



**FOOD SAFETY PADA PRODUK BERBAHAN DASAR IKAN DI
WYNDHAM OPI HOTEL PALEMBANG**

PROYEK AKHIR

**VRISKY VRILYSILEA
21126001P**

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
FAKULTAS VOKASI
UNIVERSITAS BINA DARMA
PALEMBANG
2023**

**FOOD SAFETY PADA PRODUK BERBAHAN DASAR IKAN DI
WYNDHAM OPI HOTEL PALEMBANG**



Disusun Oleh :
VRIKSY VRILYSILEA
21126001P

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat untuk Meraih Gelar Sarjana Terapan
pada
Program Studi Pengelolaan Perhotelan

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
FAKULTAS VOKASI
UNIVERSITAS BINA DARMA
PALEMBANG
2023

HALAMAN PENGESAHAN

**FOOD SAFETY PADA PRODUK BERBAHAN DASAR IKAN DI WYNDHAM OPI
HOTEL PALEMBANG**

VRISKY VRILYSILEA

21126001P

PROYEK AKHIR

Telah Diterima Sebagai Salah Satu Syarat Memperoleh Gelar Sarjana Terapan Pariwisata

Pada Program Studi Pengelolaan Perhotelan

Menyetujui,

Palembang, April 2023

Fakultas Vokasi

Universitas Bina Darma

Dekan,

Pembimbing,



Dr. H. Sholahuddin Arsyad S.E., M.Si.



Dr. A. Yani Ranius, S.Kom., M.M

HALAMAN PERSETUJUAN KOMISI PENGUJI

Skripsi Berjudul: "Food Safety Pada Produk Berbahan Dasar Ikan Di Wyndham Opi Hotel Palembang"

Telah dipertahankan didepan penguji pada tanggal 29 Maret 2023 dan dinyatakan sudah memenuhi syarat untuk diterima.

KOMISI PENGUJI

1. Dr. H. Sholahuddin Arsyad S.E., M.Si. Ketua Penguji ()
2. Dr. A. Yani Ranius, S.Kom., M.M Anggota Penguji 1 ()
3. Akhmad Khudri, M.Kom Anggota Penguji 2 ()

Palembang, 29 Maret 2023

Program Studi Pengelolaan Perhotelan

Fakultas Vokasi

Universitas Bina Darma

Ketua Program Studi

Universitas 
Bina Darma
Fakultas Vokasi

Nurvia Nathasya, S.E., M.M.Par

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Vrisky Vrilystilea

Nim : 21126001P

Dengan ini menyatakan bahwa:

1. Skripsi ini adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar sarjana di Universitas Bina Darma atau diperguruan tinggi lain;
2. Skripsi ini murni gagasan, rumusan, dan penelitian saya sendiri dengan arahan Tim Pembimbing;
3. Didalam Skripsi ini tidak terdapat karya dan pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali secara tertulis dengan jelas dikutip dengan mencantumkan nama pengarang dan memasukkan ke dalam daftar rujukan;
4. Saya bersedia skripsi yang saya hasilkan ini di cek keasliannya menggunakan plagiarism checker serta di unggah ke internet, sehingga dapat diakses publik secara daring;
5. Surat pernyataan ini saya tulis dengan sungguh-sungguh dan apabila terbukti melakukan penyimpangan atau ketidakbenaran dalam pernyataan ini, saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan peraturan dan perundang-undangan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat agar dapat dipergunakan sebagai mana mestinya.

Palembang, April 2023
Yang membuat pernyataan



Vrisky Vrilystile
Nim 21126001P

ABSTRAK

Food safety adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan Kesehatan manusia. Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah mix methode yaitu kuantitatif dan kualitatif dimana data tersebut diambil dari hasil observasi dan wawancara. Kemudian menentukan variabel dan diukur untuk dilakukan analisis sesuai dengan prosedur dari statistik yang berlaku. Selain itu, penulis juga menggunakan kuesioner untuk mengumpulkan data. Bahwa penerapatan *food safety* pada kitchen di Wyndham Opi Hotel sudah cukup baik. Hanya beberapa saja yang masih kurang, seperti pemakaian handglove dan kotak sampah tidak tertutup rapat. Pengaruh *food safety* terhadap produk berbahan dasar ikan di Wyndham Opi Hotel Palembang, seperti tahap penerimaan, penyimpanan, persiapan dan penyajian ikan di Wyndham Opi Hotel Palembang sudah sesuai standar *food safety*. Hal ini terbukti dari hasil data kuesioner yang diuji validitas layak diujikan dengan nilai Kr diatas 0,9 begitu juga nilai uji reliabilitas setara 0,6 sehingga penelitian ini dapat dilakukan. Lalu diuji dengan analisis skala guttman X1 : 82%, X2 :78%, X3 : 91%, X4 : 96% dan Y : 94%, lalu di buktikan dengan Uji t – test penerimaan, penyimpanan, persiapan dan penyajian mempunyai pengaruh positif terhadap *food safety* pada produk berbahan dasar ikan, di uji juga dengan Uji F dapat dikatakan independent tidak berpengaruh secara signifikan kepada dependen. Lalu dapat di buktikan juga memlalui hasil observasi dengan metode checklist yang sudah memenuhi semua indicator.

Kata kunci : *food safety*, Ikan, Perhotelan

ABSTRAK

Food safety is the condition and effort needed to prevent food from possible biological, chemical, and other objects that can disturb, harm, and endanger human health. The type of data used in this study is a mix method, namely quantitative and qualitative where the data is taken from observations and interviews. Then determine the variables and measure them for analysis in accordance with the procedures of the applicable statistics. In addition, the authors also used questionnaires to collect data. That the tightening of food safety in the kitchen at Wyndham Opi Hotel is good enough. Only a few are still lacking, such as the use of handglove and the litter box is not tightly closed. The effect of food safety on fish-based products at Wyndham Opi Hotel Palembang, such as the stage of acceptance, storage, preparation and serving of fish at Wyndham Opi Hotel Palembang is in accordance with food safety standards. This is evident from the results of the questionnaire data tested for validity worthy of being tested with a Kr value above 0.9 as well as a reliability test value equivalent to 0.6 so that this study can be carried out. Then tested with guttman scale analysis X1: 82%, X2: 78%, X3: 91%, X4: 96% and Y: 94%, then proven by Test T – test acceptance, storage, preparation and presentation has a positive influence on food safety in fish-based products, also tested with Test F can be said to be independent has no significant effect on dependents. Then it can also be proven through the results of observations with the cheklist method that has met all indicators.

Keywords: *food safety, fish, Hospitality*

MOTTO DAN PERSEMBAHAN

MOTTO :

- Terkadang kita harus menjadi redup, untuk mencari yang paling terang
- Maka sesungguhnya Bersama kesulitan ada kemudahan (Q.S. 94:5)
- Maka apabila engkau telah selesai (dari sesuatu urusan) tetaplah bekerja keras (untuk urusan yang lain) (Q.S. 94:7)

PERSEMBAHAN

- Allah SWT yang telah memberikan kelancaran dalam menyelesaikan Proyek akhir ini.
- Keluarga yang senantiasa selalu ada dalam situasi apapun.
- Sahabat serta teman-teman saya yang selalu berkata “KAMU BISA” disaat saya berfikir saya tidak bisa.

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, shalawat seta salam tak lupa penulis haturkan kepada junjungan besar kita, Nabi Muhammad SAW beserta keluarga, sahabat, serta pengikutnya sampai akhir zaman, sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan jurnal ini. Adapun tujuan dari penulisan jurnal ini adalah untuk memenuhi salah satu syarat untuk menyelesaikan Sarjana Terapan Pariwisata (S.Tr.Par) pada program studi Pengelolaan Perhotelan.

Dalam penyusunan jurnal ini penulis banyak mendapatkan bimbingan, petunjuk, dan nasihat dari semua pihak. Untuk itu penulis ingin mengucapkan terima kasih yang tulus dan sebesar-besarnya kepada :

1. Dr. Sunda Ariana, M.Pd., M.M. selaku Rektor Universitas Bina Darma.
2. Dr. A. Yani Ranius, S.Kom., M.M. selaku Dekan Fakultas Vokasi
3. Nurvia Nathasya S.E., M.M.Par. selaku Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan
4. Dr. H. Sholahuddin Arsyad, S.E., M.Si. selaku Dosen Pembimbing yang telah banyak memberikan arahan, bimbingan dan petunjuk dalam menyelesaikan penulisan proyek akhir ini.
5. Staff Kitchen Wyndham Opi Hotel Palembang yang sudah membantu penelitian.
6. Kepada seluruh Dosen yang telah membantu atas terlaksananya jurnal ini.
7. Keluarga dan teman-teman yang senantiasa mendukung dan memberikan semangat.

Palembang, Maret 2023

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN KOMISI PENGUJI	ii
SURAT PERNYATAAN	iii
ABSTRAK	i
ABSTRAK.....	v
MOTTO DAN PERSEMBAHAN.....	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I.....	1
Pendahuluan.....	1
1.1 Latar belakang.....	1
1.2 Rumusan masalah.....	3
1.3 Tujuan penelitian.....	4
1.4 Manfaat penelitian.....	4
1.5 Ruang lingkup penelitian.....	4
1.6 Sistematika Penulisan.....	5
BAB II.....	7
Tinjauan Pustaka.....	7
2.1 Landasan teori.....	7

2.1.1	Keamanan pangan (food safety).....	7
2.1.2	Ikan.....	29
2.2	Hubungan antar variable.....	34
2.3	Penelitian terdahulu.....	36
2.4	Kerangka berpikir.....	40
2.5	Hipotesis.....	40
BAB III.....		42
METODE PENELITIAN.....		42
3.1	Objek penelitian.....	42
3.1.1	Wyndham Opi Hotel Palembang.....	42
3.1.2	<i>Room and Suites</i> Wyndham Opi Hotel Palembang.....	42
3.1.3	<i>Facilities, Services and Features</i>	43
3.2	Operasional variabel.....	46
3.3	Jenis dan sumber data.....	47
3.4	Teknik pengumpulan data.....	48
3.5	Populasi dan sampel.....	51
3.6	Teknik Analisis.....	52
4.6.1	Uji Validitas dan Reliabilitas Skala Guttman.....	52
4.6.2	Pengujian Hipotesis.....	54
BAB IV.....		57
HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....		57
4.1	Hasil penelitian.....	57
5.1.1	Hasil Uji Validitas.....	57
5.1.2	Hasil Uji Reliabilitas.....	58
5.1.3	Hasil Analisis Skala Guttman.....	59

5.1.4	Hasil wawancara.....	66
5.1.5	Hasil Uji T – Test.....	67
5.1.6	Hasil Uji F.....	67
5.2	Pembahasan.....	68
5.2.1	Pembahasan hasil uji validitas.....	68
5.2.2	Pembahasan hasil uji reliabilitas.....	68
5.2.3	Pembahasan analisis skala guttman.....	68
5.2.4	Pembahasan uji T-Test.....	69
5.2.5	Pembahasan hasil Uji F.....	70
5.2.6	Pembahasan hasil observasi.....	71
BAB V.....		75
KESIMPULAN DAN SARAN.....		75
5.1	KESIMPULAN.....	75
5.2	SARAN.....	76
DAFTAR PUSTAKA.....		77

DAFTAR GAMBAR

Gambar2. 1 Food Flow.....	19
Gambar2. 2 Ikan.....	30
Gambar2. 3 kerangka pemikiran.....	40
Gambar 3. 1 Restoran.....	44
Gambar 3. 2 Lobby.....	44
Gambar 3. 3 Swimming pool.....	45

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Syarat Penerimaan Ikan.....	30
Tabel 2. 2 Penelitian terdahulu.....	36
Tabel 3. 1 Operasional Variabel.....	44
Tabel 4. 1 Hasil Uji Validitas Setiap Item.....	55
Tabel 4. 2 Hasil nilai reliabilitas.....	56
Tabel 4. 3 Skor Penilaian Penerimaan Bahan Dasar Dari Ikan.....	57
Tabel 4. 4 Skor Penilaian Penyimpanan Bahan Dasar Dari Ikan.....	58
Tabel 4. 5 Skor Penilaian Persiapan Bahan Dasar Dari Ikan.....	59
Tabel 4. 6 Skor Penilaian Penyajian Bahan Dasar Dari Ikan.....	60
Tabel 4. 7 Skor penilaian food safety bahan dasar dari ikan.....	60
Tabel 4. 8 Hasil observasi penerapan food safety.....	61
Tabel 4. 9 Hasil observasi penerimaan ikan.....	62
Tabel 4. 10 Hasil observasi penyimpanan ikan.....	62
Tabel 4. 11 Hasil observasi persiapan ikan.....	62
Tabel 4. 12 Hasil observasi penyajian ikan.....	63
Tabel 4. 13 Hasil uji T -test.....	64
Tabel 4. 14 Hasil Uji F.....	65

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Cutting Boards Color Code Wyndham Opi Hotel Palembang.....	80
Lampiran 2 Hygiene Checklist Wyndham Opi Hotel Palembang.....	81
Lampiran 3 Hasil Hitung uji validitas, reabilitas dan uji T Penerimaan.....	82
Lampiran 4 Hasil Hitung uji validitas, reliabilitas dan uji T Penyimpanan....	83
Lampiran 5 Hasil Hitung uji validitas, uji reliabilitas dan uji T Persiapan....	84
Lampiran 6 Hasil Hitung uji validitas, uji reliabilitas dan uji T Penyajian....	85
Lampiran 7 Hasil Hitung uji validitas dan uji reliabilitas nilai Y.....	86
Lampiran 8 Hasil hitung Uji F.....	87
Lampiran 9 Lembar Konsultasi.....	91
Lampiran 10 Surat Keputusan Pembimbing.....	92
Lampiran 11 Hasil Turnitin.....	93
Lampiran 12 Lembar Kuisioner.....	94
Lampiran 13 Panduan Wawancara.....	97
Lampiran 14 Surat Pengantar Penelitian.....	99

Universitas Bina
Dharma

