

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Hotel adalah suatu jenis akomodasi yang menggunakan sebagian atau seluruh bangunan yang ada dengan menyediakan jasa penginapan makanan dan minuman serta jasa lainnya, berfungsi sebagai tempat sementara dan disediakan bagi umum, dikelola secara komersial dengan memperhitungkan untung ruginya, serta bertujuan untuk mendapatkan keuntungan berupa uang sebagai tolok ukurnya (Sudarso 2016). Secara umum departemen makanan dan minuman terbagi atas dua bagian besar yaitu *Food and Beverage Product (kitchen)* dan *Food and Beverage Service*. *Food and beverage Product (kitchen)* merupakan bagian yang mempersiapkan dan mengolah makanan. *Food and Beverages Service* adalah bagian yang memberikan pelayanan dan penyajian makanan dan minuman kepada setiap tamu yang makan.

Kitchen merupakan tempat untuk mengolah makanan mulai dari bahan mentah hingga bahan matang yang disajikan kepada tamu hotel. Hidangan yang diproduksi dari *kitchen* The Sahira Hotel yaitu mulai dari hidangan pembuka (*Appetizer*) sampai hidangan penutup (*Dessert*) yang disajikan beragam pada setiap harinya sesuai dengan siklus menu yang sudah ditetapkan. *Kitchen* The Sahira Hotel terdiri dari beberapa *section*, yaitu *Hot Kitchen*, *Cold Kitchen*, *Pastry Kitchen*, dan *Butcher Kitchen*.

Cold Kitchen merupakan tempat pengolahan bahan-bahan makanan yang membuat hidangan pembuka (*Appetizer*), buah segar, manisan, *Cold Sauce*, dan *dressing*. *Cold Kitchen* The Sahira Hotel memproduksi dua jenis hidangan salad yaitu salad oriental dan salad kontinental. Masakan oriental adalah Hidangan yang berasal dari negara Asia yaitu terdiri dari Cina, Korea, Thailand, Indonesia, Malaysia, Jepang termasuk India, Arab, Sedangkan makanan kontinental makanan yang berkembang dari negara-negara Eropa yang pada awalnya diperkenalkan di Perancis.

Pada awalnya salad sering diartikan sebagai makanan yang terdiri dari sayur sayuran atau daun-daunan hijau yang segar (*crispy leaf vegetables*), akan tetapi dalam perkembangannya pengertian ini tidak sepenuhnya benar, karena banyak bahan makanan lain yang ditambahkan pada sayur-sayuran tadi sehingga lahirlah salad yang beraneka ragam (Gusnadi 2017). Pada akhirnya salad dapat diartikan sebagai suatu makanan yang merupakan campuran dari sayuran hijau segar, buah, daging, unggas dan ikan yang dihidangkan bersama *dressing* atau hanya terdiri dari buah segar dan *juice*.

Preferensi konsumen adalah pemilihan suka atau tidak sukanya seseorang terhadap produk (barang atau jasa) yang dikonsumsi. Salad oriental yang diproduksi di The Sahira Hotel lebih sedikit dibandingkan dengan produksi 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



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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 mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Salad oriental yang akan dibahas dalam tugas akhir ini adalah salad yang lebih sering disajikan pada meja *buffet* The Sahira Hotel yaitu *Szechuan Salad*, *Thai Beef Salad*, dan gado-gado.

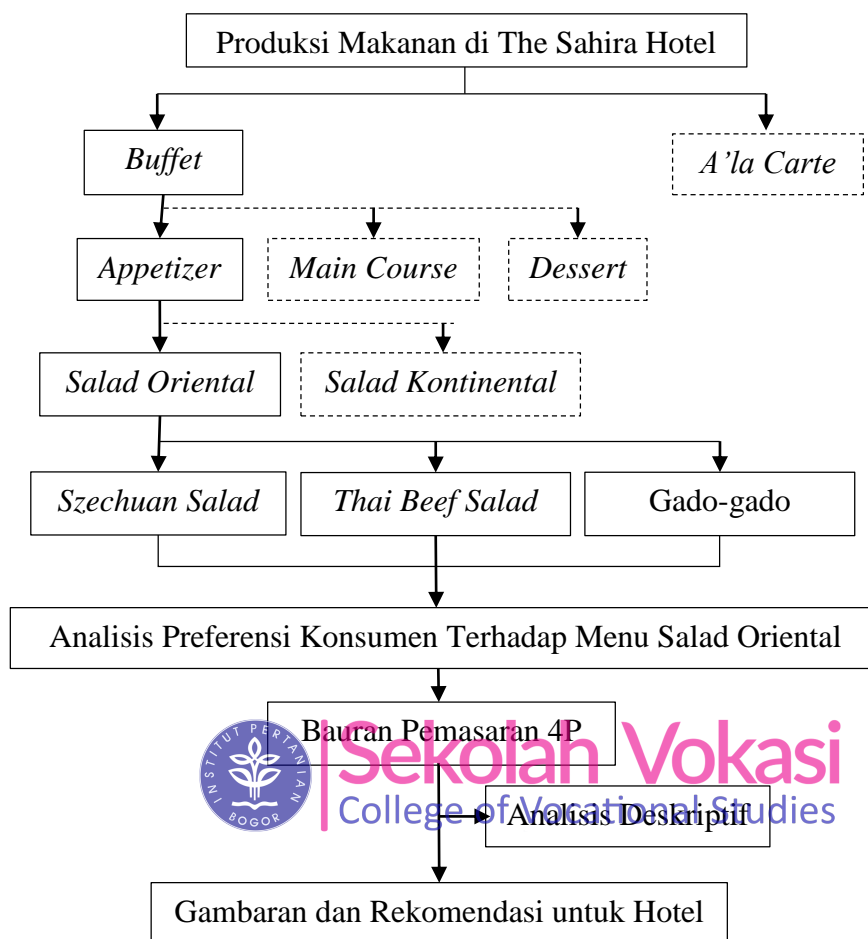
1.2 Tujuan

Tujuan umum dari laporan ini adalah menganalisa tentang preferensi konsumen terhadap salad oriental. Adapun tujuan khusus dari laporan ini yaitu :

1. Mengidentifikasi keadaan umum hotel dan *Cold Kitchen* serta jenis menu salad oriental di The Sahira Hotel
2. Mengidentifikasi proses produksi hidangan salad oriental
3. Menganalisis preferensi konsumen terhadap menu salad oriental berdasarkan bauran pemasaran 4P (*Product, Place, Price, Promotion*)

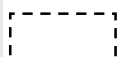
1.3 Kerangka Pikir

The Sahira Hotel memproduksi hidangan *Appetizer* pada meja *buffet*, salah satunya yaitu Salad Oriental yang terdiri dari *Szechuan Salad* yang merupakan hidangan berasal dari negara Tiongkok, *Thai Beef Salad* yang berasal dari negara Thailand, dan Gado-gado yang berasal dari negara Indonesia. Analisis preferensi konsumen terhadap menu salad oriental berdasarkan bauran pemasaran 4P dilakukan dengan menggunakan analisis deskriptif, sehingga hasil analisis tersebut akan dijadikan sebagai gambaran dan rekomendasi kepada hotel untuk mengembangkan produk sesuai dengan preferensi konsumen tersebut. Kerangka Pikir mengenai Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Menu Salad Oriental dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Bagan Kerangka Pikir

Keterangan :



Variabel yang tidak diamati



Variabel yang diamati

1.4 Ruang Lingkup

Dalam penulisan Tugas Akhir ini, penulis akan terfokus pada pembahasan mengenai Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Menu Salad Oriental. Data analisis preferensi konsumen diambil dari hasil kuesioner yang sudah dibuat penulis dan dibagikan kepada konsumen masyarakat umum yang pernah mengkonsumsi hidangan salad oriental di The Sahira Hotel maupun di tempat lain.

Hal ini digunakan sebagai gambaran untuk hotel terkait preferensi konsumen terhadap menu salad oriental. Bagian yang dianalisis berkaitan dengan preferensi konsumen terhadap bauran pemasaran 4p (*Product, Place, Price, dan Promotion*). Menu salad oriental yang dijadikan sebagai analisis yaitu salad yang sering diproduksi dari *cold kitchen* The Sahira Hotel ke meja *buffet* setiap minggunya yang terdiri dari *Szechuan Salad, Thai Beef Salad, dan Gado-gado*.