

SKRIPSI
PENGARUH HIGIENE PENGOLAHAN MAKANAN TERHADAP
KUALITAS MAKANAN PADA HOTEL GRAND MERCURE
YOGYAKARTA ADI SUCIPTO

Diajukan sebagai salah satu persyaratan
untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan (S.Tr.Par)



Disusun Oleh
NOVA RAMADHAN
NIM : 20700053

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF
JAKARTA
2024

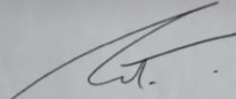
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Pengaruh Higiene Pengolahan Makanan Terhadap
Kualitas Makanan Pada Hotel Grand Mercure
Yogyakarta Adisucipto
Penulis : Nova Ramadhan
NIM : 20700073
Program Studi.....: Pengelolaan Perhotelan (Konsentrasi: ...)
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah dipertanggungjawabkan di hadapan Tim Penguji
Tugas Akhir di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif pada hari
... Senin, tanggal 15/7/2024

Disahkan oleh:
Ketua Penguji,



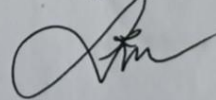
Swastono Putro Pirastyo, S.Par., M.Par
NIP. 198804112020121008

Anggota 1



Akhmad Guntawan, SS., M.PD
NIP.19860327019031013

Anggota 2



Liza Amalia Putri, S.S., M.A
NIP.198406262019032013

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata



Anindita Budi Astuti, S.E., M.M
NIP. 19810305200122001

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Jusul Tugas Akhir : Pengaruh higiene Pengolahan Makanan Terhadap
Kualitas Makanan Pada hotel Grand Mercure
Yogyakarta Adi Sucipto
Penulis : Nova Ramadhan
NIM : 20700053
Program Studi : Pengelolaan Perhotelan
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akgir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.
Ditanda tangani di...Jakarta...12 Juli 2024...

Pembimbing 1



Liza Amalia Putri, S.S., M.A
NIP. 198406262019032013

Pembimbing 2



Rr. Christiana Mayang A, Stj,
S.Pd., M.Pd
NIP. 199408082022032020

Mengetahui,
Koordinator Program Studi
Pegelolaan Perhotelan



Swastono Putro Pirastyo, S.Par., M.Par
NIP. 198804112020121008

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Nova Ramadhan
NIM : 20700053
Program Studi : Pengelolaan Perhotelan
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2020

dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul:
Pengaruh Higiene Pengolahan Makanan Terhadap Kualitas Makanan Pada
Hotel Grand Mercure Yogyakarta Adi Sucipto
adalah original, belum pernah dibuat oleh pihak lain, dan bebas dari
plagiarisme.

Bilamana pada kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan
pernyataan ini, saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan
yang berlaku.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar-
benarnya.

Jakarta, 12 Juli 2024

Yang menyatakan



Nova Ramadhan

NIM: 20700053

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

Sebagai civitas academica Politeknik Negeri Media Kreatif, saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Nova Ramadhan
NIM : 20700053
Program Studi : Pengelolaan Perhotelan
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2020

demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Media Kreatif **Hak Bebas Royalti Noneklusif** (*Non-exclusive Royalty-Free Right*) atas karya ilmiah saya yang berjudul: Pengaruh Higiene Pengolahan Makanan Terhadap Kualitas Makanan Pada Hotel Grand Mercure Yogyakarta Adi Sucipto

Dengan Hak Bebas Royalti Noneklusif ini Politeknik Negeri Media Kreatif berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya

Jakarta, 12 Juli 2024
Yang menyatakan,



Nova Ramadhan

NIM: 20700053

ABSTRAK

The Food & Beverage Department is a part of the hotel with the second largest income after room sales, so the Food & Beverage Department must always improve both its services and products. In maintaining the quality of the food provided, there are several things to pay attention to, such as food processing hygiene. Food hygiene is a series of actions taken to prevent contamination of food, from processing raw materials to serving food to consumers. Then, food quality is a set of product features and characteristics. However, currently, many hotels are unable to maintain consistency in implementing food processing hygiene to improve the quality of the food produced. The method used in this research is quantitative descriptive, and the population in the research is employees of the food and beverage department at the Grand Mercure Hotel Yogyakarta, with a sample of 30 respondents. Based on the data collected, it can be concluded that food processing hygiene has a positive effect (t count 4.635 > t table 1.701) with a significance value of 0.00. So it can be seen that food processing hygiene has a positive and significant effect on food quality at the Grand Mercure Hotel Yogyakarta. So it can be concluded that H_0 is rejected and H_1 is accepted, which means that "there is an influence of food processing hygiene (X) on food quality (Y).

Keywords: Food Processing Hygiene, Food Quality

Food & Beverage Department merupakan salah satu bagian dari hotel yang pendapatannya terbesar kedua setelah penjualan kamar, sehingga bagian *Food & Beverage Department* harus selalu meningkatkan baik pelayanan maupun produknya. Dalam menjaga kualitas makanan yang diberikan ada beberapa hal yang diperhatikan seperti hygiene pengolahan makanan. Hygiene makanan adalah serangkaian tindakan yang dilakukan untuk mencegah terjadinya kontaminasi pada makanan, mulai dari pengolahan bahan baku hingga penyajian makanan kepada konsumen. Kemudian kualitas makanan adalah sekumpulan fitur dan karakteristik produk, Namun pada saat ini banyak hotel yang belum bisa menjaga konsistensi dalam menerapkan hygiene pengolahan makanan terhadap kualitas makanan yang dihasilkan. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah Kuantitatif Deskriptif dan Populasi dalam penelitian adalah para karyawan departemen *food and beverage* di hotel grand mercure yogyakarta dengan sampel 30 responden. Berdasarkan data yang dikumpulkan, dapat diambil kesimpulan bahwa, Higiene Pengolahan Makanan berpengaruh positif (t hitung 4.635 > t tabel 1.701) dengan nilai signifikansi 0.00. Sehingga terlihat bahwa Higiene Pengolahan Makanan berpengaruh positif dan signifikansi terhadap Kualitas Makanan pada Hotel Grand Mercure Yogyakarta. Sehingga dapat disimpulkan bahwa H_0 ditolak dan H_1 diterima yang berarti bahwa "Ada Pengaruh Higiene Pengolahan Makanan (X) terhadap Kualitas Makanan (Y).

Kata Kunci: Higiene Pengolahan Makanan, Kualitas Makanan

PRAKATA

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberi kekuatan, kemampuan, dan kesabaran kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan praktik industri ini dengan baik. Tujuan penulisan tugas akhir adalah memenuhi salah satu persyaratan bagi mahasiswa untuk dapat menyelesaikan pendidikan Diploma-4/Sarjana Terapan Program Studi Pengelolaan Perhotelan di Politeknik Negeri Media Kreatif. Tugas akhir ini berjudul “Pengaruh Higiene Pengolahan Makanan Terhadap Kualitas Makanan di Hotel Grand Mercure Yogyakarta Adi sucipto”

Skripsi ini tidak akan selesai dengan baik tanpa bantuan, bimbingan, dan dorongan dari orang-orang yang berada di sekitar penulis. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih banyak kepada:

1. Ibu Dr. Tipri Rose Kartika, S.E., M.M. selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif
2. Dr. Handika Dany Rahmayanti, M.Si selaku Wakil Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.
3. Anindita Budi Astuti, S. E, M.M , selaku Ketua Jurusan Pariwisata
4. Mariah Ulfa Catur Afriasih S.Pd, MM, selaku sekertaris Jurusan Pariwisata
5. Swastono Putro Prastyo, S.Par., M.Par, selaku Koordinator Program Studi Pengelolaan Perhotelan
6. Liza Amalia Putri, S.S., M.A selaku Pembimbing 1.
7. Rr. Christiana Mayang Anggraeni, Stj, S.Pd., M.Pd selaku Pembimbing 2.
8. Para dosen dan Tenaga Kependidikan Jurusan Pariwisata yang telah Mengajari dan Membimbing saya dalam penulisan Skripsi.
9. Seluruh Staff Jurusan Pariwisata yang telah membantu, melayani dan memberikan informasi pada penulisan Skripsi.
10. Keluarga dan Teman-teman yang sudah membantu saya dalam penulisan Skripsi.

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam laporan praktik industri ini. Oleh sebab itu, penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun untuk laporan ini.

Bekasi, 11 Juli 2024

Penulis



Nova Ramadhan
20700053

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR.....	iii
PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR.....	iv
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	v
ABSTRAK	vi
PRAKATA	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	3
C. Batasan Masalah.....	3
D. Rumusan Masalah	4
E. Tujuan Penelitian.....	4
F. Manfaat penelitian	4
BAB II	7
LANDASAN TEORI.....	7
A. Kajian Teori.....	7
B. Hasil Penelitian Yang Relevan	20
C. Kerangka Berpikir	23
D. Hipotesis Penelitian	23
BAB III.....	24
METODE PENELITIAN	24
A. Jenis Penelitian	24
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	24
C. Definisi Penelitian Variabel.....	24
D. Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data.....	27
E. Populasi dan Sample	29

F.	Uji Instrumen.....	30
G.	Teknik Analisis Data.....	31
BAB IV		22
HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN		22
1.	Hasil Penelitian.....	22
2.	Pembahasan.....	45
3.	Keterbatasan Penelitian	52
BAB V.....		52
PENUTUP		52
A.	Kesimpulan.....	52
B.	Implikasi.....	53
C.	Saran.....	53
DAFTAR PUSTAKA		54
LAMPIRAN.....		57

DAFTAR TABEL

Table 1. Hasil Penelitian Yang Relevan	20
Table 2. Definisi Penelitian Variabel	24
Table 3. Instrumen Skala Likert	28
Table 4. Hasil Mean Variabel Higiene Pengolahan Makanan (X).....	22
Table 5. Hasil Mean Variabel Kualitas Makanan (Y)	37
Table 6. Hasil Uji Validitas Variabel Higiene Pengolahan Makanan (X)	38
Table 7. Hasil Uji Validitas Variabel Kualitas Makanan (Y).....	39
Table 8. Hasil Uji Realibilitas	40
Table 9. hasil Uji Normalitas One Sample Kolmogorov-Smirnov Test.....	42
Table 10. Hasil Uji Linearitas.....	43
Table 11. Hasil Uji Regresi Linear Sederhana.....	44
Table 12. Hasil Uji T	45

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Berpikir	23
Gambar 2. Penyimpanan Bahan Pangan	46
Gambar 3. Area Loading Dock	47
Gambar 4. Rak Penyimpanan Bahan Pangan	48
Gambar 5. Sarana Pencucian (kiri) dan Sarana Pencegahan Serangga (kanan).....	49
Gambar 6. Area Penyimpanan Peralatan	49
Gambar 7. Contoh Penyajian Pangan Matang	50
Gambar 8. Jadwal Kebersihan Area Kitchen.....	50
Gambar 9. Suhu Tempat Penyimpanan Bahan Pangan	51

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Biodata Penulis	57
Lampiran 2 Lembar Pembimbing Skripsi	58
Lampiran 3 Dokumentasi Uji.....	60
Lampiran 4 Dokumen Pendukung Skripsi	75