

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Saat melakukan riset dan penelitian di Hotel Novotel Suite Yogyakarta Malioboro, penulis mendapatkan banyak hal seperti pengalaman baru dan tambahan pengetahuan tentang menu menu masakan di hotel, mengetahui menu masakan yang menjadi menu favorit yang di gemari tamu dan juga mempelajari berbagai masakan yang terdapat di hotel kusus nya menu indonesia klasik karena menu ini merupakan salah menu tradisonal Indonesia yang legendaris yaitu gecok kambing.

Tujuan penulis menjadikan menu gecok kambing sebuah rumusan masalah yaitu karena gecok kambing menjadi menu favorit di hotel Novotel Suite Malioboro akan tetapi di luar hotel seperti di masyarakat tidak semua tau tentang masakan gecok kambing, yang orang lain tau tentang masakan dari daging kambing yaitu tengkleng, tongseng kambing, gulai kambing, dan lainnya. Oleh karena itu penulis menjadikan gecok kambing sebagai rumus masalah untuk mengangkat dan memberi tau ke tamu atau masyarakat lainnya tentang menu gecok kambing yang memiliki banyak rempah rembah yang menyehatkan tubuh. Berikut kesimpulan penulis mengenai hasil Analisa yang dibahas di rumusan masalah :

1. Menu gecok kambing yang menjadi Signature Dish atau menu andalan yang di gemari tamu dalam Food and Beverage Product

Department di Hotel Novotel Suite Yogyakarta Malioboro. Gecok kambing merupakan masakan indonesia klasik daerah. Dengan terinspirasi jamu proses pembuatan gecok kambing menggunakan bahan 25 rempah rempah sehingga rasa gecok kambing enak, gurih dan juga kuat rasa bumbu rempah rempahnya dan menghangatkan tubuh oleh karena itu gecok dijadikan menu andalan di Hotel Novotel Suite Yogyakarta Malioboro

2. Perbedaan gecok kambing dengan tengkleng atau pun tongseng kambing dalam Food and Beverage Product Department di Hotel Novotel Suite Yogyakarta Malioboro. Gecok kambing bumbu yang di gunakan ada 25 rempah rempah sedangkan tengkleng dan tongseng memiliki bumbu yang hampir sama 10 rempah rempah oleh karena itu dari segi rempah rempah lebih banyak gecok kambing, untuk gecok kambing tidak terkenal di kalangan masyarakat, beda dengan tengkleng maupun tongseng kambing sudah terkenal di kalangan masyarakat.
3. Metode pembuatan gecok kambing di Food And Beverage Product hotel Novotel Suite Yogyakarta Malioboro. Proses pembuatan yang berada di hotel Novotel Suite Yogyakarta Malioboro sudah sesuai prosedur dan pembuatan di hotel dengan porsi banyak 1 stockpot besar setelah itu di bungkus plastic roll lalu di bagi per porsi. Untuk 1 porsinya Rp.108.900 rupiah, sudah termasuk pajak, dan juga

condiment seperti kecap manis, sambal soto, irisan jeruk nipis, krupuk emping, dan gecok kambing di mangkok

B. Saran

Setelah penulis menarik kesimpulan berdasarkan data dan pembahasan yang telah diuraikan sebelumnya, maka penulis memerikan beberapa saran – saran antara lain :

1. Sebaiknya Hotel Novotel Suite Yogyakarta Malioboro mengangkat menu daerah Indonesia yang khas tradisional yang belum di ketahui oleh beberapa tamu atau masyarakat.
2. Sebaiknya Hotel Novotel Suite Yogyakarta Malioboro melestarikan budaya masakan daerah di Indonesia.
3. Sebaiknya *staff* atau *chef* di hotel Novotel Suite Yogyakarta Malioboro di harapkan tetap menjaga cita rasa menu masakan tradisional Indonesia klasik, yang menjadi menu favorit atau menu andalan hotel Novotel Suite Yogyakarta Malioboro supaya digemari dan di nikmati tamu hotel.

DAFTAR PUSTAKA

Arief Rachman. (2005). Pengantar Ilmu Perhotelan & Restoran. Yogyakarta : Graha Ilmu.

Asep Parantika, Baskoro Harwindito. (2013). Food dan Beverage SMK/MAK Kelas XI, Yogyakarta : ERLANGGA

Asep Parantika. (2013). Food and Beverage SMK/MAK Kelas XII, Yogyakarta : ERLANGGA

Sri Larasati. (2016) ,EXCELLENT HOTEL OPERATION, Yogyakarta : EKUILIBRIA

Sudiara, Bagus Putu. (2001). Tata Boga.Jakarta: Dirjen Dikdaspen.

Syamsu, Rijal. (2000). Peningkatan Sumber Daya Manusia Usaha Akomodasi dan Restoran. Selayar: Kerjasama AKPAR Makasar dan Dinas Pariwisata.

Sihite, Richard. (2000). Hotel Management. Surabaya: SIC.

<https://travel.kompas.com/read/2017/08/31/070600927/gecok-hidangan-kambing-yang-terinspirasi-dari-jamu> (Forum Online) di akses 22 desember 2022

<https://all.accor.com/hotel/A088/index.id.shtml> (forum online) di akses 23 Desember 2022

LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Ijin Tugas Praktik Kerja Lapangan



SURAT IJIN TUGAS PRAKTIK KERJA LAPANGAN

Yang bertanda tangan di bawah ini, Kabag PKL STP AMPTA Yogyakarta, memberi tugas kepada mahasiswa dan dosen yang namanya tersebut di bawah ini

:

No.	Nama	No. Mhs.	Pembimbing	Program Studi
1	ABYAN ALIF WIDODO	120109676	Hermawan Prasetyanto, S.ST, MM.	D III PERHOTELAN

Untuk melaksanakan dan membimbing PKL di HOTEL Novotel Suite Yogyakarta Malioboro. alamat Jalan Malioboro 52 58, Suryatmajan, Danurejan

55001 YOGYAKARTA selama 6 (enam) bulan, mulai tanggal 01 Agustus 2022. sampai dengan 31 Januari 2023 dengan ketentuan:

- 1. Mentaati peraturan/disiplin kerja diindustri/perusahaan.**
- 2. Dilaksanakan sesuai jadwal/di luarperkuliahan.**

Surat Ijin/Tugas PKL ini diberikan untuk dipergunakan dan dilaksanakan dengan sebaik-baiknya. Setelah selesai agar melaporkan hasilnya. Kepada yang berkepentingan kiranya maklum dan berkenan memberikan bantuan seperlunya.

Lampiran 2 Sertifikat On Job Training

NOVOTEL
SUITES
YOGYAKARTA MALIOBORO

CERTIFICATE OF APPRECIATION

This is to certify that

Abyan Alif Widodo

has successfully completed on the job training at

Food & Beverage Product
Novotel Suites Yogyakarta Malioboro

from 1st August 2022 to 31th January 2023

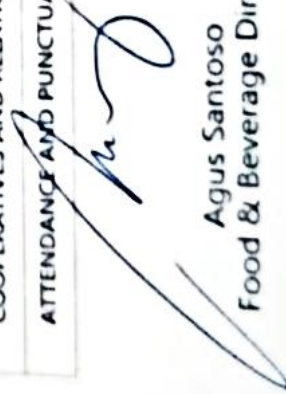
Novi Soesanto

GENERAL MANAGER

NAME : Abyan Alif Widodo
SCHOOL / COLLEGE : STP AMPTA Yogyakarta

PERFORMANCE MEAN SCORE

TERMS	MEAN SCORE
JOB KNOWLEDGE	B
DEPENDABILITY	B
COMMUNICATION SKILLS	B
CONDUCT	B
INITIATIVE AND CREATIVITY	B
COOPERATIVES AND RELATIONSHIP	A
ATTENDANCE AND PUNCTUALITY	A



Agus Santoso
Food & Beverage Director



Leq Among Wijaya
Talent & Culture Manager

Lampiran 3 Dokumentasi

A. Menu Ala Carte di hotel Novotel Suite Yogyakarta Malioboro

1. Salmon Grill With Mushroom Sause



Gambar Salmon Grill Mushroom Sause
(Sumber : data primer 2022)

2. Buah Whole Untuk Vvip



Gambar Buah Whole Untuk Vvip
(Sumber : data primer 2022)

3. Caesar Salad



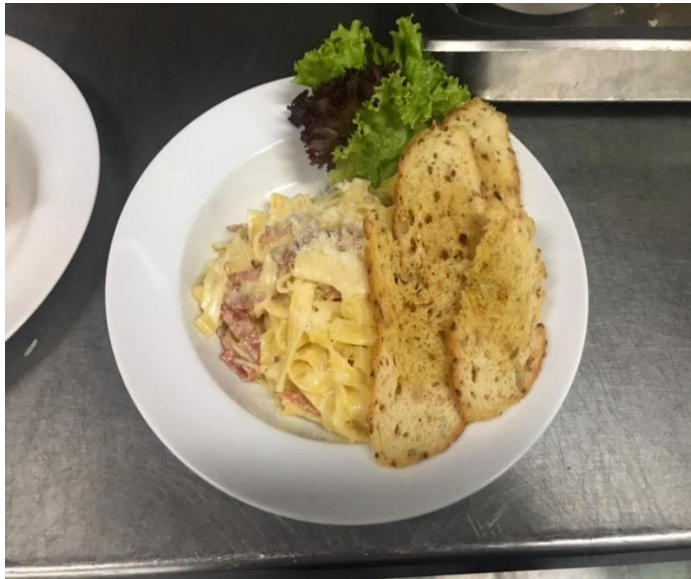
Gambar Caesar Salad
(Sumber : data primer 2022)

4. Gecok Kambing



Gambar Gecok Kambing
(Sumber : data primer 2022)

5. Fettucine Carbonara



Gambar Fettucine Carbonara
(Sumber : data primer 2022)

6. Mie Jawa Rebus



Gambar Mie Jawa Rebus
(Sumber : data primer 2022)

7. Buah Slice



Gambar Buah Slice
(Sumber : data primer 2022)

B. Set up buffet di hotel Novotel Suite Yogyakarta Malioboro

1. Set Up Buffet pada saat Natal



Gambar Set Up Buffet Pada Saat Natal
(Sumber : data primer 2022)

2. Set Up Buffet Saat Tahun Baru



Gambar Set Up Buffet Saat Tahun Baru
(Sumber : data primer 2022)

3. Set Up Buffet Chainis New Year



Gambar Set Up Buffet Chainis New Year
(Sumber : data primer 2022)



Gambar Set Up Buffet Chainis New Year
(Sumber : data primer 2022)

4. Set Up Culkat



Gambar Set Up Culkat
(Sumber : data primer 2022)

C. Kegiatan Kegiatan Di Hotel

1. Plating Pasta Bersama DEMI CDP salah satu alumni STP AMPTA YOGYAKARTA



Gambar Plating Pasta Bersama DEMI CDP salah satu alumni STP AMPTA YOGYAKARTA
(Sumber : data primer 2022)

2. Jaga Stall



Gambar jaga stall
(Sumber : data primer 2022)

3. Acara Ulang Tahun Hotel Dengan Tema Anak Muda Tahun 80 An



Gambar acara ulang tahun hotel dengan tema anak muda tahun 80 an (Sumber : data primer 2022)

4. Membuat Wafel



Gambar Membuat Wafel (Sumber : data primer 2022)

5. Team F&B Novotel



Gambar Team F&B Novotel
(Sumber : data primer 2022)



Gambar team F&B Novotel
(Sumber : data primer 2022)

6. Bersama CDP KITCHEN Bapak Wawan beliau alumni STP AMPTA yang membimbing saya di Main Kitchen



Gambar bersama CDP KITCHEN Bapak Wawan beliau alumni STP AMPTA yang membimbing saya di Main Kitchen

Lampiran 4 Lembar Bimbingan

LEMBAR BIMBINGAN



NAMA MAHASISWA : ABYAN ALIF WIRODO
 NO. MAHASISWA : 120109676
 JUDUL PENELITIAN : SIGNATURE DISH DI FOOD AND BEVERAGE DI NOVOTEL SUITE YOGYAKARTA MALIOBORO

NAMA PEMBIMBING I : HENI SUSILO WATI, M.M.

NAMA PEMBIMBING II :

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
-	24-2-2023	Penulisan sistematika penelitian, definisi tabel gambar, sumber data	<u>AWZ</u>
-	29-2-2023	Revisi Diklat, analisa penulisan (RMS metodelah)	<u>AWZ</u>
-	3-3-2023	Sistematika penulisan, dll	<u>AWZ</u>
-	6-3-2023	Revisi sistematika penulisan, hasil analisa	<u>AWZ</u>

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
-	11-3-2023	Revisi sistematika penulisan, dll	<u>AWZ</u>
-	13-3-2023	Tambahan teks, gambar, keilmuan, literatur nasional	<u>AWZ</u>
-	20-3-2023	Revisi literatur diklatnya	<u>AWZ</u>
-	24-3-2023	ACC ke pendahuluan	<u>AWZ</u>