



# PREFERENSI KONSUMEN TERHADAP PRODUK OLAHAN AYAM SEBAGAI DASAR PENGEMBANGAN PRODUK DI *LE EMINENCE HOTEL CONVENTION AND RESORT*

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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



PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI  
SEKOLAH VOKASI  
INSTITUT PERTANIAN BOGOR  
BOGOR  
2020



## PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan akhir dengan judul “Preferensi Konsumen Terhadap Produk Olahan Ayam Sebagai Dasar Pengembangan Produk di *Le Eminence Hotel Convention And Resort* ” 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.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

Bogor, Juni 2020

*Desty Ratna Maulina*  
J3F117059

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.

Bogor Agricultural University



## RINGKASAN

DESTY RATNA MAULINA. Preferensi Konsumen Terhadap Produk Olahhan Ayam Sebagai Dasar Pengembangan Produk di *Le Eminence Hotel Convention And Resort*. Dibawah bimbingan SILVIA DEWI SANGGITA ANDIK.

Preferensi konsumen didefinisikan sebagai pilihan, atau hal - hal yang disukai oleh konsumen. Preferensi ini terbentuk dari persepsi konsumen terhadap suatu produk (Munandar et al. 2012). Dalam menunjang kegiatan preferensi konsumen diperlukan berbagai macam produk yang telah tersedia di pasaran. Salah satu contoh produsen yang menyediakan produk tersebut yaitu produsen hotel *Le Eminence Convention & Resort*. Hotel tersebut memiliki restoran yang menyediakan makanan dan minuman. Makanan yang disediakan salah satunya yaitu produk olahan ayam. Produk olahan ayam di hotel memiliki cita rasa dan kualitas yang berbeda dengan produk olahan ayam di pasaran, sehingga penulis ingin mengetahui produk dari produsen mana yang lebih banyak disukai oleh konsumen.

Tujuan umum dari laporan ini adalah mengetahui preferensi konsumen terhadap produk olahan ayam di *Le Eminence Hotel Convention And Resort*. Adapun tujuan khusus dari laporan ini adalah (1) Mengetahui keadaan umum dari *Le Eminence Hotel Convention And Resort* meliputi sejarah, sumber daya manusia dan fasilitas fisik di hotel. (2) Mengkaji alur penyelenggaraan makanan terutama produk olahan ayam di hotel *Le Eminence* dimulai dari produksi hingga penyajian. (3) Mengetahui preferensi konsumen terhadap produk olahan ayam *stuffed chicken breast* dan ayam bakar cianjur.

Pengamatan dan pengambilan data dilakukan pada saat praktik kerja lapangan dari tanggal 25 November 2019 sampai 24 Februari 2020 pada bagian *a'la carte kitchen* di *Le Eminence Hotel Convention And Resort* dengan metode pengambilan data yang digunakan adalah pengambilan data primer dan data sekunder.

Restaurant di *Le Eminence Hotel Convention And Resort* memproduksi hidangan *a'la carte* yang dibuat berdasarkan pesanan dari konsumen. Hidangan ayam yang diproduksi di Veranda kitchen yaitu *chicken curry*, *chicken kofta*, *kabsah rice chicken*, ayam betutu, *stuffed chicken breast*, dan ayam bakar cianjur. Produk tersebut terdiri dari *western food* yakni *stuffed chicken breast* dan *traditional food* yakni ayam bakar cianjur. Bauran pemasaran atau *marketing mix* dikenal dengan 4P yaitu produk (*product*) terdiri dari cita rasa, variasi menu, diversifikasi produk, penampilan dan sebagainya. Harga (*price*) bertujuan untuk mengetahui apakah produsen mendapatkan laba atau keuntungan dan menilai apakah konsumen dapat membeli produk tersebut dengan harga yang telah ditetapkan oleh produsen, tempat (*place*) merupakan lokasi yang dinilai sangat strategis agar perusahaan atau toko mereka dapat mudah ditemukan oleh konsumen, dan promosi (*promotion*) membantu produsen untuk mencapai *target market* dengan mendapatkan konsumen yang potensial dengan cara mempromosikan produk mereka menggunakan media sosial dan pemberian diskon.

*Kata kunci* : Preferensi konsumen, produksi, bauran pemasaran





© Hak Cipta milik IPB, tahun 2020  
Hak Cipta dilindungi Undang – Undang

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

*Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB*



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

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



# PREFERENSI KONSUMEN TERHADAP PRODUK OLAHAN AYAM SEBAGAI DASAR PENGEMBANGAN PRODUK DI *LE EMINENCE HOTEL CONVENTION AND RESORT*

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



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

PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI  
SEKOLAH VOKASI  
INSTITUT PERTANIAN BOGOR  
BOGOR  
2020

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



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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

enguji pada ujian laporan akhir : Dr. Ir. R.A. Hangesti Emi Widyasari, M.Si



Judul Laporan Akhir : Preferensi Konsumen Terhadap Produk Olahan Ayam  
Sebagai Dasar Pengembangan Produk di *Le Eminence  
Hotel Convention And Resort*

Nama : Desty Ratna Maulina  
NIM : J3F117059

Disetujui oleh

Pembimbing

Pembimbing : Silvia Dewi Sagita  S.Si., M.Si.  
NIP. 201811199012152001

  
**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

Diketahui oleh

Ketua Program Studi : Dr. Ir. Rina Martini, M. Si  
NIP. 19690328200910200



Dekan : Dr. Ir. Arief Darjanto, M.Ec  
NIP. 196106181986091001





Tanggal Ujian : 19 Juni 2020

Tanggal Lulus : 15 Agustus 2020

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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