Langkah Bersama Intelekta
Jurnal Inovasi dan Pengabdian Masyarakat (JIPM)
Homepage: https://langkahbersama.id/index.php/jipm
ISSN: 3123 - 3058 (Media Online)
Volume 2, No 8 Oktober 2026 (Halaman 1014-1023)

SINERGI KERJA TIM DALAM PELAKSANAAN TUGAS KASIR DAN BARTENDER PADA OUTLET NESCAFÉ KOTA SERANG

Nachira Harvani Ramadhani[1], Kamaludin[2]
Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Pamulang Kota Serang. Indonesia[1,2]
Email: nachiraramadhani@gmail.com[1], dosen02939@unpam.ac.id[2]

ABSTRAK

Praktik Kerja Lapangan (magang) ini dilaksanakan di Nescafé Outlet Kalodran, Kota Serang, selama tujuh sampai delapan minggu (6 Juli–29 Agustus 2026). Kegiatan ini bertujuan menerapkan ilmu perkuliahan ke dunia kerja nyata dan memahami sinergi kerja tim dalam tugas sebagai kasir dan bartender di outlet minuman siap saji. Metode yang digunakan adalah observasi langsung dan keterlibatan aktif penulis dalam operasional harian outlet, di mana penulis ditempatkan bergantian sebagai kasir dan bartender sehingga memperoleh pengalaman pada kedua posisi tersebut, mulai dari menerima pesanan, memproses pembayaran, hingga meracik dan menyajikan minuman. Hasil pengamatan menunjukkan bahwa sinergi antara kasir dan bartender sangat berpengaruh terhadap kelancaran pelayanan, terutama saat jam sibuk (peak hour). Dua kendala utama yang ditemukan adalah penumpukan pesanan pada jam ramai dan miskomunikasi terkait detail pesanan, seperti kesalahan level gula. Untuk mengatasinya, penulis menerapkan pengendalian emosi serta konfirmasi ulang pesanan sebelum diteruskan ke bartender dan mengusulkan pelatihan stress management berkala serta alat bantu visual/tertulis saat kondisi ramai. Kesimpulannya, komunikasi yang jelas dan kerja sama yang terkoordinasi antara kasir dan bartender menjadi faktor utama dalam menjaga kualitas pelayanan di outlet Nescafé Kota Serang.

Kata Kunci: sinergi kerja tim, kasir, bartender, komunikasi, pelayanan, outlet Nescafé

ABSTRACT

This field work practice (internship) was carried out at the Nescafé Kalodran Outlet, Serang City, over a period of seven to eight weeks (July 6 to August 29, 2026). The activity aimed to apply academic knowledge in a real-world work environment and to understand teamwork synergy in the roles of cashier and bartender at a ready-to-drink beverage outlet. The methods used

Article History
Received: 29 Oktober 2026
Reviewed: 30 Oktober 2026
Published: 31 Oktober 2026

Copyright : Author
Publish by : JIPM

This work is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License

were direct observation and the author's active involvement in the outlet's daily operations. The author was assigned alternately as a cashier and a bartender, thereby gaining experience in both positions, from taking orders and processing payments to preparing and serving drinks. The observations showed that the synergy between the cashier and the bartender greatly affects the smoothness of service, especially during peak hours. Two main obstacles were identified: order build-up during busy hours and miscommunication regarding order details, such as errors in sugar level. To address these, the author practiced emotional control and reconfirmed orders before passing them on to the bartender, and also proposed periodic stress management training and visual/written aids during busy conditions. In conclusion, clear communication and coordinated cooperation between the cashier and the bartender are the main factors in maintaining service quality at the Nescafé outlet in Serang City.

Keywords: teamwork synergy, cashier, bartender, communication, service, Nescafé outlet

PENDAHULUAN

1. **Latar Belakang**

Industri kuliner dan minuman di Indonesia terus mengalami perkembangan yang pesat, yang salah satunya ditandai dengan menjamurnya kedai kopi dan outlet minuman siap saji di berbagai kota, termasuk di Kota Serang. Saat ini konsumen tidak hanya mencari produk yang berkualitas, tetapi juga mengharapkan pelayanan yang cepat, ramah dan mampu memberikan pengalaman yang menyenangkan. Nescafé, sebagai salah satu merek kopi yang cukup dikenal masyarakat luas, turut hadir dalam bentuk kedai outlet yang beroperasi di Kota Serang dan menawarkan berbagai varian minuman kopi siap saji kepada konsumen. Salah satu outlet Nescafé yang beroperasi di Kota Serang menjadi tempat penulis melaksanakan kegiatan magang.

Dalam operasional, outlet ini menjalankan dua peran utama yang saling berkaitan erat guna kelancaran pelayanan kepada pelanggan, yaitu kasir dan bartender. Kasir bertugas menerima pesanan, melakukan transaksi, dan berkomunikasi langsung dengan pelanggan. Sementara itu, bartender bertugas meracik dan menyajikan minuman sesuai pesanan serta standar yang telah ditetapkan. Agar proses pelayanan dapat berjalan dengan baik, kedua bagian harus memiliki komunikasi yang efektif, koordinasi yang baik, serta saling membantu ketika menghadapi kondisi operasional yang padat. Dalam operasional sebuah outlet, meskipun kasir dan bartender memiliki tugas yang berbeda, pada praktiknya tidak dapat berjalan sendiri-sendiri. Ketika outlet sedang ramai pembeli, sinergi kerja tim menjadi hal yang paling penting karena menjadi penentu apakah proses pemesanan dan penyajian dapat diproses dengan cepat dan akurat, mengurangi kesalahan dalam proses pelayanan, serta meningkatkan kepuasan pelanggan atau justru menimbulkan antrean panjang, kesalahan pemesanan, dan menurunnya kepuasan pelanggan.

Sinergi kerja tim pada dasarnya merupakan kondisi ketika hasil kerja bersama menjadi lebih besar dibandingkan dengan jika setiap individu bekerja terpisah. Menurut Fristky dan Suwarni (2023) dalam penelitiannya pada PT. Kereta Api Indonesia menyebutkan bahwa kerja tim dan komunikasi adalah dua faktor yang paling terkait dengan performa karyawan. Komunikasi antarkaryawan yang kuat dan komunikasi yang

efektif dapat menciptakan lingkungan kerja yang mendukung performa yang optimal. Selama menjalani masa magang, penulis berkesempatan untuk terlibat dalam dua peran tersebut, sehingga dapat merasakan bagaimana proses kerja tim tersebut berjalan langsung di lapangan, termasuk kendala-kendala yang muncul serta penyelesaiannya. Berdasarkan pengalaman langsung selama masa magang, praktik kerja sama antarkasir dan bartender di outlet Nescafé tidak selalu berjalan mulus.

Perbedaan ritme kerja antara penulis dan rekan kerja cukup terasa, di mana penulis cenderung bekerja lebih cepat, sementara rekan kerja membutuhkan waktu relatif lebih lama dalam meracik pesanan, sehingga pada saat antrean pelanggan sedang ramai, perbedaan ini kerap memicu penumpukan pesanan. Kendala komunikasi juga beberapa kali terjadi, misalnya ketika struk pesanan yang telah diserahkan kepada bartender seharusnya memuat rincian pesanan secara lengkap, namun bartender masih menanyakan kembali detail pesanan tersebut kepada kasir, sehingga proses penyajian minuman menjadi lebih lambat dari seharusnya. Selain itu, saat antrean pelanggan cukup panjang, sering kali muncul kebingungan dalam mengenali pelanggan mana yang harus dilayani atau dipanggil lebih dahulu, terutama ketika beberapa pesanan selesai hampir bersamaan. Di sisi lain, tidak sedikit pula momen ketika kerja sama tim berjalan sangat baik, di mana pembagian tugas, komunikasi, dan ritme kerja antara penulis dan rekan kerja berjalan selaras tanpa hambatan berarti, sehingga pelayanan kepada pelanggan berjalan cepat dan lancar. Kondisi-kondisi tersebut menunjukkan bahwa sinergi kerja tim bukan sekadar konsep teoretis, melainkan praktik yang setiap hari diuji langsung di lapangan.

Pengalaman tersebut memberikan pemahaman mengenai pentingnya komunikasi, koordinasi, disiplin, serta tanggung jawab antaranggota tim untuk mendukung kelancaran operasional outlet. Berdasarkan uraian tersebut, penulis tertarik untuk menyusun laporan magang dengan judul "Sinergi Kerja Tim dalam Pelaksanaan Tugas Kasir dan Bartender pada Outlet Nescafé Kota Serang". Diharapkan laporan magang ini bisa memberikan gambaran tentang bagaimana kerja sama tim yang terjalin di lapangan dapat mendukung efektivitas operasional outlet minuman siap saji.

2. **Identifikasi Masalah Mitra**

1. Bagaimana sinergi kerja tim antara kasir dan bartender terbangun dalam pelaksanaan tugas sehari-hari di outlet Nescafé Kota Serang?
2. Apa saja kendala yang dihadapi dalam membangun kerja sama antara kasir dan bartender selama pelaksanaan tugas?
3. Bagaimana upaya yang dilakukan oleh kasir dan bartender untuk mengatasi kendala tersebut agar pelayanan kepada pelanggan tetap berjalan lancar?

3. **Tujuan Kegiatan**

1. Mendeskripsikan bentuk sinergi kerja tim antara kasir dan bartender dalam pelaksanaan tugas di outlet Nescafé Kota Serang .
2. Mengidentifikasi kendala-kendala yang muncul dalam kerja sama tim antara kasir dan bartender.
3. Menjelaskan langkah-langkah yang dapat ditempuh untuk memperkuat sinergi kerja tim guna mendukung kelancaran operasional outlet.

4. **Manfaat Kegiatan**

1. Bagi penulis: menambah pengalaman kerja nyata serta melatih kemampuan bekerja sama dalam tim di lingkungan kerja yang sesungguhnya.
2. Bagi Outlet Nescafé Kota Serang: menjadi bahan masukan untuk meningkatkan koordinasi antarposisi kerja demi pelayanan yang lebih baik.
3. Bagi kampus/program studi: menjadi referensi tambahan bagi mahasiswa lain yang akan melaksanakan magang di bidang sejenis.

METODE KEGIATAN

Kegiatan Kerja Praktik (magang mandiri) dilaksanakan di Nescafé Outlet Kalodran, yang berlokasi dekat dengan Pasar Kalodran, Jalan Raya Serang – Jakarta, Kalodran, Kec. Walantakan, Kota Serang, Provinsi Banten, di bawah pengelolaan PT Ansena Area Asia selaku mitra resmi Nescafé. Outlet ini merupakan salah satu gerai resmi dari Kedai Nescafé yang dikelola oleh Nestlé Professional, dengan fokus usaha pada penjualan minuman berbasis kopi dan non-kopi siap saji.

Pelaksanaan Kerja Praktik berlangsung selama kurang lebih tujuh minggu, terhitung mulai tanggal 06 Juli – 06 Agustus 2026. Selama periode tersebut, penulis ditempatkan secara penuh *(full-time)* pada satu lokasi yang sama, yaitu Nescafé Outlet Kalodran, tanpa pemindahan atau rotasi ke outlet lain.

Dalam pelaksanaannya, penulis bekerja dalam sistem shift, di mana setiap shift memiliki durasi kerja sekitar 7 hingga 8 jam per hari, menyesuaikan dengan jadwal operasional outlet dan pembagian jam kerja yang telah ditetapkan oleh supervisor, kepala area, hingga pihak manajemen. Shift pagi dimulai pada pukul 08.30 hingga pergantian shift pukul 15.30. Shift sore dimulai pada pukul 15.30 dan selesai pada pukul 21.40.

Selain aspek waktu, lokasi outlet yang berada tepat di tepi jalan raya dan berdekatan dengan pasar turut memengaruhi pola kedatangan pelanggan, dengan volume pengunjung yang cenderung meningkat pada pagi hari menjelang aktivitas warga serta pada sore hingga malam hari saat masyarakat pulang bekerja. Kondisi lokasi yang strategis namun memiliki ukuran outlet yang relatif kecil membuat efisiensi ruang gerak antara kasir dan bartender menjadi hal yang perlu diperhatikan, mengingat kedua posisi tersebut bekerja pada area yang berdekatan dan saling bergantung dalam satu alur pelayanan yang sama.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Deskripsi Pekerjaan

Shift 1 (pagi) diawali dengan absen sebelum pukul 08.30 dan *pembukaan* outlet sebelum pukul 09.00. Selama jam kerja, penulis diarahkan untuk selalu peka terhadap kondisi outlet, baik dari segi kebersihan maupun pelayanan. Pada shift 2 (sore), tidak jauh berbeda dari jam operasional pertama. Penulis juga harus selalu peka terhadap kondisi outlet. Ditambah lagi, saat ini sudah ditetapkan bahwa wajib membuat konten yang berkaitan dengan promosi produk yang diunggah di media sosial. Hal ini membuat penulis dan bartender harus saling *mendukung* untuk membuat konten yang bisa menarik pelanggan.

Pada posisi kasir, tanggung jawab penulis meliputi penyambutan pelanggan yang datang, penerimaan pesanan secara langsung, pencatatan pesanan secara rinci (termasuk tingkat kemanisan), proses transaksi pembayaran, hingga penyampaian informasi pesanan tersebut kepada bartender agar dapat segera diproses. Ketelitian dalam mencatat pesanan menjadi hal yang sangat penting pada posisi ini, mengingat kesalahan dalam pencatatan berdampak pada hasil akhir minuman yang diterima pelanggan.

Pada posisi bartender, tanggung jawab yang dijalankan meliputi penyiapan bahan baku sebelum outlet mulai beroperasi, peracikan minuman sesuai dengan pesanan dan standar resep yang telah ditetapkan oleh perusahaan, menjaga konsistensi rasa dan tampilan produk, serta memastikan waktu penyajian tidak berlangsung terlalu lama, khususnya pada saat jam-jam ramai *(peak hour)* seperti siang hari pada jam istirahat kerja atau sore menjelang malam. Selain dua tugas utama tersebut, penulis juga turut membantu menjaga kebersihan area kerja, termasuk area kasir dan area raci, sebagai standar operasional outlet.

Kondisi ini menunjukkan bahwa pada outlet berskala kecil dengan jumlah personel yang terbatas, setiap individu dituntut untuk memiliki kemampuan multitugas serta kepekaan terhadap kondisi rekan kerja. Penulis merasakan bahwa kemampuan untuk membaca situasi, misalnya mengetahui kapan harus membantu bartender menyiapkan bahan baku di sela-sela

melayani pelanggan, menjadi salah satu bentuk nyata dari sinergi kerja tim yang tidak selalu tertulis dalam standar operasional prosedur, namun terbentuk dari kebiasaan dan kepercayaan antaranggota tim. Kondisi serupa turut diungkapkan oleh Nazhirah dkk. (2026) menemukan bahwa sistem kerja multitasking pada karyawan UMKM sektor food and beverage kerap muncul akibat keterbatasan jumlah personel, sehingga menuntut karyawan untuk mampu menjalankan lebih dari satu tugas sekaligus demi menjaga kelancaran operasional usaha.

Identifikasi Masalah

Berdasarkan pengamatan dan pengalaman langsung selama pelaksanaan magang, penulis mengidentifikasi beberapa permasalahan yang secara konsisten muncul dalam pelaksanaan kerja tim antara kasir dan bartender di outlet, sebagai berikut:

1. Penumpukan pesanan pada jam ramai *(peak hour)*

Permasalahan pertama dan yang paling sering dijumpai adalah penumpukan pesanan pada waktu-waktu tertentu ketika jumlah pelanggan meningkat secara signifikan pada waktu yang bersamaan. Pada posisi ini, bartender kerap belum menyelesaikan satu pesanan ketika pesanan-pesanan baru terus masuk dari kasir, sementara pelanggan baru juga terus berdatangan dan mengantre untuk memesan. Situasi ini menciptakan tekanan kerja yang cukup tinggi bagi kedua belah pihak: kasir dituntut untuk tetap ramah dan cepat dalam melayani pelanggan baru meskipun pesanan-pesanan sebelumnya masih menumpuk di area racik, sementara bartender dituntut untuk bekerja lebih cepat tanpa mengorbankan kualitas dan ketepatan racikan. Apabila tidak dikelola dengan baik, kondisi semacam ini berpotensi memperlambat keseluruhan alur pelayanan dan menurunkan kepuasan pelanggan yang harus menunggu lebih lama dari biasanya.

2. Miskomunikasi antarkasir dan bartender

Permasalahan kedua yang turut menjadi tantangan dalam pelaksanaan kerja tim adalah terjadinya kesalahan penyampaian detail pesanan dari kasir kepada bartender, khususnya pada saat volume pesanan sedang tinggi. Salah satu kejadian nyata yang dialami penulis adalah ketika pelanggan memesan Nescafé Latte dengan gula nano (gula yang lebih rendah dari gula normal). Informasi tersebut telah disampaikan oleh kasir, namun karena tingginya intensitas pesanan yang harus diproses pada saat bersamaan, bartender justru membuat pesanan tersebut dengan level gula yang berbeda dari yang diminta pelanggan. Kesalahan semacam ini, meskipun tampak kecil dan sederhana, berdampak pada ketidakpuasan pelanggan apabila tidak segera disadari dan diperbaiki, serta berpotensi menimbulkan minus bahan baku.

Kedua permasalahan tersebut menunjukkan bahwa tantangan utama dalam pelaksanaan kerja tim pada outlet berskala kecil dengan jumlah personel terbatas bukan terletak pada kurangnya kemampuan teknis individu, melainkan pada bagaimana mengelola tekanan kerja dan menjaga akurasi komunikasi di tengah kondisi yang serba cepat. Hal serupa juga ditemukan oleh Hanggu dan Ngahum (2024) dalam penelitiannya terhadap karyawan food and beverage service di sebuah resor, yang mendapati bahwa miskomunikasi antarstaf, termasuk kasir dan bartender, paling sering muncul justru saat kondisi kerja sedang ramai, ketika fokus karyawan harus terbagi antara melayani tamu dan berkoordinasi dengan rekan kerja.

Pemecahan masalah dan usulan perbaikan

Dalam menghadapi kendala-kendala tersebut, penulis bersama rekan kerja menerapkan beberapa langkah penanganan secara langsung di lapangan. Langkah utama yang diterapkan adalah menjaga ketenangan emosi masing-masing individu pada saat tekanan kerja individu meningkat. Ketika pesanan menumpuk dan pelanggan terus berdatangan, sikap panik dan emosi yang berlebihan dari salah satu pihak justru akan memperlambat penyelesaian pekerjaan dan dapat menular pada rekan kerja lainnya, sehingga menciptakan suasana kerja yang semakin tidak kondusif. Oleh karena itu, penulis dan rekan kerja berusaha bersikap tenang, saling meredam emosi satu sama lain, dan menampilkan sikap profesional di

hadapan pelanggan agar situasi tetap terlihat terkendali meskipun beban kerja sedang tinggi di balik layar.

Pendekatan ini menunjukkan bahwa pengendalian diri dan kestabilan emosi antaranggota tim menjadi salah satu kunci penting dalam menjaga kelancaran kerja sama, khususnya pada kondisi kerja dengan tekanan tinggi seperti saat jam ramai. Kondisi ini sejalan dengan pendapat Wulansari dan Musslifah (2024) bahwa kerja tim menghasilkan sinergi positif melalui usaha yang terkoordinasi, sehingga kemampuan tim dalam mengelola tekanan secara bersama-sama menjadi faktor penentu keberhasilan pelayanan, bukan hanya semata-mata kecepatan kerja satu individu saja. Lebih lanjut, *teamwork* yang terbentuk melalui usaha yang terkoordinasi menghasilkan kinerja yang lebih tinggi dibandingkan dengan kontribusi individual semata. Artinya, keberhasilan mengatasi lonjakan pesanan di outlet tidak dapat dicapai hanya oleh kasir atau bartender secara terpisah, melainkan memerlukan sinergi aktif dari kedua belah pihak secara bersamaan.

Berdasarkan pengalaman dan permasalahan yang telah diidentifikasi, penulis mengajukan beberapa usulan perbaikan yang dapat dipertimbangkan baik oleh kasir maupun bartender di outlet, yaitu:

1. Penerapan sistem konfirmasi ulang pesanan *(repeat order)*. Kasir sebaiknya membiasakan diri untuk mengulangi secara singkat detail pesanan sebelum diteruskan kepada bartender, terutama untuk permintaan seperti level gula guna meminimalkan risiko kesalahan komunikasi.
2. Pelatihan pengelolaan tekanan kerja *(stress management)* secara berkala. Pelatihan semacam ini penting agar karyawan, baik yang baru bergabung maupun yang sudah lama bekerja, memiliki bekal yang cukup dalam menghadapi situasi kerja yang padat tanpa memengaruhi kualitas pelayanan maupun suasana kerja tim secara keseluruhan.
3. Penggunaan alat bantu tertulis atau visual pada saat kondisi ramai.
   Sebagai langkah antisipasi tambahan di luar komunikasi lisan, penggunaan catatan pesanan tertentu atau label kecil pada cup dapat membantu mengurangi risiko kesalahan penyampaian pesanan, khususnya pada saat volume pesanan tinggi dan komunikasi lisan berpotensi terganggu oleh kebisingan atau kesibukan.



Dokumentasi kegiatan 1. Di Outlet Nescafé Kalodran Kota Serang



Dokumentasi Kegiatan 2. Di Outlet Nescafé Kalodran Kota Serang

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil pengamatan dan pengalaman yang diperoleh penulis selama melaksanakan magang di Outlet Nescafé Kota Serang (Kalodran), dapat ditarik beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Sinergi kerja tim antara kasir dan bartender di Outlet Nescafé Kota Serang terbangun melalui pembagian tugas yang saling melengkapi, mulai dari penerimaan dan pencatatan pesanan oleh kasir hingga peracikan dan penyajian minuman oleh bartender. Karena setiap shift hanya diisi oleh dua orang karyawan, kelancaran operasional outlet sangat bergantung pada kecepatan komunikasi dan kesediaan kedua belah pihak untuk saling melengkapi peran, terutama saat jam ramai *(peak hour)*.
2. Kendala yang paling sering dihadapi dalam pelaksanaan kerja tim adalah penumpukan pesanan pada jam ramai dan miskomunikasi antara kasir dan bartender dalam penyampaian detail pesanan, seperti pada kasus kesalahan level gula yang dialami penulis. Kondisi kendala tersebut pada dasarnya bukan disebabkan oleh kurangnya kemampuan teknis individu, melainkan oleh tingginya tekanan kerja dan kurang akuratnya komunikasi di tengah kondisi yang serba cepat.
3. Upaya yang dilakukan penulis dan rekan kerja untuk mengatasi kendala tersebut antara lain menjaga ketenangan emosi saat tekanan kerja meningkat, membiasakan konfirmasi ulang detail pesanan sebelum diteruskan ke bartender, begitu pula bartender memastikan ulang detail pesanan, serta tetap menampilkan sikap profesional di hadapan pelanggan. Upaya-upaya ini terbukti membantu menjaga kelancaran pelayanan meskipun beban kerja di balik layar cukup tinggi.

Secara keseluruhan, dapat disimpulkan bahwa komunikasi yang jelas dan kerja sama yang terkoordinasi antara kasir dan bartender menjadi faktor penentu utama dalam menjaga kualitas pelayanan pada outlet berskala kecil dengan jumlah personel terbatas seperti Outlet Nescafé Kota Serang.

Saran

Berdasarkan kesimpulan di atas, penulis mengajukan beberapa saran yang diharapkan dapat bermanfaat bagi pihak-pihak terkait:

1. Bagi Outlet Nescafé Kota Serang, disarankan untuk menerapkan sistem konfirmasi ulang pesanan (repeat order) secara konsisten oleh kasir sebelum pesanan diteruskan kepada bartender, khususnya untuk permintaan seperti level gula, guna meminimalkan risiko kesalahan komunikasi.
2. Penggunaan alat bantu tertulis atau visual, seperti catatan pesanan pada label kecil pada cup, untuk saat kondisi ramai sebagai langkah antisipasi di luar komunikasi lisan yang berpotensi terganggu oleh kebisingan atau kesibukan. Seperti menandai level gula di cup menggunakan sepidol.
3. Bagi mahasiswa lain yang akan melaksanakan magang di bidang sejenis, disarankan untuk membekali diri dengan kemampuan bekerja sama dalam tim serta pengendalian emosi, mengingat pekerjaan pada outlet berskala kecil menuntut karyawan untuk dapat menjalankan lebih dari satu peran sekaligus.
4. Bagi pihak kampus/program studi, hasil laporan ini diharapkan dapat menjadi bahan referensi tambahan dalam pembekalan mahasiswa sebelum melaksanakan Praktik Kerja Lapangan, khususnya terkait pentingnya sinergi kerja tim di lingkungan kerja nyata.

DAFTAR PUSTAKA

Arifandi, R., Aidin, W., Lubis, N. M., & Manurung, A. S. (2024). The Role of Organizational Communication in Improving Work Team Effectiveness. PRODUCTIVITY: Journal of Integrated Business, Management, and Accounting Research, 1(2), 96–104. https://doi.org/10.54373/product.v1i2.49

Azizah Rahma Nazhirah, Azizah, R. N., Adita, R. P., Nuryasmin, S. N., Sari, U. W., & Hamidah, W. (2026). Pengaruh Lingkungan Kerja dan Beban Kerja pada Kinerja Karyawan UMKM Rizky Jaya Buah. WANARGI: Jurnal Manajemen dan Akuntansi, 3(2), 103–108. https://doi.org/10.62017/wanargi.v3i2.6957

Bisnis.com. (2025). Konsep Baru Melalui Kedai Nescafé. Diakses 25 Agustus 2026, dari https://foto.bisnis.com/view/20250814/1902505/konsep-baru-melalui-kedai-nescafe

Fristky, D. I., & Suwarni, E. (2023). Pengaruh Kerja Sama Tim dan Komunikasi terhadap Kinerja Karyawan PT Kereta Api Indonesia (Persero) Divisi Regional IV Tanjung Karang. Jurnal Ilmiah Manajemen, Ekonomi, & Akuntansi (MEA), 7(3), 828–842. https://doi.org/10.31955/mea.v7i3.3448

Hanggu, E. O., & Ngahum, E. (2024). Analisis Komunikasi Karyawan Food & Beverage Service di Sudamala Resort Komodo Labuan Bajo. JAVOK: Jurnal Akademisi Vokasi, 3(1), 85–94.

Marketeers. (2025). Model Bisnis Baru: Kedai NESCAFÉ Perluas Akses Kopi. Diakses 25 Agustus 2026, dari https://www.marketeers.com/model-bisnis-baru-kedai-nescafe-perluas-akses-kopi/

Nestlé Global. (t.t.). Promoting Ethical Business at Nestlé. Diakses 25 Agustus 2026, dari https://www.nestle-cwa.com/en/csv/what-is-csv/ethical-business-new

Nestlé Professional UK. (t.t.). A Brief History of NESCAFÉ. Diakses 25 Agustus 2026, dari https://www.nestleprofessional.co.uk/coffee/insights/brief-nescafe-history

PT Nestlé Indonesia. (t.t.). Informasi mengenai Nestlé di Indonesia. Diakses 25 Agustus 2026, dari https://www.nestle.co.id/tanya-nestle/nestle-di-indonesia

Ramadhani, M., & Ardias, W. S. (2020). Efektivitas Pelatihan Manajemen Stres dalam Penurunan Stres Kerja pada Anggota Badan Search and Rescue Nasional (Basarnas) Kota Padang. PSYCHE: Jurnal Psikologi, 2(1), 28–39. https://doi.org/10.36269/psyche.v2i1.178

Wikipedia. (t.t.). Nescafé. Diakses 25 Agustus 2026, dari https://en.wikipedia.org/wiki/Nescaf%C3%A9

Wulansari, P., & Musslifah, A. R. (2024). Pengaruh Teamwork terhadap Kinerja Karyawan pada Perusahaan. RISOMA: Jurnal Riset Sosial Humaniora dan Pendidikan, 2(3), 92–102. https://doi.org/10.62383/risoma.v2