

## ABSTRAK

**Permata Sary Dita, ANALISIS PENERAPAN PERSONAL HYGIENE DI RESTORAN SINDANG RERET BANDUNG. Pembimbing I Woro Priatini S.Pd, M.Si dan Pembimbing II Donny Riyadi, SS. T.Par., MM.Par**

Permasalahan yang diteliti dalam penelitian ini adalah penerapan personal hygiene yang ada di restoran Sindang Reret Bandung. Penelitian ini dilakukan karena berdasarkan pra-penelitian yang penulis lakukan bahwa restoran Sindang Reret ini memiliki SOP personal hygiene namun belum diterapkan secara maksimal oleh karyawan restoran Sindang reret ini dan belum adanya pengawasan untuk meninjau personal hygiene ini.

Penelitian ini bertujuan untuk melakukan pengawasan personal hygiene dan memperbaharui SOP personal hygiene di restoran Sindang Reret Bandung. Metode yang dilakukan dalam penelitian ini adalah metode kuantitatif dengan jenis penelitian deskriptif dengan teknik pengumpulan data studi lapangan (observasi, wawancara, dokumentasi, kuesioner) dan studi kepustakaan. Kuisisioner ini disebar kepada 40 orang karyawan di Restoran Sindang Reret ini khususnya bagian food product sebanyak 20 orang dan food service sebanyak 20 orang. Skala pengukuran yang dilakukan dalam penelitian ini adalah skala likert. Teknik analisis data yang dilakukan dalam penelitian ini adalah uji validitas dan uji realibilitas.

Hasil analisis menunjukkan bahwa prinsip hygiene dan sanitasi yang dipahami dan diterapkan dengan aspek *personal hygiene* dibagian food product pada saat ini sebesar 71 % dan 61,11%, untuk *personal hygiene* bagian *food service* sebesar 63% dan 68,8%.

Penerapan prinsip hygiene dan sanitasi dengan menggunakan *Standard Operating Procedure* merupakan salah satu prinsip hygiene yang harus diterapkan di restoran Sindang Reret Bandung. SOP merupakan cara pencegahan yang dapat dilakukan untuk menjaga makanan agar terhindar dari kontaminasi.

**Kata Kunci: Personal Hygiene, Food product, Food Service, Restoran Sindang Reret Bandung**

## ABSTRACT

**Permata Sary Dita, ANALYSIS OF APPLICATION OF *PERSONAL HYGIENE* AT RESTAURANT SINDANG RERET BANDUNG. Adviser I Woro Priatini S.Pd, M.Si and Adviser II Donny Riyadi, SS. T.Par., MM.Par**

*The problem of this research is application of personal hygiene at Restaurant Sindang Reret Bandung. This research is done based on pre research of personal hygiene of employee at Restaurant Sindang Reret Bandung. This restaurant had SOP but still don't apply maximum and there is no controlling for this application of Personal Hygiene.*

*The purpose of this research is to controlling personal hygiene and updating SOP personal hygiene at Restaurant Sindang Reret Bandung. Research method that used in this research is quantitative description with field stuffy (Observation, Interview, Documentation and Assessment).*

*This assessment is spread to 40 people employee at Restaurant Sindang Reret Bandung in particular food product section for 20 people and food service for 20 people. Scale measuring of this research is likert scale. Technique analysis data is done by validation and reliable test.*

*The result of this research is to show that hygiene principle is understood and applied for personal hygiene aspect in food product in amount of 71% and 61,11% for personal hygiene aspect in food service is 63% and 68,8%.*

*Application of hygiene and sanitation that used Standard Operating Procedure is one of hygiene principle that have to apply at Restaurant Sindang Reret Bandung. SOP is the way to keep foods in order to avoid cross contamination.*

**Key Words: Personal Hygiene, Food Product, Food Service, Restoran Sindang Reret Bandung.**