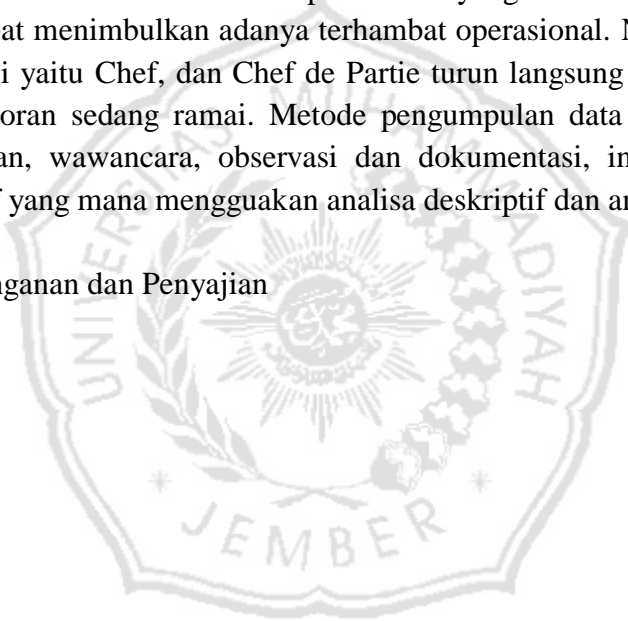


ABSTRAK

Judul dari laporan ini adalah “Prosedur Kerja *Cook Helper* dalam penanganan dan penyajian *breakfast* pada *Androwino Bistro Restaurant Sheraton Mustika Resort and Spa Yogyakarta*”. Yang melatarbelakangi penelitian ini adalah penanganan dan penyajian *breakfast* yang diterapkan pada *Androwino Bistro Restaurant* oleh *cook helper*. Tujuan penulisan ini untuk mengetahui bagaimana penanganan dan penyajian *breakfast* oleh *cook helper* pada *Androwino Bistro Restaurant* di *Sheraton Mustika Resort And Spa Yogyakarta*. Metode penelitian yang digunakan yaitu dengan teknik wawancara, metode observasi, metode kepustakaan. Ada beberapa indikator yang menghambat dalam proses penanganan dan penyajian *breakfast* oleh *cook helper* pada *Androwino Bistro Restaurant*, Seperti: Kurangnya staf yang membuat jalannya penanganan *breakfast* terhambat. Dari hal tersebut membuat ketidaksesuaian antara standart operasional yang ada dengan apa yang diterapkan oleh staff yang dapat menimbulkan adanya terhambat operasional. Namun hal tersebut telah mendapatkan solusi yaitu Chef, dan Chef de Partie turun langsung meringankan operasional *kitchen* ketika restoran sedang ramai. Metode pengumpulan data yang digunakan adalah metode kepustakaan, wawancara, observasi dan dokumentasi, ini merupakan penelitian deskriptif kualitatif yang mana menggunakan analisa deskriptif dan analisis SWOT.

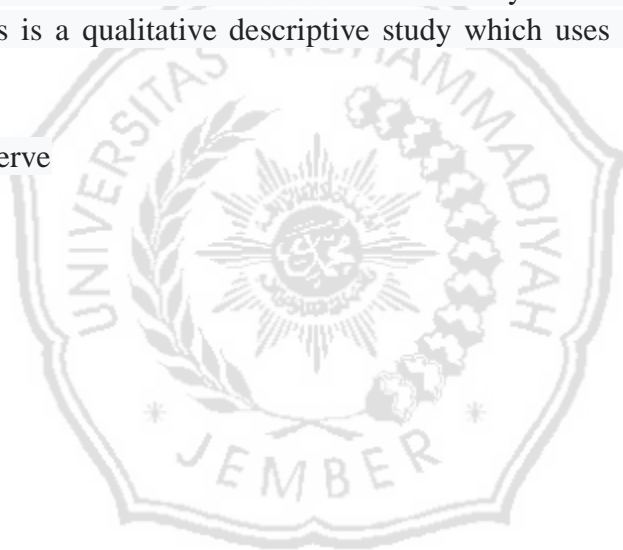
Kata Kunci : Penanganan dan Penyajian



ABSTRACT

The title of this report is "Cook Helper working procedures in handling and serving breakfast at Androwino Bistro Restaurant Sheraton Mustika Resort and Spa Yogyakarta". The background of this research is management and presentation of breakfast applied to Androwino Bistro Restaurant by the cook helper. The purpose of this paper is to find out how to handle and serve breakfast by the cook helper at Androwino Bistro Restaurant at Sheraton Mustika Resort And Spa Yogyakarta. The research method used is interview technique, observation method, library method. there are several indicators that hinder the process of handling and serving breakfast by the cook helper at Androwino Bistro Restaurant, such as: Lack of staff that makes the handling of breakfast hampered. From this it makes a mismatch between existing operational standards and what is implemented by staff which can lead to operational constraints. But this has got a solution, namely Chef, and Chef de Partie down immediately relieve kitchen operations when the restaurant is crowded. Data collection methods used are library method, interview, observation and documentation, this is a qualitative descriptive study which uses descriptive analysis and SWOT analysis.

Keyword : handle and serve



PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sektor pariwisata di Indonesia telah dan sedang dikembangkan secara pesat. Hal tersebut ditandai dengan pengembangan, tidak hanya dari peningkatan jumlah destinasi wisata namun juga ekstalasi promosi wisata kepada wisatawan, baik wisatawan asing maupun domestik. Akhir-akhir ini, Indonesia mengusung tema “*digital destination and nomadic tourism*” sebagai tema dalam rakornas (rapat koordinasi nasional) pariwisata 2018.

Data Kementerian Pariwisata dan Kebudayaan menyatakan bahwa 63% dari seluruh aktivitas perjalanan dicari (*searching*), dipesan, dibeli, dan dijual secara *online*, sedangkan 50% dari seluruh penjualan perjalanan secara *online* melibatkan lebih dari satu perangkat media mengenai tema yang diangkat. Hal ini menandakan bahwa *digital destination promotion* banyak digunakan oleh wisatawan dan penggunaannya mampu untuk meningkatkan jumlah kunjungan wisatanya. Selain 50% dari penjualan perjalanan dari *online*, *digital destination* juga telah terbukti mengenalkan destinasi wisata melalui media, yaitu pasar pancingan Lombok, pasar mangrove Batam, pasar tahura Lampung, pasar kaki langit Yogyakarta, dan pasar bab boen tjo Palembang.

1.2 Metode Penelitian

1.2.1 Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian deskriptif. Menurut Sebliawan (2011: 62) metode penelitian deskriptif digunakan untuk berupaya memecahkan atau

menjab permasalahan yang sedang dihadapi pada situasi sekarang, dilakukan dengan langkah-langkah pengumpulan, klasifikasi, dan analisis atau pengolahan data serta membuat penggambaran tentang suatu keadaan secara objektif dalam suatu deskripsi situasi. Dalam hal ini peneliti mendeskripsikan Bagaimana standar operasional yang dilakukan *cook helper* dalam penanganan *Breakfast* di *Androwino Bistro Restaurant, Sheraton Mustika Resort and Spa Yogyakarta*.



HASIL DAN PEMBAHASAN

Prosedur kerja Cook Helper dalam penanganan dan Penyajian Breakfast

Sheraton Mustika Yogyakarta *Resort and Spa* mempunyai komponen menu breakfast mulai dari *Indonesian Food, Traditional Food* dan *Western Food*. Indonesian food terdiri atas nasi, mie goreng, sayur-sayuran, dan lauk pauk. Traditional food terdiri atas Gudeg, sambal krecek, opor ayam, dan telur pindang dan Western food terdiri atas *Grill tomato, potato, sausage, bacon, sauted mix vegetable* dan *baked bean*. Dalam hal ini Cook Helper mempunyai prosedur kerja dalam penanganan dan penyajian breakfast adalah sebagai berikut :

- a. Persiapan penanganana breakfast :
 1. Mencatat menu breakfast sesuai dengan hari yang sudah ditentukan.
 2. Mempersiapkan bahan-bahan menu untuk breakfast seperti : memotong sayuran untuk menu breakfast indonesia.
 3. Membuat menu Tradisional khas yogyakarta yaitu Gudeg. Cara Membuatnya Nangka Muda yang diberi bumbu putih yang sudah halus (bawang merah, bawang putih, dan kemiri) lalu ditambahkan gula jawa lalu ditutup dengan daun jati dan ditambahkan air kemudian panaskan hingga larut dan berubah warna hingga kecoklatan.
 4. Membuat *condiment* yaitu pelengkap menu untuk *breakfast* seperti aneka sambal seperti : Sambal terasi, sambal cabai hijau, sambal acar,sambal kacang, *condiment*

bubur seperti : seledri, ayam bumbu kuning, ayam bumbu kecap, daun bawang, sambal uleg dan *condiment* soup seperti : ayam suwir, sambal, bawang goreng, jeruk nipis.

5. Periksa area buffet table dan perlengkapan yang digunakan meletakkan menu breakfast.
6. Mempersiapkan pelayananan di egg station seperti : mempersiapkan telur, mempersiapkan *condiment* olahan telur : memotong paprika, bawang bombai, tomat, bacon, dan jamur
7. Meletakkan menu breakfast di meja buffet sesuai dengan tempatnya.

b. Pada saat Pelayanan Breakfast :

- 1) Membuat aneka olahan telur sesuai permintaan tamu seperti : omelet, *boiled egg*, *sunny side up*, *poach egg*.
- 2) Membuat aneka olahan western food seperti : Menggoreng kentang, mengolah *baked bean*, dan mengegrill *sausage* dan *bacon*.
- 3) memeriksa menu yang berada di area buffet table dan pelengkap *breakfast*.
- 4) Menambahkan Menu dan *condiment breakfast* yang ada di buffet table

c. Setelah Pelayanan breakfast :

1. Mengangkat sisa menu yang ada di buffet table.
2. Membersihkan area meja buffet.
3. Membuat olahan pelengkap untu menu breakfast hari berikutnya olahan in seperti : olahan ayam bubur
4. Mempersiapkan bahan-bahan operasional A'la carte untuk pelayanan lunch

5. Memeriksa formulir persiapan breakfast yang berisi tentang menu yang disajikan untuk dipersiapkan oleh shift berikutnya.



KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

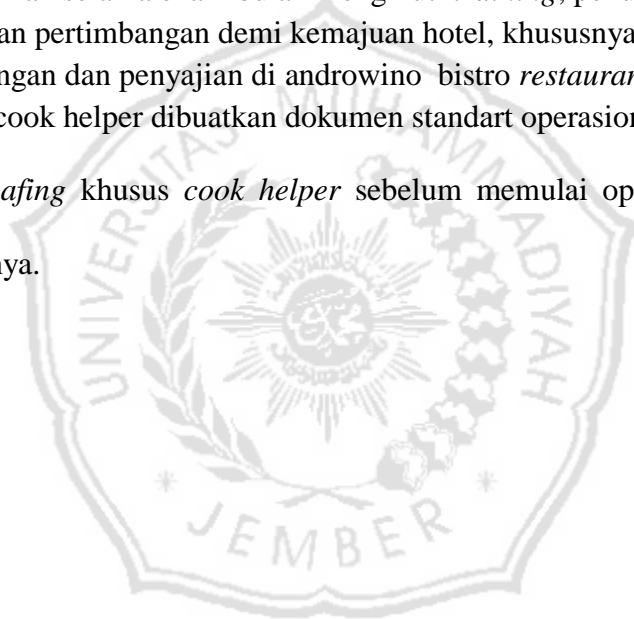
Berdasarkan hasil dan pembahasan dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Prosedur kerja *cook helper* terdiri dari persiapan, pelayanan breakfast, dan setelah pelayanan *breakfast*
2. Prosedur kerja *cook helper* sesuai dengan standart operasional prosedur.

Saran

Dari pengalaman selama enam bulan mengikuti *training*, penulis menyampaikan hasil yang dapat dijadikan pertimbangan demi kemajuan hotel, khususnya prosedur kerja *cook helper* dalam penanganan dan penyajian di *androwino bistro restaurant*, yang meliputi:

1. Prosedur kerja *cook helper* dibuatkan dokumen standart operasional sebagai acuan kerja.
2. Melakukan *breafing* khusus *cook helper* sebelum memulai operasional *breakfast* atau operasional lainnya.



DAFTAR PUSTAKA

- A.J Muljadi. 2012. *Kepariwisata Dan Perjalanan*. Jakarta : Raja Grafindo Persada.
- Ali Sebliawan. 2017. *Memahami Riset Perilaku dan Sosial*. Bandung: Pustaka Cendikia Utama.
- Arikunto. (2010). *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Aston, Chris. 2003. *Pengetahuan Praktis Istilah Food and Beverage Internasional*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Ardjuno Wiwiho. 2008. *Pengetahuan Tata Hidang*. Jakarta : erlangga.
- Bagyono. 2014. *Pariwisata dan Perhotelan*. Bandung: Alfabeta, Bandung.
- Bartono & Ruffino. 2006. *Dasar-Dasar Food Product*. Yogyakarta: CV Andi Offset
- Dinas pariwisata Yogyakarta. 2016. *Statistik Kepariwisataaan 2016*. Yogyakarta : dinas pariwisata Yogyakarta.
- Irawan, Koko. 2010. *Potensi Obyek Wisata Sebagai Daya Tarik Wisata*. Yogyakarta: Kertas Karya.
- Ira Meirina. 2017. *Hotel Room Division Management*. Jakarta : Kencana.
- I gusti bagus. 2016. *Pengantar Industri Pariwisata*. Yogyakarta : Deepublish.

Kusherdyana. 2013. *Pemahaman Lintas Budaya*. Bandung : Alfabeta.

Richard Komar. 2014. *Hotel Management*. Jakarta: gramedia widiasarana Indonesia.

Sulastiyono, Agus. 2011. *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Seri Manajemen Usaha Jasa Sarana Pariwisata dan Akomodasi. Bandung: Alfabeta.

Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.CV.

Sinaga, Supriono (2010:12) *Potensi dan Pengembangan Objek Wisata Di Kabupaten Tapanuli Tengah*. Kertas Karya. Sumatera : Universitas Sumatera Utara.

Spillane, James J. 1991. *Ekonomi Pariwisata Sejarah dan Prospeknya*. Kanisius.: Yogyakarta.

Sugiama, A Gima. 2011. *Ecotourism: Pengembangan Pariwisata Berbasis Konservasi Alam*. Bandung : Guardaya Intimarta.

Sulastiyono, Agus. 2011. *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Seri Manajemen Usaha Jasa Sarana Pariwisata Dan Akomodasi. Bandung : Alfabeta.

Sugiharto, Endar dan Sri Sulastiningrum, 2013. *Pengantar Akomodasi dan Restoran*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.

Suwithi, Ni Wayan. 2008. *Akomodasi Perhotelan*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.

