

**PEKERJAAN BAGIAN PEMASARAN
DI DABELYUW *KITCHEN* CABANG PAHLAWAN**



LAPORAN PRAKTIK KERJA

**Diajukan untuk memenuhi sebagian dari syarat Untuk
memperoleh gelar Ahli Madya**

Oleh:

Martinus Aryo

2013910023

**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
2019**

**MARKETING JOB AT DABELYUW *KITCHEN*
PAHLAWAN BRANCH**



INTERNSHIP REPORT

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

By:

Martinus Aryo

2013910023

**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
2019**

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



**PEKERJAAN BAGIAN PEMASARAN
DI DABELYUW *KITCHEN* CABANG PAHLAWAN**

Nama: Martinus Aryo

NPM: 2013910023

PERSETUJUAN LAPORAN PRAKTIK KERJA

Bandung, 15 Januari 2019

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) : Martinus Aryo
Tempat, tanggal lahir : Bandung, 11 November 1994
Nomor Pokok Mahasiswa : 2013910023
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: 15 Januari 2019

Pembuat pernyataan:



(Martinus Aryo)

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 24 Agustus 2018 hingga tanggal 27 September 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 mengelola akun instagram Dabelyuw *Kitchen* Cabang Pahlawan, memotret objek foto berupa makanan/minuman dan mengeditnya dengan aplikasi, mengelola reservasi tempat, penanganan pesanan konsumen. Dalam hal ini mengelola reservasi tempat bertujuan untuk memasarkan kafe dari mulut ke mulut. Dalam hal mengelola akun *instagram* 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 Tuhan Yang Maha Esa atas 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 Simon Petrus Parjiman dan Ibu Veronika Kurnia, beserta adik penulis yaitu Gerarda Ria Ardiani, 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 penulis yang selalu membimbing, memberikan saran, memberikan motivasi dalam mengerjakan laporan praktik kerja.
4. Bapak Dianta Hasri selaku dosen wali yang selalu memberikan semangat dalam mengerjakan laporan praktik kerja.
5. *Owner Dabelyuw Kitchen* dan *staff* yang telah menerima penulis untuk melakukan praktik kerja di *Dabelyuw Kitchen*.

6. Ibu Leoni dan Bapak Asep bagian tata usaha di DIII Manajemen Perusahaan Universitas Katolik Parahyangan yang membantu penulis melancarkan urusan administrasi.
7. Mulana, Febryan, Eko, Dwiyanto, Andrian, Yudha, dan Bang Alex yang selalu mendukung dan memberikan motivasi kepada penulis.
8. Fadhil, Yogi, Ikhsan, Arii, Ido, Tika, Artha, Isra, Andra selaku teman-teman komunitas menulis yang ikut mendukung kepada penulis.
9. Mang Yana, Livia, Danil, Richie, Ikha, Yudi, dan teman-teman komunitas fans JKT48 yang tak hentinya memberikan hiburan kepada penulis dan memberikan semangat.
10. 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 diselesaikan. Penulis berharap laporan praktik kerja ini bermanfaat bagi seluruh pihak.

Bandung, Januari 2019

Penulis
Martinus Aryo

DAFTAR ISI

ABSTRAK	
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR TABEL.....	vi
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.....	5
1.4.3. Kegiatan Usaha.....	6
1.4.5. Ketenagakerjaan	6
BAB 2 KEGIATAN PRAKTIK KERJA	8
2.1. Uraian Pekerjaan	8
2.2. Proses dan Prosedur Pelaksanaan Praktik Kerja	8
2.2.1. Proses Menangani Konsumen Dengan Baik	8
2.2.2. Proses Memotret Makanan dan Minuman	10
2.2.3. Proses Mengedit Hasil Foto Makanan dan Minuman	11
2.2.4. Proses Mengelola Akun <i>Instagram Dabelyuw Kitchen</i>	16
2.2.5. Proses Mengelola Reservasi Tempat.....	17
2.3. Jadwal Pelaksanaan Praktik Kerja.....	19
2.4. Relevansi Teori Dengan Praktik Kerja.....	31
2.5. Masalah Dalam Praktik Kerja	41
BAB 3 PENUTUP	42
3.1. Kesimpulan.....	42
3.2. Saran.....	44
DAFTAR PUSTAKA	

RIWAYAT HIDUP

LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1	4
Gambar 1.2	5
Gambar 2.1	9
Gambar 2.2	111
Gambar 2.3	122
Gambar 2.4	122
Gambar 2.5	133
Gambar 2.6	14
Gambar 2.7	14
Gambar 2.8	15
Gambar 2.9	16
Gambar 2.10	17
Gambar 2.11	18

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1.....	7
Tabel 2.1.....	19
Tabel 2.2.....	20

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.

Praktik kerja ini dilaksanakan dari tanggal 24 Agustus 2018 sampai dengan 27 September 2018. Dalam pelaksanaannya, penulis membutuhkan waktu 201 jam untuk bisa melakukan prosesnya dengan jam kerja yang dilakukan pada hari Senin sampai dengan Minggu. Waktu jam kerja perhari yang digunakan penulis adalah sekitar 9 jam yang dimulai pada 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 pemotretan makanan dan minuman, mengedit foto hasil jepretan kamera menggunakan aplikasi, membantu mengorder makanan, mengelola akun *Instagram* Dabelyuw *Kitchen*, dan membantu mereservasi tempat.

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 bagaimana cara menghasilkan foto menu-menu di Dabelyuw *Kitchen*.
3. Untuk mengetahui bagaimana proses mengedit foto dengan baik dan benar.
4. Untuk mengetahui proses reservasi tempat dengan baik.
5. Untuk mengetahui cara mengelola akun *Instagram* 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.

Kegunaan praktik kerja ini adalah untuk dapat dengan mudah mengaplikasikan mata kuliah manajemen pemasaran dan praktikum pemasaran di perusahaan yang sebenarnya.

2. Bagi Dabelyuw *Kitchen*.

Setelah praktik kerja ini penulis mengharapkan perusahaan dapat mempertimbangkan saran-saran yang diberikan oleh penulis.

3. Bagi para mahasiswa magang.

Penulis mengharapkan hasil dari praktik kerja ini bisa menjadi informasi bagi para mahasiswa yang akan magang dan bisa menjadi bahan referensi.

1.4 Profil Tempat Praktik Kerja

Dabelyuw *Kitchen* mempunyai pusat cabang di The Plaza Semanggi, Jln. Jend. Sudirman, Jakarta Pusat. Kafe ini sudah mempunyai cabang di tiga daerah, yaitu 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 berfokus di bidang kuliner dengan menyajikan menu-menu makanan dan minuman kekinian dengan harga yang terjangkau.

Dalam menjalankan usahanya ini, Dabelyuw *Kitchen* memiliki visi, misi, dan tujuan untuk terus bisa berkembang. Visi, misi, dan tujuan Dabelyuw *Kitchen* yakni sebagai berikut ;

VISI

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 minuman 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 catering 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 memiliki cabang utama di The Plaza semanggi Jl. Jend. Sudirman No.50, Karet Semanggi, Jakarta Pusat. Posisinya terletak di lantai 3A *foodcourt* yang sekarang sudah direnovasi menjadi Imax, namun berada di tempat berbeda.

Usaha ini didirikan oleh sepasang suami istri, yang bernama Ibu Lilian Danil dan Bapak Indra Mulia Hadiyanto. Dalam membangun usaha ini awalnya dibutuhkan kurang lebih butuh modal sebesar seratus juta untuk *foodcourt*. Akan tetapi sebetulnya *foodcourt* ini bukanlah cabang, melainkan toko kedua karena yang pertama itu skalanya restoran yang dibangun kurang lebih di bulan Desember 2017.

Modal awal dibentuknya restoran ini dibutuhkan 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 untuk restoran sendiri terpaksa harus tutup pada bulan Juni karena restoran skala sewa satu restoran sudah seperti Paris Van Java yang mencapai seratus juta per bulan. Dabelyuw *Kitchen* sudah 10 tahun berjalan. Bapak Indra Mulia Hadiyanto berperan dari segi dananya sedangkan Ibu Lilian dari segi Manajemennya.

Dabelyuw *Kitchen* memiliki gambar logo yang menarik untuk memikat para konsumen supaya datang ke kafe tersebut. Dalam logo tersebut, terdapat gambar corak gambar teplon yang ditimpa dengan huruf “W” dan berwarna abu-abu. Hal ini menandakan bahwa Dabelyuw *Kitchen* bergerak di bidang kuliner. Selain itu, tulisan nama kafe tersebut ditulis dengan warna *orange*, serta dengan latar belakang berwarna hitam. hal ini bertujuan agar konsumen dapat dengan mudah melihat logo tersebut. Logo Dabelyuw *Kitchen* dapat dilihat pada Gambar 1.1.

Gambar 1.1

Logo Dabelyuw *Kitchen*



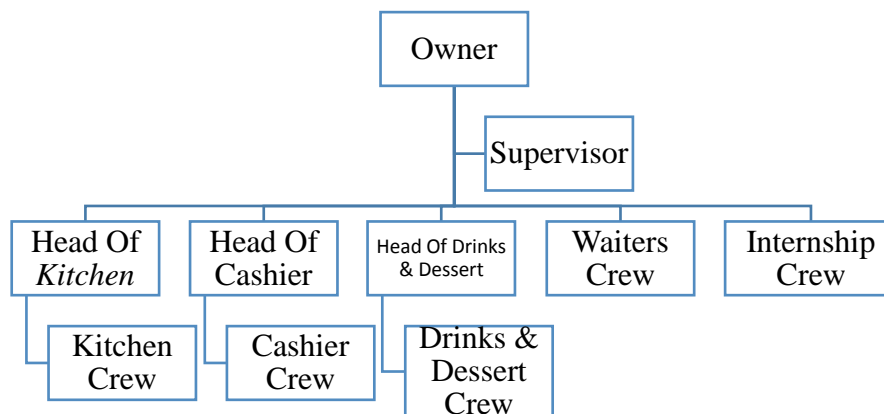
Sumber: Penulis, 2018

1.4.2 Struktur Organisasi Perusahaan

Setiap perusahaan formal memiliki struktur organisasi, begitu pula Dabelyuw *Kitchen*. Struktur organisasi Dabelyuw *Kitchen* dapat dilihat pada Gambar 1.2.

Gambar 1.2

Struktur Organisasi Dabelyuw *Kitchen*



Sumber: Dabelyuw *Kitchen*, 2018

Dalam menjalankan usahanya, Dabelyuw *Kitchen* membutuhkan pegawai-pegawai yang terampil dalam bidang kuliner dan mampu menggerakkan proses produksi. Berdasarkan struktur organisasi di atas, *owner* selaku pemilik kafe bertugas untuk mengawasi setiap jalannya produksi di Dabelyuw *Kitchen*. Hal ini, *owner* dibantu oleh *supervisor* yang bertugas untuk mengawasi jalannya proses produksi jika *owner* sedang tidak berada di Dabelyuw *Kitchen*.

Adapun staf-staf yang ikut bertugas menjalankan proses produksi di Dabelyuw *Kitchen*, diantaranya:

1. *Head of Kitchen* adalah kepala bagian dapur yang bertugas untuk memproduksi makanan serta mengontrol setiap bahan baku yang tersedia di dapur.

2. *Head of Cashier* adalah kepala bagian kasir yang bertugas mengawasi proses jalannya transaksi keuangan dan transaksi pembelian.
3. *Head of Drinks & Dessert* adalah kepala bagian minuman dan *dessert* yang bertugas untuk memproduksi minuman dan *dessert* serta mengontrol setiap bahan baku yang tersedia di bagian minuman.
4. *Waiters Crew* bertugas untuk melayani pesanan konsumen.
5. *Intership Crew* adalah bagian yang diisi oleh staf pekerja magang.
6. *Kitchen Crew* adalah staf yang bertugas untuk memproduksi makanan.
7. *Cashier Crew* adalah staf yang bertugas untuk melakukan transaksi pembelian dengan konsumen.
8. *Drinks & Dessert Crew* adalah staf yang bertugas untuk memproduksi minuman dan *dessert*.

1.4.3 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.

1.4.4 Ketenagakerjaan

Untuk bisa menjalankan usahanya dengan baik, Dabelyuw *Kitchen* membutuhkan 9 orang pegawai yang bertugas sesuai dengan keahlian di

bidangnya masing-masing. Pegawai tersebut terdiri dari pegawai tetap dan pegawai tidak tetap. Berikut adalah rincian pegawai tetap dan pegawai tidak tetap:

1. 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
	Jumlah Pegawai	9 Orang

Sumber: Penulis, 2018

2. Pegawai tidak tetap

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