

**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP PRODUK
MACARON SESUAI *STANDARD RECIPE* EL SHOP GANDRUNG
éL HOTEL BANYUWANGI**

LAPORAN TUGAS AKHIR



**Oleh:
FITRI YUPITA
NIM. 362093301079**

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

--Halaman ini sengaja dikosongkan--

**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP PRODUK
MACARON SESUAI *STANDARD RECIPE* EL SHOP GANDRUNG
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:
FITRI YUPITA
NIM. 362093301079**

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

--Halaman ini sengaja dikosongkan--

HALAMAN PERSEMBAHAN

Alhamdulillah puji syukur kita panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, karena berkah rahmat-Nya, penulis dapat menyusun serta menyelesaikan Tugas Akhir ini dapat diselesaikan tepat pada waktunya. Tugas Akhir ini saya persembahkan untuk :

1. Tuhan Yang Maha Esa, karena berkah rahmat dan hidayah-Nya sehingga tugas akhir ini dapat terselesaikan dengan baik.
2. Kedua orang tua penulis Bapak Faishol dan Ibu Istiqomah yang telah membesarkan, mendidik, mendo'akan dan memberi kasih sayang, dukungan serta pengorbanan yang sangat luar biasa kepada putrimu.
3. Kakak laki-laki penulis Lutfi Hakim beserta istri dan anaknya dan kakak perempuan Dewi Irpina yang telah memberikan motivasi, semangat, saran dan nasehat kepada penulis.
4. Terima kasih untuk eL Hotel Banyuwangi, khususnya staff kitchen dan seluruh teman-teman training atas dukungan dan do'anya.
5. Teman-teman penulis Alfira Damayanti, Valia Fatimatus Zahro dan teman seperjuangan di eL Hotel Banyuwangi. Khususnya teman-teman kelas C angkatan 2020 yang telah berjuang bersama-sama selama kurang lebih 4 tahun.
6. Dan seluruh pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang sudah membantu dalam kelancaran pengerjaan Laporan Tugas Akhir ini.

--Halaman ini sengaja dikosongkan--

HALAMAN MOTTO

“Allah tidak membebani seseorang melainkan sesuai dengan kesanggupannya”

-Q.S Al-Baqarah:286-

“Tidak ada istilah gagal dalam hidup, yang ada hanya sukses dan belum berhasil”

-Penulis-

“Selesaikan apa yang sudah kamu mulai”

-Penulis-

--Halaman ini sengaja dikosongkan--

HALAMAN PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Fitri Yupita

NIM : 362093301079

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Tugas Akhir yang berjudul “Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Produk *Macaron* Sesuai *Standard Recipe* El Shop Gandrung éL Hotel Banyuwangi ” adalah benar-benar hasil karya sendiri, kecuali jika belum disebutkan sumbernya dan belum pernah diajukan pada institusi manapun, serta bukan karya jiplakan/plagiat. Saya bertanggung jawab atas keabsahan dan kebenaran isinya sesuai dengan sikap ilmiah yang 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, 14 Mei 2024

Yang menyatakan

Fitri Yupita

NIM. 362093301079

--Halaman ini sengaja dikosongkan--

ANALISIS TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP PRODUK MACARON SESUAI *STANDARD RECIPE* EL SHOP GANDRUNG &L HOTEL BANYUWANGI

**Tugas Akhir disusun untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Memperoleh Gelar
Sarjana Terapan Pariwisata (S.Tr.Par) Politeknik Negeri Banyuwangi**

Oleh:

**Fitri Yupita
NIM. 362093301079**

Tanggal Ujian : 07 JUN 2024

Menyetujui

Pembimbing 1 : Eka Afrida Ermawati, S.Pd., M.Pd.

Pembimbing 2 : Rudi Tri Handoko S.ST.Par., M.Par.

Penguji 1 : Firda Rachma Amalia, S.E., M.M.

Penguji 2 : Nurhalimah, S.Pd., M.Pd.

(.....)
(.....)
(.....)
(.....)

Menyetujui

**Mengesahkan
Ketua Jurusan Pariwisata**


Adetiya Prananda Putra, S.ST., M.M
NIP.198912262018031001

**Mengetahui
Ketua Program Studi
Manajemen Bisnis Pariwisata**


Ahmadintya Anggit Hangeraito, S.A.B., M.Sc.
NIP.199006142022031003

--Halaman ini sengaja dikosongkan--

ANALISIS TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP PRODUK MACARON SESUAI *STANDARD RECIPE* EL SHOP GANDRUNG éL HOTEL BANYUWANGI

Nama : Fitri Yupita
NIM : 362093301079
Pembimbing : 1. Eka Afrida Ermawati, S.Pd., M.Pd.
2. Rudi Tri Handoko S.ST.Par., M.Par

ABSTRAK

Dunia pariwisata tidak dapat dipisahkan dengan dunia perhotelan karena hotel merupakan suatu industri yang berperan penting dalam perkembangan ekonomi pariwisata. Dalam dunia perhotelan, salah satu departemen yang memiliki peran penting adalah *Food and Beverage Department*, dimana salah satu produk yang dihasilkan adalah *Pastry and Bakery* seperti *ice cream*, *pudding*, *cake* dan *macaron*. *Macaron* merupakan salah satu jenis kue kering yang terbuat dari putih telur, gula dan tepung almond, yang diaduk, dicetak dan didiamkan hingga permukaannya mengering. Setelah mengering, *macaron* dioven selama 10 hingga 15 menit pada suhu 150°C. *Macaron* memiliki tekstur yang lembut serta bentuk dan warna yang menarik. Penelitian ini merupakan jenis penelitian kuantitatif dengan pengumpulan data berupa kuesioner, studi literatur dan dokumentasi. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap produk *macaron* dengan *standard recipe* éL Hotel Banyuwangi. Uji *hedonic* digunakan untuk mencari tingkat kesukaan konsumen terhadap produk *macaron* di el *shop* gandrung éL Hotel Banyuwangi. Hasil dari penelitian ini dengan sampel 70 responden yang menunjukkan dari hasil perhitungan yang sudah dilakukan untuk menilai 4 aspek rasa dengan nilai 85 %, aroma dengan nilai 83 %, warna dengan nilai 90% dan tekstur dengan nilai 86%.

Kata kunci : *Macaron*, Tingkat Kesukaan Konsumen, El *Shop*.

--Halaman ini sengaja dikosongkan--

**THE ANALYSIS OF CONSUMEN PREFERENCE LEVEL FORWARD
MACARON PRODUCT AT GANDRUNG EL SHOP
éL HOTEL BANYUWANGI**

By : Fitri Yupita
Student's Identity Number : 362093301079
Supervisors : 1. Eka Afrida Ermawati, S.Pd., M.Pd.
2. Rudi Tri Handoko S.ST.Par., M.Par

ABSTRACT

The world of tourism cannot be separated from the world of hotels because hotels are an industry that plays an important role in the development of the tourism economy. In the world of hospitality, one department that has an important role is the Food and Beverage Department, in which one of the products produced is Pastry and Bakery such as ice cream, pudding, cake and macaron. Macaron is a type of dry cake made from egg whites, sugar and almond flour, which are mixed, molded and left to rest until the surface dries. After drying, the macarons are baked in the oven for 10 to 15 minutes at 150°C. Macarons have a soft texture and attractive shapes and colors. This research is a type of quantitative research with data collection in the form of questionnaires, literature studies and documentation. The aim of this research is to determine the level of consumer preference for macaron products with éL Hotel Banyuwangi standard recipe. The hedonic test was used to find the level of consumer preference for macaron products at gandrung shop at éL Hotel Banyuwangi. The results of this research with a sample of 70 respondents show that the results of calculations have been carried out to assess 4 aspects of taste with a value of 85%, aroma with a value of 83%, colour with a value of 90% and texture with a value of 86%.

Keywords: Macaron, Consumer Preference Level, El Shop.

--Halaman ini sengaja dikosongkan--

KATA PENGANTAR

Puji syukur kita panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena berkah rahmat-Nya, penulis dapat menyusun serta menyelesaikan Laporan Tugas Akhir dengan judul **“Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Produk *Macaron* Sesuai *Standard Recipe* El Shop Gandrung éL Hotel Banyuwangi”** laporan ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan Diploma IV 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 terima kasih 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 Pariwisata.
4. Bapak Ahmadintya Anggit Hanggraito, S.A.B., M.Sc. selaku Ketua Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata.
5. Bapak Ahmadintya Anggit Hanggraito, S.A.B., M.Sc. selaku Koordinator Tugas Akhir.
6. Ibu Eka Afrida Ermawati, S.Pd., M.Pd. selaku Dosen Pembimbing 1 dan Bapak Rudi Tri Handoko, S.ST.Par., M.Par., selaku Dosen Pembimbing 2 yang telah membimbing dan memberikan arahan dalam proses penyusunan Laporan Tugas Akhir.
7. Ibu Firda Rachma Amalia, S.E., M.M. selaku Dosen Penguji 1 dan Ibu Nurhalimah, S.Pd., M.Pd. selaku Dosen Penguji 2 Tugas Akhir.
8. Bapak/Ibu Dosen Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata Politeknik Negeri Banyuwangi yang sudah memberikan semangat dan dukungan kepada penulis.
9. Kedua orang tua penulis yang selama ini telah berjuang, mendoakan, memotivasi penulis selama pendidikan terutama saat pengerjaan Tugas Akhir.
10. Rekan seperjuangan Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata angkatan 2020 dan seluruh pihak yang telah membantu menyelesaikan Tugas Akhir ini yang tidak dapat disebutkan namanya satu persatu.

Penulis menyadari bahwa Laporan Tugas Akhir 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 bisa bermanfaat bagi semua pihak. Terima kasih.

Banyuwangi, 14 Mei 2024
Penulis,

Fitri Yupita
NIM. 362093301079

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSEMBAHAN	iii
HALAMAN MOTTO.....	v
HALAMAN PERNYATAAN	vii
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 Perumusan Masalah	3
1.3 Tujuan.....	3
1.4 Manfaat Tugas Akhir	3
1.5 Batasan Masalah	3
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Landasan Teori.....	5
2.2 Penelitian Terdahulu.....	10
BAB 3 METODE PENELITIAN.....	15
3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian	15
3.2 Pendekatan Penelitian	15
3.3 Teknik Pengumpulan Data.....	15
3.4 Instrumen Penelitian.....	17
3.5 Populasi dan Sampel.....	17
3.6 Panelis.....	18
3.7 Teknik Analisis Data	19
3.8 Uji Hedonik	19
3.9 Penentuan Instrumen Jawaban.....	20
3.10 Kerangka Pemikiran	21

BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN.....	23
4.1 Hasil	23
4.2 Pembahasan.....	26
BAB 5 PENUTUP.....	31
5.1 Kesimpulan	32
5.2 Saran.....	32
DAFTAR PUSTAKA	33
LAMPIRAN.....	35

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 <i>Standard Recipe</i> pembuatan <i>Macaron</i> di éL Hotel Banyuwangi.....	8
Tabel 2.2 Penelitian Terdahulu	10
Tabel 3.1 Waktu Kegiatan Penelitian.....	15
Tabel 3.2 Jawaban Instrumen.....	16
Tabel 3.3 Parameter Uji Hedonik	20
Tabel 4.1 Bahan-bahan pembuatan <i>Macaron</i>	23
Tabel 4.2 Alat pembuatan <i>Macaron</i>	23
Tabel 4.3 <i>Standard Recipe Macron</i>	24
Tabel 4.4 Hasil Uji Organoleptik Hedonik Keseluruhan.....	30

--Halaman ini sengaja dikosongkan--

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1.1 Data Penjualan <i>Macaron</i>	2
Gambar 3.1 Kerangka Pemikiran	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4.1 Bahan-bahan pembuatan <i>Macaron</i>	24
Gambar 4.2 Proses Pembuatan <i>Macaron</i>	25
Gambar 4.3 <i>Packaging</i> Produk <i>Macaron</i>	25
Gambar 4.4 Bahan-bahan pembuatan <i>Macaron</i>	26
Gambar 4.5 Bagan Diagram Hasil Uji Organoleptik (Hedonik) Panelis Tidak Terlatih	

--Halaman ini sengaja dikosongkan--

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Kuesioner untuk Konsumen	35
Lampiran 2. Kuesioner Untuk Konsumen Macaron.....	37
Lampiran 3. Uji Organoleptik (Hedonik) Oleh Panelis Tidak Terlatih	39
Lampiran 4. Hasil Kuesioner Uji Organoleptik Hedonik 70 Panelis Tidak Terlatih	41
Lampiran 5. Hasil Dokumentasi Penyebaran Kuesioner Panelis Tidak Terlatih	43
Lampiran 6. Biodata Penulis.....	53

--Halaman ini sengaja dikosongkan--