

## BAB I

### PENDAHULUAN

#### 1.1 Latar Belakang Masalah

Hotel merupakan salah satu akomodasi yang sangat dibutuhkan pada masa kini. Dimana orang dapat bepergian tanpa khawatir dimana mereka akan tidur atau bermalam, melihat banyaknya tujuan orang-orang datang ke hotel sekarang ini, maka di hotel terdapat fasilitas-fasilitas yang dimiliki dan berusaha menampilkan ciri khas dari masing-masing hotel agar tamu membedakan dengan hotel yang lainnya. Hotel juga menawarkan fasilitas yang ada salah satunya adalah restoran yang dikelola oleh *Food and Beverage Managemen*. *Food and Beverage Managemen* merupakan departemen yang paling banyak berperan serta dalam menyumbang pendapatan hotel selain pendapatan kamar. Menu makanan menjadi hal yang patut diperhatikan untuk menarik konsumen karena adanya menu-menu yang menunjang kebutuhan konsumen dalam menyantap makanan.

Menurut Susianto, Wijaya, & Mailoa (2008:6) Pengertian vegetarian secara umum yaitu orang yang tidak mengonsumsi semua daging hewan, baik daging sapi, kambing, ayam, ikan, maupun hewan lainnya. Para vegetarian hanya memakan sayur-sayuran, buah-buahan, kacang-kacangan, biji-bijian, dan bahan nabati lainnya. Kelompok vegetarian disebut *vegan (pure vegetarian-vegetarian murni)*. Selain vegetarian murni, terdapat kelompok *lacto-ovo* vegetarian (vegetarian yang masih mengonsumsi susu hewan dan telur) dan kelompok *lacto* vegetarian (vegetarian yang masih mengonsumsi susu hewan).

Saat ini gaya hidup yang berkembang pada masyarakat mempengaruhi masyarakat untuk melakukan diet sehat salah satunya vegetarian diet dimana diet tersebut ada untuk menunjang orang-orang yang memiliki kebutuhan akan hal tersebut seperti karena penyakit atau karena ingin tampil lebih menarik maka sebaiknya dikembangkan menu–menu tersebut untuk orang dengan kebutuhan khusus.

Di samping itu kesehatan merupakan hal penting yang perlu dijaga karena banyaknya jenis penyakit yang muncul pada era modern ini membuat masyarakat memilih untuk menggunakan produk alami untuk konsumsinya. Pada dasarnya hal tersebut karena penambahan pewarna pakaian atau zat kimia lain yang ditambahkan pada saat penanaman. Terkadang para petani sering menggunakan bahan pestisida untuk penanamannya hal tersebut merupakan salah satu faktor pendukung dari penyakit yang muncul saat ini. Perbedaan utama bahan makanan organik dengan non-organik bisa dilihat dari cara petani dan peternak memproses sayur, buah, biji-bijian, dan daging yang akan dijual untuk dikonsumsi. Petani dan peternak organik tidak menggunakan bahan-bahan sintetis seperti pestisida dan pupuk pada tanaman, atau suntik antibiotik pada hewan yang mereka pelihara. Hal ini ditingkatkan oleh masyarakat dengan mengubah pola hidup sehat dengan mengkonsumsi makanan yang bergizi dan olahraga sebagai penunjang kesehatannya.

Makanan yang segar akan terasa lebih enak. Masyarakat mulai memilih produk–produk yang dikelola secara organik maka berkembang produk–produk makanan berdasar organik seperti beras organik, sayuran dan buah organik

disebut organik karena pada saat penanaman tidak mengandung zat-zat kimia dan juga obat-obatan yang berbahaya bagi kesehatan tubuh. Dalam jurnal Pangan organik meningkatkan kesehatan konsumen? Menyebutkan bahwa pangan organik dapat artikan sebagai pangan yang diproduksi tanpa pupuk kimia atau pestisida (Prof Dr. F. G Winarno dikutip oleh kuliner Indonesia website 2011). Made Astawan yang dikutip oleh Bumi Ganesa website (2011) mengatakan bahwa pangan organik adalah semua bahan pangan yang diproduksi dengan sedikit mungkin atau bebas sama sekali dari unsur-unsur kimia (pupuk, peptisida, hormon, dan obat-obatan).

Pada *Asian Journal of Agricultural and Development*, Vol.4, No.2 oleh Noraini Mohd Othman berjudul “*Food Safety in Southeast Asia : Challenges Facing the Region*” menuliskan bahwa diperkirakan setiap tahunnya satu dari tiga orang di seluruh dunia menderita penyakit yang dibawa oleh makanan dan 1,8 juta diantaranya meninggal dunia. Angka tersebut menggambarkan betapa parahnya kondisi kesehatan konsumen dunia akibat dari makanan yang tidak sehat tetap beredar dipasaran dan menjadi menu pilihan untuk dikonsumsi.

Pada jurnal berjudul *Vegetarian : A Typology for food service menu development* yang diterjemahkan Terlepas dari ukuran dan pentingnya industri jasa makanan, tampaknya respon industri restoran terhadap segmen konsumen vegetarian hanya sebagian. Kurangnya fokus pada basis konsumen vegetarian membatasi partisipasi mereka dalam pengalaman bersantap. Vegetarian biasanya dapat menyajikan makanan yang memuaskan di beberapa restoran, tetapi variasi dan kualitas pilihan, dalam banyak kasus, agak terbatas (Cobe, 2003). Vegetarian

hanya membatasi pada keikutsertaan dan minat konsumen selain itu beberapa makanan di restoran memuaskan tetapi pilihan pada makanan tersebut yang terbatas.

Alasan utama untuk ini adalah bahwa daging (dalam arti bagian yang dapat dimakan dari mamalia dan unggas) masih yang paling dihargai secara universal dan dicari sumber nutrisinya oleh manusia (Beardsworth & Bryman, 2004). Karena manusia masih beranggapan bahwa makanan yang berasal dari jenis tersebut masih menjadi pilihan asupan nutrisi harian sehingga makanan vegetarian jarang dikonsumsi.

Alasan lain mengapa relatif tidak ada vegetarian khusus di restoran adalah persepsi umum tentang makanan vegetarian sebagai hal yang membosankan dan tidak memuaskan, dan banyak koki yang melayani para vegetarian karena kerja keras dalam persiapan dan penyajian makanan dengan kualitas yang baik (Kühn, 2006). Masyarakat masih menganggap vegetarian membosankan sehingga hanya sedikit koki yang terjun dalam bidang tersebut.

Namun, dalam beberapa tahun terakhir, ada sedikit perubahan dalam sikap industri restoran terhadap vegetarianisme. Pengakuan akan daya beli vegetarian, meningkat seiring dengan daya tarik makanan sehat, dan perubahan sikap pelanggan restoran terutama telah menyebabkan banyak restoran menawarkan keragaman dan kualitas lebih banyak pilihan *non-meat* dalam menu mereka (Yee, 2004). Karena berkembangnya pola pikir masyarakat untuk

menyantap makanan sehat dan perubahan minat konsumen menjadi daya tarik utama restoran menyediakan menu tersebut.

Pada buku *Vegetarian Gaya Hidup Sehat Masa kini Diet Vegetarian* menyebutkan telah menjadi trend di dunia yang juga menjadi trend negara berkembang, termasuk Indonesia. Dari berbagai literatur diketahui bahwa vegetarian di Amerika Serikat sebanyak 2,8% dari total penduduk tahun 2003, di Inggris 5,4% total penduduk tahun 1997. Dua persen dari penduduk Australia tahun 2000 adalah vegetarian dan 18% lebih menyukai makanan tanpa daging, dan lebih dari 50% penduduk India tahun 2003 adalah penganut vegetarian. Saat ini angka-angka tersebut telah bertambah. Sementara itu, dari daftar keanggotaan Indonesia Vegetarian Society, tahun 2007 terdapat 60.000 anggota di Indonesia. Angka ini merupakan sebagian kecil dari jumlah vegetarian yang sesungguhnya karena tidak semua yang menganut diet vegetarian menjadi anggota IVS. Peningkatan diet vegetarian umumnya disebabkan karena berbagai studi menyatakan bahwa diet ini dapat mencegah terjadinya penyakit degeneratif (diabetes mellitus, hipertensi, penyakit jantung, dll.) yang kini cenderung meningkat, baik di negara maju maupun negara berkembang.

Vegetarian mulai populer di Indonesia saat banyaknya trend diet dengan makanan sehat maka banyak juga berdiri restoran-restoran yang khusus menjual menu vegetarian, tetapi komunitas vegetarian sendiri sudah ada bahkan berdiri dari tahun 1998 yaitu Vegetarian Indonesia Society berdiri pada tanggal 8 Agustus 1998 di Jakarta dan terdaftar menjadi anggota Internasional Vegetarian Union tujuannya yaitu menyebarluaskan informasi mengenai kehidupan

vegetarian di Indonesia juga mengembangkan cinta kasih universal dan menyelamatkan kehidupan dunia melalui vegetarianisme. Vegetarian sudah menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan manca negara khususnya negara India salah satunya Vegan Festival Indonesia yang tahun 2018 diadakan di Ubud Bali tanggal 5-7 Oktober dan Cangu pada tanggal 12-14 Oktober. Tahun 2019 Vegan Festival Indonesia diadakan di JakartaMall Taman Anggrek Jakarta Barat tanggal 19-21 Juli 2019 hal ini merupakan salah satu upaya Dinas Kepariwisata Indonesia meningkatkan jumlah vegetarian di Indonesia dengan mengadakan acara tersebut secara rutin.

Untuk menemukan negara yang paling ramah vegetarian di seluruh dunia, Oliver Travels membuat Indeks Vegetarian Global untuk membandingkan setiap negara di dunia berdasarkan tiga faktor:

Jumlah restoran ramah vegetarian, jumlah orang per restoran vegetarian (Ukuran populasi / Jumlah restoran yang ramah vegetarian), konsumsi daging tahunan per kapita (KG). Semua negara kemudian diberi peringkat untuk setiap kategori dan diberikan skor untuk setiap kategori berdasarkan peringkat mereka. Di mana dua atau lebih negara memiliki nilai yang sama untuk satu kategori, mereka dianugerahi skor yang sama untuk kategori ini.

Skor masing-masing negara di tiga kategori (Jumlah restoran ramah vegetarian, Jumlah orang per restoran vegetarian, Konsumsi daging per kapita tahunan) ditambahkan bersama-sama untuk menciptakan skor Global Vegetarian Index negara. maka didapatlah hasil berikut :

**Tabel 1.1 The Most Vegetarian Friendly Countries Around the World**

No.	Countries	Annual Meat Consumption per Capita (kg)	Number of Vegetarian Restaurant	Number of People Per Vegetarian Restaurant	Global Vegetarian Index
1.	Seychelles	35.6	117	810	328
2.	Thailand	25.8	908	76k	326
3.	Malaysia	52.3	1185	27k	311
4.	Sao Tome & Principe	16.5	13	16k	311
5.	Peru	20.8	284	113k	307
6.	Singapore	71.1	654	9k	305
7.	Cambodia	16.6	153	105k	301
8.	Solomon Island	11.9	19	32k	300
9.	United Kingdom	84.2	4433	15k	299
10.	Botswana	26.2	80	29k	297
11.	India	4.4	697	1.9 million	288
12.	Liberia	10.4	32	148k	284
13.	Belize	42.5	28	13k	284
14.	Sri Lanka	6.3	74	282k	282
15.	Japan	45.9	962	133k	281
16.	Indonesia	11.6	438	603k	280
17.	Australia	111.5	3016	8k	279
18.	Canada	94.3	2435	15k	278
19.	Colombia	46.5	504	97k	278
20.	Finland	74.8	344	16k	278

Sumber : Data Sekunder [www.olivertravel.com](http://www.olivertravel.com)

Dari data diatas maka didapatkan hasil :

Negara dengan konsumsi daging terendah Buthan 3 kg. Negara dengan restoran vegetarian terbanyak adalah Amerika 18,975 Restoran. Negara dengan konsumsi di restoran vegetarian per orang adalah Seychelles 810 orang per restoran.

Menu vegetarian juga mulai disediakan di hotel selain salad, jus dan buah makanan vegetarian mulai disediakan salah satu contohnya adalah di Lobo Restaurant, Hotel Ritz Carlton Mega Kuningan, Jakarta. Mereka menyediakan lima macam makanan pembuka, empat makanan utama, dan dua makanan penutup yaitu : *Vegetable Soto*, *Gazpacho*, *Shitakemushroom soup*, *QuattroVegetable Pizza*, *Roasted Artichoke Salad*, *Sundried Tomato* dan *Pine nut* untuk *Main Course* ada *fetucini* ala Manado, *Nasi goreng*, *Pizza*, dan *Risoto* ala Manado dan *dessert* berupa *Tiramisu* dan *Bubur sumsum*.

Selain itu terdapat restoran yang menyediakan makanan khusus vegetarian contohnya adalah restoran loving hut yang sudah mempunyai cabang di banyak kota, di Surabaya sendiri berada di jalan sumbawa dengan menu bervariasi dari mulai dari *appataizer&western*, *rice plate*, *entere*, *open food*, *soup*, *fresh juice*, *mix juice*, *tea*, *other and dessert*.

## 1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana kebutuhan konsumen terhadap menu vegetarian *breakfast* di Surabaya Suite Hotel ?
2. Apa saja yang menjadi daya tarik menu vegetarian *breakfast* di Surabaya Suite Hotel ?



### **1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian**

#### **1.3.1 Tujuan**

1. Untuk mengetahui daya tarik menu vegetarian terhadap konsumen yang disediakan Surabaya Suite Hotel.
2. Untuk mengetahui kendala dalam meneliti daya tarik menu vegetarian terhadap konsumen.
3. Untuk mengetahui proses dalam meneliti daya tarik vegetarian *food* pada konsumen.
4. Untuk mengetahui makanan vegetarian yang ada di hotel.

#### **1.3.2 Manfaat Penelitian**

##### 1. Bagi Peneliti

Ingin mengetahui proses dalam meneliti vegetarian *food* pada konsumen .

Ingin mengetahui pengaruh vegetarian *food* pada konsumen.

Menambah ilmu pengetahuan, pengalaman, pengenalan informasi tentang konsumen.

Ingin mengetahui harapan konsumen terhadap vegetarian menu yang diberikan oleh hotel.

##### 2. Bagi mahasiswa

Agar mahasiswa dapat mengetahui daya tarik menu vegetarian pada konsumen.

3. Bagi perusahaan/hotel

Agar hotel lebih mengerti keinginan konsumen terhadap produk yang dijualnya.

Agar hotel lebih mengerti kebutuhan yang diharapkan oleh konsumen.

Agar hotel mengetahui daya tarik menu vegetarian terhadap konsumen.

4. Bagi pembaca

Agar pembaca dapat mengetahui tentang daya tarik vegetarian *food* pada konsumen.

Agar para pembaca dapat mempelajari tentang daya tarik dan kebutuhan yang dibutuhkan oleh konsumen.

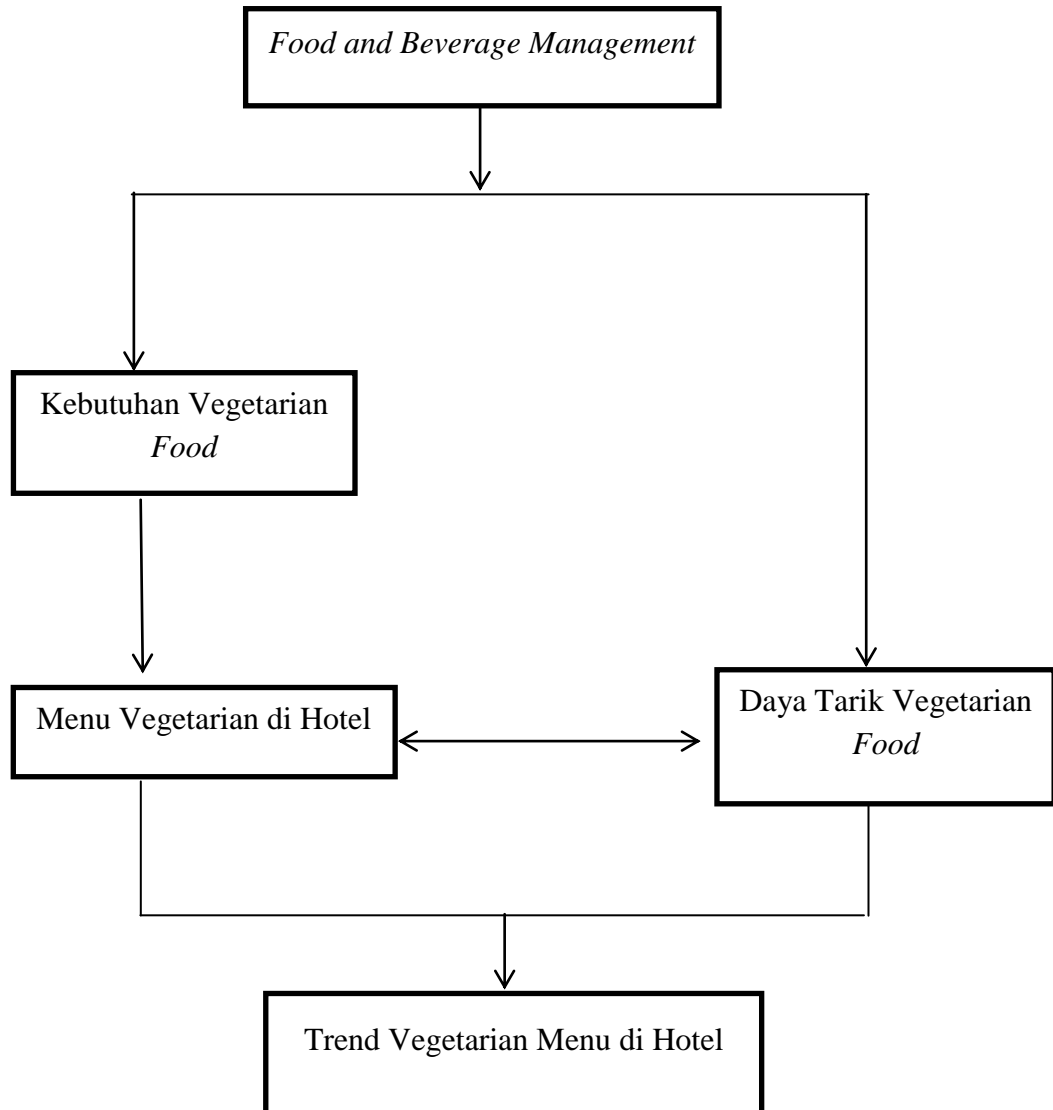
5. Bagi D3 Kapariwisata

Sebagai sumber informasi tentang daya tarik vegetarian food pada konsumen.

Sebagai acuan tentang kebutuhan vegetariaian food pada konsumen

#### 1.4 Kerangka Pemikiran

Kerangka Penelitian ini dibuat untuk mempermudah pembaca dalam memahami alur pemikiran dalam tulisan ini. Kerangka dibuat singkat dan berhubungan dengan penelitian. Berikut adalah kerangka pemikiran yang telah dibuat :



Bagan 1.2 Kerangka Pemikiran

### 1.4.1 *Food and Beverage Management*

Pada jurnal berjudul peranan kerjasama team antar karyawan banquet guna meningkatkan pelayanan outlet banquet pada Hotel Kartika Graha Malang (Study Pada Hotel Kartika Graha Malang) menyatakan bahwa Menurut Soekresno dan Pendit (1998:4) menyebutkan bahwa *food and beverage department* merupakan bagian dari hotel yang mengurus dan bertanggung jawab terhadap kebutuhan pelayanan makanan dan minuman serta kebutuhan lain yang terkait, dari para tamu yang tinggal maupun yang tidak tinggal di hotel tersebut dan dikelola secara komersial serta profesional. *Food and beverage department* merupakan departemen yang sangat mutlak diperlukan di hotel dalam penyediaan dan pelayanan makanan dan minuman dalam menjalankan tugasnya *food and beverage department* terbagi menjadi dua bagian yang saling bergantung satu sama lain dan harus saling bekerjasama.

Pada jurnal pendidikan dan keluarga yang berjudul kepuasan tamu tantang *breakfast* di *Royal Restaurant Grand Royal Denai Hotel Bukittinggi* Pengertian *breakfast* menurut Pratomo dan Estikowati (2017) adalah “Salah satu produk yang ditawarkan hotel untuk memudahkan pengunjung yang menginap dalam memenuhi kebutuhan untuk makan. Dengan adanya pelaksanaan *breakfast* di hotel, pengunjung akan lebih mudah dalam memenuhi kebutuhan pangan”. Oleh karena itu, selain kualitas dari kamar tidur selama menginap, *breakfast* yang disediakan juga perlu diperhatikan guna memberikan kepuasan kepada tamu yang maksimal.

Pada perkembangannya F&B *departement* mulai menyediakan menu vegetarian pada hidangan yang disajikan karena menu vegetarian mulai populer seiring berkembangnya diet keto dan juga bagi orang-orang yang memiliki penyakit khusus dan harus mengurangi konsumsi daging. Maka terbagilah jenis-jenis vegetarian tersebut sebagai berikut : Menurut Yuliarti (2008:3) secara detail dalam masyarakat kita ditemui beberapa tipe vegetarian diantaranya:

1. Vegetarian atau *Pure Vegetarian*

Kelompok vegetarian yang meninggalkan sama sekali produk hewani dan turunannya, termasuk gelatin, keju, yougurt selain itu juga menghindari madu, royal-jelly, dan produk turunan serangga. Sebagian kaum (penganut) *vegan* vegetarian menghindari menggunakan produk hewani seperti kulit hewan ataupun kosmetik yang mengandung produk hewani.

2. *Lacto Vegetarian*

*Lacto Vegetarian* adalah vegetarian yang mengkonsumsi bahan panganan nabati dan berpantang makan daging ternak, daging unggas, ikan, dan telur beserta produk olahannya namun masih mengkonsumsi susu.

3. *Lacto-ovo Vegetarian*

Adalah kelompok yang masih mengkonsumsi telur dan produk susu dan menghindari segala jenis daging termasuk ikan.

Menurut Jurnal berjudul Vegetarian politeknik kesehatan Denpasar (2007:2-3) klasifikasi vegetarian terbagi menjadi 7 macam Yaitu :

1. Vegan

Vegan kadang diartikan sebagai vegetarian murni, atau vegetarian total.

Vegan (istilah yang mengambil suku kata pertama dan terakhir kata “Vegetarian”) tidak memakan produk hewani apapun, Kelompok vegetarian ini meninggalkan sama sekali produk hewani dan turunannya, termasuk gelatin, keju, yougurt.

2. *Vegetrian Lacto*

Tipe vegetarian yang mengkonsumsi bahan pangan nabati dan berpantang makan daging ternak, daging unggas, ikan, dan telur beserta produk olahannya namun masih mengkonsumsi susu.

3. *Vegetarian ovo*

Tipe vegetarian yang berpantang makanan daging ternak, daging unggas, ikan, dan susu beserta produk olahannya namun masih mengkonsumsi telur.

4. *Vegetrian Lacto-Ovo*

Tipe vegetarian yang paling umum ditemui. Tipe ini tidak mengkonsumsi segala jenis daging, baik daging ternak ataupun daging unggas dan juga ikan. Namun, sesekali masih mengkonsumsi susu dan telur.

5. *Pseudo-vegetarian*

Karena kepercayaan yang salah bahwa vegetarian adalah orang yang hanya menghindari “daging merah” maka banyak orang yang menyebut dirinya sebagai vegetarian walaupun memakan daging ayam dan ikan secara rutin. Karena ayam dan ikan adalah termasuk hewan, pola makan demikian paling baik diistilahkan sebagai *pollo vegetarian*.

*Pollo vegetarian* adalah tipe vegetarian yang masih mengkonsumsi daging unggas, seperti daging ayam, kalkun, bebek tapi tidak mengkonsumsi jenis lainnya.

6. *Semi Vegetarian* atau *flexitarian*

*Flexitarian* adalah tipe vegetarian yang hanya mengkonsumsi daging sekali atau dua kali dalam seminggu atau pada saat-saat tertentu.

7. *Fruitarian*

*Fruitarian* adalah tipe vegetarian yang hanya mengkonsumsi buah-buahan sebagai makanan sehari-hari.

#### **1.4.2 Kebutuhan vegetarianfood**

Pada jurnal berjudul *Investigating Consumer Preferences in Choosing Vegetarian Restaurants Using Conjoint Analysis* yang diterjemahkan Bukti di Eropa menunjukkan pentingnya faktor gizi dalam mencegah kecacatan dan kematian menunjukkan bahwa 4,4% dari keseluruhan beban penyakit di wilayah ini dapat dikaitkan asupan makanan vegetarian yang rendah (WHO,2003). Dengan demikian, konsumsi makanan vegetarian seperti buah-buahan dan sayuran penting bagi kesehatan manusia karena makanan ini adalah sumber utama beberapa nutrisi penting dan mengandung phytochemical yang dapat menurunkan risiko penyakit kronis (Stahler,2009). Konsumsi pada vegetarian tidak hanya dibatasi pada buah dan sayur tetapi juga berkembang pada makanan turunan dari olahan bahan makanan tersebut seperti yogurt kedelai.

Maka kebutuhan konsumen terhadap menu vegetarian meningkat, banyak konsumen yang meminta item khusus yang ingin disantapnya begitu juga dengan berkembangnya *life style* yang mendukung seperti diet keto yang sedang diminati oleh konsumen. Dalam *Hotel enhance F&B offering as guest' diets evolve* yang diterjemahkan sementara lebih dari 50% tamu masih makan makanan tradisional yang menenangkan, sekitar satu dari setiap vegetarian meminta makanan keto rendah karbohidrat, Rauch mencatat. Scott Gingerich, SVP restoran dan bar di Kimpton Hotels & Restaurants, mengatakan dia melihat trend menuju lebih banyak pilihan pola makan nabati, bebas gluten dan *pescatarian* (Feder, 2009:3).

Penyakit juga berkembang seiring dengan kemajuan zaman maka banyak orang yang malas melakukan olahraga sehingga hotel pun menyadari akan kebutuhan makanan sehat yang mulai dikonsumsi oleh konsumennya yang menghindari penyakit tersebut salah satunya dengan pola makan sehat. Dalam *Emerging Healthy Food Options offered by the Hotel Industry* yang diterjemahkan mengemukakan bahwa sejumlah inisiatif kesejahteraan baru-baru ini diperkenalkan oleh jaringan hotel internasional terkemuka. Industri telah menyadari bahwa ada korelasi kuat antara faktor gaya hidup seperti obesitas, konsumsi buah dan sayuran yang tidak mencukupi, kurang olahraga teratur, lamanya cuti sakit dan hilangnya produktivitas di tempat kerja. Banyak merek perhotelan global terkemuka berkomitmen untuk kesehatan dan kesejahteraan. Hyatt Hotels and Resorts telah bermitra dengan The Partnership for a Healthier America (PHA) untuk meningkatkan profil nutrisi menu makanan di layanan



penuh yang dikelola. Properti Hyatt di seluruh AS dan Kanada. Menurut pemimpin Merek Brian Povinelli Global, Westin. Hotel dan Resort (Hotel Starwood), Westin adalah merek hotel pertama yang menawarkan tamunya Menu SuperFood Rx™ untuk mendorong gaya hidup sehat dan program ini telah diperluas rekan di seluruh dunia. Westin hotel dan resort membuat pilihan menarik, sehingga para tamu merasa lebih baik ketika mereka tiba (Povinelli B 2013).

Adapun konsumen yang pada dasarnya karena kepercayaan yang dianutnya sehingga otomatis menjadi seorang vegetarian dalam jurnal berjudul *My Vegetarian Experience : An Autoethnographic Approach yang diterjemahkan Vegetarian Hindu pada dasarnya adalah lacto-vegetarian (Dugan,1994)* yang berarti mereka mengonsumsi susu dan produk susu bersamaan dengan pola makan nabati. Susu, mentega, keju segar India (paneer) dianggap sebagai bagian integral dari gaya hidup vegetarian mereka dan pada kenyataannya, dipandang sebagai bentuk vegetarianisme tertinggi dan paling murni. Vegetarianisme dalam agama Hindu berarti memakan makanan satwik yang merupakan vegetarian murni di alam dengan penekanan pada susu dan produk sampingan susu seperti mentega dan ghee. Susu *fat* (ghee) digunakan untuk menyalakan lampu upacara di semua rumah dan kuil India dan permen yang terbuat dari susu ditawarkan kepada para dewa sebagai penghormatan dan setelah itu juga sama didistribusikan antara anggota keluarga dan anak-anak (Symmons, 1998).

### 1.4.3 Menu Vegetarian di Hotel

Menurut Endar Sugiastro dan Sulartinigrum (2003:106) menyatakan bahwa : “Menu adalah daftar makanan yang tersedia dalam restoran tersebut”.

Menu adalah daftar makanan yang disediakan untuk tamu di restoran atau tempat makan lainnya. Pada umumnya menu mempunyai tiga macam arti, yaitu:

MarsumWA (1995 :134).

1. Menu sebagai daftar makanan, (pada umumnya diikuti dengan harga makannya)
2. Sebagai makanan yang disajikan
3. Menu dapat berarti sebagai hidangan yang disajikan pada waktu tertentu, misalnya pagi (*Breakfast*), makan siang (*Lunch*), dan makan malam (*Dinner Menu*)

Dua fungsi dasar menu : Marsum WA (1995:137)

1. Menu menetapkan kebutuhan yang harus disediakan/disiapkan untuk operasi situasi restoran
2. Menu merupakan alat koordinasi untuk melaksanakan tujuan manajemen (pimpinan)

Hotel mengetahui kebutuhan konsumen terhadap makanan yang mengacu pada diet sehat populer saat ini maka disediakan menu-menu makanan yang dapat

memenuhi kebutuhan konsumen dalam menyantap makanan vegetarian yang menjadi asupan harian. Menurut Feder (2019:3) dalam *Hotel enhance F&B offering as guest' diets evolve* yang diterjemahkan menyebutkan bahwa hotel-hotel mendapatkan makanan khusus ini dari pertanian organik lokal yang berkelanjutan, dan harganya sama dengan makanan lainnya, berdasarkan permintaan dan biaya pasar, tambah Rauch. "Kami menambahkan barang-barang dalam negeri seperti ini karena kami melihat apa yang diminta tamu, dan kami mendengarkannya," kata Rauch (Feder, 2019:3).

Diet keto adalah hal yang baru dan populer, dan para tamu juga memesan barang-barang bebas gluten dan vegan." "Kami menerima tanggapan dari para tamu dan staf layanan kami mengenai bahan- bahan yang sering diminta dan memastikan untuk memilikinya." dia berkata, "Kami juga memastikan tim penjualan makanan dan *server* kami memberi tahu perencanaan ini kepada *staff* penyediaan bahan makanan dan memberitahukan kepada tamu bahwa kami fleksibel dan berusaha mengakomodasi kebutuhan makanan mereka kapan pun bilahal tersebut memungkinkan. "Free gluten terus menjadi salah satu permintaan utama yang kami terima, apakah itu untuk celiac atau preferensi pribadi," kata Gingerich(Feder, 2019:3).

Bahkan menu makanan vegetarian berkembang pada jenis *bakery* dan *pastry* dimana koki yang mengelola tersebut bereksperiman pada *pastry* dan *bakery* yang diminta oleh konsumen pengonsumsi bebas gluten. Dalam *Hotel enhance F&B offering as guest' diets evolve* yang diterjemahkan. Menu di

restoran Kimpton Hotel Palomar, Curadero, restoran di sebagian besar bebas gluten sejak dibuka April 2017 di San Diego. Koki juga menawarkan lebih banyak hidangan vegetarian, vegan, atau *raw dishes*, apakah itu hidangan gurih seperti spageti dan bola bit atau suguhan manis seperti cheesecake, jambu mete mentah, kata Gingerich (Feder, 2019:3).

Makanan Vegetarian di hotel berkembang ke segala jenis menu makanan yang ada di dunia Dalam *Maldives' Best Hotels for vegetarian* yang diterjemahkan disebutkan bahwa di Hotel Oblu Select at Sangeli menawarkan *ASIAN SHINE* yang menghadirkan asparagus, melon manis & mie kaca dengan saus kedelai citrus, *Mexican gazpacho* adalah tomat dingin dengan guacamole, minyak zaitun & herbal granit. Viet Pady menyajikan salad nasi merah dengan saus serai, sayur & tahu. *Locavore ragout* adalah kari labu gaya maldi, disajikan dengan beras cumin, pappadam, dan chutney. *Gnocchi funghi* adalah gnocchi kentang dengan jamur dalam saus krim ringan atau *Makani Delight* adalah lentil hitam & kacang merah dalam saus paratha dan nasi basmati yang kaya. *Hot tom* adalah jamur dengan kacang panjang dalam sup Tom Yum panas & asam (Maldives-Magazine.com).

#### **1.4.4 Daya Tarik Vegetarian Food**

Daya tarik adalah kemampuan menarik (memikat) perhatian menurut KBBI, hal tersebut berpengaruh pada keinginan konsumen untuk menyantap makanan vegetarian. Kata vegetarian berasal dari Bahasa Lain “*vegetus*” yang berarti “*kuat, aktif, dan bergairah*”. Menurut KBBI, pengertian vegetarian adalah

orang yang karena alasan agama atau kesehatan hanya memakan sayur-sayuran dan hasil tumbuh-tumbuhan. Menurut (wikipedia) istilah vegetarian dicetuskan pertamakali pada tahun 1847, dan digunakan secara formal pada tanggal 30 September 1847 oleh Joseph Brotherton dan kawan-kawan di Northwood Villa, Kent, Inggris. Saat itu merupakan pertemuan pengukuhan dari Vegetarian Society Inggris. Meskipun demikian, istilah vegetarian sebenarnya sudah dikenal sejak zaman dahulu kala. Sebelum tahun 1847, kelompok yang tidak makan daging secara umum dikenal sebagai *Pythagorean* atau mengikuti sistem *pythagorean*. Hal ini sesuai dengan *Pythagoras*, seorang vegetarian dari zaman Yunani kuno. Begitu pula dengan agama Hindu dan Buddha yang melarang umatnya membunuh binatang.

Mitos yang mengatakan bahwa makanan untuk para vegetarian sangat membosankan sama sekali tidak benar. Banyaknya jenis bahan makanan yang dapat dikombinasikan memungkinkan terciptanya resep-resep baru yang lebih kreatif, Dengan demikian menu vegetarian yang dihidangkan tidak membosankan. Pilihan menjadi vegetarian memang tergantung pada masing-masing individu. Langkah itu biasanya didasari oleh berbagai macam alasan kesehatan, lingkungan, finansial, spiritual, filosofis tubuh manusia (Susiasnto, Wijaya, & Mailoa, 2007).

Pada jurnal yang berjudul *My Vegetarian Experience : An Autoethnographic Approach* yang diterjemahkan menyatakan bahwa motivasi saya untuk memahami pengalaman dari sebagian vegetarian pemakan daging di Klang Valley, Malaysia mengilhami saya untuk menjalankan *research*. Dengan tujuan, saya menjadi vegetarian untuk beberapa bulan dan menuliskan dalam pengalaman

saya di pembelajaran autoethnographical. Malaysia mempunyai jumlah cukup besar dari sebagian campuran Hindu, Muslim, Kristen, dan Populasi Sikh.

#### **1.4.6 Trend vegetarian menu di hotel**

Pada perkembangannya makanan vegetarian mulai tren saat *healty life style* berkembang, menurut jurnal berjudul *Contemporary Vegetarianism in The U.K.: Challenge and Incorporation* yang diterjemahkan saat ini, banyak pemula baru di Inggris membawa contoh majalah bertujuan khusus untuk vegetarian sebagai contoh : (Today's vegetarian, Vegetarian living and BBC vegetarian good food) baik majalah minat khusus dan general, khususnya yang ditujukan untuk wanita, di antara resep mereka, selanjutnya *propotion* untuk makan daging, sering disajikan sebagai makanan yang sehat dan bernutrisi.

Menurut jurnal *The impact of Availability of Vegetarian Menu Items on Consumers' Behavioral Intention* yang diterjemahkan Dampak dari jumlah item vegetarian pada menu restoran didukung dalam penelitian ini dengan perbandingan persentase item menu vegetarian yang berbeda. Hasilnya menunjukkan bahwa konsumen merasa bahwa menu dengan mayoritas item vegetarian lebih sehat secara signifikan dibandingkan dengan menu tidak atau sedikit item vegetarian. Meskipun tidak ada perbedaan signifikan dalam niat makan konsumen ditemukan di antara menu, data deskriptif niat makan konsumen menunjukkan persentase yang tepat dari item vegetarian di menu restoran adalah antara 20% dan 80%.

## 1.5 Metode penelitian

Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif deskriptif. Lexy J. Moleong (2005:6) mendefinisikan penelitian kualitatif sebagai penelitian yang bermaksud untuk memahami fenomena tentang apa yang dialami oleh subjek penelitian, misalnya perilaku, persepsi, motivasi, tindakan, secara holistik dengan cara deskripsi dalam bentuk kata-kata dan bahasa, pada suatu konteks khusus yang alamiah dengan memanfaatkan berbagai metode ilmiah.

Dalam penelitian ini penulis meneliti permasalahan secara deskriptif, yaitu penelitian yang berusaha mendeskripsikan atau menggambarkan/melukiskan fenomena atau hubungan antar-fenomena yang diteliti dengan sistematis, faktual, dan akurat (Endar dan Kusmayadi, 2000:29).

### 1.5.1 Batasan Konsep

Judul yang diambil penulis dalam Tugas Akhir ini adalah Daya Tarik Vegetarian *food* menu *breakfast* pada konsumen di Surabaya Suite Hotel. Penulis melakukan pembatasan agar apa yang dimaksud dapat dimengerti oleh pembaca. Studi Deskriptif Vegetarian *food* Menu *Brekfast* Pada Konsumen adalah seberapa besar kebutuhandan daya tarik konsumen terhadap keberadaan vegetarian menu *breakfast* yang ada di Surabaya Suite Hotel. Apakah tamu tertarik atau tidak memilih menu vegetarian sebagai pilihan menu makanan yang akan disantap. Selain itu penulis juga ingin mengetahui apakah konsumen tertarik atau tidak dengan vegetarian menu *breakfast* yang dikelola secara berkala di Surabaya

Suite Hotel sehingga menu yang disajikan dapat memenuhi persepsi dan kebutuhan tamu yang menyantap makanan di Hotel.

### **1.5.2 Teknik Penentuan Lokasi**

Lokasi yang dipilih dalam penelitian ini adalah Surabaya Suite Hotel yang berlokasi di Jalan Pemuda No.33-37, Embong Kaliasin, Genteng, Embong Kaliasin, Genteng, Kota SBY, Jawa Timur. dengan pertimbangan sebagai berikut :

1. Surabaya suite hotel merupakan hotel bintang 4 yang ramai pengunjung.
2. Disana menyediakan menu vegetarian untuk *breakfast*
3. Memiliki lokasi yang strategis, berada di pusat kota dan dekat dengan Plaza Surabaya, WTC mall dan Grand City Mall.
4. Merupakan hotel bisnis dan *vacation* sehingga variasi konsumen beragam.
5. Lokasi dekat sehingga memudahkan penulis mendapatkan informasi.

### **1.5.3 Teknik Pemilihan Informan**

Teknik penentuan informan yang dilakukan oleh peneliti dalam penelitian ini adalah teknik *purposive sampling*. Menurut Sugiyono, “teknik *purposive sampling* adalah teknik pengambilan sampel sumber data dengan pertimbangan tertentu”(Sugiyono, 2009:85).

*Purposivesampling* adalah teknik pengambilan sampel sumber data dengan pertimbangan tertentu. Pertimbangan tertentu ini, misalnya orang tersebut



yang dianggap paling tahu tentang apa yang kita harapkan, atau mungkin dia sebagai penguasa sehingga memudahkan peneliti menjelajahi objek/situasi sosial yang diteliti (Sugiyono, 2009:85). Peneliti beralasan menggunakan *purposive sampling* yaitu untuk mengumpulkan suatu data yang benar-benar *real* atau nyata dengan mewawancarai seorang informan yang dianggap mengetahui atau menguasai suatu keahlian atau pekerjaan pada bidang tertentu. Sehingga dari *purposive sampling* tersebut yang peneliti gunakan untuk penelitian itu guna mempermudah pengolahan data untuk keperluan penelitian itu sendiri.

Untuk itu informan yang dibutuhkan adalah sebagai berikut :

1. *Head Chef* adalah orang yang bertugas menetapkan harga menu, sistem penyajian, strategi penjualan, mengarahkan pelaksanaan serta menilai keberhasilan penjualan pada *food and beverage management*, mengkoordinasikan program kerja dari *food and beverage management*.
2. *Demi Chef*  
Seseorang yang mempersiapkan serta mengolah makanan sehingga mengetahui tentang menu makanan yang akan diolah dan disajikan kepada konsumen, meneliti *request order* dari konsumen, proses pengadaan dan kebutuhan makanan, baik untuk jamuan, rapat atau acara yang diselenggarakan di hotel.
3. *Kitchen Staff*  
Staff yang berada di dapur dimana staff tersebut mendapat tugas untuk membantu chef dalam pengelolaan menu makanan.

4. *Konsumen* adalah orang yang menyantap *breakfast* yang disediakan pihak hotel sehingga bisa memberikan informasi tentang vegetarian menu *breakfast* di hotel.

#### 1.5.4 Teknik Pengumpulan Data

Berikut adalah teknik pengumpulan data yang digunakan penulis untuk memperkuat penelitian :

##### **Wawancara**

Menurut Jurnal yang berjudul Teknik Pengumpulan dan Analisis data Wawancara merupakan alat *rechecking* atau pembuktian terhadap informasi atau keterangan yang diperoleh sebelumnya. Teknik wawancara yang digunakan dalam penelitian kualitatif adalah wawancara mendalam. Menurut Artikel Binus University yang berjudul in-Depth Interview Wawancara mendalam (*in-depth interview*) adalah proses memperoleh keterangan untuk tujuan penelitian dengan cara tanya jawab sambil bertatap muka antara pewawancara dengan informan atau orang yang diwawancarai, dengan atau tanpa menggunakan pedoman (*guide*) wawancara, di mana pewawancara dan informan terlibat dalam kehidupan social yang relatif lama (Sutopo, 2006:72).

Selanjutnya wawancara dapat digunakan secara terstruktur dan tidak terstruktur, dan dapat dilakukan dengan tatap muka (*face to face*) maupun menggunakan telepon (Sugiyono, 2009:138-140).

### Wawancara Terstruktur

Wawancara terstruktur ini digunakan sebagian teknik pengumpulan data, bila peneliti atau pengumpul data telah mengetahui dengan pasti tentang informasi apa yang akan diperoleh. Oleh karena itu dalam melakukan wawancara, pengumpulan data telah menyiapkan instrumen sebagai pedoman wawancara, maka pengumpul data juga dapat menggunakan alat bantu seperti *tape record*, gambar, brosur, dan material lain yang dapat membantu wawancara.

### Wawancara tidak terstruktur

Wawancara tidak terstruktur maksudnya adalah wawancara yang bebas di mana peneliti tidak menggunakan pedoman wawancara yang telah tersusun secara sistematis dan lengkap untuk pengumpulan datanya. Pedoman wawancara yang digunakan hanya berupa garis-garis besar permasalahan yang akan ditanyakan (Sugiyono, 2009:138-140).

### Observasi

Teknik pengumpulan data dengan observasi dilakukan bila, penelitian berkenaan dengan perilaku manusia, proses kerja, gejala-gejala alam dan bila responden yang diamati tidak terlalu besar. Observasi dapat dibedakan menjadi *participan observation* (observasi berperan serta) dan *non participation observation* (Sugiyono, 2009:145).

Observasi berperan serta yaitu peneliti terlibat dengan kegiatan sehari-hari orang yang sedang diamati atau yang digunakan sebagai sumber data

penelitian. Observasi nonparticipan ialah dalam observasi peneliti terlibat langsung dengan aktivitas-aktivitas orang-orang yang sedang diamati, maka observasi nonparticipan peneliti tidak terlibat dan hanya sebagai pengamat independen.

### **Dokumentasi**

Menurut Sugiyono (2012:240) Dokumen merupakan catatan peristiwa yang sudah berlalu. Dokumen bisa berbentuk tulisan, gambar, atau karya-karya monumental dari seseorang. Dokumen yang berbentuk tulisan, misalnya catatan harian, sejarah kehidupan, ceritera, biografi, peraturan, kebijakan. Dokumen yang berbentuk gambar, misalnya foto, gambar hidup, sketsa, dan lain sebagainya. Dokumen yang berbentuk karya, misalnya karya seni yang dapat berupa gambar, patung, film, dan lain sebagainya.

#### **1.5.5 Teknik Analisis Data**

Menurut Sugiyono (2009:244) adalah proses mencari dan menyusun data secara sistematis data yang diperoleh dari hasil wawancara, catatan lapangan dan dokumentasi, dengan cara mengorganisasikan data ke dalam kategetori, memilih mana yang penting dan yang akan dipelajari, dan membuat kesimpulan sehingga mudah dipahami oleh diri sendiri maupun orang lain.