

PENGELOLAAN MENU BREAKFAST DI PANGERAN BEACH HOTEL PADANG

Oleh : Alfadiya Rizki Oksavira

Pembimbing: Andri Sulistyani

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

ABSTRAK

Salah satu Negara berkembang di Asia yang mengalami kemajuan di bidang pariwisata adalah Indonesia. Upaya pemerintah Indonesia dalam memajukannya dengan cara mulai meningkatkan seluruh sektor pariwisata salah satunya akomodasi perhotelan, tempat wisata, dan di bidang kuliner. Pangeran Beach Hotel Padang merupakan salah satu Hotel bintang empat yang terdapat kota Padang. Letaknya yang strategis yakni di Jl. Ir. H Juanda, Flamboyan Baru yang mana terdapat banyak tempat wisata dan pusat perbelanjaan sehingga di daerah ini ramai wisata yang lalu lalang. Dalam sebuah hotel tentu memiliki banyak fasilitas, salah satunya fasilitas *restaurant*. *Restaurant* yang ada di Pangeran Beach Hotel bernama Mentawai *Restaurant*. Adapun tujuan dilakukannya penelitian ini adalah untuk menjelaskan pola pengelolaan menu *breakfast* khas Pangeran Beach Hotel Padang. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan deskriptif untuk menggambarkan dan menjelaskan keadaan yang terjadi dengan cara mengumpulkan data dan informasi yang ada di lapangan. Hasil dari penelitian ini adalah dalam mengelola menu *breakfast*, terdapat beberapa *indicator* penting yang harus dilakukan yaitu perencanaan, organisasi, pelaksanaan, dan pengawasan. Jenis menu *breakfast* yang disajikan di restoran mentawai ada tiga jenis, yaitu *Continental breakfast*, *Western breakfast*, dan *Indonesian breakfast* sehingga ada banyak variasi makanan yang disajikan. Penyajian atau *service* yang dilaksanakan di restoran ini adalah *self service*, Tamu dipersilahkan mengambil makanan dan minuman nya sendiri. Kesimpulan yang dapat ditarik dari penelitian ini adalah, Pengelolaan menu adalah suatu kegiatan merencanakan, menyusun, dan mengolah sebuah menu *breakfast* yang ada di hotel. Pengelolaan menu *breakfast* sangat berperan penting untuk meningkatkan minat dan kepuasan tamu.

Kata kunci : Pengelolaan, Menu, Pangeran Beach Hotel Padang

ABSTRACT

One of the developing countries in Asia that is experiencing progress in the tourism sector is Indonesia. The Indonesian government's efforts to advance it are starting to improve the entire tourism sector, including hotel accommodation, tourist attractions and the culinary sector. Pangeran Beach Hotel Padang is one of the four star hotels in the city of Padang. Its strategic location is on Jl. Ir. H Juanda, Flamboyan Baru, where there are many tourist attractions and shopping centers, so this area is busy with tourists passing by. A hotel certainly has many facilities, one of which is restaurant facilities. The restaurant at the Pangeran Beach Hotel is called Mentawai Restaurant. The aim of this research is to explain the management pattern of the typical Prince Beach Hotel Padang breakfast menu. This research uses a qualitative method with a descriptive approach to describe and explain the situation that occurred by collecting data and information in the field. The results of this research are that in managing the breakfast menu, there are several important indicators that must be carried out, namely planning, organization, implementation and supervision. There are three types of breakfast menu served in Mentawai restaurants, namely Continental breakfast, Western breakfast and Indonesian breakfast so there are many variations of food served. The presentation or service carried out at this restaurant is self service, guests are invited to take their own food and drinks. The conclusion that can be drawn from this research is that menu management is an activity of planning, compiling and processing a breakfast menu in a hotel. Breakfast menu management plays a very important role in increasing guest interest and satisfaction.

Keywords: Management, Menu, Pangeran Beach Hotel Padang

A. Latar Belakang

Indonesia memiliki banyak Provinsi yang memiliki banyak potensi dibidang pariwisata, salah satunya Provinsi Sumatra Barat. Sektor pariwisata di Sumatra Barat yang terkenal yaitu dari bidang kuliner dan pehotelan yang menarik banyak wisatawan dari luar maupun dalam provinsi. Sumatra Barat merupakan salah satu provinsi yang ada di Indonesia. Berbatasan langsung dengan empat Provinsi yaitu Sumatra Utara, Riau, Jambi dan Bengkulu. Sumatera Barat terletak di antara Kepulauan Mentawai, dataran tinggi Bukit Barisan di timur, dan pantai barat Sumatera tengah. Sumatera Barat memiliki ibu kota provinsi yakni Kota Padang.

(Sumber: <https://padang.go.id/gambaran-umum-kota-padang>)

Padang merupakan Wilayah Kota terbesar yang ada di Provinsi Sumatra Barat. Kota Padang memiliki luas 694,96 km² yang sebagian besar wilayahnya terdiri dari perbukitan yang tentunya sangat berpotensi untuk menarik wisatawan dan peningkatan pengunjung hotel yang ada di kota Padang ini. Hotel adalah jenis akomodasi yang menawarkan layanan dan penginapan selain layanan makanan dan minuman yang diselenggarakan dan dikelola secara komersial. (Sumber: <https://padang.go.id/gambaran-umum-kota-padang>)

Perkembangan hotel di kota Padang terbilang sangat pesat. Banyaknya potensi destinasi wisata dan lokasi yang strategis tentu menjadi alasan datang nya wisatawan baik domestik maupun luar negeri. Sehingga banyak dibangun nya hotel berbintang di kota ini.

Tabel 1.1
Daftar Hotel Bintang Empat di Kota Padang

No	Nama Hotel	Alamat
1.	Hotel Santika Premiere Padang	Jl. Jendral A Yani No.20, Olo, Kec. Padang Bar., Kota Padang Sumatera Barat
2.	Hotel Mercure Padang	Jl. Purus IV No.8, Purus, Kec. Padang Bar, Kota Padang Sumatera barat 25115
3.	Pangeran Beach Hotel	Jl.Ir. H Juanda No.79, Flamboyan Baru, Kec. Padang Bar, Kota Padang Sumatera Barat 25115
4.	Rocky Plaza Hotel	Jl. Permindo No.40, Kp. Jao, Kec. Pông Bar, Kota Padang Sumatera Barat 25111

Sumber: Booking.com, 2022

Dari tabel 1.1 dapat ditarik informasi mengenai beberapa hotel bintang empat yang ada di kota Padang. Pangeran Beach Hotel yang beralamat di Jl. Ir. H Juanda No.79, Flamboyan Baru, Kec. Padang Bar, Kota Padang Sumatra Barat yang termasuk ke dalam salah satu pusat keramaian di kota Padang sehingga mampu meningkatkan pengunjung di hotel ini. (*Sumber: Booking.com, 2022*)

Salah satu hotel bintang empat di Padang adalah Pangeran Beach Hotel. Letaknya yang strategis yakni di Jl. Ir. H Juanda, Flamboyan Baru yang mana terdapat banyak tempat wisata dan pusat perbelanjaan sehingga di daerah ini ramai wisata yang lalu lalang. Dalam sebuah hotel tentu memiliki banyak fasilitas, salah satunya fasilitas *Restaurant*. *Restaurant* yang ada di Pangeran Beach Hotel bernama Mentawai *Restaurant*.(*Sumber:Booking.com,2022*)

Standar *Operasional* *procedure* yang diterapkan dalam mengelola menu *breakfast* di Pangeran beach hotel Padang yaitu *Planning*, persiapan pelayanan, *Service*, dan *Clear up*. *Planning* yaitu mencatat menu *breakfast* sesuai dengan hari yang sudah ditentukan dan mempersiapkan bahan bahan untuk menu *breakfast*. Persiapan pelayanan, yaitu mempersiapkan semua *condiment* olahan makanan saat *live cooking*. *Service* yaitu melayani tamu yang hendak *breakfast* di restoran dan *clear up* yaitu membersihkan meja makan setelah tamu selesai makan. Penerapan SOP pada F&B produk khususnya dibidang *breakfast* sangat berpengaruh terhadap penilaian tamu. Mulai dari cita rasa, variasi menu dan tata cara penyajian yang akan dinilai dari tamu yang berkunjung. (*Sumber: Sous chef, 2023*)

Berdasarkan latar belakang diatas, maka Penelitian ini dimaksudkan untuk mengetahui “**Pengelolaan Menu Breakfast di Pangeran Beach Hotel Padang**”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, dapat disimpulkan rumusan masalah “ Bagaimana Pengelolaan Menu *Breakfast* di Pangeran Beach Hotel Padang?”

C. Batasan Penelitian

Berdasarkan Rumusan Masalah diatas, maka penulis memberikan batasan masalah pada Pola Pengelolaan Menu

Breakfast di Pangeran *Beach* Hotel Padang.

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan Rumusan Masalah diatas, maka penulis memberikan batasan masalah pada Pola Pengelolaan Menu *Breakfast* di Pangeran *Beach* Hotel Padang.

E. Manfaat Penelitian

Adapun tujuan dari penulis melakukan penelitian ini untuk menjelaskan pola pengelolaan Menu *breakfast* khas Pangeran *Beach* Hotel Padang.

F. TINJAUAN PUSTAKA

1. Pengertian Pariwisata

Sebagaimana didefinisikan oleh A.J. Burkat dalam Damanik (2006), adalah perpindahan individu secara sementara dan singkat ke lokasi selain tempat tinggal dan pekerjaan adatnya, serta aktivitasnya selama berada di suatu tempat tujuan.

2. Pengertian Hotel

Menurut Bagyono (2014), Hotel adalah sejenis penginapan yang dikelola secara profesional dan ekonomis, yang menawarkan penginapan, pelayanan makanan dan minuman, serta fasilitas lainnya kepada semua tamunya.

3. Pengertian Restoran

Menurut Ninemeier dan Hayes (2006), restoran adalah bisnis jasa makanan yang mencari keuntungan yang aliran pendapatan utamanya adalah penjualan makanan dan minuman kepada pelanggan tunggal dan pengunjung dalam jumlah kecil.

4. Pengertian Menu

Menurut (Sandjaja dkk, 2009), Menu terdiri dari bermacam-macam makanan atau hidangan berbeda yang disediakan kepada individu atau sekelompok individu untuk sarapan, makan siang, dan makan malam.

Susunan makanan atau hidangan yang dikonsumsi seseorang untuk satu kali makan sehari menurut waktu kadang-kadang disebut dengan menu.

5. Pengertian Pengelolaan

Menurut (Syamsi, 2008) Manajemen adalah suatu proses, metode, atau tindakan manajemen yang membantu dalam menciptakan tujuan dan kebijakan organisasi atau yang mengawasi masalah-masalah yang berkaitan dengan pelaksanaan tujuan dan kebijakan dengan dukungan orang lain. Proses pengelolaan memiliki peran penting dalam menjaga efisiensi, efektivitas, dan keberlanjutan dalam mencapai tujuan yang telah ditetapkan.

6. Pengertian Perencanaan

Perencanaan berasal dari istilah rencana, yang berarti kerangka kerja atau cetak biru suatu tugas yang akan diselesaikan. Deskripsi yang lugas ini dapat digunakan untuk mengkarakterisasi sejumlah elemen penting, termasuk waktu (kapan aktivitas akan selesai), aktivitas (tindakan untuk mencapai tujuan), dan tujuan (apa yang ingin dicapai). Tentu saja semua yang dijadwalkan adalah tindakan untuk masa depan. Oleh karena itu, perencanaan merupakan reaksi (reaksi) terhadap masa depan (Abe, 2005).

7. Pengertian Organisasi

Organisasi, menurut Robbins (1994), adalah unit sosial yang sengaja direncanakan dengan batas-batas yang jelas dan beroperasi secara terus-menerus untuk mencapai suatu tujuan atau serangkaian sasaran. Organisasi dapat bersifat formal, seperti perusahaan bisnis atau pemerintah, atau informal, seperti kelompok sukarelawan atau klub sosial. Sementara tujuan dan ukurannya dapat bervariasi, prinsip dasar organisasi

tetap sama: mencapai tujuan melalui kerja sama dan koordinasi.

8. Pengertian Pelaksanaan

Wiestra (2014) mengartikan implementasi sebagai proses pelaksanaan seluruh rencana dan kebijakan yang telah disusun dan diputuskan guna melengkapi seluruh alat dan perlengkapan yang diperlukan. Pelaksanaan melibatkan koordinasi dan pengorganisasian sumber daya, personel, dan kegiatan untuk memastikan bahwa semuanya berjalan sesuai rencana.

9. Pengertian Pengawasan

Handoko (2016) mengartikan pengawasan (pengendalian) sebagai proses mengidentifikasi dan memanfaatkan alat dan teknik untuk memastikan bahwa rencana dilaksanakan sesuai dengan pedoman yang telah ditetapkan. Hal ini mungkin berdampak baik atau buruk. Tujuan dari pemantauan positif adalah untuk menentukan efektivitas dan efisiensi pencapaian tujuan organisasi. Kontrol negatif bertujuan untuk mencegah tindakan yang tidak diinginkan atau diperlukan agar tidak terjadi atau terulang kembali.

G. METODE PENELITIAN

1. Desain Penelitian

Menurut penjelasan Sugiyono (2018), metode penelitian kualitatif didasarkan pada filosofi dan digunakan untuk menyelidiki situasi ilmiah (eksperimen) di mana peneliti berperan sebagai instrumennya. Metode pengumpulan data dan analisis kualitatif mengutamakan signifikansi. Tujuan metodologi penelitian kualitatif adalah untuk mengkaji dan mengkarakterisasi peristiwa atau subjek kajian melalui interaksi sosial, perspektif individu atau kelompok, dan sikap. Asumsi mengenai evaluasi

hipotesis secara deduktif, memberikan perlindungan terhadap bias, memberikan penjelasan alternatif atau kontrafaktual, dan kemampuan untuk menggeneralisasi dan mengulangi temuan dipegang oleh individu yang melakukan penelitian kualitatif.

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif yang dikombinasikan dengan metodologi kualitatif. Menurut Moleong (2017), penelitian kualitatif bertujuan untuk memahami fenomena yang berkaitan dengan pengalaman subjek penelitian, seperti perilaku, persepsi, motivasi, tindakan, dan lain sebagainya, secara holistik dan melalui deskripsi verbal dan linguistik dalam suatu konteks, khususnya yang alamiah dengan menggunakan berbagai metode alami.

2. Waktu dan Tempat Penelitian

Terletak di Jl. Ir. H. Juanda No.79, Flamboyan Baru, Kecamatan Padang Barat, Kota Padang, Sumatera Barat, Hotel Pangeran Beach menjadi tempat dilakukannya penelitian ini. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juli hingga November 2023 dengan jangka waktu empat bulan.

3. Jenis dan Sumber Data

a. Data Primer

Data primer menurut Hasan (2002) adalah informasi yang dikumpulkan langsung di lapangan oleh peneliti atau orang yang memerlukannya. Data primer dikumpulkan dari sumber informan, yaitu orang-orang atau orang-orang yang turut serta dalam wawancara yang dilakukan peneliti

b. Data Sekunder

Sugiyono (2016) mengartikan data sekunder sebagai sumber

informasi yang diperoleh pengumpul data secara tidak langsung, baik melalui dokumen maupun melalui individu lain. Sumber data pelengkap yang dikenal dengan sumber data sekunder berfungsi untuk melengkapi informasi yang diperlukan untuk data utama.

4. Teknik Pengumpulan Data

Adapun teknik pengumpulan data menurut Yusuf (2014) dalam penelitian ini adalah:

- a. Observasi
- b. Wawancara
- c. Dokumentasi

5. Teknik Analisis Data

Menurut Sugiyono (2016), Dalam penelitian kualitatif, analisis data dilakukan selama dan setelah proses pengumpulan data selesai dalam jangka waktu tertentu. Peneliti telah memeriksa tanggapan orang yang diwawancarai pada saat wawancara. Obrolan dengan tujuan yang jelas disebut wawancara

H. Hasil Dan Pembahasan

1. Perencanaan

Perencanaan dalam mengelola menu breakfast di Pangeran Beach Hotel Padang melibatkan beberapa aspek penting, yaitu menentukan jenis makanan breakfast yang cocok dengan citra dan gaya hotel, menyediakan menu sarapan yang mencakup berbagai jenis makanan mulai dari roti rotian, sereal, daging, susu, buah hingga makanan khas dari menu breakfast itu sendiri. Perencanaan menu breakfast di Pangeran Beach Hotel Padang ini dilakukan oleh FB Director, Executive chef, dan Sous chef.

a. Jenis makanan yang di sajikan

Dalam menu tersebut terdapat tiga jenis makanan yang disajikan, seperti continental breakfast, western breakfast

dan Indonesian breakfast. Menu breakfast yang disajikan memiliki banyak variasi sehingga tamu nyaman dan bebas memilih dari banyak menu yang disediakan. Setiap harinya, menu breakfast yang di sajikan berbeda beda. Hal ini bertujuan agar tamu tidak merasa bosan dengan menu yang monoton. Per harinya, ada 37 item menu yang di sajikan dengan jenis yang berbeda dan di bagi menjadi beberapa section.

Hasil wawancara diatas adalah, restaurant pangeran beach hotel memiliki banyak ragam menu breakfast, yaitu Indonesian breakfast, western breakfast, dan continental breakfast. Hidangan ini menjadi salah satu favorit tamu karena merupakan makanan utama sehari harinya. Ditambah dengan cita rasa dan kualitas yang disajikan dari hotel, mampu meningkatkan minat tamu untuk breakfast di hotel.

2. Organisasi

Dalam pengelolaan menu breakfast, terdapat organisasi yang selalu berkoordinasi. Dimulai dari FB Director yang bertanggung jawab untuk seluruh kegiatan Food And beverage, termasuk Breakfast. Selanjutnya Front office sudah mendata kamar berapa saja yang breakfast dan daftar nama tamu nya. Lalu daftar kamar dan nama tamu nya dijemput oleh supervisor restoran dan dibawa ke restoran sehingga sous chef dan cook tau berapa porsi yang harus dibuat untuk menu breakfast nya. Lalu nama nama tadi diletakan di meja greeter, dan ketika tamu memasuki restoran untuk breakfast, greeter akan menanyakan secara langsung tamu tersebut dari kamar berapa. Greeter juga bertugas untuk menginformasikan jumlah tamu yang sudah dan yang belum breakfast kepada cook dan sous chef, agar mereka tau jumlah dan berapa banyak lagi refill yang harus disiapkan.

a. Self service

Self service di restoran hotel adalah tata cara dimana tamu dapat mengambil makanan dan minuman sendiri tanpa bantuan waiter/waitress. Hal ini biasa dilakukan di area buffet atau food station yang disediakan.

Hasil wawancara diatas adalah, restoran Pangeran Beach Hotel menggunakan tata saji self service, yaitu tamu dipersilahkan mengambil makanan dan minuman nya sendiri. Namun jika ada permintaan untuk di service, maka waiter akan melayaninya.

3. Pelaksanaan

Pelaksanaan dalam mengelola menu breakfast di Pangeran Beach Hotel mampu membuat pilihan yang banyak dan lebih bervariasi dan membalance kan menu, lalu menu breakfast biasanya disajikan dengan system prasmanan atau buffet dimana tamu bebas mengambil dan memilih makanan sesuai yang diinginkan. Standar Operasional procedure yang diterapkan dalam mengelola menu breakfast di Pangeran beach hotel Padang yaitu Planning, persiapan pelayanan, Service, dan Clear up. Planning yaitu mencatat menu breakfast sesuai dengan hari yang sudah ditentukan dan mempersiapkan bahan bahan untuk menu breakfast. Persiapan pelayanan, yaitu mempersiapkan semua condiment olahan makanan saat live cooking. Service yaitu melayani tamu yang hendak breakfast di restoran dan clear up yaitu membersihkan meja makan setelah tamu selesai makan.

1. Menurut ketersediaan barang

Sumber daya utama yang digunakan dalam proses produksi untuk menghasilkan barang akhir disebut bahan baku. Bahan baku menurut ketersediaan barang merupakan bahan baku yang di miliki oleh perusahaan dan di simpan dalam storage barang.

Kesimpulan dari wawancara diatas adalah, menu breakfast restoran Pangeran Beach menggunakan bahan baku yang sudah disediakan oleh purchase store nya sendiri. Jadi mereka tidak perlu mengambil bahan di luar karna sebelumnya sudah di sediakan dan disimpan di dalam storage.

2. Menurut Cost Per Menu

Bahan baku menurut cost per menu adalah bahan baku khusus untuk menu ala carte. Jadi harga makanan tersebut disesuaikan dengan bahan baku yang sudah dibeli dengan kualitas dan harga yang berbeda dengan menu buffet.

Hasil wawancara diatas adalah, perbedaan persediaan bahan baku untuk menu buffet dan ala carte. Karna untuk menu ala carte, bahan baku nya menggunakan bahan baku yang sedikit lebih mahal, maka dari itu harga menu ala carte lebih tinggi dari menu buffet.

4. Pengawasan

Controlling atau pengawasan dilakukan secara langsung oleh FB Director. Yang bertanggung jawab untuk menu breakfast di restoran Pangeran Beach Hotel adalah sous chef. Jadi sous chef akan mengontrol semua yang bersangkutan dengan menu breakfast dan melaporkan nya ke FB Director.

1. Perputaran menu breakfast Perhari

Menu breakfast merujuk pada rotasi atau variasi menu yang disajikan kepada konsumen dalam jangka waktu perhari. Hal ini bertujuan untuk mencegah kebosanan konsumen dan meningkatkan kepuasan mereka terhadap pilihan menu. Perputaran menu dapat melibatkan penambahan, penggantian, atau modifikasi hidangan-hidangan tertentu untuk menciptakan variasi.

Hasil dari wawancara diatas adalah, restoran Pangeran Beach Hotel melakukan perputaran menu setiap harinya namun perminggunya tetap

sama agar tamu yang datang untuk breakfast tidak merasa bosan dengan menu yang monoton.

I. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang penulis lakukan terkait dengan pengelolaan menu breakfast di Pangeran Beach Hotel Padang, maka terdapat kesimpulan sebagai berikut:

1. Pengelolaan menu adalah suatu kegiatan merencanakan, menyusun, dan mengolah sebuah menu *breakfast* di sebuah restoran. Pengelolaan menu breakfast sangat berperan penting dalam meningkatkan minat dan kepuasan tamu. Beberapa upaya dalam meningkatkan kualitas menu *breakfast* yaitu dengan adanya variasi hidangan *breakfast* dan penerapan standar operasional *procedure* pada *f&b product* khususnya dibagian *breakfast*.
2. Variasi hidangan menu breakfast di Pangeran beach ada banyak ragam, diantaranya Main course (Nasi goreng, Mie goreng, Spaghetti, Lontong), Stall (Bubur ayam, Soto padang, Kerupuk kuah, Bubur kampiun, Pical, Sup daging, dll), Mix sliced fruit, Aneka minuman (jamu 2 macam, skotang), dan assorted pastry.
3. Standar Operasional *procedure* yang diterapkan dalam mengelola menu breakfast di Pangeran beach hotel Padang yaitu Planning, persiapan pelayanan, Service, dan Clear up. Planning yaitu mencatat menu breakfast sesuai dengan hari yang sudah ditentukan dan mempersiapkan bahan-bahan untuk menu breakfast. Persiapan pelayanan, yaitu mempersiapkan semua condiment olahan makanan

saat live cooking. Service yaitu melayani tamu yang hendak breakfast di restoran dan clear up yaitu membersihkan meja makan setelah tamu selesai makan. Penerapan SOP pada F&B produk khususnya dibidang breakfast sangat berpengaruh terhadap penilaian tamu. Mulai dari cita rasa, variasi menu dan tata cara penyajian yang akan dinilai dari tamu yang berkunjung.

J. Saran

Berdasarkan hasil penelitian diatas, maka penulis akan memberikan saran-saran yang mungkin dapat berguna bagi hotel tentang pengelolaan menu breakfast di Pangeran beach hotel padang:

1. Setelah melakukan survey mengenai pengelolaan menu breakfast di restoran, hendaknya sous chef dan cook mempertahankan cita rasa dan kualitas masakan yang disajikan untuk menu breakfast
2. Perlunya peningkatan ketepatan waktu dalam penambahan makanan ketika makanan tersebut sudah habis sebelum jam 10 pagi
3. Sangat penting bagi hotel atau administrasi untuk menjaga komunikasi yang efektif dengan stafnya dan menyambut pemikiran, pendapat, dan keluhan mereka.

DAFTAR PUSTAKA

Adriyanti, A. W. (2018). Gambaran Kesesuaian Siklus Menu, Besar Porsi, Tingkat Kecukupan Energi dan Protein Remaja di Panti Asuhan Baitul Falah Semarang (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Semarang).

- Azizah, N. (2022). Pariwisata Susur Sungai Banjarmasin Dengan Membangun Kebersamaan Antar Dosen Dan Mahasiswa Pendidikan Ips.
- Dewi, R. (2019). Penerapan Keselamatan Dan Kesehatan Kerja (K3) Pada Bidang Operasional Pos Merdeka Di Dinas Pemadam Kebakaran Dan Penanggulangan Bencana Kota Palembang (Doctoral Dissertation, Politeknik Negeri Sriwijaya).
- Hermawan, H. (2017). Traveling sebagai gaya hidup mahasiswa Yogyakarta. *E-Societas*, 6(2).
- Muzdalifah, S. Strategi Tour Guide Dalam Melayani Wisatawan Di Museum Satwa Jawa Timur Park 2.
- Alfariq, S., & Tukiman, T. (2020). Pengembangan Potensi Pariwisata Pada Objek Wisata Hutan Mangrove Surabaya. *Jurnal Sosial Ekonomi dan Politik (JSEP)*, 1(4).
- Khairunnisa, A. (2021). Strategi Komunikasi Guest Relation Officer (GRO) Dalam Membentuk Citra Positif Hotel Grandhika Setiabudi Medan (Doctoral dissertation).
- Agnes, P. (2020). Pengaruh Persepsi Harga Terhadap Minat Membeli di THE 18TH Restaurant and Lounge The Trans Luxury Hotel Bandung (Doctoral dissertation, Sekolah Tinggi Pariwisata Sahid Surakarta).
- Laksmi, H. P. (2018). PROSEDUR PEMBELIAN BAHAN BAKU PADA HOTEL@ HOM PLATINUM.
- KRIS, D., & Sholahuddin, A. (2019). STANDARISASI DAPUR DALAM MENUNJANG OPERASIONAL PENGOLAHAN MAKANAN DI RIO CITY HOTEL PALEMBANG MENURUT PERATURAN MENTERI PARIWISATA 53/HM. 001/MPEK/2013 (Doctoral dissertation, Universitas Bina Darma).
- Kartikasari, I. R. (2022). Strategi Pengembangan Siklus Menu Dan Pelayanan Coffee Break Di Novotel Bogor Golf Resort And Convention Center.
- Wuragil, S. G. (2020). Laporan Praktek Kerja Lapangan di Food and Beverage Service Plataran Borobudur Resort and Spa Periode: 02 September 2019 s/d 02 Maret 2020 (Doctoral dissertation, STP AMPTA Yogyakarta).
- Tumpuan, A. (2021). Penerapan Sistem Menu Engineering Dalam Upaya Peningkatan Kualitas Menu di Restoran Bintang Inti Executive Village Clubhouse. *Jurnal Pariwisata Terapan Vol*, 5(1).
- Fifi, S. (2022). Peningkatan Kompetensi Waiter Sesuai SKKNI Di Hotel Mersi Bukittinggi (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Sumatera Barat).
- Cahyo, V. B. D. (2018). Pengaruh Promosi, Kualitas Layanan, Harga Dan Store Atmosphere Terhadap Kepuasan Konsumen

- Di Titik Kumpul Coffee And Eatery Surabaya (Doctoral Dissertation, Universitas Katolik Darma Cendika).
- Gunawan, R. A. (2020). Sistem Pengadaan Barang Pada Restoran Bersertifikat Halal Di Hotel Bumi Surabaya City Resort (Doctoral dissertation, UNIVERSITAS AIRLANGGA).
- Nurhasanah, N. (2021). Penerapan E-Book Sebagai Media Pendidikan Dalam Pemilihan Makanan Jajanan Pada Pengunjung Food Court Polkesyo (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Aprileny, I., Arifiani, P. N., & Emarawati, J. A. (2022). Pengaruh Variasi Menu, Store Atmosphere Dan Citra Restoran Terhadap Keputusan Pembelian (Studi Konsumen: Restoran Bijin Nabe By Tsukada Nojo Plaza Senayan, Jakarta). *IKRAITH-EKONOMIKA*, 5(3), 108-116.
- Adriyanti, A. W. (2018). Gambaran Kesesuaian Siklus Menu, Besar Porsi, Tingkat Kecukupan Energi dan Protein Remaja di Panti Asuhan Baitul Falah Semarang (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Semarang).
- Naprianti, Y., Wahyudi, A., Simbolon, D., Napitupulu, N., & Yosephin, B. (2016). Analisis Proses Perencanaan Menu dan Kebutuhan Bahan Makanan dalam Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu Tahun 2016 (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Bengkulu).
- Sriwahyuni, N., Nirwana, I., & Mursalini, W. I. (2023). Pengaruh Desain Interior dan Menu Makanan Terhadap Peningkatan Jumlah Pengunjung Sobat Coffee di Kota Solok. *Jurnal Penelitian Ekonomi Manajemen dan Bisnis*, 2(1), 84-95.
- Adriyanti, A. W. (2018). Gambaran Kesesuaian Siklus Menu, Besar Porsi, Tingkat Kecukupan Energi dan Protein Remaja di Panti Asuhan Baitul Falah Semarang (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Semarang).
- Hidayat, A., & Setyanto, Y. (2020). Fenomena catcalling sebagai bentuk pelecehan seksual secara verbal terhadap perempuan di Jakarta. *Koneksi*, 3(2), 485-492.
- Marhendi, M. (2021, December). Pengaruh Promosi Dan Daya Tarik Wisata Terhadap Minat Wisatawan Di Kabupaten Semarang. In *Seminar Nasional Teknologi dan Multidisiplin Ilmu (SEMNASTEKMU)* (Vol. 1, No. 1, pp. 166-172).
- Sugiyono, D. (2016). Metode penelitian pendidikan pendekatan kuantitatif, kualitatif dan R&D.