

## BAB IV

### PENUTUP

Setelah penulis melakukan penelitian di Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta khususnya di *Food and Beverage Product* dan membahas masalah yang penulis rumuskan, maka bab penutup yang merupakan bab terakhir, penulis mencoba mengambil kesimpulan dari apa yang diuraikan sebelumnya.

Selain itu, dalam bab ini penulis berusaha memberikan saran-saran yang akan membantu atau menjadi pertimbangan yang kiranya bermanfaat bagi semua pihak.

#### A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil data yang sudah dianalisa oleh penulis, maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Pemilihan menu *appetizer* pada saat event tidak hanya dilakukan oleh penyelenggara *event*, akan tetapi Executive *chef* juga memberikan pengarahan yang sesuai dengan keinginan penyelenggara *event*. Selain itu, *executive chef* juga bertanggung jawab penuh dengan pilihan menu dari pihak penyelenggara *event*.
2. Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta memiliki menu *appetizer* pada saat *event* yang cukup bervariasi seperti :
  - a. *Western* : *Tuna nicoise, caessar romaine salad, salad bar.*
  - b. *Asian* : *Thai beef salad, spicy tuna summer roll with rice papper.*

- c. *Middle east* : *Hummush, babaganoush, fatoush salad.*
  - d. Indonesian : Selat solo, asinan bogor, gado-gado, Selada pengantin.
3. *Cold Kitchen* harus bekerjasama dengan *departement* lain dalam menjalankan tugas-tugasnya. Hal ini sangat penting demi kelancaran operasional di sebuah hotel. Bukan hanya dengan departement lain tetapi juga dengan section kitchen seperti :
- a. *Main Kitchen* : Pada saat ala carte ada kombinasi menu makanan yang disajikan, seperti ambarrukmo platter.
  - b. *Butcher* : Cold kitchen membutuhkan supply beef untuk di proses guna menu ala carte maupun untuk event.
  - c. *Banquet kitchen* : Pada saat event memiliki hubungan untuk menyajikan appetizer dan main course agar saling berkesinambungan dari segi gizi dan manfaatnya.
  - b. *Pastry* : Saling membantu ketersediaan bahan makanan jika habis, seperti susu dan buah-buahan.

## **B. Saran**

1. Saran kepada *executive chef* yaitu agar memiliki pertimbangan yang lebih banyak lagi dalam memberikan saran menu *appetizer* kepada penyelenggara *event*, hal ini dimaksudkan agar penyelenggara *event* lebih banyak memiliki referensi dalam menentukan menu *appetizer* pilihannya.

2. Seharusnya Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta dapat mengupayakan penjualan menu *appetizer* yang lebih bervariasi lagi, selain untuk meningkatkan kepuasan tamu hal ini juga dapat meningkatkan keuntungan bagi hotel.

## DAFTAR PUSTAKA

Asihan, Akbar. (2021). *Event Adalah : Jenis-jenis, Karakteristik dan Manajemen Event*. [Online]. Diakses dari <https://adalah.co.id/Event/>. [18 Agustus 2021]

Azrimaidaliza, I. (2011). Analisis Pemilihan Makanan pada Remaja di Kota Padang, Sumatera Barat. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional*, 6 (1), Agustus 2011.

Biro F, M., and Wein M . (2010). Childhood obesity and adult morbidities. *American Journal of Clinical Nutrition*, 91(Suppl.):1499s–1505s.

Boston, Ames. (2021). *Pengertian Menu: Jenis dan Contohnya*. [Online]. Diakses dari <https://www.amesbostonhotel.com/pengertian-menu/>. [18 Agustus 2021]

Boston, Ames. (2021). *Pengertian Appetizer*. [Online]. Diakses dari <https://www.amesbostonhotel.com/pengertian-appetizer/>. [18 Agustus 2021]

Endar Sugiarto dan Sri Sulartiningrum. (2001). *Pengantar Akomodasi dan Restoran*. Jakarta: Gramedia.

French, S, A. (2003). *Pricing Effects on Food Choices, Symposium*. Sugar and Fat—From Genes to Culture: American Society for Nutritional Sciences.

Gibson. (2002). *Organisasi Perilaku-strukturproses*, Terjemahan, Edisi V. Jakarta: Penerbit Erlangga.

Goldblatt, Joe. (2002). *Special Events*. New York: John Wiley and Sons.

Kennedy, John E. (2009). *Manajemen Event*. Jakarta: PT Bhuana Ilmu Populer

Lantaeda, SB. (2017). Peran Badan Perencanaan Pembangunan Daerah. *Jurnal Administrasi Publik*, 04, hlm. 3.

Larasati, S.(2016). *Excellent hotel operation*. Yogyakarta: Equilibria.

Mohd-Any, A, A., Mahdzan, N, S., Cher, C, S. (2013). Food choice motives of different ethnics and the foodies segment in Kuala Lumpur. *British Food Journal*, 116 (12), 1879 – 1896

Noor, Any. (2009). *Manajemen Event*. Bandung: alfabeta.

Ogden C, L., Carroll M, D., Curtin L, R., et al. (2006). Prevalence of overweight and obesity in the United States, 1999–2004. *Journal of the American Medical Association* 95: 1549– 1555.

Rahman, S, A., Khattak, M, M, A, K., Mansor, N, R. (2013). Determinants of food choice among adults in an urban community. *Nutrition & Food Science, Vol. 43 Iss 5 pp. 413 – 421 Review of Nutritin and Dietetics* 33, 1-41.

Riyadi. (2002). *Perencanaan Pembangunan Daerah Strategi Mengendalikan Potensi Dalam Mewujudkan Otonomi Daerah*. Jakarta: Gramedia.

Sediaoetama, A, D. (2000). *Ilmu Gizi Mahasiswa dan Profesi Jilid 1*. Jakarta : Penerbit Dian Rakyat.

Sihite, R. (2006). *Tourism industry*. Surabaya: SIC.

Soekanto. (2002). *Teori Peranan*. Jakarta: Bumi Aksara.

Soekresno. (2001). *Manajemen Food & Beverage Service Hotel*. Jakarta: PT.Gramedia Pustaka Utama.

Sulaksana. (2003). *Integrated Marketing Communications Teks dan Kasus*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.

Sulastiyono. (2011). *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Alfabeta.

Sulistiani, Ani. (2015). *Tugas Dan Tanggung Jawab Executive Chef*. [Online].

Diakses dari [http://www.lomboksociety.web.id/2015/01/tugas-dasar-executive-chef\\_19.html](http://www.lomboksociety.web.id/2015/01/tugas-dasar-executive-chef_19.html). [18 Agustus 2021]

Sun, C. (2007). *Health concern, food choice motives, and attitudes toward healthy eating*. the mediating role of food choice motives: Program of Hospitality Management & Education, Department of Human Development & Family Studies.

Wardle, J., Haase, A, M., Steptoe, A., Nillapun, M., Jonwutiwes, K., Bellisle, F. (2004). *Gender Differences in Food Choice*. The Contribution of Health Beliefs and Dieting”: The Society of Behavioral Medicine.