

## **BAB V**

### **KESIMPULAN dan SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Dalam penulisan Tugas Akhir ini bermaksud untuk menambah ilmu pengetahuan dan wawasan tentang Penggunaan Rempah Khas India Untuk Membuat Caesar Salad di Hotel Eastparc, selain itu juga memberi bekal untuk mahasiswa ke depannya.

Berdasarkan hasil penyusunan Tugas Akhir, maka dapat diambil kesimpulan:

1. Rempah khas India yang digunakan pada saat proses pembuatan *topping caesar salad* di Eastparc Yogyakarta yaitu jinten, kunyit, ketumbar, dan garam masala (kayu manis, cengkeh, pala).
2. Eastparc Hotel Yogyakarta memilih menggunakan rempah khas India dalam pembuatan *topping caesar salad* dikarenakan rempah khas India memiliki aroma khas yang dapat menjadi keistimewaan dan ciri khas pada *caesar salad* di Eastparc Hotel Yogyakarta.

#### **B. Saran**

Berdasarkan kesimpulan dari pembahasan pada terdapat beberapa saran yang harus diperhatikan untuk diubah menjadi lebih baik, meliputi:

1. Perubahan nama *caesar salad* pada menu menjadi *Caesar Salad with Indian Roasted Chicken* karena menggunakan rempah khas India yang berbeda dengan *caesar salad* pada umumnya.
2. Eastparc Hotel perlu menyediakan *caesar salad* dengan dua versi *topping* yaitu *caesar salad original* dan *caesar salad* dengan *topping Indian Roasted Chicken*

## DAFTAR PUSTAKA

- Eastparc Hotel Yogyakarta. 2011. Tentang kami. Diakses pada 16 April 2022 melalui <https://eastparc.co.id/aboutus>
- Food Breakthrough. 2020. Fungsi Ketumbar Dalam Masakan Serta Manfaatnya Untuk Kesehatan. Diakses pada 16 April 2022 melalui <https://kitchenofindonesia.com/fungsi-ketumbar-dalam-masakan-serta-manfaatnya-untuk-kesehatan/>
- Hakim, Luchman. 2016. *Rempah dan Herba Kebun Pekarangan Rumah Masyarakat* Yogyakarta: Diandra Creative.
- Kementrian Pertanian. 2019. *Tanaman Obat: Warisan Tradisi Nusantara untuk Kesejahteraan Rakyat* Bogor: Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat.
- Lea Lyliana. 2021. 4 Fungsi Lada dalam Masakan, Apa Saja?. Diakses pada 17 April 2022 melalui <https://www.kompas.com/food/read/2021/08/13/220200975/4-fungsi-lada-dalam-masakan-apa-saja>
- Nayak, Hari. 2017. *Cafe Spice Cookbook: 84 quick and easy Indian recipes for every meals* Singapura: TUTTLE Publishing.
- Rakha Fahreza Widyananda. 2020. 7 Manfaat Kayu Manis Saat Memasak. Diakses pada 16 April 2022 melalui <https://www.merdeka.com/jatim/7-manfaat-menggunakan-kayu-manis-saat-memasak-salah-satunya-atasi-jerawat-klm.html>

# LAMPIRAN

eastparhotel  
YOGYAKARTA

# CERTIFICATE

017/OJT-CRTFT-EPH/II-2022

This is to certify that



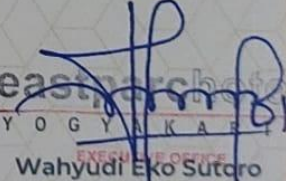
**BRILYAN RILO PAMBUDI**

Has completed on the job training  
at Food and Beverage Product Department  
From August 03<sup>rd</sup>, 2021 until February 03<sup>rd</sup>, 2022

Yogyakarta, February 03<sup>rd</sup>, 2022

  
**Kristian Ezau Malaihollo**  
Director of Food & Beverage

  
**Riza M. Hamdi**  
Director of Human Resources

  
**Wahyudi Eko Sutoro**  
General Manager

[www.eastparhotel.com](http://www.eastparhotel.com)

Jl. Laksda Adisucipto Km 6.5 Seturan Yogyakarta 55281 Indonesia  
T +62 274 493 2000 F +62 274 493 2222 E info@eastparhotel.com

Nomor : 1023/Q.AMPTA/VII/2021  
Hal : Permohonan On The Job Training

Yogyakarta, 26 Juli 2021


Kepada Yth.  
Bapak Riza Hamdi  
Human Resources Department  
Eastparc Hotel  
Yogyakarta

Dengan hormat,  
Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan On The Job Training di Eastparc Hotel Yogyakarta selama 6(Enam)bulan bagi mahasiswa kami :

Daftar Nama Mahasiswa : Terlampir

Daftar riwayat hidup,Pas foto,Surat pernyataan bersedia mentaati peraturan yang berlaku,Fotocopy Surat keterangan dokter,Fotocopy Asuransi kesehatan, Fotocopy Kartu Hasil Studi terakhir,Fotocopy Kartu Tanda Penduduk/Kartu mahasiswa dan format Evaluasi Job training,akan dibawa oleh mahasiswa yang bersangkutan,pada saat melaksanakan interview/briefing.

Atas terkabulnya permohonan ini,kami ucapkan terima kasih

Yogyakarta, 26 Juli 2021  
  
Drs.Prihatno, MM

Cc.File

**LAMPIRAN DAFTAR NAMA MAHASISWA**

<b>NO</b>	<b>NIM</b>	<b>NAMA MAHASISWA</b>	<b>PILIHAN DEP</b>
1	119109643	Yolanda Mega Kartika	Front office
2	119109641	Tarlin Tashya Meiseffi A P I	Pastry
3	119109658	Endrick Brahmana	Houskeeping
4	119109661	Irenanda Milbreja Br. S	Pastry
5	119109671	Puspita Pamela	F&B Service
6	119109587	Brilyan Rilo Pambudi	F&B Product
7	119109594	Galih Prasetya Nugroho	F&B Product
8	119109592	Farisna Ayuning Tyas	F&B Product
9	119109599	Krisna Surya Fernanda	Front office
10	119109605	Much Fachrurrozi	Bar
11	119109655	Chatarina Eta Chintia	Kitchen
12			
13			
14			
15			