



**Pengaruh Variasi Produk Makanan Terhadap Keputusan
Pembelian Pelanggan Di Butcher Steak & Pasta Palembang**

PROYEK AKHIR

I KOMANG RIKY ARIANTA

22126002P

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

FAKULTAS VOKASI

UNIVERSITAS BINA DARMA

PALEMBANG

2023

HALAMAN PENGESAHAN

**Pengaruh Variasi Produk Makanan Terhadap Keputusan Pembelian
Pelanggan Di Butcher Steak & Pasta Palembang**

I Komang Riky Arianta

22126002P

PROYEK AKHIR

Telah Diterima Sebagai Salah Satu Syarat Memperoleh Gelar Sarjana Terapan
Pariwisata Pada Program Studi Pengelolaan Perhotelan

Menyetujui,

**Palembang, 20 Februari
2024 Fakultas Vokasi
Universitas Bina Darma**

Pembimbing,

Akhmad Khudri, M.Kom



Prof. Dr. Edi Surya Negara, M.Kom

HALAMAN PERSETUJUAN KOMISI PENGUJI

Proyek Akhir Berjudul : “ Pengaruh Variasi Produk Makanan Terhadap Keputusan Pembelian Pelanggan Di Butcher Steak & Pasta Palembang ”

Oleh “ I Komang Riky Arianta ”, Telah dipertahankan didepan penguji pada tanggal 13 Februari 2024 dan dinyatakan sudah memenuhi syarat untuk diterima.

KOMISI PENGUJI

1. Akhmad Khudri, M.Kom

Ketua Penguji

2. Dr. Sholahudin Arsyad S.E.,M.Si

Anggota Penguji 1

3. Lili anggraini S.Pd.M.Par

Anggota Penguji 2

Palembang, 20 Februari 2024
Program Studi Pengelolaan
Perhotelan Fakultas Vokasi
Universitas Bina Darma

Ketua Program Studi



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

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : I Komang Riky Arianta

Nim : 22126002P

Dengan ini menyatakan bahwa

1. Karya tulis saya (tugas akhir/skripsi/tesis) ini adalah hasil saya sendiri dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik baik (ahlimadya/sarjana/magister) di universitas bina darma Palembang atau perguruan tinggi lainnya.
2. Karya tulis ini murni gagasan, rumusan dan penelitian saya sendiri dengan arahan pembimbing.
3. Di dalam karya tulis ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, secara tulis dengan jelas dikutip dengan mencantumkan nama pengarang dan memasukkan ke daftar rujukan.
4. Saya bersedia tugas akhir/skripsi/tesis, yang saya hasilkan di cek keasliannya menggunakan plagiarism checker diunggah ke internet, sehingga dapat diakses publik secara daring.
5. Surat pernyataan ini saya tulis dengan sungguh-sungguh dan apabila terbukti melakukan penyimpangan ketidakbenaran dengan peraturan dan perundangundangan yang berlaku

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

Palembang, 01 Februari 2024

Yang membukt pernyataan,



I Komang Riky Arianta

22126002P

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh variasi produk makanan dalam keputusan pembelian pelanggan di butcher steak & pasta palembang untuk meningkatkan kepuasan tamu. Metode yang digunakan oleh penulis di penelitian ini adalah studi kasus yang mengambil objek tertentu untuk dianalisis secara mendalam dengan memfokuskan pada satu masalah. Data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder yang dikumpulkan melalui angket dan observasi secara langsung dengan pihak tamu restaurant bahkan dengan pihak butcher steak & pasta palembang, sedangkan informasi sekunder diperoleh dari buku dan sumber lain. Setelah hasilnya yang diambil oleh penulis di butcher steak & pasta palembang dalam kategori baik, hal ini tercermin dari pendapat konsumen yang baik tentang penampilan restaurant, keterjangkauan lokasi, fasilitas dan variasi menu makanan yang ditawarkan. dihidangkan oleh pihak restaurant, memiliki keamanan dan bentuk perhatian serta pemberian informasi yang jelas dengan SOP yang ada. Pengaruh variasi produk makanan di butcher steak & pasta palembang memberikan dampak positif pada keinginan konsumen untuk menentukan pilihannya dalam menikmati hidangan dan pelayanan lalu Kembali lagi untuk menikmati hidangan yang disediakan oleh pihak restaurant.

Kata kunci: *variasi produk makanan, keputusan pembelian tamu.*

ABSTRACT

This research aims to determine the influence of food product variations on customer purchasing decisions at Butcher Steak & Pasta in Palembang to increase guest satisfaction. The method used by the author in this research is a case study which takes certain objects to be analyzed in depth by focusing on one problem. The data used are primary data and secondary data collected through questionnaires and direct observation with restaurant guests and even Palembang steak & pasta butchers, while secondary information was obtained from books and other sources. After the results taken by the author at Butcher Steak & Pasta Palembang were in the good category, this was reflected in the good consumer opinions about the restaurant's appearance, location affordability, facilities and the variety of food menus offered. served by the restaurant, has security and a form of attention as well as providing clear information with existing SOPs. The influence of the variety of food products at Butcher Steak & Pasta in Palembang has a positive impact on consumers' desires to make choices in enjoying dishes and services and then return again to enjoy the dishes provided by the restaurant.

Keywords: *variety of food products, guest purchasing decisions.*

MOTTO DAN PERSEMPAHAN

MOTTO :

- Semua impian kita bisa terwujud jika kita memiliki keberanian untuk mengejanya.
- Sukses berjalan dari kegagalan satu menuju kegagalan lain tanpa kehilangan semangat dan antusiasme.
- Mulailah dari mana Anda berada. Gunakan apa yang Anda miliki. Lakukan apa yang Anda bisa

PERSEMPAHAN

- Untuk diriku sendiri, I komang Riky Arianta. “Hebat! Sudah sampai sini perjalananmu, Terimakasih! <3 yeah akhirnya(S.Tr Par)
- Terimakasih kepada ke-2 saudara saya yang selalu menghibur dan support kepada saya saat mengerjakan proyek akhir ini.
- Terimakasih kepada teman saya iqbali ramadhan selaku teman yang membantu saya mengerjakan proyek akhir ini hingga selesai.
- Terimakasih kepada teman seperjuangan yang sudah sama-sama menyemanggati satu sama lain hingga selesai mengerjakan proyek akhir ini dengan selesai.
- Terimaksih kepada Resi Triana, selaku teman yang membantu dan mensupport penulis selama perkuliahan hingga Menyusun proyek akhir.
- Terimakasih kepada *Staff butcher steak & pasta Palembang* yang sudah support penulis dalam pembuatan Proyek akhir ini.
- Terimakasih kepada Dika yang sudah membantu penulis dalam merapikan Proyek akhir ini.

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

CURICULUM VITAE

I KOMANG RIKY ARIANTA S.Tr.Par

Fresh Graduate, Hotel Management of Bina Darma University

PALEMBANG, SOUTH SUMATERA • 0812-7474-2077 • komangriky24@gmail.com

PERSONAL INFORMATION

Date of Birth : July 24th, 1999.

Address : Darma Buana

Nationality : Indonesia

Material Status : Single



EDUCATION BACKGROUND

2021-2023 Bina Darma University

Faculty of Vocational
Hotel Management
Bachelor Of Tourism

2017-2020 Palembang Polytechnic Of Tourism

Faculty of Hospitality
Culinary Arts
Associate Expert of Tourism

AWARD

2022 Best Vidio Winner Competition Ganjil 2021-2022
Universitas Bina Darma

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Tuhan Yang Mahakuasa karena telah memebrikan kesempatan pada penulis untuk menyelesaikan makah ini. Atas Rahmat dan hidayahnya la penulis dapat menyelesaikan makalah yang berjudul pengaruh variasi produk makanan dalam keputusan pembelian pelanggan di butcher steak & pasta palembang tepat waktu. Makalah ini disusun guna memenuhi syarat untuk menyelesaikan Sarjana Terapan Pariwisata (S.Tr. Par) pada program studi pengelolaan perhotelan.

Penulis mengucapkan banyak terimakasih sebesar-besarnya kepada seluruh Bapak/Ibu dosen mata kuliah yang telah memberikan pengetahuan dan wawasan terkait bidang yang ditekuni penulis. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada :

1. Dr. Sunda Ariana, M.Pd., M.M. selaku Rektor Universitas Bina Darma
2. Dr. Edi Surya Negara, M.Kom. selaku Dekan Fakultas Vokasi.
3. Nurvia Nathasya, S.E.,M.M.Par selaku ketua kaprodi Program Studi Pengelolaan perhotelan.
4. Akhmad Khudri, M.Kom. Selaku Dosen pembimbing yang telah banyak memberikan arahan, bimbingan dan petunjuk dalam menyelesaikan penulisan Proyek akhir ini.
5. Kepada seluruh Dosen yang telah membantu atas berjalannya proyek akhir ini.
6. Terimakasih kepada kedua Orang Tua serta keluarga lainnya yang selalu support dan menyemanggatin penulis hingga selesai membuat proyek akhir ini.
7. Terimasih kepada Chef Dony Kurniawan A.Md.Par dan seluruh Staff butcher steak & pasta palembang yang sudah membantu penulis dalam pembuatan proyek akhir ini

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL

HALAMAN PENGESAHAN.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN KOMISI PENGUJI	ii
SURAT PERNYATAAN.....	iii
ABSTRAK	iv
ABSTRACT	v
MOTTO DAN PERSEMBAHAN	vi
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah.	5
1.3. Tujuan Penelitian.....	5
1.4. Manfaat Penelitian.....	5
1.5. Ruang Lingkup Penelitian.	6
1.6. Sistematika Penulisan.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1. Landasan Teori.....	8
2.1.1. Variasi Produk Makanan.....	8
2.1.2. Menu Makanan... ..	10
2.1.3. Pengembangan Menu.....	11
2.1.4. Struktur Organisasi	12

2.1.5. Keputusan Pembelian	15
2.2. Hubungan Antar Variable.....	17
2.3. Penelitian Terdahulu.....	18
2.4. Kerangka Berpikir.....	20
2.5. Hipotesis.....	21
BAB III METODE PENELITIAN.....	22
3.1. Objek Penelitian.....	22
3.2 Fasilitas Restoran	23
3.3 Fasilitas Kitchen.....	25
3.4 Sumber Daya Manusia.....	29
3.5 Jenis Dan Sumber Data	32
3.6 Teknik Pengumpulan Data	32
3.6.1 Kuesioner (Angket).....	33
3.6.2 Study Pustaka	33
3.7 Populasi dan Sempel	33
3.7.1 Populasi	33
3.7.2 Sampel	34
3.8 Teknik Analisis.....	35
3.8.1 Skala Likert.....	35
3.8.2 Uji Validitas.....	35
3.8.3 Uji Reabilitas.....	36
3.9 Analisis Uji Statistik.....	36
3.9.1 Variabel Penelitian.....	37
3.9.2 Identifikasi Variabel Penelitian.....	37
3.9.3 Definisi Operasional dan Pengukuran Variabel	38

3.10	Instrumen Penelitian.....	41
3.11	Daftar Kuesioner	41
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		45
4.1.	Tentang restoran.....	45
4.2.	Karakteristik Responden.	46
4.3.	Hasil Analisis Skala Likert.....	47
4.4.	Hasil Uji Validitas.....	50
4.5.	Hasil Uji Reliabilitas.....	54
4.6.	Hasil Analisis Regresi Linear Sederhana	55
4.7.	Hasil Uji Analisis Determinasi (R-Square).....	56
4.8.	Hasil Uji T-test (Uji Parsial).....	57
4.9.	Hasil Uji F (Uji Simultan)....	59
4.10.	Pembahasan	59
4.10.1	Variasi Produk Makanan.....	59
4.10.2	Keputusan Pembelian.....	60
4.10.3	Pengaruh Variasi Menu Terhadap Keputusan Pelanggan.....	61
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		62
5.1.	Kesimpulan.....	62
5.2.	Saran.....	63
DAFTAR PUSTAKA.....		64

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. Perbandingan Penelitian Terdahulu.....	19
Tabel 3.1. Jumlah Karyawan	30
Tabel 3.2. Latar Belakang Pendidikan.....	31
Tabel 3.3. Definisi Operasional Dan Pengukuran Variable... ..	38
Tabel 3.4. Variable Indikator X Dan Y.....	41
Tabel 4.1. Distribusi Responden Berdasarkan Jenis Kelamin.....	46
Tabel 4.2. Distribusi Responden Berdasarkan Usia.....	47
Tabel 4.3. Hasil Tabulasi Variabel X.....	48
Tabel 4.4. Hasil Tabulasi Variabel Y.....	49
Tabel 4.5. Variabel X.....	52
Tabel 4.6. Variabel Y	53
Tabel 4.7. Uji Reliabilitas.....	55
Tabel 4.8. Coefficients.....	56
Tabel 4.9. Analisis Determinasi (<i>Model Summary</i>).....	57
Tabel 4.10. Uji Linear Sederhana (ANOVA).....	58

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1. ulasan pengunjung	3
Gambar 2.1. Struktur Organisasi	13
Gambar 2.2. Kerangka Berfikir	20
Gambar 3.1. Butcher Steak & Pasta Palembang.....	22
Gambar 3.2. Tata Letak Dapur	25
Gambar 3.3. Kuesioner Penulis	42
Gambar 4.1. Nilai r hitung Variabel X Pada SPSS.....	51
Gambar 4.2. Nilai r hitung Variabel Y Pada SPSS.....	52
Gambar 4.3. Uji Reliabilitas pada SPSS.....	54
Gambar 4.4. Kurva T-Test.....	58

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Kuesioner.....	66
Lampiran 2 Tabulasi Data Kuesioner.....	69
Lampiran 3 Uji Validitas	73
Lampiran 4 Uji Reliabilitas.....	74
Lampiran 5 Regresi Linear Sederhana.....	75
Lampiran 6 Dokumentasi.....	76
Lampiran 7 Surat Izin Pengambilan Data.....	77
Lampiran 8 Surat Balasan Perusahaan.....	78
Lampiran 9 Lembar Konsultasi	79
Lampiran 10 Hasil Turnitin.....	80
Lampiran 11 Permohonan judul.....	81
Lampiran 12 SK Pembimbing	82
Lampiran 13 Formulir Perbaikan Penulisan Tugas Akhir.....	83
Lampiran 14 Formulir Kelayakan Penjilidan.....	84