

**UJI HEDONIK MENU *GREEN GARDEN SALAD* STANDAR
RESEP di HOTEL BANYUWANGI**

LAPORAN TUGAS AKHIR



Oleh:

EKA PUTRI OKTAVIANA

NIM. 362093301115

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

---Halaman ini sengaja dikosongkan---

**UJI HEDONIK MENU *GREEN GARDEN SALAD* STANDAR
RESEP 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
Pariwisata (S.Tr.Par)**

Oleh :

EKA PUTRI OKTAVIANA

NIM. 362093301115

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

2024

---Halaman ini sengaja dikosongkan---

HALAMAN PERSEMBAHAN

Segala Puji syukur kepada Allah SWT karena telah memberikan kesempatan penulis untuk menyelesaikan Tugas Akhir ini. Penyelesaian Tugas Akhir ini tentunya tidak lepas dari dukungan dan bantuan dari berbagai pihak. Dengan penuh cinta dan harapan syukur serta terimakasih, penulis mempersembahkan karya sederhana ini untuk :

1. Kedua orang tua Ibunda Nurul Khotimah dan Ayahanda Warso tercinta terimakasih telah mendoakan dan memberi kasih sayang, dukungan, serta pengorbanan yang sangat luar biasa kepada putrimu yang telah menyelesaikan tanggung jawab sebagai mahasiswi di Politeknik Negeri Banyuwangi.
2. Saudara kandung yang kusayangi bernama Deris Dwi Pradana selalu memberikan doa, dukungan serta semangat.
3. Bapak Ibu Dosen, ibu Eka Afrida Ermawati, S.Pd., M.Pd. , bapak Rudi Tri Handoko, S.ST, Par.,M.Par , ibu Nurhalimah, S.Pd., M.Pd. , dan bapak Randhi Nanang Darmawan, S.Si. M.Si., selaku dosen pembimbing dan dosen penguji yang sudah sabar meluangkan waktunya untuk memberikan arahan dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini, serta tak lupa seluruh dosen program studi Manajemen Bisnis Pariwisata dan seluruh staff Politeknik Negeri Banyuwangi , terimakasih berkah ilmu dan pengetahuan yang diberikan kepada penulis sehingga dapat mencapai gelar S.Tr.Par.
4. Teman – teman seperjuangan prodi Manajemen Bisnis Pariwisata khususnya angkatan 2020 yang telah bersama – sama berjuang, bekerja sama serta saling dukung mendukung selama kurang lebih 4 tahun.
5. Teman – teman yang kusayangi terimakasih sudah menemani susah, senang dalam mengambil ilmu diperguruan tinggi ini khususnya sahabat tercinta Hati, Wanda, Nalita, Sinta, Nadia, Ayundha, Lita, Rhenita, Melandia, Hani, Fitri Yupita dan Kharisma terimakasih banyak atas waktu, suasana, ruang dalam kisah kita selama ini.
6. Bapak Yohanes Setyawan selaku HRM El Hotel Banyuwangi yang telah memberikan ijin dan membantu penulis dalam menyelesaikan Laporan Tugas Akhir, serta partisipasi dari departemen FnB Product yang tidak bisa disebutkan satu persatu.
7. Penulis mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu tanpa kalian semua penulis tidak bisa menyelesaikan Tugas Akhir sampai selesai.

---Halaman ini sengaja dikosongkan---

HALAMAN MOTTO

“Keberhasilan adalah hasil dari kerja keras, ketekunan, dan belajar dari kegagalan”

- Colin Powell –

“Gagal hanya terjadi jika kita menyerah”

- B. J. Habibie –

“Dunia itu tempat berjuang, istirahat itu di surga”

- Syekh Ali Jaber -

---Halaman ini sengaja dikosongkan---

HALAMAN PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Eka Putri Oktaviana

NIM : 362093301115

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Tugas Akhir yang berjudul **“UJI HEDONIK MENU *GREEN GARDEN SALAD* STANDAR RESEP éL HOTEL BANYUWANGI”** adalah benar-benar karya sendiri, kecuali jika disebutkan sumbernya dan belum pernah diajukan pada instansi manapun, serta bukan karya jiplakan atau plagiat. Saya bertanggung jawab atas keabsahan dan kebenaran isinya sesuai dengan sikap ilmiah yang harus dijunjung tinggi.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya tanpa adanya tekanan dan paksaan dari pihak manapun serta bersedia mendapat sanksi akademik jika ternyata dikemudian hari pernyataan ini tidak benar.

Banyuwangi, 28 April 2024

Yang menyatakan

A handwritten signature in black ink is written over a yellow revenue stamp. The stamp features the Garuda Pancasila emblem and the text '1000', 'SERULUH RIBU RUPIAH', and 'METERAI TEMPEL'. A unique code 'D0ALK128338335' is visible at the bottom of the stamp.

Eka Putri Oktaviana

NIM. 362093301115

---Halaman ini sengaja dikosongkan---

**UJI HEDONIK MENU *GREEN GARDEN SALAD* STANDAR
RESEP éL HOTEL BANYUWANGI**

**Tugas Akhir Disusun Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Memperoleh Gelar Sarjana
Terapan Pariwisata (S.Tr.Par)**

Oleh :

**Eka Putri Oktaviana
NIM.362093301115**

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 : Nurhalimah, S.Pd., M.Pd.

(.....)

Penguji 2 : Randhi Nanang Darmawan, S.Si., M.Si.

(.....)

Mengesahkan,

Ketua Jurusan Pariwisata



**Adetiva 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---

UJI HEDONIK MENU *GREEN GARDEN SALAD* STANDAR RESEP eL HOTEL BANYUWANGI

Nama Mahasiswa : Eka Putri Oktaviana
NIM : 362093301115
Pembimbing : 1. Eka Afrida Ermawati, S.Pd., M.Pd
: 2. Rudi Tri Handoko, S.ST. Par., M.Par

ABSTRAK

Green Garden Salad merupakan hidangan salad yang terdiri dari berbagai macam sayuran hijau segar. *Green Garden Salad* seringkali dihidangkan dengan berbagai isi seperti potongan mentimun, tomat, paprika, bawang bombay, dan selada air. Untuk membuat menu *Green Garden Salad* seorang *chef* harus memperhatikan standar resep yang ada pada suatu industri. Standar resep sendiri merupakan intruksi tertulis untuk menghasilkan suatu produk makanan yang di dalamnya terdapat informasi tentang kebutuhan bahan, banyaknya kebutuhan bahan, prosedur persiapan, ukuran porsi, alat-alat yang dibutuhkan, *garnish*, dan informasi lain yang dibutuhkan untuk menyiapkan bahan atau alat. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk melakukan uji hedonik terhadap *Green Garden Salad* yang disajikan di eL Hotel Banyuwangi dengan menggunakan resep standar. Uji hedonik ini bertujuan untuk mengukur tingkat kesukaan konsumen terhadap menu *Green Garden Salad*. Penelitian ini merupakan jenis penelitian kuantitatif dengan pengumpulan data berupa observasi, kuesioner, studi literatur, dan dokumentasi. Hasil dari penelitian dengan jumlah sampel yang digunakan sebanyak 30 responden yang menunjukkan bahwa dari hasil perhitungan yang sudah dilakukan untuk menilai 4 aspek rasa dengan nilai 82 %, warna dengan nilai 82%, lalu tekstur dengan nilai 80% dan aroma dengan nilai 81%, Dapat disimpulkan bahwa produk *Green Garden Salad* termasuk dalam kriteria sangat suka oleh masyarakat. Oleh karena itu dapat ditunjukkan bahwa *Green Garden Salad* masih banyak penggemar.

Kata Kunci : *Green Garden Salad*, Standar Resep, Uji Hedonik

---Halaman ini sengaja dikosongkan---

HEDONIC TEST OF GREEN GARDEN SALAD BY éL HOTEL BANYUWANGI STANDARD RECIPES

By : Eka Putri Oktaviana
Student's Identity Number : 362093301115
Supervisors : 1. Eka Afrida Ermawati, S.Pd., M.Pd
2. Rudi Tri Handoko, S.ST. Par., M.Par

ABSTRACT

Green Garden Salad is a salad dish consisting of various kinds of fresh green vegetables. Green Garden Salad is often served with various fillings such as sliced cucumber, tomatoes, peppers, onions and watercress. To create a Green Garden Salad menu, a chef must pay attention to existing recipe standards in an industry. The standard recipe itself is written instructions for producing a food product which contains information about the required ingredients, the amount of ingredients needed, preparation procedures, portion sizes, tools needed, garnishes, and other information needed to prepare the ingredients or tools. The aim of this research is to carry out a hedonic test on the Green Garden Salad served at eL Hotel Banyuwangi using a standard recipe. This hedonic test aims to measure the level of consumer liking for the Green Garden Salad menu. This research is a type of quantitative research with data collection in the form of observations, questionnaires, literature studies and documentation. The results of research with a sample size of 30 respondents show that from the results of calculations that have been carried out to assess 4 aspects of taste with a value of 82%, color with a value of 82%, then texture with a value of 80% and aroma with a value of 81%. It was concluded that the Green Garden Salad product was included in the criteria for being very liked by the public. Therefore, it can be shown that Green Garden Salad still has many fans

Keywords: Green Garden Salad, Recipe Standard, Hedonic Test

---Halaman ini sengaja dikosongkan---

KATA PENGANTAR

Puji syukur peneliti panjatkan kepada Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya sehingga peneliti dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir dengan judul “**Uji Hedonik Menu *Green Garden Salad* Standar Resep éL Hotel Banyuwangi**” yang diajukan guna memenuhi salah satu syarat kelulusan dan mendapatkan gelar Sarjana Terapan Pariwisata (S.Tr.Par) dalam Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata di Politeknik Negeri Banyuwangi. Dalam kesempatan ini peneliti mengucapkan banyak terima kasih kepada beberapa pihak yang telah membimbing dan mendukung peneliti secara langsung maupun tidak langsung dalam menyelesaikan laporan ini dengan baik, diantaranya :

1. Bapak M. Shofiul Amin, S.T., M.T selaku Direktur Politeknik Negeri Banyuwangi
2. Bapak Abdul Rohman, S.T., M.T selaku Wakil Direktur I Bidang Akademik Politeknik Negeri Banyuwangi
3. Bapak Adetiya Prananda Putra, S.ST., M.M. selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Banyuwangi
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 Pembimbing 1 dan Bapak Rudi Tri Handoko, S.ST.Par., M.Par., selaku Dosen Pembimbing 2 yang telah banyak memberikan arahan, bimbingan, saran serta masukan kepada peneliti untuk menyelesaikan Tugas Akhir serta penyempurnaan Laporan Tugas Akhir dalam memperbaiki penulisan dan penyusunan Laporan.
6. Ibu Nurhalimah, S.Pd., M.Pd. selaku Dosen Penguji 1 dan Bapak Randhi Nanang Darmawan, S.Si. M.Si. selaku Dosen Penguji 2 yang senantiasa memberikan arahan, kritik, dan saran dalam penyempurnaan Tugas Akhir sehingga penelitian ini dapat terus menjadi lebih baik.
7. Bapak Herdian selaku *Executive Chef* di éL Hotel Banyuwangi.
8. Seluruh team kitchen yang atas bantuan dan motivasi selama peneliti melakukan penelitian di éL Hotel Banyuwangi
9. Kedua orang tua yang selama ini telah memberikan dukungan dan doanya, sehingga peneliti dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini dengan tepat waktu.
10. Teman – teman yang ikut membantu proses penyelesaian Tugas Akhir ini dan tidak bisa peneliti tuliskan satu persatu

Peneliti menyadari bahwa Laporan Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna, maka dari itu saran dan kritik dari pembaca sangat peneliti harapkan untuk kesempurnaan Laporan Tugas Akhir ini. Semoga Laporan Tugas Akhir yang sederhana ini bisa bermanfaat untuk semua pihak.

Banyuwangi, 28 April 2024

EKA PUTRI OKTAVIANA

NIM. 362093301115

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER.....	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iii
HALAMAN MOTTO.....	v
HALAMAN PERNYATAAN	Error! Bookmark not defined.
HALAMAN PENGESAHAN	Error! Bookmark not defined.
ABSTRAK.....	xi
<i>ABSTRACT</i>.....	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	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat	4
1.5 Batasan Masalah	5
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Landasan Teori	7
2.2 Penelitian Terdahulu	10
BAB 3 METODE PENELITIAN	17
3.1 Waktu dan Lokasi Penelitian.....	17
3.2 Metode Penelitian	18
3.3 Jenis Data dan Pengumpulan Data.....	18
3.4 Instrumen Penelitian	20
3.5 Sampel	20
3.6 Teknik Analisis Data	21
3.7 Uji Hedonik.....	21

3.8 Kerangka Pemikiran	23
BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN	26
4.1 HASIL	26
A. Standar Resep Menu Green Garden Salad éL Hotel Banyuwangi	26
B. Uji Hedonik Terhadap Green Garden Salad éL Hotel Banyuwangi	28
4.2 PEMBAHASAN	29
A. Standar Resep Menu <i>Green Garden Salad</i> éL Hotel Banyuwangi	30
B. Uji Hedonik Terhadap <i>Green Garden Salad</i> éL Hotel Banyuwangi	33
BAB V PENUTUP	40
5.1 KESIMPULAN	40
5.2 SARAN	40
DAFTAR PUSTAKA	42
LAMPIRAN.....	44

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Resep <i>Green Garden Salad</i>	10
Tabel 2. 2 Penelitian Terdahulu.....	11
Tabel 3. 1 Waktu Penelitian.....	17
Tabel 3. 2 Jawaban Instrumen.....	19
Tabel 3. 3 Parameter Uji Hedonik.....	22
Tabel 3. 4 Persentase Hasil Kesukaan.....	22
Tabel 4. 1 Alat Pembuatan <i>Green Garden Salad</i>	26
Tabel 4. 2 Bahan Pembuatan <i>Green Garden Salad</i>	26
Tabel 4. 3 Alat Membuat <i>Italian Dressing</i>	26
Tabel 4. 4 Bahan dan Peranan <i>Italian Dressing</i>	27
Tabel 4. 5 Tahap Persiapan Alat dan Peranan <i>Green Garden Salad</i>	29
Tabel 4. 6 Tahap Persiapan Bahan dan Peranan <i>Green Garden Salad</i>	30
Tabel 4. 7 Standar Resep Menu <i>Green Garden Salad</i> éL Hotel Banyuwangi.....	31
Tabel 4. 8 Tahap Persiapan Alat dan Peranan <i>Italian Dressing</i>	31
Tabel 4. 9 Bahan dan Peranan Membuat <i>Italian Dressing</i>	33
Tabel 4. 10 Standar Resep <i>Italian Dressing</i> éL Hotel Banyuwangi.....	33
Tabel 4. 11 Karakteristik Responden.....	34

---Halaman ini sengaja dikosongkan---

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1	Bagan Data Penjualan	3
Gambar 3. 1	Lokasi Penelitian	17
Gambar 4. 1	Bahan - bahan Pembuatan <i>Green Garden Salad</i>	27
Gambar 4. 2	Hasil Produk <i>Green Garden Salad</i>	28
Gambar 4. 3	Tahap Persiapan Bahan <i>Italian Dressing</i>	32
Gambar 4. 4	Bagan Diagram Hasil Uji Organoleptik Hedonik Panelis Tidak Terlatih	36

---Halaman ini sengaja dikosongkan---

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Pemberitahuan Untuk Konsumen Green Garden Salad éL Hotel Banyuwangi.....	44
Lampiran 2 Kuesioner Untuk Konsumen Green Garden Salad éL Hotel Banyuwangi	46
Lampiran 3 Uji Organoleptik (Hedonik) Oleh Calon Panelis Tidak Terlatih	48
Lampiran 4 Hasil Kuisisioner Uji Organoleptik Hedonik 30 Panelis Tidak Terlatih.....	50
Lampiran 5 Hasil Dokumentasi Penyebaran Kuesioner Panelis Tidak Terlatih Di éL Hotel Banyuwangi.....	52
Lampiran 6 Hasil Dokumentasi dari Kuesioner Angket di éL Hotel Banyuwangi.....	53
Lampiran 7 Biodata Penulis.....	69

---Halaman ini sengaja dikosongkan---