

**FAKTOR PERTIMBANGAN REMAJA
DI SAKA BISTRO AND BAR
BANDUNG**

TUGAS AKHIR

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Dalam Menempuh Studi Pada
Program Diploma III



Disusun oleh:

Muhammad Fadhel Pamungkas
201621475

**JURUSAN HOSPITALITI
PROGRAM STUDI MANAJEMEN TATA HIDANGAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA
BANDUNG
2020**

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

**FAKTOR PERTIMBANGAN REMAJA
DI SAKA BISTRO AND BAR BANDUNG**

NAMA : MUHAMMAD FADHEL PAMUNGKAS
NIM : 201621475
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA HIDANGAN
JURUSAN : PERHOTELAN

Bandung, 4/11/20

Pembimbing I,



Dr. Heru Rivadi, MM.Par.

NIP 19660122 199603 1 001

Bandung, 10/2/20

Pembimbing II,



Drs. Moch. Agus Svadad Saefullah, MM.Par.

NIP 19651026 199703 1 001

Bandung,

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan
Kemahasiswaan,

Menyetujui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung



Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc.
NIP.19710506 199803 1 001

Faisal, MM.Par.,CHE
NIP. 19730706 199503 1 001

PERNYATAAN KEASLIAN KARYA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Muhammad Fadhel Pamungkas

Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 27 Oktober 1998

NIM : 201621475

Program Studi : Manajemen Tata Hidangan

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul: **“Faktor Pertimbangan Remaja di Saka Bistro And Bar Bandung”** ini adalah merupakan hasil karya dan hasil penelitian saya sendiri, bukan merupakan hasil penjiplakan, pengutipan, penyusunan oleh orang atau pihak lain atau cara-cara lain yang tidak sesuai dengan ketentuan akademik yang berlaku di STP Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
2. Dalam Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang atau pihak lain kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan sumber, nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Surat Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, apabila dalam naskah Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi ini ditemukan adanya pelanggaran atas apa yang saya nyatakan di atas, atau pelanggaran atas etika keilmuan, dan/atau ada klaim terhadap keaslian naskah ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini dan sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, Januari 2020

Yang membuat pernyataan,



Muhammad Fadhel Pamungkas
201621475

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah segala puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT, karena atas limpahan rahmat dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan penyusunan Tugas Akhir yang berjudul **“FAKTOR PERTIMBANGAN REMAJA DI SAKA BISTRO AND BAR BANDUNG”** dengan tepat waktu.

Penulisan Tugas Akhir ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh studi pada Jurusan Hospitaliti Program Diploma III, Program Studi Manajemen Tata Hidangan di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Penulis menyadari bahwa selama masa perkuliahan sampai dengan pencapaian karya tugas akhir ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh karena itu dengan segala hormat dan kerendahan hati perkenankanlah penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Faisal, MM.Par., CHE., selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Bapak Andar Danova L Goeltom, S.Sos.,M.Sc, selaku Kepala Bagian Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
3. Bapak Edison Sitompul, S.Sos., MM.Par., selaku Ketua Jurusan Hospitaliti.
4. Bapak Dr. Heru Riyadi, MM.Par., selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Hidangan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung sekaligus selaku Dosen Pembimbing I.

5. Bapak Drs. Moch. Agus Syadad Saefullah, MM.Par., selaku Dosen Pembimbing II.
6. Seluruh Dosen, Instruktur dan Tenaga Kependidikan Program Studi Manajemen Tata Hidangan di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
7. Bapak Syahril Sidik, selaku Manajer Saka Bistro & Bar Bandung.
8. Rekan-rekan seperjuangan Manajemen Tata Hidangan Angkatan 2016, khususnya MTH B 2016 yang telah berjuang bersama penulis dalam 3 tahun masa perkuliahan ini.
9. Seluruh pihak yang telah membantu penulis dan mohon maaf tidak bias disebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan tugas akhir ini masih terdapat banyak kekurangan dan kesalahan didalamnya, dikarenakan keterbatasan ilmu pengetahuan dan wawasan serta pengalaman yang penulis miliki. Karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun dari semua pihak yang berkepentingan guna penyempurnaan isi dari tugas akhir ini.

Akhir kata, saya selaku penulis berharap semoga tugas akhir ini bermanfaat khususnya bagi penulis dan umumnya bagi pembaca.

Bandung, Januari 2020

Penulis

DAFTAR ISI

Halaman

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah.....	9
C. Tujuan Penelitian	9
D. Metode Penelitian dan Teknik Pengumpulan Data	10
E. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	12
BAB II TINJAUAN UMUM	13
A. Sejarah Saka Bistro.....	13
B. Lokasi dan Fasilitas Saka Bistro.....	14
C. Struktur Organisasi Saka Bistro	16
D. Personalia dan Sistem Operasional.....	17
E. Tinjauan Mengenai Harga di Saka Bistro.....	18
F. Tinjauan Mengenai Menu di Saka Bistro	23
G. Tinjauan Mengenai Atmosfer di Saka Bistro	26
H. Tinjauan Mengenai Lokasi Saka Bistro.....	30
BAB III ANALISIS PERMASALAHAN	33

A.	Analisis Mengenai Harga di Saka Bistro.....	33
B.	Analisis Mengenai Menu di Saka Bistro	37
C.	Analisis Mengenai Atmosfer di Saka Bistro	41
D.	Analisis Mengenai Lokasi di Saka Bistro.....	49
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN		53
A.	Kesimpulan.....	53
B.	Saran	54
DAFTAR PUSTAKA.....		56
LAMPIRAN.....		58
BIODATA.....		63

DAFTAR TABEL

TABEL		Halaman
1.	Data Kunjungan Wisman dan Wisnus di Kota Bandung Tahun 2012-2016	3
2.	Jumlah Tamu Saka Bistro & Bar Bandung Periode Juni-Agustus 2019	7
3.	Data Jumlah Pengunjung Saka Bistro & Bar Bandung Menurut Kategori Umur Periode Juni-Agustus 2019	7
4.	Data Penduduk Kota Bandung Menurut Kelompok Umur dan Jenis Kelamin Tahun 2016	8
5.	Jumlah Personalia Saka Bistro	17
6.	Pembagian Jadwal Kerja Karyawan Saka Bistro	18
7.	Nilai Bobot Pada Kuesioner	20
8.	Kuesioner Mengenai Harga di Saka Bistro	22
9.	Kuesioner Mengenai Menu di Saka Bistro	25
10.	Kuesioner Mengenai Atmosfer di Saka Bistro	28
11.	Kuesioner Mengenai Lokasi Saka Bistro	31

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR		Halaman
1.	Struktur Organisasi di Saka Bistro	16

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN		Halaman
1.	Pedoman Wawancara	58
2.	Surat Permohonan Pengisian Kuesioner Untuk Remaja Yang Pernah Maupun Belum Pernah Datang Ke Saka Bistro & Bar Bandung	60
3.	Kuesioner Untuk Remaja Yang Pernah Maupun Belum Pernah Datang Ke Saka Bistro & Bar Bandung	61

DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto, S. (2006). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Berman dan Evans, (2010). *Retail Management. 12th Edition*. Jakarta: Pearson.
- Gunarsa, S. D. (2006). *Psikologi Remaja*. Jakarta: BPK Gunung Mulia.
- Handoko, T. Tani. (2008). *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Yogyakarta: BPFPE.
- Hasibuan, Malayu. (2011). *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Kotler, P. & Armstrong, G. (2008). *Prinsip-prinsip Pemasaran. Jilid 1*. Erlangga. Jakarta.
- Margono. (2004). *Metodologi Penelitian Pendidikan*. Jakarta: PT. Indeks Kelompok Gramedia.
- Moehyi, S. (1992). *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Penerbit Bharata. Jakarta.
- Prastowo, A. (2012). *Metode Penelitian Kualitatif Dalam Perspektif Rancangan Penelitian*.
- Santoso, S.L., Dan Janeta. (2018). *Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pemilihan Makanan Pada Remaja di Surabaya*. Universitas Kristen Petra.
- Schiffman, Leon dan Leslie Lazar Kanuk. (2010). *Perilaku Konsumen*. Jakarta: PT. Indeks. Halaman 485.
- Sihite, R. (2000). *Sales and Marketing (Usaha Pemasaran Hotel)*. Surabaya: SIC.
- Stanton, Wiliam J. (1998). *Prinsip Pemasaran Edisi Ketujuh Jilid 1*. Jakarta: Erlangga.

- Suarthana. (2006). *Manajemen Perhotelan edisi kantor Depan*. Kuta Utara. Mapindo.
- Sugiyono. (2012). *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono, P. D. (2012). *Metode Penelitian Bisnis*. Bandung: Alfabeta
- Suyono, D. (2008). *Food Service Operation*. Bandung: Alfabeta.
- Suwarman, U. (2004). *Perilaku Konsumen Teori dan Penerapannya dalam Pemasaran*. Penerbit: PT Ghalia Indonesia, Bogor.
- Tjiptono, F. (2002). *Strategi Pemasaran*. Yogyakarta : Andi Offset.
- Uripi, V. (2007). *Manajemen Produksi Makanan: Diktat yang tidak dipublikasikan*. Program Keahlian Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi, Direktorat Program Diploma. Institut Pertanian Bogor.
- Walker, Y. (2008). *Bangkitnya Bisnis Kuliner Tradisional*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Warisan, Johan, Dan Harianto, Agung. (2018). *Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Keputusan Konsumen Dalam Memilih Restoran “All You Can Eat” Di Surabaya*. Universitas Kristen Petra.