

PENGARUH PENERAPAN *HYGIENE* DAN SANITASI TERHADAP KUALITAS MAKANAN DI RESTORAN SQUARE SENGIGI LOMBOK

Novandra Lucky Prabawa^{1*}, Ni Ketut Dewi Irwanti², Ida Ayu Karina Putri³

^{1,2,3}Universitas Triatma Mulya

e-mail: ¹luckyopan@gmail.com, ²dewi.irwanti@triatmamulya.ac.id,
³karina.putri@triatmamulya.ac.id

Received: 10/05/2026; Revised: 01/06/2026; Accepted: 08/06/2026

Abstrak

Penerapan *hygiene* dan sanitasi merupakan faktor penting dalam menjaga keamanan pangan dan kualitas makanan yang disajikan kepada konsumen. Namun, masih ditemukan berbagai keluhan terkait kualitas makanan pada restoran, seperti makanan yang disajikan tidak sesuai standar, sehingga diperlukan penerapan *hygiene* dan sanitasi yang optimal dalam proses pengolahan makanan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penerapan *hygiene* dan sanitasi terhadap kualitas makanan. Lokasi penelitian ini pada Restoran Square Senggigi. Metode yang digunakan meliputi metode penelitian kuantitatif, teknik pengumpulan data yang digunakan dengan observasi, kuesioner, dokumentasi dan wawancara. Populasi menggunakan karyawan yang bekerja di Restoran Square Senggigi sebanyak 30 responden. Teknik analisis data yang digunakan adalah analisis statistik deskriptif, uji validitas, uji reliabilitas, uji asumsi klasik, uji regresi linear berganda, koefisien determinasi uji T dan uji F. Hasil penelitian menunjukkan bahwa secara parsial dan simultan penerapan *personal hygiene* (X1), *food hygiene* (X2) dan sanitasi dapur (X3) berpengaruh positif signifikan terhadap kualitas makanan (Y). Saran yang diberikan peneliti adalah untuk para karyawan tetap menjaga dan memaksimalkan penerapan *hygiene* dan sanitasi di Restoran Square Senggigi.

Kata kunci: *hygiene* dan sanitasi, *personal hygiene*, *food hygiene*, sanitasi dapur, kualitas makanan

Pendahuluan

Pulau Lombok merupakan salah satu pulau sebagai destinasi wisata unggulan dengan hadirnya Sirkuit Mandalika yang menjadi daya tarik baru bagi wisatawan domestik maupun mancanegara. Keberadaan Sirkuit Mandalika juga diikuti dengan perkembangan akomodasi seperti hotel di sekitar kawasan sirkuit yang merupakan bentuk dukungan strategis bagi pengembangan pariwisata, karena keberadaan akomodasi yang memadai memberikan kenyamanan dan kemudahan bagi wisatawan yang datang untuk menyaksikan berbagai *event* internasional di Sirkuit Mandalika. Industri pariwisata dan perhotelan adalah dua sektor dalam industri yang memiliki dampak signifikan pada pertumbuhan ekonomi global (Irwanti & Mahadewi, 2025). Industri pariwisata dan perhotelan merupakan dua sektor yang berkembang pesat dan saling mendukung, di mana salah satu faktor penunjang utamanya adalah keberadaan akomodasi yang memadai, seperti restoran.

Restoran adalah salah satu sarana untuk melaksanakan *Food Service Industry* atau bagian dari akomodasi pariwisata yang berperan memenuhi kebutuhan wisatawan atau *customer* (Subakti, 2014). Restoran merupakan salah satu industri jasa campuran yang menyajikan dua aspek utama yaitu aspek produk dan pelayanan. Aspek produk dan pelayanan harus memiliki bagian yang sama agar dapat memberikan kepuasan bagi konsumen. Square Restoran adalah salah satu tempat yang menyediakan makanan dan minuman dengan mengutamakan kepuasan tamu atau pelanggan yang datang. Square Restoran memiliki kapasitas tamu sampai dengan 80 orang dengan menu yang ditawarkan adalah menu *fusion* (*fusion food*) atau makanan yang dibuat dengan menggabungkan teknik, bahan atau resep dari dua atau lebih budaya kuliner suatu negara. Restoran tidak dapat dipisahkan dari *kitchen department* karena *kitchen department* merupakan salah satu tempat pengolahan makanan.

Dapur merupakan salah satu aspek penting yang harus diperhatikan untuk menjamin mutu sebuah restoran. Dapur merupakan suatu tempat khusus yang dilengkapi dengan peralatan khusus untuk mengolah serta memproduksi makanan, dari bahan mentah menjadi makanan yang siap dikonsumsi. Bagian-bagian dapur perlu dibuat sedemikian rupa agar dapat berfungsi dengan baik serta memberikan keamanan dan kenyamanan bagi para pekerjanya dalam menyediakan makanan dan minuman yang aman, bersih dan sehat (Naibaho & Padmono, 2022). Dalam menjalankan usaha para pelaku usaha perlu untuk memperhatikan *hygiene* pada perusahaannya termasuk restoran (Wisnawa & Irwanti, 2024). *Hygiene* adalah suatu bentuk usaha untuk pencegahan penyakit yang menitikberatkan pada usaha kesehatan seseorang atau manusia beserta lingkungan tempat orang tersebut berada (Chenlyana, 2013) dalam (Bagaskoro et al., 2022). Rauf mengatakan bahwa sanitasi makanan adalah usaha untuk mengamankan dan menyelamatkan makanan agar tetap bersih, sehat dan aman (Bagaskoro et al., 2022).

Penerapan *hygiene* dan sanitasi sangat penting untuk menjaga kualitas makanan, karena keduanya berperan langsung dalam mencegah kontaminasi yang dapat merusak cita rasa, tekstur, serta nilai gizi makanan. Tanpa standar kebersihan yang baik, makanan mudah terpapar bakteri, virus, atau zat kimia berbahaya yang dapat menyebabkan keracunan atau penyakit pada konsumen. Oleh karena itu pihak restoran harus menerapkan *hygiene* dan sanitasi terutama kepada karyawan yang bekerja di dapur, hal ini merupakan faktor utama yang mempengaruhi kualitas makanan.

Berdasarkan hasil observasi peneliti sewaktu bekerja sebagai *daily worker* di Square Restoran terdapat keluhan tamu tentang makanan yang disajikan dalam keadaan tidak hangat sehingga membuat tamu mengeluh. Selain itu, terdapat juga keluhan tamu yang mengalami keracunan makanan setelah makan malam di Square Restoran dan keluhan tentang makanan yang *over cooked*. Menurut Sudiara (2010) *over cooking* diartikan sebagai makanan yang terlalu matang sehingga merusak warna, menghilangkan rasa dan vitamin serta mineral yang terkandung dalam makanan. Oleh karena itu para karyawan harus selalu menerapkan *hygiene* dan sanitasi untuk menjaga serta meningkatkan kualitas makanan yang disajikan. Berdasarkan uraian latar belakang di atas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Pengaruh Penerapan *Hygiene* dan Sanitasi Terhadap Kualitas Makanan di Restoran Square Senggigi Lombok”.

Rumusan masalah pada penelitian ini adalah: apakah *personal hygiene*, *food hygiene* dan sanitasi dapur berpengaruh secara masing-masing dan bersamaan terhadap kualitas makanan di Restoran Square Senggigi Lombok, seberapa besar pengaruh penerapan *hygiene* dan sanitasi terhadap kualitas makanan di Restoran Senggigi Lombok dan variabel mana yang paling dominan berpengaruh terhadap kualitas makanan di Restoran Senggigi Lombok. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui *personal hygiene*, *food hygiene* dan sanitasi dapur berpengaruh secara masing-masing dan bersamaan terhadap kualitas makanan di Restoran Senggigi Lombok, untuk mengetahui seberapa besar pengaruh penerapan *hygiene* dan sanitasi terhadap kualitas makanan di Restoran Square Senggigi Lombok dan untuk mengetahui variabel mana yang paling berpengaruh terhadap kualitas makanan di Restoran Square Senggigi Lombok.

Kajian Pustaka dan Landasan Teori

Usaha restoran adalah usaha penyediaan jasa makanan dan minuman dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan dan penyajian di suatu tempat tetap yang tidak berpindah pindah dengan tujuan memperoleh keuntungan dan/atau laba (Permenparekraf Nomor 11 Tahun 2020). Dalam operasionalnya, restoran dituntut untuk mampu menyediakan makanan yang aman, higienis, dan berkualitas guna memenuhi kepuasan serta menjaga kesehatan konsumen.

Hygiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu. Misalnya, mencuci tangan, mencuci piring, membuang bagian makanan yang rusak. Sedangkan sanitasi adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan. Misalnya menyediakan air bersih, menyediakan tempat sampah dan lain-lain (Menkes RI Nomor 1204 Tahun 2009). *Personal hygiene* adalah suatu tindakan untuk memelihara kebersihan dan kesehatan seseorang untuk kesejahteraan fisik dan psikis (Pandowo & Kurniasari, 2019). *Personal hygiene* memiliki beberapa hal yang harus diperhatikan yaitu: 1) Kebersihan rambut, 2) Kebersihan kuku, 3) Kebersihan seragam, 4) Kebersihan tangan, 5) Kebersihan hidung, 6) Kebersihan telinga (Tarwoto & Wartonah) dalam (Karnita & Yurianto, 2020). *Food hygiene* (*higiene* makanan) adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitik beratkan kegiatannya kepada usaha kebersihan atau kesehatan dan keutuhan makanan itu sendiri (Purawidjaja) dalam (Auliya, 2016).

Dapur merupakan tempat untuk penanganan makanan. ruang dapur berfungsi untuk mengolah makanan, yang setiap pekerjaannya tidak lepas dari api (Yulianto & Novitasari, 2016). Kualitas makanan merupakan kualitas karakteristik dari makanan yang dihidangkan pada konsumen yang dapat dinilai dari nilai gizi yang terkandung di dalamnya, kualitas bahan yang digunakan, rasa, dan tampilan makanan. Kualitas makanan telah diukur dengan menggunakan sejumlah atribut, seperti presentasi, variasi item menu, pilihan sehat, rasa, kesegaran, dan suhu. (Salsabilah & Sunarti) dalam (Nopellin et al., 2024). Variabel *food quality* diukur dengan empat indikator yaitu: 1. *Freshness*, kesegaran makanan biasanya diartikan sebagai pernyataan segar dari makanan yang dihubungkan dengan tekstur, rasa, dan aroma dari makanan. 2. *Presentation*, penyajian makanan merupakan suatu cara untuk menyuguhkan makanan kepada konsumen untuk disantap secara keseluruhan yang berisikan komposisi yang telah diatur dan disesuaikan dengan permainan

warna yang di susun secara menarik agar dapat menambah nafsu makan. 3. *Well Cooked*, makanan yang akan dihidangkan atau disajikan kepada konsumen hendaknya dimasak atau diolah terlebih dahulu dengan baik dan higienis sehingga aman untuk dikonsumsi oleh konsumen atau pelanggan. 4. *Variety of Food*, keanekaragaman makanan pada restoran menggambarkan jumlah menu *item* yang berbeda yang ditawarkan oleh restoran kepada pelanggan atau konsumen (Wijaya) dalam (Prianto & Wiwoho, 2023).

Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan teknik penelitian kuantitatif. Penelitian dilakukan di Restoran Square Senggigi, Lombok. Periode waktu yang digunakan selama penelitian yaitu dari bulan Januari 2025 sampai dengan bulan Juni 2025. Data yang digunakan merupakan data primer dan sekunder. Sampel yang digunakan dalam penelitian yaitu seluruh karyawan Restoran Square Senggigi, Lombok. Pengumpulan data dilakukan dengan cara kuesioner kepada seluruh karyawan di Restoran Square Senggigi, Lombok. Kemudian pada teknik analisis data peneliti menggunakan teknik uji validitas, uji reliabilitas, uji asumsi klasik, analisis regresi linear berganda, uji koefisien determinasi, uji T, kemudian Uji F (Sugiono, 2003).

Hasil dan Pembahasan

Uji Validitas

Dalam penelitian ini pada uji validitas semua instrument dinyatakan valid. Hal ini ditunjukkan dengan setiap item pernyataan dari masing-masing variabel memiliki nilai lebih besar dari r-tabel yaitu dengan melakukan pendekatan dengan rumus $DF = n - 2$ (dimana n = jumlah respon) $DF = 30 - 2 = 28$ berarti dapat disimpulkan r-tabel 0,361. Maka item pernyataan dalam kuesioner yang digunakan dinyatakan valid.

Uji Reliabilitas

Tabel 1. Hasil Uji Reliabilitas Penerapan *Hygiene* dan Sanitasi

No.	Variabel	<i>Cronbach's Alpha</i>	Keterangan
1	Personal Hygiene (X1)	0,874	Reliabel
2	Food Hygiene (X2)	0,818	Reliabel
3	Sanitasi Dapur (X3)	0,813	Reliabel
4	Kualitas Makanan (Y)	0,836	Reliabel

Sumber: Data diolah, 2025

Dari hasil reliabilitas pada tabel diatas dapat dilihat *Cronbach's Alpha* masing-masing variabel lebih besar dari 0,60. Hal tersebut menunjukkan bahwa seluruh instrumen dikatakan reliabel.

Uji Normalitas

Tabel 2. Hasil Uji Normalitas
One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

			Unstandardized Residual
N			30
Normal Parameters ^{a,b}		Mean	.0000000
		Std. Deviation	2.16672717
Most Differences	Extreme	Absolute	.146
		Positive	.085
		Negative	-.146
Test Statistic			.146
Asymp. Sig. (2-tailed) ^c			.104

Sumber: Data diolah, 2025

Dari hasil uji normalitas dengan menggunakan one-sample-Kolmogorov-smirnov test yang di tampilkan pada tabel diatas tersebut menunjukkan bahwa besarnya nilai signifikansi sebesar 0,104 pada struktur 1 yang lebih besar dari 0,05 maka menunjukkan bahwa data terdistribusi normal.

Uji Multikolinearitas

Tabel 3. Hasil Uji Multikolinearitas
Coefficients^a

Model	Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients Beta	t	Sig.	Collinearity Statistics	
	B	Std. Error				Tolerance	VIF
1 (Constant)	62.027	12.457		4.979	<.001		
X1	-.249	.133	-.362	-1.865	.073	.753	1.328
X2	.052	.147	.070	.355	.725	.719	1.392
X3	.382	.145	.534	2.628	.014	.686	1.457

a. Dependent Variable: Y

Sumber: Data diolah, 2025

Berdasarkan tabel di atas dipaparkan hasil bahwa nilai dari *tolerance* X1 sebesar 0,753, X2 0,719 dan X3 0,686 lebih besar dari nilai 0,100 dan nilai *variance inflation factor* (VIF) X1 sebesar 1,328, X2 1,392 dan X3 1,457 lebih kecil dari 10. Dapat disimpulkan bahwa tidak terjadinya mltikolinearitas.

Uji Heterokedastisitas

Tabel 4. Hasil Uji Heterokedastisitas
Coefficients^a

Model	Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients Beta	t	Sig.
	B	Std. Error			
1 (Constant)	19.406	9.176		2.115	.044
X1	-.015	.107	-.034	-.143	.887

X2	.014	.109	.026	.132	.896
X3	-.189	.102	-.401	-1.851	.076

a. Dependent Variable: Abs_RES

Sumber: Data diolah, 2025

Berdasarkan tabel diatas, ditunjukkan bahwa nilai signifikansi variabel bebas pada struktur 1, 2 dan 3 lebih besar dari 0,05. Maka dapat disimpulkan bahwa tidak terjadi heteroskedastisitas.

Analisis Regresi Linear Berganda

Tabel 5. Hasil Analisis Regresi Linear Berganda
Coefficients^a

Model		Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig.
		B	Std. Error	Beta		
1	(Constant)	45.311	1.551		29.210	.001
	X1	.041	.018	.132	2.247	.033
	X2	.110	.018	.295	5.984	.001
	X3	.249	.017	.783	14.440	.001

a. Dependent Variable: Y

Sumber: Data diolah, 2025

Dari hasil persamaan diatas, dapat dijelaskan bagaimana pengaruh *Personal hygiene* (X1), *food hygiene* (X2) dan *Sanitasi Dapur* (X3) terhadap kualitas makanan (Y) yaitu sebagai berikut:

1. Konstanta a sebesar 45,311 angka ini merupakan angka konstan yang mempunyai arti jika variabel jumlah *Personal hygiene* (X1), *food hygiene* (X2) dan *Sanitasi Dapur* (X3) nilainya 0 maka variabel kepuasan tamu (Y) bernilai 45,311.
2. Nilai koefisien regresi variabel X1 bernilai positif (+) yaitu sebesar 0,41 maka bisa diartikan bahwa jika variabel X1 meningkat maka variabel Y juga akan meningkat sebesar 0,41 satuan dengan asumsi variabel independen lainnya nilainya tetap.
3. Nilai koefisien regresi variabel X2 bernilai positif (+) yaitu sebesar 0,110 maka bisa diartikan bahwa jika variabel X2 meningkat maka variabel Y juga akan meningkat sebesar 0,110 satuan dengan asumsi variabel independen lainnya nilainya tetap.
4. Nilai koefisien regresi variabel X3 bernilai positif (+) yaitu sebesar 0,249 maka bisa diartikan bahwa jika variabel X3 meningkat maka variabel Y juga akan meningkat sebesar 0,249 satuan dengan asumsi variabel independen lainnya nilainya tetap.

Analisis Koefisien Determinasi

Tabel 6. Hasil Analisis Koefisien Determinasi
Model Summary

Model	R	R Square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate
1	.974 ^a	.948	.942	.31244

a. Predictors: (Constant), X3, X2, X1

Sumber: Data diolah, 2025

Berdasarkan tabel diatas diketahui nilai *Adjusted R S Square* sebesar 0,942, hal ini mengandung arti bahwa pengaruh variabel *Personal hygiene* (X1) dan *food hygiene* (X2) dan Sanitasi Dapur (X3) secara simultan terhadap variabel kualitas makanan (Y) adalah sebesar 94,2%.

Uji T

Tabel 7. Hasil Uji T
Coefficients^a

Model		Unstandardized Coefficients B	Std. Error	Standardized Coefficients Beta	t	Sig.
1	(Constant)	45.311	1.551		29.210	.001
	<i>Personal Hygiene</i> X1	.041	.018	.132	2.247	.033
	Food Hygiene X2	.110	.018	.295	5.984	.001
	Sanitasi Dapur X3	.249	.017	.783	14.440	.001

a. Dependent Variable: Y

Sumber: Data diolah, 2025

Berdasarkan tabel diatas dengan nilai sig $0,033 < 0,05$ dari variabel *personal hygiene* (X1), *food hygiene* (X2) dengan nilai sig $0,01 < 0,05$ dan sanitasi dapur (X3) dengan nilai sig $0,001$ sehingga dapat disimpulkan H0 ditolak H1 diterima. Ini berarti bahwa secara statistika pada taraf kepercayaan (α) = 5% maka ini menandakan bahwa *personal hygiene* (X1), *food hygiene* (X2) dan sanitasi dapur (X3) berpengaruh positif dan signifikan terhadap kualitas makanan (Y). Dengan demikian hipotesis teruji kebenarannya. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa semakin baik penerapan *personal hygiene*, *food hygiene* dan sanitasi dapur maka semakin baik kualitas makana yang dihasilkan Restoran Square Senggigi Lombok. Ini juga menunjukkan bahwa penerapan hygiene sanitasi dalam proses pengolahan makanan dapat membantu mencegah kontaminasi makanan, dan memastikan makanan yang disajikan sesuai standar kualitas yang ditetapkan. Dengan demikian penerapan hygiene sanitasi yang baik menjadi salah satu upaya meminimalkan keluhan konsumen seperti makanan yang tidak layak konsumsi, tidak memenuhi standar penyajian, maupun permasalahan keamanan makanan.

Uji F

Tabel 8. Hasil Uji F
ANOVA^a

Model		Sum Squares	of df	Mean Square	F	Sig.
1	Regression	46.543	3	15.514	158.929	.001 ^b
	Residual	2.538	26	.098		
	Total	49.081	29			

a. Dependent Variable: Kualitas makanan

b. Predictors: (Constant), Personal hygiene, Food hygiene, Sanitasi Dapur

Sumber: Data diolah, 2025

Dari tabel 4.17 diatas jika dilihat dari nilai signifikansi $F = 0,001$ lebih kecil dari $\alpha = 0,05$ ($F = 0,001 < \alpha = 0,05$). Artinya H_a diterima. Dengan kata lain, *Personal hygiene, food hygiene* dan Sanitasi Dapur secara simultan berpengaruh terhadap kualitas makanan. Hasil ini menunjukkan bahwa kualitas makanan tidak hanya ditentukan salah satu aspek saja tetapi merupakan hasil penerapan *Personal hygiene, food hygiene* dan Sanitasi Dapur secara bersama-sama. Semakin baik penerapan ketiga aspek ini maka semakin baik pula kualitas makanan yang dihasilkan.

Simpulan

Berdasarkan analisis data yang dilakukan dapat ditarik simpulan hasil penelitian pada Restoran Square Senggigi, Lombok. Simpulan ini berdasarkan hasil uji statistik terhadap pengaruh personal hygiene, food hygiene, dan sanitasi dapur terhadap kualitas makanan yang dihasilkan.

Penerapan personal *hygiene, food hygiene*, dan sanitasi dapur terbukti berpengaruh positif dan signifikan terhadap kualitas makanan di Restoran Square Senggigi Lombok, baik secara parsial maupun simultan. Hal ini menunjukkan bahwa semakin baik penerapan ketiga aspek tersebut, maka dapat meningkatkan kualitas makanan yang dihasilkan. Di antara ketiga variabel tersebut, sanitasi dapur (X3) menjadi faktor yang paling dominan memengaruhi kualitas makanan, dengan nilai standardized coefficients Beta sebesar 0,783, lebih tinggi dibandingkan personal hygiene (X1) dan food hygiene (X2). Kontribusi *hygiene* dan sanitasi terhadap kualitas makanan mencapai 94,2%, sementara sisanya dipengaruhi oleh faktor lain di luar penelitian, seperti kualitas bahan baku, ketrampilan juru masak, SOP, kualitas pelayanan, dan lain lain. Hasil ini menunjukkan bahwa penerapan hygiene dan sanitasi memiliki peran yang sangat penting dalam menjaga kualitas makanan yang disajikan kepada konsumen khususnya di Restoran Square Senggigi Lombok

Berdasarkan penelitian yang sudah dilakukan, saran saran yang di berikan yaitu, diperlukan upaya perbaikan melalui penerapan standar kebersihan yang konsisten, pelatihan karyawan, serta pengelolaan dapur yang higienis agar kualitas dan keamanan makanan tetap terjaga. Kepada peneliti selanjutnya diharapkan dapat memperluas kajian terkait *hygiene* dan sanitasi untuk menambah wawasan dan pengembangan ilmu pengetahuan serta dapat menambahkan variabel lain yang berpotensi mempengaruhi kualitas makanan seperti kualitas bahan baku, ketrampilan juru masak, SOP, kualitas pelayanan, dan lain lain.

Daftar Pustaka

- Auliya, A. 2016. Pengaruh Hygiene Pengolahan Makanan terhadap Kualitas Makanan di Hotel Aston Rasuna Jakarta. *Jurnal Hospitality dan Pariwisata*, 2(2), 216–227.
- Bagaskoro, B., Saptadinata, A., Sulistiyowati, R., Nindita, S., & Rusnadi, M. S. A. 2022. Peningkatan Kualitas Standar Kebersihan Dapur di Politeknik Sahid Jakarta (Studi Kasus Politeknik Sahid Kampus Roxy). *Jurnal Sains Terapan Pariwisata*, 7(1), 47–56.
- Irwanti, N. K. D., & Mahadewi, N. M. E. 2025. *Destinasi Wisata Ergonomis Kualitas Identitas Pariwisata Unggul*. Deepublish.
- Karnita, I., & Yurianto, Y. Y. 2020. Hygiene Pengelolaan Makanan di CV Mitra Jaya Katering Bandung. *Jurnal Pariwisata Vokasi (JPV)*, 1(1), 1–10.
- Menteri Kesehatan RI. 2009. Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 1204/MENKES/SK/X/2004 tentang Persyaratan Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit. Jakarta: Menteri Kesehatan RI.
- Naibaho, E. &, & Padmono, W. 2022. Analisa Bangunan Dapur Rumah Tahanan Negara Kelas I Labuhan Deli. *Jurnal Pendidikan Kewarganegaraan Undiksha*, 10(1), 494–500.
- Nopellin, F., Octobery, R., & Rakhmawati. 2024. Pengaruh Kualitas, Harga, dan Pelayanan terhadap Kepuasan Pelanggan di Kedai Itah Tangkiling. *Edunomics Journal*, 5(2), 178–183.
- Pandowo, H., & Kurniasari, C. 2019. Pemahaman Personal Hygiene melalui Pendidikan Kesehatan pada Penghuni Lapas Perempuan Kelas II B Yogyakarta. *Humanism: Journal of Community Empowerment (HJCE)*, 1(1), 18–23.
- Permenparekraf. 2020. Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia Nomor 24 Tahun 2014 tentang Standar Usaha Restoran.
- Prianto, T., & Wiwoho, G. 2023. Pengaruh Persepsi Harga, Citra Merek, dan Food Quality terhadap Keputusan Pembelian pada Pizza Hut di Kabupaten Kebumen. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Manajemen, Bisnis dan Akuntansi (JIMMBA)*, 5(5), 609–619.
- Subakti, A. G. 2014. Analisis Kualitas Pelayanan di Restoran Saung Mirah, Bogor. *Jurnal Binus Business Review*, 5(1), 49–56.
- Sugiono, N. A. 2003. *Metode Penelitian Bisnis*. Alfabeta
- Wisnawa, I. M. T., & Irwanti, N. K. D. 2024. Penerapan Hygiene dan Sanitasi untuk Menjaga Kualitas Minuman di Bar Restoran Bias Country Bali. *Jurnal Harmoni Hospitality*, 9(1).
- Yulianto, & Novitasari, P. 2016. Peranan Pastry Section dalam Meningkatkan Pendapatan di Ros In Hotel Yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 7(1), 1–10.