

**PEKERJAAN STAF PEMASARAN
PADA FAREL *PATISSERIE CAFE*
CABANG BUAH BATU BANDUNG**



LAPORAN PRAKTIK KERJA

Oleh :

Nama: Dimas Raja Putra Mulyana

NPM: 2014910006

Diajukan untuk memenuhi sebagian syarat untuk memperoleh
predikat Ahli Madya

**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 FAREL PATISSERIE CAFE
BRANCH BUAH BATU BANDUNG**



INTERNSHIP REPORT

By :
Dimas Raja Putra M
2014910006

This report made to fulfill the requirement of
the Diploma III Business Management Program

CATHOLIC UNIVERSITY PARAHYANGAN
FACULTY OF ECONOMIC
DIPLOMA 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 BANDUNG
FAKULTAS EKONOMI
PROGRAM STUDI DIPLOMA III MANAJEMEN PERUSAHAAN



PEKERJAAN BAGIAN STAF PEMASARAN
PADA FAREL *PATISSERIE CAFE*
CABANG BUAH BATU BANDUNG

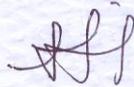
Nama : Dimas Raja Putra M

NPM : 2014910006

PERSETUJUAN LAPORAN PRAKTIK KERJA

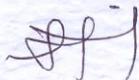
Bandung, Desember 2017

Ketua Program Studi DIII Manajemen Perusahaan.



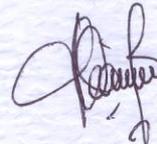
Nina Septina, S.P., M.M., M.Phil

Pembimbing



Nina Septina, S.P., M.M., M.Phil.

Penguji



Lilian Danil, SE., MM.

PERNYATAAN:

Saya yang bertanda tangan dibawah ini,

Nama : Dimas Raja Putra Mulyana
Tempat, Tanggal, Lahir : Bandung, 08 November 1996
Nomor Pokok : 2014910006
Program Studi : Diploma III Manajemen Perusahaan
Jenis Naskah : Laporan Praktik Kerja

JUDUL

PEKERJAAN BAGIAN STAF PEMASARAN PADA FAREL *PATISSERIE CAFE* CABANG BUAH BATU BANDUNG

Dengan,

Pembimbing : Nina Septina, S.P., M.M., M.Phil.
Co pembimbing : -

SAYA NYATAKAN

Adalah benar-benar karya tulis saya 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 selayaknya saya kutip, sadur, atau tafsir dan jelas 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 keserjanaan.

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

Pasal 25 ayat (2) UU No. 20 Tahun 2003: Lulusan perguruan tinggi yang karya ilmiahnya digunakan untuk memperoleh gelar akademik, profesi, atau vokasi terbukti merupakan jiplakan dicabut gelarnya.

Pasal 70 : lulusan yang karya ilmiah digunakannya 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

Dinyatakan pada : November 2017

Pembuat Pernyataan:



(Dimas Raja Putra M)

ABSTRAK

Penulis melaksanakan Praktik Kerja sebagai Staf Pemasaran pada di Farel *Patisserie Cafe* Cabang Buah Batu Bandung, Jl. Terusan Buah Batu No 259 ,Bandung, Jawa Barat, Indonesia. Penulis melakukan pekerjaan praktik kerja dimulai 18 Mei 2017 sampai dengan 5 Agustus 2017. Bidang Pekerjaan yang dilakukan oleh penulis adalah bidang Administrasi Perusahaan.

Pekerjaan yang dilakukan penulis selama praktik kerja berupa membuat beberapa *marketing tools* untuk promosi produk perusahaan, melakukan foto produk yang akan dipromosikan, melakukan publikasi melalui media *digital*, dan menjawab pertanyaan konsumen yang berkaitan dengan produk melalui aplikasi media sosial *LINE@*. Masalah yang dialami penulis selama melakukan praktik kerja berupa tidak tersedianya fasilitas penunjang pekerjaan untuk tenaga magang dan tidak ada *template* poster dan *template caption* yang baku dari pihak perusahaan .

Setelah melakukan kegiatan praktik kerja, penulis dapat mempelajari cara membuat salah satu *marketing tools* berupa *menu board*. Penulis mempelajari cara memotret produk dengan benar. Penulis mempelajari cara mempublikasi konten-konten seperti poster *digital*, konten informatif, promosi produk, dan informasi terkait perusahaan melalui media *digital*. Penulis mempelajari cara berkomunikasi dengan calon konsumen melalui aplikasi media sosial *LINE@*.

Adapun penulis memberikan masukan sebagai saran yang membangun untuk perusahaan Farel *Patisserie Cafe* Cabang Buah Batu dimana untuk disediakannya inventaris kantor berupa komputer yang mumpuni untuk kegiatan mendesain konten-konten *marketing*. Sebaiknya perusahaan dapat menyediakan meja khusus untuk tenaga magang baik diruangan yang sama ataupun diruangan yang berbeda dengan *office room*, agar tidak mengganggu kegiatan utama pegawai tetap *office* perusahaan. Sebaiknya perusahaan dapat melakukan pembaruan terhadap alat-alat penunjang pemasaran seperti *smartphone tablet* yang dimiliki perusahaan. Penulis menyarankan bahwa perusahaan perlu memiliki *template* desain dan *template caption* yang baku untuk promosi di media *digital* tujuannya agar pekerjaan tim marketing menjadi lebih mudah dan konten promosi menjadi lebih selaras dengan konten promosi lainnya.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat, taufik serta hidayah-Nya sehingga penulis dapat melaksanakan praktik kerja serta dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir yang berjudul “Pekerjaan Bagian Staf Pemasaran Pada Farel Patisserie Cafe Cabang Buah Batu Bandung”.

Laporan praktik kerja ini disusun berdasarkan apa yang telah penulis lakukan pada saat dilapangan yakni pada Farel *Patisserie Cafe* cabang Jl. Terusan Buah Batu No 259 ,Bandung, Jawa Barat, Indonesia. Dalam penyusunan laporan hasil kerja praktik ini penulis banyak mendapatkan bantuan dari berbagai pihak, oleh sebab itu penulis ingin mengungkapkan rasa terima kasih kepada:

1. Ayah Dadan Mulyana dan Ibu Titin Rolita saya atas dukungan baik moril dan materil serta doa yang diberikan sehingga penulis berhasil menyelesaikan laporan praktik kerja ini.
2. Yth. Ibu Nina Septina selaku Ketua Program Studi DIII Manajemen Perusahaan serta selaku dosen pembimbing yang berkenan mengijinkan saya untuk melakukan praktik kerja ini dan meluangkan waktu, tenaga, kesabaran dalam membimbing penulis serta memberikan saran-saran positif selama proses penyusunan laporan praktik kerja.
3. Yth. Ibu Lilian Danil selaku dosen wali yang telah mengarahkan perkuliahan penulis dari awal perkuliahan hingga penulis dapat menyelesaikan laporan praktik kerja ini.
4. Yth. Bapa Dwi Margo selaku Manajer dari Farel *Patisserie Cafe* yang telah mengijinkan penulis untuk melakukan praktik kerja di Farel *Patisserie Cafe* dan memberikan masukan positif yang membangun saat penulis melakukan praktik kerja.
5. Seluruh pegawai Farel *Patisserie Cafe*, khususnya di bagian *Office* yang telah membantu penulis selama melakukan Praktik Kerja.

6. Kepada Nita Arindi dan Eugennia Dyah Ayu yang telah mendukung, membantu, memberi saran dan kritik yang positif serta memberi semangat kepada penulis dalam menyelesaikan laporan praktik kerja ini.
7. Seluruh rekan kerja dari *Agency Mobile Gaming* Indonesia yang telah memberi kemudahan bagi penulis dalam pengatur waktu untuk bekerja sekaligus menyelesaikan laporan praktik kerja.
8. Seluruh teman-teman Komunitas *Vainglory* Bandung yang telah mendukung dan menghibur penulis disela-sela pengerjaan laporan praktik kerja.
9. Kepada teman-teman Pejantan Tangguh yaitu Wildan L. Hakim, Irham Suciawan, Syahrul Cimiw, Alfarro Alfi Faruqi yang selalu mendukung dan menghibur penulis.
10. Seluruh teman-teman angkatan 2014 yang sudah berjuang bersama dalam menyelesaikan perkuliahan.
11. Seluruh pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu yang telah membantu banyak sehingga laporan praktik kerja ini dapat diselesaikan.

Penulis sangat menyadari bawasannya, Laporan Praktik Kerja ini masih jauh dari sempurna dan banyak kekurangan dikarenakan keterbatasan pengetahuan wawasan dan pengalaman yang dimiliki penulis. Untuk itu, penulis mohon maaf atas segala kekurangan yang ada dan mengharapkan kritik maupun saran yang bersifat membangun bagi penulis.

Akhir kata Penulis berharap Laporan tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi institusi pendidikan dan semua pembaca.

Bandung, 26 November 2017

Penulis

Dimas Raja Putra M.

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR LAMPIRAN.....	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1.Tempat dan Waktu Praktik Kerja.....	1
1.2.Bidang dan Pekerjaan Praktik Kerja	1
1.3.Tujuan dan Kegunaan Praktik Kerja	1
1.4.Profil Tempat Praktik Kerja	3
1.4.1. Sejarah Perusahaan.....	3
1.4.2. Struktur Organisasi Perusahaan	4
1.4.3. Kondisi Permodalan dan Keuangan Perusahaan.....	7
1.4.4. Kegiatan Usaha	8
1.4.5. Ketenagakerjaan.....	11
BAB II KEGIATAN PRAKTIK KERJA	13
2.1.Uraian Pekerjaan (<i>Job Description</i>).....	13
2.2.Proses dan Prosedur Pelaksanaan Praktik Kerja	13
2.2.1. Membuat beberapa <i>marketing tools</i> untuk promosi produk perusahaan berupa <i>menu board</i> dan poster	13
2.2.2. Melakukan foto produk yang akan dipromosikan.....	18
2.2.3. Melakukan publikasi melalui media <i>digital</i>	22
2.2.4. Menjawab pertanyaan konsumen yang berkaitan dengan produk melalui aplikasi mesia sosial <i>LINE@</i>	27
2.3.Masalah Dalam Praktik Kerja	32

2.3.1. Tidak Tersedianya Fasilitas Penunjang Pekerjaan Untuk Tenaga Magang.....	32
2.3.2. Tidak Ada Template Poster Dan Template Caption Yang Baku Dari Pihak Perusahaan.....	33
2.4. Literatur Pendukung	34
2.4.1. Pemasaran.....	34
2.4.2. Bauran Pemasaran	34
2.4.3. Manajemen Pemasaran.....	36
2.4.4. <i>Segmenting</i>	37
2.4.5. <i>Targeting</i>	37
2.4.6. <i>Positioning</i>	37
2.4.7. <i>Digital Marketing</i>	39
2.4.8. Fotografi	40
2.4.9. <i>Flowchart</i>	40
BAB III PENUTUP.....	42
3.1. KESIMPULAN	42
3.2. SARAN	43
DAFTAR PUSTAKA	44
RIWAYAT HIDUP.....	45
LAMPIRAN.....	47

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1.1 Logo Farel Patisserie Cafe.....	3
GAMBAR 1.2 Struktur Organisasi Farel Patisserie Cafe	4
GAMBAR 2.1 Flowchart Pembuatan Menu Board	15
GAMBAR 2.2 <i>Template</i> Menu Board Awal	16
GAMBAR 2.3 <i>Template</i> Menu Board Revisi Pertama.....	16
GAMBAR 2.4 <i>Template</i> Menu Board Final	17
GAMBAR 2.5 Desain Menu Board Final	17
GAMBAR 2.6 <i>Flowchart</i> Pemotretan Produk Yang Akan Dipromosikan	19
GAMBAR 2.7 Foto Pertama Buatan Penulis	20
GAMBAR 2.8 Foto Dengan Sudut Pandang Atas	20
GAMBAR 2.9 Hasil Akhir Foto Produk.....	21
GAMBAR 3.0 Data-Data Foto Yang Dipindahkan	21
GAMBAR 3.1 <i>Flowchart</i> Publikasi Melalui Media <i>Digital</i>	23
GAMBAR 3.2 <i>Fyler Digital</i> Promosi Produk	24
GAMBAR 3.3 <i>Fyler Digital</i> Konten Informatif.....	24
GAMBAR 3.4 Poster <i>Digital</i> Ucapan Hari Besar Nasional	25
GAMBAR 3.5 Poster <i>Digital</i> Ucapan Hari Besar Nasional	26
GAMBAR 3.6 <i>Flowchart</i> Menjawab Pertanyaan Konsumen Melalui <i>LINE@</i> ...	27
GAMBAR 3.7 Akun Resmi Perusahaan Pada Aplikasi <i>LINE@</i>	28
GAMBAR 3.8 Penulis Menjawab Pertanyaan Konsumen Melalui <i>LINE@</i>	29

DAFTAR TABEL

TABEL 1.1 JUMLAH PEGAWAI FAREL PATISSERIE CAFE	11
TABEL 2.1 JADWAL JAM KERJA KARYAWAN FAREL PATISSERIE CAFE CABANG BUAH BATU BANDUNG	30
TABEL 2.2 URAIAN PEKERJAAN SAAT PRAKTIK KERJA.....	30

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	48
Lampiran 2	49
Lampiran 3	51
Lampiran 4	52
Lampiran 5	53

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Tempat dan Waktu Praktik Kerja

Tempat penulis melakukan praktik kerja di Farel *Patisserie Cafe* cabang Buah Batu, Jl. Terusan Buah Batu No 259 ,Bandung, Jawa Barat, Indonesia.

Waktu penulis melakukan praktik kerja dimulai pada tanggal 18 Mei 2017 sampai dengan 5 Agustus 2017 dengan jam kerja dari pukul 13.00 WIB – 19.00 WIB dan 09.00 WIB – 17.00 WIB.

1.2. Bidang dan Pekerjaan Praktik Kerja

Bidang perkerjaan yang dilakukan penulis adalah dalam bidang administrasi perusahaan, yang ditempatkan sebagai Staf Pemasaran.

Pekerjaan yang dilakukan penulis dalam bagian pemasaran adalah membuat beberapa *marketing tools* untuk promosi produk perusahaan, melakukan foto produk yang akan dipromosikan, melakukan publikasi melalui media *digital*, dan menjawab pertanyaan konsumen yang berkaitan dengan produk melalui aplikasi media sosial *LINE@*.

1.3. Tujuan dan Kegunaan Praktik Kerja

Tujuan dari praktik kerja yang penulis lakukan sebagai Staf Pemasaran di Farel *Patisserie Cafe* adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui cara membuat *marketing tools* untuk promosi produk perusahaan berupa *Menu Board* dan Poster.
2. Mengetahui cara foto produk yang akan dipasarkan dengan baik dan benar.
3. Mengetahui cara publikasi melalui media *digital*.
4. Mengetahui cara menjawab pertanyaan konsumen yang berkaitan dengan produk melalui aplikasi media sosial *LINE@*

Kegunaan dari praktik kerja yang penulis lakukan sebagai Staf Pemasaran di Farel *Patisserie Cafe* adalah sebagai berikut:

Secara Umum : Manfaat praktik kerja bagi penulis adalah untuk mengetahui bagaimana dunia kerja yang sesungguhnya dan sebagai persiapan setelah lulus dari kuliah.

Secara Khusus

Bagi Penulis : Praktik kerja bagi penulis bermanfaat untuk menambah keterampilan dan pengetahuan penulis dalam bidang pemasaran secara langsung yang ada di dalam pekerjaan yang penulis lakukan.

Bagi Perusahaan: Bagi perusahaan hasil laporan praktik kerja penulis dapat dijadikan masukan dan referensi yang sifatnya membangun dalam kegiatan pemasaran di dalam perusahaan agar lebih baik untuk dikemudian hari.

Bagi Umum : Hasil laporan praktik kerja ini diharapkan dapat berguna dalam menambah wawasan dan informasi yang berkaitan dengan pengelolaan kegiatan *digital marketing* perusahaan serta sebagai referensi atau pembanding bagi pihak yang membutuhkan informasi yang terdapat pada laporan ini.

1.4. Profil Tempat Praktik Kerja

1.4.1. Sejarah Perusahaan

GAMBAR 1.1

Logo Farel Patisserie Cafe



Sumber: Farel Patisserie Cafe, 2017

Farel Patisserie Cafe berdiri sejak tahun 2012, bertempat di Jl. Terusan Buah Batu No. 259, Bandung, sebagai salah satu tempat dimana konsumen dapat menemukan aneka ragam *viennoseries*, *cakes*, *hand-crafted breads*, serta produk terampil lain dengan standar dan kualitas yang tinggi.

Farel Patisserie Cafe, memproduksi sendiri produk-produk andalannya dengan jaminan mutu dan kesegaran, mulai dari produk *Breads*, *Croissant*, *Danish Pastries*, hingga produk *Puff Pastries*. Farel Patisserie Cafe juga memproduksi beragam jenis kue pilihan, mulai dari yang berpaku pada resep klasik, hingga kue pilihan yang sangat *modern*.

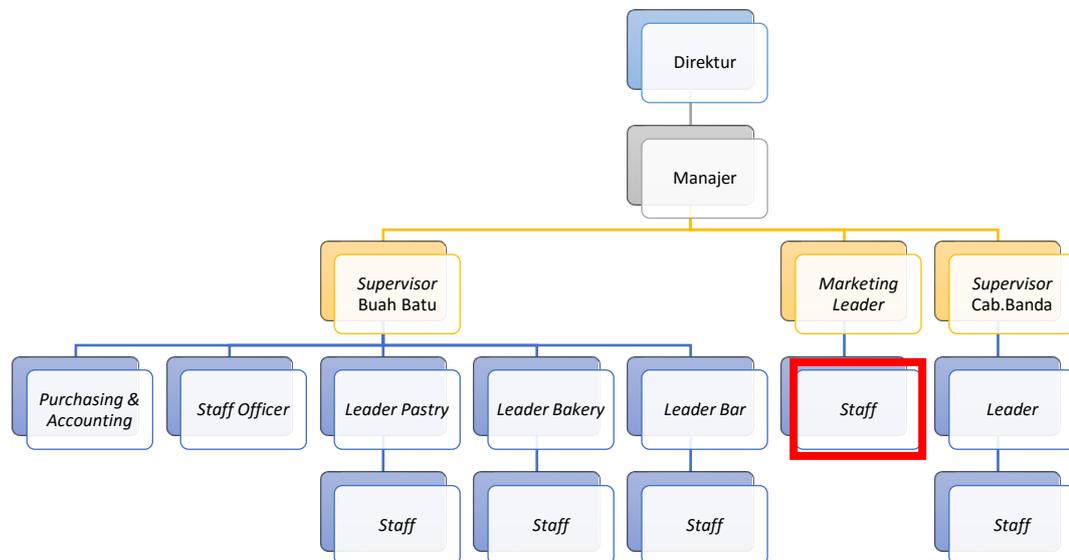
Setiap produk yang diciptakan, dihasilkan dengan ramuan dari bahan-bahan yang unggul dan segar, sehingga mampu memunculkan karakter khusus dari masing-masing produknya, serta dapat menyajikan kualitas terbaik di kelasnya.

Misi: Membawa 'Rasa Manis Bernilai Seni Tinggi' untuk merayakan setiap detik dari kehidupan yang berharga melalui integritas yang terwujud dalam produk dan layanan kami. Biarkan sepotong reruntuhan dari surgawi berpadu di dalam mulutmu.

1.4.2. Struktur Organisasi Perusahaan

Saat perusahaan dapat berkembang dengan maju, tentu hal tersebut tidak terlepas dari yang dinamakan struktur organisasi perusahaan. Struktur organisasi tersebut berfungsi dalam pembagian pekerjaan, wewenang, serta tanggung jawab demi tercapainya target yang telah ditentukan. Struktur organisasi sendiri diisi dengan orang-orang yang memenuhi kriteria tertentu sesuai dengan jabatannya. Berikut adalah struktur organisasi dari perusahaan Farel *Patisserie Cafe* sebagai berikut :

GAMBAR 1.2
Struktur Organisasi Farel *Patisserie Cafe*



Keterangan:



Posisi penulis selama praktik kerja membantu pekerjaan dari tim *marketing*.

Sumber: Manajer Farel *Patisserie Cafe*, 2017

Berdasarkan hasil wawancara dengan manajer, mengenai *job description* karyawan Farel *Patisserie Cafe* sesuai dengan posisi pada bagan organisasi sebagai berikut:

1. Direktur
 - a. Menyetujui dan membuat perencanaan untuk masa depan perusahaan.
2. Manajer
 - a. Mengawasi seluruh *outlet* baik dalam hal operasional, keuangan, *quality control, quality assurance*.
 - b. Membuat perencanaan tentang masa depan perusahaan, sebelum disetujui oleh direktur.
 - c. Mengontrol aset-aset perusahaan yang bernilai diatas 10 juta.
 - d. Melakukan perekrutan pegawai.
 - e. Melakukan *research and development*.
 - f. Menghadiri acara *food and beverage* (seminar, *expo*)
 - g. Mengintruksikan kepada seluruh *supervisor* apabila ada promo atau *event* tertentu.
3. *Supervisor* Buah Batu
 - a. Mengontrol jalannya operasional pada cabang tersebut (*Pastry, Bakery, Bar*).
 - b. Membuat dan mengontrol laporan produksi dan keuangan tiap bulannya.
 - c. Berkordinasi dengan *supervisor* cabang banda untuk mengirimkan *supply pastry* atau *bakery*.
 - d. Menjalankan tugas yang diberikan oleh manajer terkait promo atau *event* yang berlangsung.
 - e. *Membriefing leader* terkait promo atau *event* yang akan dilaksanakan.
4. *Supervisor* Cabang Banda
 - a. Mengontrol jalannya operasional pada cabang tersebut.
 - b. Berkordinasi dengan *supervisor* buah batu untuk dikirimkan *supply pastry* atau *bakery*.
 - c. Mengontrol target omzet perhari
 - d. Menjalankan tugas yang diberikan oleh manajer terkait promo atau *event* yang berlangsung.

e. *Membriefing leader* terkait promo atau *event* yang akan dilaksanakan.

5. *Marketing Leader*

- a. Membuat konsep penjualan produk.
- b. Membuat program-program seperti promo dengan cara sosialisasi melalui sosial media, *event*, *bazar*, dll.
- c. Melihat potensi pasar yang dapat bekerja sama dengan perusahaan dengan cara mendatangi tempat-tempat *catering*, *cafe*, dll

6. *Purchasing dan Accounting*

- a. Mengontrol *stock* bahan baku masuk dan bahan masuk keluar.
- b. Mengontrol aset perusahaan yang bernilai dibawah 10 juta.
- c. Membuat laporan keuangan perusahaan (arus kas, penyusutan, neraca)

7. *Leader*

- a. Memimpin keseharian operasional cabang terkait dan bersinggungan langsung dengan para staf.
- b. Mengontrol dan memastikan distribusi seluruh produk berjalan dengan baik termasuk pelayanan kepada konsumen.

8. *Leader Pastry*

- a. Memimpin keseharian operasional *pastry* dan bersinggungan langsung dengan para staf terkait.
- b. Mengontrol dan memastikan distribusi seluruh produk *pastry* berjalan dengan baik dihari yang bersangkutan.

9. *Leader Bakery*

- a. Memimpin keseharian operasional *Bakery* dan bersinggungan langsung dengan para staf terkait.
- b. Mengontrol dan memastikan distribusi seluruh produk *Bakery* berjalan dengan baik dihari yang bersangkutan.

10. *Leader Bar*

- a. Memimpin keseharian operasional *Bar* dan bersinggungan langsung dengan para staf terkait.
- b. Mengontrol dan memastikan distribusi seluruh produk *Bar* berjalan dengan baik dihari yang bersangkutan.

11. Staf *Officer*

- a. Bertanggung jawab atas seluruh staf yang bersangkutan.

12. Staf

- a. Menjalankan langsung operasional tiap harinya pada divisi tertentu.
- b. Berkaitan langsung dengan konsumen untuk bagian pelayanan dan penjuakan produk.

1.4.3. Kondisi Permodalan dan Keuangan Perusahaan

Pemilik saham dari Farel *Patisserie Cafe* ialah Pak Yuyun dan Pak Ai Sobaryadi. Pak Yuyun hanya sebagai pemilik saham sedangkan Pak Ai Sobaryadi sebagai pemilik saham terbesar yang merangkap sebagai direktur dan pengambil keputusan.

Investasi awal sebesar 10 Milyar rupiah, berikut aset-aset Farel *Patisserie Cafe* :

1. Gedung milik sendiri untuk cabang buah batu
2. Sewa Gedung untuk cabang banda
3. Perlengkapan Operasional (Mesin dan Alat-alat Produksi)
4. Peralatan (Dekorasi, *Furniture Cafe*, dll)
5. Operasional *Office* (Komputer, *Wi-fi*, ATK, dll)

1.4.4. Kegiatan Usaha

Farel *Patisserie Cafe* bergerak dalam bidang kuliner, khususnya *pastry* dan *patisserie*. Kegiatan usaha yang dilakukan oleh perusahaan meliputi 3 hal:

1. Penjualan Produk

Dibawah ini adalah produk unggulan dari Farel *Patisserie Cafe*:

a. *Viennoiserie*

Produk ini adalah salah satu spesialisasi terbaik yang Farel *Patisserie Cafe* persembahkan. dibuat dari bahan *Original French Butter* yang diisikan ke dalam adonan. Setiap jenis *croissant* dan *Danish Pastries* diolah dengan bentuk yang presisi serta teratur. *Viennoiserie* yang Farel *Patisserie Cafe* hadirkan tersaji dalam 3 ukuran yang berbeda, diantaranya dengan bentuk *original* (dalam ukuran 1 porsi), *loaf* (dalam ukuran 3 porsi), serta *mini size* (dengan ukuran satu kali gigit).

b. La'pedo

La'pedo berarti 'Yang terenak', diambil dari istilah dalam Bahasa Sunda (dialek Bandung, Indonesia). La'pedo tersaji dalam bentuk roti dingin yang lembut, ditaburi dengan topping serta isian krim yang tak kalah lembut. La'pedo *original* disajikan dengan *topping* berupa taburan kopi dan diisi dengan krim *vanilla* lembut. Varian lainnya juga dikembangkan dengan beberapa rasa baru, hingga kini Farel *Patisserie Cafe* dapat menyajikan dalam 6 rasa berbeda, diantaranya *Mango*, *Green Tea*, *Taro-Cheese*, *Strawberry*, dan *Chocolate*.

c. Colenak *Strudel*

Farel *Patisserie Cafe* mengembangkan makanan penutup tradisional masyarakat Sunda, khususnya Kota Bandung, yakni 'Colenak'. Secara tradisional, colenak dibuat dari hasil fermentasi singkong (ubi jalar) yang dibakar terlebih dahulu sebelum disajikan, serta ditaburi oleh saus gula merah dan parutan kelapa. Dalam versi Farel *Patisserie Cafe*, makanan tradisional ini diolah dengan meramu fermentasi singkong yang dicampur dengan *butter*, setelah itu dilumuri saus gula merah dan

ditaburi parutan kelapa. Hasil dari olahan tersebut kemudian diisikan ke dalam adonan *puff pastry*. Bentuk *strudel* sendiri Farel *Patisserie Cafe* adaptasi dari varian *strudel* dari Belanda, yang dipadukan dengan varian *strudel* dari Austria. Kini Farel *Patisserie Cafe* dapat menyajikan dua varian andalan yakni *original* (Colenak *Strudel*) dan *choco cheese peanut* (Cokecang *Strudel*).

d. *Classic & Modern Cakes*

Farel *Patisserie Cafe* mengembangkan beberapa kue *modern* yang diadaptasi dari resep klasik sepanjang masa, yang kemudian dibuat sesuai versi Farel *Patisserie Cafe* sendiri. Tak hanya dari resep tradisional Prancis, Farel *Patisserie Cafe* juga mengadaptasi resep *original* dari Eropa, Amerika, dan Jepang. Setiap kue merepresentasikan rasa khasnya masing-masing. Kini Farel *Patisserie Cafe* telah mengembangkan 3 ukuran untuk masing-masing kue, yakni ukuran 1 porsi (*sliced*), porsi penuh 28x9 cm, serta porsi penuh 28x18 cm.

e. *Artisan Bread*

Produk ini merupakan salah satu dari produk unggulan Farel *Patisserie Cafe*, yang dibuat dengan tangan terampil sang peramu. Farel *Patisserie Cafe* memproduksi sajian ini dengan resep otentik dari *artisan bread* (roti dengan sajian bentuk yang bernilai seni tinggi), tanpa tambahan bahan pengawet dan perasa buatan. Setiap produk *artisan bread* dibuat dengan keterampilan tingkat tinggi, proses fermentasi yang cukup lama, serta pembakaran yang sempurna. Salah satu produk unggulan dalam varian *artisan bakery* adalah *Sourdough Bread/Pain au Levain*, dalam proses fermentasinya, Farel *Patisserie Cafe* memilih untuk menggunakan ragi alami yang prosesnya diamati sendiri daripada ragi komersial yang beredar di pasaran. Oleh karena itu dibutuhkan waktu satu minggu sebelum permintaan *Sourdough Bread* dapat terpenuhi. Namun selain varian tersebut, Farel *Patisserie Cafe* juga mempersembahkan beberapa varian lain diantaranya *Baguette*, *Epi*, *Courone*, *Champagne Bread*, *Plaited Bread*, *Whole Wheat Bread*,

Multigrain Bread, Malt Bread, Brioche, Povitica, Ciabatta, Foccacia, Toast Bread (roti panggang), dan tentu *Sourdough Bread*. Semua varian olahan roti siap dibuat berdasarkan permintaan.

f. *Other Products*

Farel *Patisserie Cafe* juga memproduksi beberapa sajian di luar produk *pastry*, diantaranya *Cheese Pudding, Macarons, Cakebars, Brownies, Suisse Rolls, Cookies, dan Pannacota*.

2. *Catering supply*

Untuk mengisi sejumlah permintaan dari *catering*, Farel *Patisserie Cafe* banyak memproduksi *petit fours/mini French pastries* serta *mini viennoiserie*. Beberapa pemesanan oleh *catering* digunakan untuk beragam keperluan, terutama pada acara *wedding, business meeting, private party, family/business gathering*, dan *travel agency*.

3. *Product Supply*

Farel *Patisserie Cafe* juga menyuplai beberapa kebutuhan *restaurant, café, hotel*, rumah sakit, *bank*, dan perusahaan asuransi. Setiap produk yang Farel *Patisserie Cafe* kembangkan akan disesuaikan dengan kebutuhan konsumen, dan secara profesional dijaga kerahasiaan setiap resep yang disepakati untuk membuat produk atas permintaan konsumen.

Adapun beberapa klien yang telah bekerjasama dengan Farel *Patisserie Café* adalah *Destiny Catering, Rumah Pengantin, Pola Catering, Miranti Catering, Yufeto Catering, Vonny Catering, Zafira Catering, Utami Catering, Marwah Catering, Bank Indonesia, BNI, Askrida, Askrida Syariah, PINDAD, PT. LEN, Prodia, Telkom University, RS. Hasan Sadikin, Pemkot Bandung, Tribun Jabar, POLDA Jabar, Verona Palace Hotel, Chara Boutique Hotel, Park Hotel Bandung, Mahajaya Travel, Two Cents, Cups, dan Crown Coffee*.

1.4.5. Ketenagakerjaan

Berdasarkan hasil wawancara dari manajer Farel *Patisserie Cafe* sumber tenaga kerja berasal dari sumber eksternal, calon pegawai akan diberi pelatihan selama 3 bulan, apabila lolos dari masa pelatihan calon pegawai diharuskan melakukan perpanjangan kontrak selama 2x (dua kali) dalam 1 tahun sebelum akhirnya diangkat menjadi pegawai tetap. Adapun pegawai tetap yang diberikan kesempatan untuk kursus keluar yang di sesuaikan dengan kebutuhan dari perusahaan, biasanya berkaitan dengan pengembangan menu baru. Selain itu, perusahaan melakukan hal tersebut adalah untuk meningkatkan kualitas dan kemampuan dari SDM untuk lebih berkembang.

Berikut ini jumlah pegawai di Farel *Patisserie Cafe* cabang Buah Batu dapat dilihat pada tabel 1.1.

TABEL 1.1
JUMLAH PEGAWAI FAREL PATISSERIE CAFE

No	Jabatan	Jumlah Karyawan (orang)
1	Direktur	1
2	Manajer	1
3	Supervisi Cabang Buah Batu	1
4	Keuangan dan Pembelian	2
5	Staf <i>Officer</i>	1
6	<i>Leader</i>	3
7	Kasir	1
8	Pelayan	2
9	Staf <i>Bar</i>	2
10	Staf <i>Pastry</i>	3
11	Staf <i>Bakery</i>	3
TOTAL		20

Sumber: Farel *Patisserie Cafe*, 2017

Seorang pegawai akan mendapatkan kompensasi setiap bulannya sebagai imbal jasa yang diberikan oleh perusahaan. Kompensasi yang diterima sebagai berikut :

1. Gaji Pokok

Kompensasi finansial diatur berdasarkan lamanya kontrak pegawai, pegawai training mendapatkan 80%-90% dari ketentuan UMK sedangkan pegawai tetap mendapatkan keseluruhan gaji pokok yang meliputi UMK Kabupaten Bandung, uang makan dan uang *transport*.

2. Tunjangan Jabatan

Diberikan kepada karyawan yang memiliki jabatan tertentu.

3. Tunjangan Hari Raya

Diberikan kepada seluruh karyawan Farel *Patisserie Cafe*.