

PENGELOLAAN MENU GLUTEN DI RESTAURANT PANGERAN BEACH HOTEL PADANG

Oleh : Devi Zuliyana

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

Indonesia memiliki potensi yang besar di bidang pariwisata. Pariwisata merupakan sektor yang penting dalam mendukung pertumbuhan ekonomi yang sangat cepat dalam menyiapkan lapangan pekerjaan. Bisa kita lihat dari sumber daya alamnya, kebudayaan dan sejarah bangsa, festival dan upacara yang unik menjadi daya tarik wisatawan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui jenis bahan makanan yang termasuk dalam menu gluten dan untuk mengetahui cara pengelolaan menu gluten di restaurant pangeran Beach Padang. Dalam pengelolaan menu gluten ada terdapat beberapa langkah diantaranya perencanaan, organisasi, pelaksanaan, monitoring, dan evaluasi. Jenis Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan deskriptif untuk menggambarkan dan menjelaskan keadaan yang terjadi dengan cara mengumpulkan data dan informasi lapangan. Adapun key informan dalam penelitian ini adalah Cook. Sedangkan teknik pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan wawancara, observasi, dan dokumentasi. Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan bahwa sejauh ini pengelolaan menu gluten cukup baik meskipun ada beberapa hal yang mempengaruhi dalam proses pengelolaan menu gluten tersebut. Dengan adanya langkah-langkah cara pengelolaan menu gluten ini dapat meningkatkan kualitas menu dan memberikan penyajian yang terbaik. Untuk mengetahui langkah-langkah pengelolaan menu gluten di restaurant dapat memastikan konsistensi, keamanan, efisiensi, dan kualitas dalam pelaksanaan tugas untuk proses pengelolaan menu gluten ini. Penelitian memberikan saran sekaligus harapan kepada pihak hotel untuk dapat mempertahankan dan meningkatkan kenyamanan karyawan dengan cara menyediakan fasilitas bagi karyawan.

Kata kunci : Gluten, Menu, Hotel, Restoran

ABSTRACT

Indonesia has great potential in the tourism sector. Tourism is an important sector in supporting very fast economic growth and providing job opportunities. We can see that its natural resources, national culture and history, unique festivals and ceremonies attract tourists. This research aims to find out the types of food ingredients included in the gluten menu and to find out how to manage the gluten menu at the Pangeran Beach Padang restaurant. In managing the gluten menu there are several steps including planning, organization, implementation, monitoring and evaluation. This type of research uses a qualitative method with a descriptive approach to describe and explain the situation that occurred by collecting field data and information. The key informant in this research is Cook. Meanwhile, data collection techniques in this research used interviews, observation and documentation. Based on the results of research that has been carried out, so far the management of the gluten menu is quite good, although there are several things that influence the process of managing the gluten menu. By taking steps to manage the gluten menu, you can improve the quality of the menu and provide the best presentation. To know the steps for managing gluten menus in restaurants can ensure consistency, safety, efficiency and quality in carrying out tasks for the gluten menu management process. The research provides suggestions and hopes for hotels to be able to maintain and increase employee comfort by providing facilities for employees.

Keywords: Gluten, Menu, Hotel, Restaurant

A. Latar Belakang Penelitian

Indonesia memiliki banyak potensi dalam industri perjalanan. Industri penting yang menciptakan lapangan kerja dan mendukung pertumbuhan ekonomi yang pesat adalah pariwisata. Jelas terlihat bahwa kekayaan alam, sejarah, dan budaya negara ini, serta perayaan dan tradisi khususnya, menarik wisatawan. Saat mengunjungi tempat-tempat wisata, pengunjung dapat menikmati masakan lokal dan mencicipi hidangan tradisional di daerah tersebut selain menikmati pemandangan dan berinteraksi dengan penduduk setempat.

Pariwisata selain merupakan perjalanan berwujud dari suatu lokasi yang budayanya berbeda dengan yang lain, pariwisata juga dapat diartikan sebagai suatu perjalanan imajinasi melintasi waktu, baik masa lalu maupun masa depan. Asupan makanan saat berkunjung ke suatu destinasi wisata merupakan bagian tak terpisahkan dari pengalaman berlibur. Menurut perkembangannya, pariwisata berupaya menciptakan manfaat ekonomi dari atraksi wisata baik bagi pengunjung maupun penduduk lokal, sehingga meningkatkan taraf hidup penduduk lokal. Minat investor yang kuat untuk memulai usaha di sektor ini merupakan faktor yang berkontribusi terhadap pertumbuhan Indonesia sebagai tujuan pariwisata global. Restoran merupakan salah satu industri yang melihat investasi selain hotel dan villa.

Lokasi ini merupakan sebuah bangunan dengan ciri khas yang menjadi ciri khas kawasan kota Padang. Selain itu, gaya arsitektur kontemporer Pangeran Beach Hotel dan ratusan kamar yang ditata untuk memenuhi kebutuhan para tamu akan penginapan di kawasan bisnis dan

pariwisata ibu kota Sumatera Barat ini menarik wisatawan untuk memesan penginapan di sana. Hotel Pangeran Beach ini juga memiliki *restaurant* yang sangat bagus, sehingga *restaurant* ini banyak pengunjung yang tertarik untuk datang memesan makanan dan minuman yang ada di *restaurant* tersebut. Berikut data tingkat pengunjung Hotel Pangeran Beach Padang.

Tabel 1.2

Jumlah pengunjung *Restaurant* Pangeran Beach Hotel Padang

No	Tahun	Tingkat pengunjung
1	2019	76,58%
2	2020	50,53%
3	2021	69,10%
4	2022	71,57%

Sumber: Front Office Departemant Pangeran Beach Hotel Padang, 2023

Dari tabel 1.2 terlihat setiap tahunnya tamu restoran Hotel Pangeran Beach Padang mengalami peningkatan. Pada tahun 2019 data pengunjung di angka 76,58% restorannya tinggi, namun pada tahun 2020 mengalami penurunan pada angka 50,53% dikarenakan covid-19, lalu mengalami peningkatan kembali pada tahun 2021 di angka 69,10% dan pada tahun 2022 data pengunjung di Restoran Pangeran Beach mulai meningkat kembali di angka 71,57%. Bergerak di sektor jasa, yang mengintegrasikan produk dan layanan, adalah industri perhotelan. Departemen makanan dan minuman adalah salah satu dari beberapa ruang yang terletak di dalam hotel.

Food and Beverage, pelayanan yang baik sesuai dengan protokol yang

ditetapkan, dan pemeliharaan atau peningkatan reputasi hotel merupakan faktor penting dalam meningkatkan pendapatan perusahaan penginapan. *Food and Beverage* di hotel dapat memberikan pelayanan dan penyajian yang bagus dan baik dalam membuat produk yang di pesan oleh tamu. Hasilnya, perusahaan makanan dan minuman dapat memproduksi makanan dan minuman yang lebih menarik dan secara konsisten mengubah menu mereka untuk menarik minat pelanggan yang kembali dan pelanggan sementara untuk membeli barang yang ditawarkan. (Sumber: <https://bukuwarung.com/fnb-adalah-pengertian-departemen-tugas-dan-peluangnya-di-indonesia/>)

Makanan merupakan kegiatan yang di perlukan tubuh untuk memenuhi kebutuhan. Makanan memberikan bantuan manusia dalam mendapatkan energi, peran makanan sangat berpengaruh penting bagi manusia. Fungsi makanan bagi tubuh diantaranya adalah sebagai pertumbuhan dan perkembangan tubuh, untuk mengatur proses metabolisme tubuh, dan sumber penghasil energi. Pengelolaan makanan merupakan proses pembuatan makanan atau minuman yang berasal dari tumbuhan atau hewan menjadi produk yang bisa dikonsumsi manusia. Makanan dan minuman merupakan hal yang penting bagi kelangsungan hidup manusia. (Sumber: <https://gontor.ac.id/makan-untuk-hidup-atau-hidup-untuk-makan/>)

Wafel atau camilan khas lainnya, seperti coklat batangan berlubang persegi, dapat dimakan dengan topping es krim, pisang, coklat, madu, atau sirup maple. Di Pangeran Beach

Hotel, wafel menjadi pilihan menu yang terkenal, sehat, dan bebas gluten. Wafel adalah makanan sarapan yang enak untuk dinikmati bersama secangkir teh atau kopi panas.

Wafel umumnya membutuhkan tepung sebagai bahan utamanya, namun juga bisa menambahkan gandum, susu, gula, mentega, telur, dan baking powder agar lebih lezat. Biasanya topping seperti coklat, gula, susu, coklat Oreo, madu, sirup, es krim, dan masih banyak lagi ditambahkan sebagai pelengkap. Namun bisa menambahkan lebih banyak nutrisi pada makanan ini dengan mengonsumsi beberapa jenis buah segar, seperti: *banana, strawberry* dan lain". Wafel adalah makanan atau camilan bergizi lainnya yang kaya akan karbohidrat dan bekerja dengan baik sebagai obat antimual. Selain itu, wafel ini juga mengandung protein dari susu dan telur. (Sumber: <http://repository.poltekkes-denpasar.ac.id>)

Terdapat banyak jenis menu *gluten* yang ada di *restaurant*. Masing-masing menu *gluten* mempunyai spesifikasi, jenis dan nama tersendiri yang dapat mempengaruhi dalam pengolahan jenis menu *gluten* tersebut. Maka dari itu, penulis dalam hal ini ingin meneliti tentang “**Pengelolaan Menu Gluten di Restaurant Pangeran Beach Hotel Padang**”

B. Rumusan Masalah Penelitian

Dalam penelitian mengenai Pengelolaan Menu *Gluten* di *Restaurant* Pangeran Beach Hotel Padang, maka penulis memfokuskan penelitian pada:

1. Apa saja jenis bahan makanan yang termasuk golongan menu *gluten*?

2. Bagaimana cara pengelolaan menu *gluten* di *restaurant* Pangeran beach hotel Padang?

C. Batasan Masalah

Penelitian ini hanya membahas mengenai apa saja jenis bahan makanan yang termasuk dalam golongan menu *gluten* dan bagaimana cara pengelolaan menu *gluten* di *restaurant* Pangeran Beach Hotel Padang, hal ini bertujuan agar penelitian lebih fokus terhadap permasalahan yang akan diteliti.

D. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian:

1. Untuk mengetahui jenis bahan makanan yang termasuk dalam golongan menu *gluten*.
2. Untuk mengetahui cara pengelolaan menu *gluten* di *restaurant* Pangeran Beach Hotel Padang.

E. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini yaitu:

1. Manfaat Teoritis: yaitu bagi mahasiswa dapat mengetahui dan memahami cara pengelolaan menu *gluten* di *restaurant* pangeran beach hotel Padang.
2. Manfaat Praktis:
 - a. Dapat bermanfaat bagi peneliti selanjutnya demi mengembangkan ilmu pariwisata dan kajian-kajian mendalam dalam pengelolaan menu *gluten* yang tepat dan sesuai.
 - b. Bermanfaat bagi Hotel untuk menentukan langkah-langkah dalam melaksanakan kegiatan sehingga dapat meningkatkan efektifitas dan mendukung kelancaran

operasional kerja dalam pengelolaan menu *gluten* di *restaurant* Pangeran Beach Hotel Padang.

F. Tinjauan Pustaka

1. Hotel

Hotel menurut Bagyono (2014) adalah suatu jenis penginapan yang dikelola secara profesional dan komersial yang menawarkan penginapan, pelayanan makanan dan minuman, serta fasilitas lainnya kepada semua tamunya

2. Pengelolaan

Hasibuan (2009) mencantumkan beberapa fungsi pengelolaan, seperti:

- a. *Planning* yaitu prosedur perencanaan yang melibatkan pemilihan pendekatan optimal dari serangkaian pilihan untuk menetapkan tujuan dan instruksi pelaksanaan.
- b. *Organizing* adalah prosedur untuk mengidentifikasi, mengklasifikasikan, dan mengatur tugas-tugas yang diperlukan untuk mencapai tujuan, memposisikan setiap tugas dan memberikan setiap orang yang melaksanakannya alat yang mereka perlukan untuk diberi wewenang.
- c. *Actuating*, di *recting and Leading* yaitu Memerintahakan semua bawahan untuk berkolaborasi dan bekerja dengan baik untuk mencapai tujuan.
- d. *Controlling* yaitu mengelola prosedur perusahaan yang mengatur beberapa aspek untuk memastikan bahwa mereka mematuhi pedoman rencana.
- e. *Staffung* atau *assembling resource* adalah mencari tahu sumber daya manusia apa yang dibutuhkan untuk pertumbuhan

- dan pelatihan tenaga kerja, serta untuk arahan.
- f. *Motivating* yaitu membimbing atau menyalurkan perilaku seseorang ke arah hasil yang diinginkan.
 - g. *Programing* adalah prosedur yang digunakan untuk menyiapkan program dinamis.
 - h. *Budgeting* adalah Anggaran adalah rencana yang merinci pendapatan dan pengeluaran untuk setiap industri.
 - i. Sistem adalah sekelompok operasi terkait yang berkolaborasi untuk mencapai tujuan bersama dengan mengikuti pedoman yang disepakati bersama.
 - j. *Koordinating* adalah Tindakan koordinasi membantu bawahan mengikuti instruksi dan bekerja sama untuk mencapai tujuan organisasi.
 - k. *Evaluating* adalah prosedur membandingkan hasil kerja seseorang dengan hasil yang diinginkan.
 - l. *Reporting* yaitu fungsi manajemen berupa pelaporan secara lisan dan tertulis kepada manajemen yang lebih tinggi mengenai status tugas atau hasil seluruh persoalan yang berkaitan dengan tanggung jawab dan fungsinya sehingga informasi mengenai pelaksanaan tugas penulis laporan dapat diketahui pada saat laporan diterima.
 - m. *Fasilitating* yaitu Pemberian fasilitas kepada anggota, dalam arti menciptakan kondisi yang diperlukan bagi pengembangan dan pelaksanaan gagasan oleh bawahan, merupakan bagian dari fungsi manajemen.

- n. *Forecasting* adalah prakiraan atau perkiraan hasil potensial sebelum rencana kegiatan dilaksanakan

3. Restoran

Restoran adalah bisnis jasa makanan nirlaba yang sumber pendapatan utamanya adalah penjualan makanan dan minuman kepada individu dan kelompok kecil pelanggan (Ninemeier dan Hayes, 2006).

4. Dapur Hotel

Sebagaimana dikemukakan dalam (Ruffino dan Bartono, 2006). Dapur hotel berfungsi sebagai pusat produksi makanan, pengolahan makanan untuk pengunjungnya atau menyiapkan makanan untuk masyarakat umum melalui restoran atau usaha lain seperti catering di luar perusahaan yang menggunakan makanan siap saji hotel.

5. Gluten

Gluten adalah gabungan dari dua protein gandum berbeda yang disebut gliadin dan glutenin. Kedua jenis protein tersebut berfungsi memberikan sifat tegar dan kelengketan sehingga mampu memerangkap gas yang terbentuk saat pembuatan produk makanan (Faridah, 2008).

6. Menu

Menurut (Adriyanti, 2018) Kata "menu" berasal dari frase Perancis "le menu", yang mengacu pada menu yang disajikan kepada pengunjung di ruang makan. Susunan makanan atau masakan tertentu disebut menu dalam suasana rumah. Menu tersebut menjadi acuan baik bagi yang memasak maupun yang menyantap masakan tersebut.

G. Metode Penelitian

1. Desain Penelitian

Metodologi kualitatif menurut Bogdan dan Taylor (Moleong, 2007) adalah suatu proses penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata lisan dan tulisan dari individu dan perilaku yang diamati.

Penelitian kualitatif (N Darna, 2018) menggambarkan metodologi penelitian yang berlandaskan filosofi post-positivisme yang digunakan untuk menyelidiki kondisi benda-benda alam (bukan eksperimen), dimana peneliti berperan sebagai instrumen utama, pengambilan sampel sumber data dilakukan secara purposive. dan snowball, teknik pengumpulannya menggunakan triangulasi (kombinasi), analisis data bersifat kualitatif atau induktif, dan makna lebih diutamakan daripada generalisasi dalam temuan penelitian kualitatif.

2. Lokasi dan Tempat Penelitian

Pangeran Beach Hotel Padang yang berlokasi di Jl.Ir.H.Juanda No.79, Flamboyan Baru, Kec. PadangBar, Kota Padang, Sumatera Barat, menjadi lokasi dilakukannya penelitian ini. Yang telah dilakukan pada bulan Juli 2023- November 2023.

3. Jenis dan Sumber Data

a. Data Primer

Menurut Sugiyono (2016) Sumber data primer adalah sumber yang memberikan akses langsung kepada pengumpul data. Sumber data primer dikumpulkan dengan cara observasi langsung atau observasi lapangan, serta wawancara dengan partisipan penelitian. Dalam penelitian pengambilan data ini dilakukan dengan melakukan wawancara oleh salah satu *cook*

yang ada di Hotel Pangeran Beach sebagai sumber data utamanya.

b. Data Sekunder

Data sekunder adalah informasi yang dikumpulkan atau diperoleh peneliti dari sumber yang sudah ada sebelumnya, menurut Hasan (2002). Informasi ini berfungsi sebagai pendukung data primer, yang dapat ditemukan di berbagai tempat, termasuk buku, literatur, sumber perpustakaan, dan penelitian terdahulu lainnya. Artikel jurnal, artikel pers, atau tesis dari penelitian sebelumnya akan menyediakan data sekunder untuk penelitian ini.

4. Teknik Pengumpulan Data Penelitian

Metode berikut digunakan dalam pengumpulan data penelitian ini:

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

5. Teknik Analisis Data

Sugiyono (2020) mendefinisikan analisis data sebagai proses metodologis dalam menelusuri dan mengumpulkan data dari catatan lapangan, wawancara, dan dokumentasi dengan cara mengkategorikan, mensegmentasi, mensintesis, dan memilih pola mana yang akan digunakan. apa yang penting dan apa yang akan diselidiki, dan kemudian merumuskan temuan yang mudah dipahami dan dapat diakses oleh khalayak luas. Peneliti melakukan teknik analisis data dengan tujuan untuk menganalisis lebih dalam lagi yang terkait kelengkapan data, keakuratan data, dan data akan di susun sesuai dengan kebutuhan peneliti.

H. Hasil dan Pembahasan

1. Jenis Bahan Makanan yang Tergolong dalam Menu Gluten

Unsur pangan yang mengandung protein gluten merupakan jenis yang termasuk dalam kelompok menu gluten. Protein yang disebut gluten mungkin ada di beberapa biji-bijian, termasuk gandum, jelai, *barley*, *triticale*, dan seitan. Bahan makanan yang mengandung *gluten* dapat ditemukan dalam berbagai produk makanan, seperti roti, pasta, kue, biskuit, sereal, bir, dan sebagainya.

Beberapa contoh bahan makanan yang mengandung *gluten*, yaitu :

a. Gandum

Gandum adalah sumber utama *gluten* yang ditemukan dalam biji-bijian dan dijadikan sebagai produk makanan seperti roti, pasta dan sereal.

b. Jelai

Jelai kenyal dan rasanya pedas, seperti kebanyakan biji-bijian yang mengandung gluten. Salah satu sumber karbohidrat tinggi protein dan serat tinggi adalah jelai utuh.

c. *Barley*

Barley adalah salah satu jenis biji-bijian sereal yang termasuk dalam golongan tinggi kandungan serat, vitamin, dan mineral.

d. *Triticale*

Triticale merupakan gabungan antara gandum dan jelai, sehingga dapat mengandung *gluten* dan ini sering digunakan untuk pembuatan roti dan sereal. *Triticale* di perkirakan memiliki kandungan protein yang lebih tinggi dari pada gandum. Seitan

e. Seitan

Seitan adalah produk makanan yang terbuat dari gandum yang diproses untuk menghasilkan tekstur yang mirip dengan daging. Seitan mengandung *gluten* yang digunakan sebagai bahan ganti daging dalam pembuatan masakan. Sejumlah nutrisi yang terkandung dalam satu porsi seitan mencakup protein, zat besi, kalsium, natrium, dan serat.

Hasil dari wawancara diatas adalah jenis bahan yang tergolong dalam menu *gluten* di *restaurant* pangeran beach hotel ini terdapat bahan– bahan yang di pilih dengan baik. Supaya mendapatkan hasil yang memuaskan dan berkualitas dalam pengelolaan menu *gluten* yang ada di Pangeran Beach hotel Padang. Dengan mengetahui cara memilih jenis bahan-bahan *gluten* peneliti dapat mengetahuinya dengan baik.

2. Pengelolaan Menu

Pengelolaan menu *gluten* melibatkan beberapa langkah penting, termasuk perencanaan, organisasi, pelaksanaan, monitoring, dan evaluasi. Berikut adalah langkah-langkah dalam pengelolaan menu *gluten*:

a. Perencanaan

Perencanaan menu yang di buat oleh *Fb director* dan *executive chef* melibatkan beberapa langkah penting untuk memastikan menu yang dihasilkan tersebut sesuai dengan harapan pelanggan dan keseimbangan operasional. Perencanaan menu yang dilakukan *chef* dan pemimpin operasional berkumpul bersama untuk membahas ide makanan, berkonsentrasi pada preferensi pasar, tren makanan, dan ketersediaan bahan. Setelah mengadakan rapat maka *Chef*

harus memahami dengan baik untuk menu baru tersebut. *Chef* juga harus mengetahui apa yang seharusnya di rencanakan untuk menu baru tersebut.

Hasil dari wawancara diatas adalah perencanaan dalam pengelolaan menu itu penting, karena dengan adanya perencanaan pengelolaan menu dapat berjalan dengan lancar. Sehingga perencanaan dapat membantu membuat menu baru dari ide-ide yang sudah di rapatkan. Perencanaan juga dapat memastikan bahwa apa yang dilakukan dalam proses pembuatan menu tepat pada waktu yang sudah ditentukan.

b. Organisasi

Organisasi dalam pengelolaan menu gluten terdiri dari *pastry chef*, *chef de partie*, *demi chef*, *commis pastry*, dan *waiters* untuk memastikan produk yang di hasilkan aman dan menyenangkan bagi tamu.

Hasil dari wawancara diatas adalah organisasi dalam pengelolaan menu yang membantu pekerjaan lebih mudah dan lebih baik, karena dengan adanya jobdesk yang sudah di tentukan membuat organisasi lebih teratur. Sehingga pihak hotel dapat melihat bagaimana kerjaan karyawan dalam pekerjaan yang sudah ditentukan. Organisasi ini juga dapat memberikan komunikasi yang baik antara karyawan dan atasan untuk memecahkan masalah.

c. Pelaksanaan

Pelaksanaan dalam *set up* menu untuk pengelolaan menu *gluten* adalah pengaturan dan pengorganisasikan menu *restaurant* yang memisahkan makanan dengan *gluten* dari makanan yang tidak mengandung *gluten*. Pelaksanaan ini bertujuan untuk menjaga kebersihan dari kontaminasi

gluten dan menjaga kenyamanan tamu dengan makanan yang aman untuk mereka. Pelaksanaan *set up* menu dapat di pastikan untuk mengidentifikasi dengan jelas makanan yang mengandung *gluten* didalam menu.

Hasil dari wawancara diatas adalah pelaksanaan dilakukan agar berjalan dengan lancar dalam proses pembuatan menu tersebut. Jika tidak ada pelaksanaan maka, tidak bisa di lakukannya proses pembuatan menu. Dengan adanya pelaksanaan karyawan dapat lebih mudah dalam melaksanakan proses pembuatan menu.

d. Monitoring

Monitoring dalam pengelolaan menu *gluten* di restoran terhadap karyawan itu sangat penting untuk memastikan bahwa prosedur pengelolaan menu *gluten* di ikuti dengan benar dan makanan yang di sajikan aman bagi tamu yang sensitif terhadap *gluten*. *Monitoring* ini di lakukan untuk mengetahui apa saja yang kurang dalam proses pengelolaan menu *gluten*.

Hasil dari wawancara diatas adalah monitoring dalam pengelolaan menu dapat memudahkan untuk mengetahui apa saja kekurangan dalam proses pengelolaan menu. Dengan adanya monitoring ini pihak hotel merasa terbantu karena dapat mengetahui apa saja yang kurang dalam pemilihan bahan-bahan, dan peralatan yang akan digunakan. Monitoring ini penting dalam proses pembuatan menu, karena dengan adanya monitoring pembuatan menu akan berjalan dengan lancar dan baik.

e. Evaluasi

Evaluasi dalam menu gluten dari bahan baku, seperti kualitas tekstur, warna, rasa, dan aroma yang harus di evaluasi setiap harinya. Sehingga *cook* mampu mempertahankan kualitas makanan tersebut. Bahan baku yang digunakan harus dilakukan pengecekan ulang. Jika salah satu bahan baku tidak dievaluasi atau tidak dicek kembali, maka akan sangat berpengaruh terhadap menunya. Cook atau staf yang bertugas juga perlu di evaluasi keterampilannya.

Hasil dari wawancara diatas adalah evaluasi dalam pengelolaan menu dapat membantu memperbaiki kesalahan- kesalahan yang telah dilakukan saat proses pengelolaan menu. Dengan adanya evaluasi ini pihak hotel dapat mengetahui kesalahan- kesalahan yang telah dilakukan oleh karyawan. Evaluasi ini juga dapat memberikan pengalaman bagi karyawan agar kesalahan yang telah terjadi tidak akan terulang kembali.

I. Kesimpulan

Penulis dapat membuat penilaian terhadap penanganan menu gluten Restoran Pangeran Beach Hotel Padang berdasarkan diskusi dan temuan penelitian.

1. Pada Restaurant Pangeran Beach Hotel Padang terdapat beberapa jenis bahan makanan yang tergolong dalam menu gluten yaitu gandum, barley, jelai, triticale, dan seitan. Bahan – bahan tersebut yang di gunakan untuk proses pembuatan menu gluten. Restaurant Pangeran Beach juga memiliki prosedur khusus dalam memastikan bahan makanan yang di sajikan supaya tidak terjadi kontaminasi silang. Dalam pengelolaan menu terdapat beberapa langkah-

langkah di antaranya ada perencanaan, organisasi, pelaksanaan, monitoring, dan evaluasi. Dengan adanya langkah-langkah pengelolaan menu gluten restaurant dapat memastikankonsistensi, keamanan, efisiensi, dan kualitas dalam pelaksanaan tugas untuk proses pengelolaan menu gluten ini.

2. Berdasarkan hasil observasi dan penelitian yang dilaksanakan bahwa pengelolaan menu gluten di restaurant Pangeran Beach Hotel Padang berjalan dengan baik dan berjalan sesuai prosedur yang telah di tetapkan. Meskipun ada beberapa hal atau faktor yang dapat mempengaruhi proses pengelolaan menu gluten tapi sejauh ini masih bisa terlaksanakan dengan baik.

J. Saran

Peneliti akan menyajikan rekomendasi berdasarkan temuan penelitian di atas yang mungkin dapat membantu hotel dalam menangani menu gluten di restoran Pangeran Beach Hotel Padang:

Studi ini memberikan rekomendasi atau umpan balik kepada perusahaan penginapan tentang cara melestarikan dan meningkatkan kualitas item menu bebas gluten di perusahaan makan. Oleh karena itu, penting bagi hotel untuk menjaga jalur komunikasi yang baik dengan stafnya agar dapat menangani keluhan serta saran atau komentar dengan baik. Tentu saja, hasil mempunyai dampak yang signifikan terhadap seberapa konsisten kinerja pekerja. Untuk memberikan penghargaan kepada anggota staf yang berkinerja baik dan menunjukkan profesionalisme. Hal ini diharapkan akan meningkatkan semangat kerja pekerja dan menghasilkan pekerjaan sebaik mungkin. Sehingga apa yang

dilakukan oleh karyawan dalam proses pengelolaan menu ini dapat memberikan apresiasi.

Daftar Pustaka

- Aditia, A. P. (2014). Pembuatan Mie Kering Dengan Substitusi Tepung Daun Mangga (Kajian Penambahan Telur Terhadap Kualitas Mie Kering). *Tekmapro: Journal of Industrial Engineering and Management*.
- 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).
- 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.
- Arischa, S. (2019). Analisis beban kerja bidang pengelolaan sampah dinas lingkungan hidup dan kebersihan kota Pekanbaru. *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Ilmu Sosial dan Ilmu Politik*, 6(1), 1-15.
- Avistha, S. D. (2020). Tinjauan pelaksanaan standar operasional prosedur (sop) pelayanan a'la carte terhadap kepuasan tamu di harris café harris hotel SOLO. *Jurnal Hotelier*, 6(1), 35-48.
- 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).
- Ekawatiningsih, P., Komariah, K., & Purwanti, S. (2008). *RESTORAN*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- ERLINDA, D., Siregar, A., Kusdalina, K., Meriwati, M., & Krisnasary, A. (2016). *Gambaran Variasi Menu dan Kesesuaian Standar Porsi Makan Siang dengan Pelayanan Katering di SD It Iqra'2 Kota Bengkulu Tahun 2016* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Bengkulu).
- Fadjar, A. (2017). Pentingnya Kualitas Kemampuan Petugas Front Desk Agent Di Hotel Sahid Jaya Solo. *Tourism, Hospitality and Culinary Journal*, 1(1), 35-40.
- Harahap, Z., Leonandri, D., & Julvitra, E. The Effect Of Service Quality And Product Quality On Consumer Satisfaction In 71st Omakase Restaurant, Cikajang Jakarta.
- Karimah, N., & Nugraheni, M. (2021). Penambahan rumput laut pada pembuatan hidangan green lagsana cupcake. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 16(1).
- 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).
- Moha, S., & Loindong, S. (2016). Analisis kualitas pelayanan dan fasilitas terhadap kepuasan konsumen pada Hotel Yuta di kota Manado. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi*, 4(1).
- Nurhasanah, N. (2021). *Penerapan e-book sebagai media pendidikan dalam pemilihan makanan jajanan pada pengunjung food court polkesyo* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Nurhasanah, N. (2021). *Penerapan e-book sebagai media pendidikan dalam pemilihan makanan jajanan pada pengunjung food court polkesyo* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Putri, L. A. (2018). *Tinjauan pola menu dan frekuensi penggunaan bahan makanan di panti asuhan anak balita tegal krapyak bantul* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Rukin, S. P. (2019). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Yayasan Ahmar Cendekia Indonesia.
- Sartika, M. (2013). *Kualitas crackers Daun Pepaya (Carica Papaya L.) Dengan Substitusi Pati Batang Aren (Arenga Pinnata Merr.)* (Doctoral dissertation, UAJY).
- Sugiyono, D. (2016). Metode penelitian pendidikan pendekatan kuantitatif, kualitatif dan R&D.
- Suwandojo, D. P. E. H. (2021). Aspek Pengolahan Makanan di Restoran/Rumah Makan Pada Masa Pandemi.
- Syahrizal, S., & Putri, E. D. H. (2014). Usaha Pengelolaan Makanan Untuk Meningkatkan Kualitas Makanan Di Warung Makan Ulegfood Bantul. *Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 5(1).
- TOGHAS, L., & JULIANA, M. (2019). *Karakteristik Kinerja Hotel Uniq di Yogyakarta Ditinjau dari Aspek Desain dan Efisiensi Energi dengan Penekanan Studi Pada Penerapan Metode Edge Buildings Versi 2.07* (Doctoral dissertation, UAJY).
- Umar, H. (2013). Metode penelitian untuk skripsi dan tesis bisnis.
- Yuwono, S. S., & Waziroh, E. (2019). *Teknologi Pengolahan Tepung Terigu dan Olahannya di Industri*. Universitas Brawijaya Press.
- 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).
- 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).

Laksmi, H. P. (2018). Prosedur pembelian bahan baku pada hotel@ hom platinum.

Ahmad, F. Peranan foods and beverages product section dalam mempertahankan kepuasan tamu di hotel royal jember.

Budiyani, N. K. S. U., Aryana, I., & Suarja, I. K. (2022). Penerapan Green Action oleh Staff Front Office untuk Meningkatkan Kepuasan Pelanggan Pada Hotel Le Meridien Bali Jimbaran. Politeknik Negeri Bali.