

## **ABSTRAK**

Strategi meningkatkan daya tarik menu tradisional berperan penting dalam peningkatan kepuasan terhadap konsumen secara tidak langsung. Banyak hal ataupun faktor yang dapat mempengaruhi preferensi konsumen terhadap menu tradisional yang disajikan disuatu Hotel ataupun Restoran. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi dan menganalisis strategi yang efektif dalam meningkatkan daya tarik menu tradisional di lingkungan hotel JW Marriott Surabaya tepatnya pada Restoran Pavillion. Penelitian ini menggunakan metode penelitian secara kualitatif untuk mengeksplorasi preferensi tamu terhadap menu tradisional, serta untuk mengevaluasi kepuasan tamu dalam hal menu tradisional. Metode penelitian ini mencakup kuesioner kepada tamu hotel, serta analisis komparatif terhadap menu tradisional dan non-tradisional yang ditawarkan di hotel. Hasil penelitian menunjukkan bahwa integrasi bahan lokal dalam menu tradisional secara signifikan meningkatkan nilai tambah dan daya tarik bagi tamu, sementara faktor-faktor pendukung lainnya dapat memperluas jangkauan dan menambah kepuasan tamu terkait hidangan tradisional yang disajikan. Penelitian ini memberikan kontribusi bagi praktisi industri perhotelan dalam mengembangkan strategi yang lebih berkelanjutan, serta meningkatkan pengalaman tamu melalui menu yang lebih beragam dan berbudaya. Penelitian ini juga menyediakan landasan bagi penelitian lanjutan dalam bidang pemasaran makanan dan minuman di sektor perhotelan.

**Kata kunci:** Menu tradisional, Hotel, Restoran.

## ABSTRACT

*The strategy of increasing the attractiveness of traditional menus plays an important role in increasing consumer satisfaction indirectly. Many things or factors can influence consumer preferences for traditional menus served in a hotel or restaurant. This research aims to identify and analyze effective strategies for increasing the attractiveness of traditional menus in the JW Marriott Surabaya hotel environment, specifically at the Pavillion Restaurant. This research uses qualitative research methods to explore guest preferences for traditional menus, as well as to evaluate guest satisfaction regarding traditional menus. This research method includes a questionnaire for hotel guests, as well as a comparative analysis of traditional and non-traditional menus offered at the hotel. The research results show that the integration of local ingredients in traditional menus significantly increases added value and attractiveness for guests, while other supporting factors can expand the reach and increase guest satisfaction regarding the traditional dishes served. This research contributes to hospitality industry practitioners in developing more sustainable strategies, as well as improving the guest experience through a more diverse and cultural menu. This research also provides a basis for further research in the field of food and beverage marketing in the hospitality sector.*

**Keywords:** *Traditional menu, hotel, restaurant.*