

ANALISIS *FOOD HYGIENE* PADA PRODUKSI MENU *CRISPY* DAN *SPICY CHICKEN* DI RESTORAN CEPAT SAJI X

NEYLLA PUTRI FAISAL



**MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2024**

@Hak cipta milik IPB University

IPB University



IPB University
Bogor Indonesia

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

Perpustakaan IPB University



@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

PERNYATAAN MENGENAI PROYEK AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa proyek akhir dengan judul “Analisis *Food Hygiene* pada Produksi Menu *Crispy* dan *Spicy Chicken* di Restoran Cepat Saji X” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir proyek akhir ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Juli 2024

Neylla Putri Faisal
J0306201175

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

ABSTRAK

NEYLLA PUTRI FAISAL. Analisis *Food Hygiene* pada Produksi Menu *Crispy* dan *Spicy Chicken* di Restoran Cepat Saji X. Dibimbing oleh ELZHA NUR FADILA.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis *food hygiene* pada produksi daging ayam di Restoran Cepat Saji X. Desain penelitian adalah *cross-sectional*, melibatkan 152 pegawai. Data yang diperoleh dari kuesioner meliputi *food hygiene* (pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, pengangkutan makanan, dan penyajian), pelatihan karyawan, lingkungan kerja fisik, dan sarana prasarana. Hasil uji validitas untuk 86 pertanyaan dinyatakan valid dan uji reliabilitas dari empat variabel tersebut hasilnya reliabel. Analisis uji *chi square* menunjukkan bahwa terdapat hubungan antar pelatihan karyawan dengan *food hygiene* mendapatkan nilai *p-value* 0,000 ($<0,05$). Demikian pula dengan hubungan antar lingkungan kerja fisik dengan *food hygiene* mendapatkan nilai *p-value* 0,000 ($<0,05$) dan hubungan antar sarana prasarana dengan *food hygiene* mendapatkan nilai *p-value* 0,006 ($<0,05$). Analisis multivariat menunjukkan bahwa lingkungan kerja fisik memberikan peluang 15,601 kali lebih besar dibandingkan pelatihan karyawan dan sarana prasarana.

Kata kunci: keamanan pangan, kebersihan pangan, produksi ayam produksi daging ayam, produksi unggas

ABSTRACT

NEYLLA PUTRI FAISAL. Food Hygiene Analysis on Crispy and Spicy Chicken Menu Production at Fast Food Restaurant X. Dibimbing oleh ELZHA NUR FADILA.

This study aims to food hygiene in chicken meat production at Fast Food Restaurant X. The research design was *cross-sectional*, involving 152 employees. Data obtained from questionnaires cover food hygiene (selection of food ingredients, storage of food ingredients, food processing, food transportation, and presentation), employee training, physical work environment, and facilities and infrastructure. The validity test results for 86 questions were declared valid, and the reliability test results for the four variables were reliable. The chi-square test analysis showed a relationship between employee training and food hygiene, obtaining a *p-value* of 0.000 (<0.05). Similarly, the relationship between the physical work environment and food hygiene obtained a *p-value* of 0.000 (<0.05), and the relationship between facilities and infrastructure and food hygiene obtained a *p-value* of 0.006 (<0.05). Multivariate analysis showed that the physical work environment provided a 15.601 times greater opportunity compared to employee training and facilities and infrastructure.

Keywords: chicken meat production, chicken production, food hygiene, food safety, poultry production



© Hak cipta milik IPB University

IPB University



IPB University
Bogor Indonesia

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2024
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan IPB.

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.





@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

ANALISIS FOOD HYGIENE PADA PRODUKSI MENU *CRISPY* DAN *SPICY CHICKEN* DI RESTORAN CEPAT SAJI X

NEYLLA PUTRI FAISAL

Laporan Proyek Akhir
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Terapan pada
Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi

**MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2024**

@Hak cipta milik IPB University

IPB University



Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



Penguji pada ujian Laporan Akhir: Rosyda Diana, SKM., MKM.

- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



@ Hak cipta milik IPB University

Judul Proyek Akhir : Analisis *Food Hygiene* pada Produksi Menu *Crispy* dan *Spicy Chicken* di Restoran Cepat Saji X
Nama : Neylla Putri Faisal
NIM : J0306201175

Disetujui oleh

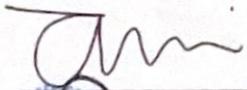
Dosen Pembimbing
Elzha Nur Fadila, S.K.M., M.Si.



Diketahui oleh

Ketua Program Studi
Annisa Rizkiriani, S.Gz., M.Si.
NPI. 201811198808132007

Dekan Sekolah Vokasi:
Dr. Ir. Aceng Hidayat, M.T.
NIP. 196607171992031003





Tanggal Ujian:
10 Juni 2024

Tanggal Lulus:

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah subhanaahu wa ta'ala atas segala karunia-Nya sehingga laporan proyek akhir ini berhasil diselesaikan. Judul yang dipilih dalam penelitian yang dilaksanakan sejak bulan Februari 2024 sampai bulan Mei 2024 ini ialah, “Analisis Food Hygiene pada Produksi Menu *Crispy* dan *Spicy Chicken* di Restoran Cepat Saji X”.

1. Terima kasih penulis ucapkan kepada dosen pembimbing, ibu Elzha Nur Fadila, S.K.M., M.Si. yang telah membimbing dengan kesabaran dan banyak memberi saran serta masukan untuk kebaikkkan proyek akhir ini dan untuk pengembangan diri penulis.
2. Terima kasih kasih kepada ibu Rosyda Dianah, SKM., MKM. selaku dosen penguji atas masukan dan saran baiknya untuk proyek akhir ini.
3. Terima kasih kasih kepada bapak Christoper Rijadi, S.Gz., MKM. selaku pembimbing lapangan dan penelitian di tempat magang.
4. Terima kasih juga disampaikan kepada Ayah penulis, Hilman Mohamad Faisal dan Ibu penulis, Andriyani Susilowati, serta Kakak penulis, Fachrinabil Putra Faisal yang telah memberikan dukungan, doa, dan kasih sayang yang tiada henti kepada penulis.
5. Terima kasih kepada Raeni, Puput, Kade, dan Della selaku kakak sepupu penulis yang selalu memberikan senyuman dan tawa kepada penulis dan selalu ada untuk penulis di berbagai fase kehidupan.
6. Terima kasih kepada Puja, Dhea, Nadhira, Rara, Ame dan Keluarga Baragaga yang telah menunjukkan kepada penulis bahwa sahabat bisa menjadi keluarga dan selalu mendukung penulis dalam waktu sulit serta menemani di waktu senang
7. Terima kasih kepada Putri, Jenina, Haikal, teman-teman grup TSC, dan teman-teman satu bimbingan Ibu Elzha serta teman seangkatan GZI57TRE yang tidak dapat disebutkan satu per satu karena telah berjuang bersama sejak awal masuk kuliah hingga lulus pada waktu terbaiknya masing-masing

Semoga karya ilmiah ini bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan dan bagi kemajuan ilmu pengetahuan.

Bogor, Juli 2024

Neylla Putri Faisal



@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	3
II KERANGKA PEMIKIRAN	4
III METODE	6
3.1 Desain, Tempat, dan Waktu	6
3.2 Jumlah dan Cara Penarikan Contoh	6
3.3 Jenis dan Cara Pengumpulan Data	6
3.4 Pengolahan dan Analisis Data	7
3.5 Definisi Operasional	8
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	10
4.1 Sejarah Restoran Cepat Saji X	10
4.2 Keadaan Umum Restoran Cepat Saji X	10
4.3 Rantai Produksi Daging Ayam	11
4.4 Uji Validitas	11
4.5 Uji Realibilitas	14
4.6 Karakteristik Umum Responden	15
4.7 Analisis Univariat	17
4.8 Analisis Bivariat (<i>Uji Chic Square</i>)	18
4.9 Analisis Multivariat	20
4.10 Rekomendasi Tindak Lanjut	21
V SIMPULAN DAN SARAN	23
5.1 Simpulan	23
5.2 Saran	23
DAFTAR PUSTAKA	24
LAMPIRAN	27
RIWAYAT HIDUP	37

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
 1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

DAFTAR TABEL

1	Jenis dan cara pengumpulan data	6
2	Definisi operasional	9
3	Uji validitas variabel <i>food hygiene</i>	11
4	Uji validitas variabel pelatihan karyawan	13
5	Uji validitas lingkungan kerja fisik	13
6	Uji validitas variabel sarana dan prasarana	14
7	Uji reabilitas variabel	14
8	Karakteristik data umum responden	15
9	Analisis univariat <i>food hygiene</i>	17
10	Analisis univariat variabel dependen	17
11	Hubungan antara pelatihan karyawan dengan <i>food hygiene</i>	18
12	Hubungan antara lingkungan kerja fisik dengan <i>food hygiene</i>	18
13	Hubungan antara sarana dan prasarana dengan <i>food hygiene</i>	19
14	Variabel yang berhubungan dengan <i>food hygiene</i>	19
15	Omnibus test model regresi logistik <i>biner</i>	20
16	Pseudo R square regresi logistik <i>biner</i>	20
17	Hosmer and lemeshow test model regresi logistik <i>biner</i>	20
18	Model regresi logistik <i>biner</i>	21
19	Formulir lingkungan kerja fisik	22

DAFTAR GAMBAR

1	Bagan kerangka pemikiran produksi daging ayam	4
2	<i>Food safety certificate</i>	11
3	Rantai produksi daging ayam Restoran Cepat Saji X	11

DAFTAR LAMPIRAN

1	Peralatan dapur Restoran Cepat saji X	29
2	Kuesioner pertanyaan responden	30
3	Denah restoran Restoran Cepat Saji X Cikarang	34
4	Denah restoran Restoran Cepat Saji X Jambi	35
5	Struktur sumber daya manusia Restoran Cepat Saji X	36