

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

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). Sehingga dapat disimpulkan bahwa preferensi konsumen memiliki beberapa atribut yang terdiri dari harga, kualitas, promosi, dan kemasan yang dapat memengaruhi persepsi konsumen terhadap kualitas produk yang dihasilkan oleh produsen. Preferensi juga dapat diartikan sebagai suatu sikap konsumen terhadap suatu produk yang menunjukkan pilihan suka atau tidak suka melalui pembelian atau tidak membeli produk yang tersedia.

Menurut survei terbaru Master Card, berjudul *Consumer Purchasing Priorities*, mayoritas masyarakat Indonesia sebanyak 80 persen lebih memilih restoran cepat saji, lalu urutan kedua yaitu pusat jajanan atau *food court* sebanyak 22 persen, dan yang terakhir yaitu kafe kelas menengah sebanyak 22 persen. Sedangkan masyarakat yang membeli makanan dengan harga yang sama sebanyak 22 persen, lalu sisanya merupakan masyarakat yang membeli makan di tempat yang lebih terjangkau dan masyarakat yang berencana untuk membeli makan di tempat yang lebih mahal.

Pelayanan makanan di hotel memiliki beberapa jenis bentuk pelayanan yaitu *buffet*, *room service*, dan *ala carte*. *Ala carte* sendiri merupakan jenis pelayanan makanan dimana tamu dapat memilih makanan berdasarkan menu. Menu *ala Carte* adalah susunan menu, dimana setiap makanan yang dicantumkan pada daftar makanan disertai dengan harga per jenis hidangan. Menu semacam ini biasanya berlaku di berbagai restaurant pada umumnya. Le Eminence *Hotel Convention and Resort* memiliki 2 restoran yang dapat dinikmati oleh tamu yaitu *Terrarium Restaurant* dan *Veranda Restaurant*. *Veranda Restaurant* buka selama 24 jam, sehingga tamu dapat memesan atau mengunjungi hidangan *restaurant* ini kapanpun sesuai keinginannya. *Veranda Restaurant* merupakan restoran yang menyediakan menu *a'la carte* dengan berbagai macam jenis hidangan dimulai dari hidangan pembuka (*appetizer*), hidangan sup (*soup*), makanan utama (*main course*), hidangan penutup (*dessert*), dan berbagai macam minuman baik dari Oriental maupun Kontinental. Jenis hidangan *A'la Carte* di *Veranda Restaurant* terdiri dari *Arabic Food*, *Traditional Food*, dan *Western Food*. Hidangan ayam yang diproduksi di *Veranda kitchen* yaitu *chicken curry*, *chicken kofta*, *kabsah rice chicken*, ayam betutu, *stuffed chicken breast*, dan ayam bakar cianjur. *Stuffed chicken breast* dan ayam bakar cianjur merupakan hidangan ayam yang paling diminati oleh konsumen. Hidangan ayam yang paling diminati oleh konsumen yaitu *stuffed chicken breast* merupakan *western food* dan *traditional food* yaitu ayam bakar cianjur.

Produksi makanan meliputi proses persiapan, pengolahan, dan penyajian. Persiapan bahan makanan untuk hidangan ayam menu *a'la carte* dimulai dengan ayam *dithawing*, persiapan bahan pelengkap, *condiment*, *garnish*, dan sebagainya. Pengolahan biasanya dilakukan dalam skala besar guna memenuhi persediaan



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.

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



menu *a la carte*. Setelah proses pengolahan dilakukan selanjutnya yaitu pemorsian dan penyajian hidangan sesuai dengan standar porsi yang berlaku. Penyajian biasanya menggunakan alat hidang yang sudah disesuaikan dengan jenis hidangan serta tempat dipesannya hidangan tersebut.

Tabel 1 . 1 Konsumsi daging ayam per Kapita (2013-2017)

Tahun	Kg/Kapita	Pertumbuhan (%)
2013	3,65	-
2014	3,96	8,49
2015	4,80	21,2
2016	5,11	6,50
2017	5,68	11,2

Sumber : Badan Pusat Statistik (BPS, 2018)

Berdasarkan tabel 1 dapat dilihat bahwa pada tahun 2013-2017 terjadi peningkatan jumlah konsumsi daging ayam setiap tahunnya di kota Jakarta. Peningkatan jumlah konsumsi daging ayam tersebut dikarenakan daging ayam banyak tersedia (surplus), mudah didapat, mudah diolah, dan harganya yang dapat dijangkau oleh berbagai macam kalangan. Saat ini mulai banyak produsen - produsen skala menengah maupun rumahan yang mulai ikut meramaikan industri pengolahan daging.

Menurut Pambudy (2012:16), kelas menengah dalam berbagai literatur sebenarnya sangat diharapkan menjadi agen perubahan sosial dikarenakan kelas menengah dianggap memiliki kemampuan secara ekonomi, pendidikan, dan posisi sosial yang baik. Penjelasan tersebut dibenarkan adanya karena saat ini sudah banyak outlet yang menjual berbagai macam olahan ayam yang mampu berinovasi untuk membangun bisnis di bidang kuliner. Dalam usaha bisnis, persaingan ini dilakukan antara lain melalui variasi produk, persaingan harga, pelayanan, fasilitas, dan peningkatan mutu produk tersebut. Hal tersebut dilakukan oleh pedagang guna meningkatkan nilai penjualan dan daya saing sesama pedagang. Konsumen hotel maupun konsumen masyarakat sangat menyukai olahan ayam. Maka tugas akhir ini ingin mengkaji preferensi konsumen terhadap produk olahan ayam sebagai dasar pengembangan produk di *Le Eminence Convention & Resort*.

1.2 Tujuan

Adapun tujuan umum dari laporan Tugas Akhir ini adalah mengetahui preferensi konsumen terhadap produk olahan ayam sebagai dasar pengembangan produk 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.

