

# **LAPORAN *FINAL PROJECT***

**MINAT ORANG SURABAYA TERHADAP PRODUK  
DI RESTORAN PAPA UDIT**



**Disusun oleh:  
KENNETH WILBERT  
NIM 22110058**

**PROGRAM STUDI DIPOLMA TIGA SENI KULINER  
AKADEMI SAGES  
2025**

# **LAPORAN *FINAL PROJECT***

**MINAT ORANG SURABAYA TERHADAP PRODUK  
DI RESTORAN PAPA UDIT**



**Disusun oleh:  
KENNETH WILBERT  
NIM 22110058**

**PROGRAM STUDI DIPOLMA TIGA SENI KULINER  
AKADEMI SAGES  
2025**

## LEMBAR PENGESAHAN

Nama : Kenneth Wilbert  
NIM : 22110058  
Judul : MINAT ORANG SURABAYA TERHADAP  
PRODUK DI RESTORAN PAPA UDIT

Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku  
melalui *Ujian Final Project*, pada hari Jumat, 6 Juli 2025

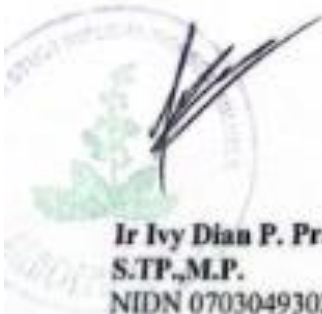
Surabaya, 6 Juli 2025

Disetujui oleh:  
Dosen Pembimbing,




**Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M**  
NIDN 0725126601

Disahkan oleh:  
Ketua Program Studi,



**Ir Ivy Dian P. Prabowo., S.TP.,M.P**  
**S.TP.,M.P.**  
NIDN 0703049302

Diuji oleh:  
Ketua Penguji



**Ir Ivy Dian P. Prabowo.,**  
NIDN 0703049302



## KATA PENGANTAR

Puji syukur bagi Tuhan Yang Maha Esa atas anugerah dan hikmah-Nya berupa kesehatan, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan makalah *Final Project* dengan judul "Minat Orang Surabaya Barat Terhadap Bisnis Kuliner Papa Udit" dengan baik. Proses penulisan laporan *Final Project* ini merupakan sebuah pengalaman serta proses pengembangan pada penemuan yang penulis laksanakan.

Dengan tersusunnya laporan *Final Project* ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Ivy Dian Puspistasari Prabowo, S.T.P, M.P selaku kaprodi diploma tiga seni kuliner Akademi Sages
2. Bapak Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M., sebagai dosen pembimbing utama yang telah memberikan bantuan serta bimbingan kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan *Final Project* ini;
3. Kedua orang tua, keluarga, teman-teman, dan pihak lain yang telah membantu dan memberi dukungan kepada penulis selama proses penulisan laporan ini.

Akhir kata penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam proses penyelesaian ini. Penulis menyadari bahwa laporan menu kreatif ini masih memiliki banyak kekurangan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran dari pembaca agar penulis dapat memperbaiki laporan menu kreatif ini. Dengan kerendahan hati, penulis memohon maaf apabila terdapat kesalahan serta kekurangan dalam cara penulisan maupun penyampaian isi.

Surabaya, 22 Juli 2025



Penulis

## ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis minat konsumen Surabaya Barat terhadap produk kuliner “Papa Udit” serta mengidentifikasi faktor-faktor yang memengaruhinya, seperti kualitas produk, harga, dan pengalaman kuliner. Pendekatan kuantitatif-deskriptif digunakan dalam penelitian ini, dengan sampel sebanyak 50 responden yang dipilih secara purposive. Data dikumpulkan melalui kuesioner dan dokumentasi, lalu dianalisis menggunakan statistik deskriptif dan analisis faktor. Hasil penelitian menunjukkan bahwa minat konsumen terhadap produk sangat tinggi, dengan mayoritas responden menunjukkan ketertarikan untuk membeli kembali dan merekomendasikan produk. Kualitas produk, terutama cita rasa dan penyajian yang menarik, dinilai positif, meskipun terdapat catatan terhadap konsistensi rasa. Harga dinilai terjangkau dan sesuai dengan kualitas yang diterima. Selain itu, pengalaman kuliner yang nyaman dan pelayanan staf yang ramah juga berperan penting dalam membentuk loyalitas konsumen. Temuan ini menunjukkan bahwa kombinasi antara kualitas, harga, dan pengalaman merupakan kunci keberhasilan dalam menarik minat konsumen di industri kuliner lokal.

**Kata kunci:** Minat Konsumen, Kualitas Produk, Harga, Pengalaman Kuliner, Papa Udit

## **ABSTRACT**

*This study aims to analyze the consumer interest of West Surabaya residents in “Papa Udit” culinary products and to identify the influencing factors, including product quality, pricing, and culinary experience. A quantitative-descriptive approach was employed, involving 50 purposively selected respondents. Data were collected through questionnaires and documentation, and analyzed using descriptive statistics and factor analysis. The results indicate a high level of consumer interest, with most respondents expressing willingness to repurchase and recommend the product. Product quality—particularly taste and attractive presentation—received positive feedback, although there were concerns regarding consistency. The price was perceived as affordable and aligned with product quality. Moreover, a pleasant culinary experience and friendly service significantly contributed to consumer loyalty. These findings suggest that a combination of quality, price, and experience is crucial in attracting consumer interest in the local culinary industry.*

**Keywords:** *Consumer Interest, Product Quality, Price, Culinary Experience, Papa Udit*

## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PENGESAHAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>PERYATAAN TIDAK PLAGIAT .....</b>	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iv</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>v</b>
<b>ABSTRACT.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>viii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>10</b>
1.1 Latar Belakang.....	10
1.2 Rumusan Masalah.....	11
1.3 Tujuan Penelitian .....	11
1.4 Manfaat Penelitian .....	11
<b>BAB II TINAJUAN PUSTAKA .....</b>	<b>13</b>
2.1 Kajian Penelitian Sejenis Terdahulu .....	14
2.2 Teori Yang Dapat Digunakan Untuk Penelitian ini .....	14
<b>BAB III RANCANGAN PENELITIAN .....</b>	<b>16</b>
3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian .....	16
3.2 Metode Penelitian .....	16
3.3 Populasi dan Sampel .....	16
3.4 Teknik Pengumpulan Data .....	16
3.5 Definisi Operasional Variable .....	17
3.6 Teknik Analisis Data.....	17
<b>BAB IV PEMBAHASAN.....</b>	<b>18</b>
4.1 Hasil Penelitian .....	18
4.2 Pembahasan.....	23
4.3 Analisis Hasil Penelitian .....	24
<b>BAB VI PENUTUP .....</b>	<b>26</b>
5.1 Kesimpulan.....	26
5.2 Saran.....	26
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>27</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>29</b>

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar 4.0</b>	Distribusi usia rseponden.....	19
<b>Gambar 4.1</b>	Distribusi jenis kelamin responden.....	19
<b>Gambar 4.2</b>	Distribusi pendidikan terakhir responden.....	20
<b>Gambar 4.3</b>	Distribusi responden yang tertarik mencoba .....	20
<b>Gambar 4.4</b>	Distribusi responden yang minat membeli kembali .....	20
<b>Gambar 4.5</b>	Distribusi rseponden yang merekomendasikan ke orang lain ....	21
<b>Gambar 4.6</b>	Distribusi tingkat kepuasan membeli dari responden .....	21
<b>Gambar 4.7</b>	Produk terhadap kualitas produk.....	21
<b>Gambar 4.8</b>	Distribusi cita rasa enak dari responden .....	22
<b>Gambar 4.9</b>	Distribusi penyajian menarik dan higienis dari responden .....	22
<b>Gambar 4.10</b>	Distribusi konsistensi rasa dan kualitas dari responden.....	22
<b>Gamabr 4.11</b>	Pricelist Harga .....	23
<b>Gambar 4.12</b>	Distribusi kesesuaian harga dan kualitas dari responden .....	23
<b>Gambar 4.13</b>	Distribusi keterjangkauan harga dari responden .....	24

## DAFTAR LAMIPRAN

<b>Lampiran 1</b>	Dokumentasi pelaksanaan penelitian.....	14
<b>Lampiran 2</b>	Kuisoner .....	15
<b>Lampiran 3</b>	Tabulasi hasil penelitian .....	16
<b>Lampiran 4</b>	Lembaran konsul dengan pembimbing .....	17