

## RINGKASAN

FAIZAH QOLBIYAH SALIMAH. Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Menu Salad Oriental. *Analysis Of Consumer Preference Towards Oriental Salad Menu*. Dibimbing oleh SILVIA DEWI SAGITA ANDIK.

Tujuan dari pembuatan tugas akhir ini yaitu menganalisis Preferensi Konsumen Terhadap Menu Salad Oriental. The Sahira Hotel memproduksi hidangan salad yang berbeda setiap harinya dengan menggunakan siklus menu. Dalam hal ini, The Sahira Hotel memiliki dua jenis hidangan salad yaitu salad oriental dan salad kontinental dimana salad oriental diproduksi lebih sedikit dibandingkan salad kontinental. Pada The Sahira Hotel terutama *Cold Kitchen* belum adanya SOP kegiatan produksi terutama pada standar resep di setiap menu salad yang ada, sehingga penulis tertarik untuk menganalisis salad oriental seperti apa yang konsumen sukai, sehingga hasil dari analisis tersebut dapat dijadikan gambaran untuk hotel mengenai preferensi konsumen dan juga sebagai rekomendasi untuk melakukan perbaikan terhadap produksi menu salad oriental di The Sahira Hotel sesuai dengan preferensi tersebut.

Penelitian ini dilakukan dengan cara menyebar kuesioner kepada masyarakat umum yang pernah mengonsumsi salad oriental di The Sahira Hotel maupun di tempat lain dengan catatan pada komponen bahan yang dikonsumsi sama dengan komponen bahan yang diproduksi dari The Sahira Hotel.

Pengamatan dilakukan di The Sahira Hotel pada saat melakukan Praktik Kerja Lapangan dari tanggal 09 September 2019 sampai dengan tanggal 09 Desember 2019 pada bagian *Food and Beverage Product* terutama di *Cold Kitchen*. The Sahira Hotel memiliki satu restoran yaitu *The Rahisa Restaurant* yang menyediakan hidangan *buffet* dan *a'la carte*. Hidangan *buffet* pada *The Rahisa Restaurant* untuk *Breakfast* dibuka dari jam 06.00-10.00 WIB, untuk *Lunch* dibuka dari jam 12.00-15.00 WIB, dan untuk *Dinner* dibuka dari jam 18.00-22.00 WIB. pada *buffet breakfast*, *Cold Kitchen The Rahisa Restaurant* tidak menyediakan hidangan salad. Hidangan salad hanya diproduksi pada *buffet lunch* dan *dinner*.

Hidangan salad oriental yang diproduksi di *The Rahisa Restaurant* diantaranya *Szechuan Salad*, *Thai Beef Salad*, *Thai Seafood Salad*, *Yam Mamuang Salad*, *Gado-gado*, *Asinan*, dan *Rujak*, akan tetapi yang sering diproduksi setiap minggunya yaitu *Szechuan Salad*, *Thai Beef Salad* dan *Gado-gado*. Hasil survey secara umum, responden mengetahui dan menyukai ketiga hidangan salad oriental tersebut dan beberapa dari responden memiliki saran yang dapat diterima untuk mengembangkan produksi salad oriental di The Sahira Hotel sesuai dengan preferensi konsumen.

Kata Kunci : Preferensi Konsumen, Salad Oriental, Hidangan *Buffet*

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

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

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