



Pengaruh Standar Resep terhadap Kualitas Produk di Tetra

Coffee & Eatery Palembang

PROYEK AKHIR

Rizki Yunalisa

22126007P

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

FAKULTAS VOKASI

UNIVERSITAS

BINA DARMAPALEMBANG

2024

Pengaruh Standar Resep terhadap Kualitas Produk di Tetra

Coffee & Eatery Palembang



Disusun Oleh :

Rizki Yunalisa

22126007P

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat untuk Meraih Gelar
Sarjana Terapan pada
Program Studi Pengelolaan Perhotelan

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

FAKULTAS VOKASI

UNIVERSITAS

BINA DARMA PALEMBANG

2024

HALAMAN PENGESAHAN

**Pengaruh Standar Resep terhadap Kualitas Produk di Tetra *Coffee & Eatery*
Palembang**

**RIZKI YUNIALISA
22126007P**

PROYEK AKHIR

**Telah diterima sebagai salah satu syarat memperoleh gelar
sarjana terapan pariwisata
Pada program studi pengelolaan perhotelan**

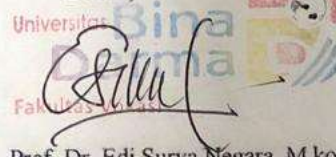
Menyetujui,
Palembang, 15 Februari 2024
Fakultas Vokasi
Universitas Bina Darma

Pembimbing,



Nurvia Nathasya. S.E.,M.M.Par

Dekan,




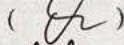
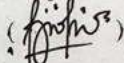
Prof. Dr. Edi Surya Negara, M.kom

HALAMAN PERSETUJUAN KOMISI PENGUJI

Karya Akhir Berjudul “Pengaruh Standar Resep terhadap Kualitas Produk di *Tetra Coffee & Eatery Palembang*”

oleh “Rizki Yunalisa”, Telah dipertahankan didepan penguji pada tanggal 15 Februari 2024 dan dinyatakan sudah memenuhi syarat untuk diterima.

KOMISI PENGUJI

- | | | |
|----------------------------------|-----------------|--|
| 1. Nurvia Nathasya. S.E.,M.M.Par | Ketua Penguji | () |
| 2. Akhmad Khudri, M.Kom | Anggota Penguji | () |
| 3. Lili Angraeni, S.Pd.,M.Par | Anggota Penguji | () |

Palembang, 15 Februari 2024
Program Studi Pengelolaan
Perhotelan Fakultas Vokasi
Universitas Bina Darma

Ketua Program Studi
Universitas Bina Darma
Fakultas Vokasi



Nurvia Nathasya. S.E.,M.M.Par

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Rizki Yunalisa

NIM : 22126007P

Dengan ini menyatakan :

1. Proyek akhir ini adalah asli dan belum pernah di ajukan untuk mendapatkan gelar sarjana di Universitas Bina Darma atau diperguruan tinggi lainnya;
2. Proyek akhir ini murni gagasan, rumusan, dan penelitian saya sendiri dengan arahan tim pembimbing;
3. Didalam proyek akhir ini tidak terdapat karya dan pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali secara tertulis dengan jelas dikutip dengan mencantumkan nama pengarang dan memasukkan kedalam daftar rujukan;
4. Saya bersedia proyek akhir yang saya hasilkan ini di cek keasliannya menggunakan *plagiarism checker* serta di unggah ke internet sehingga dapat diakses publik secara daring;
5. Surat pernyataan ini saya tulis dengan sungguh – sungguh dan apabila terbukti melakukan penyimpangan atau ketidak benaran dalam pernyataan ini, saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan peraturan dan perundang – undangan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Palembang, 15 Februari 2024

Yang membuat pernyataan,



Rizki Yunalisa

22126007P

ABSTRAK

Jenis usaha kuliner ada bermacam-macam, salah satunya adalah kedai kopi. Dalam menjalankan operasionalnya, Tetra Coffee & Eatery mempunyai beberapa bagian pendukung, salah satunya adalah dapur, bagian yang memproduksi makanan. Bagian ini mempunyai peranan operasional yang penting dalam menyediakan variasi makanan sesuai standar bagi para tamu. Dalam menghasilkan suatu produk, komponen-komponen penting untuk menghasilkan suatu produk yang mempunyai standar dan kualitas. Standar resep merupakan faktor yang sangat penting dalam penyajian makanan, karena standar resep menyatakan bahan, jumlah, tata cara dan informasi lain yang diperlukan pada saat menyajikan makanan itu sendiri. Oleh karena itu, standar resep harus menjadi acuan dalam pengolahan pangan dengan tujuan menghasilkan pangan yang memiliki standar penyajian. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui apakah terdapat pengaruh warna dan tampilan, porsi, suhu dan tekstur pada resep standar terhadap kualitas produk di Tetra Coffee & Eatery Palembang. Metode penelitian yang digunakan adalah kuantitatif dengan pengumpulan data melalui wawancara, angket dan observasi. Sampel diambil sebanyak 97 responden. Kemudian dilakukan analisis dengan menggunakan SPSS untuk mengetahui validitas, reliabilitas, regresi linier berganda, determinasi, serta uji T dan uji F. Berdasarkan hasil penelitian ditemukan adanya pengaruh positif dan signifikan warna & kenampakan serta suhu dan tekstur dalam mengukur kualitas produk. Namun pada penelitian ini porsi dikatakan tidak berpengaruh signifikan terhadap kualitas produk.

Kata Kunci : Standar Resep, Kualitas Produk

ABSTRACT

There are various types of culinary businesses, one of which is a coffee shop. In carrying out its operations, Tetra Coffee & Eatery has several supporting parts, one of which is the kitchen, the part that produces food. This section plays an important operational role in providing a variety of food according to standards for guests. When producing a product, important components to produce a product that has standards and quality. Recipe standards are a very important factor in serving food, because the recipe standards state the ingredients, quantities, procedures and other information needed when serving the food itself. Therefore, recipe standards must be a reference in food processing with the aim of producing food that has standard presentation. The aim of this research is to find out whether there is an influence on color and appearance, portions, temperature and texture in standard recipes on product quality at Tetra Coffee & Eatery Palembang. The research method used is quantitative by collecting data from interviews, questionnaires and observations. Samples were taken of 97 respondents. Then analysis was carried out using SPSS to determine validity, reliability, linear multiple regression, determination, and T test and F test. Based on the research results, it was found that there was a positive and significant influence on color & appearance as well as temperature and texture in measuring product quality. However, in this study, portions were said to have no significant effect on product quality.

Keywords: Recipe Standards, Product Quality

MOTTO DAN PERSEMBAHAN

MOTTO :

- *Live with purpose, love with passion, and learn with resilience.*
- *Success is no accident. It is hard work, perseverance, learning, studying, sacrifice, and most of all, love of what you are doing.*
- *Gratitude turns what we have into enough.*
- *Learning is a lifelong journey, and each day is a new chapter waiting to be written.*

PERSEMBAHAN :

- Dihaturkan kepada Allah SWT yang telah memberikan kelancaran dalam menyelesaikan skripsi/jurnal ini.
- Keluarga, sahabat, rekan kerja yang selalu memberikan semangat dan kekuatan.

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

CURICULUM VITAE

RIZKI YUNIALISA S.Tr.Par

Fresh Graduate, Hotel Management of Bina Darma University

PALEMBANG, SOUTH SUMATERA, 082181188166, ryulianisasku1a@gmail.com

Date of Birth : June 09th, 1999

Address : Rw Monginsidi Lr Ramayana

Nationality : Indonesia

Material Status : Single



EDUCATION BACKGROUND

2021 – 2023 Bina Darma University
Faculty of Vokasi
Hotel Management
Bachelor of Tourism

2017 – 2020 Palembang Polytechnic of Tourism
Faculty of Hospitality
Culinary Art
Associate Expert of Tourism

AWARD

2022 CEA 16th winner Competition Universitas Bina Darma

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas ridho dan hidayah-NYA, serta shalawat dan salam yang dicurahkan kepada Nabi besar Muhammad SAW. Sehingga atas seijin-Nya, penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini, yang berjudul **“Pengaruh Standar Resep terhadap Kualitas Produk di Tetra Coffee & Eatery Palembang”**. Skripsi ini disusun untuk memenuhi sebagian persyaratan kelulusan dalam menyelesaikan program pendidikan diploma IV program studi Pengelolaan Perhotelan di Universitas Bina Darma Palembang.

Penulis menyadari bahwa tanpa adanya bimbingan, bantuan, dan doa dari berbagai pihak, tugas akhir ini tidak dapat diselesaikan dengan tepat waktu. Penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu, mendokan, dan mendukung. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis menyampaikan tanda kehormatan yang setinggi-tingginya kepada semua pihak yang telah membantu terutama kepada :

1. Prof. Dr. Sunda Ariana, M.Pd., M.M. selaku Rektor Universitas Bina Darma Palembang
2. Dr. Edi Surya Negara, M.Kom. selaku Dekan Fakultas Vokasi.
3. Ibu Nurvia Nathasya. S.E.,M.M.Par. selaku Ketua Program Studi sekaligus Pembimbing Pengelolaan Perhotelan
4. Kepada Bapak/Ibu dosen, para instruktur serta staff Program Studi Pengelolaan Perhotelan Palembang yang selalu memberikan dukungan.
5. Kepada seluruh Staff Tetra Coffee Eatry Palembang yang turut serta membantu proses penulisan Skripsi ini.
6. Kepada orang tua, keluarga, teman dan sahabat, Tri suci Rahmayanti, Edi

Bagus Haryono sebagai pendukung utama atas segala kegiatan yang penulis laksanakan.

Tidak ada yang dapat penulis berikan selain doa serta rasa terima kasih yang tulus kepada para pendukung. Namun tidak lupa pula masukan yang berguna seperti saran maupun kritik dari para pembaca, yang begitu diharapkan oleh penulis. Penulis sangat berharap jika laporan penelitian ini akan memberikan berbagai manfaat bagi siapa saja yang membaca serta menambah pengetahuan bagi kita semua.

Palembang, 15 Februari 2024

(Rizki Yunalisa)

DAFTAR ISI

<u>HALAMAN PENGESAHAN</u>	i
<u>HALAMAN PERSETUJUAN KOMISI PENGUJI</u>	ii
<u>SURAT PERNYATAAN</u>	iii
<u>ABSTRAK</u>	iv
<u>ABSTRACT</u>	v
<u>MOTTO DAN PERSEMBAHAN</u>	vi
<u>DAFTAR RIWAYAT HIDUP</u>	vii
<u>KATA PENGANTAR</u>	viii
<u>DAFTAR ISI</u>	x
<u>DAFTAR TABEL</u>	xii
<u>DAFTAR GAMBAR</u>	xiii
<u>DAFTAR LAMPIRAN</u>	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Rumusan Masalah	7
1.3 Tujuan Penelitian.....	7
1.4 Manfaat Penelitian.....	7
1.5 Ruang Lingkup Penelitian.....	8
1.6 Sistematika Penulisan	8
BAB II LANDASAN TEORI	10
2.1 Landasan Teori	10
2.1.1 Standar resep.....	10
2.1.2 Kualitas Produk	16
2.1.2.1 Pengertian Kualitas Produk	16
2.1.2.2 Indikator Kualitas Produk.....	17
2.1.2.3 Faktor–Faktor yang Mempengaruhi Kualitas Produk	19
2.1.2.4 Kualitas makanan dan minuman	21
2.1.3 Definisi Coffee Shop.....	23
2.1.4 Sejarah Tetra Coffe & Eatery	23
2.2 Hubungan Antar Variabel	25
2.3 Penelitian Terdahulu	26
2.4 Kerangka Berpikir.....	30
2.5 Hipotesis.....	31
BAB III METODE PENELITIAN	32
3.1 Objek dan Lokasi Penelitian	32
3.2 Jenis dan Sumber Data.....	32
3.2.1 Jenis Penelitian	32

3.2.2 Sumber data	33
3.3 Teknik Pengumpulan Data.....	33
3.3.1 Interview (Wawancara).....	33
3.3.2 Kuisisioner (angket).....	34
3.3.3 Observasi (pengamatan).....	35
3.3.4 Studi Pustaka.....	35
3.4 Populasi dan Sampel.....	35
3.4.1 Populasi.....	35
3.4.2 Sampel.....	36
3.5 Teknik Analisis	37
3.5.1 Uji Validitas	37
3.5.2 Uji Reliabilitas	37
3.5.3 Analisis Uji Statistik.....	37
3.6 Variabel Penelitian.....	39
3.6.1 Identifikasi variabel penelitian	39
3.6.2 Definisi Operasional dan Pengukuran Variabel	40
3.7 Instrumen Penelitian.....	42
3.8 Daftar Kuisisioner	43
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	46
4.1 Karakteristik Responden	46
4.2 Hasil Uji Validitas dan Reliabilitas.....	47
4.3 Hasil Instrument Penelitian	51
4.4 Hasil Analisis Regresi Linier Berganda	60
4.5 Hasil Uji Analisis Determinasi (R-Square)	62
4.6 Hasil Uji T (Uji Parsial).....	63
4.7 Hasil Uji F (Uji Simultan).....	64
4.8 Pembahasan	64
4.8.1 Penerapan Standar Resep terhadap Kualitas Produk	64
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	65
5.1 Kesimpulan	65
5.2 Saran	66
DAFTAR PUSTAKA	67
DAFTAR LAMPIRAN.....	71

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Standar Resep Tetra.....	4
Tabel 1.2 Kelengkapan Standar Resep Tetra.....	5
Tabel 2.1 Contoh Format Standar Resep.....	13
Tabel 2.2 Penelitian Terdahulu.....	27
Tabel 3.1 Definisi Operasional Variabel.....	40
Tabel 3.2 Instrumen Penelitian.....	42
Tabel 4.1 Responden Jenis Kelamin.....	46
Tabel 4.2 Responden Berdasarkan Usia.....	46
Tabel 4.3 Responden Pekerjaan.....	47
Tabel 4.4 Variabel X.....	48
Tabel 4.5 Variabel Y (Kualitas Produk).....	50
Tabel 4.6 Uji reliabilitas.....	51
Tabel 4.7 Hasil Tabulasi Variabel X1.....	52
Tabel 4.8 Hasil Tabulasi Variabel X2.....	54
Tabel 4.9 Hasil Tabulasi Variabel X3.....	56
Tabel 4.10 Hasil Tabulasi Variabel Y.....	58

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Ulasan Pengunjung	6
Gambar 2.1 Standar Resep Tetra dan Kelengkapannya.....	25
Gambar 2.2 Struktur Organisasi Tetra & Eatery	25
Gambar 2.3 Kerangka Berpikir	31
Gambar 4.1 Nilai rhitung Variabel X pada SPSS.....	49
Gambar 4.2 Nilai rhitung Variabel Y pada SPSS.....	50
Gambar 4.3 Coefficients	61
Gambar 4.4 Model Summary	62
Gambar 4.5 Kurva Test	63
Gambar 4.6 Anova.....	64



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Tabulasi Data Kuisisioner.....	71
Lampiran 2 Foto Restoran	73
Lampiran 3 Contoh Standar Resep Tetra	75
Lampiran 4 Dokumentasi Penyebaran Kuisisioner	76
Lampiran 5 Lembar Kuisisioner.....	78
Lampiran 6 Lembar Acc Perbaikan Skripsi.....	84
Lampiran 7 Sk Pembimbing	85
Lampiran 8 Surat Izin Penelitian	86
Lampiran 9 Surat Balasan Lokus.....	87
Lampiran 10 Hasil Turnitin	88
Lampiran 11 Formulir Perbaikan Penulisan Tugas Akhir.....	89

Carma Bina



Universitas Bina
Dharma

