



TUGAS AKHIR

**Gambaran
Perencanaan Menu Pagi
(*Main Course*)
di Bagian *Food and Beverage*
Hotel Santika Kota Cirebon
Tahun 2024**

Azmiy Afriz Khodijah

P2.06.31.2.22.008

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA GIZI CIREBON

JURUSAN GIZI

POLITEKNIK KESEHATAN TASIKMALAYA

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA

TAHUN 2025



TUGAS AKHIR

**Gambaran
Perencanaan Menu Pagi
(*Main Course*)
di Bagian *Food and Beverage*
Hotel Santika Kota Cirebon
Tahun 2024**

Azmiy Afriz Khodijah

P2.06.31.2.22.008

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA GIZI CIREBON

JURUSAN GIZI

POLITEKNIK KESEHATAN TASIKMALAYA

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA

TAHUN 2025

HALAMAN PERSETUJUAN

Tugas Akhir dengan judul

”Gambaran Perencanaan Menu Pagi (*Main Course*) di Bagian *Food and Beverage* Hotel Santika Kota Cirebon Tahun 2024”

Tugas Akhir ini dipersiapkan dan disusun oleh:

AZMIY AFRIZ KHODIJAH

NIM. P2.06.31.2.22.008

Pembimbing:

Isnar Nurul Alfiyah, S.Gz, M.Gizi

NIP. 1990 0604 2019 022 001

HALAMAN PENGESAHAN

Tugas Akhir dengan judul

“Gambaran Perencanaan Menu Pagi (*Main Course*) di Bagian *Food and Beverage* Hotel Santika Kota Cirebon Tahun 2024”

Disusun oleh:

Nama : Azmiy Afriz Khodijah

NIM : P2.06.31.2.22.008

Telah dipertahankan dihadapan Dewan Penguji pada tanggal 20 Mei 2025
dan dilakukan revisi sesuai saran Dewan Penguji

Susunan Dewan Penguji

Ketua Dewan Penguji

Isnar Nurul Alfiyah, S.Gz, M. Gizi

NIP. 1990 0604 2019 022 001 (.....)

Penguji 1

Dr. Hj. Wiwit Estuti, STP, M.Si

NIP. 1968 0418 1993 01 2001 (.....)

Penguji 2

Jongga Adiyaksa, SKM, M. Biomed

NIP. 1986 0218 2009 021 002 (.....)

Mengetahui:

Program Studi D-III Gizi Cirebon

Ketua,

Dr. Hj. Wiwit Estuti, STP, M.Si

NIP. 1968 0418 1993 01 2001

Gambaran Perencanaan Menu Pagi (*Main Course*) di Bagian *Food and Beverage* Hotel Santika Kota Cirebon Tahun 2024

Azmiy Afriz Khodijah¹, Isnar Nurul Alfiah²

INTISARI

Penelitian tugas akhir ini berjudul “Gambaran Perencanaan Menu Pagi (*Main Course*) di Bagian *Food and Beverage* Hotel Santika Kota Cirebon”, yang bertujuan untuk memberikan gambaran menyeluruh mengenai proses perencanaan dan penyajian menu pagi khususnya pada kategori *main course* di lingkungan operasional hotel berbintang 3.

Tujuan dari penelitian ini adalah mengkaji bagaimana pihak *food and beverage* melakukan proses perencanaan menu yang efektif dan efisien, serta penerapan pada faktor – faktor perencanaan menu, penerapan keseimbangan gizi, ketersediaan bahan baku atau frekuensi bahan makanan yang mempengaruhi penyusunan menu pagi.

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif dengan pendekatan observasi langsung, wawancara semi terstruktur dengan kepala dapur bagian *food and beverage* serta analisis dokumen internal seperti perencanaan tim, penetapan macam menu, penetapan siklus menu, penetapan pedoman menu, penetapan pola menu, penetapan format menu, penetapan pedoman menu, penetapan standar bumbu, penetapan standar porsi, dan penetapan standar resep. Data yang diperoleh kemudian dianalisis untuk memberikan gambaran yang objektif mengenai alur pertimbangan dalam perencanaan menu pagi.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa Hotel Santika Kota Cirebon menerapkan sistem perencanaan menu yang bersifat rotatif (*menu cycle*), dengan variasi menu harian yang dirancang untuk menghindari menu yang monoton, terutama bagi pelanggan yang menginap satu malam, perencanaan menu yang dilakukan oleh pihak Hotel Santika Kota Cirebon telah menerapkan dengan baik sesuai dengan prosedur perencanaan menu sesungguhnya namun terdapat beberapa tahap yang belum diterapkan seperti menerapkan nilai gizi untuk makanan yang disajikan kepada konsumen dan belum menetapkan penetapan perhitungan Angka Kecukupan Gizi (AGK) pada pengunjung atau konsumen, hal ini dikarenakan kurangnya tenaga ahli yaitu tenaga Ahli Gizi.

Kesimpulannya dari hasil penelitian menunjukkan bahwa proses perencanaan menu pagi di Hotel Santika Kota Cirebon telah dilakukan secara profesional, terstruktur, sesuai dengan standar industri perhotelan dan beberapa tahap sesuai dengan prosedur pembuatan perencanaan menu.

Kata Kunci: Hotel, Perencanaan Menu, Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi

1. Mahasiswa Program Studi D – III Gizi Cirebon Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya
2. Dosen Program Studi D – III Gizi Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya

Gambaran Perencanaan Menu Pagi (*Main Course*) di Bagian *Food and Beverage* Hotel Santika Kota Cirebon Tahun 2024

Azmiy Afriz Khodijah¹, Isnar Nurul Alfiyah²

ABSTRACT

The final research project was titled “Main Course” at the Food and Beverage Hotel Santika City Cirebon”, which aims to provide a comprehensive overview of the planning process and presentation of the morning menu, especially in the main course category in the operational environment of the 3-star hotel.

The main focus of this research is to examine how the food and beverage Department performs an effective and efficient menu planning process, as well as the extent of the process. Factors - menu planning factors, application of nutritional balance, availability of raw materials or frequency of food ingredients that affect the preparation of the morning menu.

This research uses descriptive qualitative methods with direct observation approach, semi-structured interviews with the head of the food and beverage kitchen as well as analysis of internal documents such as team planning, menu type setting, menu cycle setting, menu guide setting, menu pattern setting, menu format setting, menu guide setting, spice standard setting, portion standard setting, and recipe standard setting. The data obtained is then analyzed to provide an objective picture of the flow of consideration in the morning menu planning.

The results of the study showed that Hotel Santika Cirebon City implemented a menu planning system that is rotating (menu cycle), with variations of daily menus designed to avoid guest saturation or monotonous menus, especially for guests staying one night, menu planning done by the Hotel Santika Cirebon City has implemented well in accordance with the actual menu planning procedure but there are some stages that have not been implemented such as applying Nutritional value for food presented to consumers and has not determined the calculation of Nutritional Adequacy Number (AGK) in visitors or consumers, this is due to lack of experts, namely Nutritionists.

The conclusion of the results of the study shows that the morning menu planning process at Hotel Santika Cirebon City has been carried out professionally, structured, in accordance with the standards of the hospitality industry and several stages in accordance with the procedure of making menu planning.

Keywords: Hotel, Menu Planning, Institutional Food Maintenance System

1. Student of D-III Nutrition Study Program, Cirebon, Poltekkes, Ministry of Health, Tasikmalaya
2. Lecturer of D-III Nutrition Study Program, Cirebon, Poltekkes, Ministry of Health, Tasikmalaya

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat, hidayah, kekuatan, kesabaran, serta jalan yang terbaik menurut – Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah penelitian tugas akhir dengan baik dan lancar. Karya Tulis Ilmiah penelitian dengan judul **“Gambaran Perencanaan Menu Pagi (*Main Course*) di Bagian *Food and Beverage* Hotel Santika Kota Cirebon Tahun 2024”**. Pada penulisan Karya Tulis Ilmiah penelitian tugas akhir memiliki tujuan untuk memenuhi salah satu syarat untuk menyelesaikan Pendidikan tingkat Diploma III Gizi Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya.

Penulis sangat menyadari bahwa sebuah keberhasilan pada penyusunan Karya Tulis Ilmiah penelitian tugas akhir ini tidak terlepas dari bantuan dari beberapa pihak, baik secara langsung maupun tidak langsung. Maka pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terima kasih yang sebesar – besarnya kepada:

1. Ibu Dr. Dini Mariani, S.Kep, Ners, M.Kep selaku Direktur Politeknik Kementerian Kesehatan Tasikmalaya.
2. Ibu Wiwit Estuti, STP, M.Si selaku Ketua Jurusan Program Studi Diploma III Gizi Politeknik Kementerian Kesehatan Tasikmalaya.
3. Ibu Isnar Nurul Alfiyah S.Gz, M.Gz selaku Pembimbing Utama yang telah mendukung jalannya penyusunan Karya Tulis Ilmiah penelitian tugas akhir, memberikan saran, masukan, motivasi dan solusi pada penyusunan Karya Tulis Ilmiah penelitian, memberikan banyak ilmu, serta waktu untuk membimbing dan mengarahkan dalam proses penyusunan Karya Tulis Ilmiah Penelitian Tugas Akhir ini.

4. Ibu Dr. Hj. Wiwit Estuti, STP, M. Si selaku penguji I yang telah memberikan arahan, saran, motivasi, serta solusi pada proses penyusunan Karya Tulis Ilmiah Penelitian Tugas Akhir ini.
5. Bapak Jongga Adiyaksa, SKM, M. Biomed selaku penguji II yang telah memberikan arahan, saran, motivasi, serta solusi pada proses penyusunan Karya Tulis Ilmiah Penelitian Tugas Akhir ini.
6. Seluruh Dosen dan Staff Program Studi Diploma Tiga Gizi Cirebon yang telah membantu dalam proses penyusunan Karya Tulis Ilmiah Penelitian Tugas Akhir ini.
7. Teristimewa kedua orang tua tercinta Mama dan Ayah, untuk Mama dan Ayah Karya Tulis Ilmiah penelitian ini penulis persembahkan, kedua orang tua yang selalu memberikan dukungan baik materi maupun non materi setiap langkah perjalanan dari penulis dan doa yang selalu dipanjatkan setiap waktu untuk kelancaran dalam proses penyusunan Karya Tulis Ilmiah Penelitian Tugas Akhir ini.
8. Kepada wanita sederhana yang memiliki impian besar, namun terkadang sulit dimengerti isi kepalanya, yaitu diriku sendiri, Azmiy Afriz Khodijah. Terima kasih telah berusaha keras untuk meyakinkan dan menguatkan diri sendiri bahwa diri ini dapat menyelesaikan studi yang dijalankan sampai selesai. Berbahagialah selalu dengan dirimu sendiri. Rayakan kehadiranmu sebagai berkah di mana pun kamu menjejakkan kaki. Jangan sia – siakan usaha dan doa yang selalu kamu langitkan setiap pagi dan petang. Allah telah merencanakan dan memberikan porsi terbaik untuk perjalanan

hidupmu. Semoga langkah kebaikan yang telah didapatkan selalu menyertaimu, dan semoga Allah selalu meridhoi setiap langkahmu serta menjagamu dalam lindungan – Nya. Aamiin.

9. Kakak, Adik, Tante, Kakek, dan keluarga besar penulis yang selalu memberikan dukungan, semangat, dan berbagai motivasi lainnya dalam proses penyusunan Karya Tulis Ilmiah Penelitian Tugas Akhir ini.
10. Arzeti Sukma Marsendy, Riska Sandia Agustin, Intan Saharani, Annisa Syarif Toyib, Nadyne Nyssa Ayu Alzayaga, dan Hana Muzayyanah selaku sahabat – sahabat penulis yang selalu membantu dalam proses penyusunan Karya Tulis Ilmiah Penelitian Tugas Akhir, selalu memberikan motivasi, dukungan, perhatian disetiap harinya.
11. Orang yang tidak dapat saya sebutkan namanya yang selalu memberi segala dukungan, baik dalam bentuk kenyamanan, semangat, motivasi, maupun kebersamaan yang telah memberikan warna tersendiri dalam perjuangan ini. Dukungan dan kebaikannya sangat berarti dan telah membantu saya untuk melalui berbagai tantangan hingga akhirnya Karya Tulis Ilmiah Tugas Akhir ini dapat terselesaikan dengan baik. Terima kasih telah menjadi sandaran yang membuat saya terus melangkah dan tumbuh hingga Tugas Akhir ini dapat saya selesaikan.
12. Teman – teman Arunika atau teman – teman angkatan ke – 13 Program Studi Diploma Tiga Gizi yang telah berjuang bersama – sama dan memberikan dukungan dan informasi selama proses penyusunan Karya Tulis Ilmiah Penelitian Tugas Akhir.
13. Eca, Aisyah, Andien, Adel, dan Indah selaku sahabat penulis yang selalu

memberikan berbagai motivasi, dukungan dan nasehat kepada penulis selama proses penyusunan Karya Tulis Ilmiah Penelitian Tugas Akhir ini.

14. Juicy luicy, Billie Eilish dan Bruno Mars yang telah menciptakan berbagai lagu – lagu syahdu dan sangat *relate* dan berbagai lagu tersebut dapat menemani pada proses penyusunan Karya Tulis Ilmiah Penelitian Tugas Akhir ini hingga selesai.

Penulis menyadari bahwa pada penyusunan Karya Tulis Ilmiah penelitian tugas akhir ini terdapat banyak kekurangan dikarenakan adanya keterbatasan penulis pada saat penyusunan Karya Tulis Ilmiah tugas akhir ini. Oleh karena itu, penulis memberikan kesempatan kepada semua yang membaca Karya Tulis Ilmiah penelitian ini untuk memberikan saran serta kritik yang membangun sebagai bahan evaluasi dan bermanfaat bagi penulis kedepannya agar pada saat penyusunan Karya Tulis Ilmiah menjadi lebih baik dan mencapai kesempurnaan. Akhir kata, penulis berharap Karya Tulis Ilmiah penelitian ini dapat bermanfaat dan dapat membantu bagi perkembangan ilmu kedepannya.

“Allah tidak mengatakan hidup ini mudah. Tetapi Allah berjanji, bahwa sesungguhnya bersama kesulitan ada kemudahan”

(Q.S Al – Insyirah: 5 – 6)

“it will pass, everything you’ve gone through it will pass”

(Rachel Vennya)

Cirebon, 3 November 2024

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
INTISARI	iii
ABSTRACT	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
1. Tujuan Umum.....	4
2. Tujuan Khusus.....	5
D. Manfaat Penelitian	6
1. Bagi Peneliti	6
2. Bagi Hotel Santika Kota Cirebon	6
3. Bagi Prodi D – III Gizi Cirebon	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
A. Tinjauan Teori.....	7
1. Hotel	7
2. Penyelenggaraan Makanan Institusi/Massal	9
3. Perencanaan Menu	16

B. Kerangka Teori.....	25
C. Kerangka Konsep	26
BAB III METODE PENELITIAN	27
A. Jenis Penelitian.....	27
B. Waktu dan Tempat Penelitian	27
C. Populasi dan Sampel	27
1. Populasi	27
2. Sampel	27
D. Responden Penelitian	28
E. Variabel dan Definisi Operasional	29
F. Teknik Pengumpulan Data	30
1. Jenis Data	30
2. Cara Pengumpulan Data	31
3. Instrumen Penelitian	31
4. Pengolahan dan Analisis Data	32
G. Tahap Penelitian.....	33
1. Tahap Persiapan	33
2. Tahap Pelaksanaan	33
3. Tahap Akhir.....	34
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	35
A. Hasil	35
1. Gambaran Umum Hotel Santika Kota Cirebon.....	35
2. Responden Penelitian	37
3. Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Komersial Pada Makan Pagi di Hotel Santika Kota Cirebon.....	38
4. Perencanaan Menu Di Hotel Santika Kota Cirebon	42

5. Frekuensi Bahan Makanan yang Digunakan Hotel Santika Kota Cirebon	44
6. Nilai Gizi Menu Makan Pagi (<i>Main Course</i>) Hotel Santika Kota Cirebon	49
B. Pembahasan.....	61
1. Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Komersial	61
2. Perencanaan Menu Pagi	67
3. Frekuensi Bahan Makanan	79
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	81
A. Simpulan	81
B. Saran.....	86
DAFTAR PUSTAKA.....	87
LAMPIRAN.....	90

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Contoh Penyusunan Siklus Menu Selama 5 Hari	19
Tabel 2. Contoh Penyusunan Pola Menu	19
Tabel 3. Contoh Penyusunan Standar Porsi	20
Tabel 4. Contoh Penyusunan Master Menu	23
Tabel 5. Variabel dan Definisi Operasional	29
Tabel 6. Hasil Observasi Penyelenggaraan Makanan Di Hotel Santika Kota Cirebon Tahun 2024.....	40
Tabel 7. Hasil Observasi Perencanaan Menu Di Hotel Santika Kota Cirebon Tahun 2024	42
Tabel 8. Hasil Observasi Frekuensi Bahan Makanan di Hotel Santika Kota Cirebon Tahun 2024.....	44
Tabel 9. Nilai Gizi Menu <i>Main Course</i> Hari Senin	49
Tabel 10. Nilai Gizi Menu <i>Main Course</i> Hari Selasa	51
Tabel 11. Nilai Gizi Menu <i>Main Course</i> Hari Rabu.....	52
Tabel 12. Nilai Gizi Menu <i>Main Course</i> Hari Kamis.....	54
Tabel 13. Nilai Gizi Menu <i>Main Course</i> Hari Jumat.....	56
Tabel 14. Nilai Gizi Menu <i>Main Course</i> Hari Sabtu	57
Tabel 15. Nilai Gizi Menu <i>Main Course</i> Hari Minggu.....	59

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Teori.....	25
Gambar 2. Kerangka Konsep	26
Gambar 3. Hotel Santika Kota Cirebon	35
Gambar 4. Wawancara dengan kepala bagian food and beverage Hotel Santika Kota Cirebon	128
Gambar 5. Ruang Tim Perencanaan Menu	128
Gambar 6. Penyajian Menu Makan Pagi (<i>Main Course</i>) pada buffet.....	128
Gambar 7. Format Menu Pagi (<i>Main Course</i>) Hotel Santika Kota Cirebon.....	128

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Izin Studi Pendahuluan	91
Lampiran 2. Naskah Penjelasan Penelitian	92
Lampiran 3. Lembar Persetujuan Responden	93
Lampiran 4. Lembar Checklist Hasil Penelitian	94
Lampiran 5. Hasil Observasi dan Wawancara Perencanaan Menu.....	95
Lampiran 6. Nilai Gizi Menu Pagi (<i>Main Course</i>)	113
Lampiran 7. Dokumentasi Penelitian	128