

Ini Yang Dilakukan Mahasiswa Ubaya Saat Kelola Restoran Sendiri

SURYA.co.id | SURABAYA - Ada suasana berbeda ketika mahasiswa Ubaya makan di lantai 2 kantin Keluwih beberapa waktu lalu.

Tampak mahasiswa yang berpakaian serba putih ala chef ternama, menghadirkan menu-menu pada para pelanggan.

Mahasiswa semester 6 dan 8 Jurusan Manajemen yang mengambil konsentrasi Manajemen Layanan Pariwisata (MLP) Universitas Surabaya sedang melakukan praktek terkait dengan tugas akhir mata kuliah Manajemen Restoran.

Mahasiswa berjumlah 35 orang ini ditantang untuk mengelola tempat makan yang dinamakan The Twenty-Fifteen Cafe & Resto.

Mengusung konsep Casual Dining on Campus dengan live acoustic music, serta menu yang ditawarkan berkonsep around the world, para mahasiswa dilatih untuk mengatur strategi dalam membuka restoran, cara mendesain menu serta penyajiannya, cara mengelola SDM, membuat laporan keuangan, dan lain-lain.

Sebelumnya mereka diberi bekal di kelas, kemudian menyusun struktur organisasi. Tujuannya, membantu mahasiswa yang memiliki passion terhadap bisnis restoran agar dapat membuka restorannya sendiri, ungkap Prita Ayu Kusumawardhany, Penanggungjawab Mata Kuliah Manajemen Restoran dalam rilis yang dikirimkan, Rabu (17/6/2015).

Total menu yang ditawarkan berjumlah 20 macam yaitu terdiri dari makanan pembuka, sup, menu utama, makanan penutup, dan minuman, dengan range harga berkisar Rp 3.000,00 – Rp 35.000,00.

Harapan saya, mahasiswa tidak hanya menjadikan hal ini sebagai tugas, tetapi dapat merealisasikan restorannya setelah lulus nanti. Di sini mereka mendapat pengalaman berharga dan itulah yang menjadi bekal mereka, tutup Prita.

Sumber: <http://surabaya.tribunnews.com>

Praktek Tugas Akhir, 35 Mahasiswa Ubaya Ditantang Kelola Restoran

KBRN, Surabaya: Ada suasana berbeda ketika mahasiswa Ubaya makan di lantai 2 kantin Keluwih. Tampak mahasiswa yang berpakaian serba putih ala chef ternama, menghadirkan menu-menu pada para pelanggan. Mahasiswa semester 6 dan 8 Jurusan Manajemen yang mengambil konsentrasi Manajemen Layanan Pariwisata (MLP) Universitas Surabaya sedang melakukan praktek terkait dengan tugas akhir mata kuliah Manajemen Restoran. Mahasiswa berjumlah 35 orang ini ditantang untuk mengelola tempat makan yang dinamakan The Twenty-Fifteen Cafe & Resto.

Mengusung konsep Casual Dining on Campus dengan live acoustic music, serta menu yang ditawarkan berkonsep around the world, para mahasiswa dilatih untuk mengatur strategi dalam membuka restoran, cara mendesain menu serta penyajiannya, cara mengelola SDM, membuat laporan keuangan, dan lain-lain.

The Twenty-Fifteen Cafe & Resto tahun ini merupakan kali kedua diadakan. Sebelumnya mereka diberi bekal di kelas, kemudian saya menyusun struktur organisasi yang terdiri dari direktur, executive chef, office manager, dan sebagainya. Tujuannya, untuk membantu mahasiswa yang memiliki passion terhadap bisnis restoran agar ke depannya mereka dapat membuka restorannya sendiri, ungkap Prita Ayu Kusumawardhany SE MM, selaku Penanggungjawab Mata Kuliah Manajemen Restoran, Rabu

(17/6/2015).

Total menu yang ditawarkan berjumlah 20 macam yaitu terdiri dari makanan pembuka, sup, menu utama, makanan penutup, dan minuman, dengan range harga berkisar Rp 3.000,00 – Rp 35.000,00. Menu-menu makanan yang disajikan merupakan perpaduan antara menu Asia yang pedas dengan menu Western yang berkelas. Untuk soal rasa, tidak perlu diragukan lagi, karena sebelumnya mahasiswa telah dilatih memasak langsung oleh chef hotel bintang empat.

Selain dibuka untuk warga Ubaya, resto ini juga dibuka untuk umum dengan jam operasional mulai pukul 09.00 – 17.00 WIB. Strategi promosinya yaitu dengan membuat akun di media sosial instagram, poster, brosur, serta yang unik adalah para mahasiswa berkeliling Ubaya menggunakan kostum ala chef lengkap dengan peralatan memasaknya. Lalu bukti kesuksesan promosi mereka ditunjukkan dengan jumlah pengunjung yang mencapai 200 orang setiap harinya, walaupun tidak luput dari complain para pelanggan.

Harapan saya, mahasiswa tidak hanya menjadikan hal ini sebagai tugas, tetapi dapat merealisasikan restorannya setelah lulus nanti. Di sini mereka mendapat pengalaman berharga dan itulah yang menjadi bekal mereka, tutup Bu Prita. (Anik/AKS)

Sumber: rri.co.id