

**Pekerjaan Bagian Pemasaran
di Dabelyuw Kitchen Cabang Pahlawan**



LAPORAN PRAKTIK KERJA

Oleh:

Maulana Malik Ibrahim

2014910023

**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
2018**

Job Marketing in Dabelyuw Kitchen Branch Pahlawan



INTERNSHIP REPORT

*This Report is Made To Fulfill The Requirements Of The
Diplome III Business Management Program*

By:

Maulana Malik Ibrahim

2014910023

**PARAHYANGAN CATHCOLIC 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
2018**



**UNIVERSITAS KATOLIK PARAHYANGAN
FAKULTAS EKONOMI
PROGRAM STUDI DIII MANAJEMEN PERUSAHAAN**



**Pekerjaan Bagian Pemasaran
di Dabelyuw Kitchen Cabang Pahlawan**

Nama: Maulana Malik Ibrahim

NPM: 2014910023

LAPORAN PRAKTIK KERJA

Bandung, Agustus 2018

Ketua Program Studi DIII Manajemen Perusahaan

Nina Septina, SP., MM

Dosen Pembimbing,

Lilian Danil, SE., MM

Dosen Penguji,

Kurweni Ukar, Dra, Ak., M.Kom



SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertandatangan di bawah ini,

Nama (sesuai akte lahir) : Maulana Malik Ibrahim
Tempat, tanggal lahir : Bandung, 7 September 1996
Nomor Pokok Mahasiswa : 2014910023
Program studi : DIII Manajemen Perusahaan
Jenis Naskah*) : ~~Skripsi~~ / ~~Makalah~~ / ~~Artikel~~ / Laporan Praktik Kerja

JUDUL

PEKERJAAN BAGIAN PEMASARAN DI DABELYUW KITCHEN CABANG PAHLAWAN

Dengan,

Pembimbing : Lilian Danil, SE, MM

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 selayaknya saya kutip, sadur atau tafsir dan jelas telah saya ungkap dan tandai.
2. Bahwa tindakan melanggar hak cipta dan yang disebut plagiat (*plagiarism*) merupakan pelanggaran akademik yang sanksinya dapat berupa peniadaan pengakuan atas karya ilmiah dan kehilangan hak kesajaraan.

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

Pasal 25 Ayat (2) UU.No20 Tahun 2003:
Lulusan perguruan tinggi yang karya ilmiahnya digunakan untuk memperoleh gelar akademi, profesi, atau vokasi terbukti merupakan jiplakan dicabut gelarnya.

Pasal 70: Lulusan perguruan Tinggi yang digunakannya untuk mendapatkan gelar akademik, profesi, atau vokasi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 25 ayat (2) terbukti merupakan jiplakan dipidana dengan pidana penjara paling lama dua tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp.200 juta.

Bandung

Dinyatakan tanggal:

Pembuat pernyataan: Maulana Malik Ibrahim



ABSTRAK

Penulis mengambil Tugas akhir yakni Praktik kerja, merupakan salah satu syarat agar bisa menyelesaikan studi di DIII Manajemen Perusahaan. Penulis melakukan praktik kerja di Dabelyuw *Kitchen* Cabang Pahlawan dimulai dari tanggal 26 Mei 2018 hingga tanggal 24 Juni 2018. Praktik kerja ini bertujuan mengetahui segala bentuk kegiatan pemasaran yang ada dalam kehidupan dunia nyata, selain itu kegiatan ini memiliki kegunaan bagi penulis, bagi perusahaan, dan bagi pihak pihak yang berkepentingan.

Penulis melakukan pekerjaan selama mengikuti magang antara lain membuat akun instagram Dabelyuw *Kitchen* Cabang Serang, membuat akun *facebook* Dabelyuw *Kitchen* Cabang Pahlawan, mengelola reservasi tempat, mengelola *instagram* Dabelyuw *Kitchen* Cabang Pahlawan, penanganan pesanan konsumen. Dalam hal ini mengelola reservasi tempat bertujuan untuk memasarkan kafe dari mulut ke mulut. Dalam hal mengelola akun *instagram* dan *facebook* bertujuan untuk memasarkan kafe secara digital.

Penulis mendapatkan banyak sekali pengalaman praktik kerja di Dabelyuw *Kitchen* Cabang Pahlawan, dan penulis dapat mengaplikasikan teori pemasaran, penulis menarik kesimpulan bahwa kegiatan mengelola reservasi tempat dan penanganan konsumen sudah cukup baik dan penulis bisa memberikan saran, agar segala kegiatan pemasaran di Dabelyuw *Kitchen* dapat terlaksana secara maksimal.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas ridho dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan laporan praktik kerja di Dabelyuw *Kitchen* cabang Pahlawan yang merupakan tugas akhir untuk syarat kelulusan pada Program studi DIII Manajemen perusahaan, Fakultas Ekonomi, Universitas Katolik Parahyangan.

Dalam penyelesaian laporan praktik kerja penulis mendapat bimbingan dan dukungan dari berbagai pihak sehingga laporan praktik kerja ini bisa diselesaikan.

Penulis mengucapkan terima kasih kepada orang tua yaitu Bapak Subianto Wiguna dan Ibu Siti Rohimah, beserta kakak saya yaitu Maulana Iman Pratama, serta keluarga penulis yang telah memberikan dukungan doa dan motivasi dari awal penulis kuliah hingga saat ini

Penulis juga mengucapkan terimakasih kepada:

1. Bapak Prof. Dr. Hamfri Djajadikerta, Drs., Ak., MM selaku Dekan Fakultas Ekonomi Universitas Katolik Parahyangan yang telah mendukung penulis untuk melakukan studi di Fakultas Ekonomi Universitas Katolik Parahyangan.
2. Ibu Nina Septina, SP., MM. selaku ketua Program Studi DIII Manajemen Perusahaan Universitas Katolik Parahyangan yang selalu memberi motivasi dalam mengerjakan laporan praktik kerja.
3. Ibu Lilian Danil, SE., MM. selaku Pembimbing dan dosen wali penulis yang selalu membimbing, memberikan saran, memberikan motivasi dalam mengerjakan laporan praktik kerja.
4. *Owner* Dabelyuw *Kitchen* dan *staff* yang telah menerima penulis untuk melakukan praktik kerja di Dabelyuw *Kitchen*.

5. Ibu Leoni dan Bapak Asep bagian tata usaha di DIII Manajemen Perusahaan Universitas Katolik Parahyangan yang membantu penulis melancarkan urusan administrasi.
6. Michael Christian Gunawan, dan Jefry Gavika selaku teman seperjuangan pada saat penulis menyelesaikan Tugas akhir ini.
7. Aryo, Febryan, Eko, Dwiyanto, Andrian, Mas Yudha, Dan Bang Alex yang selalu mendukung dan memberikan motivasi kepada penulis.
8. Dan kepada semua pihak yang namanya belum disebutkan dan sudah membantu untuk menyelesaikan laporan praktik kerja.

Penulis menyadari masih banyak kekurangan di laporan praktik kerja yang sudah selesaikan. Penulis berharap laporan praktik kerja ini bermanfaat bagi seluruh pihak.

Bandung, Agustus 2018

Penulis
Maulana Malik Ibrahim

DAFTAR ISI

DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR GAMBAR	
DAFTAR TABEL	
BAB 1 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	2
1.4.1 Sejarah Perusahaan	3
1.4.2 Struktur Organisasi Perusahaan	4
1.4.3 Kegiatan Usaha	5
1.4.4 Ketenagakerjaan.....	6
BAB 2 KEGIATAN PRAKTIK KERJA	6
2.1 Uraian Pekerjaan	6
2.2 Proses Dan Prosedur Pelaksanaan Praktik Kerja	6
2.2.1 Proses Membuat Akun Instagram Dabelyuw Kitchen Cabang Serang ..	6
2.2.2 Proses membuat akun Facebook Dabelyuw Kitchen Cabang Pahlawan	8
2.2.3 Proses mengelola reservasi tempat	8
2.2.4 Proses Mengelola account Instagram Dabelyuw Kitchen Cabang Pahlawan.....	8
2.3 Jadwal Pelaksanaan Praktik Kerja.....	18
2.4 Relevansi Teori Dengan Praktik Kerja.....	25
2.5 Masalah Dalam Praktik Kerja	26
BAB 3 PENUTUP	27
3.1 Kesimpulan.....	27
3.2 Saran.....	27
Daftar Pustaka.....	26
Lampiran.....	27

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Logo Dabelyuw Kitchen.	4
Gambar 1.2 Struktur Organisasi Dabelyuw Kitchen.....	4
Gambar 2.1 Prosedur Akun Instagram Dabelyuw	8
Gambar 2.2 Prosedur Akun Facebook Dabelyuw	9
Gambar 2.3 Prosedur Mengelola Reservasi	10
Gambar 2.4 Prosedur Mengelola Akun Instagram.....	11
Gambar 2.5 Tampilan Gambar Instagram Dabelyuw.....	11
Gambar 2.6 Tampilan Gambar Facebook Dabelyuw.....	12
Gambar 2.7 Tampilan Gambar Makanan.....	13
Gambar 2.8 Tampilan Gambar Makanan.....	14
Gambar 2.9 Tampilan Gambar Makanan.....	15
Gambar.2.10 Tampilan Gambar Makanan.....	16

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Jumlah SDM di Dabelyuw Kitchen.....	5
Tabel 2.1 Jam kerja penulis	12
Tabel 2.2 Kegiatan praktik kerja	13

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Tempat dan Waktu Praktik Kerja

Penulis melakukan praktik kerja di Dabelyuw *Kitchen* Cabang Bandung yang berlokasi di Jl. Pahlawan No.43, Cihaur Geulis, Cibeunying Kaler, Kota Bandung, Jawa Barat 40122

Penulis melakukan praktik kerja berlangsung selama 207 jam. Praktik kerja dilaksanakan dari tanggal 26 Mei 2018 sampai dengan 24 Juni 2018. Waktu praktik kerja pada hari Senin sampai dengan hari Minggu dari pukul 12.00 sampai dengan 21.00 WIB.

1.2 Bidang dan Pekerjaan Praktik Kerja

Bidang praktik kerja yang dilaksanakan oleh penulis merupakan bidang Administrasi Perusahaan.

Pekerjaan praktik kerja yang dilaksanakan oleh penulis adalah melakukan Reservasi tempat, membantu mengorder makanan, membuat akun *Instagram* Dabelyuw *Kitchen* Cabang Serang, membuat akun *Facebook* Dabelyuw *Kitchen* Cabang Pahlawan.

1.3 Tujuan dan Kegunaan Praktik Kerja

Tujuan penulis melakukan praktik kerja adalah :

1. Untuk mengetahui bagaimana cara menangani konsumen dengan baik di Dabelyuw *Kitchen*.
2. Untuk mengetahui proses reservasi tempat dengan baik.
3. Untuk mengetahui mengelola akun *Instagram* dengan baik dan benar.
4. Untuk mengetahui mengelola akun *Facebook* dengan baik dan benar.

Kegunaan Praktik Kerja bagi penulis secara umum adalah untuk menambah pengalaman kerja sebelum meninggalkan bangku kuliah sebagai Ahli Madya.

Bagi penulis kegunaan praktik kerja secara khusus adalah

1. Bagi penulis
Bagi penulis kegunaan praktik kerja ini untuk bisa mengaplikasikan mata kuliah Manajemen pemasaran dan praktikum pemasaran di perusahaan yang sebenarnya.
2. Bagi Dabelyuw *Kitchen*
Setelah praktik kerja ini penulis mengharapkan perusahaan mendapatkan tenaga tambahan untuk jalannya perusahaan
3. Bagi para mahasiswa magang
Penulis mengharapkan hasil dari praktik kerja ini bisa menjadi informasi bagi para mahasiswa yang magang dan semoga bisa menjadi bahan referensi.

1.4 Profil Tempat Praktik Kerja

Dabelyuw *Kitchen* yang mempunyai pusat cabang di The Plaza Semanggi, Jln. Jend. Sudirman, Jakarta Pusat. Dan sekarang sudah mempunyai cabang Bandung di Jln. Pahlawan No. 43, cabang Cianjur di Jln. KH. Abdullah Bin Nuh No. 2H, dan cabang Serang di Jln. KH. Abdul Hadi No. 4 Kebon Jahe. kafe ini menyajikan menu-menu makanan dan minuman kekinian dengan harga yang terjangkau

VISI & MISI

Sebagai perusahaan yang bergerak di bidang kuliner, Dabelyuw *Kitchen* memiliki visi menjadi pelopor tempat makanan kekinian yang dapat menjangkau semua kalangan masyarakat.

MISI

1. Menciptakan menu makanan dan minum kekinian yang sehat, enak, dan harga terjangkau
2. Menyediakan fasilitas tempat makan yang bisa dijadikan tempat berkumpul bersama keluarga, rekan, dan saudara.
3. Menyediakan jasa katering dengan menu berkualitas, harga terjangkau, dan pelayanan yang memuaskan.
4. Menjadi mitra bisnis/usaha yang dapat berkembang bersama meningkatkan perekonomian dan menciptakan lapangan pekerjaan.

TUJUAN

Menjadi jasa penyedia sarana dan prasarana di bidang kuliner dengan produk yang berkualitas dan berkembang menjadi bisnis yang memiliki banyak mitra sehingga dapat memajukan perekonomian dengan penciptaan.

1.4.1 Sejarah Perusahaan

Dabelyuw *Kitchen* berdiri tanggal 7 Mei 2008 awalnya dari cabang utama di The Plaza semanggi Jl. Jend. Sudirman No.50, Karet Semanggi Jakarta Pusat, posisinya di lantai 3A *foodcourt* sekarang sudah di renovasi tetap di The Plaza Semanggi tetap di lantai 3A hanya tempatnya berbeda, tempat yang lama sudah diganti jadi *imax*. Usaha ini didirikan oleh suami istri, yang bernama Lilian Danil dan Indra Mulia Hadiyanto. Awalnya kurang lebih butuh modal seratus juta untuk *foodcourt* tapi sebetulnya *foodcourt* ini adalah bukan cabang melainkan toko kedua karena yang pertama itu skalanya restoran kurang lebih di bulan Desember 2017. Modal awal dibentuk untuk restoran butuh sekitar dua ratus juta , tapi untuk skala foodcourt sekitar seratus juta di 2007 sampai 2008. Awalnya suaminya dari segi dana untuk *foodcourt* sedangkan untuk restoran dari istrinya. Tapi dibandingkan dengan restoran ternyata lebih ramai *foodcourt* karena *cost*-nya lebih murah sewanya juga lebih murah yang restoran terpaksa harus tutup, restoran tutup sekitar bulan juni, karena restoran skala percobaan karena sewa satu restoran itu seperti Paris Van Java yang sewanya seratus juta

per bulan. Dan Dabelyuw *Kitchen* sudah 10 tahun berjalan. Kalau dari suami dari segi dananya dan Ibu Lilian dari segi Manajemennya.

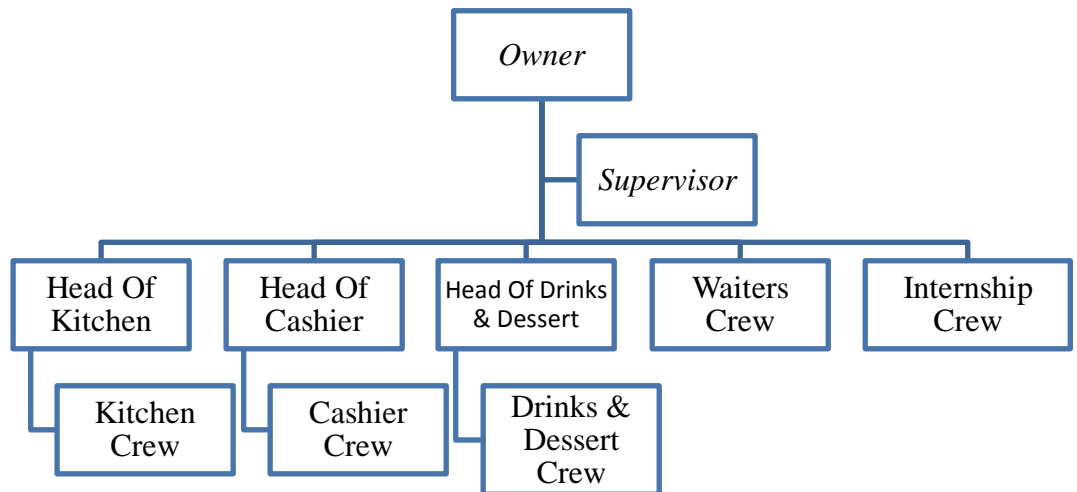
Gambar 1.1
Logo Dabelyuw Kitchen



Sumber: Penulis 2018

1.4.2 Struktur Organisasi Perusahaan

Gambar 1.2
Struktur Organisasi Dabelyuw Kitchen



Sumber: Dabelyuw Kitchen, 2018

Uraian tugas dari struktur organisasi

- 1 Pekerjaan *Owner* yaitu mengawasi pegawai Dabelyuw Kitchen
- 2 Pekerjaan *Supervisor* yaitu membantu *Owner* untuk mengawasi pegawai Dabelyuw Kitchen
- 3 Pekerjaan *Head of Kitchen* yaitu membuat menu baru, dan mengontrol safety food.
- 4 Pekerjaan *Head of Cashier* yaitu mengatur jalannya transaksi pembayaran dan pembukuan.
- 5 Pekerjaan *Head of Drinks & Dessert* yaitu membuat menu baru minuman & dessert.
- 6 Pekerjaan *Waiters Crew* yaitu mengantarkan pesanan customer & merapikan kembali meja, kursi, dan lain lain.
- 7 Pekerjaan *Internship* yaitu membantu pekerjaan yang dilakukan pegawai jika sedang diperlukan, melakukan pekerjaan sesuai dengan perintah atasan.
- 8 Pekerjaan *Kitchen Crew* yaitu membantu tugas dari *Head of Kitchen*.
- 9 Pekerjaan *Cashier Crew* yaitu melakukan transaksi pembayaran dengan *customer*.
- 10 Pekerjaan *Drinks & Dessert* yaitu membuat pesanan minuman dan dessert yang dipesan *customer*.

1.4.4 Kegiatan Usaha

Dabelyuw *Kitchen* memiliki kegiatan usaha sebagai berikut:

1. Menyajikan makanan dan minuman
2. Melayani pesanan pelanggan.
3. Menerima reservasi tempat.

Kegiatan usaha berfokus di bidang kuliner, memproduksi makanan dan minuman, menyediakan reservasi tempat bagi konsumen, memberikan layanan yang terbaik untuk konsumen.

1.4.5 Ketenagakerjaan

Pegawai tetap

Jumlah pegawai tetap berjumlah 7 orang, 1 orang kepala bagian dapur, 1 orang kepala bagian kasir, 1 orang kepala bagian minuman. Dengan staf berjumlah 6 orang.

Tabel 1.1
Jumlah SDM di Dabelyuw Kitchen

NO	FUNGSI	ALOKASI SDM
1	Dapur	5 Orang
2	Kasir	2 Orang
3	Minuman	2 Orang

Sumber: Penulis 2018

Pegawai tidak tetap

Jumlah pegawai tidak tetap berjumlah 5 orang, yang bekerja sebagai pegawai tambahan sementara, berdasarkan perjanjian kerja waktu tertentu.