

**PENERAPAN PERSONAL HIGIENE KARYAWAN RUMAH MAKAN  
PEPES JAMBAL H. DIRJA WALAHAR DI KABUPATEN KARAWANG**

**SKRIPSI**

**diajukan untuk memenuhi sebagai syarat untuk memperoleh gelar Sarjana  
Pendidikan Tata Boga**



**Oleh**

**Aini Rachmawati Dewi**

**NIM 1701087**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA  
DEPARTEMEN PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA  
FAKULTAS PENDIDIKAN TEKNOLOGI DAN KEJURUAN  
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA  
2021**

## **LEMBAR HAK CIPTA**

### **PENERAPAN PERSONAL HIGIENE KARYAWAN RUMAH MAKAN PEPES JAMBAL H. DIRJA WALAHAR DI KABUPATEN KARAWANG**

**Oleh:  
Aini Rachmawati Dewi**

**Sebuah skripsi yang diajukan untuk memenuhi salah satu syarat  
memperoleh gelar Sarjana Pendidikan pada Fakultas Pendidikan  
Teknik dan Kejuruan**

**©Aini Rachmawati Dewi 2021  
Universitas Pendidikan Indonesia  
Agustus 2021**

**Hak Cipta dilindungi Undang – Undang  
Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian, dengan  
dicetak ulang, difoto kopi, atau cara lainnya tanpa izin dari penulis**

AINI RACHMAWATI DEWI

PENERAPAN PERSONAL HIGIENE KARYAWAN RUMAH MAKAN PEPES  
JAMBAL H. DIRJA WALAHAR DI KABUPATEN KARAWANG

disetujui dan disahkan oleh pembimbing:

Pembimbing I



Dra. Hj. Tati Setiawati, M. Pd., MM.  
NIP 19630521 199301 2 001

Pembimbing II



Drs. Karpin, M.Pd.  
NIP. 19660710 199303 1 001

Mengetahui

Kepala Departemen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga



Dr. Hj. Sri Subekti, M.Pd.  
NIP. 19590928 198503 2 001

# **PENERAPAN PERSONAL HIGIENE KARYAWAN RUMAH MAKAN PEPES JAMBAL H. DIRJA WALAHAR DI KABUPATEN KARAWANG**

Aini Rachmawati Dewi<sup>1</sup>, Tati Setiawati<sup>2</sup>, Karpin<sup>3</sup>

Program Studi Pendidikan Tata Boga, Departemen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Indonesia  
[aini.dewi@upi.edu](mailto:aini.dewi@upi.edu)

## **ABSTRAK**

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh keadaan pandemi Covid-19 yang melanda Indonesia, memberikan dampak pada aspek ekonomi di bidang kuliner seperti restoran dan rumah makan, salah satunya adalah Rumah Makan Pepes Jambal H. Dirja Walahar. Masyarakat lebih teliti dalam membeli makanan, bukan hanya dari faktor rasa, namun faktor kebersihan dan keamanan menjadi pertimbangan dalam memilih makanan yang akan dikonsumsi. Keamanan makanan dapat dipertahankan dengan cara menjaga personal hygiene karyawan yang baik. Tujuan penelitian ini adalah untuk memperoleh informasi mengenai penerapan sikap personal hygiene dan perilaku personal hygiene karyawan Rumah Makan saat berangkat, berkerja, dan tiba di rumah pada masa pandemi Covid-19. Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif dengan pendekatan kuantitatif. Instrumen penelitian yang digunakan adalah kuesioner dan pedoman observasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa karyawan Rumah Makan Pepes Jambal H. Dirja Walahar bagian pengolahan makanan menerapkan dengan baik sikap personal hygiene yang meliputi pemeriksaan kesehatan, kebersihan tangan dan jari tangan, rambut, hidung, mulut dan gigi, telinga, badan, serta pakaian kerja, namun harus meningkatkan sikap personal hygiene pada aspek pemeriksaan kesehatan dan kebersihan pakaian kerja. Karyawan Rumah Makan Pepes Jambal H. Dirja Walahar bagian penyajian makanan menerapkan dengan baik sikap personal hygiene pemeriksaan pribadi, kebersihan badan, kuku dan tangan, rambut, mulut dan gigi, kaki, serta penampilan diri, namun harus meningkatkan sikap personal hygiene pada aspek kebersihan kaki. Perilaku personal hygiene karyawan Rumah Makan Pepes Jambal H. Dirja Walahar bagian pengolahan makanan dan penyajian makanan saat berangkat, berkerja, dan tiba di rumah pada masa pandemi Covid-19 termasuk dalam kriteria sangat baik.

**Kata kunci:** rumah makan, personal hygiene, karyawan, pandemi covid-19

## DAFTAR ISI

LEMBAR HAK CIPTA .....	i
LEMBAR PENGESAHAN .....	ii
ABSTRAK .....	iii
DAFTAR ISI .....	vi
BAB I PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang Penelitian .....	1
B. Rumusan Masalah Penelitian .....	4
C. Tujuan Penelitian .....	5
1. Tujuan Umum .....	5
2. Tujuan Khusus .....	5
D. Manfaat Penelitian .....	5
1. Secara Teoritis .....	5
2. Secara Praktis .....	5
E. Struktur Organisasi Skripsi .....	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA .....	8
A. Rumah Makan .....	8
1. Rumah Makan Pepes Jambal H. Dirja Walahar .....	8
B. Karyawan .....	8
1. Karyawan Bagian Pengolahan Makanan .....	8
2. Karyawan Bagian Penyajian Makanan .....	9
C. Higiene Sanitasi .....	9
D. Personal Higiene .....	11
1. Personal Higiene Karyawan Bagian Pengolahan Makanan .....	12
2. Personal Higiene Karyawan Bagian Penyajian Makanan .....	20
E. Peraturan Personal Higiene Sanitasi .....	23
F. Penelitian Terdahulu .....	27
G. Posisi Teoritis Peneliti .....	28
BAB III METODE PENELITIAN .....	31
A. Desain Penelitian .....	31
B. Partisipan .....	31
C. Populasi dan Sampel .....	32
1. Populasi .....	32

Aini Rachmawati Dewi, 2021

*PENERAPAN PERSONAL HIGIENE KARYAWAN RUMAH MAKAN PEPES JAMBAL H. DIRJA WALAHAR  
DI KABUPATEN KARAWANG*

Universitas Pendidikan Indonesia | [repository.upi.edu](http://repository.upi.edu) | [perpustakaan.upi.edu](http://perpustakaan.upi.edu)

2. Sampel.....	32
D. Instrumen Penelitian .....	32
1. Kuesioner .....	32
2. Pedoman Observasi.....	33
E. Prosedur Penelitian.....	33
F. Analisis Data.....	34
1. Analisis Karakteristik Responden .....	34
2. Analisis Deskriptif Persentase .....	34
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN .....	38
A. Gambaran Umum Rumah Makan Pepes Jambal H. Dirja Walahar .....	38
B. Temuan Penelitian .....	39
1. Karakteristik Responden Karyawan Bagian Pengolahan Makanan .....	40
2. Penerapan Sikap Personal Higiene Karyawan Bagian Pengolahan Makanan.....	41
3. Penerapan Perilaku Personal Higiene Karyawan Bagian Pengolahan Makanan Saat Berangkat, Berkerja, dan Tiba di Rumah Pada Masa Pandemi Covid-19.....	53
4. Hasil Observasi Penerapan Personal Higiene Karyawan Bagian Pengolahan Makanan di Masa Pandemi Covid-19.....	60
5. Karakteristik Responden Karyawan Bagian Penyajian Makanan .....	65
6. Penerapan Sikap Personal Higiene Karyawan Bagian Penyajian Makanan.....	67
7. Penerapan Perilaku Personal Higiene Karyawan Bagian Penyajian Makanan Saat Berangkat, Berkerja, dan Tiba di Rumah Pada Masa Pandemi Covid-19.....	79
8. Hasil Observasi Penerapan Personal Higiene Karyawan Bagian Penyajian Makanan Di Masa Pandemi Covid-19.....	86
C. Pembahasan Temuan Penelitian .....	91
1. Karakteristik Responden Karyawan Bagian Pengolahan Makanan .....	91
2. Penerapan Sikap Personal Higiene Karyawan Bagian Pengolahan Makanan.....	92
3. Penerapan Perilaku Personal Higiene Karyawan Bagian Pengolahan Makanan Saat Berangkat, Berkerja, dan Tiba di Rumah Pada Masa Pandemi Covid-19.....	96
4. Hasil Observasi Penerapan Personal Higiene Karyawan Bagian Pengolahan Makanan di Masa Pandemi Covid-19.....	97

Aini Rachmawati Dewi, 2021

**PENERAPAN PERSONAL HIGIENE KARYAWAN RUMAH MAKAN PEPES JAMBAL H. DIRJA WALAHAR DI KABUPATEN KARAWANG**

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

5. Karakteristik Responden Karyawan Bagian Penyajian Makanan .....	97
6. Penerapan Sikap Personal Higiene Karyawan Bagian Penyajian Makanan.....	98
7. Penerapan Perilaku Personal Higiene Karyawan Bagian Penyajian Makanan Saat Berangkat, Berkerja, dan Tiba di Rumah Pada Masa Pandemi Covid-19.....	101
8. Hasil Observasi Penerapan Personal Higiene Karyawan Bagian Penyajian Makanan di Masa Pandemi Covid-19.....	102
<b>BAB V SIMPULAN, IMPLIKASI, DAN REKOMENDASI .....</b>	<b>103</b>
A. Simpulan .....	103
B. Implikasi.....	103
C. Rekomendasi .....	104
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>106</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>108</b>

## DAFTAR PUSTAKA

- Anita, D. (2019). *Penilaian Konsumen Batagor H. Yunus Terhadap Kualitas Produk*. Skripsi. Universitas Pendidikan Indonesia.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan RI. (2020). *Pedoman Produksi dan Distribusi Pangan Olahan pada Masa Status Darurat Kesehatan Corona Virus Disease 2019 (COVID-19) di Indonesia*.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. (2000). *Prinsip-prinsip Higiene dan Sanitasi Makanan*. Jakarta: Depkes RI.
- Fathonah, S. (2005). *Hygiene dan Sanitasi Makanan*. Semarang: Unnes Press.
- Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI). (2021). Diambil kembali dari <https://kbbi.web.id/karyawan>
- Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI). (2021). Diambil kembali dari <https://kbbi.web.id/jurumasak>
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2020). *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor Hk.01.07/Menkes/328/2020 Tentang Panduan Pencegahan dan Pengendalian Covid-19 Di Tempat Kerja Perkantoran dan Industri Dalam Mendukung Keberlangsungan Usaha Pada Situasi Pandemi bagi Pekerja*.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (KEMENKES RI). (2003). *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran*.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (KEMENKES RI). (2011). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Hygiene Sanitasi Jasa Boga*.
- Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (Kemenparekraf). (2020). *Panduan Pelaksanaan Kebersihan, Keselamatan, dan Kelestarian Lingkungan di Restoran/ Rumah Makan Dalam Rangka Melaksanakan Protokol Kesehatan Bagi Masyarakat Produktif Untuk Pencegahan Dan Pengendalian Corona Virus Disease 2019 (Covid-19)*.
- Kemeterian Kesehatan Republik Indonesia. (2015, Oktober 30). *6 Prinsip Hygiene Sanitasi Pangan*. Diambil kembali dari <https://tpm.kemkes.go.id/>
- Kemeterian Kesehatan Republik Indonesia. (2020). *Panduan Cuci Tangan Pakai Sabun*. Diambil kembali dari



[https://kesmas.kemkes.go.id/assets/upload/dir\\_519d41d8cd98f00/files/Panduan\\_CTPS2020\\_1636.pdf](https://kesmas.kemkes.go.id/assets/upload/dir_519d41d8cd98f00/files/Panduan_CTPS2020_1636.pdf)

- Kristiana, A., Setiawati, T., & Patriasih, R. (2020). Penerapan Personal Higiene Karyawan home Industry Kerupuk di Desa Sindang Kecamatan Sindang Kabupaten Indramayu. *Jurnal Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner*. Vol. 9, No. 1, April 2020.
- Maesaroh, I. (2019). Penerapan Personal Hygiene Karyawan Pabrik Roti Di Kota Bandung. Skripsi. Universitas Pendidikan Indonesia.
- Marsum. (2005). *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Mertayasa, I. G. (2012). *Food and Beverage service Operational*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Nugroho, E. P. (2011). *Pengaruh Harga dan Kualitas Produk Terhadap Kepuasan Konsumen Pengguna Notebook Acer*. Skripsi. Universitas Negeri Semarang.
- Perry, A.G., & Potter,P. (2010). *Fundamental keperawatan*. Jakarta: Salemba Medika.
- Prastowo, I. (2017). *hotel hygiene & sanitation*. Yogyakarta: CV Budi Utama.
- Sary, D. P. (2016). *Analisis Penerapan Personal Hygiene Di Restoran Sindang Reret Bandung*. Skripsi. Universitas Pendidikan Indonesia.
- Septiani, P.C., dan Wulandari, R.A. (2018). Gambaran Higiene Sanitasi Makanan dan Penerapan Prinsip Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) di Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit X Tahun 2018. *Jurnal Nasional Kesehatan Lingkungan Global*.
- Setiawan, M. F. (2015). *Pengaruh Kualitas Masakan Dan Pelayanan Terhadap Kepuasan Konsumen Rumah Makan Padang Citra Sari Ponorogo*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Ponorogo.
- Sugiyono. (2015). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Wahyudi. (2019). *Analisis Hubungan Kualitas Pelayanan Pramusaji Dengankepuasan Pelanggan Restoranthe Tco Semarang Dan Restoran Sim Six Garden Semarang*. Skripsi. Universitas Negeri Semarang.
- Wulandari, R., Yogha, S., & Patriasih, R. (2015). Pembahasan Perilaku Personal Higiene Oleh Ibu Kepada Balita (Usia 3-5 Tahun) Dikelurahan Derwati. *Media Pendidikan, Gizi Dan Kuliner*. Vol. 4, No.1, April 2015.

