

**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

Bandung, 10/2/20

Pembimbing I,



Dr. Heru Rivadi, MM.Par.

NIP 19660122 199603 1 001

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

<b>KATA PENGANTAR</b> .....	i
<b>DAFTAR ISI</b> .....	iii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	v
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	vi
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	vii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	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
<b>BAB II TINJAUAN UMUM</b> .....	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
<b>BAB III ANALISIS PERMASALAHAN</b> .....	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
<b>BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>		<b>53</b>
A.	Kesimpulan.....	53
B.	Saran .....	54
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>		<b>56</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>		<b>58</b>
<b>BIODATA.....</b>		<b>63</b>

## 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.