Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber: Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

ANALISIS MINAT KONSUMEN TERHADAP VARIASI MENU PREMIX SALAD DI NOVOTEL BOGOR GOLF RESORT AND **CONVENTION CENTER**

SALSA DILA





PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI SEKOLAH VOKASI **IPB UNIVERSITY BOGOR** 2022



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan laporan akhir dengan judul "Analisis Minat Konsumen terhadap Variasi Menu Premix Salad di Novotel Bogor Golf Resort and Convention Center" adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan akhir ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada IPB University.

Bogor, Juli 2022

Salsa Dila NIM J3F119059



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:



RINGKASAN

SALSA DILA. Analisis Minat Konsumen terhadap Variasi Menu Premix Salad di Novotel Bogor Golf Resort and Convention Center (Analysis of Consumer Interest in the Variety of Premix Salad Menu at Novotel Bogor Golf Resort and Convention Center). Dibimbing oleh SILVIA DEWI SAGITA ANDIK.

Hotel Novotel Bogor tidak hanya berfungsi sebagai tempat penginapan, namun juga sebagai fasilitas pelayanan publik. Salah satu department yang terdapat di hotel adalah food and beverage department. Food and beverage department bertanggungjawab terhadap kebutuhan pelayanan makanan dan minuman. Salah satu hidangan yang diproduksi di cold kitchen yakni premix salad sering kali tidak habis yang menyebabkan tingginya food waste. Hal tersebut dapat disebabkan oleh ketidaktahuan akan kebutuhan dan keinginan konsumen terhadap produk salad. Oleh karena itu, dilakukan analisis terhadap minat konsumen dengan menggunakan unsur – unsur bauran pemasaran 7P.

Tujuan umum dari tugas akhir ini adalah menganalisis minat konsumen terhadap variasi menu *premix salad* berdasarkan bauran pemasaran 7P. Tujuan khusus dari tugas akhir ini yaitu menganalisis proses produksi variasi menu *premix salad* di Novotel Bogor, menganalisis faktor – faktor yang mempengaruhi minat konsumen terhadap variasi menu *premix salad* di Novotel Bogor, dan menganalisis menu *premix salad* yang paling diminati oleh konsumen di Novotel Bogor. Jenis dan cara pengumpulan data yang digunakan adalah data primer, dengan teknik pengumpulan data menggunakan survey kuesioner dengan pengukuran skala likert (1-5). Metode analisis yang digunakan adalah analisis deskriptif.

Karakteristik responden yang datang berkunjung untuk makan siang dan atau makan malam di Verandaah restauran rata-rata seorang laki-laki, dengan rentang usia rata — rata yaitu 26 — 40 tahun. Pendidikan terakhir responden umumnya adalah jenjang strata 1/strata 2. Mayoritas responden berasal dari daerah bogor. Responden rata-rata seorang pegawai swasta, dengan besar penghasilan perbulan yaitu Rp5.000.001,00 — Rp10.000.000,00. Serta, frekuensi responden berkunjung ke Verandaah restaurant dalam kurun waktu setahun paling banyak adalah kurang dari 3 hari.

Berdasarkan hasil analisis bauran pemasaran 7P menunjukkan bahwa *Person* mendapatkan nilai rata – rata tertinggi terhadap minat konsumen, dengan skala nilai 4,60 (Kategori sangat baik). Sedangkan, *promotion* mendapatkan nilai rata – rata terendah yakni 3,09 (Kategori baik). Akan tetapi, teknik promosi guna memperkenalkan *premix salad* kepada para responden masih belum optimal. Lalu, berdasarkan hasil analisis minat konsumen terhadap variasi menu *premix salad* mendapatkan nilai rata – rata 4,43 yang termasuk ke dalam kategori interval sangat berminat. Hal tersebut didukung dengan banyaknya responden yang setuju untuk melakukan pembelian ulang makanan *buffet* serta mencoba varian lain dari *premix salad* yang disajikan di Verandaah restaurant.

Kata Kunci: bauran pemasaran 7P, minat konsumen, premix salad

C Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber: Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



© Hak Cipta milik IPB, tahun 2022 Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan IPB.

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis inidalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.

al University



ANALISIS MINAT KONSUMEN TERHADAP VARIASI MENU PREMIX SALAD DI NOVOTEL BOGOR GOLF RESORT AND **CONVENTION CENTER**

SALSA DILA



Laporan Akhir sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya pada Porgram Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi

PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI SEKOLAH VOKASI **IPB UNIVERSITY BOGOR**

2022

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



Bogor Agricult Penguji pada ujian Laporan Akhir: Dr. Ir R.A Hangesti Emi Widyasari M.Si

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

Judul Laporan Akhir : Analisis Minat Konsumen terhadap Variasi Menu Premix

Salad di Novotel Bogor Golf Resort and Convention Center

Nama

: Salsa Dila

NIM

: J3F119059

(Institut Pertanian Bogor)

Disetujui oleh

Dosen Pembimbing:

Silvia Dewi Sagita Andik, S.Si, M.Si





Diketahui oleh

Ketua Program Studi:

Dr. Ir. Rina Martini, M.Si NIP. 196903282009102002



Dekan Sekolah Vokasi:

Prof. Dr. Ir. Arief Darjanto, M.Ec

NIP. 196106181986091001



Tanggal Lulus: 0 3 AUG 2022

Tanggal Ujian: 15 Juli 2022