

## DAFTAR DIAGRAM

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

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