

### 3.3.3 Persiapan *Cook Helper* sebelum memulai bekerja di *Androwino Bistro*

#### *Restaurant*

Adapun persiapan *Cook Helper* sebelum memulai bekerja di *Androwino Bistro Restaurant* adalah sebagai berikut:

1. Datang 15 menit sebelum jam kerja.
2. Mengisi absensi
3. Persiapan diri atau *grooming*.
4. Mengontrol *logbook* dan BEO.
5. Menyiapkan peralatan operasional *breakfast*.
6. Melaksanakan tugas dan tanggung jawab sesuai dengan *job description*.

### 3.3.4 Komponen Menu Makanan Pada Saat *Breakfast Buffet* Di *Androwino*

#### *Bistro Restaurant*

Komponen menu makanan *Breakfast buffet* yang ada di *Androwino Bistro Restaurant* adalah sebagai berikut:

Tabel 3.3.4.1 Komponen Menu pada saat *breakfast buffet*

<b><i>Breakfast Buffet Components</i></b>	<b><i>Item Served</i></b>
<i>Cereals</i>	<i>Rice crispy, coco crunch, cornflake, dried muesli</i>
<i>Fresh fruit</i>	<i>Papaya, honeydew, rock melon, watermelon, pineapple</i>
<i>Whole fruit</i>	<i>Salak, orange, apple, banana</i>
<i>Stewed fruits</i>	<i>Salak compote, mango compote</i>
<i>Juice</i>	<i>Orange juice, apple juice, kiwi juice, mango juice</i>
<i>Fresh juice</i>	<i>orange juice, water melon juice, mix</i>

Yogurt	juice
Milk	Plain, strawberry, blueberry/peach
Cold cuts	Fresh milk, low fat, soya, chocolate Beef pepperoni, roasted cold chicken, smoke fish
Cheese	Brie, cheddar, edam, feta, cream
Pancakes	cheese, cheese cracker
Coffee	Pancakes, waffle, French toast Black coffe, latte, cappuccino, espresso, American, macchiato
Tea	Jasmine tea, english breakfast tea, green tea, peppermint tea, lechye tea
Eggs	Omelet, scrumble egg, sunni side up, boil egg
Breads	White toast, soft roll, hard roll, French baquette, Danish, croissant, muffin, gluten free bread
Western grill	Beef bacon, grilled tomato, sautéed vegetables, baked bean, potatoes
Local breakfast	Indonesian main course, porridge
Chinese breakfast	Oriental noodle
Indian breakfast	Indian food rotation
Salad	Crudities( tomato, corn, string bean, cucumber, broccoli, paprika, cauliflower, lettuce. Dressing ( French dressing, balsamic, vinaigrette, olive oil, thousand island)
Noodle	Indonesian noodle, oriental style noddle
Steamboat	Chicken Stock, beef ball, chicken ball, fish ball, chicken, noodle, Tom yam

Sumber Sheraton Mustika Resort and Spa Yogyakarta

### 3.3.5 Kendala Dari Cook Helper Pada Saat penangan Breakfast Di Androwino

#### *Bistro Restaurant*

Penanganan pada saat *breakfast* yang kurang tepat akan menimbulkan permasalahan pada *Androwino Bistro Restaurant* antara lain adalah sebagai berikut:

1. Kurangnya komunikasi antara staf yang membuat jalannya penanganan *breakfast* tidak tentu. Hal tersebut membuat ketidak efektifan jalannya operasional *Androwino Bistro Restaurant* yang dapat menimbulkan tamu menunggu terlalu lama untuk memesan sesuatu.
2. Kurangnya bahan dalam proses *preparation breakfast* yang akan dibuat pada hari berikutnya.
3. Ketidaksesuaian Bahan *Breakfast* dalam *Breakfast form* yang sudah ditulis oleh staff.

### 3.3.6 Solusi

1. Solusi dari Pihak Menejemen *Androwino Bistro Restaurant*, yaitu:
  - a. *Chef* atau *Chef de partie* turun langsung pada saat operasional dalam penanganan *breakfast* saat ramai
  - b. *Chef* atau *Chef de partie* turun langsung untuk memberikan contoh penanganan dan penyajian *breakfast* yang baik dan benar agar operasional breakfast dapat berjalan dengan efektif kepada semua staf dan *training*.

### 3.3 Analisis SWOT

Variable	Kekuatan ( <i>strenghts</i> )	Kelemahan ( <i>weaknesses</i> )	Peluang ( <i>Opportunities</i> )	Ancaman ( <i>Threats</i> )
SDM	1. Staf <i>Androwino Bistro Restaurant</i> memiliki <i>background</i> pendidikan perhotelan sehingga	1. Kurangnya staf <i>Androwino Bistro Restaurant</i> di <i>kitchen</i> sehingga	1. Senior Selalu memberikan bimbingan kepada	1. karena staf sering mengabaikan orderan <i>A' lacart</i>

	<p>mereka sudah paham akan <i>cooking methode</i> tersebut.</p>	<p>operasional kerja tidak efektif.</p>	<p>staf baru dan anak <i>training</i> sehingga dengan mudah operasional di <i>kitchen</i> akan berjalan dengan baik.</p> <p>2. Menjalin hubungan baik dengan <i>food and beverage service</i> untuk memberitahu makanan apa saja yang disajikan pada saat <i>breakfast</i>.</p>	<p><i>e</i> maka sering menimbulkan <i>complain</i> dari tamu.</p>
Peralatan	<p>1. kebersihan peralatan yang ada di <i>kitchen</i> sudah sangat dijaga sehingga merasa aman saat menggunakannya.</p>	<p>1. Peralatan yang kurang memadai akan membuat staf <i>kitchen</i> tidak bekerja dengan optimal sesuai aturan yang ada. kurang menjaga peralatan sehingga peralatan penunjang operasional sering mengalami kerusakan.</p>	<p>1. kebersihan peralatan yang sudah terjamin akan memberikan citra positif bagi <i>Sheraton Mustika Resort and Spa Yogyakarta</i>.</p>	<p>1. kurangnya peralatan yang digunakan pada saat operasional <i>kitchen</i> sehingga menghambat operasional <i>breakfast</i>.</p> <p>2. peralatan penunjang banyak yang tidak berfungsi sehingga</p>

				akan membutuhkan waktu lama untuk melayani tamu.
lokasi	1. Lokasi <i>Androwino Bistro Restaurant</i> dekat dengan <i>lobby</i> sehingga mudah dijangkau oleh tamu.	1. jarak antara restoran dengan bar cukup jauh sehingga memperlambat pelayanan. Karena banyak tamu yang ingin minum <i>beer</i> dan <i>wine</i> di restoran.	1. Dengan lokasi restoran di lantai 7 (tujuh), hal ini memberikan <i>view</i> yang sangat indah dengan <i>mountain view</i> , <i>garden view</i> , dan <i>pool view</i> .	1. Tamu lebih suka berkunjung di bar karena terdapat <i>business centre</i> dan variasi minuman lebih banyak.
Standart operasional	1. <i>Kitchen</i> sudah memiliki standart untuk operasional <i>kitchen</i>	1. kurangnya staf <i>kitchen</i> sehingga operasional kerja kurang optimal.	1. semua staf mempunyai rasa empati yang cukup tinggi terhadap staff dan trainee baru sehingga merasa nyaman dan senang.	1. karena kurangnya staf di <i>Kitchen</i> sehingga tidak maksimalnya operasional <i>kitchen</i> , oleh sebab itu sering menimbulkan

				kurangnya komunikasi antar staff dan trainee.
--	--	--	--	---

### 3.5 Kegiatan Selama *On the Job Training* di *Androwino Bistro Restaurant*

Selama *On The Job Training* di bagian restoran kegiatan yang dilakukan adalah sesuai dengan pembagian *shift* dan *schedule*. Persiapan yang dilakukan sebelum bekerja adalah sebagai berikut:

- a. Datang 15 menit sebelum jam kerja.
- b. Mengisi absensi.
- c. Persiapan diri atau *grooming*.
- d. Mengontrol *logbook* dan BEO.

Selama *On The Job Training* di *Androwino Bistro Restaurant Main Kitchen* mempunyai 3 *shift* yang bertugas dan bertanggung jawab secara berbeda. Adapun tugas dan tanggung jawab dari masing-masing *shift* adalah sebagai berikut:

#### 1. *Morning Shift*

(05.00 am – 01.00 pm)

1. Prepare operasional *breakfast*
2. Preprepare bahan operasional *egg station*.
3. Melakukan *Clear up condiment* dan mengganti *condiment* yang lama dengan bahan yang baru.
4. Handle *A'la carte* dan membantu menyiapkan *condiment A'la carte*

(07.00 am-03.00 pm)

1. *Prepare* operasional *breakfast*.
2. *Prepare* bahan-bahan yang digunakan untuk *A'la carte*
3. Mengganti air sanitasi agar alat-alat yang digunakan tetap bersih.
4. Menangani operasional dan merefil makanan pada saat *breakfast*.
5. Melakukan *clear up buffet table* dan membersihkannya setelah operasional *breakfast* selesai.
6. Mengambil bahan belanjaan bahan yang sudah datang untuk *preparation* bahan *Breakfast, A'la carte, Lunch, dan Dinner*.

2. *Afternoon Shift* (02.00 pm – 10.00 pm)

1. *Prepare* operasional *breakfast*
2. *Handle A'la carte*
3. Menangani operasional *Dinner* dan Menyiapkan *condiment Dinner*.
4. Mengambil bahan-bahan yang akan diperlukan untuk operasional *breakfast*.
5. Menangani operasional *Dinner* untuk *Club Lounge*

3. *Night Shift* (11.00 pm – 07.00 am )

1. Mengecek kembali *preparation* yang sudah di *prepare* oleh shift sebelumnya.
2. Melanjutkan kembali *preparation* yang sudah dilakukan oleh *afternoon shift*.

3. Handle *A'la carte room service*
4. Handle *Breakfast box* dan *Picnic box*
5. *Cooking for Breakfast*
6. *Set Up Breakfast*
7. *Cleaning area kitchen.*

