

TINJAUAN TENTANG PERSEPSI TAMU TERHADAP MENU SUP DI CERENTI RESTORAN PADA HOTEL GRAND ZURI PADANG

Nada Wadhiah

Akademi Pariwisata Bunda

Nadawadhiah97@gmail.com

Rasyidin Rasyid

Akademi Pariwisata Bunda

rasyidinrasyid@akparbundapadang.ac.id

Yulia Mandasari

Akademi Pariwisata Bunda

yuliamandasari@akparbundapadang.ac.id

ABSTRACT

This research is motivated by the existence of a widow's soup menu that makes guests at Cerenti Grand Zuri restaurant interested. Widow's soup has become popular at the restaurant. The purposes of this study were 1) to investigate guests' responses to the soup menu at the Cerenti Grand Zuri restaurant, Padang hotel, 2) to find out why guests chose the Widow Soup menu at the Cerenti Grand Zuri restaurant at Padang hotel. The research method used was descriptive analysis. Data collection techniques used were observation, questionnaires and literature study. The results of this study indicated that the soup menu that is the most favorite is the Widow soup menu. Guests who ordered widow soup were not only interested by its unique name but also its good taste. The soup menu that became the second favorite was Soto Padang. This soup menu has a rich taste of spices and the addition of potato cakes which makes this soup menu widely ordered by guests who come to Cerenti restaurant.

Keywords: *widow soup.*

Corresponding Author: Nadawadhiah97@gmail.com

A. PENDAHULUAN

Industri pariwisata di suatu Negara Khususnya Indonesia, tidak sedikit memberi peran penting bagi perekonomian Indonesia karena dapat memberikan tambahan devisa bagi Indonesia Sehingga meningkat. Selain itu, dapat menambah lapangan pekerjaan bagi masyarakat sekitar objek wisata misalnya adanya pedagang-pedagang kecil seperti makanan ringan dan penjual souvenir yang dapat mengurangi pengangguran dan kemiskinan (Oka Adlis Yoeti, 2008).

Menurut Utama (2017:20) bahwa “pariwisata adalah kegiatan yang bertujuan menyelenggarakan jasa pariwisata, menyediakan atau mengusahakan objek dan daya tarik wisata, usaha pariwisata dan usaha lain yang terkait dibidang tersebut”. Industri pariwisata menunjang dalam penyediaan fasilitas yaitu dengan salah satu cara untuk mengembangkan kawasan pariwisata dan memudahkan wisatawan luar maupun wisatawan dalam negeri dalam melakukan kegiatan wisata dengan menyediakan fasilitas penunjang. Salah satu fasilitas penunjang dalam dunia pariwisata adalah akomodasi atau yang lebih dikenal dengan hotel. Hotel adalah satu atau sebagian bangunan yang menyediakan penginapan yang berupa karma dan menyediakan makan dan minum serta fasilitas lainnya.

Menurut Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No. 65 Tahun 2001 tanggal 31 September bahwa “Hotel adalah bangunan yang khusus disediakan bagi orang untuk dapat menginap atau istirahat, memperoleh pelayanan atau fasilitas lainnya dengan dipungut bayaran, termasuk bangunan lainnya yang menyatu dikelola dan dimiliki oleh pihak yang sama kecuali untuk pertokoan dan perkantoran”. Bukti dari perkembangan pariwisata banyaknya hotel yang dibangun di kota padang, berdasarkan sumber dinas pariwisata hotel yang tersebar di kota padang yaitu sebanyak 53 hotel dan penambahan fasilitas lainnya dari hotel seperti, swimming pool, ball room, fitness center dan banyak fasilitas lainnya. Salah satu hotel yang memiliki fasilitas tersebut, yaitu Hotel Grand Zuri Padang.

Hotel Grand Zuri Padang salah satu hotel bintang 4 (****) di kota Padang yang memiliki kreativitas dalam mempromosikan menu

restorannya dari segi penamaan dan dari segi rasa yang menambah daya tarik dari hotel Grand Zuri Padang. Salah satu department di Hotel Grand Zuri Padang yaitu Food and Beverage yang menyediakan menu-menu yang menarik. Berdasarkan hasil observasi yang penulis temukan pada bulan oktober sampai dengan desember 2018, penulis menemukan suatu menu yang menarik pada Hotel Grand Zuri terdapat beberapa nama sup yang ada di restoran Cerenti antara lain: (1) *Crab Meat Asparagus*, yaitu sup dari namanya sudah menentukan isian dari sup ini yaitu memakai daging kepiting dan asparagus sup ini termasuk sup bening tetapi memiliki kuah yang agak kental dikarenakan penambahan tepung didalamnya, (2) *Tom Yam Soup*, yaitu salah satu sup asal Thailand ini yang memiliki ciri khas rasa yang agak pedas dan ditambah dengan isian bermacam potongan daging *seafood*, (3) Soto Padang, yaitu salah satu sup yang banyak digemari oleh tamu adalah soto padang dikarenakan rasa yangnya yang enak dengan potong daging sapi dan irisan kentang yang digoreng membuat soto padang termasuk makan yang banyak disukai oleh banyak tamu, (4) Soto Madura, yaitu sup ini hampir sama dengan soto padang tetapi *stock* (kaldu) memakai tulang ayam dan penambahan jeruk nipis dalam penyajiannya yang membuat sup ini terasa lebih segar, (5) Sop Buntut Goreng, Bakar atau Rebus, yaitu bahan yang digunakan untuk sup ini adalah buntut sapi pilihan dan sup ini dilengkapi dengan bermacam sayuran seperti wortel dan kentang, (6) Sup Janda, pada sup ini termasuk menu andalan dari Hotel Grand Zuri Padang yang memakai iga sapi dan tambahan sayuran seperti wortel dan kentang yang menarik disini yaitu rasa yang terbilang pedas dan asam membuat tamu ingin memesan sup ini, (7) Soto Betawi, yaitu sama seperti sup betawi lainnya yang memiliki campuran kuah dari santan dan susu dengan tambahan irisan daging sapi dan. (8) Sup Rawan adalah salah satu menu andalan juga dari Hotel Grand Zuri Padang, yang dari segi rasa berbanding terbalik dari Sup Janda yang agak pedas dan asam, sup rawan memiliki rasa yang bisa dibilang lebih menyehatkan dikarekan oleh rasa yang lebih seperti sup biasa pada umumnya.

Salah satu menu tersebut mendapat perhatian para tamu untuk mencicipi atau memesan, dimana sup tersebut yaitu Sup Janda. Sup Janda

adalah salah satu menu yang populer atau yang sering dipesan oleh tamu. Pada menu Sup Janda tingkat pemesanannya 1 (satu) hari yaitu 5 sampai 10 porsi yang terjual, soto padang juga salah satu menu sup yang banyak digemari oleh tamu dari segi rasa yang tradisional kaya akan rempah-rempah. Tetapi ada pula menu Sup yang kurang pemesanannya oleh tamu, seperti *Crab Meat Asparagus soup* dan Sup Rawan, yang dari segi penamaannya yang juga terbilang menarik. Dari segi penamaan Sup Janda memberikan dampak yang besar pada pemesanan, tetapi apakah tamu memesan Sup Janda tersebut berdasarkan nama yang terbilang unik atau tamu memang memesan dikarenakan rasa yang enak dari Sup Janda itu sendiri. Berdasarkan penjelasan di atas bahwa tujuan dari penulis melakukan penelitian yang bersifat tinjauan, dimana tujuannya yaitu 1) melihat dan mendengarkan tanggapan tamu terhadap menu sup di restoran Cerenti Grand Zuri hotel Padang, 2) mengetahui alasan tamu memilih menu Sup Janda di restoran Cerenti Grand Zuri hotel Padang.

B. METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan yaitu deskriptif analisis. Deskriptif analisis yaitu metode yang menggambarkan secara sistematis dan faktual tentang fakta-fakta serta hubungan antar variabel yang diselidiki dengan cara mengumpulkan data, mengolah, menganalisis, dan menginterpretasi data dalam pengujian hipotesis statistik. Teknik pengumpulan data yang digunakan yaitu:

1. Observasi

Observasi yaitu, melakukan penelitian dengan cara melakukan pengamatan langsung dan melihat yang timbul di lapangan. Dalam hal ini, penulis mengamati kegiatan-kegiatan yang dilakukan di restoran Cerenti Grand Zuri hotel Padang pada saat pemesanan makanan yang dikhususkan pada pemesanan sup.

2. Kuesioner (Angket)

Menurut Sugiyono (2016) bahwa “kuesioner merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan tertulis kepada responden untuk dijawab. Angket adalah metode pengumpulan data yang dilakukan dengan cara mengajukan

pertanyaan kepada tamu yang datang berkunjung ke restoran Cerenti Grand Zuri hotel Padang untuk mendapatkan jawaban yang diperlukan dalam penelitian tentang tanggapan tamu terhadap menu sup di restoran Cerenti Grand Zuri hotel Padang, alasan tamu memilih menu Sup Janda di restoran Cerenti Grand Zuri hotel Padang.

3. Studi Pustaka

Menurut Widodo (2017:75) bahwa “Studi pustaka adalah kegiatan mempelajari, mendalami dan mengutip teori-teori / konsep-konsep dari sejumlah literature baik buku, jurnal, majalah, koran atau karya tulis lainnya yang relevan dengan topik, fokus atau variable penelitian”. Studi Pustaka yaitu teori yang diambil dari buku-buku yang bersangkutan dengan data yang ingin dikembangkan.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan identifikasi masalah yang telah disebutkan pada bab sebelumnya yaitu tentang tanggapan tamu terhadap menu sup di Cerenti restaurant Grand Zuri Hotel Padang, maka peneliti telah menyebarkan angket kepada 20 (dua puluh) responden dengan 8 (delapan) pertanyaan dengan 3 kategori jawaban yaitu, selalu, kadang-kadang dan tidak pernah yang disimbolkan dengan SL, KK, TP. Kemudian diperoleh data dengan proses, yaitu 1) mentabulasikan hasil angket, 2) mencari persentase masing-masing menu sup berdasarkan kategori, 3) mendeskripsikan data, 4) menginterpretasikan data.

1. Dari hasil olahan data pada angket yang penulis sebarkan kepada tamu, menu sup yang paling favorit atau lebih banyak diminati yaitu menu sup Janda dengan persentase pemesanan 65%. Berdasarkan hasil angket juga dapat di analisis bahwa kebanyakan tamu yang memesan sup janda tidak hanya penamaannya yang unik tetapi dari segi rasa yang terbilang enak menurut tamu dengan penambahan potongan sayuran yang membuat sup ini terasa lebih enak dan menyehatkan, yang membuat tamu selalu memesannya.
2. Menu sup yang menjadi favorit kedua yaitu adalah Soto Padang yang mendapatkan hasil persentase 45% dengan kategori jawaban “selalu”, pada menu Soto Padang banyak tamu yang memesan menu sup ini dikarenakan rasa yang kaya akan rempah-rempah dan penambahan perkedel kentang yang membuat menu sup ini banyak dipesan oleh tamu yang datang ke Cerenti restoran.

3. Suprawan menjadi pilihan ketiga tamu dalam pemesanan menu sup di cerenti restoran dengan dengan persentase 30% dan kategori jawaban “selalu”. Suprawan yang memiliki bahan utama yang berbeda dari sup encer (clear soup) lainnya yaitu memakai tulang rawan, menjadikan sup ini juga banyak diminati oleh tamu yang menyukai tulang rawan.
4. Dan menu sop Buntut goreng, bakar/rebus menjadi menu favorit keempat dari hasil penilaian tamu pada angket yang telah disebar, dengan persentase 10% dengan kategori jawaban “selalu”, alasan yang diberikan tamu terhadap menu sop buntut goreng, bakar/rebus karena rasa daging yang enak dan potongan sayuran membuat tamu ingin memesannya.
5. Menu sup yang kurang diminati ada dua dengan persentase yang sama yaitu Crab meat asparagus soup dan Soto Madura dengan persentase 70% dan kategori jawabannya “tidak pernah”, pada dua sup ini bisa dibedakan dari segi rasa, dan alasan tamu tidak pernah memesan sup ini dikarenakan Crab meat asparagus soup memiliki rasa berbeda dari sup lainnya yaitu kurang sesuai dengan selera tamu yang datang ke Cerenti Restoran, tamu yang datang ke Cerenti restoran lebih menyukai masakan Indonesia atau yang memiliki rasa tradisional. Pada Soto Madura alasan tamu tidak memesan menu sup ini karena hampir sama dengan soto padang tetapi perbedaannya soto Madura memakai daging ayam.

D. KESIMPULAN

Pada penelitian ini, terdapat bahwa tanggapan tamu terhadap menu sup di restoran cerenti Grand Zuri Hotel Padang, yaitu sup janda diminati oleh tamu. Sup ini sebagai menu favorit dengan nama yang unik dan rasa sup juga enak dengan rasa sup yang pedas dan asam, daging yang empuk namun kuahnya tetap bening membuat tamu ketagihan untuk memesan sup ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Peraturan Pemerintah Nomor 65 Tahun (2001). *tentang Pengertian Hotel dan Restoran*.
- Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Utama, I. G. B. R. (2017). *Pemasaran Pariwisata*. Yogyakarta: CV. Andi Offset.
- Widodo. (2017). *Metodologi Penelitian Populer & Praktis*. Jakarta: Rajawali Pers.
- Yoeti Oka A.(2006). *Pariwisata Budaya: Masalah dan Solusinya*. Jakarta: PT Pradya Paramita.