

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

