

**ANALISA MINAT TAMU HOTEL HYATT REGENCY YOGYAKARTA
AKAN ORIENTAL PASTRY DAN KONTINENTAL PASTRY PADA
COFFEE BREAK**

SKRIPSI



**Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh
Derajat Sarjana Terapan Perhotelan**

Oleh

SRI KHUSNUL AINIYA

NO.MHS: 314100712

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA**

2018

**ANALISA MINAT TAMU HOTEL HYATT REGENCY YOGYAKARTA
AKAN ORIENTAL PASTRY DAN KONTINENTAL PASTRY PADA
COFFEE BREAK**



Oleh

SRI KHUSNUL AINIYA

NO. MHS: 314100712

Telah disetujui oleh :

Pembimbing I

Pembimbing II

Arif Dwi Saputra, SS.,MM

NIDN : 0525047001

Saptin Dwi Setyo Hastuti, S.Pd.,M.Pd

NIDN : 0527048702

Mengetahui

Ketua Jurusan

Hermawan Prasetyanto, S.ST., MM

NIDN: 0516057102

BERITA ACARA UJIAN
ANALISA MINAT TAMU HOTEL HYATT REGENCY YOGYAKARTA
AKAN ORIENTAL PASTRY DAN KONTINENTAL PASTRY PADA COFFEE
BREAK

SKRIPSI

Oleh :

SRI KHUSNUL AINIYA

No. Mhs :314100712

Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji

Dan Dinyatakan LULUS

Pada Tanggal 21 Mei 2018

TIM PENGUJI

Penguji Utama : Hari Rachmadi,SE, MM

NIDN : 0505076501

Penguji I : Arif Dwi Saputra, SS.,MM

NIDN : 0525047001

Penguji II : Saptin Dwi Setyo Hastuti, S.Pd.,M.Pd

NIDN : 0527048702

Mengetahui

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta

Drs.Prihatno.,MM

NIDN: 0526125901

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertandatangan di bawah ini

Nama : SRI KHUSNUL AINIYA
No. Mhs : 314100712
Program Studi : Pengelolaan Perhotelan
Judul Skripsi : Analisa Minat Tamu Hotel Hyatt Regency
Yogyakarta Akan Oriental Pastry Dan Kontinental
Pastry Pada Coffee Break

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi ini benar-benar karya saya sendiri, tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka. Saya bertanggung jawab atas keabsahan dan kebenaran isi sesuai dengan sikap ilmiah yang harus dijunjung tinggi.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya, tanpa ada tekanan dan paksaan dari pihak manapun.

Yogyakarta, 18 Mei 2018

SRI KHUSNUL AINIYA

HALAMAN MOTTO

Bahayanya ilmu itu ada dua, ialah lupa dan menyia-nyiakan ilmu. Termasuk menyia-nyiakan ilmu ialah membicarakannya dengan orang yang bukan ahlinya.”

(H.R. Ibnu Abi Syaibah)

“...Engkau muliakan orang yang Engkau kehendaki dan Engkau hinakan orang yang Engkau kehendaki. Di tangan Engkaulah segala kebajikan. Sesungguhnya, Engkau Maha Kuasa atas segala sesuatu...”

(Ali Imran: 26).

“Kesenangan dalam sebuah pekerjaan membuat kesempurnaan pada hasil yang dicapai.”

(Aristoteles).

“Menghargai itu layaknya cermin, lihat dan sadarilah.”

(Sri Khusnul Ainiya)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Dengan segala puji dan syukur kepada Allah SWT serta do'a dan dukungan dari orang – orang tercinta, sehingga skripsi ini dapat terselesaikan dengan tepat waktu. Maka dari itu penulis sangat berterimakasih sebesar – besarnya kepada :

1. Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia –Nya kepada saya sehingga saya dapat menyelesaikan skripsi yang merupakan akhir dari program Pengelolaan Perhotelan D4 di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
2. Kedua orang tua saya tercinta serta kakak-kakak saya yang tak ada hentinya memberikan do'a , nasihat, serta dukungan kemanapun saya berjuang demi mencapai kesuksesan. Terimakasih untuk segalanya, semoga dengan skripsi ini membawa kebahagiaan dalam memulai masa depan yang akan membuat kalian bangga.
3. Prihandana Budi Nugraha orang tercinta yang selalu memberi do'a, motivasi disaat suka dan duka. Dia yang selalu mengantar saya kemanapun saya pergi untuk mewujudkan keberhasilan skripsi ini. Terimakasih.
4. Dosen pembimbing akademik, pengajar, serta karyawan yang selalu membimbing saya dalam menuntut ilmu di STP Ampta Yogyakarta sehingga skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik.
5. Teman – teman angkatan 2014 yang sama- sama berjuang dalam mewujudkan mimpinya masing – masing. Terus berjuang dan tetap semangat menghadapi perang yang nyata di depan.

6. Hyatt Regency Yogyakarta yang membantu saya dalam mewujudkan skripsi ini sehingga mencapai skripsi yang baik dan semoga bermanfaat.

Dan semua pihak yang telah membantu tercapainya mimpi saya yang tertuang dalam skripsi ini, yang tidak bisa saya ucapkan satu persatu. Terimakasih banyak untuk semuanya. Semoga skripsi ini bisa bermanfaat.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Allah SWT yang telah memberikan rahmat serta karunia – NYA sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik. Skripsi ini merupakan salah satu syarat kelulusan program D4 Pengelolaan Perhotelan di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Fokus dalam skripsi ini adalah terhadap minat dan ranking tamu hotel Hyatt Regency Yogyakarta pada *coffee break*. Dengan memberikan ranking sesuai dengan pasangan data antara jenis *oriental pastry* dan jenis *kontinental pastry*. Sehingga tamu dapat memilih anantara kedua *pastry* tersebut.

Dengan penulisan skripsi ini tidak terlepas dari semua pihak yang membantu sehingga skripsi ini terselesaikan dengan baik. Penulis mengucapkan banyak terimakasih kepada semua pihak yang membantu baik secara langsung dan tidak langsung.

Ucapan terimakasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya secara tulus ikhlas penulis ucapkan kepada :

1. Bapak Arif Dwi Saputra, SS.,MM pembimbing I yang telah sabar memberi bimbingan dan arahan dalam penulisan skripsi ini.
2. Ibu Saptin Dwi Setyo Hastuti, S.Pd.,M.Pd selaku dosen pembimbing II yang telah bijaksana memberi bimbingan, arahan, dan saran pada penulisan skripsi ini dan motivasi yang telah diberikan.
3. Bapak Hari Rachmadi,SE.,MM selaku penguji utama yang telah memberikan kesempatan kepada saya untuk menjelaskan isi Skripsi secara keseluruhan.

4. Bapak Drs. Prihatno, MM selaku ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberi bimbingan dan motivasi.
5. Segenap Dosen Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan ilmunya kepada penulis.
6. Para Responden Penelitian yang telah meluangkan waktu untuk menyampaikan berbagai informasi dan mengisi angket penelitian. Semoga bantuan bapak/ibu dan para responden dicatat sebagai amal ibadah oleh Tuhan Yang Maha Esa.

Akhir kata penulis berharap semoga hasil penelitian ini bermanfaat bagi semua pihak maupun pengembangan ilmu pengetahuan. Tidak lupa penulis berharap adanya kritik dan saran dari semua pembaca untuk perbaikan pada penelitian berikutnya.

Yogyakarta, 18 Mei 2018

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN.....	iv
HALAMAN MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	vi
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.	x
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
ABSTRAK	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	5
C. Batasan Masalah	5
D. Tujuan Penelitian.....	5
E. Manfaat Penelitian.....	6
BAB II LANDASAN TEORI	7
A. Landasan Teori.....	7
1. Pengertian Pastry.....	7
2. Raw Material Pastry.....	9
3. Menu	15
4. Minat	16

5. Perilaku	18
6. Preferensi.....	19
B. Kerangka Berfikir	21
C. Penelitian Terdahulu	22
D. Hipotesis	23
BAB III METODE PENELITIAN	24
A. Jenis Penelitian	24
B. Lokasi Penelitian	24
C. Populasi & Sampel	24
D. Variabel Penelitian.....	26
E. Definisi Konsep dan Operasional Variabel	26
1. Minat terhadap oriental pastry dan kontinental pastry	27
2. Preferensi tamu akan oriental pastry dan kontinental pastry	27
F. Metode Pengumpulan Data	27
1. Instrumen Penelitian	27
2. Uji Kelayakan Instrumen.....	28
a. Uji Validitas	28
b. Uji Reabilitas.....	30
G. Metode Analisis Data	32
1. Jenis Metode Analisis	32
a. Kuesioner	32
2. Jenis Analisis	33
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	36
A. Deskripsi Objek Penelitian	36
1. Sejarah Hyatt Regency Yogyakarta	36
2. Informasi Hyatt Regency Yogyakarta.....	39
3. Logo dan Sub Logo Hyatt Regency Yogyakarta.....	40
4. Visi dan Misi Hyatt Regency Yogyakarta.....	41
5. Produk Hotel Hyatt Regency Yogyakarta	42
6. Fasilitas Hyatt Regency Yogyakarta	46
7. Selling Point Hyatt Regecy Yogyakarta.....	48

8. Struktur Organisasi Hyatt Regency Yogyakarta	51
B. Hasil Analisis Data	54
1. Karakteristik Responden.....	54
a. Jenis Kelamin	54
b. Usia Responden	54
c. Event	56
2. Analisis Rank Spearman.....	56
3. Uji Hipotesis	59
C. Pembahasan	61
1. Minat Tamu Terhadap <i>Oriental Pastry</i> dan <i>Kontinental Pastry</i> Pada <i>Coffee Break</i>	61
2. <i>Preferensi</i> Tamu Terhadap <i>Oriental Pastry</i> dan <i>Kontinental Pastry</i> Pada <i>Coffee Break</i>	63
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	72
A. Kesimpulan	72
B. Saran.....	73
Daftar Pustaka.....	74

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1. Instrumen Penelitian	25
Tabel 1.2. Jenis Kelamin Responden	54
Tabel 1.3 Jenis Usia Responden.....	55
Tabel 1.4 Jenis Event Responden.....	56
Tabel 1.5. Data Spearman Rank.....	58
Tabel 1.6. Tabel Nilai-Nilai Rho.....	59
Tabel 1.7 Nilai, Urutan, Ranking, Kontinental Pastry	65
Tabel 1.8 Hasil Ranking Kontinental Pastry	66
Tabel 1.9 Nilai, Urutan, Ranking, Oriental Pastry	67
Tabel 2.1 Hasil Ranking Oriental Pastry.....	68

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Kerangka Berfikir	19
Gambar 1.2 Uji Validitas	27
Gambar 1.3 Uji Reabilitas	29
Gambar 1.4 Peta Lokasi Hyatt Regency Yogyakarta	39
Gambar 1.5 Logo Hyatt Regency Yogyakarta.	40
Gambar 1.6 Sub Logo Hyatt Regency Yogyakarta	40
Gambar 1.7 Struktur Organisasi Hyatt Regency Yogyakarta.....	51
Gambar 1.8 Korelasi Rank Spearman	57
Gambar 1.9 Diagram Batang Ranking <i>Kontinental Pastry</i>	67
Gambar 2.1 Diagram Batang Ranking <i>Oriental Pastry</i>	69
Gambar 2.2 <i>Preferensi</i> Tamu Terhadap <i>Oriental Pastry</i> dan <i>Kontinental Pastry</i>	70

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 SURAT IZIN PENELITIAN

Lampiran 2 CERTIFICATE ON THE JOB TRAINING

Lampiran 3 KUESIONER

Lampiran 4 DOKUMENTASI

Lampiran 5 DAFTAR NAMA RESPONDEN

Lampiran 6 LEMBAR BIMBINGAN

Lampiran 7 HASIL ANALISIS DATA

ABSTRAK

Penelitian dengan judul “Analisa Minat Tamu Hotel Hyatt Regency Yogyakarta Akan *Oriental Pastry* dan *Continental Pastry* Pada *Coffee Break* “. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui tentang seberapa besar minat tamu hotel dalam memilih antara *oriental pastry* dan *continental pastry* pada acara *Coffee Break* dengan membandingkan *oriental pastry* dan *continental pastry*.

Dalam penelitian ini responden berjumlah 30 dalam acara *meeting* dan *gathering*, dengan butir pertanyaan sebanyak 24 yang terbagi menjadi 12 pertanyaan *oriental pastry* dan 12 pertanyaan *continental pastry*. Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif , dan jenis penelitian adalah statistik nonparametris dengan menggunakan metode *range spearman* yang berpedoman kepada tabel nilai-nilai *rho*. Penelitian bertempat di Hotel Hyatt Regency Yogyakarta.

Hasil dari penelitian dari 30 responden yang lebih dominan adalah laki-laki berjumlah 16 responden dan usia yang dominan antara 41-43 pada acara *meeting*. Penilaian dilakukan dengan membandingkan jumlah antara banyaknya pasangan pembandingan. Untuk masing- masing *pastry* dengan jumlah 12 macam *oriental pastry* dan 12 macam *continental pastry*. Hasil uji *rank spearman* menunjukkan adanya perbedaan minat tamu hotel hyatt regency Yogyakarta pada *oriental pastry* dan *continental pastry* sesuai dengan karakteristik responden yaitu jenis kelamin, usia, dan *event* pada *coffee break* sebesar 0,601399. Sedangkan *preferensi* tamu ditunjukkan dengan penilaian keseluruhan masing-masing *pastry*. Sehingga didapatkan hasil dari 30 responden lebih tertarik pada *oriental pastry* dengan jumlah 3838 dibandingkan dengan *continental pastry* yaitu 3772.

Kata kunci : Minat, *Preferensi*, *Oriental*, *Continental*.

ABSTRAC

A study entitled the study of analysis guest interested at Hyatt Regency Yogyakarta hotels of oriental pastry and continental pastry on coffee break. The research purpose is to know about guest interested to preferred among oriental pastry and continental pastry.

The respondents were 30 responden on gathering and meeting event, with 24 questions divided into 12 questions is oriental pastry and 12 questions is continental pastry. A study that uses a quantitative, and type of research is statistic nonparametris approach with range spearman method to directive rho values tabel. The purpose of this study to test among comparasion object to another object . That is comparing guest interested at Hyatt Regency Yogyakarta hotels of oriental pastry and continental pastry on coffee break. Located a study at Hyatt Regency Yogyakarta.

The result of study 30 responden, quantity male is dominant that is 16 responden and dominant of age is 41-43 on meeting event. The assessment do compared with pair of comparasion. Each one of pastry with 12 questions oriental pastry and 12 question continental pastry. The result of range spearman test showing have to different guest interested to preferred among oriental pastry and continental pastry at Hyatt Regency Yogyakarta hotels according to characteristic gender, age, and event at coffee break of 0,601399. At the same time guest preferensi showed assessment to pastry respectively. So that 30 responden was interested with oriental pastry quantity of 3838 be compared with continental pastry of 3772.

Keyword : Interest, Preferensi, Oriental, Continental.

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan Negara kaya akan budaya, bahasa, adat istiadat, juga budaya makanan yang dimiliki, termasuk jajanan tradisional atau kue (*Pastry*). Hampir setiap daerah di seluruh Indonesia memiliki jajanan tradisional yang khas, maupun jajanan yang sudah modern hasil dari modifikasi dengan mengikuti perkembangan zaman.

Pastry digunakan sebagai nama salah satu bagian yang memproduksi makanan penutup (*dessert*) yang masuk ke dalam kategori *food & beverage product*. *Dessert* merupakan rangkaian dari *set up* menu dan porsinya kecil, *snack* dan *cake* juga termasuk *dessert*. Dalam suatu hotel besar *pastry* terbagi menjadi dua bagian yaitu *pastry* yang membuat berbagai jenis *dessert*, *snack*, dan *cake*. Pada awalnya *pastry* berasal dari Eropa karena perkembangannya. Namun istilah *pastry* muncul pada 6.000 - 8.000 tahun sebelum masehi dengan ditemukannya pohon padi yang disebut *barley* yang merupakan bahan pokok utama yaitu *wheat*, gandum atau terigu (Adjab Subagjo, 2007:85).

Istilah lain *pastry* yang berasal dari Eropa yaitu *continental pastry*. Kue yang dihasilkan akan tahan lebih lama karena bahan yang digunakan yaitu tepung terigu, mentega, dan telur, kemudian melalui proses pemanggangan. Contoh dari *continental pastry* yaitu *puff pastry*, *pie*, *ciffon cake*, dan *croissan*. Tidak terlepas dengan *pastry* yang berasal dari Eropa, Indonesia pun

mempunyai *pastry* sendiri yang bisa di sebut sebagai jajanan pasar atau *oriental pastry*. Biasanya bahan utama dibuat dengan tepung beras dan santan. Contoh *oriental pastry* yaitu bolu kukus, pukis, putu ayu, dan lain-lain.

Seiring dengan perkembangannya, *pastry* banyak ditemukan di pasar tradisional, *cake shop*, restoran, bahkan di hotel berbintang. *Pastry* juga selalu dibutuhkan sebagai pelengkap menu hidangan untuk *coffee break*, kegiatan hari raya, selamatan, pernikahan, hingga upacara adat. Namun yang sering ditemukan di hotel berbintang kini bukan hanya *kontinental pastry* tetapi *oriental pastry* juga diminati dan menjadi daya tarik tersendiri. Mayoritas tamu hotel beberapa diantaranya belum tentu ingin mengkonsumsi makanan pokok utama yaitu nasi melainkan mengkonsumsi makanan kecil atau *pastry*.

Dengan berkembangnya zaman yang begitu cepat, maka kebutuhan pun semakin meningkat, kebutuhan sandang, pangan, dan papan semuanya tidak akan terlepas dari aktivitas sehari-hari. Hal utama yang sangat diperlukan yaitu kebutuhan pangan. Manusia tidak akan bisa bertahan hidup jika tidak memenuhi kebutuhan pangan.

Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air baik yang diolah maupun tidak diolah, yang diperuntukan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan,

pengolahan dan atau pembuatan makanan atau minuman (UU RI No.7/1996 tentang pangan).

Adapun pendapat minat menurut Makmun (2014:137) adalah gejala psikologis yang menunjukkan bahwa minat adanya pengertian subyek terhadap obyek yang menjadi sasaran karena obyek tersebut menarik perhatian dan menimbulkan perasaan senang sehingga cenderung kepada obyek tersebut.

Dari pengertian tersebut dapat diketahui bahwa minat merupakan perhatian terhadap obyek bila seseorang tersebut memberikan perhatian lebih terhadap suatu obyek tersebut. Sedangkan Menurut Slameto dalam Djamarah merupakan suatu rasa lebih suka dan rasa keterkaitan pada suatu hal atau aktivitas, tanpa ada yang menyuruh.

Minat pada dasarnya adalah penerimaan akan sesuatu hubungan antara diri sendiri dengan sesuatu di luar diri. Semakin kuat atau dekat hubungan tersebut, maka semakin besar rasa minat itu (Slameto dalam Djamarah, 2011: 191). Dapat disimpulkan bahwa seseorang itu berminat pada suatu hal atau obyek apabila dalam melakukan suatu kegiatannya akan melakukannya dengan perasaan senang serta menerima kegiatan atau obyek. Sehingga semakin senang orang tersebut melakukan hal atau kegiatan itu, maka semakin besar juga minatnya terhadap obyek tersebut.

Dalam hotel banyak memiliki kegiatan terutama yaitu *coffee break*. Biasanya *coffee break* hotel menyajikan berbagai macam *pastry* , *coffee and tea* untuk tamu hotel. *Coffee break* sendiri merupakan waktu istirahat singkat

selama 10 hingga 20 menit di hari kerja, disuatu acara pertemuan, atau perkumpulan untuk menikmati secangkir kopi, teh, atau makanan kecil. Makanan kecil yang disajikan dalam *coffee break* biasanya *pastry* atau *bakery*. Akan tetapi kebanyakan *pastry* yang disajikan cenderung bukan berasal dari Asia yaitu *continental pastry*. Sehingga *oriental pastry* atau jajanan khas Indonesia jarang ditemukan dalam acara *coffee break*.

Tetapi banyak juga di zaman yang modern saat ini, pada saat *coffee break* banyak orang lebih menyukai jajanan *kontinental pastry* dari pada *oriental pastry*, sehingga kebutuhan akan *oriental pastry* sedikit. Tetapi tidak menutup kemungkinan jika *oriental pastry* juga menjadi pilihan terutama bagi wisatawan asing yang ingin mencoba makanan khas yang dimiliki, karena makanan merupakan hal pokok yang pasti dicari oleh para wisatawan.

Biasanya di hotel pada saat *coffee break* akan menyajikan lima macam menu yang di antaranya dua macam *oriental pastry* dan tiga macam *continental pastry* atau sebaliknya. Untuk *oriental pastry* menu yang disajikan contohnya getuk, arem-arem, bolu kukus, pisang rai, dan lain-lain. Sedangkan untuk *continental pastry* biasanya berbagai macam *cake*, *pie*, *apple turn over*, dan lain-lain.

Dari latar belakang diatas maka penulis akan melakukan penelitian mengenai “Analisa Minat Tamu Hotel Hyatt Regency Yogyakarta Akan *Oriental Pastry* dan *Kontinental Pastry* Pada *Coffee Break* “. Sehingga dapat mengetahui seberapa besar minat tamu hotel dalam memilih antara *oriental pastry* dan *kontinental pastry* pada acara *Coffee Break*.

B. Rumusan Masalah

Dari latar belakang di atas yang membahas mengenai permasalahan antara *oriental pastry* dan *continental pastry* yang ada di hotel khususnya dalam acara *coffee break*. Maka dapat dibuat rumusan masalah sesuai dengan apa yang akan diteliti oleh penulis, yaitu :

1. Seberapa besar minat tamu antara *oriental pastry* dan *continental pastry* di hotel Hyatt Regency Yogyakarta pada *coffee break* ?
2. Seberapa besar tingkat *preferensi* tamu akan *oriental pastry* dengan *continental pastry* pada *coffee break* di hotel Hyatt Regency Yogyakarta ?

C. Batasan Masalah

Batasan masalah dalam penelitian meliputi :

1. Minat tamu hotel Hyatt Regency Yogyakarta terhadap *oriental pastry* dan *continental pastry*.
2. Tingkat *preferensi* tamu terhadap *oriental pastry* dengan *continental pastry* pada *coffee break* di hotel Hyatt Regency Yogyakarta.

D. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian dalam penelitian meliputi :

1. Untuk mengetahui minat akan *oriental pastry* atau *continental pastry* yang ada di hotel Hyatt Regency Yogyakarta.
2. Untuk mengetahui seberapa tinggi tingkat *preferensi* tamu terhadap *oriental pastry* dan *continental pastry* pada *coffee break* di hotel Hyatt Regency Yogyakarta.

E. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian dalam penelitian meliputi :

1. Bagi penulis

Dapat menambah pengetahuan mengenai minat dan *preferensi* akan *pastry* pada *coffee break* khususnya di hotel Hyatt Regeny Yogyakarta.

2. Bagi lembaga pendidikan

Sebagai bahan pustaka dan studi mengenai analisa minat tamu hotel Hyatt Regeny Yogyakarta akan *oriental pastry* dan *kontinental pastry* pada *Coffee Break*.

3. Bagi masyarakat

Dapat memberikan informasi mengenai minat terhadap *oriental pastry* dan *kontinental pastry* bagi masyarakat.