

### 3. HASIL PENELITIAN

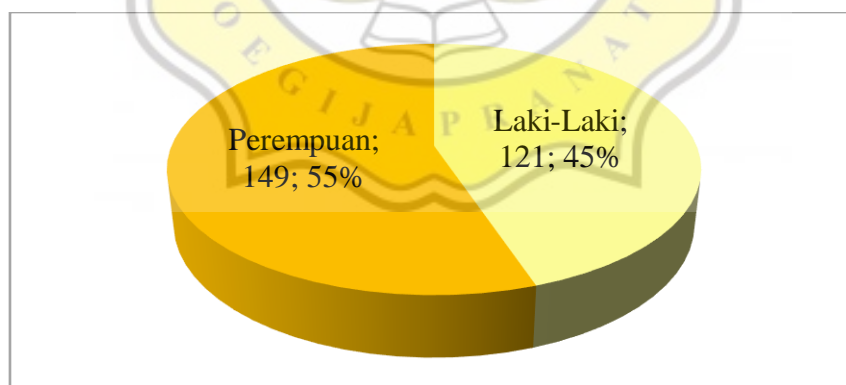
Hasil penelitian ini dibagi menjadi beberapa bagian, yaitu standar porsi *main course* di *Verve Bistro and Coffee Bar*, analisis kesesuaian porsi *main course* di *Verve Bistro and Coffee Bar*, deskripsi responden, hasil analisis data kuesioner kesesuaian konsumen yang dilakukan kepada 270 panelis.

#### 3.1 Karakteristik Responden

Karakteristik responden adalah segala sesuatu yang erat hubungannya dengan diri responden secara individu atau dengan kata lain identitas adalah keadaan, sifat, atau ciri khusus yang dapat memberikan gambaran tentang karakteristik diri pada responden. Identitas responden dalam penelitian ini meliputi jenis kelamin, umur, pekerjaan, pendapatan, menu yang dipesan, dan juga kunjungan yang dilakukan di *Verve Bistro and Coffee Bar*.

##### 3.1.1. Jenis Kelamin

Data tentang jenis kelamin konsumen *Verve Bistro and Coffee Bar* Semarang dapat dilihat pada Gambar 1, yang berisi jenis kelamin, jumlah responden, dan persentase konsumen *Verve Bistro and Coffee Bar* Semarang yang diambil sebagai sampel.

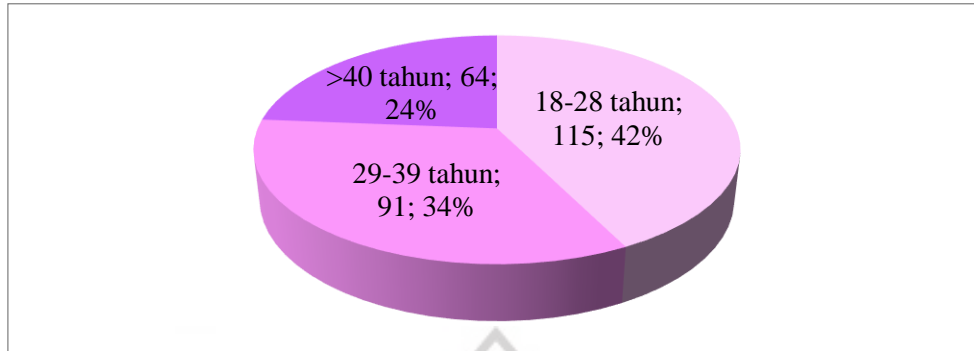


Gambar 1. Karakteristik Responden berdasarkan Jenis Kelamin

Berdasarkan Gambar di atas, dapat diketahui bahwa responden merupakan konsumen *Verve Bistro and Coffee Bar* Semarang laki-laki sebanyak 121 responden (44,8%) dan responden perempuan berjumlah 149 responden (55,2%). Jadi sebagian besar responden merupakan wanita.

### 3.1.2. Usia

Data tentang usiakonsumen *Verve Bistro and Coffee Bar* dapat dilihat pada Gambar 2, yang berisi rata-rata usia, jumlah responden, dan persentasekonsumen yang diambil sebagai sampel.

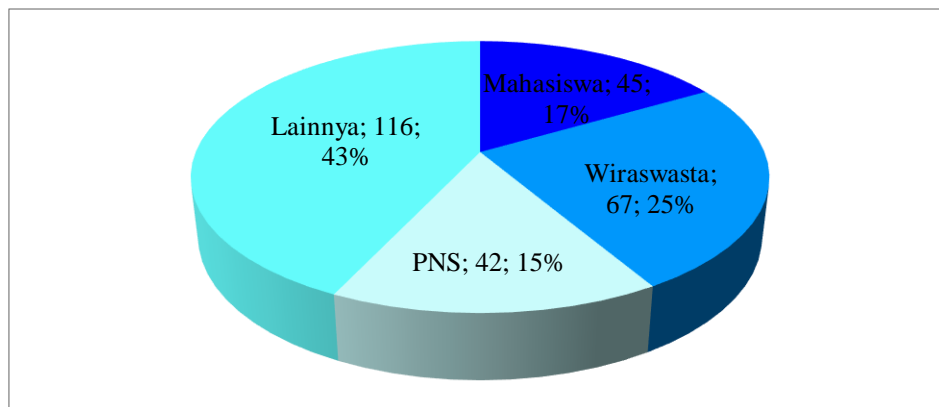


Gambar 2. Karakteristik Responden berdasarkan Usia

Berdasarkan Gambardi atas, dapat diketahui bahwa sebagian besar konsumen dengan usia 18 – 28 tahun sebanyak 115 responden (42,59%), 29 - 39 tahun berjumlah 91 responden (33,7%), dan berusia lebih dari 40 tahun sejumlah 64 responden (23,7%). umur terbanyak yang berkunjung ke *Verve Bistro and Coffee Bar* yaitu sekitar 18 - 28 tahun.

### 3.1.3. Pekerjaan

Data tentang pekerjaankonsumen *Verve Bistro and Coffee Bar Semarang* dapat dilihat pada Gambar 3, yang berisi jenis pekerjaan, jumlah responden, dan persentasekonsumen yang diambil sebagai sampel.

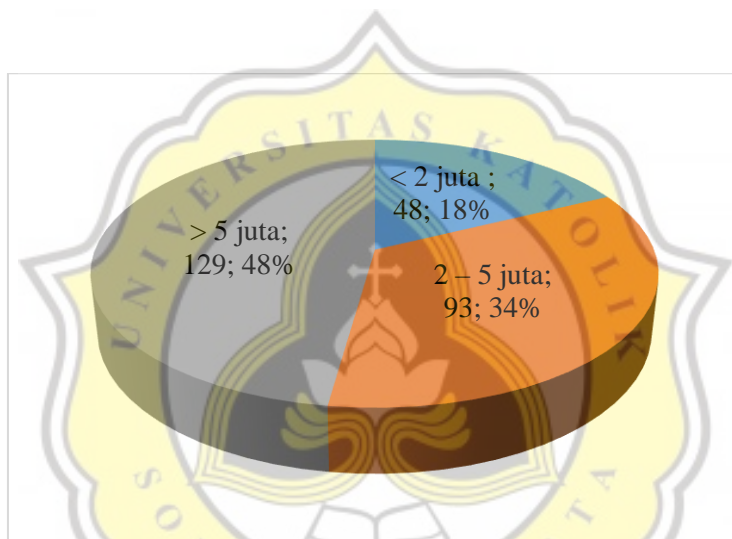


Gambar 3. Karakteristik Responden berdasarkan Pekerjaan

Berdasarkan Gambar di atas, dapat diketahui bahwa sebagian besar responden memiliki pekerjaan sebagai PNS berjumlah 42 responden (15,6%), untuk pekerjaan mahasiswa berjumlah 45 responden (16,7%), sedangkan untuk pekerjaan sebagai wiraswasta berjumlah 67 responden (24,8%), dan responden dengan pekerjaan lainnya berjumlah 116 responden (43,0%).

### 3.1.4. Pendapatan

Data tentang pendapatankonsumen *Verve Bistro and Coffee Bardapat* dilihat pada Gambar4, yang berisi rata-rata pendapatan, jumlah responden, dan persentase konsumen yang diambil sebagai sampel.

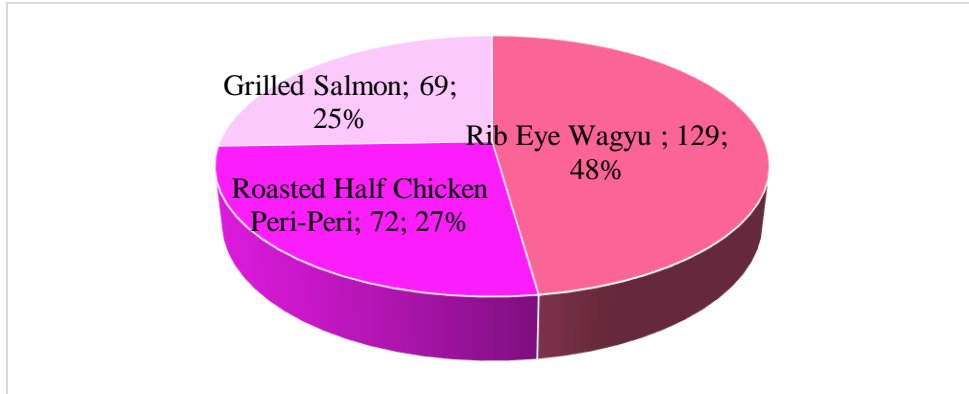


Gambar 4. Karakteristik Responden berdasarkan Pendapatan

Berdasarkan Gambar di atas, dapat diketahui bahwa jumlah konsumen yang datang di *Verve Bistro and Coffee Bar* dengan pendapatan kurang dari 2 juta sebanyak 48 responden (17,8%), konsumen dengan pendapatan diantara 2 juta sampai 5 juta berjumlah 93 responden (34,4%), dan konsumen dengan pendapatan lebih dari 5 juta sebanyak 129 responden (47,8%).

### 3.1.5. Menu yang dipesan

Data tentang menu yang dipesankonsumen *Verve Bistro and Coffee Bar* dapat dilihat pada Gambar 5, yang berisi jenis menu yang dipesan, jumlah responden, dan persentase yang diambil sebagai sampel.

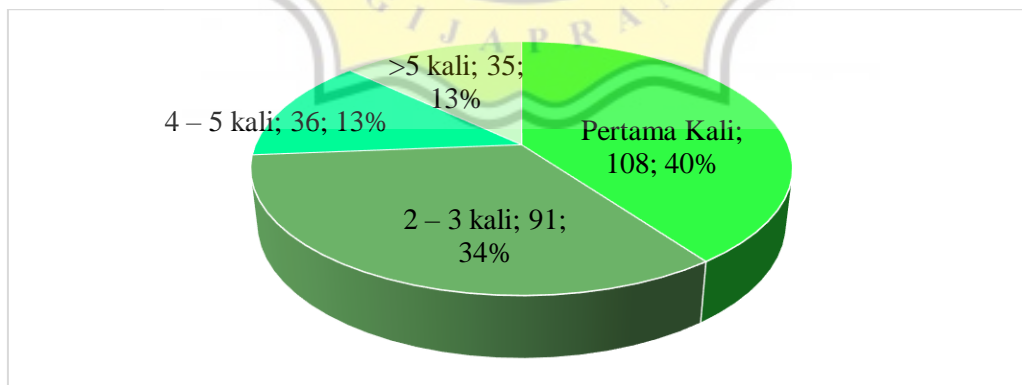


Gambar 5. Karakteristik Responden berdasarkan Menu yang dipesan

Berdasarkan Gambar di atas, dapat diketahui bahwa menu yang dipesan konsumen yang datang di *Verve Bistro and Coffee Bar* paling banyak adalah Rib Eye Wagyu sebanyak 129 responden (47,8%), untuk menu Roasted Half Chicken Peri-Peri dipesan konsumen sebanyak 72 responden (26,7%), dan untuk menu Grilled Salmon dipesan sebanyak 69 responden (25,6%).

### 3.1.6. Jumlah Kunjungan

Data tentang berapa kali jumlah kunjungan yang dilakukan konsumen *Verve Bistro and Coffee Bar* dapat dilihat pada Gambar 6, yang berisi rata-rata kunjungan, jumlah responden, dan persentase konsumen yang diambil sebagai sampel.



Gambar 6. Karakteristik Responden berdasarkan Jumlah Kunjungan

Berdasarkan Gambar di atas, dapat diketahui bahwa jumlah konsumen yang datang di *Verve Bistro and Coffee Bar* dengan kunjungan pertama kali sebanyak 108 responden (40,0%), sedangkan konsumen yang sudah berkunjung 2-3 kali sebanyak 91 responden

(33,7%), untuk konsumen yang sudah berkunjung sebanyak 4 – 5 kali berjumlah 36 responden (13,3%), dan untuk konsumen yang sudah berkunjung lebih dari 5 kali berjumlah 35 responden (13,0%).

### 3.2 Standar Porsi *Main Course Verve Bistro and Coffee Bar*

Standar porsi makanan *main course* yang disajikan di *Verve Bistro and Coffee Bar* Semarang adalah rincian dan jumlah takaran bahan makanan yang disajikan kepada konsumen dalam jumlah bersih setiap porsi hidangan. setiap bahan makanan diukur menggunakan sendok takar, atau timbangan analitik khusus makanan supaya sesuai dengan standar porsi yang ditetapkan. Standar porsi makanan *main course* dibagi menjadi 3 hidangan utama yaitu *Rib Eye Wagyu*, *Roasted Half Chicken Peri-Peri*, dan *Grilled Salmon* yang disajikan dalam Tabel dibawah ini.

#### 3.2.1. Standar Porsi *Main course Rib Eye Wagyu*

Standar porsi *ingredients* menu *main course Rib Eye Wagyu* dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Standar porsi *ingredients* pada menu *main course Rib Eye Wagyu*

No.	Nama Bahan Makanan	Qty (gram)
1	Daging <i>Rib Eye</i>	150
2	Tomat cherry	8
3	<i>Truffle Mushroom</i>	5
4	<i>Baby Putren</i>	10
5	Kembang Kol	10
6	<i>Butter Compound</i>	5
7	Bawang Merah Kupas	3
8	Jamur Champignon	5
9	Wortel	40
10	Bawang Putih Kupas	3
11	<i>Baby Buncis</i>	10
12	<i>Choice of Sauce</i>	20
12	<i>Choice of Sidedish</i>	50



Gambar 7. Standar Penyajian *Rib Eye Wagyu*

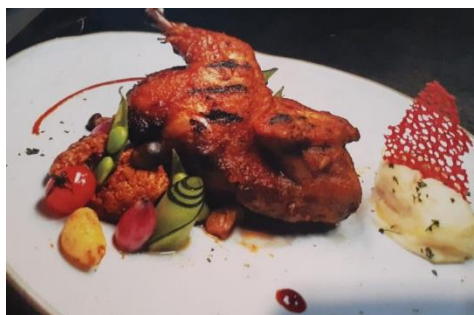
Berdasarkan Tabel diatas, setiap porsi menu *Rib Eye Wagyu* disajikan dengan bahan mentah daging sebesar 150 gram, untuk *mix vegetables* yang terdiri dari *baby buncis*, *baby putren*, dan wortel disajikan dalam satu porsi makanan dengan jumlah 60 gram, untuk *sidedish* dan *sauce* disajikan masing-masing sebanyak 50 gram dan 20 gram. untuk pelengkap lainnya (*garnish*) yang terdiri dari *truffle mushroom*, *butter compound*, *garlic confit*, jamur, tomat cherry, dan kembang kol disajikan sebanyak 29 gram, kemudian semua bahan dimasak dan disajikan sesuai dengan standar penyajian *Rib Eye Wagyu* (lihat Gambar 7).

### 3.2.2. Standar Porsi *Main course Roasted Half Chicken Peri-Peri*

Standar bahan makanan yang digunakan dalam menu *main course Roasted Half Chicken Peri-Peri* dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Standar Porsi *ingredients* menu *main course Roasted Half Chicken Peri-Peri*

No.	Nama Bahan Makanan	Qty (gram)
1	<i>Chicken Peri-Peri</i>	250
2	Tomat cherry	8
3	<i>Peri-Peri Sauce</i>	50
4	<i>Baby Putren</i>	10
5	Kembang Kol	10
6	Bawang Merah Kupas	3
7	Jamur Champignon	5
8	Wortel	40
9	Bawang Putih Kupas	3
10	<i>Baby Buncis</i>	10
11	<i>Choice of Sauce</i>	20
12	<i>Choice of Sidedish</i>	50



Gambar 8. Standar Penyajian *Roasted Half Chicken Peri-Peri*

Berdasarkan Tabel diatas, setiap porsi menu *Roasted Half Chicken Peri-Peri* disajikan dengan bahan mentah daging sebesar 250 gram, untuk *mix vegetables* yang terdiri dari *baby buncis*, *baby putren*, wortel, kembang kol disajikan dalam satu porsi makanan dengan jumlah 60 gram, untuk *sidedish* dan *sauce* disajikan masing-masing sebanyak 50 gram dan 20 gram. Untuk pelengkap lainnya (*garnish*) yang terdiri dari *garlic confit*, jamur, tomat cherry, kembang kol disajikan sebanyak 29 gram. Menu ini merupakan menu khas yaitu daging ayam dibakar dengan diberi bumbu peri-peri sebanyak 50 gram diseluruh bagian ayam disajikan diatas *white plates* (lihat Gambar 8).

### 3.2.3. Standar Porsi *Main course Grilled Salmon*

Standar porsi *ingredients* menu *main course Grilled Salmon* dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Standar Porsi *ingredients* menu *main course Grilled Salmon*

No.	Nama Bahan Makanan	Qty (gram)
1	<i>Fresh Salmon</i>	100
2	Tomat cherry	8
3	<i>Baby Putren</i>	10
4	Kembang Kol	10
5	Bawang Merah Kupas	3
6	Jamur Champignon	5
7	Wortel	40
8	Bawang Putih Kupas	3
9	<i>Baby Buncis</i>	10
10	<i>Choice of Sauce</i>	20
11	<i>Choice of Sidedish</i>	50



Gambar 9. Standar Penyajian *Grilled Salmon*

Berdasarkan Tabel diatas, setiap porsi menu *Grilled Salmon* disajikan dengan bahan mentah daging sebesar 100 gram, untuk *mix vegetables* yang terdiri dari *baby buncis*, *baby putren*, wortel, kembang kol disajikan dalam satu porsi makanan dengan jumlah

60 gram, untuk *sidedish* dan *sauce* disajikan masing-masing sebanyak 50 gram dan 20 gram. untuk pelengkap lainnya (*garnish*) yang terdiri dari *garlic confit*, jamur, tomat cherry, kembang kol disajikan sebanyak 29 gram, kemudian semua bahan dimasak dan disajikan sesuai dengan standar penyajian *Grilled Salmon* (lihat Gambar 9).

### 3.3 Hasil Penimbangan Besar Porsi

Hasil penimbangan besar porsi makanan dilakukan pada setiap bahan makanan yang ada di menu *main course Rib Eye Wagyu*, *Roasted Half Chicken Peri-Peri*, dan *Grilled Salmon*. Penimbangan dilakukan sebanyak 10 kali pengulangan dengan hasil yang berbeda-beda.

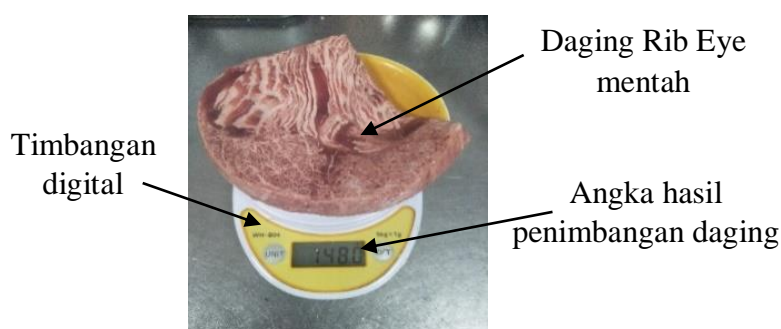
#### 3.3.1. Hasil Penimbangan Besar Porsi Menu *Main course Rib Eye Wagyu*

Hasil penimbangan besar porsi *ingredients* menu *main course Rib Eye Wagyu* dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Hasil penimbangan besar porsi *ingredients* menu *main course Rib Eye Wagyu*

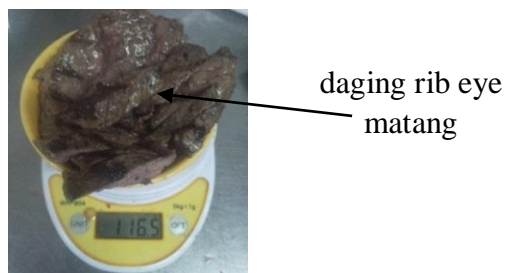
Bahan Makanan	Hasil Penimbangan (gram)
Rib Eye (belum diolah)	148,4 ± 3,03
Rib Eye (sesudah diolah)	109,9 ± 7,12
<i>Mix Vegetables</i>	56,0 ± 6,00
<i>Garnish</i>	26,9 ± 3,40
<i>Butter Compound</i>	3,6 ± 1,35
<i>Truffle Mushroom</i>	4,3 ± 1,16
<i>Choice of Sauce</i>	21,9 ± 2,08
<i>Choice of Sidedish</i>	49,7 ± 2,90

Keterangan : data menggunakan rata-rata ± standar deviasi



Gambar 10. Salah Satu Hasil Penimbangan Daging Mentah *Rib Eye Wagyu*





Gambar 11. Salah Satu Hasil Penimbangan Daging Matang *Rib Eye Wagyu*

Berdasarkan Tabel diatas, dilakukan pengulangan penimbangan sebanyak 10 kali dengan hasil yang berbeda-beda kemudian dilakukan perhitungan rata-rata. Hasil penimbangan *Rib Eye Wagyu* sebelum diolah dengan *Rib Eye Wagyu* yang sudah diolah memiliki penyusutan daging sebesar 25,9% dari rata-rata 148,4 gram menjadi 109,9 gram. Berdasarkan Gambar 10, dapat dilihat hasil penimbangan daging *rib eye* mentah yang semula 148 gram mengalami penyusutan 21,2 % menjadi 116,5 gram (lihat Gambar 11).

### 3.3.2. Hasil Penimbangan Besar Porsi Menu *Main course Roasted Half Chicken Peri-Peri*

Hasil penimbangan besar porsi *ingredients* menu *main course Roasted Half Chicken Peri-Peri* dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Hasil penimbangan besar porsi *ingredients* menu *main course Roasted Half Chicken Peri-Peri*

Bahan Makanan	Hasil Penimbangan (gram)
<i>Half Chicken</i> (belum diolah)	219,2 ± 15,67
<i>Grilled Chicken</i> (sesudah diolah)	179,7 ± 21,67
<i>Mix Vegetables</i>	56,3 ± 5,54
<i>Garnish</i>	28,5 ± 2,51
<i>Choice of Sauce</i>	23,4 ± 3,24
<i>Choice of Sidedish</i>	50,7 ± 1,95

Keterangan : data menggunakan rata-rata ± standar devisiasi



Gambar 12. Salah Satu Hasil Penimbangan *Grilled Chicken* sebelum diolah



Gambar 13. Salah Satu Hasil Penimbangan *Grilled Chicken* sesudah diolah

Berdasarkan hasil Tabel diatas, hasil rerata dihitung dari hasil penimbangan setiap bahan makanan yang dilakukan sebanyak 10 kali pengulangan. Terjadi perbedaan antara ayam yang belum diolah dengan ayam yang sudah diolah mengalami penyusutan sebesar 18,02 % yang semula 219,2 gram menjadi 179,7 gram. Dari Gambar 13, dapat dilihat hasil penimbangan daging ayam sesudah diolah sebesar 180 gram yang artinya mengalami penyusutan sebesar 18,2% dari berat daging sebelum diolah yaitu 220 gram (lihat Gambar 12).

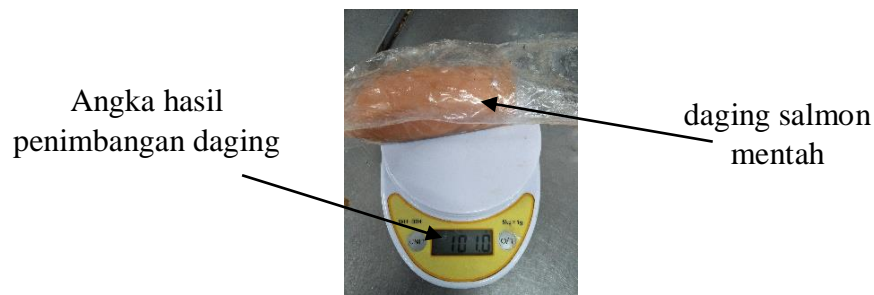
### 3.3.3. Hasil Penimbangan Besar Porsi Menu *Main course Grilled Salmon*

Hasil penimbangan besar porsi *ingredients* menu *main course Grilled Salmon* dapat dilihat pada Tabel 7.

Tabel 7. Hasil penimbangan besar porsi *ingredients* menu *main course Grilled Salmon*

Bahan Makanan	Hasil Penimbangan (gram)
<i>Fresh Salmon</i> (belum diolah)	101,4 ± 3,29
<i>Grilled Salmon</i> (sesudah diolah)	78,9 ± 5,82
<i>Mix Vegetables</i>	55,8 ± 6,19
<i>Garnish</i>	28,5 ± 3,24
<i>Choice of Sauce</i>	24,5 ± 3,68
<i>Choice of Sidedish</i>	49,8 ± 6,69

Keterangan : data menggunakan rata-rata ± standar deviasi



Gambar 14. Salah Satu Hasil Penimbangan Daging Salmon Mentah



Gambar 15. Salah Satu Hasil Penimbangan Daging Salmon Matang

Berdasarkan Tabel diatas, hasil rerata yang diperoleh didapatkan dari 10 kali pengulangan penimbangan yang berbeda disetiap sajiannya. Hasil pengulangan yang berbeda-beda menghasilkan rerata salmon yang sudah dimasak mengalami penyusutan sebesar 22,2% dari 101,4 gram menjadi 78,9 gram. Pada Gambar 15 dapat dilihat bahwa daging salmon matang mengalami penyusutan sebesar 22,7% dari hasil penimbangan daging salmon mentah (lihat Gambar 14) sebelum dilakukan *grill*.

### 3.4 Hasil Uji Validitas

Pengujian validitas dalam penelitian ini menggunakan korelasi *product moment*, dengan tingkat kepercayaan nilai  $r$  Tabel sebesar 5% ( $\alpha = 0,05$ ). Hasil perhitungan dengan menggunakan program *SPSS Statistic versi 13.0 for Windows*. dalam uji validitas ini, kriteria dikatakan valid jika nilai  $r_{hitung} > r_{Tabel}$ .  $r_{Tabel}$  dihitung menggunakan rumus  $r_{Tabel(\alpha, n-2)}$ . Pada uji validitas ini, diketahui bahwa nilai  $n = 270$  responden dan  $\alpha = 0,05$ , maka nilai  $r_{Tabel}$  yang dihasilkan yaitu  $r_{Tabel(\alpha, 270-2)} = 0,119$ . Berdasarkan hasil uji validitas pada data yang ada diperoleh, hasil yang dapat dilihat pada Tabel 8.

Tabel 8. Hasil Uji Validitas Data Tingkat Kesesuaian Konsumen

Pernyataan	$R_{hitung}$	$R_{Tabel}$	Keterangan
Pernyataan 1	0,611	0,119	Valid
Pernyataan 2	0,461	0,119	Valid
Pernyataan 3	0,517	0,119	Valid
Pernyataan 4	0,418	0,119	Valid
Pernyataan 5	0,476	0,119	Valid
Pernyataan 6	0,641	0,119	Valid
Pernyataan 7	0,588	0,119	Valid
Pernyataan 8	0,601	0,119	Valid
Pernyataan 9	0,249	0,119	Valid
Pernyataan 10	0,687	0,119	Valid

### 3.5 Hasil Uji Reliabilitas

Hasil pengujian reliabilitas data responden di *Verve Bistro and Coffee Bar* dapat dilihat pada Tabel 9.

Tabel 9. Hasil Pengujian Reliabilitas Data Responden

Variabel	$\alpha$ hitung	><	Standar $\alpha$	Keterangan
Tingkat Kesesuaian Responden	0,678	>	0,60	Reliabel

Berdasarkan Tabel diatas, dapat dilihat bahwa nilai reliabilitas yang dihasilkan adalah 0,678 ( $\alpha > 0,600$ ), yang artinya data yang ada reliabel. Suatu kuesioner dikatakan handal jika nilai *Cronbach Alpha* lebih besar dari 0,600.

### 3.6 Rata-Rata Tingkat Kesesuaian Responden

#### 3.6.1 Rata-Rata Tingkat Kesesuaian Responden Berdasarkan Jenis Kelamin

Hubungan kesesuaian responden berdasarkan jenis kelamin mengenai tingkat kepuasan responden terhadap makanan *main course* yang disajikan dilihat dari ukuran, harga, dan tingkat kepuasan dilihat pada Tabel 10.

Tabel 10. Rata-Rata Tingkat Kesesuaian Responden Berdasarkan Jenis Kelamin

Indikator	Laki-Laki	Perempuan
Besar porsi sesuai harapan	5,83 ± 3,36 <sup>a</sup>	7,21 ± 2,74 <sup>b</sup>
Tingkat kematangan daging	7,67 ± 2,29 <sup>a</sup>	8,28 ± 1,77 <sup>b</sup>
Ukuran <i>sidedish</i> dan <i>sauce</i>	6,44 ± 3,03 <sup>a</sup>	7,20 ± 2,82 <sup>b</sup>
Perlunya peningkatan porsi makanan	7,83 ± 2,11 <sup>a</sup>	6,81 ± 2,67 <sup>a</sup>
Harga sesuai dengan porsi makanan	4,62 ± 3,18 <sup>a</sup>	5,68 ± 3,09 <sup>b</sup>
Harga sesuai dengan kualitas makanan	7,19 ± 2,26 <sup>a</sup>	7,60 ± 2,01 <sup>a</sup>
Harga sesuai dengan rasa makanan	7,29 ± 2,06 <sup>a</sup>	7,69 ± 1,80 <sup>a</sup>
Variasi menu menarik dan beragam	7,24 ± 2,53 <sup>a</sup>	7,28 ± 2,52 <sup>a</sup>
Kepuasan konsumen terhadap makanan	7,65 ± 1,53 <sup>a</sup>	7,97 ± 1,25 <sup>a</sup>
Menu yang dipesan selalu ada	5,96 ± 3,15 <sup>a</sup>	5,60 ± 3,10 <sup>a</sup>

Keterangan : 1) Hasil tingkat kesesuaian (0 (tidak sesuai) – 10 (sesuai))

2) Data menunjukkan rata-rata hasil responden ± standard deviasi

3) *Superscript* huruf dalam satu baris yang diikuti huruf sama, menunjukkan tidak berbeda nyata pada  $p < 0.05$

Pada Tabel diatas, dapat dilihat bahwa pola responden menjawab setiap indikator berdasarkan jenis kelamin. berdasarkan besar porsi makanan, tingkat kematang, ukuran *sidedish* dan *sauce*, dan harga porsi makanan responden laki-laki merasa lebih tidak

puas atau tidak sesuai dengan harapan dibandingkan dengan responden perempuan. Untuk indikator yang lain dari mulai variasi menu, menu yang selalu ada, kesesuaian harga dengan kualitas dan rasa makanan tidak memiliki perbedaan yang nyata antara responden laki-laki dengan responden perempuan. Perlunya peningkatan porsi makanan dirasa sangat perlu menurut responden laki-laki dan perempuan walaupun hasil responden perempuan tidak sebesar responden laki-laki, namun tetap harus dilakukan peningkatan porsi pada makanan *main course*. Secara keseluruhan, responden laki-laki dan perempuan puas terhadap makanan *main course* yang disajikan di *Verve Bistro and Coffee Bar*.

### 3.6.2 Rata-Rata Tingkat Kesesuaian Responden berdasarkan Usia

Tingkat responden mengenai tingkat kepuasan responden terhadap makanan *main course* yang disajikan dilihat dari ukuran, harga, dan kepuasan dapat dilihat pada Tabel 11.

Tabel 11. Rata-Rata Tingkat Kesesuaian Responden Berdasarkan Usia

Indikator	18 - 28 tahun	29-39 tahun	>40 tahun
Besar porsi sesuai harapan	6,25 ± 3,21 <sup>a</sup>	6,65 ± 3,07 <sup>a</sup>	7,09 ± 3,07 <sup>a</sup>
Tingkat kematangan daging	8,00 ± 2,00 <sup>a</sup>	7,76 ± 2,32 <sup>a</sup>	8,36 ± 2,32 <sup>a</sup>
Ukuran <i>sidedish</i> dan <i>sauce</i>	6,65 ± 3,04 <sup>a</sup>	6,89 ± 2,94 <sup>a</sup>	7,17 ± 2,93 <sup>a</sup>
Perlunya peningkatan porsi makanan	7,97 ± 2,03 <sup>a</sup>	6,57 ± 2,61 <sup>a</sup>	7,02 ± 2,61 <sup>a</sup>
Harga sesuai dengan porsi makanan	4,61 ± 3,12 <sup>a</sup>	5,36 ± 3,17 <sup>ab</sup>	6,04 ± 3,17 <sup>b</sup>
Harga sesuai dengan kualitas makanan	7,41 ± 2,11 <sup>a</sup>	7,35 ± 2,04 <sup>a</sup>	7,49 ± 2,04 <sup>a</sup>
Harga sesuai dengan rasa makanan	7,27 ± 2,12 <sup>a</sup>	7,57 ± 1,91 <sup>a</sup>	7,87 ± 1,91 <sup>a</sup>
Variasi menu menarik dan beragam	7,43 ± 2,44 <sup>a</sup>	7,07 ± 2,61 <sup>a</sup>	7,23 ± 2,61 <sup>a</sup>
Kepuasan konsumen terhadap makanan	7,77 ± 1,43 <sup>a</sup>	7,79 ± 1,38 <sup>a</sup>	7,97 ± 1,38 <sup>a</sup>
Menu yang dipesan selalu ada	5,30 ± 3,13 <sup>a</sup>	5,86 ± 3,09 <sup>ab</sup>	6,47 ± 3,09 <sup>b</sup>

Keterangan : 1) Hasil tingkat kesesuaian (0 (tidak sesuai) – 10 (sesuai))

2) Data menunjukkan rata-rata hasil responden ± standard deviasi

3) *Superscript* huruf dalam satu baris yang diikuti huruf sama, menunjukkan tidak berbeda nyata pada  $p < 0.05$

Pada Tabel diatas, dapat dilihat bahwa pola responden terhadap indikator yang disajikan berdasarkan usia responden memiliki beberapa perbedaan. Berdasarkan besar porsi yang

disajikan kepada responden tidak memiliki perbedaan antara responden dari umur 18 tahun hingga >40 tahun, hanya saja pada umur 18-28 tahun lebih merasa besar porsi yang disajikan tidak sesuai. Untuk tingkat kematangan daging, ukuran *sidedish* dan *sauce*, kesesuaian harga dengan kualitas dan rasa makanan tidak memiliki perbedaan yang nyata antara responden dengan usia 18 tahun sampai >40 tahun. Seluruh responden menyatakan setuju dengan perlu adanya peningkatan porsi makanan karena hasil yang diperoleh tidak berbeda nyata hanya saja untuk responden umur 29-39 tahun merasa tidak terlalu perlu peningkatan porsi makanan.

### 3.6.3 Rata-Rata Tingkat Kesesuaian Responden berdasarkan Pekerjaan

Tingkat kesesuaian pekerjaan responden mengenai tingkat kepuasan responden terhadap makanan *main course* yang disajikan dapat dilihat pada Tabel 12.

Tabel 12. Rata-Rata Tingkat Kesesuaian Responden Berdasarkan Pekerjaan

Indikator	Mahasiswa	Wiraswasta	PNS	Lainnya
Besar porsi sesuai harapan	5,73 ± 3,33 <sup>a</sup>	6,52 ± 3,08 <sup>abc</sup>	8,38 ± 3,00 <sup>bd</sup>	6,75 ± 3,04 <sup>cd</sup>
Tingkat kematangan daging	7,58 ± 2,21 <sup>a</sup>	7,59 ± 2,45 <sup>abc</sup>	7,08 ± 1,62 <sup>bd</sup>	8,27 ± 1,79 <sup>cd</sup>
Ukuran <i>sidedish</i> dan <i>sauce</i>	6,36 ± 3,10 <sup>a</sup>	6,30 ± 3,17 <sup>ab</sup>	6,21 ± 2,87 <sup>ac</sup>	7,29 ± 2,69 <sup>c</sup>
Perlunya peningkatan porsi makanan	8,35 ± 1,58 <sup>a</sup>	7,71 ± 2,29 <sup>a</sup>	8,1 ± 2,71 <sup>a</sup>	7,14 ± 2,52 <sup>a</sup>
Harga sesuai dengan porsi makanan	4,18 ± 3,15 <sup>a</sup>	4,90 ± 3,03 <sup>abc</sup>	6,94 ± 3,03 <sup>bd</sup>	5,51 ± 3,23 <sup>cd</sup>
Harga sesuai dengan kualitas makanan	6,90 ± 2,46 <sup>a</sup>	7,29 ± 2,27 <sup>ac</sup>	7,87 ± 2,40 <sup>ad</sup>	7,85 ± 1,72 <sup>c</sup>
Harga sesuai dengan rasa makanan	6,88 ± 2,24 <sup>a</sup>	7,39 ± 2,09 <sup>abc</sup>	5,78 ± 1,35 <sup>b</sup>	7,69 ± 1,84 <sup>c</sup>
Variasi menu menarik dan beragam	7,57 ± 2,29 <sup>a</sup>	7,31 ± 2,59 <sup>a</sup>	6,02 ± 2,99 <sup>ad</sup>	7,50 ± 2,3 <sup>ad</sup>
Kepuasan konsumen terhadap makanan	7,81 ± 1,28 <sup>a</sup>	7,54 ± 1,65 <sup>a</sup>	8,06 ± 1,03 <sup>a</sup>	7,90 ± 1,36 <sup>a</sup>
Menu yang dipesan selalu ada	6,15 ± 3,10 <sup>a</sup>	5,62 ± 3,18 <sup>a</sup>	5,91 ± 3,18 <sup>a</sup>	5,60 ± 3,09 <sup>a</sup>

Keterangan : 1) Hasil tingkat kesesuaian (0 (tidak sesuai) – 10 (sesuai))

2) Data menunjukkan rata-rata hasil responden ± standard deviasi

3) *Superscript* huruf dalam satu baris yang diikuti huruf sama, menunjukkan tidak berbeda nyata pada  $p < 0.05$

Pada Tabel diatas, dapat dilihat bahwa hubungan antara pola responden berdasarkan pekerjaan dilihat dari besar porsi, harga porsi, peningkatan porsi, dan kepuasan responden. Berdasarkan besar porsi dan tingkat kematangan daging yang dihasilkan, golongan Mahasiswa dan Wiraswasta tidak memiliki perbedaan nyata. Responden merasa besar porsi dan tingkat kematangan daging yang dihasilkan sesuai tetapi untuk golongan PNS dan Wiraswasta memiliki perbedaan yang nyata, PNS merasa porsi dan tingkat kematangan daging yang dihasilkan sangat sesuai dengan harapan responden. Untuk ukuran *sidedish* dan *sauce* yang disajikan kepada responden golongan Wiraswasta memiliki perbedaan yang nyata dengan Mahasiswa, PNS, dan Lainnya, golongan wiraswasta merasa ukuran yang disajikan lebih tidak sesuai dengan harapannya. Kesesuaian harga porsi yang dihasilkan, golongan Mahasiswa memiliki perbedaan yang tidak nyata dengan golongan Wiraswasta tetapi berbeda nyata dengan golongan PNS dan Lainnya, golongan Mahasiswa merasa harga makanan tidak sesuai dengan porsi makanan yang disajikan. Begitupula dengan golongan PNS dengan Wiraswasta dan Lainnya memiliki perbedaan yang tidak nyata, tetapi PNS memiliki perbedaan nyata dengan golongan Mahasiswa. Golongan PNS merasa harga makanan sesuai dengan porsi makanan yang disajikan. Untuk kesesuaian harga dengan kualitas makanan yang disajikan, golongan Mahasiswa, Wiraswasta, dan PNS tidak memiliki perbedaan yang nyata, Wiraswasta dan Lainnya juga tidak memiliki perbedaan nyata. Hanya saja, golongan PNS memiliki perbedaan yang nyata dengan Mahasiswa, golongan PNS merasa harga makanan yang disajikan sesuai dengan kualitas makanan yang disajikan. Secara keseluruhan, seluruh responden dari golongan pekerjaan apapun merasa puas terhadap makanan yang disajikan, hanya saja perlu adanya peningkatan porsi untuk makanan yang disajikan terutama untuk golongan Mahasiswa.

#### **3.6.4 Rata-Rata Tingkat Kesesuaian Responden berdasarkan Pendapatan**

Rata-rata tingkat kesesuaian responden terhadap makanan *main course* yang disajikan di *Verve Bistro and Coffee Bar* yang dilihat dari besar porsi, harga makanan, peningkatan porsi, dan kepuasan secara keseluruhan berdasarkan pendapatan dapat dilihat pada Tabel 13.

Tabel 13. Rata-Rata Tingkat Kesesuaian Responden berdasarkan Pendapatan

Indikator	<2 juta	2-5 juta	>5 juta
Besar porsi sesuai harapan	6,06 ± 3,33 <sup>a</sup>	6,40 ± 3,07 <sup>a</sup>	6,91 ± 2,98 <sup>a</sup>
Tingkat kematangan daging	7,14 ± 2,72 <sup>a</sup>	8,09 ± 2,32 <sup>b</sup>	8,26 ± 1,75 <sup>b</sup>
Ukuran <i>sidedish</i> dan <i>sauce</i>	6,23 ± 3,17 <sup>a</sup>	6,66 ± 2,94 <sup>ab</sup>	7,23 ± 2,65 <sup>b</sup>
Perlunya peningkatan porsi makanan	8,39 ± 1,54 <sup>a</sup>	6,96 ± 2,61 <sup>a</sup>	7,08 ± 2,58 <sup>a</sup>
Harga sesuai dengan porsi makanan	4,16 ± 3,17 <sup>a</sup>	4,96 ± 3,17 <sup>a</sup>	5,76 ± 3,08 <sup>b</sup>
Harga sesuai dengan kualitas makanan	6,82 ± 2,64 <sup>a</sup>	7,59 ± 2,04 <sup>a</sup>	7,50 ± 2,01 <sup>a</sup>
Harga sesuai dengan rasa makanan	7,04 ± 2,25 <sup>a</sup>	7,30 ± 1,91 <sup>ab</sup>	7,84 ± 1,46 <sup>b</sup>
Variasi menu menarik dan beragam	7,84 ± 2,11 <sup>a</sup>	7,38 ± 2,61 <sup>a</sup>	6,97 ± 2,61 <sup>a</sup>
Kepuasan konsumen terhadap makanan	7,62 ± 1,38 <sup>a</sup>	7,60 ± 1,38 <sup>a</sup>	8,06 ± 1,08 <sup>a</sup>
Menu yang dipesan selalu ada	6,56 ± 2,98 <sup>a</sup>	5,48 ± 3,09 <sup>a</sup>	5,67 ± 3,19 <sup>a</sup>

Keterangan : 1) Hasil tingkat kesesuaian (0 (tidak sesuai) – 10 (sesuai))

2) Data menunjukkan rata-rata hasil responden ± standard deviasi

3) *Superscript* huruf dalam satu baris yang diikuti huruf sama, menunjukkan tidak berbeda nyata pada  $p < 0,05$

Berdasarkan Tabel diatas, diketahui bahwa pola responden dilihat dari indikator berdasarkan tingkat pendapatan. Pada besar porsi, reponden dengan tingkat pendapatan dari <2juta hingga >5juta memiliki hasil yang tidak berbeda nyata yaitu merasa tidak terlalu puas dengan besar porsi yang dihasilkan pada makanan *main course*. Tingkat kematangan daging yang dihasilkan memiliki perbedaan antara golongan responden dengan pendapatan <2 juta merasa kurang sesuai dengan permintaan responden. Untuk kesesuaian harga dengan porsi dan rasa makanan yang disajikan responden dengan pendapatan <2juta dan 2-5 juta merasa tidak sesuai antara harga makanan dengan porsi makanan, tetapi berbeda dengan responden yang memiliki pendapatan >5 juta merasa bahwa harga makanan sesuai dengan porsi dan rasa makanan walaupun hasil rata-rata tergolong kecil. Secara keseluruhan, responden dengan pendapatan >5juta merasa lebih puas terhadap makanan yang disajikan, tetapi antar responden tidak memiliki perbedaan nyata yang artinya seluruh responden merasa puas terhadap makanan *main course* yang disajikan.



### 3.6.5 Rata-Rata Tingkat Kesesuaian Responden Berdasarkan Menu yang Dipesan

Hubungan menu yang dipesan terhadap tingkat kepuasan responden mengenai makanan *main course* yang disajikan dapat dilihat pada Tabel 14.

Tabel 14. Rata-Rata Tingkat Kesesuaian Responden Berdasarkan Menu yang dipesan

Indikator	Rib Eye Wagyu	Chicken Peri-Peri	Grilled Salmon
Besar porsi sesuai harapan	6,64 ± 3,13 <sup>a</sup>	7,07 ± 2,84 <sup>a</sup>	5,97 ± 3,28 <sup>a</sup>
Tingkat kematangan daging	8,20 ± 1,77 <sup>a</sup>	7,89 ± 2,09 <sup>a</sup>	7,74 ± 2,43 <sup>a</sup>
Ukuran <i>sidedish</i> dan <i>sauce</i>	6,87 ± 2,99 <sup>a</sup>	7,11 ± 2,72 <sup>a</sup>	6,56 ± 3,06 <sup>a</sup>
Perlunya peningkatan porsi makanan	7,68 ± 2,18 <sup>b</sup>	6,83 ± 2,69 <sup>a</sup>	6,97 ± 2,68 <sup>ab</sup>
Harga sesuai dengan porsi makanan	5,34 ± 3,26 <sup>a</sup>	5,30 ± 3,02 <sup>a</sup>	4,84 ± 3,17 <sup>a</sup>
Harga sesuai dengan kualitas makanan	7,46 ± 2,14 <sup>a</sup>	7,31 ± 2,23 <sup>a</sup>	7,42 ± 2,04 <sup>a</sup>
Harga sesuai dengan rasa makanan	7,61 ± 1,98 <sup>a</sup>	7,55 ± 1,79 <sup>a</sup>	7,28 ± 2,00 <sup>a</sup>
Variasi menu menarik dan beragam	7,20 ± 2,53 <sup>a</sup>	7,09 ± 2,69 <sup>a</sup>	7,56 ± 2,30 <sup>a</sup>
Kepuasan konsumen terhadap makanan	7,85 ± 1,37 <sup>a</sup>	7,82 ± 1,34 <sup>a</sup>	7,78 ± 1,49 <sup>a</sup>
Menu yang dipesan selalu ada	5,66 ± 3,16 <sup>a</sup>	6,13 ± 3,05 <sup>a</sup>	5,57 ± 3,14 <sup>a</sup>

Keterangan : 1) Hasil tingkat kesesuaian (0 (tidak sesuai) – 10 (sesuai))

2) Data menunjukkan rata-rata hasil responden ± standard deviasi

3) *Superscript* huruf dalam satu baris yang diikuti huruf sama, menunjukkan tidak berbeda nyata pada  $p < 0.05$

Pada Tabel diatas, dapat dilihat bahwa pola responden dilihat dari hubungan antara menu yang dipesan responden dengan tingkat kepuasan responden. Berdasarkan besar porsi, tingkat kematangan daging, ukuran *sidedish* dan *sauce* memiliki perbedaan yang tidak nyata, yang artinya responden yang memesan menu *Rib Eye Wagyu*, *Roasted Half Chicken Peri-Peri*, dan *Grilled Salmon* merasa sesuai dengan besar porsi yang dihasilkan, tetapi untuk menu *Grilled Salmon* responden lebih merasa porsi lebih kecil dibandingkan menu-menu yang lain. Untuk kesesuaian harga dengan porsi makanan setiap responden tidak memiliki perbedaan yang nyata, sebagian besar responden merasa harga makanan tidak sesuai dengan porsi yang disajikan, terutama pada menu *Grilled Salmon* yang memiliki hasil rata-rata paling kecil diantara menu yang lainnya. Hal ini berbanding lurus dengan porsi yang kecil dengan harga yang tidak sesuai dengan

porsi. Untuk peningkatan porsi, menu *Rib Eye Wagyu* lebih dibutuhkan peningkatan porsi dibandingkan dengan menu *main course* yang lainnya karena hasil rerata yang diperoleh tergolong tinggi yaitu 7,61. Namun, dapat dilihat pada indikator kepuasan para responden masih merasa puas dengan makanan *main course* yang disajikan di *Verve Bistro and Coffee Bar* ini.

### 3.6.6 Rata-Rata Tingkat Kesesuaian Responden berdasarkan Jumlah Kunjungan

Hubungan antara jumlah kunjungan responden di restoran terhadap tingkat kepuasan makanan yang disajikan dapat dilihat pada Tabel 15.

Tabel 15. Rata-Rata Tingkat Kesesuaian Responden Berdasarkan Jumlah Kunjungan

Indikator	Pertama	2-3 kali	4-5 kali	>5 kali
Besar porsi sesuai harapan	6,58 ± 3,15 <sup>a</sup>	6,50 ± 3,05 <sup>a</sup>	5,95 ± 3,32 <sup>ab</sup>	8,05 ± 2,78 <sup>a</sup>
Tingkat kematangan daging	8,09 ± 1,96 <sup>a</sup>	7,93 ± 2,05 <sup>a</sup>	7,57 ± 2,51 <sup>a</sup>	7,44 ± 1,70 <sup>a</sup>
Ukuran <i>sidedish</i> dan <i>sauce</i>	6,56 ± 3,11 <sup>a</sup>	7,02 ± 2,84 <sup>a</sup>	7,58 ± 2,32 <sup>a</sup>	7,28 ± 3,14 <sup>a</sup>
Perlunya peningkatan porsi makanan	8,06 ± 2,00 <sup>a</sup>	6,55 ± 2,61 <sup>a</sup>	6,56 ± 2,86 <sup>a</sup>	8,35 ± 2,37 <sup>a</sup>
Harga sesuai dengan porsi makanan	5,06 ± 3,15 <sup>a</sup>	4,96 ± 3,11 <sup>a</sup>	5,45 ± 3,21 <sup>a</sup>	6,01 ± 3,34 <sup>a</sup>
Harga sesuai dengan kualitas makanan	7,38 ± 2,13 <sup>a</sup>	7,23 ± 2,19 <sup>a</sup>	7,41 ± 2,26 <sup>a</sup>	6,16 ± 1,84 <sup>a</sup>
Harga sesuai dengan rasa makanan	7,44 ± 1,89 <sup>a</sup>	7,52 ± 1,94 <sup>a</sup>	7,93 ± 1,58 <sup>a</sup>	6,60 ± 2,34 <sup>a</sup>
Variasi menu menarik dan beragam	7,82 ± 2,15 <sup>b</sup>	7,28 ± 2,28 <sup>a</sup>	6,61 ± 2,89 <sup>a</sup>	7,96 ± 3,24 <sup>a</sup>
Kepuasan konsumen terhadap makanan	7,76 ± 1,37 <sup>a</sup>	7,66 ± 1,42 <sup>ab</sup>	8,20 ± 0,82 <sup>a</sup>	7,48 ± 1,76 <sup>a</sup>
Menu yang dipesan selalu ada	5,44 ± 3,18 <sup>a</sup>	5,91 ± 2,93 <sup>a</sup>	6,13 ± 3,16 <sup>a</sup>	6,00 ± 3,42 <sup>a</sup>

Keterangan : 1) Hasil tingkat kesesuaian (0 (tidak sesuai) – 10 (sesuai))

2) Data menunjukkan rata-rata hasil responden ± standard deviasi

3) *Superscript* huruf dalam satu baris yang diikuti huruf sama, menunjukkan tidak berbeda nyata pada  $p < 0.05$

Berdasarkan Tabel diatas, dapat dilihat bahwa frekuensi jumlah kunjungan responden mempengaruhi pola responden. Pada responden yang sudah melakukan kunjungan 4-5

kali merasa ada penurunan besar porsi pada makanan yang disajikan, tetapi responden yang sudah >5 kali datang merasa besar porsi yang disajikan masih tetap sama tidak ada perubahan. Untuk tingkat kematangan daging, ukuran *sidedish* dan *sauce*, dan ketersediaan menu tidak memiliki perbedaan yang nyata antara responden yang pertama kali datang hingga yang lebih dari 5 kali berkunjung. Kesesuaian harga porsi makanan dengan besar porsi yang disajikan tidak memiliki perbedaan nyata, hal ini menyebabkan responden merasa harga yang disajikan tidak sesuai dengan porsi yang disajikan, tetapi harga yang disajikan sesuai dengan kualitas dan rasa pada makanan yang dipesan. Secara keseluruhan, responden merasa puas terhadap makanan yang disajikan, hanya saja responden yang berkunjung 2-3 kali memiliki beda nyata dengan responden yang baru pertama kali berkunjung, responden dengan kunjungan 2-3 kali merasa kurang puas dibandingkan dengan responden yang pertama kali berkunjung.

### 3.7. Analisis Data

#### 3.7.1 Analisis Kesesuaian Besar Porsi dengan Standar Porsi

##### 3.7.1.1 Analisis Kesesuaian Besar Porsi dengan Standar Porsi Menu *Rib Eye Wagyu*

Hasil analisis kesesuaian besar porsi dengan standar porsi menu *Rib Eye Wagyu* di *Verve Bistro and Coffee Bar* dapat dilihat pada Tabel 16.

Tabel 16. Hasil Analisis Kesesuaian Besar Porsi dengan Standar Porsi *Rib Eye Wagyu*

Bahan Makanan	Standar Porsi(gram)	Besar Porsi(gram)	Sign.
<i>Rib Eye</i> (belum diolah)	150 <sup>a</sup>	148,4 ± 3,03 <sup>a</sup>	0,129
<i>Rib Eye</i> (sesudah diolah)	110 <sup>a</sup>	109,9 ± 7,12 <sup>a</sup>	0,983
<i>Mix Vegetables</i>	60 <sup>a</sup>	56,0 ± 6,00 <sup>a</sup>	0,064
<i>Garnish</i>	29 <sup>a</sup>	26,9 ± 3,4 <sup>a</sup>	0,081
<i>Butter Compound</i>	5 <sup>b</sup>	3,6 ± 1,35 <sup>a</sup>	0,010
<i>Truffle Mushroom</i>	5 <sup>a</sup>	4,3 ± 1,16 <sup>a</sup>	0,089
<i>Choice of Sauce</i>	20 <sup>a</sup>	21,9 ± 2,08 <sup>b</sup>	0,018
<i>Choice of Sidedish</i>	50 <sup>a</sup>	49,7 ± 2,9 <sup>a</sup>	0,748

Keterangan : 1) Data menunjukkan rata-rata ± standard deviasi

2) *Superscript* huruf dalam satu baris yang diikuti huruf sama, menunjukkan tidak berbeda nyata pada  $p < 0.05$



Gambar 16. Penampilan *Rib Eye Wagyu*

Berdasarkan Tabel diatas, dapat dilihat bahwa hasil signifikansi yang diperoleh paling rendah terdapat pada bahan makanan *butter compound* yaitu 0,010 maka  $H_0$  ditolak yang artinya hasil besar porsi yang dihasilkan tidak sesuai dengan standar porsi yang dihasilkan. Begitupula dengan bahan makanan *garnish* yaitu 0,081 yang artinya hasil penimbangan besar porsi *garnish* tidak sesuai dengan standar porsi yang dihasilkan. untuk bahan makanan lainnya memiliki nilai signifikansi  $P > 0,05$  sehingga  $H_0$  diterima yang artinya tidak terdapat perbedaan yang nyata antara besar porsi yang dihasilkan dengan standar porsi yang ada. Setiap porsi *Rib Eye Wagyu* yang disajikan kepada konsumen di *plating* diatas *hot stone* seperti Gambar 16 dan disajikan dengan pilihan *sauce* dan juga *sidedish* yang diletakkan di *saucedish*.

### 3.7.1.2 Kesesuaian Besar Porsi dengan Standar Porsi Menu *Roasted Half Chicken Peri-Peri*

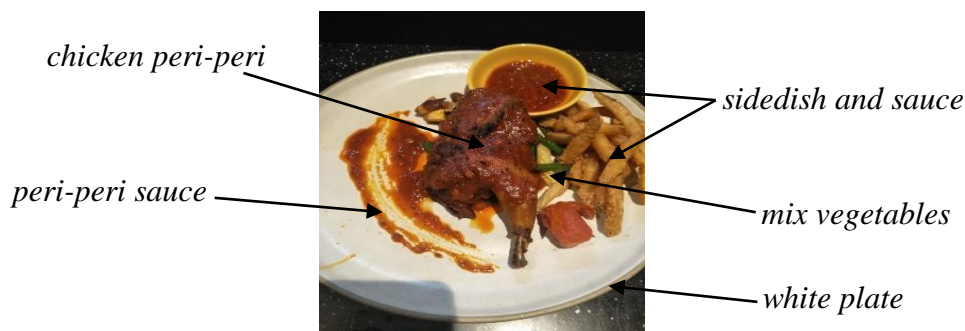
Hasil analisis kesesuaian besar porsi *Roasted Half Chicken Peri-Peri* dengan standar porsi yang ada dapat dilihat pada Tabel 17.

Tabel 17. Hasil Analisis Kesesuaian Besar Porsi dengan Standar Porsi Menu *Roasted Half Chicken Peri-Peri*

Bahan Makanan	Standar Porsi(gram)	Besar Porsi(gram)	Sign.
<i>Half Chicken</i> (belum diolah)	250 <sup>b</sup>	219,2 ± 15,67 <sup>a</sup>	0,000
<i>Grilled Chicken</i> (sesudah diolah)	179,7 <sup>a</sup>	179,7 ± 21,67 <sup>a</sup>	1,000
<i>Mix Vegetables</i>	60 <sup>a</sup>	56,3 ± 5,54 <sup>a</sup>	0,064
<i>Garnish</i>	29 <sup>a</sup>	28,5 ± 2,51 <sup>a</sup>	0,544
<i>Choice of Sauce</i>	20 <sup>a</sup>	23,4 ± 3,24 <sup>b</sup>	0,009
<i>Choice of Sidedish</i>	50 <sup>a</sup>	50,7 ± 1,95 <sup>a</sup>	0,285

Keterangan : 1) Data menunjukkan rata-rata ± standard deviasi

2) *Superscript* huruf dalam satu baris yang diikuti huruf sama, menunjukkan tidak berbeda nyata pada  $p < 0.05$



Gambar 17. Penampilan *Roasted Half Chicken Peri-Peri*

Berdasarkan Tabel diatas, dapat dilihat bahwa nilai signifikansi daging ayam yang belum diolah memiliki nilai signifikansi 0,000 yang artinya terdapat perbedaan yang nyata antara besar porsi yang dihasilkan dengan standar porsi yang ada. Untuk *choice of sauce* juga memiliki nilai signifikansi 0,009 yang artinya terdapat perbedaan yang nyata antara besar porsi yang dihasilkan dengan standar porsi yang ada. Untuk bahan makanan yang lainnya tidak memiliki perbedaan yang signifikan dan nyata karena nilai signifikansi yang dihasilkan lebih dari 0,05. Setiap porsi *Roasted Half Chicken Peri-Peri* disajikan diatas *white plated* dengan didampingi pilihan *sauce* dan *sidedish* kepada setiap konsumen (lihat Gambar 17).

### 3.7.1.3 Kesesuaian Besar Porsi dengan Standar Porsi Menu *Grilled Salmon*

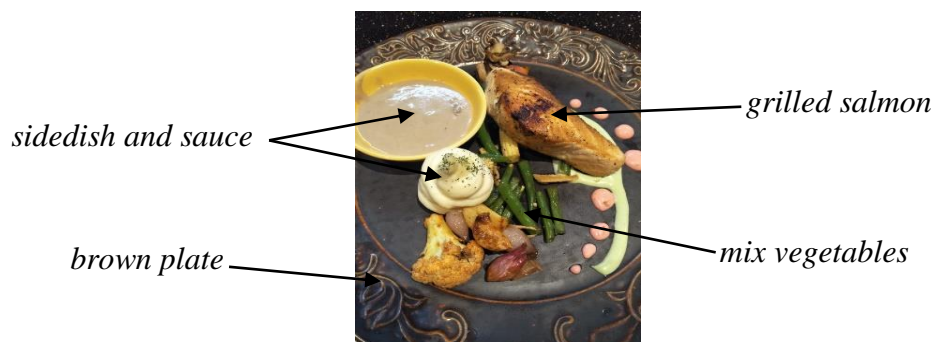
Hasil analisis kesesuaian besar porsi *Grilled Salmon* dengan standar porsi yang ada dapat dilihat pada Tabel 18.

Tabel 18. Hasil Analisis Kesesuaian Besar Porsi dengan Standar Porsi Menu *Grilled Salmon*

Bahan Makanan	Standar Porsi(gram)	Besar Porsi(gram)	Sign.
<i>Fresh Salmon</i> (belum diolah)	100 <sup>a</sup>	101,4 ± 3,29 <sup>a</sup>	0,226
<i>Grilled Salmon</i> (sesudah diolah)	78,9 <sup>a</sup>	78,9 ± 5,82 <sup>a</sup>	1,000
<i>Mix Vegetables</i>	60 <sup>a</sup>	55,8 ± 6,19 <sup>a</sup>	0,061
<i>Garnish</i>	29 <sup>a</sup>	28,5 ± 3,24 <sup>a</sup>	0,637
<i>Choice of Sauce</i>	20 <sup>a</sup>	24,5 ± 3,68 <sup>b</sup>	0,004
<i>Choice of Sidedish</i>	50 <sup>a</sup>	49,8 ± 6,69 <sup>a</sup>	0,927

Keterangan : 1) Data menunjukkan rata-rata ± standard deviasi

2) *Superscript* huruf dalam satu baris yang diikuti huruf sama, menunjukkan tidak berbeda nyata pada  $p < 0.05$



Gambar 18. Penampilan *Grilled Salmon*

Berdasarkan Tabel diatas, dapat dilihat bahwa bahan makanan yang ada pada *Grilled Salmon* memiliki hasil yang signifikan ( $P > 0,05$ ) kecuali *choice of sauce* yang artinya tidak terdapat perbedaan yang nyata antara besar porsi yang dihasilkan dengan standar porsi yang ada. Untuk besar porsi *sauce* yang dihasilkan memiliki signifikansi 0,004 yang artinya terdapat perbedaan yang nyata antara besar porsi yang dihasilkan dengan standar porsi yang ada. Satu porsi *Grilled Salmon* disajikan diatas *brown plate* yang ditata dengan *mix vegetables* dibawah daging salmon, dan juga disertai *sidedish* dan *sauce* sesuai pilihan konsumen (lihat Gambar 18).

### 3.7.2 Hubungan Ketersediaan Menu yang Ada dengan Kepuasan Konsumen

Hubungan ketersediaan menu yang ada dengan kepuasan konsumen terhadap restoran *Verve* dapat dilihat pada Tabel 19.

Tabel 19. Hubungan Ketersediaan Menu yang Ada dengan Kepuasan Konsumen

Indikator Korelasi	Nilai Korelasi	Signifikansi	><	Standar sign.
Menu yang ada- Kepuasan Konsumen	0,319	0,000	<	0,05

Berdasarkan Tabel diatas, dapat dilihat bahwa hubungan ketersediaan menu terhadap kepuasan responden dari semua menu yang ada memperoleh nilai korelasi yang positif dan signifikan yang bernilai 0,319 dan hasil signifikansi 0,000 yang artinya terdapat hubungan antaradengan ketersediaan menu yang dipesan dan kepuasan yang dihasilkan responden terhadap makanan *main course* yang disajikan berbanding lurus.

### 3.7.3 Hubungan Kesesuaian Besar Porsi dengan Tingkat Kepuasan Konsumen

Hubungan kesesuaian besar porsi dengan tingkat kepuasan konsumen berdasarkan makanan *main course* yang dipesan terhadap makanan yang disajikan di *Verve Bistro and Coffee Bar* dapat dilihat pada Tabel20.

Tabel20. Hubungan Kesesuaian Besar Porsi dengan Tingkat Kepuasan Konsumen

Indikator Korelasi	Nilai Korelasi	Signifikansi	><	Standar sign.
Besar Porsi-Kepuasan Konsumen	0,363	0,000	<	0,05

Berdasarkan Tabel diatas, dapat dilihat bahwa hubungan kesesuaian besar porsi terhadap kepuasan responden dari menu yang dipesan memperoleh nilai korelasi yang positif dan signifikan yang bernilai 0,363 dan hasil signifikansi 0,000 yang artinya terdapat hubungan antara besar porsi dengan menu yang dipesan dan kepuasan yang dihasilkan responden terhadap makanan *main course* yang disajikan berbanding lurus.

### 3.7.4 Hubungan Variabel Ukuran dan Harga Terhadap Kepuasan Konsumen

Hubungan variabel ukuran dan harga makanan yang disajikan terhadap kepuasan konsumen, dapat dilihat pada Tabel 21.

Tabel 21. Hubungan Variabel Ukuran dan Harga Terhadap Kepuasan Konsumen

Variabel	Nilai Korelasi	Signifikansi	><	Standar sign.
Ukuran-Kepuasan	0,394	0,000	<	0,05
Harga-Kepuasan	0,422	0,000	<	0,05
Ukuran-Harga	0,478	0,000	<	0,05

Berdasarkan tabel diatas, dapat dilihat bahwa variabel ukuran dan variabel harga makanan memiliki hubungan yang positif dilihat dari nilai korelasinya yaitu 0,478 dengan signifikansi 0,000. Sedangkan hubungan antara variabel ukuran dengan kepuasan konsumen memiliki nilai korelasi sebesar 0,394 dengan signifikansi 0,000 yang berarti ukuran makanan memiliki hubungan yang cukup positif dan signifikan pada tingkat kepercayaan 95%. Demikian pula dengan hubungan antara variabel harga makanan dengan kepuasan makanan memiliki nilai korelasi 0,422 dengan signifikansi 0,000 yang artinya harga makanan juga memiliki hubungan yang positif dan signifikan.