

ABSTRAK

Analisis Kualitas Makanan yang Disajikan di Kantin Karyawan Hotel Rangkayo Basa Padang

Oleh: Yuta Rinelda Putri

Penelitian ini dilatarbelakangi dengan adanya keluhan-keluhan dari karyawan, salah satu yang peneliti temukan yaitu karyawan mengatakan bahwa rasa dari makanan yang disajikan terkadang terasa asin, variasi dari menu kurang bervariasi dan warna dari makanan pun kurang menarik sehingga karyawan merasa bosan dengan hal tersebut. Tujuan Penelitian ini untuk mengetahui kualitas makanan yang disajikan di kantin karyawan Hotel Rangkayo Basa Padang. Kualitas makanan merupakan salah satu unsur penting yang harus dijaga demi mencapai keberhasilan dalam suatu bisnis yang dapat diterima oleh konsumen yang dapat ditinjau dari segi ukuran, bentuk, warna, konsisten, tekstur, dan rasa. Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini yaitu deskriptif kuantitatif dengan metode survey dengan jumlah responden sebanyak 36 orang karyawan Hotel Rangkayo Basa Padang. Teknik data yang digunakan dalam pengambilan sampel adalah *non probability sampling* dengan jenis *sampling jenuh*. Jenis data yang digunakan yaitu data primer dan data sekunder dengan pengumpulan data menggunakan kuesioner yang disusun sesuai dengan skala likert.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kualitas makanan berdasarkan hari pertama berada pada kategori cukup, namun indikator kualitas makanan berada pada kategori cukup yaitu *Freshness, Presentation, Well cooked, Variety of food*. Kualitas makanan berdasarkan hari kedua berada pada kategori cukup, namun indikator kualitas makanan berada pada kategori cukup yaitu *Presentation, Well cooked* dan *Variety of food*. Kualitas makanan berdasarkan hari ketiga berada pada kategori cukup, namun indikator kualitas makanan berada pada kategori cukup yaitu *Freshness* dan *Presentation*.

Kata Kunci: **Kualitas Makanan Hotel**