

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, dapat diambil kesimpulan dan saran sebagai berikut :

A. Kesimpulan

1. Berdasarkan hasil penelitian pada perbandingan minat konsumen terhadap metode espresso ditinjau aspek aroma lebih disukai dengan nilai rata-rata sebesar 3,9 lebih tinggi dari metode manual brew dengan nilai rata-rata sebesar 2,9. Penggunaan metode espresso lebih disukai karena menghasilkan rasa yang lebih halus (*smooth*) dan memiliki karakter kopi yang kompleks.
2. Berdasarkan hasil penelitian pada perbandingan minat konsumen terhadap metode bahwa penggunaan Espresso Based lebih disukai dengan nilai rata-rata sebesar 6,9 lebih tinggi dari penggunaan Metode Manual Brew dengan nilai rata-rata sebesar 6. Penggunaan Espresso Based disukai karena menghasilkan Rasa dan Aroma yang lebih enak, Rasa dan Aroma tersebut didapatkan dari tambahan susu atau cream yang dicampurkan kedalam kopi
3. Berdasarkan hasil penelitian pada aspek rasa bahwa penggunaan espresso based lebih disukai dengan nilai rata-rata sebesar 3,6 lebih tinggi dari penggunaan Manual Brew dengan nilai rata-rata sebesar 3,1. Penggunaan Espresso Based disukai karena menghasilkan aroma

dari kopi yang di mix dengan susu sehingga dapat merangsang alat indera perasa untuk mencicipinya.

B. Saran

1. Pembuatan dari *metode espresso based* perlu diperhatikan dan dijaga kualitasnya, lebih baik lagi ditingkatkan karena berpengaruh pada hasil akhir seperti rasa, dan aroma dimana kopi dengan metode ini sangat diminati oleh konsumen.
2. Kopi menggunakan metode cold brew harus ditingkatkan kualitas dan upselling demi menunjukkan eksistensinya.
3. Inovasi untuk kalangan anak muda supaya terlihat lebih menarik cara penyajiannya
4. Bagi Peneliti Selanjutnya
Hendaknya peneliti selanjutnya melakukan penelitian dengan menggunakan data yang lebih akurat dengan jumlah yang lebih banyak, menggunakan metode lain seperti wawancara langsung dan alat uji yang lebih lengkap sehingga diperoleh kesimpulan yang lebih baik dan valid.

Daftar Pustaka

- Arikunto, Suharsimi.2010.*Metodologi Penelitian*. Yogyakarta:Bina Aksara.
- 2010. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta:Rineka Cipta.
- Adhaghassani, Fakhriyan Sefti.2016. *Strategi Bauran Pemasaran Marketing Mix 7P*.Yogyakarta: Lumbung Pustaka UNY.
- Ghozali, Imam. 2011. *Aplikasi Analisis Multivariate dengan Program IBM*. Semarang:Setyorini, Ninik.2010.
- Pelaksanaan Strategi Bauran Pemasaran (Marketing Mix) di Rumah Makan Yogya Chiken*. Yogyakarta: Skripsi.
- Sugiyono.2011. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R & D*. Bandung: Alfabeta.
- Berlo. 1960. *the process of communication, An introducrtion to theory and practice*. New York: Holt, Reinehart, and Winston, inc.
- AAK. 1998. *BudidayaTanaman Kopi*. Yogyakarta: Kanisius
- Santoso. 2016. *StatistikaHospitalitas*. Yogyakarta .Deepublish

LAMPIRAN

ALMARI COFFEE

SURAT KETERANGAN

Yang bertandatangan dibawah ini:

Nama : Andre Verangga
Jabatan : Owner
Alamat : Jl. Magelang Km 4 Sinduadi Yogyakarta

Menerangkan bahwa:

Nama : Yana Martaliah
NIM : 314100743
Program Studi : Pengelolaaan Hotel
Jurang : DIV
Kampus : STP AMPTA Yogyakarta
Judul Penelitian : Perbandingan Minat Konsumen Kopi antara
Metode Manual Brew Versus Metode Espresso
Based di Coffee Shop "Almari Kopi" Yogyakarta

Adalah benar telah melaksanakan penelitiannya di Almari Coffee Yogyakarta dan telah selesai dengan baik.

Demikian surat ini kami buat dengan sebenar-benarnya dan untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Tempat dikeluarkan surat : Almari Coffee Yogyakarta
Tanggal : 12 November 2018

Hormat kami,




Andre Verangga
Owner

**TANDA TERIMA
LAPORAN ON THE JOB TRAINING**

Telah terima Laporan On The Job Training dari :

NAMA : Yana Martakandi
NIM : 514100748
JURUSAN : ADH B
TEMPAT OJT : The Phoenix Hotel
KOTA : Yogyakarta
PERIODE TRAINING : 16 Oktober - 16 April

Yogyakarta, 8 Juni 2018
Kabag OJT



Angela Ariani, SH, M.M, Par

Mohon disimpan untuk mendapatkan surat Bebas OJT, sebagai persyaratan ujian pendaharut



SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

Nama : **YANU MARTAHADI**
No Induk : **314100748**
Program Studi : **Pengelolaan Perhotelan**

KARTU HASIL STUDI
SEMESTER : **Genap** TAHUN : **2017/2018**

Kartu Hasil Studi Semester

No	Mata Kuliah	K	M	R
1	3061 Prosej Akhir		0	
2	3002 Praktek Kerja Nyata I	3	A	12

IPK (Indeks Prestasi Semester) : **4**
KRS berikutnya maksimal : **24**

No	Mata Kuliah	K	M	R
3	3003 Praktek Kerja Nyata II	3	A	12
Jumlah		12		24

Kartu Hasil Studi Kumulatif

1	3100 Bahasa Inggris I	2	C
2	3214 Bahasa & Sastra Hotel	2	B
3	3102 Kultur Depan Praktek	2	B
4	3215 Kultur Depan Tact I	2	A
5	3108 Operasional Tata Graha & Doko Praktek I	2	A
6	3215 Operasional Tata Graha & Doko Tact I	2	A
7	3110 Pendidikan Agama Islam	2	A
8	3114 Pendidikan Pancasila	2	B
9	3221 Pengantar Perhotelan	2	C
10	3204 Pengelahaan Makanan & Minuman	2	B
11	3407 Perhotelan Doga & Restoran	2	B
12	3001 Akuntansi Hotel I	2	B
13	3105 Bahasa Inggris II	2	A
14	3124 Bahasa Inggris I	2	A
15	3103 Inggris I	2	A
16	3000 Kultur Depan Praktek 2	2	B
17	3208 Operasional Tata Graha & Doko Praktek II	2	B
18	3211 Pengelahaan Makanan Praktek I	2	B
19	3313 Pengelahaan Tata Boga Praktek I	2	A
20	3316 Pengelahaan Tata Hidangan Praktek I	2	C
21	3310 Pengelahaan Kafe Praktek I	2	B
22	3227 Psikologi Pelayanan	2	B
23	3504 Teknik Supervisi	2	A
24	3301 Akuntansi Hotel II	2	A
25	3200 Simak	2	B
26	3203 Bahasa Inggris Praktek I	2	B
27	3207 Bahasa Inggris II	2	A
28	3213 Dasar-Dasar Manajemen	2	A
29	3310 Pemeliharaan Hotel	2	A
30	3130 Pendidikan kewarganegaraan	2	B
31	3320 Pengelahaan Komputer	2	C
32	3312 Pengelahaan Makanan Praktek II	2	B
33	3314 Pengelahaan Tata Boga Praktek II	2	C
34	3317 Pengelahaan Tata Hidangan Praktek II	2	A

IPK (Indeks Prestasi Kumulatif) : **3,1**

Nilai D : **4 SKS, 1 MK**

Nilai E : **0 SKS, 0 MK**

Mata Kuliah Bekum Diambil

No	Mata Kuliah	K
1	3061 Prosej Akhir	B

35	3002 Pengelahaan Kafe Praktek II	2	B
36	3208 Bahasa Inggris Praktek II	4	C
37	3101 Bahasa Indonesia	2	B
38	3403 Kewarganegaraan	2	B
39	3404 Kewarganegaraan Sima	2	C
40	3240 Perencanaan Hotel	2	A
41	3345 Pengelahaan Tata Boga Praktek II	2	A
42	3348 Pengelahaan Tata Hidangan Praktek II	2	B
43	3347 Saos Informasi Hotel I	2	A
44	3245 Perhotelan Hotel	2	B
45	3248 Simak	4	B
46	3205 Bahasa Inggris Praktek II	4	D
47	3216 Kasehonor	2	A
48	3217 Manajemen Dasar Tamat	2	B
49	3218 Metodologi Penelitian	2	B
50	3204 Manajemen Keuangan	4	B
51	3206 Manajemen Makanan dan Minuman	2	B
52	3207 Manajemen Perhotelan Jasa	2	C
53	3402 Ekonomi Pancasila	2	A
54	3405 Manajemen SDM	4	C
55	3208 Bahasa Inggris Praktek IV	2	B
56	3208 Bahasa Inggris II	2	A
57	3272 Pengelahaan Saos	2	C
58	3276 Pengelahaan Hotel	2	A
59	3275 Manajemen Konvensi	2	A
60	3324 Saos Kelengkapan Akomodasi	2	B
61	3470 Analisis Operasional	2	C
62	3476 Pengelahaan Mktg	2	C
63	3570 Human Relation	2	A
64	3302 Simak	2	B
65	3002 Praktek Kerja Nyata I	3	A
66	3003 Praktek Kerja Nyata II	3	A

Jml MK : **66**

Jml Kredit : **144**

Jml Bobot : **440**

Yogyakarta, 20 Juli 2018
Paket I



Santosa
Drs. Santosa, MM

Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA

Tempel Caterbongga, Depok Sleman, Yogyakarta. 55281.

P.O.BOX.162/SPP, Yogyakarta 55400

Phone / Fax. (0274)485115. Website : www.ampta.ac.id. e-mail : ampta@ywbos.ac.id

JOB TRAINING EVALUATION FORM

Name of trainee : Yana Martahadi Hotel/Company : The Pinnac Hotel
 Student Reg.No. : Department : Food & Beverage Service
 Period : From 16 October to 16 April

CRITERION	SCORE					COMMENT
	A 36-40	B 28-35	C 20-27	D 12-19	E 08-11	
1. JOB KNOWLEDGE Pengetahuan tentang pekerjaan	36					
2. QUALITY OF WORK Kualitas pekerjaan	38					Handwritten
3. EFFICIENCY OF WORK Efisiensi kerja	37					
4. ATTENDANCE Kehadiran	36					
5. COMMUNICATION Kemampuan berkomunikasi	38					Handwritten
6. LEARNING NEW PROCEDURES & TASKS Kemampuan belajar prosedur & tugas baru	38					Handwritten
7. SERVICE ORIENTED Berorientasi terhadap pelayanan	36					
8. ATTITUDE Sikap & tingkah laku	38					Handwritten
9. RESPONSIBILITY Tanggung jawab	37					Handwritten
10. MOTIVATION Motivasi	39					Handwritten
TOTAL SCORE	373					
OVERALL RESULT	373 / 10 = 37,3 (A)					
ABSENCE	With permission : - days Without permission : 1 days Sick with Doctor's Certificate : 2 days					

Acknowledged by:
Evaluated by
Department Head

(Signature)

Approved by:
Personnel/Training Mgr.

(Signature)

Supervisor

(Signature)

ACHIEVEMENT :

- A. 36-40 Outstanding : Beyond Standard D. 12-19 Poor : Below Standard
 B. 28-35 Good : Expected Standard E. 08-11 Very Poor : Unacceptable
 C. 20-27 Satisfactory : Normal / Meet Standard



CERTIFICATE

THE MANAGEMENT OF THE PHOENIX HOTEL YOGYAKARTA
AWARDS THIS CERTIFICATE TO

YANU MARTAHADI

FOR THE SUCCESSFUL COMPLETION OF THE
FOOD AND BEVERAGE PRODUCT - TRAINEE
OCTOBER 1ST 2017 - MARCH 31ST 2018

AT THE PHOENIX HOTEL YOGYAKARTA



Ni Made Widjaysari
Talent & Culture Manager



Marcel Jitkuot
General Manager