

**LAPORAN KULIAH KERJA MAGANG (KKM)
PENGELOLAAN USAHA KULINER
SATE GULE KAMBING BU YATI**



Disusun Oleh :

Bellisa Nova Damayanti

(2061344)

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN
STIE PGRI DEWANTARA JOMBANG
TAHUN 2023/2024**

LAPORAN KULIAH KERJA MAGANG (KKM)
PENGELOLAAN USAHA KULINER
SATE GULE KAMBING BU YATI



Oleh :

Bellisa Nova Damayanti

2061344

Jombang, 28 Agustus 2023

Menyetujui,

Dosen Pembimbing Lapangan




(Kristin Juwita, SE., MM.)

Mengetahui,
Ketua Prodi Manajemen

(Dr. Erminali Pancaningrum, ST,M.SM)

KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan syukur kepada Allah SWT atas rahmat dan karunianya penulis dapat menyelesaikan Laporan Kuliah Kerja Magang (KKM) yang berjudul "Pengelolaan Usaha Kuliner Sate Gule Kambing Bu Yati" Laporan Kuliah Kerja Magang ini dibuat untuk memenuhi salah satu persyaratan akademik dalam menyelesaikan studi pada program studi manajemen STIE PGRI Dewantara Jombang.

Penyelesaian Laporan Kuliah Kerja Magang ini tak lepas dari bantuan dan dorongan, serta bimbingan yang sangat berguna bagi penulis, Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada segenap pihak yang secara langsung maupun tidak langsung telah membantu penulis dalam menyusun laporan Kuliah Kerja Magang (KKM). Dengan rasa hormat penulis ucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Dr. Abd. Rohim, SE., M.Si., CRA selaku Ketua STIE PGRI Dewantara Jombang.
2. Ibu Dr. Erminati Pancaningrum, ST., MSM selaku Kepala Program Studi Manajemen STIE PGRI Dewantara Jombang.
3. Ibu Kristin Juwita, SE., MM selaku Dosen Pembimbing Lapangan selama KKM.
4. Ibu Suryati selaku Pembimbing Lapangan yang telah memberikan arahan untuk menyelesaikan program KKM.

Penyusunan Laporan Kuliah Kerja Magang ini tentu masih belum sepenuhnya sempurna. Maka dari itu, kritik dan saran yang membangun sangat diperlukan oleh penulis supaya dapat lebih baik lagi kedepannya. Semoga Laporan Kuliah Kerja Magang "Pengelolaan Usaha Kuliner Sate Gule Bu Yati" dapat menambah wawasan dan pengetahuan bagi pembaca.

Jombang, 28 Agustus 2023

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan Kuliah Kerja Magang	2
1.3. Manfaat Kuliah Kerja Magang	2
1.4. Tempat Kuliah Kerja Magang	3
1.5. Jadwal Pelaksanaan Kuliah Kerja Magang	4
BAB II TINJAUAN UMUM TEMPAT KULIAH KERJA MAGANG	5
2.1. Sejarah Perusahaan/Instansi.....	5
2.1.1. Visi.....	6
2.1.2. Misi	6
2.2. Struktur Organisasi Perusahaan/Instansi	6
2.3. Kegiatan Umum Perusahaan.....	8
2.4. Pengelolaan SDM dan Keuangan	8
BAB III PELAKSANAAN KULIAH KERJA MAGANG	10
3.1. Pelaksanaan Kerja di Tempat Magang	10
3.2. Hasil Pengamatan di Tempat Magang.....	10
3.3. Usulan Pemecahan Masalah/Solusi.....	11
BAB IV KESIMPULAN.....	13
4.1. Kesimpulan	13
4.2. Saran	13
DAFTAR PUSTAKA	14

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Struktur Organisasi	7
---------------------------------------	---

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Nama Karyawan dan Jabatan.....	7
---	---

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. 1 Surat Keterangan Magang	15
Lampiran 1. 2 Aktvitas Harian Magang/Logbook.....	16
Lampiran 1. 3 Form Penilaian Pendamping Lapangan.....	23
Lampiran 1. 4 Form Penialian Dosen Pembimbing Lapangan	24
Lampiran 1. 5 Curriculum Vitae/CV	25
Lampiran 1. 6 Dokumentasi Kegiatan	26

BAB I

PENDAHULUAN

1.1.Latar Belakang

Kuliah Kerja Magang merupakan bentuk perkuliahan melalui kegiatan bekerja secara langsung turun di dunia kerja. Kuliah Kerja Magang ini suatu praktik yang bertujuan agar mahasiswa mempunyai pengalaman dalam terjun langsung di dunia kerja tersebut. Pada kesempatan kali ini Kuliah Kerja Magang (KKM) kali ini dilakukan di rumah makan yang ada di Jombang agar dapat memahami dunia kerja dan oprasional rumah makan lebih dalam.

Dalam pelaksanaan Kuliah Kerja Magang (KKM), mahasiswa dituntut untuk lebih berorganisasi, lebih aktif, tanggap terhadap permasalahan serta mampu berkomunikasi yang baik dengan antar karyawan. Kegiatan Kuliah Kerja Magang (KKM) ini bermanfaat untuk menambah wawasan, keterampilan, etika, disiplin, kemampuan dan tanggung jawab. Selain itu kegiatan Kuliah Kerja Magang (KKM) ini merupakan media pembelajaran dalam pengembangan *softskills* penulis dengan pengalaman praktis di lapangan.

Kegiatan Kuliah Kerja Magang (KKM) ini dilaksanakan di salah satu Usaha Kuliner yakni Warung Sate Gule Kambing Bu Yati. Warung Sate Gule Bu Yati ini adalah salah satu rumah makan yang ada di Bandarkedungmulyo . Berdiri pada tahun 1993, Warung Sate Gule Kambing Bu Yati ini menawarkan wisata kuliner yang mempunyai cita rasa nusantara yang teruji serta layanan berintegritas tinggi dan merekomendasikan tempat makan berkualitas dengan konsep keluarga yang ramah serta bersahabat. Pemilihan lokasi magang kerja di Warung Sate Gule Kambing Bu Yati ini dengan alasan karena Warung Sate Gule Kambing Bu Yati merupakan salah satu bisnis yang tergolong besar yang bergerak dibidang kuliner dan memiliki prospek dalam bidang kuliner tepatnya yang ada di Bandarkedungmulyo.

Pelaksanaan Kuliah Kerja Magang ini penulis memilih Warung Sate Gule Kambing Bu Yati karena untuk dapat mengidentifikasi alur sistem pengelolaan yang terjadi di Warung Sate Gule Kambing Bu Yati. Dengan melakukan kegiatan Kuliah Kerja Magang kerja di Warung Sate Gule Kambing Bu Yati, diharapkan penulis mendapatkan pengetahuan yang terkait dengan topik, yaitu "*Pengelolaan Usaha Kuliner Sate Gule Kambing Bu Yati*".

1.2. Tujuan Kerja Kuliah Magang

Adapun tujuan Kuliah Kerja Magang dilaksanakan :

- a. Memenuhi persyaratan kelulusan pada program studi manajemen.
- b. Mengenalkan dan menyiapkan mahasiswa dalam menghadapi dunia kerja.
- c. Melakukan berbagai kegiatan magang kerja serta mempelajari Sistem Pengelolaan Usaha Di Bidang Kuliner Sate Gule Kambing Bu Yati.
- d. Meningkatkan softskill mahasiswa (kemampuan dalam berkomunikasi, meningkatkan rasa percaya diri, dan memperbaiki sikap serta perilaku).

1.3. Manfaat Kuliah Kerja Magang

Manfaat dilaksanakannya kegiatan Kuliah Kerja Magang (KKM) adalah sebagai berikut:

1. Bagi Mahasiswa
 - a. Menambah wawasan, pengalaman, kemampuan dan keterampilan mahasiswa sebagai persiapan untuk memasuki dunia kerja.
 - b. Sebagai sarana untuk memperoleh pengalaman kerja.

- c. Dapat mempersiapkan diri untuk memasuki dunia kerja dan menciptakan pola pikir yang lebih luas guna menghadapi permasalahan-permasalahan dalam bekerja.
2. Bagi STIE PGRI Dewantara
 - a. Dapat menjalin hubungan kerjasama antara STIE PGRI Dewantara Jombang dengan Usaha Kuliner Sate Gule Kambing Bu Yati.
 - b. Program magang yang dilakukan oleh mahasiswa dapat menjadi sarana untuk memberikan pemahaman teori mengenai dunia kerja pada para mahasiswanya.
 3. Bagi Usaha Kuliner Sate Gule Kambing Bu Yati
 - a. Pelaksanaan magang dapat membantu pekerjaan di Usaha Kuliner Sate Gule Kambing Bu Yati.
 - c. Terjalannya kerjasama antara STIE PGRI Dewantara Jombang dengan Usaha Kuliner Sate Gule Kambing Bu Yati sehingga terwujud hubungan yang baik.

1.4. Tempat Kuliah Kerja Magang

Kuliah Kerja Magang (KKM) dilaksanakan di :

Nama Usaha : Warung Sate Gule Kambing Bu Yati

Alamat : Jl. Bridgen Katamso RT 001 RW 001 Kemendung

Bandarkedungmulyo (Induk Cabang)

No Telp : 081333586895

1.5. Jadwal Pelaksanaan Kuliah Kerja Magang

Pelaksanaan Kuliah Kerja Magang bertempat di Warung Sate Gule Kambing Bu Yati dilaksanakan selama 30 hari yang dimulai dari tanggal 10 Juli 2023 sampai dengan 10 Agustus 2023. Jadwal Kerja dilakukan mulai dari hari Senin-Minggu dengan jam kerja mulai pukul 08.00 WIB s/d 17.00 WIB. Untuk hari libur bisa menyesuaikan karena Usaha Kuliner/Rumah Makan Warung Sate Gule Kambing Bu Yati ini sering ramai pelanggan ketika wekeend atau hari libur.

BAB II

TINJAUAN UMUM

TEMPAT KULIAH KERJA MAGANG

2.1. Sejarah Perusahaan/Instansi

Pada tahun 1993 awal mula Merintis Warung Sate Gule Kambing Bu Yati yang di pegang oleh ibu dan bapak dari Ibu Suryati. Mereka merupakan pemilik warung sate gule kambing yang saat ini menjadi Warung Sate Gule Kambing Bu Yati. Mulai awal merintis warung sate ini sudah banyak peminatnya dan cukup terkenal pada waktu itu hingga akhirnya banyak orang yang mengenal dan mengetahui Warung Sate Gule Kambing Bu Yati ini dan terus berkembang hingga saat ini.

Seiring bertambahnya usia bapak dan ibu dari Ibu suryati yang merintis warung ini dari awal akhirnya pada tahun 2012 digantikan oleh Ibu Suryati sendiri yang hingga saat ini memegang dan mengelola warung Warung Sate Gule Kambing Bu Yati . Awal tahun 2022 Ibu Suryati berinisiatif untuk membuka cabang yang berlokasi di Desa Purwoasri ini, niat dan tekak Ibu Suryati membuka cabang untuk memberikan akses lebih mudah peminat sate dari daerah Kediri dan sekitarnya.

Dengan berjalannya waktu kuliner olahan kambing ini cukup banyak diminati oleh berbagai kalangan sehingga membulatkan tekatnya untuk membuka cabang di Purwoasri ini meskipun bisa dibilang masih sebentar namun perkembangannya cukup pesat dan banyak pelanggan yang berdatangan dari berbagai daerah. Hal ini dikarenakan pemilihan

lokasi yang strategis yang berada di jalan lintas provinsi yang membuat banyak orang lebih mudah mengetahui adanya warung sate gule kambing yang legendaris ini.

Cabang ke-2 Warung Sate Gule Kambing Bu Yati berhasil dibuka dan dijalankan di daerah Purwoasri sehingga tempat lebih bisa dijangkau untuk pelanggan yang berada di luar kota. Pengambilan wilayah di Purwoasri ini karena dilihat dari lingkungan sekitar yang masih jarang sekali atau bahkan belum ada yang membuka usaha kuliner pada olahan kambing. Tempat yang strategis dan wilayah yang mudah dijangkau membuat Ibu Suryati yakin untuk membuka Warung Sate Gule Kambing Bu Yati Cabang ke-2.

2.1.1. VISI

“Menjadi Usaha Kuliner yang senantiasa berkembang, baik secara kualitatif maupun kuantitatif selaras dengan perubahan zaman”

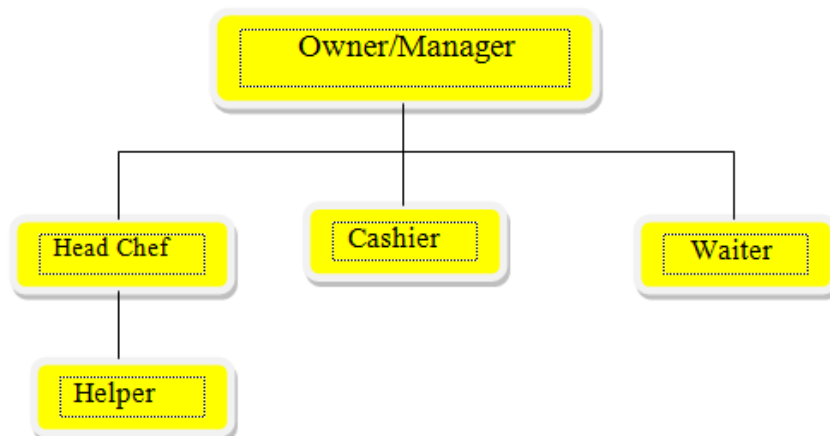
2.1.2. MISI

“Menjadi Usaha Kuliner yang mampu menciptakan cita rasa nikmat dan dapat dinikmati oleh seluruh pelanggan dan memberikan nilai kepuasan tersendiri”

2.2. Struktur Organisasi Perusahaan/Instansi

Struktur Organisasi merupakan suatu kerangka yang membentuk hubunganhubungan antara bidang-bidang kerja maupun orang-orang yang mewujudkan kedudukan, wewenang dan tanggung jawab masing-masing dalam sistem koordinasi. Dalam menjalankan usahanya tentu Warung

Sate Gule Kambing Bu Yati dipimpin dan dibantu oleh beberapa karyawan. Dimana kedudukan beberapa karyawan tersebut digambarkan kedalam sebuah struktur organisasi. Adapun struktur organisasi Warung Sate Gule Kambing Bu Yati di gambar adalah sebagai berikut.



Gambar 2. 1 Struktur Organisasi

NO	Nama	Jabatan
1	Ibu Suryati	Owner/Manager
2	Ibu Nurhayati	Head Chef/Kepala Dapur
3	Ibu Raminah	Helper/Asisten Kepala Dapur
4	Ibu Sri Margawati	Waiter/Pramusaji
5	Ibu Ernawati	Waiter/Pramusaji
	Bellisa Nova Damayanti	Cashier/Kasir

Tabel 2. 1 Nama Karyawan dan Jabatan

2.3 Kegiatan Umum Perusahaan

Usaha Kuliner Warung Sate Gule Kambing Bu Yati memiliki kegiatan usaha yaitu bergerak dalam bidang penjualan makanan dan minuman yang memiliki cita rasa khas nusantara dengan memberikan pelayanan dengan kualitas yang baik dan ramah serta tata cara penyajian makanan yang berkualitas juga.

Kelebihan di Warung Sate Gule Kambing Bu Yati ini dalam masalah pembayaran tidak hanya menggunakan pembayaran secara tunai saja tetapi bisa juga menggunakan kartu kredit ataupun kartu debit. Akan tetapi, Warung Sate Gule Bu Yati ini juga menyediakan jasa delivery order untuk pelanggan dengan ketentuan delivery untuk luar kota jombang minimal pembelian Rp 100.000 tanpa biaya kirim dan bebas biaya kirim untuk pelanggan di area Bandarkedungmulyo.

2.4 Pengelolaan SDM dan Keuangan

Pengelolaan SDM seperti mencakup jadwal kerja karyawan di Warung Sate Gule Kambing Bu Yati. Dalam pengelolaan karyawan Ibu Suryati sangat adil dalam bersikap dan tergolong sabar namun bijak dalam segala hal. Jadwal kerja dibagi menjadi 2 shift yaitu shift pagi bekerja mulai dari jam 08.00 WIB s/d 17.00 WIB sedangkan shift siang bekerja mulai jam 11.00 WIB s/d 23.00 WIB. Berdasarkan pembagian jam kerja tersebut karyawan sudah mengerti tugasnya masing-masing dan sudah disetujui oleh seluruh pihak.

Pengelolaan Keuangan Warung Sate Gule Kambing Bu Yati ini masih digabungkan menjadi satu antara keuangan di warung induk dan warung cabang. Hal tersebut terjadi karena menurut Ibu Suryati warung cabang masih baru dibuka dan memutuskan untuk pembukuan keuangan menjadi satu terlebih dahulu supaya mempermudah pengelolaan dan bisa mengetahui seberapa dan bagaimana tahapan yang cocok untuk diterapkan untuk warung cabang kedepannya.

Belanja bahan pokok dan kebutuhan cabang juga masih menjadi satu dengan warung induk tujuannya agar mudah melihat dan mengetahui sistem keuangan seperti apa yang cocok untuk diterapkan di warung cabang kedepannya.

Untuk meningkatkan performa dan hasil yang didapatkan Warung Sate Gule Kambing Bu Yati mulai merambah ke promosi online lewat sosial media dan juga menerapkan sistem delivery order agar pelanggan yang tidak sempat datang tetap bisa merasakan dan mencicipi masakannya. Warung cabang yang saat ini dikelola oleh anak perempuan dari Ibu Suryati juga menerapkan promosi yang lebih menarik dan modern dengan memasukkan Warung Sate Gule Kambing Bu Yati cabang ke-2 ke berbagai platform penyedia jasa layanan antar makanan seperti grab,gojek,dll. Bahkan banyak promo yang bisa didapatkan jika order melewati platform tersebut, hal ini yang membuat minat pelanggan semakin tinggi untuk order di Warung Sate Gule Kambing Bu Yati Cabang ke-2.

BAB III

PELAKSANAAN KULIAH KERJA MAGANG

3.1 Pelaksanaan Kerja di Tempat Magang

Kegiatan Kuliah Kerja Magang (KKM) ini dilaksanakan pada periode 10 Juli 2023 sampai dengan 10 Agustus 2023 di Usaha Kuliner Sate Gule Kambing Bu Yati. Selama Kuliah Kerja Magang (KKM) ini berlangsung penulis ditempatkan di bagian kasir untuk mengetahui pengelolaan operasional serta keuangan yang ada.

Selama berlangsung Kuliah Kerja Magang, penulis ditempatkan pada bagian kasir yang bertugas sebagai berikut :

1. Membersihkan area kerja kasir.
2. Mengambil modal kasir pada saat pagi hari sebelum gerai buka.
3. Menyalakan program kasir.
4. Mengerjakan laporan keuangan harian.
5. Mengerjakan laporan barang datang baik dari supplier maupun dari head office.
6. Mengerjakan laporan penjualan per menu.
7. Melakukan pelayanan pembayaran oleh pelanggan.
8. Menghitung estimasi belanja untuk belanja keesokan harinya.
9. Menghitung total omset perhari dan total pengeluaran uang yang ada di kasir pada saat gerai tutup.

Selama kegiatan Kuliah Kerja Magang ini semua laporan yang di kerjakan selalu diinformasikan kepada owner/manager, dan apabila ada yang kesulitan atau kendala dengan dihadapi mengenai reservasi rombongan atau yang lain, maka dapat bertanya langsung kepada owner yang sudah banyak mengerti disegala bidang.

3.2 Hasil Pengamatan di Tempat Magang

Selama pelaksanaan Kuliah Kerja Magang (KKM) di Warung Sate

Gule Kambing Bu Yati ini hasil pengamatan atas kendala yang diperoleh adalah harga bahan pokok yang terus melejit naik. Harga daging kambing yang tidak stabil menjadikan sedikit hambatan dan pertimbangan dalam pengelolaan Warung Sate Gule Kambing Bu Yati ini. Bahan pokok semakin naik harganya maka mengakibatkan penjualan terganggu, karena tidak mungkin owner/manager dengan mudah mengganti dan menaikkan harga jual. Banyak pesaing yang mematok harga lebih murah sehingga membuat pelanggan sedikit terkecoh dan berganti pilihan kuliner. Musim juga sangat mempengaruhi dalam penjualan, apabila musim hujan penjualan menurun, karena tentu saja pelanggan yang berasal dari luar kota akan mengurungkan niatnya untuk keluar rumah maka dari itu saat musim hujan omset penjualan relatif menurun.

3.3 Usulan Pemecahan Masalah/Solusi

Solusi yang bisa ditawarkan dari masalah/kendala yang terjadi adalah :

1. Owner/Manager bisa lebih memperkenalkan produknya melalui promosi offline maupun online seperti memasang banner, membuat spanduk, menyebar brosur di jalan atau memasang iklan di sosial media seperti facebook, instagram, dan tiktok. Karena di era sekarang promosi sangat dibutuhkan dalam meningkat omset penjualan. Semakin banyak dikenal orang maka akan semakin banyak juga pelanggan yang berdatangan.
2. Dengan harga bahan pokok yang semakin melejit owner/manager bisa melakukan evaluasi beserta dengan seluruh karyawan yang ada untuk merundingkan strategi apa yang akan digunakan untuk meminimilisir pengeluaran agar tetap mendapatkan laba dalam penjualan.
3. Persaingan antar pelaku usaha kuliner tentu tidak bisa dihindarkan maka solusi yang bisa diterapjan adalah dengan tetap mempertahankan cita rasa yang khas meskipun pada

akhirnya harga harus dinaikkan karena faktor bahan pokok yang harganya semakin mahal. Cita rasa yang khas dan tidak berubah dapat membuat pelanggan tetap memilih makanan tersebut daripada berpindah ke yang lainnya.

4. Musim hujan yang menjadi kendala mungkin bisa dengan mengoptimalkan layanan jasa antar makanan seperti grab, gojek, Shopeefood, dll. Mendaftarkan Usaha Kuliner di platform penyedia jasa antar makanan tersebut akan memudahkan dan membantu pelanggan yang berada di luar kota maupun yang malas untuk keluar rumah sekedar membeli makanan.

BAB IV

KESIMPULAN

.4.1. Kesimpulan

Setelah melakukan Kuliah Kerja Magang di Usaha Kuliner yaitu Warung Sate Gule Kambing Bu Yati penulis menyimpulkan beberapa hal, yaitu :

1. Warung Sate Gule Kambing Bu Yati merupakan salah satu rumah makan yang tergolong besar di Jombang khususnya daerah Bandarkedungmulyo dengan melihat luas wilayahnya. Hal ini juga dapat dilihat dari perkembangan dan ide-ide kreatif yang selalu dibuat seperti menciptakan menu baru untuk memperkenalkan semua produk yang ada di Warung Sate Gule Kambing Bu Yati dengan mempromosikannya lewat sosial media. Selain itu memiliki jumlah pelanggan yang termasuk banyak dan memiliki pelanggan tetap yang selalu setia di Warung Sate Gule Kambing Bu Yati ini.
2. Dalam keterbatasan yang ada di Warung Sate Gule Kambing Bu Yati ini yaitu kurang memperhatikan kebutuhan dan kerapian dalam penataan dokumen serta nota-nota yang penting sehingga nota tampak berserakan. Selain itu tidak bergerak cepat dalam menangani dan mengatasi permasalahan operasional yang ada di gerai.

.4.2. Saran

1. Warung Sate Gule Kambing Bu Yati diharapkan untuk terus berinovasi dalam berbisnis di tengah ketatnya persaingan usaha di bidang kuliner serta melakukan promosi secara offline maupun online agar membantu menjangkau calon customer yang ada di luar wilayah.
2. Melakukan riset pasar terhadap harga jual makanan yang sejenis agar tetap mendapatkan laba penjual ditengah melejitnya harga bahan pokok.
3. Membelikan rak atau lemari yang digunakan untuk merawat dokumendokumen penting agar rapi dan tidak berserakan disembarang tempat. Menjaga dokumen yang penting agar dapat mudah dicari apabila

dilain hari dibutuhkan kembali.

DAFTAR PUSTAKA

Indonesia, C. (2023, Juny 22). *Daftar 5 Harga Bahan Pokok yang Naik dari April Hingga Juni 2023*. Retrieved August 28, 2023, from <https://www.cnnindonesia.com/ekonomi/20230622110837-92-965158/daftar-5-harga-bahan-pokok-yang-naik-dari-april-hingga-juni-2023>

Lampiran 1. 1 Surat Keterangan Magang



SURAT KETERANGAN MAGANG KERJA
Nomor : 29/08 / 2023

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Suryati

Jabatan : Owner/Manager

Alamat : Jl. Bridgen Katamso RT 001 RW 001 Kemendung
Bandarkedungmulyo

Dengan ini menerangkan bahwa :

Nama : Bellisa Nova Damayanti

NIM : 2061344

Program Studi : Manajemen

Universitas : STIE PGRI Dewantara Jombang

Yang bersangkutan telah melaksanakan Kuliah Kerja Magang (KKM) di Warung Sate Gule Kambing Bu Yati dengan waktu selama 1(satu) bulan dimulai dari tanggal 10 Juli 2023 s/d 10 Agustus 2023.








Demikian surat keterangan ini dibuat dengan sebenarnya agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.



Jombang, 18 Agustus 2023
**SATE GULE KAMBING**
Wr. Bu Yati
MELAYANI PESANAN : AQIQON & NASI KOTAK
KEMENDUNG - MOWOKAMBANG - BANDAR KDM
D/C. 001 330 888 895
Suryati
(Owner/Manager)

Lampiran 1. 2 Aktvitas Harian Magang/Logbook

FORMULIR KEGIATAN HARIAN MAHASISWA








Nama : Bellisa Nova Damayanti
 Nim : 2061344
 Program studi : Manajemen
 Tempat magang : Warung Sate Gule Bu Yati
 Bagian/Bidang : Pelayanan


Minggu ke	Tanggal	Jenis kegiatan	Tanda tangan
1	10/07/2023	<ul style="list-style-type: none"> • menyiapkan modal kasir • Mengecek menu - menu yang kosong ke bagian dapur • Mencatat penjualan dan barang apa saja yang perlu dibelanjakan • Memberikan pelayanan kepada customer 	
2	11/07/2020	<ul style="list-style-type: none"> • memberikan pelayanan kepada customer pada saat pemesanan dan pembayaran • Menghitung estimasi belanja 	
3	12/07/2023	<ul style="list-style-type: none"> • menghitung penghasilan sementara selama satu hari • Memberikan pelayanan kepada customer 	
4	13/07/2023	<ul style="list-style-type: none"> • merapikan nota dan area kasir • Menyiapkan modal kasir • Memberikan pelayanan kepada customer 	
5	14/07/2023	<ul style="list-style-type: none"> • merapikan dan mengisi stok yang kosong • Menyiapkan modal kasir • Membersihkan area kasir • Menyipkan pesanan • Memberikan pelayanan kepada customer pada saat pemesanan dan pembayaran 	
6	15/07/2023	<ul style="list-style-type: none"> • menyiapkan modal kasir • Mengecek menu - menu yang kosong ke bagian dapur • Mencatat penjualan dan barang apa saja yang perlu dibelanjakan • Memberikan pelayanan kepada customer 	
7	16/07/2023	<ul style="list-style-type: none"> • OFF DAY 	
8	17/07/2023	<ul style="list-style-type: none"> • membersihkan nota yang sudah tidak dipakai dan area kasir • Mencatat stok belanjaan yang habis • Mencatat sementara pendapatan hari itu 	

9	18/07/2023	<ul style="list-style-type: none"> • menyiapkan modal kasir • Meberikan pelayanan kepada customer • Menyiapkn pesanan yang sudah dipesan jauh jauh hari 	
10	19/07/2023	<ul style="list-style-type: none"> • menyiapkan modal kasir • Mengecek menu - menu yang kosong ke bagian dapur • Mencatat penjualan dan barang apa saja yang perlu dibelanjakan • Memberikan pelayanan kepada customer 	

FORMULIR KEGIATAN HARIAN MAHASISWA








Nama : Bellisa Nova Damayanti
 Nim : 2061344
 Program studi : Manajemen
 Tempat magang : Warung Sate Gule Bu Yati
 Bagian/Bidang : Pelayanan


Minggu ke	Tanggal	Kegiatan	Tanda Tangan
11	20/07/2023	<ul style="list-style-type: none"> membersihkan nota dan catatan yang sudah tidak dipakai di area kasir Mencatat keperluan belanja yang perlu dibeli Memberikan pelayanan kepada customer pada saat pemesanan dan pembayaran 	
12	21/07/2023	<ul style="list-style-type: none"> menyiapkan modal kasir Mengecek menu - menu yang kosong ke bagian dapur Mencatat penjualan dan barang apa saja yang perlu dibelanjakan Memberikan pelayanan kepada customer 	
13	22/07/2023	<ul style="list-style-type: none"> menghitung penghasilan sementara selama satu hari Memberikan pelayanan kepada customer Mengecek barang yang datang dari supplier 	
14	23/07/2023	<ul style="list-style-type: none"> OFF DAY 	
15	24/07/2023	<ul style="list-style-type: none"> menghitung estimasi belanja yang dibuat oleh bagian dapur Memberikan pelayanan kepada customer 	
16	25/07/2023	<ul style="list-style-type: none"> membersihkan area kasir Mengisi minuman dan jajanan yang kosong Memberikan pelayanan kepada customer Melihat dan menacatata perlengkapan apa saja yang perlu dibeli 	
17	26/07/2023	<ul style="list-style-type: none"> menyiapkan modal kasir Mengecek menu - menu yang kosong ke bagian dapur Mencatat penjualan dan barang apa saja yang perlu dibelanjakan Memberikan pelayanan kepada customer 	
18	27/07/2023	<ul style="list-style-type: none"> menghitung penghasilan sementara selama satu hari Memberikan pelayanan kepada customer Mengecek barang yang datang dari supplier 	

19	28/07/2023	<ul style="list-style-type: none">• menghitung penghasilan sementara selama satu hari• Memberikan pelayanan kepada customer	
----	------------	--	---

FORMULIR KEGIATAN HARIAN MAHASISWA





Nama : Bellisa Nova Damayanti
 Nim : 2061344
 Program studi : Manajemen
 Tempat magang : Warung Sate Gule Bu Yati
 Bagian/Bidang : Pelayanan

Minggu ke	Tanggal	Kegiatan	Tanda Tangan
20	29/07/2023	<ul style="list-style-type: none"> membersihkan nota dan catatan yang sudah tidak dipakai di area kasir Mencatat keperluan belanja yang perlu dibeli Memberikan pelayanan kepada customer pada saat pemesanan dan pembayaran 	
21	30/07/2023	<ul style="list-style-type: none"> menyiapkan modal kasir Mengecek menu - menu yang kosong ke bagian dapur Mencatat penjualan dan barang apa saja yang perlu dibelanjakan Memberikan pelayanan kepada customer 	
22	31/07/2023	<ul style="list-style-type: none"> menghitung penghasilan sementara selama satu hari Memberikan pelayanan kepada customer Mengecek barang yang datang dari supplier 	
23	01/08/2023	<ul style="list-style-type: none"> OFF DAY 	
24	02/08/2023	<ul style="list-style-type: none"> menghitung estimasi belanja yang dibuat oleh bagian dapur Memberikan pelayanan kepada customer 	
25	03/08/2023	<ul style="list-style-type: none"> membersihkan area kasir Mengisi minuman dan jajanan yang kosong Memberikan pelayanan kepada customer Melihat dan menacatata perlengkapan apa saja yang perlu dibeli 	
26	04/08/2023	<ul style="list-style-type: none"> menyiapkan modal kasir Mengecek menu - menu yang kosong ke bagian dapur Mencatat penjualan dan barang apa saja yang perlu dibelanjakan Memberikan pelayanan kepada customer 	
27	05/08/2023	<ul style="list-style-type: none"> menghitung penghasilan sementara selama satu hari Memberikan pelayanan kepada customer Mengecek barang yang datang dari supplier 	

28	06/08/2023	<ul style="list-style-type: none">• menghitung penghasilan sementara selama satu hari• Memberikan pelayanan kepada customer	
----	------------	--	---

FORMULIR KEGIATAN HARIAN MAHASISWA

Nama : Bellisa Nova Damayanti
 Nim : 2061344
 Program studi : Manajemen
 Tempat magang : Warung Sate Gule Bu Yati
 Bagian/Bidang : Pelayanan

Minggu ke	Tanggal	Kegiatan	Tanda Tangan
29	07/08/2023	<ul style="list-style-type: none"> • menghitung penghasilan sementara selama satu hari • Memberikan pelayanan kepada customer • Mengecek barang yang datang dari supplier 	
30	08/08/2023	<ul style="list-style-type: none"> • membersihkan nota dan catatan yang sudah tidak dipakai di area kasir • Mencatat keperluan belanja yang perlu dibeli • Memberikan pelayanan kepada customer pada saat pemesanan dan pembayaran 	
31	09/08/2023	<ul style="list-style-type: none"> • menghitung estimasi belanja oleh bagian dapur • Memberikan pelayanan kepada customer 	
32	10/08/2023	<ul style="list-style-type: none"> • menyiapkan modal kasir • Mengecek menu - menu yang kosong ke bagian dapur • Mencatat penjualan dan barang apa saja yang perlu dibelanjakan • Memberikan pelayanan kepada customer 	

Lampiran 1. 3 Form Penilaian Pendamping Lapangan



SEKOLAH TINGGI ILMU EKONOMI PGRI DEWANTARA
PROGRAM STUDI – AKUNTANSI (BAIK SEKALI) PROGRAM
STUDI – MANAJEMEN (B)

Jl. Prof. Moh yamin No.77 Telp. 0321-865180, Fax 0321-853807 Jombang 61471
 Email : info@stiedewantara.ac.id website : www.stiedewantara.ac.id

PENILAIAN KULIAH KERJA MAGANG MAHASISWASTIE
PGRI DEWANTARA JOMBANG

Nama : Bellisa Nova Damayanti
 NIM : 2061344
 Program Studi : Manajemen
 Tempat Magang : WARUNG SATE BU YATI
 Alamat Tempat Magang : Dsn. Kemendung Desa.Mojokambang RT/RW 001/001 Kecamatan BANDARKEDUNG MULYO
 Bagian/Bidang : Pelayanan

No.	Aspek Yang Dinilai	Nilai (0 - 100)
1.	Disiplin kerja	78
2.	Kerjasama dalam tim/hubungan dengan rekan kerja	85
3.	Sikap, etika dan tingkah laku saat bekerja	70
4.	Kreativitas dan ketrampilan	85
5.	Kemampuan mengaplikasikan pengetahuan akademis dalam pekerjaan	78
6.	Kemampuan menyesuaikan diri dalam pekerjaan dan lingkungan kerja	80
7.	Kemampuan berkomunikasi	85
8.	Produktivitas kerja*	85
Jumlah		646
Nilai Rata-Rata (Jumlah : 8)		80,75

Catatan : Penilaian harap diisi dalam angka

*Peserta magang menghasilkan produk/ karya

Catatan:

Jombang, 18 Agustus 2023

Pendamping Lapangan
 SATE GOLE KRAMBING
Wr. Bu Yati
 MELAYANI PESANAN: AQIQOH & NASI KOTAB
 KEMENDUNG - MOJOKAMBANG - BANDAR KDM
 010.061.333 586 895

Suryati

Lampiran 1. 4 Form Penialian Dosen Pembimbing Lapangan



SEKOLAH TINGGI ILMU EKONOMI PGRI DEWANTARA
PROGRAM STUDI – AKUNTANSI (BAIK SEKALI)
PROGRAM STUDI – MANAJEMEN (B)

Jl. Prof. Moh yamin No.77 Telp. 0321-865180, Fax 0321-853807 Jombang 61471
 Email : info@stiedewantara.ac.id website : www.stiedewantara.ac.id


PENILAIAN KULIAH KERJA MAGANG MAHASISWA

Nama : Bellisa Nova Domayanti
 NIM : 2061344
 Program Studi : Manajemen
 Tempat Magang : Warung sate gule kambing Bu. Rahi
 Bagian/Bidang : Pelayanan

No.	Aspek yang Dinilai	Nilai (0 - 100)
1.	Keaktifan konsultasi	90
2.	Motivasi	90
3.	Pengetahuan tentang tugas dalam obyek KKM	90
4.	Tata Bahasa dan kerapian laporan	90
5.	Kejelasan menyampaikan laporan	90
6.	Sistematika laporan	90
7.	Kemampuan mengidentifikasi masalah	90
8.	Kemampuan memberikan alternatif pemecahan masalah	90
Jumlah		90
Nilai Rata-Rata (Jumlah : 8)		90

Catatan : Penilaian harap diisi dalam angka

Jombang, 5 September 2023
 Dosen Pembimbing Lapangan,


 KRISTIN JUWITA, MM

Lampiran 1. 5 Curriculum Vitae/CV

BELLISA NOVA DAMAYANTI

[Bellisnova12@gmail.com](mailto:bellisnova12@gmail.com) /081293911578/<https://www.linkedin.com/in/bellisa-nova-0326a4278/>

PROFIL

Mahasiswa STIE PGRI DEWANTARA program studi Manajemen. Memiliki pengalaman kerja dibidang pemasaran saya pernah bergabung disalah satu dealer honda dikota jombang selain itu pernah menjadi kasir di PT.INDOMARCO PRISMATAMA. Mengikuti organisasi siswa yaitu dibidang kedisiplinan.

RIWAYAT PENDIDIKAN

SMA NERGRI 1 PAPAN - Papan, Kediri, Jawa timur juli 2016- mei 2019

IPA

Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi PGRI Dewantara Jombang

Jombang, Jawa timur

PENGALAMAN KERJA

PT. TUNAS DWIPA MATRA JOMBANG feb 2020 – Des 2020

- Membuat laporan penjualan setiap bulannya
- Membuat konten untuk memasarkan produk dari PT. TUNAS DWIPA MATRA JOMBANG
- Mempromosikan dan bekerjasama dengan partnership agar meningkatkan pengetahuan masyarakat dengan program yang ada
- Berkomunikasi dengan tim internal dalam menyampaikan program dan dinamika kerja

PT. INDOMARCO PRISMATAMA Des 2021 – Des 2022

- Meningkatkan jumlah partisipan event X sebanyak 20% dibandingkan bulan sebelumnya dengan melakukan promosi aktif.
- Mempromosikan dan bekerjasama dengan partnership agar meningkatkan pengetahuan masyarakat dengan program yang ada
- Berkomunikasi dengan tim untuk mencapai target penjualan yang diinginkan
- Berpartisipasi dalam setiap kegiatan yang diadakan perusahaan
- Bensa meningkatkan penjualan disetiap event yang diadakan

KEMAMPUAN

Bahas : Bahasa Indonesia, English (TOEFL score 500)

Perangkat lunak : Microsoft Office, Google Suite

Lainnya : speaking, grammar, pronunciation

Lampiran 1. 6 Dokumentasi Kegiatan



Membantu mengelola pembukuan

