

**ANALISIS KUALITAS MAKANAN KARYAWAN
DI PANGERAN BEACH HOTEL PADANG**

SKRIPSI

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



**PUJA PUTRI REDISA
18135039**

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

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

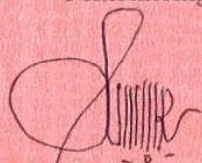
**ANALISIS KUALITAS MAKANAN KARYAWAN DI PANGERAN
BEACH HOTEL PADANG**

Nama : Puja Putri Redisa
NIM/BP : 18135039/2018
Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan
Departemen : Pariwisata
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Februari 2023

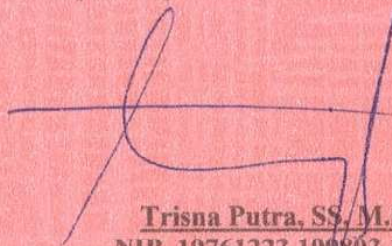
Disetujui Oleh:

Pembimbing



Lise Asnur, 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 : Analisis Kualitas Makanan Karyawan di Pangeran Beach Hotel Padang
Nama : Puja Putri Redisa
NIM/BP : 18135039/2018
Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan
Departemen : Pariwisata
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Februari 2023

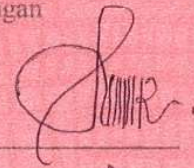
Tim Penguji

Nama

Tanda Tangan

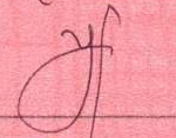
1. Ketua : Lise Asnur, M.Pd.

1.



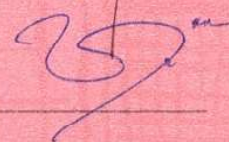
2. Anggota : Dr. Yuliana, SP, M.Si

2.



3. Anggota : Feri Ferdian, S.ST,M.M,Ph.D

3.





KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
DEPARTEMEN PARIWISATA
Jl. Prof. Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
Telp. (0751) 7051186
e-mail : pariwisata@lpp.unp.ac.id

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini

Nama : Puja Putri Redisa
NIM/TM : 18135116/ 2018
Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan
Departemen : Pariwisata
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya yang berjudul,

“Analisis Kualitas Makanan Karyawan di Pangeran Beach 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,

Puja Putri Redisa
NIM. 18135039

ABSTRAK

Puja Putri Redisa. 2023. Analisis Kualitas Makanan Karyawan Di Pangeran Beach Hotel Padang. Skripsi program Studi D4 Manajemen Perhotelan Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini dilakukan karena hasil penelitian sebelumnya banyak terdapat masalah mengenai tidak adanya konsistensi pada daftar menu yang telah dibuat, dan presentasi dari makana tersebut tidak menarik, terlihat pucat dan tidak berwarna, tidak bervariasi dan makanan pun tidak terlihat fresh lagi dan penyajian makanannya pun berantak/ tidak disusun rapi. Tidak adanya garnish dan variasi warna pada makanan tersebut. Untuk melanjutkan masalah yang berkenaan mengenai kualitas makanan karyawan di Pangeran *Beach* hotel padang. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kualitas makanan karywan di pangeran beach hotel padang.

Jenis penelitian ini adalah deskriptif kuantitatif. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh karyawan yang ada di Pangeran *Beach* hotel padang. Teknik pengambilan sampel yang digunakan adalah *Purposive Sampling*. Jumlah sampel pada penelitian ini berjumlah 106 orang. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan cara penyebaran angket (kuesioner) dengan menggunakan skala likert yang telah teruji validitas dan reliabelitasnya. Selanjutnya data dianalisis melalui tabulasi data dan deskriptif data menggunakan presentase.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa: berdasarkan hasil yang diperoleh, bahwa kualitas makanan karyawan di Pangeran *Beach* hotel padang berada pada kategori baik dengan presentase 90,5%. Yaitu : (1) *Freshness* pada kategori baik jika ditinjau dari segi rasa, dan warna dengan presentase 72,64% (2) *Presentation* tergolong pada kategori baik pada penyajian dalam penyusunan makanannya dengan presentase 63,20% (3) *Well Cooked* tergolong pada kategori baik pada suhu makanan yang disajikan dan makanan yang dimasak tidak *overcook* dengan presentase 49,05% (4) *Variety of Food* tergolong pada kategori baik dan varian makanannya sesuai dengan selera karyawan dengan presentase 47,16% .

Kata Kunci :Kualitas Makanan Karyawan, Pangeran Beach Hotel Padang.

KATA PENGANTAR

Puji syukur atas kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya yang telah memberikan banyak kesempatan, sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Analisis Kualitas Makanan Karyawan Di Pangeran Beach Hotel Padang”** ini disusun sebagai syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Sains Terapan pada Departemen Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Banyak hambatan- hambatan dalam penulisan maupun penyusunan skripsi ini yang peneliti temui, akan tetapi berkat bimbingan maupun dorongan dari berbagai pihak maka Peneliti dapat menyelesaikan skripsi ini. Oleh sebab itu melalui kata pengantar ini Peneliti mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd., Ph.D., selaku Dekan Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Bapak Trisna Putra, SS., M.Sc., selaku Ketua Departemen Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Lise Asnur S.Pd.,M.Pd selaku selaku Dosen Penasehat Akademik dan pembimbing telah meluangkan waktu untuk membimbing, mengarahkan, memberi nasihat dan dukungan yang sangat berarti dalam menyusun dan menyelesaikan skripsi ini.
4. Ibu Dr.Yuliana, SP,M.Si, selaku Dosen Penguji 1 yang telah bersedia memberikan arahan, kritikan dan saran.
5. Bapak Waryono ,S.Pd.,MM.Par selaku Dosen Penguji 2 yang telah bersedia memberikan arahan, kritikan dan saran.

6. *Staff* administrasi yang telah membantu peneliti dalam melengkapi surat-surat yang diperlukan pada Departemen Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. *Karyawan* pangeran beach hotel padang yang telah membantu memberikan data yang dibutuhkan.
8. Seluruh Rekan Manajemen Perhotelan angkatan 2018 yang telah memberikan dorongan dan motivasi.
9. Keluarga Besar tercinta terimakasih atas do'a dan dukungan yang telah diberikan sehingga peneliti bisa sampai ketahap ini untuk menyelesaikan perkuliahan pada Departemen Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Semoga bantuan yang telah diberikan diberkahi dan mendapat balasan yang berlipat ganda dari Allah SWT. Akhirnya peneliti juga berharap agar skripsi ini dapat bermanfaat bagi orang banyak.

Padang, Januari 2023

Peneliti

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
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 KERANGKA TEORITIS.....	10
A. Aspek-aspek Teoritis	10
1. Kualitas Makanan.....	10
2. Faktor-faktor yang mempengaruhi Kualitas Makanan.....	11
3. Indikator Kualitas Makanan	13
4. Penelitian relevan	15
B. Kerangka Konseptual	16
C. Pertanyaan Penelitian	17
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	18
A. Jenis Penelitian	18
B. Tempat dan Waktu dan Waktu Penelitian	19
C. Variabel Penelitian	19
D. Definisi Operasional Variabel	19
E. Populasi dan Sampel Penelitian.....	20
1. Populasi Penelitian	20
2. Sampel Penelitian	20
F. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data.....	22
1. Jenis Data.....	22
2. Teknik Pengumpulan Data	22
G. Instrumen Penelitian	23
H. Uji Coba Instrumen Penelitian	24
1. Uji Validitas.....	24
2. Uji Reabilitas	25
I. Teknik Analisis Data	26
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	27
A. Deskripsi Karakteristik Responden	27
1. Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin.....	27
2. Karakteristik Responden Berdasarkan Umur	28
3. Karakteristik Responden Berdasarkan Lama Kerja	28
B. Analisis Deskriptif Variabel Kualitas Makanan	29
1. Analisis Deskriptif Indikator Freshness	30

2. Analisis Deskriptif Indikator Presentation	32
3. Analisis Deskriptif Indikator Well Cooked.....	33
4. Analisis Deskriptif Indikator Variety of Food.....	35
C. Pembahasan	36
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	40
A. Kesimpulan.....	40
B. Saran	40
DAFTAR PUSTAKA	43
LAMPIRAN.....	45

DAFTAR TABEL

Tabel

1. Departemen dan jumlah karyawan di pangeran beach hotel padang.....	2
2. Skala Likert	23
3. Kisi-kisi operasional variabel penelitian.....	23
4. Hasil Uji Validitas	25
5. Hasil Uji Reliabilitas.....	26
6. Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	27
7. Karakteristik Responden Berdasarkan Usia.....	28
8. Karakteristik Responden Berdasarkan Lama Kerja	28
9. Deskripsi Data Total Kualitas Makanan.....	29
10. Distribusi Frekuensi Variabel Kualitas Makanan.....	30
11. Deskripsi Kualitas Makanan dari Indikator Freshness.....	30
12. Distribusi Frekuensi Indikator Freshness.....	31
13. Deskripsi Kualitas Makanan dari Indikator Presentation.....	32
14. Distribusi Frekuensi Indikator Presentation.....	33
15. Deskripsi Kualitas Makanan dari Indikator Well Cooked	33
16. Distribusi Frekuensi Indikator Well Cooked.....	34
17. Deskripsi Kualitas Makanan dari Indikator Variety of Food	35
18. Distribusi Frekuensi Indikator Variety of Food.....	35

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Hal
1. Jadwal Menu karyawan.....	4
2. Makanan yang dihidangkan dikantin karyawan.....	5
3. Kerangka konseptual.....	16

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Perkembangan pariwisata di era globalisasi saat ini memberikan kemajuan ekonomi yang besar bagi setiap negara dengan destinasi wisata didunia. Adapun perkembangan pariwisata yang semakin maju menuntut adanya penyediaan akomodasi yang memadai. Hal ini terlihat dari banyaknya muncul jasa penginapan ataupun hotel yang dibangun untuk pemenuhan kebutuhan tersebut, termasuk semakin pesatnya perkembangan hotel diindonesia salah satunya yaitu kota padang.

Kota padang adalah ibukota dari sumateera barat, Kota padang juga merupakan kota terbesar di Sumatera Barat dan juga sebagai pintu gerbang barat indonesia dari Samudra Hindia. Kota padang yang terkenal akan legenda Malin Kundang dan Siti Nurbaya ini sedang gencar akan pertumbuhan pariwisatanya. Bukan hanya terkenal dengan objek wisatanya yang banyak tetapi juga terkenal dengan makanannya yang populer dikalangan rakyat indonesia seperti Rendang, Sate Padang, Dendeng Balado dan masakan daerah lainnya. Oleh karena itu Kota Padang menjadi salah satu tempat yang menarik untuk dikunjungi oleh wisatawan.

Bisnis perhotelan di Indonesia mengalami peningkatan yang cukup signifikan. Muncul hotel-hotel baru di kota-kota besar dan daerah pariwisata diseluruh wilayah indonesia. Perusahaan hotel adalah salah satu bentuk perdagangan jasa yang menyediakan jasa penginapan dan jasa pelayanan lainnya untuk memenuhi kebutuhan wisatawan, seperti penyediaan makanan, minuman,

spa dan fasilitas rekreasi. Menurut Hurdawaty dan Parantika (2018:7) Hotel merupakan tempat menginap yang disewakan kepada masyarakat umum untuk waktu-waktu tertentu serta menyediakan makanan dan minuman untuk para tamunya. Sejalan dengan perkembangan zaman, usaha perhotelan tidak hanya menyediakan fasilitas penginapan makanan dan minuman saja, tetapi sudah berkembang kepemenuhan kebutuhan lainnya seperti,terapi,hiburan,olahraga dan rekreasi. Perkembangan hotel ini dipengaruhi oleh pesatnya perkembangan wisata disuatu daerah, salah satunya adalah Pangeran *Beach* Hotel Padang.

Hotel Pangeran *Beach* Padang adalah salah satu hotel berbintang empat (****) yang ada dikota padang yang beralamat di Jl.Ir,H.Juanda No.79 Padang,Sumatera Barat. Letaknya yang strategis yaitu dipusat kota dan berdekatan dengan beberapa pusat oleh-oleh serta tempat rekreasi, membuat hotel ini mudah ditemui. Hotel pangeran beach padang memiliki akses 40 menit dari Bandara Internasional Minangkabau, 30 menit dari pelabuhan Teluk Bayur. Hotel Pangeran *Beach* memiliki berbagai macam departemen yang menjalankan operasional hotel dengan baik dengan jumlah karyawan 144 orang. Berikut pembagian Departemen dan jumlah karyawan dipangeran beach hotel padang :

Tabel 1. Jumlah Karyawan Di Pangeran Beach Hotel Padang

No	Departemen	Jumlah Karyawan
1	Accounting / Purchasing	13
2	HRD / Driver	7
3	Sales & Marketing	5
4	Front Office / Bellboy	13
5	Food & Beverage service	21
6	Housekeeping / Laundry	36
7	Engineering	12
8	Security	14

9	Food & Beverage Product	23
	Total Karyawan	144

Sumber : HRD hotel

Dari tabel 1. bisa dilihat bahwa hotel Pangeran *Beach* memiliki karyawan yang cukup banyak sehingga dapat menjalankan operasional dengan baik. Karyawan hotel Pangeran *Beach* merupakan tenaga penggerak yang paling penting bagi hotel sehingga diperlukan kesehatan baik itu jasmani maupun rohani, karena sebuah hotel tidak akan berjalan dengan baik jika karyawan memiliki kesehatan yang tidak baik sehingga hotel harus bertanggung jawab atas kesehatan para karyawannya. Oleh sebab itu langkah awal bagi hotel untuk menjaga kesehatan karyawannya adalah dengan menyediakan makanan yang berkualitas dan mengandung zat gizi sehingga karyawan semangat bekerja di hotel dan yang pastinya harus menjaga kualitas makanan yang akan dikonsumsi oleh karyawan.

Menurut Potter dan Hotchkiss (2012) *food quality* atau kualitas makanan adalah karakteristik kualitas makanan yang diterima oleh konsumen, seperti ukuran, bentuk, warna, konsistensi, tekstur dan rasa. Suatu produk yang memiliki kualitas adalah produk yang dapat memenuhi kebutuhan dan keinginan sesuai harapan konsumen bahkan dapat melebihi apa yang diharapkan oleh konsumen (Khakim *et al*, 2017). Standar kualitas makanan meskipun sulit untuk didefinisikan dan tidak dapat diukur secara mekanik, masih dapat dievaluasi lewat tingkat bahan yang digunakan, rasa dan penampilan dari produk. Kualitas makanan yang dihasilkan harus diawasi dengan baik dan benar dengan memperhatikan faktor-faktor yang mempengaruhi dalam pengawasan mutu atau kualitas makanan.

Berdasarkan definisi di atas, maka kualitas makanan yang dihasilkan dapat ditentukan dari pengolahan makanan yang dimulai dari pengadaan bahan makanan dengan pemilihan bahan baku atau bahan makanan yang segar dengan kualitas yang bagus hingga makanan yang disajikan untuk karyawan. Oleh karena itu, apabila pengelolaan bahan makanan terutama bahan cepat rusak tidak baik diduga berdampak pada kualitas makanan yang dihasilkan.

Kantin yaitu sebuah tempat yang menjual makanan dan minuman, kantin terdapat pada tempat tertentu seperti kampus, sekolah, kantor, asrama dan instansi tertentu (KBBI, 2017). Kantin tersebut menyediakan makanan untuk karyawan di setiap shift karyawan bekerja, biasanya setiap hotel memberikan jatah satu kali makan kepada karyawan dan makanan yang disajikan di kantin di sesuaikan dengan budget hotel. Berikut daftar makanan di hotel pangeran beach padang.

MENU EDR			
SENIN	SELASA	RABU	
AYAM RICA RICA MANADO	DENDENG + KENTANG BALADO	GULAI IKAN SISIAK	
LALAPAN SEGAR	GULAI PUTH BUNCIS TAHU	TUMIS SAWI CAMPUR	
SEMANGKA	PEPAYA	PUDING	KEBINGI
KERUPUK UDANG	KERUPUK LUBI BALADO	KERUPUK PALEMBANG	TELUR GORENG BALADO MUDO
SAMBALADO MERAH	SAMBALADO HIJAU	SAMBALADO MERAH	ANYANG SATYR
			PEPAYA
			KERUPUK PALEMBANG
			SAMBALADO HIJAU
KAMIS	JUMAT	SABTU	
RENDANG AYAM+KACANG MERAH	IKAN NILA GULAI TAUCO	IKAN CAMPUR BALADO	
GULAI DALUN LUBI	TUMIS KACANG PANJANG+ TEMPE SAUS TIRAM	GULAI PAKIS LADO HIJAU	
PISANG	NENAS	SEMANGKA	
KERUPUK UDANG	KERUPUK PALEMBANG	KERUPUK UDANG	
SAMBALADO MERAH	SAMBALADO HIJAU	SAMBALADO MERAH	

Note : Tolong diikuti daily cycle menu karyawan yang tertera diatas

Gambar 1. Jadwal Menu Kantin Karyawan Pangeran Beach Hotel Padang
Sumber : HRD Hotel

Dari daftar menu diatas penulis menemukan bahwa adanya menu makanan yang disajikan tidak sesuai dengan daftar menu yang telah ditetapkan dimana pada

hari senin seharusnya disajikan ayam rica-rica sedangkan disajikan pecel ayam seperti gambar dibawah ini :



Gambar 2. Makanan yang dihidangkan di kantin karyawan

Sumber : Dokumentasi Pribadi 2022

Berdasarkan hasil wawancara peneliti dengan karyawan hotel Pangeran *Beach* pada tanggal 3 juli 2022 pukul 15:00 WIB, menyatakan bahwa tidak adanya konsistensi pada daftar menu yang telah dibuat, menu makanan selalu berubah-ubah dan tidak beraturan. Keluhan lain dari karyawan yaitu porsi makanan yang diberikan tidak cukup, karena makanan yang disajikan diambil sendiri sehingga ada karyawan lain yang mengambil makanan lebih dari porsi yang telah ditetapkan, sehingga sebagian karyawan yang tidak mendapatkan jatah makan siang. Seharusnya ada pihak manajemen yang mengontrol porsi makan karyawan sehingga makanan yang disajikan cukup untuk seluruh karyawan.

Keluhan lain yang peneliti dapatkan pada saat observasi yaitu sayurannya kurang segar. Pada gambar 2. dapat kita lihat bahwa sayur selada pada gambar

tersebut kurang segar dimana ujungnya sudah mulai kecoklatan, dan peneliti mendapatkan keluhan lagi tentang makanannya yaitu buah, dimana buah untuk karyawannya kurang segar seperti semangka yang masih belum terlalu matang masih putih itu disajikan untuk karyawan dan pisang yang sudah mulai kecoklatan. Dan permasalahan yang peneliti temui pada saat wawancara dengan HR Admin bahwa daftar minggu yang dibuat tidak pernah diganti-ganti dan tetap sama sampai adanya keputusan dari chef untuk mengganti daftar menu kantin.

Keluhan lain yang peneliti dapatkan pada saat wawancara yaitu rasa dari makanan yang disajikan tidak enak, terasa hambar dan makanan yang disajikan pun tidak menarik dilihat dari warna makanannya, makanan tidak bervariasi, dan makanan pun tidak terlihat segar lagi.

Berdasarkan beberapa masalah yang peneliti temukan tersebut, peneliti akan menganalisis bagaimana kualitas makanan yang dihasilkan di Pangeran Beach hotel padang yang dibatasi pada kualitas makanan karyawan. Oleh karena itu, peneliti melakukan penelitian yang berjudul **“ANALISIS KUALITAS MAKANAN KARYAWAN DI PANGERAN *BEACH* HOTEL PADANG”**.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, maka dapat diidentifikasi masalah sebagai berikut:

1. Makanan yang disajikan kurang segar di Pangeran *Beach* Hotel.
2. Penyajian makanan yang kurang bersih membuat karyawan tidak nafsu makan di kantin Pangeran *Beach* hotel padang.

3. Makanan yang disajikan kadang tidak sesuai dengan daftar menu yang telah ditetapkan.
4. Warna dan cita rasa makanan tidak bervariasi.

C. Batasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah di atas, maka peneliti memberikan batasan masalah dalam penelitian ini adalah Analisis kualitas makanan karyawan di Pangeran *Beach* hotel padang.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian diatas, maka rumusan masalah dari penelitian ini adalah:

1. Bagaimana analisis kualitas makanan karyawan yang disajikan di Pangeran *Beach* Hotel Padang ditinjau dari *Freshness* bahan makanan?
2. Bagaimana analisis kualitas makanan karyawan yang disajikan di Pangeran *Beach* Hotel Padang ditinjau dari *Presentation* makanan?
3. Bagaimana analisis kualitas makanan karyawan yang disajikan di Pangeran *Beach* Hotel Padang ditinjau dari *Well Cooked*/tingkat kematangannya?
4. Bagaimana analisis kualitas makanan karyawan yang disajikan di Pangeran *Beach* Hotel Padang ditinjau dari *Variety of Food*/varian makanannya?

E. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui Kualitas Makanan Karyawan di Pangeran Beach Hotel Padang.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari penelitian ini adalah untuk menganalisis kualitas makanan karyawan dilihat dari indikator *freshness*, *presentation*, *well cooked*, dan *variety food*.

F. Manfaat Penelitian

1. Bagi Hotel

Sebagai sumber masukan bagi manajemen Pangeran Beach Hotel Padang dalam mengatasi masalah yang berkaitan dengan kualitas makanan karyawan.

2. Bagi Department Pariwisata Universitas Negeri Padang

Menambah dan memperkaya penelitian di Universitas Negeri Padang, khususnya pada Departemen pariwisata program studi D4 Manajemen Perhotelan tentang analisis kualitas makanan karyawan di pangeran beach hotel padang.

3. Bagi Peneliti

Memperluas pengetahuan dan wawasan tentang kualitas makanan karyawan yang baik, serta sebagai syarat menyelesaikan studi dan memperoleh gelar sarjana, dan mengetahui masalah-masalah nyata yang terdapat dalam industri.

4. Bagi Peneliti Lain

Hasil penelitian ini diharapkan menjadi bahan bacaan, bahan perbandingan, serta menjadi informasi yang memadai khususnya bagi pihak terkait lainnya yang membutuhkan serta dapat dapat menarik pengalaman secara tidak langsung.