

**ANALISIS KUALITATIF MUTU BAHAN BAKU MAKANAN
BERKUALITAS DALAM MENINGKATKAN CITA RASA MASAKAN DI
RUMAH MAKAN HIDANGAN TARASO**

TUGAS AKHIR

JEVANDA PUTRANDALLY
213404516017



**PROGRAM STUDI PARIWISATA
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS NASIONAL
JAKARTA
2025**

LEMBAR PERNYATAAN

Penulis menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa segala pernyataan dalam tugas akhir yang berjudul:

ANALISIS KUALITATIF MUTU BAHAN BAKU MAKANAN BERKUALITAS DALAM MENINGKATKAN CITA RASA MASAKAN DI RUMAH MAKAN HIDANGAN TARASO

Merupakan gagasan hasil pemikiran dan/atau penelitian penulis sendiri, kecuali pada bagian yang secara jelas mencantumkan sumber kutipan. Karya ini belum pernah diajukan untuk memperoleh gelar akademik dalam program sejenis di perguruan tinggi manapun. Segala bentuk kesalahan atau kekeliruan yang mungkin terdapat di dalamnya menjadi tanggung jawab penuh penulis.

Jakarta, 19 Agustus 2025



Jevanda Putrandally

NPM: 213404516017

LEMBAR PERSETUJUAN

Judul Tugas Akhir : **ANALISIS KUALITATIF MUTU BAHAN
BAKU MAKANAN BERKUALITAS DALAM
MENINGKATKAN CITA RASA MASAKAN
DI RUMAH MAKAN HIDANGAN TARASO**

Nama Mahasiswa : **Jevanda Putrandally**

Nomor Pokok : **213404516017**

Jurusan : **Pariwisata**

Menyetujui,

Pembimbing Tugas Akhir



Ardi Mularsari, S.Pd., M.Pd

Mengetahui,

UNIVERSITAS NASIONAL

Ketua Program Studi Pariwisata



Dr. Ramang H. Demolingo, S.S., M.Par.

LEMBAR PENGESAHAN

Judul Tugas Akhir : **ANALISIS KUALITATIF MUTU BAHAN BAKU MAKANAN BERKUALITAS DALAM MENINGKATKAN CITA RASA MASAKAN DI RUMAH MAKAN HIDANGAN TARASO**

Nama Mahasiswa : **JEVANDA PUTRANDALLY**

Nomor Pokok : **213404516017**

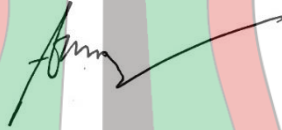
Program Studi : **PARIWISATA**

Diterima dan Disahkan oleh Panitia Ujian Tugas Akhir Fakultas Ekonomi dan

Bisnis Universitas Nasional

Menyetujui,

Pembimbing Tugas Akhir



(Ardi Mularsari, S.Pd., M.Pd)

Mengetahui,

Ketua Penguji,

Anggota/ Penguji,



(Anisa Putri Kusumaningrum,
S.S.T.Par., M.M.)

(Dr. Ramang Husin Demolingo,
S.S., M.Par.)

Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Nasional



(Prof. Dr. Edi Sugiono, S.T., S.E., M.M.)

Jakarta, 19 Agustus 2025

Tanggal Lulus: 3 September 2025

ABSTRAK

ANALISIS KUALITATIF MUTU BAHAN BAKU MAKANAN BERKUALITAS DALAM MENINGKATKAN CITA RASA MASAKAN DI RUMAH MAKAN HIDANGAN TARASO

Oleh : Jevanda Putrandally

NPM : 213404516017

Tugas Akhir di bawah bimbingan Bapak Ardi Mularsari, S.Pd., M.Pd

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui peran mutu bahan baku makanan dalam meningkatkan cita rasa masakan pada Rumah Makan Hidangan Taraso, khususnya menu Ayam Kecap Cabe Ijo. Metode yang digunakan adalah kualitatif deskriptif dengan teknik pengumpulan data melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa Rumah Makan Hidangan Taraso berhasil menjaga mutu kualitas bahan baku melalui berbagai metode pengelolaan dan pengendalian yang ketat dan terstruktur. Pertama, rumah makan ini menerapkan penggunaan teknologi penyimpanan seperti *cooler*, lemari es, dan *freezer* untuk menjaga kesegaran dan kualitas bahan baku, terutama bahan yang sudah diolah sebagian menjadi bumbu setengah jadi. Bumbu yang sudah diolah hanya disimpan maksimal dua hari untuk mempertahankan cita rasa asli, sebagai bagian dari sistem *quality control* yang disiplin. Kedua, penanganan bahan baku yang teliti serta proses *quality control* yang rutin memastikan bahwa semua bahan yang digunakan masih layak pakai dan tidak rusak, menjadikan pemeliharaan kualitas bahan baku sebagai fondasi keberhasilan usaha. Rumah makan ini juga menggabungkan pengalaman tradisional dengan inovasi dan adaptasi terhadap perubahan teknologi dan pasar, sehingga mampu mempertahankan keaslian cita rasa khas Minangkabau dan memperluas jangkauan pasar secara modern. Ketiga, proses pengolahan bahan baku menjadi masakan seperti ayam kecap cabe ijo dilakukan secara tradisional dengan waktu sekitar 45 menit, menjaga aroma, tekstur, dan rasa agar tetap otentik. Bahan yang tidak memenuhi kualitas segera diganti demi menjaga standar mutu masakan. Pendekatan yang terstandarisasi dan adaptif ini menjadikan Rumah Makan Hidangan Taraso sukses dalam menjaga konsistensi kualitas bahan baku dan cita rasa, memberikan pengalaman kuliner yang memuaskan dan berkesan bagi pelanggan, sekaligus mendukung keberlanjutan bisnis jangka panjang.

Kata Kunci: Mutu bahan baku, cita rasa, konsumen, kuliner.

ABSTRACT
QUALITATIVE ANALYSIS OF THE QUALITY OF QUALITY FOOD RAW
MATERIALS IN IMPROVING THE TASTE OF COOKING AT THE
TARASO RESTAURANT

Submitted By:

Jevanda Putrandally

213404516017

Final Project under the guidance of Ardi Mularsari, S.Pd., M.Pd

This study aims to analyze the role of food raw material quality in enhancing the taste of dishes at Rumah Makan Hidangan Taraso, particularly its signature menu Ayam Kecap Cabe Ijo. The research applied a qualitative descriptive method with data collection through observation, interviews, and documentation.

Taraso Food House successfully maintains the quality of raw materials through various strict and structured management and control methods. Firstly, the restaurant applies storage technologies such as coolers, refrigerators, and freezers to preserve the freshness and quality of raw materials, especially ingredients partially processed into semi-finished seasonings. The processed seasonings are stored for a maximum of two days to maintain the authentic taste, as part of a disciplined quality control system. Secondly, careful handling of raw materials and regular quality control processes ensure that all ingredients used are still usable and not damaged, making raw material quality maintenance a foundation for business success. The restaurant also combines traditional experience with innovation and adaptation to changes in technology and markets, allowing it to maintain the authentic Minangkabau taste while expanding its market reach in a modern way. Thirdly, the process of turning raw materials into dishes like chicken soy sauce with green chili is carried out traditionally over approximately 45 minutes, preserving the authentic aroma, texture, and taste. Substandard ingredients are immediately replaced to uphold food quality standards. This standardized and adaptive approach enables Taraso Food House to consistently maintain raw material quality and taste, offering a satisfying and memorable culinary experience for customers while supporting long-term business sustainability.

Keywords: Raw material quality, taste, consumer, culinary.

KATA PENGANTAR

Puji Syukur dan terimakasih kepada Tuhan YME atas berkat, rahmat dan karunianya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Proposal Tugas Akhir dengan judul “ANALISIS KUALITATIF MUTU BAHAN BAKU MAKANAN BERKUALITAS DALAM MENINGKATKAN CITA RASA MASAKAN DI RUMAH MAKAN HIDANGAN TARASO”. Proposal ini disusun sebagai bagian untuk menyelesaikan Program Studi Strata Satu (S1), di Program Studi Pariwisata Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Nasional. Pada penyusunan proposal tugas akhir ini, penulis bersyukur dikarenakan dapat dikelilingi rekan-rekan dan sahabat yang mendukung secara moral maupun materi dari berbagai pihak. Karena itu, penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada semua orang yang telah membantu dalam pencapaian ini, penulis sampaikan kepada:

1. Tuhan Yang Maha Esa atas segala anugerah-Nya yang senantiasa memberikan nikmat, karunia dan kesehatan sehingga penulis dapat menyelesaikan secara tepat waktu.
2. Bapak Andri Hidayat, Ibu Nelly Rustam, Ayodhia Primadarel dan Yunda Satria Putrandally selaku orang tua serta keluarga besar yang telah memberikan dukungan, motivasi dan doa sehingga penulis lebih semangat serta memiliki motivasi yang tinggi untuk menyelesaikan tugas akhir.
3. Bapak Dr. Drs. El Amry Bermawi Putera, M.A. selaku Rektor Universitas Nasional yang telah memberikan kesempatan untuk menyelesaikan studi di Universitas Nasional.
4. Bapak Prof. Dr. Edi Sugiono, S.E., M.M. selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Nasional.
5. Ibu Dr. Rahayu Lestari, S.E., M.M. selaku Wakil Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Nasional.
6. Bapak Gagih Pradini, S.Par., M.M. selaku Ketua Program Studi Pariwisata di Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Nasional.
7. Ibu Anisa Putri Kusumaningrum, S.St.Par., M.M. selaku Sekretaris Program Studi Pariwisata Universitas Nasional.

8. Bapak Ardi Mularsari, S.Pd., M.Pd. selaku dosen pembimbing yang sudah meluangkan waktunya untuk memberikan bimbingan, arahan, dan motivasi, serta memberikan nasihat yang berharga.
9. Segenap Dosen Program Studi Pariwisata Universitas Nasional yang sudah memberikan wawasan dan ilmu yang bermanfaat serta pengalaman selama di Universitas Nasional.
10. Kanita Maharani, yang telah menjadi *support system* saya selama ini, yang memberikan motivasi, dukungan, hingga meluangkan waktunya untuk membantu saya dalam pengerjaan skripsi ini. Terima kasih banyak atas bantuan yang telah diberikan hingga saya dapat berada di titik ini. Sahabat-sahabat saya dari Universitas Nasional yaitu Donald Benjamin, Reza Aditya Pratama, Valdero Julisha Maulana Abizhar yang senantiasa selalu sigap membantu, selalu menemani penulis ketika menyelesaikan tugas akhir dan senantiasa memberikan waktunya untuk sekedar memberikan saran dan ucapan semangat menyelesaikan tugas akhir dengan tepat waktu.
11. Teman Seperbimbingan Syafiqurrahman, dan Laily yang sudah memberikan saran serta ilmu-ilmu dan menghibur dalam penulisan tugas akhir ini.

Jakarta, 19 Agustus 2025

Penulis



Jevanda Putrandally

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERNYATAAN	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
ABSTRAK	v
ABSTRACT	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
A. Landasan Teori	6
B. Penelitian Terdahulu	15
C. Kerangka Analisis.....	17
BAB III METODE PENELITIAN	19
A. Objek Penelitian.....	19
B. Metode Penelitian	20
C. Teknik Pengumpulan Data.....	20
D. Alat Pengumpulan Data	22
E. Definisi Konseptual	23
F. Teknik Analisis Data	26
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	31
A. Sejarah Rumah Makan Hidangan Taraso	31

B.	Profil Rumah Makan Hidangan Taraso	32
C.	Profil Informan Penelitian	32
D.	Hasil Penelitian Mutu Bahan Baku Berkualitas Dalam Meningkatkan Cita Rasa	36
E.	Pembahasan	46
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		54
A.	Kesimpulan	54
B.	Saran	55
DAFTAR PUSTAKA		59
LAMPIRAN		63



DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Rencana Penelitian.....	19
Tabel 3.2 Matriks SWOT.....	30
Tabel 4.1 Analisis Matriks SWOT.....	52



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.3. Kerangka Analisis	17
-------------------------------------	----



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Transkrip Pedoman Wawancara Informan Kunci	63
Lampiran 2. Transkrip Pedoman Wawancara Informan 1	64
Lampiran 3. Transkrip Pedoman Wawancara Informan 2	65
Lampiran 4. Transkrip Pedoman Wawancara Informan 3	66
Lampiran 5. Transkrip Pedoman Wawancara Informan 4	67
Lampiran 6. Transkrip Pedoman Wawancara Informan 5	68
Lampiran 7. Transkrip Pedoman Wawancara Informan 6	69
Lampiran 8. Transkrip Pedoman Wawancara Informan 7	70
Lampiran 9. Transkrip Pedoman Wawancara Informan 8	71
Lampiran 10. Transkrip Hasil Wawancara Informan Kunci.....	72
Lampiran 11. Transkrip Hasil Wawancara Informan 1	75
Lampiran 12. Transkrip Hasil Wawancara Informan 2	77
Lampiran 13. Transkrip Hasil Wawancara Informan 3	79
Lampiran 14. Transkrip Hasil Wawancara Informan 4	81
Lampiran 15. Transkrip Hasil Wawancara Informan 5	83
Lampiran 16. ranskrip Hasil Wawancara Informan 6.....	85
Lampiran 17. Transkrip Hasil Wawancara Informan 7	87
Lampiran 18. Dokumentasi dengan Informan Kunci.....	89
Lampiran 19. Dokumentasi dengan Informan 1	90
Lampiran 20. Dokumentasi dengan Informan 2	91
Lampiran 21. Dokumentasi dengan Informan 3	92
Lampiran 22. Dokumentasi dengan Informan 4	93
Lampiran 23. Dokumentasi dengan Informan 5	94
Lampiran 24. Dokumentasi dengan Informan 6	95
Lampiran 25. Dokumentasi dengan Informan 7	96
Lampiran 26. Rumah Makan Hidangan Taraso	97
Lampiran 27. Penelitian Terdahulu.....	98
Lampiran 28. Hasil Turnitin.....	103
Lampiran 29. Konsultasi Bimbingan	104