

# HYGIENE PENGELOLAAN MAKANAN DI CV MITRA JAYA KATERING BANDUNG

Ita Karnita\*<sup>1</sup>, Yosua Yordan Yurianto<sup>2</sup>  
Program Studi Perhotelan, AKPAR NHI Bandung

<sup>1,2</sup>Program Studi Perhotelan, Akademi Pariwisata NHI Bandung  
Email: itakarnita@akparnhi.ac.id; sjoshuajordan@gmail.com

---

## ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pelaksanaan standar Personal hygiene, Kebersihan makanan dan kebersihan dapur di CV. Mitra Jaya Katering Bandung. Metode pengumpulan yang dilakukan adalah metode kuantitatif. Teknik pengumpulan data yang dilakukan yaitu dengan cara penyebaran kuesioner, observasi. Sedangkan teknik analisis data dengan menggunakan skala likert. Berdasarkan hasil penelitian dapat diketahui bahwa pelaksanaan personal hygiene, kebersihan makanan dan kebersihan dapur di CV Mitra Jaya Katering Bandung standar masih dalam kategori kurang. Masalah dalam penelitian: 1) Bagaimana Personal hygiene para karyawan CV Mitra Jaya Katering? 2) Bagaimana Kebersihan makanan di CV Mitra Jaya Katering? 3) Bagaimana Kebersihan area dapur CV Mitra Jaya Katering? Bagaimana personal hygiene para karyawan di CV. Mitra Jaya Katering? 2) Bagaimana kebersihan makanan di CV. Mitra Jaya Katering?. Saran yang diberikan untuk pemecahan masalah adalah :1) Dalam upaya meningkatkan personal Hygiene para karyawan dibutuhkan pelatihan khusus agar para karyawan mengetahui dengan benar betapa pentingnya menjaga kebersihan diri dalam bekerja di bidang jasa boga, sehingga kualitas makanan yang dikelola dapat selalu terjaga kualitasnya 2) Dalam upaya meningkatkan kebersihan pengelolaan makanan penulis menyarankan agar fasilitas penyimpanan makanan dibenahi dan karyawan diberikan pengetahuan tentang penyimpanan bahan makanan sesuai dengan kualifikasinya. Dengan pengetahuan seadanya membuat karyawan tidak mementingkan peletakkan bahan makanan sesuai dengan tempatnya.3) Dalam upaya menjaga kebersihan dapur diperlukan instruksi dari pemilik agar setiap hari dapur dibersihkan secara berkala, juga perlu adanya pembersihan ventilasi udara dan penerangan di dapur agar dapat menunjang para pekerja dalam bekerja karena akan berpengaruh pada kualitas makanan yang di hasilkan serta keselamatan dalam bekerja.

Kata kunci : Hygiene, Kebersihan Makanan dan Kebersihan dapur

## ABSTRACT

This study aims to determine the Hygiene at CV Mitra Jaya Katering Bandung. The method of collection is quantitative methods. The data collection technique used is by distributing questionnaires, observation. Meanwhile, the data analysis technique used a Likert scale. Based on the research results, it can be seen that the implementation of personal hygiene, food hygiene and kitchen cleaning in CV Mitra Jaya Katering Bandung is still in the poor category. Problems in the research: 1) How is the personal hygiene of the employees of CV Mitra Jaya Katering? 2) How is the food cleanliness at CV Mitra Jaya Katering? 3) How is the cleanliness of the kitchen area of Cv Mita Jaya Katering? How is the personal hygiene of the employees at CV. Mitra Jaya Katering? 2) How to clean the food in CV. Mitra Jaya Catering? Suggestions given for problem solving are: 1) In order to improve the personal hygiene of employees, special training is needed so that employees know exactly how important it is to maintain personal hygiene in working in the food service sector, so that the quality of food that is managed can always be maintained 2) In an effort to improve hygiene Food management the authors suggest that food storage facilities be improved and employees are given knowledge about food storage in accordance with their qualifications. With minimal knowledge, employees do not attach importance to placing foodstuffs according to their place. 3) In an effort to keep the kitchen clean, instructions from the owner are needed so that every day the kitchen is cleaned regularly, it is also necessary to improve air ventilation and lighting in the kitchen so that it can support workers in working because it will affect the quality of food produced and safety at work.

Key words: Hygiene, food hygiene and kitchen cleanliness

## PENDAHULUAN

Pangan merupakan salah satu kebutuhan dasar bagi manusia, semakin maju suatu bangsa tuntutan dan perhatian terhadap kualitas pangan yang akan dikonsumsi semakin besar, Bandung dikenal dengan kulinernya, keberagaman makanan tersebut membuat banyak pelaku usaha untuk menciptakan makanan dengan kreatifitas tinggi selain itu pelaku usaha juga berlomba-lomba memberikan kemudahan untuk para pelangganya.

Menurut Ariyanto (2015:21) catering berasal dari kata *to carter* yang berarti menyiapkan dan menyajikan makanan untuk umum. Makanan yang disajikan dapat berupa makanan kecil atau makanan pelengkap untuk satu kali makan atau lebih Dalam perkembangannya pada saat ini usaha catering selalu dipadukan dengan ilmu Gizi.

Menurut Sucipto (2015:103) Pengelolaan makanan adalah serangkaian kegiatan dalam menangani makanan yang dimulai sejak pengadaan bahan makanan sampai penyajian bahan makanan dalam lima unsur yaitu makanan, tempat, orang, peralatan makanan, metode proses pengelolaan makanan.

Sari Nurmala,dkk (2010:34) membagi hygiene dalam 2 aspek yaitu yang menyangkut individu (personal Hygiene) dan menyangkut lingkungan (environment), maka dari itu dalam pengelolaan makanan sangat penting menjaga kebersihan sehingga makanna yang diproduksi terjaga kualitasnya.

CV Mitra Jaya Catering adalah salah stau pelaku usaha yang bergerak dibidang jasa boga, usaha tersebut sudah berdiri dari 20 tahun yang lalu. Adapun konsumen yang bkerja sama dengan CV Mitra Jaya Catering adalah para pengusaha yang bergerak dibidang industri pabrik untuk melayani kebutuhan makanan para pekerja di perusahaan tersebut.

Menurut Aulya (2016) terdapat 3n indicator dalam Hygiene pengolahan makanan yaitu personal hygiene, Hygiene makanan dan hygiene dapur. Berdasarkan hasil observasi awal terdapat beberapa hal yang harus dibenahi di bagian Pengelolaan makanan CV Mitra Jaya Catering diantaranya masalah kebersihan, penyimpanan bahan makanan dan kebersihan dalam penyimpanan bahan makanan.

Dari aspek personal hygiene, karyawan bagian pengolahan makanan di CV Mitra Jaya Catering tidak menggunakan pakaian sesuai standar grooming yang seharusnya digunakan seperti safety shoes untuk keselamatan kerja karyawan, penutup kepala untuk melindungi kemungkinan jatuhnya keringat dan rambut ke makanan. Kurangnya pengetahuan karyawan dalam penggunaan peralatan dapur yang dapat mempengaruhi terhadap kebersihan dan kualitas makanan yang dihasilkan. Kondisi dapur yang tidak memenuhi standar dapat mempengaruhi keselamatan kerja karyawan CV Mitra Jaya Catering.

## METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang penulis gunakan adalah deskriptif. Menurut Sugiyono (2015:53) pengertian deskriptif adalah penelitian yang dilakukan untuk mengetahui keberadaan variable mandiri, baik hanya pada satu variable atau lebih tanpa membuat perbandingan atau menghubungkan dengan variable lainnya.

Menurut Sugiyono (2013:13) Metode kuantitatif mengkaji masalah yang diteliti lebih umum memiliki wilayah yang luas, tingkat variasi yang kompleks. Penelitian kuantitatif lebih sistematis, terencana, terstrukturjelas dari awal penelitian hingga akhir penelitian. Akan tetapi masalah-masalah pada metode penelitian kuantitatif berwilayah pada raung yang sempitdengan tingkat variasi yang rendah, namun dari penelitian tersebut nantinya dapat berkembang secara luas sesuai dengan keadaan di lapangan. Data yang penulis gunakan adalah data sekunder dan data primer. Data sekunder adalah data yang di dapat tidak secara langsung dari objek atau subjek penelitian dan biasanya bersumber dari teori- teori yang

mendukung penelitian, sedangkan data primer adalah data yang dikumpulkan dan diolah sendiri oleh peneliti langsung dari objek atau subjek penelitian.

### Teknik Pengumpulan Data

Teknik Pengumpulan Data yang akan penulis gunakan adalah Observasi, wawancara, dan Studi Pustaka.

a. Observasi

Observasi merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan menggunakan panca indra peneliti, dengan sudut pandang peneliti hasil yang didapatkan haruslah objektif atau tidak memihak kepada siapapun. Observasi adalah pengamatan langsung para pembuat keputusan berikut lingkungan fisiknya dan atau pengamatan langsung suatu kegiatan yang sedang berjalan.

Observasi merupakan suatu metode penelitian dengan sifat dasar naturalistic yang berlangsung dalam konteks natural Supriyati (2011:46), Dalam penelitian yang diobservasi adalah keadaan *food hygiene* di CV. Mitra Jaya Katering.

b. Wawancara

Menurut Sugiyono (2017) wawancara merupakan suatu Teknik pengumpulan data yang dilakukan secara terstruktur maupun tidak terstruktur dan bisa dilakukan dengan carat atap muka atau secara langsung maupun menggunakan jaringan telepon. Sedangkan menurut Ari Kunto (2013) wawancara merupakan dialog yang dilakukan pewawancara untuk memperoleh informasi dari narasumber.

c. Studi Pustaka

Untuk mendapatkan data dan mencari informasi yang bersifat teoritis, penulis mengambil pendapat beberapa ahli yang berhubungan dengan objek yang sedang diteliti sebagai bahan referensi untuk membandingkan teori yang sudah ada dengan keadaan sebenarnya di lokasi.

Menurut Nazir (2013:93) Teknik pengumpulan data dengan mengadakan studi penelaah terhadap buku-buku, literatur-literatur, catatan-catatan, dan laporan-laporan yang ada hubungannya dengan masalah yang dipecahkan. Teknik ini digunakan untuk memperoleh dasar-dasar dan pendapat secara tertulis yang dilakukan dengan cara mempelajari berbagai literatur yang berhubungan dengan masalah yang diteliti. Hal ini juga dilakukan untuk mendapatkan data sekunder yang akan digunakan sebagai landasan perbandingan antara teori dengan prakteknya di lapangan. Data sekunder melalui metode ini diperoleh dengan *browsing* di internet, membaca sebagai literatur, hasil kajian dan peneliti terdahulu, catatan perkuliahan, serta sumber-sumber lain yang relevan.

### Skala Pengukuran dan Teknik Analisis Data

1. Skala Pengukuran

Menurut Djaali (2008:28), Skala Likert atau Likert Scale adalah skala penelitian yang digunakan untuk mengukur sikap dan pendapat. Dengan skala likert ini, responden diminta untuk melengkapi kuesioner yang mengharuskan mereka untuk menunjukkan tingkat persetujuannya terhadap serangkaian pertanyaan. Pertanyaan atau pernyataan yang digunakan dalam penelitian ini biasanya disebut dengan variabel penelitian dan ditetapkan secara spesifik oleh peneliti. Nama Skala ini diambil dari nama penciptanya yaitu Rensis Likert, seorang ahli psikologi sosial dari Amerika Serikat.



Sumber: Sugiyono (2010:95)  
 Gambar 1.1. Skala Interval Penelitian

Dalam skala likert umumnya menggunakan lima angka penilaian seperti tabel 2 dibawah ini:

**TABEL 1. Bobot Nilai Kuisisioner**

KRITERIA	BOBOT NILAI
Sangat Setuju	5
Setuju	4
Cukup Setuju	3
Kurang Setuju	2
Tidak Setuju	1

Sumber: Sugiyono (2005:7)

Untuk mendapatkan nilai perhitungan dari kriteria jawaban diatas, dapat dihitung menggunakan rumus yang tercantum dibawah ini:

1. Nilai Tertinggi : Bobot Nilai Tertinggi x Jumlah Responden
2. Nilai Terendah : Bobot Nilai Tertinggi x Jumlah Pertanyaan x Jumlah Responden
3. Rentang Nilai : Nilai Tertinggi – Nilai Terendah

2. Teknik Analisis Data

Analisis data diartikan juga sebagai kegiatan yang dilakukan untuk merubah data hasil dari sebuah penelitian menjadi informasi yang nantinya bisa dipergunakan untuk mengambil sebuah kesimpulan. Menurut Sugiyono (2016) Analisis data adalah proses mencari dan menyusun secara sistematis data yang diperoleh dari hasil wawancara, catatan lapangan dan dokumentasi dengan cara mengorganisasikan data ke dalam kategori, menjabarkan ke dalam unit – unit, melakukan sintesa, menyusun ke dalam pola, memilih mana yang penting dan yang akan dipelajari dan membuat kesimpulan sehingga mudah dipahami oleh diri sendiri maupun orang lain.

Dalam penelitian ini, jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian deskriptif. Menurut Sugiyono (2016) : Penelitian deskriptif adalah penelitian yang digunakan untuk menganalisis data dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah terkumpul sebagaimana adanya yanpa bermaksud membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum atau generalisasi. Berdasarkan teori diatas, maka penelitian ini merupakan penelitian deskriptif, data yang diperoleh dari populasi penelitian dianalisis sesuai dengan metode statistik yang digunakan kemudian diinterpretasikan.

**HASIL DAN PEMBAHASAN**

**Profil Responden**

Latar pendidikan dan pengalaman kerja. Dalam menjalankan operasional diperlukan tenaga kerja yang terampil yang harus memiliki latar belakang pendidikan dan pengalaman kerja. Perlunya pendidikan ditegaskan oleh Hasibuan (2003:54) yaitu : “ Pendidikan

merupakan suatu indikator yang mencerminkan kemampuan seseorang untuk dapat menyelesaikan suatu pekerjaan”. Jumlah karyawan CV Mitra Jaya Katering Bandung dapat dilihat pada table dibawah ini:

**Tabel 2. Jumlah Karyawan di CV. Mitra Jaya Katering Bandung**

NO	JABATAN	JUMLAH
1	Manajer Lapangan	1
2	Koki	1
3	Pekerja Dapur	3
4	Operasional Kemasan	3
	TOTAL	8

Sumber: CV. Mitra Jaya Katering Bandung 2020

Latar pendidikan dan pengalaman kerja. Dalam menjalankan operasional diperlukan tenaga kerja yang terampil yang harus memiliki latar belakang pendidikan dan pengalaman kerja. Perlunya pendidikan ditegaskan oleh Hasibuan (2003:54) yaitu : “ Pendidikan merupakan suatu indikator yang mencerminkan kemampuan seseorang untuk dapat menyelesaikan suatu pekerjaan”.

Dalam penelitian ini populasi yang peneliti gunakan adalah karyawan di CV. Mitra Jaya Katering Bandung yang berjumlah delapan orang. Sehingga sample yang digunakan adalah sampel jenuh dimana keseluruhan populasi digunakan sebagai sampel (Sugiyono:2016).

Tabel di bawah ini mengenai latar belakang pendidikan para pekerja di CV. Mitra Jaya Katering Bandung.

**Tabel 3. Latar Belakang Pendidikan Para Pekerja di CV. Mitra Jaya Katering Bandung**

NO	Pendidikan Terakhir	Jumlah
1	Diploma III Perhotelan	1
2	SMU	4
3	SMP	3
	TOTAL	8

Sumber: CV. Mitra Jaya Katering Bandung 2020

### **Tinjauan *Personal Hygiene* di CV. Mitra Jaya Katering Bandung**

Hygiene merupakan istilah yang berasal dari Bahasa Inggris yaitu “Higiene” yang berarti usaha catering preventif yang menitikberatkan kegiatannya kepada usaha catering individu, maupun usaha catering pribadi manusia. Kepada lingkungan. Menurut Sihite (2011:17) kata *hygiene* berasal dari kata yaitu “hugicine” yang berarti sehat dan bersih, dan jika kita terjemahkan lebih luas lagi maka dapat disimpulkan bahwa kita bisa sehat karena kita bersih. Untuk memperoleh *hygiene* pengelolaan makanan di sebuah catering, maka *personal hygiene* sangat harus diperhatikan. Menurut Tarwoto dan Wartoh (2010:78) *personal hygiene* memiliki beberapa hal yang harus diperhatikan yaitu:

1. Perawatan rambut
2. Perawatan kaki dan kuku
3. Kebersihan seragam
4. Perawatan Tangan
5. Kebersihan Hidung
6. Kebersihan Telinga

**Tabel 4. Hasil Tanggapan Personal Hygiene Di Cv Mitra Jaya Katering Bandung**

No	Aspek-aspek	Sangat Setuju		Setuju		Cukup Setuju		Tidak Setuju		Sangat Tidak Setuju		Total
		f	f(x)	f	f(x)	F	f(x)	f	f(x)	f	f(x)	
1	Saya selalu mencuci rambut setiap hari	0	0	0	0	3	9	3	6	2	2	25
2	Saya selalu menjaga kebersihan kuku	0	0	0	0	3	9	5	10	0	0	27
3	Seragam yang digunakan selalu bersih	0	0	0	0	5	15	3	6	0	0	29
4	Saya selalu mencuci tangan sebelum bekerja	0	0	0	0	6	16	2	4	0	0	28
5	Saya selalu menjaga kebersihan hidung	0	0	0	0	2	6	6	12	0	0	26
6	Saya menjaga kebersihan telinga	0	0	0	0	3	9	3	6	2	0	23
TOTAL		0	0	0	0	22	64	22	44	4	2	158

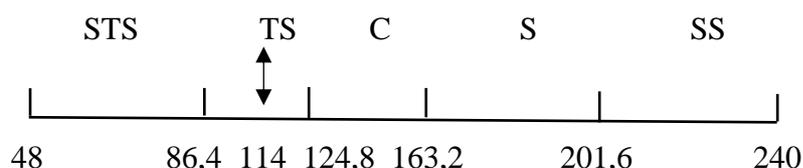
Sumber : Hasil Pengolahan Penulis, 2020

Berdasarkan data diatas dapat dilihat hasil dari Tanggapan karyawan mengenai dimensi personal hygiene di CV Mitra Jaya Katering Bandung. Dengan nilai tertinggi terdapat pada indikator, yaitu seragam yang digunakan selalu bersih. karyawan mengetahui bahwa seragam mempunyai peranan yan sangat penting dalam personal hygiene.. Sedangkan untuk hasil terendah terdapat pada indikator kebersihan telinga

**Perhitungan skala Interval**

Sangat setuju = 0 x 5 = 0  
 Setuju = 0 x 4 = 0  
 Cukup setuju = 22 x 3 = 66  
 Tidak setuju = 22 x 2 = 44  
 Sangat tidak setuju = 4 x 1 = 4 +  
 TOTAL = 114

Dari perhitungan skala interval tidak ada seorngpun yang menjawab sangat setuju dan setuju. 22 menjawab cukup setuju dan tidak setuju 22. Hanya 4 responden yang menjawab sangat tidak setuju. Untuk pertanyaan *personal hygiene*.



Total tanggapan untuk *personal hygiene* adalah 114 dengan kategori tidak setuju

### Tinjauan Kebersihan Makanan di CV. Mitra Jaya Katering Bandung

*Hygiene* makanan adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitik beratkan kegiatannya kepada usaha kebersihan atau kesehatan dan kebutuhan makanan itu sendiri (Purawidja 2011:42). Dalam menjaga *hygiene* makanan, hal-hal yang mesti diperhatikan menurut Purawidjaja (2011:42) yaitu:

- a. Pemilihan Bahan Makanan
- b. Suhu penyimpanan
- c. Tata Cara Penyimpanan
- e. Sistem Penyimpanan
- f. Administrasi Penyimpanan
- g. Proses Pengolahan Bahan Makanan

**Tabel 5. HASIL TANGGAPAN TERHADAP KEBERSIHAN MAKANAN DI CV MITRA JAYA KATERING BANDUNG**

No	Aspek-aspek	Sangat Setuju		Setuju		Cukup Setuju		Tidak Setuju		Sangat Tidak Setuju		Total f(x)
		f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)	F	f(x)	
1	Penyimpanan makanan diperhatikan dan selalu terjaga	0	0	0	0	5	15	3	6	0	0	29
2	Suhu penyimpanan sesuai dengan jenis bahan makanan	0	0	0	0	5	15	1	2	2	2	27
3	Penyimpanan bahan makanan menggunakan FIFO ( <i>first in first out</i> )	0	0	0	0	5	15	1	2	2	2	27
4	Peralatan yang digunakan dalam keadaan bersih	0	0	0	0	5	15	2	4	1	1	28
5	Bahan makanan kering selalu di simpan di rak dengan suhu ruangan	0	0	0	0	4	12	3	6	1	1	27
6	Freezer digunakan untuk menyimpan makanan yang bersifat mudah rusak	0	0	0	0	7	21	1	2	0	0	31
TOTAL		0	0	0	0	31	93	11	22	6	6	169

Sumber : Hasil Pengolahan Penulis, 2020

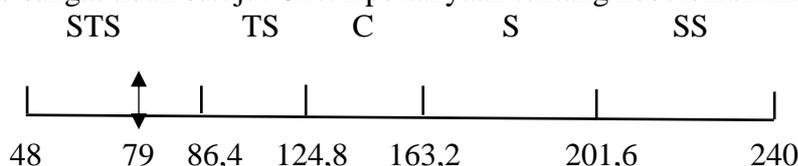
Berdasarkan data diatas dapat dilihat hasil dari Tanggapan karyawan mengenai kebersihan makanan di CV Mitra Jaya Katering Bandung. Dengan nilai tertinggi terdapat pada indikator, yaitu Frezeer digunakan untuk menyimpan makanan yang bersifat mudah rusak. Sedangkan untuk hasil terendah terdapat pada 3 indikator yaitu pada indikator Suhu penyimpanan sesuai dengan jenis bahan makanan, Penyimpanan bahan makanan menggunakan FIFO (*first in first out*), Bahan makanan kering selalu di simpan di rak dengan suhu ruangan

#### Perhitungan skala Interval

$$\text{Sangat setuju} = 0 \times 5 = 0$$

Setuju	= 0 x 4 = 0
Cukup setuju	= 11 x 3 = 33
Tidak setuju	= 21 x 2 = 42
Sangat tidak setuju	= 4 x 1 = 4
<b>TOTAL</b>	<b>= 79</b>

Dari perhitungan skala interval tidak ada seornpun yang menjawab sangat setuju dan setuju. 11 menjawab cukup setuju dan tidak setuju 21. Hanya 4 responden yang menjawab sangat tidak setuju. Untuk pertanyaan tentang kebersihan makanan.



Total tanggapan untuk kebersihan dapur adalah 79 dengan kategori sangat tidak setuju.

**Tinjauan Kebersihan Dapur di CV. Mitra Jaya Katering Bandung**

Kebersihan area, lingkungan, bangunan serta perslatan di dapur adalah sangat menunjang untuk menghasilkan makanan yang baik dan bersih dan aman untuk dimakan. Telah kita ketahui bahwa seseorang dapat menjadi sakit/keracunan yang disebabkan oleh lengahnya kita dalam menjaga kebersihan alat-alat hingga lingkungan area bekerja. Untuk menghindari bakteri yang dapat berkembang biaknya bakteri yang dapat merusak dan membahayakan makanan tersebut salah satu caranya adalah menjaga kebersihan dapur dan alat-alat nya semaksimal mungkin. Karakteristik area dapur yang harus diperhatikan menurut Soekresno (20019:157) yaitu :

- a. Lantai
- b. Dinding
- c. Ventilasi
- d. Penerangan

**TABEL 6. HASIL TANGGAPAN KARYAWAN MENGENAI KEBERSIHAN DAPUR**

No	Aspek-aspek	Sangat Setuju		Setuju		Cukup Setuju		Tidak Setuju		Sangat Tidak Setuju		Total
		f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)	
1	Lantai dapur dibersihkan setiap hari	0	0	0	0	5	15	3	6	0	0	29
2	Dinding dapur selalu terawat kebersihannya	0	0	0	0	4	12	4	8	0	0	28
3	Ventilasi udara yang masuk cukup saat berada di dapur	0	0	0	0	1	3	5	10	2	2	23
4	Penerangan cukup untuk menerangi dapur	0	0	0	0	1	3	5	10	2	2	23
<b>TOTAL</b>		0	0	0	0	11	33	21	34	4	4	<b>103</b>

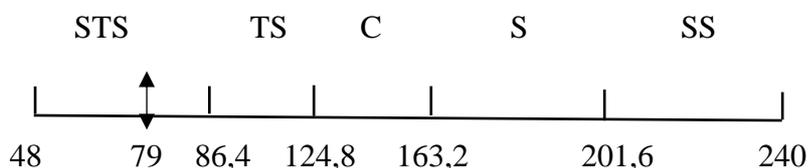
Sumber : Hasil Pengolahan Penulis, 2020

Berdasarkan data diatas dapat dilihat hasil dari Tanggapan karyawan mengenai kebersihan dapur di CV Mitra Jaya Katering Bandung. Dengan nilai tertinggi terdapat pada indikator, yaitu Lantai dapur dibersihkan setiap hari. Sedangkan untuk hasil terendah terdapat pada 1 indikator yaitu pada indikator Penerangan cukup untuk menerangi dapur

**Perhitungan skala Interval**

Sangat setuju	= 0 x 5 = 0
Setuju	= 0 x 4 = 0
Cukup setuju	= 11 x 3 = 33
Tidak setuju	= 21 x 2 = 42
Sangat tidak setuju	= 4 x 1 = 4 +
<b>TOTAL</b>	<b>= 79</b>

Dari perhitungan skala interval tidak ada seorngpun yang menjawab sangat setuju dan setuju. 11 menjawab cukup setuju dan tidak setuju 21. Hanya 4 responden yang menjawab sangat tidak setuju. Untuk pertanyaan tentang kebersihan makanan.



Total tanggapan untuk kebersihan dapur adalah 79 dengan kategori sangat tidak setuju.

**KESIMPULAN DAN SARAN**

**Kesimpulan**

Berdasarkan pembahasan yang telah di jelaskan dan di uraikan pada bab – bab sebelumnya, maka di dapat beberapa simpulan sebagai berikut

- 1) *Personal Hygiene* yang ada di CV Mitra Jaya Katering dengan skor 114 dapat dikategorikan dengan tidak setuju karena kurangnya arahan dari pemilik dan kurangnya pengetahuan pegawai tentang pentingnya menjaga kebersihan diri sendiri sehingga memicu para karyawan tidak melaksanakan personal hygiene dengan baik
- 2) Kebersihan makanan yang ada di CV Mitra Jaya Katering dengan skor 121 dapat dikategorikan tidak setuju karena keterbatasan pengetahuan karyawan tentang pentingnya kebersihan makanan sehingga karyawan tidak mementingkan penyimpanan bahan makanan sesuai dengan tempatnya dan jenisnya.
- 3) Kebersihan dapur yang ada di CV Mitra Jaya Katering Bandung dengan skor 79 dapat dikategorikan sangat tidak setuju karena kurangnya fasilitas dan arahan serta dorongan dari pemilik sehingga para karyawan tidak mementingkan kebersihan dapur.

**Saran**

Dari kesimpulan diatas, penulis akan memberikan masukan atau saran kepada pihak CV Mitra Jaya Katering dapat dijadikan pertimbangan untuk meningkatkan kompetensi karyawan agar dikatakan profesional, yaitu :

- 1) Dalam upaya meningkatkan personal Hygiene para karyawan, dibutuhkan pelatihan khusus agar para karyawan mengetahui dengan benar betapa pentingnya menjaga

kebersihan diri dalam bekerja di bidang tata boga. Sehingga kualitas makanan yang dikelola dapat selalu terjaga kualitasnya

- 2) Dalam upaya meningkatkan kebersihan pengelolaan makanan penulis menyarankan agar fasilitas penyimpanan makanan dibenahi dan karyawan diberikan pengetahuan tentang penyimpanan bahan makanan sesuai dengan klasifikasi dan jenisnya.
- 3) Dalam upaya menjaga kebersihan dapur diperlukan instruksi dan perhatian dari pemilik agar setiap hari dapur pengolahan makanandibersihkan secara berkala, juga membenahi ventilasi udara dan penerangan dapur agar pekerja dapat bekerja lebih nyaman dan aman. Sehingga makanan pun dapat terjaga kualitasnya

## REFERENSI

- Arikunto. 2015. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*, Jakarta: Rineka Cipta.
- Djaali. 2008. *Psikologi Pendidikan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Fatonah S. *Higiene dan Sanitasi Makanan*. Semarang : Universitas NegriSemarang Press; 2005.
- Hasibuan, Malayu S.P. 2009. *Manajemen Sumber Daya Manusia (Edisi revisi cetakan ke tiga belas)*. Jakarta: PT Bumi Aksara.
- Nazir, Moh. (2013). *Metode Penelitian*. Bogor: Ghalia Indonesia.
- Purnawijayanti. 2009. *Mie Sehat (Cara Pembuatan, Resep-Resep Olahan, dan Peluang Bisnis)*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sihite R. 2000. *Sanitation & Hygiene*. Surabaya: SIC.
- Sugiyono. 2013. *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. 2015. *Metode Penelitian Kombinasi (Mix Methods)*. Bandung: Alfabeta.
- Supriyati. 2011. *Metodologi Penelitian*. Bandung: Labkat press.