

PELAKSANAAN VARIASI MENU UNTUK *BREAKFAST* PADA *RESTAURANT* HARRIS CAFE DI HARRIS RESORT WATERFRONT BATAM

Oleh : Romauli Lumbangaol

Pembimbing : Rd. Siti Sofro Sidiq

E-mail: romauli.lumbangaol2387@student.unri.ac.id,
sitiosofrosidiq@lecturer.unri.ac.id

Program Studi Usaha Perjalanan Wisata - Jurusan Ilmu Administrasi
Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik
Universitas Riau

Kampus Bina Widya, Jl. H.R. Soebrantas Km 12,5 Simp. Baru, Pekanbaru 28293
Telp/Fax. 0761-63277

ABSTRACT

The city of Batam is the main choice when you want to visit the Riau Islands because of its strategic location across the line. HARRIS Resort Waterfront Batam is the main choice when visiting because it has attractive facilities, one of which is the Harris Cafe restaurant which is diverse with varied and creative food menus made to support guests' needs during their stay. The importance of menu variations for breakfast can also increase the satisfaction of hotel guests. The results obtained by the author in research on the implementation of breakfast menu variations in each hotel certainly have a standard menu. Basically, the menu consists of carbohydrates, protein, and fruit. According to theory, the types of breakfast menus that are often prepared by hotels are: Fruit, Cereal, Egg, Fish, Cold, Meat, Bread, Preserves, Hot Meat, and Beverages. The method used in this research is descriptive qualitative. Thus, the data obtained is based on the author's direct observation through in-depth interviews with informants. The data obtained will be processed and explained clearly using language methods that are easy to understand. There are several types of food that must be served and some are complementary foods depending on the standard of the hotel. At HARRIS Resort Waterfront Batam itself, it has done quite well during its implementation at the Harris Cafe restaurant because it rotates the menu once every 3 months, as well as forming an attractive buffet featuring various kinds of stalls, namely Egg Station, Bakery and Pastry, Butter and Jam, Cheese and Cold Out, Porridge, Pancake and Waffle Stall, Indomie Rebus Stall, Western Buffet, Slice Fruit, Salad Corner, Cereals, Crackers, Mini Stall, Indonesian Sweet, Bubur Manis Stall, Asean Buffet, Healthy Corner, Aneka Sambal, Nusantara Stall and Beverages.

Keywords: Variation, Breakfast, Menu, Restaurant, Harris Café

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Salah satu kota yang banyak dikunjungi dari kabupaten/kota dari Provinsi Kepulauan Riau ialah Kota Batam. Kota Batam menjadi pilihan utama saat ingin berkunjung ke Kepri karena lokasinya yang strategis melewati jalur garis. Kota ini merupakan salah satu sentra ekonomi terbesar pada tahun 2021 yaitu mencapai 4,75 persen (Badan Pusat Statistik, 2022).

HARRIS Resort Waterfront Batam adalah salah satu resort yang menawarkan suasana yang sesuai untuk keluarga ditambah dengan fasilitas giant swimming pool yang dapat dinikmati oleh semua kalangan usia, layanan internet, WI-FI di tempat umum, Biliar, Dartboard. HARRIS Hotels yang terus diperbaharui menekankan pola hidup sehat yang baru, kamar yang telah direnovasi, restoran yang beraneka ragam dengan menu-menu makanan yang kreatif dibuat demi menunjang kebutuhan tamu selama menginap. Ketika pelayanan yang diberikan efektif dan mampu memberikan kepuasan bagi tamu maka akan tercipta citra yang baik bagi hotel.

Variasi menu *breakfast* pada pengolahan makanan Eropa, makanan yang dihidangkan untuk makanan pagi, berbeda dengan makanan yang dihidangkan untuk makan siang maupun malam. Sehingga, susunan menu serta cara menghidangkannya pun juga berbeda. Pelaksanaan variasi menu untuk *breakfast* pada prinsipnya disesuaikan dengan kebutuhan tamu seperti yang diketahui bahwa 90% tamu yang menginap di HARRIS Resort Waterfront Batam yaitu tamu dari negara tetangga maka mengapa penyusunan menu juga harus

diperhatikan agar sesuai dengan standar internasional.

Di HARRIS Resort Waterfront Batam untuk pelaksanaan *breakfast* idealnya disesuaikan dengan jenis tamu, serta pada umumnya tamu yang menginap lebih banyak tamu *longstay* ialah jenis tamu yang menginap dalam kurun waktu yang cukup lama bisa mencapai 3 bulan. Data yang didapatkan pada bulan Februari jika tamu yang menginap pada saat *weekdays* terisi 66 kamar dengan total 81 orang tamu sekitar 59 kamar diisi oleh tamu yang menginap lebih dari 3 hari. Oleh sebab itu mengapa penting diperhatikan olahan variasi baik dari teknik memasak yang harus diperhatikan yaitu baik dari tekstur dan pengulangan warna.

Oleh sebab itu HARRIS Resort Waterfront Batam merupakan objek yang sangat menarik untuk diteliti karena untuk mengetahui variasi menu *breakfast*-nya. Dalam keberhasilan pelaksanaannya di restoran serta bagaimana penyusunan menu untuk *breakfast* diharapkan nantinya akan menghasilkan tujuan yang diharapkan oleh peneliti. Dengan demikian dalam pelaksanaan variasi menu untuk *breakfast* yang baik nantinya tamu akan merasa puas menginap di HARRIS Resort Waterfront Batam. Maka dari uraian diatas peneliti mengambil judul penelitian tentang “**Pelaksanaan Variasi Menu Untuk *Breakfast* Pada *Restaurant Harris Cafe* di HARRIS Resort Waterfront Batam**”.

Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan diatas, maka penulis mengemukakan rumusan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana HARRIS Resort Waterfront Batam dalam melakukan variasi menu untuk *breakfast* pada *Restaurant Harris Cafe*?
2. Bagaimana upaya dalam meningkatkan pelaksanaan variasi menu untuk *breakfast* pada *Restaurant Harris Cafe* di HARRIS Resort Waterfront Batam?

Batasan Masalah

Melalui identifikasi masalah serta latar belakang penelitian agar dapat dilakukan spesifik, fokus dan terarah. Maka penulis hanya membahas tentang Pelaksanaan Variasi Menu Untuk *Breakfast* Pada *Restaurant Harris Cafe* di HARRIS Resort Waterfront Batam. Pembatasan masalah tersebut bertujuan supaya penulis memberikan hasil yang tepat dalam penelitian ini.

Tujuan Penelitian

Tujuan dilakukannya penelitian ini adalah untuk menemukan dan mengumpulkan data yang diperlukan untuk mengatasi masalah penelitian yang telah dirumuskan diatas sehingga penelitian ini akan mengkaji tentang:

1. Untuk mengetahui bagaimana menu yang disajikan untuk *breakfast* pada *Restaurant Harris Cafe* di HARRIS Resort Waterfront Batam.
2. Untuk mengetahui upaya yang akan dilakukan dalam meningkatkan pelaksanaan variasi menu untuk *breakfast* pada *Restaurant Harris Cafe* di HARRIS Resort Waterfront Batam.

Manfaat Penelitian

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat dan informasi serta pengetahuan yang dibutuhkan untuk

memecahkan masalah bagi semua pihak yang terlibat dalam penelitian ini. Adapun manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Bagi pihak hotel, diharapkan hotel dapat menerapkan pelaksanaan yang tepat dalam penyajian variasi menu untuk *breakfast* serta tamu yang menginap di hotel merasa puas sebab makanan yang dihidangkan sesuai dengan standar yang diharapkan.
2. Bagi penulis, penulis mengharapkan dengan dilakukannya penelitian ini dapat menambah kreatifitas, wawasan, pemecahan masalah serta pengalaman terkait dengan penelitian tentang Pelaksanaan Variasi Menu Untuk *Breakfast* Pada *Restaurant Harris Cafe* di HARRIS Resort Waterfront Batam.
3. Bagi pihak lain, diharapkan nantinya dari hasil penelitian ini dapat sebagai panduan penelitian selanjutnya tentang arti pentingnya pelaksanaan variasi menu yang baik di hotel/resort dan sebagai tambahan informasi dan dapat menambah wawasan serta ilmu pengetahuan.

TINJAUAN PUSTAKA

Hotel

Pengertian hotel yakni suatu jenis akomodasi yang dikelola secara komersial dengan memanfaatkan sebagian atau seluruh bangunan yang ada untuk menyediakan fasilitas pelayanan penginapan, makanan, dan minuman serta jasa lainnya dimana fasilitas dan pelayanan tersebut tersedia untuk para tamu dan masyarakat umum yang menginap (Widanaputra, 2009).

Pengertian *Food and Beverage Department*

Food and Beverage department adalah bagian dari hotel yang mengurus dan bertanggung jawab terhadap kebutuhan pelayanan makanan dan minuman serta kebutuhan lain yang terkait dari para tamu yang tinggal maupun tidak tinggal di hotel tersebut dan dikelola secara komersil serta professional (Pendit, 1994).

Food and Beverage Product Department

Food and beverage product ialah suatu bagian yang bertugas dan bertanggung jawab terhadap penyediaan (*production*) makanan dan minuman untuk para tamu, produk yang dihasilkan oleh *food and beverage product* akan menjadi suatu bentuk totalitas makanan, yang didalamnya terdapat rasa, warna, aroma makanan, harga. (Bartono, 2005).

Restoran

Restoran ialah ruang di mana tamu dapat membeli dan mengkonsumsi makanan dan minuman, serta bagian di mana makanan dan minuman disiapkan untuk tamu yang memintanya. Hotel besar biasanya memiliki banyak restoran (Mertayasa, 2012).

Pelaksanaan

Pelaksanaan diartikan sebagai suatu tindakan atau pelaksanaan suatu rencana yang telah direncanakan dengan cermat dan seksama; umumnya dilakukan setelah rencana dianggap siap. Secara sederhana pelaksanaan biasanya dapat diartikan sebagai penerapan, oleh karena itu pertimbangkan penerapannya sebagai evaluasi (Tjokroadmudjoyo, 2014).

Standar Penyajian Makanan

Penyajian menu sangat penting saat menyajikan makanan yang meliputi; rasa, variasi, aroma, tekstur, dan suhu makanan akan meningkatkan keinginan tamu untuk mengkonsumsi masakan yang telah disajikan tersebut (Krisno, 2002).

Pengertian Menu

Kata *menu* berasalnya melalui bahasa *Prancis* dimana artinya “daftar makanan dimana disajikan pada pengunjung di ruang makan”. Menu yakni panduan baik bagi yang mempersiapkan makanan (dapur) dan juga pedoman penuntun untuk yang akan memakannya. Alasannya sebab mereka memiliki gambaran mengenai bagaimana serta apa makanan yang akan dipesan tamu itu sendiri. Menu restoran yakni daftar makanan yang ditawarkan atau disajikan kepada setiap pelanggan (Sinaga, 2018).

- 1) *Kind of establishment*
- 2) *The capabilities of kitchen staff*
- 3) *Size equipment of kitchen*
- 4) *The capabilities of serving staff*
- 5) *Size and equipment of restaurant*
- 6) *Price of menu*
- 7) *Type of people*
- 8) *Side dish*
- 9) *Religious*
- 10) *Season of the year*
- 11) *Availability of materials*
- 12) *Kind of meal* (Sinaga, 2018).

Pengertian Breakfast

Breakfast atau makan pagi adalah acara makan pagi dengan menu makanan ringan seperti buah-buahan, sayur, dan minuman seperti kopi, susu, jus dan salad. Hidangan ini biasanya disajikan antara jam

06.00 sampai 10.00 pagi dengan susunan makanan yang beraneka ragam, dari yang paling sederhana sampai yang paling lengkap (Sudiara & Sabudi, 1996).

Adapun susunan suatu menu terdiri dari susunan menu itu sendiri dan batasan serta rotasi menu pada standar *breakfast* adalah sebagai berikut:

- a. Susunan menu pada umumnya terdiri dari tiga menu pada olahan *breakfast* nya. Misalnya :
 - 1) *Fruits, cereals*
 - 2) *Egg, meat, or fish*
 - 3) *Breads, preserves, coffee*
 - 4) *Hotmeat, beverages, egg*
- b. Batasan dan rotasi menu biasanya lebih menyuguhkan jenis makanan terbatas yang diolah dengan baik dan tepat daripada dengan banyak makanan yang diolah dengan baik tapi kelihatannya tergesa-gesa. Namun demikian dapat juga dicantumkan banyak jenis makanan yang baik dan memberi kesempatan pada tamu untuk memilih. Hal ini tergantung pada jenis dan benar kecilnya hotel. Adapun rotasi menu ialah siklus menu yang telah disusun dalam jangka waktu tertentu dan akan dilaksanakan (Sinaga, 2018).

Sehingga terdapat beberapa variasi atau makanan-makanan yang dihidangkan untuk *breakfast* pada umumnya terdiri dari:

- a. *Fruits*
- b. *Breads*

- c. *Cereal*
- d. *Egg dishes*
- e. *Fish*
- f. *Hotmeat*
- g. *Coldmeat*
- h. *Preserves*
- i. *Beverage* (Sinaga, 2018).

METODE PENELITIAN

Desain Penelitian

Metode penelitian kualitatif terutama digunakan untuk memperoleh daya yang kaya, informasi yang mendalam tentang isu atau masalah yang akan dipecahkan. Metode penelitian kualitatif menggunakan fokus grup, interview secara mendalam, dan observasi berperan serta, dalam mengumpulkan data (Sugiyono, 2012).

Lokasi dan Waktu Penelitian

Lokasi penelitian ini dilakukan di HARRIS Resort Waterfront Batam yang berada di Waterfront City, Jl.KH.Ahmad Dahlan No.1, Tj.Ria, Kec. Sekupang, Kota Batam. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juli 2022 sampai dengan bulan Februari 2023.

Jenis dan Sumber Data

a. Data Primer

“Data primer adalah data dikumpulkan dari pihak pertama, umumnya dari wawancara, jejak serta lainnya.”. Sehingga data primer adalah data yang di ambil berdasarkan informasi dari sumber atau istilah deskriptif, yaitu responden (Arikunto, 2006). Dalam penelitian ini, pengambilan data primer dilakukan dengan wawancara kepada pihak yang akan bersangkutan dengan Chef dan pihak-pihak yang terkait pada pelaksanaan variasi menu untuk breakfast pada Restaurant Harris

Café di HARRIS Resort Waterfront Batam.

c. Data Sekunder

Definisi data sekunder yaitu jika “Sebelum penelitian dilakukan, data dikumpulkan dari sumber bekas atau dari sumber lain yang tersedia”. Pada penelitian ini, data sekunder diperoleh dari buku, jurnal dan penelitian sebelumnya mengenai segala permasalahan dimana dapat diteliti (Silalahi, 2012).

Teknik Pengumpulan Data Penelitian

a. Observasi

Observasi penelitian dijalankan melalui cara ikut berperan serta akan melakukan observasi langsung kepada pihak HARRIS Resort Waterfront Batam yang ikut andil dalam merasakan varian menu untuk *breakfast* di restaurant (Alder & Alder, 2009).

b. Wawancara

Metode pengumpulan data ini didasarkan pada laporan diri, atau paling tidak pada pengetahuan atau keyakinan individu. Pihak yang akan diwawancarai ialah: (Sugiyono, 2021)

- 1) *Executive Chef Incharge*
- 2) *Staff Kitchen*, dan
- 3) *Pastry*
- 4) *Cold Kitchen*

c. Dokumentasi

Pendekatan kualitatif studi dokumentasi meliputi melihat bahan tertulis termasuk buku, terbitan berkala, dokumen, notulen rapat, catatan harian, dan sebagainya (Arikunto, 2006)

d. Studi Pustaka

Memahami berbagai sumber, media digital, dan media cetak, seperti karya ilmiah yang dikaitkan dengan hasil penelitian yang saling terkait dengan segala kesulitan yang berkaitan dengan penelitian, adalah bagaimana studi kepustakaan dilakukan. HARRIS Resort Waterfront Batam adalah sumber dari lembar data kualitatif ini (Nazir, 1988).

Key Informan

Informan kunci (*Key Informan*) adalah orang-orang yang memiliki pengaruh, pengetahuan umum, dan kemauan untuk membiarkan peneliti mengakses hal-hal subjek penelitian (Sugiyono, 2021). Adapun informan dalam penelitian ini yaitu : *Executive Chef Incharge, Demi Chef Incharge, Demi Chef Cold Kitchen, 2nd Cook Pastry, dan Tamu.*

Teknik Analisis Data Penelitian

Peneliti menggunakan pendekatan penelitian deskriptif kualitatif ialah untuk menemukan informasi atau mempelajari teori-teori pada periode tertentu. Data yang terdiri dari observasi dan wawancara akan diperiksa secara terus menerus selama proses pengumpulan data lapangan sesuai dengan prinsip analisis deskriptif kualitatif (Mukhtar, 2013).

PEMBAHASAN DAN HASIL PENELITIAN

HARRIS Resort Waterfront Batam adalah hotel bintang 4 yang terletak di Waterfront City, Jl. KH. Ahmad Dahlan No.1 Tj. Riau. HARRIS Resort Waterfront Batam adalah resort megah yang menghadap ke selat Singapura yang

menawarkan berbagai aktivitas air. Letaknya strategis hanya 5 menit dari Terminal Ferry Waterfront, 15 menit dari terminal ferry sekupang dan 30 menit dari Bandara Internasional Hang Nadim dilengkapi dengan berbagai fasilitas dan tempat rekreasi.

Pelaksanaan Variasi Menu Untuk Breakfast Pada Restaurant Harris Café di HARRIS Resort Waterfront Batam

Pelaksanaan Variasi Menu Berdasarkan Susunan Menu dan Jenis Breakfast

Restaurant Harris Café sendiri bahwa menu yang ditampilkan di *buffet* untuk *breakfast* selalu di perhitungkan karena dengan begitu akan timbul variasi-variasi baru untuk menu yang akan dihidangkan, dan *Chef* sendiri tidak selalu menyuarakan ide sendiri untuk menu, butuh kerjasama antar setiap *department* yang terkait. Sehingga mencapai kesepakatan bahwa di *Harris Café* harus menampilkan semua jenis menu *breakfast* dari *Continental Breakfast*, *American Breakfast*, *English Breakfast*, serta *Indonesian Breakfast* juga ada. Hal ini terjadi karena tamu yang menginap di *HARRIS Resort Waterfront Batam* datang dari berbagai negara tidak hanya lokal sehingga pastinya setiap tamu yang datang memiliki standar *breakfast* mereka sendiri dan pihak hotel harus mampu memenuhinya.

Pelaksanaan variasi menu untuk *breakfast* di *pastry section* sudah sesuai dengan tatanan prosedur standar susunan menu di *HARRIS Resort Waterfront Batam*. Dimana pastinya *pastry* sendiri telah memiliki panduan menu nya,

dan memang ada beberapa menu yang memang diharuskan untuk ada di *Restaurant Harris Café* setiap operasional *breakfast* berlangsung seperti, berbagai macam *bread/toast* serta *danish/croissant* karena ini merupakan makanan pokok bagi tamu yang datang dari luar negeri. Untuk olahan yang akan berubah-ubah nantinya yaitu pada *stall Indonesian sweet* (jajanan pasar) yang di tampilkan pada umumnya seperti talam pisang, kue beras dan beberapa jajanan pasar lainnya.

Pada *cold kitchen section* sendiri sudah sesuai dengan standar pada penyusunan menunya tetapi pada *salad bar* sendiri mungkin ada beberapa item yang sulit terpenuhi karena sulitnya bahan tersebut. Untuk variasi di *cold kitchen* juga diharuskan untuk ada setiap harinya karena di tinjau melalui dominan tamu datang di *HARRIS Resort Waterfront Batam* merupakan tamu dari mancanegara.

Pelaksanaan Variasi Menu Berdasarkan Batasan dan Rotasi Menu Di HARRIS Resort Waterfront Batam

Proses rotasi menu untuk *breakfast* di *Harris Resort Waterfront Batam* selalu diubah setiap harinya serta perubahan rotasi menu itu dilakukan selama 3 bulan sekali. Pada *Restaurant Harris Café* terdapat beberapa macam *stall* yang dibeda-bedakan pada pelaksanaan *buffetnya* yaitu terdiri dari *Indonesian Sweet*, *Asean Corner*, *Traditional Corner*, *Asean Corner*, *Western Corner*, *Pastry*, *Stall-stall kecil*, dan *Beverages*.

Serta terdapat beberapa prosedur sebelum seorang *Demi Chef Incharge* melakukan variasi

menu yaitu 1) Sebelum menentukan susunan menu untuk keesokan harinya maka perlu dilakukan pengecekan terhadap ketersediaan bahan mentah yang ada. Untuk menghindari ketidakterediaan bahan. 2) Membedakan list menu *breakfast* yang akan digunakan keesokan harinya bertujuan agar tidak serupa dengan hari-hari sebelumnya. Selain itu juga, hal ini bertujuan agar susunan menu bervariasi setiap harinya sehingga tamu-tamu tidak merasa jenuh dengan menu yang sama setiap harinya. 3) Menyesuaikan jenis menu *breakfast* berdasarkan tingkat hunian kamar dan mayoritas dari mana tamu-tamu tersebut berasal. 4) Selanjutnya adalah menyusun menu hal ini bertujuan agar susunan menu berbeda dengan hari sebelumnya. 5) Setelah menu tersusun, hal selanjutnya yang perlu dilakukan adalah menyerahkan susunan menu tersebut kepada *Sous Chef* atau *Chef De Partie* untuk di cek kembali dan mendiskusikan kembali jika ada susunan yang kurang tepat sehingga harus diganti dengan menu lainnya. 6) Setelah mendapat persetujuan dari *Sous Chef* atau *Chef De Partie*, maka langkah selanjutnya adalah mempersiapkan bahan-bahan serta condiment menu untuk *breakfast* untuk di *prepare*. Bahan-bahan yang telah disiapkan nantinya akan di olah oleh *Staff afternoon shift* dan *night shift* sehingga dalam proses *over handle* semua harus disampaikan secara mendetail.

Upaya dalam Meningkatkan Variasi Menu Untuk Breakfast pada Restaurant Harris Café di HARRIS Resort Waterfront Batam

Meningkatkan varian *breakfast* sendiri memiliki beberapa tahapan yaitu dengan cara 1) Melakukan *mingle* terhadap tamu yang menginap dikarenakan tamu di HARRIS Resort Waterfront Batam lebih dominan tamu *longstay* yaitu dimana tamu tersebut akan menginap dalam waktu yang cukup lama bisa jadi sekitar 3 sampai 6 bulan lamanya. 2) Yang dilakukan ialah rutin mengadakan rotasi menu, untuk rotasi menu di HARRIS Resort Waterfront Batam sendiri akan dilakukan perotasian selama 3 bulan sekali dengan perbedaan menu setiap harinya. 3) Meningkatkan kualitas makanan yaitu dengan pengorderan bahan-bahan yang berkualitas tentunya dengan *supplier* yang memberikan barang dan bahan yang sesuai dengan standar agar makanan yang dihasilkan juga memiliki rasa yang enak. 4) Wajib melakukan pergantian menu tentunya dengan cara dari hasil *mingle* tersebut akan dibicarakan oleh *staff kitchen* yang nantinya juga bekerja sama dengan *Food and Beverage Service Manager* setelah membuahakan hasil sekata nantinya akan di *meeting*kan kembali dengan General Manager.

Faktor Penghambat dan Pendukung Variasi Menu Untuk Breakfast Pada Restaurant Harris Café

Faktor Penghambat

Hambatan yang didapatkan pada saat melakukan variasi *breakfast* yaitu kesulitan dalam memproduksi sayur-sayuran, hal ini biasanya terjadi karena sayur-sayur

yang akan di produksi di HARRIS Resort Waterfront Batam didatangkan dari luar daerah karena kesulitan mendapatkan sayur di Batam sendiri. Maka diharapkan *staff* yang akan *memprepare* bahan-bahan tersebut dapat memeriksa secara berkala agar tidak terjadinya kehabisan bahan. Terlebih lagi untuk tamu yang memang tidak memakan daging dan telur yaitu *vegetarian*.

Faktor Pendukung

Adapun tindakan yang dilakukan di *Restaurant Harris Café* mengenai standar penyajian yang menjadi faktor pendukung yaitu 1). Keseimbangan rasa yang harus diperhatikan karena tamu-tamu yang ada datang ke HARRIS Resort Waterfront Batam tidak hanya orang lokal saja, melainkan orang Singapore dan Eropa juga datang sehingga memiliki selera yang berbeda-beda. Dimana, orang lokal menyukai yang asin dan gurih lain halnya dengan selera tamu Eropa dan Singapore maka perlu melakukan balance terhadap selera tamu-tamu yang datang. Dari pengamatan yang dilakukan Penulis selama magang hal yang dilakukan dalam hal ini cukup baik ialah menyeimbangkan selera makanan tamu-tamu dengan cara yaitu menyesuaikan rasa makanan, di sajikan dari makanan yang paling ringan, berat dan kembali lagi kering sebagai *dessert*. 2) Aroma yang dihasilkan makanan harus sesuai dengan apa yang disajikan, dan kesesuaian bahan yang dipakai dengan standar menu akan berpengaruh terhadap kualitas aroma makanan. 3) Tekstur makanan yang dihasilkan juga harus sesuai dengan standar menu

jangan sampai terlalu *overcook* atau tidak matang, seperti contoh bubur haruslah lembut dan mudah ditelan jangan sampai teksturnya hampir sama seperti nasi. 4) Variasi yang dilakukan pada *Restaurant Harris Café* juga terbilang sudah memenuhi standar karena rotasi menu yang dilakukan agar tidak monoton. 5) Suhu menjadi hal yang memerlukan perhatian lebih pada saat pelaksanaan variasi menu karena harus rutin dilakukan pengecekan suhu setiap 1 jam sekali jika makanan panas akan menjadi dingin dan mengakibatkan hal seperti *complaint*.

Tanggapan Tamu Mengenai Breakfast di HARRIS Resort Waterfront Batam

Breakfast yang dilakukan HARRIS Resort Waterfront Batam pada olahan *bakery* dan *pastry* nya sudah cukup baik karena tamu-tamu kebanyakan merupakan orang eropa dan mereka tidak selalu mempermasalahkan olahan yang ada, untuk olahan *western* kenyataannya masih mengalami permasalahan karena pilihannya yang masih sedikit. Untuk variasi *breakfast* menu tamu memberikan masukan bahwa variasinya masih sedikit sehingga perlu di tingkatkan lagi ini merupakan masukan yang sangat baik untuk HARRIS Resort Waterfront Batam.

PENUTUP

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan uraian penulis mengenai “Pelaksanaan Variasi Menu Untuk *Breakfast* Pada *Restaurant Harris Café* di HARRIS Resort Waterfront Batam”, maka penulis dapat mengambil kesimpulan bahwa:

1. Variasi menu untuk *breakfast*

secara umum telah disusun dalam satu komponen yang tepat yang terdiri dari keanekaragaman makanan yang disajikan oleh setiap hotel dimulai dari makanan yang sederhana hingga yang paling lengkap. Di HARRIS Resort Waterfront Batam pada proses pelaksanaan rotasi menu untuk *breakfast* selalu diubah setiap harinya serta perubahan rotasi menu itu dilakukan dalam kurun waktu 3 bulan sekali. Adapun pada operasionalnya mengambil sistem *buffet* atau *self service* dengan menampilkan berbagai macam stall yaitu diantaranya *Egg Station, Bakery and Pastry, Butter and Jam, Cheese and Cold Out, Porridge, Stall Pancake and Waffle, Stall Indomie Rebus, Buffet Western, Slice Fruit, Salad Corner, Cereals, Crackers, Mini Stall, Indonesian Sweet, Stall Bubur Manis, Buffet Asean, Healthy Corner, Aneka Sambal, Stall Nusantara* serta *Beverage*.

2. Adapun upaya yang dilakukan untuk meningkatkan variasi menu untuk *breakfast* pada Restaurant Harris Café di HARRIS Resort Waterfront Batam ialah sebagai berikut :

a. Melakukan *mingle* kepada tamu yang menginap di HARRIS Resort Waterfront Batam dikarenakan tamu yang berkunjung tidak hanya tamu lokal melainkan Eropa dan Asian. Jenis tamu yang menginap ialah *longstay guest* dimana tamu tersebut akan tinggal kurang lebih 3-6 bulan kedepan maka dari itu pentingnya menanyakan bagaimana rasa makanan, apakah tamu puas, atau tidak.

- b. Rutin mengadakan rotasi menu selama 3 bulan sekali, dilanjutkan setelah melakukan *mingle* maka akan pengecekan menu jika ada beberapa aspek menu yang kurang maka akan dilakukan pembaharuan menu.
- c. Meningkatkan kualitas makanan yaitu dengan pengorderan bahan-bahan yang berkualitas dengan memperhatikan apakah bahan yang datang dari *supplier* memenuhi standar yang baik.
- d. Wajib melakukan pergantian menu yang akan dibicarakan oleh staff kitchen yang akan bekerjasama dengan Food and Beverage Service Manager serta di meeting kan dengan General Manager.

Saran

Melalui hasil temuan penulis, sehingga saran yang dapat disampaikan adalah sebagai berikut:

1. Untuk pelaksanaan variasi menu *breakfast* di HARRIS Resort Waterfront sudah sesuai dengan standar, tetapi masih diperlukan pengawasan serta pembaharuan menu secara berkala. Tujuan adalah untuk meningkatkan kualitas makanan pada *Restaurant Harris Café* yang diberikan pada tamu yang menginap.
2. Diharapkan hotel mampu mengoptimalkan barang serta bahan-bahan yang masuk seperti sayur mayur yang saat ini masih mengalami kendala

karena produksinya datang dari luar kota Batam. Ini termasuk kedalam bagian faktor penghambat yang berpengaruh karena didapati bahwa komentar mengenai variasi vegetarian masih kurang

3. Dalam pembuatan *western food* untuk *breakfast* diharapkan pihak hotel mampu membuat pilihan yang lebih banyak serta pada saat *membalance* kan menu yang disesuaikan pada jenis tamu yang menginap. Itulah mengapa pihak hotel harus mampu memenuhi ekspektasi tamu .

DAFTAR PUSTAKA

- Alder, P. A., & Alder, P. (2009). *Teknik-Teknik Observasi*. Yogyakarta: Pustaka Belajar.
- Arikunto, S. (2006). *Metode Penelitian Kualitatif*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Badan Pusat Statistik. (2022). *Pertumbuhan Ekonomi Di Batam*. Batam .
- Bartono, R. (2005). *Food Product Management di Hotel dan Restoran* . Yogyakarta: C.V Andi Offset.
- Krisno, B. (2002). *Dasar-Dasar Ilmu Gizi*. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.
- Mertayasa, I. A. (2012). *Food and Beverage Service Operational*. Yogyakarta: Andi.
- Mukhtar. (2013). *Metode Praktis Penelitian Deskriptif Kualitatif*. Jakarta Selatan: Referensi (GP Press Group).
- Nazir, M. (1988). *Metodologi Penelitian*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Pendit, N. S. (1994). *Ilmu Pariwisata (Sebuah Pengantar Perdana)*. *Pradnya Paramita*. Pitana.
- Silalahi, U. (2012). *Metode Penelitian Sosial*. Bandung: Refika Aditama.
- Sinaga, F. (2018). *Restoran dan Kegiatannya*. Yogyakarta: ANDI.
- Sudiara, P. B., & Sabudi, S. I. (1996). *Hygiene dan Sanitasi*. Jakarta: Depdikbud.
- Sugiyono. (2012). *Memahami Penelitian Kualitatif*. Bandung: ALFABETA.
- Sugiyono. (2021). *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: Alfabeta.
- Tjokroadmudjoyo. (2014). *Pelaksanaan Fungsi Pengawasan*. *Universitas Lampung*.
- Widanaputra. (2009). *Akuntansi Perhotelan; Pendekatan Sistem Informasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.