

Analisis Penerapan Food Hygiene pada Penyelenggaraan Makanan di Kantin Karyawan Hotel Rangkayo Basa Padang

Charisma Nadya Putri¹, Kasmita²

Universitas Negeri Padang

e-mail: Charismanadyaputri98@gmail.com, kasmita70@yahoo.com

Abstrak

Penelitian ini dilatar belakangi oleh adanya beberapa permasalahan yang ditemukan oleh peneliti seperti Terdapatnya bahan makanan yang kurang segar, penyimpanan bahan makanan yang tidak rapi dan tidak menutup *freezer* dengan baik, adanya *staff* saat mengolah makanan tidak memakai sarung tangan dan topi saat memasak yang mana rentan akan adanya hygiene tidak terjamin, makanan yang disajikan dibiarkan terbuka yang akan rentan masuknya sesuatu ke makanan. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis penerapan food hygiene pada penyelenggaraan makanan di kantin karyawan Hotel Rangkayo Basa Padang. Penelitian menggunakan adalah metode deskriptif. Jenis data yang digunakan adalah data primer dan sekunder. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah observasi pengumpulan data dengan pengamatan langsung dan pencatatan secara sistematis terhadap objek yang akan diteliti. Observasi dilakukan oleh peneliti dengan cara pengamatan dan pencatatan mengenai penerapan food hygiene dalam penyelenggaraan makanan di kantin karyawan Hotel Rangkayo Basa Padang. Teknik analisis data menggunakan persentase dan diskriptif analisis. Penelitian ini menunjukkan bahwa pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan bahan makanan dan penyajian rata-rata sudah ditafsirkan sebagian besar telah di laksanakan sesuai dengan standar hygiene, namun masih ada beberapa indikator yang ditafsirkan belum mencapai setengah dari yang ditetapkan.

Kata Kunci: Penerapan Food Hygiene,

PENDAHULUAN

Industri pariwisata pada saat sekarang ini di Indonesia mulai berkembang dengan baik, misalnya seperti adanya tempat – tempat wisata baru yang bisa dikunjungi masyarakat dengan fasilitas – fasilitas yang cukup memadai dan keindahan alam yang luar biasa. Menurut [1] “Pariwisata adalah perjalanan dari satu tempat ke tempat yang lain dan bersifat sementara, dilakukan perorangan atau kelompok, sebagai usaha mencari keseimbangan dan kebahagiaan dengan lingkungan hidup dalam dimensi sosial, budaya, alam dan ilmu. Salah satu aspek pendukung pariwisata yang dibutuhkan wisatawan ialah sarana akomodasi seperti hotel”.

Hotel merupakan salah satu bisnis yang bergerak pada sektor jasa khususnya pada akomodasi, dimana *segment* pasar yang dituju ialah para tamu yang datang dengan tujuan untuk beristirahat, urusan bisnis, pariwisata, *refreshing* dan lain- lain. Menurut [2] “hotel adalah bentuk akomodasi yang dikelola secara komersial, disediakan bagi setiap orang untuk memperoleh pelayanan, penginapan, makan dan minum”. Pertumbuhan hotel di Kota Padang saat ini sudah berkembang dengan pesatnya. Para pelaku bisnis dalam hal ini yang bergerak dalam bidang perhotelan dituntut untuk bersikap lebih kreatif dalam menarik para pelanggan yakni dengan meningkatkan kualitas untuk memikat tamu hotel. Membangun citra positif. Berbagai cara dapat dilakukan para pelaku bisnis perhotelan, seperti mengubah desain iklan. Beragam hal dilakukan untuk menarik para calon pelanggan agar menginap di hotel mereka. Salah satu hotel yang saat sekarang ini berkembang di Kota Padang adalah Hotel Rangkayo Basa Padang.

Hotel Rangkayo Basa Padang adalah salah satu hotel berbintang (**) dengan konsep syariah islam yang terletak di pusat Kota Padang, tepatnya di Jln. Hang Tuah No.211 Padang. Hotel Rangkayo Basa Padang memiliki 53 *room*, yaitu 40 kamar *superior*, 10 kamar *deluxe*, 2 kamar *junior suite* dan 1 kamar *rangkayo basa suite*. Dalam menjalankan operasional dengan baik Hotel Rangkayo Basa Padang memiliki 9 departemen dan jumlah karyawan 29 orang. Berikut ini pembagian departemen dan jumlah karyawan di Hotel Rangkayo Basa Padang.

Tabel 1. Department Hotel Rangkayo Basa Padang

No	Department	Jumlah Karyawan
1	Accounting	2
2	HRD	1
3	Sales & Marketing	2
4	Front Office	4
5	Food & Beverage	8
6	Housekeeping	4
7	Purchasing	1
8	Engineering	4
9	Security	5
	Total	31

Sumber : HRD Hotel Rangkayo Basa Padang(2019)

Berdasarkan tabel 1. Bisa dilihat bahwa karyawan Hotel Rangkayo Basa Padang memiliki jumlah karyawan yang cukup banyak sehingga dapat menjalankan operasional hotel dengan baik, dan dengan begitu karyawan Hotel Rangkayo Basa Padang tentunya butuh tenaga seperti makanan dan minuman. Hotel Rangkayo Basa Padang memiliki fasilitas yang disediakan untuk karyawan salah satunya yaitu kantin. Kantin harus terjaga kebersihan lingkungan yang ada disekitarnya. Hotel Rangkayo Basa Padang selalu berusaha menciptakan lingkungan yang sehat dan aman untuk tamu maupun karyawan, terutama yaitu bagian proses pengolahan makanan di yang mana sangat berpengaruh bagi kesehatan yang mengkonsumsi. Apabila makanan diolah dengan *standar hygiene* yang baik maka makanan bisa disebut makanan sehat.

Makanan sehat menurut [3] "makanan yang kaya nutrisi mengandung zat gizi makro (karbohidrat, protein dan lemak sehat) serta zat gizi mikro (vitamin dan mineral), tetapi tidak terlalu padat kalori harian". Standar hygiene yang tidak diterapkan dengan baik pada saat proses pengolahan makanan untuk karyawan maka akan berdampak pada kesehatan karyawan, menurut [4] "kesehatan karyawan ialah kondisi yang bebas dari gangguan fisik, mental, emosi atau rasa sakit yang disebabkan oleh lingkungan kerja". Saat kesehatan karyawan tidak baik maka akan sangat berpengaruh terhadap operasional kerja yang mana kinerja karyawan.

Menurut [5] "kinerja karyawan merupakan hasil kerja dan perilaku kerja yang telah dicapai dalam menyelesaikan tugas – tugas dan tanggung jawab yang diberikan dalam suatu periode tertentu". Kinerja karyawan menurunkan sangat berpengaruh dengan akreditasi hotel itu sendiri yang mana tamu akan beranggapan bahwa hotel tersebut staff nya tidak melayani tamu dengan baik. Menurut Yuliana (2014:104) "makanan merupakan kebutuhan manusia dan semua makhluk hidup dapat melangsungkan hidupnya secara sehat dan melakukan berbagai kegiatan". Sedangkan hygiene berasal dari kata Yunani yang berarti sehat dan bersih dan jika terjemahkan lebih luas lagi maka dapat disimpulkan bahwa kita bisa sehat karena kita bersih [6]. Food hygiene adalah salah satu usaha pencegahan penyakit yang menitik beratkan kegiatannya kepada usaha kebersihan atau kesehatan dan keutuhan makanan itu sendiri [7].

Berdasarkan beberapa pendapat para ahli di atas dapat penulis simpulkan bahwa food hygiene dalam makanan kebutuhan manusia yang sehat dan bersih untuk mencegahnya dari penyakit. Berdasarkan hasil observasi peneliti saat Pengalaman Lapangan Industri (PLI) pada bulan Juli – Desember 2019 di Hotel Rangkayo Basa Padang, penulis menemukan bahwa masih adanya permasalahan yang terkait dengan food hygiene di kantin karyawan di Hotel Rangkayo Basa Padang. Terdapatnya bahan makanan yang layu atau kurang segar, saat akan mengelola makanan sebaiknya memakai bahan yang terjamin kesegarannya, menurut [8] pada pemilihan bahan makanan terutama bahan makanan yang masih mentah, ada beberapa hal yang harus diperhatikan sebelum diolah. Hal – hal tersebut adalah mutu bahan makanan yang terkait nilai gizi, kebutuhan bahan makanan, kebersihan dan keamanan bebas dari unsur yang tidak diharapkan. Bahan makanan yang baik dan berkualitas memiliki ciri – ciri yaitu ukuran antara satu dengan yang lainnya hampir sama dari segi warna, aroma dan khas segar dan tidak rusak atau berubah aroma, rasanya tidak berlendir.

Bahan makanan yang disusun tidak rapi dan tidak menutup freezer dengan baik mengingat bahan makanan yang berbeda-beda dan dapat membusuk. Menurut [9] bahan makanan yang langsung digunakan dan akan digunakan, setelah ditimbang bahan makanan dibawa keruangan persiapan bahan makanan, persyaratan penyimpanan bahan makanan adalah: adanya sistem penyimpanan bahan makanan dan tersedianya fasilitas ruang penyimpanan bahan makanan sesuai persyaratan.

Staff kitchen yang tidak memakai sarung tangan dan penutup kepala saat mengolah makanan, mengolah makanan yang baik mengikuti kaidah atau prinsip hygiene dan sanitasi yang baik, menurut [10] pengolahan makanan ialah serangkaian kegiatan dalam menangani makanan yang dimulai sejak pengadaan bahan makanan sampai penyajian makanan, metode proses pengolahan makanan. Saat menyajikan makanan, makanan yang disajikan tidak ditutup yang mana rentan masuknya bakteri ke makanan tersebut, bakteri yang sering menimbulkan wabah adalah *E.coli*, *Samonella*, *Staphylococcus aureus* dan *Clostridium Perfringens*.

METODOLOGI PENELITIAN

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode penelitian deskriptif. Menurut [11] mengenai metode penelitian deskriptif yaitu “ penelitian yang dilakukan untuk mengetahui nilai variabel mandiri, baik satu variabel atau lebih (independen) tanpa membuat perbandingan atau menghubungkan antar satu variabel dengan variabel lain”. Penelitian dilakukan di Hotel Rangkayo Basa Padang, yang terletak di JL. Hang Tuah No.211, Belakang Tangsi, Kec. Padang Barat, Kota Padang. Jenis data yang digunakan adalah data primer yang dikumpulkan melalui kuesioner, kemudian data sekunder mengenai penerapan hygiene di kantin Hotel Rangkayo Basa Padang. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah observasi pengumpulan data dengan pengamatan langsung dan pencatatan secara sistematis terhadap objek yang akan diteliti. Observasi dilakukan oleh peneliti dengan cara pengamatan dan pencatatan mengenai penerapan food hygiene di kantin karyawan Hotel Rangkayo Basa Padang. Instrument penelitian yang digunakan dalam penelitian adalah observasi yang disusun menurut skala guttman. Tahap pengolahan data dilakukan kegiatan seperti merancang struktur data, perkodean, editing dan pengertian data. Data disimpan dengan menggunakan *Microsoft Excel* setelah data dinyatakan valid maka data pun diolah. Analisis data dengan mempergunakan program SPSS versi 20.00. Hasil estimasi tersebut disajikan dalam bentuk tabel.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Hasil Observasi

Deskripsi Data Variabel Penerapan *Food Hygiene*

Sesuai dengan penelitian mengenai penerapan food hygiene pada penyelenggaraan makanan di kantin karyawan di Hotel Rangkayo Basa Padang yang di kumpulkan melalui penyebaran angket kepada 31 responden penelitian dengan pertanyaan yang terbagi dalam 4 indikator dan selanjutnya di berikan skor untuk setiap jawaban responden menurut skala

likert. Data di analisis dengan menggunakan *microsoftexcel* .Hasil perhitungan statistik mengenai penerapan *food hygiene*, di dapat data pada tabel berikut:

Tabel 2. Deskripsi Data Variabel Penerapan *food hygiene*

No	Pernyataan	Rata-rata	Kriteria
1.	Pemilihan bahan	66,67	Ditafsirkan sebagian besar
2	Penyimpanan bahan makanan	58,35	Ditafsirkan sebagian besar
3	Pengolahan bahan makanan	66,66	Ditafsirkan seluruhnya
4	Penyajian	60	Ditafsirkan sebagian besar
Total		251,68	ditafsirkan sebagian besar
Rata-rata		62,92	

Berdasarkan tabel diatas dapat di lihat bahwa penerapan *food hygiene* pada penyelenggaraan makanan di kantin karyawan di Hotel Rangkayo Basa yang di dapatkan melalui observasi sudah ditafsirkan seluruhnya dan ditafsirkan seluruhnya dan ditafsirkan sebagian besar dengan nilai rata-rata 62,92, yang dimana peneliti melihat adanya indikator pemilihan bahan makanan termasuk kriteria ditafsirkan seluruhnya dan ditafsirkan sebagian besar, Selanjutnya pada indikator penyimpanan bahan makanan termasuk kriteria ditafsirkan sebagian besar, kemudian indikator pengolahan bahan makanan termasuk kriteria ditafsirkan seluruhnya dan pada indikator penyajian termasuk kriteria ditafsirkan hampir setengah dan Ditafsirkan sebagian besar.

Pemilihan Bahan Makanan

Data penerapan *food hygiene* berdasarkan indikator pemilihan bahan makanan dapat di lihat pada tabel:

Tabel 5. Penilaian indikator pemilihan bahan makanan

No	Pernyataan	Penilaian observasi						Skor	%	Kriteria penilaian
		Hari pertama		Hari kedua		Hari ketiga				
		Iya	Tidak	Iya	Tidak	Iya	Tidak			
1.	Daging sapi : daging berwarna merah segar dan tidak pucat, memiliki tekstur yang kenyal dan tidak lembek, tidak berbau busuk dan tidak berair.	✓	-	✓	-	✓	-	3	100	Ditafsirkan seluruhnya
2	Daging ayam : tidak menimbulkan bau, daging berwarna merah muda, daging padat atau kenyal dan tidak banyak mengeluarkan darah.	✓		✓			✓	2	66,7	Ditafsirkan sebagian besar
3	Susu UHT: berwarna putih dan beraroma creamy yang khas, tidak mengandung bahan berbahaya, susu yang baik cenderung tidak memiliki rasa manis.		✓		✓		✓	1	33,3	Ditafsirkan hampir setengah
4	Telur : tidak berbau busuk, berwarna kecoklatan, kuning telur bulat, tidak ada bercak darah atau benda asing di putih telur dan kuning telur tidak mudah pecah dan cangkang telur tidak retak.	✓		✓		✓		3	100	Ditafsirkan seluruhnya
5	Ikan : berbau segar, mata cerah masih menonjol keluar, insang berwarna merah cerah, daging ikan kenyal.	✓		✓		✓		3	100	Ditafsirkan seluruhnya
6	udang : tekstur kulit segar dan keras dan daging kenyal		✓		✓		✓	3	100	Ditafsirkan seluruhnya

No	Pernyataan	Penilaian observasi						Skor	%	Kriteria penilaian
		Hari pertama		Hari kedua		Hari ketiga				
		Iya	Tidak	Iya	Tidak	Iya	Tidak			
7	Buah – buahan : berwarna cerah, kulit buah yang bagus dan tidak ada yang busuk	✓	-	-	✓	✓	-	2	66,7	Ditafsirkan sebagian besar
8	Sayuran : permukaan sayur terlihat segar, tidak busuk dan tidak berubah warna.	-	✓	-	✓	✓	-	1	33,3	Ditafsirkan hampir setengah
9	Minyak goreng : komposisi tidak mengandung bahan berbahaya, berwarna bening dan jernih, memiliki aroma yang khas, tidak mudah beku dan menyerupai air.	-	✓	✓	-	✓	-	2	66,7	Ditafsirkan sebagian besar
10	Bahan tambahan yang dipakai memenuhi peraturan yang berlaku.	✓	-	✓	-	-	✓	2	66,7	Ditafsirkan sebagian besar
11	Makanan olahan dari pabrik mempunyai label dan merk yang jelas, belum kadaluwarsa, tidak berjamur, tidak busuk dan tidak mengandung bahan yang berbahaya.	-	✓	-	✓	-	✓	0	0	Ditafsirkan tidak ada
Rata-rata Skor								2	-	ditafsirkan sebagian besar
Rata-rata tingkat ketercapaian								-	66,66	

Berdasarkan hasil observasi yang peneliti lakukan pada hotel rangkayo basa disimpulkan bahwa indikator pemilihan bahan makanan rata-rata sudah ditafsirkan sebagian besar, sesuai dengan standar pada nomor satu sub indikator a) daging sapi yang dipilih telah sesuai dengan standar, selanjutnya pada item b) daging ayam yang dipilih hampir memenuhi standar, pada item c) susu yang dipilih belum memenuhi standar, pada item d) telur yang dipilih sesuai dengan standar, pada item e) ikan yang dipilih telah sesuai dengan standar, selanjutnya pada item f) udang yang dipilih sesuai dengan standar, pada item g) buah-buahan yang dipilih hampir memenuhi standar, pada item h) sayuran yang dipilih belum memenuhi standar, dan pada item i) minyak goreng yang dipilih hampir memenuhi standar. Pada nomor 2 bahan tambahan yang yang dipilih belum memenuhi standar dan pada 3 makanan yang diolah dari pabrik tidak sesuai standar.

Penyimpanan Bahan Makanan

Data penerapan *food hygiene* berdasarkan indikator penyimpanan bahan makanan dapat di lihat pada tabel:

Tabel 6. Data indikator Penyimpanan Bahan Makanan

No	Pernyataan	Penilaian observasi						Skor	%	Kriteria penilaian
		Hari pertama		Hari kedua		Hari ketiga				
		Iya	Tidak	Iya	Tidak	Iya	Tidak			
1	Jenis bahan makanan seperti susu, telur dan olahan lainnya disimpan pada suhu dibawah -5C sampai dengan 7C.		✓		✓	✓		1	33,3	Ditafsirkan hampir setengah
2	Sayur andisimpan padasuhu 7C sampai 10C	✓			✓	✓		2	66,7	Ditafsirkan sebagian besar
3	Tepung, biji – bijian, umbi – umbi andisimpan padasuhu kering 25C	✓			✓	✓		2	66,7	Ditafsirkan sebagian besar

No	Pernyataan	Penilaian observasi						Skor	%	Kriteria penilaian
		Hari pertama		Hari kedua		Hari ketiga				
		Iya	Tidak	Iya	Tidak	Iya	Tidak			
4	Penyimpanan bahan olahan pabrik makanan dalam keadaan tertutup dan disimpan pada suhu 10C	✓			✓	✓		2	66,7	Ditafsirkan sebagian besar
Rata-rata Skor								1,75	-	Ditafsirkan sebagian besar
Rata-rata tingkat ketercapaian									58,35	

Berdasarkan hasil observasi yang peneliti lakukan pada hotel rangkayo basa disimpulkan bahwa pada indikator penyimpanan bahan makanan rata-rata sudah ditafsirkan sebagian besar. Pada nomor 4 Jenis bahan makanan yang dipilih belum sesuai dengan standar, selanjutnya pada Sayuran disimpan hampir sesuai dengan standar, pada nomor 6 Tepung, biji – bijian, umbi – umbian yang dipilih hampir sesuai dengan standar dan pada nomor 7 Penyimpanan bahan olahan pabrik makanan yang dipilih sesuai dengan standar.

Pengolahan Bahan Makanan

Data penerapan *food hygiene* berdasarkan indikator pengolahan bahan makanan dapat di lihat pada tabel:

Tabel 7. Data pada indikator pengolahan bahan makanan

No	Pernyataan	Penilaian observasi						skor	%	Kriteria penilaian
		Hari pertama		Hari kedua		Hari ketiga				
		Iya	Tidak	Iya	Tidak	Iya	Tidak			
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Tempat mengolah makanan memenuhi persyaratan hygiene sanitasi seperti : lantai yang dibuat dari bahan kedap air, permukaan dinding rata, ventilasi, pembuangan asap, tempat sampah, pencucian tangan dan alat dapur dan terlindung dari serangga dan tikus	✓			✓		✓	3	100	Ditafsirkan seluruhnya
2	Pengolahmakanansaatbekerja memakai celemek, topi, sepatu dapur dan tidak memakai perhiasan berlebihan	✓		✓		✓		3	100	Ditafsirkan seluruhnya
3	Pengolahmakananmemperhatikan personal hygiene seperti kebersihan rambut, kuku, seragam, tangan dan hidung.		✓		✓		✓	0	0	Ditafsirkan tidak ada
4	Memisahkan bagian bahan yang rusak		✓	✓			✓	1	33,3	Ditafsirkan hampir setengah
5	Bahan yang akan diolah dicuci dengan air yang mengalir		✓	✓		✓		2	66,7	Ditafsirkan sebagian besar
6	Memperioritaskan masakan yang tahan lama terlebih dahulu.	✓		✓		✓		3	100	Ditafsirkan seluruhnya
Rata-rata Skor								2	-	Ditafsirkan seluruhnya
Rata-rata tingkat ketercapaian								-	66,67	

Berdasarkan hasil observasi yang peneliti lakukan pada hotel rangkayo basa disimpulkan bahwa pada indikator pengolahan bahan makanan rata-rata sudah ditafsirkan seluruhnya. Pada item nomor 8 Tempat mengelolah makanan yang dipilih sesuai dengan standar, selanjutnya pada item nomor 9 Pengelolah makanan saat bekerja yang dipilih sesuai dengan standar, pada item nomor 10 Pengelolah makanan memperhatikan personal hygiene tidak memenuhi standar, pada item nomor 11 Memisahkan bagian bahan yang rusak belum memenuhi standar, selanjutnya pada item nomor 12 Bahan yang akan diolah hampir memenuhi standar, dan pada item nomor 13 Memperioritaskan masakan yang tahan lama telah sesuai dengan standar.

Penyajian

Data penerapan *food hygiene* berdasarkan indikator penyajian dapat di lihat pada tabel:

Tabel 8. Data pada indikator penyajian

No	Pernyataan	Penilaian observasi						Skor	%	Kriteria penilaian
		Hari pertama		Hari kedua		Hari ketiga				
		Iya	Tidak	Iya	Tidak	Iya	Tidak			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
1	Memperhatikan kebersihan alat - alat yang akan digunakan saat menyajikan makanan		✓		✓	✓		1	33,3	Ditafsirkan hampir setengah
2	Hindangan panas disajikan sesuai dengan suhunya		✓		✓	✓		1	33,3	Ditafsirkan hampir setengah
3	Hidangan yang disajikan di tutup dengan baik	✓		✓			✓	2	66,7	Ditafsirkan sebagian besar
4	Memperhatikan kebersihan tempat makanan yang akan disajikan	✓		✓		✓		3	100	Ditafsirkan seluruhnya
5	Makanan yang disajikan bervariasi	✓		✓			✓	2	66,7	Ditafsirkan sebagian besar
Rata-rata Skor								1,8	-	Ditafsirkan sebagian besar
Rata-rata tingkat ketercapaian									60	Ditafsirkan sebagian besar

Berdasarkan hasil observasi yang peneliti lakukan pada hotel rangkayo basa disimpulkan bahwa pada indikator penyajian rata-rata sudah ditafsirkan sebagian besar . Pada item nomor 14 Memperhatikan kebersihan alat - alat belum sesuai dengan standar, selanjutnya pada item nomor 15 Hindangan panas disajikan belum sesuai dengan standar, pada item nomor 16 Hidangan yang disajikan di tutup hampir memenuhi standar, pada item nomor 17 Memperhatikan kebersihan tempat telah memenuhi standar, dan pada item nomor 18 Makanan yang disajikan bervariasi hampir memenuhi standar.

Pembahasan

Berdasarkan hasil penelitian dan observasi yang telah dilakukan mengenai Analisis Penerapan *Food Hygiene* pada Penyelenggaraan Makanan di Kantin Karyawan Hotel Rangkayo Basa Padang dikategorikan sebagian besar sudah ada dan berjalan dengan lancar.

Selanjutnya hasil penelitian menunjukkan telah sesuai dengan teori yang dikemukakan oleh Suryono (2012) yang mengatakan bahwa "food hygiene merupakan salah satu usaha untuk pencegahan penyakit yang menitik beratkan pada suatu usaha tentang kebersihan pada makanan".

DAFTAR PUSTAKA

[1] Agus, Sulastiyono. 2011. *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Alfabeta.

- [2] Arisman. 2009. *Buku Ajar Ilmu Gizi: Gizi dalam Daur Kehidupan*. Jakarta: EGC.
- [3] Kasmir. 2016. *Manajemen Sumber Daya Manusia (Teori Dan Praktik)*. Cetakan ke-1. Jakarta : PT Raja Grafindo Persada.
- [4] Oetoro, S., Parengkuan, E., Parengkuan, J. 2012. *Smart Eating*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama
- [5] Primadany, Sefira Ryalita. dkk.2013. *Analisis Strategi Pengembangan Pariwisata Daerah (Studi Pada Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Daerah Kabupaten Nganjuk)*. Malang
- [6] Purawidjadja. 2011. *Enam Dasar Prinsip Penyediaan Makanan Di Hotel, Restoran, Dan Jasa Boga*. Jakarta.
- [7] Sayuti, Abdul Jalaludin. 2013. *Manajemen Kantor Praktis*. Bandung: Alfabeta.
- [8] Sihite, JN. 2011. *Hubungan Perilaku Pemeliharaan Kesehatan Gigi Dan Mulut Dengan Pengalaman Karies*
- [9] Sugiyono. 2018. *Metode Penelitian Kuantitatif*. Bandung: Alfabeta
- [10] Sugiyono. 2015. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif Dan R&D*. Bandung : Alfabeta
- [11] Yuliana. 2014. *Hygiene Dan Sanitasi Hotel*. Padang: Program Studi Manajemen Perhotelan Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Unversitas Negeri Padang