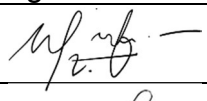
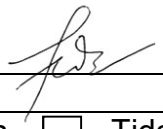
HSE PROGRAM		
	WEEKLY SAFETY TALK Periode : Juni 2023	

Safety Talk

Tanggal	: 21 Juni 2023	Lokasi	Ruang Teknis
Koordinator	: Anggun W Rahajeng	Signature	
Pembicara	: Jatnika Firdaus	Signature	
Topik	Telah dilakukan perbaikan terhadap diskusi pada Safety Talk sebelumnya	☐ Ya ☐ Tidak	

Materi : Catering : Survey Tingkat Kepuasan Konsumen.

Terminology :

- Istilah umum untuk wirausaha yang melayani pemesanan berbagai macam makanan dan minuman baik untuk pesta maupun untuk penunjang kebutuhan suatu instansi. Jasa ini di inisiasi untuk membantu memenuhi kebutuhan yang bersifat khusus dengan berbagai macam pilihan menu sesuai dengan keinginan pelanggan.
- Lingkup pekerjaan katering sangat bervariasi,mulai dari lingkup skala kecil sejenis nasi kotak untuk tahlilan, hingga acara besar yang melibatkan tidak hanya penyediaan layanan makanan dan minuman secara prasmanan, tetapi juga peralatan makan, tenaga pelayanan, dan aspek-aspek lain dari acara tersebut.
- Jenis Catering :Catering Pribadi, Prasmanan, Self Service , Catering dine-in, Nasi Kotak
- Keuntunganya :Menghemat Pengeluaran, Menghemat Waktu, Bisa di antar ke Lokasi, Terjamin Kebersihan

Latar Belakang Survey :

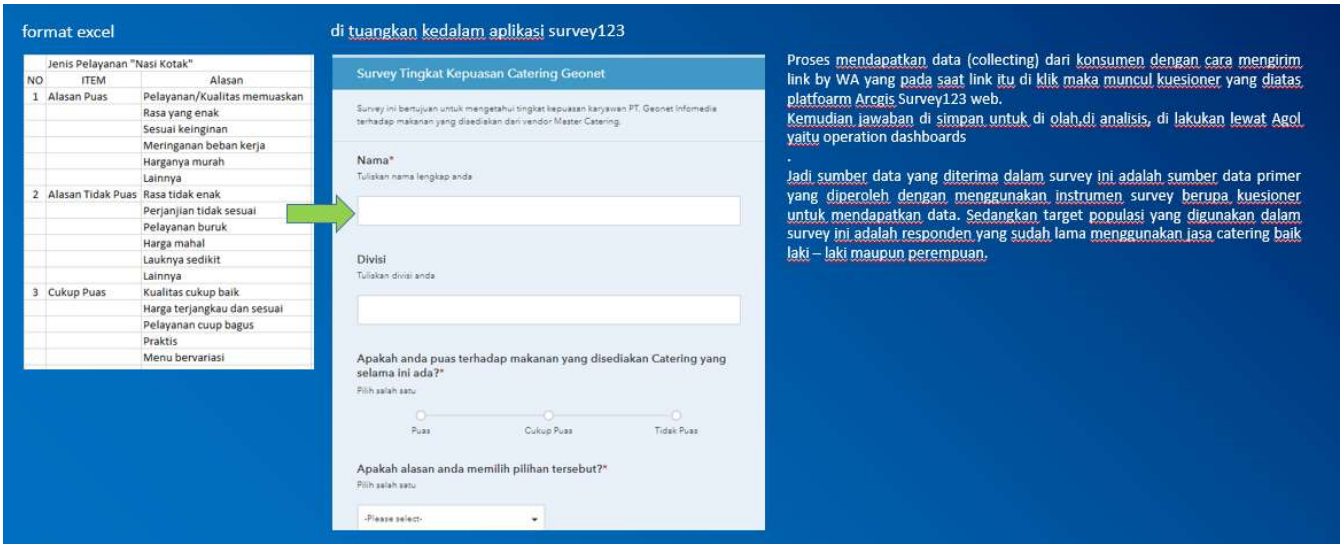
Realita sehari2 rekan kerja pada saat makan siang masih ada sebagian beli lauk tambahan atau makan siang ada pula yang bawa lauk dari rumah

Maksud dan Tujuan :

Maksud dari survey ini adalah untuk mengetahui seberapa banyak konsumen yang puas,cukup puas dan tidak puas terhadap menu catering yang disediakan.
Tujuan dari Survey ini adalah mendokumentasikan data bahwa pernah ada di tahun ini di PT.Geonet Infomedia ada survey terhadap menu catering dan data ini akan di simpan sebagai database.

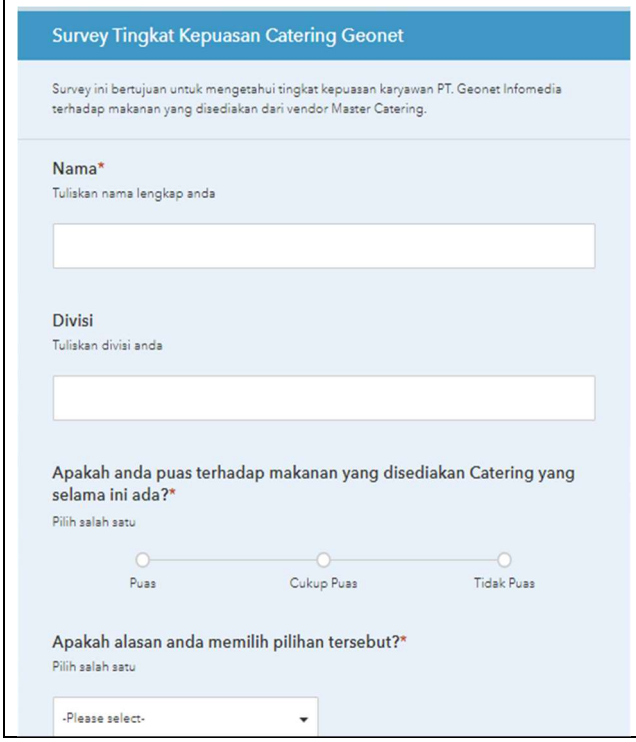
HSE PROGRAM		
	WEEKLY SAFETY TALK Periode : Juni 2023	

Metode Survey :

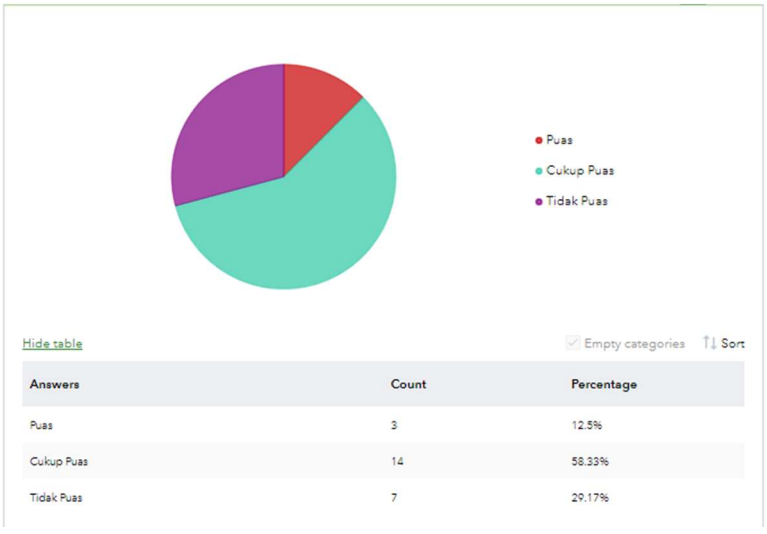


Hasil Survey :

Kuisioner :



Pie Chart :



HSE PROGRAM		
	WEEKLY SAFETY TALK Periode : Juni 2023	

Alasan :

No	Alasan	Jumlah	Persentase
1	Bosan	3	13.04%
2	Harganya mahal	0	0%
3	Harganya murah	0	0%
4	Lauknya sedikit	7	30.43%
5	Meringanan beban kerja	1	4.35%
6	Menu bervariasi	2	8.70%
7	Menu tidak bervariasi	3	13.04%
8	Pelayanan buruk	0	0%
9	Pelayanan memuaskan	1	4.35%
10	Perjanjian tidak sesuai	0	0%
11	Praktis	2	8.70%
12	Rasa tidak enak	0	0%
13	Rasa yang enak	0	0%
14	Sesuai keinginan	2	8.70%
15	Other	2	8.70%

Kesimpulan dan Saran :

NO	Pilihan	Alasan	Kritik dan Saran
1	Puas	Menu bervariasi	Dipertahankan, kalau bisa ditingkatkan
2	Puas	Sesuai keinginan	Untuk lauknya masih kurang banyak, dan kurang bervariasi. Saran Harus lebih bervariasi lagi lauk/menunya dan porsinya.
3	Puas	Pelayanan memuaskan	

NO	Pilihan	Alasan	Kritik dan Saran
1	Cukup Puas	Praktis	praktis karena kalau tidak catering lebih ribet, sedangkan kalau catering ketika menunya enak tinggal makan, kalau kurang selera sama menunya masih bisa dipilih-pilah
2	Cukup Puas	Meringanan beban kerja	Menunya masih perlu ditambah dengan buah, Saran : lauknya jangan berfokus kepada daging ayam.
3	Cukup Puas	Praktis	bisa diperbanyak variasinya dan saya tidak suka ikan.
4	Cukup Puas	Lauknya sedikit	Supaya kedepan lebih bervariasi menu nya.
5	Cukup Puas	Menunya Terlalu Bervariasi	Dengan Terlalu Bervariasi pd menu yg dihidangkan dan sering tidak sesuai dengan lidah saya menjadikan kesan pertama melihat menunya menjadi tidak berkesan.. Saran saya menu dihidangkan sesuai dengan lidah Rekan2 kerja semuanya.. (masakan adat daerah Nusantara) Terima Kasih 😊😊😊
6	Cukup Puas	Lauknya sedikit	Cukup puas karena efektif bagi karyawan , tidak perlu membeli makan siang di luar. Namun dengan catering yang sama, lama-lama kualitasnya menurun. Lauk terlalu sedikit untuk harga segitu. Kadang kombinasi menu tidak tepat.
7	Cukup Puas	Menu tidak bervariasi	mentahannya aje
8	Cukup Puas	Lauknya sedikit	Untuk rasa dan aroma diharapkan dari hari kehari mempunyai rasa yang berbeda, tidak monoton,
9	Cukup Puas	Sesuai keinginan	Perhatikan Komposisi dan Kolaborasi. Untuk Point Komposisi diperhatikan agar lauk universal saja seperti ayam atau ikan, Hindari makanan yang berkemungkinan orang alergi seeperti telur atau ikan. untuk point kolaborasi, Dimohon agar lebih bijaksana dalam memilih kombinasi lauk, jangan seperti
10	Cukup Puas	Nasinya cenderung keras dan tidak hangat	komposisi didalamnya lebih diperhatikan, agar tidak bosan dan lebih beragam. atau dibuat pilihan menu agar lebih variatif
11	Cukup Puas	Menu tidak bervariasi	Kurangin menu santen. Menu kalau boleh tidak ikan. Kurangin daging, perbanyak telur. Desert yg seger2 kayak es atau buah.
12	Cukup Puas	Lauknya sedikit	Bukan nya Saya Tidak Bersyukur , kadang lauknya ga sinkron 😒
13	Cukup Puas	Menu bervariasi	rasa dan komposisinya diperenak biar tidak monoton

HSE PROGRAM		
	WEEKLY SAFETY TALK Periode : Juni 2023	

NO	Pilihan	Alasan	Kritik dan Saran
1	Tidak Puas	Menu tidak bervariasi	Dimohon setiap menu yang disampaikan kepada admin ditinjau dari segi nutrisi dan gizi. Terima kasih
2	Tidak Puas	Lauknya sedikit	Kurang nendang porsi lauknya. apalagi kalau daging. dengan harga 25k beli pecel ayam bisa dapet es teh manis 1. Kenyang lagi
3	Tidak Puas	Bosan	DI sediakan pilihan menu di akhir minggu untuk konsumsi minggu depan.
4	Tidak Puas	Bosan	Kedepannya makanan menu lebih bervariasi dan banyak.

Dokumentasi :





** Pastikan semua pekerja untuk hadir dalam rapat, apabila tidak hadir mohon diberikan salinan notulen rapat.*

geOnet!	PT GEONET INFOMEDIA DAFTAR HADIR	No : 03.GI-HSE.ST Tanggal :

SAFETY TALK

Hari/ Tgl : Rabu, 21 Juni 2023
Tempat : Ruang Teknis
Topic/Materi : Catering : Tingkat Kepuasan Konsumen
Pembicara : Jatnika Firdaus

No	Nama	Jabatan/ Email/ No Hp	TTD	
1	HERI T	ADMIN 087814350141	1)	
2	DIKY P	Development 081290324891		2)
3	Taris Fathur Rachman	Development 082214600096	3)	
4	Anggun W Rahajeng	Project / HSE 085777917901		4)
5	Risky Fahreza	Development 089698077920	5)	
6	M. Sanusih	office boy 0896-3601-9354		6)
7	Jeri Giovahni	OFFICE BOY 0857-8233-1517	7)	
8	ISMAIL	Admin 0858 8486 5780		8)
9	Lukman Hakim	Remote Sensing 0813 25993169	9)	
10	NURDIN	Production 081774186050		10)
11	UMAR ABD.	R N D. 0822 25502164	11)	
12	Firdaus	Production 083814706050		12)
13	Della TAN	Development 0821 4674 4794	13)	
14	Vidya	GIS 085775095113		14)
15	Zaenul Muttaqin	Sales 0856 00088673	15)	
16	Ahmad Gobari	HRD 0816 813681		16)
17	Jenie Putra	08138125[illegible]22	17)	

geOnet!	PT GEONET INFOMEDIA DAFTAR HADIR	No : 03.GI-HSE.ST Tanggal :

No	Nama	Jabatan/ No Hp	TTD	
18	Dinanti Anggaradiah	Admin Sales 0812 8705 1504	18)	
19	Irwan	SUPPORT 089640020147 78		19)
20	Mulyadi	Umum 0852 19 27 39 05	20)	
21	Fauzi	Umum 0856 7556 196		21)
22	Rian Budi Setiawan	Infrastructure Support 0813 1560 9387	22)	
23	Agustina Dewi	Finance		23)
24	Dede Kustiana	Finance 081905602756	24)	
25	Anindya Akhdan Mubina	0858 6057 9219		25)
26	Jasmine	087887952703	26)	
27	Fajran. Hakami	Front office 0851 360 948 62.		27)
28			28)	
29				29)
30			30)	
31				31)
32			32)	
33				33)
34			34)	

Penanggung Jawab

(HSE Manager)