

**ANALISIS KUALITAS MAKANAN PADA SAAT *BREAKFAST* DI THE
ALIGA HOTEL PADANG**

SKRIPSI

*Diajukan Kepada Tim Penguji Skripsi Jurusan Pariwisata Sebagai Salah Satu
Persyaratan Guna Memperoleh Gelar Sarjana Sain Terapan*



**Oleh:
IVONY TRESIA ADHA
NIM: 14135082/2014**

**PROGRAM STUDI D4 MANAJEMEN PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2018**

PERSETUJUAN SKRIPSI

**ANALISIS KUALITAS MAKANAN PADA SAAT *BREAKFAST* DI THE
ALIGA HOTEL PADANG**

Nama : Ivony Tresia Adha
NIM/BP : 14135082/2014
Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan
Jurusan : Pariwisata
Fakultas : Pariwisata & Perhotelan

Padang, November 2018

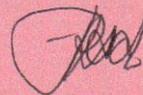
Disetujui oleh :

Pembimbing



Kasmita, S.Pd, M.Si
NIP. 197009242003122001

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata
Fakultas Pariwisata & Perhotelan
Universitas Negeri Padang



Dra. Ira Meirina Chair, M.Pd
NIP. 19620530 198803 2001

PENGESAHAN

Dinyatakan Lulus Setelah dipertahankan di depan Tim Penguji Skripsi

Program Studi D4 Manajemen Perhotelan Jurusan Pariwisata

Fakultas Pariwisata & Perhotelan

Universitas Negeri Padang

**Judul : Analisis Kualitas Makanan Pada Saat *Breakfast* di
The Aliga Hotel Padang**
Nama : Ivony Tresia Adha
NIM/BP : 14135082/2014
Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan
Jurusan : Pariwisata
Fakultas : Pariwisata & Perhotelan

Padang, November 2018

Disetujui oleh :

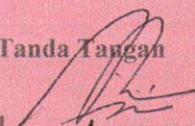
Tim Penguji

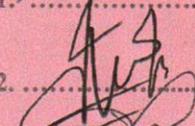
Ketua : Kasmita, S.Pd, M.Si

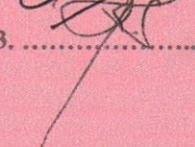
Anggota : Kurnia Illahi Manvi, SST.Par, M.Par

Anggota : Hijriyantomi Suyuthie, S.Ip., MM

Tanda Tangan

1. 

2. 

3. 



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA

Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
Telp. (0751) 7051186
e-mail : kkunp.info@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Ivony Tresia Adha
NIM/TM : 14135082/2014
Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan
Jurusan : Pariwisata
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Skripsi saya dengan judul :

“Analisis Kualitas Makanan Pada Saat *Breakfast* di The Aliga Hotel Padang”
adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu saat terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan hukum dan ketentuan yang berlaku, baik di institusi UNP maupun di masyarakat negara.

Demikianlah pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Diketahui,
Ketua Jurusan Pariwisata FPP UNP

Dra. Ira Meirina Chair, M.Pd
NIP.19620530 198803 2001

Saya yang menyatakan,



Ivony Tresia Adha
NIM. 14135082

Analisis Kualitas Makanan Pada Saat *Breakfast* di The Aliga Hotel Padang

Ivony Tresia Adha, Nim. 14135082

Program Studi D4 Manajemen Perhotelan, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan

Universitas Negeri Padang

E-mail: ivonytresia12345@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini berawal dari hasil penelitian sebelumnya yang mana terdapat masalah mengenai proses pengelolaan pengadaan barang *perishable* tidak memiliki prosedur tertulis, syarat kualitas bahan yang tertulis dan menjadi standar di hotel. Untuk melanjutkan masalah dimana masih terdapatnya masalah-masalah yang berkenaan mengenai kualitas makanan pada saat *breakfast* di The Aliga Hotel Padang. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kualitas makanan pada saat *breakfast* di The Aliga Hotel Padang.

Jenis penelitian ini adalah deskriptif kuantitatif. Populasi dalam penelitian ini adalah tamu yang menginap dan *breakfast* di The Aliga Hotel Padang. Teknik pengambilan sampel yang digunakan adalah *Purposive Sampling*. Jumlah sampel pada penelitian ini berjumlah 91 orang. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan cara penyebaran angket (kuesioner) dengan menggunakan skala *Liker* yang telah teruji validitas dan reliabilitasnya. Selanjutnya data dianalisis melalui tabulasi data dan deskriptif data menggunakan persentase.

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, diperoleh hasil bahwa kualitas makanan pada saat *breakfast* di The Aliga Hotel Padang berada pada kategori cukup dengan persentase 45,05%.

Kata kunci : Kualitas Makanan, *Breakfast*

Analysis Of Food Quality at Breakfast at The Aliga Hotel Padang

Ivony Tresia Adha, Nim. 14135082

**Program Studi D4 Manajemen Perhotelan, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang**

E-mail: ivonytresia12345@gmail.com

ABSTRACT

This research originated from the results of previous studies where there were problems regarding the process of managing the procurement of perishable goods that did not have written procedures, the quality requirements of the material written and standardized in the hotel. To continue the problem where there are still problems related to food quality at breakfast at The Aliga Hotel Padang. This study aims to analyze food quality at breakfast at The Aliga Hotel Padang.

This type of research is quantitative descriptive. The population in this study were guests who stayed and breakfast at The Aliga Hotel Padang. The sampling technique used is purposive sampling. The number of samples in this study amounted to 91 people. Data collection techniques were carried out by distributing questionnaires (questionnaires) using the Liker scale that has been tested for validity and reliability. Furthermore, the data were analyzed through data tabulation and descriptive data using percentages.

Based on the research that has been done, the results obtained that the quality of food at breakfast at The Aliga Hotel Padang is in the category of enough with a percentage of 45.05%. It is recommended for other researchers to continue research on the quantity of food.

Keywords: Food Quality, Breakfast

KATA PENGANTAR

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

Syukur Alhamdulillah penulis ucapkan kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya serta kemudahan bagi penulis sehingga dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “**Analisis Kualitas Makanan Pada Saat *Breakfast* di The Aliga Hotel Padang**”. Skripsi ini dibuat untuk melengkapi persyaratan memperoleh gelar Sarjana Sains Terapan pada Jurusan Pariwisata Universitas Negeri Padang.

Dalam proses penyusunan proposal hingga selesainya skripsi ini, penulis telah banyak mendapatkan bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Untuk itu pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih yang tak terhingga kepada:

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, Ph.D. selaku Dekan Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dra. Ira Meirina Chair, M.Pd, selaku Ketua Jurusan Pariwisata Universitas Negeri Padang.
3. Bapak Youmil Abrian, SE., M.M selaku Dosen Penasehat Akademik.
4. Ibu Kasmita S.Pd., M.Si selaku Dosen Pembimbing yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, pemikiran dan pengarahan yang sangat berarti dalam penulisan skripsi ini.
5. Bapak Kurnia Illahi Manvi, SST.Par, M.Par. dan Bapak Hijriyantomi Suyuthie, S.Ip., MM Selaku dosen penguji ujian skripsi yang telah memberikan kritik dan saran yang konstruktif untuk kesempurnaan skripsi ini.

6. Seluruh staf pengajar, teknisi dan administrasi pada Jurusan Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Pihak Manajemen dari The Aliga Hotel Padang, karena telah memberikan kerjasama yang baik kepada penulis pada saat penelitian untuk skripsi ini.
8. Orang Tua dan saudara sekeluarga yang telah memberikan doa dan dukungannya selama ini.
9. Berbagai pihak yang telah membantu penulis untuk menyelesaikan penelitian ini.

Semoga bantuan yang telah diberikan diberkahi dan mendapatkan balasan yang berlipat ganda dari Allah SWT. Akhirnya, penulis juga berharap agar penelitian ini dapat bermanfaat bagi kita semua.

Padang, Oktober 2018
Penulis.

Ivony Tresia Adha
Nim. 14135082/2014

DAFTAR ISI

Halaman

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
BAB I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	10
C. Fokus Masalah	11
D. Rumusan Masalah.....	11
E. Tujuan Penelitian	11
F. Manfaat Penelitian	12
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	
A. Aspek-Aspek Teoritis	13
1. Kualitas Makanan	13
2. Dimensi Kualitas Makanan.....	18
a. Warna	18
b. Penampilan	18
c. Porsi	18
d. Bentuk.....	18

e. Temperatur	19
f. Tekstur	19
g. Aroma	19
h. Tingkat Kematangan	19
i. Rasa	20
3. <i>Breakfast</i>	23
a. Pengertian <i>Breakfast</i>	23
b. Jenis-Jenis <i>Breakfast</i>	24
4. Departemen <i>Food And Beverage Product (Kitchen)</i>	25
B. Kerangka Konseptual.....	25
C. Pertanyaan Penelitian.....	26

BAB III. METODOLOGI PENELITIAN

A. Jenis Penelitian	28
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	28
C. Variabel Penelitian.....	28
D. Definisi Operasional Variabel	28
E. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data.....	29
1. Jenis Data.....	29
2. Teknik Pengumpulan Data	30
F. Populasi dan Sampel Penelitian.....	31
1. Populasi Penelitian.....	31
2. Sampel Penelitian	32
G. Instrumen Penelitian	33

H. Uji Coba Instrumen.....	34
1. Uji Validitas.....	35
2. Uji Reliabilitas	36
I. Teknik Analisis Data	37
1. Tabulasi Data.....	37
2. Deskripsi Data	38
 BAB IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Deskripsi Data	39
1. Gambaran Umum Responden.....	39
2. Analisis Deskriptif Variabel Penelitian	44
B. Pembahasan	55
 BAB V. PENUTUP	
A. Kesimpulan	59
B. Saran	59
DAFTAR PUSTAKA	61

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Jumlah tamu dalam 6 bulan terakhir di The Aliga Hotel Padang.....	31
2. Skor skala <i>likert</i> pada pilihan jawaban responden	34
3. Kisi-kisi Instrumen Penelitian.....	34
4. Hasil Uji Validitas Kualitas Makanan Pada Saat <i>Breakfats</i> di The Aliga Hotel Padang	36
5. Interpretasi Nilai <i>r</i> (<i>alpha cronbach</i>)	37
6. Hasil Uji Reliabilitas Kualitas Makanan Pada Saat <i>Breakfast</i> di The Aliga Hotel Padang	37
7. Kategori Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	40
8. Kategori Responden Berdasarkan Umur.....	41
9. Kategori Responden Berdasarkan Jenis Pekerjaan	41
10. Kategori Responden Berdasarkan Asal Kota	42
11. Kategori Responden Berdasarkan Lama Menginap.....	43
12. Kategori Responden Berdasarkan Jumlah Menginap	43
13. Data Hasil Perhitungan Statistik Kualitas Makanan Pada Saat <i>Breakfast</i> di The Aliga Hotel Padang	44
14. Hasil Deskripsi Data Variabel Kualitas Makanan.....	45
15. Data Hasil Perhitungan Statistik <i>Freshness</i> Variabel Kualitas Makanan di The Aliga Hotel Padang	46
16. Hasil Deskripsi Data Variabel Kualitas Makanan Pada Saat <i>Breakfast</i> dengan indikator <i>Freshness</i>	48

17. Data Hasil Perhitungan Statistik <i>Presentation</i> Variabel Kualitas Makanan Pada Saat Breakfast di The Aliga Hotel Padang	49
18. Hasil Deskripsi Data Variabel Kualitas Makanan Pada Saat Breakfast dengan Indikator <i>Presentation</i>	50
19. Data Hasil Perhitungan Statistik <i>Well Cooked</i> Variabel Kualitas Makanan Pada Saat Breakfast di The Aliga Hotel Padang	51
20. Hasil Deskripsi Data Variabel Kualitas Makanan Pada Saat <i>Breakfast</i> dengan indikator <i>Well Cooked</i>	52
21. Data Hasil Perhitungan Statistik <i>Variety of Food</i> Variabel Kualitas Makanan Pada Saat Breakfast di The Aliga Hotel Padang	53
22. Hasil Deskripsi Data Variabel Kualitas Makanan Pada Saat <i>Breakfast</i> dengan Indikator <i>Variety of Food</i>	55

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kerangka Konseptual.....	26
2. Histogram Kurva Normal Sebaran Variabel Kualitas Makanan Pada Saat <i>Breakfast</i> di The Aliga Hotel Padang.....	45
3. Histogram Kurva Normal Sebaran <i>Freshness</i> Variabel Kualitas Makanan Pada Saat Breakfast di The Aliga Hotel Padang.....	47
4. Histogram Kurva Normal Sebaran <i>Presentation</i> Variabel Kualitas Makanan Pada Saat <i>Breakfast</i> di The Aliga Hotel Padang	50
5. Histogram Kurva Normal Sebaran <i>Well Cooked</i> di The Aliga Hotel Padang.....	52
6. Histogram Kurva Normal Sebaran <i>Variety of Food</i> di The Aliga Hotel Padang.....	54

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Kuesioner Uji Coba Instrumen	63
2. Tabulasi Data Uji Coba Instrumen Penelitian.....	68
3. Hasil Uji Coba Penelitian.....	70
4. Instrument Penelitian	77
5. Lembar Konsultasi	82
6. Surat Izin Penelitian.....	83
7. Surat Balasan Penelitian.....	84
8. Tabulasi Data Instrumen Penelitian.....	85
9. Klasifikasi Skor.....	89
10. Dokumentasi	96

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pariwisata adalah aktivitas perjalanan yang dilakukan sementara waktu dari tempat tinggal semula ke daerah tujuan dengan alasan bukan untuk menetap atau mencari nafkah melainkan hanya untuk memenuhi rasa ingin tahu, menghabiskan waktu senggang atau libur dan tujuan-tujuan lainnya (Koen Mayers, 2009). Sektor pariwisata merupakan salah satu sektor yang mendorong pertumbuhan ekonomi suatu negara. Sektor pariwisata Indonesia sendiri diproyeksikan mampu menyumbang produk domestik bruto sebesar 15 persen, 280 triliun untuk devisa negara, 20 juta kunjungan wisatawan mancanegara, 275 juta perjalanan wisatawan nusantara dan menyerap 13 juta tenaga kerja pada 2019. Lebih jauh sektor pariwisata diyakini mampu menciptakan pusat-pusat pertumbuhan ekonomi yang lebih tersebar di seluruh dunia. Hal ini dikarenakan Indonesia sendiri merupakan negara yang memiliki potensi wisata yang besar dengan segala kekayaan dan keindahan alamnya, peninggalan sejarahnya, budayanya, dan keramah-tamahan masyarakat Indonesia itu sendiri.

Salah satu provinsi di Indonesia yang memiliki potensi wisata yang besar adalah Sumatera Barat. Sumatera Barat memiliki potensi wisata alam dengan keindahan alam dan bentang alam seperti pegunungan, perbukitan, dan pantai, selain itu Sumatera Barat juga memiliki beberapa wisata sejarah

seperti bangunan peninggalan pada masa penjajahan dan beberapa museum. Kemudian, Sumatera Barat juga terkenal dengan berbagai budayanya yang khas mulai dari tari tradisional, adat istiadat, makanan khas, dan sebagainya. Hal ini tentunya dapat menarik wisatawan untuk mengunjungi Sumatera Barat, khususnya Kota Padang sebagai ibu kota Sumatera Barat. Oleh karena itu, tentunya dibutuhkan komoditas pendukung kepariwisataan di Kota Padang, salah satunya adalah akomodasi sebagai tempat tinggal sementara bagi wisatawan yang berasal dari luar kota maupun mancanegara. Salah satu akomodasi pilihan wisatawan adalah hotel. Menurut Sulastiyono (2011: 5), “Hotel adalah suatu perusahaan yang dikelola oleh pemiliknya dengan menyediakan pelayanan makanan, minuman, dan fasilitas kamar untuk tidur kepada orang-orang yang melakukan perjalanan dan mampu membayar dengan jumlah yang wajar sesuai dengan pelayanan yang diterima tanpa adanya perjanjian khusus”.

Industri perhotelan di Kota Padang telah mengalami peningkatan yang dapat dilihat dari jumlah hotel yang semakin bertambah setiap tahunnya, mulai dari hotel melati, hingga hotel berbintang 3 dan 4 yang menawarkan berbagai fasilitas yang menarik bagi wisatawan untuk menginap. Salah satu hotel berbintang 3 yang menjadi tempat menginap bagi wisatawan yang berkunjung ke Kota Padang adalah The Aliga Hotel Padang. The Aliga Hotel Padang yang berlokasi di jalan MH. Thamrin N0. 17, Padang Selatan, Padang, Sumatera Barat, merupakan hotel incaran bagi wisatawan yang berkunjung ke

Kota Padang. Hotel ini menyediakan berbagai fasilitas yang mendukung kelancaran dan kenyamanan tamu yang menginap di hotel, baik itu dari fasilitas kamar, fasilitas makanan dan minuman, serta fasilitas umum yang dibutuhkan tamu. Hotel ini terdiri dari 8 *department* yaitu *front office department, housekeeping department, food and beverage department, engineering department, IT department, sales and marketing department, accounting department, human resource department.*

Food and Beverage Product merupakan departemen yang berfungsi sebagai koordinator kegiatan produksi makanan yang disiapkan untuk tamu hotel. Fungsi ini melaksanakan persiapan (*pre preparation*) di dapur utama untuk kemudian dikirimkan ke dapur restoran. Dengan demikian, dapur restoran hanya tinggal mengolah makanan yang telah disiapkan di dapur utama (Wiyasha: 2010). Bagian *food and Beverage Product* memiliki bagian dapur atau *kitchen* untuk mengolah makanan. Pengertian *kitchen* menurut Sudiara (2001) yaitu, “*Kitchen is a room or other spaces (as a wall area of special building) with facilities for cooking*”. Pengertian tersebut dapat diartikan dengan singkat bahwa dapur adalah suatu ruangan atau tempat khusus yang memiliki perlengkapan dan peralatan untuk mengolah makanan.

Pengertian *breakfast* menurut Pratomo dan Estikowati (2017) adalah, “Salah satu produk yang ditawarkan hotel untuk memudahkan pengunjung yang menginap dalam memenuhi kebutuhan untuk makan. Dengan adanya

pelaksanaan *breakfast* di hotel, penjunjung akan lebih mudah dalam memenuhi kebutuhan pangan”. Oleh karena itu, selain kualitas dari kamar tidur selama menginap, *breakfast* yang disediakan juga perlu diperhatikan guna memberikan kepuasan kepada tamu yang maksimal.

Berdasarkan hasil penelitian terdahulu dalam skripsi Shakinah (2018) di The Aliga Hotel Padang yang berlokasi di Jalan MH. Thamrin No. 71, Padang Selatan, Padang, Sumatera Barat, penulis mengetahui bahwa The Aliga Hotel Padang merupakan hotel bintang tiga yang terdiri atas 8 departemen, yaitu: *Front Office, Housekeeping, Accounting, Sales Marketing, Engineering, Human Resources, Food and Beverage Service, dan Food and Beverage Product*. *Accounting* terdiri dari beberapa bagian yang mengelola barang operasional hotel, yaitu *purchasing, store & receiving, dan cost control*. *Purchasing* bertugas dalam pemesanan barang kepada *supplier* dengan harga termurah dengan kualitas terbaik. *Store* dan *receiving* bertugas dalam menerima barang masuk dan menyimpannya di dalam gudang (*store*). Akan tetapi, di The Aliga Hotel Padang, *purchasing, store & receiving* merupakan bagian yang merangkap yang hanya dilakukan oleh satu orang petugas. Selanjutnya, *cost control* bertugas mengawasi barang-barang yang masih tersedia dan yang telah dipergunakan oleh hotel

The Aliga Hotel Padang memiliki prosedur khusus dalam pengadaan barang *perishable*. Pertama, jadwal pembuatan *market list* untuk pemesanan barang *perishable*, yaitu pada hari Selasa dan Jumat. Sebelum membuat

market list, pada pagi hari *chef* akan melakukan pengecekan persediaan barang yang akan diolah berdasarkan *Banquet Event Order* (BEO) dan keperluan sehari-hari seperti *breakfast*, *lunch*, dan *dinner*. *Banquet Event Order* yaitu berupa *form* yang berisi daftar *event* yang akan diadakan, jumlah tamu, menu yang akan dipersiapkan, dan perkiraan jumlah makanan yang akan dimasak. Pengecekan diperlukan untuk memperkirakan barang yang akan diorder. Selanjutnya, *chef* membuat *market list* dengan menggunakan sistem yang berlaku di The Aliga Hotel Padang, yaitu dengan menggunakan *Power Pro*.

Market list yang telah dibuat *chef* harus disetujui terlebih dahulu oleh *purchasing*. Setelah disetujui dan ditandatangani oleh *purchasing*, maka pihak *purchasing* akan menyerahkan ML kepada *Finance Control* (FC) dan *General Manager* untuk dicek dan ditandatangani. Setelah itu, *purchasing* bersama dengan *chef de party* dan *steward* langsung berangkat ke pasar untuk membeli semua kebutuhan barang *perishable*.

Setelah proses pengorderan selesai dan barang tiba di hotel, maka dilakukan pengecekan kuantitas dan kualitas barang berdasarkan *market list* oleh *chef* bersama dengan *receiving*. Barang yang diterima harus sesuai dengan *Market List* yang telah dibuat sebelumnya agar tidak sulit dalam perubahan data dalam sistem dan tidak harus mengulang lagi dalam pembuatan dan permintaan persetujuan *department head* beserta perhitungan uang yang telah digunakan dalam pembelian barang.

Berdasarkan penelitian hasil terdahulu dalam skripsi Shakinah (2018) penulis menemukan beberapa masalah pengelolaan pengadaan barang *perishable* di The Aliga Hotel Padang. Pertama, yaitu proses pemesanan barang yang dilakukan tidak memiliki prosedur yang baku atau tertulis serta tidak ada peraturan tertulis mengenai kualitas atau ciri-ciri kesegaran barang *perishable* yang layak diterima hal ini dapat berdampak pada sulitnya untuk membeli dan mengetahui kualitas barang *perishable* yang layak dibeli apabila pada saat proses pengadaan barang *chef de party* tidak berada di tempat dan hal tersebut harus dilakukan oleh bawahan atau staf yang lainnya yang mana pemahaman dan pengetahuannya mengenai kualitas barang tidak begitu dalam.

Kemudian, masalah lain yang penulis temukan yaitu pembagian beban kerja yang tidak terorganisir dengan baik, serta tidak adanya *team work* dan semua pengelolaan barang *perishable* cenderung hanya dilakukan oleh *chef de party*. Sehingga tugas chef sebagai pemimpin dan mengkoordinir kegiatan operasional menjadi terhambat, hal ini menyebabkan masalah lain apabila *chef* berhalangan hadir dan pekerjaan harus dikerjakan bawahan, hal ini dikhawatirkan bawahan tidak mengetahui kualitas bahan makanan yang baik yang harus dibeli di pasar.

Masalah yang penulis temukan selanjutnya yaitu tidak adanya pengarahan dari *chef* kepada bawahan dalam mengelola pengadaan barang *perishable* karena seluruh pekerjaan di tangani oleh *chef*, hal ini juga

menyebabkan kekhawatiran yang sama yaitu saat pembelian barang harus dilakukan ketika *chef* berhalangan hadir dan bawahan sulit untuk mengecek dan memilih kualitas bahan makanan yang baik untuk dibeli.

Masalah lain yang penulis temukan yaitu terjadinya keterlambatan *Banquet Event Order* (BEO) sampai kepada bagian *kitchen*, hal ini terjadi akibat kurangnya pengarahan baik dari pihak *purchasing* maupun *chef* untuk senantiasa berkomunikasi dan memastikan BEO untuk sampai tepat waktu. Sehingga sering kali terjadi kekurangan persediaan barang dan apabila memungkinkan *chef* akan langsung ke pasar untuk membeli barang tanpa pembuatan *Market List*. Namun, hal ini dapat menghambat kegiatan operasional *kitchen* dan pembelian barang yang terburu-buru mengakibatkan sulitnya memperoleh barang dengan jumlah yang diperlukan dan kualitas terbaik.

Kemudian, masalah yang penulis temukan yaitu masih kurangnya pengontrolan *chef* ataupun *purchasing* dalam pembelian barang, terkadang barang dibeli melebihi yang dibutuhkan dengan alasan kualitas barang yang tersedia pada saat itu sangat bagus, sehingga hal ini berdampak buruk pengeluaran hotel.

Berdasarkan beberapa masalah yang penulis temukan tersebut, maka pengadaan barang *perishable* yang membutuhkan pengelolaan yang baik dikarenakan kualitas bahan makanan *perishable* cepat rusak atau cepat menurun, serta kualitas bahan makanan ini merupakan hal penting yang

harus diperhatikan kesegarannya dan harus didapatkan dengan kualitas terbaik untuk diolah sehingga juga dapat menghasilkan kualitas makanan yang baik. Maka apabila bahan makanan *perishable* tidak dikelola dengan baik, maka dikhawatirkan kualitas makanan yang diolah dari bahan makanan *perishable* juga bermasalah.

Menurut Cecep Dani Sucipto (2015:103), Pengolahan Makanan adalah serangkaian kegiatan dalam menangani makanan yang dimulai sejak pengadaan bahan makanan sampai penyajian makanan, dalam lima unsur yaitu tempat, orang, peralatan, makanan, metode proses pengolahan makanan

Kualitas berasal dari bahasa Belanda, yaitu *qualitiet* yang berarti mutu, menurut J. Supranto, (2011) kualitas adalah sebuah kata yang bagi 30 penyedia jasa merupakan sesuatu yang harus dikerjakan dengan baik, aplikasi kualitas sebagai sifat dari penampilan produk atau kinerja merupakan bagian utama strategi perusahaan dalam rangka meraih keunggulan yang berkesinambungan. Adapun arti kualitas secara umum adalah atribut- atribut atau sifat- sifat tertentu pada suatu produk tersebut dan dapat diukur atau dibandingkan dengan patokan yang ada.

Kualitas makanan adalah karakteristik kualitas dari makanan yang dapat diterima oleh konsumen. Ini termasuk dalam faktor eksternal seperti ukuran, bentuk, warna, konsistensi, tekstur, dan rasa (Potter & Hotchkiss, 1995). Standar kualitas makanan meskipun sulit untuk didefinisikan dan

tidak dapat diukur secara mekanik, masih dapat dievaluasi lewat nilai nutrisinya, tingkat bahan yang digunakan, rasa dan penampilan dari produk. Kualitas makanan atau produk yang dihasilkan harus diawasi dengan baik dan benar dengan memperhatikan faktor-faktor yang mempengaruhi dalam pengawasan mutu atau kualitas makanan. Adapun faktor-faktor yang mempengaruhi pengawasan kualitas produk atau makanan menurut Prawirosentono (2004), diantaranya : Pengawasan mutu bahan baku, Pengawasan proses produksi, Pengawasan produk jadi, Pengawasan pengepakan atau kemasan.

Berdasarkan defenisi 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 disajikan kepada tamu. Oleh karena itu, apabila pengelolaan bahan makanan terutama bahan *perishable* tidak baik diduga dapat berdampak pada kualitas makanan yang dihasilkan.

Berdasarkan penelitian terdahulu dalam skripsi Shakinah (2018) ditemukan bahwa pengelolaan pengadaan barang *perishable* di The Aliga Hotel Padang belum terkelola dengan baik maka diduga juga berdampak kepada kualitas makanan yang dihasilkan. Apabila kualitas makanan yang diberikan bagus akan menguntungkan kedua belah pihak, bagi pihak restoran akan mendapatkan citra yang baik dan keuntungan dalam bisnisnya,

sedangkan bagi pelanggan akan mendapatkan kepuasan yang diharapkan. Dengan demikian kualitas makanan adalah salah satu cara terbaik untuk memaksimalkan keberhasilan dalam bisnis restoran (Namkung dan Jang, 2007). Hal ini dapat diperkuat dengan pengamatan peneliti dimana ditemukan kurangnya kesegaran sayur-sayuran yang dihidangkan pada saat *breakfast*. Disamping itu, penulis juga menemukan tampilan makanan yang dihidangkan kurang menarik karena, presentasi atau penampilan makanan yang dihidang biasa saja dan tidak memiliki variasi makanan yang menarik. Lebih lanjut peneliti menemukan makanan yang tampilannya terlihat pucat karena proses pemasakan yang belum sempurna. Hal ini, menyebabkan tamu enggan untuk memakannya.

Berdasarkan teori yang telah dikemukakan tersebut, maka penulis tertarik untuk menguji teori apakah proses pengelolaan pengadaan barang *perishable* berdampak pada kualitas makanan yang dihasilkan di The Aliga Hotel Padang. Oleh karena itu, penulis akan menganalisis bagaimana kualitas makanan yang dihasilkan di The Aliga Hotel Padang yang dibatasi pada kualitas makanan pada saat *breakfast* atau sarapan pagi yang mana setiap tamu yang memesan kamar sudah termasuk *breakfast* tanpa terkecuali. Oleh karena itu penulis tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul **“Analisis Kualitas Makanan Pada Saat *Breakfast* di The Aliga Hotel Padang”**.

B. Identifikasi Masalah

Dari latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka dapat diidentifikasi masalah sebagai berikut:

1. Kurangnya kesegaran makanan pada saat *breakfast* di The Aliga Hotel Padang.
2. Penyajian makanan yang masih terlihat biasa saja, sehingga tamu kurang berminat untuk mencicipi makanan pada saat *breakfast* di The Aliga Hotel Padang.
3. Makanan yang dihidangkan atau disajikan kepada tamu tidak dimasak dengan baik dan higienis sehingga tamu merasa khawatir untuk mencicipinya.
4. Keanekaragaman makanan pada saat *breakfast* kurang menggambarkan item makanan yang berbeda-beda.

C. Fokus Masalah

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah di atas, maka yang menjadi fokus masalah adalah analisis kualitas makanan pada saat *breakfast* di The Aliga Hotel Padang.

D. Perumusan Masalah

Dari latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka perumusan masalah penelitian ini adalah bagaimana analisis kualitas makanan pada saat *breakfast* di The Aliga Hotel Padang.

E. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini yaitu:

1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk mendeskripsikan kualitas makanan pada saat *breakfast* di The Aliga Hotel Padang.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari penelitian ini adalah untuk mengetahui kualitas makanan saat *breakfast* yang dilihat dari indikator *freshness, presentation, well cooked* dan *variety of food*.

F. Manfaat Penelitian

1. Bagi The Aliga Hotel Padang

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberi masukan terhadap pemilik perusahaan dalam menyelesaikan masalah yang berkaitan dengan kualitas makanan pada saat *breakfast*.

2. Bagi Jurusan Pariwisata Universitas Negeri Padang

Menambah dan memperkaya penelitian di Universitas Negeri Padang, khususnya pada Jurusan Pariwisata Program Studi Manajemen Perhotelan mengenai kualitas makanan.

3. Bagi Penulis

Untuk memenuhi persyaratan memperoleh gelar Sarjana Sains Terapan. Selain itu agar penulis mengetahui masalah-masalah nyata yang

terdapat dalam industri perhotelan agar menjadi bahan pertimbangan dan perbandingan terhadap teori-teori yang diperoleh saat kuliah.

4. Bagi Peneliti Lainnya

Penulis berharap penelitian ini berguna dan bermanfaat sebagai bahan untuk menambah wawasan dan ilmu pengetahuan, serta menjadi informasi yang memadai khususnya bagi pihak terkait lainnya yang membutuhkan.