

HUBUNGAN HYGIENE DENGAN KUALITAS MAKANAN DI KITCHEN

HOTEL CAVINTON

YOGYAKARTA

SKRIPSI



Disusun Oleh :

Nama : Adventsia Lintang Candraning Tyas

NIM : 317200327

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA**

2018

HUBUNGAN HYGIENE DENGAN KUALITAS MAKANAN DI KITCHEN

HOTEL CAVINTON

YOGYAKARTA

SKRIPSI



Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh

Gelar Sarjana Terapan

Oleh :

Adventsia Lintang Candraning Tyas

NIM : 317200327

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA

2018

HUBUNGAN HYGIENE DENGAN KUALITAS MAKANAN DI KITCHEN

HOTEL CAVINTON

YOGYAKARTA



Disusun Oleh :

Nama : Adventsia Lintang Candraning Tyas

NIM : 317200327

Telah diajukan oleh :

Dosen Pembimbing I

Dosen Pembimbing II

(Drs. Santosa, MM)

(Dra. Heni Susilowati, MM)

NIDN. 0519045901

NIDN. 0505026202

Mengetahui

Ketua Jurusan

(Hermawan Prasetyanto, S. ST, S. Sos, MM)

NIDN.0516057102

BERITA ACARA UJIAN

HUBUNGAN HYGIENE DENGAN KUALITAS MAKANAN DI KITCHEN

HOTEL CAVINTON

YOGYAKARTA

SKRIPSI

Oleh
ADVENTSIA LINTANG CANDRANING TYAS
No. Mhs : 317200327
Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji
Dan Dinyatakan
Pada Tanggal :

TIM PENGUJI

Penguji Utama : Drs. Prihatno, M.M :
Penguji II : Drs. Santosa, M.M :
Penguji III : Dra. Heni Susilowati, M.M :

Mengetahui

Ketua

Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta

Drs. Prihatno, M.M
NIDN. 0526125901

HALAMAN PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini.

NAMA : Adventsia Lintang Candraning Tyas

NIM : 317200327

PROGRAM STUDY : D4 Pengelolaan Perhotelan

JUDUL SKRIPSI : Hubungan *Hygiene* Dengan Kualitas Makanan Di *Kitchen*
Cavinton

Hotel Yogyakarta.

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam skripsi ini tidak terdapat karya yang belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik baik di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta, maupun diperguruan tinggi lainnya. Dalam Skripsi ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipulihkan orang lain, kecuali secara tertulis dengan jenis dicantumkan sebagai acuan dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar kepustakaan.

Yogyakarta, 19 Oktober 2018

Adventsia Lintang Candraning Tyas

NIM : 317200327

MOTTO

Jadilah lebih dari pemenang (*be a winner*).

Belajarlah mengalah sampai tak seorangpun mampu mengalahkanmu. Belajarlah merendah sampai tak seorangpun merendahkanmu. (*Gobind Vashdev*)

Kebanggaan kita yang terbesar adalah bukan tidak pernah gagal, tetapi bangkit kembali setiap kita jatuh. (*Confusius*)

PERSEMBAHAN

Dalam penyusunan dan penulisan skripsi ini tidak terlepas dari bantuan, bimbingan serta dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu dengan senang hati penulis mempersembahkan skripsi ini kepada :

1. Kedua orang tua, terima kasih atas segala dukungannya dan doa dengan kasih yang tulus beliau selalu memberikan dukungan moril dan fisik, membimbing dan menemaniku selalu dalam menyelesaikan *study*, kiranya Tuhan Memberkati. *I Love You*.
2. Untuk Sagung Widhiata, yang terus memberi dukungan juga doa agar skripsi ini lancar dan selalu meluangkan waktu untuk menemani saya untuk menyelesaikan skripsi ini. *I Love You*.
3. Untuk teman – teman angkatan 2017 *Study Lanjut* terima kasih karena kita telah berjuang bersama melewati susah mau pun senang.

Akhir kata penulis menyampaikan rasa hormat dan terima kasih banyak atas segala dukungan kepada semua pihak yang telah membantu dan semoga Tuhan membalas segala kebaikan dan melimpahkan karunianNya. Amin

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan Skripsi ini dengan tepat waktu.

Penulisan skripsi ini diajukan untuk memenuhi salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana. Judul yang penulis ajukan tentang “ Hubungan *Hygiene* Dengan Kualitas Makanan Di *Kitchen* Cavinton Hotel Yogyakarta.”

Dalam penyusunan laporan skripsi ini penulis banyak sekali mendapat bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu dengan senang hati penulis sampaikan terima kasih yang terhormat kepada :

1. Bapak Drs. Santosa, M.M., selaku dosen pembimbing pertama yang arif dan bijaksana serta yang telah meluangkan waktu selama ini untuk memberikan bimbingannya.
2. Ibu Dra. Heni Susilowati, M.M., selaku dosen pembimbing kedua. Terima kasih atas segala waktu dan sarannya serta kesabarannya selama ini dalam membimbing penulis.
3. Bapak Drs. Prihatno, M.M., selaku Penguji Utama dan Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta. Terima kasih atas segala waktu dan sarannya serta kesabarannya selama ini dalam membimbing penulis.
4. Bapak Hermawan Prasetyanto, S. ST, S. Sos, M.M., selaku Ketua Jurusan dan Penguji Utama Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

5. Segenap Bapak Ibu dosen Studi Lanjut atas ilmu, bimbingan, dan pelayanan dalam proses perkuliahan.
6. Bapak Suhadak Mulyono, selaku Excektif Chef Hotel Cavinton Yogyakarta, atas bimbingannya dan bantuannya dalam penyelesaian kuisisioner.
7. Segenap karyawan Hotel Cavinton Yogyakarta, atas bantuannya dalam pengisian kuisisioner, sehingga dapat terselesaikan dengan tepat waktu.
8. Bapak Suharto Yustinus Edyst dan Ibu Intam Nuryuniati Handayani, selaku kedua orang tua penulis, yang telah bekerja keras demi membiayai penulis, selalu mendukung penulis dengan kasih sayang yang tulus.
9. Sagung Widhiata, untuk semangat yang diberikan kepada penulis, telah meluangkan waktunya untuk mendukung dalam menyelesaikan skripsi ini, dan untuk perhatian dan kasih sayang yang diberikan selama ini.
10. Keluarga, sahabat, dan rekan kerja yang selalu mendukung dan memberikan doa kepada penulis yang tidak bisa disebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu kritik dan saran yang sifatnya membangun sangat penulis nantikan. Semoga tulisan yang sederhana ini dapat memberi manfaat kepada para pembaca.

Yogyakarta, 19 Oktober 2018

Adventsia Lintang Candraning Tyas
NIM : 317200327

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	
HALAMAN PENGESAHAN.....	
HALAMAN MOTTO	
HALAMAN PERSEMBAHAN	
KATA PENGANTAR	
DAFTAR ISI.....	
DAFTAR TABEL.....	
DAFTAR LAMPIRAN.....	
DAFTAR GAMBAR	
ABSTRAK	
BAB I PENDAHULUAN.....	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Batasan Masalah.....	4
D. Tujuan Penelitian	4
E. Manfaat Penelitian	5
BAB II LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	
A. Landasan Teori.....	6
1. Hygiene	6
2. Kualitas Makanan.....	9

	B. Kerangka Pemikiran.....	14
	C. Penelitian Terdahulu	15
	D. Hipotesis.....	17
BAB III	METODE PENELITIAN	
	A. Jenis Penelitian.....	18
	B. Lokasi Penelitian.....	18
	C. Populasi	18
	D. Sampel.....	19
	E. Variabel dan Indikator.....	19
	F. Metode Pengumpulan Data	22
	a. Observasi.....	22
	b. Kuisisioner	22
	c. Dokumentasi.....	23
	G. Metode Analisis Data	23
	a. Analisa Korelasi <i>Pearson Product Moment</i> (PPM)	24
	b. Uji Kelayakan Instrumen	25
	c. Uji Kelayakan <i>Variable</i>	27
BAB IV	HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	
	A. Deskripsi Objek Penelitian.....	30
	B. Hasil Analisis Data Penelitian.....	38
	C. Uji Instrumen	41
	D. Pembahasan.....	48

BAB V	PENUTUP.....	
	A. Kesimpulan	50
	B. Saran.....	51
DAFTAR PUSTAKA		52

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1	Tabel Skala Likert.....	23
Tabel 3.2	Tabel Interval Koefisien Nilai R.....	25
Tabel 4.1	Tarif Kamar Cavinton Hotel Yogyakarta.....	32
Tabel 4.2	Data Responden Berdasarkan Jenis Kelamin.....	38
Tabel 4.3	Data Responden Berdasarkan Usia.....	39
Tabel 4.4	Data Responden Berdasarkan Tingkat Pendidikan.....	40
Tabel 4.5	Data Responden Berdasarkan Lama Kerja.....	41
Tabel 4.6	Hasil Uji Validitas <i>Variable Hygiene</i> (X).....	42
Tabel 4.7	Hasil Uji Validitas <i>Variable Kualitas Makanan</i> (Y).....	43
Tabel 4.8	Hasil Uji Realibitas <i>Variable Hygiene</i> (X).....	44
Tabel 4.9	Hasil Uji Realibitas <i>Variable Kualitas Makanan</i> (Y).....	45
Tabel 4.10	Hasil Uji Koefisien Determinasi.....	46

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1

Lampiran 2

Lampiran 3

Lampiran 4

Lampiran 5

Lampiran 6

Lampiran 7

Lampiran 8

Lampiran 9

Lampiran 10

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Gambar Kerangka Pemikiran	15
Gambar 4.1	Denah Cavinton Hotel Yogyakarta	31
Gambar 4.2	Kamar Cavinton Hotel Yogyakarta.....	32
Gambar 4.3	Swimming Pool Dewasa	33
Gambar 4.4	Meeting Room.....	34
Gambar 4.5	Malioboro Sky Lounge.....	34
Gambar 4.6	Shambala All Dining Restaurant.....	35
Gambar 4.7	Amarta Lounge.....	35
Gambar 4.8	Prambanan Ballroom.....	36
Gambar 4.9	Fitness Center	36

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan *Hygiene* dengan Kualitas makanan di *Kitchen* Hotel Cavinton Yogyakarta. Instrumen penelitian yang digunakan untuk pengumpulan data adalah dengan metode kuisioner dan dokumentasi.

Metode ini menggunakan kuantitatif. Populasi dalam penelitian yaitu seluruh tamu atau pengunjung dan menggunakan jasa *Food & Beverage Product* di Hotel Cavinton Yogyakarta. Jumlah sampel dalam penelitian ini sebanyak 100 tamu sebagai responden.

Analisis data adalah menggunakan jenis korelasi *pearson product moment* menghasilkan nilai R sebesar 0.791 atau korelasi yang kuat dan bersifat positif. Artinya ketika *Hygiene* ditingkatkan maka Kualitas makanan juga akan meningkat dalam sebaliknya. Pengujian hipotesis melalui Uji T dinyatakan bahwa H_0 diterima, karena nilai T hitung > dari pada T tabel (12.798 > 1.661). Penghitungan menggunakan excel dan program spss.

Kata kunci: Hygiene dan Kualitas Makanan

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Hotel merupakan suatu industri atau usaha jasa yang dikelola secara komersial. Sujatno menjelaskan hotel sebagai suatu bentuk akomodasi yang dikelola secara komersial, disediakan bagi setiap orang untuk memperoleh pelayanan penginapan berikut makan dan minum (2008, 27). Hotel dalam menyediakan jasa yang biasa juga disebut sebagai “product” kepada tamu, memiliki tujuan untuk memperoleh keuntungan. Pendapatan utama sebuah hotel adalah dari penjualan kamarnya, dan yang kedua adalah dari perjalanan makanan dan minuman, baik itu restoran maupun dalam pengadaan sebuah event.

Seiring dengan kemajuan zaman, makanan dan minuman yang lezat saja tak cukup bagi tamu. Makanan dan minuman yang memenuhi kebutuhan gizi serta amandikonsumsi merupakan hal yang diutamakan bagi tamu dewasa ini. Namun, masalah keamanan pangan di Indonesia belum menjadi perhatian utama. Padahal lebih dari 99% penyakit pada manusia terkait faktor konsumsi makanan yang disebabkan oleh kontaminasi mikrobiologi, seperti bakteri, parasit, protozoa dan virus. Kontaminasi mikrobiologi tersebutlah yang akan

menyebabkan tifus, disentri, hepatitis A ataupun keracunan makanan. Sebagai upaya untuk mengatasi masalah ini dan memenuhi kebutuhan tamu akan keamanan pangan, restoran hotel prosedural yang benar dalam menangani makanan dan minuman. Prosedural ini dimulai dari pembelian, penerimaan, penyimpanan, pengelolaan, dan sampai pada penyajian makanan dan minuman kepada tamu. Setiap bahan makanan dapat menjadi penyebab masalah kesehatan. Bahan makanan dapat terkontaminasi sejak dari proses awal, pengemasan, pengiriman, penerimaan, penyimpanan, sampai pada sesaat sebelum dimakan. Kemungkinan terjadinya kontaminasi pada bahan makanan mendorong setiap negara untuk melindungi konsumen / tamu dengan mengeluarkan kebijakan berupa peraturan – peraturan dan standar menu.

Kitchen dalam sebuah hotel bertugas untuk mengolah bahan makanan menjadi makanan yang siap dimakan. Menurut Syamsul Rijal,(2000:14) dapur adalah suatu ruangan khusus yang diperuntungkan sebagai tempat untuk memasak makanan. *Kitchen* merupakan tempat yang kompleks dan sangat rawan terhadap pencemaran makanan karena tempatnya yang besar, peralatannya yang beragam, dan banyaknya pekerja yang bekerja pada bagian kitchen.

Pengetahuan mengenai pengaruh *hygiene* 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 *hygiene*, maka akan menghasilkan makanan yang baik dan berkualitas begitupun jika sebaliknya.

Kualitas makanan apapun yang menjadi kebutuhan konsumen. Kualitas juga merupakan suatu kondisi dinamis yang berhubungan dengan produk, jasa, manusia, proses, dan lingkungan yang memenuhi atau melebihi harapan. Dari definisi diatas maka dapat dikemukakan bahwa kualitas makanan merupakan suatu kebutuhan konsumen yang harus dibeli, namun memenuhi atau melebihi spesifikasi atau harapan dari konsumen tersebut.

B. Rumusan Masalah

Hygiene memiliki beberapa manfaat di tempat kerja dalam peningkatan kualitas makanan dapat dilihat yaitu : Hidup lebih disiplin dalam kerja dan hasil, selalu menjaga kebersihan diri dan lingkungan, hidup sehat dan lebih percaya diri, hidup penuh arti untuk orang lain, membuat nyaman dan aman

Berdasarkan uraian, maka penulis merumuskan masalah sebagai berikut

:

Bagaimana Hubungan *Hygiene* Dengan Kualitas Makanan Di *Kitchen* Hotel Cavinton?

C. Batasan Masalah

Agar permasalahan tidak terlalu meluas dan menyimpang dari pokok pembahasan perumusan masalah yang ada, maka penulis membatasi masalah di section kitchen mengenai Hubungan *Hygiene* Dengan Kualitas Makanan di *Kitchen* Hotel Cavinton Yogyakarta.

D. Tujuan

Adapun tujuan penelitian ini adalah :

Untuk mengetahui Hubungan *Hygiene* Dengan Kualitas Makanan di *Kitchen* Hotel Cavinton.

E. Manfaat

Selain memiliki tujuan, penulisan proposal ini mempunyai manfaat, manfaat yang ingin dicapai oleh penulis itu sendiri maupun pihak lain sesuai dengan tujuan penulis, dalam penulisan ini, manfaat yang diharapkan untuk dicapai adalah sebagai berikut :

1. Manfaat Bagi Penulis

Dengan penelitian ini diharapkan peneliti dapat menerapkan ilmu yang diperoleh selama perkuliahan dan juga dapat menambah pengalaman, wawasan dan ilmu pengetahuan yang berkaitan dengan bidang perhotelan serta belajar sebagai praktisi dalam menganalisis suatu masalah.

2. Manfaat Bagi Perusahaan

Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai bahan masukan dan pertimbangan bagi pemimpin dalam menyempurnakan kebijaksanaan manajemen terutama dalam bidang peningkatan prestasi kerja khususnya karyawan di Hotel Cavinton Yogyakarta.

3. Manfaat Bagi Lembaga Pendidikan

Hasil penelitian diharapkan dapat digunakan sebagai referensi ilmiah bagi kalangan akademik dan pengetahuan tambahan bagi peneliti yakni dapat memberikan gambaran mengenai bagaimana pengaruh terhadap kualitas makanan.