

**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP MENU
TENDERLOIN STEAK DI RESTO GANDRUNG éL HOTEL
BANYUWANGI**

LAPORAN TUGAS AKHIR



Oleh :

**Muhammad Ghafur
NIM. 361993301005**

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

**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP MENU
TENDERLOIN STEAK DI RESTO 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
Sains Terapan Pariwisata (S.Tr.Par)**

Oleh :

Muhammad Ghafur

NIM. 361993301005

**PROGRAM 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 hidayah-Nya, sehingga Tugas Akhir ini dapat diselesaikan tepat pada waktunya.

Tugas Akhir ini saya persembahkan untuk:

1. Kedua orang tua penulis yang selama ini sudah berjuang, mendoakan, dan memberikan motivasi kepada penulis dalam menjalankan pendidikan dan menyelesaikan Tugas Akhir ini.
2. Ibu Eka Afrida Ermawati, S.Pd., M.Pd. dan Bapak Rudi Tri Handoko, S.ST. Par., M.Par. selaku dosen pembimbing yang senantiasa sabar dalam membimbing, mengarahkan, memberi ilmu, dan memberikan motivasi kepada penulis sehingga menyelesaikan Tugas Akhir dengan tepat waktu.
3. Bapak Aditya Wiralatief Sanjaya, S.ST., M.ST. dan Ibu Nurhalimah, S.Pd., M.Pd. selaku dosen penguji yang sudah banyak memberikan arahan serta masukan dalam pengerjaan Tugas Akhir ini.
4. Seluruh dosen ,teknisi, dan admin program studi Manajemen Bisnis Pariwisata yang telah memberikan dukungan dan pelayanan kepada penulis.
5. Teman-teman angkatan 2019 dan 2020 yang sudah membantu memberikan semangat, waktu, dan tenaga dalam pengerjaan Tugas Akhir ini.
6. Seluruh pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang sudah membantu dalam kelancaran pengerjaan Tugas Akhir ini.

---Halaman ini sengaja dikosongkan---

MOTTO

“Tidak ada kesuksesan tanpa kerja keras, tidak ada keberhasilan tanpa kebersamaan,
tidak adakemudahan tanpa doa”

---Ridwan Kamil---

“Sesungguhnya Allah bersama prasangka hamba-Nya”

---HR. Bukhari dan Muslim---

“Tidak ada kesuksesan tanpa kerja keras, tidak ada keberhasilan tanpa kebersamaan,
tidak adakemudahan tanpa doa”

---Ridwan Kamil---

---Halaman ini sengaja dikosongkan---

HALAMAN PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Muhammad Ghafur

NIM : 361993301005

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Tugas Akhir yang berjudul Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Menu *Tenderloin Steak* di Resto Gandrung éL Hotel Banyuwangi adalah benar- benar hasil karya sendiri, kecuali jika disebutkan sumbernya dan belum pernah diajukan pada institusi manapun, serta bukan 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 di kemudian hari pernyataan ini tidak benar.

Banyuwangi, 10 Juni 2024

Yang menyatakan,


The image shows a handwritten signature in black ink over a red and yellow 10,000 Rupiah stamp. The stamp features the Garuda Pancasila emblem and the text '10000', 'TEL', '20', 'METERAI TEMPEL', and the serial number '30C58ALX195375575'.

Muhammad Ghafur

NIM. 361993301005

---Halaman ini sengaja dikosongkan---

HALAMAN PENGESAHAN

ANALISIS TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP MENU TENDERLOIN STEAK DI RESTO GANDRUNG ÉL HOTEL BANYUWANGI

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

oleh:

Muhammad Ghafur

NIM. 361993301005

Tanggal Ujian : 10 Juni 2024

Mengetahui/ Menyetujui

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

(.....)

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

(.....)

Penguji 1 Aditya Wiralatief Sanjaya, S.ST., M.ST.

(.....)

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

(.....)

Mengesahkan
Ketua Jurusan Pariwisata



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

Mengetahui
Ketua Program Studi
Manajemen Bisnis Pariwisata



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

---Halaman ini sengaja dikosongkan---

ANALISIS TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP MENU *TENDERLOIN STEAK* DI RESTO GANDRUNG éL HOTEL BANYUWANGI

Nama : Muhammad Ghafur
NIM : 361993301005
Dosen Pembimbing : 1. Eka Afrida Ermawati, S.Pd., M.Pd.
2. Rudi Tri Handoko, S.ST.Par., M.Par.

ABSTRAK

éL Hotel Banyuwangi perlu mengetahui dengan pasti dan jelas apa yang di butuhkan dan diinginkan oleh seorang konsumen atau tamu hotel dalam memilih makanan, seperti menu *steak* di Resto Gandrung éL Hotel Banyuwangi. Menu *steak* sendiri adalah menu unggulan karena memiliki tingkat harga yang paling mahal di Resto Gandrung éL Hotel Banyuwangi. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap menu *tenderloin steak* di Resto Gandrung éL Hotel Banyuwangi. Metode penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kuantitatif dan di uji menggunakan uji Organoleptik (Hedonik) yang memperhatikan aspek aroma, rasa, tekstur, dan warna.

Berdasarkan fenomena tersebut peneliti dapat memberikan hasil terkait proses pembuatan menu *tenderloin steak* sesuai *standart recipe* éL Hotel Banyuwangi dan tingkat kesukaan konsumen yang tinggi melalui 4 aspek dengan rasa berjumlah 96,6%, warna berjumlah 95,5%, tekstur berjumlah 94,2%, dan aroma berjumlah 95,8% ini adalah total hasil tingkat kesukaan konsumen terhadap menu *tenderloin steak* di resto gandrung éL Hotel Banyuwangi.

Kata kunci : éL Hotel Banyuwangi , Steak, Uji Organoleptik (Hedonik)

---Halaman ini sengaja dikosongkan---

**THE ANALYSIS OF CONSUMER'S PREFERENCE LEVEL OF
TENDERLOIN STEAK MENU AT GANDRUNG éL HOTEL
BANYUWANGI RESTAURANT**

Name : Muhammad Ghafur
Student Identity Number : 361993301005
Supervisors : 1. Eka Afrida Ermawati, S.Pd., M.Pd.
2. Rudi Tri Handoko, S.ST.Par., M.Par.

ABSTRACT

éL Hotel Banyuwangi needs to know for sure and clearly what a consumer or hotel guest needs and wants in choosing food, such as the steak menu at Resto Gandrung éL Hotel Banyuwangi. The steak menu itself is a superior menu because it has the most expensive price level at Resto Gandrung éL Hotel Banyuwangi. The purpose of this study was to determine the level of consumer preference for the tenderloin steak menu at Resto Gandrung éL Hotel Banyuwangi. This research method uses a quantitative descriptive approach and is tested using the Organoleptic (Hedonic) test which pays attention to aspects of aroma, taste, texture, and color. Based on this phenomenon, researchers can provide results related to the process of making a tenderloin steak menu according to the éL Hotel Banyuwangi standard recipe and a high level of consumer preference through 4 aspects with a taste of 96.6%, color of 95.5%, texture of 94.2%, and aroma of 95.8% this was the total result of the level of consumer preference for the tenderloin steak menu at Resto Gandrung éL Hotel Banyuwangi.

Keywords : *éL Hotel Banyuwangi, Steak, Organoleptic Test (Hedonic)*

---Halaman ini sengaja dikosongkan---

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSEMBAHAN	iii
MOTTO.....	v
HALAMAN PERNYATAAN	vii
LEMBAR PENGESAHAN.....	ix
ABSTRAK.....	xi
ABSTRACT.....	xiii
DAFTAR ISI	xv
DAFTAR GAMBAR	xvii
DAFTAR TABEL	xix
DAFTAR LAMPIRAN	xxi
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	3
1.5 Batasan Masalah	4
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Landasan Teori	5
2.1.1 Hotel.....	5
2.1.2 Restoran.....	5
2.1.3 Jenis Jenis Restoran.....	6
2.1.4 <i>Department Food and Beverage Product</i>	7
2.1.5 <i>Kitchen</i>	7
2.1.6 <i>Main course</i>	8
2.1.7 <i>Steak</i>	8
2.1.8 Jenis Jenis <i>Steak</i>	9
2.1.9 <i>Tenderloin Steak</i>	10
2.1.10 Tingkat Kesukaan.....	11
2.1.11 Konsumen	12
2.1.12 Uji Organoleptik.....	12
2.1.13 Warna	12
2.1.14 Aroma.....	13

2.1.15	Tekstur	13
2.1.16	Rasa.....	13
2.2	Penelitian Terdahulu.....	13
BAB 3	METODE PENELITIAN.....	19
3.1	Lokasi dan Waktu Penelitian.....	19
3.2	Pendekatan Penelitian.....	19
3.3	Teknik Pengumpulan Data	19
3.4	Instrument Pengumpulan Data	21
3.4.1	Kuesioner.....	21
3.5	Populasi dan Sampel	21
3.5.1	Populasi	21
3.5.2	Sampel	21
3.6	Metode Analisis Data	22
3.6.1	Data Kuantitatif	22
3.7	Uji Organoleptik (Hedonik)	23
3.8	Penentuan Presentase Jawaban.....	24
3.9	Kerangka Pemikiran.....	24
BAB 4	HASIL DAN PEMBAHASAN	27
4.1	Hasil.....	27
4.1.1	<i>Standart Recipe Menu Tenderloin Steak</i> éL Hotel Banyuwangi.....	27
4.1.2	Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Menu <i>Tenderloin Steak</i>	28
4.2	Pembahasan	28
4.2.1	Proses Pembuatan Menu <i>Tenderloin Steak</i> Sesuai <i>Standart Recipe</i> éL Hotel Banyuwangi.	28
4.3	Tingkat Kesukaan Konsumen	34
BAB 5	PENUTUP.....	37
5.1	Kesimpulan.....	37
5.2	Saran.....	37
DAFTAR PUSTAKA.....		39
LAMPIRAN.....		41

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 <i>Steak Tenderloin</i> éL Hotel Banyuwangi	11
Gambar 3.1 Kerangka Pemikiran.....	25
Gambar 4.1 Diagram hasil Uji Organoleptik Hedonik 30 Panelis konsumen.	28
Gambar 4.2 Proses uji organoleptik hedonik terhadap konsumen.....	34
Gambar 5.1 Proses meng grill <i>Tenderloin Steak</i>	47
Gambar 5.2 Menu <i>Tenderloin Steak</i>	47

---Halaman ini sengaja dikosongkan---

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Peneliti Terdahulu.....	13
Tabel 3.1 Jadwal Kegiatan Pelaksanaan Tugas Akhir	19
Tabel 3.2 <i>Jawaban</i> Instrument.....	20
Tabel 3.3 Parameter Uji Hedonik	24
Tabel 3.4 Persentase jawaban uji organoleptik (hedonik).....	24
Tabel 4.1 <i>Standart Recipe Tenderloin Steak</i> éL Hotel Banyuwangi	27
Tabel 4.2 Persiapan bahan menu <i>tenderloin steak</i>	28
Tabel 4.3 Persiapan alat menu <i>tenderloin steak</i>	30
Tabel 4.4 Cara pembuatan menu <i>tenderloin steak</i>	31
Tabel 4.5 Penyajian menu <i>tenderloin steak</i>	33
Tabel 4.6 Hasil Uji Organoleptik Hedonik keseluruhan.....	36

---Halaman ini sengaja dikosongkan---

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Kuisioner Penelitian	41
Lampiran 2. Proses pembuatan menu <i>tenderloin steak</i>	47
Lampiran 3. Hasil uji organoleptik hedonik	49
Lampiran 4. Dokumentasi Uji Organoleptik Hedonik Terhadap 30 Panelis Konsumen.....	65
Lampiran 5. Biodata Penulis.....	71

---Halaman ini sengaja dikosongkan---