

Analisis Susunan Menu Karyawan Pada Kantin Melati Hotel BMX Surabaya

Cut Thohirah¹

Universitas Negeri Surabaya

cut.21059@mhs.unesa.ac.id

Niken Purwidiani²

Universitas Negeri Surabaya

nikenpurwidiani@unesa.ac.id

Lilis Sulandari³

Universitas Negeri Surabaya

lilissulandari@unesa.ac.id

Ila Huda Puspita Dewi⁴

Universitas Negeri Surabaya

iladewi@unesa.ac.id

Universitas Negeri Surabaya Jl. Ketintang, Kec. Gayungan, Surabaya, Jawa Timur
60231

Korespondensi penulis: cut.21059@mhs.unesa.ac.id

Abstract. This research aims to analyze the employee menu composition at the BMX Hotel Surabaya canteen, which includes: 1) Menu Variety; 2) Portion Size; 3) Combination of Taste, Visual Appeal, and Texture; 4) Food Hygiene. This is a quantitative descriptive research, where data processing provides an overview of frequency distribution including values. The data used is questionnaire data with a 4 point Likert scale obtained from 25 respondents consisting of permanent employees and temporary employees. The research results show that the employee menu composition at Melati Canteen BMX Hotel Surabaya has an overall average percentage value of 80%, which is rated as very good, meaning that the employee menu composition at Melati Canteen BMX Hotel Surabaya is classified as good. This is supported by indicators that support the menu composition, such as the menu variety indicator with the highest value of 60% rated as very good, the portion indicator with the highest value of 52% rated as very good, the taste, visual, and texture combination indicator with the highest value of 88% rated as good, and the food hygiene indicator with the highest value of 56% rated as good. It can be concluded that menu composition is very important for employee care, by providing various types of food with complete nutritional sources, adequate portions, delicious taste combinations, attractive appearance, and maintained food hygiene.

Article History

Received: Agustus 2025

Reviewed: Agustus 2025

Published: Agustus 2025

Plagiarism Checker No 237

DOI : Prefix DOI :

[10.8734/](https://doi.org/10.8734/)

[panorama.v1i1.1395](https://doi.org/10.8734/panorama.v1i1.1395)

Copyright : Author

Publish by :

Panorama



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)

Keywords: *Analysis Menu Arrangement, Canteen Hotel, Employee*

Abstrak. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis susunan menu karyawan pada kantin Hotel BMX Surabaya yang meliputi : 1) Variasi Menu; 2) Porsi; 3) Perpaduan Rasa, Visual dan Tekstur; 4) Kebersihan Makanan. Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif kuantitatif, dalam pengolahan data dan diperoleh gambaran sebaran frekuensi data mencakup nilai. Data yang digunakan adalah data kuesioner skala likert dengan opsi 4 point yang diperoleh dari 25 responden yaitu karyawan tetap dan karyawan tidak tetap. Hasil penelitian menunjukkan bahwa susunan menu karyawan pada Kantin Melati Hotel BMX Surabaya berada di nilai persentase rata-rata keseluruhan 80% dinyatakan sangat baik, yang artinya susunan menu karyawan pada kantin Melati Hotel BMX Surabaya tergolong baik. Hal ini diikuti dengan indikator yang mendukung susunan menu seperti, indikator variasi menu dengan nilai paling banyak 60% dinyatakan sangat baik, indikator porsi dengan nilai paling banyak 52% dinyatakan sangat baik, indikator perpaduan rasa, visual, dan tekstur dengan nilai paling banyak 88% dinyatakan baik, dan indikator kebersihan makanan dengan nilai paling banyak 56% dinyatakan baik. Dapat disimpulkan bahwa susunan menu sangat penting untuk merawat karyawan, dengan memberikan beragam jenis makanan dengan sumber gizi yang lengkap, porsi mencukupi, perpaduan rasa yang lezat, tampilan yang menarik dan kebersihan makanan terjaga.

Kata kunci: *Analisis Susunan Menu, Kantin Hotel, Karyawan*

LATAR BELAKANG

Industri perhotelan merupakan salah satu sektor yang berkembang pesat dalam era globalisasi saat ini. Hotel sebagai penyedia jasa akomodasi, restoran, fasilitas kesehatan, dan banyak lagi. Industri perhotelan memiliki karyawan yang cukup banyak untuk meoperasionalkan yang ada dalam ruang lingkup hotel. Karyawan sebagai aset utama dalam perusahaan, perusahaan harus memberikan fasilitas pendukung untuk seluruh karyawan yang mempengaruhi tingkat kepuasan dan kesejahteraan karyawan. Sebagai mana dikemukakan oleh Zamralita *et al.*, (2024), kesejahteraan di tempat kerja dapat

berdampak positif bagi karyawan melalui adanya budaya organisasi yang mendukung kinerja karyawan.

Fasilitas pendukung yang dapat di berikan kepada karyawan dapat berupa kantin, yang menyediakan berbagai jenis makanan dan minuman untuk memenuhi kebutuhan karyawan selama 8 jam bekerja. Pada hotel BMX Surabaya menyediakan fasilitas pendukung untuk karyawan yang bernama kantin melati, kantin ini menyediakan asupan harian mulai dari makanan utama, buah-buahan, puding, minuman, dan jajan pasar. Dengan adanya fasilitas kantin melati karyawan merasa terbantu untuk memulihkan tenaga agar dapat kembali bekerja selama waktu istirahat. Menu yang disajikan oleh kantin melati tidak hanya harus memenuhi aspek kecukupan gizi dan nutrisi, tetapi juga harus mempertimbangkan variasi menu, porsi, cita rasa, dan kesesuaian dengan selera karyawan yang beragam. Aspek gizi dalam menu kantin melati menjadi sangat krusial karena berkaitan langsung dengan produktivitas kerja. Sebagaimana dikemukakan oleh Nadya Putri (2021) asupan energi bagi pekerja mampu menentukan kondisi kesehatan dan kemampuan fisik dalam melakukan pekerjaan.

Namun apakah susunan menu pada kantin melati pada hotel BMX Surabaya telah memenuhi kepuasan bagi karyawan. Fenomena ketidakpuasan mencakupi cita rasa dan porsi, seperti cita rasa makanan terkadang terasa terlalu asin, tawar, bahkan sedikit hangus. Sementara itu keluhan terkait porsi, karyawan merasa untuk porsi protein hewani dianggap terlalu sedikit untuk setiap individu, padahal protein hewani merupakan salah satu komponen penting dalam pemenuhan kebutuhan gizi karyawan. Dampak ketidakpuasan juga berpengaruh menurut Nadya Putri (2021) karyawan dengan tingkat kepuasan kerja yang tinggi memiliki sikap positif terhadap kerjanya.

Berdasarkan uraian permasalahan tersebut, pentingnya analisis terhadap susunan menu karyawan pada kantin melati hotel BMX Surabaya menjadi urgensi yang tidak dapat diabaikan. Analisis ini diperlukan untuk mengidentifikasi gap antara menu yang disediakan dengan ekspektasi karyawan. Melalui pendekatan deskriptif kuantitatif, diharapkan dapat diperoleh data yang objektif terkait susunan menu kantin melati.

KAJIAN TEORITIS

Susunan Menu

Susunan menu merupakan peraturan yang terstruktur dari berbagai hidangan yang ditawarkan oleh sesuatu restoran atau layanan makan. Menurut Timo (2021), menu adalah sesuatu susunan pilihan makanan dan minuman yang disertai dengan harganya masing-masing, disajikan diatas kartu, kertas, atau bentuk media lainnya, dengan bertujuan untuk memikat dan membantu tamu dalam memilih atau memesan. Sedangkan menurut Tuti (2022), menu merupakan satuan dari empat sehat lima sempurna memiliki banyak gizi yang seimbang seperti vitamin, protein, serat, karbohidrat, dan mineral serta lemak tak jenuh yang membuat bahan tumbuh secara optimal. Adapun syarat-syarat penting yang harus terpenuhi dalam penyusunan dan pembuatan menu seperti, kecukupan gizi, variasi menu, porsi, standar resep, perpaduan warna, perpaduan rasa, penampilan, perpaduan tekstur, temperatur penyajian, ketersediaan bahan, fasilitas fisik, peralatan, dan kebersihan makanan.

Kantin Karyawan

Kantin secara umum menurut Damayantie & Pertiwi (2019) kantin adalah restoran yang berhubungan dengan kantor, pabrik, maupun sekolah, tempat dimana para pekerja dan pelajar bisa mendapatkan makan siang, makan malam, dan cemilan. Kantin karyawan menurut Wowor *et al.*, (2022), kantin karyawan sebagai fasilitas penyediaan makanan dan minuman yang diselenggarakan oleh perusahaan atau organisasi yang memenuhi kebutuhan harian karyawan selama jam bekerja. Secara konseptual kantin karyawan merupakan bagian sistem kesejahteraan karyawan yang bertujuan untuk meningkatkan produktivitas, kesehatan, dan kepuasan kerja. Adapun fungsi dari kantin karyawan seperti untuk, ruang makan bersama, tempat melepas penat, ruang pertemuan informal, dan cerminan budaya perusahaan.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kuantitatif yang bertujuan untuk menganalisis susunan menu karyawan pada kantin melati hotel BMX Surabaya. Pengumpulan data melalui kuesioner dengan skala likert yang terdiri dari 20 pernyataan,

yang telah teruji validitasnya. Pengumpulan data primer dengan pengisian kuesioner oleh

25 responden yang terdiri dari karyawan tetap dan karyawan tidak tetap. Dengan penetapan kualifikasi responden seperti usia 18-25 tahun, 26-35 tahun, dan >36 tahun. Pengambilan data dilakukan dengan purposive random sampling. Teknik analisis data dilakukan dengan rumus persentase data tabulasi, yang kemudian akan dihitung dan menentukan hasil berdasarkan kategori sangat baik, baik, tidak baik, dan sangat tidak baik.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil penelitian data dari 25 responden, diperoleh total skor keseluruhan 1599 dari skor maksimal 2000, yang menghasilkan persentase 80%. Hal ini menunjukkan bahwa susunan menu karyawan pada kantin Melati hotel BMX Surabaya berada dalam kategori sangat baik menurut kriteria skala likert yang digunakan. Berikut pembahasan berdasarkan indikator:

Tabel 1 Data Susunan Menu

INDIKATOR	SI
Variasi Menu	428
Porsi	415
Perpaduan Rasa, Visual dan Tekstur	359
Kebersihan Makanan	397
Total Skor	1599
%	80 %

1. Variasi Menu

Berdasarkan olah data yang telah dilakukan pada indikator variasi menu melalui kuesioner, maka didapatkan hasil pada Gambar 1 dan Tabel 2 sebagai berikut:



Gambar 1 Data Variasi Menu

Sumber : Data Primer diolah, 2025

Tabel 2 Distribusi Frekuensi Data Indikator Variasi Menu

Variasi Menu			
Skala Skor	Kategori	F	%
76-100	Sangat Baik	15	60%
51-75	Baik	10	40%
26-50	Tidak Baik	0	0%
0-25	Sangat Tidak Baik	0	0%
Total		25	100%

Sumber : Data Primer diolah 2025

Tabel 3 Variasi Menu

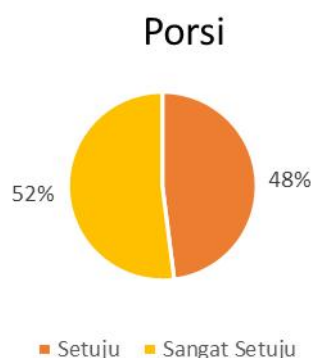
Variasi Menu	
Nasi putih, peyek, fresh fruit/pudding (as per chef), pecel sayuran, ayam bakar, sambal kacang, orek tahu tempe	Nasi putih, kerupuk udang, fresh fruit/pudding (as per chef), soto daging madura, lauk, perkedel kentang (tanpa daging), sambal
Nasi putih, kerupuk, fresh fruit/pudding (as per chef), sayur bening labu siam, pepes ikan (dori) kemangi, sambal terasi	Nasi putih, kerupuk, fresh fruit/pudding (as per chef), sayur asem jakarta daging manis, ikan sarden pindang, sambal terasi
Nasi putih, kerupuk, fresh fruit/pudding (as per chef), sup sayur jamur kuping, tumis tempe dan kerang, bola bumbu saus tiram dan kecap manis, sambal	Food fest (chinese food) nasi goreng hongkong, telur dadar, pangsit mie ayam (condiments: wonton grt, batagor, kue katimus (lemet), es goyobod

Nasi putih, kerupuk, fresh fruit/pudding (as per chef), tumis buncis dan tempe, ayam garang asem, sambal	

Berdasarkan hasil pengolahan data pernyataan terkait indikator “Variasi Menu” menunjukkan bahwa 60% sangat baik, dan 40% baik. Meliputi dari keberagaman jenis (Jaya & Maligan, 2021), protein hewani (ayam bakar, ayam garam asam, pepes ikan, ikan sarden, telur dadar, soto daging, tumis kerang) protein nabati (tahu, tempe, kentang, labu sianm), sayuran (sayur asem, tumis buncis, sop jamur, sayur bening, pecel sayuran) dan buah-buahan (semangka, melon, pepaya, jeruk, salak), kantin melati dinyatakan sangat baik dalam memberikan variasi menu setiap minggunya. Pergantian pada menu suatu perencanaan yang sistematis, dimana daftar menu disusun secara berulang (Rotua, 2023). Kantin juga dinilai sangat baik dalam setiap minggu, hal ini bertujuan mencegah kebosanan terhadap karyawan kantin pada makanan yang dihidangkan, dan meningkatkan daya konsumsi karyawan. Hal ini dapat dilihat dari Tabel 3 untuk menganalisis variasi menu selama seminggu.

2. Porsi

Berikut ini penjelasan untuk Sub judul Berdasarkan olah data yang telah dilakukan pada indikator porsi melalui kuesioner, maka didapatkan hasil pada Gambar 2 dan Tabel 5 sebagai berikut:



Gambar 2 Data Porsi

Tabel 4 Distribusi Frekuensi Data Indikator Porsi

**STRATEGI PEMASARAN YANG DILAKUKAN DI PLAZA TUNJUNGAN III
SURABAYA DALAM MEMASARKAN SEMUA PRODUKNYA**

Porsi			
Skala Skor	Kategori	F	%
76-100	Sangat Baik	13	52%
51-75	Baik	12	48%
26-50	Tidak Baik	0	0%
0-25	Sangat Tidak Baik	0	0%
Total		25	100%

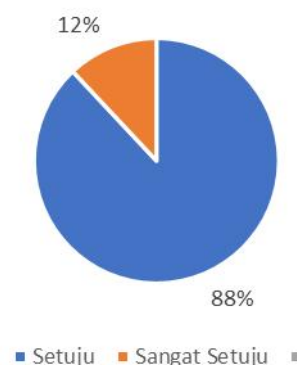
Sumber : Data Primer diolah 2025

Berdasarkan hasil pengolahan data pernyataan terkait indikator “Porsi” menunjukkan bahwa 52% sangat baik, dan 48% baik. Meliputi jumlah porsi karbohidrat sekisar 100-200gram, lauk pauk 50-75gram, dan sayuran 100gram (Ilhami *et al.*, 2023). Hal ini telah di tetapkan oleh kantin melati memorsikan makanan secara merata sesuai ukurannya kepada setiap karyawan hotel. Selain itu menurut karyawan hotel BMX Surabaya, bahwa makanan pada kantin melati telah sesuai dengan kelengkapan gizi dalam satu kali makan, untuk mereka bekerja selama 8 jam (Jaya & Maligan, 2021).

3. Perpaduan Rasa, Visual, dan Tekstur

Berikut ini penjelasan untuk Sub judul Berdasarkan olah data yang telah dilakukan pada indikator perpaduan rasa, visual, dan tekstur melalui kuesioner, maka didapatkan hasil pada Gambar 3 dan Tabel 5 sebagai berikut:

Perpaduan Rasa, Visual dan Tekstur



Gambar 3 Data Perpaduan Rasa, Visual, dan Tekstur

Sumber : Data primer diolah 2025

Perpaduan Rasa, Visual dan Tekstur			
Skala Skor	Kategori	F	%
76-100	Sangat Baik	3	12%
51-75	Baik	22	88%
26-50	Tidak Baik	0	0%
0-25	Sangat Tidak Baik	0	0%
Total		25	100%

Tabel 5 Distribusi Frekuensi Data Indikator Perpaduan Rasa, Visual, dan Tekstur

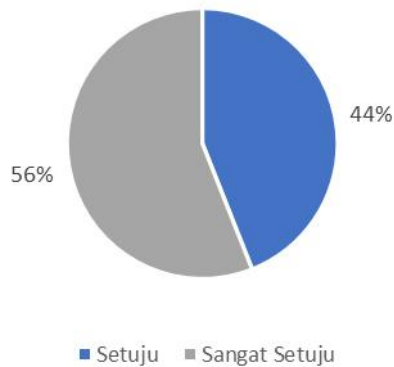
Sumber : Data Primer diolah 2025

Berdasarkan hasil pengolahan data pernyataan terkait indikator “Perpaduan rasa, visual, dan tekstur” menunjukkan bahwa 88% baik, dan 12% sangat baik. Hal ini meliputi berbagai jenis rasa seperti asin (soto daging, sup jamur, perkedel, wonton, telur dadar dan tumis buncis), asam (sayur asem jakarta dan garang asem), pedas (pecel sayuran, ikan sarden, dan sambal), dan umami (jamur dan kerang) (Wayansari, 2018),. Karyawan menyatakan bumbu yang digunakan pada masakan telah pas dan menciptakan cita rasa yang pas. Makanan yang disajikan kantin melati juga beranekaragam dari segi tekstur yang terdiri dari lembut (nasi, ikan pepes), renyah (tumis buncis, kerupuk, wonton), kenyal (kue katimus), dan cair (sayur bening dan soto daging) (Atmaka, 2020). Adapun warna terdiri dari hijau (pecel sayuran, tumis buncis dan sayur bening), merah (sambel dan ikan sarden), jingga (pepes ikan, soto madura), coklat (tumis tempe kerang saus kecap, tempe gotengm wonton dan kue ketimus) dan putih (ayam garang asam) (Nirwani, 2018). Bentuk yang disajikan beraneka ragam mulai dari kotak (tempe tahu orek, tumis tempe, labu siam), panjang (kacang panjang dan tumis buncis), pipih (pepes ikan dan ikan sarden) dan bulat (perkedel, jeruk nipis soto) (Nilawani, 2024). Dalam satu piring hidangan tidak ada pengulangan tekstur maupun warna yang meningkatkan daya tarik karyawan.

4. Kebersihan Makanan

Berikut ini penjelasan untuk Sub judul Berdasarkan olah data yang telah dilakukan pada indikator kebersihan makanan melalui kuesioner, maka didapatkan hasil pada Gambar 4 dan Tabel 6 sebagai berikut:

Kerbersihan Makanan



Gambar 4 Data Kebersihan Makanan

Sumber : Data primer diolah 2025

Tabel 6 Distribusi Frekuensi Data Indikator Kebersihan Makanan

Kebersihan Makanan			
Skala Skor	Kategori	F	%
76-100	Sangat Baik	14	56%
51-75	Baik	11	44%
26-50	Tidak Baik	0	0%
0-25	Sangat Tidak Baik	0	0%
Total		25	100%

Sumber : Data Primer diolah 2025

Berdasarkan hasil pengolahan data pernyataan terkait indikator “Kebersihan Makanan” menunjukkan bahwa 44% baik, dan 56% sangat baik. Hal ini meliputi makanan pada kantin melati bersih dari debu, serangga dan terhindar dari temuan benda sasing seperti kerikil, gabah, rambut maupun benda lainnya yang tidak seharusnya berada pada makanan (Wicaksono, 2019). Untuk menghindari terjadinya kejadian tersebut kantin melakukan perilaku menutup tempat penyimpanan makanan setelah pengambilan. Selain itu kebersihan pada kantin juga penting seperti kebersihan pada alat makanan dan kebersihan penjamah makan. Alat makanan pada kantin melati yang digunakan harus terhindar dari bau tidak sedap, berminyak dan alat terkelupas atau retak (Yulianti, 2022). Penjamah makanan pada kantin melati telah menerapkan perilaku tidak memakai perhiasan, selalu cuci tangan sebelum dan sesudah kegiatan dan mengenakan pakaian yang rapih dan bersih (Muhlisshoh, 2022).

KESIMPULAN DAN SARAN

Susunan menu karyawan pada kantin melati hotel BMX Surabaya dapat ditarik kesimpulan keseluruhan dinilai baik oleh para responden dengan nilai 80% dinyatakan baik. Hal ini menunjukkan bahwa mayoritas karyawan merasa puas terhadap menu yang disediakan oleh kantin melati. Variasi menu mendapatkan persentase 60% sangat baik, menu yang disajikan cukup bervariasi, terdiri dari protein hewani, protein nabati, sayuran dan buah-buahan, serta dilakukan rotasi menu harian. Porsi makanan dinilai sangat baik dengan persentase 52%, porsi yang disajikan telah sesuai dengan kebutuhan karyawan dan konsisten untuk porsi setiap harinya. Perpaduan rasa, visual dan tekstur dinilai baik dengan persentase 88%, makanan dinilai memiliki penampilan menarik, rasa yang cukup enak, serta memiliki beragam tekstur sehingga meningkatkan selera makan karyawan. Kebersihan makanan dinilai baik dengan persentase 56%, kebersihan makanan, alat makan, dan penjamahan makanan telah diperhatikan dengan baik, karena melakukan perilaku penjamahan makanan dengan baik dan sanitasi.

Berdasarkan penelitian penulis memberikan beberapa saran seperti, evaluasi berkala terhadap porsi makanan lakukan secara rutin untuk memastikan porsi makanan tetap sesuai dengan kebutuhan energi karyawan, terutama bagi mereka yang memiliki aktivitas fisik tinggi. Peningkatan kualitas rasa dan penampilan penting dalam makanan untuk meningkatkan daya konsumsi pada karyawan. Pengawasan kebersihan yang konsisten jaga dan tingkatkan standar kebersihan.

DAFTAR REFERENSI

- Atmaka. (2020). Pengaruh Perbandingan Tepung Sukun dan Tepung Tempe Terhadap Mutu Fisik Kimia dan Organoleptik Snack Bar.
- Damayantie, I., & Pertiwi, R. (2019). Kajian Ergonomi Tampilan Visual Papan Menu Kantin Universitas Esa Unggul Kampus Kebon Jeruk. In Jakarta Barat Jurnal Inosains (Vol. 14). <https://kbbi.web.id/kantin>,
- Febianti, D., Rahmawati, A. Y., Hendriyani, H., Subandriani, D. N., Gizi, M. J., Kesehatan, P., Semarang, K., & Gizi, D. J. (2015). Perbedaan Penilaian Cita Rasa dan Sisa Hidangan Sayur Berbahan Dasar Pengembang Resep Pada Pasien Kelas III Dengan Diet Biasa di Rumah Sakit Umum Daerah Kota Semarang.
- Ilhami, N., Putri, W. B., Hakimah, N., & Cerdasari, C. (2023). Pola Menu, Kesesuaian

Besar Porsi, serta Ketersediaan Energi dan Zat Gizi Makro di Pondok Pesantren Kanjeng Sunan Kalijogo Menu Pattern, Portion Size Suitability, and Availability of Energy and Macronutrients at Kanjeng Sunan Kalijogo Islamic Boarding School. In Jurnal Nutriture (Vol. 02, Issue 01).

Jaya, B., & Maligan, M. (2021). Penyusunan dan Perencanaan Menu Berdasarkan Gizi Seimbang Laboratorium Nutrisi Pangan dan Hasil Pertanian PS Ilmu dan Teknologi Pangan Jurusan THP-FTP UB.

Mulyani, R. (2014). Pengetahuan Sikap dan Perilaku Higiene Pengolahan Makanan. Jurnal Keperawatan, Volume X, No. 1.

Nadhifah, N. (2023). Peran Karyawan Dalam Meningkatkan Kinerja Perusahaan.

Putra, Y. B., & Asnur, L. (2020). ANALISIS SUSUNAN MENU KANTIN KARYAWAN DI KYRIAD HOTEL BUMIMINANG PADANG. In Jurnal Bosaparis: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (Vol. 11, Issue 1).

Rotua M. (2023). fase E kuliner perencanaan menu.

Tuti, M. (2022). Pengaruh Kualitas Pelayanan, Kualitas Makanan dan Variasi Menu Seimbang Terhadap Kepuasan Karyawan Pada Kantin Hotel XYZ di Jakarta.

Wowor, W., Hensen, Y. S., Silke, S., & Gajeng, W. R. M. (2022). Pelatihan Protokol CHSE Bagi Karyawan Restoran Kantin Chinese Food. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Makardhi, 2(2), 111–117. <https://doi.org/10.52352/makardhi.v2i2.920>, 2011).