

Analisis Keamanan Kebersihan Kesehatan Karyawan Cafe Sirih terhadap Tingkat Kepuasan Konsumen

Richard Novrian

Universitas Riau, Indonesia

*email : richardnovriansitorus@gmail.com

Abstract: In the world of tourism is growing rapidly, this is what makes hotels in Jakarta make changes to attract consumers who will travel between companies. The problem that will be discussed in this thesis is how consumer satisfaction at Café Sirih Jakarta and how the influence of cleanliness and safety on consumer satisfaction at Millennium Sirih Hotel Jakarta. And the research methodology used is simple linear regression. The purpose of the results of this study is to determine the effect of hygiene and safety quality variables on consumer satisfaction, a T test was carried out. The conclusion of this study is cleanliness and safety and consumer satisfaction at Café Sirih at the millennium betel hotel Jakarta there remains the lowest dimension that needs to be improved and considered by the owner of the millennium betel hotel Jakarta and the advice from this study is on cleanliness and safety in a betel café must need to be improved again and needs to be arranged.

Keywords: *Cleanliness, Safety, Visitor Satisfaction Café Sirih, Millennium Hotel.*

Abstrak: Pada dunia pariwisata semakin berkembang pesat, hal tersebut yang membuat hotel-hotel yang ada di Jakarta melakukan perubahan untuk menarik minat konsumen yang akan melakukan perjalanan wisata, bussines antar perusahaan. Permasalahan yang akan dibahas dalam skripsi ini adalah bagaimana kepuasan konsumen di Café Sirih Jakarta dan bagaimana pengaruh kebersihan dan keamanan terhadap kepuasan konsumen di Hotel Millenium Sirih Jakarta. Dan metodologi penelitian yang digunakan adalah regresi linear sederhana. Tujuan dari hasil penelitian ini adalah mengetahui pengaruh variabel kualitas kebersihan dan keamanan terhadap kepuasan konsumen, dilakukan uji T. Berdasarkan hasil tersebut menunjukkan bahwa adanya pengaruh yang signifikan antara kebersihan dan keamanan terhadap kepuasan konsumen. Kesimpulan dari penelitian ini adalah kebersihan dan keamanan dan kepuasan konsumen di Café Sirih pada millennium hotel sirih Jakarta tetap ada dimensi terendah yang perlu ditingkatkan dan diperhatikan oleh pemilik dari hotel millennium sirih Jakarta dan saran dari penelitian ini adalah pada kebersihan dan keamanan di sebuah café sirih harus perlu ditingkatkan lagi dan perlu dilakukan penataan.

Kata kunci: *Kebersihan, Keamanan, Kepuasan Pengunjung Café Sirih, Hotel Millenium.*

Copyright (c) 2023 The Authors. This is an open access article under the CC BY-SA 4.0 license (<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>)

PENDAHULUAN

Pariwisata merupakan salah satu sektor penerimaan devisa terbesar sehingga industri perhotelan saat ini sangat berkembang pesat (Arizona et al., 2020; Kusuma, 2019; Masjuli et al., 2019). Hotel-hotel di Indonesia banyak menawarkan berbagai macam penawaran-penawaran berupaberbagai fasilitas, service sehingga kebersihan dan keamanan dalam bisnis perhotelan sangat diperhatikan sehingga banyak tourist dari berbagai mancanegara yang akan berlibur, melakukan bisnis dan lain-lain (Diayudha,

2020; A. Rachmawati & Alhazami, 2022; D. Rachmawati, 2019; Rahma, 2020; Yulianto, 2020).

Provinsi DKI Jakarta merupakan sebagai peringkat pertama sebagai kota wisata yang paling terkenal di Indonesia dicatat melalui Badan Pusat Statistik tercatat sekitar 39 juta lebih (BPS-Statistics Indonesia, 2021). Wisata yang paling populer di Jakarta meliputi monas, TMII, Kota Tua, Ancol. Sehingga Hotel merupakan salah satu akomodasi yang banyak diminati untuk para tourist berlibur di Jakarta. Dan perhotelan merupakan salah satu peluang besar bagi para pengusaha jasa (Alyani, 2021; Musthofa & Anwar, 2021; Soehardi et al., 2020).

Kebersihan dan keamanan bisa menciptakan gaya hidup yang teratur dan dapat menciptakan lingkungan yang lebih sehat, bersih, dan nyaman (Napitupulu et al., 2021; Ningsih, 2014; Wedhana, 2022). Lingkungan area café sirih yang sehat dan bersih tidak bisa membuat penyakit menular. Aspek Kebersihan dan keamanan juga sangat perlu diperhatikan bagi hotel millennium sirih Jakarta dan konsumen dan dapat menghasilkan revenue yang sangat besar bagi government dan corporate (Angga Prihastini et al., 2020; Fietra et al., 2014; Suharni et al., 2017).

Implementasi Keamanan dan kebersihan di Café Sirih pada Hotel Millenium Sirih Jakarta keadaan café sirih sangat kotor dan makanan disana kurang enak dan pakaian karyawan disana kurang menarik dan kotor sehingga para tamu kurang puas terhadap konsumen mereka dan tamu juga tidak sesuai dengan hotel bintang 4 dan dapat dilihat dari testymini pelanggan.

METODE

Jenis penelitian ini yaitu kuantitatif (Sugiyono, 2019). Tempat peneliin ini yaitu Kebersihan dan keamanan area Café dan Kepuasan Konsumen pada Millenium Hotel Sirih Jakarta. Data yan digunakan yaitu data primer dan data sekunder. Data primer menggunakan kuesioner penelitian. Data Sekunder adalah sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data keluhan tamu dari tahun 2021-2023. Tempat penelitian di Millennium Hotel Sirih Jakarta merupakan hotel bintang empat yang berlokasi di Jalan Fachrudin 3, Jakarta Pusat/. Metode analisis data dengan menggunakan Uji regresi linier sederhana (Nurlan, 2019).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Responden dalam penelitian ini adalah orang-orang yang menggunakan jasa atau menginap di Hotel Millenium Jakarta. Kuesioner yang disebar sebanyak 100, Profil responden yang dinyatakan pada kuesioner adalah jenis kelamin, usia, dan segmen.

Tabel 1. Rekapitan Berdasarkan Usia.

Rekapitan Responden Berdasarkan Usia			
Dibawah 21 Tahun	21-30 Tahun	31-40 Tahun	Diatas 40 Tahun
15	41	20	14

Hasil Responden penelitian (2023)

Berdasarkan Tabel 1. diatas dapat diketahui bahwa responden dalam penelitian Rekapitan Berdasarkan Usia para responden yang makan dan minum di café sirih umumnya lebih banyak berusia 21- 30 tahun yang makan di Café Sirih pada Hotel millennium Sirih Jakarta.

Tabel 2. Rekapitan Berdasarkan Pendidikan.

Rekapitan Responden Berdasarkan Pendidikan			
SMA Sederajat	Diploma	Sarjana	Pasca Sarjana
14	30	36	20

Sumber: Hasil Rekapitan Responden (2023)

Berdasarkan Tabel 2. diatas dapat diketahui bahwa responden dalam penelitian ini yang paling dominan adalah tingkat pendidikan Sarjana sebanyak 36 orang yang makan di Café Sirih Jakarta.

Tabel 3 Bedasarkan Frekuensi Menginap.

Rekapitan Responden Berdasarkan Frekuensi Menginap			
Dibawah 5 kali	5-9 kali	10-15 kali	Lebih dari 15
47	44	4	5

Sumber: Hasil Responden (2023)

Berdasarkan Tabel 3. diatas berdarkan Frekuensi Menginap bahwa dibawah 5 kali sebanyak 47 konsumen yang menginap di Hotel Millenium Jakarta.

Tabel 4. Berdasarkan Order Makanan.

Rekapitan Responden Berdasarkan Order Makanan			
Dibawah 5 kali	5-9 kali	10-15 kali	Diatas 15 kali
40	21	32	7

Sumber: Hasil Responden (2023)

Berdasarkan Tabel 4. diatas diketahui bahwa sebanyak 40 orang yang memesan makan 1-4 kali dan 32 responden yang memesan makanan lebih dari 10-15 kali. Pihak Millenium Hotel selalu berusaha menciptakan kebersihan ketika berada di area hotel khususnya di area café sirih bagi konsumennya dengan selalu bertanggung jawab

terhadap kebersihan area-area hotel yang datang dari luar maupun dari tamu yang menginap di hotel selama mereka menginap di hotel Millenium Sirih Jakarta. Berikut adalah hasil penilainresponden:

Tabel 5. Tanggapan Responden.

	Skala Penilaian					Jumlah
	STB	TB	CB	B	SB	
Jumlah Responden	5	27	30	23	15	100
Presentase Jumlah Responden	8	41.6	19.7	12.2	9.5	100%
Bobot Nilai	1	2	3	4	5	500
Nilai	5	54	90	92	72	313
Rata-rata	3.13					
Kategori	Cukup Baik					

Sumber: Hasil Olahan Kuesioner (2023)

Tabel 5. diatas menunjukkan 27 responden tidak baik dalam kebersihan area café sirih yang pernah mereka rasakan selama menggunakan area café sirih, dan sebanyak 23 responden baik dalam kebersihan café sirih yang pernah mereka rasakan selama makan di area café sirih. Dengan nilai rata- rata 3,13 indikator ini masuk dalam kategori cukup baik.

Hasil Penelitian menunjukkan sebanyak 100 responden menilai Kebersihan peralatan-peralatan di area cafe sirih sangat penting, dengan alasan untuk konsumen merasa nyaman saat makan dan minum di café sirihpada Hotel Millenium Sirih Jakarta.

Tabel 6. Tanggapan Responden.

	Skala Penilaian					Jumlah
	STB	TB	CB	B	SB	
Jumlah Responden	4	20	31	30	15	100
Presentase Jumlah Responden	6.6	41.6	22.6	18.2	10.9	100%
Bobot Nilai	1	2	3	4	5	500
Nilai	4	40	93	120	75	332
Rata-rata	3,32					
Kategori	Cukup Baik					

Sumber: Hasil olahan kuesioner (2023)

Berdasarkan Tabel 6. diatas menunjukkan 20 responden tidak baik dalam kebersihan peralatan-peralatan area café sirih yang pernah mereka rasakan selama menggunakan peralatan-peralatan café sirih, dan sebanyak 30 responden baik dalam kebersihan café sirih yang pernah mereka rasakan selama menggunakan perlatan-peralatan makan di area café sirih. Dengan nilai rata-rata 3,32, indikator ini masuk dalam kategori cukup baik.

Penampilan karyawan adalah salah satu factor penting yang harus diperhatikan dalam pemberian pelayanan kepada konsumen. Penampilan karyawan akan menciptakan citra hotel yang akan bagus dan membuat tren positif bagi tamu dalam melayani mereka. Berikut penilaian tingkat kepentingan dan kinerja konsumen:

Tabel 7. Hasil Penilaian Responden Berdasarkan Tingkat Kepentingan dan Tingkat Penampilan Karyawan Rapih dan Bersih.

	Skala Penilaian					Jumlah
	STB	TB	CB	B	SB	
Jumlah Responden	9	11	33	32	15	100
Presentase Jumlah Responden	6.6	35	24.1	23.4	10.9	100%
Bobot Nilai	1	2	3	4	5	500
Nilai	9	22	99	128	75	333
Rata-rata						3,33
Kategori						Cukup

Sumber: Hasil Olahan Kuesioner (2023)

Berdasarkan Tabel 7. diatas menunjukkan bahwa 15 responden memberikan penilaian sangat baik, 32 responden memberikan penilaian baik untuk penampilan karyawan Café Sirih di Hotel Millenium Sirih Jakarta rapih dan menarik. Dengan nilai rata-rata 3,33 indikator ini masuk dalam kategori cukup baik.

Karyawan menggunakan *hand gloves* ketika menyajikan makanan akan memberikan elegan kepada tamu dalam melayani mereka akan memberikan citra yang bagus di Café sirih di Hotel Millenium Sirih Jakarta.

Tabel 8. Tanggapan Responden Tentang Karyawan Menggunakan *Hand gloves* ketika menyajikan makanan.

	Skala Penilaian					Jumlah
	STB	TB	CB	B	SB	
Jumlah Responden	6	19	26	30	19	100
Presentase Jumlah Responden	8	40.9	20.4	16.8	13.9	100%
Bobot Nilai	1	2	3	4	5	500
Nilai	6	38	78	120	95	337
Rata-rata						3.37
Kategori						Cukup

Sumber: Hasil Olahan Responden (2023)

Berdasarkan Tabel 8. diatas menunjukkan bahwa 19 responden menjawab tidak baik dan sebanyak 19 responden menjawab sangat baik dan dengan rata-rata 3.37. indikator ini masuk dalam kategori cukup baik. Kebersihan makanan di Café Sirih salah satu factor yang harus diperharuskan dalam memberikan pelayanan kepada konsumen

Kebersihan makanan kepada mereka akan memberikan citra Hotel Millennium Sirih Jakarta.

Tabel 9. kebersihan makanan di Café Sirih.

	Skala Penelitian					Jumlah
	STB	TB	CB	B	SB	
Jumlah responden	9	48	10	26	7	100
Presentase Jumlah Responden	10.8	34.8	21.7	18.8	13.8	100%
Bobot Nilai	1	2	3	4	5	500
Nilai	9	96	30	104	35	274
Rata-rata	2,74					
Kategori	Cukup Baik					

Sumber: Hasil Olahan Kuesioner (2023)

Berdasarkan Tabel 9. diatas menunjukkan bahwa 7 responden sangat baik kebersihan makanan di Café Sirih dan 9 responden sangat tidak baik kebersihan makanan di café sirih dan diperoleh hasil rata-rata sebesar 2.74 (Cukup Baik) kebersihan makanan di café sirih di hotel Millenium Sirih Jakarta.

Tabel 10. Tanggapan pengiriman makanan ke kamarmenggunakan plastic warp.

	Skala Penilaian					Jumlah
	STB	TB	CB	B	SB	
Jumlah Responden	8	38	26	8	20	100
Presentase Jumlah Responden	8.7	39.1	19.6	21	11.6	100%
Bobot Nilai	1	2	3	4	5	500
Nilai	8	76	78	32	100	294
Rata-rata	2.94					
Kategori	Cukup					

Sumber: Hasil Olahan Responden (2023)

Berdasarkan Tabel 10. diatas menunjukkan bahwa 20 responden sangat baik pengiriman makanan ke kamar menggunakan plactic warp dan 8responden sangat tidak baik pengiriman makanan ke kamar menggunakan plastik warp dan diperoleh hasil rata-rata sebesar 2.94 (Cukup Baik) pengiriman makanan ke kamar menggunakan plastik warp di hotel Millenium Sirih Jakarta.

Pihak Millenium Hotel selalu berusaha menciptakan rasa aman ketika berada di area hotel khususnya di area café sirih bagi konsumennya dengan selalu bertanggung jawab terhadap keamanan di hotel Millenium Sirih Jakarta. Hasil dari penelitian di Café Sirih pada Hotel Millenium Sirih Jakarta dengan meneliti 100 responden terhadap tingkat kenyamanan di Café Sirih yaitu:

Tabel 11. Tentang Rasa Aman Ketika Memesan makanan dan minuman di kamar di Hotel Millenium Sirih Jakarta

	Skala Penilaian					Jumlah
	STB	TB	CB	B	SB	
Jumlah Responden	9	30	21	26	14	100
Presentase Jumlah Responden	10.2	36.5	22.6	19	11.7	100%
Bobot Nilai	1	2	3	4	5	500
Nilai	9	60	63	104	70	306
Rata-rata	3.06					
Kategori	Cukup Baik					

Sumber: Hasil olahan kuesioner (2023)

Berdasarkan Tabel 11. menunjukkan sebanyak 30 responden tidak baik dalam rasa aman ketika memesan makanan dan minuman di kamar di Hotel Millenium Sirih Jakarta dan sebanyak 26 responden baik dalam rasa aman dan nyaman ketika menginap di hotel Millenium Sirih Jakarta. Dengan nilai rata-rata 3,06, indikator ini masuk dalam kategori cukup baik. Hasil dari penelitian di Café Sirih pada Hotel Millenium Sirih Jakarta dengan meneliti 100 responden terhadap tingkat kenyamanan di Café Sirih yaitu:

Tabel 12. Tanggapan responden tentang kenyamanan di Café Sirih.

	Skala Penilaian					Jumlah
	STB	TB	CB	B	SB	
Jumlah Responden	6	14	31	26	23	100
Presentase Jumlah Responden	8.7	37.7	22.5	18.8	12.3	100%
Bobot Nilai	1	2	3	4	5	500
Nilai	6	28	93	104	115	346
Rata-rata	3,46					
Kategori	Cukup Baik					

Sumber: Hasil Olahan Kuesioner (2023)

Kenyamanan berada di Café Sirih pada Hotel Millenium Sirih Jakarta yang akan membuat tamu tersebut merasa nyaman dan senang dan membuat citra hotel menjadi bagus. Pada Tabel 12. diatas menunjukkan bahwa 23 responden sangat nyaman ketika berada di lingkungan Hotel dan rata-rata 3.46 responden tentang kenyamanan di lingkungan hotel. Hasil dari penelitian di Café Sirih pada Hotel Millenium Sirih Jakarta dengan meneliti 100 responden terhadap tingkat kenyamanan di Café Sirih yaitu:

Tabel 13. Tanggapan Responden Tentang Merasa Aman Ketika Makan dan Minum di area café sirih.

	Skala Penilaian					Jumlah
	STB	TB	CB	B	SB	
Jumlah Responden	4	15	25	40	16	100

Presentase Jumlah Responden	8.6	40.6	20.3	21.7	11.6	100%
Bobot Nilai	1	2	3	4	5	500
Nilai	4	30	75	160	80	349
Rata-rata						3,49
Kategori						Cukup Baik

Sumber: Hasil Olahan Kuesioner (2023)

Berdasarkan Tabel 13. diatas menunjukkan bahwa 16 responden sangat nyaman ketika makan dan minuman di area café sirih dan rata-rata 3.49 responden tentang ketikamakanan dan minuman di area café sirih. Tanggapan Responden mengenai saya akan kembali makan dan minum diarea café sirih di Millenium Hotel Sirih Jakarta.

Tabel 14. Tanggapan Merekomendarisakan Hotel Kepada Saudara.

	Skala Penilaian					Jumlah
	STB	TB	CB	B	SB	
Jumlah Responden	6	23	26	27	18	100
Presentase Jumlah Responden	8,7	31.2	26.1	25.4	8.7	100%
Bobot Nilai	1	2	3	4	5	500
Nilai	6	46	78	108	90	328
Rata-rata						3.28
Kategori						Cukup Baik

Sumber: Hasil Olahan Kuesioner (2023)

Berdasarkan Tabel 14. diatas menunjukkan 23 responden menjawab tidak setuju. Sementara 27 responden Baik untuk merekomendasikan kepada rekan-rekan dan saudara. Dengan nilai rata-rata 3,28, indikator ini masuk dalam kategori cukup baik.

Tabel 15. Tanggapan Responden Mengenai saya akan merekomendasikan kepada saudara dan kerabat kerja memesan makanan dan minuman di Café Sirih Jakarta.

	Skala Penilaian					Jumlah
	STB	TB	CB	B	SB	
Jumlah Responden	6	36	25	16	17	100
Presentase Jumlah Responden	8	39.9	20.3	19.6	12.3	100%
Bobot Nilai	1	2	3	4	5	500
Nilai	6	72	75	64	85	302
Rata-rata						3.02
Kategori						Cukup Baik

Sumber: Hasil Olahan Kuesioner(2022)

Berdasarkan tabel 15. diatas menunjukkan 39.9% responden menjawab tidak baik. Sementara 19.6% responden Baik untuk merekomendasikan kepada saudara dan rekan-rekan kerja mereka. Dengan nilai rata-rata 3,02 indikator ini masuk dalam kategori cukup baik. Untuk melihat analisis tentang keamanan dan kebersihan pada Café Sirih di hotel millennium sirih Jakarta peneliti menggunakan data responden seperti yang sudah

dibahas pada bab terdahulu. Data yang digunakan dalam analisis ini merupakan rata-rata tanggapan responden untuk masing-masing indikator dari masing-masing dimensi setiap indikator dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 16. Rata-rata Tanggapan Responden Kebersihan dan keamanan pada Cafésirih di Hotel Millenium Sirih Jakarta.

NO	Dimensi Kebersihan	Rata-rata	Keterangan
1	Penampilan karyawan bersih dan rapi	3.13	Cukup Baik
2	Karyawan menggunakan <i>hand gloves</i>	3.32	Cukup Baik
3	Kebersihan Peralatan-peralatan Café Sirih	3.33	Cukup Baik
4	Kebersihan dan rapi Area Café Sirih	3.37	Cukup Baik
5	Pengiriman Makanan Menggunakan Plactic warp	2.74	Cukup Baik
6	Kebersihan Makanan	2.94	Cukup Baik
	Rata-rata	3,14	Cukup Baik
	Dimensi Keamanan		
7	Rasa Aman ketika makanan dan minuman di kamar di Hotel Millenium Sirih Jakarta	3.06	Cukup Baik
8	Kenyamanan ketika makan di Café sirih	3.46	Cukup Baik
9	Ketika merasa aman ketika makan dan minuman di area Café Sirih	3.49	Cukup Baik
	Rata-rata	3.34	Cukup Baik
	Kepuasan Pelanggan		
10	Saya akan merekomendasikan kepada saudara dan kerabat kerja untuk memesan makanan dan minuman di café Sirih	3,28	Cukup Baik
11	Saya akan merekomendasikan kepada saudara atau teman	3.02	Cukup Baik
	Rata-rata	3,15	Cukup Baik

Sumber: Hasil Pengelolaan Kuesioner (2022)

Dimensi kebersihan

Berdasarkan Tabel 16. diatas bahwa nilai tertinggi 3,37 kebersihan dan rapidi area Café Sirih cukup baik karena pihak millennium hotel sirih Jakarta terus mengkaji ulang tentang kebersihan di area café sirih karena akan memberikan revenue hotel tersebut. Dan nilai terendah 2,74 tentang pengiriman makanan menggunakan plastic warp karena café sirih kurang diperhatikan oleh pihak hotel millennium sirih Jakarta sehingga faktor tersebut terus dikaji oleh pihak café sirih dan pihak hotel karena kebersihanmakanan akan memberikan citra positif bagi kepuasan konsumen.

Berdasarkan Tabel 16. diatas bahwa nilai terendah 3,06 Rasa Aman ketika makanan dan minuman di kamar di Hotel Millenium Sirih Jakarta karena jarak

pengiriman makanan ke kamar dari café sirih harus memakan waktu sekitar 5-10 menit sehingga makanan tersebut tidak fresh lagi. Dan nilai tertinggi berada pada rasa aman makan dan minum di area Café Sirih karena makanan tersebut masih panas. sehingga tamu sangat puas dengan yang disajikan di area café sirih.

Dalam penelitian ini tujuannya adalah mengetahui kebersihan dan keamanan terhadap kepuasan konsumen. Untuk melihat pengaruh tersebut maka dilakukan uji koefisien regresi atau uji B dengan melakukan Uji T. Dalam mengukur adanya pengaruh kebersihan dan keamanan pada café sirih terhadap kepuasan konsumen, digunakan regresi sederhana dengan bantuan IBM SPSS Statistic Versi 29.

Tabel 17. hasil Coefficients kebersihan dan keamanan di café sirih terhadap tingkat kepuasan konsumen.

Model	Unstandardized	Standardised		T	Sig.
	Coefficients	Std	Beta		
	B	Erorr			
1 (Contant)	2.103	.808		1.983	.049
Kepuasan Konsumen	3.602	.047	.875	21.065	.000

Sumber: Hasil Olahan SPSS (2023)

Pengujian hipotesis dilakukan untuk mengetahui apakah ada yang nyata (signifikan) antara variabel X kebersihan dan keamanan terhadap variabel Y yaitu Kepuasan konsumen di Café Sirih pada hotel Millenium sirih Jakarta. Maka dilakukan uji signifikansi dengan uji T Dengan hasil Regresi Linear sederhana didapatkan hipotesis sebagai berikut:

Berdasarkan Tabel 17. diatas dapat dilihat nilai t sebesar 21.065 dengan nilai signifikansi $0,000 < 0,049$, maka H_0 ditolak dan H_1 diterima. Adapun pengaruh dignifikan dan positif antara variabel X (keamanan dan kebersihan) terhadap Y (Kepuasan Pelanggan). Dari hasil linear diatas diperoleh nilai t hitung sebesar 21.605 yang dapat dibandingkan dengan nilai t tabel dengan $df = 137$ dengan nilai probabilitas sebesar 1.983 maka di hitung $= 21.065 > 1.983$ maka H_0 ditolak H_1 diterima yang artinya ada pengaruh positif antara Kebersihan dan keamanan terhadap Kepuasan pelanggan di Café sirih di hotel millennium sirih Jakarta.

SIMPULAN

Konsumen yang ada di Café Sirih kebanyakan wanita dan rata-rata usia yang makan di café sirih usia 21 sampai 30 tahun. Tanggapan responden tentang kebersihan

nilai rata-rata (2.99) setuju atau cukup baik tentang keamanan. Nilai tertinggi 3,33 kebersihan dan rapi di area café sirih. Dan nilai terendah 2,56 kebersihan makanan sehingga masih perlu dikaji ulang untuk meningkatkan revenue hotel millenium Tanggapan responden tentang kesehatan nilai rata-rata (3,12) setuju atau cukup tentang keamanan. Nilai tertinggi 3,28 keamanan makanan di area cafésirih.

DAFTAR RUJUKAN

- Alyani, L. (2021). Pengaruh Jumlah Kunjungan, Lama Tinggal dan Belanja Wisatawan terhadap Pendapatan Asli Daerah Sektor Pariwisata Di Provinsi Daerah Khusus Ibukota Jakarta. *Jurnal Syntax Transformation*, 2(2). <https://doi.org/10.46799/jst.v2i2.222>
- Angga Prihastini, K., Gusti Agung Haryawan, I., Studi Kesehatan dan Keselamatan Kerja, P., & Ilmu-Ilmu Kesehatan, F. (2020). Implementasi Kesehatan Dan Keselamatan Kerja Lingkungan Kerja Pada Masa Pandemi Covid-19 Di Kedai Kopi Xx. *Bali Health Journal*, 3(COVID 19), 2449–2599.
- Arizona, K., Abidin, Z., & Rumansyah. (2020). Dampak Pandemi Covid-19 Terhadap Ekonomi Indonesia. In *Jurnal Ilmiah Profesi Pendidikan* (Vol. 5, Issue 1).
- BPS-Statistics Indonesia. (2021). Statistik Indonesia 2021 (Statistical Yearbook of Indonesia 2021). *Badan Pusat Statistik*, 1101001.
- Diayudha, L. (2020). Industri Perhotelan Di Indonesia Pada Masa Pandemi Covid-19: Analisis Deskriptif. *Journal FAME: Journal Food and Beverage, Product and Services, Accomodation Industry, Entertainment Services*, 3(1). <https://doi.org/10.30813/fame.v3i1.2166>
- Fietra, U. H. R., Mulyani, E., & Lusiana. (2014). Perencanaan Sistem Keselamatan Dan Kesehatan Kerja (K3) Pada Proyek Pembangunan Perluasan Hotel Mercure 8 Lantai Kota Pontianak. *JeLAST: Jurnal PWK, Laut, Sipil, Tambang*, 2(2), 1–13.
- Kusuma, C. S. D. (2019). MICE- MASA DEPAN BISNIS PARIWISATA INDONESIA. *EFISIENSI - KAJIAN ILMU ADMINISTRASI*, 16(2). <https://doi.org/10.21831/efisiensi.v16i2.27420>
- Masjuli, Taufani, A., & Kasim, A. A. (2019). Sistem Manajemen Keselamatan dan Kesehatan Kerja. *Badan Standardisasi Nasional*, 2(2), 3.
- Musthofa, B. M., & Anwar, M. R. I. (2021). Strategi Promosi Luar Negeri Pariwisata Jakarta Sebelum Dan Saat Pandemi Covid-19. *Jurnal Sosial Humaniora Terapan*, 3(2).
- Napitupulu, M., Napitupulu, N. F., & Haslinah. (2021). Peningkatan Pengetahuan Personal Hygiene dengan Metode Penyuluhan Kesehatan pada Anak Asrama Panti Asuhan Ujunggurap Padangsidempuan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Aufa (JPMA)*, 3(3), 157–162.
- Ningsih, R. (2014). Penyuluhan hygiene sanitasi makanan dan minuman, serta kualitas makanan yang di jajakan pedagang di lingkungan SDN Kota Samarinda. *Jurnal*

Kesehatan Masyarakat, 10(1), 64--72.

- Nurlan, F. (2019). *Metodologi Penelitian Kuantitatif*. CV. Pilar Nusantara.
- Rachmawati, A., & Alhazami, L. (2022). Strategi Pemulihan Ekonomi Pada Bidang Pariwisata di Era New Normal DKI Jakarta. *Jurnal Bisnisan: Riset Bisnis Dan Manajemen*, 4(1).
- Rachmawati, D. (2019). Welcoming gen Z in job world (Selamat datang generasi Z di dunia kerja). *Proceeding Indonesia Career Center Network, IV*.
- Rahma, A. A. (2020). Potensi Sumber Daya Alam dalam Mengembangkan Sektor Pariwisata Di Indonesia. *Jurnal Nasional Pariwisata*, 12(1). <https://doi.org/10.22146/jnp.52178>
- Soehardi, S., Permatasari, D. A., & Sihite, J. (2020). Pengaruh Pandemi Covid-19 Terhadap Pendapatan Tempat Wisata dan Kinerja Karyawan Pariwisata di Jakarta. *Jurnal Kajian Ilmiah*, 1(1). <https://doi.org/10.31599/jki.v1i1.216>
- Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D* (1st ed.). Penerbit Alfabeta.
- Suharni, am, Edi Hargono, I. H., & Togi Nainggolan, I. H. (2017). *Analisis Penerapan Keselamatan Dan Kesehatan Kerja (K3) Proyek Pembangunan Whiz Prime Hotel Kota Malang*.
- Wedhana, I. W. G. S. (2022). Penerapan Cleanliness, Health, Safety & Environmental Sustainability (Chse) Di Sumampun Restoran the Wakanda Resort a Pramana Experience. *Jurnal Mahasiswa Pariwisata Dan Bisnis*, 1(3), 441–451.
- Yulianto, et al. (2020). Hygiene, Sanitasi Dan K3. *News.Ge*, <https://news.ge/anakliis-porti-aris-qveynis-momava>.