

**PENGARUH *HYGIENE* TERHADAP KUALITAS MAKANAN
KARYAWAN DI THE AXANA HOTEL PADANG**

SKRIPSI

*Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Memperoleh Gelar Sarjana Sains Terapan
(S.ST) Universitas Negeri Padang*



Oleh:

**DENISA FITRI
NIM.19135171/2019**

**PROGRAM STUDI D4 MANAJEMEN PERHOTELAN
DEPARTEMEN PARIWISATA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2023**

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

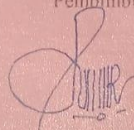
PENGARUH HYGIENE TERHADAP KUALITAS MAKANAN
KARYAWAN DI THE AXANA HOTEL PADANG

Nama : Denisa Fitri
NIM/BP : 19135171/2019
Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan
Departemen : Pariwisata
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Agustus 2022

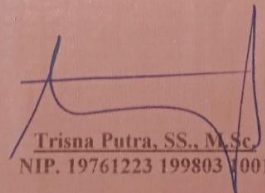
Disetujui Oleh:

Pembimbing



Lise Asnur, S.Pd., M.Pd.
NIP. 196608221990102001

Kepala Departemen Pariwisata FPP UNP



Trisna Putra, SS., M.Sc.
NIP. 19761223 199803 1001

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Dinyatakan Lulus Setelah dipertahankan di Depan Tim Penguji Skripsi Program
Studi D4 Manajemen Perhotelan Departemen Pariwisata
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang

Judul : Pengaruh Hygiene terhadap Kualitas Makanan Karyawan
di The Axana Hotel Padang
Nama : Denisa Fitri
NIM/BP : 19135171/2019
Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan
Departemen : Pariwisata
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Agustus 2022

Nama

Tanda Tangan

1. Ketua : Lise Asnur, S.Pd., M.Pd.

1. 

2. Anggota : Dr. Yuliana, SP., M.Si.

2. 

3. Anggota : Yuke Permata Lisna, S.ST., M.Par.

3. 



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG

FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
DEPARTEMEN PARIWISATA

Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131

Telp. (0751)7051186

Email : pariwisata@fpp.unp.ac.id

Laman : <http://pariwisata.fpp.unp.ac.id>

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini

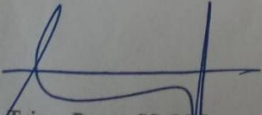
Nama : Denisa Fitri
NIM/TM : 19135171 / 2019
Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan
Departemen : Pariwisata
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya yang berjudul,

“Pengaruh Hygiene terhadap Kualitas Makanan Karyawan di The Axana Hotel Padang” adalah benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu saat terbukti saya melakukan plagiat, maka saya bersedia di proses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan hukum dan ketentuan yang berlaku, baik di Universitas Negeri Padang maupun di masyarakat negara.

Demikianlah pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Diketahui,
Kepala Departemen Pariwisata


Trisna Putra, SS, M.Sc
NIP. 19761223 199803 1001

Saya yang menyatakan,



Denisa Fitri
NIM. 19135171

ABSTRAK

Denisa Fitri. 2023. Pengaruh Hygiene terhadap Kualitas Makanan karyawan di The Axana Hotel Padang, Skripsi D4 Manajemen Perhotelan, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini berawal dari pengamatan peneliti tentang kualitas makanan di The Axana Hotel Padang, kemudian peneliti menemukan beberapa masalah terkait hygiene makanan, cita rasa menu, variasi makanan, cara penyajian makanan dan kebersihan dari makanan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh hygiene terhadap kualitas makanan karyawan di The Axana Hotel Padang.

Jenis penelitian ini adalah kuantitatif dengan pendekatan asosiatif kausal dengan metode survey. Populasi dan sampel dalam penelitian ini adalah karyawan FnB Departemen sebanyak 32 orang. Teknik pengambilan sampel menggunakan sampel jenuh. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan menyebarkan angket/kuisisioner kepada karyawan FnB Departemen di The Axana Hotel Padang, yang telah diuji validitas dan reliabilitasnya. Tahap pengolahan data dilakukan kegiatan seperti merancang struktur data, pengkodean, editing dan pengentrian data. Uji persyaratan analisis dilakukan uji normalitas, uji homogenitas, linearitas. Pengujian hipotesis dilakukan dengan uji regresi linear sederhana.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa variabel hygiene makanan termasuk kedalam kategori baik (41%) pada rentang $\geq 69 - < 70$. Variabel kualitas makanan pada rentang $\geq 40 - < 41$ termasuk kedalam kategori baik (53%). Hasil uji regresi linear sederhana diperoleh nilai R square sebesar 0,284 dengan sig. $0,002 < 0,05$, Artinya sebesar 28,4% hygiene makanan berpengaruh signifikan terhadap kualitas makanan. Selanjutnya diperoleh hasil persamaan koefisien regresi sebesar 0.387 dengan nilai sig. $0.002 < 0,05$. Artinya setiap peningkatan sebesar 1 satuan hygiene makanan akan meningkatkan 0.387 satuan kualitas makanan.

Kata kunci: Kualitas makanan, Hygiene makanan, The Axana Hotel Padang

KATA PENGANTAR

Puji syukur peneliti ucapkan kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat, hidayah, serta kekuatan sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “**Pengaruh Hygiene terhadap Kualitas Makanan Karyawan di The axana Hotel Padang**”. Skripsi ini dibuat untuk memenuhi persyaratan memperoleh gelar Sarjana Sains Terapan pada Departemen Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Dalam penyusunan skripsi ini tidak terlepas dari dukungan, bimbingan, dan arahan dari berbagai pihak, untuk itu pada kesempatan ini peneliti mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Prof Dra. Asmar Yulastri, M.Pd., Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Bapak Trisna Putra, SS, M.Sc, selaku Kepala Departemen Pariwisata, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Lise Asnur, M.Pd, selaku dosen penasehat akademik dan pembimbing skripsi yang telah memberikan dukungan, membimbing dan memberi arahan.
4. Ibu Dr. Yuliana, SP., M.Si selaku dosen penguji 1 yang telah meluangkan waktunya untuk menguji dan memberi saran yang membangun.
5. Ibu Yuke Permata Lisna, S.ST., M.Par selaku dosen penguji 1 yang telah meluangkan waktunya untuk menguji dan memberi saran yang membangun.
6. Pihak The Axana Hotel Padang yang telah membantu dan memberikan data yang dibutuhkan.

7. Pihak Rocky Hotel Padang yang telah membantu dan memberikan data yang dibutuhkan.
8. Kedua orang tua yang telah banyak memberikan dukungan dan semangat kepada peneliti berupa moril dan materil.

Padang, Agustus 2023

Peneliti

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Identifikasi Masalah	6
C. Batasan Masalah	7
D. Rumusan Masalah.....	7
E. Tujuan Penelitian.....	7
F. Manfaat Penelitian.....	8
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Aspek-aspek Teoritis	9
1. Kualitas Makanan.....	9
2. Hygiene Makanan	11
B. Kerangka Konseptual	14
C. Hipotesis	14
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	16
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	16
C. Variabel Penelitian	16
D. Definisi dan Indikator Operasioanl Variabel.....	17
E. Populasi dan Sampel Penelitian.....	18
F. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data.....	19
G. Instrumen Penelitian.....	19
H. Uji Coba Instrumen Penelitian	22
I. Teknik Analisis Data	24

J. Uji Persyaratan Analisis	25
K. Pengujian Hipotesis	26
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil Penelitian.....	28
1. Deskripsi Karakteristik Responden	28
2. Deskripsi Data	30
3. Uji Persyaratan Analisis	50
4. Pengujian Hipotesis	52
B. Pembahasan	55
1. Hygiene Makanan.....	55
2. Kualitas Makanan.....	56
3. Pengaruh Hygiene Makanan terhadap Kualitas Makanan breakfast pada restoran The Axana Hotel Padang	56
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan.....	58
B. Saran	58
DAFTAR PUSTAKA	60
LAMPIRAN.....	62

DAFTAR TABEL

Tabel	Hal
1. Data Karyawan Fnb departemen The Axana Hotel Padang tahun 2023.....	18
2. Alternatif Jawaban Skala Likert.....	20
3. Kisi-kisi Variabel Penelitian	20
4. Validasi Variabel X dan Y	23
5. Reliabilitas Variabel X dan Y	24
6. Tingkat Pencapaian Responden	25
7. Karakteristik Responden Berdasarkan Umur.....	28
8. Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	29
9. Karakteristik Responden Berdasarkan Lama Bekerja	29
10. Karakteristik Responden Berdasarkan Departemen	30
11. Deskripsi Data Variabel Hygiene Makanan.....	30
12. Tabel Distribusi Responden Variabel Hygiene Makanan.....	31
13. Deskripsi Data Indikator Pemilihan Bahan Baku Makanan	32
14. Tabel Distribusi Responden Indikator Pemilihan Bahan Baku Makanan....	33
15. Deskripsi Data Indikator Penyimpanan Bahan Makanan	34
16. Tabel Distribusi Responden Indikator Penyimpanan Bahan Makanan	34
17. Deskripsi Data Indikator Pengolahan Bahan Makanan	35
18. Tabel Distribusi Responden Indikator Pengolahan Bahan Makanan.....	36
19. Deskripsi Data Indikator Penyimpanan Makanan Jadi	37
20. Tabel Distribusi Responden Indikator Penyimpanan Makanan Jadi	37
21. Deskripsi Data Indikator Pengangkutan Makanan.....	38
22. Tabel Distribusi Responden Indikator Pengangkutan Makanan.....	39
23. Deskripsi Data Indikator Penyajian Makanan	40
24. Tabel Distribusi Responden Indikator Penyajian Makanan.....	40
25. Deskripsi Data Indikator Penjamah Makanan	41
26. Tabel Distribusi Responden Indikator Penjamah Makanan.....	42
27. Deskripsi Data Variabel Kualitas Makanan.....	43

28. Tabel Distribusi Responden Variabel Kualitas Makanan	43
29. Deskripsi Data Indikator <i>Freshness</i>	44
30. Tabel Distribusi Responden Indikator <i>Freshness</i>	45
31. Deskripsi Data Indikator <i>Presentation</i>	46
32. Tabel Distribusi Responden Indikator <i>Presentation</i>	46
33. Deskripsi Data Indikator <i>Well Cooked</i>	47
34. Tabel Distribusi Responden Indikator <i>Well Cooked</i>	48
35. Deskripsi Data Indikator <i>Variety of Food</i>	49
36. Tabel Distribusi Responden Indikator <i>Variety of Food</i>	49
37. Uji Normalitas.....	50
38. Uji Homogenitas	51
39. Uji Linearitas	52
40. Koefisien Determinasi (<i>R square</i>)	53
41. Nilai Signifikansi	53
42. Koefisien Regresi Variabel X terhadap Y.....	54

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Hal
1. Penampilan Makanan Karyawan The Axana Hotel Padang	5
2. Kebersihan Makanan Karyawan The Axana Hotel Padang.....	5
3. Pengangkutan Makanan Karyawan The Axana Hotel Padang	6
4. Kerangka Konseptual.....	14

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Hal
1. Surat Tugas Pembimbing	62
2. Surat Izin Uji Coba	63
3. Surat Balasan Rocky Hotel Padang	64
4. Surat Izin Penelitian	65
5. Surat Balasan The Axana Hotel Padang	66
6. Lembar Kuesioner	67
7. Tabulasi Data Uji Coba	71
8. Hasil Uji Validitas	72
9. Tabulasi Data Penelitian	79
10. Deskripsi Data	80
11. Dokumentasi	84

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Hotel merupakan tempat menginap yang terdiri atas beberapa atau banyak kamar yang disewakan kepada masyarakat umum untuk waktu-waktu tertentu serta menyediakan makanan dan minuman untuk para tamunya. (Hurdawaty dan Parantika, 2018:7). Definisi tersebut jelas menyebutkan bahwa Hotel merupakan suatu industri yang menyediakan jasa pelayanan, yang menjual kamar sebagai produk utama. Selain itu, hotel juga menjual produk berupa makanan dan minuman.

Food & Beverage Department merupakan bagian dari hotel yang bertanggung jawab terhadap kebutuhan pelayanan makanan dan minuman serta kebutuhan lain yang terkait, baik untuk tamu yang menginap atau pun untuk karyawan di hotel tersebut. *Food & beverage department* merupakan aspek penunjang keberhasilan di hotel yang memiliki pendapatan besar kedua setelah penjualan kamar, oleh karena itu *food & beverage department* diharuskan untuk selalu melakukan peningkatan baik dalam pelayanan maupun dalam produk yang dibuat. Salah satu fasilitas yang pengelolaannya berada di bawah tanggung jawab departemen ini adalah penyajian makanan pada kantin untuk karyawan.

Kantin merupakan sebuah tempat yang menjual makanan dan minuman, kantin terdapat pada tempat tertentu seperti kampus, sekolah, kantor, asrama, dan instansi tertentu (KBBI, 2017). Kantin dalam sebuah hotel merupakan

tempat pelayanan makanan dan minuman yang disediakan untuk karyawan yang bekerja, biasanya hotel memberikan jatah satu kali makan untuk karyawan pada satu kali shift kerja. Aspek yang perlu diperhatikan oleh hotel dalam penyajian makanan pada kantin untuk karyawannya agar gizi karyawan terpenuhi dan karyawan menjadi semangat dalam melakukan pekerjaannya, yaitu kualitas makanan yang akan dihidangkan.

Kualitas makanan merupakan totalitas fitur dan karakteristik produk, kualitas produk ini dapat menjadi ciri khas dari sebuah produk yang dihasilkan. Rasa makanan yang nikmat, tampilan makanan yang menambah selera makan, menu yang variatif serta penyajian hidangan pada suhu yang tepat menyebabkan konsumen menjadi puas (Evirasanti dkk, 2016:4350). Kualitas makanan sangat berperan penting dalam memenuhi kebutuhan karyawan, jika karyawan mendapatkan nutrisi yang baik maka kinerja akan meningkat, hal ini juga akan berpengaruh pada kegiatan operasional hotel. Oleh sebab itu kualitas makanan sangat dibutuhkan oleh karyawan sebagai salah satu upaya dalam pencegahan penyakit serta menjaga kondisi tubuh agar tetap sehat. Salah satu faktor penting yang mempengaruhi kualitas makanan yaitu hygiene pada makanan.

Dalam pengelolaan dan penyajian produk makanan yang dilakukan haruslah memperhatikan Hygiene pada makanan yang akan dihidangkan. Menurut Sari *et al* (2019) Hygiene makanan adalah serangkaian tindakan yang dilakukan untuk mencegah terjadinya kontaminasi pada makanan, mulai dari pengolahan bahan baku hingga penyajian makanan kepada konsumen.

Penerapan Hygiene pada makanan termasuk hal penting karena selain akan mempengaruhi kesehatan konsumen, juga akan mempengaruhi citra baik hotel di mata konsumen. Penyelenggaraan makanan yang sehat dan aman untuk konsumen merupakan salah satu faktor penting untuk meningkatkan derajat kesehatan konsumen, oleh karena itu penerapan hygiene makanan harus terjamin setiap saat agar konsumen terhindar dari penyakit atau gangguan kesehatan serta keracunan akibat makanan dan juga untuk meningkatkan kualitas makanan hotel.

The Axana Hotel Padang merupakan salah satu hotel berbintang empat di Kota Padang yang beralamat di Jl. Bundo Kanduang No. 14-16, Kp. Pd., Kec. Padang Barat., Kota Padang, Sumatera Barat. Hotel ini berada di pusat kota sehingga selalu ramai oleh para tamu yang menginap setiap akhir pekan, terutama hari libur dan hari besar lainnya. The Axana Hotel Padang memiliki fasilitas berupa Restoran, *Ballroom*, *Gym*, *Swimming Pool*, dan *Spa*. Jarak hotel dengan pusat kota, pantai, dan beberapa akomodasi penunjang lainnya yang cukup dekat merupakan salah satu faktor yang menjadikan The Axana Hotel Padang sebagai pilihan untuk menginap bagi tamu yang berkunjung ke kota padang.

The axana Hotel Padang memiliki beberapa *outlet* dalam pelayanan makanan dan minumannya, yaitu *Zambrud Sky*, *Kalimaya*, *CTC Lounge*, *room service* dan *banquet* serta kantin untuk karyawannya. Untuk pelayanan dan penyelenggaraan makanan pada karyawan dilakukan di kantin yang berada pada lantai dasar hotel, satu lantai dengan area parkir hotel. Makanan yang disajikan dan dihidangkan oleh hotel kepada karyawan hendaklah

memiliki standar makanan yang baik dan berkualitas yang dapat memberikan kepuasan karyawan. Akan tetapi terkadang makanan yang dihidangkan tidak memenuhi harapan yang diinginkan sehingga mengecewakan atau menimbulkan rasa tidak puas. Kualitas makanan pada kantin hotel harus ditingkatkan dari waktu ke waktu agar tetap memberikan kepuasan kepada karyawan.

Berdasarkan observasi peneliti sewaktu melakukan magang di The Axana Hotel Padang pada bulan Juli 2022-Desember 2022, peneliti melakukan wawancara dengan 10 orang karyawan The Axana Hotel Padang tentang makanan yang di sajikan pada kantin hotel. Sebanyak 7 dari 10 orang karyawan menyatakan menu makanan kurang variatif, karena menu makanan yang disajikan hari ini dan besok sama saja. Dalam permasalahan ini peneliti juga merasakan langsung bahwa menu yang disajikan memang kurang variatif, sehingga karyawan merasa bosan dengan pilihan menu dan lebih memilih membeli makanan diluar hotel. Permasalahan ini termasuk dalam indikator kualitas makanan yaitu *variety of food*. Masalah yang kedua juga peneliti temukan dari hasil wawancara, sebanyak 6 dari 10 karyawan menyatakan makanan yang disajikan memiliki rasa yang kurang enak dan tidak menggugah selera makan. Permasalahan ini termasuk dalam indikator kualitas makanan yaitu *freshness* dalam hal rasa.

Selanjutnya dari hasil observasi di lapangan, peneliti menemukan penampilan dari makanan yang disajikan kurang bersih dan tidak menarik. Hal ini disebabkan oleh karyawan yang mengambil makanan sendiri sehingga

penampilan makanan menjadi berantakan. Permasalahan ini termasuk ke dalam indikator kualitas makanan yaitu *presentation*.



Gambar 1. Penampilan Makanan Karyawan The Axana Hotel Padang

Permasalahan selanjutnya dari hasil observasi peneliti menemukan petugas makanan kantin yang kurang memperhatikan kebersihan mulai dari kebersihan meja tempat penyajian makanan hingga area kantin. Jika hal ini dibiarkan terus menerus, makanan yang disajikan bisa terkontaminasi dan menjadi tidak sehat. Permasalahan ini termasuk dalam indikator hygiene makanan yaitu penyajian makanan.



Gambar 2. Kebersihan Makanan Karyawan The Axana Hotel Padang

Selanjutnya peneliti juga menemukan masalah pada saat pengangkutan makanan dari tempat pengolahan menuju kantin dengan makanan dalam keadaan tidak menggunakan tutup atau di *wrapping*, sehingga bisa menyebabkan makanan menjadi terkontaminasi bakteri. Permasalahan ini termasuk kedalam indikator Hygiene makanan yaitu pengangkutan makanan.



Gambar 3. Pengangkutan Makanan Karyawan The Axana Hotel Padang

Berdasarkan permasalahan yang peneliti uraikan di atas, dapat dilihat bahwa makanan yang dihidangkan tidak memenuhi harapan yang diinginkan oleh karyawan sehingga menimbulkan keluhan dari karyawan. Oleh karena itu, peneliti ingin melakukan penelitian tentang “Pengaruh Hygiene terhadap Kualitas Makanan karyawan di The Axana Hotel Padang”

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka yang menjadi identifikasi masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Menu makanan kurang bervariasi.
2. Rasa makanan kurang enak dan tidak menggugah selera
3. Penampilan makanan kurang bersih dan tidak menarik

4. Kurangnya kebersihan makanan.
5. Petugas penjaga makanan yang kurang memperhatikan kebersihan area sekitar makanan.

C. Batasan Masalah

Untuk lebih terarahnya penelitian ini, peneliti membatasi masalah yang akan diteliti sebagai berikut:

1. Hygiene Makanan
2. Kualitas Makanan
3. Pengaruh Hygiene terhadap Kualitas Makanan breakfast pada Restoran The Axana Hotel Padang

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian diatas maka dapat dirumuskan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Bagaimana Hygiene Makanan pada Restoran The Axana Hotel Padang
2. Bagaimana Kualitas Makanan pada Restoran The Axana Hotel Padang
3. Bagaimana Pengaruh Hygiene terhadap Kualitas Makanan pada Restoran The Axana Hotel Padang

E. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian yang dilakukan adalah untuk menganalisis Pengaruh Hygiene terhadap Kualitas Makanan pada Restoran The Axana Hotel Padang

2. Tujuan Khusus

Tujuan Khusus dari penelitian ini adalah untuk:

- a. Mendeskripsikan Hygiene Makanan pada Restoran The Axana Hotel Padang
- b. Mendeskripsikan Kualitas Makanan pada Restoran The Axana Hotel Padang
- c. Menganalisis Pengaruh Hygiene terhadap Kualitas Makanan pada Restoran The Axana Hotel Padang

F. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

- a. Menambah ilmu pengetahuan terutama hal yang berkaitan dengan cara menjaga kualitas makanan terutama dalam hygiene makanan.
- b. Sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan mata kuliah skripsi.

2. Bagi Hotel

Memberikan informasi tambahan bagi Karyawan FnB dalam Upaya meningkatkan kualitas makanan melalui hygiene makanan.

3. Bagi Departemen

Menambah literatur dan bacaan ilmiah untuk mata kuliah operasional restoran dan tata boga dalam meningkatkan kualitas makanan

4. Bagi Peneliti Lainnya

Sebagai bahan acuan untuk mengkaji lebih lanjut tentang permasalahan yang sejenis.