

ANALISIS PENGARUH PENERAPAN STRATEGI HYGIENE DAN SANITASI TERHADAP MINAT PEMBELIAN PADA PASCA COVID-19 DI RESTORAN EKA-RASA, JAKARTA BARAT

Azriel Anderson, Hari Iskandar

Prodi Hospitality dan Pariwisata, Fakultas Ilmu Sosial Dan Humaniora,
Universitas Bunda Mulia, Indonesia

*Corresponding Author:
Azriel Anderson

Abstract.

This study has the formulation of the objective problem to analyze how much influence hygiene and sanitation have on purchase intention at the Eka Rasa Restaurant, West Jakarta. Also, this research aims to determine the effect of hygiene and sanitation on purchase intention after Covid-19 at the Eka Rasa Restaurant in West Jakarta. This study used a quantitative method with a closed questionnaire method which was distributed using Google Forms by taking a sample of 100 people and the respondents had the condition that they had visited the Eka Rasa Restaurant after the Covid-19 pandemic ended at least 1 time. The data analysis technique used in this study is with the help of simple linear regression analysis. The results of this study indicate that the value of purchase intention is 23,105 as evidenced by the constant value. Hygiene and sanitation have a positive influence on purchase intention which has been proven by the regression coefficient value of 0.421. Hygiene and sanitation have an influence on purchase intention of 62.8%. while the remaining 37.2% is influenced by other variables, this has been proven from the results of the adjusted R Square which is 0.628.

Keywords: Hygiene and Sanitation, Purchase Intention, Covid-19

PENDAHULUAN

Adanya pandemi Covid-19 menyebabkan terjadinya krisis kesehatan di Dunia sehingga pemerintah menetapkan kebijakan dalam membatasi mobilitas dari masyarakat agar tetap dapat berada di tempat tinggalnya sampai waktu yang ditentukan. Hal tersebut membuat sebagian perusahaan untuk mewajibkan karyawannya untuk *Work from Home* (WFH) atau bekerja di rumah sehingga operasional dari perusahaan menjadi tidak stabil dan terganggu. Menurut Badan Pusat Statistika (2020), dampak dari Covid-19 ini mengakibatkan 58,95% perusahaan yang mampu beroperasi normal dan 82,45 mengalami penurunan *Income*. Hal tersebut dapat menimbulkan resiko kebangkrutan bagi beberapa perusahaan yang tidak memiliki *Money Management* yang baik. (Pangkey *et al.*, 2018). Salah satu industri yang terkena dampak dari Covid-19 ini ialah bisnis kuliner dan menjadi industri yang mengalami dampak yang cukup. (Kurniawan, Wahyu, dan Nurbaya : 2020)



Gambar 1 Data jumlah kuliner terbanyak di Indonesia

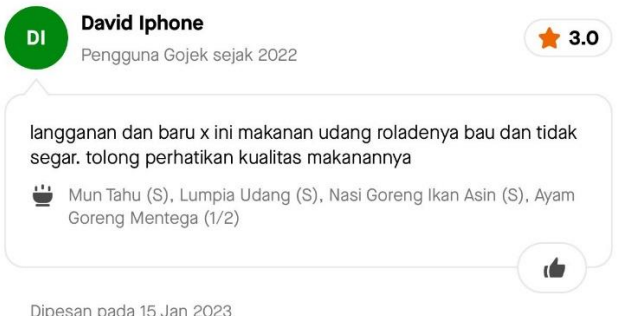
Dilansir dari data Badan Pusat Statistika (BPS) yang dilansir tahun 2022 menyatakan bahwa terdapat 11.233 bisnis kuliner yang berada di Indonesia dan DKI Jakarta menjadi provinsi yang memiliki bisnis kuliner terbanyak di Indonesia. Salah satunya ialah Kecamatan Jakarta Barat, Kelurahan Kalideres memiliki restoran yang berjumlah kurang lebih 87 berupa restoran atau rumah makan di tahun 2021. (Jakbarkota.bps.go.id)

Berdasarkan hasil survei dari Inventure-Alvara (dataindonesia.id : 2022), sebanyak 65,8% responden terlihat lebih memilih untuk mengunjungi restoran yang menerapkan sistem *hygiene* dan sanitasi yakni protokol kesehatan yang ketat dan disiplin. Dengan menerapkan sistem *hygiene* dan sanitasi, maka juga dapat menentukan konsumen memiliki minat kunjung untuk mengunjungi suatu restoran. (Susandani, 2021).

Penulis mendapatkan salah satu tempat makan atau restoran yang berlokasi di Jakarta Barat, kecamatan Kalideres yaitu restoran Eka Rasa yang berdiri sejak 2016. Adapun permasalahan yang terjadi yakni beberapa *review* atau ulasan negatif dari beberapa konsumen mengenai *hygiene* dan sanitasi yang ada pada berbagai platform online seperti *Go-food*, *Google Review*, dan lainnya. Restoran Eka Rasa mendapatkan rating sebesar 4.7/5 dari 1000+ ulasan pada aplikasi Gojek (*Go-Food*) dan sekitar 70+ ulasan yang membahas mengenai kebersihan dari restoran tersebut. Berikut tabel mengenai beberapa ulasan yang diberikan oleh konsumen dari restoran Eka Rasa dari berbagai platform online, sebagai berikut:

Table 1.1
Ulasan dari Customer

No	Ulasan	Keterangan
1.		Konsumen memberikan ulasan bintang 2.0 di platform <i>Go-Food</i> , dikarenakan adanya dugaan bahwa bahan baku yang digunakan tidak segar dan rasa yang tidak konsisten.

2.	 Teresa Pengguna Gojek sejak 2019 Tahu nya sudah tidak segar, tahu nya dimakan terasa pahit. Tahu agak bau  Mun Tahu (S) Dipesan pada 10 Okt 2022 3.0	Konsumen memberikan ulasan bintang 3.0 di platform <i>Go-Food</i> , dikarenakan salah satu bahan makanan terasa pahit, bau dan diduga sudah tidak <i>fresh</i> .
3.	 L*** Pengguna Gojek sejak 2015 Ikannya sdh tdk segar hampir bau busuk, cap cay nya jg bau  Gurame Tahu Tausi, Cap Cay Dipesan pada 28 Sep 2020 1.0	Konsumen memberikan bintang 1.0 di Platform <i>Go-food</i> , dikarenakan adanya bau busuk pada bahan baku dan diduga sudah tidak segar.
4.	 David Iphone Pengguna Gojek sejak 2022 langganan dan baru x ini makanan udang roladenya bau dan tidak segar. tolong perhatikan kualitas makanannya  Mun Tahu (S), Lumpia Udang (S), Nasi Goreng Ikan Asin (S), Ayam Goreng Mentega (1/2) Dipesan pada 15 Jan 2023 3.0	Konsumen memberikan bintang 3 pada ulasan di platform <i>Go-Food</i> dikarenakan adanya masakan yang berbau tidak sedap dan tidak segar.
5.	 Eka Rasa Chinese Food Citra 2 Lilyana Piness a year ago on Google rasanya tidak stabil... pas saya beli mie goreng jumbo buat makan malam sincia dan alhasil mie nya rada mulai bauk (sepertinya mie stok lama) padahal pesannya 3 jam sebelum makan dan sop hipio juga kurang enak. pesan disini berasa untung2-an kadang enak dan kadang kagak enak. kecewa berat buat pesan makan malam sincia thn ini.	Konsumen memberikan bintang 1 pada ulasan di platform <i>restaurantguru.com</i> , dikarenakan adanya masakan yang tercium cukup bau dan tidak stabil dalam segi rasa masakan tersebut

Sumber : Go-food & Restaurantguru.com (2022)

Berdasarkan permasalahan diatas, peneliti ingin mengetahui, menganalisa permasalahan yang dan juga meneliti dalam bentuk penelitian yang mengangkat judul tentang “Analisis Pengaruh Penerapan Strategi *Hygiene* dan Sanitasi Terhadap Minat Pembelian Pada Pasca Covid-19 Di Restoran Eka-Rasa, Jakarta Barat”

Berdasarkan dari latar belakang dari permasalahan diatas, maka dapat dirumuskan permasalahannya adalah: Apakah penerapan strategi *hygiene* dan sanitasi pada pasca Covid-19 dapat mempengaruhi minat pembelian dari pelanggan di Restoran Eka Rasa, Jakarta Barat ?

METODE

Dalam penelitian ini, peneliti akan menggunakan metode penelitian kuantitatif. Menurut Sugiyono (2018:13) kuantitatif merupakan suatu metode untuk penelitian yang dilandasi menggunakan data yang konkrit dan penelitian tersebut berupa angka yang akan diukur menggunakan statistik sehingga dapat menghasilkan suatu kesimpulan.

Variabel yang diteliti didalam penelitian ini adalah *hygiene* dan sanitasi yang menjadi variabel bebas dan minat pembelian yang menjadi variabel terikat. Pemilihan kedua variabel ini bermaksud untuk membawa pertanyaan, pembuktian serta menemukan jawaban mengenai hubungan antar variabel. Oleh karena itu, penelitian ini dapat dilakukan dengan menggunakan bentuk penelitian korelasi sehingga peneliti dapat mengetahui pengaruh *hygiene* dan sanitasi terhadap minat pembelian pada pasca Covid-19.

Adapun populasi yang digunakan didalam penelitian ini adalah konsumen yang sudah pernah datang lebih dari satu kali ke Restoran Eka Rasa dan berumur minimal 17 tahun. Total populasi ini dapat diambil berdasarkan syarat populasi yang ditentukan yaitu berjumlah 2.356 konsumen yang diambil berdasarkan struk serta data Riwayat transaksi setiap konsumen yang datang di Restoran Eka Rasa.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Uji Validitas

Hasil Uji Validitas Variabel X

Pernyataan	Pearson Correlation	r- tabel	Keterangan
Personal Hygiene (X1)			
X1	0.425	0.3061	Valid
X2	0,728	0.3061	Valid
X3	0,726	0.3061	Valid
Hygiene dalam Makanan dan Minuman (X2)			
X4	0,652	0.3061	Valid
X5	0,817	0.3061	Valid
X6	0,66	0.3061	Valid
X7	0,628	0.3061	Valid
X8	0,623	0.3061	Valid
X9	0,591	0.3061	Valid
X10	0,626	0.3061	Valid
Water Supply (X3)			

X11	0,641	0.3061	Valid
X12	0,678	0.3061	Valid
X13	0,646	0.3061	Valid
Peralatan dan alat makan (X4)			
X14	0,607	0.3061	Valid
X15	0,665	0.3061	Valid
X16	0,778	0.3061	Valid
Tempat Cuci Tangan (X5)			
X17	0,405	0.3061	Valid
Kebersihan dari Lingkungan sekitar Restoran (X6)			
X18	0,761	0.3061	Valid
X19	0,672	0.3061	Valid
X20	0,648	0.3061	Valid
X21	0,667	0.3061	Valid
X22	0,498	0.3061	Valid
Penerapan Protokol Kesehatan (X7)			
X23	0,488	0.3061	Valid
X24	0,65	0.3061	Valid
X25	0,485	0.3061	Valid
X26	0,683	0.3061	Valid
X27	0,63	0.3061	Valid

Pada pengujian ini peneliti menggunakan aplikasi IBM SPSS 25, dengan hasil berdasarkan dari tabel 4.9 yang dapat dilihat bahwa seluruh butir pernyataan pada variabel *Hygiene* dan Sanitasi (X) memiliki nilai r-hitung yang lebih besar daripada r-tabel dengan nilai angka 0,3061. Hal ini menunjukkan bahwa semua pernyataan pada variabel *Hygiene* dan Sanitasi adalah valid dan sudah dapat diakui dan digunakan sebagai instrumen penelitian.

Hasil Uji Validitas Variabel Y

Pernyataan	Pearson Correlation	r- tabel	Keterangan
Minat Transaksional (Y1)			
Y1	0.698	0.3061	Valid
Y2	0,803	0.3061	Valid
Y3	0,687	0.3061	Valid
Minat Referensial (Y2)			
Y4	0,655	0.3061	Valid
Y5	0,497	0.3061	Valid
Y6	0,678	0.3061	Valid
Y7	0,513	0.3061	Valid
Minat Preferensial (Y3)			
Y8	0,719	0.3061	Valid
Y9	0,71	0.3061	Valid
Y10	0,85	0.3061	Valid
Y11	0,79	0.3061	Valid
Y12	0,529	0.3061	Valid
Minat Eksploratif (Y4)			
Y13	0,747	0.3061	Valid
Y14	0,68	0.3061	Valid
Y15	0,436	0.3061	Valid
Y16	0,568	0.3061	Valid
Y17	0,461	0.3061	Valid

Pada pengujian ini peneliti menggunakan aplikasi IBM SPSS 25, dengan hasil berdasarkan dari tabel 4.9 yang dapat dilihat bahwa seluruh butir pernyataan pada variabel Minat Pembelian

(Y) memiliki nilai r-hitung yang lebih besar daripada r-tabel dengan nilai angka 0,3061. Hal ini menunjukkan bahwa semua pernyataan pada variabel Minat Pembelian adalah valid dan sudah dapat diakui dan digunakan sebagai instrumen penelitian.

Uji Reabilitas

Hasil Uji Pretest Reabilitas pada Variabel X (Hygiene dan Sanitasi)

Case Processing Summary		N	%
Cases	Valid	30	100.0
	Excluded ^a	0	.0
	Total	30	100.0

a. Listwise deletion based on all variables in the procedure.

Reliability Statistics	
Cronbach's Alpha	N of Items
.939	27

Berdasarkan dari tabel 4.10, peneliti sudah melakukan pengujian reabilitas untuk variabel *hygiene* dan Sanitasi, Nilai *Cronbach's Alpha* yang telah diuji menggunakan IBM SPSS 25 adalah 0.939 yang dimana nilai tersebut adalah lebih besar dari nilai 0,6. Oleh karena itu, kuesioner pada variabel *hygiene* dan sanitasi (X) yang telah dibuat oleh peneliti dapat dikatakan reliabel karena sudah memenuhi syarat dari *Cronbach's Alpha*.

Hasil Uji Pretest Reabilitas pada Variabel Y (Minat Pembelian)

Case Processing Summary		N	%
Cases	Valid	30	100.0
	Excluded ^a	0	.0
	Total	30	100.0

a. Listwise deletion based on all variables in the procedure.

Reliability Statistics	
Cronbach's Alpha	N of Items
.911	17

Berdasarkan dari tabel 4.11, peneliti sudah melakukan pengujian reabilitas untuk variabel minat pembelian (Y), Nilai dari *Cronbach's Alpha* yang telah diuji menggunakan IBM SPSS 25 adalah 0.911 yang dimana nilai tersebut adalah lebih besar dari nilai 0,6. Oleh karena itu, kuesioner pada variabel minat pembelian (Y) yang telah dibuat oleh peneliti dapat dikatakan reliabel karena sudah memenuhi syarat dari *Cronbach's Alpha*.

Uji Normalitas

Hasil Uji Normalitas One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

Unstandardized Residual		
N		
100		
Normal Parameters ^{a,b}		
Mean		.0000000
Std.		3.46475322
Deviation		
Most Extreme Absolute		.059
Differences	Positive	.051
	Negative	-.059
Test Statistic		.059
Asymp. Sig. (2-tailed)		.200 ^{c,d}
Point Probability		.000

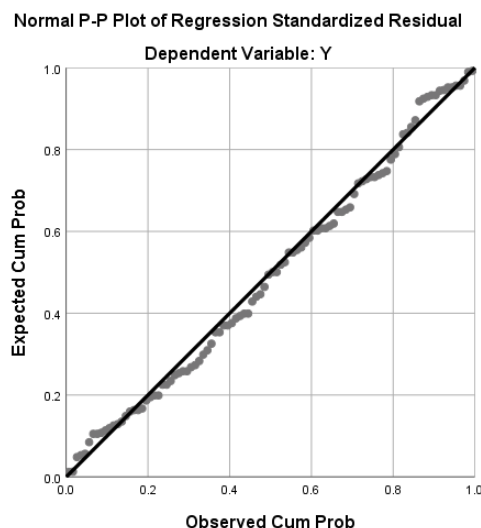
a. Test distribution is Normal.

b. Calculated from data.

c. Lilliefors Significance Correction.

d. This is a lower bound of the true significance.

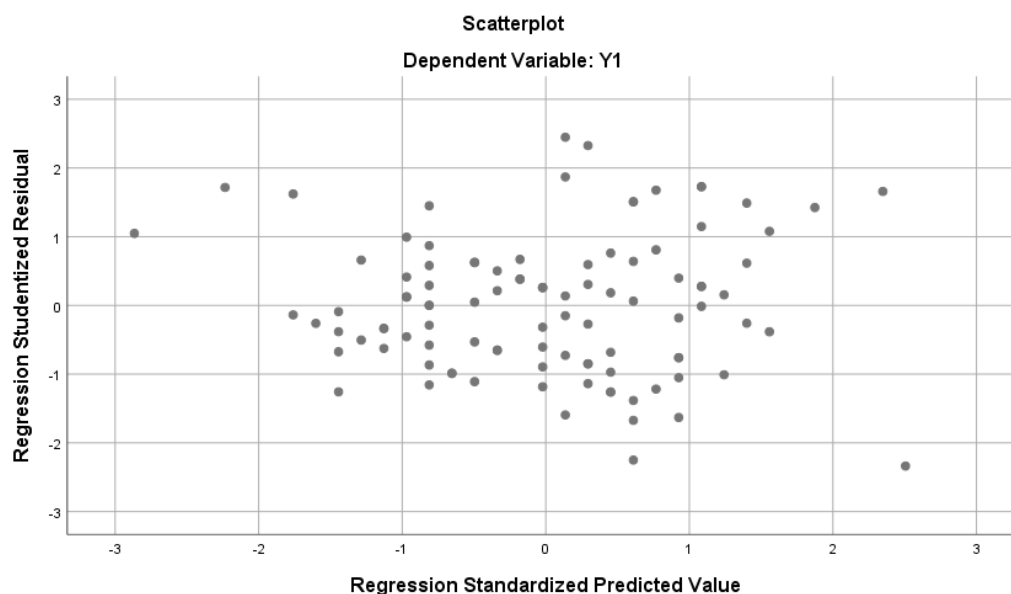
Menurut Priyatno (2017:114) menyatakan bahwa residual berdistribusi normal jika nilai signifikansi lebih besar dari 0,05. Pada tabel ini dapat disimpulkan bahwa nilai signifikansi ialah $0,200 > 0,05$ yang artinya penelitian ini memiliki pendistribusian data yang berjalan secara normal karena nilai dari signifikansi yang lebih besar dari 0,05.



Gambar 2 Uji Normal Probabilty Plot

Selain itu, untuk menguji normalitas data dapat dilihat melalui normal *probability plot*. Pada gambar 8, data yang menyebar pada sekitar garis diagonal dan mengikuti arah garis diagonal, sehingga dapat diasumsikan bahwa model regresi ini memiliki pola distribusi yang normal. Hal ini bertujuan untuk mendukung hasil dari pengujian dengan menggunakan *kolmogorof-smirnow* yang sudah dilakukan sebelumnya. (Manua, Engka, & Tolosang, 2018)

Uji Heterokedastisitas



Pada uji heteroskedastisitas ini menunjukkan bahwa titik-titik yang ada pada gambar scatterplot didistribusikan secara tidak beraturan atau acak pada tabel atas dan dibawah angka 0 pada sumbu Y dan kemudian data diatas menunjukkan titik-titik yang ada tidak hanya mengumpul di bagian bawah dan diatas saja dan tidak membentuk suatu pola yang artinya model regresi pada penelitian ini tidak memiliki heteroskedastisitas.

Model	Coefficients ^a				
	Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig.
	B	Std. Error	Beta		

1	(Constant)		4,463	2,201		2,028	0,045
	Hygiene dan Sanitasi		-0.085	0,025	-0,132	-1,275	0,206

a. Dependent Variable: Abs_RES

Selain itu, Uji heteroskedastisitas yang dilakukan dengan menggunakan uji glejser dengan syarat nilai signifikansi harus $>0,05$ yang bertujuan untuk mengidikasikan tidak terjadinya heterokedastisitas. Uji Glejser ini dilakukan dengan menggunakan IBM SPSS 25 yang didapatkan dari tabel diatas, dimana hasil dari pengujian diatas menunjukan nilai signifikansinya sebesar 0,206. Artinya nilai signifikansi 0,206 lebih besar dari 0,05 dan dapat disimpulkan bahwa data yang digunakan dalam penelitian ini tidak terdapat heteroskedastisitas.

Uji Regresi Linear Berganda

**Hasil Uji Regresi Linier Sederhana
Coefficients^a**

Model		Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig.
		B	Std. Error	Beta		
1	(Constant)	23.105	6.321		3.655	.000
	X1	.421	.055	.610	7.614	.000

a. Dependent Variable: Y1

Analisis regresi linear memiliki tujuan untuk menguji hubungan antar variabel X terhadap variabel Y. Berdasarkan dari tabel 4.13, hasil dari uji regresi linear sederhana yang terdapat pada tabel diatas menunjukan bahwa nilai constant (a) adalah 23,105 , sedangkan nilai dari X (b) adalah 0,963 yang maka persamaan regresinya adalah:

$$Y = a + bX$$

$$Y = 23,105 + 0,421X$$

Nilai dari variabel minat pembelian (Y) adalah sebesar 23.105 yang merupakan nilai konstanta atau keadaan saat variabel minat pembelian belum dipengaruhi oleh variabel *hygiene* dan sanitasi. Nilai dari variabel X sebesar 0.421 yang berarti setiap kenaikan 1% nilai dari variabel *hygiene* dan sanitasi akan mempengaruhi nilai dari variabel minat pembelian sebesar 0.421 secara positif dengan asumsi bahwa variabel lain tidak diteliti.

Uji T

**Table 4.16
Hasil Uji T**

Coefficients^a

Model	Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig.
	B	Std. Error	Beta		

1	(Constant)	23.105	6.321		3.655	.000
	X1	.421	.055	.610	7.614	.000

a. Dependent Variable: Y1

Jika probabilitas dari $H_a > 0,05$ maka dinyatakan tidak signifikan dan jika probabilitas dari $H_a < 0,05$ maka dapat dinyatakan signifikan. Berdasarkan dari tabel diatas, nilai signifikansi ialah sebesar $0,000 < 0,05$. Oleh karena itu, dapat peneliti simpulkan bahwa variabel X berpengaruh terhadap variabel Y. Dan berdasarkan dari tabel diatas memperoleh hasil dari nilai T hitung sebesar $7.614 > T$ tabel 1.660 dan dapat disimpulkan bahwa variabel X berpengaruh terhadap variabel Y. (Ghozali, 2018)

KESIMPULAN

Tujuan dari pada penelitian ini ialah untuk melihat apakah ada pengaruh *hygiene* dan sanitasi terhadap minat pembelian di Restoran Eka Rasa, Jakarta Barat. Kesimpulan dari penelitian ini adalah berdasarkan dari *pretest* dari total 30 responden melalui penyebaran kuesioner menunjukan bahwa semua instrument pernyataan yang ada di setiap variabel dinyatakan *valid* dan *reliable*. Selanjutnya hasil statistik deskriptif variabel X dapat disimpulkan bahwa seluruh jawaban yang sudah disebarkan kepada 100 responden dinyatakan sangat setuju dengan pada pernyataan Restoran Eka Rasa memiliki air yang tidak berbau pada indikator *water-supply* dengan hasil dari rata-rata tertinggi yaitu 4,40 dan untuk variabel Y dapat disimpulkan bahwa rata-rata dari responden sangat setuju terhadap pernyataan pada indikator minat referensial, yakni responden ingin mengajak teman dan kerabat untuk makan di Restoran Eka Rasa, Jakarta Barat dengan nilai rata-rata 4,39. Selanjutnya hasil dari uji asumsi klasik yaitu uji normalitas dengan hasil *asympt sig.* $0,200 > 0,05$, yang artinya data penelitian terdistribusikan dengan normal dan hasil dari uji heteroskedastisitas menyatakan bahwa titik tidak mengumpul hanya ada dibawah ataupun atas dan tidak membentuk suatu pola, maka hal itu menunjukan bahwa model regresi tidak terjadi heteroskedastisitas. Selanjutnya uji Analisis Regresi Linear Sederhana menyatakan bahwa pengaruh dari variabel X memiliki pengaruh yang positif terhadap variabel Y. Setelah itu, terdapat hasil dari uji Koefisien Determinasi yang menyatakan bahwa variabel X memiliki pengaruh sebesar 62.8% terhadap variabel Y. Yang terakhir, Hasil dari uji F menyatakan bahwa nilai F hitung dari penelitian ini adalah 57.969 dengan nilai sig. $0,000 < 0,005$ yang artinya model regresi dapat digunakan untuk memprediksi variabel X terhadap variabel Y dan hasil dari uji T menyatakan bahwa T hitung $7.614 > T$ tabel 1.660 yang disimpulkan bahwa variabel *hygiene* dan sanitasi berpengaruh terhadap variabel minat pembelian.

DAFTAR PUSTAKA

- Susandini, D. Y. (2021). Pengaruh Higienis Rumah Makan Terhadap Kepuasan Pengunjung (Study Kasus Di Rumah Makan Sate Rembiga Ibu Sinnaseh. *Universitas Islam Negeri Mataram* .
- Sugiyono. (2014). Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif,. Kualitatif, Dan R&D. *Alfabeta*.
- Ghozali, I. (2018). Aplikasi Analisis Multivariate Dengan Program Ibm Spss. 25.
- Saleh R, M. (2021). Analisis Pengaruh Suasana Restoran Dan Lokasi Terhadap Minat Beli Konsumen Pada Restoran Limbung Mas Indah Kabupaten Gowa. *Jurnal Manajemen Perbankan Keuangan Nitro*.
- Aprilia, D. N. (2016). Pengaruh Hygiene Pengolahan Makanan Terhadap Kualitas Makanan Di Hotel Aston Rasuna Jakarta. *Jurnal Hospitality Dan Pariwisata*, 216-227.
- Cassia Sukmana, N., Jadmika Chandra, V., & 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.

- Hadi Atmoko, P. (2017). Peningkatan Higiene Sanitasi Sebagai Upaya Menjaga Kualitas Makanan Dan Kepuasan Pelanggan Di Rumah Makan Dhamar Palembang.
- Nurmala, Sinari, T., Lilianti, E., Jusmany, Emilda, Arifin, A., & Novalia, N. (2022). Usaha Kuliner Sebagai Penggerak Umkm Pada Masa Pandemi Covid-19. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*.
- Sugiyono. (2014). Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif,. Kualitatif, Dan R&D. *Alfabeta*.
- Suparmi, & Fauziah, R. (2022). Penerapan Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Dan Pengetahuan Penjamah Makanan. *Jambura Health And Sport Journal*.