

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, maka ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Besarnya nilai korelasi antara *variable* x dengan *variable* y adalah sebesar 0.791 (tabel 4.10), mempunyai makna kedua *variable* kuat dan cenderung bersifat positif, artinya ketika *Hygiene* ditingkatkan maka akan berakibat pada Kualitas Makanan yang meningkat.
2. Berdasarkan pengujian hipotesis besarnya nilai T hitung adalah 12.798. Sedangkan besar T tabel pada taraf signifikan 5% angka kritis dengan responden atau n sebanyak 100, nilainya adalah 1.661 dengan demikian dapat disimpulkan T hitung > dari pada T tabel, maka hipotesis statistic atau Ho yang menyatakan bahwa“ Ada hubungan yang signifikan antara *variable Hygiene* dengan *variable* Kualitas Makanan di *Kitchen* Hotel Cavinton Yogyakarta diterima.”

B. Saran

Berdasarkan hasil analisis yang telah dilakukan dan pembahasan serta setelah ditarik kesimpulan, maka penulis memberikan saran adalah sudah seharusnya

seluruh karyawan mengutamakan letak tata cara mengenai peralatan, perlengkapan yang seharusnya tidak disalahgunakan sehingga apapun yang bersangkutan dengan *Hygiene* dan Kualitas Makanan yang ada di *Kitchen* Hotel Cavinton Yogyakarta, agar sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP) yang telah ditentukan perusahaan.

DAFTAR PUSTAKA

- Aprilia, Dinda Nira. 2016. *Pengaruh Hygiene Pengolahan Makanan Terhadap Kualitas Makanan*. Jakarta: Gramedia
- Kusmaya dan Sugiarto. 2010. *Metodologi Penelitian dan Bidang Kepariwisata*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Margareta dan Edwin, 2012. *Analisis Pengaruh Food Quality and Brand Image*. Solo: Jurnal Manajemen Pemasaran.
- Purawidjaja, 2011. *Pengertian dan Perilaku Hygiene Pengeolahan Makanan*. Semarang: Pustaka Sinar Harapan
- Purnawijayanti, 2009. *Pengetahuan Hygiene & Sanitasi*. Yogyakarta: Kanisius
- Purwiyatno, 2009. *Pengetahuan Hygiene & Sanitasi*. Yogyakarta: Gramedia
- Sari Nurmala dkk, 2012. *Personal Hygiene*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Sihite, Richard. 2000. *Tourism Industry*. Surabaya: SIC.
- Sihite, Richard. 2006. *Sanitation and Hygiene*. Surabaya: SIC.
- Sugiyono. 2009. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. 2014. *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Soekrisno. 2009. *Pengetahuan Hygiene & Sanitasi*. Yogyakarta: Kanisius
- Susanto, 2011. *Kualitas Makanan*. Jakarta: Kencana Prenada Media Grup
- Suwantoro, Gamal. 2009. *Dasar-Dasar Pariwisata*. Jakarta: Andi Yogyakarta.
- Tarwoto & Wartonah. 2006. *Pengetahuan Hygiene Personal*. Jakarta: Salemba Medika.
- Wijaya, Ali. 2015. *Penerapan Personal Hygiene Karyawan Pengolah Makanan Usaha Jasa Boga*. Jakarta: Gramedia

PENGANTAR KUISIONER

Kepada Yth :

Bapak, Ibu, Saudara

Karyawan Hotel Cavinton

Di Yogyakarta

Dengan hormat,

Sehubungan dengan penelitian yang saya lakukan dalam menyelesaikan tugas akhir untuk menyusun skripsi dengan judul “ Hubungan *Hygiene* Dengan Kualitas Makanan di *Kitchen* Hotel Cavinton Yogyakarta ”, maka dengan segala kerendahan hati, saya mohon bantuan Bapak, Ibu, Saudara untuk mengisi angket penelitian pernyataan yang saya buat sesuai dengan keadaan yang sebenar – benarnya. Adapun data yang saya peroleh semata – mata hanya untuk keperluan pendidikan.

Demikian yang dapat saya sampaikan untuk mendapat perhatian, dan atas bantuannya saya ucapkan terimakasih.

KUISIONER PENELITIAN

A. PROFIL RESPONDEN

1. Nama :(Boleh tidak diisi)
2. Section :
3. Jenis Kelamin : Laki – laki Perempuan
4. Usia : tahun
5. Pendidikan terakhir :
6. Masa Kerja : tahun

B. PETUNJUK PENGISIAN

1. Mohon angket diisi oleh Bapak / Ibu / Saudara untuk menjawab seluruh pernyataan yang telah disediakan.
2. Berilah tanda centang (√) pada salah satu jawaban dari beberapa alternative yang disediakan :

SS : Sangat Setuju

S : Setuju

TS : Tidak Setuju

STS : Sangat Tidak Setuju

3. Saya mengucapkan terimakasih atas partisipasi Bapak / Ibu / Saudara guna mensukseskan penelitian ini.

KUISIONER

Pernyataan : Hygiene (X)	SS	S	TS	STS
Saya mencuci tangan sebelum mengolah makanan				
Pada saat proses pengelolaan makanan saya menggunakan alat bantu(sarung tangan,penjepit makanan).				
Saya menggunakan/memakai clemek pada saat bekerja, agar terjamin kebersihannya.				
Setiap karyawan wajib menjaga kebersihan pribadi				
Saya menggunakan/memakai penutup kepala pada saat bekerja.				
Peralatan yang digunakan sesuai dengan standart <i>kitchen</i> .				
Saya mencuci tangan setelah keluar/meninggalkan kamar mandi dengan sabun.				
Saya harus mematuhi peraturan standar kebersihan di kitchen.				
Saya harus menggunakan/memakai pakaian kerja yang bersih dan tidak bau badan.				
Perlunya ketersediaan bahan olahan yang bersih & sehat				

KUISIONER

Pernyataan : Kualitas Makanan (Y)	SS	S	TS	STS
Kemenarikan kombinasi warna makanan yang disajikan				
Kebersihan dalam penampilan makanan				
Kemenarikan dalam penampilan makanan				
Kesesuaian porsi makanan yang di sediakan				
Kesesuain tekstur makanan dengan jenis makanan yang dihidangkan				
Kesesuain rasa makanan yang disajikan				
Aroma yang membuat pelanggan tertarik				
Bentuk makanan dengan potongan bahan makan yang menarik mata pelanggan				
Tingkat kematangan makanan yang disajikan sesuai dengan ketentuan				
Rasa makanan yang tidak berubah – ubah				



YAYASAN PENDIDIKAN KARYA SEJAHTERA
**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA**

Jl. Laksda Adisucipto Km.6 (Tempel, Caturtunggal, Depok, Sleman) Yogyakarta 55281
Telp / fax : (0274) 485115 - 489514 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id, ampta@yahoo.co.id

Nomor : 1278/Q.AMPTA/V/2018
Hal : Permohonan Penelitian

Yogyakarta, 09 Mei 2018

Kepada Yth
Bapak/Ibu
HRD Hotel Cavinton Yogyakarta
Jalan Letjen Suprpto No. 1 , Ngampilan
Yogyakarta

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di Food And Beverage Product Hotel Cavinton, Yogyakarta, selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 14 Mei 2018 sampai dengan tanggal 14 Juni 2018, bagi mahasiswa/i kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan:

Nama Mahasiswa : Adventsia Lintang Candraning Tyas
No Mahasiswa : 317200327
Semester : VIII (Delapan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul : **"HUBUNGAN HYGIENE DENGAN KUALITAS MAKANAN DI KITCHEN HOTEL CAVINTON YOGYAKARTA"**. Proposal Penelitian akan diikutsertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami
Ketua



Drs. Prihatno, M.M.

Tembusan:
-File

SURAT KETERANGAN

No: 39/OL-HRD/CHY/VI/2018

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Antonius Ardhyan Chrisna Y

Jabatan : HR. Supervisor

Menerangkan bahwa:

Nama : Adventsia Lintang Candraning Tyas

Tempat/Tanggal Lahir : Yogyakarta, 5 Desember 1995

Alamat : Tejkusuman NG 2/494 RT 24 RW 04 Ngampilan Notoprajan

Sekolah : Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta Yogyakarta

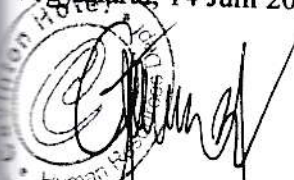
NIM : 317200327

Telah melakukan Penelitian di Cavinton Hotel Yogyakarta dari tanggal 14 Mei 2018 sampai dengan 14 Juni 2018 dengan Judul “ **Hubungan Hygiene dengan Kualitas Makanan di Kitchen Hotel Cavinton Yogyakarta** “

Demikian surat keterangan ini kami berikan, semoga dapat dipergunakan sebagaimana semestinya.

Yogyakarta, 14 Juni 2018




Antonius Ardhyan Chrisna Y
HR. Supervisor