

PENGARUH *HYGIENE* TERHADAP KUALITAS MAKANAN KARYAWAN DI THE AXANA HOTEL PADANG

Denisa Fitri¹; Lise Asnur²

Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang
Jl. Prof. Dr. Hamka, Air Tawar Bar., Kec. Padang Utara, Kota Padang, Sumatera Barat 25131
E-mail : lise.asnur@fpp.unp.ac.id (Korespondensi)

Submit : 09/07/2023

Review : 09/07/2023

Publish : 26/10/2023

Abstract: The purpose of this study was to analyze the effect of food hygiene on food quality at The Axana Hotel Padang. This type of quantitative research with a causal relationship approach. The sampling method is non-probability sampling using saturated sampling. The research instrument is a questionnaire equipped with Likert scale. From the results of the study it was concluded that food hygiene (X) showed a percentage of 41% in the range $\geq 69 - < 70$ included in the good category. food quality (Y) shows a percentage of 53% in the range $\geq 40 - < 41$ included in the good category. Simple linear regression test with the T test on the food hygiene variable affects the food quality variable at The Axana Hotel Padang. The F test value of the food hygiene variable (X) has a significant effect on the quality of food at The Axana Hotel Padang. Adjustment value. R square of 0.284 means that the food hygiene variable has an effect of 28.4% on the quality of food at The Axana Hotel Padang and 71.6% is influenced by other variables.

Keywords: *Food Hygiene, Food Quality, The Axana Hotel Padang*

Hotel adalah industri jasa yang menjual kamar sebagai produk utamanya (Hurdawaty dan Parantika, 2018: 7). Selain itu, hotel ini juga menjual makanan dan minuman.

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.

Salah satu aspek yang harus dilihat hotel dalam hal makanan yang disajikan adalah kualitas makanannya. Kualitas makanan adalah sekumpulan fitur dan karakteristik produk, kualitas produk ini bias jadi fitur dari produk yang diproduksi. Rasa makanan yang enak, bentuk makanan yang meningkatkan nafsu makan, menu dan makanan dengan suhu yang pas menghasilkan kepuasan pada konsumen (Evirasanti et al., 2016: 4350).

Dalam pengelolaan dan penyajian produk makanan yang dilakukan haruslah memperhatikan Hygiene pada makanan yang akan dihidangkan. Menurut Sari *et al* (2019) Hygiene makanan adalah serangkaian

tindakan yang dilakukan untuk mencegah terjadinya kontaminasi pada makanan, mulai dari pengolahan bahan baku hingga penyajian makanan kepada konsumen.

The Axana Hotel Padang merupakan salah satu hotel berbintang empat di Kota Padang yang beralamat di Jl. Bundo Kandung No. 14-16, Kp. Pd., Kec. Padang Barat., Kota Padang, Sumatera Barat. Hotel ini berada di pusat kota sehingga selalu ramai oleh para tamu yang menginap setiap akhir pekan, terutama hari libur dan hari besar lainnya. The Axana Hotel Padang memiliki fasilitas berupa Restoran, *Ballroom, Gym, Swimming Pool, dan Spa*. Jarak hotel dengan pusat kota, pantai, dan beberapa akomodasi penunjang lainnya yang cukup dekat merupakan salah satu faktor yang menjadikan The Axana Hotel Padang sebagai pilihan untuk menginap bagi tamu yang berkunjung ke kota padang.

The axana Hotel Padang memiliki beberapa *outlet* dalam pelayanan makanan dan minumannya, yaitu *Zambrud Sky, Kalimaya, CTC Lounge, room service dan banquet* serta kantin untuk karyawannya.

Untuk pelayanan dan penyelenggaraan makanan pada karyawan dilakukan di kantin yang berada pada lantai dasar hotel, satu lantai dengan area parkir hotel. Makanan yang disajikan dan dihidangkan oleh hotel kepada karyawan hendaklah memiliki standar makanan yang baik dan berkualitas yang dapat memberikan kepuasan karyawan. Akan tetapi terkadang makanan yang dihidangkan tidak memenuhi harapan yang diinginkan sehingga mengecewakan atau menimbulkan rasa tidak puas. Kualitas makanan pada kantin hotel harus ditingkatkan dari waktu ke waktu agar tetap memberikan kepuasan kepada karyawan.

Berdasarkan observasi peneliti sewaktu melakukan magang di The Axana Hotel Padang pada bulan Juli 2022-Desember 2022, Peneliti menemukan beberapa keluhan karyawan tentang makanan yang disajikan pada kantin hotel The Axana Hotel sebagai berikut:

Tabel 1. Keluhan Karyawan tentang makanan yang disajikan di The Axana Hotel Padang.

Keluhan
menu makanan kurang variatif, karena menu makanan yang disajikan hari ini dan besok sama saj.
rasa yang kurang enak dan tidak menggugah selera makan.
penampilan dari makanan yang disajikan kurang bersih dan tidak menarik.
petugas makanan yang kurang memperhatikan kebersihan makanan.
makanan dalam keadaan tidak menggunakan tutup atau di <i>wrapping</i> .

Setelah peneliti amati selama melaksanakan magang bersertifikat 2 di The Axana Hotel Padang banyak keluhan mengenai kualitas makanan dan hygiene pada makanan. Berdasarkan permasalahan yang peneliti uraikan di atas, dapat dilihat bahwa makanan yang ditawarkan tidak sesuai dengan harapan hingga menimbulkan kekecewaan atau ketidakpuasan dan membuat karyawan mengeluh. Hal ini harus cepat di tindak lanjuti oleh pihak hotel agar tidak ada keluhan mengenai hal tersebut, karena akan membuat perbandingan dengan hotel lain.

Penelitian ini melihat bagaimana pengaruh hygiene makanan mempengaruhi kualitas makanan di The Axana Hotel Padang.

METODE

Jenis penelitian ini tergolong penelitian kuantitatif dengan hubungan sebab akibat. Populasi dan sampel karyawan departemen FnB yang berjumlah 32 orang. Metode mengambil sampel adalah non-probability sampling dengan sampling jenuh. Instrumen penelitian yang dipakai adalah angket (kuesioner) skala likert yang diuji validitas dan reliabilitasnya. Data dianalisis dengan memakai SPSS versi 20.00 dan hasil analisis dibuat berbentuk tabel.

HASIL

Berdasarkan hasil statistik One Sample Kolmogrov-Smirnov Test di atas membuktikan nilai asymp-sig sebesar 0,189 > 0,05 hingga data berdistribusi normal.

Skor signifikansinya adalah 0,057 dan tingkat signifikansinya > 0,05, nilai signifikansi data lebih besar dari tingkat signifikansinya. Dengan demikian data dari populasi dengan varians yang sama atau homogen.

Hasil uji linearitas di atas didapat skor sig sebesar 0,981 pada taraf signifikansi $\geq 0,05$. Oleh karena itu, maka adanya keterkaitan linier antara variabel kebersihan makanan (X) dan kualitas makanan (Y).

Berdasarkan hasil uji ANOVA di atas, nilai F hitung untuk sig adalah 11885. $0,002 \leq 0,05$ dapat digunakan regresi yang artinya variabel X bisa menerangkan variabel Y secara signifikan. Dengan demikian variabel food hygiene berpengaruh pada variabel food quality, maka H_a diterima dan H_0 ditolak.

Selanjutnya agar diketahui besar koefisien regresi antara variabel Hygiene Makanan (X) pada Kualitas Makanan (Y).

$$Y = a + b X$$

$$Y = 13.063 + 0,387 X$$

Koefisien regresi sig adalah 0,387.

0,002 < 0,05. Artinya setiap kenaikan hygiene makanan meningkatkan mutu makanan sebesar 0,387 satuan

PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil pengolahan data dari 32 responden diketahui bahwa sebagian besar responden menilai hygiene makanan berada pada persentase sebesar 41% rentang $\geq 69 - < 70$ tergolong dalam kategori baik. Dapat disimpulkan bahwa hygiene makanan karyawan di The Axana Hotel Padang secara keseluruhan termasuk ke dalam kategori baik, namun masih terdapat sebagian responden menilai hygiene makanan karyawan di The Axana Hotel Padang dalam kategori cukup baik dan bahkan ada juga dalam penilaian buruk. Sehingga disarankan kepada pihak manajemen hotel agar agar memperbaiki dan lebih meningkatkan hygiene makanan mencakup dalam hal pemilihan bahan baku makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, penyimpanan makanan jadi, pengangkutan makanan, penyajian makanan, dan penjamah makanan.

Hygiene makanan adalah serangkaian tindakan yang dilakukan untuk mencegah terjadinya kontaminasi pada makanan, mulai dari pengolahan bahan baku hingga penyajian makanan kepada konsumen (Sari *et al*, 2019). Penyelenggaraan makanan yang sehat dan aman untuk konsumen merupakan salah satu faktor penting untuk meningkatkan derajat kesehatan konsumen, karena selain akan mempengaruhi kesehatan, juga akan mempengaruhi citra baik hotel.

Berdasarkan hasil pengolahan data dari 32 responden diketahui bahwa sebagian besar responden menilai kualitas makanan berada pada persentase sebesar 53% rentang $\geq 40 - < 41$ tergolong kedalam kategori baik. Dapat disimpulkan bahwa kualitas makanan karyawan di The Axana Hotel Padang secara keseluruhan termasuk ke dalam kategori baik, namun masih terdapat Sebagian responden menilai kualitas makanan karyawan di The Axana Hotel Padang dalam kategori cukup baik. Untuk itu disarankan kepada pihak manajemen hotel agar lebih

meningkatkan kualitas makanan mencakup dalam hal *freshness, presentation, well cooked, variety of food*.

Kualitas makanan merupakan totalitas fitur dan karakteristik produk, kualitas produk ini dapat menjadi ciri khas dari sebuah produk yang dihasilkan. Rasa makanan yang nikmat, tampilan makanan yang menambah selera makan, menu restoran yang variatif serta penyajian hidangan pada suhu yang tepat menyebabkan konsumen menjadi puas (Evirasanti dkk, 2016)

Pengujian dilakukan dengan SPSS versi 20. Pada penelitian ini hasil uji regresi linier sederhana diberi nilai F. 11.885 sig. 0,002 danlt; 0,05, regresi bisa digunakan. Hal ini berarti hygiene makanan memiliki pengaruh yang signifikan pada kualitas makanan. Selain itu, skor persamaan koefisien regresi sebesar 0,387 sig. 0,002 danlt; 0,05. Artinya setiap kenaikan hygiene makanan meningkatkan mutu makanan sebesar 0,387 satuan.

Lalu didapat nilai R square sebanyak 0,284, artinya variabel hygiene makanan berpengaruh sebanyak 28,4% pada kualitas makanan di The Axana Hotel Padang dan 71,6% dipengaruhi oleh variabel lainnya. Sehingga pihak manajemen perlu lebih memperhatikan hygiene makanan yang ada di The Axana Hotel Padang. Maka dapat disimpulkan bahwa semakin hygiene makanan maka kualitas makanan akan semakin tinggi.

SIMPULAN

Skor total food hygiene Axana Hotel Padang adalah 41% pada area $\geq 69 - < 70$ termasuk pada kategori baik. Kualitas makanan Axana Hotel Padang membuktikan nilai total 53% antara $\geq 40 - < 41$ termasuk dalam kategori baik. Nilai R-square sebesar 0,284 yang berarti variabel food hygiene berpengaruh sebesar 28,4% pada kualitas makanan di The Axana Hotel Padang dan 71,6% dipengaruhi oleh variabel lain.

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka ada beberapa hal yang

disarankan kepada beberapa pihak The Axana Hotel Padang sebagai berikut: (a) Penyajian Makanan masih tergolong kategori buruk, diharapkan pihak The Axana Hotel Padang untuk melakukan perbaikan dengan cara lebih memperhatikan saat melakukan penyajian makanan seperti memperhatikan wadah dan peralatan yang akan digunakan agar selalu terjaga bersih. (b) Pengangkutan makanan masih tergolong kategori cukup baik, diharapkan pihak The Axana Hotel Padang untuk memperhatikan wadah yang digunakan saat pengangkutan makanan sudah bersih, kuat, tertutup dan sesuai dengan hidangan.

Disarankan agar penelitian ini dapat dijadikan bahan untuk menambah wawasan dan ilmu pengetahuan serta menjadi informasi yang memadai dan Peneliti Lainnya serta Kepada para peneliti yang ingin melakukan penelitian, sebaiknya melakukan penelitian pada variabel lain yang tidak dibahas dalam penelitian ini.

DAFTAR RUJUKAN

- Auliya, A., & Aprilia, D. N. (2017). Pengaruh hygiene pengolahan makanan terhadap Kualitas makanan di Hotel Aston Rasuna Jakarta. *Jurnal Hospitality dan pariwisata*, 2(2).
- Evirasanti, Meita. (2016). *Pengaruh Kualitas Makanan, Kualitas Layanan dan Lingkungan Fisik Terhadap Kepuasan dan Behavioral Intentions*. Bali: Universitas Udayana Bali
- Hurdawaty dan Parantika. (2018). standarisasi dapur dalam menunjang operasional pengolahan makanan di Rio City Hotel Palembang. *Journal of Materials Processing Technology*, 1(1), 1–8.
- Rejeki, S. (2015). *Sanitasi Hygiene dan K3 (Kesehatan & Keselamatan Kerja)*. Bandung: Rekayasa Sains.
- Ryu, K., & Han, H. (2014). Influence of the Quality of Food, Service, and Physical Environment on Customer Satisfaction and Behavioral

- Intention in Quick-Casual Restaurants: Moderating Role of Perceived Price. *Journal of Hospitality & Tourism Research*
- Salsabilah, T. & Sunarti. (2018). Pengaruh Food Quality, Dining Atmosphere terhadap Kepuasan Pelanggan Cafe Ria Djenaka Shining Batu. *Jurnal Administrasi Bisnis*. 54(1),140-148. Online.
- Sari, M.S, Anggraini, T, & Hapsari, I.A. (2019). Analisis Faktor-faktor yang Mempengaruhi Kepatuhan Sanitasi dan Hygiene Pengolahan Makanan pada Industri kecil dan Menengah di Kota Depok. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 14 (1), 25-34
- Sihombing, D.T.D. (2013). *Hygiene Sanitasi Makanan*. Jakarta: Universitas Terbuka