



PELATIHAN KERJASAMA TIM UNTUK KARYAWAN DI MOMOO JUICE BAR & COFFEE HARBOUR BAY

Muhammd Thandzir

Manajemen Tata Hidangan, Politeknik Pariwisata Batam

thanzir@btp.ac.id

REZKI ALHAMDI

Manajemen Kuliner, Politeknik Pariwisata Batam

Rezki@btp.ac.id

Natal Olotua Sipayung

Manajemen Tata Hidangan, Politeknik Pariwisata Batam

Natal@btp.ac.id

Taufik Bachrul Ulum Lubis

Manajemen Tata Hidangan, Politeknik Pariwisata Batam

taufik@btp.ac.id

Abstract

Cafe merupakan tempat untuk menikmati minuman dan makanan serta menjadi tempat untuk menghabiskan waktu bersama orang-orang terdekat. Cafe saat ini mempunyai banyak pelayanan dan pengalaman yang di tawarkan untuk dapat menikmati makanan tersebut. Untuk itu cafe harus berlomba-lomba untuk memberikan pelayanan serta pengalaman yang menarik kepada tamu yang datang. Cafe yang ada dikota batam mempunyai banyak pilihan yang dibisa dipilih oleh penikmat kafe. Cafe akan menyajikan makanan dan minuman yang mereka miliki agar tamu yang datang tetapi menjadi langganan dari cafe tersebut. Setiap cafe akan meningkatkan kualitas dari setiap aspek untuk menjadi yang terbaik. Selain dari makanan dan minuman yang disajikan terbaik, cafe juga harus meningkatkan mutu pelayanan yang diberikan. Pelayanan tersebut berasal dari sikap dan cara pelayan dan front liner yang ada dicafe tersebut. Pelayanan yang ramah, cepat dan tepat menjadi sukses pelayanan yang diberikan oleh tim yang ada di cafe. Setiap cafe akan memberikan pelayanan yang terbaik oleh karyawannya namun ada pada saat tertentu pelayanan tidak dapat di berikan secara maksimal.

Keywords: kerjasama tim, cafe, pelatihan

Abstrak

A cafe is a place to enjoy drinks and food as well as a place to spend time with the people closest to you. Cafes currently have many services and experiences on offer to be able to enjoy the food. For this reason, cafes must compete to provide interesting services and experiences to visiting guests. Cafes in the city of Batam have many choices that cafe lovers can choose from. The cafe will serve the food and drinks they have so that guests who come but become regulars of the cafe. Each cafe will improve the quality of every aspect to become the best. Apart from serving the best food and drinks, cafes must also improve the quality of service provided. This service comes from the attitudes and methods of the waiters and front liners in the cafe. Friendly, fast and precise service is the success of the service provided by the team at the cafe. Every cafe will provide the best service by its employees, but there are certain times when service cannot be provided optimally.

.Kata Kunci: kerjasama tim,

PENDAHULUAN

Dalam sebuah cafe yang sukses, kerjasama antar karyawan adalah inti dari operasi sehari-hari. Barista, koki, pelayan, dan staf lainnya harus bekerja bersama sebagai satu tim yang solid untuk mencapai tujuan bersama: memberikan pengalaman





pelanggan yang luar biasa. Barista yang menghasilkan minuman berkualitas tinggi perlu berkoordinasi dengan dapur untuk memastikan pesanan makanan dan minuman disajikan secara bersamaan. Pelayan perlu memahami pesanan pelanggan dengan baik dan berkomunikasi efektif dengan dapur dan barista. Semua ini memerlukan kerjasama yang baik dan koordinasi yang ketat di antara anggota tim.

Kerjasama di cafe juga mencakup kerja sama dalam pengembangan menu. Karyawan dapat memberikan masukan dan ide-ide kreatif untuk menciptakan minuman dan makanan baru yang menarik bagi pelanggan. Mereka juga dapat bekerja sama dalam menciptakan presentasi makanan dan minuman yang menarik, mengingat bahwa pandangan mata pelanggan juga merupakan bagian penting dalam pengalaman bersantap di cafe.

Selain itu, karyawan di cafe harus memiliki pemahaman yang mendalam tentang standar kualitas dan keamanan makanan serta minuman. Mereka perlu menjalankan tugas mereka dengan presisi untuk memastikan semua produk yang disajikan aman untuk dikonsumsi oleh pelanggan. Dalam situasi padat, seperti saat cafe penuh pengunjung, kerjasama antar karyawan dapat menghindari kesalahan dan memberikan pelayanan yang cepat dan efisien.

Kerjasama di cafe menciptakan lingkungan kerja yang positif dan produktif. Karyawan yang merasa didukung oleh rekan-rekan mereka cenderung lebih bahagia dan termotivasi, yang pada gilirannya berdampak positif pada layanan yang mereka tawarkan kepada pelanggan. Dalam sebuah cafe yang menjunjung tinggi kerjasama, para karyawan merasa sebagai bagian dari satu tim yang bekerja menuju kesuksesan bersama dan memastikan pelanggan selalu puas dengan kunjungan mereka.

Kerjasama tim adalah sebuah konsep di mana sekelompok individu bekerja bersama dengan tujuan bersama untuk mencapai hasil atau pencapaian tertentu yang mungkin sulit dicapai oleh individu secara terpisah. Dalam kerjasama tim, anggota tim saling bergantung satu sama lain, membagi tugas dan peran berdasarkan keterampilan, pengalaman, dan minat masing-masing, serta berkomunikasi secara efektif. Keterbukaan dalam berbagi ide, informasi, masalah, dan umpan balik adalah kunci dalam kerjasama tim yang sukses. Tim bekerja bersama, berkolaborasi, dan berdiskusi untuk mencapai tujuan bersama, memanfaatkan berbagai bakat dan pengetahuan anggota untuk mencapai hasil yang lebih besar. Dalam beberapa kasus, kerjasama tim mungkin memerlukan seorang pemimpin yang memandu dan mengoordinasi upaya tim,





memastikan kelancaran kerja sama dan pencapaian tujuan bersama. Kerjasama tim dapat ditemukan di berbagai aspek kehidupan, dari lingkungan kerja hingga tim olahraga, dan itu merupakan pendekatan yang efektif untuk mencapai kesuksesan dalam berbagai konteks.

Kerjasama tim memiliki manfaat yang sangat penting. Pertama, ini memungkinkan para anggota tim untuk memanfaatkan beragam keterampilan, pengetahuan, dan pengalaman mereka untuk mencapai tujuan bersama. Dalam kerjasama tim, setiap individu dapat fokus pada area yang paling mereka kuasai, yang pada gilirannya meningkatkan efisiensi dan produktivitas. Selain itu, kerjasama tim dapat meningkatkan kreativitas. Diskusi dan kolaborasi antar anggota tim sering menghasilkan ide-ide yang inovatif dan solusi-solusi yang mungkin tidak terpikirkan oleh individu secara terpisah.

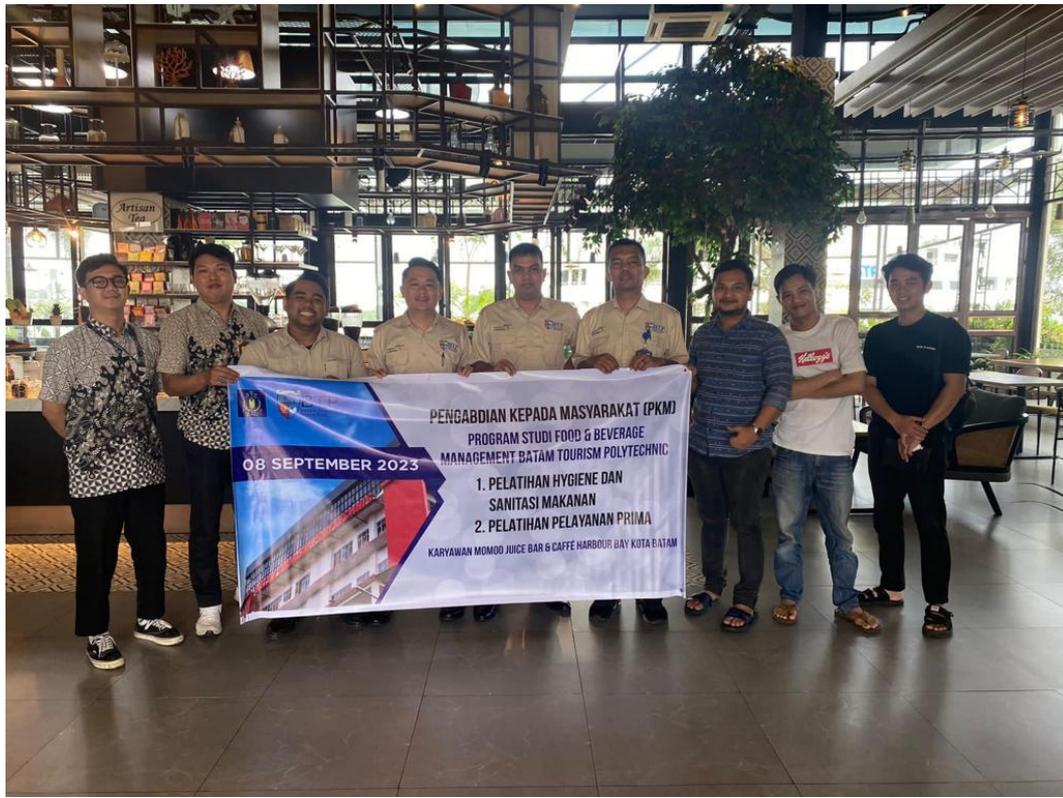
Pembagian beban kerja juga menjadi lebih mudah dalam kerjasama tim, mengurangi risiko tekanan kerja yang berlebihan pada individu. Tim yang solid dapat mendukung satu sama lain dalam mengatasi tantangan dan menghindari kelelahan yang dapat merugikan kesejahteraan fisik dan mental. Terlebih lagi, kerjasama tim menciptakan kesempatan untuk pengembangan keterampilan sosial. Anggota tim belajar berkomunikasi dengan lebih baik, berbagi ide, dan bekerja sama dalam menyelesaikan konflik, keterampilan yang sangat berguna dalam kehidupan sehari-hari dan dalam karier.

Selain itu, kurangnya motivasi individu atau kurangnya pemahaman akan pentingnya kerjasama tim dapat menjadi hambatan. Anggota tim yang merasa tidak termotivasi atau tidak melihat manfaat dalam bekerja sebagai tim mungkin tidak akan berkontribusi secara maksimal. Terakhir, kesalahan dalam manajemen juga bisa mengganggu kerjasama tim. Pemimpin yang tidak efektif dalam memfasilitasi kerjasama tim atau memberikan arahan yang tidak jelas bisa menyebabkan kebingungan dan kegagalan tim.

Terakhir, pelatihan dan pengembangan keterampilan bisa membantu anggota tim menjadi lebih kompeten dalam konteks tim. Ini dapat melibatkan pelatihan dalam keterampilan komunikasi, manajemen waktu, kepemimpinan, dan keterampilan sosial lainnya. Dengan penerapan strategi-strategi ini, kerjasama tim dapat menjadi lebih efektif dan produktif, mengatasi hambatan-hambatan yang mungkin muncul.

GAMBARAN UMUM MASYARAKAT MITRA





Masyarakat lokasi kegiatan bersama untuk mendokumentasikan kegiatan Momoo Juice Bar and Coffee di Harbour Bay Batam bertujuan untuk menjadi tempat nongkrong yang sedang trend di Batam, dengan menggabungkan desain interior yang modern dan pemandangan laut lepas yang memanjakan pengunjungnya. Menurut Manajer Momoo Juice Bar and Coffee, Vani Almirani, keunggulan Momoo dibandingkan dengan kafe lainnya adalah penyajiannya yang seluruhnya terbuat dari biji kopi Arabika berkualitas premium. Kafe ini adalah bagian dari portofolio bisnis milik pengusaha terkenal Batam, Asman Abnur, yang berkomitmen untuk menjaga kualitas layanan. Inspirasi untuk Momoo berasal dari kafe favorit Asman Abnur di Singapura dan dengan konsep kekinian yang diusung, kafe ini mengundang pengunjung untuk bersantai sambil menikmati makanan dan minuman yang direkomendasikan, termasuk Klepon Roll Cake, Mie Goreng Sambal Terasi, American Breakfast, dan minuman seperti Wedang Momoo yang mengandung ekstrak jahe, serai, mint, dan madu. Momoo Juice Bar and Coffee telah mengadakan grand opening dan menawarkan berbagai promo menarik. Lokasinya berada di samping Hotel Marriot, Harbour Bay Batam. Selain itu, Momoo Juice Bar and Coffee menawarkan pengalaman yang sehat bagi pelanggan yang peduli dengan gaya



hidup sehat. Berlokasi di Kawasan Windsor Central, kafe ini resmi dibuka dengan menu yang fokus pada kesehatan seperti Spirulina Series, Protein Shake, dan makanan organik dari buah-buahan. Menu utama meliputi eskimo, cake pastry, serta berbagai jenis kue yang diproduksi sendiri dengan kualitas bahan terbaik. Kafe ini juga memberikan promo khusus untuk kue coklat yang tidak mengandung tepung, dengan harga yang terjangkau untuk kalangan muda dan masyarakat Batam secara umum. Selain itu, pengunjung dapat menikmati pemandangan indah di lantai dua yang dilengkapi dengan rooftop. Momoo Juice Bar and Coffee menawarkan kemudahan akses dan kenyamanan dalam ruangan indoor yang nyaman, dan pengalaman bersantai di rooftop pada malam hari. Kafe ini buka dari jam 9 pagi hingga 11 malam setiap hari.

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN PENGABDIAN

Pengabdian kepada masyarakat di Momo Cafe Harbourbay Batam oleh dosen Manajemen Tata Hidangan dan Manajemen Kuliner melibatkan berbagai aspek yang dapat diuraikan sebagai berikut:

1. Khalayak Sasaran, sasaran utama dari pelatihan ini adalah karyawan Momo Cafe saat kegiatan berlangsung di kafe tersebut. Dosen-dosen dari Politeknik Pariwisata Batam bertanggung jawab atas pelaksanaan program ini.
2. metode pelaksanaan yang digunakan untuk mengatasi permasalahan. Ini melibatkan pelatihan kerjasama tim, yang mencakup penyampaian materi dan praktek. Prosedur kegiatan mencakup koordinasi jadwal dan persiapan bahan pelatihan.
3. langkah-langkah yang diambil selama program ini, termasuk koordinasi antara tim Politeknik Pariwisata Batam dan karyawan Momo Cafe serta durasi pelaksanaan selama 2 jam.
4. diidentifikasi faktor-faktor yang memengaruhi kesuksesan program pengabdian kepada masyarakat. Faktor pendukung mencakup komitmen dosen, kerjasama dengan Momo Cafe, dukungan sumber daya, partisipasi mahasiswa, peran dosen dalam memberikan panduan, keterlibatan masyarakat setempat, pengetahuan dan keterampilan manajemen tata hidangan, serta evaluasi yang berkelanjutan.

Dengan demikian, program pengabdian kepada masyarakat ini memanfaatkan faktor-faktor pendukung dan berupaya mengatasi faktor penghambat untuk mencapai





tujuan kerjasama tim dan memberikan manfaat bagi karyawan Momo Cafe dan masyarakat setempat.

HASIL YANG DICAPAI DAN POTENSI KEBERLANJUTAN

Potensi Momo Cafe Harbourbay untuk memberikan pelayanan yang memuaskan kepada pelanggan dan menciptakan sebuah pengalaman tak hanya sebatas makanan telah menjadi fokus yang relevan. Saat ini, pemerintah mendorong pembentukan wirausaha muda, dan salah satu pilihan bisnis yang populer adalah dalam sektor makanan dan minuman. Restoran Momo memiliki potensi besar untuk menjadi penyedia layanan maksimal dengan komitmen yang kuat untuk kualitas dan kepuasan pelanggan. Dengan staf berpengalaman, menu yang lezat, lokasi strategis, serta pengembangan pelatihan staf, manajemen efisien, dan penerapan teknologi, Restoran Momo dapat menghadirkan pengalaman kuliner tak terlupakan. Faktor pendukung seperti komitmen dosen, kerjasama dengan Momo Cafe, dukungan sumber daya, partisipasi mahasiswa, serta pengetahuan dan keterampilan manajemen tata hidangan dan kuliner akan menjadi fondasi utama dalam mencapai tujuan ini. Namun, perlu diatasi juga faktor penghambat seperti keterbatasan sumber daya dan waktu yang tidak tetap. Dengan keseriusan dalam mengasah potensi ini, Restoran Momo memiliki peluang besar untuk menjadi destinasi utama bagi pengalaman kuliner yang unik dan tak terlupakan. Hasil pelatihan pelayanan yang telah dilaksanakan juga memberikan bukti positif dalam meningkatkan pemahaman staf tentang pelayanan pelanggan yang unggul dan telah membawa dampak positif pada tingkat kepuasan pelanggan. Peningkatan dalam kualitas pelayanan dan inovasi dalam menu dan layanan menciptakan lingkungan yang lebih harmonis dan produktif, membuktikan bahwa pelatihan pelayanan telah sukses meningkatkan reputasi dan daya tarik Momo Cafe sebagai tempat makan yang berkualitas dan berinovasi. Dengan komitmen berkelanjutan untuk terus memperbaiki dan berinovasi, Momo Cafe terus memenuhi harapan pelanggan dan menjadi destinasi pilihan untuk pengalaman kuliner yang luar biasa.

SIMPULAN

Pelatihan kerjasama tim di Cafe Momo Harbourbay telah menjadi langkah yang sangat berharga dalam meningkatkan kualitas layanan dan pengalaman pelanggan kami. Tim kami telah berhasil memperkuat hubungan kerja sama, komunikasi yang





efektif, dan kemampuan berkolaborasi. Kami berkomitmen untuk terus menjaga semangat ini dan menjadikannya sebagai bagian integral dari budaya kerja kami. Kami percaya bahwa kerjasama tim yang kuat adalah kunci keberhasilan, dan kami siap untuk menghadapi setiap tantangan di masa depan dengan semangat yang lebih baik dan lebih efisien. Terima kasih kepada seluruh tim yang telah berpartisipasi dalam pelatihan ini, serta pelanggan kami yang telah memberi dukungan dan kesempatan untuk terus berkembang. Kami yakin bahwa pelatihan ini akan terus memberikan manfaat jangka panjang, baik bagi tim kami maupun bagi semua pelanggan yang kami layani dengan bangga di Cafe Momo Harbourbay.

SARAN

Sebagai saran untuk penutup pengabdian kepada masyarakat yang telah dilakukan oleh para dosen dari Politeknik Pariwisata Batam di Momo Cafe Harbourbay, kami ingin mengungkapkan penghargaan sebesar-besarnya kepada seluruh dosen yang telah memberikan waktu dan pengetahuan mereka kepada kami. Kolaborasi ini telah menjadi upaya yang sangat berharga dalam meningkatkan kualitas layanan dan pengalaman pelanggan kami. Kami juga ingin berterima kasih kepada masyarakat yang telah mendukung dan merasakan manfaat dari pengabdian ini.

Kami berharap bahwa kerjasama antara Politeknik Pariwisata Batam dan Momo Cafe Harbourbay dapat terus berlanjut dan bahkan ditingkatkan. Dalam waktu yang akan datang, kita dapat bekerja sama untuk menciptakan lebih banyak peluang pelatihan, inovasi, dan pemberdayaan masyarakat lokal. Pengabdian ini adalah bukti nyata bahwa ketika pendidikan dan industri bekerja bersama, kita dapat mencapai hasil yang luar biasa dan memberikan manfaat yang berkelanjutan bagi masyarakat Batam. Kami berkomitmen untuk terus memperjuangkan tujuan bersama ini dan berharap untuk menyambut lebih banyak inisiatif yang dapat memperkaya komunitas kita. Terima kasih kepada semua pihak yang telah berpartisipasi dalam proyek ini, dan kami percaya bahwa dengan semangat kerjasama, kita dapat mencapai hasil yang lebih baik di masa depan.





DAFTAR PUSTAKA

Alhamdi, R. (2022). *Strategi Pengembangan Kawasan Wisata Kuliner Di Bengkong Kota Batam*. 1(2), 80–84.

Lontaan, J., Dalami, Ilham, W., & Rezeki, S. R. I. (2022). *ANALISA MENU ENGINEERING “ BEVERAGE ” DI MOMOO JUICE*. 1(2), 33–41.

Novi, & Mikasari, D. A. (2022). *Stigma dunia mixology di masyarakat kota batam*. 1(2), 41–45.

Dailami, Moh. Thamdzir, & Dewi Aurora Mikasari. (2022). KESIAPAN BUDAYA MASYARAKAT KOTA BATAM DALAM MENYAMBUT BATAM SEBAGAI KOTA WISATA. *JURNAL MATA PARIWISATA*, 1(2), 47–54.

Rofii, E. A., Mikasari, D. A., & Syafruddin Rais. (2022). STRATEGI BRANDING KOPI SEKANAK “KOPI PARA RAJA“ . *JURNAL MENATA*, 1(1), 17–22.

Mikasari, D. A., Alhamdi, R., Rais, S. ., & Erni Karlina. (2023). PEMBINAAN SADAR WISATA DAN GROOMING UNTUK ANGGOTA POKDARWIS DI PULAU NGENANG. *JURNAL KEKER WISATA*, 1(1), 99–106.

