

**PEMANFAATAN MAKANAN *LEFTOVER* DAN *QUALITY CONTROL*
TERHADAP KEBUTUHAN *BUDGET* OPERASIONAL DI HOTEL
THE RITZ-CARLTON JAKARTA MEGA KUNINGAN**

TUGAS AKHIR

MARINA ERVIANI PUTRI

223404446011



**PROGRAM STUDI PARIWISATA
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS NASIONAL
JAKARTA**

2024

**PEMANFAATAN MAKANAN *LEFTOVER* DAN *QUALITY CONTROL*
TERHADAP KEBUTUHAN *BUDGET* OPERASIONAL DI HOTEL
THE RITZ-CARLTON JAKARTA MEGA KUNINGAN**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Pariwisata di
Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Nasional

Oleh:

MARINA ERVIANI PUTRI

223404446011



**PROGRAM STUDI PARIWISATA
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS NASIONAL
JAKARTA
2024**

LEMBAR PERNYATAAN

Penulis menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa segala pernyataan dalam tugas akhir yang berjudul:

**PEMANFAATAN MAKANAN *LEFTOVER* DAN *QUALITY CONTROL*
TERHADAP KEBUTUHAN OPERASIONAL DI HOTEL
THE RITZ-CARLTON JAKARTA MEGA KUNINGAN**

Merupakan gagasan atau hasil penelitian penulis, kecuali yang jelas rujukannya. Skripsi ini belum pernah diajukan untuk memperoleh gelar pada program sejenis di perguruan tinggi lain. Semua data dan informasi yang digunakan telah dinyatakan secara jelas dan dapat diperiksa kebenarannya.

Jakarta, 15 Agustus 2024



Marina Erviani Putri

223404446011

LEMBAR PERSETUJUAN


Judul Tugas Akhir : **PEMANFAATAN MAKANAN *LEFTOVER* DAN *QUALITY CONTROL* TERHADAP KEBUTUHAN *BUDGET* OPERASIONAL DI HOTEL THE RITZ-CARLTON JAKARTA MEGA KUNINGAN**

Nama Mahasiswa : Marina Erviani Putri

Nomor Pokok : 223404446011

Program Studi : Pariwisata

Menyetujui,
Pembimbing Tugas Akhir,


(B. Syarifuddin Latif, SH., MH.)

Mengetahui

Ketua Program Studi Pariwisata



(Carlin Pradini, S.Par., M.M.)

Jakarta, 15 Agustus 2024

LEMBAR PENGESAHAN

Judul Tugas Akhir : **PEMANFAATAN MAKANAN *LEFTOVER* DAN *QUALITY CONTROL* TERHADAP KEBUTUHAN *BUDGET OPERASIONAL* DI HOTEL THE RITZ-CARLTON JAKARTA MEGA KUNINGAN**

Nama Mahasiswa : Marina Erviani Putri

Nomor Pokok : 223404446011

Program Studi : Pariwisata

Diterima dan Disahkan oleh Panitia Tugas Akhir Fakultas Ekonomi dan Bisnis

Universitas Nasional

Menyetujui,
Pembimbing Tugas Akhir

(B. Syarifuddin Latif, SH., MH.)

Ketua Penguji,

(Rizki Nurul Nugraha, SST.Par., MM.Par.)

Anggota/Penguji,

(Ulfi Maranisya, SST.Par., M.Par.)

Mengetahui

Plh. Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis

(Prof. Dr. Sutono Eandi, S.E., M.B.A., M.M.)

Jakarta, 15 Agustus 2024

Tanggal Lulus: 22 Agustus 2024

ABSTRAK

PEMANFAATAN MAKANAN *LEFTOVER* DAN *QUALITY CONTROL* TERHADAP KEBUTUHAN *BUDGET* OPERASIONAL DI HOTEL THE RITZ-CARLTON JAKARTA MEGA KUNINGAN

Oleh :

Marina Erviani Putri

NPM : 223404446011

Tugas Akhir, di bawah bimbingan Bapak. B. Syarifuddin Latif, SH., MH.

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji peran pemanfaatan makanan *leftover* dan *quality control* di Hotel The Ritz-Carlton Jakarta Mega Kuningan. Fokus utama penelitian ini adalah menganalisis peran yang diterapkan oleh karyawan hotel dalam menjaga kualitas makanan serta penanganan yang dilakukan dengan benar. Metode penelitian yang digunakan adalah kualitatif dengan beberapa informan yang terdiri dari *Chef de Cuisine*, *Sous Chef*, karyawan hotel dan konsumen. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penanganan makanan *leftover* dilakukan dengan baik dengan beberapa aspek yang melibatkan di dalamnya seperti aspek kehalalan, aspek kebersihan, aspek kesehatan serta kesiapan, tata cara, dan teknik. Tetapi masih terdapat beberapa kekurangan yang melibatkan makanan halal dan non halal. Selain itu, peran konsumen juga sangat berkontribusi dalam memperbaiki serta memberikan masukan agar hotel terus dapat memberikan kualitas produk yang tentunya mempertahankan reputasi hotel The Ritz-Carlton Jakarta Mega Kuningan.

Kata Kunci : Makanan *Leftover*, *Quality Control*, Aspek Kehalalan, Aspek Kebersihan, Aspek Kesehatan, Kesiapan, Tata Cara, Teknik.

ABSTRACT

UTILIZATION OF LEFTOVER FOOD AND QUALITY CONTROL TOWARDS OPERATIONAL BUDGET NEEDS IN THE RITZ-CARLTON JAKARTA MEGA KUNINGAN HOTEL

By:

Marina Erviani Putri

NPM : 223404446011

Final Assigment, under the supervision of Mr. B. Syarifuddin Latif, SH., MH.

The study aims to review the role of consumption of imported and quality controls in The Ritz-Carlton Jakarta Mega Kuningan brass hotel. A major focus of the study is to analyze the role that hotel employees play in maintaining the quality of food and properly handling. The reaserch methods used are qualitative with several informants made u pof Chef de Cuisine, Sous Chef, hotel and consumer employee. Studies have shown that improper food management is done well with several aspects involving such things as subtleties, hygiene, health and preparedness, ordinance, and techniques. But there are still some shortages that involve kosher and non kosher meals. In addition, consumer roles also contribute significantly to improve and provide input so that hotels continue to be able to provide quality products that certainly maintain the reputation of The Ritz-Carlton Jakarta Mega Kuningan shareholdeing company.

Keywords : Leftover Food, Quality Control, Halal Aspect, Hygiene Aspect, Health Aspect, Readiness, Procedures, Techniques.

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

A. IDENTITAS DIRI

1. Nama Lengkap : Marina Erviani Putri
2. Nomor Pokok : 223404446011
3. Tempat Tanggal Lahir : Tasikmalaya, 30 Maret 1998
4. Jenis Kelamin : Perempuan
5. Agama : Islam
6. Alamat : Jl. Mampang Prapatan VIII RT003/001
No.14 A - Jakarta Selatan
7. No. Telepon/HP : 085817432729
8. Email : marinaerviani@gmail.com

B. RIWAYAT PENDIDIKAN

1. 2004-2010 : SDN 03 Pagi
2. 2010-2013 : SMPN 43 Jakarta
3. 2013-2016 : SMKN 57 Jakarta
4. 2016-2019 : Akademi Pariwisata Jakarta
5. 2022-2024 : Universitas Nasional

Jakarta, 15 Agustus 2024

Marina Erviani Putri
NPM : 223404446011

KATA PENGANTAR

Dengan menyebut nama Allah yang maha pengasih lagi maha penyayang Puji syukur kehadiran Allah SWT, karena atas rahmat dan hidayahnya penyusun dapat menyelesaikan penelitian skripsi ini yang berjudul “**Pemanfaatan Makanan Leftover dan Quality Control Terhadap Kebutuhan Budget Operasional di Hotel The Ritz-Carlton Jakarta Mega Kuningan**” tepat pada waktunya.

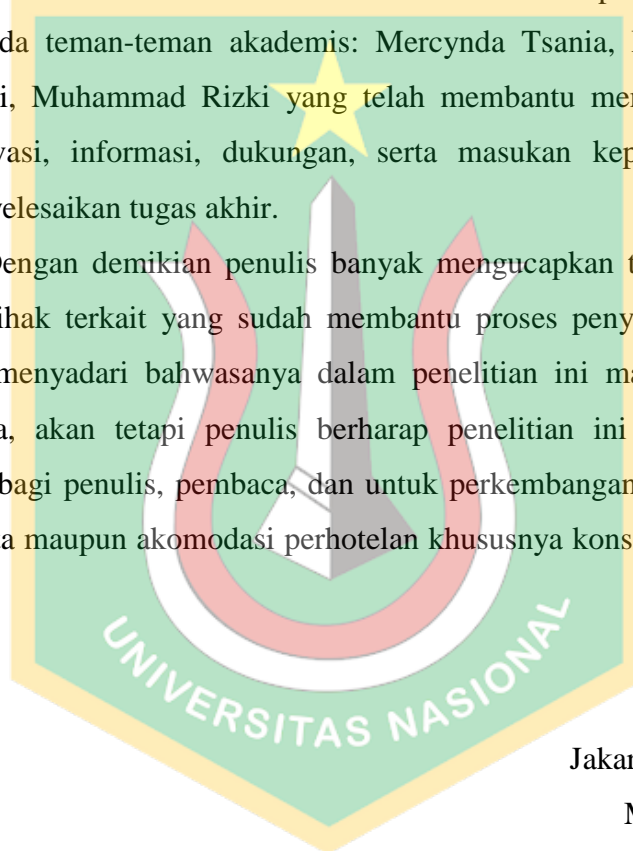
Pada kesempatan ini, dengan segala hormat dan rendah hati, penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Bapak Dr. Drs. EL Amry Bermawi Putera, M.A., selaku Rektor Universitas Nasional.
2. Bapak Prof. Dr. Suryono Efendi, S.E.,M.B.A., M.M. selaku Plt Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Nasional.
3. Ibu Dr. Rahayu Lestari, S.E., M.M, selaku Wakil Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Nasional.
4. Bapak Gagih Pradini S.Par., M.M, selaku Ketua Program Studi Pariwisata Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Nasional.
5. Ibu Anisa Putri Kusumaningrum, S.ST.Par.,M.M selaku Sekretaris Program Studi Pariwisata dan Dosen Pembimbing Akademik.
6. Bapak B. Syarifuddin Latif, SH.,MH. selaku dosen pembimbing yang telah bersedia meluangkan waktunya untuk memberikan bimbingan skripsi kepada saya.
7. Selaku dosen penguji yang bersedia meluangkan waktunya untuk menguji skripsi saya, serta seluruh dosen Universitas Nasional yang telah mendidik dan berbagi ilmu sehingga saya dapat menyelesaikan studi strata satu.
8. Seluruh karyawan Sekretariat Fakultas Ekonomi dan Bisnis yang telah memberikan pelayanan dan bantuan selama menjadi mahasiswi FEB Universitas Nasional.
9. Seluruh karyawan hotel The Ritz-Carlton Jakarta Mega Kuningan yang telah bersedia meluangkan waktunya untuk berbagi ilmu dan informasi yang terkait di dalam penelitian ini.
10. Kedua orang tua penulis Ibu Nurdini Elinar Latifah dan Bapak Ervan Ediar yang selalu memberikan dukungan serta memberikan motivasi dan selalu

ada untuk penulis dalam kondisi apapun, serta selalu mendoakan yang terbaik selama penulis menuntut ilmu dan menempuh pendidikan di Universitas Nasional.

11. Kepada Reza Amien Nugroho yang telah membantu dan menyemangati penulis dan selalu memberi motivasi serta dukungan penuh.
12. Kepada sahabat penulis Bella Safitri yang selalu memberi dukungan dan memberi saran dan kritik yang membangun motivasi penulis.
13. Kepada teman seperjuangan tugas akhir Asep Kuniawan yang selalu memberikan masukan dan arahan serta informasi kepada penulis.
14. Kepada teman-teman akademis: Mercynda Tsania, Muhammad Rijwan Jahmi, Muhammad Rizki yang telah membantu memberikan semangat, motivasi, informasi, dukungan, serta masukan kepada penulis dalam menyelesaikan tugas akhir.

Dengan demikian penulis banyak mengucapkan terima kasih kepada semua pihak terkait yang sudah membantu proses penyusunan tugas akhir. Penulis menyadari bahwasanya dalam penelitian ini masih jauh dari pada sempurna, akan tetapi penulis berharap penelitian ini dapat memberikan manfaat bagi penulis, pembaca, dan untuk perkembangan ilmu dalam bidang pariwisata maupun akomodasi perhotelan khususnya konsentrasi ekonomi dan bisnis



Jakarta, 15 Agustus 2024

Marina Erviani Putri

DAFTAR ISI

| | |
|---|-------------|
| HALAMAN JUDUL | |
| LEMBAR PERNYATAAN | iii |
| LEMBAR PERSETUJUAN | iv |
| LEMBAR PENGESAHAN | v |
| ABSTRAK | vi |
| ABSTRACT | vii |
| DAFTAR RIWAYAT HIDUP | viii |
| KATA PENGANTAR | ix |
| DAFTAR ISI | xii |
| DAFTAR TABEL | xiv |
| DAFTAR GAMBAR | xv |
| BAB I PENDAHULUAN | 1 |
| A. Latar Belakang..... | 1 |
| B. Rumusan Masalah..... | 3 |
| C. Tujuan Penelitian..... | 3 |
| D. Manfaat Penelitian..... | 4 |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA | 5 |
| A. Industri Pariwisata..... | 5 |
| B. Keterkaitan Antar Variabel Penelitian..... | 5 |
| 1. Pengertian Makanan <i>Leftover</i> | 5 |
| a. Aspek Kehalalan..... | 6 |
| b. Aspek Kesehatan..... | 7 |
| c. Aspek Kebersihan..... | 7 |
| 2. Pengertian <i>Quality Control</i> | 9 |
| 3. Pengertian Kebutuhan <i>Budget</i> Operasional..... | 11 |
| C. Hasil Penelitian yang Sesuai Sebagai Rujukan Penelitian..... | 13 |
| D. Kerangka Analisis..... | 16 |
| BAB III METODE PENELITIAN | 17 |
| A. Objek Penelitian..... | 17 |
| B. Rencana dan Tahapan Penelitian..... | 18 |
| 1. Observasi..... | 18 |

| | |
|---|-----------|
| 2. Penyusunan Proposal | 18 |
| 3. Seminar Proposal | 18 |
| 4. Pengumpulan Data | 18 |
| 5. Pengolahan dan Analisis Data..... | 19 |
| 6. Penyusunan Tugas Akhir..... | 19 |
| C. Data Penelitian | 19 |
| 1. Sumber Data dan Jenis Data | 19 |
| 2. Teknik dan Alat Pengumpulan Data..... | 20 |
| BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN | 23 |
| A. Hasil Penelitian | 23 |
| 1. Profil The Ritz-Carlton Jakarta Mega Kuningan | 23 |
| 2. Pemanfaatan Makanan <i>Leftover</i> dan <i>Quality Control</i> | 24 |
| 3. Analisis Faktor Internal..... | 29 |
| 4. Analisis Faktor Eksternal | 31 |
| 5. Matriks IFAS EFAS | 33 |
| B. Analisis SWOT | 36 |
| C. Analisis SWOT Hotel The Ritz-Carlton Jakarta Mega Kuningan ... | 37 |
| BAB V KESIMPULAN DAN SARAN..... | 42 |
| A. Kesimpulan | 42 |
| B. Saran | 43 |
| DAFTAR PUSTAKA | 44 |
| LAMPIRAN | 48 |

DAFTAR TABEL

| | |
|--|----|
| Tabel 2.1 Suhu dan Waktu Penyimpanan Bahan Makanan | 8 |
| Tabel 3.1 Rencana dan Tahap Penelitian | 16 |
| Tabel 4.2 Matriks IFAS | 31 |
| Tabel 4.3 Matriks EFAS | 32 |
| Tabel 4.4 Matriks SWOT | 34 |



DAFTAR GAMBAR

| | |
|--------------------------------|----|
| Gambar Kerangka Analisis | 14 |
| Gambar Matriks SPACE..... | 35 |

