

ANALISIS SISTEM PENJADWALAN SHIFT DAN LIBUR KERJA DALAM OPERASIONAL DAPUR CAN NGOPI

Darren Wenston^{1*}, Muhammad Irfan², Rendi David Sanjaya³

¹Program Seni Kuliner, Universitas Pradita, Tangerang, Indonesia

*Email Corresponding Author: darren.wenston@student.pradita.ac.id

ABSTRAK

Penelitian ini membahas sistem penjadwalan *shift* dan libur kerja pada operasional dapur Can Ngopi, sebuah unit usaha kuliner berbasis edukasi yang dikelola oleh mahasiswa di kawasan Gading Serpong. Pentingnya penelitian ini terletak pada upaya meninjau efektivitas sistem penjadwalan dalam konteks lingkungan semi-profesional, di mana mahasiswa tidak hanya sebagai pelaksana operasional tetapi juga sebagai subjek pembelajaran manajerial. Metode yang digunakan adalah kualitatif deskriptif dengan teknik pengumpulan data melalui observasi langsung dan wawancara semi-terstruktur kepada General Manager, leader dapur, dan mahasiswa yang terlibat dalam *shift* dapur. Analisis data dilakukan dengan menggunakan teknik analisis tematik untuk mengelompokkan pola dan temuan dari hasil observasi dan wawancara, guna memperoleh pemahaman yang mendalam terhadap dinamika penjadwalan kerja. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sistem penjadwalan yang telah diterapkan secara umum berjalan fungsional, namun menghadapi tantangan berupa tukar *shift* mendadak, ketidaksesuaian waktu istirahat, serta komplain terhadap distribusi jadwal libur. Kesimpulannya, meskipun sistem telah memberi nilai edukatif, tetap dibutuhkan digitalisasi sistem dan evaluasi berkala untuk meningkatkan efisiensi dan keadilan dalam operasional dapur berbasis mahasiswa di masa depan.

Kata kunci: Penjadwalan Kerja; *Shift* Dapur; Mahasiswa; Manajemen Operasional; Dapur Edukatif

ABSTRACT

This study examines the shift and leave scheduling system in the kitchen operations of Can Ngopi, an educational-based culinary business operated by students in the Gading Serpong area. The significance of this research lies in evaluating the effectiveness of scheduling systems within a semi-professional environment, where students serve not only as operational staff but also as learners of managerial practices. This study employs a descriptive qualitative method, with data collected through direct observation and semi-structured interviews with the General Manager, kitchen leader, and students involved in kitchen shifts. Data analysis was conducted using thematic analysis to identify patterns and themes from the field findings, providing an in-depth understanding of the scheduling dynamics. The results indicate that although the existing system functions adequately, it still faces challenges such as last-minute shift exchanges, insufficient rest periods, and complaints about unfair leave distribution. In conclusion, while the current system offers educational value, further improvements such as scheduling digitalization and periodic evaluations are recommended to enhance the efficiency and fairness of student-based kitchen operations in the future.

Keywords: Work Scheduling; Kitchen Shift; Students; Operational Management; Educational Kitchen

History Article

Submitted 2 June 2025 | Revised 12 June 2025 | Accepted 02 July 2025

License and Copyright

Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0
International CC BY-NC-SA 4.0



Website

<https://journal.bukitpengharapan.ac.id/index.php/JUPARITA/index>

Email

juparita@bukitpengharapan.ac.id

1. PENDAHULUAN

Operasional dapur merupakan inti dari sebuah usaha kuliner, di mana keteraturan kerja dan manajemen waktu menjadi penentu kelancaran layanan. Di lingkungan pendidikan vokasi seperti Can Ngopi, mahasiswa dilibatkan secara aktif dalam sistem kerja bergiliran yang mensyaratkan penjadwalan *shift* dan libur kerja yang tepat. Sebagai kafe edukatif, Can Ngopi memberikan ruang praktik langsung bagi mahasiswa untuk memahami dinamika operasional dapur secara nyata, di mana aspek seperti kompetensi individu, sistem rotasi *shift*, dan keterbatasan staf menjadi tantangan utama dalam menjaga konsistensi kualitas layanan (Anggraeni et al., 2025; Hamdi et al., 2025; Dianawati et al., 2023).

Can Ngopi berlokasi di kawasan Summarecon Digital Center (SDC), Gading Serpong, Tangerang, sebuah kawasan komersial yang berkembang pesat dan dikenal sebagai pusat aktivitas pendidikan, bisnis, dan gaya hidup. Kafe ini berada dalam lingkungan kampus Universitas Pradita, yang menjadikannya tidak hanya tempat usaha kuliner biasa, tetapi juga laboratorium praktik bagi mahasiswa untuk menerapkan keterampilan manajerial, pelayanan, dan operasional secara langsung. Lokasi strategis ini menjadikan Can Ngopi sebagai titik temu antara dunia pendidikan dan industri, di mana mahasiswa berperan aktif sebagai pelaksana harian dalam mengelola seluruh aspek bisnis, termasuk dapur, bar, hingga layanan pelanggan.

Namun dalam praktiknya, sistem penjadwalan *shift* dan libur kerja yang diterapkan belum optimal. Terdapat ketimpangan beban kerja antar *shift*, ketidaksesuaian jadwal individu, serta kekurangan waktu istirahat yang berdampak pada performa mahasiswa di dapur. Hal ini sejalan dengan temuan Zahra et al. (2025) yang menyebutkan bahwa rotasi *shift* yang tidak stabil menyebabkan kelelahan fisik dan mental. Darip et al. (2024) juga menunjukkan bahwa pengelolaan waktu kerja manual mengarah pada inefisiensi dan ketidakseimbangan *shift*. Selain itu, sistem libur kerja yang kurang efektif, khususnya pada akhir pekan dan hari libur nasional, berdampak pada operasional dapur. Martini et al. (2022) mengungkapkan pentingnya penjadwalan adaptif untuk menghindari penumpukan beban kerja, sementara Pratomo et al. (2023) menekankan pendekatan berbasis data dalam penentuan jadwal libur untuk mengurangi kelelahan dan menjaga kualitas layanan. Penelitian ini penting untuk membahas penerapan sistem *shift* dan libur di dapur edukatif yang dikelola oleh mahasiswa, karena pengelolaan waktu yang efektif sangat mempengaruhi kualitas layanan dan pembelajaran.

Permasalahan ini semakin kompleks ketika seluruh operasional dapur dijalankan oleh mahasiswa yang masih berada dalam tahap pembelajaran dan belum memiliki pengalaman kerja profesional. Beberapa *shift* menunjukkan performa yang baik, namun tidak sedikit pula yang mengalami keterlambatan, ketidaksesuaian rasa, hingga kesalahan prosedural. Di sisi lain, terdapat praktik manajerial internal yang mencoba mengatasi ketimpangan tersebut melalui peran pembinaan langsung dan kepemimpinan informal dari mahasiswa senior (Anggraeni et al., 2025). Namun demikian, tantangan tetap muncul terutama karena sistem rotasi *shift* yang acak dan tidak mempertimbangkan tingkat kesiapan individu.

Sementara itu, dari sisi pengelolaan usaha, Can Ngopi telah menunjukkan inisiatif dalam menerapkan pendekatan berbasis data dalam pengambilan keputusan, termasuk melalui analisis pola pembelian untuk mendukung efisiensi penjualan dan pengelolaan menu (Valencia & Atmojo, 2024). Di luar aspek pelayanan, strategi pemasaran Can Ngopi juga telah memanfaatkan media sosial sebagai saluran utama komunikasi digital, dengan pendekatan konten visual dan partisipatif yang terbukti meningkatkan keterlibatan pelanggan dan minat beli (Jovanus et al., 2025). Sayangnya, kajian-kajian tersebut belum banyak yang menyoroti sisi dalam operasional dapur secara spesifik, terutama terkait bagaimana sistem *shift* dan libur kerja dijalankan dan berdampak terhadap kualitas kerja mahasiswa secara langsung.

Permasalahan utama dalam penelitian ini adalah bagaimana sistem penjadwalan *shift* dan libur kerja diterapkan di dapur Can Ngopi, serta bagaimana implikasinya terhadap kinerja tim dapur. Berdasarkan permasalahan tersebut, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis sistem penjadwalan *shift* dan libur kerja dalam operasional dapur Can Ngopi serta mengkaji efektivitasnya terhadap kinerja tim yang terdiri dari mahasiswa. Dengan fokus tersebut, artikel ini

menyajikan kebaruan ilmiah dan orisinalitas melalui kajian terhadap praktik penjadwalan kerja di dapur edukatif, yang belum banyak diteliti dalam konteks manajemen operasional berbasis mahasiswa.

2. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Penelitian Terdahulu

Penelitian mengenai sistem penjadwalan kerja dan manajemen operasional dapur telah banyak dilakukan dalam berbagai konteks industri. Beberapa studi menyoroti bagaimana sistem *shift* dan pengaturan jam kerja dapat mempengaruhi efisiensi kinerja tim serta kualitas layanan yang diberikan. Selain itu, terdapat pula kajian yang membahas distribusi beban kerja, kelelahan staf, serta pengaruh sistem penjadwalan terhadap kepuasan dan produktivitas kerja (Sihombing et al., 2024; Veronika & Pratiwi, 2025).

Dalam konteks dapur operasional, sejumlah penelitian menunjukkan bahwa penjadwalan *shift* yang tidak proporsional dapat menyebabkan ketimpangan dalam pelaksanaan tugas, meningkatkan risiko kesalahan kerja, dan mengganggu konsistensi mutu makanan. Selain itu, perencanaan jadwal libur yang tidak terstruktur sering kali menyebabkan kelelahan berkepanjangan, yang pada akhirnya berdampak terhadap efektivitas pelayanan. Beberapa penelitian juga menggarisbawahi pentingnya penggunaan pendekatan berbasis data dan teknologi dalam merancang sistem kerja yang efisien dan adil (Jovanus et al., 2025; Suprpto & Yosuky, 2025).

Secara umum, penelitian terdahulu telah memberikan dasar pemahaman yang kuat mengenai pentingnya manajemen waktu kerja yang baik. Namun, sebagian besar fokus masih berada pada industri besar atau institusi profesional, belum banyak yang mengangkat konteks dapur edukatif berbasis mahasiswa seperti yang dijalankan di Can Ngopi. Oleh karena itu, penelitian ini berupaya mengisi kekosongan tersebut dengan mengkaji lebih dalam sistem penjadwalan *shift* dan libur kerja di dapur yang dijalankan oleh mahasiswa dalam lingkungan pembelajaran.

2.2 Landasan Teori

2.2.1 Manajemen Operasional Dapur

Manajemen operasional dapur merupakan bagian dari sistem manajemen operasi yang mencakup pengelolaan aktivitas produksi makanan, pengendalian bahan baku, dan koordinasi sumber daya manusia untuk mencapai efisiensi dan efektivitas dalam pelayanan. Salah satu fungsi utama dalam manajemen ini adalah peramalan (*forecasting*), yaitu proses memperkirakan kebutuhan produk, jasa, bahan, dan tenaga kerja untuk merencanakan kapasitas produksi secara optimal. Peramalan yang akurat memungkinkan pengaturan persediaan yang efisien, pengendalian waktu proses, serta perencanaan jadwal kerja yang realistis sehingga operasional dapur dapat berjalan secara berkelanjutan dan responsif terhadap permintaan. Dalam konteks usaha kuliner seperti kafe edukatif, pendekatan ini menjadi penting agar pengelolaan dapur tidak hanya efisien tetapi juga mendukung kualitas layanan secara konsisten (Mubarok, 2025).

2.2.2 Teori Penjadwalan Kerja

Penjadwalan kerja adalah proses pengaturan waktu kerja yang bertujuan untuk memastikan distribusi tugas berjalan efisien dan operasional tetap lancar. Jadwal kerja berfungsi sebagai pedoman bagi karyawan dalam melaksanakan tanggung jawab sesuai waktu yang telah ditentukan, serta menjadi dasar dalam evaluasi kinerja dan perhitungan upah. Penjadwalan yang tepat mampu meningkatkan efektivitas, meminimalkan kekosongan atau tumpang tindih tugas, dan mendukung pencapaian target kerja secara optimal (Hutasuhut & Sari, 2025).

2.2.3 Sistem *Shift* dan Rotasi Kerja

Sistem *shift* dan rotasi kerja adalah strategi manajemen waktu kerja yang membagi jam operasional ke dalam beberapa periode, di mana pekerja dijadwalkan bergantian untuk memastikan keberlangsungan operasional. Tujuan utama dari sistem ini adalah untuk menjaga

kontinuitas layanan, mengoptimalkan alokasi sumber daya manusia, serta meminimalkan kelelahan yang ditimbulkan oleh rutinitas kerja yang monoton. Implementasi rotasi *shift* yang tepat dapat memberikan keseimbangan antara waktu kerja dan istirahat, serta menjaga kesehatan fisik maupun mental pekerja. Penelitian menunjukkan bahwa pengaturan *shift* yang tidak optimal dapat meningkatkan risiko kelelahan, terutama pada *shift* siang yang cenderung memiliki beban kerja lebih tinggi. Meskipun tidak selalu signifikan secara statistik, perbedaan tingkat kelelahan antar *shift* tetap menjadi pertimbangan penting dalam menjaga produktivitas kerja (Muzayyanah et al., 2025; Syatriani et al., 2025).

2.2.4 Manajemen Jadwal Libur

Manajemen jadwal libur merupakan proses pengaturan waktu istirahat kerja secara sistematis yang bertujuan untuk menjaga keseimbangan antara produktivitas dan kesejahteraan tenaga kerja. Dalam teori manajemen sumber daya manusia, jadwal libur memiliki peran penting dalam menciptakan kondisi kerja yang sehat, mengurangi risiko kelelahan, serta meningkatkan motivasi dan loyalitas pegawai. Pengaturan libur yang adil dan terstruktur memungkinkan organisasi mempertahankan kinerja optimal tanpa mengorbankan kesehatan fisik maupun psikologis karyawan. Efektivitas sistem ini bergantung pada keseimbangan antara kebutuhan operasional dan hak istirahat pekerja, yang dapat dicapai melalui kebijakan rotasi libur, batas minimum jam kerja, serta fleksibilitas berbasis skema kerja tertentu. Pendekatan tersebut berperan dalam menciptakan stabilitas operasional jangka panjang dan mencerminkan komitmen organisasi terhadap keberlanjutan kerja yang manusiawi (Muzayyanah et al., 2025).

3. METODE

3.1 Jenis dan Pendekatan Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode deskriptif, yang bertujuan untuk memahami secara mendalam bagaimana sistem penjadwalan *shift* dan libur kerja diterapkan di dapur Can Ngopi serta dampaknya terhadap pelaksanaan operasional harian. Pendekatan ini dipilih karena sesuai untuk mengungkap makna, pemahaman, serta pengalaman langsung dari para pelaku yang terlibat dalam sistem kerja tersebut, terutama dalam lingkungan pendidikan vokasi. Metode kualitatif deskriptif memungkinkan peneliti untuk menggambarkan fenomena secara menyeluruh dan kontekstual tanpa memanipulasi variabel, serta mampu menangkap dinamika sosial yang kompleks dalam operasional dapur edukatif (Sartono et al., 2025).

3.2 Lokasi dan Subjek Penelitian

Penelitian dilakukan di Can Ngopi, sebuah unit usaha kuliner berbasis edukasi yang berlokasi di kawasan Gading Serpong. Subjek penelitian terdiri dari General Manager (Pak Rendy), Leader Kitchen, serta enam mahasiswa program studi Seni Kuliner yang secara aktif terlibat dalam sistem *shift* kerja di dapur Can Ngopi.

3.3 Teknik Pengumpulan Data

Pengumpulan data dilakukan melalui observasi dan wawancara semi-terstruktur. Observasi dilakukan secara langsung di lingkungan dapur Can Ngopi untuk melihat bagaimana sistem *shift* dan rotasi kerja dijalankan dalam praktik sehari-hari. Wawancara dilakukan dengan beberapa informan kunci, yaitu satu General Manager (Bapak Rendy), satu leader dapur, dan enam mahasiswa program studi Seni Kuliner yang aktif terlibat dalam kegiatan operasional Can Ngopi. Teknik ini digunakan karena mampu menangkap data secara alami dari lingkungan yang diteliti, serta memungkinkan peneliti memahami pengalaman dan sudut pandang informan secara mendalam melalui interaksi langsung yang fleksibel dan terbuka (Romdona et al., 2025).

Pemilihan informan dilakukan dengan teknik purposive sampling, yaitu berdasarkan peran dan keterlibatan langsung dalam pelaksanaan sistem penjadwalan kerja. Teknik ini digunakan karena memungkinkan peneliti untuk memilih individu yang memiliki pengetahuan dan

pengalaman spesifik sesuai dengan kebutuhan penelitian, sehingga data yang diperoleh lebih relevan dan mendalam terhadap fenomena yang diteliti. Dalam metode ini, peneliti menetapkan kriteria tertentu yang harus dipenuhi oleh calon informan, seperti posisi mereka dalam struktur operasional dapur dan intensitas keterlibatan dalam sistem kerja harian (Lenaini, 2021).

3.4 Teknik Analisis Data

Data yang diperoleh dianalisis menggunakan teknik analisis tematik, yaitu dengan mengelompokkan informasi berdasarkan tema-tema utama yang muncul dari hasil observasi dan wawancara. Teknik ini bertujuan untuk mengidentifikasi pola dan menemukan tema dalam data kualitatif guna menjelaskan keterkaitan fenomena yang diamati. Proses ini dilakukan melalui tahapan reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan, dengan pendekatan coding yang bertahap untuk menghasilkan kelompok makna yang relevan. Teknik ini dinilai efektif dalam menganalisis informasi lapangan dan menggali pemahaman mendalam atas realitas yang diteliti (Sitasari, 2022).

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Sistem Penjadwalan *Shift* di Can Ngopi

Berdasarkan hasil wawancara dengan leader dapur dan mahasiswa yang aktif dalam kegiatan operasional, diketahui bahwa sistem penjadwalan kerja di Can Ngopi sepenuhnya disusun oleh pihak manajemen internal, khususnya oleh leader dapur. Leader bertugas menentukan jadwal masuk dan libur bagi seluruh mahasiswa yang terlibat. Jadwal biasanya disusun secara mingguan dan didiskusikan terlebih dahulu dengan General Manager (GM) sebelum diumumkan kepada seluruh anggota tim. Secara prinsip, jadwal tersebut bersifat tetap dan telah disesuaikan dengan kebutuhan operasional dapur.

Jadwal kerja dibagi menjadi dua shift, yaitu shift pagi dari pukul 07.00 hingga 14.00, dan shift siang dari pukul 14.00 hingga 20.00. Namun, dalam praktiknya, mahasiswa sering melakukan pertukaran jadwal secara mandiri. Pertukaran ini umumnya dilakukan karena alasan akademik, keperluan pribadi, atau kondisi kesehatan. Sistem di Can Ngopi memperbolehkan mahasiswa untuk melakukan tukar *shift* selama ada kesepakatan antara kedua pihak dan konfirmasi disampaikan kepada leader, karyawan, dan GM. Sayangnya, tidak semua mahasiswa mematuhi prosedur ini. Dalam beberapa kasus, tukar *shift* dilakukan secara mendadak tanpa konfirmasi terlebih dahulu, sehingga menyebabkan kekacauan pada alur operasional dan berujung pada pemberian sanksi kepada pihak yang melanggar.

Fleksibilitas yang diberikan oleh manajemen dalam pengaturan jadwal ini di satu sisi memberikan keleluasaan bagi mahasiswa, namun di sisi lain membutuhkan kedewasaan dan disiplin tinggi agar tidak menimbulkan dampak negatif terhadap kinerja tim secara keseluruhan. Hal ini mencerminkan pentingnya komunikasi dan tanggung jawab dalam sistem kerja kolektif, terutama di lingkungan edukatif.

4.2 Ketidaksesuaian Jadwal dan Komplain terhadap *Shift*

Selain isu tukar-menukar jadwal, salah satu permasalahan yang cukup sering dikeluhkan oleh mahasiswa adalah jadwal kerja yang dianggap terlalu padat atau tidak proporsional. Salah satu fenomena yang sering terjadi adalah apa yang disebut oleh mahasiswa sebagai “jumping *shift*”, yaitu situasi di mana mahasiswa dijadwalkan untuk bekerja pada *shift* siang (14.00–20.00) dan langsung dijadwalkan kembali pada *shift* pagi keesokan harinya (07.00–14.00). Hal ini menyebabkan waktu istirahat yang sangat minim dan berdampak langsung pada kebugaran fisik serta kesiapan kerja mahasiswa di hari berikutnya.

Mahasiswa mengungkapkan bahwa pola seperti ini tidak hanya melelahkan secara fisik, tetapi juga berdampak pada kualitas kerja, termasuk menurunnya konsentrasi dan ketelitian dalam bekerja. Beberapa mahasiswa menyampaikan bahwa mereka merasa kewalahan ketika jadwal kerja bertabrakan dengan jadwal akademik atau kegiatan kampus lainnya. Akibatnya, komplain terhadap jadwal kerja dan jadwal libur menjadi hal yang umum terjadi.

Permintaan perubahan jadwal libur juga sering muncul, terutama saat mahasiswa merasa tidak mendapatkan libur yang adil atau saat memiliki kebutuhan mendesak di luar kampus. Meskipun leader dapur berusaha menyesuaikan kebutuhan masing-masing individu, proses perubahan jadwal tidak selalu berjalan lancar karena adanya keterbatasan jumlah personel dan kebutuhan operasional yang tidak bisa dikompromikan.

4.3 Tantangan Penjadwalan oleh Leader dan GM

Leader dapur dan GM mengakui bahwa penyusunan jadwal kerja merupakan salah satu tantangan paling kompleks dalam pengelolaan operasional Can Ngopi. Hal ini disebabkan oleh karakteristik tim yang seluruhnya terdiri dari mahasiswa aktif dengan jadwal kuliah yang berbeda-beda. Leader menyampaikan bahwa dalam menyusun jadwal, ia harus mempertimbangkan banyak hal, seperti jumlah jam kerja, keadilan dalam distribusi *shift*, serta memastikan tidak ada individu yang terbebani secara berlebihan.

Meskipun pada dasarnya sistem sudah berjalan secara fungsional, namun dalam pelaksanaannya sering terjadi revisi karena adanya ketidaksesuaian antara jadwal kerja dan jadwal akademik mahasiswa. Proses revisi ini memerlukan komunikasi yang intensif dan kesepakatan bersama agar tidak mengganggu jalannya operasional. Menurut pihak pengelola, sistem ini sebenarnya cukup efektif, namun masih membutuhkan kedisiplinan dan tanggung jawab lebih tinggi dari seluruh pihak yang terlibat, terutama dalam hal konfirmasi dan pengajuan perubahan jadwal.

4.4 Implikasi terhadap Kinerja dan Pembelajaran

Sistem penjadwalan *shift* dan libur kerja yang diterapkan di Can Ngopi, meskipun belum sepenuhnya optimal, tetap memberikan kontribusi signifikan terhadap pembelajaran dan pembentukan karakter mahasiswa. Melalui sistem ini, mahasiswa tidak hanya belajar mengenai teknis kerja di dapur, tetapi juga mengenai pengelolaan waktu, tanggung jawab personal, dan kerja sama dalam tim. Pengalaman langsung ini memberikan simulasi nyata mengenai dinamika kerja di industri kuliner profesional, termasuk menghadapi tekanan kerja, keterbatasan waktu, dan pentingnya komunikasi dalam menyelesaikan masalah. Mahasiswa juga dilatih untuk lebih adaptif dan disiplin terhadap peran serta jadwal yang telah ditentukan.

Namun demikian, untuk meningkatkan efektivitas sistem yang ada, diperlukan evaluasi berkala serta pemanfaatan pendekatan manajerial yang lebih sistematis. Penggunaan perangkat lunak penjadwalan atau sistem rotasi berbasis data bisa menjadi alternatif untuk mengurangi beban administratif leader dan meminimalisir konflik jadwal. Dengan demikian, Can Ngopi dapat terus berkembang sebagai ruang belajar sekaligus unit usaha kuliner yang profesional dan berkelanjutan.

5. KESIMPULAN

Penelitian ini menunjukkan bahwa sistem penjadwalan *shift* dan libur kerja di dapur Can Ngopi telah berjalan secara fungsional, namun masih menghadapi berbagai tantangan operasional. Penjadwalan yang dilakukan oleh leader dapur dan disetujui oleh General Manager pada dasarnya telah mempertimbangkan kebutuhan operasional dan kapasitas mahasiswa. Namun, fleksibilitas yang diberikan dalam praktik, seperti tukar-menukar *shift* dan permintaan libur, kerap menimbulkan konflik jadwal, sanksi, dan ketidaksesuaian waktu istirahat, terutama pada kasus “jumping *shift*.” Ketimpangan ini berdampak terhadap kebugaran fisik, kedisiplinan, serta kualitas kinerja mahasiswa dalam operasional dapur. Meskipun begitu, sistem ini tetap memberikan nilai edukatif yang penting dalam membentuk karakter kerja, tanggung jawab, dan keterampilan manajerial mahasiswa secara langsung di lingkungan semi-profesional.

Agar sistem penjadwalan kerja dan libur di Can Ngopi lebih optimal, disarankan untuk menerapkan sistem digitalisasi penjadwalan berbasis data yang dapat mengakomodasi kebutuhan individu sekaligus kebutuhan operasional. Pihak pengelola juga perlu menetapkan batasan waktu pertukaran jadwal serta mekanisme pengajuan libur yang lebih transparan dan terstruktur. Selain

itu, perlu dilakukan evaluasi rutin terhadap sistem *shift* agar distribusi beban kerja lebih adil dan tidak mengganggu keseimbangan akademik mahasiswa. Pembekalan manajemen waktu dan etika kerja kepada mahasiswa juga penting ditingkatkan untuk mendukung budaya kerja yang lebih disiplin dan profesional.

6. REFERENSI

- Agus Salahudin Mubarak. (2024). Analisis Peramalan dalam Manajemen Operasi. *Ebisnis Manajemen*, 3(1), 01–07. <https://doi.org/10.59603/ebisman.v3i1.630>
- Anggraeni, L., Melinda, A., Irfan, M., & Sanjaya, R. D. (2025). Peran Manajemen Operasional Dapur Berbasis Mahasiswa dalam Menjaga Kualitas Layanan: Studi Kasus Can Ngopi Gading Serpong. *Journal of Mandalika Literature*, 6(3), 736–744. <https://doi.org/10.36312/jml.v6i3.4867>
- Darip, M., Auliana, S., & Rakhim Setya Permana, B. (2025). Pengelolaan Waktu Kerja Karyawan Menggunakan Algoritma Round_robin Dalam Sistem Informasi Manajemen Sdm Di Perusahaan Outsourcing. *Infotech Journal*, 11(1), 28–36. <https://doi.org/10.31949/infotech.v11i1.12946>
- Dianawati, S. M., Sulandari, L., Handajani, S., & Purwidiani, N. (2023). Analisis Penerapan Shift Kerja Karyawan Pada Main Kitchen Best Western Papilio Hotel Surabaya. *Journal of Creative Student Research*, 1(4), 395–407. <https://doi.org/10.55606/jcsrpolitama.v1i4.2326>
- Hamdi, N., Arif, T. M., Ramadhan, I., & Prakoso, M. A. (2025). Manajemen Operasional Pelayanan untuk Mengurangi Waktu Tunggu di Angke Heritage Restoran PIK 2. *Jurnal Inovasi Manajemen, Kewirausahaan, Bisnis Dan Digital*, 2(1), 29–37. <https://doi.org/10.61132/jimakebidi.v2i1.448>
- Hidayat, F., & Puspitasari, M. (2025). Sistem kerja shift di titik strategis di tempat pemeriksaan keimigrasian dalam perspektif ketahanan. *Locus: Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora*, 4(5). <https://doi.org/10.58344/locus.v4i5.4077>
- Hutasuhut, S., & Sari, T. N. (2025). Pengaruh Kepemimpinan Otoriter, Jadwal Kerja dan Disiplin Kerja Terhadap Kinerja Karyawan Pada PT. Universal Indofood Product (UNIBIS). *Jurnal Dunia Pendidikan*, 5(4), 1308–1321. <https://doi.org/10.55081/jurdip.v5i4.3547>
- Jovanus, A., Bilqis, F. N., Irfan, M., & Sanjaya, R. D. (2025). Analisis Pengaruh Minat Beli Konsumen di Cafe Can Ngopi terhadap Konten Media Sosial Instagram. *Journal of Mandalika Literature*, 6(3), 728–735. <https://doi.org/10.36312/jml.v6i3.4850>
- Lenaini, I. (2021). Teknik pengambilan sampel purposive dan snowball sampling. *Historis: Jurnal Kajian, Penelitian & Pengembangan Pendidikan Sejarah*, 6(1), 33–39. <https://doi.org/10.31764/historis.v6i1.4075>
- Martini, M., Anwar, R. S., & Masshitah, S. (2022). Analisa Decision Tree Untuk Menentukan Jadwal Kerja Karyawan Restoran Pada Hari Libur. *JURNAL PETISI (Pendidikan Teknologi Informasi)*, 3(1), 5–14. Retrieved from <https://e-journal.unimudatorong.ac.id/index.php/jurnalpetisi/article/view/796>
- Muzayyanah, T., Wulandari, R., Razek, A., Aisyah, S., & Setianingrum, N. (2025). Optimalisasi Proses Rekrutmen Dan Penempatan Karyawan Pada Toko Sembako Grosir Dan Ecer Happy Mart. *Menulis: Jurnal Penelitian Nusantara*, 1(5), 425–431. <https://doi.org/10.59435/menulis.v1i5.288>
- Sandy, C. D. A., Ekawati, Y., & Oktiarso, T. (2022). Penjadwalan Tenaga Kerja Satu Shift pada Masa Pandemi dengan Algoritma Tibrewala, Philippe & Browne. *Jurnal Sains Dan Aplikasi Keilmuan Teknik Industri (SAKTI)*, 2(2), 49–56. <https://doi.org/10.33479/jtiumc.v2i2.17>
- Sartono, S., Rahmat, S. M., Fariska, N., Jafar, F., Arfiyah, G., Prayuti, Y., & Sapsudin, A. (2025). Reconstructing Legal Philosophy Amidst a Normative Crisis: A Descriptive Qualitative Study of Discourse on Justice and Morality in Contemporary Law: Rekonstruksi Filsafat Hukum di Tengah Krisis Normatif: Kajian Kualitatif Deskriptif atas Wacana Keadilan

- dan Moralitas dalam Hukum Kontemporer. *International Journal Of Social, Policy And Law*, 6(2), 61–66. <https://doi.org/10.8888/ijospl.v6i2.198>
- Sihombing, R. P., Tambun, A. S., Nababan, E. Z. R., Sibuea, J. M. K., & Shafa, R. A. (2024). Analisis Risiko Operasional Berbasis Pendekatan Enterprise Risk Management pada Coffee Shop 90 Derajat Medan. *Jurnal Ekonomi Bisnis, Manajemen Dan Akuntansi (Jebma)*, 4(1), 485–493. <https://doi.org/10.47709/jebma.v4i1.3729>
- Sitasari, N. W. (2022). Mengenal analisa konten dan analisa tematik dalam penelitian kualitatif. *Forum Ilmiah*, 19(1), 77–84.
- Sulistiana, C., & Purwanto, A. (2025). The Impact of Shift Work Systems and Workload on Employee Productivity: Pengaruh Sistem Kerja Shift dan Beban Kerja Terhadap Produktivitas Karyawan. *INTERNATIONAL JOURNAL OF SOCIAL, POLICY AND LAW*, 6(3), 30–36. <https://doi.org/10.8888/ijospl.v6i3.201>
- Syatriani, S., Nurleli, Arianggi, A., & Sahril, T. H. (2025). Perbedaan Tingkat Kelelahan Kerja Karyawan Berdasarkan Shift Kerja Pada Minimarket Modern Di Kabupaten Kepulauan Selayar. *Jurnal Mitrasehat*, 15(1), 778–785. <https://doi.org/10.51171/jms.v15i1.520>
- Teknik Pengumpulan Data: Observasi, Wawancara Dan Kuesioner. (2025). *JISOSEPOL: Jurnal Ilmu Sosial Ekonomi Dan Politik*, 3(1), 39–47. <https://doi.org/10.61787/taceee75>
- Valencia, S., & Atmojo, W. T. (2024). Analisis pola pembelian pada data penjualan CanNgopi menggunakan algoritma FP-Growth. *Jurnal Komtika (Komputasi dan Informatika)*, 8(2), 214–224. <https://doi.org/10.31603/komtika.v8i2.12672>
- Veronika, J., & Putri Pratiwi, M. (2025). Implementasi Aplikasi Menu Pemesanan Dengan Qr Code Pada Warung Kopi Menggunakan Metode Fcfs Berbasis Android. *Computer and Science Industrial Engineering (COMASIE)*, 12(3), 148–157. <https://doi.org/10.33884/comasiejournal.v12i3.9827>
- Yosuky, D., & Suprpto, Y. (2025). Strategi Peningkatan Penjualan pada Cafe Kopiyyor melalui Pemasaran Digital. *Journal Of Human And Education (JAHE)*, 5(1), 112–118. <https://doi.org/10.31004/jh.v5i1.2076>
- Zahra, F. A., Wiradendi Wolor, C., & Utari, E. D. (2025). Analisis dampak work shift rotasi terhadap work-life balance karyawan perusahaan X. *Jiic: Jurnal Intelek Insan Cendikia*, 2(5), 9478–9485. <https://jicnusanantara.com/index.php/jiic>