

---

## PENGARUH HYGIENE SANITASI AREA TERHADAP KENYAMANAN KONSUMEN PADA FOODCOURT AMIR PRATA BATAM

Oleh

Annisa Ulhasanah<sup>1</sup>, Heri Nuryanto<sup>2</sup>

<sup>1,2</sup>Batam Tourism Polytechnic

Jl. Gajah Mada The Vitka City Complex Tiban Batam Kepri, 087797106697

Email: <sup>1</sup>[ichaulhasanah.19@gmail.com](mailto:ichaulhasanah.19@gmail.com), <sup>2</sup>[herihmi@gmail.com](mailto:herihmi@gmail.com)

---

### Article History:

Received: 20-08-2024

Revised: 17-09-2024

Accepted: 27-09-2024

### Keywords:

Hygiene, Sanitasi Dan  
Kenyamanan

**Abstract:** Kenyamanan pengunjung merupakan salah satu hal penting yang harus diperhatikan pada rumah makan sehingga dapat diterima dan memberikan jaminan pada pengunjung dengan expetasi yang mereka harapkan guna mencapai keberhasilan rumah makan. Menilai hygiene dan sanitasi area sudah diterapkan serta mengetahui kenyamanan pengunjung dalam hygiene dan sanitasi area foodcourt Amir Prata Batam adalah sebuah tujuan dari penelitian ini. Jenis penelitian ini adalah deskriptif kuantitatif, dianalisis untuk mencari frekuensi, jumlah, nilai rata rata dan persenan data dengan alat analisis akhir adalah regresi linear berganda, yang terlebih dahulu di uji validitas, serta uji asumsi klasik normalitas, guna memperoleh syarat best linear unbiased estimator. Metode pengumpulan data menggunakan kuesioner dengan skala likert dari 1 sampai dengan 5 dan observasi. Teknik pengambilan sampel menggunakan rumus slovin yaitu sebanyak 95 responden. Lokasi penelitian teletak di Amir Prata Tiban Center. Hasil penelitian ini adalah penerapan hygiene dan sanitasi area terhadap kenyamanan pengunjung sudah dilakukan dengan baik ditunjukkan dengan nilai mean rata-rata yaitu  $x_1: 4,05$   $x_2: 3,49$   $y_1: 4,14$  Hasil uji koefisien determinasi menunjukkan hygiene dan sanitasi area terhadap kenyamanan pengunjung yaitu sebesar 52,7% dan sisanya 47,3 % dipengaruhi oleh variabel lain. Uji regresi linear sederhana didapatkan persamaan  $Y=9.216 + 0.634x_1 + 0.073x_2$  Uji hipotesis adalah menunjukkan nilai signifikansi 0,000 yang artinya variable hygiene dan sanitasi area berpengaruh signifikan terhadap variable kenyamanan pengunjung

---

## PENDAHULUAN

Dalam undang undang nomor 10 tahun 2009 tentang kepariwisataan menyatakan bahwa, usaha pariwisata adalah usaha yang menawarkan barang dan jasa untuk memenuhi

kebutuhan wisatawan serta mendukung penyelenggaraan kegiatan pariwisata. Salah satu bentuk usaha dalam pariwisata adalah jasa makanan, yang berfungsi sebagai tempat pengolahan makanan, seperti restoran. Restoran adalah tempat yang menyediakan makanan untuk semua pengunjung yang datang. Dalam pelayanan rumah makan, kebutuhan yang disediakan tidak hanya mencakup kualitas, cita rasa, dan kualitas makanan, tetapi juga faktor penting seperti jaminan kesehatan dan kebersihan, yang merupakan tujuan utama bagi pengunjung agar dapat menikmati fasilitas tersebut dengan aman “hygiene (kesehatan)” (Rejeki, 2015).

Menjamin kesehatan setiap orang baik karyawan maupun pengunjung dengan tujuan agar terhindar dari virus dan bakteri demi kelangsungan hidup adalah “*hygiene sanitasi*” (Atomoko, 2017). Persyaratan Hygiene Sanitasi adalah ketentuan-ketentuan teknis yang ditetapkan terhadap produk rumah makan dan restoran, personal dan perlengkapannya yang meliputi persyaratan bakteriologis, kimia dan fisika (Irawan, 2016). Sebuah restoran atau rumah makan tidak hanya menyajikan makanan dengan rasa yang lezat dan penampilan yang menarik tetapi juga harus perhatikan hygiene sanitasinya.

Dalam membangun sebuah usaha foodcourt, jaminan hygiene sanitasi area sekitar penting untuk dipatuhi dalam pelaksanaannya, haruslah profesional sesuai dengan aturan kesehatan yang berlaku dan memerlukan perawatan yang menyeluruh serta teratur sehingga seluruh pengguna jasa seperti karyawan terkhususnya pengunjung mendapatkan kepuasan tersendiri dengan jaminan kesehatan dan kebersihan yang ditawarkan. Hal ini berperan sangat besar sebagai faktor kunci keberhasilan usaha. Keadaan hygiene sanitasi area yang buruk memberikan kesan yang kurang baik pada pengunjung yang datang, dapat mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan dan berdampak juga pada tingkat kesehatan pengunjung yang mengkonsumsi makanan tersebut serta mengganggu kenyamanan makan pengunjung dan menyebabkan nafsu makan berkurang. Namun jika hal ini diterapkan dengan benar maka akan memberikan efek positif, baik dari habit personal karyawan yang mematuhi protokol dan pengunjung pun secara otomatis ikut serta dalam menjaga hygiene sanitasi area foodcourt dengan begitu masalah-masalah kesehatan dapat teratasi (Suryani & Dwi Astuti, 2019).

Berikut hal yang perlu diperhatikan diantaranya adalah (1) Dengan mewadahi tempat sampah area sekitar rumah makan untuk mengurangi pembuangan sampah sembarangan, (2) Membersihkan lantai lebih dari 1 kali sehari agar ruangan tetap terjaga kesterilannya, (3) Melakukan disinfeksi untuk memastikan seluruh area restoran terbebas dari hama, kuman dan virus, (4) Rutin mengecek dan mengganti peralatan makan yang sudah terlihat tidak layak pakai seperti noda membandel yang susah hilang, karatan, patah, dll, (5) Semua meja makan harus dibersihkan secara menyeluruh dengan menggunakan tisu pembersih atau kain bersih setiap kali pengunjung meninggalkan foodcourt, (6) Pastikan sterilisasi peralatan makanan yang tersedia masing masing meja, (7) Rutin membersihkan westafel dan toilet umum agar tidak menimbulkan bau yang tidak sedap yang dapat mencemari udara dalam foodcourt (Assidiq et al., 2019)

Pada foodcourt amir prata yang terletak di Tiban Center Batam merupakan salah satu foodcourt legendaris yang sudah lama berdiri dan cukup terkenal dilapisan masyarakat kota Batam, selalu ramai pengunjung dan diminati berbagai kalangan mulai dari anak muda

hingga orang tua. Memiliki daya tarik dan ciri khas tersendiri dari menu yang ditawarkan yaitu prata tisu, makanan penutup yang dikemas unik menjulang tinggi diatas piring.

Dari hasil observasi yang telah dilakukan, penerapan hygiene sanitasi area amir prata terlihat sudah diterapkan dengan baik, seperti konsisten memelihara kebersihan westafel dan selalu mengisi ulang sabun cuci tangan, tanggap terhadap pelayanan pada kebersihan meja makan setelah pengunjung meninggalkan tempat makan, menyajikan makanan bersamaan dengan alat makan secara otomatis menerapkan sistem cuci pakai dan kesterilan alat makan terjamin kebersihannya, Menghidangkan makanan prasmanan diestalase tertutup, setiap meja difasilitasi tissue dan asbak rokok. Namun ada beberapa hal yang membuat peneliti ingin meneliti difoodcort Amir Prata ini yaitu pertama, sampah tissue dimana mana, sedikitnya ketersediaan tempat sampah diarea foodcourt, kebersihan lantai kurang diperhatikan, terdapat tempat sampah tanpa penutup yang menyebabkan hama berkeliaran diarea foodcourt.

Adapun tujuan penelitian ini untuk menilai hygiene dan sanitasi area sudah diterapkan dengan baik dan mengetahui pengaruh hygiene dan sanitasi area terhadap kenyamanan pengunjung padafoodcourt Amir Prata Tiban.

Hygiene sanitasi area pada foodcourt amir prata tiban center yang sering kali diabaikan dan beresiko fatal jika tidak diterapkan dengan baik, guna terciptanya suasana nyaman dan mendapatkan kepuasan pengunjung serta menambah wawasan, pengetahuan, meningkatkan cara berpikir yang lebih maju dan positif terhadap bisnis usaha kedepannya.

## LANDASAN TEORI

higiene adalah usaha kesehatan masyarakat yang mempelajari pengaruh kondisi lingkungan terhadap kesehatan manusia atau suatu upaya untuk mencegah timbulnya penyakit karena suatu lingkungan (Alkalah, 2016). Hygiene lebih menitik beratkan pada segi kesehatan, tidak menimbulkan penyakit dengan kata lain bebas dari kuman dan virus. dapat disimpulkan bahwa Hygiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu dan lingkungannya (Tasya, 2021). Sanitasi adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan. Misalnya menyediakan air bersih, menyediakan tempat sampah dan lain- lain (Irawan, 2016). Sanitasi merupakan cara melindungi dan memelihara kebersihan dari subjek dan lingkungannya, Sanitasi ini lebih menitik beratkan pada kebersihan, dengan pengertian tidak terdapat kotoran area sekitar (Yulianto et al., 2020). Sanitasi yang tidak memenuhi persyaratan akan menimbulkan masalah kesehatan, maka dari itu hygiene sanitasi adalah sebuah satu kesatuan yang tidak bisa dipisahkan. Dalam pengawasan permasalahan hygiene sanitasi, diperlukan peraturan atau kebijakan tentang pendirian dan pengelolaan tempat umum termasuk rumah makan atau restoran sesuai dengan keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098 / Menkes / Sk /V II / 2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran. (Yusminatati, 2020).

Restoran perlu memastikan bahwa semua karyawan, terutama yang bekerja di dapur, mematuhi standar kebersihan yang ditetapkan. Konsumen mengharapkan bahwa makanan yang mereka konsumsi aman dan bebas dari kontaminasi. Oleh karena itu, staf dapur harus bertanggung jawab penuh dalam memastikan bahwa makanan yang disiapkan dan disajikan memenuhi standar keamanan. Selain itu, restoran harus memberikan pelatihan rutin kepada

karyawan mengenai pentingnya higienitas. Dengan menjaga kebersihan lingkungan restoran dan penanganan makanan, restoran dapat menghindari kontaminasi, meningkatkan reputasi, membangun hubungan baik dengan konsumen, dan meningkatkan kepuasan pelanggan (Sukmana et al., 2020)

Pengunjung adalah raja. Perusahaan beserta semua aspeknya harus difokuskan untuk memenuhi kepuasan pelanggan. Setiap perusahaan perlu menjalin hubungan yang dekat dan akrab dengan pelanggannya. (Sugawara & Nikaido, 2014). Perusahaan harus selalu berupaya menyesuaikan produk dan jasa yang ditawarkannya mengikuti kebutuhan konsumen. Pengunjung akan merasa lebih nyaman dan puas jika perusahaan rumah makan dapat memenuhi harapan mereka. Ketika sebuah produk memberikan nilai lebih, pengunjung akan merasa lebih puas dan cenderung menjadi pelanggan setia dalam jangka waktu yang lama. Kepuasan konsumen dipengaruhi oleh berbagai faktor, seperti kualitas produk, pelayanan, kegiatan penjualan, dan nilai-nilai perusahaan (Maulidiah et al., 2023). Dalam menilai kepuasan pelanggan, terutama di restoran, faktor kebersihan memainkan peran yang sangat penting. Pelanggan di mana pun mengharapkan bahwa makanan yang mereka konsumsi, proses memasak, bahan-bahan yang digunakan, serta lingkungan restoran harus benar-benar bersih, sehat, dan bebas dari kuman penyakit. Secara umum, istilah sanitasi memiliki dua makna utama: (1) Upaya untuk mencegah penyakit, dan (2) Kesehatan lingkungan (Wahjono Soekotjo, 2020).

ciri-ciri pengunjung yang merasakan kenyamanan dan kepuasan sebagai berikut: (1) Loyal terhadap produk. (2) Adanya komunikasi dari mulut ke mulut yang bersifat positif yaitu merekomendasikan dan mengatakan mengenai perusahaan dan produknya. (3) Perusahaan menjadi langganan konsumen dan menjadi pertimbangan utama saat membeli merek lain (Maharani et al., 2020)

Lingkungan fisik adalah sebuah tempat atau lingkungan dimana jasa diberikan, interaksi antara penyedia jasa dan konsumen terjadi, dan dimana semua komoditas atau fasilitas secara nyata dapat diterima oleh panca indra konsumen. lingkungan fisik dapat memiliki pengaruh terhadap perilaku konsumen. Hal ini merupakan rancangan suatu lingkungan untuk mendapatkan efek emosional tertentu yang guna meningkatkan probabilitas konsumen (ibnu haris, 2015). Kesadaran lingkungan merupakan pemahaman tentang pentingnya menjaga kebersihan dan kesehatan lingkungan. Peduli terhadap lingkungan berarti berpartisipasi dalam melestarikan lingkungan hidup dengan cara yang optimal, seperti merawat, mengelola, memulihkan, dan melindunginya. Jika lingkungan restoran dikelola dengan baik sesuai dengan peraturan yang ada, maka orang di sekitarnya akan lebih enggan untuk merusak area tersebut dan secara otomatis akan lebih cenderung mengikuti peraturan yang berlaku di restoran (Taqiya, 2022). Jika kebersihan lingkungan restoran dan penanganan makanan terjaga dengan baik, maka akan dapat mencegah kontaminasi makanan, memperbaiki reputasi restoran, membangun hubungan positif dengan pelanggan, serta meningkatkan kenyamanan dan kepuasan konsumen (Sukmana et al., 2020).

## METODE PENELITIAN

**Populasi dan Sampel**

Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif. Berdasarkan data yang diperoleh dari hasil wawancara jumlah pengunjung sebulan terakhir adalah kisaran berjumlah 1.800 pengunjung. Responden ditentukan dengan *purposive sampling*, Sedangkan untuk penentu jumlah sampel dalam penelitian ini menggunakan rumus slovin yaitu sebagai berikut :

$$n = \frac{N}{1 + Ne^2}$$

keterangan:

n = ukuran sampel yang diperlukan

N = ukuran populasi (jumlah total individu dalam populasi)

e<sup>2</sup> = margin of error yang diinginkan (dalam bentuk desimal)

diketahui:

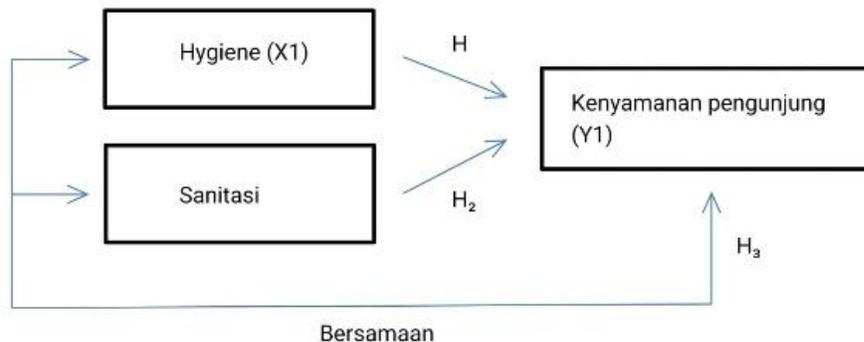
$$n = \frac{1.800}{1 + 1.800 \times (0,1)^2}$$

$$n = \frac{1.800}{19}$$

n = 94,73

Dibulatkan menjadi 95 maka dari rumus slovin diatas jumlah sampel pada penelitian ini adalah 95 orang

Penelitian ini terdiri dari 3 variabel yaitu (X1) Hygiene, (X2) Sanitasi dan (Y1) Kenyamanan pengunjung dengan masing-masing terdiri dari 7 indikator. Adapun kerangka penelitian yang digunakan seperti terlihat pada gambar 1 berikut ini:



**Gambar 1. Kerangka penelitian**

H<sub>1</sub> Hygiene (X1) area memiliki pengaruh terhadap kenyamanan pengunjung (Y1) pada foodcourt Amir Prata Batam.

H<sub>2</sub> Sanitasi (X2) area memiliki pengaruh terhadap kenyamanan pengunjung (Y1) pada foodcourt Amir Prata Batam.

H<sub>3</sub> Hygiene (X1) dan Sanitasi (X2) area secara bersamaan memiliki pengaruh terhadap kenyamanan pengunjung (Y1) pada foodcourt Amir Prata Batam.

**Metode Pengumpulan Data**

Pengumpulan data dilakukan melalui penyebaran kuesioner terhadap responden yang pernah berkunjung ke Amir Prata Batam dilokasi penelitian dan di luar lokasi

penelitian. Setiap butir pertanyaan diberikan bobot nilai sesuai dengan jawaban responden, dengan ketentuan sebagai berikut:

**Tabel 1. Skala Nilai dan Keterangan Kuesioner**

Nilai	Keterangan
1	(STS) Sangat tidak setuju
2	(TS) Tidak setuju
3	(N) Netral
4	(S) Setuju
5	(SS) Sangat setuju

Sumber: Diolah Penelitian (2024)

Skala Likert berfungsi sebagai dasar untuk melaksanakan Uji Statistik Deskriptif adalah analisis yang digunakan untuk menggambarkan data dengan tujuan memberikan pemahaman tentang fakta dan fenomena yang berkaitan dengan variabel tersebut. Salah satu aspek yang umum dianalisis dalam Statistik Deskriptif adalah perhitungan nilai mean atau rata-rata dari kelompok data yang diteliti (Sri Puspa Dewi et al., 2023).

Setelah nilai rata-rata maka jawaban telah diketahui, kemudian hasil tersebut diinterpretasikan berdasarkan tabel 2 kemudian penulis membuat garis kontinum. nilai jenjang interval

$$\begin{aligned}
 &= \frac{\text{nilai tertinggi} - \text{nilai terendah}}{\text{jumlah kriteria pertanyaan}} \\
 &= \frac{5 - 1}{5} \\
 &= \frac{4}{5} = 0,8
 \end{aligned}$$

**Tabel 2. Kategori Skala**

No.	Nilai Kriteria	Jawaban
1	1,00 - 1,80	Sangat Negatif
2	1,81 - 2,60	Negatif
3	2,61 - 3,40	Sedang
4	3,41 - 4,20	Positif
5	4,21 - 5,00	Sangat Positif

Menurut (Wibowo & Gunawan, 2022), statistik deskriptif menjelaskan tentang bagaimana data yang telah dikumpulkan dan diringkas, selanjutnya dianalisis untuk mencari: frekuensi data, nilai rata-rata data, nilai tengah data, modus data dan jarak data. Alat analisis akhir dalam pengujian ini adalah regresi linear berganda, yang sebelumnya akan diuji terlebih dahulu uji validitas, reliabilitas serta beberapa uji asumsi klasik guna memperoleh syarat best linear unbiased estimator.

**Metode Analisis Data**

data yang diolah berupa angka yang didapat dari skala kuisisioner yang selanjutnya diolah dengan menggunakan software SPSS

**HASIL DAN PEMBAHASAN**

**Karakteristik Responden**

Hasil penyebaran kuesioner kepada pengunjung foodcourt amir prata batam berjumlah 95 responden, maka diperoleh gambaran frekuensi karakteristik responden berdasarkan jenis kelamin dan umur, sebagai berikut:

**Tabel 3. Karakteristik Responden**

Karakteristik	Kategori	Jumlah	Presentase
Gender	Laki-laki	43	45.3 %
	Perempuan	52	54.7 %
Umur	a. 16-20 Tahun	33	34.7 %
	b. 21-25Tahun	19	20.0 %
	c. 26-30 Tahun	25	26.3 %
	d. >31 Tahun	18	18.9 %

Sumber: Diolah Penelitian (2024)

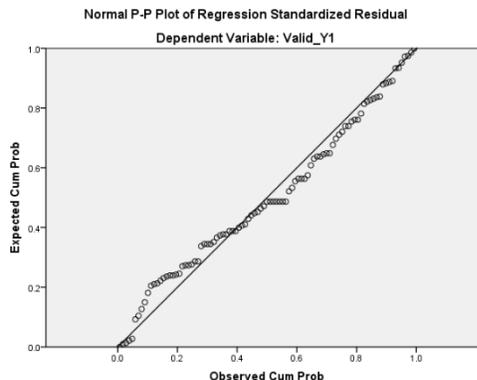
Berdasarkan data Tabel 3 diatas dapat dilihat responden terbanyak dipenuhi oleh pengunjung berjenis kelamin perempuan sebanyak 52 orang atau 54.7%. Kemudian pengunjung didominasi dengan kelompok umur 16-20 tahun sebanyak 33 orang atau 34.7% dan tingkat kedua dengan umur 26-30 tahun sebanyak 25 orang atau 26.3 %

**Uji Validitas**

Uji Validitas ini menentukan hasil validnya indikator data kuesioner dari perhitungan pada spss yang menunjukkan bahwa semua item pertanyaan adalah valid karena memiliki nilai r-hitung > t-tabel (0.2017). Nilai r table dicari pada signifikan 5% dengan uji 2 sisi Df = n-2 yang diketahui n merupakan jumlah sampel maka 95-2 = 93, nama nilai tabelnya adalah 0.2017 (IPB University, 2023).

**Uji Normalitas**

**Gambar 2. Uji Zresid Scatterplot**



Sumber: Diolah Penelitian (2024)

Uji *Normal P-P Plot of Regression Standarized Residual* dapat dilihat penyebaran titik-titik berada disekitar garis, maka dapat diambil kesimpulan bahwa model berdistribusi normal.

Tabel 4. Uji Normalitas

		Standardized Residual
N		95
Normal Parameters <sup>a,b</sup>	Mean	.0000000
	Std. Deviation	.98930451
Most Extreme Differences	Absolute	.097
	Positive	.082
	Negative	-
		.097
Kolmogorov-Smirnov Z		.947
Asymp. Sig. (2-tailed)		.331

Sumber: Diolah Penelitian (2024)  
 Gambar 2. Uji Zresid Scatterplot

Berdasarkan data output hasil uji normalitas pada *One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test* bahwa nilai Asymp. Sig (2 tailed) bernilai 0.331 lebih besar dari 0.05 maka data berdistribusi normal.

**Uji Koefisien Determinasi (R<sup>2</sup>)**

dilakukan untuk menguji kemampuan variabel X mempengaruhi Variabel Y. Uji koefisien determinasi (R<sup>2</sup>) menguji variable hygiene dan sanitasi terhadap variabel kenyamanan pengunjung untuk melihat pengukuran sejauh mana mempengaruhi variabel dependen.

Tabel 5. Uji koefisien determinasi

R	R Square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate
.661 <sup>a</sup>	.436	.424	2.530

Sumber: Diolah Penelitian (2024)

Dari table 5 diatas, dapat dilihat bahwa nilai R square sebesar 0.436 atau 43.6% yang menunjukkan bahwa indikator hygiene dan sanitasi berpengaruh terhadap kenyamanan pengunjung senilai 43.6% sedangkan sisanya sebesar 56.4% yang tidak diteliti dan dimasukkan dalam penelitian ini.

**Uji Regresi Linear Sederhana**

**Tabel 6. Regresi Linear Sederhana**

Model	Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig.
	B	Std. Error	Beta		
1 (Constant)	9.216	2.637		3.495	.001
Valid_X1	.634	.093	.627	6.839	.000
Valid_X2	.073	.112	.060	.654	.514

Sumber: Diolah Penelitian (2024)

Uji ini dilakukan untuk melihat pengaruh variabel X1 hygiene dan X2 sanitasi terhadap Variabel Y1 kenyamanan konsumen. Berikut tabel hasil analisis Regresi

$$Y = a + bX$$

Keterangan:

Y = Variabel dependen

X = Variabel independent

a = Constant (nilai dari Y apabila X = 0)

b = Koefisien regresi (pengaruh positif atau negatif)

Persamaan Regresi dari data diatas yaitu  $Y = 9.216 + 0.634X_1 + 0.073X_2$  yang artinya terdapat hubungan antara Hygiene Dan sanitasi terhadap kenyamanan pengunjung.

**Uji Hipotesis**

Dari tabel 6. Regresi Linear Sederhana disimpulkan bahwa :

H<sub>1</sub> hygiene (X1) area memiliki pengaruh terhadap kenyamanan pengunjung (Y1) pada foodcourd Amir Prata Batam. Hasil pengujian menunjukkan nilai signifikansi t hitung 6.839 dan signifikansi t tabel (0.2017) dimana t hitung > t tabel. Oleh karena itu, dapat diambil kesimpulan bahwa hipotesis pertama diterima.

H<sub>2</sub> sanitasi (X2) area memiliki pengaruh terhadap kenyamanan pengunjung (Y1) pada foodcourd Amir Prata Batam. Hasil pengujian menunjukkan nilai signifikansi t hitung 0.654 dan t tabel (0.2017) sehingga t hitung > t table. Oleh karena itu, dapat diambil kesimpulan bahwa hipotesis kedua diterima.

**Tabel 7. Hasil Uji Hipotesis**

Model	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
1 Regression	455.992	2	227.996	35.618	.000 <sup>a</sup>
Residual	588.913	92	6.401		
Total	1044.905	94			

Sumber: Diolah Penelitian (2024)

Dari tabel 7. hasil uji Hipotesis disimpulkan bahwa :

H<sub>3</sub>: hygiene (X1) dan sanitasi (X2) area secara bersamaan memiliki pengaruh terhadap kenyamanan pengunjung (Y1) pada foodcourd Amir Prata Batam. pengujian menunjukkan

bahwa nilai  $F$  signifikansi 35.618 adalah 0,000. hasil tersebut  $> 0,05$ . artinya variable hygiene dan sanitasi area berpengaruh signifikan terhadap variable kenyamanan pengunjung Oleh karena itu, dapat diambil kesimpulan bahwa hipotesis kedua diterima.

## KESIMPULAN

Hygiene dan sanitasi area pada foodcourt Amir Prata Batam sudah diterapkan dengan baik ditunjukkan dengan nilai mean rata-rata yaitu pada hygiene 4,05 didapatkan nilai skor total dari jawaban yang diberikan responden adalah 2692 yang mana terdapat skor tertinggi dengan nilai rata-rata 4,15 dalam kategori positif artinya responden lebih banyak setuju akan indikator “kebersihan alat makan” oleh karena itu kebersihan alat makan harus selalu diperhatikan agar layak digunakan para pengunjung. Kemudian sanitasi 3,49 didapatkan nilai skor total dari jawaban yang diberikan responden adalah 2327 yang mana terdapat skor tertinggi dengan nilai rata-rata 4,01 dalam kategori positif artinya responden lebih banyak setuju akan indikator “penanganan area makan” oleh karena itu diperlukan sikap tanggap pada pelayanan pengunjung. Dan kenyamanan pengunjung dengan nilai 4,14 didapatkan nilai skor total dari jawaban yang diberikan responden adalah 2752 yang mana terdapat 2 skor tertinggi dengan nilai rata-rata yang sama 4,21 dalam kategori positif artinya responden lebih banyak setuju akan indikator “perasaan puas” dan “pengalaman makan” terbukti pengunjung mendapatkan umpan balik yang sangat baik saat berkunjung ke foodcourt Amir Prata Batam.

Hasil yang diperoleh dari analisis dan pembahasan dari penelitian ini adalah pengaruh hygiene dan sanitasi area tidak berpengaruh secara signifikan terhadap kenyamanan pengunjung Amir Prata Batam dengan jumlah nilai persenan sebesar 43,6% dan sisanya 56,4% yang tidak diteliti dan dimasukkan dalam penelitian ini.

## Saran

Diharapkan kepada pemilik serta karyawan untuk lebih peduli lagi dalam memelihara dan meningkatkan pengawasan serta terus mempertahankan pengetahuan, sikap, penerapan hygiene yang baik dalam menjaga sekitar area rumah makan. Dan kepada peneliti selanjutnya yaitu dapat meneliti variabel lain yang diyakini dapat memperkuat kenyamanan para pengunjung seperti kualitas makanan, sistem pelayanan, dan suasana dari foodcourt Amir Prata Batam.

## DAFTAR PUSTAKA

- [1] Alkalah, C. (2016). Perilaku Pejamah Makanan Dalam Penerapan Personal Hygiene Di Instalasi Gizi Rsj Menur Surabaya Tahun 2022. 19(5), 1–23.
- [2] Assidiq, A. S., Darawati, M., Chandradewi, A., & Suranadi, N. L. (2019). Pengetahuan, Sikap Dan Personal Hygiene Tenaga Penjamah Makanan Di Ruang Pengolahan Makanan. *Jurnal Gizi Prima (Prime Nutrition Journal)*, 4(2), 81. <https://doi.org/10.32807/jgp.v4i2.135>
- [3] Atomoko, T. P. H. (2017). Peningkatan Higiene Sanitasi Sebagai Upaya Menjaga Kualitas Makanan dan Kepuasan Pelanggan di Rumah Makan Dhamar Palembang. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 8(1), 1–9.
- [4] Ibnu Haris. (2015). Lingkungan Fisik Restoran Dan Kepuasan Konsumen Plan B Spanish Resto Jakarta. Analisis Teknologi Acceptance Model (TAM) Terhadap Tingkat Penerimaan e-Learning Pada Kalangan Mahasiswa, 3(2), 54–67. <http://repositorio.unan.edu.ni/2986/1/5624.pdf>

- [5] IPB University. (2023). LAMPIRAN Lampiran 1. Tabel R-Hitung Tabel R-Hitung. 55–71. <https://repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/106605/5/Lampiran.pdf>
- [6] Irawan, D. W. P. (2016). Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman Di Rumah Sakit. In Forum Ilmiah Kesehatan (FORIKES). <https://kesling.poltekkesdepkes-sby.ac.id/wp-content/uploads/2020/03/BUKU-ISBN-PRINSIP-2-HS-MAKANAN-DI-RS.pdf>
- [7] Maharani, Oktavia Retno, Wijayanto, H., & Abrianto, T. Hari. (2020). Pengaruh Citra Merek dan Kualitas Produk pada Kepuasan Konsumen Dimoderasi Oleh Loyalitas (Study Kasus pada Lipstik Wardah). 21(1), 1–9.
- [8] Maulidiah, E. P., Budiantono, B., History, A., & Satisfaction, C. (2023). Pengaruh Fasilitas Terhadap Kualitas Pelayanan Serta Implikasinya Pada Kepuasan Pelanggan. 2.
- [9] Rejeki, S. (2015). Sanitasi, hygiene, dan kesehatan dan keselamatan kerja (K3). Rekalaya Sains. <https://elibrary.bsi.ac.id/readbook/206351/sanitasi-hygiene-dan-kesehatan-dan-keselamatan-kerja-k3->
- [10] Sri Puspa Dewi, R. N. M., Utami, N. R., & Pingkan Vania, F. B. (2023). Analisis Pengaruh Comparative Advantage Terhadap Daya Tarik Wisata Gerabah Desa Wisata Kasongan Yogyakarta. Jurnal Pariwisata, 10(1), 1–13. <https://doi.org/10.31294/par.v10i1.15080>
- [11] Sugawara, E., & Nikaido, H. (2014). Kepuasan Pelanggan Terhadap Kualitas Pelayanan Servis Bengkel Pt. Bengawan Abadi Motor (Nasmoco Solo Baru). Antimicrobial Agents and Chemotherapy, 58(12), 7250–7257.
- [12] Sukmana, N. C., Chandra, V. J., & Siaputra, H. (2020). Pengaruh kualitas makanan, higienitas dan kualitas layanan terhadap minat pembelian ulang melalui kepuasan konsumen sebagai mediator di Restoran Dapur Terbuka di Surabaya. Jurnal Hospitality Dan Manajemen Jasa, Vol 8(No 2), 67–76. <http://publication.petra.ac.id/index.php/manajemen-perhotelan/article/view/10553/9376%0A%0A>
- [13] Suryani, D., & Dwi Astuti, F. (2019). Higiene dan Sanitasi pada Pedagang Angkringan di Kawasan Malioboro Yogyakarta. Jurnal Kedokteran Dan Kesehatan, 15(1), 70. <https://doi.org/10.24853/jkk.15.1.70-81>
- [14] Taqiya, W. (2022). Pengaruh intensitas keikutsertaan siswa SMA/SMK/MA dalam satuan karya Pramuka (Saka) Wanabakti kabupaten Pekalongan terhadap kepedulian lingkungan hutan. Skripsi: UIN Walisongo Semarang.
- [15] Tasya. (2021). Analisis Hygiene Dan Sanitasi Pada Pedagang Makanan Dan Minuman Kaki Lima Di Jl. Letjend Suprpto Kota Bengkulu Tahun 2021. Kti.
- [16] Wahjono Soekotjo, L. A. (2020). Analisis Pengaruh Harga, Produk, Kebersihan, Dan Kualitas Layanan Terhadap Kepuasan Pelanggan. 2(1), 1–14.
- [17] Wibowo, A. E., & Gunawan, A. A. (2022). Pengaruh Kepercayaan Merek Dan Promosi Terhadap Keputusan Pembelian Pelanggan Pada Restoran Sederhana Di Harbort Bay Batam. Jurnal Riset Manajemen Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Widya Wiwaha Program Magister Manajemen, 9(1), 57–67. <https://doi.org/10.32477/jrm.v9i1.364>
- [18] Yulianto, Hadi, W., & Nurcahyo, R. J. (2020). hygiene, sanitasi dan K3. GRAHA ILMU. <https://elibrary.bsi.ac.id/readbook/222367/hygiene-sanitasi-dan-k3>
- [19] Yusminatati. (2020). Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan Perilaku Penjamah Makanan dalam Penerapan Higiene Sanitasi Makanan pada Rumah Makan di Kecamatan Pauh Kota Padang Tahun 2020. Skripsi, 1–72.

HALAMAN INI SENGAJA DIKOSONGKAN