

KATA PENGANTAR

Bismillahirrahmanirrahim,

Puji syukur kepada Allah SWT, Shalawat serta salam semoga senantiasa tercurah kepada panutan kita Rasulullah SAW, kerabat dan sahabatnya. Penulis bersyukur kepada Allah SWT, karena dengan karunian-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul Pengetahuan Standar Operasional Prosedur (SOP) *Personal hygiene* pada Karyawan *F&B Kitchen* di Hotel Hemangini Bandung.

Skripsi ini disusun untuk memenuhi persyaratan memperoleh gelar Sarjana di Program Studi Pendidikan Tata Boga departemen PKK FPTK UPI dengan terselesainya skripsi ini, penulis mengharapkan dapat menambah wawasan serta banyak manfaat yang dapat diambil.

Penulis mengucapkan banyak terimakasih kepada semua pihak yang telah banyak memberi pengarahan serta bimbingan kepada penulis dengan sabar, penulis menyadari bahwa skripsi yang telah disusun ini memiliki banyak kekurangan karena keterbatasan ilmu dan pemahaman yang dimiliki oleh penulis . oleh sebab itu, penulis mengaharapkan masukan dan saran dari semua pihak untuk kesempurnaan skripsi ini.

Bandung, November 2017

Penulis

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulisan skripsi ini tentunya tidak dapat terselesaikan tanpa bantuan, masukan, saran, dukungan serta dorongan dari berbagai pihak, oleh karena itu penulis ingin menyampaikan ucapan terimakasih dan penghargaan sebesar-besarnya kepada yang terhormat :

1. Dekan, Wakil Dekan dan staff FPTK yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan studi.
2. Dra. Sudewi Yogha M.Si selaku Ketua Departemen PKK dan sebagai dosen pembimbing I yang telah membimbing, serta memberikan motivasi yang tiada henti untuk menyelesaikan skripsi ini.
3. Dra. Hj. Sri Subekti, M.Pd selaku Dosen Pembimbing II yang senantiasa meluangkan waktunya dan yang telah memberikan banyak masukan, arahan dan motivasi untuk membimbing penulis hingga dapat menyelesaikan skripsi ini.
4. Dr. Rita Patriasih, M.Si dan Dr. Yulia, Rahmawati, M.Si, selaku Dosen Partisipan yang telah meluangkan waktunya dalam membimbing, memberikan masukan, saran dan kritik dalam penyusunan skripsi ini.
5. Dra. As As Setiawati, M.Si selaku ketua TPS Departemen PKK, beserta seluruh Dosen yang telah memberikan izin, kesempatan, pengarahan, mendidik dan membantu penulis untuk melakukan penelitian dan menyelesaikan studi di Departemen PKK FPTK UPI.
6. Bapak Cucu selaku *Executive Chef* di Hotel Hemangini Bandung yang telah mengizinkan dan memberi kelancaran penulis untuk membuat skripsi.
7. Bapak Trio selaku HRD yang telah membantu kelancaran dalam proses perizinan dalam penelitian skripsi ini.
8. Seluruh karyawan *F&B Kitchen dan Service* yang terlibat dalam penelitian.
9. Orang tua, *Spirit of my life*, Bapak Drs. Entat Taryana (Alm) dan Abu Hj. Dati Rohayati, S.Ag., terimakasih atas didikan, iringan do'a tanpa henti-hentinya, serta selalu memberikan moril maupun materil kepada saya.

10. Keluarga Besar: *Teh* Lies Nurzakiah Amd, A Rizal Ahmad Tauhid Firmansyah S.E, Neneng Imas Tsamaratul Fuadah, S.E serta seluruh keluarga besar yang senantiasa memanjatkan do'a, memotivasi untuk kelancaran dan kemudahan dalam setiap aktivitas penulis.
11. Teman-teman seperjuangan Pendidikan Tata Boga Angkatan 2013 khususnya Elda Novita Pedani, Eva Yuliana, Mahani Gunawan, Tiara Tsaniya M N F yang selalu setia menemani dari awal masa orientasi kampus sampai menjadi sarjana.
12. Teman-teman KKN yang telah menjadi keluarga baru khususnya Fajri Nur Ardiansyah yang selalu memberikan motivasi dan bantuan dari awal proses pembuatan skripsi sampai selesai.
13. semua pihak yang telah membantu dan mendukung dalam pembuatan skripsi ini yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu

Semoga kebaikan semua pihak yang telah memberikan bantuan, masukan, saran serta kebaikan lainnya kepada penulis mendapatkan balasan kebaikan dari Allah SWT. Akhir kata tiada karya yang sempurna selain karya-Nya dan seizin-Nya segalanya dapat tercipta dan terlaksana.

Jazakumullah Khoiran Katsir

Bandung, November 2017

Penulis

PENGETAHUAN STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR (SOP) *PERSONAL HYGIENE* PADA KARYAWAN *FOOD AND BEVERAGE KITCHEN* DI HOTEL

Oleh : Annisa Ropiatusholihah

ABSTRAK

Penelitian ini dilatar belakangi adanya karyawan *F&B Kitchen* di Hotel Hemangini Bandung yang masih kurang dalam melaksanakan Standar Operasional Prosedur (SOP) pada prosedur *Personal Hygiene*, terdapat karyawan yang melakukan *test food* tanpa menggunakan *personal spoon*, kuku panjang, tidak mencuci tangan sebelum melakukan aktivitas kerja dan merokok di area dapur. Penelitian ini bertujuan untuk memperoleh informasi mengenai pengetahuan karyawan tentang SOP *Personal Hygiene*. Metode yang digunakan yaitu metode deskriptif, dengan populasi seluruh karyawan *F&B Departement*, sample yang digunakan adalah *purposive sampling* sejumlah 12 responden, dan teknik pengumpulan data menggunakan tes. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan SOP *personal hygiene* berada pada kategori baik. Rekomendasi untuk karyawan diharapkan tidak hanya mengetahui SOPnya saja namun dapat secara keseluruhan mengaplikasikan SOP kedalam aktivitas pekerjaannya. Rekomendasi untuk kepala bagian *F&B Kitchen* sebaiknya selalu mengawasi karyawan agar melakukan pekerjaannya sesuai dengan aturan terutama dalam prosedur *personal hygiene* dan untuk peneliti selanjutnya diharapkan dapat mengembangkan penelitian ini dengan mencari tahu faktor penyebab karyawan kurang melaksanakan SOP yang ada di Hotel Hemangini.

Kata kunci : Pengetahuan, Standar Operasional Prosedure, *Personal hygiene*, *Food and Beverage Kitchen*

**REGARDING PERSONAL HYGIENE ON FOOD AND BEVERAGE
KITCHEN EMPLOYEES IN HEMANGINI HOTEL, BANDUNG**

By : Annisa Ropiatusholihah

ABSTRACT

The background of this research is due to several F&B Kitchen employees in Hemangini Hotel Bandung who does not follow the Standard Operating Procedure (SOP) on Personal Hygiene properly. There are some employees who did the food testing without using personal spoon, without clipping his/her nails, without washing his/her hands before the procedure, and smoking within the kitchen area. This research aims to gain information regarding the employees' knowledge of Personal Hygiene SOP. The method used in this research is descriptive, with the entire employee of F&B Department as the population. The sample used is purposive sampling, which consists of 12 respondents. The data is obtained through tests. The result of this research shows that the employees' level of knowledge regarding Personal Hygiene SOP is within adequate category. Through this research, it is recommended that the employees not only knows the SOP, but also able to apply it on his/her work. Through this research, it is recommended for the head of F&B kitchen to always supervise the employees to make sure their work follows the SOP, especially regarding personal hygiene. As for the researchers, it is hoped that they are able to develop this research by uncovering the factors causing suboptimal implementation of SOP by the employees in Hotel Hemangini.

Keywords : Knowledge, Standard Operating Procedure, Personal hygiene, Food and Beverage Kitchen

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
UCAPAN TERIMAKASIH.....	ii
ABSTRAK.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah Penelitian	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	4
E. Struktur Organisasi Skripsi	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA	6
A. Pengetahuan SOP <i>Personal Hygiene</i>	6
1. Pengertian Pengetahuan	6
2. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi <i>Personal Hygiene</i>	10
3. Karyawan	13
4. Standar Operasional Prosedur	15
5. Pengertian <i>Personal Hygiene</i>	22
B. Konsep Hotel.....	29
1. Pengertian Hotel.....	29
2. Macam-macam departemen hotel	29
BAB III METODE PENELITIAN	45
A. Desain Penelitian.....	45
B. Partisipan.....	45
C. Populasi dan Sampel	46

D. Instrumen Penelitian.....	47
E. Prosedur Penelitian	47
F. Analisis Data	49
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN	55
A. Hasil uji kualitas instrumen.....	55
B. Pengolahan data hasil penelitian	56
C. Pembahasan hasil penelitian	83
BAB V SIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI	86
A. Simpulan Hasil Penelitian.....	86
B. Implikasi dan Rekomendasi Hasil Penelitian.....	87
DAFTAR PUSTAKA	88

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Karyawan <i>F&B Kitchen Departement</i>	14
Tabel 2.2 Karyawan <i>F&B Product</i>	15
Tabel 2.3 Standar Operasional Prosedur.....	17
Tabel 2.4 Flowchart SOP Kitchen Hotel Hemangini.....	19
Tabel 3.1 Populasi.....	46
Tabel 3.2 Sampel.....	46
Tabel 3.3 Kriteria Reliabilitas Penelitian	51
Tabel 3.4 Penskoran Dan Penafsiran Data.....	53
Tabel 4.1 Hasil Penskoran Pengetahuan SOP <i>Personal Hygiene</i> Pada Karyawan <i>F&B Kitchen</i>	57
Tabel 4.2 Pengetahuan Karyawan <i>F&B Kitchen</i> Berkaitan Dengan Aspek Pengertian Sop.....	58
Tabel 4.3 Persentase Pengetahuan Karyawan <i>F&B Kitchen</i> Berkaitan Dengan Aspek Pengertian Sop <i>Personal Hygiene</i>	59
Tabel 4.4 Persentase Pengetahuan Karyawan <i>Food And Beverage Kitchen</i> Berkaitan Dengan Aspek Yang Harus Diperhatikan Dalam Memulai Bekerja.....	60
Tabel 4.5 Persentase Pengetahuan Karyawan <i>Food And Beverage Kitchen</i> Berkaitan Dengan Aspek Yang Harus Dihindari Saat Mengolah Makanan	61
Tabel 4.6 Persentase Pengetahuan Karyawan <i>Food And Beverage Kitchen</i> Berkaitan Dengan Aspek Pakaian Kerja Yang Tepat Selama Bekerja	62
Tabel 4.7 Persentase Pengetahuan Karyawan <i>Food And Beverage Kitchen</i> Berkaitan Dengan Aspek Celana Kerja Yang Digunakan Saat Bekerja.	62
Tabel 4.8 Persentase Pengetahuan Karyawan <i>Food And Beverage Kitchen</i> Berkaitan Dengan Aspek Pakaian Kerja Yang Digunakan Saat Bekerja.	63
Tabel 4.9 Persentase Pengetahuan Karyawan <i>Food And Beverage Kitchen</i> Berkaitan Dengan Aspek Waktu Penggantian Seragam.....	64

Tabel 4.10	Persentase Pengetahuan Karyawan <i>Food And Beverage Kitchen</i> Berkaitan Dengan Aspek Alas Kaki Yang Harus Dipakai Saat Bekerja	65
Tabel 4.11	Persentase Pengetahuan Karyawan <i>Food And Beverage Kitchen</i> Berkaitan Dengan Aspek Menjaga Kebersihan Rambut.	66
Tabel 4.12	Persentase Pengetahuan Karyawan <i>Food And Beverage Kitchen</i> Berkaitan Dengan Aspek Melindungi Makanan Dari Rambut.....	66
Tabel 4.13	Persentase Pengetahuan Karyawan <i>Food And Beverage Kitchen</i> Berkaitan Dengan Aspek Rambut Yang Harus Dimiliki Karyawan <i>F&B Kitchen</i> Saat Bekerja	67
Tabel 4.14	Persentase Pengetahuan Karyawan <i>Food And Beverage Kitchen</i> Berkaitan Dengan Aspek Langkah Mencuci Tangan Yang Tepat.	68
Tabel 4.15	Persentase Pengetahuan Karyawan <i>Food And Beverage Kitchen</i> Berkaitan Dengan Aspek Waktu Mencuci Tangan.	69
Tabel 4.16	Persentase Pengetahuan Karyawan <i>Food And Beverage Kitchen</i> Berkaitan Dengan Aspek Saat Mencicip Makanan.	70
Tabel 4.17	Persentase Pengetahuan Karyawan <i>Food And Beverage Kitchen</i> Berkaitan Dengan Aspek Perlakuan Luka Pada Makanan	71
Tabel 4.18	Persentase Pengetahuan Karyawan <i>Food And Beverage Kitchen</i> Berkaitan Dengan Aspek Waktu Menggunakan Handglove Saat Bekerja	72
Tabel 4.19	Persentase Pengetahuan Karyawan <i>Food And Beverage Kitchen</i> Berkaitan Dengan Aspek Kebersihan Kuku Yang Harus Dimiliki Karyawan <i>F&B Kitchen</i>	72
Tabel 4.20	Persentase Pengetahuan Karyawan <i>Food And Beverage Kitchen</i> Berkaitan Dengan Aspek Perilaku Membuang Ludah Di Tempat Kerja	73
Tabel 4.21	Persentase Pengetahuan Karyawan <i>Food And Beverage Kitchen</i> Berkaitan Dengan Aspek Perilaku Setelah Menyentuh Bagian Hidung	74
Tabel 4.22	Persentase Pengetahuan Karyawan <i>Food And Beverage Kitchen</i> Berkaitan Dengan Aspek Kebersihan Hidung Karyawan <i>F&B Kitchen</i>	74
Tabel 4.23	Persentase Pengetahuan Karyawan <i>Food And Beverage Kitchen</i> Berkaitan Dengan Aspek Kebersihan Mulut Dan Gigi Karyawan	75

Tabel 4.24	Persentase Pengetahuan Karyawan <i>Food And Beverage Kitchen</i> Berkaitan Dengan Aspek Perilaku Penjamah Pada Makanan Yang Sudah Matang	76
Tabel 4.25	Persentase Pengetahuan Karyawan <i>Food And Beverage Kitchen</i> Berkaitan Dengan Aspek Perilaku Karyawan Setelah Menjamah Makanan Mentah	77
Tabel 4.26	Persentase Pengetahuan Karyawan <i>Food And Beverage Kitchen</i> Berkaitan Dengan Aspek Perilaku Karyawan Jika Terkena Bersin Saat Mengolah Makanan	78
Tabel 4.27	Persentase Pengetahuan Karyawan <i>Food And Beverage Kitchen</i> Berkaitan Dengan Aspek Perilaku Karyawan Setelah Menyentuh Badan Yang Terinfeksi	78
Tabel 4.28	Persentase Pengetahuan Karyawan <i>Food And Beverage Kitchen</i> Berkaitan Dengan Aspek Perilaku Karyawan Setelah Menyentuh Keringat Di Wajah.....	79
Tabel 4.29	Persentase Pengetahuan Karyawan <i>Food And Beverage Kitchen</i> Berkaitan Dengan Aspek Perlakuan Jika Sakit Flu.	80
Tabel 4.30	Persentase Pengetahuan Karyawan <i>Food And Beverage Kitchen</i> Berkaitan Dengan Aspek Kesehatan Karyawan.....	80
Tabel 4.31	Persentase Pengetahuan Karyawan <i>Food And Beverage Kitchen</i> Berkaitan Dengan Aspek Pemeriksaan Kesehatan.....	81
Tabel 4.32	Rekapitulasi Persentase Pengetahuan Sop <i>Personal Hygiene</i> Aspek Kebersihan Dan Kesehatan.....	82

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Departement</i>	31
Gambar 2.2 Struktur Organisasi <i>Kitchen</i> Hotel Hemangini.....	32
Gambar 2.3 Struktur Dapur Hotel Kecil	42

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Administrasi.....	92
Lampiran 2. Kisi-kisi Instrumen	100
Lampiran 3. Instrumen Tes Penelitian	105
Lampiran 4. Tabulasi Data.....	114
Lampiran 5. Daftar Riwayat.....	120

