

Restoran Mahasiswa Jurusan Manajemen Perhotelan UK Petra Standar Hotel Bintang Lima, Harga Mahasiswa

Jurusan Manajemen Perhotelan, Fakultas Ekonomi, Universitas Kristen Petra punya restoran di dalam kampus. Setiap dua minggu pengelola dan menunya berganti. Mulai menu Italia, Meksiko, Jepang, hingga China.

"*IRAIMASE*". Kata selamat datang dalam bahasa Jepang itu selalu diucapkan "pramusaji" Oshii Cafe, di lantai 2 Gedung A UK Petra. Para "pramusaji" yang ramah ini mengenakan busana unik yang desain awalnya dari baju kimono. Pramusaji pria mengenakan seragam biru-hitam, sedangkan yang perempuan memakai

seragam warna pink-hitam. Dipadu dengan syal yang diikatkan di kepala. Persis pramusaji di restoran Jepang.

Para pramusaji Oshii ini adalah mahasiswa semester 7 di Jurusan Manajemen Perhotelan UK Petra. Mereka sedang mengikuti kerja praktik mata kuliah manajemen operasional perhotelan. Semua mahasiswa yang mengambil mata kuliah ini harus mengikuti program ini. Mereka membentuk kelompok (30-an orang), lalu mengelola sebuah restoran selama lima belas hari. Setelah itu, tema restoran ini akan berganti ke tema lain sesuai masing-masing kelompok mahasiswa yang mengikuti kerja praktik itu.

"Semester lalu, ada empat tema restoran, yakni Indonesia, Meksiko, Italia, dan China," kata Hari Minantyo, koordinator Mata Kuliah Praktik. "Se-



JADI FAVORIT: Suasana di Oshii Cafe UK Petra.

mester ini temanya Jepang, Prancis, Jerman, dan Filipina," sambungnya.

Penentuan tema-tema ini dengan cara undian. Setelah mendapat tema, masing-masing tim membuat perencanaan. Mulai dari jenis masakan hingga anggaran yang diperlukan. Pihak jurusan kemudian memberikan pinjaman modal kepada tiap tim. Modal ini harus dikembalikan setelah program selesai. Pihak jurusan juga menyediakan meja, kursi, peralatan memasak, dan peralatan makan standar internasional.

Sebelum membuka restoran, menu yang akan disajikan kepada pengunjung akan diuji kelayakannya terlebih dahulu. "Semua harus dibuat dengan standar hotel bintang lima," kata Lintje Siehoyono, dosen servise di Jurusan Manajemen Perhotelan ■

► Baca Standar.. Hal 39

Surat Kabar / Majalah :

Tanggal :

Halaman :

Kolom :

Subjek :

Kegiatan :

Omzet Rp 2,5 Juta Per Hari

■ STANDAR..

Sambungan dari hal 29

"Tapi harganya disesuaikan dengan kantong mahasiswa," tambahnya.

Sejak 24 Agustus lalu hingga hari ini, restoran mahasiswa UK Petra itu bertema Jepang. Karenanya, mereka menamakan dengan Oishii Cafe. "Oishii dalam Jepang berarti enak," kata Ferry Laredho, ketua tim Oishii. Menurut Ferry, timnya perlu satu bulan untuk menyiapkan restoran ini. Mulai mencari resep-resep masakan Jepang, survei ke restoran Jepang, hingga latihan membuat masakan Jepang. "Kami diberi modal awalnya Rp 3,6 juta. Modal itulah yang harus kami olah sedemikian rupa sehingga restoran ini bisa berjalan dan berkembang," kata Ferry.

Untuk menunjang nuansa Jepang, Oishii Café dihias dengan ornamen-ornamen khas Negeri Matahari Terbit itu. Ada tulisan-tulisan yang menggunakan huruf kanji, kemudian hiasan origami, lampion, hingga pedang samurai. Tak lupa mangkuk dan sumpit di setiap meja makan. Pengunjung juga akan dibuat betah dengan sayup-sayup suara musik lagu-lagu Jepang.

Bagaimana dengan menu yang disajikan? Semua masakan menggunakan istilah Jepang seperti *sushi*, *chiken katsu*, *nikutori steak*, dan sebagainya.

Untuk minumannya ada *samurai spirit*, *japanese traffic light*, *hentai hunter*, *kamikaze*, *harakiri* dan lain-lain. *Hentai hunter* misalnya, dibuat dari *sake* Jepang ditambah sirup. Sedangkan *japanese traffic light* merupakan cocktail tiga warna, merah, kuning, dan hijau.

"Menu-menu yang unik ini merupakan kreasi kami sendiri," kata Ferry, yang kemarin bertindak sebagai koki.

Harga masakan di restoran ini juga tidak terlalu mahal. Menu paling mahal hanya seharga Rp 12.500, yakni *nikutori steak*. Sedangkan paling murah *misou soup* seharga Rp 4 ribu. "Minuman harganya di bawah Rp 10 ribu," ungkap Ferry.

Yang menggembirakan sejak dibuka café ini menjadi tempat jujukan mahasiswa maupun dosen UK Petra. Rata-rata dalam sehari ada 150 pengunjung. "Dalam sehari rata-rata pemasukan kami sekitar Rp 2-3 juta," terang Ferry.

Hingga kemarin, tim Oishii sudah mendapat pemasukan sampai lebih dari Rp 30 juta. "Keuntungannya kami perkirakan sekitar 40-50 persen dari pendapatan," tandasnya.

Keuntungan ini nantinya akan dibagi dengan pihak jurusan. Perbandingannya, 75 persen untuk mahasiswa dan sisanya dibelikan alat baru yang akan disumbangkan untuk inventaris restoran.

Menurut Hari, semester lalu ada satu tim yang meraup keuntungan bersih sampai Rp 40 juta. Sehingga setiap mahasiswa bisa mendapat bagian Rp 1 juta. "Lumayan kan untuk uang saku mereka," jelasnya. (tomy c. gutomo)