

PERSETUJUAN PEMBIMBING

**Meretas Kuliner Kampus Sebagai Destinasi Wisata Berkelas Dunia
di Universitas Negeri Gorontalo**

Oleh

**LIRA ZUANSYAH ALAMRI
NIM : 331 315 002**

Telah diperiksa dan disetujui


Pembimbing I

Pembimbing II


Dr. Bambang Suharto, S.S.T., M.M. Par.
NIP. 19720303 200312 1001


Asminar Mokodongan, SE., M.M. Par.
NIP. 19770828 200501 2004

**Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata**


Krishna Anugrah, M.M., M.Par.
NIP. 19761118 200604 1001

LEMBAR PENGESAHAN




**Meretas Kuliner Kampus Sebagai Destinasi Wisata Berkelas Dunia
di Universitas Negeri Gorontalo**

Oleh

**LIRA ZUANSYAH ALAMRI
NIM : 331 315 002**



Telah Dipertahankan di Depan Dewan Penguji

Hari, Tanggal : Jumat, 12 Oktober 2018
Waktu : 09.00 WITA s.d selesai

- | Nama Penguji | Tanda Tangan |
|---|--|
| 1. <u>Krishna Anugrah, M.M., M.Par.</u>
NIP. 19761118 200604 1001 | 
(.....) |
| Nama Pembimbing | Tanda Tangan |
| 1. <u>Dr. Bambang Suharto, S.S.T., M.M. Par.</u>
NIP. 19720303 200312 1001 | 
(.....) |
| 2. <u>Asminar Mokodongan, SE., M.M. Par.</u>
NIP. 19770828 200501 2004 | 
(.....) |

Gorontalo, Oktober 2018

**DEKAN
FAKULTAS SASTRA DAN BUDAYA**



Dr. H. Harto Malik, M. Hum.
NIP. 19661004 199303 1 010

ABSTRAK

Lira zuansyah Alamri, Nim. 331315002. “Meretas Kuliner Kampus Sebagai Destinasi Wisata Berkelas Dunia Di Universitas Negeri Gorontalo”. Tugas Akhir, Kosentrasi Bina Wisata, Diploma III Jurusan Pariwisata Fakultas Sastra Dan Budaya Universitas Negeri Gorontalo 2018. Di bawah bimbingan Bapak Dr. Bambang Suharto, SST., M.M. Par selaku pembimbing Akademik yang sekaligus Pembimbing I dan Ibu Asminar Mokodongan, SE., MM. Par selaku pembimbing II.

Rumusan masalah penelitian ini adalah bagaimana meretas kuliner kampus sebagai destinasi wisata berkelas dunia di universitas negeri gorontalo. Adapun Tujuan penelitian ini adalah menganalisis kuliner kampus sebagai destinasi wisata berkelas dunia di universitas negeri gorontalo.

Dalam penelitian ini menggunakan metode analisis data deskriptif kualitatif yaitu penelitian yang terlibat langsung di lapangan sehingga data yang dikumpulkan benar-benar sesuai yang didapatkan dari lapangan dengan kebutuhan dalam penelitian ini. Yang menjadi informan dalam penelitian ini adalah mahasiswa, dosen, pengelola, dan karyawan kuliner kampus UNG. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan cara observasi, wawancara, dan dokumen.

Hasil penelitian menunjukkan kelengkapan fasilitas adalah produk yang ditawarkan oleh restoran UNG. Hampir semua fasilitas yang digunakan tidak mengenal *standard cutleries modern* maupun *klasik* beberapa dari warung ada yang menggunakan *glassware* gelas plastik berwarna-warni digunakan karena alasan investasi yang tidak mudah pecah meskipun tidak baik untuk kesehatan. Di tempat kuliner kampus tersebut melayani kebutuhan pengunjung dari mengambil, pesanan langsung, sampai melakukan pembayaran. Selain itu, juga menyediakan sebuah prasmanan sederhana pengunjung bisa mengambil makanan untuk mereka sendiri tanpa harus dilayani. Adapun dalam pengelolaan makanan di restoran UNG strategi kuliner kampus memerlukan PDAC (*plan, do, check, action*).

Kata Kunci : Kuliner Kampus UNG, Fasilitas, Produk, dan Pelayanan Berkelas Dunia, *Standar Cutleries Modern*, maupun *Klasik*.

ABSTRACT

Lira Zuansyah Alamri, Student ID Number 331315002. "Creating Campus Culinary as World Class Tourism Destination at State University of Gorontalo". Final Assignment, Majoring in Tourism Management, Diploma III of Department of Tourism, Faculty of Letters and Culture, State University of Gorontalo. 2018. The principal supervisor once the academic advisor is Dr. Bambang Suharto, SST., M.M. Par., and the co-supervisor is Asminar Mokodongan, SE., MM.

The problem statement of the research was how to create campus culinary as a world-class tourism destination at State University of Gorontalo. The research aimed to analyze campus culinary as the world-class tourism destination at State University of Gorontalo.

The research applied qualitative descriptive data analysis in which the researcher was directly involved in the field, thus the collected data were truly in accordance with research need. The research informants were students, lecturers, administrators, and employee of campus culinary of State University of Gorontalo. The technique of data collection used observation, interview, and document.

The finding of research showed that facility completeness was a product offered by a restaurant of State University of Gorontalo. In addition, nearly all facility applied in the restaurant did not apply either modern or classic standard cutleries. Even, several *warung* (small shop) remained using glassware or colorful plastic glass for investment reason for not easily broken although not good for health. The campus culinary spot served visitor need from taking, direct ordering to paying. Besides, it provided simple buffet in which the visitors might take food by themselves without required to be served. Also, the food management at the restaurant of State University of Gorontalo required a culinary strategy which was PDAC (plan, do, check, action).

Keywords: Campus Culinary of State University of Gorontalo, Facility, Product, and World Class Service, Modern or Classic Standard Cutleries.

