TUGAS AKHIR

Jajanan Pasar sebagai Representasi Budaya Lokal Minahasa di Hotel Four Points By Sheraton Manado

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Lulusan

Pada Program Sudi D-III Pariwisata

Oleh:

DAMAI LINDA MALIMBULUN

NIM:22061028

POLITEKNIK NEGERI MANADO

JURUSAN PARIWISATA

PROGRAM STUDI DIPLOMA III

PARIWISATA

2025

ABSTRAK

Damai Linda Malimbulun, 2025 “Jajanan Pasar Sebagai Representasi Budaya Lokal Minahasa Di Hotel Four Points By Sheraton Manado”, dengan bimbingan Dr.Diane.Tangian.,SH.MSi selaku dosen pembimbing I dan Silvana Wewengkang.,SE.MSi selaku dosen pembimbing II. Program Studi Pariwisata (D III) Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Manado

Industri perhotelan kini semakin ketat persaingannya, sehingga hotel perlu menawarkan pengalaman menginap yang istimewa dan memuaskan bagi pengunjung. Salah satu metode untuk meningkatkan kepuasan tamu adalah dengan menghadirkan jajanan pasar yang berkualitas dengan harga yang kompetitif Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji peran jajanan pasar sebagai representasi budaya lokal Minahasa di Hotel Four Points By Sheraton Manado dalam konteks persaingan industri perhotelan yang semakin ketat. Jajanan pasar tidak hanya berfungsi sebagai pelengkap hidangan, tetapi juga sebagai media pelestarian tradisi, penguatan identitas daerah, serta daya tarik wisata yang mendukung pengembangan pariwisata berbasis kearifan lokal. Fokus penelitian mencakup persepsi tamu terhadap kualitas, keaslian rasa, dan standar pelayanan jajanan pasar, serta identifikasi jenis jajanan yang paling diminati wisatawan. Berbagai jajanan khas Minahasa seperti balapis, onde-onde, lalampa, kopi-kopi Betawi, cucur, koyabu, dan klapetart menjadi objek kajian utama. Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan kontribusi bagi manajemen hotel dalam merumuskan strategi pemasaran dan pengembangan menu yang merepresentasikan budaya lokal secara berkelanjutan, sekaligus menjadi referensi akademis dalam studi budaya kuliner dan industri pariwisata.

Kata kunci : Jajanan pasar; budaya lokal Minahasa; industri perhotelan

ABSTRACT

Damai Linda Malimbulun, 2025, "Traditional Market Snacks as a Representation of Minahasan Local Culture at Four Points by Sheraton Manado Hotel", supervised by Dr. Diane Tangian, SH., M.Si as First Advisor and Silvana Wewengkang, SE., M.Si as Second Advisor. Tourism Study Program (D-III), Department of Tourism, Politeknik Negeri Manado.

This study aims to examine the role of traditional market snacks (jajanan pasar) as a representation of Minahasa's local culture at the Four Points By Sheraton Manado Hotel in the context of increasing competition within the hospitality industry. Traditional market snacks function not only as meal complements but also as a medium for preserving traditions, strengthening regional identity, and serving as a tourist attraction that supports the development of tourism based on local wisdom. The research focuses on guest perceptions regarding the quality, authenticity of taste, and service standards of these snacks, as well as identifying the types most favored by tourists. Various Minahasa specialties such as balapis, onde-onde, lalampa, Betawi coffee, cucur, koyabu, and klapetart are the main objects of study. The results are expected to contribute to hotel management in formulating marketing strategies and developing menus that sustainably represent local culture, as well as serve as an academic reference for studies in culinary culture and the tourism industry.

Keywords : Traditional market snacks; local culture; Minahasa; hospitality industry

Moto dan Persembahan

MOTO:

‘’Musim akan selalu berganti, kasih Tuhan tetap abadi tak akan
Berubah sampai selamanya ku tetap percaya ku yakin Tuhan memberkati ku yakin Tuhan melindungi burung di udara Tuhan pelihara karena kasihnya’’
(Lagu Clarisa Dewi.2019)

‘’Di doa ibu ku nama ku disebut’’

(Lagu Nataisha Nikita.1995)

Tuhan memberkati engkau dan melindungi dan melindungi engkau TUHAN menyinari engkau dengan wajah-nya dan memberi engkau kasih karunia: TUHAN menghadapkan wajah-nya kepadamu dan memberi engkau damai sejahtera

(Bilangan 6:24-26)

PERSEMBAHAN:

Tiada lembar tugas akhir yang paling indah dalam laporan tugas akhir ini kecuali lembar persembahan Dalam Nama Tuhan Yesus tugas akhir ini saya persembahkan untuk :

1. Tuhan Yesus Kristus yang sangat teramat baik dalam kehidupan penulis dimana kasih dan penyertaan-nya tidak pernah lepas dari penulis
2. Kedua orang tua saya tercinta Bapak Maks Malimbulun dan Ibu Meri Hatebula yang selalu berdoa untuk penulis serta tidak pernah menyerah untuk masa

depan penulis, terimakasih untuk setiap pengorbanan yang mama dan papa berikan.

3. Kepada kakak laki-laki saya chrisno. dan kakak perempuan saya Natalia serta adik saya Febrian. Terimakasih untuk setiap dukungan dan doa yang selalu menyertai penulis
4. Untuk teman dan sahabat yang selalu mendukung dan membantu penulis sampai di tahap ini. Terimakasih untuk hal-hal baik yang kalian berikan kepada penulis.
5. Lady diana yang selalu menjadi panutan penulis lewat kerendahan hatinya dan sikap bertahan dalam tekanan menjadi inspirasi besar bagi penulis
6. Yang terakhir untuk diri saya trimakasih karena sudah bertahan sejauh ini walaupun banyak cobaan dan hantaman dari luar, terimakasih karena sudah menjadi perempuan yang kuat dan maaf karena terlalu memaksakan diri terhadap hal yang belum bisa di kendalikan.

Halaman Persetujuan Pembimbing

POLITEKNIK NEGERI MANADO

PROGRAM STUDI D3 PARIWISATA

PERSETUJUAN

Tugas Akhir Dengan Judul

"JAJANAN PASAR SEBAGAI REPRESENTASI BUDAYA LOKAL MINAHASA DI HOTEL FOUR POINTS BY SHERATON MANADO"

Oleh :

Nama : Damai Linda Malimbulun

NIM : 22061028

Program Studi : D3 Pariwisata

Disetujui untuk diajukan

Manado, 29 Juli 2025

Pembimbing I,	Pembimbing II,
Dr. Diane Tangian, SH.,M.Si	**Silvana A. Wewengkang, SE.,M.Si**
NIP. 197206092001122001	NIP. 197210122006041008

Ketua Panitia,

Maykel A J. Karauwan, S,Pi, M,Si

NIP. 1973122020011211001

Halaman Persetujuan Penguji

POLITEKNIK NEGERI MANADO

PROGRAM STUDI D3 PARIWISATA

PENGESAHAN

Tugas Akhir Dengan Judul

"JAJANAN PASAR SEBAGAI REPRESENTASI BUDAYA LOKAL MINAHASA DI HOTEL FOUR POINTS BY SHERATON MANADO"

Telah di pertimbangkan di depan dewan penguji dan dinyatakan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar Ahli Madya Pariwisata (Amd.Par) pada hari Jumat ..... Tanggal 1 Agustus ., Pukul: 11:00 WITA

Oleh :

Nama : Damai Linda Malimbulun

NIM : 22061024

Dan Yang Bersangkutan Dinyatakan

LULUS

Tim Penguji Tugas Akhir

Ketua sidang/ Penguji I	: Dr. Mirjam P. Tenda SPd. M. Hum NIP. 196806041999032002
Anggota/ Penguji II	: Meryanny T Bawole SH. MH NIP. 199003132019032015
Anggota/ Penguji III	: Hendry M.E. Kumaat, SE.,M.Si NIP. 197104232003121001
Pembimbing I	: Dr.Diane Tangian, SH.,MSi NIP. 197206092001122001
Pembimbing II	: Silvana A Wewengkang, SE.,MSi NIP. 197210122006041008

Mengetahui,

Ketua Jurusan Pariwisata,

Dr. Bernadaian D. Polii,M.Pd
NIP.196812082005011

Ketua Program Studi

Silvana A. Wewengkang, SE.MSi
NIP. 197210122006041008

PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Damai Linda Malimbulun

NIM : 22061028

Jurusan : Pariwisata

Program Studi : Pariwisata (D III)

Menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa tugas akhir yang saya tulis ini merupakan hasil karya sendiri, bukan merupakan pengambilan tulisan atau pikiran orang lain yang saya akui sebagai hasil tulisan atau pikiran saya sendiri.

Apabila di kemudian hari terbukti atau dapat dibuktikan tugas akhir ini hasil jiplakan, maka saya bersedia menerima sanksi atas perbuatan tersebut.

Manado, 12 Agustus 2025

Yang Membuat Pernyataan,



Damai Linda Malimbulun

Nim . 22061028

BIOGRAFI

Nama Lengkap	:	Damai Linda Malimbulun
NIM	:	22061028
Tempat, Tanggal Lahir	:	Likupang 18 Agustus, 2004
Alamat	:	Likupang 2 kec.likupang timur
Nama Lengkap Orang Tua		
- Ayah	:	Maks Malimbulun
- Ibu	:	Meri Hatebula
Alamat Orang Tua	:	Likupang 1 kec likupang timur
Riwayat Pendidikan		
- SD	:	SD Gmim 70 Likupang
- SMP	:	SMP Negeri 1 likupang
- SMA/SMK	:	SMA Kat.Rex Mundi Manado
- Perguruan Tinggi	:	Politeknik Negeri Manado
No. HP	:	089504956674
Email	:	malimbulund@gmail.com



Manado, 15 Agustus 2025

Damai Linda Malimbulun

KATA PENGANTAR

Segala pujian syukur bagi Tuhan Yesus Kristus semesta alam yang telah memberikan nafas kehidupan penyertaan serta kasih karunianya.

Segala puji dan hormat bagi Allah Tuhan Yesus Kristus untuk setiap tuntunan dan kasihnya, hingga sampai saat ini penulis masih bisa tetap ada hingga di titik ini.

Puji syukur penyusunan Tugas Akhir dengan judul "Jajanan Pasar Sebagai Representasi Budaya Lokal Minahasa Di Hotel *Four Points By Sheraton* Manado"dapat terselesaikan dengan baik. Peneliti menyadari bahwa terselesaikannya tugas akhir ini tidak lepas dari dukungan berbagai pihak, baik secara material maupun non material . oleh karena itu peneliti berterimakasih sebanyak-banyknya kepada orang tua Maks Malimbulun dan Meri Hatebula serta kakak Chrisno Roy Kotta, kakak Natalia Malimbulun, dan adik Febrianto Malimbulun. yang telah mendoakan , mendukung, dan memberikan semangat yang luar biasa hingga peneliti bisa sampai di titik ini, terima kasih atas bantuannya yang tidak terhingga dan tiada henti mengeluh dalam menyekiolahkan anakmu dalam perkuliahan untuk mendapatkan gelar.

Peneliti tidak lupa menyapaikan perhargaan dan ucapan terimakasih kepada Ibu Dr.Diane.Tangian.,SH.MSi selaku dosen pembimbing I dan Ibu Silvana Wewengkang.,SE.MSi selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, motivasi, kritik serta saran dan penghargaan terbaik, sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik. Tak lupa pula ucapan terimakasih dan penghargaan penulis sampaikan yang terhormat kepada:

1. Dra. Maryke Alelo, MBA, selaku direktur Politeknik Negeri Manado. Dr Diane Tangian, SH., M.Si. Selaku wakil direktur bidang akademik. Selvie R. Kalele, SE., M.Si. Selaku wakil direktur bidang keuangan dan umum. Rudolf Estephanus Golioth Mait, ST., MT. Selaku wakil direktur bidang kemahasiswaan dan alumni. Juliet P.T. Makinggung, SE., M.Si. Selaku wakil direktur bidang perencanaan dan kerja sama.

2. Dr. Bernadaian Dainty Polii, S.Pd., M.Pd. Selaku ketua jurusan program studi pariwisata
3. Seluruh tenaga pendidikan jurusan pariwisata politeknik negeri manado, yang telah membantu penulis dalam berbagai pengurursan dan penyelesaian segala administrasi.
4. Dosen pembimbing I Dr. Diane Tangian.,SH.MSi, Dosen pembimbing II Silvana Wewengkang.SE.,Msi.yang telah membantu, mengarahkan dan mengkritik serta memberikan saran dan masukan terhadap tugas akhir ini.
5. Seluruh dosen prodi D3 Pariwisata, yang telah memberikan ilmu dan motivasi selama perkuliahan.
6. Irene Potabuga selaku HRD Hotel Four Points By Sheraton Manado yang telah mengizinkan penulis magang dan sekaligus melakukan penelitian. Serta kepada Abdul Mujir Karim selaku Captain F&B Product telah menerima penulis menjadi bagian F&B Product Untuk staff F&B Product yang telah wawancara dalam pelaksanaan penelitian.
7. Kepada keluarga tercinta Maks Malimbulun, Meri Hatebula, atas segala bantuan dan dukungan baik secara moril maupun materil kepada penulis, kakak Chrisno Roy Kotta, kakak Natalia Malimbulun, dan adik Febrianto Malimbulun serta semua keluarga penulis yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu yang selalu memberikan doa, semangat dan nasehat untuk penyelesaian ugas akhir ini.
8. Kepada teman dan sahabat Aprillia Mokodongan Laras Gantari, Memei Liuw,, Celine Risse, Syaloomita Kairupan yang siap membantu dan memberikan dukungan, motivasi dan semangat untuk menyelesaikan tugas akhir ini.
9. Kepada teman-teman kelas angkatan 2022 terimakasih telah membantu dan memberikan saran dan semangat dalam penyelesaian tugas akhir ini.
10. Kepada diri sendiri yang tidak pernah patah semangat meski melewati masa-masa yang berat berjuang tanpa henti demi sebuah perjuangan yang indah untuk mendapatkan gelar Amd. Par.
11. Kepada dosen wali Dr. Mirjam P. Tenda Spd.M.Hum yang selalu memberikan arahan,masukan dan selalu mempedulikan keadaan penulis

12. Keepada para dosen-dosen penguji terimakasih untuk setiap saran dan masukkan yang baik yang telah diberikan kepada penulis

DAFTAR ISI

ABSTRAK.....I

ABSTRACT II

Moto dan Persembahan.....III

Halaman Persetujuan Pembimbing ..... **Error! Bookmark not defined.**

Halaman Persetujuan Penguji..... **Error! Bookmark not defined.**

BIOGRAFI.....VII

KATA PENGANTAR.....IX

DAFTAR ISI XII

DAFTAR GAMBAR..... XV

DAFTAR LAMPIRAN XVI

BAB I.....1

Pendahuluan 1

1.2 Latar Belakang 1

1.3 Rumusan Masalah 2

1.4 Tujuan penelitian.....2

1.4 Manfaat penelitian.....2

1.5 Batasan Masalah.....3

BAB II 4

Landasan Teori 4

2.1 Pengertian Jajanan Pasar.....4

2.2 Pengertian Representasi Budaya Lokal 4

2.3 Pengertian budaya lokal minahasa 5

2.4 Pengertian Hotel.....5

2.5 Jajanan Pasar Dalam Industri Perhotelan 6

BAB III 9

Metodologi penelitian 9

3.1 Tempat dan Waktu Penelitian 9

3.2 Sumber Data 9

3.3 Alat dan Bahan 10

3.4 Teknik Pengambilan Data 10

BAB IV 11

Hasil Penelitian Dan Pembahasan 11

4.1 Gambaran Umum Perushaan 11

4.1.1 Sejarah Hotel Four Points By Sheraton Manado 11

4.1.2 Lokasi Hotel Four Points By Sheraton Manado 12

4.1.3 Fasilitas Hotel 13

4.1.4 Visi Dan Misi Hotel Four Points By Sheraton Manado 16

4.1.5 Logo Four Points By Sheraton 16

4.1.6 Departemen Yang Ada Di Hotel Four Points By Sheraton Manado 17

4.1.7 STRUKTUR ORGANISASI HOTEL FOUR POINTS BY SHERATON MANADO 18

***4.1.8 JOB DESCRIPTION* 19**

4.1.9 Struktur Organisasi Food & Beverage Product Departement 21

***4.1.10 Job Description Food and Beverage Product Pastry* 21**

4.1.11 Daftar Tabel Jumlah Karyawan 23

***4.1.12 SOP (Standard Operating Procedure) F 8 B Product* 23**

4.1.13 Daftar Jajanan Pasar 24

4.1.14 Hasil Observasi 25

4.2 Pembahasan 31

BAB V 33

PENUTUPAN 33

5.1 Kesimpulan 33

5.2 Saran 34

DAFTAR PUSTAKA 35

LAMPIRAN 36

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Pikir 8

Gambar 4. 1 Hotel Four Points By Sheraton Manado 11

Gambar 4. 2 Lokasi Hotel 12

Table .4.1 Meeting package ..... Error! Bookmark not defined.

Table 4.2 Harga Meeting Room ..... Error! Bookmark not defined.

Gambar 4. 3 The Eatery Restaurant 14

Gambar 4. 4 Tao Yuan Restaurant 15

Gambar 4. 5 Scorta Pool & Bar 15

Gambar 4. 6 Logo Hotel Fourpoints 17

Gambar 4.7 Struktur Organisasi F & B PASTRY 21

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Dokumentasi 36

BAB I

Pendahuluan

1.2 Latar Belakang

Industri perhotelan kini semakin ketat persaingannya, sehingga hotel perlu menawarkan pengalaman menginap yang istimewa dan memuaskan bagi pengunjung. Salah satu metode untuk meningkatkan kepuasan tamu adalah dengan menghadirkan jajanan pasar yang berkualitas dengan harga yang kompetitif. Jajanan pasar di dalam hotel tidak hanya berfungsi sebagai makanan tambahan, tetapi juga menjadi bagian dari pengalaman menginap yang tak terlupakan.

Jajanan pasar adalah elemen penting dalam kebudayaan lokal yang mencerminkan kekayaan tradisi dan kearifan masyarakat setempat. Dalam konteks perhotelan, jajanan pasar berperan tidak hanya sebagai sajian makanan, tetapi juga sebagai sarana untuk memperkenalkan dan menjaga kelestarian budaya lokal kepada para wisatawan. dengan menyajikan jajanan pasar, hotel dapat menghadirkan pengalaman asli yang menghubungkan tamu dengan budaya setempat sambil mendukung ekonomi lokal. Oleh karena itu, jajanan pasar menjadi simbol budaya yang meningkatkan pengalaman wisata dan menjadikannya unsur strategis dalam pengembangan industri perhotelan yang berkelanjutan.

Jajanan pasar bukan sekadar makanan, tetapi juga merajuk pada nilai-nilai budaya, tradisi, dan identitas lokal yang membantu membedakan suatu daerah dari daerah lainnya. Dalam konteks industri perhotelan, jajanan pasar bisa menjadi salah satu unsur yang merajuki nilai budaya dan tamu dapat mengenal dan membedakan hotel yang mempresentasikan jajanan pasar namun, penyajian jajanan pasar di hotel juga harus memperhatikan kualitas, keamanan pangan, dan standar pelayanan yang tinggi. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis bagaimana jajanan pasar dapat menjadi lambang budaya lokal dalam industri perhotelan dan bagaimana daerah Minahasa bisa menyajikan jajanan pasar yang asli dan berkualitas untuk menambah wawasan dan menjadikan kepuasan tamu. dengan demikian, penulis berharap penelitian ini dapat memberikan sumbangsih dalam

pengembangan industri perhotelan yang lebih berlandaskan budaya lokal secara berkelanjutan.penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi pada pengembangan industri perhotelan yang lebih berbasis budaya lokal yang berkelanjutan.

Di daerah minahasa terdapat banyak jajanan pasar yang menjadi unggulan di hotel-hotel berbintang diantaranya: panada, bobengka, klappetart, lalampa, kueku, binyolos, lampu-lampu, cucur, nasi jaha, apang coe.

Oleh karena itu penulis ingin mengangkat judul "Jajanan Pasar sebagai Representasi Budaya Lokal Minahasa di Hotel Four Points By Sheraton Manado" ini untuk mendeskripsikan presepsi tamu terhadap jajanan pasar di hotel dengan fokus pada kualitas dan standar hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi yang berguna bagi manajemen hotel dalam mengembangkan strategi pemasaran dan meningkatkan kualitas jajanan pasar minahasa di hotel-hotel berbintang

1.3 Rumusan Masalah

1. Bagaimana jajanan pasar yang diminati dan dapat berfungsi sebagai representasi budaya lokal dalam industry perhotelan?
2. Bagaimana cara penyajian jajanan pasar khas Minahasa di Hotel Four Points By Sheraton Manado?

1.4 Tujuan penelitian

1. Mendeskripsikan peran jajanan pasar sebagai representasi budaya lokal dalam industri perhotelan.
2. Mengidentifikasi bagaimana cara penyajian.jajanan pasar di hotel Four Points by Sheraton Manado.

1.4 Manfaat penelitian

1. Bagi industri perhotelan,penelitian ini dapat menjadi acuan dalam mengembangkan menu yang mencerminkan budaya lokal.
2. Bagi akademisi, penelitian ini dapat menjadi referensi dalam studi tentang budaya kuliner dan industri pariwisata.

1.5 Batasan Masalah

Fokus peneliti hanya mencakup:

1. Penelitian ini hanya difokuskan pada jajanan pasar yang berasal dari budaya lokal Minahasa dan disajikan di Hotel Four Points By Sheraton Manado
2. Aspek yang dikaji terbatas pada bentuk penyajian, makna budaya, dan strategi promosi jajanan pasar sebagai representasi budaya lokal.
3. Data penelitian diperoleh dari pihak manajemen hotel, staf penyaji makanan, dan tamu hotel yang pernah menikmati jajanan pasar tersebut.

BAB II

Landasan Teori

2.1 Pengertian Jajanan Pasar

Dalam budaya kuliner Indonesia, jajanan pasar merujuk pada berbagai makanan ringan tradisional yang umumnya dijual di pasar tradisional dan sering disajikan pada acara-acara khusus atau sebagai hidangan pendamping. Makanan ini biasanya dibuat dengan resep turun-temurun, menggunakan bahan lokal, dan mencerminkan kekayaan budaya daerah (Sriwulandari & Ashidiqi, 2025).

Menurut Werdiningsih & Rinnjani (2022), tidak semua makanan tradisional termasuk jajanan pasar, melainkan hanya jenis tertentu yang dijual di pasar dan memiliki nilai budaya yang merepresentasikan identitas suatu daerah. Sementara itu, Enggriani, M., Bilqis, L. D. R., & Adawiyah, R. (2023) menekankan bahwa ragam jajanan pasar di Indonesia tidak hanya berperan sebagai pangan, tetapi juga sebagai daya tarik wisata kuliner.

Bagi generasi muda, jajanan pasar juga mulai diperkenalkan kembali sebagai bentuk pelestarian budaya melalui media edukasi kreatif, seperti buku interaktif yang menjelaskan jenis dan sejarahnya (Dewi & Ramdhan, 2024). Dengan demikian, jajanan pasar dapat dipahami sebagai kuliner tradisional khas Indonesia yang memiliki nilai ekonomi, sosial, dan budaya yang tinggi, sekaligus menjadi media pelestarian warisan kuliner nusantara.

2.2 Pengertian Representasi Budaya Lokal

Representasi budaya lokal adalah proses penyampaian, penggambaran, atau pemaknaan budaya suatu daerah yang mencerminkan nilai, identitas, dan praktik masyarakat setempat. Menurut Farrahillah (2023), representasi ini berfungsi untuk mengkomunikasikan makna dan interpretasi budaya kepada khalayak, baik melalui media pembelajaran maupun bentuk komunikasi lainnya.

Dalam konteks pendidikan, representasi budaya lokal mencakup penyertaan unsur budaya Indonesia dalam materi pembelajaran untuk menanamkan rasa identitas nasional dan apresiasi terhadap keberagaman budaya (Ulfa, 2022; Elshadelin & Yumarnamto, 2020). Sementara itu, dalam media promosi pariwisata, representasi budaya lokal berperan memperkenalkan keragaman identitas daerah melalui visual, narasi, dan simbol yang khas, sehingga membangun citra positif daerah tersebut (Murti & Ratriyana, 2021).

Dengan demikian, representasi budaya lokal tidak hanya sebatas menampilkan unsur-unsur budaya daerah, tetapi juga menjadi sarana strategis untuk melestarikan, mempromosikan, dan membangun kesadaran akan identitas budaya di tengah arus globalisasi.

2.3 Pengertian budaya lokal minahasa

Menurut Dokumen Warisan Budaya Takbenda Indonesia 2020 Budaya lokal minahasa adalah salah satu asset budaya yang dimiliki oleh penduduk di Kawasan minahasa, Sulawesi utara, Indonesia budaya ini mendeskripskikan identitas dan sifat khas Masyarakat minahasa yang kaya akan tradisi, adat, dan nilai-nilai yang diturunkan secara turun temurun. Salah satu elemen kunci dalam budaya minahasa banyak hal dan mendeskripsikan tentang budaya minahasa, yaitu : bahasa, tarian, kerajinan tangan, makanan, dan sebagainya.

2.4 Pengertian Hotel

Menurut Stanton, Etzel, & Walker (2001) adalah sarana akomodasi yang memberikan tempat tinggal sementara bagi pengunjung, baik untuk kebutuhan bisnis maupun liburan. hotel tidak hanya sekedar menjadi tempat tidur,melainkan juga menyediakan berbagai layanan dan fasilitas tambahan yang dirancang untuk meningkatkan kenyamanan dan pengalaman tamu, layana tersebut dapat mencakup restoran, kolam renang, pusat kebugaran, ruang pertemuan, serta layanan kamar. Hotel biasannya dikelompokkan menurut kategori Bintang yang mencerminkan mutu layanan dan fasilitas yang tersedia, mulai dari hotel Bintang satu yang sederhana hingga hotel Bintang 5 yang sangat mewah. Hotel memiliki peran krusial dalam dunia pariwisata karena mereka menyediakan akomodasi bagi tamu untuk

beristirahat dan bersantai setelah menjelajahi tempat-tempat yang mereka kunjungi. Hotel terbagi dalam beberapa jenis hotel yaitu:

1 ***Residensial Hotel*** Hotel yang disediakan bagi para pengunjung yang menginap dalam jangka waktu yang cukup lama tetapi tidak bermaksud tinggal tetap. Hotel jenis ini terletak di pusat kota maupun pinggir kota dan berfungsi sebagai penginapan bagi orang-orang yang belum mendapatkan perumahan dikota tersebut.

2 . ***Transietal Hote***l Hotel yang disediakan bagi para pengunjung yang sedang melakukan perjalanan jangka waktu yang relatif singkat. Pada umumnya jenis hotel ini terletak di pinggir jalan-jalan kota dan berfungsi sebagai terminal point. Para pengunjung yang menginap umumnya sebentar saja, hanya untuk persinggahan.

3 ***Resort Hotel*** Hotel yang disediakan bagi para pengunjung yang sedang melakukan wisata dan liburan. Pada umumnya hotel jenis ini terletak di daerah dekat dengan tempat rekreasi/wisata. Hotel jenis ini mengandalkan potensi alam berupa pemandangan dan tempat liburan yang indah untuk menarik para wisatawan.

2.5 Jajanan Pasar Dalam Industri Perhotelan

Menurut Gardjito M. (2027) Jajanan pasar memiliki pengaruh besar terhadap sektor perhotelan, terutama dalam hal variasi tawaran makanan dan peningkatan daya tarik bagi pengunjung. Dengan meningkatnya popularitas jajanan pasar, hotel bisa memanfaatkan kecenderungan ini dengan menyajikan hidangan lokal yang asli, sehingga dapat menarik minat tamu yang ingin merasakan kuliner secara lebih mendalam. Selain itu, jajanan pasar juga bisa menjadi tambahan atraksi bagi hotel yang ingin menawarkan paket wisata kuliner, di mana para tamu dapat menikmati berbagai masakan tradisional yang umum dijual di pasar. Ini tidak hanya meningkatkan kepuasan para tamu, tetapi juga berkontribusi pada pendapatan hotel melalui kerjasama dengan pedagang lokal. Oleh karena itu, jajanan pasar tidak hanya memperkaya pengalaman kuliner, tetapi juga mendukung

pertumbuhan ekonomi lokal dan memperkuat ikatan antara industri perhotelan dan komunitas setempat. jajanan pasar memainkan peran penting dalam menciptakan suasana yang lebih meriah di sekitar hotel, di mana tamu bisa merasakan nuansa lokal yang sebenarnya. Hotel yang berdekatan dengan pasar tradisional dapat memanfaatkan situasi ini dengan menawarkan tur ke pasar, memberikan kesempatan bagi tamu untuk langsung berinteraksi dengan budaya setempat. di samping itu, dengan menyertakan jajanan pasar dalam menu restoran hotel, pihak hotel bisa menarik minat pengunjung yang mencari variasi dalam pilihan makanan sekaligus mendukung produk lokal.

Dampak positif lainnya adalah meningkatnya kesadaran akan keragaman kuliner di Indonesia, yang dapat menarik lebih banyak wisatawan baik dari dalam negeri maupun asing. Dengan mempromosikan jajanan pasar, hotel tidak hanya membantu dalam melestarikan budaya kuliner, tetapi juga menciptakan peluang bagi pelaku usaha lokal untuk tumbuh. Hal ini menciptakan ekosistem yang saling menguntungkan antara industri perhotelan dan usaha kecil, yang pada gilirannya dapat meningkatkan citra hotel sebagai tempat yang peduli terhadap komunitas dan budaya lokal.

Secara keseluruhan, jajanan pasar memberikan dampak yang signifikan terhadap daya saing sektor perhotelan, menjadikannya lebih relevan dan menarik di mata konsumen yang semakin mengutamakan pengalaman unik dan autentik dalam perjalanan mereka.



Gambar 1. Kerangka Pikir

BAB III

Metodologi penelitian

3.1 Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Hotel *Four Points by Sheraton* Manado,yang terletal di Jalan Piere Tendean Boulevard, Sario, Manado, Sulawesi Utara, Indonesia, Kota Manado, Provinsi Sulawesi Utara. Lokasi ini dipilih karena merupakan salah satu hotel berbintang yang strategis dan representatif serta merupakan hotel yang berstandar internasional yang memiliki banyak keunggulan untuk penulis meneliti aspek pelayanan, manajemen operasional, atau faktor-faktor lain yang relevan dalam kajian akademik.

Penelitian berlangsung selama 4 bulan yaitu pada bulan februari hingga Juni 2025, disesuaikan disesuaikan dengan proses pengumpulan data dan Analisa.

3.2 Sumber Data

Dalam Penelitian ini, penulis menggunakan dua jenis sumber data yaitu data primer dan data sekunder, untuk memperoleh informasi akurat mengenai jajanan pasar serta kaitannya dengan representasi budaya lokal minahasa.

a. Data Primer

   Adalah data utama yang diperoleh langsung dari hotel Four Points by Sheraton Manado melalui interaksi atau pengamatan secara langsung di lapangan.

b. Data Sekunder

   Adalah data pendukung yang diperoleh dari sumber lain yang terpercaya dan relavan dengan penelitian, data inidigunakan sebagai bahan referensi dalam membandingkan temuan penelitian

3.3 Alat dan Bahan

Dalam pelaksanaan penelitian ini, peneliti menggunakan alat dan bahan yaitu buku catatan dan alat tulis, serta kamera *smartphone* dalam menunjang proses penelitian.

3.4 Teknik Pengambilan Data

Data dikumpulkan menggunakan beberapa metode berikut :

a. Observasi Langsung

   Peneliti mengamati secara langsung kegiatan yang dilakukan di *pastry* serta memastikan sesuai dengan SOP (*standard operational procedure*)

b. Dokumentasi

   Peneliti mengumpulkan bukti pendukung seperti foto-foto kegiatan yang relavan.

c. Studi Pustaka

   Studi Pustaka dilakukan dengan mencari sumber-sumber literatur seperti buku-buku teks dan laporan penelitian terdahulu yang membahas tentang jajanan pasar sebagai representasi budaya lokal di hotel *Four Points by Sheraton* Manado

BAB IV

Hasil Penelitian Dan Pembahasan

4.1 Gambaran Umum Perushaan

4.1.1 Sejarah Hotel Four Points By Sheraton Manado



Gambar 4. 1 Hotel Four Points By Sheraton Manado

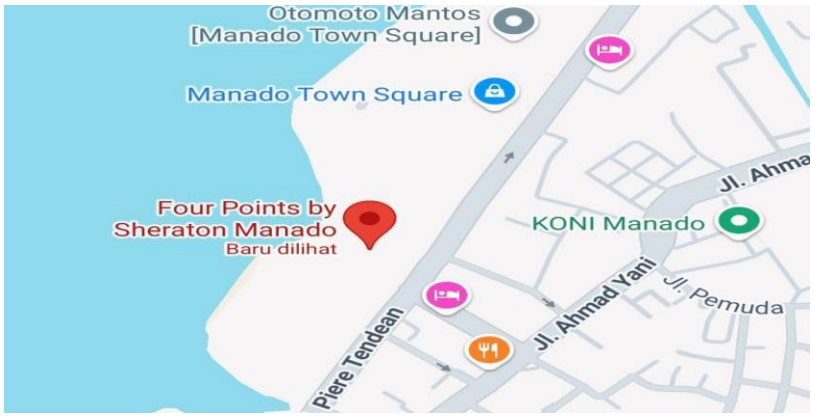
Sumber: (Website four points 2025)

Hotel *Four Points By Sheraton Manado* merupakan salah satu brand dari *Marriot Internasional*. Hotel *Four Points By Sheraton* Manado merupakan hotel bintang 4 yang pertama kali dibuka pada hari sabtu,18 maret 2017 dibawah naungan Marriot internasional dan PT.Gerbang Nusa Perkasa dengan menggandeng pengusaha lokal Hengky Wijaya yang diresmikan oleh Menteri coordinator (Menko),Politik, Hukum, dan keamanan (Polhukam) Wiranto.

Hotel ini menjadi hotel *Marriot* pertama di Sulawesi utara yang berlokasi di Manado di Jalan Piere Tendean *Boulevard*,Sario,Manado.berada di lantai atas pusat perbelanjaan *Manado Town Square (Mantos)* dan menyediakan akses mudah ke pusat kota dan tepi laut.*Hotel Four Points by Sheraton Manado* memiliki kamar berjumlah 257 secara keseluruhan, dilengkapi dengan TV LED 43 inci dengan

saluran TV kabel dan koneksi wifi. Menyediakan fasilitas berupa beragam restoran mulai dari *The Eatry* yang menyajikan masakan Indonesia,Asia, dan barat.Yang kedua ada Tao Yuan *Restaurant* yang menyajikan makanan Tiong Hoa, selanjutnya *Wrapped* sebuah kafe yang menawarkan kue-kue kopi,teh, dan berbagai macam snack. Dan terakhir ada scorta *Pool & Bar* yang menyediakan berbagai minuman dan makanan dengan berbagai pilihan terbaik.

4.1.2 Lokasi Hotel Four Points By Sheraton Manado



Gambar 4. 2 Lokasi Hotel

Nama Instansi	: Four Points By Sheraton Manado
Alamat Office	: Jalan Piere Tendean Boulevard, Manado 95111
No Tlpn / Fax	: +62 811 4316303
Website	: https://id.fourpointsmanado.com
Email	: Fourpointsmanado@gmail.com

4.1.3 Fasilitas Hotel

Dalam memberikan pelayanan kepada wisatawan atau tamu yang menginap hotel *four points by Sheraton* manado memiliki beberapa fasilitas dalam menunjang kepuasan wisatawan maupun tamu yang menginap.

1.).Ruang meeting

Meeting Package

Tabel 4. 1 *meeting package*

Jumlah	Half day 6 hours	Full day 8 hours	Full board 10 hours
30 pax (minimun)	Rp.400.000,-	Rp.500.000,-	Rp.750.000,-
30-100 pax	Rp.430.000,-	Rp.535.000,-	Rp.780.000,-
100-200 pax	Rp,420.000,-	Rp.495.000,-	Rp.745.000,-
Over than 200 pax	Rp.395.000,-	Rp.485.000,-	Rp.735.000,-

Sumber: Hotel *Four Points by Sheraton* Manado (*Sales & Markerting Departement)*

Untuk harga di atas sudah termasuk pajak pemerintah dan pelayanan inclusion/Sudah termasuk:

a. 1.Note pad, pulpen dan pensil
b. 2 air mineral by pouring jika ingin memakai air kemasan botol dikekan charge
c. 3. Sound system standard 2 wireless untuk meeting minimum pax 1 screen, 1 LCD,projector
d. Listrik 5000 watt for Ballroom
e. Kabel sound
f. 21% tax and services

Harga Sewa Meeting Room

Tabel 4. 2 Harga Sewa *Meeting Room*

Room Type	Full day
Residential Meeting package 1	Rp.48.000.000,-
Lyly 1	Rp.22.000.000,-
Lyly 2	Rp.15.000.000,-
Edelweiss meeting room	Rp.10.000.000,-

Sumber:Hotel *Four Points by Sheraton Manado (Sales & Marketing Departement)*

2) **The Eatery Restaurant**

The Eatery Restaurant Terletak di lantai 3, dibuka untuk breakfast dari jam 06.00 sampai jam 10.00 pagi pada hari biasa atau jam 06.00 sampai jam 10.30 pagi pada akhir pekan juga dibuka lunch, dinner, dan ala carte dari jam 12.00 hingga jam 21.00 dibuka setiap hari. Untuk menu Eatery Restaurant menyediakan beragam menu, mulai dari menu Indonesia, International, dan *vegetarian Friendly*. Eatery Restaurat juga menyediakan fasilitas ruangan outdoor untuk area bebas merokok.



Gambar 4. 3 The Eatery Restaurant

Sumber: Hotel Four Points by Sheraton manado

3) **Tao Yuan Chinese Restaurant**

Tao Yuan *Restaurant* merupakan restoran china yang terletak di lantai 3 dekat dengan The Eatery *Restaurant*, dibuka setiap jam 12.00 hingga jam 21.00.resto ini dekorasi dan pernak Pernik bernuansa Chinese dari pintu masuk sampai dalam restoran.



Gambar 4. 4 Tao Yuan Restaurant

Sumber: Hotel Four Points by Sheraton Manado

4 ***Scorta Pool And Bar***

Scorta Pool & Bar merupakan tempat yang cocok untuk menikmati pemandangan matahari terbenam yang indah,karena posisi dari tempat ini berada di luar ruangan. Selain itu, juga menawarkan berbagai minuman dari yang beralkohol seperti *Prost, Bir Bintang, Guiness stout, ataupun red label dan snack-snack*. Seperti: *Cheesy, French Fries, Galamari ring,* Tahu gejrot dan lainnya.



Gambar 4. 5 Scorta Pool & Bar

Sumber:Hotel Four Points by Sheraton Manado

4.1.4 Visi Dan Misi Hotel Four Points By Sheraton Manado

Visi

1) Hotel *Four Points By Sheraton Manado* memiliki visi yaitu:menjadikan Perusahaan *Marriot Bonvoy* sebagai Perusahaan ternama dan pemimpin nomor satu di penginapan atau di bidang perhotelan
2) Menjadi pilihan utama akomodasi bisnis dan wisata manado dengan menyediakan pengalaman menginap yang nyaman,autentik,dan penuh keramahan,sesuai nilai-nilai global *four points by Sheraton* serta kehangatan budaya lokal Manado

Misi

1) Memberikan layanan berkualitas tinggi yang konsisten dengan standar internasional *Four Points by Sheraton*:simple, jujur, dan ramah.
2) Menyediakan fasilitas modern dan nyaman bagi para tamu bisnis dan wisatawan,termasuk akses internet cepat,tempat pertemuan professional, dan restoran dengan cita rasa lokal & internasional
3) Menghadirkan keramahan khas manado melalui layanan personal dan pengalaman budaya yang otentik.
4) Mendukung keberlanjutan lingkungan dan komunitas lokal melalui praktik bisnis
5) Menjadi mitra strategis dalam memajukan pariwisata dan ekonomi kota manado

4.1.5 Logo Four Points By Sheraton

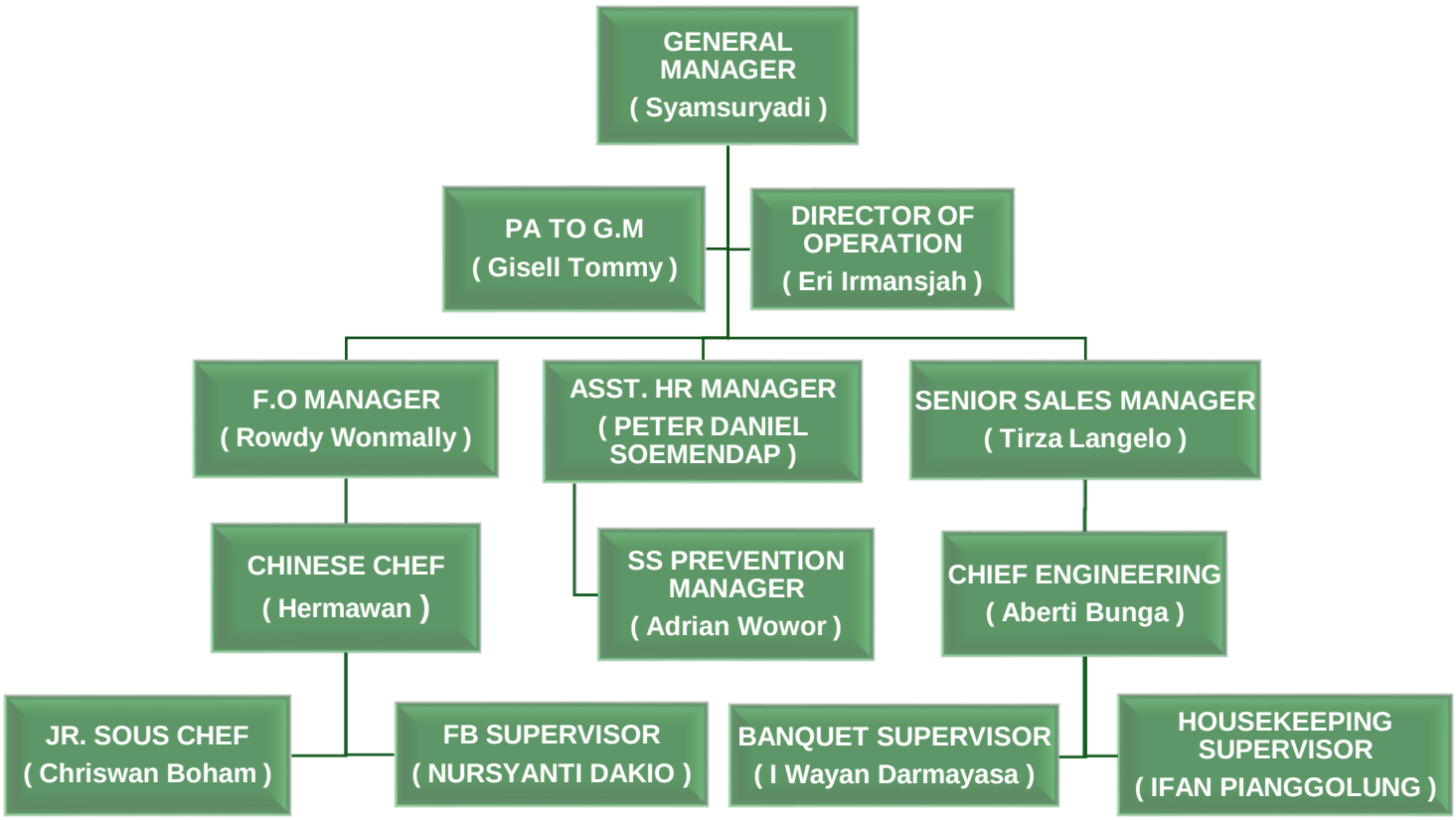


Gambar 4. 6 Logo Hotel Fourpoints

4.1.6 Departemen Yang Ada Di Hotel Four Points By Sheraton Manado

1) *Front office Departement*
2) *Housekeeping Departement*
3) *Food and Beverage Departement*
4) *Sales and Marketing Departement*
5) *Human Resources Departement*
6) *Finance and Accouting Departement*
7) *Engineering / Maintenance Departement*
8) *Security Departement*
9) *Information Technology Departement*
10) *Purchasing Departement*

4.1.7 Struktur Organisasi Hotel Four Points By Sheraton Manado



Gambar : Struktur Organisasi Hotel

4.1.8 JOB DESCRIPTION

1. General Manager

1. Memimpin, menginspirasi, dan mengembangkan seluruh tim manajerial dan staf hotel.
2. Membina budaya kerja yang positif,berorientasi pada layanan prima,dan sesuai nilai-nilai *Sheraton Service Promise.*
3. Melakukan evaluasi kinerja, pelatihan, dan perencanaan suksesi tim inti.

2. Front Office Manager

1. Mengawasi semua operasional penerimaan tamu (*check-in/check-out, reservasi,concierge*)
2. Memastikan pelayanan prima sesuai standar *Sheraton.*
3. Melatih staf recepsionis dan mengelola *system* PMS (*Property Management System*).
4. Menangani keluhan tamu secara langsung dan meningkatkan kepuasan pelanggan.
5. Bekerja sama dengan *Sales & Revenue* untuk ketersediaan kamar

3. Executive Housekeeper

1. Bertanggung jawab atas kebersihan dan kerapihan seluruh hotel (kamar, koridor, lobi, toilet umum, dll)
2. Mengelola jadwal pembersihan, distribusi perlengkapan, dan inventaris linen.
3. Melakukan inspeksi harian untuk mrmastikan standar kebersihan terpenuhi.
4. Mengawasi tim *housekeeping* dan menjaga efiensi operasional.

4. Food and Beverage (f&B) Manager

1. Mengelola seluruh operasional layanan makanan dan minuman (*restoran, bar, room, service, event*.)
2. Menjamin kualitas layanan, kecepatan, dan keramahan staf F&B.
3. Memonitor biaya operasional, penggunaan stok, dan keuntungan dari outlet makanan.

4. Bekerja sama dengan kitchen untuk menyusun menu dan promosi.

5. Executive Chef / kitchen Manager

1. Memimpin dapur dan mengatur produksi makanan sesuai standar higienis dan rasa *Sheraton.*
2. Menyusun menu, mengelola pembelian bahan makanan, dan mengontrol *food cost*.
3. Melatih tim koki dan memastikan keselamatan pangan (*food safety*)
4. Menjaga konsistensi rasa dan presentasi hidangan.

6. Chief Engineer / Engineering Manager

1. Mengawasi perawatan fasilitas teknis: listrik, Ac,plumbing, lift, genset, dll.
2. Menyusun jadwal pemeliharaan rutin (preventive maintenance)
3. Menangani darurat teknis (banjir, mati lampu, kebocoran).
4. Memastikan efiensi energi dan keamanan instalasi teknis.

7. Human Resources Manager (HR)

1. Mengelola rekrutmen, pelatihan, pengembangan karyawan, dan budaya kerja.
2. Menangani *payroll*, absensi, disiplin, dan hubungan industrial
3. Mengontrol iventaris perlengkapan kamar.
4. Memastikan standar kebersihan Brand Standard

8. Food & Beverage Manager

1. Mengelola restoran, *room service*, dan fasilitas F&B lainnya
2. Supervisi *kitchen staff* dan *service team*
3. Mengontrol kualitas makanan dan minuman mengelola menu, *pricing*, dan *inventory* bahan baku

9. Sales & Marketing Manager

1. Mengembangkan strategi pemasaran dan promosi
2. Membangun hubungan dengan corporate client dan travel agent
3. Mengelola *channel online* dan *offline*
4. Melakukan market *research* dan *competitor analysis*

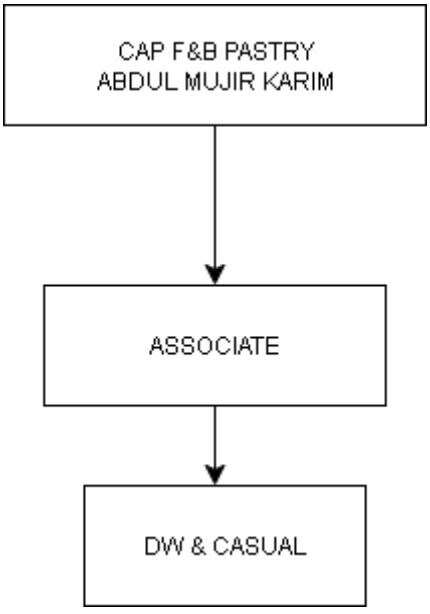
10. Finance & Accounting Manager

1. Mengelola pembukuan dan laporan keuangan
2. Supervisi kasir dan *credit controller*
3. Mengontrol *budget* dan *cost control*
4. Menyusun laporan keuangan bulanan dan pembukuan

11. *Engineering/Maintenance Manager*

1. Memastikan fungsi semua fasilitas hotel
2. Melakukan perawatan preventif dan corrective
3. Mengelola utility (listrik, air, AC)
4. Memastikan keselamatan dan keamanan fasilitas

4.1.9 Struktur Organisasi Food & Beverage Product Departement



Gambar 4.7 Struktur Organisasi F & B PASTRY

4.1.10 Job Description Food and Beverage Product Pastry

1. Captain Pastry

a. Mengawasi dan melaksanakan produksi *pastry*, roti, kue, dan produk bakery lainnya.

   Memastikan kualitas produk sesuai standar perusahaan

b. Memimpin dan mengkoordinir tim *pastry*

Memberikan arahan teknis kepada *junior pastry*

Melatih dan membimbing anggota tim

Membagi tugas dan menjadwalkan kerja tim

c. Memeriksa kualitas bahan baku sebelum digunakan

Menjaga standar kebersihan dan keamanan pangan

Melakukan kontrol terhadap konsistensi rasa, tampilan, dan kualitas produk

d. Memastikan produk keluar sesuai spesifikasi

Memeriksa kualitas bahan baku sebelum digunakan

2. Associate

a. Membuat berbagai jajanan pasar, pastry, dan dessert sesuai standar kualitas yang ada di hotel
b. Menyiapkan adonan, menghias kue dan melakukan proses baking dengan tepat
c. Membantu dalam proses perhitungan iventori
d. Memastikan setiap adonan atau cake yang dibuat sesuai takaran atau resep yang ada.

3. DW (*Daily Worker*)

a. Membersihkan area kerja, peralatan, dan *display* produk
b. Membantu proses produksi seperti: menyiapkan bahan baku
c. Membantu penataan barang masuk/stock
d. Mengikuti Standar kebersihan dan keamanan pangan

4. Casual

a. Mengikuti arahan dari senior serta selalu memperhatikan resep ketika memproduksi cake atau jajanan pasar
b. Membantu setiap proses produksi mulai dari menyiapkan bahan, baking, ataupun *garnish.*

c. Memperhatikan standar kebersiham area *pastry*

4.1.11 Daftar Tabel Jumlah Karyawan

Tabel 4. 3 Daftar Karyawan

No	**Nama**	**Jabatan**	**Jenis Kelamin**	**Pendidikan**
1	Abdul Mujir Karim	Captain Food and beverage Pastry	L	SMK
2	Christowers Balo	Associate	L	SMA
3	Juliansyah Arsyad	Associate	L	SMA
4	Christian Umboh	Daily worker	L	SMA

`Sumber: Hotel Four Points by Sheraton Manado

Tabel diatas berisi nama karyawan, jabatan setiap karyawan, jenis kelamin serta pendidikan terakhir dari setiap karyawan pastry. Rata-rata pendidikan dari setiap karyawan adalah sekolah menengah atas/kejuruan,.karyawan berjumlah 4 orang dan berjenis kelamin laki-laki.

4.1.12 SOP (Standard Operating Procedure) F 8 B Product

1) Mengerti dan menghargai hierarki jabatan di area kitchen
2) Memastikan overhandle dari rekan kerja shift sebelumnya,supaya tidak ada kesalah pahaman komunikasi,
3) Wajib mengecek preperan sebelumnya
4) Memastikan semua suhu penyimpanan ada pada suhu yang tepat
5) Area kerja harus selalu bersih dan sesuai dengan standar HACCP
6) Produk yang dihasilkan harus sesuai standar perushaan
7) Terus berhati-hati selama bekerja agar terhindar dari kecelakaan kerja
8) Memastikan semua menu yang dibuat sesuai dengan pesanan ataupun menu yang tertera di BEO

4.1.13 Daftar Jajanan Pasar

Tabel 4. 4 Daftar Jajanan Pasar

No	Jenis Jajanan Pasar yang paling sering dibuat di Event	Sering
1.	**Panada**	✓
2.	**bobengka**	✓
3.	**Klapetart**	✓
4.	**Lalampa**	✓
5.	**kueku**	✓
6.	**Binyolos**	✓
7.	**Lampu-lampu**	✓
8.	**Cucur**	✓
9.	**Nasi jaha (Nasi jahe)**	✓
10.	**Apang coe**	✓

Sumber ; Hotel *Four Points By Sheraton* Manado

Dari tabel di atas berdasarkan pengalaman selama training 4 bulan di hotel Four Points By Sheraton manado penulis menyimpulkan jenis-jenis jajanan pasar yang paling sering dipesan atau direquest oleh para tamu. Karena selain memiliki cita rasa yang khas, jajanan pasar ini sangat identik dengan budaya minahasa diantaranya : panada, bobengka, klappetart, lalampa, kueku, binyolos, lampu-lampu, cucur, nasi jaha, dan apaqng coe.

4.1.14 Hasil Observasi

Pada saat melakukan praktekn kerja lapangan atau (PKL), selama 4 bulan, berikut penilaian yang penulis dapatkan di Kitcchen Pastry area Four Points By Sheraton Manado.

Tabel 4. 5 Hasil Observasi

No.	Sop	Selalu dilakukan	Kadang Dilakukan	Tidak Dilakukan
1.	Mengerti dan Menghargai hierarki jabatan di area kitchen		✓	
2.	Memastikan overhandle dari rekan kerja shift	✓		
3.	Wajib mengecek prepareran sebelumnya	✓		
4.	Memastikan semua suhu penyimpanan ada pada suhu yang tepat	✓		
5.	Area kerja harus selalu bersih dan sesuai standard HACCP	✓		
6.	Produk yang dihasilkan harus sesuai standar perusahaan		✓	
7.	Terus aware selama bekerja agar terhindar dari kecelakaan	✓		
8.	Memastikan semua menu yang dibuat sesuai dengan pesanan ataupun menu yang tertera pada BEO	✓		

Sumber ; *Four Points By Sheraton* Manado

Berikut ini ada beragam jajanan pasar yang paling diminati wisatawan asing maupun lokal di Hotel *Four Points By Sheraton* Manado

1. Panada



Gambar 1 kue panada

Sumber : filamela.com

Kue Panada adalah kue tradisional dari manado yang berbentuk seperti pastel atau roti isi, dengan kulit lembut dan isian gurih di dalamnya. Umumnya, isian panada terbuat dari ikan cakalang (tuna) suwir yang dimasak dengan bumbu rempah, sehingga rasanya gurih, sedap, dan sedikit pedas. Kulitnya terbuat dari adonan tepung terigu yang digoreng hingga kecokelatan dan renyah di luar tapi lembut di dalam.

2. Klappetart



Gambar 2 Klappetart

Sumber : Berita jatim.com

Klappertart adalah kue tradisional Belanda-Indonesia yang berasal dari Manado, Sulawesi Utara. Nama “klappertart” berasal dari bahasa Belanda: klapper (kelapa) dan taart (kue/tart). Kue ini memiliki tekstur lembut, *creamy*, dan kaya rasa kelapabiasanya dibuat dari campuran santan, susu, telur, gula, mentega, dan daging kelapa muda

3. Bobengka



Gambar 3 Bobengka

Sumber : sajian sedap.com

Bobengka adalah kue tradisional yang berasal dari Sulawesi Utara. Kue Bobengka merupakan kue basah yang terbuat dari tepung terigu dan gula merah serta taburan cincangan kenari dan aroma kayu manis. Sekilas, kue Bobengka mirip dengan kue brownies, tetapi karena menggunakan kelapa kembal yang diparut, tampilannya agak berbeda. cita rasa yang dihasilkan dari kue Bobengka adalah rasa manis dengan tekstur lembut serta rasa kelapa yang kuat

4. Lalampa



Gambar 4 kue Lalampa

Sumber : Fina Food.com

Lalampa adalah kue tradisional khas Manado, Sulawesi Utara, yang berbentuk seperti lemper atau lontong isi. Terbuat dari ketan putih yang dibungkus daun pisang, di dalamnya diisi dengan daging ikan cakalang (ikan tongkol asap) yang telah dibumbui dengan rempah khas Manado seperti bawang merah, bawang putih, cabai, serai, dan daun jeruk. Lalampa kemudian dikukus hingga matang.

5. Kueku



Gambar 5 Kue Kueku

Sumber : cookpad.com

Kueku adalah kue tradisional khas Manado, Sulawesi Utara, yang berbentuk bulat pipih dan bertekstur lembut serta agak kenyal. Kue ini terbuat dari campuran tepung beras, gula merah (atau gula aren), dan santan, kemudian dikukus dalam cetakan kecil. Rasanya manis gurih dengan aroma khas gula merah dan santan. Kueku sering disajikan dalam acara adat, keagamaan, atau sebagai camilan sehari-hari. Nama “kueku” berasal dari bahasa Manado yang berarti “kue saya” atau “milik saya”, menunjukkan keakraban dan kebersamaan dalam budaya lokal.

6. Lampu-Lampu



Gambar 6 Lampu-Lampu

Sum ber : Pinterest

Lampu-lampu adalah kue tradisional yang berasal dari minahasa dan terbuat dari campuran tepung beras dan santan. Kue Lampu-lampu dikenali dari tampilannya yang disajikan dalam mangkok yang terbuat dari daun pandan dan kemudian dikukus. Mangkok berbentuk kotak ini disebut dengan nama 'takir'. Kue ini sering disajikan sebagai menu berbuka puasa dan memiliki tekstur seperti agar-agar sehingga sebagian orang menyimpannya terlebih dahulu di dalam kulkas sebelum menyantapnya.

7. Cucur



Gambar 7 Kue Cucur

Sumber : Filamella.com

Kue cucur adalah kue tradisional dari Minahasa yang berbentuk bulat pipih dengan pinggiran bergerigi, terbuat dari campuran tepung beras, tepung terigu, gula merah, dan santan. Adonan digoreng dalam minyak panas hingga bagian tengahnya mengembang dan pinggirannya renyah. Teksturnya kenyal di tengah dan garing di luar, dengan rasa manis gula merah yang khas

8. Nasi Jaha



Gambar 8 Nasi Jaha

Sumber : RRI CO.Id

Kue Nasi Jaha atau Nasi Jahe adalah kue tradisional khas Sulawesi Utara, khususnya masyarakat Minahasa, yang terbuat dari beras ketan dan santan kelapa, dimasak dengan cara dibakar atau dikukus dalam bambu. Teksturnya padat, legit, dan gurih karena kaya santan, sering disajikan saat acara adat, upacara keagamaan, atau perayaan penting. Nama “Jaha” berasal dari bahasa Minahasa yang berarti “dibakar dalam bambu”.Kue ini biasanya dipotong bulat seperti silinder dan disantap dengan lauk pendamping seperti ikan bakar atau abon.

9. Binyolos



Gambar 9 Kue Binyolos

Sumber ; Indonesia Kaya

Binyolos adalah kue khas dari daerah Manado, Sulawesi Utara yang terbuat dari bola ubi yang digoreng. biasanya manis dan gurih Binyolos sering dihidangkan di pagi hari atau sebagai teman minum kopi oleh masyarakat di Suawesi Utara. Kue Binyolos bisa ditemukan di pasar tradisional

10. Apang Coe



Gambar 10 Apang coe

Sumber : Sajian Sedap.com

Apang Coe merupakan salah satu warisan Kuliner Minahasa yang masih eksis hingga kini. Kue ini dibuat dari bahan-bahan sederhana seperti tepung beras, gula aren, santan, dan ragi, yang difermentasi hingga menghasilkan tekstur yang empuk dan sedikit berongga. Salah satu ciri khas Apang Coe adalah proses pengukusannya menggunakan cetakan kecil berbentuk mangkuk, yang membuat kue ini memiliki bentuk menyerupai topi kecil. Warna coklat keemasan dari gula aren memberikan daya tarik tersendiri serta rasa manis alami yang tidak berlebihan

4.2 Pembahasan

1) Faktor Internal :

Ketersediaan Sumber Daya :

Bahan baku lokal (seperti tepung, kelapa, gula merah) sering tersedia, namun kadang menghadapi keterlambatan atau kekurangan.Tenaga kerja di dapur pastry sudah berpengalaman dan mampu bekerja di bawah tekanan.Terdapat SOP dan sistem kerja yang mendukung produksi makanan tradisional.

. Kreativitas dan Adaptasi Tim Pastry

Kapten Pastry dan tim mampu mengganti bahan baku dengan alternatif tanpa menghilangkan cita rasa asli (misalnya menggunakan gula pasir blender saat icing sugar habis).Tim memiliki kemampuan menyajikan jajanan pasar dalam format modern tetapi tetap autentik.

Kebijakan dan Komitmen Manajemen

Manajemen hotel mendukung pelestarian budaya lokal melalui sajian kuliner.Konsistensi dalam mempertahankan kualitas dan rasa jajanan pasar.

Standar Kualitas dan Higienitas

Semua makanan harus mengikuti standar hotel bintang empat, termasuk kebersihan (HACCP), atau *Hazard Analysis and critical Control Points*. tampilan sajian, dan konsistensi rasa.

2) Faktor Eksternal

Faktor eksternal adalah elemen dari luar hotel yang memengaruhi pelaksanaan strategi pengenalan budaya lokal lewat jajanan pasar:

. Permintaan Wisatawan

Wisatawan, terutama turis asing, menunjukkan ketertarikan pada kuliner otentik Minahasa.Terdapat keinginan tamu untuk merasakan pengalaman lokal dalam bentuk kuliner khas.

Citra Budaya Minahasa

Jajanan pasar menjadi identitas budaya yang kuat, seperti lalampa, onde-onde, cucur, klapertart, dll.Minahasa dikenal dengan kuliner yang khas dan autentik sehingga memiliki nilai jual yang tinggi.

Pasokan Bahan Baku Lokal

Ketergantungan pada bahan lokal yang bersifat musiman atau pasokan bahan tidak stabil (misalnya gula, kelapa, dan bahan olahan).Terkadang terjadi keterlambatan distribusi bahan oleh pemasok lokal.

Dukungan Komunitas Lokal

Potensi kolaborasi dengan pengrajin dan pelaku UMKM jajanan pasar masih terbuka lebar.Perlu sinergi yang lebih terstruktur untuk mendukung keberlanjutan dan autentisitas sajian.

Tren Pariwisata Budaya dan Kuliner

Meningkatnya minat pada wisata berbasis budaya dan pengalaman (experience tourism) menjadi peluang besar.Tren pencarian wisata kuliner otentik yang dapat memperkuat daya saing hotel.

Peran jajanan pasar sebagai representasi budaya lokal minahasa Jajanan pasar di minahasa bukan hanya sekedar camilan, melainkan cerminan dari identitas budaya, nilai-nili sosial,dan kearifan lokal. masyarakat minahasa menunjukan betapa melekatnya budaya pada setiap gigitan dan aroma jajanan pasar tersebut proses pembuatan yang turun temurun, dan sering disajikan dalam upacara adat.perayaan gerejawi serta festival budaya

BAB V

Penutupan

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi selama empat bulan di Hotel Four Points by Sheraton Manado, dapat disimpulkan bahwa jajanan pasar bukan hanya sekadar sajian kuliner, tetapi telah menjadi simbol yang kuat dari identitas budaya lokal Minahasa yang kaya akan nilai tradisi dan sejarah. Jajanan pasar seperti lalampa, balapis, cucur, dan klapertart mampu memberikan pengalaman otentik kepada tamu hotel, sekaligus memperkenalkan kekayaan budaya Minahasa kepada wisatawan domestik maupun mancanegara. Integrasi kuliner lokal ini tidak hanya memperkuat nilai estetika dan keunikan layanan hotel, tetapi juga mendukung pelestarian budaya daerah dalam konteks industri perhotelan yang semakin global dan kompetitif. Hotel Four Points by Sheraton Manado terbukti telah berhasil mengadaptasi jajanan pasar dalam standar pelayanan hotel berbintang, dengan tetap menjaga kualitas cita rasa, higienitas, dan penyajian, meskipun dalam pelaksanaannya masih terdapat kendala seperti keterbatasan bahan baku dan sumber daya manusia. Secara keseluruhan, keberhasilan ini menunjukkan bahwa jajanan pasar memiliki peran strategis dalam menciptakan daya tarik wisata kuliner yang berkelanjutan, memperkuat nilai-nilai lokal, dan membentuk hubungan yang erat antara pelaku industri pariwisata dan komunitas budaya setempat.

5.2 Saran

Untuk lebih memaksimalkan peran jajanan pasar sebagai representasi budaya lokal Minahasa, Hotel Four Points by Sheraton Manado disarankan untuk terus berinovasi dalam pengembangan variasi menu dengan tetap mempertahankan esensi dan keaslian rasa dari masing-masing jajanan, sekaligus membuka ruang bagi eksplorasi baru dalam penyajian yang menarik dan sesuai dengan selera tamu dari berbagai latar belakang. Selain itu, peningkatan kompetensi sumber daya manusia menjadi faktor penting yang harus diperhatikan melalui pelatihan berkala sbagi karyawan, khususnya yang terlibat langsung dalam produksi dan penyajian makanan, agar mereka memahami nilai budaya di balik setiap sajian yang disuguhkan. Promosi yang lebih intensif dan kreatif melalui media sosial, event kuliner, maupun platform digital lainnya juga sangat dianjurkan guna memperluas jangkauan informasi kepada wisatawan. Di samping itu, kolaborasi yang erat dengan pelaku UMKM, pengrajin makanan lokal, dan komunitas budaya setempat dapat memperkuat keberadaan produk jajanan pasar di hotel sekaligus mendorong pertumbuhan ekonomi lokal. Melalui langkah-langkah ini, diharapkan hotel tidak hanya menjadi tempat menginap, tetapi juga menjadi agen pelestari budaya yang aktif dan berkontribusi nyata terhadap pembangunan pariwisata berbasis kearifan lokal yang autentik dan berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

Sriwulandari, T., & Ashidiqi, R. D. (2025). Penilaian mutu jajanan pasar tradisional di Hotel Lorin Sentul Bogor. Bogor *Hospitality Journa*l, 9(1).

Dewi, A. K., & Ramdhan, A. (2024). Perancangan buku interaktif sebagai media edukasi upaya pengenalan jajanan pasar nusantara untuk anak usia dini. E-Proceeding Itenas. .

Enggriani, M., Bilqis, L. D. R., & Adawiyah, R. (2023). Culinary tourism of traditional market snacks in Jabodetabek. *Tourism Research Journal*, 7(2).

Elshadelin, G., & Yumarnamto, M. (2020). *Cultural contents in two English textbooks in Indonesia: Representations and sources of culture. Beyond Words, 8(2)*

Farrahillah, A. N. (2023). *An analysis of local culture representation in English textbooks for junior high school students in Indonesia. CREW Journal, 2(2).*

Murti, D. C. W., & Ratriyana, I. N. (2021). *Parade of diversity: Representations of places and identities of Indonesia through tourism brochures. MA Communication and Popular Culture, 14(1).*

Dokumen, Warisan Budaya Takbenda Indonesia (2020) Budaya lokal minahasa adalah salah satu asset budaya turun temurun.

Ulfa, S. M. (2022). *The representation of local culture in Indonesian junior high school English textbook; When English Rings a Bell grade VIII. Universitas Islam Indonesia.*

Werdiningsih, Y. K., & Rinnjani, W. T. (2022). *Revitalization of traditional food in Central Java. KnE Social Sciences.*

LAMPIRAN



Lampiran 1 Dokumentasi