

# UJI DAYA TERIMA MENU *A'LA CARTE* DI HOTEL LA LISA SURABAYA 2020

Oleh :

Indira Hanin Inayah

## ABSTRAK

**Latar Belakang:** Pada era modern dengan mobilitas yang tinggi pertumbuhan Industri makanan dan minuman di Jawa Timur terus melejit hingga triwulan 2016 mencapai 6,63%. Dan tidak menutup kemungkinan setiap restoran akan berlomba-lomba memberikan yang terbaik. Karena upaya ini menjadi daya tarik tersendiri terhadap hotel. Permasalahan yang ingin dijawab adalah bagaimana daya terima menu *a'la carte* di Hotel La Lisa. Tujuannya ingin mengetahui daya terima menu *a'la carte* di Hotel La Lisa. Menunya seperti ayam kecombrang, nasi bakar la lisa, *butterfly banana katsu*, *mr. blue* dan *cafe latte*.

**Metode:** Jenis penelitian ini adalah *deskriptif observasional*. Teknik pengumpulan data melalui observasi, wawancara dan kuesioner. Sampel yang dikumpulkan 40 panelis pada tiap menu, dengan formulir terdiri dari formuir persetujuan menjadi panelis dan formulir kuesioner pilihan tamu terhadap uji daya terima. Analisis data menggunakan uji hedonik dan *kruskall wallis*.

**Hasil:** Uji statistik menggunakan *kruskall wallis* untuk mengetahui perbedaan pada indikator warna, bentuk, tekstur/konsistensi makanan, porsi, rasa, dan aroma. Hasil penelitian menunjukkan oraganoleptik yang paling disukai adalah *butterfly banana katsu* dengan rata-rata skor penilaian dari semua indikator sebesar 4,9. Hasil yang diperoleh dari uji *Kruskall Wallis* yaitu  $p < 0,05$  yang artinya bahwa ada perbedaan indikator pada semua menu *best seller a'la carte* di Hotel La Lisa.

**Kesimpulan:** Rekomendasi dalam penelitian ini untuk hotel agar dapat menunjang daya terima menu *a'la carte* di Hotel La Lisa untuk menambah daya tarik pada semua menu dan menambahkan lebih banyak foto makanan. Bagi peneliti selanjutnya perlu adanya lanjutan penelitian tentang uji daya terima pada menu *buffet*.

---

Kata Kunci: daya terima, *a'la carte*, Hotel La Lisa

**ACCEPTABILITY TEST A'LA CARTE MENU  
AT LA LISA HOTEL SURABAYA 2020**

By :

Indira Hanin Inayah

**ABSTRACT**

**Background:** In the modern era with high mobility the growth of the food and beverage industry in East Java continued to skyrocket until the 2016 quarter reaching 6.63%. And it is possible that every restaurant will compete to give the best. Because this effort is the main attraction for the hotel. The problem to be answered is how to accept the a'la carte menu at La Lisa Hotel. The goal is to find out the acceptability of the a'la carte menu at La Lisa Hotel. The menu is like kecombrang chicken, la lisa grilled rice, butterfly banana katsu, mr. blue and cafe latte.

**Method:** This type of research is observational descriptive. Data collection techniques through observation, interviews and questionnaires. Samples were collected by 40 panelists on each menu, with a form consisting of an approval form being a panelist and a guest choice questionnaire form for acceptance tests. Data analysis used hedonic and kruskall wallis tests.

**Results:** Statistical tests used kruskall wallis to determine differences in color, shape, texture / food consistency, portion, taste, and aroma indicators. The results showed the most preferred organoleptic was butterfly banana katsu with an average rating score of all indicators of 4.9, which means very like. The results obtained from the Kruskall Wallis test are  $p < 0.05$ , which means that there are differences in indicators on all the a'la carte best seller menus at the Hotel La Lisa.

**Conclusion:** The recommendations in this study are for hotels to be able to support the acceptance of the a'la carte menu at La Lisa Hotel to add appeal to all menus and add more food photos. For further researchers, there is a need for further research on acceptability tests on the buffet menu.

---

Keywords: acceptability, a'la carte, La Lisa Hotel