

PERAN MENU SEGO LUWUK SEBAGAI MAKANAN AUTHENTIC DI HOTEL JAMBULUWUK MALIOBORO YOGYAKARTA

I Ketut Suardana¹, Rahmat Auliya²

^{1,2)} Akademi Pariwisata Dharma Nusantara Sakti (AKPARDA) Yogyakarta

e-mail: suardana.ketut28@gmail.com

ABSTRAK

Hotel Jambuluwuk Malioboro merupakan salah satu hotel yang menyediakan jasa pelayanan penginapan beserta makanan dan minuman. Salah satu menu makanan yang banyak diminati oleh pengunjung yaitu menu masakan Nusantara Sego Luwuk karena adanya cita rasa tradisional yang membuat ciri khas tersendiri. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui peran menu Sego Luwuk sebagai menu authentic di hotel Jambuluwuk Malioboro Yogyakarta. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan data observasi, wawancara, dan dokumentasi. Hasil dari penelitian yaitu menu sego luwuk adalah menu authentic dari hotel jambuluwuk. Menu ini hanya ada di Hotel Jambuluwuk diseluruh Indonesia. Dan menjadi ciri khas tersendiri. Menu ini dapat meningkatkan jumlah pelanggan hotel yang masuk dan membuat hotel ini banyak dicari akan ciri khas menu masakan sego luwuknya.

Kata Kunci : Sego Luwuk, Menu Authentic

ABSTRACT

Jambuluwuk Malioboro Hotel is one of the hotels that provides lodging services along with food and beverages. One of the food menus that are in great demand by visitors is the Nusantara Sego Luwuk menu because of the traditional flavors that make it unique. The purpose of this study was to determine the role of the Sego Luwuk menu as an authentic menu at the Jambuluwuk Malioboro Hotel, Yogyakarta. The method used in this study is a qualitative descriptive method with data collection techniques of observation, interviews, and documentation. The result of the research is that the sego luwuk menu is an authentic menu from the jambuluwuk hotel. This menu is only available at Jambuluwuk Hotels throughout Indonesia. And become a characteristic in itself. This menu can increase the number of hotel customers who enter and make this hotel much sought after for the characteristics of its sego luwuk menu.

Keywords: *Sego Luwuk, Authentic Menu*

1. PENDAHULUAN

Hotel merupakan salah satu bentuk akomodasi yang dikelola secara komersial yang disediakan bagi semua orang untuk memperoleh pelayanan, penginapan beserta makanan dan minuman. Di dalam sebuah hotel terdapat beberapa departemen yang mempunyai tugas dan fungsinya masing-masing yang saling berkaitan sehingga pelayanan di dalam hotel dapat berjalan dengan baik. Food and beverage merupakan salah satu departemen yang bertanggung jawab atas makanan dan minuman pada sebuah hotel. Selain itu food and beverage department juga memiliki fungsi sebagai sarana pelengkap hotel, dimana bagian tata hidangan makanan dan minuman ini mempunyai peranan yang sangat penting dari segi sumber pendapatan hotel yaitu dari hasil penjualan makanan dan minuman (Linda, 2019). Presentase penjualan terbesar di hotel saat ini adalah penjualan kamar, sedangkan penjualan dari food and beverage department merupakan peringkat kedua dalam pendapatan hotel. Walaupun ada beberapa hotel yang masih menganggap sebelah mata terhadap food and beverage department, tetapi tidak sedikit hotel yang berusaha keras dalam meningkatkan kualitas pelayanan dan citra rasa makanan untuk bersaing dengan hotel lain.

Hotel Jambuluwuk Malioboro merupakan salah satu hotel bintang lima di Kota Yogyakarta yang juga menyediakan jasa pelayanan penginapan beserta makanan dan minuman. Menu makanan dan minuman yang disediakan memiliki banyak varian baik Asian menu, Western menu maupun masakan Nusantara yang dapat dipilih oleh pengunjung. Salah satu menu makanan yang banyak diminati oleh pengunjung yaitu menu masakan Nusantara Sego Luwuk. Berdasarkan survei yang telah dilakukan peneliti di hotel Jambuluwuk Malioboro khususnya di food and beverage department dapat dilihat bahwa menu Sego Luwuk sangat di minati oleh para pengunjung hotel baik pemesanan ala carte maupun ketika breakfast. Sego Luwuk dengan cita rasa tradisional yang membuat ciri khas tersendiri bagi hotel Jambuluwuk Malioboro yang dapat membuat para pengunjung terkesan terhadap menu tersebut. Hal ini dapat dilihat ketika pengunjung memesan menu Sego

Luwuk, pengunjung tersebut menilai bahwa menu Sego Luwuk ini sangat nikmat dan memiliki rasa yang khas yang tidak dimiliki oleh hotel lainnya.

2. TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Hotel

Menurut Hermawan dalam (Krestanto, 2019) Hotel merupakan jenis akomodasi yang menyediakan pelayanan akomodasi, makanan dan minuman yang disediakan bagi setiap orang dan dikelola secara komersial yang bertujuan untuk mencari keuntungan. Hotel adalah industri atau usaha jasa yang dikelola secara komersial. Artinya, semua orang dapat dengan bebas menikmati pelayanan penginapan, makanan dan pelayanan-pelayanan yang sudah ada pada hotel selagi bisa membayar pelayanan yang sudah di berikan hotel dengan harga yang sudah ditetapkan.

Menurut Noviasuti & Cahyadi (2020) dalam Nawing & Widyarto (2022) Kata “HOTEL” menurut Toha & Miyanto berasal dari kata HOSPITIUM (bahasa Latin), artinya ruang tamu. Dalam jangka waktu lama kata hospitium mengalami proses perubahan pengertian dan untuk membedakan antara Guest House dengan Mansion House (rumah besar), maka rumah-rumah besar disebut dengan HOSTEL. Hostel ini disewakan kepada masyarakat umum untuk menginap dan beristirahat sementara waktu, yang selama menginap, para penginap dikoordinir oleh seorang host, dan para tamu yang (selama) menginap harus tunduk kepada peraturan yang dibuat atau ditentukan oleh host (HOST HOTEL). Sesuai dengan perkembangan zaman dan tuntutan permintaan orang-orang yang ingin mendapatkan kepuasan, tidak suka dengan aturan atau peraturan yang terlalu banyak sebagaimana dalam hostel, dan kata hostel mengalami perubahan. Huruf “s” pada kata hostel tersebut menghilang atau dihilangkan orang, sehingga kemudian kata hostel berubah menjadi Hotel.

Menurut Noviasuti & Astuti (2021) dalam Dewi & Balfas (2022) Hotel menurut Rosdianti et al., adalah “salah satu jenis akomodasi wisata yang sangat dibutuhkan oleh wisatawan yang datang berkunjung ke suatu daerah atau obyek wisata untuk dapat tinggal sementara waktu”. Hotel menurut Suardana &

Wandani, “merupakan suatu bentuk akomodasi yang dikelola secara komersil, disediakan bagi setiap orang atau wisatawan untuk memperoleh pelayanan menginap, makan, minum dan juga untuk melakukan event-event tertentu demi keuntungan bersama antara perusahaan dan konsumen. Hotel menjadi fasilitas penunjang yang sangat diperlukan wisatawan untuk menginap baik itu dari wisatawan domestik maupun wisatawan mancanegara yang berkunjung ke suatu objek wisata. Sekarang ini banyak hotel yang menawarkan berbagai fasilitas- fasilitas lengkap untuk menarik para wisatawan untuk menginap. Di satu sisi, pelayanan dalam hotel juga menjadi suatu hal yang perlu diperhatikan

Dari pengertian di atas, maka dapat disimpulkan bahwa hotel merupakan jasa akomodasi yang sudah di siapkan untuk umum dengan penyediaan penginapan, makanan serta lainnya dan juga pembayaran yang sudah ditetapkan oleh pemilik hotel dengan banyak fasilitas pelayanan yang diberikan.

2.2. Food and Beverage

Menurut Soekresno dalam (Yusnita & Yulianto, 2013) Food and beverage adalah totalitas dari makanan dan minuman dan seperangkat atribut lainnya, termasuk di dalamnya adalah rasa, warna, aroma makanan, harga, dll. Food and beverage secara umum adalah bagian yang menyediakan pelayanan yang mengurus makanan dan minuman. Food and beverage secara khusus adalah bagian yang mengurus dan bertanggung jawab terhadap kebutuhan pelayanan makanan dan minuman serta kebutuhan lain yang terkait dari pada tamu yang tinggal maupun yang tidak dihotel tersebut dan dikelola secara komersial serta professional.

Menurut Soekresno dan Pendit (1998:4) dalam Suardana & Adjiananda (2021) menyebutkan bahwa Food And Beverage Department adalah bagian dari hotel yang mengurus dan bertanggung jawab terhadap kebutuhan pelayanan makanan dan minuman serta kebutuhan lain yang terkait, dari para tamu yang tinggal maupun yang tidak tinggal di hotel

tersebut dan dikelola secara komersial serta profesional. Food And Beverage Department merupakan departemen yang sangat mutlak diperlukan di hotel dalam penyediaan dan pelayanan makanan dan minuman dalam menjalankan tugasnya. Food And Beverage Department terbagi menjadi dua bagian yang saling bergantung satu sama lain dan harus saling bekerjasama. Dua bagian tersebut adalah

1. Food And Beverage bagian depan (front service) Yaitu bagian yang langsung berhubungan dengan tamu, terdiri dari bar, restoran, banquet, dan room service.
2. Food And Beverage bagian belakang (back service) Yaitu bagian yang tidak langsung berhubungan dengan tamu karena harus melalui perantara pramusaji, terdiri dari kitchen, stewarding.

Dari pengertian di atas, Food and beverage department adalah salah satu bagian dalam hotel yang beroperasi di bagian pengelolaan makanan dan minuman yang berproses di kitchen serta bertanggung jawab terhadap penyajiannya, baik untuk tamu maupun untuk karyawan hotel. Food and beverage department terdiri dari dua bagian, yaitu food and beverage product dan food and beverage service. Food and beverage product berfungsi untuk menyiapkan makanan mulai dari bahan baku, proses pemasakan, pembuatan sampai dengan hidangan yang siap disajikan kepada tamu. Food and beverage service berfungsi untuk melayani makanan dan minuman kepada tamu.

2.3. Menu

Menu berasal dari Bahasa perancis yaitu “Le Menu” yang artinya daftar makanan yang disajikan kepada tamu di ruang makan (Mertaysa, 2012). Menu dalam lingkungan hotel dan restotran berarti suatu daftar makanan yang dapat disajikan untuk para pengunjung, menu juga media komunikasi dan dan media promosi bagi perusahaan jasa (Linda, 2019). Di dalam suatu daftar menu makanan dan

minuman biasanya juga tercantum harga dari makanan dan minuman tersebut serta juga penjelasan singkat dari cara pengolahannya.

Menurut Marsum (2005) menyatakan bahwa menu memiliki tiga macam arti, yaitu menu sebagai daftar makanan (pada umumnya diikuti dengan harga makanannya), sebagai makanan yang disajikan, dan menu dapat berarti sebagai hidangan yang disajikan pada waktu tertentu, misalnya makan pagi, makan siang dan makan malam. Menu juga dapat diartikan sebagai pedoman untuk yang menyiapkan menu (dapur) dan juga merupakan penuntun bagi yang akan memakannya karena digunakan sebagai gambaran mengenai makanan apa yang dipesannya.

Dari uraian diatas, maka dapat disimpulkan bahwa menu adalah daftar makanan yang selalu ada di tempat makan, hotel maupun restoran yang mempunyai tujuan untuk memberikan pilihan makanan dan minuman kepada pengunjung yang biasanya telah tercantum harga serta cara penyajiannya.

3. METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif kualitatif, yaitu dengan cara menggambarkan bagaimana peranan menu sego luwuk sebagai menu authentic di hotel jambuluwuk malioboro Yogyakarta.

Teknik pengumpulan data merupakan cara yang digunakan peneliti untuk mendapatkan data di lapangan yang digunakan untuk menjawab permasalahan dalam suatu penelitian. Pada penelitian ini, peneliti menggunakan teknik pengumpulan data dengan cara observasi, wawancara, dan dokumentasi.

Metode observasi yaitu cara memperoleh data yang dilakukan dengan cara mengamati dan mencatat secara langsung gejala-gejala yang diteliti.

Pengumpulan data melalui wawancara dilakukan dengan memberikan serangkaian pertanyaan yang diajukan secara langsung oleh

peneliti kepada responden. Pada penelitian ini, wawancara dilakukan terhadap staf dan pengunjung di Hotel Jambuluwuk Malioboro Yogyakarta.

Dokumentasi merupakan data mengenai hal-hal yang berupa rekaman, catatan, gambar/foto, dan sebagainya. Dokumentasi dalam penelitian ini berupa catatan wawancara, guest comment, data tingkat kunjungan serta foto-foto saat melaksanakan penelitian.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1. Profil Hotel Jambuluwuk

Hotel Jambuluwuk Malioboro Yogyakarta merupakan hotel bintang 5 (lima) yang sangat bagus, mewah dan berkualitas. Dengan menawarkan berbagai fasilitas hiburan untuk keluarga dan juga pelayanan yang memuaskan, lokasi hotel ini juga sangat strategis. Letak hotel ini dekat dengan malioboro, taman pintar dan tempat menarik lainnya. Jambuluwuk Malioboro Hotel Yogyakarta berlokasi di Jln. Gajah Mada No. 67, Purwokinanti, Pakualaman, Kota Yogyakarta. No. Telpon (0274) 585655.

PT. ARCS HOUSE adalah perusahaan yang bergerak dalam bidang hospitality. Hotel Jambuluwuk Maliboro berada dibawah naungan perusahaan PT.ARCS HOUSE. Awal manajemen hotel dimulai pada tahun 2004. Disaat itu tim ARCS baru membuka ARCS HOUSE Riau, Menteng. Tahun 2005 tim ARCS mengembangkan serta membangun konsep baru yaitu resort kecil yang terletak di Tapos Ciawi, Jawa Barat. Ditahun selanjutnya 2006 tim ARCS mengubah nama “Rumah Luwuk” menjadi “Jambuluwuk Hotel and Resort”. Konsep ini dibangun di atas lahan seluas 8000 m² yang memiliki 7 villa dan 1 ruang rapat yang telah beroperasi. Banyak tanggapan positif yang diberikan pelanggan kepada tim ARCS sehingga ini menjadi satu pijakan pertama dalam meraih kesuksesan.

Pada tahun 2008 sampai tahun 2010 tim ARCS terus mengembangkan beberapa proyek. Menambah 20 villa, 11 ruang rapat, 3 kolam

renang serta beberapa fasilitas outbound. Tim ARCS juga memiliki lahan sekitar 6 hektar untuk membangun batu resort di Batu Malang, Jawa Timur. Di Yogyakarta tim ARCS membangun Jambuluwuk Malioboro Botique Hotel Yogyakarta. Berikut ada beberapa Jambuluwuk Hotel and Resort di beberapa kota, yaitu: Jambuluwuk Ciawi Resort, Bogor ; Jambuluwuk Dago, Bandung; Jambuluwuk Cipanas, Garut; Jambuluwuk Seminyak, Bali; Jambuluwuk Malioboro Boutique Hotel, Yogyakarta; Jambuluwuk Oceano Resort Gili Trawangan, Lombok; dan Jambuluwuk Batu Village Resort and Convention Hall, Jawa Timur.

4.2. Peran Fod and Beverage Product dalam Pembuatan Menu Sego Luwuk

Food and beverage product adalah suatu bagian yang bertugas dan bertanggung jawab terhadap penyediaan makanan dan minuman untuk para customer. Food and beverage merupakan salah satu bidang yang sangat penting dan vital dalam industri pariwisata, tanpa adanya usaha bidang ini para wisatawan akan kesulitan dalam memenuhi kebutuhan makan dan minumannya.

Food and beverage product biasanya dipimpin oleh seorang chef, namun tidak semua seperti itu. Bagian food and beverage product umumnya menyediakan aneka ragam produk untuk menarik perhatian pelanggan sekaligus memberi variasi tambahan bagi pelanggan agar mereka tetap membeli product dari restaurant atau perusahaan kita, dengan banyak memanfaatkan momentum hari-hari besar nasional maupun hari besar internasional sepanjang tahun dan juga adanya promo-promo yang menarik bagi tamu atau pelanggan dapat meningkatkan pendapatan jasa penjualan makanan dan minuman serta dapat memberikan kepuasan kepada tamu dengan variasi menu yang kita sajikan serta pelayanan yang kita berikan.

Dalam hotel jambuluwuk Food and Beverage Product dan outlet-outlet dari Food and Beverage juga mempunyai fungsi sebagai penambah pendapatan hotel diluar dari pendapatan penjualan kamar. Karena banyak tamu hotel yang berkunjung ke hotel hanya membeli makanan dan minuman di outlet-outlet Food and Beverage yang berada di hotel tanpa menyewa kamar terlebih dahulu. Demikian juga dengan Food and Beverage Product yang ada di Jambuluwuk Malioboro Hotel Yogyakarta juga memiliki tugas dan tanggung jawab yang tidak jauh berbeda dengan hotel - hotel lainnya, yaitu :

1. Chief Cook (Executive Chef)

Biasa disebut juga Chef De Cuisin atau dipanggil dengan “Chef” saja. Pekerjaan seorang Chef lebih banyak bersifat administrative. Pada Hotel kecil seorang Chef masih dituntut untuk turun tangan mengolah makanan.

2. Chef de Partie

Chef de Partie bertugas mengawasi kelancaran jalannya operasional pada salah satu seksi yang menjadi tanggung jawabnya mengorganisasi dan membagi tugas dan pekerjaan pada bawahannya, dan ikut secara langsung turun tangan mengolah makanan.

3. Cook / Commis

Setiap Chef de Partie dibantu oleh juru masak (Cook) dalam melaksanakan tugas dan tanggung jawabnyadan jumlahnya tergantung pada volume pekerjaan masing – masing bagian. Commis 1 atau 1st Cook (Senior Cook) adalah sebutan yang biasanya diberikan kepada seorang Cook yang dianggap mampu untuk mengambil alih tanggung jawab atasannya dan untuk beberapa hal dia diberi wewenang untuk bertindak sebagai “ Chef de Partie /Demi Chef” apa bila yang bersangkutan berhalangan, misalnya sakit, cuti, libur (day off), sedangkan Commis 2, Commis 3 / Cook Helper adalah sebagai pelaksana yang bekerja atas perintah atasannya. Mereka dinilai berdasarkan

kecakapan / kemampuan dan lamanya bekerja.

4.3. Hubungan F&B Departemen Dengan Departemen Lainnya

1. F&B Dan Front Office

Memberikan keterangan jumlah tamu, kamar yang dipakai, memberikan welcome drink saat weekend, memberikan pesanan khusus (VIP Guest).

2. F&B Dan House Keeping

Memberikan kenyamanan kebersihan dalam restaurant, termasuk juga dalam penyediaan seragam pegawai dan linen (taplak meja).

3. F&B Dan Engineering

Memberikan pengawasan kelistrikan dan pengecekan atau perbaikan pada restaurant, bar dan kitchen demi kelancaran jalannya operasional.

4. F&B Dan Accounting Departemen

Menangani dan membuat laporan tentang hasil penjualan makanan dan minuman di restaurant ataupun di bar. Melakukan pengawasan bahan – bahan makanan dan minuman yang diproduksi.

5. F&B Dan Purchasing Departemen

Bertanggung jawab atas barang, peralatan, serta bahan kebutuhan yang diperlukan dalam pelaksanaan operasional food and beverage product.

6. F&B Dan Human Resources Departemen

Berhubungan dalam hal mengurus masalah pengasawan penerimaan pegawai baru serta pemberhentian pegawai dan juga penyelesaian masalah pegawai yang berhubungan dengan hotel.

4.4. Peran Sego Luwuk Sebagai Menu Authentic Di Hotel Jambuluwuk Malioboro Yogyakarta

Menu sego luwuk adalah menu yang menggambarkan ciri khas hotel jambuluwuk di Indonesia khususnya di hotel jambuluwuk malioboro Yogyakarta. Menu ini selalu ada di hotel jambuluwuk yang sangat diminati oleh tamu hotel. Peran menu sego luwuk sangat penting karena menu ini adalah menu yang khas diberikan jambuluwuk kepada tamu-tamunya dan hanya di jambuluwuk yang menyediakan menu ini. Menu sego luwuk bisa dibilang menu

authentic di hotel jambuluwuk khususnya jambuluwuk malioboro dikarenakan menu ini yang membuat hotel jambuluwuk mempunyai ciri khas tersendiri dari hotel lainnya di Yogyakarta yang tidak bisa digantikan dengan menu lainnya. Tamu hotel juga merespon dengan sangat positif terhadap menu sego luwuk dikarenakan Menu ini sangat kaya akan rasa rempah Indonesia.

4.5. Menu Sego Luwuk

Sego luwuk merupakan makanan tradisional yang sudah dimodifikasi dengan resep yang sedemikian rupa dengan banyak rempah. Mulai dari nasi gurih serta isinya seperti dendeng sapi, tumis daun papaya, dan sambal goreng kerang.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Menu sego luwuk adalah menu authentic dari Hotel Jambuluwuk. Menu ini hanya ada di Hotel Jambuluwuk diseluruh Indonesia. Dan menjadi ciri khas tersendiri.
2. Menu ini dapat meningkatkan jumlah pelanggan hotel yang masuk dan membuat hotel ini banyak dicari akan ciri khas menu masakan sego luwuknya.

5.2. Saran

1. Perlu adanya inovasi atau ide-ide baru pada penyajian menu sego luwuk.
2. Perlu adanya Kerjasama tim, kedisiplinan para karyawan, keramahan terhadap tamu, Kebersihan dan kerapian stall atau outlet perlu dijaga untuk menunjang kualitas food product.
3. Perlu adanya standart resep yang sudah sesuai prosedur

DAFTAR PUSTAKA

- Dewi, W. R., & Balfas, S. (2022). Strategi Marketing Grand Puri Saron Boutique Hotel Yogyakarta Dalam Mempertahankan Hunian Kamar Di Masa Pandemi Covid-19. *Jurnal Nusantara (Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan)*, 5(2), 41–54.

- Krestanto, H., Akademi, D., Yogyakarta, P., & Artikel, H. (2019). Strategi dan usaha reservasi untuk meningkatkan tingkat hunian di grand orchid hotel yogyakarta. 17.
- Linda, T. (2019). Peranan Menu Di Beach Terrace Restaurant Pada Arwana Perhentian Eco Resort And Beach Chalet , Terengganu, Malaysia. 3(2), 58–62.
- Mertaysa, I. A. G. (2012). Food and Beverage Service Operasional (Job preparation). Andi.
- Nawing, A. Y., & Widyarto, E. A. (2022). Penerapan Standard Operational Procedure Oleh Room Attendant Dalam Menjaga Hygiene Dan Sanitasi Kamar Di Hotel Indah Palace Yogyakarta Di Masa Pandemi Covid-19. Jurnal Nusantara (Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan), 5(2), 31–40. <http://jurnal.akparda.ac.id/index.php/nusantara31>
- Suardana, I. K., & Adjiananda, A. D. (2021). Upaya Room Service Dalam Meningkatkan Pelayanan Saat Pandemi Covid-19 Di Grand Puri Saron Boutique Hotel Yogyakarta. Jurnal Nusantara (Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan), 4(2), 14–32.
- WA. Marsum. (2005). Restoran Dan Segala Permasalahannya. C.V Andi.
- Yusnita, H., & Yulianto, A. (2013). Upaya Food and Beverage Restaurant Dalam Meningkatkan Kepuasan Tamu Melalui Variasi Produk. Jurnal Khasanah Ilmu, IV(1), 67–81.