

ABSTRAK

Di era modern seperti sekarang ini kegiatan pariwisata merupakan kegiatan yang tidak bisa lepas dari kehidupan manusia. Entah itu sebagai kebutuhan untuk melepas jenuh atau sebagai lahan bisnis. Dari sinilah timbul peluang bisnis untuk memfasilitasi segala keperluan akomodasi dalam kegiatan pariwisata seperti fasilitas penginapan atau perhotelan. Semakin banyaknya wisatawan yang berkunjung ke suatu daerah maka semakin banyak pula tingkat kebutuhan akan akomodasi perhotelan, sebagai sarana wisatawan untuk melakukan berbagai kegiatan. Tidak heran kini banyak hotel-hotel yang berdiri di kota Surabaya. Untuk dapat bersaing, sebuah hotel haruslah mampu membuat produk tertentu sebagai ciri khas dan daya tarik bagi para wisatawan. Tidak hanya mengenai tentang produk kamar, bisa juga melalui produk F&B yang biasanya dijual di restoran hotel. Hal ini yang coba di tawarkan oleh Garden Palace Surabaya yang menjual menu baru yaitu hidangan *salad* dalam menu *a'la carte* nya. Dalam menentukan sebuah menu baru untuk dapat bersaing dengan hotel lain tentunya dibutuhkan sebuah pertimbangan yang cukup matang. Maka penulis ingin meneliti tentang faktor apa yang melatarbelakangi ditonjolkannya *salad* dalam menu *a'la carte* di Garden Palace Hotel Surabaya.

Dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini peneliti menggunakan metode kualitatif deskriptif. Yang berarti peneliti mencoba menjelaskan atau mendeskripsikan data-data yang telah diperoleh selama penelitian. Data tersebut berupa kutipan wawancara dan data pribadi hotel yang diperoleh dengan melakukan wawancara dari narasumber.

Hasil penelitian yang didapatkan oleh penulis adalah berupa penjelasan detail bahwa hal yang menjadi pertimbangan dipilihnya *salad* dalam menu *a'la carte* digolongkan menjadi dua faktor yaitu faktor internal dan faktor eksternal. Faktor internal yang dimaksud adalah pihak manajemen hotel dan faktor eksternal yang dimaksud adalah konsumen. Dari kedua faktor tersebut ditarik beberapa variabel yang dijadikan bahan pertimbangan. Variabel tersebut antara lain, varian hidangan, cita rasa hidangan, tampilan atau presentasi hidangan, serta *food cost* dan harga yang ditetapkan. Setelah melalui berbagai pertimbangan nyatanya memang *salad* sesuai dengan tujuan yang ingin dicapai oleh pihak hotel. Maka *salad* ditetapkan sebagai salah satu menu yang ditonjolkan dalam menu *a'la carte* di Garden Palace hotel. Sehingga diharapkan dapat menjadi daya tarik tersendiri bagi para wisatawan asing maupun lokal untuk datang berkunjung.

Kata Kunci : F&B Product, Restoran, Menu *A'la Carte*, *Salad*, Konsumen