

BAB V

KESIMPULAN & SARAN

A. KESIMPULAN

Dari pembahasan diatas maka dapat di Tarik kesimpulan yang diantaranya yaitu:

1. Pada umumnya Nasi goreng pizza belum banyak orang yang tahu, hal ini di sebabkan karena makanan ini merupakan *fusion food* yaitu makanan yang di kombinasi antara masakan nusantara Indonesia dan masakan italia, sehingga menghasilkan perpaduan rasa yang unik.
2. Nasi goreng cenderung mempunyai keistimewaan dari campuran bumbu yang mempengaruhi rasa, maka dari itu ada beragam nasi goreng di Indonesia, bahkan satu kedai pun bisa menawarkan berbagai menu nasi goreng. Sedangkan pizza cenderung mempunyai rasa gurih, biasanya pizza di lumuri saus tomat serta keju dengan bahan tambahan makanan lainnya yang bisa di pilih sesuai selera. Dan cenderung mengandalkan *mix vegetable* untuk mendapatkan citarasa yang khas.

B. SARAN

1. Untuk para staff diharapkan mampu mempertahankan cita rasa makanan nasi goreng pizza, karena nasi goreng pizza ini merupakan salah satu icon hotel Eastparc Yogyakarta yang hanya dimiliki oleh hotel tersebut.

2. Para staff kitchen diharapkan selalu membaca standart resep yang sudah ada dalam pembuatan nasi goreng pizza agar cita rasa yang dihasilkan sama antara cook yang satu dengan yang lainnya.
3. Saran untuk management hotel agar nasi goreng pizza ini lebih terkenal, maka perlu dimasukkan ke dalam menu harian, tidak hanya menu khusus untuk *breakfast* saja.

DAFTAR PUSTAKA

- Atmoko, Presetyo Hadi dan Widyaningsih, Heni. (2018). *Manajemen dan Bisnis Perhotelan*. Yogyakarta: Explore.
- Assauri, Sofyan. 2018. *Manajemen Pemasaran edisi kedua cetakan kedelapan*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Bagyono, .2016. *Teori dan Praktek Hotel front office*. Bandung: Alfabeta.
- Evangelista, M.T. 2013. *Fusion cooking*. Manila: Philippine.
- Hermawan, H., Brahmanto, E dan Faizal H. 2018. *Pengantar Manajemen Hospitality*. Pekalongan: Penerbit NEM.
- Khomar, richard. 2014. *Hotel management*. Jakarta: PT gramedia
- Noviastuti, N. & wahyu astuti, I. (2021). *Usaha food and beverage product dalam meningkatkan revenue di grand puri saron boutique hotel*. Yogyakarta: Jurnal nusantara.
- Rizki, Choirun Rashida, and Aulia Firmansyah (2022) .*Upaya Food Production Department Dalam Mengolah Dan Menyajikan Makanan Di Hotel Berbintang*. Surakarta: Politeknik indonusa.

LAMPIRAN



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.	Lutfi Dani Setiawan	120109698	Setyo Prasiyono N, S.ST, M.Sc	DIII PERHOTELAN

Untuk melaksanakan dan membimbing PKL di Eastparc Hotel Yogyakarta alamat : Jalan Laksda Adisucipto KM. 6,5 No.1, Ngentak, Caturtunggal, Kec. Depok, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta 55281.

Selama 6 (enam) bulan, mulai dari tanggal 08 Agustus 2022 sampai 08 Februari 2023 dengan ketentuan :

- 1. Menaati peraturan / disiplin kerja di industri / di perusahaan.**
- 2. Dilaksanakan sesuai dengan jadwal / di luar perkuliahan.**

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 II

SERTIFIKAT ON THE JOB TRAINING



Halaman Depan Sertifikat

TRAINEE APPRAISAL REPORT

NO	POINT TO CHECK	SCORE
1	Willing to Learn <i>Kemauan untuk Belajar</i>	7.00
2	Job Knowledge <i>Pengetahuan Kerja</i>	7.00
3	Quality of Work <i>Kualitas Kerja</i>	7.00
4	Dependability <i>Keandalan</i>	6.00
5	Attendance <i>Kehadiran</i>	7.00
6	Performance <i>Kinerja</i>	6.80
7	Communication <i>Komunikasi</i>	6.00
8	Relation with Others <i>Hubungan dengan Rekan Kerja</i>	6.00
9	Motivation <i>Motivasi</i>	6.60
GRADE <i>(Total Score : 9)</i>		6.60

Remark: 9-10 Outstanding
 7-8 Good
 5-6 Fair
 3-4 Poor
 1-2 Failed

Trainee Apraisal Report

LAMPIRAN III

SURAT BEBAS ON THE JOB TRAINING

SURAT KETERANGAN BEBAS ON THE JOB TRAINING

Yang bertanda tangan dibawah ini menyatakan bahwa :

Nama : LUTFI DAMI SETYAWAN

NIM : 120109698

Jurusan : D3 Perhotelan

1. Telah menyerahkan Laporan On The Job Training periode :
 - a. 2022 - 2023 Di : Hotel Eastparc Yogyakarta.
 - b. Di :
2. Telah menyelesaikan On Job Training periode :
 - a. 2022 - 2023 Di : Hotel Eastparc Yogyakarta.
 - b. Di :
3. Telah menyelesaikan periode :
 - a. 2022 - 2023 Di : Hotel Eastparc Yogyakarta

Yogyakarta, 12 Juni 2023

Tutor Training Stipar AMPTA



Angela Ariani, SH, M.M.

LAMPIRAN IV

LEMBAR BIMBINGAN



NAMA MAHASISWA : Lufi Dani Setyawan
 NO. MAHASISWA : 12.010.969.8
 JUDUL PENELITIAN : UPAYA Cook DALAM MEMBUAT SIGNATURE DISH NASI GORENG PIZZA DI HOTEL EASTPARC YOGYAKARTA.

NAMA PEMBIMBING I: Setyo Prasetyono N. S. ST, M. Sc
 NAMA PEMBIMBING II:

NO	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	15/5/23	* tata tulis * Fokus / Rumus * Teori * Manfaat * test di perbaiki * Rumus pastaka	
2	17/5/23	* tata tulis lebih banyak detail * judul gambar sumber	
3	16/6/23	* perbaikan kata * tulis	
4	19/6/23	* Ace TA	

LAMPIRAN V

DOKUMENTASI

FOTO BERSAMA *TRAINING* HOTEL EASTPARC YOGYAKARTA



FOTO HIDANGAN MENU



FOTO PENGOLAHAN MAKANAN

