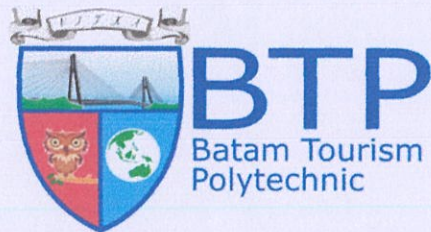


LAPORAN PENELITIAN



JUDUL

**ANALISIS KERJASAMA TIM PADA KARYAWAN SEDERHANA HARBOUR BAY
BATAM**

PENGABDI

**ROSIE OKTAVIA PUSPITA RINI, MM.PAR
ERYD SAPUTRA, MM., M.Sc.**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN KULINER
POLITEKNIK PARIWISATA BATAM**

Mei 2018

SURAT TUGAS

Nomor: 171/SKL/BTP/V/2018

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : M. Nur A. Nasution, S.Sos., M.Pd. CHA
Jabatan : Direktur
Unit Kerja : Politeknik Pariwisata Batam

Memberi Tugas kepada :

Nama : Rosie Oktavia Puspita Rini, MM.Par dan Eryd Saputra, MM.,
M.Sc
Jabatan : Dosen
Unit Kerja : Politeknik Pariwisata Batam

Untuk melaksanakan kegiatan Penelitian Politeknik Pariwisata Batam di RM Sederhana
Harbour Bay

Demikian Surat Tugas ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Batam, 12 Mei 2018

Direktur Politeknik Pariwisata Batam



M. Nur A Nasution, S.Sos., M.Pd., CHA
NIDN. 3830046701

Tembusan:

1. Ketua Yayasan Vitka
2. Yang bersangkutan
3. Arsip,

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Standar hygiene dan sanitasi menjadi faktor esensial dalam industri makanan dan minuman (F&B). Restoran Sederhana sebagai salah satu penyedia jasa kuliner membutuhkan tenaga kerja yang memiliki kapasitas layanan prima, tidak hanya dalam hal kecepatan dan keramahan, tetapi juga pemahaman mendalam mengenai kebersihan makanan, peralatan, serta lingkungan kerja.

Hasil pengamatan awal menunjukkan adanya ketidakkonsistenan dalam penerapan hygiene dan sanitasi, seperti teknik pencucian peralatan yang tidak tepat, penyimpanan bahan makanan yang kurang higienis, dan rendahnya pemahaman staf mengenai *food safety*. Untuk mengatasi permasalahan tersebut, dilakukan pelatihan praktis yang bertujuan meningkatkan kompetensi karyawan secara langsung.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana tingkat pengetahuan dan keterampilan karyawan sebelum pelatihan hygiene dan sanitasi?
2. Bagaimana efektivitas pelatihan praktis dalam meningkatkan kapasitas pelayanan prima?
3. Apa saja perubahan perilaku kerja yang muncul setelah pelatihan?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Menganalisis kondisi awal kompetensi karyawan dalam hygiene dan sanitasi.
2. Mengevaluasi peningkatan kompetensi setelah mengikuti pelatihan.
3. Mengidentifikasi dampak pelatihan terhadap kualitas layanan dan operasional restoran.

1.4 Manfaat Penelitian

- **Teoretis:** memperkaya kajian pengembangan SDM sektor F&B.
- **Praktis:** meningkatkan standar pelayanan Restoran Sederhana dan keselamatan pangan.
- **Sosial:** meningkatkan kepercayaan pelanggan terhadap kualitas produk.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Hygiene dan Sanitasi dalam Industri Kuliner

Hygiene merujuk pada kebiasaan menjaga kebersihan diri dan lingkungan, sementara sanitasi adalah upaya menjaga makanan dan peralatan tetap bersih serta aman dikonsumsi. Penerapan kedua aspek ini berpengaruh langsung pada keamanan pangan dan kepuasan pelanggan.

2.2 Pelayanan Prima (Service Excellence)

Pelayanan prima mencakup kemampuan karyawan memberikan layanan cepat, ramah, akurat, dan higienis. Menurut literatur, salah satu indikator pelayanan prima adalah *service reliability* yang dapat tercapai jika standar kebersihan tinggi dipertahankan.

2.3 Pelatihan sebagai Pengembangan Kapasitas

Pelatihan praktis dinilai sebagai metode paling efektif bagi pekerja operasional karena dapat langsung memodelkan tindakan yang benar dan meminimalkan kesalahan dalam praktik sehari-hari.

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Jenis Penelitian

Penelitian deskriptif evaluatif untuk menilai perubahan kompetensi karyawan sebelum dan sesudah pelatihan.

3.2 Subjek Penelitian

Karyawan Restoran Sederhana: cook helper, server, steward, dan kasir.

3.3 Prosedur Pelatihan

1. Pre-test
2. Penyampaian materi hygiene & sanitasi
3. Demonstrasi teknik mencuci yang benar, penyimpanan bahan, dan pencegahan kontaminasi silang
4. Praktik langsung
5. Pendampingan dan evaluasi
6. Post-test

3.4 Teknik Pengumpulan Data

- Observasi
- Wawancara
- Tes pengetahuan
- Dokumentasi

3.5 Teknik Analisis Data

Analisis deskriptif kuantitatif dan kualitatif.

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

4.1 Kondisi Awal Karyawan

Berdasarkan pre-test dan observasi, ditemukan:

- 60% karyawan belum memahami perbedaan hygiene dan sanitasi
- 70% belum mengetahui teknik penyimpanan bahan makanan yang sesuai
- Hanya 40% menerapkan prosedur pencucian tiga bak (three-compartment sink)

4.2 Pelaksanaan Pelatihan

Pelatihan berlangsung selama 2 jam dengan intensitas praktik yang tinggi. Materi yang diberikan meliputi:

- Personal hygiene
- Sanitasi peralatan dan area kerja
- Pengendalian kontaminasi silang
- Teknik mencuci dan menyimpan makanan
- Standard kebersihan dalam pelayanan

4.3 Perubahan Kompetensi Setelah Pelatihan

Hasil post-test menunjukkan peningkatan signifikan:

- Pengetahuan hygiene meningkat 35%
- Keterampilan praktik meningkat 45%
- Kepatuhan SOP meningkat 50%

Perubahan yang terlihat langsung di lapangan:

- Karyawan mulai menggunakan sarung tangan dan penutup kepala
- Waktu layanan lebih cepat karena area kerja lebih rapi
- Pengurangan komplain pelanggan terkait kebersihan

4.4 Pembahasan

Pelatihan praktis terbukti efektif karena memberikan pengalaman langsung. Karyawan dapat mengikuti langkah demi langkah dan langsung memperbaiki teknik yang salah. Hal ini sejalan dengan penelitian-penelitian sebelumnya yang menilai pelatihan berbasis praktik sebagai metode terbaik bagi pekerja operasional dalam industri kuliner.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Kapasitas karyawan dalam hygiene dan sanitasi sebelum pelatihan berada pada kategori cukup rendah.
2. Pelatihan praktis memberikan peningkatan signifikan dalam pengetahuan dan keterampilan.
3. Implementasi hasil pelatihan berkontribusi langsung pada peningkatan kualitas pelayanan prima di Restoran Sederhana.

5.2 Saran

1. Pelatihan dilakukan secara berkala minimal setiap tiga bulan.
2. Restoran menyusun SOP tertulis dan checklist harian hygiene-sanitasi.
3. Perlu adanya pengawasan rutin oleh supervisor.
4. Mendorong budaya kebersihan sebagai nilai inti perusahaan.

DAFTAR PUSTAKA

- Alhamdi, R. (2022). Strategi Pengembangan Kawasan Wisata Kuliner Di Bengkong Kota Batam. 1(2), 80–84.
- Lontaan, J., Dalami, Ilham, W., & Rezeki, S. R. I. (2022). Analisa Menu Engineering “Beverage” di Momoo Juice. 1(2), 33–41.
- Novi, & Mikasari, D. A. (2022). Stigma dunia mixology di masyarakat kota Batam. 1(2), 41–45.
- Dailami, Moh. Thamdzir, & Dewi Aurora Mikasari. (2022). Kesiapan Budaya Masyarakat Kota Batam Dalam Menyambut Batam Sebagai Kota Wisata. Jurnal Mata Pariwisata, 1(2), 47–54.
- Rofii, E. A., Mikasari, D. A., & Syafruddin Rais. (2022). Strategi Branding Kopi Sekanak “Kopi Para Raja“. Jurnal Menata, 1(1), 17–22.\
- Mikasari, D. A., Alhamdi, R., Rais, S., & Erni Karlina. (2023). Pembinaan Sadar Wisata dan Grooming untuk Anggota Pokdarwis di Pulau Ngenang. Jurnal Keker Wisata, 1(1), 99–106.