

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN RIAU
PROGRAM STUDI DIPLOMA III GIZI**

TUGAS AKHIR, MEI 2021

DYSA MASYUNI

**GAMBARAN VARIASI MENU, CITA RASA MAKANAN DAN TINGKAT
KEPUASAN KONSUMEN KATERING DI RUMAH MAKAN DEDI DATUK
KOTA DUMAI**

xiii + 61 Halaman + 6 Tabel + 3 Gambar + 10 Lampiran

INTISARI

Pengusaha bisnis kuliner dituntut untuk memberikan kepuasan terhadap konsumen, karena terjadi peningkatan jumlah usaha yang memunculkan persaingan yang ketat. Maka pengusaha harus mempunyai cara alternative agar dapat bertahan dalam persaingan di pasar. Variasi menu dan cita rasa makanan sangat mempengaruhi alasan konsumen untuk mencoba kembali menu yang disediakan katering. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran variasi menu, cita rasa makanan dan tingkat kepuasan konsumen katering di Rumah Makan Dedi Datuk Kota Dumai.

Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif dengan desain penelitian *cross sectional*. Penelitian dilakukan pada bulan Desember 2020 sampai dengan Mei 2021 dengan jumlah sampel sebanyak 50 dengan metode *Non-Probability Sampling* dan teknik *purposive sampling*. Data diolah menggunakan perhitungan skala likert dengan analisis deskriptif secara univariat.

Hasil penelitian didapatkan persentase skor yaitu 88,5% (sangat baik) terhadap variasi menu, 89,3% (sangat baik) terhadap cita rasa makanan dan 88,4% (sangat puas) terhadap tingkat kepuasan konsumen katering di Rumah Makan Dedi Datuk Kota Dumai. Gambaran variasi menu katering di Rumah Makan Dedi Datuk Kota Dumai adalah berada pada kriteria sangat baik dan gambaran cita rasa makanan katering di Rumah Makan Dedi Datuk Kota Dumai yaitu pada kriteria sangat baik sedangkan gambaran tingkat kepuasan konsumen katering di Rumah Makan Dedi Datuk Kota Dumai berada pada kriteria sangat puas. Disarankan pada katering untuk lebih mengembangkan inovasi pada menu agar tingkat kepuasan konsumen semakin baik dan untuk penelitian selanjutnya perlu ditambahkan penjelasan seperti bulan dan tahun saat pertama memesan katering, selain itu perlu ditambahkan alasan responden memilih memesan katering di Katering Dedi Datuk Kota Dumai.

Daftar pustaka : 25 (2015-2020)

Kata kunci : *Katering, variasi menu, cita rasa makanan, kepuasan konsumen*

**MINISTRY OF HEALTH, REPUBLIC OF INDONESIA
POLYTECHNIC OF HEALTH, MINISTRY OF HEALTH RIAU
DIPLOMA III NUTRITION STUDY PROGRAM**

THESIS, MAY 2021

DYSA MASYUNI

**DESCRIPTION OF MENU VARIATIONS, FOOD FLAVORS AND
CATERING CUSTOMER SATISFACTION LEVELS AT DEDI DATUK
EATING HOUSE, DUMAI CITY**

xiii + 61 Pages + 6 Tables + 3 Pictures + 10 Appendices

ABSTRACT

Culinary business entrepreneurs are required to provide satisfaction to consumers, because there is an increase in the number of businesses that give rise to intense competition. So entrepreneurs must have alternative ways in order to survive in the competition in the market. The variety of menus and the taste of food greatly affect the reasons for consumers to try again the menu provided by catering. This study aims to determine the description of menu variations, taste of food and the level of satisfaction of catering consumers at the Dedi Datuk Restaurant, Dumai City.

This type of research is descriptive research with a cross sectional research design. The study was conducted from December 2020 to May 2021 with a total sample of 50 people using the Non-Probability Sampling method and purposive sampling technique. The data was processed using Likert scale calculations with univariate descriptive analysis.

The results showed that the percentage score was 88.5% (very good) for the variety of menus, 89.3% (very good) for the taste of the food and 88.4% (very satisfied) with the level of satisfaction of catering consumers at the Dedi Datuk Restaurant, Dumai. The description of the variety of catering menus at the Dedi Datuk Restaurant in Dumai City is in very good criteria and the description of the taste of the catering food at the Dedi Datuk Restaurant in Dumai City is in very good criteria, while the description of the level of satisfaction of catering consumers at the Dedi Datuk Restaurant in Dumai City is at very satisfied criteria. It is recommended for caterers to further develop innovations on the menu so that the level of consumer satisfaction is getting better and for further research it is necessary to add explanations such as the month and year when first ordering catering, besides that it is necessary to add the reasons for respondents choosing to order catering at Dedi Datuk Dumai City.

Bibliography : 25 (2015-2020)

Keyword : Catering, Menu variations, food taste, customer satisfaction