

**ANALISIS UJI PREFERENSI *PIZZA MEAT LOVER* SEBAGAI MENU
A LA CARTE DI IJEN RESTO éL HOTEL BANYUWANGI**

LAPORAN TUGAS AKHIR



**Oleh:
KHARISMA MAHARANI
NIM.362093301030**

**PROGAM STUDI DIPLOMA IV
MANAJEMEN BISNIS PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BANYUWANGI
2024**

**ANALISIS UJI PREFERENSI *PIZZA MEAT LOVER* SEBAGAI MENU
A LA CARTE DI IJEN RESTO éL HOTEL BANYUWANGI**

LAPORAN TUGAS AKHIR



**Tugas Akhir Ini Dibuat dan Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Kelulusan
Program Studi Diploma IV Manajemen Bisnis Pariwisata dan Mencapai Gelar Sarjana
Terapan Pariwisata (S.Tr.Par.)**

**Oleh:
KHARISMA MAHARANI
NIM.362093301030**

**PROGAM STUDI DIPLOMA IV
MANAJEMEN BISNIS PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BANYUWANGI
2024**

---*Halaman ini sengaja dikosongkan*---

HALAMAN PERSEMBAHAN

Alhamdulillah puji syukur kepada Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayahnya, sehingga Tugas Akhir ini dapat terselesaikan tepat pada waktunya. Tugas Akhir ini saya persembahkan untuk:

1. Kedua orang tua saya ibu Siti Nurhayati dan Bapak Bambang Santoso dan keluarga serta saudara saya, yang memberikan do'a restu serta dukungan dan semangat sehingga saya dapat menyelesaikan penyusunan laporan Tugas Akhir ini dengan baik dan lancar.
2. Ketiga saudara saya, Rosita Nurcahya Ningsih, Adnan Fahrezy Santoso, dan Julian Ilham Santoso yang selalu memberikan semangat dan dukungan kepada saya.
3. Bapak dan ibu guru yang telah mendidik saya mulai dari Taman Kanak-kanak hingga Perguruan Tinggi. Terimakasih telah memberikan ilmu yang bermanfaat dengan penuh kesabaran dan ikhlas.
4. Almamater perguruan tinggi Politeknik Negeri Banyuwangi khususnya Jurusan Pariwisata Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata yang telah memfasilitasi saya, sehingga saya dapat merasakan bangku perkuliahan dan memperoleh ilmu serta pengalaman yang banyak.

---*Halaman ini sengaja dikosongkan*---

MOTTO

“Sesungguhnya bersama kesulitan ada kemudahan.”

(QS. Al-Insyirah:6)

“Barang siapa yang bertakwa kepada Allah niscaya Dia akan membukakan jalan keluar baginya, dan Dia memberinya rezeki dari arah yang tidak disangka-sangkanya. Dan barang siapa bertawakal kepada Allah, niscaya Allah akan mencukupkan keperluannya. Sesungguhnya Allah melaksanakan urusan-Nya. Sungguh, Allah telah mengadakan ketentuan bagi setiap sesuatu.”

(QS. At-Talaq:2-3)

---*Halaman ini sengaja dikosongkan*---

PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Kharisma Maharani

NIM : 362093301030

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Tugas Akhir yang berjudul “Analisis Uji Preferensi *Pizza Meat Lover* Sebagai Menu *A La Carte* di Ijen Resto éL Hotel Banyuwangi” adalah benar-benar karya saya sendiri, kecuali jika disebutkan sumbernya dan belum pernah diajukan pada instansi manapun, serta bukan karya jiplakan/plagiat. Saya bertanggung jawab atas keabsahan dan kebenaran isinya sesuai dengan sikap ilmiah yang harus dijunjung tinggi.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya, tanpa adanya tekanan dan Paksaan dari pihak manapun serta bersedia mendapat sanksi akademik jika ternyata dikemudian hari pernyataan ini tidak benar.

Banyuwangi, 16 Mei 2024

Yang Menyatakan,

A handwritten signature in black ink is written over a red official stamp. The stamp features the Garuda Pancasila emblem and the text "STAMP" and "TEMPER". Below the stamp, the text "Kharisma Maharani" and "NIM. 362093301030" are printed.

Kharisma Maharani

NIM. 362093301030

---*Halaman ini sengaja dikosongkan*---

**ANALISIS UJI PREFERENSI *PIZZA MEAT LOVER* SEBAGAI MENU *A LA CARTE*
DI IJEN RESTO & HOTEL BANYUWANGI**

**Tugas Akhir Ini Dibuat Dan Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Kelulusan
Program Studi Diploma IV Manajemen Bisnis Pariwisata Dan Mencapai Gelar Sarjana
Terapan Pariwisata (S.Tr.Par)**

Oleh :

**Kharisma Maharani
362093301030**

Tanggal Ujian :

Menyetujui : 03 MAY 2024

Pembimbing 1	: Eka Afrida Ermawati, S.Pd., M.Pd.	(.....)
Pembimbing 2	: Rudi Tri Handoko, S.ST Par., M.Par.	(.....)
Penguji 1	: Auda Nuril Zazilah, S.Si., M.Sc.	(.....)
Penguji 2	: Firda Rachma Amalia, S.E., M.M.	(.....)

**Mengesahkan,
Ketua Jurusan Pariwisata**



**Adetiya Prananda Putra S.ST., M.M
NIP.1989122620180310001**

**Mengetahui,
Ketua Program Studi
Manajemen Bisnis Pariwisata**



**Ahmadintya Anggit Hanggraito, S.A.B., M.Sc.
NIP. 199006142022031003**

---Halaman ini sengaja dikosongkan---

ANALISIS UJI PREFERENSI *PIZZA MEAT LOVER* SEBAGAI MENU A LA CARTE DI IJEN RESTO éL HOTEL BANYUWANGI

Nama Mahasiswa	: Kharisma Maharani
NIM	: 362093301030
Pembimbing	: 1. Eka Afrida Ermawati, S.Pd., M.Pd. 2. Rudi Tri Handoko, S.ST Par., M.Par.

ABSTRAK

éL hotel Banyuwangi adalah salah satu hotel ataupun akomodasi penginapan bintang 4 yang ada di Banyuwangi yang kini terus meningkatkan usahanya agar lebih dikenal oleh banyak orang untuk dapat bertahan dalam persaingan dunia bisnis. Salah satu upaya yakni dengan cara perlu mengetahui dengan pasti dan jelas apa yang dibutuhkan dan diinginkan oleh seorang konsumen dalam memilih makanan contohnya, penting untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap sebuah makanan. Terciptanya tingkat kepuasan konsumen yang optimal akan mendorong terciptanya loyalitas di benak konsumen yang merasa puas. Dalam memenangkan persaingan antar kompetitor selalu menampilkan produk terbaik dan dapat memenuhi selera konsumen yang selalu berkembang dan berubah – ubah. Konsumen cenderung memilih produk dengan kualitas yang tinggi, baik dari segi rasa, tampilan, maupun kebersihan atau *hygienitas* produk. Tujuan dari penelitian ini adalah mencari preferensi konsumen terhadap menu *pizza meat lover* di Ijen Resto éL Hotel Banyuwangi. Teknik analisis yang digunakan adalah uji hedonik yang meliputi empat aspek yaitu, warna, aroma, rasa dan tekstur. *Receipe* yang standard merupakan salah satu hal yang penting untuk menjamin bahwa makanan yang dihasilkan memiliki kualitas yang baik. Hal lain yang perlu diperhatikan bahwa *receipe* standard sudah mempertimbangkan peralatan yang tersedia, keterampilan orang-orang yang melayani dan anggaran belanja. Hal ini juga ada pada *pizza meat lover* yang memiliki standard *receipe* tersendiri. Untuk menilai 4 aspek tekstur dengan nilai 83% kemudian aroma dengan nilai 74% lalu warna dengan 88% serta rasa 88% dapat ditarik kesimpulan bahwasanya produk *Pizza Meat Lover* termasuk ke dalam kriteria sangat disukai oleh konsumen. Dan pada penilaian secara menyeluruh dengan mendapatkan hasil 83% juga termasuk kedalam kriteria sangat disukai oleh konsumen.

Kata Kunci : preferensi, tingkat kesukaan, *pizza*

---Halaman ini sengaja dikosongkan---

THE ANALYSIS OF CUSTOMER PREFERENCE ON MEAT LOVER PIZZA AS AN A LA CARTE MENU AT IJEN RESTO éL HOTEL BANYUWANGI

By : Kharisma Maharani
Student;s Identity Number : 362093301030
Supervisors : 1. Eka Afrida Ermawati, S.Pd., M.Pd.
2. Rudi Tri Handoko, S.ST Par., M.Par.

ABSTRACT

éL hotel Banyuwangi is one of the 4 star hotels or accommodation in Banyuwangi which is currently continuing to improve its business so that it is better known by many people in order to survive in the competitive business world. One effort is to know exactly and clearly what a consumer needs and wants when choosing food. For example, it is important to know the consumer's level of preference for a food. Creating an optimal level of consumer satisfaction will encourage the creation of loyalty in the minds of satisfied consumers. In winning the competition between competitors, they always display the best products and can meet consumer tastes which are always developing and changing. Consumers tend to choose products with high quality, both in terms of taste, appearance, and product cleanliness. The aim of this research is to find consumer preferences for the meat lover pizza menu at Ijen Resto éL Hotel Banyuwangi. The analysis technique used is the hedonic test which includes four aspects, namely, color, aroma, taste and texture. A standard receipt is one of the important things to ensure that the food produced is in a good quality. Another thing to note is that the standard receipe takes into account the available equipment, the skills of the people serving and the budget. This also applies to meat lover pizza which has its own standard recipe. To assess 4 aspects of texture with a value of 83%, then aroma with a value of 74%, then color with 88% and taste with 88%, it can be concluded that the Pizza Meat Lover product is included in the criteria for being highly liked by consumers. And in the overall assessment, getting a result of 83% is also included in the criteria for being highly liked by consumers.

Keywords: *preference, preference for a food, pizza*

---Halaman ini sengaja dikosongkan---

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, karena berah rahmat-Nya, penulis dapat menyusun serta menyelesaikan Laporan Tugas Akhir dengan judul “**Analisis Uji Preferensi Pizza Meat Lover Sebagai Menu A La Carte di Ijen Resto éL Hotel Banyuwangi**” laporan ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan Diploma IV (D4) pada Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata Politeknik Negeri Banyuwangi. Laporan Tugas Akhir ini telah disusun semaksimal mungkin dan mendapat bantuan serta dukungan dari berbagai pihak yang telah bekerja sama dalam proses pembuatan laporan sehingga dapat memperlancar pembuatan laporan. Untuk itu, penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Bapak M. Shofiul Amin, S.T., M.T. selaku Direktur Politeknik Negeri Banyuwangi.
2. Bapak Abdul Rohman, S.T., M.T. selaku Wakil Direkur I Bidang Akademik Politeknik Negeri banyuwangi.
3. Bapak Adetiya Prananda Putra, S.ST., M.M. selaku Ketua Jurusan Manajemen Bisnis Pariwisata.
4. Bapak Ahmadintya Anggit Hanggraito, S.A.B., M.Sc. selaku Ketua Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata
5. Ibu Eka Afrida Ermawati, S.Pd., M.Pd. selaku Dosen Pembimbing1yang telah memberikan bimbingan dan arahan dalam proses hingga penyusunan Laporan Tugas Akhir.
6. Bapak Rudi Tri Handoko, S.ST.Par., M.Par., selaku Dosen Pembimbing 2 yang telah memberikan bimbingan dan arahan dalam proses hingga penyusunan Laporan Tugas Akhir.
7. Bapak / Ibu Dosen Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata Politeknik Negeri Banyuwangi yang telah memberikan bimbingan dan ilmu yang bermanfaat serta segala dukungan untuk kesuksesan dan kelancaran penulisan laporan.
8. Rekan – rekan Program Manajemen Bisnis Pariwisata angkatan 2020 atas semangat dan dukungan yang memotivasi saya untuk dapat menyusun laporan Magang Kerja Industri.
9. Serta tidak lupa Kedua Orang tua, Keluarga, yang telah memberikan semangat dan dukungan penuh kapada saya.

Penulis menyadari bahwa laporan ini masih banyak kekurangan dan belum sempurna, oleh karena itu saran dan kritik yang membangun dari pembaca sangat diperlukan guna memperbaiki penulis selanjutnya dalam menyusun laporan. Semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi berbagai pihak terutama pembaca, penulis, dan pihak terkait lainnya.

Banyuwangi, 16 Mei 2024

Kharisma Maharani

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER.....	i
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSEMBAHAN	iii
HALAMAN MOTTO.....	v
HALAMAN PERNYATAAN	Error! Bookmark not defined.
HALAMAN PENGESAHAN	Error! Bookmark not defined.
ABSTRAK.....	xi
ABSTRACT	xiii
KATA PENGANTAR	xv
DAFTAR ISI	xvii
DAFTAR TABEL	xix
DAFTAR GAMBAR	xxi
DAFTAR LAMPIRAN	xxiii
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
1.5 Batasan Masalah.....	5
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Hotel.....	7
2.2 Restoran.....	8
2.3 Kitchen	10
2.4 Menu A la Carte	11
2.5 Pizza	11
2.6 Preferensi.....	12
2.7 Peneliti Terdahulu	13
BAB 3 METODE PENELITIAN	21
3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian.....	21
3.2 Pendekatan Penelitian	21
3.3 Teknik Pengumpulan Data	21
3.4 Instrumen Penelitian.....	23

3.5 Populasi dan Sampel	23
3.6 Teknik Analisis Data	25
3.7 Uji Organoleptik.....	26
3.8 Kerangka Pemikiran.....	28
BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN	31
4.1 Hasil	31
4.1.1 Bagaimana proses pembuatan pizza meat lover sesuai standard receipe hot kitchen él hotel Banyuwangi.....	31
4.1.2 Bagaimana uji preferensi pizza meat lover sebagai menu a la carte di Ijen resto él Hotel Banyuwangi?	34
4.2 Pembahasan.....	34
4.2.1 Bagaimana proses pembuatan pizza meat lover sesuai standard receipe hot kitchen él hotel Banyuwangi.....	35
4.2.2 Bagaimana uji preferensi produk pizza meat lover sebagai menu a la carte di Ijen resto él Hotel Banyuwangi?	44
BAB 5 PENUTUP	47
5.1 Kesimpulan.....	47
5.2 Saran.....	47
DAFTAR PUSTAKA	49
LAMPIRAN	51

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Peneliti Terdahulu	13
Tabel 3.2 Waktu Penelitian	21
Tabel 3.3 Jawaban Instrumen.....	22
Tabel 3.4 Parameneter Uji Hedonik.....	27
Tabel 3.5 Kategori Kelayakan.....	27
Tabel 4.6 Bahan <i>Dough Pizza</i>	32
Tabel 4.7 <i>Method Of Cooking Dough Pizza</i>	32
Tabel 4.8 Bahan <i>Tomato Concasse</i>	33
Tabel 4.9 <i>Method Of Cooking Tomato Concasse</i>	33
Tabel 4.10 Bahan dan Peranan <i>Dough Pizza</i>	35
Tabel 4.11 Alat Pembuatan <i>Dough Pizza</i>	37
Tabel 4.12 Bahan <i>Dough Pizza</i>	38
Tabel 4.13 <i>Method Of Cooking Dough Pizza</i>	38
Tabel 4.14 Bahan dan Peranan <i>Tomato Concasse Pizza</i>	39
Tabel 4.15 Alat Pembuatan <i>Tomato Concasse</i>	41
Tabel 4.16 Bahan <i>Tomato Concasse</i>	41
Tabel 4.17 <i>Method Of Cooking Tomato Concasse</i>	42
Tabel 4.18 Pembuatan <i>Pizza Meat Lover</i>	42
Tabel 4.19 Hasil Uji Hedonik Keseluruhan	46

---Halaman ini sengaja dikosongkan---

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Bagan Data Penjualan Tahun 2023	3
Gambar 1.2 Bagan Data Penjualan Perbulan 2023	3
Gambar 1.3 <i>Guest Comment</i> Pembelian <i>Pizza</i>	4
Gambar 2.4 <i>Pizza Meat Lover</i>	12
Gambar 3.5 Kerangka Berpikir	29
Gambar 4.6 Bahan <i>Dough Pizza</i>	31
Gambar 4.7 Bahan <i>Tomato Concasse</i>	33
Gambar 4.8 Data Hasil Uji Hedonik	34
Gambar 4.9 <i>Pizza Meat Lover</i>	44
Gambar 4.10 Data Hasil Uji Hedonik	45

---Halaman ini sengaja dikosongkan---

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Kuisisioner Penelitian	51
Lampiran 2 Kuesioner untuk konsumen yang data di Ijen Resto éL Hotel Banyuwangi	53
Lampiran 3 Kuesioner untuk konsumen yang data di Ijen Resto éL Hotel Banyuwangi	55
Lampiran 4 Hasil Penilaian Uji Organoleptik Hedonik <i>Pizza Meat Lover</i> Kepada 10 Panelis Tidak Terlatih.....	57
Lampiran 5 Hasil Penilaian Uji Organoleptik Hedonik <i>Pizza Meat Lover</i> Kepada 95 Panelis Tidak Terlatih.....	63
Lampiran 6 Kuesioner Pra Penelitian	67
Lampiran 7 Dokumentasi Penelitian	69
Lampiran 8 Biodata Penulis	73

---Halaman ini sengaja dikosongkan---