

DAFTAR DIAGRAM

| | |
|--|----|
| Diagram 4.1: Karakteristik responden berdasarkan jenis kelamin | 16 |
| Diagram 4.2: Karakteristik responden berdasarkan Usia | 17 |
| Diagram 4.3: Karakteristik responden berdasarkan Status | 17 |
| Diagram 4.4: Karakteristik responden berdasarkan durasi bekerja | 18 |
| Diagram 4.5: Karakteristik responden berdasarkan posisi | 19 |
| Diagram 4.6: Tanggapan responden mengenai cara penyimpanan Makanan dilakukan dengan baik agar terhindar dari kontaminasi. | 20 |
| Diagram 4.7: Tanggapan responden mengenai kondisi karyawan selalu bersih sebelum bekerja. | 21 |
| Diagram 4.8: Tanggapan responden mengenai Kualitas produk makanan yang selalu terjamin | 21 |
| Diagram 4.9: Tanggapan responden mengenai karyawan Emillie menggunakan seragam saat akan bekerja | 22 |
| Diagram 4.10: Tanggapan responden mengenai penampilan karyawan terjaga | 23 |
| Diagram 4.11: Tanggapan responden mengenai kebersihan peralatan dapur selalu bersih dan terjaga | 24 |
| Diagram 4.12: Tanggapan responden mengenai Karyawan cepat tanggap dalam menangani permasalahan | 25 |
| Diagram 4.13: Tanggapan responden mengenai supervisor cepat tanggap dalam mengidentifikasi permasalahan | 25 |
| Diagram 4.14: Tanggapan responden mengenai pemeliharaan peralatan dapur dilakukan secara berkala | 26 |
| Diagram 4.15: Tanggapan responden mengenai kondisi lingkungan dapur bersih dari kotoran dan debu | 27 |
| Diagram 4.16: Tanggapan responden mengenai kondisi lingkungan dapur bebas dari hama dan hewan penggerat. | 28 |

| | |
|--|----|
| Diagram 4.17: Tanggapan responden mengenai kondisi lingkungan dapur memiliki suhu ruangan yang ideal | 29 |
| Diagram 4.18: Tanggapan responden mengenai supervisor memberikan instruksi jelas dalam menjaga kebersihan dalam dapur | 30 |
| Diagram 4.19: Tanggapan responden mengenai supervisor memberikan instruksi jelas dalam menjaga kualitas makanan | 30 |
| Diagram 4.20: Tanggapan responden mengenai supervisor melakukan pengecekan rutin dalam penyimpanan bahan makanan | 31 |