

## **PERSEPSI SUSUNAN MENU KARYAWAN DI AP PREMIER HOTEL BATAM**

Reysha Juniar<sup>1\*</sup> dan Lise Asnur<sup>1</sup>

Program Studi Manajemen Perhotelan, Universitas Negeri Padang (Indonesia)

email: [reyshajuniar2001@gmail.com](mailto:reyshajuniar2001@gmail.com); [lise.asnur@fpp.unp.ac.id](mailto:lise.asnur@fpp.unp.ac.id)

\*corresponding author: [lise.asnur@fpp.unp.ac.id](mailto:lise.asnur@fpp.unp.ac.id)

### **Abstract**

*This research originated from the results of pre-research observations conducted by researchers by having short conversations with several employees at AP Premier Hotel Batam regarding the employee menu provided by the hotel. Based on the results of these conversations the researcher listened to some of the employee's comments regarding the menu served every day such as employees sometimes often being unable to eat, the food menu was cold, the fruit served was not fresh, the food menu served in the employee canteen was less varied, such as every weekend. This study aims to find out how employees evaluate employee menu settings at AP Premier Hotel Batam. Based on the research that has been done, the following results are obtained: (1) Employee menu arrangement variables in general can be categorized as not good with a percentage of 67.27% and 20% good enough. (2) The standard portion indicator is in the bad category with a percentage of 49.1% and 34.5% in the pretty good category. (3) In general, standard prescription indicators are in the bad category with a percentage of 54.5% and 30.9% in the pretty good category. (4) The standard seasoning indicator is classified as bad with a percentage of 54.5% and 30.9 in the fairly good category. (5) The quality standard indicators are categorized as bad with a percentage of 63.6% and 20% in the fairly good category. So that the arrangement of the employee menu at AP Premier Hotel Batam is categorized as not good, which requires improvement and requires attention from management.*

**Keywords:** Menu, perseption, setup

### **PENDAHULUAN**

Batam adalah kota terbesar utama di provinsi Kepulauan Riau di Indonesia. Batam terletak di lokasi yang strategis di titik transit untuk pelayaran internasional dan merupakan zona perdagangan bebas. Kedekatan Batam dengan Singapura dan Malaysia telah menyebabkan pertumbuhan pariwisata di Batam dari tahun ke tahun. Oleh karena itu, pariwisata khususnya industri perhotelan merupakan industri yang memegang

peranan yang sangat penting. Industri perhotelan merupakan industri yang berkembang pesat (Appruchito: 2017). Salah satu hotel bintang lima di Batam, AP Premier Hotel Batam, merupakan hotel bintang empat (sebelumnya dikenal dengan nama Novotel Batam) yang didirikan pada 24 Maret 1997 dan terletak hanya beberapa menit dari Bandara Hang Nadim.

Hotel ini juga dekat dengan pusat perbelanjaan Nagoya Citywalk Batam dan hanya berjarak 2,5 km dari

Harbour Bay Batam. Pasokan pangan adalah program komprehensif yang mencakup perencanaan, pengadaan, penyimpanan, pengolahan, dan penyediaan pangan berskala besar. Selain memperoleh peralatan dan fasilitas penting untuk koordinasi yang memadai, penggunaan badan-badan kerja harus ditekankan seminimal mungkin, tetapi prioritas harus diberikan pada kepuasan terhadap layanan lembaga atau industri, kualitas tertinggi, dan pengendalian biaya yang baik (Rotua & Siregar, 2015).

Menu adalah daftar rinci item makanan yang dapat dipesan atau disajikan dengan tujuan untuk menarik pelanggan, menghasilkan penjualan, atau memenuhi kebutuhan dan keinginan konsumen (Wani et al 2019) Penataan menu makanan merupakan inventarisasi atau penataan hidangan makanan. Menurut Kokom Komariah Marwanti (2018; 6), Menu adalah "Daftar makanan yang dapat dipesan, misalnya pada suatu pertemuan atau acara, yang terdiri dari kumpulan barang-barang yang berhubungan dengan makanan."

Susunan menu yang baik dan menarik harus diperhatikan oleh manajemen setiap perusahaan. Namun di AP Premier Hotel Batam pengaturan menu staf masih tidak konsisten, meskipun pengaturan menu yang baik membantu memastikan karyawan mendapatkan makanan yang sehat.



Gambar 1. AP Premier Hotel Batam

## METODE

Penelitian ini menggunakan metode survei, yang berarti penulis menyebarkan kuesioner untuk mengumpulkan data. Metode kuantitatif digunakan dalam penelitian ini. Penelitian ini dilakukan bulan April sampai Mei tahun 2023 di AP Premier Hotel Batam. Populasi penelitian ini terdiri dari 63 karyawan dan 55 orang dari AP Premier Hotel Batam. Penyebaran kuesioner kepada responden digunakan untuk mengumpulkan data. Penelitian ini menggunakan kuesioner (Angket) yang disusun dengan skala Likert. Validitas dan Reliabilitas kuesionernya akan diuji. Beberapa item pertanyaan disusun dalam kuesioner.

## Hasil Dan Pembahasan

Kuesioner yang telah diisi kemudian ditabulasikan dan dianalisis menggunakan perangkat lunak statistik, dan hasilnya dijelaskan. Berikut penjelasan dan pembahasan hasil penelitian.

### A. Hasil Penelitian

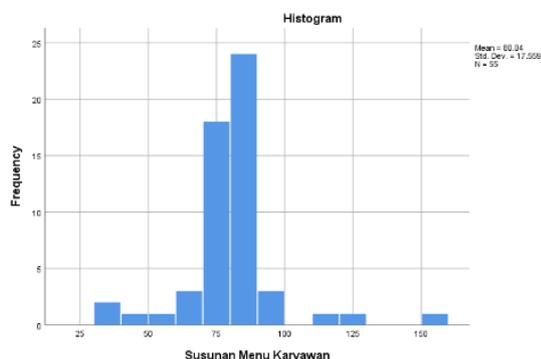
Tabel 1 Analisis Data Susunan Menu Karyawan Di AP Premier Hotel

Statistics		
Susunan Menu Karyawan		
N	Valid	55
	Missing	0
Mean		80.04
Std. Error of Mean		2.368
Median		80.00
Mode		82
Std. Deviation		17.559
Variance		308.332
Range		123
Minimum		31
Maximum		154
Sum		4402

Sumber : Data Primer, 2023 (Diolah)

Berdasarkan distribusi skor di atas, rata-rata (mean) 80,04, median 80,00, nilai yang paling sering muncul (modus) 82, standar deviasi (std.deviation) 17,559,

varians (variance) 308.332, range 123, nilai minimum adalah 31 dan nilai maksimum adalah 154, dan totalnya adalah 4402. Histogram kurva normal dari distribusi data penelitian diberikan di bawah ini:



Gambar 2. Histogram Kurva Normal Sebaran Indikator Standar Porsi Pada Susunan Menu Karyawan Di AP Premier Hotel Batam

Dari bagian indikator standar, histogram kurva distribusi normal data pencapaian variabel pengaturan menu karyawan menampilkan kurva sempurna, yang menunjukkan bahwa data tersebut berdistribusi normal. Mengikuti perhitungan statistik di atas, skor pencapaian responden akan diklasifikasikan menurut kategori penilaian dari temuan penelitian di bawah ini:

Tabel 2. Hasil Deskripsi Data Variabel Susunan Menu Karyawan

Kategori	Kelas Interval	Frekuensi	%
Sangat Baik	$\geq 124,05$	2	3,64 %
Baik	$\geq 103,35 - < 124,05$	1	1,82 %
Cukup Baik	$\geq 82,65 - < 103,35$	11	20%
<b>Buruk</b>	<b><math>\geq 61,95 - &lt; 82,65</math></b>	<b>37</b>	<b>67,27 %</b>
Sangat Buruk	$< 61,95$	4	7,27
Jumlah		55	100

Sumber : Data Primer, 2023 (Diolah)

Berdasarkan data pada tabel di atas, 3,64% responden menilai penataan menu di AP Premier Hotel Batam sangat baik, 1,82% baik, 20 persen cukup baik, 67,2% kurang baik, dan 7,27% sangat tidak baik.

### 1. Indikator Standar Porsi

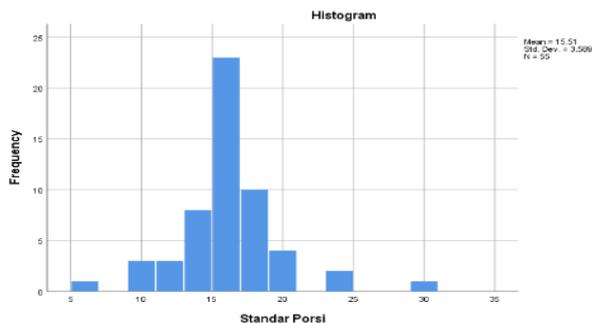
Tabel 3 menyajikan data atas enam pertanyaan mengenai komposisi menu yang disajikan oleh personel Rocky Plaza Hotel di Padang dari 55 responden, berdasarkan indikator standar porsi:

Tabel 3 Analisis Data Indikator Standar Porsi

Statistics		
Standar Porsi		
N	Valid	55
	Missing	0
Mean		15.51
Std. Error of Mean		.484
Median		15.00
Mode		15
Std. Deviation		3.589
Variance		12.884
Range		23
Minimum		6
Maximum		29
Sum		853

Sumber: Data Primer, 2023 (Diolah)

Berdasarkan distribusi skor di atas, skor rata-rata (mean) adalah 15,51, skor tengah (median) adalah 1500, dan skor paling umum (modus) adalah 15. Standar deviasi adalah 3,589, varians adalah 12,884, rentang adalah 23, skor minimum adalah 6, skor maksimum adalah 29, dan skor total adalah 853. Histogram kurva normal dari distribusi data hasil penelitian ini dapat dilihat pada gambar di bawah ini di bawah ini:



Gambar 3. Histogram Kurva Normal Sebaran Indikator Standar Porsi Pada Susunan Menu Karyawan Di AP Premier Hotel Batam

Dari bagian indikator standar, histogram kurva distribusi normal data prestasi variabel pengaturan menu karyawan menampilkan kurva sempurna, yang menunjukkan bahwa data tersebut berdistribusi normal. Mengikuti perhitungan statistik di atas, skor pencapaian responden akan diklasifikasikan menurut kategori penilaian dari temuan penelitian:

Tabel 4. Hasil Deskripsi Data Indikator Standar Porsi

Kategori	Kelas Interval	Frekuensi	%
Sangat Baik	$\geq 24$	2	3,6
Baik	$\geq 20 - < 24$	2	3,6
Cukup Baik	$\geq 16 - < 20$	19	34,5
<b>Buruk</b>	<b><math>\geq 12 - &lt; 16</math></b>	<b>27</b>	<b>49,1</b>
Sangat Buruk	$< 12$	5	9,1
Jumlah		55	100

Sumber: Data Primer, 2023 (Diolah)

Berdasarkan tabel di atas, 3,6% responden memberikan tanggapan sangat baik, 3,6% memberikan tanggapan baik, 34,5% memberikan tanggapan cukup baik, 49,1% memberikan tanggapan kurang baik, dan 9,1% memberikan tanggapan sangat tidak baik terhadap standar indikator pengaturan ukuran porsi menu.

disediakan oleh staf AP Premier Batam Hotel.

## 2. Indikator Standar Resep

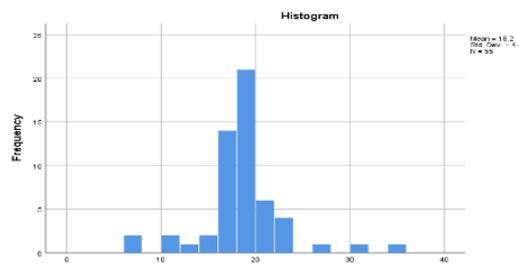
Data yang diperoleh dari 55 responden meliputi tujuh pernyataan mengenai komposisi menu staf di Hotel Rocky Plaza Padang berdasarkan indikator resep standar seperti terlihat pada Tabel 5 di bawah ini:

Tabel 5. Analisis Data Indikator Standar Resep

Statistics		
Standar Resep		
N	Valid	55
	Missing	0
Mean		18.20
Std. Error of Mean		.596
Median		18.00
Mode		18
Std. Deviation		4.420
Variance		19.533
Range		28
Minimum		7
Maximum		35
Sum		1001

Sumber: Data Primer, 2023 (Diolah)

Berdasarkan distribusi skor di atas, skor rata-rata (mean) 18,20, skor median 18,00, skor paling umum (modus) 18, standar deviasi 4,420, variansi 19,533, rentang 28, nilai minimum 8, nilai maksimum adalah 35, dan jumlahnya adalah 1001. Histogram kurva normal dari distribusi data hasil penelitian ditunjukkan di bawah ini:



Gambar 4. Histogram Kurva Normal Sebaran Indikator Standar Resep Pada

### Susunan Menu Karyawan Di AP Premier Hotel Batam

Histogram kurva normal distribusi data pencapaian variabel penyusun menu karyawan pada indikator kriteria resep menunjukkan bentuk kurva yang sempurna, yang mengindikasikan bahwa sebaran data berdistribusi normal. Setelah sampai pada perhitungan statistik di atas, skor pencapaian responden akan dikategorikan di bawah ini untuk menggambarkan kategori penilaian dari hasil penelitian:

Tabel 6. Hasil Deskripsi Data Indikator Standar Resep

Kategori	Kelas Interval	Frekuensi	%
Sangat Baik	$\geq 28,05$	2	3,6
Baik	$\geq 23,35 - < 28,05$	1	1,8
Cukup Baik	$\geq 18,65 - < 23,35$	17	30,9
Buruk	$\geq 13,95 - < 18,65$	30	54,5
Sangat Buruk	$< 13,95$	5	9,1
Jumlah		55	100

Sumber: Data Primer, 2023 (Diolah)

Berdasarkan tabel di atas diketahui, 3,6% responden memberikan tanggapan sangat baik, 1,8% memberikan tanggapan baik, 30,9% memberikan tanggapan cukup baik, 54,5% memberikan tanggapan kurang baik, dan 9,1% memberikan tanggapan sangat kurang baik terhadap penataan menu oleh staf AP Premier Hotel, Batam berdasarkan kriteria resep indikator.

### 3. Indikator Standar Bumbu

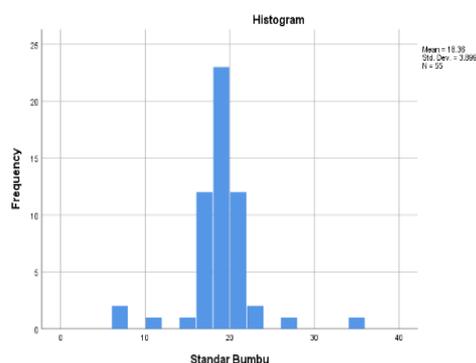
Tabel 7 di bawah ini menyajikan data yang diperoleh dari 55 responden, yang mencakup 7 pertanyaan mengenai staf di AP Premier Hotel di Batam yang menyusun menu berdasarkan indikator standar penyedap rasa:

Tabel 7. Analisis Data Indikator Standar Bumbu

Statistics		
Standar Bumbu		
N	Valid	55
	Missing	0
Mean		18.36
Std. Error of Mean		.526
Median		18.00
Mode		18
Std. Deviation		3.899
Variance		15.199
Range		28
Minimum		7
Maximum		35
Sum		1010

Sumber: Data Primer, 2023 (Diolah)

Berdasarkan distribusi skor di atas menghasilkan skor rata-rata (mean) 18,36, skor median 18,00, skor (mode) yang sering terjadi 18, standar deviasi (std.deviasi) 3,899, varians 15.199, kisaran 28, nilai minimal 7, nilai maksimal 35, dan total 1010. Histogram kurva normal dari distribusi data hasil penelitian ditunjukkan di bawah ini:



Gambar 5. Histogram Kurva Normal Sebaran Indikator Standar Bumbu Pada Susunan Menu Karyawan Di AP Premier Hotel Batam

Histogram kurva normal dari distribusi data mengenai pencapaian variabel penataan menu staff AP Premier Hotel Batam pada indikator standar bumbu

menunjukkan bentuk kurva yang sempurna yang menunjukkan distribusi data yang normal. Setelah mendapatkan hasil perhitungan statistik di atas, maka skor pencapaian responden akan dikategorikan di bawah ini untuk menggambarkan kategori penilaian dari hasil penelitian:

Tabel 8. Hasil Deskripsi Data Indikator Standar Bumbu

Kategori	Kelas Interval	Frekuensi	%
Sangat Baik	$\geq 28,05$	1	3,6
Baik	$\geq 23,35 - < 28,05$	1	1,8
Cukup Baik	$\geq 18,65 - < 23,35$	22	30,9
Buruk	$\geq 13,95 - < 18,65$	28	54,5
Sangat Buruk	$< 13,95$	3	9,1
Jumlah		55	100

Sumber: Data Primer, 2023 (Diolah)

Tabel 8 menunjukkan bahwa 3,6% responden memberikan tanggapan sangat baik, 1,8% memberikan tanggapan baik, 30,9% memberikan tanggapan sedang, 54,5% memberikan tanggapan kurang baik, dan 9,1% memberikan tanggapan sangat tidak baik terhadap penataan menu yang dilakukan oleh staff Hotel AP Premier Batam berdasarkan pada indikator standar bumbu.

#### 4. Indikator Standar Kualitas

Data yang diperoleh dari 55 responden terdiri dari 12 pernyataan mengenai penataan menu oleh personel AP Premier Hotel Batam berdasarkan indikator baku mutu:

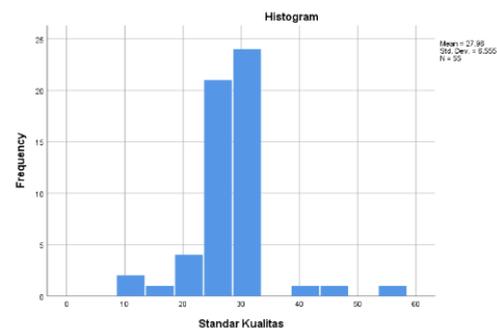
Tabel 9. Analisis Data Indikator Standar Kualitas

Statistics		
Standar Kualitas		
N	Valid	55
	Missing	0

Mean	27.96
Std. Error of Mean	.884
Median	28.00
Mode	29
Std. Deviation	6.555
Variance	42.962
Range	44
Minimum	11
Maximum	55
Sum	1538

Sumber: Data Primer, 2023 (Diolah)

Berdasarkan distribusi skor di atas diperoleh skor rata-rata (mean) 27,96, skor median 28,00, skor yang sering terjadi (modus) 29, standar deviasi (std.deviasi) 6,555, varians 42.961, kisaran 44, nilai minimum 11, nilai maksimum 55, dan total 1538 ditentukan. histogram ditunjukkan di bawah ini:



Gambar 6. Histogram Kurva Normal Sebaran Indikator Standar Kualitas Pada Susunan Menu Karyawan Di AP Premier Hotel Batam

Histogram kurva normal dari distribusi data mengenai pencapaian variabel penataan menu staff AP Premier Hotel Batam pada indikator standar kualitas menunjukkan bentuk kurva yang sempurna yang menandakan bahwa sebaran data terdistribusi secara normal. Setelah mendapatkan hasil perhitungan statistik di atas, maka skor pencapaian responden akan dikategorikan di bawah ini untuk menggambarkan kategori penilaian dari hasil penelitian:

Tabel 10. Hasil Deskripsi Data Indikator Standar Kualitas

Kategori	Kelas Interval	Frekuensi	%
Sangat Baik	$\geq 43,95$	2	3,6%
Baik	$\geq 36,65 - < 43,95$	1	1,8%
Cukup Baik	$\geq 29,35 - < 36,65$	11	20%
<b>Buruk</b>	<b><math>\geq 22,05 - &lt; 29,35</math></b>	<b>35</b>	<b>63,6%</b>
Sangat Buruk	$< 22,05$	6	10,9%
Jumlah		55	100

Sumber: Data Primer, 2023 (Diolah)

Berdasarkan table 10, penataan menu oleh staf AP Premier Hotel Batam berdasarkan indikator baku mutu, seperti terlihat pada Tabel 10. 3,6% responden memberikan tanggapan sangat baik, 1,8% memberikan tanggapan baik, 20% memberikan tanggapan cukup, 63,6% memberikan tanggapan kurang baik, dan 10,9% memberikan tanggapan sangat tidak baik. Tabel berikut ini menunjukkan tanggapan responden terhadap kuesioner.

### B. Pembahasan

Berdasarkan penelitian mengenai staff menu arrangement di Hotel AP Premier Batam, dari 55 responden dapat disimpulkan bahwa variabel staff menu arrangement termasuk dalam kategori kurang baik, yaitu sebesar 67,27 persen. Penataan menu meliputi beberapa indikator, antara lain standar porsi, standar resep, standar bumbu, dan standar kualitas. Pada masing-masing indikator tersebut, hasil penelitian masuk dalam kategori kurang baik.

AP Premier Hotel Batam tidak memiliki staf khusus untuk mengatur makanan staf tetapi hanya bekerja sama dengan dapur, yang mengakibatkan menu yang disediakan sering tidak sesuai dengan menu yang direncanakan, yang

menyebabkan banyak staf merasa bosan dan memilih untuk makan di luar kantin staf. Hotel tidak memiliki kontrol atas staf yang makan di luar kantin dan mengkhawatirkan kesehatan stafnya.

### KESIMPULAN

Kesimpulan secara keseluruhan dari penelitian mengenai susunan menu makanan karyawan AP Premier Hotel Batam adalah susunan menu makanan karyawan AP Premier Hotel secara umum dikategorikan kurang baik dengan persentase 67,27% berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, namun masih ada 20% yang masuk dalam kategori baik. Pada indikator standar ukuran porsi, 9,1% responden memberikan jawaban kurang baik; pada indikator standar resep, 9,1% memberikan jawaban kurang baik; pada indikator standar penyedap rasa, 9,1% memberikan pendapat kurang baik; dan pada indikator standar kualitas, 10,9% responden memberikan pendapat kurang baik. Oleh karena itu, disarankan bagi hotel untuk lebih memperhatikan resep staf mereka sehingga dapat membuat staf mereka lebih bahagia dan dengan demikian meningkatkan kinerja mereka.

### DAFTAR PUSTAKA

- Aprilikito, j., simatupang, v., & suparman,m. (2017). *kegiatan sales call dalam penjualan kamar di grand hotel lembang*. sekolah tinggi pariwisata bandung
- Bakri, Bachyar. dkk. 2018. *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI
- Bakri, B.N.R. 2019. Kualifikasi Tenaga Kerja Pada Berbagai klasifikasi Penyelenggaraan Makanan Massal. *Jurnal Info Kesehatan*, 17(1), 35-49.
- Hamidah, Siti dan Komariah, Kokom. 2018. *Resep dan Menu*. Yogyakarta: CV Budi Utama
- Rotua, M. dan Siregar, R. 2015. *Manajemen Sistem Penyelenggaraan*

*Makanan Institusi Dasar*. Jakarta:  
ECG

Wani, dkk. 2019. *Manajemen Operasional  
Penyelenggaraan Makanan Massal  
Edisi Revisi*. Malang : UB Press.