

PISANG GAPIT INNOVATION AT ROMANTIC DINNER AT RAMA BEACH RESORT AND VILLAS - KUTA BALI

INOVASI PISANG GAPIT PADA ROMANTIC DINNER DI RAMA BEACH RESORT AND VILLAS - KUTA BALI

**Teresa Maria Kristi¹, Charisa Angelina Lenau Pelaun², Agus Satyananda
Mastra^{3*}, I Gede Agus Mertayasa⁴**

^{1,2,3}Program Studi D4 Manajemen Perhotelan, Universitas Dhyana Pura, Bali,
Indonesia

(*) Corresponding Author: Angelinacharisa2@gmail.com

Article info

<p>Keywords: <i>Dinner, Event, Innovation,, Launching, Romantic</i></p>	<p style="text-align: center;">Abstract</p> <p><i>Pisang Gapit is a traditional Kalimantan food which at this Event was innovated into a more modern food. This final project aims to produce a Romantic Dinner Event and launch Pisang Gapit innovation which will be served as a dessert in the Romantic Dinner. With a final project titled Banana Gapit Innovation in a Romantic Dinner Event. This final project has an object, which is the Romantic Dinner Event, and there are respondents who were interviewed regarding the Romantic Dinner Event. The method used to collect data in this final project is observation.</i></p>
<p>Kata kunci: <i>Dinner, Event, Inovasi, Launching, Romantic</i></p>	<p style="text-align: center;">Abstrak</p> <p><i>Pisang Gapit merupakan makanan tradisional khas Kalimantan yang pada Event ini diinovasikan menjadi makanan yang lebih modern. Proyek tugas akhir ini memiliki tujuan guna mengasikkan Romantic Dinner Event serta Launching inovasi Pisang Gapit yang akan disajikan sebagai makanan penutup dalam Romantic Dinner. Dengan proyek tugas akhir yang memiliki judul Inovasi Pisang Gapit pada Romantic Dinner Event. Tugas akhir ini memiliki objek yaitu Romantic Dinner Event, serta terdapat responden yang menjadi narasumber yang diwawancarai perihal Romantic Dinner Event. Metode yang digunakan untuk mengumpulkan data dalam proyek tugas akhir ini yaitu observasi.</i></p>

PENDAHULUAN

Romantic Dinner Event diselenggarakan untuk memperkenalkan makanan tradisional yang dimodifikasi menjadi makanan makanan yang lebih menarik dan modern, yaitu inovasi Pisang Gapit yang menjadi makanan penutup pada romantic dinner. Romantic Dinner event diselenggarakan di Rama Beach Resort and villas Kuta Bali. Event diseleenggarakan sesuai dengan rencana yang telah tersusun rapi oleh tim penulis dan Event Romantic Dinner tidak diselenggarakan secara tiba-tiba, akan tetapi tim penulis terlebih dahulu mengikuti setiap prosesnya.

METODE

1. Data kuantitatif
Data yang diperoleh dalam bentuk numerik. Dalam proyek akhir ini data kuantitatif dalam bentuk hasil kuisioner yang dibagikan kepada tamu undangan dalam *Romantic Dinner Event*.
2. Data kualitatif
Data itu didapatkan dengan bentuk bukan angka seperti, kalimat tulisan ataupun lisan serta bentuk gambar. Data kualitatif dalam proyek tugas akhir ini berupa hasil wawancara antara tamu undangan dan tim penyelenggara *event*.
 - a. Observasi
Observasi dalam proyek tugas akhir ini yaitu, tim penulis melakukan pengamatan terhadap situasi dan kondisi selama penyelenggaraan *Event Romantic Dinner* yang dilaksanakan di Rama Beach Resort and villas Kuta Bali.
 - b. Wawancara
Wawancara yang dilakukan dalam *Event Romantic Dinner* ini adalah tanya jawab antara tim penulis dan beberapa tamu undangan, serta staff Rama Beach Resort and Villas Kuta Bali mengenai penyelenggaraan *Romantic Dinner*.
 - c. Kuisioner
Kuisioner dipakai guna mengumpulkan data perihal kekuatan dan kelemahan serta peluang dalam proyek tugas akhir *Romantic Dinner Event*.
 - d. Dokumentasi
Data dokumentasi dikumpulkan mulai pada tahap persiapan hingga tahap pelaksanaan dalam bentuk foto dan video.




HASIL DAN PEMBAHASAN




Menghasilkan penyelegaraan *Event Romantic Dinner*, menghasilkan standar resep makanan inovasi Pisang Gapit dan inovasi Es Nangka Selasih yang disajikan pada acara *Romantic Dinner*. Hasil yang telah diperoleh oleh tim penulis, berharap agar masyarakat luas terinspirasi dalam hal menyelenggarakan sebuah *event* dan juga masyarakat tertarik dengan menu *desert* baru inovasi Pisang Gapit dan Es Nangka Selasih, serta lebih berinovasi dalam mengembangkan makanan-makanan tradisional agar lebih dikenal.




Gambar 1. Produk Pisang Gapit dan Es Nangka Selasih

Tabel 1. Pembuatan Pisang Gapit

No	Metode	Bahan	Jumlah	Keterangan
1	Persiapan layer pertama	<ul style="list-style-type: none"> • Bubuk agar-agar • Gula pasir • Meizena • Santan • Daun pandan 	<ul style="list-style-type: none"> • 1 bungkus • 80 gr • 1 sdm • 800 ml • 2 lbr 	
2	Rebus	Rebus semua bahan menjadi satu hingga mendidih		
3	Layer pertama	Tuangkan adonan layer pertama pada cetakan, tunggu hingga mengeras		
4	Persiapan layer kedua	<ul style="list-style-type: none"> • Susu • Gula pasir • Meizena • Keju 	<ul style="list-style-type: none"> • 200 ml • 20 gr • 1 sdm • 50 gr 	
5	Rebus	Satukan semua komponen lalu rebus dengan api sedang sembari diaduk		

No	Metode	Bahan	Jumlah	Keterangan
6	Layering kedua	Tuang adonan lapisan kedua diatas lapisan pertama yang sudah dirasa kaku, lalu masukkan kedalam kulkas selama 1jam		
7	Persiapan pisang gapit	<ul style="list-style-type: none"> • Pisang kapok • Gula merah • Santan • Meizena • Garam • Daun pandan • Margarin 	<ul style="list-style-type: none"> • 8 buah • 150 gr • 500 ml • 1 sdm • 1 sdt • 3 lbr • 50 gr 	
	Merebus saus gula merah	Satukan gula merah, garam, santan, meizena dan daun pandan. Rebus dengan api sedang hingga mengental		
	Memanggang pisang	Panggang pisang yang sudah di geprek diatas pan yang sudah diolesi margarin. Setelah matang potong pisang sesuai selera		
	Penyajian pisang gapit	Letakkan pisang yang sudah dipotong diatas layer kedua lalu tuangkan saus gula merah yang sudah dibuat		

Tabel 2. Pembuatan Es Nangka Selasih

No	Metode	Bahan	Jumlah	Keterangan
1	Persiapan	<ul style="list-style-type: none"> • Nangka dipotong dadu • Selasih direndam air • Jeruk nipis dibelah dua • Soda water • Mint • Es batu 	<ul style="list-style-type: none"> • 2 biji • 5 gr • ½ biji • 125 ml • 5gr • 15 ml • 5 gr 	
2	Proses pembuatan	<ul style="list-style-type: none"> • Tuangkan nangka yang sudah dipotong kedalam gelas • Beri es batu • Peras jeruk nipis • Tuangkan air soda • Beri biji selasih 		
3	Garnish	<ul style="list-style-type: none"> • Setelah semua proses selesai terakhir beri daun mint diatas minuman 		

Hasil dari *Event Romantic Dinner* yang telah diteliti, mahasiswa memiliki minat dan keahlian dalam bidang kewirausahaan.

SIMPULAN

Dari hasil penyelenggaraan *Event Romantic Dinner* dalam proyek akhir ini, mampu membagikan manfaat yang positif bagi panitia pelaksana acara dan para tamu undangan. Tim penyelenggara event, mempromosikan *Romantic Dinner* event ini melalui media sosial, seperti facebook, instagram, tiktok, dan WA. Tim penyelenggara event juga mengasikkan standar resep makanan tradisional Pisang Gapit dan juga minuman tradisional Es Nangka Selasih yang berasal dari Kalimantan, dengan tujuan para tamu undangan berminat dan terinspirasi untuk berinovasi.

Mengamati dari keseluruhan acara yang sudah terlaksana maka, kesimpulan yang dihasilkan dari beragam masukan yang didapat dalam *Romantic Dinner* adalah penyelenggaraannya terlaksana dengan teratur, juga dapat menambah pengalaman yang sangat berkesan bagi para tamu. Para tamu undangan juga terinspirasi untuk lebih berinovasi dalam hal mengembangkan makanan-makanan tradisional agar semakin dikenal dan diminati oleh semua orang.

DAFTAR PUSTAKA

Agustina, L. (2012). Studi Potensi Wisata Kuliner di Kabupaten Waringin Barat Provinsi Kalimantan Tengah Tahun 2012. *123dok*, 40-45.

- Ahmad, F. (2021, 2 16). *Pengertian Menu: Fungsi, Struktur, Jenis dan Contoh hidangan Makanan*. Diambil kembali dari Ames Boston: <https://www.amesbostonhotel.com/pengertian-menu/>
- Astuti, N. F. (2021, 10 27). *Mengenal Pengertian Pariwisata Menurut Para Ahli, Berikut Penjelasannya*. Diambil kembali dari merdeka.com: <https://www.merdeka.com/jabar/mengenal-pengertian-pariwisata-menurut-para-ahli-berikut-penjelasannya-klm.html?page=2>
- Dharma, A. W. (2016). Pengembangan Ensiklopedia Makanan Tradisional Daerah Istimewa Yogyakarta. *123dok*, 34-35.
- Diana, H. (2021, 11 15). *Prosedur Penanganan Romantic Dinner Jeeva Santai Villas*. Retrieved from Eprints Unram: <http://eprints.unram.ac.id/25937/>
- Min, M. (2023, 2 18). *Pengertian Hotel Menurut Ahli, Karakteristik dan Jenis-Jenis Hotel Terlengkap*. Diambil kembali dari Pelajaran.co.id: <https://www.pelajaran.co.id/pengertian-hotel-menurut-ahli-karakteristik-dan-jenis-jenis-hotel/>
- Mufidah, W. U. (2018). Analisis Tingkat Kepentingan dan Kinerja Produk Wisata di Kampung Gajah Wonderland. *Repositori.upi.edu*, 1-2.
- Ramadhania, D. S. (2020). Wisata Kuliner di Surabaya. *Repositiry Unair*, 5-7.
- Riadi, M. (2020, 9 21). *Pengertian, Jenis dan Klasifikasi Hotel*. Diambil kembali dari Kajianpustaka: <https://www.kajianpustaka.com/2020/09/pengertian-jenis-dan-klasifikasi-hotel.html>
- Siadari, C. (2015, 11 21). *Pengertian Bauran Pemasaran (Marketing Mix) Menurut Para Ahli*. Diambil kembali dari Kumpulan Pengertian: <https://www.kumpulanpengertian.com/2015/11/pengertian-bauran-pemasaran-marketing.html>