

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Dari hasil penelitian dan pembahasan dapat di simpulkan bagaimana “meretas Kuliner Kampus Sebagai Destinasi Berkelas Dunia Di Universitas Negeri Gorontalo” Design kuliner kampus UNG yang masih kumuh semrawit belum tertata, harus dilakukan penataan yang baik yang berarsitek lokal dan bertaman indah, berstandar sapta pesona. Point yang menjadi perhatian adalah saluran irigasi belum membangun ke arah itu. Fasilitas meja kursi yang rusak-rusak tidak layak pakai perlu di baguskan untuk penggunaan cutleries plastik dihindari karena kurang aman untuk kesehatan. Silverware, glasware, dan china ware berbasis kearifan lokal dan budaya kebiasaan masyarakat lebih ditonjolkan. Begitu juga produk makanan dan minuman kuliner kampus harus murah dan berkualitas agar berdaya saing global sesuai dengan daya beli pasarnya. Produk bisa dihasilkan murah dan berkualitas bila berbahan dasar lokal dan dikemas atau diekspore menjadi ragam makanan yang mampu ditampilkan unik, cara proses masak nya diatraksikan menjadi tontonan, ditampilkan dengan garnish yang menggugah selera, disajikan dan dilayani dengan penuh keramahan. Totalitas kualitas produk seperti ini mampu membangun kuliner kampus yang mendunia.

Pelayanan di kuliner kampus perlu dilakukan diklat agat bisa semakin profesional. Namun demikian peran ini tidak hanya buat pelajar, peran stakeholder yang lain seperti Rektor, BLU, pengusaha, pekerja, dan pelanggannya perlu serta persepsi dalam visi membangun kuliner kampus yang berkelas dunia tersebut. Pengawasan untuk mengevaluasi standard berkelas dunia bertahap dan konsisten terus dilakukan improvement. Dari hasil analisis kuliner kampus tersebut, secara keseluruhan sampai pengawasan, sudah

menunjukkan hal yang baik, namun perbaikan-perbaikan totalitas kualitas kuliner kampus tersebut untuk berkelas dunia masih perlu dilakukan secara berkelanjutan.

kantin yang berkelas dunia ini juga berperan dalam mendorong kampus sebagai destinasi wisata yang sedang menuju *world class university*.

5.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan diatas maka penulis menyarankan kepada :

1. BPU sebagai perwakilan Akademisi, harus mampu berkoordinasi dengan para pengelola untuk menjaga kuliner kampus dengan baik. Mulai dari kebersihan tempat dan makanan juga harus memperhatikan fasilitas yang tersedia. Perlu adanya koordinasi antara BPU dengan pihak yang terlibat dengan kuliner kampus serta pihak yang berkaitan dan mampu mengurus kuliner kampus tersebut agar lebih dimaksimalkan tempat kuliner kampus dengan penataan yang lebih baik.
2. Pengelola kuliner kampus harus perlu memperhatikan kembali kondisi tempat kuliner kampus agar menggunakan fasilitas yang layak untuk dipakai, masih banyak fasilitas yang perlu di perbaiki demi kenyamanan pengunjung. Selain itu bangunan pertamanan juga perlu dikoordinasikan agar tempat terasa nyaman dan asri.
3. Akademisi untuk dilanjutkan pada kajian-kajian lanjut terkait kuliner yang sifatnya membangun kuliner kampus berbasis literatur.

DAFTAR PUSTAKA

- Alwi, Hasan, dkk. (2003) *Kamus Besar Bahasa Indonesia Edisi Ketiga*. Balai Pustaka : Jakarta.
Diakses pada tanggal 26 Februari 2018
Melalui <http://elib.unikom.ac.id/files/disk1/513/jbptunikompp-gdl-okaprasety-2560-3bab2.pdf>
- Anonim. (1996) *Makanan Tradisional*. Diakses pada tanggal 16 Juli Melalui <http://repository.ung.ac.id/karyailmiah/show/1383/kajian-dan-pengembangan-makanan-tradisional-ilabulo-sebagai-pangan-fungsional-yang-di-fortifikasi-rumput-laut-kappaphycus-alvarezii-dan-tepung-tulang-ikan-patin-pangasius-sp.html>
- Anwar, dkk. (2017) *Sanitasi Makanan dan Minuman*. Pusdiknakes Depkes R.I, Jakarta
- Bartono, P.H. (2010) *Food Product Management di Hotel dan Restoran*. C.V Andi Offset : Yogyakarta
- Bartono. P.H. (2017) *Analisis Food Product, Studi Food Cost dan Pedoman Training*. Andi : Yogyakarta
- Dittmer Paul. R. (2003) *Principles Of Food Beverage And Labor Cost Controls*. Seventh Edition. John Wiley dan Son Inc : USA
- Ferguson. Dennis. H. and Thomas. I. Selling. (1983) “Analyzing Food And Labor Cost The Conell Hotel And Restoran”. *Administration Quarterly*. 1 (2) : 31-39
- Gisslen dan Wayne. (1995) *Professional Cooking*. AHMA. Educational School. Michigan
- Kelly, dkk. (2017) *An Architectural Record Book, Motel, Hotel, Restaurant dan Bar*. Second Edition Mc Graw Hill Co Inc : New York
- Lily Craf. (2017) *Food And Beverage Service*. Edward Arnold 25 Hill Street : London
- Moleong, Lexy J. (2004) *Metodologi Penelitian Kualitatif*. PT. Remaja Rosdakarya : Bandung
- Miller Jack. E. (1989) *Menu Piricing And Strategy*. CBI. Book : London
- Nasution, (1996) *Metode Penelitian Naturalistik Kualitatif*. Tarsito : Bandung
- Ninemeir. Jack. D. (1995) *Food And Beverage Management* Education Institute Of AHMA
- Permen Kesehatan RI No. 304/1992 *Tentang Persyaratan Kesehatan Rumah Makan dan Restoran*. Jakarta

- Pendit. (2004) *Table Manner Dinig Etiquette dan Etika Dalam Jamuan*. Graha Ilmu : Yogyakarta
- Pendit. (1994) *Manajemen Definisi Pariwisata*. Diakses pada tanggal 18 Juli 2018
Melalui <http://abylegawa.blogspot.co.id/2008/11/manajemen-destinasi-pariwisata.html>
- Riyadi, Masatip, A. dan Wibowo, B. (2011) *Pengetahuan Menu*. Alfabeta : Bandung
- Riyanto Arudam. (2015) *Pengertin Kuliner*. Diakses pada tanggal 16 Juli 2018
Melalui <https://www.kanalinfo.web.id/2015/07/pengertian-kuliner.html>
- Sugiyono. (2001) *Pengertian Teknik Sampling*. Diakses pada tanggal 18 Juli 2018 Melalui
https://id.wikipedia.org/wiki/Teknik_sampling
- Sulastiyono. (2011) *Standar Usaha Hotel*. Diakses pada tanggal 17 Juli 2018
Melalui http://www.ihrabadung.org/files/regulation/permen/permen_standar_usaha_hotel.pdf
- Tatang Asmawijaya. (1995) *Hygiene dan Sanitasi*. Mandar Maju : Bandung
- UU. No. 10 Tahun (2009) *Tentang Kepariwisataan*.
- Wongso, William. W. (2009) *Cerita Rasa William Wongso – Kumpulan Resep Alternatif*. Gramedia. Pustaka Utama : Jakarta
- Wahyudi, dkk. (2014) *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Sulita : Jakarta
- Yoeti. (1996) *Industri Pariwisata*. Diakses pada tanggal 17 Juli 2018
Melalui <https://dokumen.tips/documents/pariwisata-sebagai-industri.html>