



**TATA CARA KERJA SEORANG WAITER
DI FIFO CAFÉ RESTO CIPUTAT JAKARTA SELATAN
(LAPORAN HASIL PRAKTEK KERJA LAPANGAN)**

DISUSUN OLEH

NAMA : ADHITIA SENA
NOMOR INDUK : 043461390250019
JURUSAN : PERHOTELAN

Diajukan Untuk Melengkapi Sebagai Persyaratan Tahap Akhir Dalam
Memperoleh Gelar Diploma Tiga (D III)
Kepariwisata Akademi
Pariwisata Nasional

JAKARTA
2009

LEMBAR PENGESAHAN

Laporan Hasil Praktek Kerja Lapangan Disusun Oleh :

NAMA : ADHITIA SENA
NOMOR POKOK : 043461390250019

Dengan Judul
**TATA CARA KERJA SEORANG WAITER
DI FIFO CAFÉ RESTO CIPUTAT JAKARTA SELATAN**

Telah Diujikan Dan Diterima oleh Tim Penguji
Laporan Hasil Praktek Kerja Lapangan Akademi Pariwisata Nasional Jakarta
Pada Tanggal



Tim Penguji

LEMBAR PERSETUJUAN

Laporan Hasil Praktek Kerja Lapangan Disusun Oleh :

NAMA : ADHITIA SENA
NOMOR POKOK : 043461390250019
JURUSAN : PERHOTELAN
JUDUL : TATA CARA KERJA SEORANG WAITER DI
FIFO CAFE RESTO CIPUTAT JAKARTA
SELATAN.

Telah Diperiksa dan disetujui untuk dipertahankan dihadapan tim penguji
Laporan Hasil Praktek Kerja lapangan Akademi Pariwisata Nasional Jakarata.



Jakarta, Juli 2009

Pembimbing II (Teknis)

Pembimbing I (Materi)

SURAT PERNYATAAN

Yang Bertanda tangan dibawah ini :

NAMA : ADHITIA SENA

NOMORINDUK : 043461390250019

PROG.STUDI/JURUSAN : PERHOTELAN

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Laporan Hasil Praktek Kerja Lapangan yang Bejudul :

“ TATA CARA KERJA SEORANG WAITER DI FIFO CAFE RESTO CIPUTAT JAKARTA SELATAN “

Adalah benar Laporan Hasil Praktek Kerja Lapangan Yang saya tulis dan disusun untuk memenuhi syarat dalam memperoleh gelar Diploma III (D.III) Kepariwisata di Akademi Pariwisata Nasional Jakarta.

Apabila dikemudian hari ditemukan bukti – bukti bahwa laporan hasil Praktek Kerja Lapangan ini merupakan hasil Plagiat atau tidak disusun berdasarkan Prosedur yang telah ditentukan, maka saya bersedia untuk menerima Sanksi pembatalan atas tulisan ini atau sanksi akademik yang ditetapkan oleh pimpinan akademik.

Jakarta, Juli 2009

PENULIS

ADHITIA SENA

KATA PENGANTAR

Puji Syukur Panjatkan Kepada TUHAN YME, Yang telah memberikan Berkat, Rahmat Serta Karunia yang tak terhingga kepada penulis, Sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan ini sebaik – baiknya. Laporan ini merupakan salah satu syarat untuk mendapatkan gelar Diploma (III) Akademi Pariwisata Nasional Pada Tahun 2009.

Penulis menyadari banyak pihak yang memberikan bantuan sehingga laporan ini dapat selesai dengan baik dan tepat pada waktunya. Penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Drs. Ridwan Duchlun, Sebagai Direktur Akademi Pariwisata Nasional.
2. Bapak Ardi Mularsari S. Pd, selaku Kepala Jurusan Perhotelan Akademi Pariwisata Nasional
3. Bapak Eddy Helmy. SE, selaku PUDIR II
4. Bapak Lutfi Aziz selaku General Manager
5. Bapak Arik Setiawan selaku Supervisor Restorant
6. Bapak Dendi Rusyatman selaku Captain Restorant
7. Bapak Uci Suhendar selaku Excektif Cheff
8. Bapak Edi Irawan selaku Sous Cheff
9. Bapak Firmawan selaku Cheff The Party
10. Bapak M. Syafrizal Harri selaku Bar Manager
11. Bapak Fajar Haryanto selaku Chief Bar
12. Terima Kasih kepada para sahabatku yaitu; Abang Ai, Mas Bowo, Mas Mul, Mas Benk, Mas Beny, Mas Nang – Nang, Mba Sri, Mas Tri, Om Sandi, Ka Roy, Bang Mansyur, Mas Toro, Ka Rara, samzon, yang telah memberikan Spirit atas pembuatan Karya Tulis Akhir. Merdeka atau Mati !!!.

Penulis Berharap Agar dapat mengambil manfa'at dari laporan ini. Penulis mengharapkan saran dari para pembaca, agar penulis dapat membuat laporan ini jauh lebih baik lagi. Terima Kasih.

Jakarta, Juni 2009

Penulis

Adhitia Sena



DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN	i
LEMBAR PERNYATAAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
BAB I : PENDAHULUAN	
A. LATAR BELAKANG	1
B. MAKSUD & TUJUAN PENULISAN	3
C. TEKNIK PENGUMPULAN DATA	3
D. SISTEMATIKA PENULISAN	4
BAB II : GAMBARAN UMUM	
A. SEJARAH SINGKAT FIFO CAFE RESTO CIPUTAT JAKARTA SELATAN	6
B. FASILITAS YANG DIMILIKI FIFO CAFE RESTO CIPUTAT JAKARTA SELATAN.....	9
C. STRUKTUR ORGANISASI FIFO CAFE RESTO CIPUTAT JAKARTA SELATAN	11

BAB III : URAIAN TUGAS

A.	GAMBARAN STRUKTUR ORGANISASI DI	
	DEPARTEMEN F & B	14
B.	PERSIAPAN KERJA DI FIFO CAFE RESTO CIPUTAT	
	JAKARTA SELATAN	18

C.	PROSEDUR DAN PELAKSANAAN KERJA DI FIFO	
	CAFE RESTO CIPUTAT JAKARTA SELATAN.....	20
D.	PERSIAPAN ALAT KERJA DI FIFO CAFE RESTO	
	CIPUTAT JAKARTA SELATAN	23

BAB IV : PENUTUP

A.	KESIMPULAN	30
B.	SARAN – SARAN.....	31

DAFTAR PUSTAKA	32
----------------------	----

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

LAMPIRAN - LAMPIRAN



BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Di era Globalisasi saat ini, pariwisata sudah dianggap sebagai aset yang sangat penting bagi negara Indonesia karena dapat memberikan pemasukan yang sangat besar bagi negara, dan merupakan sumber devisa selain sektor Migas.

Saat ini kepariwisataan di Indonesia telah mengalami perkembangan yang sangat pesat, hal ini dibuktikan dengan bertambahnya jumlah Akomodasi, Restoran, Transportasi, Tempat Penukaran Mata Uang Asing, Cendera Mata dan Biro Perjalanan Wisata.

Restoran yang merupakan sarana makan dan minum seperti Cafe, Bar, Pub, Coffe shop dan lain sebagainya. Untuk lebih menjelaskan pengertian Restoran ada baiknya penulis mengutip definisi Restoran. “ Restoran adalah suatu sarana untuk para pelanggan makan dan minum serta melepas kelelahan dan mencari hiburan dengan fasilitas yang telah tersedia di restoran tersebut yang telah memenuhi standar international. “

Dari pengertian diatas dapat diketahui bahwa selain menyediakan jasa pelayanan makan dan minum juga menyediakan Hiburan – hiburan yang tak kalah pentingnya.

Restoran merupakan salah satu sarana penunjang dibidang pariwisata, yang terdiri dari beberapa departement penting yang menunjang dalam operasional sebuah restoran itu sendiri. Diantaranya yaitu F & B Departement, Kicthen Departement, Bar departement, Accounting Departement, Public Area.

Restoran merupakan salah satu departement yang bertanggung jawab atas pelayanan makan dan minum dalam sebuah operasional restoran.

B. Maksud dan Tujuan

Maksud dan Tujuan adalah :

1. Sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan program studi Diploma Tiga (D III) Akademi Pariwisata Nasional.
2. Untuk mendapat gambaran situasi kerja dibagian F & B Service dan mengetahui prosedur dan pelaksanaan tugas sebagai waiter Fifo Cafe Resto Ciputat Jakarta Selatan.
3. Sebagai perbandingan ilmu yang didapat dikampus dan yang didapatkan di Industri kerja nyata.

C. Teknik Pengumpulan Data

Dalam penyusunan laporan ini, penulis mengumpulkan data sebanyak – banyaknya selain melakukan job training langsung di Fifo Cafe Resto Jakarta Selatan, metode lain yang digunakan penulis dalam mengumpulkan data laporan ini dengan cara :

1. Studi Pustaka

Pada cara ini penulis mencari data – data melalui referensi buku – buku tentang restoran dan karya tulis yang ada di perpustakaan dan melakukan perbandingan dengan data – data yang didapat dari restoran.

2. Observasi

Pada cara ini penulis melakukan langsung job training di bagian F & B departemen Fifo Cafe Resto Ciputat Jakarta Selatan.

3. Wawancara

Pada cara ini penulis melakukan wawancara langsung dengan karyawan untuk mendapatkan informasi yang dibutuhkan dalam pembuatan laporan ini.

D. Sistematika Penulisan

Penulis mengharapkan agar para pembaca dapat dengan mudah untuk memahami maksud dari laporan ini dan mendapatkan informasi yang dibutuhkan. Untuk mempermudah para pembaca mendapatkan informasi yang dibutuhkan, maka penulis menyusun laporan ini sebagai berikut :

BAB I PENDAHULUAN :

Pada Bab ini penulis menguraikan tentang latar belakang pembuatan laporan, maksud dan tujuan pembuatan laporan, teknik pengumpulan data yang dibutuhkan dan sistematika penulisan.

BAB II GAMBARAN UMUM FIFO CAFE RESTO :

Pada bagian ini penulis menguraikan tentang sejarah singkat, fasilitas, dan struktur organisasi F & B Service Fifo Cafe Resto.

BAB III URAIAN TUGAS KERJA DIBAGIAN SERVICE FIFO CAFE :

Pada Bab ini penulis menguraikan tentang struktur organisasi F & B Service, Tugas masing – masing karyawan, serta menguraikan persiapan, Prosedur, dan pelaksanaan kerja dibagia service dan hasil temuan dibagian service.

BAB IV PENUTUP :

Pada bagian ini penulis menguraikan tentang kesimpulan laporan dan saran kepada Fifo Cafe Resto Ciputat Jakarta Selatan.



BAB II

GAMBARAN UMUM DI FIFO CAFE RESTO CIPUTAT JAKARTA SELATAN.

A. Sejarah Singkat dan Perkembangan di Fifo Café Resto Ciputat Jakarta – Selatan.

Salam sejahtera untuk kita semua semoga kita semua selalu diberikan kesehatan, dan selalu dalam lindungan tuhan yang maha esa sehingga kita masih dapat melaksanakan aktifitas seperti sedia kala amin.

Berawal dari program pemerintah kususny daerah Tangerang & Propinsi Banten, bahwa untuk mengangkat kembali Image Kota Tangerang, kami bermaksud untuk ikut serta dalam memajukan Kota Tangerang kususny dalam hal sarana Pariwisata yang bergerak dibidang jasa pelayanan Makanan dan Minuman.

Perusahaan kami berdomisili di daerah Tangerang tepatnya di Jl, Ir.H.Juanda No,6 Situ Gintung Ciputat, kami bergerak dibidang Jasa Pelayanan kususny pelayanan Makanan dan Minuman.

Visi dan Misi kami adalah untuk mengangkat Image dari daerah Tangerang khususnya Ciputat yang selama ini sudah melekat dimasyarakat bahwa daerah Tangerang kususny Ciputat adalah daerah yang Croudid dan Macet .

Kami juga ingin membuktikan bahwa di daerah Tangerang kususnya daerah Ciputat juga bisa desetarakan dengan daerah Jakarta kususya dalam hal Pelayanan Makanan dan Minuman.

Selain itu juga kami ingin memberikan Kontribusi bagi masyarakat Ciputat Tangerang dan sekitarnya dalam hal penyediaan Pelayanan Makanan dan Minuman, karena begitu pesatnya pembangunan dari mulai Pertokoan, Perkantoran dan kususya Perumahan di daerah Ciputat Tangerang dan sekitarnya.

Perusahaan kami berdiri sudah sangat lama yaitu pada tanggal, Agustus 1979, dengan nama Ayam Panggang Situ Gintung (APSG) memiliki 500 seating capacity serta dapat menampung acara dengan jumlah besar hingga 2000 orang yang berlokasi di Jl.Ir.H.Juanda No.6 Situ Gintung Ciputat Tangerang, dengan konsep Indonesian traditional diantaranya adalah 'Ayam Panggang,Ayam Goreng,Ikan Gurame Panggang,Ikan Gurame Goreng,Sayur asem,Gado-gado dan masih banyak lagi makanan khas Traditional Indonesia yang kami sediakan.

Ayam Panggang Situ Gintung (APSG) selain menyediakan Makanan dan Minuman khas Traditional Indonesia, kami juga memiliki memiliki Pemandangan Taman dan Danau yang sangat indah yang jarang sekali bisa anda dapatkan didaerah Jakarta.

Perusahaan kami juga memiliki cabang dengan konsep yang berbeda yaitu Western Oriental food dengan nama FIFO CAFÉ RESTO yang berdiri pada tanggal 15 Januari 2005 berlokasi di Jl.Ir.H.Juanda No.6 Situ Gintung

Ciputat Tangerang, dengan posisi tepat bersebelahan dengan Ayam Panggang Situ Gantung (APSG), dengan total seating capacity 200 seat.

FIFO CAFÉ RESTO memiliki tiga Outlet dengan Konsep yang berbeda, yang pertama adalah suatu ruangan dengan konsep Café Lounge dan live music dengan pemandangan kearah Danau dan Kolam Renang, dengan seating capacity 80 seat

Sedangkan yang kedua adalah suatu ruangan dengan konsep Resto Modern Minimalis yang didesain untuk Lunch, Dinner, dan Meeting yang sifatnya Formal dan Privasi, memiliki 40 seating capacity dengan Pemandangan kearah Kolam Renang dan Jalan raya.

Dan outlet yang ketiga adalah Kolam Renang area dengan konsep Outdoor dan Tenda yang memiliki seating capacity 80 seat.

FIFO CAFÉ RESTO memiliki Konsep Makanan Western Oriental Food, untuk Western Food diantaranya adalah, Tenderloin Steak, Chicken Steak, Salmon Steak, sedangkan untuk Oriental Food diantaranya adalah, Beef Teriyaki, Chicken Yakimiku, Chicken Hainan, Bebek Bengil, Nasi Campur Bali, Sop Buntut dan masih banyak yang lainnya.

Tujuan utama kami adalah besar bersama daerah Ciputat Tangerang dan menjadi Market Leader di daerah Tangerang Ciputat, karena kami satu-satunya dan yang pertama Restoran dengan Konsep Western Oriental Food di daerah Ciputat Tangerang.

B. Fasilitas Yang Dimiliki Fifo Cafe Resto Ciputat.

Cafe merupakan salah satu usaha yang bergerak dalam bidang jasa yang menyediakan sarana makan dan minum juga menyediakan fasilitas – fasilitas seperti :

1. Live Music

Merupakan salah satu fasilitas yang telah disediakan oleh pemilik cafe dan dapat dinikmati secara langsung oleh para pelanggan setiap hari – hari tertentu yang telah ditetapkan oleh pengelola cafe.

2. Kolam Renang

Merupakan salah satu fasilitas yang dapat dinikmati kapanpun dan siapapun.

3. Bar

Merupakan Fasilitas terfavorit karena bar adalah tempat dimana para tamu dapat merasakan segala aneka minuman yang beralkohol maupun yang non alkohol.

4. Smoking Area

Ini salah satu tempat makan dan minum dimana para pelanggan dapat merokok dengan bebas tanpa mengganggu kenyamanan pelanggan lain.

5. Pool Area

Dimana para pelanggan dapat menikmati makan dan minum sambil mengamati keluarga atau kerabat yang sedang menikmati fasilitas kolam renang.

6. Rest Room



Merupakan tempat atau sarana yang disediakan khusus untuk pengunjung cafe karena hanya pengunjung dari cafe tersebut yang boleh menggunakan fasilitas ini.

7. Salon

8. Parking Area

Merupakan tempat untuk para pengunjung Cafe memarkirkan kendaraannya, tersedia 2 area parkir yaitu yang terletak didepan Cafe dan dibelakang Cafe.

9. Pendingin Ruangan (AC)

Merupakan fasilitas yang disediakan pemilik Cafe agar pengunjung merasa sejuk jika berada didalam Cafe.

Setelah penulis menjabarkan mengenai sarana atau fasilitas yang dimiliki Fifo Cafe Resto, Ciputat selanjutnya penulis akan menjelaskan mengenai struktur organisasi di Fifo Cafe Resto.

C. Struktur Organisasi Fifo Cafe Resto Ciputat.

Struktur organisasi merupakan pengelompokan secara teratur suatu mekanisme kerja sama antara orang-orang yang bekerja sama dalam suatu organisasi.

Fungsi struktur organisasi adalah membatasi tugas dan tanggung jawab section yang ada didalam sebuah organisasi.

Berdasarkan bagan struktur diatas, uraian tugas dari masing-masing jabatan adalah sebagai berikut;

1. Manager

Tugas-tugasnya sebagai berikut:

- a. Harus dapat menjalankan fungsi-fungsi manajemen yaitu planing, organizing, controlling.
- b. Membina tim antara pelaksanaan dan manajemen.
- c. Bertanggung jawab atas segala acara di Cafe untuk memperoleh keuntungan yang ditargetkan.
- d. Membuat ketentuan-ketentuan dan kebijaksanaan untuk dijadikan pegangan dan melaksanakan tugas.

2. Controler

Controler merupakan bagian yang mengatur dan mengontrol pendapatan keuangan didalam restoran serta mengatur pengeluaran keuangan untuk pembelian stok barang yang habis digudang.

3. Bar Departemen

Bar Departemen merupakan bagian yang bertanggung jawab untuk menyediakan jenis-jenis minuman yang ditawarkan dimenu.

4. Kitchen Departemen

Kitchen Departemen merupakan bagian yang bertanggung jawab untuk menyediakan jenis-jenis makanan yang ditawarkan dimenu.

5. Service Departemen

Service Departemen merupakan bagian yang bertugas melayani tamu mulai dari makan dan minum sampai dengan pembayaran bill.

6. House Keeping Departemen

House Keeping Departemen bertugas untuk menyiapkan kamar yang akan dijual serta bertanggung jawab atas kebersihannya.

7. Enginering Departemen

Enginering Departemen bertugas untuk memeriksa dan memperbaiki segala kerusakan alat yang menggunakan mesin untuk perlengkapan restoran.

8. Security Departemen

Security Departemen bertugas untuk menjaga keamanan dan ketertiban dilingkungan restoran.

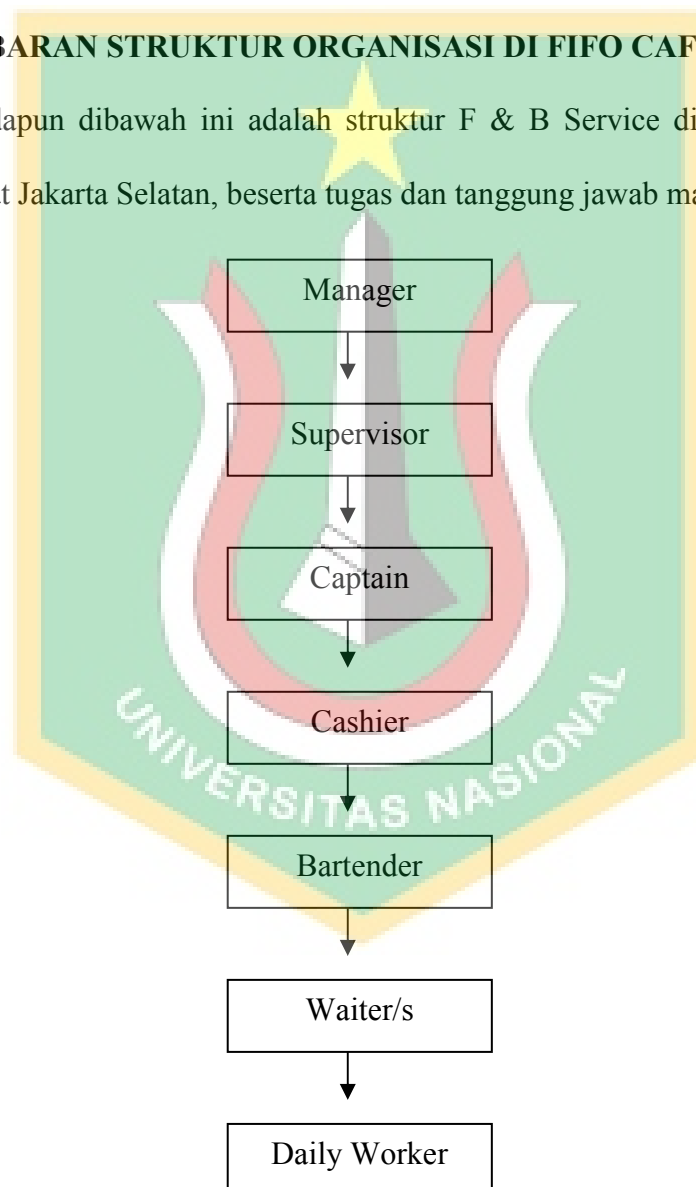


BAB III

URAIAN KERJA DI FIFO CAFE RESTO CIPUTAT JAKARTA SELATAN

A. GAMBARAN STRUKTUR ORGANISASI DI FIFO CAFE RESTO

Adapun dibawah ini adalah struktur F & B Service di Fifo Cafe Resto Ciputat Jakarta Selatan, beserta tugas dan tanggung jawab masing-masing.



Sumber : HRD Manager Fifo Cafe Resto

Berdasarkan bagan struktur diatas, uraian tugas dari masing-masing jabatan adalah sebagai berikut;

1. Manager

Tugas-tugasnya sebagai berikut:

- a. Harus dapat menjalankan fungsi-fungsi manajemen yaitu planing, organizing,controlling.
- b. Membina tim antara pelaksanaan dan manajemen.
- c. Bertanggung jawab atas segala acara di Cafe untuk memperoleh keuntungan yang ditargetkan.
- d. Membuat ketentuan-ketentuan dan kebijaksanaan untuk dijadikan pegangan dan melaksanakan tugas.

2. Supervisor

Mempunyai tugas sebagai berikut:

- a. Mengawasi dan memeriksa kebersihan dari area Cafe dan Station sebelum dan sesudah operasional.
- b. Mengatur dan mengawasi jalannya operasional.
- c. Memeriksa kelengkapan dari peralatan yang diperlukan sebelum Cafe beroperasi.
- d. Membuat jadwal pembagian kerja atau Job Assingment.
- e. Membuat atau Requestion from untuk barang-barang yang telah habis dan yang dibutuhkan lagi.
- f. Memeriksa kelengkapan peralatan Table set up.
- g. Mengecek suhu dan temperature diruangan Cafe.

3. Captain

- a. Bertanggung jawab atas kelancaran Service didalam station yang telah ditentukan.
- b. Menggantikan peran Supervisor jika supervisor sedang libur atau sedang memimpin acara diluar Cafe.
- c. Mempunyai kemampuan memimpin dan memerintah bawahan.
- d. Mengawasi struktur organisasi/line outority dari pada dining room.
- e. Memerintah dan memberi instruksi kepada bawahan.
- f. Menegur bawahan jika mempunyai kesalahan atas pekerjaannya.

4. Cashier

Mempunyai tugas sebagai berikut:

- a. Menyiapkan peralatan operasional.
- b. Menangani Bill tamu.
- c. Menerima pembayaran dari tamu.
- d. Mengecek keuangan dari shift sebelumnya.
- e. Membuat hasil penjualan makanan dan minuman secara keseluruhan.

5. Bartender

- a. Bertanggung jawab terhadap pekerjaannya.
- b. Membuat minuman yang diorder oleh tamu.
- c. Mempersiapkan segala keperluan bar yang akan digunakan.
- d. Mempersiapkan equipment bar yang akan digunakan.

6. Waiter/es

- a. Menghadiri Briefing yang diadakan sebelum mulai bekerja.

- b. Menjalankan dari atasan baik langsung maupun tidak langsung.
- c. Melayani tamu agar tamu merasa puas atas pelayanannya.
- d. Menerima pesanan tamu dan mengantarkan pesanan sesuai dengan yang dipesan.
- e. Membantu menyiapkan alat-alat yang akan dipergunakan untuk operasional.
- f. Membaca dan menjalankan Job Assignment.
- g. Menjaga dan menciptakan lingkungan yang baik antara sesama staff didalam maupun diluar Cafe.
- h. Membantu server dalam melaksanakan tugas dalam suatu acara.
- i. Membantu alat-alat yang diperlukan untuk operasional.

B. PEMBAGIAN TUGAS DI FIFO CAFÉ

Untuk mengefisiensikan pekerjaan selama jam kerja maka kerja dibagi menjadi 3 shift, yaitu :

1. Morning shift

Jam kerja mulai dari pukul 09.00 s/d pukul 17.00 WIB. Bertugas melayani tamu yang ingin sarapan pagi (Breakfast).

2. Middle shift

Jam kerja mulai pukul 12.00 s/d 20.00 WIB. Bertugas melayani tamu yang ingin makan siang (Lunch).

3. Evening shift

Jam kerjanya mulai pukul 15.00 s/d 23.00 WIB. Bertugas melayani tamu yang ingin makan malam (Dinner).

C. PERSIAPAN KERJA DI FIFO CAFÉ RESTO CIPUTAT.

Sebelum pramusaji memulai aktivitasnya, maka perlu dilakukan persiapan-persiapan menyeluruh dengan menyiapkan segala peralatan oprasional maupun diri sendiri agar mendapatkan hasil yang optimal.

Setelah semua persiapan telah dilakukan dengan baik dan benar, maka dimulainya persiapan kerja dengan memperhatikan persiapan-persiapan yang dilakukan oleh café tersebut. Untuk mengefisiensikan pekerjaan selama jam kerja maka kerja dibagi menjadi :

1. Membersihkan ruangan.

Untuk membersihkan ruangan restoran diperlukan alat – alat sebagai berikut :

a. Penyedot debu

Alat untuk menyedot debu atau kotoran yang ada diruang café tersebut.

b. Alat pel

Alat yang terbuat dari kain yang mempunyai pegangan besi yang berfungsi untuk membersihkan lantai dari kotoran yang melekat dilantai.

c. Pemas pel

Alat yang digunakan bersamaan dengan alat pel yang fungsinya untuk membawa air dan memas pel.

2. Menyiapkan Restoran Supplies.

a. Material Supplies

Material Supplies adalah alat-alat yang disiapkan untuk keperluan makan dan minum tamu yang harus disiapkan di side stand seperti ;

1) Tabel cloth

Yaitu kain menutup meja.

2) Naplik

Yaitu serbet yang digunakan untuk makan.

3) Hand towel

Yaitu kain untuk melindungi tangan dalam mencuci piring.

Yaitu kain untuk melindungi tangan dalam menyajikan mak.

4) Tooth picks

Yaitu alat tusuk gigi.

5) Straw

Yaitu alat yang digunakan untuk menyedot minuman yang disajikan.

6) Tissues

Yaitu tissues untuk mengelap bagian yang kotor.

7) Flower vase

Yaitu wadah untuk bunga.

8) Stirrer

Yaitu pengaduk minuman.

b. Food Supplies

Material Supplies adalah alat-alat yang disiapkan untuk keperluan makan dan minum tamu yang harus disiapkan di side stand seperti ;

- 1) Salt Paper
- 2) Chilli Saus
- 3) Tomato Saus
- 4) Kecap

3. Peralatan Restoran

Peralatan Restoran yang digunakan di FIFO Café resto antara lain ;

a. Silver Ware

- 1) Dinner Knife

Yaitu pisau yang digunakan untuk hidangan utama.

- 2) Dinner Fork

Yaitu garpu yang digunakan untuk hidangan utama.

- 3) Dinner Spoon

Yaitu sendok yang digunakan untuk hidangan utama.

- 4) Soup Spoon

Yaitu sendok yang digunakan untuk memakan soup.

- 5) Tea Spoon

Yaitu sendok yang digunakan untuk mengambil gula atau mengaduk minuman pada saat coffe break.

- 6) Dessert Spoon

Yaitu sendok yang digunakan untuk memakan makanan penutup.

- 7) Dessert Knife

Yaitu pisau yang digunakan untuk hidangan penutup.

- 8) Dessert Fork

Yaitu garpu yang digunakan untuk hidangan penutup

9) Coffe Pot

Yaitu wadah yang digunakan untuk menyajikan kopi.

10) Tea Pot

Yaitu wadah yang digunakan untuk menyajikan the.

11) Shaker

Yaitu alat untuk mencampur bahan-bahan minuman yang beralkohol ataupun yang tidak.

12) Vegetable Dish

Yaitu wadah untuk menyajikan sayuran.

13) B & B Plate

Yaitu piring yang digunakan untuk hidangan penutup.

14) B & B Knife

Yaitu pisau yang digunakan untuk mengoleh mentega pada roti.

15) Soup Ladle

Yaitu sendok besar yang digunakan untuk mengambil soup.

16) Rice Spoon

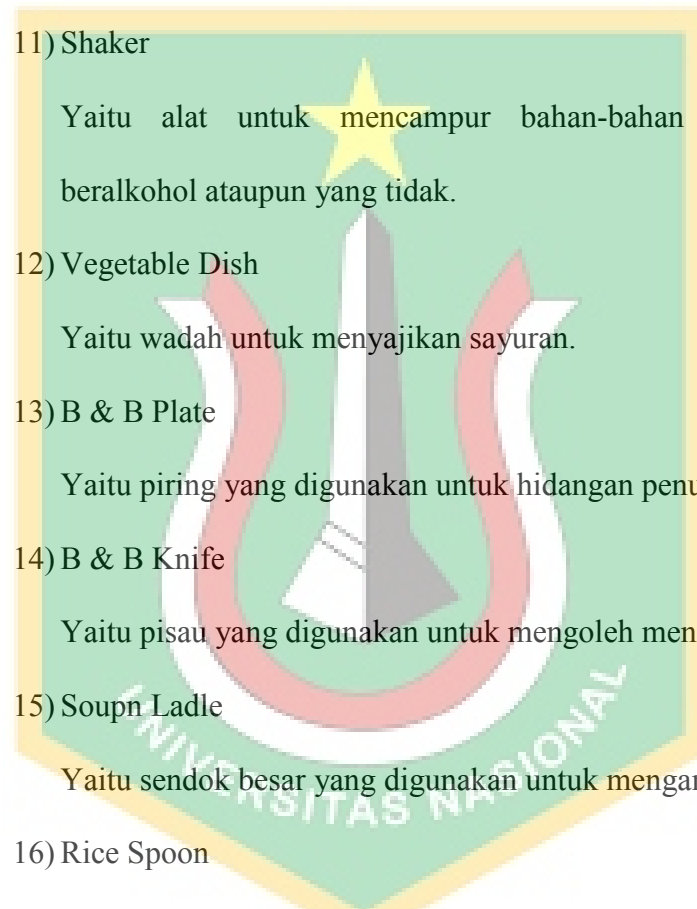
Yaitu sendok yang digunakan untuk mengambil nasi.

b. China ware

1) Consomme up & Saucer

Yaitu wadah yang digunakan untuk menyajikan soup

2) Dessrt plate



Yaitu wadah atau piring yang digunakan untuk menyajikan makanan penutup.

3) Dinner plate

Yaitu wadah atau piring yang digunakan menyajikan main course.

4) Oval plate

Yaitu wadah yang berbentuk bundar dan biasanya digunakan untuk menyajikan sayur-sayuran.

5) Sugar bowl

Yaitu wadah yang digunakan untuk menyimpan atau menyajikan gula.

6) Coffe or tea cup & Saucer

Yaitu gelas untuk minum tea beserta tatakannya.

7) Milk pot

Yaitu wadah untuk menyajikan susu.

8) Creamer

Yaitu wadah untuk menyajikan creamer.

9) Saucer dish

Yaitu wadah untuk menyajikan sauce.

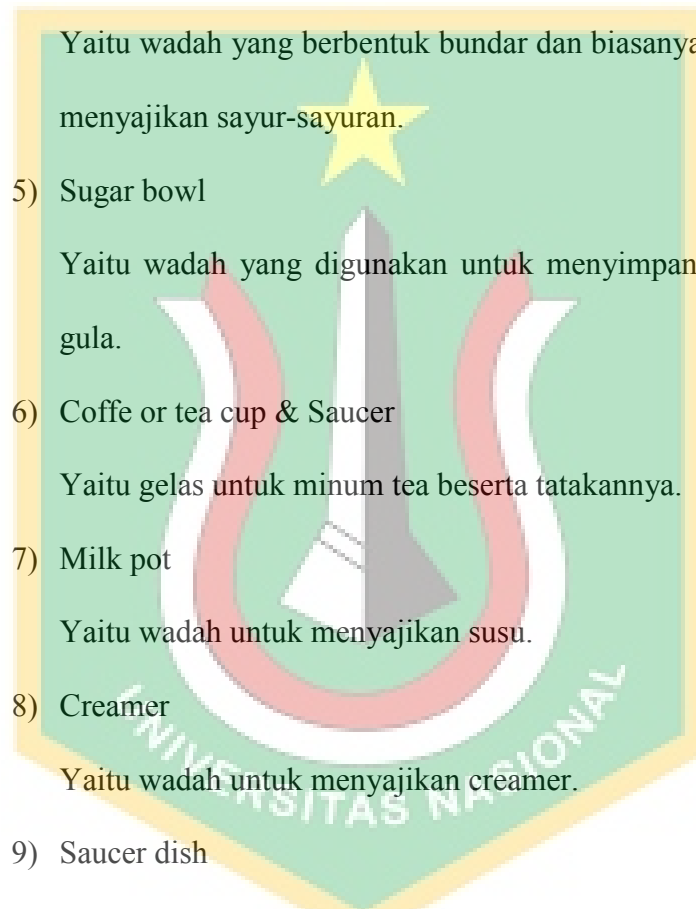
10) Salt & peper pot

Yaitu wadah untuk menaruh lada dan garam.

11) B & B plate

Yaitu wadah untuk menyajikan roti.

12) Show plate



Yaitu wadah untuk menyajikan makanan.

13) Soup & saucers

Yaitu untuk menyajikan sup.

14) Cereal plate

Yaitu wadah untuk menyajikan sereal.

15) Sugar bowl

Yaitu wadah untuk **menaruh** gula.

c. Glass ware

9) Caffelate glass

Yaitu gelas untuk menyajikan **caffelate**.

10) Rainbow glass

Yaitu gelas untuk menyajikan **cocktail**.

11) Water goblet

Yaitu gelas untuk menyajikan **air mineral**.

12) Pilsener glass

Yaitu gelas untuk menyajikan **bir**.

13) High ball glass

Yaitu gelas untuk **menyajikan** High ball, juice, soft drink.

14) Collins

Yaitu gelas untuk menyajikan minuman Collins, long drink.

15) Zombie

Yaitu gelas untuk menyajikan minuman zombie, long drink.

16) Wine glass



Yaitu gelas untuk menyajikan minuman beralkohol jenis wine.

17) Red wine glass

Yaitu gelas untuk menyajikan red wine.

18) White wine glass

Yaitu gelas untuk menyajikan white wine.

19) Ice buckent

Yaitu gelas untuk menyajikan es.

20) Sour galss

Yaitu gelas untuk menyajikan minuman beralkohol, utamanya yang ada kata-kata sour seperti whisky sour.

21) Champagne glass

Yaitu gelas untuk menyajikan champagne.

22) Irish coffee

Yaitu gelas untuk menyajikan kopi.

23) Tulip

Yaitu gelas untuk menyajikan wine / champagne.

24) Cocktail glass

Yaitu gelas untuk menyajikan cocktail.

25) Banana split glass

Yaitu gelas untuk menyajikan jenis-jenis ice cream yang di bubuhi pisang.

d. Accessories

1) Vas Flower

2) Number Of Table

3) Astray

e. Dinning Table & Chair

4. Setup Table

Setup Table adalah mempersiapkan alat-alat makan untuk dimeja tamu, seperti ;

- 1) Dinner Fork
- 2) Dinner Knife
- 3) Tissue
- 4) Tooth Picks
- 5) Salt paper
- 6) Number Of Table
- 7) Vas Flower

Setup yang digunakan di Fifo Café Resto merupakan American service yang sudah dimodifikasi ke Indonesian service yang lebih santun.

5. Lain-lain

Hal-hal yang harus dipersiapkan untuk mempermudah kelancaran kerja seperti ;

- 1) Meja Cashier
- 2) Alat-alat untuk live music
- 3) Mengambil stok gudang dan disiapkan di side stand.

D. PROSEDUR DAN PELAKSANAAN KERJA DI FIFO CAFÉ RESTO CIPUTAT

Tata cara kerja yang dilakukan para karyawan di Fifo Café Resto ciputat adalah sebagai berikut ;

1. Memberikan salam (Greeting) pada saat tamu datang atau masuk ke café seperti “ selamat Pagi, Sian dan Sore dan mengucapkan selamat datang di fifo café resto “.setelah itu menanyakan apakah sudah memesan tempat, jika ada segera periksa reservation book, dan antarkan tamu ke meja yang telah disiapkan, jika tamu belum memesan tempat maka harus menanyakan tempat yang diinginkan dan untuk berapa orang.
2. Mengantarkan tamu (Escort the guest) ke meja yang diinginkan sambil membawa daftar menu, setelah sampai di meja yang diinginkan bantu tamu untuk duduk.
3. Setelah tamu memilih makanan, terlebih dahulu menawarkan minuman jika tamu sudah selesai memesan makanan, pramu saji bertugas menulis pesanan tamu (Taking Order) dan meneruskannya ke :
 - a. Yang warna merah untuk Cashier.
 - b. Yang warna putih untuk Kitchen.
 - c. Yang warna kuning untuk Tamu.

Sebelum makanan pembuka dihidangkan pramusaji menyetup meja tamu sesuai dengan pesanan tamu tersebut. Jika sudah hampir habis makanan pembuka, pramusaji harus segera mengambil hidangan selanjutnya seperti hidangan utama.

4. Setelah tamu memberikan tanda pada alat makannya bahwa makan pembuka sudah selesai maka segeralah mengambil piring tersebut dan pramusaji sudah mengambil (Clear Up) semua piring, gelas dan alat makan yang kotor.
5. Setelah meja telah disetup kembali, pramusaji menghidangkan makanan utama ke meja dan menanyakan jika ada yang perlu diambilkan lagi dan mengucapkan selamat makan sebelum meninggalkan meja.
6. Berjaga-jaga atas kemungkinan yang terjadi seperti apabila tamu meminta sesuatu.
7. Pramusaji (Server) harus selalu memperhatikan kelengkapan meja dan segera mengangkat piring kotor dari hidangan utama jika tamu sudah selesai dan segera membersihkan meja serta mengangkat semua peralatan makan dan cuttlies yang sudah tidak digunakan lagi.
8. Pramusaji (Server) menawarkan daftar menu makanan penutup dan minuman penutup. Setelah itu mensetup ulang alat-alat makan yang diperlukan untuk makanan penutup di meja tamu.
9. Pramusaji (Server) menghidangkan makanan penutup berserta minuman dan tanyakan bantuan lalu ucapkan selamat menikmati sebelum meninggalkan meja.
10. Memperhatikan selalu keadaan meja dan tamu jika sudah selesai makanan penutup, lalu segeralah clear up piring yang sudah kosong dan semua peralatan yang kotor dan tidak dipakai lagi.

11. Setelah semua makanan yang sudah diberikan ke tamu periksalah bill meja tersebut apakah semua pesanan sudah dimasukan oleh cashier jika sudah taruh bill tersebut di side stand.
12. Pada saat tamu meminta bill, bill harus sudah siap dan segeralah memberikannya kepada tamu lalu berikan kembali kepada cashier untuk menanganai pembayaran tersebut.
13. Pada saat tamu meninggalkan café ucapkan terima kasih (Big Farewell) yang dilakukan oleh seluruh karyawan café yang berada didekatnya.
14. Pramusaji (Server) harus segera menata ulang kembali meja yang kosong (Reset up the table).

E. HASIL TEMUAN DI FIFO CAFÉ RESTO CIPUTAT.

Setelah penulis melaksanakan praktek kerja lapangan selama 3 bulan di Fifo Café Resto Ciputat, penulis mendapatkan beberapa hal yaitu ;

- a. Adanya hambatan operasional didalam café dikarenakan kurangnya peralatan, seperti jika tamu sedang banyak, Disert Fork habis oleh karena itu kadang-kadang tamu harus menunggu steward mencuci disert fork tersebut.
- b. Kurangnya kerja sama antar karyawan dan kedisiplinan para karyawan .
- c. Kurangnya karyawan jika direstoran terjadi event mengakibatkan tamu regular tidak terhandle dengan baik.

BAB IV

PENUTUP

A. KESIMPULAN

Setelah penulis melaksanakan praktek kerja lapangan selama 3 bulan, Penulis dapat menyimpulkan beberapa kesimpulan, diantaranya:

Di Era Globalisasi ini pariwisata menjadi tujuan utama para pencinta travelling maka kita sebagai pekerja harus bisa memuaskan para pengunjung.

Restoran merupakan salah satu bagian penting di industri pariwisata, seperti Fifo Café Resto yang di siapkan untuk tamu-tamu local dan interlocal khususnya didaerah ciputat Jakarta selatan.

Dalam pelayanan makan dan minum di Fifo Café Resto meliputi : Pembagian tugas dan jam kerja di Fifo Café Resto ciputat, Persiapan Kerja di Fifo Café Resto ciputat, Prosedur Pelayanan dan Pelaksanaan kerja di Fifo Café Resto Ciputat.

B. SARAN

Adapun saran yang dapat penulis kemukakan antara lain :

1. Untuk memperlancar pekerjaan oprasional bagian steaward seharusnya biasa lebih disiplin dalam melaksanakan tugasnya.
2. Perlunya pembinaan kepada pegawai dan kedisiplinan yang berakibat pada semangat kerja karyawan dan menindak tegas kepada pegawai yang kurang disiplin dalam pekerjaannya.

3. Pihak manajemen sebaiknya dapat mengatur perekrutan karyawan kontrak (Daily Worker), sehingga apabila terjadi kekurangan tenaga karyawan saat ada event yang membutuhkan banyak tenaga, untuk menghidarinya kita dapat menggunakan tenaga karyawan kontrak yang dapat kita hubungi kapanpun.



DAFTAR PUSTAKA

G.G Raymond, food & Beverages Service Management, Jakarta : Erlangga, 2002

Runtowene, Hengky. Profesi Food & Beverages Service, Jakarta : 2001

Soekresno, Petunjuk Praktek Pramusaji, Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama

Pawirodiharjo, Bartono Dan E.M, Ruffino, Dasar – Dasar Food.Product (

Yogyakarta : Andi Yogyakarta, 2006)



DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Nama : Adhitia Sena

Tempat Tanggal Lahir : Jakarta, 13 Mei 1986

Agama : Islam

Jenis Kelamin : Laki – Laki

Pekerjaan : Mahasiswa

Alamat : Asrama Yonif Linud 328 Rt.02 Rw.04 Cilodong.

Pendidikan :

1. SDN Cipayung 1 Pemda Cibinong – Bogor.
Lulus Tahun 1992 – 1998.
2. SLTP Al – Nur Cibinong – Bogor. Lulus Tahun
1998 – 2001.
3. SMIP Binantara Cibinong – Bogor. Lulus Tahun
2001 – 2004.

