

**PEKERJAAN STAF *MARKETING* PADA
*CELEBRATE RESTO AND CAKE***



LAPORAN PRAKTIK KERJA

Diajukan untuk memenuhi syarat
untuk memperoleh predikat Ahli Madya

Oleh :
Frences Hartono
2014910010

**UNIVERSITAS KATOLIK PARAHYANGAN
FAKULTAS EKONOMI
PROGRAM STUDI DIII MANAJEMEN PERUSAHAAN
Terakreditasi berdasarkan Keputusan BAN-PT
No.1120/SK/BAN-PT/Akred/Dpl-III/X/2015
BANDUNG
2017**

***THE JOB OF MARKETING STAFF ON
CELEBRATE RESTO & CAKE***



REPORTS OF WORK PRACTICES

Asked to qualify to obtain the title of Ahli Madya

By :
Frences Hartono
2014910010

**PARAHYANGAN CATHOLIC UNIVERSITY
FACULTY OF ECONOMICS
DIPLOME III BUSINESS MANAGEMENT PROGRAM
Accredited based on the decree of BAN - PT
No.1120/SK/BAN-PT/Akred/Dpl-III/X/2015
BANDUNG
2017**

UNIVERSITAS KATOLIK PARAHYANGAN
FAKULTAS EKONOMI
PROGRAM STUDI DIII MANAJEMEN PERUSAHAAN



PEKERJAAN STAF *MARKETING* PADA
CELEBRATE RESTO AND CAKE

Nama : Frences

NPM : 2014910010

PERSETUJUAN LAPORAN PRAKTIK KERJA

Bandung, Juli 2017

Ketua Program Studi DIII Manajemen Perusahaan

(Nina Septina, SP., MM)

Dosen Pembimbing

(Nina Septina, SP., MM)

Dosen Penguji

(Lilian Danil, SE., MM.)



LEMBAR PERNYATAAN

Saya yang bertandatangan di bawah ini,

Nama (sesuai akte lahir) : Frences
Tempat, Tanggal Lahir : Serang, 22 Mei 1989
Nomor Pokok Mahasiswa : 2014910010
Program Studi : Diploma III Manajemen Perusahaan
Jenis Naskah *) : Skripsi / Makalah / Artikel / Laporan Praktik Kerja

JUDUL

PEKERJAAN STAF MARKETING PADA CELEBRATE RESTO AND CAKE

Dengan,

Pembimbing : Nina Septina, SP., MM.
Ko Pembimbing :-

SAYA NYATAKAN

Adalah benar – benar karya tulis sendiri.

1. Apapun yang tertuang sebagai bagian atau seluruh isi karya tulis saya tersebut di atas dan merupakan karya orang lain (termasuk tapi tidak terbatas pada buku, makalah, surat kabar, internet, materi perkuliahan, karya tulis mahasiswa lain), telah dengan seleyaknya saya kutip, sadur atau tafsir dan jelas telah saya ungkap dan tandai.
2. Bahwa tindakan melanggar hak cipta dan yang disebut (*plagiarism*) merupakan pelanggaran akademik dan sanksinya dapat berupa peniadaan pengakuan atas karya ilmiah dan kehilangan hak kesarjanaan.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan tanpa paksa oleh pihak manapun.

Pasal 25 ayat (2) UU No. 20 Tahun 2013 : Lulusan Perguruan tinggi yang karya ilmiahnya digunakan untuk memperoleh gelar akademik, profesi, atau vokasi terbukti merupakan jiplakan dicabut gelarnya. Pasal 70 : lulusan yang karya ilmiahnya digunakan untuk mendapatkan gelar akademik, profesi atau vokasi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 25 ayat (2) terbukti merupakan jiplakan dipidana dengan pidana penjara paling lama 2 tahun dan/ atau pidana denda paling banyak Rp. 200 juta.

Dinyatakan tanggal : Juni 2017

Pembuat Pernyataan: Frences



(Frences)

ABSTRAK

Dalam penyusunan laporan praktik kerja ini, penulis melakukan praktik kerja di Celebrate Resto and Cake yang berlokasi di Jl. Bengawan no 23, Bandung Indonesia. Waktu kegiatan praktik kerja dilaksanakan pada tanggal 01 September sampai dengan 07 Oktober 2016 dengan hari kerja dimulai dari hari Senin sampai hari Sabtu. Bidang pekerjaan yang ditugaskan kepada penulis dari Celebrate Resto and Cake adalah bidang Administrasi Perusahaan.

Pada pelaksanaan praktik kerja, penulis diberikan tugas yaitu, untuk membantu kegiatan yang berhubungan dengan penjualan produk dan jasa, kemudian membantu membuat strategi pemasaran di Celebrate Resto and Cake. Selama melakukan praktik kerja sebagai staf Marketing, penulis menerapkan teori Manajemen Pemasaran dan Pemasaran Digital yang penulis dapat selama proses perkuliahan terhadap praktik kerja yang penulis lakukan, untuk membantu penulis menyelesaikan tugas-tugas yang diberikan perusahaan.

Setelah melakukan praktik kerja, penulis saat ini dapat mengetahui secara rinci bagaimana strategi pemasaran yang efektif di Celebrate Resto and Cake. Seperti menggunakan media sosial yang paling sering digunakan oleh target pasar yang dituju, misalnya Facebook.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kehadirat Tuhan yang Maha Esa, karena atas limpahan rahmat dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul **“PEKERJAAN STAF MARKETING PADA CELEBRATE RESTO & CAKE”**. Tugas Akhir ini disusun sebagai persyaratan kelulusan pada Program Studi Manajemen Perusahaan Diploma III Fakultas Ekonomi Universitas Katolik Parahyangan.

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini penulis mendapatkan berbagai rintangan dan tantangan kendala terbesar adalah ketika literature yang dipelajari sering menjadi tidak diterapkan secara utuh di lingkungan tempat kerja. Namun selain hambatan, penulis juga banyak mendapat saran, dorongan, bimbingan serta keterangan-keterangan dari berbagai pihak yang merupakan pengalaman yang tidak dapat diukur secara materi, namun dapat membukakan mata penulis bahwa sesungguhnya pengalaman dan pengetahuan tersebut adalah guru yang terbaik bagi penulis.

Oleh karena itu dengan segala hormat dan kerendahan hati perkenankanlah penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ibu Nina Septina, SP., M.M selaku Ketua Program Studi DIII Manajemen Perusahaan Universitas Katolik Parahyangan dan sekaligus Dosen Pembimbing Tugas Akhir dan juga sebagai motivator.
2. Ibu Lilian Danil, SE., M.M selaku Dosen wali penulis selama menempuh pendidikan pada program D III Manajemen Perusahaan Universitas Katolik Parahyangan.
3. Para Dosen Pengajar pada Program Studi D III Manajemen Perusahaan Universitas Katolik Parahyangan.
4. Para staf/petugas administrasi dilingkungan akademik Program Studi D III Manajemen Perusahaan Universitas Katolik Parahyangan.
5. Orang tua yang selalu memberikan dukungan dan doanya.

6. Pimpinan dan Segenap jajaran CV. Cahaya Kasih Utama sebagai induk Perusahaan Celebrate Resto & Cake.
7. Seluruh teman–teman Program Studi D III Manajemen Perusahaan Universitas Katolik Parahyangankhususnya Angkatan 2014 yang telah memberikan motivasi.
8. Semua pihak yang tidak mungkin penulis sebutkan satu persatu yang telah terlibat banyak membantu sehingga tugas akhir ini dapat diselesaikan.

Dalam penyusunan tugas akhir ini, penulis menyadari masih terdapat banyak kekurangan yang dibuat baik sengaja maupun tidak sengaja, dikarenakan keterbatasan ilmu pengetahuan dan wawasan serta pengalaman yang penulis miliki. Untuk itu penulis mohon maaf atas segala kekurangan tersebut tidak menutup diri terhadap segala saran dan kritik serta masukan yang bersifat konstruktif bagi diri penulis.

Akhir kata semoga dapat bermanfaat bagi penulis sendiri, institusi pendidikan dan masyarakat luas. Amin

Bandung, Juni 2017

Penulis

Frences Hartono

2014910010

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI.....	iv
Daftar Gambar.....	vi
Daftar Tabel	vii
Daftar Lampiran	viii
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Tempat dan Waktu Praktik Kerja.....	1
1.2 Bidang dan Pekerjaan Praktik Kerja.....	2
1.3 Tujuan dan Kegunaan Praktik Kerja	2
1.4 Profil Tempat Praktik Kerja	3
1.4.1 Sejarah Perusahaan.....	4
1.4.2 Struktur Perusahaan	5
1.4.3 Kegiatan Perusahaan	5
1.4.4 Gambaran Umum Ketenagakerjaan	6
BAB II.....	11
KEGIATAN PRAKTIK KERJA	11
2.1 Uraian Pekerjaan	11
2.2 Proses dan Prosedur Pelaksanaan Praktik Kerja	11
2.3 Literatur Pendukung	32
2.4 Masalah dalam Praktik Kerja	79
BAB III	80
PENUTUP.....	80
3.1 Kesimpulan.....	80
3.2 Saran	80

DAFTAR PUSTAKA	82
LAMPIRAN.....	84
RIWAYAT HIDUP.....	102

Daftar Gambar

Gambar 1.1	1
Gambar 1.2	5
Gambar 2.1	12
Gambar 2.2	13
Gambar 2.3	14
Gambar 2.4	15
Gambar 2.5	16
Gambar 2.6	17
Gambar 2.7	18
Gambar 2.8	19
Gambar 2.9	20
Gambar 2.10	21
Gambar 2.11	22
Gambar 2.12	22

Daftar Tabel

TABEL 2.1	23
TABEL 2.2	23
TABEL 2.3	24
TABEL 2.4	24

Daftar Lampiran

LAMPIRAN 1	84
LAMPIRAN 2	84
LAMPIRAN 3	85
LAMPIRAN 4	86
LAMPIRAN 5	87
LAMPIRAN 6	89
LAMPIRAN 7	94
LAMPIRAN 8	94
LAMPIRAN 9	95
LAMPIRAN 10	98

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Tempat dan Waktu Praktik Kerja

Guna keperluan penyusunan laporan praktik kerja ini, penulis melakukan kegiatan tersebut di Celebrate Resto and Cake yang beralamat di Jalan Bengawan nomor 23, Bandung.

Penulis melakukan kegiatan praktik kerja selama 204 jam kerja atau selama 31 hari kerja terhitung mulai dari tanggal 1 September 2016 sampai dengan tanggal 7 Oktober 2016. Durasi praktik kerja yang dilakukan oleh penulis adalah tidak menentu perharinya, dikarenakan masih mengambil mata kuliah, sehingga jadwal praktik kerja disesuaikan dengan jadwal mata kuliah.

Gambar 1.1

Celebrate Resto & Cake



Sumber : Penulis, 2016

1.2 Bidang dan Pekerjaan Praktik Kerja

Penulis mengerjakan bidang pekerjaan yakni administrasi perusahaan di Departemen *Marketing Celebrate Resto and Cake*. Departemen ini memiliki fungsi untuk menghasilkan pemasukan bagi perusahaan, memperkenalkan perusahaan kepada masyarakat melalui produk yang dibuat oleh perusahaan, menjalin hubungan baik dengan pelanggan dan masyarakat dan lain-lain. Pada intinya, departemen marketing memiliki peran untuk menentukan kemajuan perusahaan tersebut.

1.3 Tujuan dan Kegunaan Praktik Kerja

Penulis bertujuan untuk dapat menguasai praktik dari kegiatan marketing yang terjadi di dunia kerja. Penulis juga akan menerapkan hal-hal yang secara teori sudah didapatkan selama perkuliahan berlangsung agar proses praktik kerja dapat terlaksana dengan baik. Berikut ini adalah keahlian yang ingin penulis kuasai dan capai selama melakukan praktik kerja :

- a. Membuat konsep langkah perencanaan untuk memajukan perusahaan.
- b. Meningkatkan kemampuan komunikasi sebagai perantara antara perusahaan dan konsumen..
- c. Dapat memahami keinginan konsumen terhadap produk yang dihasilkan dari perusahaan.
- d. Mengetahui dan terlibat lebih lanjut dalam proses strategi pemasaran atau marketing di perusahaan restoran.

Kegunaan Praktik kerja yang dilakukan penulis di *Celebrate Resto and Cake* adalah :

1. Secara umum

Hasil praktik kerja ini bermanfaat bagi penulis sebagai bekal awal pengalaman kerja yang akan berguna di masa yang akan datang untuk mengenal dunia kerja, menambah pengetahuan, dan memperluas wawasan.

2. Secara khusus

a. Bagi penulis

Kegiatan praktik kerja ini dapat mengenalkan dan merasakan bagaimana proses dan prosedur di dalam dunia kerja, menambah pengalaman, pengetahuan, serta wawasan yang didapatkan ketika penulis melakukan praktik kerja khususnya dalam bidang pemasaran.

b. Bagi perusahaan

Praktik kerja ini dapat dijadikan sebagai bahan pertimbangan dan sumbangan pemikiran di dalam menentukan kebijakan yang akan ditetapkan oleh perusahaan dalam bidang pemasaran.

c. Bagi pembaca

Penulis mengharapkan agar laporan praktik kerja ini dapat memberikan informasi dan pengetahuan yang berguna tentang bagian pemasaran bagi pembaca, atau pun menjadi referensi dan pembanding.

1.4 Profil Tempat Praktik Kerja

Penulis akan memaparkan informasi yang berkaitan dengan tempat dilaksanakannya kegiatan praktik kerja yaitu *Celebrate Resto and Cake*.

1.4.1 Sejarah Perusahaan

CV. Cahaya Kasih Utama memiliki beberapa perusahaan, salah satunya adalah *Celebrate Resto and Cake*. *Celebrate Resto and Cake* ini merupakan sebuah brand Restoran yang telah eksis sejak tahun 2014 di Bandung. Nama awalnya adalah *Celebrate Cafe*, namun karena konsep yang digunakan lebih ke arah restoran keluarga, maka pada bulan agustus 2016, berubah menjadi *Celebrate Resto and Cake*.

Celebrate Resto and Cake memiliki visi dan misi sebagai berikut :

Visi

Celebration place with all the quality food, beverages and cakes.

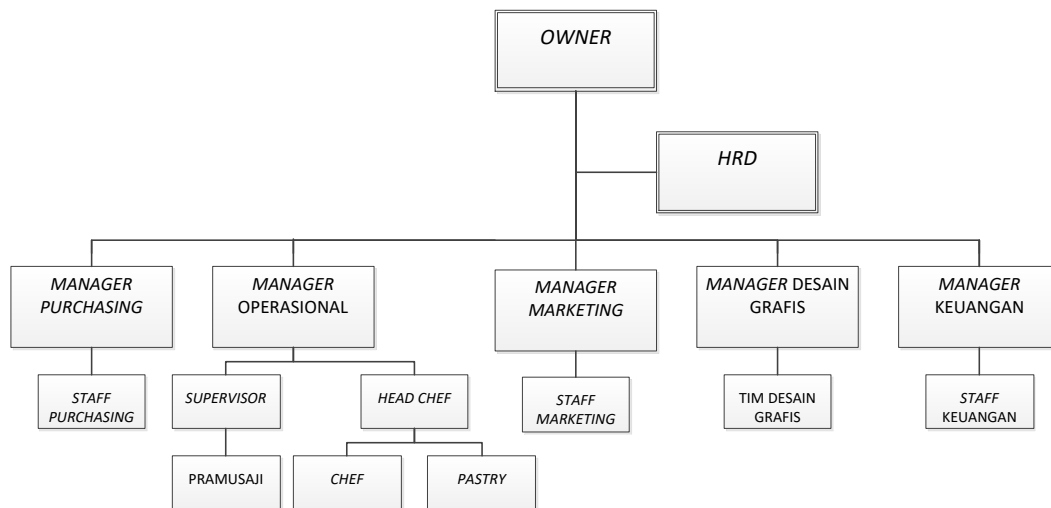
Misi

- Menjadi tempat perayaan dan event-event kecil
- Menyediakan makanan, minuman dan *cakes* berkualitas
- Menyediakan pelayanan yang nyaman.

Sumber : Company profile *Celebrate Resto and Cake*

1.4.2 Struktur Perusahaan

Gambar 1.2
Struktur Perusahaan



Sumber : Company profile Celebrate Resto and Cake, 2016

1.4.3 Kegiatan Perusahaan

Seperti yang telah diuraikan pada bagian awal bahwa *Celebrate Resto and Cake* adalah anak perusahaan CV. Cahaya Kasih Utama yang bergerak di bidang usaha rumah makan atau restoran. *Celebrate Resto and Cake* juga menyediakan fasilitas tempat untuk perayaan dan *event-event* kecil seperti: ulang tahun, *anniversary* dan lainnya.

a. Kegiatan Operasional

Dalam kesehariannya *Celebrate Resto and Cake* mempekerjakan orang-orang yang berperan sebagai *Manager*, *Supervisor*, kasir, bar dan

pramusaji. Tugas dari *Manager* adalah melakukan pengontrolan kinerja para pegawai; *Supervisor* bertanggung jawab atas segala kegiatan operasional dan berkoordinasi dengan *manager*; kasir bertanggung jawab atas segala bentuk transaksi, baik transaksi penjualan dan transaksi untuk *event-event* kecil; Bar dan pramusaji bertanggung jawab terhadap pelayanan kepada tamu yang datang.

b. Kegiatan Pemasaran

Kegiatan pemasaran yang dilakukan oleh *Celebrate Resto and Cakediantaranya* :

- Melalui akun media sosial
- Mengundang *Food Blogger*.
- Mengikuti *event-event* kuliner.

1.4.4 Gambaran Umum Ketenagakerjaan

Owner

- Pemilik perusahaan
- Memastikan kondisi perusahaan aman terkendali
- Mengecek kondisi keuangan
- Penentu keputusan

HRD

- Membuat kebijakan dalam perusahaan sesuai dengan tujuan perusahaan
- Rekrutmen dan seleksi
- Perubahan dalam manajemen
- Bertanggung jawab dalam pendataan karyawan
- Menjalin hubungan dengan karyawan
- Penilaian kinerja

- Pelatihan dan pengembangan
- Bertanggung jawab terhadap pengaturan tunjangan perusahaan bagi karyawan
- Mengatur tindakan disipliner pada karyawan yang bersalah, tidak mengikuti peraturan perusahaan dan yang menolak untuk mengikuti kebijakan perusahaan.

Manager

- Memimpin *briefing* dengan bawahan saat akan memulai operasional
- Memberi informasi *logbook* kepada bawahan
- Memastikan standar *grooms* sesuai dengan ketentuan
- Memastikan *product knowledge* bagi pramusaji
- Memastikan kebersihan dan keamanan restoran
- Memastikan persediaan peralatan dan perlengkapan melalui *inventory*
- Memastikan kelengkapan form dan administrasi operasional
- Menjaga kualitas produk
- Menjaga kualitas pelayanan

Desain Grafis

- Memenuhi *brief*
- Melaksanakan pekerjaan
- Berkoordinasi dengan divisi yang lain

Marketing (Pemasaran)

- Menentukan harga jual, produk yang akan dipromosikan dan di *launching* serta sistem promosi untuk memastikan tercapainya target penjualan
- Memonitor perolehan order serta memperkirakan untuk memastikan kapasitas produk atau bahan baku yang dipromosikan masih tersedia

- Menganalisa dan mengembangkan strategi *marketing* untuk meningkatkan penjualan sesuai dengan target yang ditentukan
- Menganalisa dan mengembangkan desain, untuk memastikan pengembangan produk sesuai dengan kebutuhan pasar
- Melakukan evaluasi sistem promosi yang telah dilakukan dikaitkan dengan target yang ingin dicapai
- Memelihara properti *marketing*
- Membuat laporan *marketing*

Purchasing

- Membuat laporan pembelian dan pengeluaran barang
- Melakukan pengelolaan pengadaan barang melalui perencanaan secara sistematis dan terkontrol
- Melakukan pemilihan atau seleksi rekanan pengadaan sesuai kriteria perusahaan
- Bekerjasama dengan departemen terkait untuk memastikan kelancaran operasional perusahaan
- Memastikan ketersediaan barang atau material melalui mekanisme audit atau control stok.

Keuangan

- Mengelola fungsi akuntansi dalam memproses data dan informasi keuangan untuk menghasilkan laporan keuangan yang dibutuhkan perusahaan secara akurat dan tepat waktu.
- Mengkoordinasikan dan mengontrol perencanaan, pelaporan dan pembayaran kewajiban pajak perusahaan agar efisien, akurat, tepat waktu dan sesuai dengan peraturan pemerintah yang berlaku

- Merencanakan, mengkoordinasikan dan mengontrol arus kas perusahaan (*cashflow*), terutama pengelolaan piutang dan hutang, sehingga memastikan ketersediaan dana untuk operasional perusahaan dan kesehatan kondisi keuangan.
- Merencanakan dan mengkoordinasikan penyusunan anggaran perusahaan, dan mengontrol penggunaan anggaran tersebut untuk memastikan penggunaan dana secara efektif dan efisien dalam menunjang kegiatan operasional perusahaan dan kondisi kesehatan kondisi keuangan.
- Merencanakan dan mengkoordinasi pengembangan sistem dan prosedur keuangan dan akuntansi, serta mengontrol pelaksanaannya untuk memastikan proses dan transaksi keuangan berjalan dengan tertib dan teratur, serta mengurangi resiko keuangan.
- Mengkoordinasikan dan melakukan perencanaan dan analisa keuangan untuk dapat memberikan masukan dari sisi keuangan bagi pimpinan perusahaan dalam mengambil keputusan bisnis.
- Merencanakan dan mengkonsolidasikan perpajakan seluruh perusahaan untuk memastikan efisiensi biao dan kepatuhan terhadap peraturan perpajakan.

Supervisor

- Mengawasi jalannya proses operasional kafe
- Bertanggung jawab terhadap jalannya operasional kafe
- Mengkoordinasi bahan-bahan operasional kafe
- Mengkoordinasi pramuniaga yang sedang bertugas
- Melakukan prediksi dan ide-ide dalam mempromosikan kafe
- Mengetahui hasil dari operasional kafe
- Mengawasi segala kebutuhan operasional kafe
- Menentukan jumlah kebutuhan operasional kafe
- Mengkoordinasikan segala kebutuhan operasional kafe

- Memberikan *training* kepada pramusaji.

Pramusaji

- Melayani tamu secara profesional
- Memperhatikan kebutuhan tamu
- Mengetahui produk yang dijual
- Bertanggung jawab terhadap operasional kafe
- Menerima pesanan dari tamu
- Mempersiapkan perlengkapan yang akan digunakan dalam operasional
- Menjaga kebersihan dan keamanan lingkungan kerja

Chef

- Menyiapkan pesanan dari tamu
- Memberikan pelayanan kepada tamu kafe
- Bertanggung jawab terhadap proses produksi operasional kafe
- Membantu pramusaji
- Membantu dalam memberikan pelayanan kepada tamu kafe

Head chef

- Mengecek daftar pesanan barang ke gudang sebagai *kitchen requisation* (pengorderan barang untuk keperluan dapur)
- Mengetik menu atau membuat menu untuk dijual
- Membuat anggaran bulanan untuk mempersiapkan bahan-bahan makanan yang akan dijual
- Membuat rencana kerja bulanan
- Mengatur dan mengawasi tugas-tugas *kitchen*, khususnya dalam proses pengadaan dan pengolahan makanan sesuai dengan standar yang telah ditetapkan

- Mengawasi pelaksanaan tata kerja, keselamatan kerja dan memenuhi kelengkapan atau atribut kerja agar dapat menciptakan lingkungan kerja yang aman
- Mengawasi sepenuhnya tempat penyimpanan makanan dan peralatan-peralatan yang akan digunakan untuk kelancaran operasional kerja
- Menjaga *food cost standart* (standar harga) yang berbanding lurus dengan standar porsi, sehingga harga yang tercantum di menu sudah mengalami perhitungan yang matang
- Mengontrol dan melaksanakan sepenuhnya kegiatan produksi ssecara keseluruhan
- Bekerja sama dengan manajer kafe khususnya dalam hal penyediaan makanan dan minuman dalam acara yang diselenggarakan oleh pihak kafe.
- Berkreasi menciptakan menu-menu baru, sebagai upaya untuk menarik konsumen
- Mengawasi tata urutan dalam penyiapan menu-menu *buffet* sehingga berjalan dengan teratur dan baik