

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PERSETUJUAN BIMBINGAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN TIDAK MELAKUKAN PLAGIAT.....	iv
HALAMAN PENGESAHAN PANITIA PENGUJI	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
MOTTO	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR BAGAN	xii
DAFTAR TABEL.....	xiii
KATA PENGANTAR	xiv
ABSTRAKSI	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Rumusan Masalah	8
1.3 Tujuan dan Manfaat.....	9
1.3.1 Tujuan	9
1.3.2 Manfaat Penelitian.....	9
1.4 Kerangka Pemikiran	11
1.4.1 <i>Food and Beverage Management</i>	12
1.4.2 Kebutuhan Konsumen Terhadap Menu Vegetarian di Hotel	15
1.4.3 Menu Vegetarian di Hotel	18
1.4.4 Daya Tarik Vegetarian <i>Food</i> Pada Konsumen	20
1.4.5 Trend Vegetarian Menu di Hotel	22
1.5 Metode Penelitian	22
1.5.1 Batasan Konsep	23
1.5.2 Teknik Penentuan Lokasi	24
1.5.3 Teknik Pemilihan Informan	24
1.5.4 Teknik Pengumpulan Data	26

1.5.5 Teknik Analisis Data	28
BAB II GAMBARAN LOKASI PENELITIAN	29
2.1 Sejarah Singkat Surabaya Suite Hotel	29
2.2 Gambaran Umum Surabaya Suite Hotel	31
2.3 Fasilitas Surabaya Suite Hotel.....	33
2.4 Departemen Pada Surabaya Suite Hotel.....	39
2.5 <i>Food and Beverage Product Departemen</i>	43
BAB III PENYAJIAN DAN INTERPRETASI DATA.....	47
3.1 Kebutuhan Konsumen Terhadap Menu Vegetarian di Hotel.....	47
3.1.1 Menu Vegetarian di Hotel	57
3.2 Daya Tarik Vegetarian <i>Food</i>	70
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	74
4.1 Kesimpulan.....	82
4.2 Saran	83
Daftar Pustaka	
Lampiran	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Peta Lokasi Penelitian.....32

Gambar 2.2 *Junior Suite (King) Room*33

Gambar 2.3 *Junior Suite (Twin) Room*33

Gambar 2.4 *Dulux Busniess Suite Room*34

Gambar 2.5 Kartini Restoran.....34

Gambar 2.6 Anyelir Salon34

Gambar 2.7 Anyelir Spa35

Gambar 2.8 Cafe Taman35

Gambar 2.9 *The Boulverad Fitness Center*35

Gambar 2.10 *Swimming Pool*35

Gambar 2.11 *Busniess Center*36

Gambar 2.12 Kapulaga & Kuning *Meeting Room*36

Gambar 2.3 Keningar *Meeting Room*36

Gambar 2.4 Lengkuas *Meeting Room*37

Gambar 2.5 Jinten *Ballroom*.....37

Gambar 2.1 Keniri *Ballroom*37

Gambar 2.2 Cengkeh *Ballroom*38

Gambar 2.3 *Board Room*38

Gambar 3.1 Bola pudding.....52

Gambar 3.2 *Carrot cream soup*55

Gambar 3.3 Tumis Sayuran60

Gambar 3.4 Sup makaroni dan Sayuran61

Gambar 3.5 Sambal goreng tahu manis.....61

Gambar 3.6 *Sauted Vegetable*62

Gambar 3.7 Bubur Ketan Hijau62

Gambar 3.8 *Salad Bar*63

Gambar 3.9 Pecel Semanggi.....63

Gambar 3.10 *Beverage*64

Gambar 3.11 *Toast Bread*.....64

Gambar 3.12 Buah segar	65
Gambar 3.13 Pudding	65
Gambar 3.14Daftar Menu <i>breakfast</i> hari senin,selasa, dan rabu.....	68
Gambar 3.15 Daftar Menu <i>breakfast</i> hari kamis, jum'at,sabtu	69
Gambar 3.16 Daftar Menu <i>breakfast</i> hari minggu	70
Gambar 3.17 Penyajian soup pada Tembikar	77
Gambar 3.18 Penyajian Kue pada <i>Tampah</i>	78

DAFTAR BAGAN

Bagan 1.1 Kerangka Pemikiran	11
Bagan 2.1 Struktur Organisasi Hotel	39
Bagan 2.2 Struktur Organisasi FB product Surabaya Suite Hotel.....	43

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 The Most Vegetarian Friendly Countries Around the World.....	7
Tabel 2.1 Room Rate Surabaya Suite Hotel.....	32
Tabel 2.2 Fasilitas Surabaya Suite Hotel	33
Tabel 3.1 Data Tamu Vegetarian dan Non Vegetarian	80

KATA PENGANTAR

Segala puji bagi Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya kepada penulis, sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “(Daya Tarik Vegetarian *FoodMenu Breakfast* Pada Konsumen di Surabaya Suite Hotel)”. Tujuan penulisan Tugas Akhir ini adalah untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam menyelesaikan pendidikan pada Program Studi D3 Kepariwisata/Bina Wisata Fakultas Vokasi Universitas Airlangga. Penulis menyadari bahwa penyusunan tugas akhir ini memiliki banyak kekurangan, untuk kritik dan saran sangat penulis perlukan agar lebih baik lagi di masa yang akan datang. Dalam penyusunan dan penyelesaian tugas akhir ini penulis banyak menerima bantuan baik secara langsung maupun tidak langsung dari berbagai pihak, untuk itu penulis ingin menyampaikan ucapan terimakasih kepada:

1. Nenek saya yang mendoakan saya semasa hidupnya, kedua orang tua saya, adik, bulik, kakekterimakasih atas semua doanya dan dukungan baik secaramateri maupun fisik selama peyusunan tugas akhir ini.
2. Bapak Novianto Edi S. selaku Koordinator Program Studi D3 Kepariwisata/Bina Wisata Fakultas Vokasi Universitas Airlangga Surabaya.
3. Ibu Sri Endah Nurhidayati selaku dosen pembimbing yang telah memberikan pengarahan dan saran dalam peneyelesaian Tugas Akhir ini.
4. Bapak Andy Umardiono Selaku dosen wali saya terimakasih atas bimbingannya selama ini.
5. Seluruh dosen D3 Kepariwisata/Bina Wisata yang telah memberikan ilmu dan nasehatnya kepada penulis.
6. Bapak Hasan selaku HRD Surabaya Suite Hotel yang telah bersedia membantu terlaksananya tugas akhir ini, terimakasih kepada chef, demi, dan cooker, kitchen staff, bapak tulus subagyo yang telah bersedia di wawancara dan membantu memberikan data dan informasi sehingga tugas akhir ini dapat selesai.
7. Nopel yang mendoakan kelulusan saya, untuk lemaq & untuk tata yang telah membantu dalam kelancaran tugas akhir ini dan memberikan evort kepada saya terimakasih telah menjadikan itu motivasi agar lulus tepat waktu.
8. Teman-teman D3 Kepariwisata peminatan perhotelan 2017, Parwis Angkatan 2017, Bimbingan Bu Endah semua pihak yang tidak bisa saya sebutkan.

9. Fandom rumputku telah menjadi mood booster disaat mulai lelah dengan tugas – tugas ini.
10. NCT Dream atas lagu yang selalu saya putar tengah malam dan arti lirik yang memotivasi mendorong saya agar lulus bersama mari jadikan bulan desember bulan yang berkenang.

Tanpa dukungan, bantuan,dan doa kalian penulis tidak akan mampu menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik. Semoga kalian semua mendapatkan balasan yang terbaik.

Surabaya, 4 Desember 2019

Penulis