara garis besar faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas makanan adalah sebagai berikut:

Warna

Warna dari bahan-bahan makanan harus dikombinasikan sedemikian rupa supaya tidak terlihat pucat atau warnanya tidak serasi. Kombinasi warna sangat membantu dalam selera makan konsumen.

Penampilan

Makanan harus baik dilihat saat berada di piring, di mana hal tersebut adalah suatu faktor yang penting. Kesegaran dan kebersihan dari makanan yang disajikan adalah contoh penting yang akan mempengaruhi penampilan makanan baik atau tidak untuk dinikmati.

Porsi

Dalam setiap penyajian makanan sudah ditentukan porsi standarnya yang disebut *Standard Portion Size*.

Bentuk

Bentuk makanan memainkan peranan penting dalam daya tarik mata. Bentuk makanan yang menarik bisa diperoleh lewat cara pemotongan bahan makanan yang bervariasi.

Temperatur

Konsumen menyukai variasi temperatur yang didapatkan dari makanan satu dengan lainnya. Temperatur juga bisa mempengaruhi rasa.

Tekstur

Ada banyak tekstur makanan antara lain halus atau tidak, cair atau padat, keras atau lembut, kering atau lembab. Tingkat tipis dan halus serta bentuk makanan dapat dirasakan lewat tekanan dan gerakan dari reseptor di

mulut.

Aroma

Aroma adalah reaksi dari makanan yang akan mempengaruhi konsumen sebelum konsumen menikmati makanan, konsumen dapat mencium makanan tersebut.

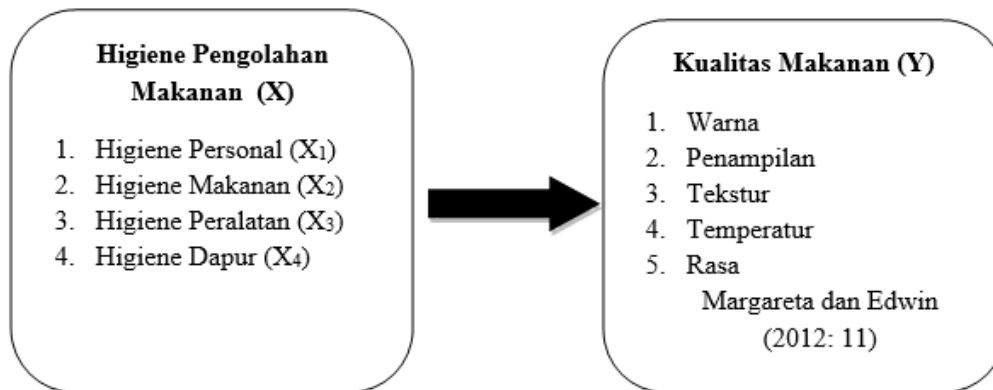
Tingkat kematangan

Tingkat kematangan makanan akan mempengaruhi tekstur dari makanan.

Rasa

Titik perasa dari lidah adalah kemampuan mendeteksi dasar yaitu manis, asam, asin, pahit. Dalam makanan tertentu empat rasa ini digabungkan sehingga menjadi satu rasa yang unik dan menarik untuk dinikmati.

Kerangka Penelitian



3/A, Jl.
H.R
Rasuna
Said,
Menteng
Atas,

METODOLOGI PENELITIAN

Objek Penelitian

Hotel Aston Rasuna Jakarta berlokasi di Komplek Apartemen Taman Rasuna Tower

Variabel dan Sub Variabel

Tabel 1

Variabel dan Sub Variabel

Setiabudi Jakarta Selatan 12960.

No	Variabel	Sub Variabel	Indikator	Pengukuran
1.	Higiene Pengolahan Makanan (X)	Higiene Personal (X₁) Higiene personal adalah suatu tindakan untuk memelihara kebersihan dan kesehatan seseorang untuk kesejahteraan fisik dan psikis. (Tarwoto dan Wartonah 2010: 78)	1. Kebersihan rambut 2. Kebersihan kuku 3. Kebersihan seragam 4. Kebersihan tangan 5. Kebersihan hidung 6. Kebersihan telinga (Tarwoto dan Wartonah 2010: 78)	

	<p>Higiene Makanan (X₂)</p> <p>Higiene Makanan adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitik beratkan kegiatannya kepada usaha kebersihan atau kesehatan dan keutuhan makanan itu sendiri.</p> <p>(Purawidjaja, 2011 : 42)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pemilihan bahan makanan 2. Penyimpanan bahan makanan 3. Pengolahan bahan makanan 4. Penyajian bahan makanan <p>(Purawidjaja, 2011: 42)</p>	Skala Likert
	<p>Higiene Peralatan (X₃)</p> <p>Higiene peralatan adalah pemilihan peralatan yang digunakan dalam pengolahan pangan dengan mempertimbangkan bahan yang digunakan dan kemudahan pembersihan peralatan tersebut.</p> <p>(Purwiyatno 2009 : 65)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Penggunaan Peralatan 2. Pembersihan Peralatan <p>(Purwiyatno 2009 : 65)</p>	
	<p>Higiene Dapur (X₄)</p> <p>Higiene dapur adalah suatu unit yang memiliki fungsi sebagai tempat untuk melakukan pengolahan bahan baku menjadi yang siap disajikan dengan penampilan yang menarik dan rasa makanan yang baik yang harus selalu dijaga kebersihannya.</p> <p>(Soekresno 2009 : 155)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lantai 2. Dinding 3. Ventilasi 4. Penerangan <p>(Soekresno 2009: 157)</p>	
2.	<p>Kualitas makanan (Y)</p> <p>Karakteristik Makanan</p> <p>Karakteristik bahan makanan merupakan faktor penting dalam menentukan kualitas makanan sehingga dapat diketahui bila kualitas makanan meningkat, maka keputusan pembelian akan meningkat juga</p> <p>(Margareta dan Edwin</p>	<p>Bahan</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Warna 2. Penampilan 3. Tekstur 4. Temperatur 5. Rasa <p>(Margareta dan Edwin 2012: 11)</p>	

Unit Analisis

Populasi

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh karyawan departemen *Food and Beverage Product* di Aston Rasuna Jakarta.

Sampel

Dalam penulisan karya tulis ini menggunakan teknik *purposive sampling* dengan melibatkan 30 orang narasumber yang terdiri dari 1 orang *Chef De Cuisine*, 2 *Sous Chef*, 5 orang *Chef de Partie* dan beberapa karyawan di bagian *pastry and bakery* di Aston Rasuna Jakarta.

Teknik Analisis Data

Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah metode deskriptif kuantitatif. Penulis menggunakan jenis penelitian deskriptif kuantitatif. Dalam perhitungan data menggunakan teknik analisis data regresi linear berganda. Pengolahan data dalam penelitian ini menggunakan penghitungan komputerisasi program SPSS versi 20.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Deskripsi Objek Penelitian

Aston Rasuna Jakarta didirikan pada tahun 2004. Dahulunya, Aston Rasuna Jakarta adalah termasuk dalam Apartemen Taman Rasuna yang dikelola oleh Badan Pengelola Apartemen Taman Rasuna (BPATR). Aston Rasuna dimiliki sahamnya oleh PT. Bakrie Swasakti Utama.

Sebelum dimiliki sahamnya oleh PT. Bakrie Swasakti Utama, Aston Rasuna

Jakarta dikelola oleh Archipelago International yang menaungi beberapa hotel lainnya yang termasuk dalam naungan Archipelago International. Archipelago International mulai mengelola Aston Rasuna Jakarta yaitu tower 3 & tower 4 pada tanggal 15 Mei 2004 dengan nama Aston Rasuna Hotel & Residence.

Pada tanggal 22 Desember 2005, Aston Rasuna Hotel & Residence mengubah nama menjadi Aston Rasuna Residence dikarenakan pada saat itu Aston Rasuna lebih dominan dalam apatemennya.

Pada tanggal 22 Desember 2007, menyesuaikan dengan pasar yang berjalan saat itu Aston Rasuna Residence mengubah nama kembali menjadi Aston Rasuna Jakarta sampai saat ini. Nama Aston Rasuna Jakarta sendiri diambil karena hotel ini terletak di kawasan Rasuna Said Jakarta Selatan.

Lokasi hotel ini terletak di Komplek Apartemen Taman Rasuna Tower 3/A, Jl. H.R Rasuna Said, Menteng Atas, Setiabudi Jakarta Selatan 12960

Pembahasan

Berdasarkan hasil penelitian, telah di dapatkan repoden pada penelitian ini didominasi oleh laki-laki sebanyak 24 orang atau sebesar 80% dari total responden. Dari segi usia, didominasi oleh karyawan yang berusia 16-20 tahun dan 31-40 tahun sebanyak 9 orang atau sebesar 30% dari total responden. Sementara dari jabatan, yang mendominasi adalah *cook helper* sebanyak 9 orang atau sebesar 30% dari total responden.

Uji Asumsi Klasik

1. Uji Normalitas

Dari hasil uji yang telah dilakukan penulis, error dikatakan berdistribusi normal apabila “Asymp. Sig. (2-tailed)” bernilai lebih dari nilai alfa (berkebalikan dengan uji F dan uji T) atau lebih besar dari 0,01. Dari tabel tersebut dapat dilihat bahwa error data berdistribusi normal karena bersinal 0,396 sehingga asumsi normalitas terpenuhi.

2. Uji Heteroskedastisitas

Hasil analisis menunjukkan bahwa variabel Higiene Personal (X1) memiliki nilai sebesar 0,073, variabel Higiene Makanan (X2) memiliki nilai sebesar 0,372, variabel Higiene Peralatan (X3) memiliki nilai sebesar 0,578, dan variabel Higiene Dapur (X4) memiliki nilai sebesar 0,365 yang mana nilai tersebut lebih besar dari taraf signifikansi 1% (0,01). Maka dapat disimpulkan bahwa tidak ada heteroskedastisitas pada data tersebut.

3. Uji Multikolinearitas

Setelah dilakukan analisis menggunakan alat bantu SPSS dihasilkan bahwa, nilai VIF setiap variabel < 10 dan semua tolerance variabel bebas diatas 10%, dapat disimpulkan bahwa antara variabel bebas tidak terjadi multikolinieritas.

4. Uji Autokorelasi

Variabel akan bebas autokorelasi apabila nilai Durbin Watson mendekati nilai 2. Nilai dalam uji ini menunjukkan angka 1,726 oleh karena itu model ini bebas dari autokorelasi

Uji Hipotesis

Uji T

Uji ini dilakukan untuk menetapkan suatu dasar sehingga dapat mengumpulkan bukti yang berupa data-data dalam menentukan keputusan apakah menolak atau menerima kebenaran dari pernyataan atau asumsi yang telah dibuat.

Dari hasil tabel uji t diatas menunjukkan bahwa Higiene Personal (X₁) menghasilkan t hitung sebesar 0,143 dengan α sebesar 0,888 yang menunjukkan bahwa h_0 diterima dan h_1 ditolak dikarenakan nilai signifikan X₁ lebih besar dari 0,05. Hal ini menyatakan bahwa Higiene Personal (X₁) tidak berpengaruh signifikan terhadap kualitas makanan (Y).

Untuk Higiene Makanan (X₂) menghasilkan t hitung sebesar 3.022 dengan α sebesar 0,026 yang menunjukkan bahwa h_0 ditolak dan h_1 diterima dikarenakan nilai signifikan X₂ lebih kecil dari 0,05. Hal ini menyatakan bahwa Higiene Makanan (X₂) berpengaruh signifikan terhadap kualitas makanan (Y)..

Untuk Higiene Peralatan (X₃) menghasilkan t hitung sebesar 0,519 dengan α sebesar 0,608 yang menunjukkan bahwa h_0 diterima dan h_3 ditolak dikarenakan nilai signifikan X₃ lebih besar dari 0,05. Hal ini menyatakan bahwa Higiene Peralatan (X₃) tidak berpengaruh signifikan terhadap kualitas makanan (Y).

Untuk Higiene Dapur (X₄) menghasilkan t hitung sebesar 0,736 dengan α sebesar 0,469 yang menunjukkan bahwa h_0 diterima dan h_4 ditolak dikarenakan nilai signifikan X₄ lebih besar dari 0,05. Hal ini menyatakan bahwa Higiene Dapur (X₄) tidak berpengaruh signifikan terhadap kualitas makanan (Y).

Uji F

Dari hasil tabel uji F diatas menunjukkan bahwa variabel Higiene Personal (X₁), Higiene Makanan (X₂), Higiene Peralatan (X₃) dan Higiene Dapur (X₄) menghasilkan F hitung sebesar 3,436

dengan α sebesar 0,023. Yang mana jika nilai F hitung $>$ nilai F tabel (2,76) dengan signifikansi dibawah 0,05, maka hal ini menunjukkan bahwa Higiene Personal (X_1), Higiene Makanan (X_2), dan Higiene Peralatan (X_3) dan Higiene Dapur (X_4) jika diuji secara bersama-sama memiliki pengaruh bersama terhadap kualitas makanan (Y) sehingga h_a diterima dan h_0 ditolak.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa variabel higiene pengolahan makanan (X) dengan sub variabel yang telah dijelaskan memiliki pengaruh terhadap kualitas makanan (Y). Hal ini dapat dilihat dari beberapa uji yang telah dilakukan, dan hasilnya menunjukkan bahwa pada variabel memiliki pengaruh terhadap kualitas makanan.

Pada variabel Higiene Personal (X_1) terdapat beberapa hal yang mesti diperhatikan yaitu kebersihan diri mulai dari ujung rambut hingga ujung kaki. Hal ini berpengaruh karena penjamah makanan yang sehat maka akan menghasilkan makanan yang berkualitas juga.

Pada variabel Higiene makanan (X_2) terdapat beberapa hal yang mesti diperhatikan mulai dari pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, sampai pada penyajian makanan. Makanan yang baik khususnya kue dan roti harus memiliki bahan dasar yang berkualitas dalam arti jelas berasal dari mana bahan itu diperoleh. Sistem penyimpanan bahan pun menjadi tolak ukur bahan makanan tersebut dapat bertahan lama atau tidak, baik saat menjadi bahan mentah ataupun bahan jadi (dalam bentuk produk kue dan roti). Sistem penyimpanan yang baik yaitu dengan sistem FIFO (*First In First Out*). Sehingga akan berpengaruh pada kualitas makanan yang akan dibuat.

Pada variabel Higiene Peralatan (X_3) terdapat beberapa hal yang mesti

diperhatikan mulai dari penggunaan peralatan tersebut sampai pada pembersihannya. Hal ini berpengaruh terhadap kualitas makanan yang akan dihasilkan karena jenis bahan pada peralatan mempengaruhi makanan yang akan dibuat, jika salah menggunakan, maka akan menimbulkan reaksi kimia dari jenis peralatan yang digunakan terhadap makanan yang sedang diolah.

Pada variabel Higiene Dapur (X_4) terdapat beberapa unsur yang harus diperhatikan. Seperti yang telah diketahui bahwa dapur merupakan tempat dimana seorang penjamah makanan dapat menghasilkan makanan, hal yang mesti diperhatikan adalah kondisi dapur yang baik meliputi lantai, dinding, penerangan, dan ventilasi. Lingkungan dapur yang bersih dan baik akan menghasilkan makanan yang baik dan berkualitas dikarenakan kondisi yang membuat para penjamah makanan merasa nyaman dalam mengolah makanan tersebut.

V. KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Dari hasil penelitian ini menunjukkan bahwa higiene pengolahan makanan memiliki pengaruh terhadap kualitas makanan yang mana hasil tersebut ditunjukkan dari hasil uji regresi berganda yang menyatakan bahwa:

1. Dari hasil uji F menunjukkan bahwa variabel Higiene Personal (X_1), Higiene Makanan (X_2), Higiene Peralatan (X_3) dan Higiene Dapur (X_4) menghasilkan F hitung sebesar 3,436 dengan α sebesar 0,023. Yang mana jika nilai F hitung $>$ nilai F tabel (2,76) dengan signifikansi dibawah 0,05, maka hal ini menunjukkan bahwa Higiene Personal (X_1), Higiene Makanan (X_2), Higiene Peralatan (X_3) dan Higiene Dapur (X_4) saat diuji secara

bersama-sama memiliki pengaruh terhadap kualitas makanan (Y).

2. setiap variabel memiliki pengaruh yang saling mempengaruhi satu sama lain. Terlihat dari hubungan antara personal, lingkungan kerja dan sesuatu yang akan diolah memiliki hubungan yang saling mempengaruhi yang akan menghasilkan makanan yang berkualitas.

Saran

1. Para karyawan dapur mesti memperhatikan kebersihan diri, lingkungan kerja serta kebersihan makanan dari bahan makanan sampai makanan tersebut siap disajikan dengan patuh terhadap SOP yang telah ditetapkan agar kelangsungan pekerjaan berlangsung baik.
2. Hotel perlu mengadakan seminar untuk karyawan, evaluasi kerja kerja karyawan yang berkaitan terhadap hygiene dan sanitasi
3. Kondisi lingkungan kerja dan suhu ruangan kerja harus lebih diperhatikan agar factor – factor yang dapat merusak kualitas makanan dapat terhindar.
4. Peneliti selanjutnya dapat melakukan penelitian dengan meneliti variable lain seperti hygiene dan sanitasi dalam proses pengangkutan sampai penyajian produk makanan dan minuman.

DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto, Suharsimi. 2010. *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: PT. Rineka Cipta
- Bartono . 2011. *Pengantar Pengolahan Makanan*. Jakarta: PT. Pertja
- Fiani, Margaretha dan Edwin Japariato. (2012). *Analisa Pengaruh Food Quality*

& Brand Image Terhadap Keputusan Pembelian Roti Kecil Took Roti Ganep's di Kota Solo. Jurnal Manajemen Pemasaran. Universitas Kristen Petra Surabaya.

Purnawijayanti. 2009. *Standard Higiene dan Sanitasi Dalam Proses Memasak*. Yogyakarta: Andi Offset.

Purwiyatno. 2009. *Petunjuk Sederhana Memproduksi Pangan Yang Aman*. Jakarta: Dian Rakyat

Soekresno. 2009. *Dasar-Dasar Pengolahan Makanan*. Yogyakarta : Andi Offset.

Tarwoto dan Wartonah. 2010. *Kebutuhan Dasar Manusia Dan Proses Keperawatan*. Jakarta: Salemba Medika

Purawidjadja. 2011. *Enam Dasar Prinsip Penyediaan Makanan Di Hotel, Restoran, Dan Jasa Boga*. Jakarta

Rakhmawati, Nurul dan Wisnu Hadi. (2015). “*Peranan Higiene Dan Sanitasi Dalam Proses Pengolahan Makanan Di Hotel Brongto*”. Akpar BSI Yogyakarta. Jurnal khasanah ilmu vol VI no 1. Yogyakarta.

Rohani, Siti. (2010). “*Penerapan Higiene dan Sanitasi Pada Kitchen Departemen Hotel Grand Antares Indonesia*”. Fakultas Sastra Universitas Sumatera Utara Medan.

Sihite, Richard. 2011. *Food product (Dasar-dasar tata boga)*. Surabaya: SIC.

Sugiyono. 2012. *Metode penelitian kualitatif dan kuantitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.

Supriyadi. 2014. *Statistik Kesehatan*. Jakarta: Salemba Medika

Sari Nurmala, dkk. (2012). “*Higiene Sanitasi Pengolahan Makanan dan Perilaku Penjamah Makanan di Kantin SMA Negeri dan Swasta di Kecamatan Rantau Utara Kabupaten Labuhan Batu*”. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara Medan.

Suci Fatmawati, dkk. (2013). *Perilaku Higiene Pengolah Makanan Berdasarkan Pengetahuan Tentang Higiene Mengolah Makanan Dalam Penyelenggaraan Makanan Di Pusat Pendidikan Dan Latihan Olahraga Pelajar Jawa Tengah*. Fakultas ilmu keperawatan dan kesehatan. Universitas Muhammadiyah Semarang. *Jurnal pangan dan gizi* vol 4. Yogyakarta.

Yulianto, Atun dan Nurcholis. (2015). *Penerapan Standard Hygienes Dan Sanitasi Dalam Meningkatkan Kualitas Makanan Di Food & Beverage Departement @Hom Platinum Hotel Yogyakarta*. Akpar BSI Yogyakarta. *Jurnal khasanah ilmu* Vol 6. Yogyakarta.