



PELATIHAN KASIR RESTORAN UNTUK MENINGKATKAN KOMPETENSI SDM PARIWISATA DI LPK MAPINDO BADUNG, BALI

I Made Bayu Wisnawa

¹ Universitas Triatma Mulya

Informasi Artikel	ABSTRAK
Sejarah Artikel: Diterima 06 Agustus 2024 Revisi 24 September 2024 Disetujui 01 Oktober 2024 Kata Kunci: <i>Pelatihan kasir</i> <i>Pariwisata</i> <i>LPK Mapindo</i> <i>Kompetensi SDM</i> <i>Bali</i>	Pelatihan kasir restoran dilaksanakan di LPK Mapindo Badung, Bali, untuk meningkatkan kompetensi sumber daya manusia di sektor pariwisata. Pelatihan ini menggunakan metode ceramah dan diskusi, diikuti oleh pre-test dan post-test untuk mengukur pemahaman peserta. Materi pelatihan mencakup definisi kasir restoran, peralatan kerja, prosedur akuntansi, kerjasama tim, penggunaan formulir pemesanan dan pembayaran, serta pelaporan keuangan. Hasil analisis pre-test dan post-test menunjukkan peningkatan signifikan dalam pemahaman peserta. Rata-rata skor meningkat dari 30 menjadi 80, mencerminkan efektivitas pelatihan. Faktor-faktor seperti metode pembelajaran interaktif, materi yang relevan, dan lingkungan belajar yang mendukung berkontribusi pada keberhasilan pelatihan. Pelatihan ini berhasil membekali peserta dengan pengetahuan dan keterampilan praktis yang diperlukan untuk menjalankan tugas sebagai kasir restoran secara efektif dan efisien.
E-mail Penulis: bayu.wisnawa@triatmamulya.ac.id	

PENDAHULUAN

Pariwisata memegang peranan penting dalam meningkatkan kesejahteraan di Indonesia. Berdasarkan Undang-Undang No. 10 Tahun 2009 (Candranegara et al., 2021), pariwisata melibatkan serangkaian kegiatan yang melibatkan masyarakat lokal, wisatawan, pemerintah, dan sektor bisnis, bersama dengan fasilitas serta layanan yang ada. Kontribusi pariwisata yang bersifat multidimensi berperan penting terhadap perekonomian, mencakup sektor-sektor seperti akomodasi, kuliner, tempat wisata, transportasi, pemandu wisata, dan layanan serta produksi terkait lainnya (Wisnawa et al., 2021)

Pulau Bali, yang ekonominya sangat bergantung pada pariwisata, sedang bangkit kembali dari dampak negatif pandemi Covid-19 (Sugita & Wisnawa, 2021). Salah satu langkah penting dalam mempertahankan industri pariwisata Bali adalah mempersiapkan tenaga kerja terampil untuk menghadapi berbagai tantangan, termasuk persaingan global (Nugroho & Harrison, 2021). Dengan adanya tenaga kerja yang terampil, Bali dapat meningkatkan kualitas pelayanan yang diberikan kepada wisatawan, sehingga memperkuat daya saingnya sebagai destinasi wisata utama (Diarta & Sarjana, 2020). Sumber daya manusia yang kompeten tidak hanya memberikan pelayanan terbaik kepada wisatawan tetapi juga berkontribusi signifikan terhadap pendapatan daerah melalui sektor pariwisata (Andy, 2020). Selain mendukung ekonomi lokal, sektor pariwisata juga menyumbang devisa dan penerimaan pajak substansial untuk pembangunan nasional (Bangun Mulia, 2021). Oleh karena itu, upaya untuk meningkatkan kualitas dan keterampilan tenaga kerja pariwisata harus terus ditingkatkan agar Bali tetap menjadi tujuan wisata unggulan di dunia.

Peran pemangku kepentingan dalam pemulihan pariwisata sangatlah penting (Setyowati, 2020). Akademisi, sebagai salah satu aktor kunci, berkontribusi dengan mengedukasi masyarakat mengenai layanan perhotelan melalui kajian akademis (Wisnawa et al., 2020). Diharapkan, pemahaman yang lebih baik tentang layanan perhotelan dapat meningkatkan kualitas layanan yang diberikan.

LPK Mapindo Badung, sebuah lembaga pelatihan vokasi di bidang pariwisata yang berada di bawah naungan Dinas Ketenagakerjaan, bertujuan untuk mengembangkan tenaga profesional pariwisata yang cakap dan efektif. Sejak didirikan pada tahun 1992, LPK Mapindo Badung telah berhasil melatih banyak individu yang kini bekerja di tingkat nasional dan internasional. Menyikapi perubahan yang dibawa oleh pandemi, LPK Mapindo Badung bekerja sama dengan Universitas Triatma Mulya Bali mengadakan program pelatihan pariwisata untuk masyarakat. Salah satu aspek penting dari pelatihan ini adalah memberikan pendidikan kepada masyarakat sebagai pemangku kepentingan pariwisata mengenai peran kasir, khususnya untuk kasir restoran, karena pengetahuan dan keterampilan dalam mencatat penjualan makanan dan minuman sangat berharga. Kasir restoran berperan penting dalam memastikan kepuasan pelanggan melalui layanan yang cepat dan akurat, serta membantu pelaporan keuangan harian bagi usaha tersebut. Dengan pengetahuan yang memadai, efisiensi operasional restoran dapat ditingkatkan, yang pada akhirnya berkontribusi terhadap peningkatan kualitas sektor pariwisata secara keseluruhan. Program pelatihan ini bertujuan untuk (i) meningkatkan pengetahuan peserta tentang kasir, dan (ii) kemampuan untuk melaksanakan tugas-tugas utama kasir restoran.

METODE PELAKSANAAN

Penyuluhan dilaksanakan menggunakan metode ceramah dan diskusi (Fitriana & Putri, 2021), yang diikuti oleh pre-test dan post-test untuk mengukur perubahan pemahaman peserta terhadap materi yang diberikan. Materi penyuluhan mencakup definisi kasir restoran, pencatatan transaksi, dan pelaporan pendapatan restoran. Kegiatan penyuluhan ini dilakukan dalam suasana santai dan akrab, memberikan kesempatan kepada peserta untuk berdiskusi dan mengajukan pertanyaan terkait topik yang dibahas.

Tabel 1. Peserta Penyuluhan Pariwisata pada LPK Mapindo Badung

No	Asal	Jumlah (Orang)	Persentase (%)	Pendidikan
1	Denpasar	2	22,22	SMK Pariwisata
2	Gianyar	2	22,22	SMA
3	Tabanan	2	22,22	SMA
4	Buleleng	1	11,11	SMK Pariwisata
5	Klungkung	1	11,11	SMA
6	Badung	1	11,11	SMK Pariwisata
	Total	9	100	

Sumber : LPK Mapindo Badung, 2024

Tabel 1 menunjukkan peserta Pelatihan LPK Mapindo Badung untuk periode September 2023 hingga Maret 2024 menampilkan data peserta dari berbagai daerah beserta rincian pendidikan. Peserta berasal dari Denpasar, Gianyar, Tabanan, Buleleng, Klungkung, dan Badung dengan jumlah masing-masing 2 orang dari Denpasar, Gianyar, dan Tabanan, serta 1 orang dari Buleleng, Klungkung, dan Badung. Persentase keterwakilan peserta dari masing-masing daerah adalah 22,22% untuk Denpasar, Gianyar, dan Tabanan, sementara Buleleng, Klungkung, dan Badung masing-masing memiliki persentase 11,11%. Dari segi pendidikan, peserta terdiri dari lulusan SMK Pariwisata dan SMA, dengan 3 peserta dari SMK Pariwisata dan 6 peserta dari SMA. Total keseluruhan peserta yang mengikuti pelatihan ini adalah 9 orang,

mencerminkan keberagaman latar belakang pendidikan dan asal daerah peserta dalam program pelatihan di LPK Mapindo Badung. Data ini menunjukkan bahwa penyuluhan pariwisata di LPK Mapindo Badung berhasil menarik peserta dari berbagai wilayah, mencerminkan keterlibatan aktif dari beberapa daerah dalam kegiatan tersebut., dengan rentang usia antara 18 hingga 20 tahun.

Materi

Materi penyuluhan mencakup (i) Definisi kasir restoran, (ii) Peralatan dan perlengkapan kerja, (iii) Accounting Departement, (iv) Hubungan kerjasama, (v) Captain Order, (vi) Restaurant check, (vii) Summary of sales, (viii) House bank and cash report, (ix) Remittance of fund, dan (x) Pelaporan ke Accounting Department.

Definisi kasir restoran merujuk pada individu yang bertanggung jawab untuk menangani transaksi keuangan di restoran. Seorang kasir restoran memiliki peran krusial dalam memastikan kelancaran operasional dengan mencatat setiap transaksi penjualan, menerima pembayaran dari pelanggan, dan memberikan kembalian serta tanda terima. Tugas kasir juga mencakup verifikasi keaslian uang yang diterima, penghitungan total pembayaran termasuk pajak, dan kadang kala mengoperasikan mesin point-of-sale (POS) yang canggih untuk meningkatkan efisiensi dan akurasi transaksi (Wisnawa, 2024). Selain itu, seorang kasir restoran harus memiliki keterampilan layanan pelanggan yang baik, karena mereka sering kali menjadi titik kontak terakhir dengan pelanggan sebelum mereka meninggalkan restoran (Wisnawa, 2019b). Efisiensi dan keakuratan seorang kasir dalam menangani transaksi memengaruhi tingkat kepuasan pelanggan dan dapat mencegah terjadinya kesalahan atau kecurangan yang dapat merugikan bisnis restoran (Paulson et al., 1989). Oleh karena itu, pelatihan yang komprehensif bagi kasir restoran sangat penting untuk memastikan bahwa mereka dapat menjalankan tugas dengan efektif dan efisien, serta meningkatkan citra restoran di mata pelanggan.

Peralatan dan perlengkapan kerja kasir restoran mencakup berbagai perangkat yang mendukung kelancaran operasional dan keakuratan transaksi keuangan (Kongnim et al., 2023). Peralatan utama yang digunakan oleh kasir restoran meliputi mesin kasir atau POS (Point of Sale) yang berfungsi untuk memproses transaksi penjualan dan mencatat setiap pemasukan secara otomatis. Menurut Indrawati, (2018), POS juga membantu dalam mengelola inventaris dan menyediakan laporan penjualan yang mendetail, yang sangat penting untuk analisis bisnis. Selain mesin kasir, peralatan lain yang digunakan termasuk scanner barcode untuk memindai harga produk, printer untuk mencetak struk pembayaran, serta laci uang tunai untuk menyimpan uang secara aman. Perlengkapan tambahan seperti kalkulator, pena, dan buku catatan juga diperlukan untuk mendukung pekerjaan sehari-hari kasir (Aulia et al., 2017). Pelatihan yang diberikan bertujuan untuk memastikan peserta mampu mengoperasikan semua peralatan tersebut dengan efisien, serta memahami pentingnya setiap perangkat dalam mendukung tugas dan tanggung jawab kasir restoran.

Departemen akuntansi dalam sebuah restoran bertanggung jawab untuk mengelola dan memantau keuangan, memastikan pencatatan yang akurat dari semua transaksi, serta menyusun laporan keuangan yang tepat waktu dan informatif. Menurut Awad, (2023), fungsi utama departemen akuntansi meliputi pengawasan atas arus kas, pengendalian biaya operasional, dan penyusunan anggaran yang efisien. Departemen ini juga bertugas memastikan kepatuhan terhadap peraturan perpajakan dan standar akuntansi yang berlaku (Awad, 2023). Dalam konteks pelatihan kasir restoran dan bar, pemahaman mendalam mengenai prosedur akuntansi sangat penting agar kasir dapat mendukung tugas departemen akuntansi dengan memberikan data transaksi yang akurat dan tepat waktu (Wisnawa, 2024). Oleh karena itu, pelatihan ini dirancang untuk membekali peserta dengan pengetahuan dasar tentang fungsi dan tanggung jawab departemen akuntansi, yang akan berkontribusi pada transparansi dan efisiensi keuangan restoran.

Hubungan kerjasama dalam konteks pelatihan kasir restoran dan bar sangat penting untuk mencapai keberhasilan operasional yang optimal. Menurut (Wisnawa, 2019b), kerjasama yang baik antara kasir dan staf lainnya, seperti pelayan dan manajer, dapat meningkatkan efisiensi layanan dan kepuasan pelanggan. Hal ini disebabkan oleh komunikasi yang efektif dan koordinasi yang baik dalam menangani berbagai situasi, mulai dari pemrosesan pesanan hingga penanganan keluhan pelanggan. Studi oleh Indrawati, (2018) menunjukkan bahwa pelatihan yang menekankan pentingnya kerjasama tim dapat mengurangi kesalahan transaksi dan meningkatkan akurasi pencatatan keuangan. Oleh karena itu, dalam pelatihan ini, peserta akan diajarkan teknik-teknik komunikasi dan kerjasama yang efektif, yang diharapkan dapat menciptakan lingkungan kerja yang harmonis dan produktif, serta meningkatkan kualitas layanan di restoran dan bar.

Captain order adalah sebuah formulir yang memiliki peran penting dalam koordinasi dan memastikan kelancaran layanan di restoran, bertanggung jawab atas manajemen pesanan dari pelanggan hingga penyampaian ke dapur (Wisnawa, 2024). Captain order merupakan formulir penghubung antara pelanggan dan staf restoran, memastikan bahwa setiap pesanan dicatat dengan benar dan disampaikan tepat waktu untuk menjaga kualitas layanan. Selain itu, untuk menggunakan captain order dalam pemesanan makanan harus memiliki keterampilan komunikasi yang kuat dan pengetahuan mendalam tentang menu serta prosedur layanan restoran untuk memberikan informasi yang akurat dan memuaskan bagi pelanggan. Pelatihan untuk menggunakan formulir captain order sangat penting guna meningkatkan kompetensi dalam manajemen operasional restoran, yang pada akhirnya mendukung kepuasan pelanggan dan efisiensi operasional secara keseluruhan.

Restaurant Check atau Guest Bill adalah dokumen penting yang mencerminkan semua transaksi yang dilakukan oleh pelanggan selama kunjungan mereka di restoran, termasuk pemesanan makanan dan minuman, pajak, serta biaya tambahan lainnya (Wisnawa, 2024). Pencatatan pada restaurant check yang baik sangat penting untuk memastikan keakuratan tagihan dan menghindari kesalahan yang dapat merugikan pelanggan maupun restoran. Selain itu, kemampuan untuk membuat dan mengelola restaurant bill secara efisien juga berkontribusi pada kepuasan pelanggan, karena pelanggan mengharapkan transparansi dan ketepatan dalam setiap transaksi yang mereka lakukan (Gallarza et al., 2019). Pelatihan mengenai pembuatan dan pengelolaan restaurant bill ini penting untuk meningkatkan kompetensi kasir dalam memastikan setiap transaksi tercatat dengan benar dan disampaikan kepada pelanggan dengan jelas. Dengan demikian, pelatihan ini mendukung peningkatan efisiensi operasional dan kepercayaan pelanggan terhadap layanan restoran.

Summary of sales atau ringkasan penjualan adalah laporan yang mencakup total penjualan yang terjadi dalam suatu periode tertentu, yang bertujuan untuk memberikan gambaran menyeluruh tentang kinerja penjualan restoran (Wisnawa, 2024). Ringkasan penjualan ini tidak hanya mencakup jumlah total penjualan, tetapi juga rincian terkait jenis makanan dan minuman yang terjual, jumlah transaksi, serta waktu puncak penjualan. Informasi yang terdapat dalam summary of sales sangat penting bagi manajemen restoran untuk menganalisis tren penjualan, mengidentifikasi produk yang paling laris, serta merencanakan strategi pemasaran yang lebih efektif (Attwood et al., 2020). Selain itu, ringkasan penjualan juga berfungsi sebagai alat evaluasi kinerja bagi staf restoran, termasuk kasir, yang bertanggung jawab mencatat setiap transaksi dengan akurat. Dengan pelatihan yang memadai, peserta diharapkan mampu menyusun dan menganalisis summary of sales dengan tepat, sehingga dapat berkontribusi dalam pengambilan keputusan yang lebih baik dan meningkatkan efisiensi operasional restoran.

Housebank and Cash Report adalah formulir penting yang digunakan untuk mencatat dan melaporkan aliran uang tunai yang terdapat di laci kerja kasir restoran. Formulir ini mencakup rincian seperti jumlah uang

tunai yang diterima, jumlah yang dikeluarkan, serta saldo akhir yang ada di laci kasir. Menurut (Wisnawa, 2024), penggunaan Housebank and Cash Report sangat krusial untuk menjaga transparansi dan akurasi dalam pengelolaan keuangan harian restoran, serta meminimalisir risiko kesalahan atau kehilangan uang tunai. Formulir ini juga membantu dalam proses audit internal, dimana setiap transaksi yang terjadi dapat ditelusuri dan diverifikasi dengan mudah (Wisnawa, 2024). Melalui pelatihan yang diberikan, peserta diharapkan dapat memahami dan menguasai penggunaan Housebank and Cash Report dengan baik, sehingga dapat mendukung efisiensi operasional dan akuntabilitas keuangan di restoran dan bar.

Remittance of Fund merupakan formulir yang digunakan untuk mengirimkan uang tunai dari kasir restoran kepada general cashier pada accounting department hotel. Formulir ini memegang peranan penting dalam menjaga transparansi dan akurasi proses transfer uang tunai, serta memastikan bahwa semua dana yang diterima oleh kasir restoran tercatat dengan benar dan diteruskan ke departemen akuntansi untuk pengelolaan lebih lanjut (Wisnawa, 2024). Penggunaan Remittance of Fund membantu dalam meminimalisir risiko kehilangan atau kesalahan pencatatan uang tunai yang dapat terjadi selama proses pengiriman (Wisnawa, 2019b). Selain itu, formulir ini juga mencakup rincian seperti jumlah uang yang dikirim, tanggal pengiriman, serta tanda tangan kasir dan general cashier, yang berfungsi sebagai bukti penerimaan yang sah (Wisnawa, 2019b). Dengan pelatihan yang memadai, peserta diharapkan mampu mengisi dan memproses Remittance of Fund dengan tepat, sehingga dapat mendukung efisiensi dan akurasi dalam pengelolaan keuangan restoran dan bar.

Pelaporan ke Accounting Department merupakan salah satu tugas penting yang harus dikuasai oleh seorang kasir restoran. Proses ini melibatkan penyusunan laporan keuangan harian yang mencakup semua transaksi yang terjadi, seperti penerimaan pembayaran, pengeluaran, dan saldo akhir kas (Wisnawa, 2019a). Menurut Aulia et al., (2017), pelaporan yang akurat dan tepat waktu sangat penting untuk memastikan transparansi keuangan dan membantu dalam pengambilan keputusan manajerial. Selain itu, laporan ini juga digunakan oleh departemen akuntansi untuk melakukan audit internal dan menyusun laporan keuangan bulanan serta tahunan (Paulson et al., 1989). Melalui pelatihan ini, peserta diharapkan dapat memahami dan menguasai teknik-teknik pelaporan yang efektif, serta pentingnya keterampilan analisis data untuk mendukung fungsi akuntansi dan keuangan dalam organisasi restoran dan bar.

Pengukuran keberhasilan Pelatihan

Soal pre-test dan post-test ini dirancang untuk mengukur tingkat pemahaman peserta pelatihan mengenai berbagai aspek operasional yang krusial dalam tugas seorang kasir restoran dan bar. Melalui serangkaian pernyataan yang mencakup tanggung jawab kasir, penggunaan teknologi dalam pemrosesan transaksi, dan pentingnya pelaporan keuangan, peserta akan dapat menunjukkan seberapa baik mereka menyerap materi yang telah diajarkan selama sesi pelatihan. Seluruh pernyataan dibuat tidak sesuai dengan konsep dan praktik yang terjadi di lapangan. Metode dengan memberikan pernyataan yang salah untuk menguji pemahaman peserta didik dikenal sebagai "strategi pemahaman konseptual" atau "teaching with misconceptions." Metode ini bertujuan untuk merangsang diskusi dan pemikiran kritis dengan menghadirkan informasi yang bertentangan dengan fakta atau konsep yang sebenarnya (Sen & Yilmaz, 2012).

1. Kasir restoran bertanggung jawab atas persiapan makanan dan minuman di dapur, serta mengelola inventaris bahan makanan secara langsung.
2. Kasir restoran tidak memerlukan mesin kasir atau POS untuk memproses transaksi penjualan dan mencatat pemasukan, karena semua transaksi dapat dilakukan secara manual menggunakan buku catatan dan kalkulator.
3. Departemen akuntansi dalam sebuah restoran hanya bertanggung jawab untuk mencatat transaksi penjualan harian dan tidak perlu menyusun laporan keuangan

4. Kerjasama dalam pelatihan kasir restoran dan bar tidak berdampak signifikan pada kepuasan pelanggan dan efisiensi layanan.
5. Captain order adalah sebuah formulir yang tidak memiliki peran penting dalam koordinasi dan memastikan kelancaran layanan di restoran.
6. Restaurant Check atau Guest Bill tidak perlu mencantumkan pemesanan makanan dan minuman karena hanya mencerminkan pajak dan biaya tambahan lainnya.
7. Summary of sales tidak mencakup rincian terkait jenis makanan yang terjual
8. Formulir Housebank and Cash Report digunakan terutama untuk mencatat dan melaporkan jumlah inventaris makanan dan minuman yang ada di restoran serta membantu dalam pengelolaan stok barang.
9. Remittance of Fund adalah formulir yang digunakan untuk mengirimkan uang tunai dari kasir restoran langsung kepada pelanggan hotel untuk memastikan transparansi dalam pengelolaan keuangan.
10. Pelaporan ke Accounting Department tidak termasuk penyusunan laporan keuangan harian yang mencakup semua transaksi yang terjadi, seperti penerimaan pembayaran, pengeluaran, dan saldo akhir kas.

Hasil dari pre-test dan post-test ini akan memberikan gambaran yang jelas mengenai efektivitas pelatihan yang telah diberikan, serta mengidentifikasi area yang masih memerlukan peningkatan. Dengan demikian, evaluasi ini tidak hanya membantu dalam mengukur tingkat pemahaman peserta, tetapi juga berfungsi sebagai alat untuk terus meningkatkan kualitas pelatihan di masa mendatang.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam kegiatan pelatihan kasir restoran di LPK Mapindo Badung, analisis hasil pre-test dan post-test menunjukkan peningkatan pemahaman dan keterampilan peserta secara signifikan. Penilaian dilakukan untuk mengevaluasi efektivitas pelatihan dalam meningkatkan kompetensi peserta mengenai tugas-tugas dan tanggung jawab seorang kasir restoran. Berdasarkan tabel hasil pre-test dan post-test, berikut adalah pembahasan terperinci mengenai capaian peserta pelatihan

Tabel 2. Hasil Pretest dan Post Test

Peserta Pelatihan	Skor Pre-test	Skor Post Test	Selisih Skor
1	60	100	40
2	50	90	40
3	40	80	40
4	30	80	50
5	20	80	60
6	10	70	60
7	10	70	60
8	10	70	60
9	10	60	50
Rata-rata	30	80	50

Sumber : Hasil Pengolahan Data Pengabdian, 2024

Peningkatan Rata-rata Skor

Rata-rata skor pre-test peserta adalah 30, sedangkan rata-rata skor post-test meningkat menjadi 80. Selisih rata-rata skor mencapai 50 poin, menunjukkan peningkatan yang sangat signifikan dalam pemahaman dan keterampilan peserta setelah mengikuti pelatihan. Peningkatan ini mencerminkan efektivitas metode

pelatihan yang diterapkan, yaitu ceramah dan diskusi yang memberikan pemahaman menyeluruh mengenai kasir restoran, mulai dari pencatatan transaksi hingga pelaporan pendapatan.

Peningkatan Individu Peserta

1. **Peserta 1 hingga 3:** Ketiga peserta ini menunjukkan peningkatan skor sebesar 40 poin dari pre-test ke post-test. Hal ini mengindikasikan bahwa meskipun peserta telah memiliki pemahaman dasar yang cukup, pelatihan berhasil memperdalam pengetahuan dan keterampilan mereka.
2. **Peserta 4 hingga 9:** Peserta-peserta ini memperlihatkan peningkatan yang lebih besar, yaitu antara 50 hingga 60 poin. Peningkatan yang signifikan ini menunjukkan bahwa pelatihan sangat efektif dalam meningkatkan pemahaman peserta yang awalnya memiliki skor rendah pada pre-test. Terutama, peserta 5 hingga 8 yang awalnya memiliki skor pre-test yang sangat rendah (10), mampu mencapai skor post-test 70, mengindikasikan lompatan besar dalam pemahaman mereka.

Faktor Keberhasilan Pelatihan

Efektivitas pelatihan dapat diatribusikan kepada beberapa faktor kunci:

1. **Metode Pembelajaran Interaktif:** Pelatihan menggunakan pendekatan ceramah dan diskusi yang interaktif, memungkinkan peserta untuk aktif terlibat dan mengajukan pertanyaan. Hal ini terbukti efektif dalam meningkatkan pemahaman peserta tentang materi yang diberikan.
2. **Materi Pelatihan yang Relevan:** Materi yang disajikan meliputi seluruh aspek penting dari peran kasir restoran, termasuk pengelolaan transaksi dan pelaporan keuangan. Materi ini disusun untuk memenuhi kebutuhan praktis dan pengetahuan dasar peserta, yang pada gilirannya berkontribusi terhadap peningkatan skor post-test.
3. **Lingkungan Pembelajaran yang Mendukung:** Pelatihan dilakukan dalam suasana santai dan akrab, menciptakan lingkungan yang kondusif untuk belajar. Peserta merasa nyaman untuk berinteraksi dan bertukar pendapat, yang berkontribusi pada efektivitas pembelajaran.

Pelatihan kasir restoran yang dilaksanakan di LPK Mapindo Badung berhasil meningkatkan pemahaman dan keterampilan peserta secara signifikan. Selisih rata-rata skor sebesar 50 poin menunjukkan bahwa metode pelatihan yang diterapkan sangat efektif. Dengan demikian, pelatihan ini tidak hanya memperkaya pengetahuan peserta tetapi juga membekali mereka dengan keterampilan praktis yang diperlukan dalam menjalankan tugas sebagai kasir restoran.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil kegiatan pelatihan kasir restoran di LPK Mapindo Badung, dapat disimpulkan bahwa pelatihan ini berhasil meningkatkan kemampuan dan pemahaman peserta secara signifikan dalam menjalankan tugas-tugas sebagai kasir restoran. Pelatihan yang telah dirancang dengan baik dan terstruktur mampu meningkatkan kompetensi peserta dalam menggunakan sistem kasir, manajemen stok, dan pelaporan keuangan. Adanya peningkatan nilai dari pre-test ke post-test menunjukkan bahwa metode pelatihan yang diterapkan efektif dalam mentransfer pengetahuan dan keterampilan baru kepada peserta.

Saran yang dapat diberikan adalah sebagai berikut: Pertama, perlu dilakukan evaluasi rutin terhadap kurikulum pelatihan untuk memastikan materi yang disampaikan tetap relevan dengan perkembangan teknologi dan kebutuhan industri perhotelan dan pariwisata. Kedua, disarankan untuk memperpanjang durasi pelatihan agar peserta memiliki lebih banyak waktu untuk berlatih dan menguasai keterampilan baru secara lebih mendalam. Ketiga, partisipasi aktif dari pihak hotel dan restoran dalam penyusunan materi pelatihan akan sangat bermanfaat agar program pelatihan

selaras dengan kebutuhan pasar tenaga kerja lokal. Keempat, perlu adanya pendampingan dan bimbingan lanjutan bagi peserta setelah pelatihan untuk memastikan implementasi yang efektif dari keterampilan yang telah diperoleh dalam lingkungan kerja nyata.

Dengan memperhatikan hal-hal di atas, diharapkan pelatihan ini tidak hanya meningkatkan kompetensi individu tetapi juga berkontribusi pada peningkatan kualitas layanan pariwisata di Bali secara keseluruhan

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak yang telah memberi dukungan **financial** terhadap pelaksanaan kegiatan ini, yakni Direktur LPK Mapindo Badung, yaitu Bapak Dr. Drs. I Ketut Putra Suathana.,M.M., dan Wakil Direktur Bapak I Ketut Edi Purnayasa.,S.E.,M.M.

DAFTAR PUSTAKA

- Andy, H. (2020). Mengukur Keberhasilan Pengembangan Desa Wisata. *Eticon*, 2018, 1–8. <https://eticon.co.id/keberhasilan-pengembangan-desa-wisata/>
- Attwood, S., Chesworth, S. J., & Parkin, B. L. (2020). Menu engineering to encourage sustainable food choices when dining out: An online trial of priced-based decoys. *Appetite*, 149. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2020.104601>
- Aulia, R., Zakir, A., Dafitri, H., Siregar, D., & Hasdiana. (2017). Mechanism of Food Ordering in A Restaurant Using Android Technology. *Journal of Physics: Conference Series*, 930, 012030. <https://doi.org/10.1088/1742-6596/930/1/012030>
- Awad, S. A. (2023). The Impact of Financial Accounting for the Hospitality Industry on the Financial Statements : Afield Study on Sample of Hotels in the of KSA. *Archives of Business Research*, 11(2), 103–111. <https://doi.org/10.14738/abr.112.13984>
- Bangun Mulia, V. (2021). Memahami Dan Mengelola Dampak Pariwisata. *Jurnal Kepariwisata*, 20(1), 75–85. <https://doi.org/10.52352/jpar.v20i1.439>
- Candranegara, I. M. W., Mirta, I. W., & Putra, K. A. F. (2021). Implementasi Program “We Love Bali” Berbasis CHSE (Clean, Health, Safety, Environment) dalam Pemulihan Pariwisata Bali. *Journal of Contemporary Public Administration (JCPA)*, 1(1), 27–32. <https://doi.org/10.22225/jcpa.1.1.3308.27-32>
- Diarta, I. K. S., & Sarjana, I. M. (2020). Pengaruh Atribut Dan Kualitas Layanan Terhadap Kepuasan Pengunjung Daya Tarik Wisata Pertanian Subak Di Kota Denpasar Bali. *Media Konservasi*, 25(2), 113–123. <https://doi.org/10.29244/medkon.25.2.113-123>
- Fitriana, R., & Putri, L. D. (2021). Bimbingan Teknis Program Chse Pada Pelaku Usaha Pariwisata Di Kota Bandar Lampung. *Jurnal Masyarakat Mandiri*, 5(1), 229–237. <http://journal.ummat.ac.id/index.php/jmm/article/view/3765/pdf>
- Gallarza, M. G., Arteaga, F., & Gil-Saura, I. (2019). Customer value in tourism and hospitality: Broadening dimensions and stretching the value-satisfaction-loyalty chain. *Tourism Management Perspectives*, 31(February), 254–268. <https://doi.org/10.1016/j.tmp.2019.05.011>
- Indrawati, I. A. A. N. (2018). Pengaruh Kualitas Pelayanan RBC Dan FOC terhadap Kepuasan Konsumen Hotel di Kabupaten Badung. *Jurnal Ilmiah Hospitality Management*, 7(2), 133–140. <https://doi.org/10.22334/jihm.v7i2.102>
- Kongnim, P., Cooharajanane, N., & Chavarnakul, T. (2023). Forecasting dining times in a full-service Thai hotpot restaurant Using Random Forest Classifier. *Proceedings of the 2023 8th International Conference on Mathematics and Artificial Intelligence*, 13–18. <https://doi.org/10.1145/3594300.3594303>
- Nugroho, A. Y. A., & Harrison, A. (2021). STRATEGI PENGELOLAAN DESTINASI PARIWISATA

- BERBASIS KOMUNITAS PASCA PANDEMI COVID19. *Seminar Nasional Hasil Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat 2021 Pengembangan Ekonomi Bangsa Melalui Inovasi Digital Hasil Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1371–1384.
- Paulson, D. M., Baltzer, L. E., & Cole, R. S. (1989). Methods of Educating Cashiers in a Restaurant Teaching Laboratory. *Hospitality Education and Research Journal*, 13(2), 31–44.
<https://doi.org/10.1177/109634808901300205>
- Sen, S., & Yilmaz, A. (2012). The Effect of Learning Styles on Student's Misconceptions and Selfefficacy for Learning and Performance. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 46, 1482–1486. <https://doi.org/10.1016/j.sbspro.2012.05.325>
- Setyowati, R. D. (2020). Hubungan Antara Peran dan Modal Sosial Pemangku Kepentingan dengan Pengelolaan Pariwisata Berbasis Komunitas pada Agrowisata Argoayuningtani di Dukuh Pasah Desa Senden Kecamatan Selo Kabupaten Boyolali. 2507(February), 1–9.
- Sugita, I. W., & Wisnawa, I. M. B. (2021). Strategi Pengembangan Pariwisata Bali Menghadapi Pandemi Covid-19 melalui Peran Asosiasi Profesi. *Manajemen Pelayanan Hotel Akademi Komunitas Manajemen Perhotelan Indonesia*, 5(1), 30–50.
- Wisnawa, I. M. B. (2019a). *Buku Ajar Kasir Restoran dan Bar* (1st ed.). STIPAR Triatma Jaya.
- Wisnawa, I. M. B. (2019b). Kasir Kantor Depan. In *Stipar Triatma Jaya*.
<https://drive.google.com/file/d/1pz84s6AgtM64RsRgFSj5fWGTJnX-PQfj/view?usp=drivesdk>
- Wisnawa, I. M. B. (2024). *Kasir Restoran dan Bar* (1st ed., Issue 1). Deepublish.
<https://deepublishstore.com/shop/buku-kasir-restoran-dan-bar/>
- Wisnawa, I. M. B., Prayogi, P. A., & Sutapa, I. K. (2021). *Manajemen Pemasaran Pariwisata- Pengembangan Potensi Produk Wisata Perdesaan* (A. Y. Wati (ed.); First). Deepublish.
https://books.google.co.id/books/about/Manajemen_Pemasaran_Pariwisata_Pengemban.html?id=ezcgEAAAQBAJ&redir_esc=y
- Wisnawa, I. M. B., Sutapa, I. K., & Prayogi, P. A. (2020). Persepsi Wisatawan Bali terhadap Sapta Pesona, Sustainability dan Kepuasan Berwisata di Thailand. *Jurnal Perhotelan Dan Pariwisata*, 10(1), 47–66. <http://triatmajaya.ejurnal.info/index.php/triatmajaya/article/view/131/35>