

SKRIPSI

**PENGARUH HIGIENITAS MAKANAN TERHADAP KINERJA
KARYAWAN DI LA CANTINA BVLGARI RESORT & SPA**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Komang Arta Jiwa Permana

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

SKRIPSI

**PENGARUH HIGIENITAS MAKANAN TERHADAP KINERJA
KARYAWAN DI LA CANTINA BVLGARI RESORT & SPA**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Komang Arta Jiwa Permana
NIM 2115834150**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

SKRIPSI

**PENGARUH HIGIENITAS MAKANAN TERHADAP KINERJA
KARYAWAN DI LA CANTINA BVLGARI RESORT & SPA**

**Skripsi penelitian ini diusulkan sebagai salah satu syarat untuk menyusun
skripsi Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata
di Politeknik Negeri Bali**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Komang Arta Jiwa Permana
2115834150**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN BISNIS PARIWISATA
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
202**

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan Skripsi dengan judul “Pengaruh Higienitas Makanan Terhadap Kinerja Karyawan Di La Cantina Bvlgari Resort & Spa” dengan baik. Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat agar dapat menyelesaikan Pendidikan D-IV Manajemen Bisnis Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.

Penulis menyadari bahwa tujuan penulisan ini tidak akan terwujud tanpa adanya dukungan, bimbingan, serta bantuan dari berbagai pihak selama proses penyusunan dan penulisan Skripsi ini. Untuk itu, penulis mengucapkan terimakasih kepada yang terhormat:

1. I Nyoman Abdi, S.E., M.Pd. selaku Rektor Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan serta fasilitas yang lengkap untuk proses perkuliahan di Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, S.Pd., M.Pd. selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk belajar di Jurusan Pariwisata.
3. Putu Tika Virginiya, S.Pd., M.Pd. selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata yang telah memberikan kesempatan untuk belajar di Jurusan Pariwisata.
4. Made Satya Pramanda Putra, S.H., S.E., M.M. selaku Ketua Program Studi D-IV Manajemen Bisnis Pariwisata yang telah memberikan panduan serta motivasi dalam penyusunan Skripsi ini.
5. Made Sudiarta, SS., M.Par. selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan arahan, pandangan dan senantiasa meluangkan waktu untuk membimbing penulis dalam penyusunan Skripsi ini.
6. Putu Tika Virginiya, S.Pd., M.Pd. selaku Pembimbing II yang telah memberikan saran, motivasi, arahan, dan senantiasa meluangkan waktu untuk membimbing penulis agar dapat menyelesaikan Skripsi ini dengan tepat waktu.
7. Human Resource Bvlgari Resort & Spa yang telah memberikan arahan dan kesempatan selama melakukan penelitian di hotel.

8. Culinary team yang telah banyak memberi petunjuk penulis pada saat melakukan penelitian Bvlgari Resort & Spa serta seluruh karyawan Bvlgari Resort & Spa yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama kegiatan penelitian ini berlangsung.
9. Kedua orang tua serta seluruh anggota keluarga yang telah memberikan dukungan dan motivasi dalam bentuk fisik, materi maupun doa selama melakukan penulisan Skripsi
10. Seluruh teman-teman dan rekan-rekan yang selalu memberi dukungan dan masukan yang bermanfaat bagi saya.

Penulis menyadari Skripsi ini jauh dari kata sempurna, oleh karena itu penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun guna kesempurnaan Skripsi ini. Pada kesempatan ini penulis menyampaikan Terimakasih kepada semua pihak yang berharap semoga Skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembaca.



Komaning Arta Niwa Permana
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

ABSTRAK

Komang Arta Jiwa Permana (2025). Pengaruh Higienitas Makanan Terhadap Kinerja Karyawan Di La Cantina Bvlgari Resort & Spa” *Skripsi: Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.*

Skripsi ini telah disetujui oleh pembimbing I: Made Sudiarta SS.,M.Par, dan pembimbing II: Putu Tika Virginiya, S.Pd.,M.Pd

Kata kunci: Higienitas Makanan, Kinerja Karyawan, La Cantina, Bvlgari Resort, Sanitasi Makanan

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh higienitas makanan yang disediakan di La Cantina terhadap kinerja karyawan Bvlgari Resort & Spa Uluwatu Bali. Higienitas makanan merupakan salah satu faktor penting dalam mendukung kesehatan dan kenyamanan karyawan, yang pada akhirnya dapat berdampak terhadap semangat, fokus, dan produktivitas kerja. Dalam penelitian ini, penulis menggunakan metode kuantitatif dengan pendekatan deskriptif asosiatif. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui penyebaran kuesioner kepada karyawan yang bertugas di La Cantina. Hasil analisis menunjukkan bahwa tingkat higienitas yang diterapkan di La Cantina tergolong baik dan berpengaruh positif terhadap kinerja karyawan. Aspek-aspek seperti kebersihan bahan makanan, peralatan masak, dapur, serta kebersihan personal staf dapur dinilai cukup memenuhi standar. Temuan ini memperkuat pemahaman bahwa kualitas makanan yang dikonsumsi setiap hari oleh karyawan tidak hanya berdampak pada kesehatan fisik, tetapi juga memengaruhi kenyamanan psikologis dan semangat kerja mereka. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa penerapan standar higienitas makanan di lingkungan kerja merupakan bagian penting dari strategi manajemen sumber daya manusia, khususnya dalam upaya menciptakan lingkungan kerja yang sehat, produktif, dan profesional.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

ABSTRACT

Komang Arta Jiwa Permana (2025 Pengaruh Higienitas Makanan Terhadap Kinerja Karyawan Di La Cantina Bvlgari Resort & Spa” Thesis: Tourism Business Management, Department of Tourism, Politeknik Negeri Bali

This thesis has been approved by the first supervisor: Made Sudiarta SS, M.Par, and supervisor II: Putu Tika Virginiya, S.Pd., M.Pd.

Keywords Higienitas Makanan, Kinerja Karyawan, La Cantina, Bvlgari Resort, Sanitasi Makanan

This study aims to determine the extent of the influence of food hygiene provided at La Cantina on employee performance at Bvlgari Resort & Spa Uluwatu Bali. Food hygiene is one of the important factors in supporting employee health and comfort, which in turn can have an impact on morale, focus, and work productivity. In this study, the authors used a quantitative method with an associative descriptive approach. Data collection techniques were carried out through distributing questionnaires to employees who consume food at La Cantina. The results of the analysis show that the level of food hygiene implemented at La Cantina is good and has a positive effect on employee performance. Factors such as cleanliness of food ingredients, cooking utensils, and personal hygiene of kitchen staff are considered to meet the standards. This study reinforces the understanding that the quality of food consumed daily by employees not only impacts their physical health, but also affects their psychological comfort and morale. Thus, it can be concluded that the implementation of food hygiene standards in the work environment is an important part of human resource management strategies, especially in an effort to create a healthy, productive and professional work environment.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

SKRIPSI.....	i
KATA PENGANTAR.....	vii
ABSTRAK	ix
ABSTRACT	x
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	6
1.3. Tujuan Penelitian.....	6
1.4. Manfaat Penelitian.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	9
2.1 Landasan Teori.....	9
2.1.1 Hotel.....	9
2.1.2 Kualitas Makanan.....	16
2.1.3 Makanan.....	17
2.1.4 Kepuasan Karyawan.....	19
2.2 Hasil Penelitian Sebelumnya (usahakan tentang ketrifing).....	21
2.3 Hipotesis.....	25
BAB III METODE PENELITIAN	26
3.1 Lokasi dan Periode Penelitian	26
3.2 Objek Penelitian.....	26
3.3 Identifikasi Variabel	26
3.4 Definisi Operasional	26
3.5 Jenis dan Sumber Data	30
3.6 Penentuan Populasi dan Sampel	31
3.7 Pengumpulan Data	34

3.8 Analisis Data.....	35
3.8.1 Uji Instrumen Penelitian.....	36
3.8.2 Analisis Statistik Deskriptif	36
3.8.3 Uji Korelasi Sederhana.....	38
3.8.4 Uji Asumsi Klasik	38
3.8.5 Analisis Regresi Linear Sederhana	40
3.8.6 Uji Koefisien Determinasi.....	41
3.8.7 Uji Hipotesis.....	41
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	43
4.1 Gambaran Umum Tempat Penelitian	43
4.1.1 Lokasi penelitian	44
4.1.2 Sejarah Hotel Bygari Resort.....	44
4.1.3 Bidang usaha dan Fasilitas Bygari Resort Bali.....	45
4.1.4 Struktur Organisasi.....	57
4.2 Hasil dan Pembahasan.....	61
4.2.1 Karakteristik Responden.....	61
4.2.2 Pengujian Instrumen Penelitian.....	64
4.2.3 Deskripsi Jawaban Responden.....	66
4.2.4 Uji Asumsi Klasik	72
4.2.5 Analisis Regresi Linear Sederhana	75
4.2.6 Uji Koefisien Determinasi.....	76
4.2.7 Uji Hipotesis.....	77
4.2.8 Pembahasan.....	78
4.2.9 Implikasi Teoritis.....	80
4.2.10 Implikasi Praktis	81
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	83
5.1 Simpulan.....	83
5.2 Saran.....	84
DAFTAR PUSTAKA.....	87



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

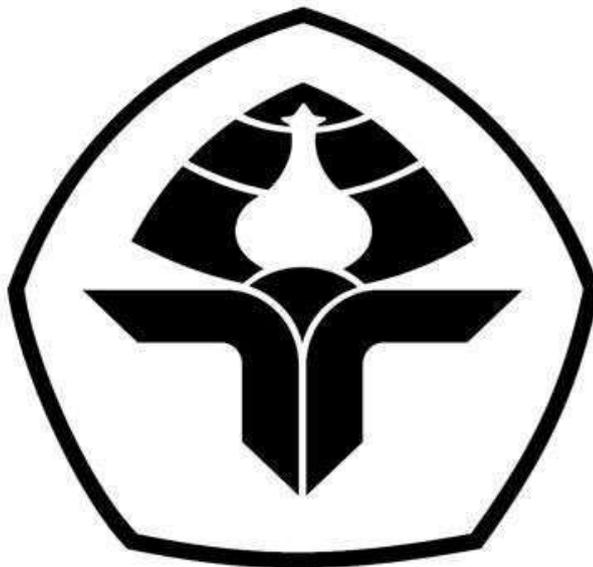
DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Penelitian Sebelumnya	24
Tabel 3. 1 Variabel, Indikator dan Sub Indikator Penelitian	27
Tabel 3. 2 Jumlah Populasi	32
Tabel 3. 3 Skor Tabel	35
Tabel 3. 4 Interpretasi Rentang Statistik Deskriptif.....	37
Tabel 3. 5 Interpretasi Korelasi Variabel.....	38
Tabel 4. 1 Karakteristik Responden Berdasarkan Status Pekerjaan	61
Tabel 4. 2 Karakteristik Responden Berdasarkan Usia.....	62
Tabel 4. 3 Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	63
Tabel 4. 4 Hasil Uji Validitas	64
Tabel 4. 5 Hasil Uji Validitas	65
Tabel 4. 6 Kriteria dan Kategori Penilaian Jawaban Responden	66
Tabel 4. 7 Deskripsi Jawaban Responden pada Variabel Kinerja dan Kepuasan Karyawan (Y).....	67
Tabel 4. 8 Deskripsi Jawaban Responden pada Variabel Hygienitas Makanan (X)	68
Tabel 4. 9 Nilai Korelasi antara Hygienitas Makanan dengan Kinerja dan Kepuasan Karyawan	71
Tabel 4. 10 Hasil Uji Normalitas pada Kolmogorov-Smirnov Test	72
Tabel 4. 11 Hasil Uji Glesjer	73
Tabel 4. 12 Hasil Uji Linearitas	74
Tabel 4. 13 Hasil Uji Regresi Linier	75
Tabel 4. 14 Nilai Koefisien Determinasi pada Model Summary	76
Tabel 4. 15 Hasil Uji Hipotesis (Uji t)	77

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 4. 1 Bvlgari Resort Bali.....	43
GAMBAR 4. 2 IL Ristorante.....	47
GAMBAR 4. 3 Sangkar Restoran.....	49
GAMBAR 4. 4 La Spiaggia.....	53
GAMBAR 4. 5 Bvlgari Bar	54
GAMBAR 4. 6 Struktur Organisai Kitchen.....	57
GAMBAR 4. 7 Struktur Organisasi EDR.....	58



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Kuesioner Penelitian.....	89
Lampiran 2 Kuesioner Penelitian.....	93
Lampiran 3 Tabulasi Data.....	96
Lampiran 4 Hasil Uji Coba Kuesioner 30 Responden.....	98



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Higienitas dan sanitasi di lingkungan hotel, terutama di dapur, memegang peranan penting dalam menjaga kualitas makanan dan keselamatan kesehatan tamu. Dapur hotel merupakan area yang sangat rentan terhadap kontaminasi bakteri dan patogen lain yang dapat memengaruhi kualitas makanan yang disajikan. Oleh karena itu, penerapan standar hygiene dan sanitasi yang ketat sangat diperlukan untuk mencegah penyebaran penyakit yang bisa disebabkan oleh makanan yang tidak higienis. Hasil penelitian tentang pengelolaan kebersihan di dapur hotel berkontribusi besar terhadap reputasi dan keberlanjutan bisnis hotel itu sendiri (vita, 2019)

Praktik hygiene dan sanitasi di dapur hotel mencakup beberapa aspek penting, seperti kebersihan peralatan masak, pengolahan bahan makanan, serta kebersihan tangan dan pakaian staf yang bekerja (Rufani, 2021). Penggunaan alat-alat masak yang bersih, pengelolaan bahan makanan yang tepat untuk menghindari kontaminasi silang, serta penerapan prosedur pencucian tangan yang benar adalah langkah-langkah dasar menjaga kualitas dan keamanan makanan. Selain itu, pengelolaan limbah makanan dan sanitasi air yang digunakan dalam proses memasak juga harus diperhatikan dengan seksama agar tidak menjadi sumber penyakit atau kontaminasi.

Meskipun begitu, tantangan menjaga Higiene dan sanitasi di dapur hotel sering kali muncul karena tingginya volume pekerjaan dan kesibukan operasional.

Kurangnya pelatihan bagi staf hotel, serta ketidak disiplin menerapkan prosedur kebersihan yang benar, dapat meningkatkan risiko terjadinya pelanggaran sanitasi. Oleh karena itu, penting bagi manajemen hotel untuk secara rutin memberikan pelatihan tentang praktik higiene dan sanitasi yang baik (Novitry & Heryanto, 2024), serta memastikan bahwa seluruh staf memiliki pemahaman dan komitmen untuk menjaga kebersihan lingkungan kerja mereka. Pemeriksaan berkala dan audit sanitasi juga perlu dilakukan untuk memastikan standar kebersihan di dapur hotel tetap terjaga dengan optimal.

Hotel adalah jenis akomodasi yang menggunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk menyediakan layanan penginapan, makanan dan minuman, serta layanan lainnya kepada masyarakat umum yang dikelola secara komersial. Hotel adalah akomodasi yang dioperasikan secara profesional dan komersial yang menawarkan layanan makanan, dan minuman kepada semua tamu. Hotel bukan hanya tempat menginap, ia dapat dianggap sebagai destinasi wisata itu sendiri. Kualitas dan beragamnya layanan yang disediakan oleh hotel secara signifikan meningkatkan pengalaman keseluruhan wisatawan, menjadikannya bagian penting dari perjalanan mereka (Sugiyono, 2016).

Bulgari Resort & Spa diresmikan pada 23 September 2006, yang terletak Desa Ungasan di Banjar Dinas Kangin, Jalan Goa Lempeh, Jalan Raya Uluwatu Kabupaten Badung. Bulgari Resort & Spa merupakan salah satu hotel bintang lima yang manajemen dibawah naungan Marriott Company. Bulgari Resort & Spa yang mudah diakses oleh wisatawan. Bulgari Resort & Spa menyediakan fasilitas kamar, tempat gym, pantai pribadi dan juga menyediakan pelayanan jasa makanan

dan minuman yang diperuntukan untuk wisata yang menginap di hotel maupun wisatawan yang datang dari luar untuk menikmati fasilitas yang ada maupun makanan dan minuman yang ada di hotel.

Menurut Amanah (2010) Departemen *Food and Beverage* memiliki tugas menyediakan layanan makanan dan minuman bagi pengunjung. Produksi makanan dan minuman serta layanan makanan dan minuman merupakan dua divisi departemen ini. sementara layanan makanan dan minuman bertanggung jawab atas pelayanan pelanggan mulai dari saat mereka tiba di restoran untuk makan hingga mereka pergi, produksi makanan dan minuman bertanggung jawab atas pembuatan makanan dan pengolahan bahan-bahan makanan menjadi hidangan yang disajikan kepada pelanggan.

Departemen *Food & Beverage* di La Cantina melayani tamu saja tetapi juga melayani karyawan. Maka dari itu Bvlgari Resort & Spa memiliki Food & Beverage Employee Dining Room Kitchen (EDR) bagian yang membuat makan karyawan. Walaupun hanya untuk karyawan (EDR) harus mampu menyediakan makanan dan minuman terbaik dan berkualitas tinggi bagi karyawan. Makanan dan minuman yang dinikmati oleh para karyawan. Dampak dan kepuasan karyawan yang makan akan membuat mereka merasa puas dengan hidangan di La Cantina.

La Cantina sendiri terus memiliki inovasi baru untuk meningkatkan kualitas, rasa, dan bentuk produk. Makanan dan minuman yang dihidangkan harus menggunakan bahan yang berkualitas agar karyawan mendapatkan kepuasan tersendiri yang hanya bisa dirasakan di Bvlgari Resort & Spa. Hal ini membuat minat karyawan untuk kembali menikmati makanan di La Cantina semakin besar.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Selain fasilitas dan layanan yang memengaruhi kebahagiaan karyawan, sebuah hotel harus memiliki standar sendiri yang ditekankan kepada semua anggota staf saat melayani tamu. Prosedur Operasional Standar (SOP) telah diterapkan di Bvlgari Resort & Spa. Hotel ini memiliki prosedur khusus untuk menyiapkan makanan dan minuman yang dinikmati oleh stafnya, terutama dalam menjaga kebersihan area saat melakukannya. Akibatnya, manajemen hotel mengikuti prosedur higienis dan sanitasi, terutama untuk staf dapur. (*kitchen*).

Inilah yang membedakan masakan yang diproduksi oleh hotel dengan makanan yang diproduksi di luar hotel. Beberapa faktor harus selalu diperhatikan, termasuk kebersihan sesuai dengan SOP (Standard Operating Procedures), seperti di dapur restoran hotel terkait manajemen makanan dan kesehatan serta kebersihan (sanitasi, hygiene). Salah satu nilai penting adalah menyiapkan dan menyediakan makanan dengan benar untuk stafnya karena itu, prosedur persiapan dan penyajian makanan juga harus dilakukan dengan benar dengan penekanan pada menjaga kebersihan tempat persiapan makanan dan makanan itu sendiri. Hal ini sangat penting karena departemen ini bertanggung jawab atas penyediaan makanan dan minuman. Di dalam proses melakukan training di Bvlgari banyak kejadian yang bisa dibilang tidak sesuai dengan prosedur dari sanitasi dan hygiene dikarenakan pada pengaruh musim seperti musim hujan banyak lalat ataupun serangga yang masuk ke EDR. Ketika EDR menyiapkan atau menghidangkan makanan soup atau makanan berkuang sangat banyak mengalami gangguan serangga seperti lalat jatuh ke soup jadinya makanan tersebut tidak hygiene untuk di konsumsi dan juga butuh proses untuk membuat kembali makanan tersebut



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

kejadian ini bisa dibilang bukan pertama kali terjadi, kejadian tersebut selalu terjadi ketika makanan berkuah di tinggal istirahat dan menyebabkan lalat masuk karena karyawan ada yang membukak jendela dapat menyebabkan makanan terkontaminasi karena lalat sering membawa berbagai kuman dan bakteri. Selain masalah serangga ada masalah dalam perbersihan katleris ada beberapa cutleris ada yang masih kotor dikarenakan alat mesin cuci cutlerys sering mengalami kendala menyebabkan mencuci menjadi manual yang menyebabkan cutlerys menumpuk dan mencuci secara manual menjadi kurang efektif. Ada beberapa kejadian yang di alami oleh karyawan saat pada staf EBR istirahat yaitu makanan basi atau masam di karenakan tidak di ganti atau istirahat. Ada juga kendala ketika menu nasi goreng atau nasi putih beberapa karyawan tidak suka tetapi tidak ada nasi alternatif yaitu nasi putih menjadikan karyawan tidak puas dengan makanan tersebut selain itu ada juga menu makanan yang ber kaki empat baik itu sapi atau babi tetapi tidak ada makanan alternatif dan ada beberapa anak traning yang vegetarian selalu meminta telur karena dia tidak bisa memakan bumbu Indonesia karena dia traning dari luar yang tidak terbiasa dengan makanan orang Indonesia.

JURUSAN PARIWISATA POLITEKNIK NEGERI BALI

Mengambil dari kutipan dari Gosh berpendapat, hygiene adalah ilmu kesehatan yang meliputi semua faktor yang mendorong terwujudnya kehidupan yang sehat, baik individu maupun masyarakat. *Hygiene* adalah upaya kesehatan Tindakan pencegahan yang menekankan inisiatif kesehatan pribadi dan upaya kesehatan individu dalam kehidupan manusia. Menurut Rocket (2017), sanitasi adalah proses memperbaiki lingkungan fisik—tanah, air, dan udara—agar lebih

baik bagi manusia untuk tinggal di dalamnya. Untuk menjaga dan meningkatkan kesehatan manusia, sanitasi adalah praktik sadar untuk mendorong gaya hidup bersih dan menghindari kontak langsung dengan benda-benda kotor dan berbahaya. Dengan kata lain, kebersihan adalah upaya untuk menjamin dan mencapai kondisi yang memenuhi persyaratan kesehatan.

Menurut (iec 2018) mengatakan higienitas Memastikan bahwa makanan yang dikonsumsi dalam kondisi baik dan tidak menyebabkan kerusakan lingkungan atau penyakit pada manusia merupakan tujuan bersama dari keamanan pangan dan sanitasi.

1.2. Rumusan Masalah

Mengingat masalah yang telah diuraikan sebelumnya, hal-hal berikut akan dibahas dalam skripsi ini:

1. Bagaimanakah pengaruh kualitas makanan di La Cantina terhadap kepuasan kinerja karyawan Bvlgari Resort & Spa?
2. Seberapa besar kontribusi kualitas makanan dalam mempengaruhi kepuasan karyawan terhadap makana di La Cantina di Bvlgari Resort & Spa?

1.3. Tujuan Penelitian

Berikut adalah tujuan penelitian ini, yang didasarkan pada rumusan masalah di atas:

1. Untuk menganalisis pengaruh kualitas makanan terhadap kepuasan karyawan di La Cantina di Bvlgari Resort & Spa



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

2. Untuk menganalisis seberapa besar kontribusi kualitas makanan dalam mempengaruhi kinerja karyawan di Bvlgari resort & Spa

1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi nyata, baik secara teoritis maupun praktis. Dari perspektif teoritis, penelitian ini dapat memperluas pengetahuan, memperkuat landasan teoritis yang sudah ada, atau menjadi acuan bagi peneliti lain di masa depan. Sementara itu, secara praktis, hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan solusi, saran, atau masukan yang berguna bagi mereka yang menemukannya.

1.4.1 Manfaat Teoritis

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat digunakan untuk mengembangkan teori atau sebagai referensi bagi peneliti selanjutnya, khususnya dalam upaya sanitasi dan higienis untuk meningkatkan kualitas makanan di bidang *Food and Beverage Product*.

1.4.2 Manfaat Praktis

Hasil penelitian ini secara praktis diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Bagi Mahasiswa

Diharapkan penelitian ini dapat meningkatkan pemahaman siswa dan mendorong kreativitas serta orisinalitas mereka. Siswa dalam pemecahan masalah juga dapat diperluas melalui penelitian ini..

2. Bagi Politeknik Negeri Bali

Hal ini dapat memberikan detail yang lebih rinci bagi para akademisi di masa depan yang akan meneliti masalah terkait dalam upaya untuk memperkuat, menyempurnakan, dan mengidentifikasi kelemahan-kelemahan dari studi-studi sebelumnya.

3. Bagi Industri

Hal ini dapat dipertimbangkan dan dimanfaatkan sebagai masukan dalam melanjutkan dan menambah kualitas makanan sehingga diharapkan dapat mencapai kepuasan karyawan

sebagai salah satu tujuan strategis mereka. Misalnya melalui slogan-slogan seperti “pelanggan adalah raja”, “Anda adalah tujuan kami”, dan sejenisnya.

Menurut Robbins (2015), kepuasan kerja adalah sikap keseluruhan seseorang terhadap pekerjaannya yang mencerminkan ketidakseimbangan antara kompensasi yang diterima dan apa yang seharusnya mereka dapatkan. Kepuasan kerja didefinisikan oleh Hasibuan (2017) sebagai memiliki sikap emosional positif dan menentang posisi saat ini. Rasa disiplin, semangat kerja, dan kinerja lain mereka semua menunjukkan atau mencerminkan mentalitas ini. Kepuasan kerja adalah keadaan emosional yang mencakup perasaan positif dan negatif terhadap pekerjaan seseorang. (Handoko 2016).

Nitisemito (2019) Ada banyak keuntungan bagi perusahaan yang dapat memengaruhi kepuasan kerja. Berikut adalah lima di antaranya:



**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI**

1. Selain fakta bahwa pekerjaan yang lebih cepat mengurangi beban kerja, pekerja akan selesai lebih cepat, yang sangat penting untuk memastikan kepuasan karyawan.
2. Untuk meningkatkan kebahagiaan karyawan di tempat kerja, risiko akan diminimalkan dengan tujuan mengurangi pekerjaan yang berisiko.
3. Kepuasan kerja karyawan memiliki dampak signifikan terhadap tingkat absensi; jika kepuasan kerja tinggi, tingkat absensi akan terus menurun karena karyawan yang termotivasi.

Kepuasan kerja karyawan dan kesesuaian mereka dengan pekerjaan dapat mengurangi tingkat turnover karyawan.

Tingkat kepuasan kerja yang tinggi di antara karyawan dapat meningkatkan antusiasme mereka terhadap pekerjaan yang pada gilirannya dapat meningkatkan produktivitas.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Setelah melalui proses pengumpulan data, analisis, dan pengamatan secara langsung, penelitian ini memberikan pemahaman bahwa kualitas higienitas makanan di La Cantina memiliki peran yang cukup penting dalam mendukung kinerja karyawan Bvlgari Resort & Spa Uluwatu Bali.

Penerapan standar kebersihan dalam pengelolaan makanan di La Cantina sudah dilakukan dengan cukup baik, tetapi masih ada beberapa factor yang menyebabkan hal tersebut bisa terjadi. Pada musim liburan makanan ditutup terutama yang berkuah untuk menghindari kontaminasi mikroba. Makanan dan jendela di kunci rapat agar tidak adanya kejadian seperti itu lagi untuk makanan yang basi atau yang sudah masak bisa dicek kembali sebelum di display atau di tinggal untuk istirahat. Selain itu permasalahan dari makanan kaki empat sampai vegetarian selalu kami beri solusi dengan menambahkan telur dan variasi dari pembuat atau yang *stanbay* saat adanya karyawan atau training yang meminta makanan tersebut.

Mulai dari pemilihan bahan baku yang bersih, penggunaan peralatan dapur yang terjaga, sampai dengan personal hygiene para staf yang mempersiapkan makanan, semua berjalan sesuai prosedur yang ditetapkan. Hal ini memberikan rasa aman dan nyaman bagi karyawan saat mengonsumsi makanan yang disediakan setiap hari.

Makanan yang bersih dan sehat tidak hanya mencegah gangguan kesehatan, tetapi juga memberikan dampak positif secara tidak langsung terhadap semangat dan performa kerja karyawan. Saat kebutuhan dasar seperti makanan terpenuhi dengan baik, karyawan cenderung lebih fokus, lebih bersemangat, dan lebih siap menghadapi tantangan pekerjaan setiap harinya. Dalam konteks perhotelan yang menuntut pelayanan prima, aspek ini menjadi sangat krusial. Kepuasan terhadap makanan yang dikonsumsi setiap hari dapat mempengaruhi suasana hati dan kenyamanan karyawan selama bekerja. Jika mereka merasa diperhatikan, termasuk dari segi makanan, hal ini bisa membuat ketesikatan mereka terhadap perusahaan. Jadi, perhatian terhadap kualitas makanan di ruang makan karyawan bukan hanya soal kesehatan fisik, tapi juga menyangkut kenyamanan emosional dalam lingkungan kerja. Singkatnya, bisa disimpulkan bahwa makanan yang higienis dan layak konsumsi adalah bagian dari sistem pendukung kinerja yang sering kali luput dari perhatian, padahal dampaknya begitu besar dan nyata dirasakan oleh para karyawan.

JURUSAN PARIWISATA

5.2 Saran

POLITEKNIK NEGERI BALI

Berdasarkan hasil penelitian ini, ada beberapa hal yang penulis rasa perlu diperhatikan dan bisa menjadi masukan bagi manajemen maupun pihak dapur La Cantina:

1. Terus edukasi dan latih staf dapur pengetahuan dan kesadaran tentang pentingnya hygiene makanan perlu terus disegarkan melalui pelatihan rutin. Ini akan membantu staf untuk tetap sigap dalam menjalankan standar kebersihan, sekaligus mengurangi risiko kelalaian. Pantau dan evaluasi secara berkala

Melakukan pengecekan secara rutin terhadap dapur, peralatan, serta alur kerja dapat membantu mendeteksi potensi masalah sejak dini. Evaluasi ini juga bisa jadi momen refleksi untuk memperbaiki apa yang mungkin luput dari perhatian.

2. Variasikan menu dengan pilihan sehat dan menggugah selera. Makanan yang bersih saja belum cukup jika tidak diimbangi dengan menu yang menarik dan bernutrisi. Memberikan variasi menu yang tidak monoton akan membuat karyawan merasa lebih dihargai dan tidak bosan dengan makanan yang itu-itu saja. Tingkatkan fasilitas pendukung di dapur dan ruang makan. Hal-hal kecil seperti tempat cuci piring yang bersih, ventilasi yang baik, atau pencahayaan yang cukup bisa memberikan pengaruh besar terhadap kenyamanan kerja staf dapur maupun kenyamanan karyawan saat makan.

3. Libatkan karyawan dalam memberikan masukan. Tidak ada yang lebih tahu tentang kenyamanan makan di EDP selain para karyawan itu sendiri. Melibatkan mereka dalam survei atau diskusi ringan bisa menjadi cara yang efektif untuk mendapatkan insight yang jujur dan membangun. Jadikan makanan bagian dari program kesejahteraan kerja.

Makanan yang sehat dan higienis sebaiknya tidak hanya dianggap sebagai konsumsi harian, tetapi sebagai bentuk perhatian perusahaan terhadap kesejahteraan karyawan secara menyeluruh — baik secara fisik maupun mental.

Melalui saran-saran ini, besar harapan penulis bahwa kualitas makanan di La Cantina akan terus ditingkatkan dan diperhatikan, sehingga dapat mendukung terciptanya lingkungan kerja yang sehat, nyaman, dan produktif. Karena pada akhirnya, karyawan yang merasa dihargai dari hal-hal kecil seperti makanan, akan

memberi kembali dalam bentuk kinerja yang lebih baik dan sikap kerja yang positif.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

Noviastuti, N., & Putranti, R. E. (2021). Penerapan hygiene dan sanitasi dalam proses penyimpanan dan pengolahan bahan baku makanan di Dapur Cakra Kusuma Hotel Yogyakarta. *Jurnal Nusantara*, 4(2), 33-43.

Bagyono. (2014). *Pariwisata dan Perhotelan*. Alfabeta.

<https://www.kajianpustaka.com/2020/09/pengertian-jenis-dan-klasifikasi-hotel.html>

Novitry, F., & Heryanto, E. (2024). Faktor yang Berhubungan dengan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan di Kantin Sekolah. *Lentera Perawat*, 5(1), 87-96.

Pengertian *Hygiene* <https://environment-indonesia.com/personal-hygiene/>

<https://www.atlantispress.com/proceedings/ictvet-23/125999867>

Sugiyono, (2017), *Metode Penelitian Bisnis Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, Kombinasi, Dan R&D*, Alfabeta, Bandung.

<https://www.igi-global.com/chapter/challenges-in-enhancing-job-satisfaction-for-optimal-hospitality-performance/343553>

[https://www.researchgate.net/profile/Dita-](https://www.researchgate.net/profile/Dita-Amanah/publication/322138066_Pengaruh_Harga_Dan_Kualitas_Produk_Terhadap_Kepuasan_Konsumen_Pada_Majestyk_Bakery_Cake_Shop_Cabang_HM_Yamin_Medan/links/5a47523f458515f6b055df06/Pengaruh-Harga-Dan-Kualitas-Produk-Terhadap-Kepuasan-Konsumen-Pada-Majestyk-Bakery-Cake-Shop-Cabang-HM-Yamin-Medan)

[Amanah/publication/322138066_Pengaruh_Harga_Dan_Kualitas_Produk_Terhadap_Kepuasan_Konsumen_Pada_Majestyk_Bakery_Cake_Shop_Cabang_HM_Yamin_Medan/links/5a47523f458515f6b055df06/Pengaruh-](https://www.researchgate.net/profile/Dita-Amanah/publication/322138066_Pengaruh_Harga_Dan_Kualitas_Produk_Terhadap_Kepuasan_Konsumen_Pada_Majestyk_Bakery_Cake_Shop_Cabang_HM_Yamin_Medan/links/5a47523f458515f6b055df06/Pengaruh-Harga-Dan-Kualitas-Produk-Terhadap-Kepuasan-Konsumen-Pada-Majestyk-Bakery-Cake-Shop-Cabang-HM-Yamin-Medan)

[Harga-Dan-Kualitas-Produk-Terhadap-Kepuasan-Konsumen-Pada-](https://www.researchgate.net/profile/Dita-Amanah/publication/322138066_Pengaruh_Harga_Dan_Kualitas_Produk_Terhadap_Kepuasan_Konsumen_Pada_Majestyk_Bakery_Cake_Shop_Cabang_HM_Yamin_Medan/links/5a47523f458515f6b055df06/Pengaruh-Harga-Dan-Kualitas-Produk-Terhadap-Kepuasan-Konsumen-Pada-Majestyk-Bakery-Cake-Shop-Cabang-HM-Yamin-Medan)
POLITEKNIK NEGERI BALI

[Majestyk-Bakery-Cake-Shop-Cabang-HM-Yamin-Medan.](https://www.researchgate.net/profile/Dita-Amanah/publication/322138066_Pengaruh_Harga_Dan_Kualitas_Produk_Terhadap_Kepuasan_Konsumen_Pada_Majestyk_Bakery_Cake_Shop_Cabang_HM_Yamin_Medan/links/5a47523f458515f6b055df06/Pengaruh-Harga-Dan-Kualitas-Produk-Terhadap-Kepuasan-Konsumen-Pada-Majestyk-Bakery-Cake-Shop-Cabang-HM-Yamin-Medan)

Yaningsih, T. A., & Triwahyuni, E. (2022). Pengaruh Pengawasan, Beban Kerja, Dan Pengembangan Karir Terhadap Kepuasan Kerja Karyawan. *Akmenika:*

Jurnal Akuntansi Dan Manajemen, 19(1), 604–613.

<https://doi.org/10.31316/akmenika.v19i1.2636>

<https://www.scribd.com/document/675009746/LITERATURE-REVIEW->

ANALISIS-DATA-KUALITATIF-TAHAP-PENGUMPULAN-DATA-3

Iskandar, H., & Yurlandi, R. (2024). PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT UNTUK MENINGKATKAN KEPUASAN TAMU DAN IMAGE YANG BAIK DI GLORIA SUITES JAKARTA. *Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Nusantara (JPPNu)*, 6(2), 211-221.

Latifah, E., Agung, S., & Rinda, R. T. (2020). Pengaruh Motivasi Dan Kepuasan Kerja Terhadap Kinerja Karyawan-Manager : *Jurnal Ilmu Manajemen*, 2(4), 566. <https://doi.org/10.32832/manager.v2i4.3811>

Manajemen Sumber Daya Manusia dan Organisasi. Ghalia Indonesia, Jakarta.

[https://www.semanticscholar.org/paper/Pengaruh-Kompetensi%2C-](https://www.semanticscholar.org/paper/Pengaruh-Kompetensi%2C-Pelatihan%2C-dan-Disiplin-Kerja-Ubaidillah)

[Pelatihan%2C-dan-Disiplin-Kerja-Ubaidillah](https://www.semanticscholar.org/paper/Pengaruh-Kompetensi%2C-Pelatihan%2C-dan-Disiplin-Kerja-Ubaidillah)

[Setiadi/fd1156c52666ee764e78b841303bcc8b3c05a803](https://www.semanticscholar.org/paper/Pengaruh-Kompetensi%2C-Pelatihan%2C-dan-Disiplin-Kerja-Ubaidillah)



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI