

## **MEMAKSIMALKAN OPERASIONAL, DISIPLIN DAN EFISIENSI WAKTU DALAM BEKERJA DI MASA PANDEMI COVID-19 PADA KOKA KITCHEN AND BAR DENPASAR**

**I Komang Oka Permadi<sup>1,\*</sup>, I Wayan Widnyana<sup>2</sup>, Putu Ari Pertiwi Sanjiwani<sup>3</sup>, I  
Gst Ayu Shinta Puspita Sari<sup>4</sup>**

<sup>1,2,3,4</sup> Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mahasaraswati Denpasar

\*Email: okapermadi@unmas.ac.id

### **ABSTRAK**

Koka Kitchen and Bar merupakan salah satu restoran yang baru ber operasi sejak pertengahan desember tahun kemarin yang Jl. Kebo Iwa Selatan No. 9, Padangsambian, Kecamatan Denpasar Barat, Bali. Restaurant ini menyajikan berbagai olahan makanan dari olahan local dan western, begitu juga dengan minuman yang di sajikan dari minuman tradisional yang di campur menjadi minuman modern seperti arak cocktails. Dikarenakan pandemi pihak UMKM mengalami beberapa kendala diantaranya kurangnya rasa disiplin kerja dan kerjasama antar team juga mengakibatkan banyaknya kesalahpahaman atau miskomunikasi sehingga menimbulkan beberapa konflik yang terjadi di lingkungan kerja, kurang maksimalnya promosi, sistem operasional yang belum memadai menimbulkan complain dari customer yang datang dan menurunnya daya tarik dari tamu yang datang, serta pasca Covid-19 yang mengakibatkan jumlah tamu yang datang harus tidak melebihi kapasitas duduk dan adanya jarak di antara meja dan tempat duduk antara tamu. Dengan melihat permasalahan tersebut pelaksana mempunyai beberapa solusi yang mana pelaksana berencana untuk membuat absensi untuk pegawai agar taat waktu dalam bekerja, mengubah sistem operasional dengan memakai tablet untuk taking order guna memudahkan karyawan dalam penerima pesanan, promosi dilakukan dengan cara dibuatkannya media social seperti instagram, whatsapp serta tik tok, menggunakan sistem reservasi agar memudahkan mendatangkan tamu dan mengatur jumlah dari tamu yang datang, guna meminimalisir jumlah tamu yang over (over load). Dalam pelaksanaan ini diharapkan dapat lebih membantu pihak mitra dalam meningkatkan pendapatan serta untuk para staf yang bekerja mampu lebih baik lagi kedepannya agar bisa membantu pihak mitra dalam menjadikan Koka Kitchen and Bar salah satu tempat makan dan bar yang banyak dikunjungi pelanggan. Dan semoga keempat program kerja yang sudah terlaksana mampu dilanjutkan dengan baik untuk membantu mengembangkan usaha ini.

**Kata Kunci:** Operasional, Disiplin, dan Efisiensi Waktu

### **ANALISIS SITUASI**

Pengabdian kepada masyarakat kepada mahasiswa untuk dapat hidup merupakan bentuk pendidikan dengan ditengah-tengah masyarakat diluar cara memberikan pengalaman belajar kampus dan secara tidak langsung

mengidentifikasi serta ikut mengalami masalah-masalah yang sedang dihadapi dalam kehidupan masyarakat (Amalia, 2021). Pengabdian kepada masyarakat merupakan suatu bentuk pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan oleh mahasiswa. Pengabdian kepada masyarakat merupakan suatu bentuk pembelajaran lapangan yang dilakukan oleh mahasiswa yang merupakan bagian sivitas akademika, baik secara pribadi maupun kelompok (Alesandro, 2019).

Koka Kitchen And Bar merupakan salah satu restoran yang baru beroperasi sejak pertengahan desember tahun kemarin yang Jl. Kebo Iwa Selatan No. 9, Padangsambian, Kecamatan Denpasar Barat, Bali. Restaurant ini menyajikan berbagai olahan makanan dari olahan local dan western, begitu juga dengan minuman yang di sajikan dari minuman tradisional yang di campur menjadi minuman modern seperti arak cocktails.

Pasca pandemi covid-19 ini sudah seharusnya manajemen memperhatikan sumber daya yang ada agar mereka bisa bekerja secara optimal dan menghasilkan kinerja yang baik demi keberlangsungan perusahaan. Salah satunya adalah dengan memperhatikan permasalahan terkait pengawasan terhadap kehadiran dan hasil kerja pegawai untuk menjual produk. Namun dalam operasional perusahaan masih ditemukan belum optimal dalam melakukan monitoring terhadap aktivitas pegawainya, sehingga para pegawai kurang maksimal dalam menjalankan tugas dan tanggung jawabnya.

Sumber daya manusia dalam perusahaan sangat penting karena merekalah yang menjadi ujung tombak

perusahaan. Namun berjalannya operasional perusahaan harus didukung oleh fasilitas yang memadai salah satunya adalah teknologi informasi yang dapat digunakan untuk melakukan promosi secara online. Oleh karena itu sudah seharusnya manajemen melakukan promosi secara online (digital marketing).

Pandemic covid-19 ini membawa dampak yang sangat buruk selain dampak sosial pendapatan atau penjualan juga menurun sangat drastis dan juga terjadinya pemberhentian tenaga kerja atau PHK untuk meminimalisir pengeluaran. Selain itu berbagai konflik juga terjadi salah satunya kurangnya rasa disiplin dalam bekerja dan berbagai miskomunikasi antar staff atau karyawan sehingga menimbulkan berbagai kesalahpahaman antar karyawan. Kurang maksimalnya promosi yang dilakukan juga menyebabkan kurangnya pendapatan yang diperoleh oleh pihak restoran serta kurang pahamnya pihak restoran dalam memasarkan produknya.

## **PERUMUSAN MASALAH**

Berdasarkan analisis situasi di atas permasalahan mitra yang dihadapi cukup spesifik yang dikarenakan pandemic ini diantaranya, kurangnya rasa disiplin kerja dan kerjasama antar team juga mengakibatkan banyaknya kesalahpahaman atau miskomunikasi sehingga menimbulkan beberapa konflik yang terjadi di lingkungan kerja dan juga mengganggu

kenyamanan hingga kepuasan pelanggan, kurang maksimal nya promosi juga menyebabkan kurangnya pelanggan yang tertarik untuk datang, sistem operasional yang belum memadai yang mengakibatkan pelayanan kurang cepat dan maksimal, menimbulkan complain dari customer yang datang dan menurunnya daya tarik dari amu yang datang, serta Pasca Covid-19 yang mengakibatkan jumlah tamu yang datang harus tidak melebihi kapasitas duduk dan adanya jarak di antara meja dan tempat duduk antara tamu.

#### **SOLUSI YANG DIBERIKAN**

Membuat absensi untuk pegawai agar taat waktu dalam bekerja, dengan dibuatnya absensi fingerprint akan membantu para pegawai atau karyawan dalam menciptakan kedisiplinan dalam bekerja. Mengubah sistem operasional kasir dengan memakai tablet untuk taking order guna memudahkan karyawan dalam penerima pesanan dan mengirim pesanan tersebut ke bagian kitchen dan bar, agar dapat memudahkan bar dan kitchen dalam menerima pesanan.

Promosi dilakukan dengan cara dibuatkannya media social seperti instagram, whatsapp serta tik tok, selalu update postingan setiap hari, agar orang-orang yang mengikuti akun social media kita akan tertarik untuk datang, dan menggunakan sistem reservasi agar memudahkan mendatangkan tamu dan mengatur jumlah dari tamu yang datang, guna

meminimalisir jumlah tamu yang over (over load).

#### **METODE PELAKSANAAN**

Pelaksanaan pengabdian masyarakat ini yang dilaksanakan diawali dengan metode observasi dan wawancara guna mengetahui lingkungan sekitar mitra serta mengetahui permasalahan yang mitra hadapi.

#### **HASIL PENGABDIAN DAN PEMBAHASAN**

Pada kegiatan Kuliah Kerja Nyata yang dilakukan di Koka Kitchen and Bar ini keempat program kerja yang direncanakan yaitu diantaranya adalah pembuatan absensi para karyawan, melakukan promosi di berbagai media social, memaksimalkan sistem operasional cashier, dan menggunakan sistem reservasi telah berhasil direalisasikan dengan tetap memperhatikan protocol kesehatan.

**Tabel 1.** Kegiatan Pengabdian di Koka Kitcen and Bar Denpasar

<b>TOPIK</b>	<b>PROGRAM KERJA</b>	<b>KETERC APAIAN</b>
Memaksimalkan Disiplin Kerja dan Kerjasama	Membuat absensi fingerprint untuk staf guna membantu meningkatkan	100%
Karyawan Untuk Meningkatkan Kepuasan Pelanggan dan	kedisiplinan dalam bekerja. Penggantian sistem	100%

Pendapat	operasional	
an Koka	kasir	
Kitchen	Pemasaran	
and Bar di	produk	
Masa	melalui	100%
Pendemi	media digital	
Covid 19	marketing	
	Pembuatan	
	system	100%
	reservasi	

Sumber: Koka Kitcen and Bar Denpasar

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini terealisasikan dengan baik dan berjalan dengan lancar. Dalam pembuatan absensi fingerprint untuk karyawan akan diteruskan kembali oleh pihak mitra dan penggantian sistem operasional kasir, pemasaran produk melalui media sosial juga pembuatan sistem reservasi yang mana pendapatan mitra sudah mulai meningkat.

Dalam pelaksanaan program ini ada beberapa faktor pendukung yang membuat kegiatan ini bisa terealisasikan dengan sempurna. Pemilik dan juga para pegawai yang terlibat dalam program pengabdian masyarakat ini menyambut dengan sangat ramah dan antusias sehingga sangat mudah untuk berdiskusi tentang apapun yang menjadi permasalahan selama melakukan program kerja tersebut. Dalam melakukan promosi pihak mitra sangat tertarik dengan program kerja yang ditawarkan dan akan melanjutkan cara promosi tersebut untuk meningkatkan pendapatan mitra.



**Gambar 1.** Brosur yang akan disebarakan Pembuatan dan cara penggunaan absensi fingerprint.



**Gambar 2.** Pembuatan dan pengarahan penggunaan sistem operasional cashier.



**Gambar 3.** Pembuatan flyer atau brosur



**Untukmu**



Cumi Suna Cekuh  
42.000



Nasi Goreng Bali  
66.000

**Gambar 5.** Promosi dengan media partner Gofood



**Gambar 4.** Promosi melalui Instagram

No	Table	Guest Name	Pax	Time			Phone	Noted	by
				Lunch	Dinner	Party			
1	SOFA 1	dwi karisma	6		21.30			gaby	
2	SOFA 2	ngurah surya	10		21.30			arik	
3	SOFA 3	aniek	10		21.30			gaby	
4	SOFA 4	risky bali	10		21.30			april	
5	TABLE 5	ari wirawan	6		21.30			april	
6	TABLE 6								
7	TABLE 7	kadek rian	6		21.30			gaby	
8	TABLE 8								
9	TABLE 9	agus gana	5		21.30			april	
10	TABLE 10	beni	5		21.30			arik	
11	TABLE 11	yudik	5		21.30			gaby	
12	TABLE 12								
13	TABLE 13								
14	SOFA 14	novita alex	15		21.30		GA		
15	SOFA 15	novita alex	15		21.30		BUNG	april	
16	SOFA 16	ika	11		21.30			gaby	
17	SOFA 17	panca royal cstmer	12		21.30			arik	
18	SOFA 18	Krisna Banglii	9		21.00			gaby	
19	SOFA 19	steven						adi	

**Gambar 6.** Pembuatan Form servasi

---

## KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan ini berlokasi di salah satu tempat makan dan bar di kota Denpasar yaitu Koka Kitchen and Bar di Jl. Kebo Iwa Selatan No. 9, Padangsambian, Kecamatan Denpasar Barat, Bali. Program kerja yang dilaksanakan dalam kegiatan ini yaitu berpusat pada peningkatan pendapatan mitra selama pandemic serta meningkatkan kinerja karyawan dengan meningkatkan kedisiplinan karyawan dalam bekerja. Kegiatan ini sudah terlaksana dengan baik berkat bantuan pihak owner dan semua para karyawan yang bekerja ini tempat ini.

Adapun saran yang dapat pelaksana sampaikan dalam kegiatan ini semoga dengan adanya kegiatan ini mampu lebih membantu pihak mitra dalam meningkatkan pendapatan serta untuk para staf yang bekerja mampu lebih baik lagi kedepannya agar bisa membantu pihak mitra dalam menjadikan Koka Kitchen and Bar salah satu tempat makan dan bar yang banyak dikunjungi pelanggan. Dan semoga keempat program kerja yang sudah terlaksana mampu dilanjutkan dengan baik untuk membantu mengembangkan usaha ini.

## DAFTAR PUSTAKA

Amalia, Hanifah. (2021). Praktik Kerja Lapangan. "Laporan Kegiatan Prosedur Persediaan Barang Masuk dan Keluar pada CV. Maju Jaya Dekorasi Palembang". Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Politeknik Palcomtech.

Alesandro, Fillipi. (2019). Laporan Praktek Kerja Lapangan pada PT. Multi Terminal Indonesia. Program Studi S1 Manajemen Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Jakarta.

LPPM. (2021). Buku Panduan Pengabdian Masyarakat 2021 Universitas Mahasaraswati Denpasar. Denpasar

Unmas. (2020). Buku Pedoman Kuliah Kerja Nyata Denpasar