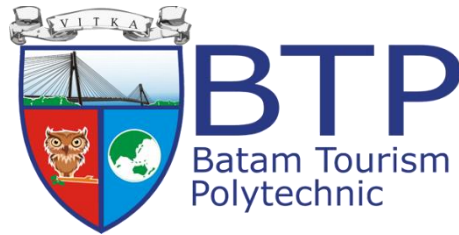


LAPORAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

PELATIHAN COST CONTROL KEPADA STAF RUMAH MAKAN
SEDERHANA HARBOURBAY BATAM



NAMA

REZKI ALHAMDI

MANAJEMEN KULINER

POLITEKNIK PARIWISATA BATAM

2021

LAPORAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

Program studi : Manajemen Kuliner

Judul PKM : Pelatihan Cost Control Kepada Staf Rumah Makan Sederhada
Harbourbay Batam

Tanggal Pelaksanaan : 5 November 2021

- a. Nama Lengkap : Rezki Alhamdi
- b. NIDN : 1030089101
- c. Jabatan Fungsional : asisten ahli
- d. Program Studi : Manajemen Kuliner
- e. Nomor telfon : 085361833769
- f. Email : rezki@btp.ac.id
- g. Biaya Pengabdian : Rp. –

Batam, 8 november 2021

Mengetahui
Kepala Program Studi



Eryd Saputra, S.Par, MM., M.Sc
NIDN. 0514028801

Dosen



Rezki Alhamdi, M.MPar
NIDN. 1030089101

Menyetujui

Kepala Pusat Penelitian dan Pengebdian Kepada Masyarakat



Dyah Ayu Pradnya Paramitha, M.Pd
NIDN. 1004118803

KATA PENGANTAR

Puji syukur keadiran Allah SWT sehingga pengabdian kepada masyarakat ini selesai baik dalam segi kegiatan dan juga laporannya. Oleh sebab itu maka anggota PKM mengucapkan terimakasih kepada pihak-pihak yang telah membantu dalam terlaksananya kegiatan ini dalapun ucapan terimakasih kami ucapkan kepada;

1. Direktur politeknik pariwisata batam M.Nur A Nasution, MPd selaku direktur Politeknik Pariwisata Batam.
2. Kepala Program Studi Manajemen Kuliner .
3. Ketua LPPM Politeknik Pariwisata Batam Dyah Ayu Pradnya Paramitha M.Pd.
4. Peserta pelatihan dari staf Rumah Makan Harbourbay Batam

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat di harapkan dapat memberikan manfaat dari ilmu yang ada di Politeknik Pariwisata Batam.

Atas ucapannya kami ucapkan terimakasih.

BAB I

LATAR BELAKANG

Sebuah perguruan tinggi merupakan tempat mencari ilmu. Di kampus mahasiswa/i dididik dengan pola pikir yang baru yang belum pernah mereka rasakan di bangku SMA. Di kampus mahasiswa belajar bagaimana berpikir yang menciptakan hal yang baru baik itu berupa produk atau pemikiran baru. Hasil pemikiran itu kemudian digunakan untuk mensejahterakan kehidupan manusia. Di Indonesia sendiri perguruan tinggi baik negeri maupun swasta mempunyai peraturan yaitu tri darma pendidikan perguruan tinggi yang terdiri dan salah satunya adalah pengabdian masyarakat.

Kelam

Pengabdian kepada masyarakat ini di buat untuk memberikan kontribusi kepada masyarakat untuk meningkatkan produktifitasnya. Beberapa tahun yang lalu dunia kuliner dianggap sebagai dunia hanya untuk wanita saja sehingga banyak orang yang tidak mau atau malu mengakui adalah seorang juru masak atau mempunyai pekerjaan sebagai koki. Namu saat ini Dunia kuliner merupakan hal yang di kagumi banyak orang mulai dari anak-anak hingga dewasa. Banyaknya tayang televisi yang menayangkan kompetisi memasak memnandakan bahwa dunia koki tidak hanya untuk wanita saja namun juga pria.

Politeknik Pariwisata Batam merupakan perguruan tinggi yang mendidik mahasiswa untuk bekerja di industri pariwisata. Adapun jurusan yang di miliki Politeknik Pariwisata Batam adalah manajemen divisi kamar, manajemen kuliner, manajemen tata hidangan. Kampus politeknik Pariwisata batam juga mempunyai fokus

terhadap pengabdian masyarakat yang tujuannya untuk memberikan pengetahuan kepada masyarakat melalui pelatihan singkat.

Pada bulan November kemarin Prodi Manajemen Tata Hidangan yang pada saat itu dosen tata hidangan menampilkan dan menjelaskan serta melatih top manajemen di restoran Sederhana Harbourbay Batam, bagaimana cara membuat Cost Control pada restoran yang baik. di tempat tersebut bapak-bapak top Manajemen Restoran Sederhana yang hadir sangat antusias melihat bagaimana tenaga pengajar politeknik pariwisata batam menjelaskan dan.

Diharapkan dari kegiatan yang dilakukan yang menghadiri acara tersebut bisa dapat meningkatkan pengetahuan karyawan yang di posisi manajemen Restoran Sederhana harbourbay Batam.

BAB II

TARGET LUARAN

Kegiatan pelatihan *cost control* ini bertujuan untuk karyawan restoran Sederhana Harbourbay Batam yang ada di sana mendapatkan pengetahuan tentang bagaimana mengontrol biaya sebuah operasional restoran. Untuk itu beberapa dosen dengan sungguh-sungguh mengajarkan karyawan tersebut agar bisa mahir dan di aplikasikan ilmu tersebut di kehidupan pekerjaan sehari-hari.

BAB III

METODE PELAKSANAAN

Adapun metode yang di gunakan dalam melakukan pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat pasti masih dalam kekurangan yang harus di perbaiki oleh sebab itu maka di lakukan analisis swot untuk mendapatkan hal tersebut.

Strenght

1. Dosen pengajar di Restoran sederhana harbourbay batam adalah pengajar pengalaman di hotel yang dengan mudah di pahami peserta pelatihan.
2. Mempunyai tempat yang mampu membuat peserta pelatihan nyaman sehingga pelatihannya akan lebih maksimal

Weakness

1. Mempunyai waktu yang terbatas
2. Staf restoran sederhana tidak semua hadir hanya top manajemen saja dan.

Opportunity

1. Dengan mempelajari cost control akan meningkatkan profit dari restoran.

threat

1. adanya handpone yang mengganggu pada saat pelatihan sana tidak fokus untuk menerima materi yang ada.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada bulan mei 2021 program studi manajemen Tata Hidangan mengadakan pengabdian masyarakat bertempat di Excelso Harbourbay. Kegiatan tersebut di mulai dari jam 10 hingga jam 12 siang. Dosen politeknik pariwisata Batam memberikan pelatihan dengan sangat baik. kegiatan itu di hadiri oleh karyawan restoran sederhana. *Purchasing* adalah kegiatan pembelian barang untuk operasional dapur. *Purchasing* dapat dilakukan secara individual atau dibantu oleh penyuplai bahan makanan, yang biasa disebut *vendor* atau *supplier*.

Untuk bekerja dengan baik dalam hal purchasing, juru masak harus memegang kendali ketika memesan jenis makanan dan minuman ataupun barang non makanan. Jangan vendor yang mempengaruhi kita atau mengatur apa yang juru masak sajikan di restoran. Tidak apa-apa vendor mengajak bicara namun jangan sampai mereka mengambil alih kendali restoran kita.

Spesifikasi produk merupakan deskripsi atau keterangan dari seluruh karakteristik suatu produk. Deskripsi tersebut mencakup informasi produk yang telah diverifikasi saat pengiriman sehingga dapat dikomunikasikan dengan mudah dari juru masak ke vendor.

Receiving adalah istilah yang di gunakan untuk menunjukan penerimaan bahan makanan yang di kirimkan oleh vendor. Receiving biasanya orang yang menerima barang adalah juru masak atau petugas lain, hal ini tergantung dari kebijakan hotel atau restoran masing-masing berdasarka jack D. Ninemeier beberapa kriteria personal dan prosedur dari receiving yaitu:

- Good healty
- Berpenampilan bersih.
- Receiving harus bisa menggunakan semua equipment, fasilitas dan form .
Jika receiving menggunakan computer maka receiver harus bisa menjalankan aplikasinya.
- Receivinng harus bisa untuk cek actual product yang di antar dengan purchase specification, yang di tulis di purchase order dan dengan deliveri invoice.
- Receiver harus bisa melakukan kegiatan fisik karena beberapa barang cukup berat, sehingga butuh tenaga untuk menagkat atau memindahkan.
- Receiver harus punya kominten untuk melindungi kepentingan operasional.
- Receiving harus di training dan tahu bagaimanan jika terjadi masalah, karena receiving berkeitan erat dengan purchasing.
- Receiving harus punya hubungan baik dengan departemen lain. Mereka harus kordinasi.

Sedangkan untuk prosedur Receiving menurut Jack. D.Ninemeier:

1. Check incoming product dengan purchase order.
2. Produk yang datang tidak di pesan.
3. Produk yang di pesan tetapi tidak datang.
4. Barang yang tidak bisa di terima kualitasnya.
5. Barang yang mahal harganya dari yang telah di tetapkan.
6. Dan beberapa hal yang lain yang harus di perhatikan.

2. Check Incoming Produk dengan purchase Specification

- Pengetahuan dan skill harus di butuhkan oleh personal receiving.
- Terkadang receiving menerima beberapa kerusakan barang yang datang dari supplier.

3. Check Incoming Product dengan delivery Invoice

- Pembayaran
- Di hitung timbangannya.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

1. kesimpulan

Manajemen Tata Hidangan pada bulan november mengadakan kegiatan pengabdian masyarakat yang di lakukan di Excelso Batam kepada staf restoran sederhana. Kegiatan pengabdian yang di lakukan oleh dosen manajemen tata hidangan, Politeknik Pariwisata Batam. Kegiatan pengabdian masyarakat itu merupakan pelatihan cost control..

2. Saran

Di harapkan dengan kegiatan ini secara rutin di lakukan dan memberi manfaat kepada masyarakat luas.

LAMPIRAN



**ABSENSI PESERTA PELATIHAN COST CONTROL KARYAWAN SEDERHANA,
HARBOUR BAY 05 NOVEMBER 2021**

No.	Nama	Ket	TTD	
1	Jepri		1 	2 
2	Irvan Asrul			
3	JUL NARSI		3 	4 
4	Dody Riswanto			
5	DENI MH		5 	6 
6	ZIKI TAUFI			
7	Moh. Haudzi		7 	8 
8	Daro Sa			
9	Piko	SD Josph	9 	10
10				
11			11	12
12				
13			13	14
14				
15			15	16
16				