

**PERSEPSI KARYAWAN TENTANG MENU
DI KANTIN AP PREMIERE HOTEL BATAM**

SKRIPSI

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



Oleh:

**REYSHA JUNIAR
NIM. 19135255**

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

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

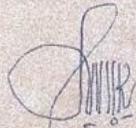
**PERSEPSI KARYAWAN TENTANG MENU DI
KANTIN AP PREMIER HOTEL BATAM**

Nama : Reysha Juniar
NIM/BP : 19135255/2019
Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan
Departemen : Pariwisata
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Agustus 2023

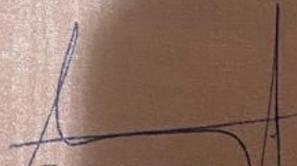
Disetujui Oleh:

Penibimbing



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

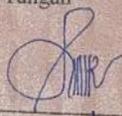
Judul : Persepsi Karyawan Tentang Menu di Kantin AP Premier Hotel Batam
Nama : Reysha Juniar
NIM/BP : 19135255/2019
Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan
Departemen : Pariwisata
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Agustus 2023

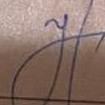
Nama

Tanda Tangan

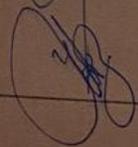
1. Ketua : Lise Asnur, S.Pd, M.Pd

1. 

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

2. 

3. Anggota : Yuke Permata Lisna, SST, 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 : Reysha Juniar
NIM/TM : 19135255 / 2019
Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan
Departemen : Pariwisata
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

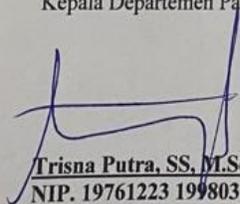
Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya yang berjudul,

“Persepsi Karyawan Tentang Menu di Kantin AP Premier Hotel Batam” 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,


Reysha Juniar
NIM. 19135255

ABSTRAK

Reysha Juniar. 2023. *Persepsi Karyawan Tentang Menu di Kantin AP Premier Hotel Batam, Skripsi, D4 Manajemen Perhotelan, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang*

Penelitian ini berawal dari hasil observasi pra penelitian yang dilakukan peneliti dengan cara melakukan percakapan singkat dengan beberapa karyawan di AP Premier Hotel Batam mengenai menu karyawan yang disediakan oleh hotel. Berdasarkan hasil percakapan tersebut, peneliti mendengarkan beberapa komentar karyawan mengenai menu yang disajikan setiap harinya, seperti karyawan terkadang sering tidak dapat makan, menu makanan yang sudah dingin, buah-buahan yang di hidangkan kurang segar, menu makanan yang disajikan di kantin karyawan kurang bervariasi seperti disetiap weekend. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui persepsi karyawan mengenai menu di kantin AP Premier Hotel Batam.

Jenis penelitian ini adalah deskriptif kuantitatif dengan metode survei. Jumlah sampel yaitu sebanyak 55 orang. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan komunikasi tidak langsung melalui kuisioner (angket) dengan menggunakan skala *likert* yang telah teruji validitas dan reliabilitasnya. Uji coba instrument dilakukan dengan uji validitas, uji reliabilitas. Teknik analisis dilakukan menggunakan bantuan program komputer SPSS versi 26.00.

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka didapatkan hasil sebagai berikut: (1) Variabel menu karyawan secara umum bisa dikategorikan buruk dengan persentase sebesar 67,27% dan 20% dalam cukup baik. (2) Indikator standar porsi berada pada kategori buruk dengan persentase sebesar 49,1% dan 34,5% pada kategori cukup baik. (3) Indikator standar resep secara umum dalam kategori buruk dengan persentase 54,5% dan 30,9% dalam kategori cukup baik. (4) Indikator standar bumbu dikategorikan buruk dengan persentase 54,5% dan 30,9 dalam kategori cukup baik. (5) Indikator standar kualitas dikategorikan buruk dengan persentase 63,6% dan 20% dalam kategori cukup baik. Maka menu karyawan di AP Premier Hotel Batam dikategorikan buruk, yang membutuhkan perbaikan dan memerlukan perhatian dari pihak manajemen.

Kata Kunci : Menu, Karyawan Institusi, Kantin

KATA PENGANTAR

Puji Syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa karena berkat Rahmat dan Bimbingan-Nya peneliti dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “*Persepsi Karyawan tentang Menu di Kantin AP Premier Hotel Batam* “ Skripsi ini diajukan untuk memenuhi Sebagian persyaratan penyelesaian tugas akhir pada Program Studi D4 Manajemen Perhotelan, 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 tugas akhir ini. Oleh sebab itu melalui kata pengantar ini Peneliti mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ibu Prof. Asmar Yulastri, M.Pd, PhD, 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, S.Pd, M.Pd, Selaku dosen pembimbing tugas akhir yang telah berkenan membimbing, serta bersedia meluangkan waktunya untuk dapat memberikan bimbingan.
4. Ibu Dr. Retnaningtyas Susanti, S. Ant, M.Sc Selaku Dosen Pembimbing Akademik yang telah memberikan arahan dan kritik.
5. Ibu Dr. Yuliana, SP, M.Si sebagai dosen penguji 1 yang telah meluangkan waktu nya untuk menguji dan memberikan saran yang membangun.

6. Ibu Yuke Permata Lisna, SST, M.Par sebagai dosen penguji 2 yang telah meluangkan waktu nya untuk menguji dan memberikan saran yang membangun
7. Staff administrasi yang telah membantu peneliti dalam melengkapi surat-surat yang di perlukan pada Departemen Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
8. Pihak AP Premier Hotel Batam yang telah mengizinkan dan membantu memberikan data.
9. Orang Tua dan keluarga yang selalu memberikan dukungan baik dalam bentuk moral maupun material.

Semoga bantuan yang telah diberikan mendapat berkah dan balasan yang berlipat ganda dari Tuhan Yang Maha Esa. Akhirnya peneliti juga berharap agar skripsi ini dapat bermanfaat bagi orang banyak

Padang, Agustus 2023

Peneliti

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR TABEL	viii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah.....	9
C. Batasan Masalah	9
D. Rumusan Masalah.....	9
E. Tujuan Penelitian	10
F. Manfaat Penelitian	10
BAB II ASPEK-ASPEK TEORI	
A. Aspek-Aspek Teori	
1. Penyelenggaraan Makanan Institusi	12
2. Karakteristik Penyelenggaraan Makanan	14
3. Menu	15
4. Siklus Menu	16
5. Struktur Menu	16
6. Perencanaan Menu	17
7. Indikator Menu	19
B. Kerangka Konseptual.....	23
C. Pertanyaan Penelitian.....	23
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	24
B. Waktu dan Tempat Penelitian	24
C. Variabel Penelitian	25
D. Defenisi Operasional Variabel.....	25
E. Populasi dan Sampel Penelitian.....	27
F. Jenis Data dan Teknik Pengumpulan Data	29
G. Instrumen Penelitian	29
H. Uji Coba Instrumen	31
I. Teknik Analisis Data	34
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Deskripsi karakteristik Responden	36
1. Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis kelamin	37
2. Karakteristik Responden Berdasarkan Usia	37
3. Karakteristik Responden Berdasarkan Lama Bekerja	38
4. Karakteristik Responden Berdasarkan Jabatan	38
5. Karakteristik Responden Berdasarkan Departemen	39
B. Analisis Deskriptif Data Susunan Menu Kantin Karyawan Di AP Premier Hotel Batam	40

1. Indikator Standar Porsi.....	42
2. Indikator Standar Resep	44
3. Indikator Standar Bumbu	46
4. Indikator Standar Kualitas.....	49
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan.....	53
B. Saran	53
DAFTAR PUSTAKA.....	54

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Daftar Hotel di Kota Batam	3
2. Jumlah Karyawan di AP Premier Hotel Batam	27
3. Pilihan Jawaban Skala Likert.....	30
4. Kisi - kisi Operasional Variabel.....	30
5. Hasil Analisis Validitas.....	32
6. Teknik Klasifikasi Data.....	34
7. Menentukan Skor Rata Ideal.....	35
8. Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	36
9. Karakteristik Responden Berdasarkan Usia.....	37
10. Karakteristik Responden Berdasarkan Lama Bekerja.....	38
11. Karakteristik Responden Berdasarkan Jabatan	38
12. Karakteristik Responden Berdasarkan Departemen.....	39
13. Analisis Data Menu Karyawan	40
14. Hasil Deskripsi Data Variabel Menu Karyawan.....	41
15. Analisis Data Indikator Standar Porsi	42
16. Hasil Deskripsi Data Indikator Standar Porsi	43
17. Analisis Data Indikator Standar Resep	44
18. Hasil Deskripsi Data Indikator Standar Resep.....	44
19. Analisis Data Indikator Standar Bumbu	46
20. Hasil Deskripsi Data Indikator Standar Bumbu.....	48
21. Analisis Data Indikator Standar Kualitas	49
22. Hasil Deskripsi Data Indikator Standar Kualitas	50

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Jadwal Menu Kantin Karyawan AP Premier Hotel Batam.....	6
2. Menu Makanan Kantin Karyawan AP Premier Hotel Batam	7
3. Kerangka Konseptual	22
4. Histogram Kurva Normal Sebaran Pada Menu Karyawan	39
5. Histogram Kurva Normal Pada Menu Karyawan Terkait Standar Porsi	41
6. Histogram Kurva Normal Pada Menu Karyawan Terkait Standar Resep	43
7. Histogram Kurva Normal Pada Menu Karyawan Terkait Standar Bumbu	46
8. Histogram Kurva Normal Pada Menu Karyawan Terkait Standar Kualitas	48

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Kuisisioner Uji Coba.....	58
2. Uji Coba Validitas dan Reabilitas	64
3. Tabulasi Instrumen Penelitian.....	76
4. Validitas dan Reabilitas Penelitian.....	79
5. Data Responden.....	86
6. Deskripsi Data (Klasifikasi Skor)	87
7. Analisis Deskriptif Penelitian	92
8. Surat Izin Melakukan Penelitian	95
9. Surat Izin Balasan Melakukan Penelitian.....	96
10. Jadwal Menu Perminggu.....	97
11. Dokumentasi Penelitian	100

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan terbesar di dunia yang terdiri dari 13.466 pulau dan memiliki garis pantai terpanjang kedua di dunia setelah Kanada (ilmutahuumum.com, 2016). Keindahan alam yang terbentang dari Sabang hingga Merauke, ditambah dengan keanekaragaman hayati dan budaya yang tinggi, menjadikan Indonesia sebagai salah satu negara yang memiliki potensi wisata yang besar.

Industri pariwisata Indonesia merupakan salah satu sumber devisa negara, memiliki potensi dan memberikan kontribusi yang besar dalam mendongkrak pertumbuhan ekonomi negara. Pariwisata di Indonesia dapat dengan mudah dikembangkan dengan meningkatkan infrastruktur, keamanan dan pengelolaan yang baik, sehingga mampu menciptakan industri pariwisata yang diminati dan memuaskan baik wisatawan lokal maupun mancanegara. Dengan demikian akan timbul rasa ingin melakukan perjalanan kembali, dengan kata lain akan memberikan dampak positif bagi masyarakat dan negara. Menurut (Rotua, 2016), pariwisata akhir-akhir ini terus berkembang terutama di daerah-daerah yang memiliki potensi alam sebagai sumber pariwisata dan perhotelan.

Industri perhotelan merupakan tempat yang menyediakan berbagai fasilitas seperti akomodasi untuk tamu, penyediaan makanan dan minuman, serta fasilitas lain yang melengkapi dan menunjang kepuasan

tamu. Pariwisata dan perhotelan memiliki hubungan yang sangat erat dalam dunia pariwisata, khususnya di Indonesia. Dengan berkembangnya industri perhotelan, jika pada awalnya hotel hanya menyediakan kamar atau penginapan, kini muncul berbagai layanan baru, dan hotel menggabungkan produk dan layanan dari industri jasanya, seperti hotel di Batam, Kepulauan Riau (Febriyanti et al., 2021)

Kota Batam merupakan kota terbesar di Provinsi Kepulauan Riau Indonesia. Batam memiliki letak yang strategis yaitu di titik persilangan pelayaran internasional, menjadikan Batam sebagai Zona Perdagangan Bebas (Free Trade Zone). Batam dekat dengan Singapura dan Malaysia, yang membuat industri pariwisata Batam meningkat dari tahun ke tahun. Industri yang sangat berperan penting adalah pariwisata khususnya perhotelan. Perhotelan adalah industri yang berurusan dengan layanan dan layanan. Industri perhotelan merupakan industri yang berkembang sangat pesat (Appruchito:2017)

Di Kota Batam terdapat banyak hotel dengan berbagai jenis. Hotel – hotel tersebut menawarkan berbagai fasilitas unggulan sesuai dengan jenis hotel. Daftar hotel di Kota Batam dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 1. Daftar Hotel Di Kota Batam

Nama Hotel	Lokasi
Batam Marriot Hotel Harbour Bay	Harbour Bay Downtown, Jalan Duyung, Sungai Jodoh
Aston Inn Gideon Batam	Jalan Penuin Centre Lubuk Baja
Nongsa Point Marina & Resort Batam	Jalan Hang Lekiu, Sambau Nongsa
Harris Resort Waterfront Batam	Waterfront city, Jalan KH. Ahmad Dahlan
AP Premier Batam	Jalan Duyung, Sungai Jodoh Batu Ampar

Dari tabel diatas dapat terlihat bahwa terdapat cukup banyak hotel di Kota Batam dengan berbagai jenis klasifikasi. Salah satu hotel berbintang yang terdapat di Kota Batam yaitu AP Premier Batam (****). Berlokasi sangat strategis dekat dengan tempat wisata dan mudah dijangkau oleh kendaraan umum serta memiliki akses sekitar 35 menit dari Bandara Hang Nadim. Selain itu, hotel ini dekat dengan pusat perbelanjaan yaitu Nagoya Citywalk Bata, dan hanya berjarak sekitar 2,5 kilometer dari Harbour Bay Batam.

AP Premier Hotel Batam adalah hotel bintang 4 yang didirikan pada tanggal 24 Maret 1997 (Awal berdiri dengan nama Novotel

Batam) dan diresmikan oleh Mr. George Pattenote sebagai General Manager, beserta Bapak Anas selaku wakil pemilik hotel atau owner PT. Graha Seraya Batam. AP Premier Hotel Batam memiliki beberapa departemen dalam menjalankan operasionalnya sehari – hari. Total karyawan yang dimiliki oleh AP Premier Hotel Batam yaitu 63 orang.

Karyawan pada AP Premier Hotel Batam ditambah dengan *daily worker*. Karyawan merupakan asset berharga bagi sebuah perusahaan yang memiliki tanggung jawab besar atas kerjanya. Karyawan sebagai pihak yang menjalankan di bidang operasional dan non operasional hotel diharapkan memiliki kesehatan yang baik, karena sebuah hotel tidak dapat berjalan dengan baik apabila karyawan dalam keadaan kurang sehat sehingga menyebabkan produktivitas kerja menjadi kurang maksimal. Oleh karena itu, makanan yang sehat sangat diperlukan sebagai salah satu upaya pencegahan dari berbagai penyakit di masa yang akan datang serta menjaga kondisi tubuh agar tetap produktif dan sehat.

Menu adalah hidangan makanan yang disajikan pada saat menjelang makan. Menu makan siang dapat dibagi menjadi 2 meliputi kualitas dan kuantitas menu dari kualitas meliputi warna, rasa, suhu, bentuk, dan penyajian makanan sedangkan kuantitas menu meliputi porsi, jumlah makanan. Pada waktu perencanaan menu makanan perlu pula diperhatikan ketersediaan bahan makanan disamping faktor selera dan nilai gizi. Dalam merencanakan suatu menu hendaknya ditentukan terlebih dahulu macam menu yang diinginkan, menu pilihan atau menu

standar. menu standar adalah menu yang digunakan untuk penyelenggaraan makanan dengan jangka waktu cukup panjang antara 10 hari atau sampai 30 hari.

Menurut Kokom Komariah Marwanti (2018;6) Menu adalah “Susunan hidangan yang disiapkan untuk disajikan sebagai makanan, daftar makanan yang bisa dipesan, misalnya pada suatu pesta atau acara tertentu.”. Untuk itu menggunakan indikator seperti standar porsi, standar resep, standar bumbu dan standar kualitas Makanan karyawan yang disediakan oleh AP Premier Hotel Batam diproduksi di bagian *kitchen* oleh *chef* yang ada disana. Daftar menu karyawan AP Premier Hotel Batam dapat dilihat pada Gambar 1 berikut :

CANTEN MENU					
PERIOD: JANUARY 2023					
MINGGU/1 JANUARY	SINENI/2 JANUARY	SELASA/3 JANUARY	RABU/4 JANUARY	KAMIS/5 JANUARY	JUMAT/6
NASI PUTIH	NASI PUTIH	NASI PUTIH	NASI PUTIH	NASI PUTIH	NASI PL
IKAN BENGKOL GORENG BUMBU	AYAM KARI	AYAM GEPREK	SOTO DAGING	TELUR DADAR PADANG	DENDING
TEMPE MENDOAN	BAKWAN	TAHU GORENG	BAKWAN	TAHU + TEMPE SAMBAL	TERI + KACANG
CAP CAY	ACAR MASAK	TUMIS TOGE + TERI	TELUR REBUS	GULAI NENGA	GULAI PEPA
SAMBAL IJO	SAMBAL MERAH	SAMBAL SETAN	SAMBAL IJO	SAMBAL TERASI	SAMBAL IJ
SEMANGKA	ES CAMPUR	PUDDING PANDAN	BUBUR KETAN HITAM	PEPAYA	CAK
CRACKERS	CRACKERS	CRACKERS	CRACKERS	CRACKERS	CRACK
SABTU/7 JANUARY	MINGGU/8 JANUARY	SINENI/9 JANUARY	SELASA/10 JANUARY	RABU/11 JANUARY	KAMIS/12
NASI PUTIH	NASI PUTIH	NASI PUTIH	NASI PUTIH	NASI PUTIH	NASI PL
TELUR SAMBAL	IKAN TALUCHO MEDAN	AYAM GORENG KREMES	GULAI IKAN TONGKOL	AYAM CRISPY	SAYAP AYAM
TAHU LADA GARAM	PERKEDEL JAGUNG	BAKWAN	TEMPE + TAHU SAMBAL	MI GORENG	TUMIS TOGE
TUMIS SAWI PAHIT	ORAK ARIK K. PANJANG	SUP SAYUR	TUMIS LABU SIAM	TUMIS SAYUR CAMPUR	GULAI TAHU
SAMBAL ANDALIMAN	SAMBAL MERAH	SAMBAL MENTAH	SAMBAL IJO	SAMBAL SETAN	SAMBAL I
NENAS	JERUK	PUDDING MELAKA	BUBUR SUMSUM	SEMANGKA	GEMBLU
CRACKERS	CRACKERS	CRACKERS	CRACKERS	CRACKERS	CRACK
JUMAT/13 JANUARY	SABTU/14 JANUARY	MINGGU/15 JANUARY	SINENI/16 JANUARY	SELASA/17 JANUARY	RABU/18
NASI PUTIH	NASI PUTIH	NASI PUTIH	NASI PUTIH	NASI PUTIH	NASI PL
SOTO LAMONGAN	IKAN MATA BESAR GORENG TEPUNG	IKAN ASAM PEDAS	AYAM PANGGANG	KALJO DAGING	AYAM BAKAR A
TELUR REBUS	TERI+ KENTANG SAMBAL	TAHU GORENG BUMBU	KENTANG + TERI SAMBAL	TAHU KRUK	TERI SAMI
BAKWAN	SAYUR ASEM	TUMIS BUNCIS	GULAI SAWI PUTIH	TUMIS BABY KAILAN	DAUN UBI I
SAMBAL IJO TERI	SAMBAL KECAP	SAMBAL MERAH	SAMBAL IJO	ES CENDOL	SAMBAL ANI
PUDDING LUMUT	PEPAYA	PISANG BERANGAN	NENAS	SAMBAL MERAH	JERU
CRACKERS	CRACKERS	CRACKERS	CRACKERS	CRACKERS	CRACK
KAMIS/19 JANUARY	JUMAT/20 JANUARY	SABTU/21 JANUARY	MINGGU/22 JANUARY	SINENI/23 JANUARY	SELASA/24
NASI PUTIH	NASI PUTIH	NASI PUTIH	NASI PUTIH	NASI PUTIH	NASI PL
SOTO MEDAN	IKAN PESMOL	OPOR TELUR + KENTANG	IKAN TONGKOL GULAI	AYAM RENDANG + BABY POTATO	SEMUR P
PERKEDEL	BAKWAN	TAHU GORENG BUMBU	TAHU ISI	TAHU BAKSO	TAHU
TUMIS SAWI PUTIH	GULAI K. PANJANG	TUMIS PEPA MUDA	LO HAS CAY	SAYUR DAUN UBI	TUMIS BUNC
SAMBAL SETAN	SAMBAL ANDALIMAN	SAMBAL TERASI	SEMANGKA	SAMBAL IJO TERI	SAMBAL I
ES CINCAU	BUBUR KACANG IJO	PUDDING BUAH	SAMBAL TERASI	PEPAYA	PISAN
CRACKERS	CRACKERS	CRACKERS	CRACKERS	CRACKERS	CRACK
RABU/25 JANUARY	KAMIS/26 JANUARY	JUMAT/27 JANUARY	SABTU/28 JANUARY	MINGGU/29 JANUARY	SINENI/30
NASI PUTIH	NASI PUTIH	NASI PUTIH	NASI PUTIH	NASI PUTIH	NASI PL
AYAM TALIWANG	IKAN RECA RICA	SAYAP AYAM GEPREK	SAMBAL KENTANG JERDAN	MATA BESAR GORENG BUMBU	TONSING
BAKWAN	TEMPE MENDOAN	BAKWAN	TEMPE MENDOAN	TAHU + TEMPE SAMBAL	MI GOR
PLECTING KANGKUNG	CAP CAY + BAKSO	LALAPAN REBUS	BENING OYONG	SAYUR LODEH	TUMIS SAWI +
SAMBAL TALIWANG	SAMBAL IJO	SAMBAL SETAN	SAMBAL TERASI	SAMBAL MENTAH	SAMBAL B
ONGGOL ONGGOL BUNKWE	NENAS	PUDDING SANTAN	SEMANGKA	ES CENDOL	KOLAK C
CRACKERS	CRACKERS	CRACKERS	CRACKERS	CRACKERS	CRACK
SELASA/31 JANUARY					
NASI PUTIH					
RENDANG + BABY POTATO					
DAUN UBI TUMBUK					
BAKWAN					
SAMBAL ANDALIMAN					
BUBUR KACANG IJO					
CRACKERS					

Gambar 1. Jadwal Menu Kantin Karyawan AP Premier Hotel Batam

Sumber : HRD Hotel (2023)

Dari Gambar 1 tersebut dapat terlihat bahwa menu yang disediakan oleh AP Premier Hotel Batam kurang bervariasi dalam satu hari apalagi pada hari sabtu dan minggu kurang menarik yang sesuai dengan standar kualitas, menu yang di sajikan tidak sesuai dengan telah ditetapkan, menu bervariasi dibutuhkan agar karyawan tidak jenuh dan lebih tertarik untuk makan di kantin karyawan. Berdasarkan wawancara awal yang sudah dilakukan di lapangan pada bulan Desember 2022, penulis mewawancarai karyawan yang ada di Hotel Travelodge Batam sebanyak 7 dari 10 orang menyatakan Ketika ingin makan sudah mendapatkan makanan yang sudah habis yang mengakibatkan karyawan ada yang tidak dapat makan, untuk porsi makanan terkadang disediakan sedikit menyebabkan beberapa karyawan tidak makan siang yang sesuai dengan indikator standar porsi.



Gambar 2. Makanan yang tinggal sedikit

Sumber : Oleh Pribadi (2022)

Selanjutnya peneliti juga menanyakan ke karyawan tersebut mengenai bagaimana hidangan suhu makanan 6 dari 10 karyawan menyatakan makanan yang disajikan sudah dingin contohnya pada nasi dan pada makanan yang berkuah yang tidak ada pemanasnya yang masuk

kepada standar resep dalam suhu pengolahan menu. Setelah itu penulis juga menanyakan tentang buah-buahan dan snack karyawan 6 dari 10 karyawan mengatakan hidangan untuk buah-buahan dan snack sudah tidak baru lagi dan tidak segar dengan standar kualitas. Selanjutnya menanyakan tentang banyaknya dari karyawan yang mengatakan menu pada hari Sabtu dan Minggu kurang sesuai dari pada hari biasanya

Menu yang baik dan menarik harus diperhatikan oleh pihak manajemen di setiap perusahaan. Namun, pada kantin AP Premier Hotel Batam menu karyawan masih belum konsisten, padahal menu yang baik bermanfaat untuk memastikan karyawan mendapatkan makanan yang sehat. Oleh sebab itu, penulis menggunakan judul ini Berdasarkan uraian diatas dari menu yang masih belum efektif, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Persepsi Karyawan Tentang Menu Di Kantin AP Premier Hotel Batam”**.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan sebelumnya, maka identifikasi masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Karyawan terkadang sering tidak dapat makan
2. Hidangan yang di sediakan semuanya sudah dingin
3. Buah dan snack yang dihidangkan sering tidak segar dan tidak baru
4. Disetiap hari Sabtu dan Minggu menu yang dihidangkan sering kurang variasi

C. Batasan Masalah

Berdasarkan uraian identifikasi masalah, maka peneliti membatasi masalah sebagai berikut :

1. Menu Pada kantin karyawan di AP Premier Hotel Batam

D. Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimanakah persepsi karyawan tentang menu di kantin dilihat dari Standar Porsi?
2. Bagaimanakah persepsi karyawan tentang menu di kantin dilihat dari Standar Resep?
3. Bagaimanakah persepsi karyawan tentang menu di kantin dilihat dari Standar Bumbu?
4. Bagaimanakah persepsi karyawan tentang menu di kantin dilihat dari Standar Kualitas?

E. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan dari penelitian yang dilakukan adalah untuk mengetahui persepsi karyawan terhadap menu di kantin AP Premier Hotel Batam

2. Tujuan Khusus

Adapun tujuan khusus dari penelitian ini adalah untuk :

- a. Untuk mengetahui menu karyawan di kantin AP Premier Hotel Batam terkait dengan Standar Porsi.

- b. Untuk mengetahui menu karyawan di kantin AP Premier Hotel Batam terkait dengan Standar Resep.
- c. Untuk mengetahui menu karyawan di kantin AP Premier Hotel Batam terkait dengan Standar Bumbu.
- d. Untuk mengetahui menu karyawan di kantin AP Premier Hotel Batam terkait dengan Standar Kualitas

F. Manfaat Penelitian

Melalui penelitian ini, penulis mengharapkan manfaat sebagai berikut:

1. Bagi Hotel

Diharapkan hasil penelitian ini dapat menambah wawasan ataupun pengetahuan dan dijadikan sumber informasi bagi pihak industri sehingga dapat menjadi masukan agar lebih baik lagi kedepannya

2. Bagi Departemen Pariwisata

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah koleksi pustaka dan dapat digunakan sebagai referensi peneliti lainnya.

3. Bagi Peneliti Lain

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi, perbandingan dan studi kepustakaan bagi yang membutuhkan.

4. Bagi Peneliti

Penelitian ini sebagai syarat untuk mendapatkan gelar Sarjana Sains Terapan.