

**LAPORAN MAGANG**  
**DI BUTCHER'S DEN DAN**  
**KEWIRAUSAHAAN MERDEKA**  
**DI SURABAYA**



**Disusun oleh:**  
**Sharon Serafine**  
**NIM 22110034**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER**  
**AKADEMI SAGES**  
**2025**

**LAPORAN MAGANG**  
**DI BUTCHER'S DEN DAN**  
**KEWIRAUSAHAAN MERDEKA**  
**DI SURABAYA**



**Disusun oleh:**  
**Sharon Serafine**  
**NIM 22110034**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER**  
**AKADEMI SAGES**  
**2025**

**LEMBAR PENGESAHAN  
LAPORAN MAGANG**

Nama Mitra Magang : Butcher's Den  
Lokasi : Surabaya, Indonesia

Yang telah dilaksanakan oleh mahasiswa(i) Program Studi Diploma Tiga Seni Kuliner Akademi Sages berikut:

Nama : Sharon Serafine  
NIM : 22110034

Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku pada hari **Senin**, tanggal **17**, bulan **Februari**, tahun **2025**.

**Pasuruan, Februari 2025**

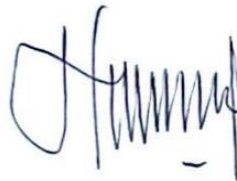
Disetujui oleh:

Pembimbing lapangan,



**Albert Aldo.**  
Head Chef

Dosen pembimbing,



**Titin Lestariningsih., S.E., M.M.**  
NIDN 0711077705

Disahkan Oleh:

Ketua Program Studi



**Ir. Ivy Dian P. Prabowo., S.TP., M.P.**

NIDN 0703049302

## SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Sharon Serafine

NIM : 22110034

Program Studi : Diploma Tiga Seni Kuliner

Judul Laporan Magang : Laporan Magang di *Butcher's Den* Surabaya Indonesia

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Laporan Magang yang telah disusun sebagai syarat untuk memenuhi mata kuliah *Internship* pada Program Studi Diploma Tiga Seni Kuliner Akademi Sages merupakan karya ilmiah sendiri.

Apabila dikemudian hari ditemukan adanya indikasi plagiat dalam karya ilmiah ini, saya bersedia menerima hukuman/sanksi sesuai ketentuan dan peraturan yang berlaku, yaitu mengulang pelaksanaan magang.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan penuh tanggung jawab dan kesadaran, serta tidak dipaksakan oleh pihak manapun.

Pasuruan, 17 Februari 2025

Yang Menyatakan,



Sharon Serafine

NIM 22110034

## KATA PENGANTAR

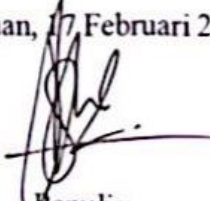
Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas anugerah dan berkat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan magang ini dengan judul "Laporan Magang di Butcher's Den". Proses penulisan laporan magang ini memberikan pengalaman bagi penulis agar bisa terus mengasah kemampuannya dan mengembangkan pengetahuannya.

Dengan tersusunnya laporan magang ini, penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada :

1. Ibu Ir. Ivy Dian Puspitasari Prabowo, S.T.P., M.P selaku Ketua Program Studi Diploma Tiga Seni Kuliner Akademi Sages
2. Ms.Titin Lestariningsih., S.E., M.M. sebagai dosen pembimbing utama yang telah memberikan bantuan serta bimbingan kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan magang ini dengan lancar.
3. Kedua orang tua penulis yang telah memotivasi untuk selalu mendoakan dan mendukung penulis dalam penyelesaian tugas hingga berjalan dengan lancar.
4. Teman-teman penulis yang selalu mendukung dan menjadi teman terbaik disaat penulis menyelesaikan tugas.

Penulis menyadari bahwa laporan magang ini masih memiliki banyak kekurangan. Oleh sebab itu, penulis mengharapkan kritik dan saran dari pembaca agar penulis dapat memperbaiki laporan magang ini. Penulis memohon maaf apabila terdapat kesalahan serta kekurangan dalam cara penulisan maupun penyampaian isi laporan ini.

Pasuruan, 17 Februari 2025



Penulis

## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR JUDUL</b> .....	i
<b>LEMBAR PENGESAHAN</b> .....	ii
<b>SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT</b> .....	iii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	iv
<b>DAFTAR ISI</b> .....	v
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	vi
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	vii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	viii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
<b>1.1 Latar Belakang</b> .....	1
<b>1.2 Profil Mitra Magang</b> .....	2
1.2.1 Profil .....	2
1.2.2 Visi dan Misi .....	3
1.2.3 Fasilitas restoran.....	4
1.2.4 Layanan dan produk restoran .....	4
1.2.5 Struktur organisasi restoran.....	5
<b>1.3 Tujuan dan Manfaat Magang</b> .....	5
1.3.1 Tujuan .....	5
1.3.2 Manfaat .....	5
<b>1.4 Waktu Pelaksanaan Magang</b> .....	6
<b>BAB II PELAKSANAAN MAGANG</b> .....	7
<b>2.1 Posisi dan Bidang Kerja</b> .....	7
<b>2.2 Pelaksanaan Kerja</b> .....	7
<b>2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja</b> .....	9
<b>2.4 Realisasi Pelaksanaan</b> .....	12
<b>BAB III EVALUASI DAN ANALISIS PELAKSANAAN MAGANG</b> 19	
<b>3.1 Evaluasi Pelaksanaan</b> .....	19
<b>3.2 Analisis Pelaksanaan</b> .....	19
<b>3.3 Refleksi Diri</b> .....	20
<b>BAB IV PENUTUP</b> .....	21
<b>4.1 Kesimpulan</b> .....	21
<b>4.2 Saran</b> .....	21
<b>LAMPIRAN</b> .....	22
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	23

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel 2.1</b>	Jadwal kerja bulan juli .....	10
<b>Tabel 2.2</b>	Jadwal kerja bulan agustus .....	10
<b>Tabel 2.3</b>	Jadwal kerja bulan september .....	11
<b>Tabel 2.4</b>	Jadwal kerja bulan september – oktober - november .....	11
<b>Tabel 2.5</b>	Pelaksanaan magang bulan juli .....	13
<b>Tabel 2.6</b>	Pelaksanaan magang bulan agustus .....	14
<b>Tabel 2.7</b>	Pelaksanaan magang bulan september.....	15
<b>Tabel 2.8</b>	Pelaksanaan magang bulan oktober.....	17
<b>Tabel 2.9</b>	Pelaksanaan magang bulan november .....	18

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar 1.1</b>	Gambar bangunan luar.....	2
<b>Gambar 1.2</b>	Gambar bangunan dalam .....	2
<b>Gambar 1.3</b>	Gambar menu makanan .....	3
<b>Gambar 1.4</b>	Gambar contoh <i>time table</i> .....	6
<b>Gambar 2.1</b>	Gambar <i>station mise en place</i> .....	8
<b>Gambar 2.2</b>	Gambar <i>stocking</i> barang di gudang .....	8
<b>Gambar 2.3</b>	Gambar hasil R&D pertama.....	9
<b>Gambar 2.4</b>	Gambar hasil R&D kedua.....	9

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran 1. Aktifitas selama magang</b> .....	23
Dok.1. Rekan kerja dapur .....	23
Dok.2. <i>Station plating</i> .....	23
Dok.3. <i>Plating steak</i> .....	23
Dok.4. <i>Plating tenderloin butter rice</i> .....	23
<b>Lampiran 2. R&amp;D dessert</b> .....	24
Dok.5. <i>Strawberry pie</i> .....	24
Dok.6. <i>Pannacotta</i> tiga rasa .....	24
Dok.7. <i>Mini croissant</i> .....	24
Dok.8. <i>Croissant cereal</i> .....	24
<b>Lampiran 3. Lembar penilaian dari tempat magang</b> .....	25
<b>Lampiran 4. Sertifikat dari tempat magang</b> .....	26
<b>Lampiran 5. Lembar penilaian Sages</b> .....	27
<b>Lampiran 6. Lembar konsultasi laporan magang</b> .....	28

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Magang

Magang adalah salah satu kegiatan yang wajib dilakukan bagi mahasiswa dari perguruan tinggi tertentu, sebagai syarat kelulusan. Tujuan magang adalah agar mahasiswa merasakan proses menerapkan keilmuan atau kompetensi yang didapat selama menjalani masa pendidikan di dunia kerja secara langsung. Pemagang juga bisa memahami cara kerja yang profesional di industri maupun instansi sebenarnya (*kemdikbud.go.id*). Maka dari itu Sages memiliki program magang yang diselenggarakan pada semester lima untuk mahasiswa Akademi Sages, diploma 3. Program magang ini memiliki tujuan untuk memberi pengalaman kerja langsung di industri makanan selama enam bulan, anak magang dapat memperdalam pengetahuan dan keterampilan mereka. Program magang memiliki berbagai manfaat yang dapat diperoleh seperti, pengalaman kerja secara langsung, peningkatan keterampilan, jaringan profesional, mengaplikasikan teori ke praktik secara langsung dan yang terakhir adalah peluang karir yang besar setelah lulus karena program ini dapat menambahkan nilai dalam setiap individu. Dengan adanya program magang ini mahasiswa dan mahasiswi pasti akan mendapatkan ilmu berharga yang dapat dijadikan pembelajaran dan meningkatkan kemampuan mereka.

Magang ini dilaksanakan langsung di Butcher's den Thamrin dengan tujuan untuk mendapatkan ilmu baru dalam *live kitchen* dan *outdoor griller*. Butcher's Den merupakan *steak house* yang terletak di pusat tengah kota Surabaya. *Steak house* ini telah buka selama 2 tahun. Disini dapur terbagi menjadi dua dimana salah satunya berperan untuk menyiapkan *appetizer*, *soup*, *main course*, *dessert* dan minuman. Sedangkan yang satunya yaitu *griller steak* yang terletak diluar agar asap tidak mengganggu.

## 1.2 Profil Mitra Magang

### 1.2.1 Profil

Butcher's Den merupakan restoran yang terletak di Jl. M.H. Thamrin No.48. Restoran ini didirikan oleh tiga pengusaha muda dan dipimpin oleh head chef Albert Aldo. Butcher's Den pertama kali buka pada awal bulan november tahun 2024. Sebelum terbukanya Butcher's Den mereka pernah membuka salah satu makanan fusion *Western - Indonesian food* yang sangat terkenal pada jamannya yang bernama D'forest, restoran ini terletak tidak jauh dari sana, namun setelah berjalan dua tahun mereka terpaksa harus menutup restoran tersebut karena terkena dampak dari *Covid-19*, dan pada tahun yang sama mereka menerbitkan Butcher's Den dengan bertujuan belum banyak steak house yang buka di daerah sana. Tempat restoran ini tidak terlalu besar karena mereka ingin menciptakan nuansa yang nyaman untuk pengunjung.



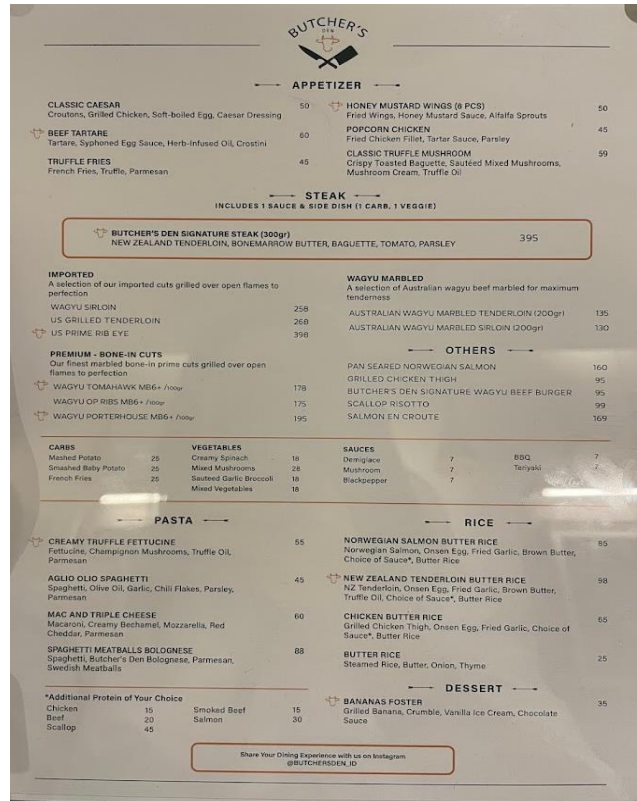
**Gambar 1.1** Bangunan luar



**Gambar 1.2** Bangunan dalam

Untuk produk makanan dan minuman pada Butcher's Den fokus kepada hidangan *western*. *Steak* berkualitas tinggi seperti *tomahawk*, *porterhouse*, *miyazaki A5*, *US grade* merupakan ciri khas mereka namun mereka memiliki cara penyajian yang unik seperti di atas *hot stone*, *dinner plate* dan yang terakhir di masak secara langsung di depan customer menggunakan *pan* hitam. Tidak hanya daging sapi saja mereka juga memiliki opsi lain seperti ayam dan ikan salmon. Mereka juga menyediakan makanan karbo seperti berbagai jenis *pasta* dan *butter rice*, *appetizer* seperti daging *tar - tar* dan

salad, dan yang terakhir adalah *dessert* seperti *brownies* dan *banana foster* dengan coklat yang berkualitas.



Gambar 1.3 Menu makanan

## 1.2.2 Visi dan Misi

### 1. Visi

Butcher's Den memiliki visi untuk menjadi no satu *steak house* di Surabaya dan diakui oleh seluruh orang - orang Surabaya untuk menjadikan tempat dimana mereka akan makan *steak*. Butcher's Den memiliki tujuan untuk tidak harus mengeluarkan banyak uang untuk dapat memakan *steak* yang berkualitas karena mereka memiliki berbagai varian kualitas daging. Mereka pun juga terus berupaya untuk mengembangkan restoran nya agar menjadi primadona di kota Surabaya.

### 2. Misi

Dengan adanya visi, Butcher's Den menyediakan berbagai kondimen samping dan saus yang biasanya tidak disajikan oleh *steak house* lainnya dengan ini pengunjung

memiliki banyak opsi pilihan dan tidak akan bosan untuk kembali. Mereka juga menyediakan daging mulai dari harga Rp. 100,000 hingga jutaan rupiah dengan ini pengunjung tidak perlu menghabiskan atau mengeluarkan banyak uang. Tidak hanya itu namun mereka selalu membikin menu - menu *seasonal* setiap bulan dan *event* seperti *valentine*, natalan, idul adha dan *halloween*. Dengan ini orang akan selalu kembali karena akan merasa ingin mencoba menu baru yang telah dibuat.

### **1.2.3 Fasilitas restoran**

Sarana dan prasarana yang mendukung perkembangan Butcher's Den yang dimiliki sebagai berikut:

1. Memiliki 2 *section* dapur yaitu *live cooking section* yang menjadi satu dengan bar dan *outdoor grill* untuk memasak *steak*.
2. *Hostess* tempat dimana pengunjung dapat menunggu jika ruangan *dine in* masih penuh, dilengkapi dengan cemilan dan mesin kopi yang dapat dinikmati oleh pengunjung sambil menunggu.
3. *VIP room* tempat dimana pengunjung ingin memiliki ruangan privasi atau mengadakan *meeting*.
4. *Showcase dessert* dimana pengunjung dapat melihat bermacam *dessert* yang dapat dibeli setelah selesai makan.

### **1.2.4 Layanan dan produk restoran**

Layanan yang diberikan ada dua yaitu *dine in* dan *take away*. Butcher's den menyediakan wadah yang pas untuk makanan yang dibawa pulang sehingga makanan masih hangat tidak tercampur aduk. Berikut merupakan beberapa produk yang sering dibeli oleh pembeli :

1. *Creamy truffle fettuccine*
2. *Butcher's signature steak*
3. *Beef tartare*
4. *Caesar salad*
5. *Tomahawk 8 ons*

6. *NZ tenderloin hotstone*
7. *Aglia olio*
8. *Banana foster*
9. *Choco lava cake*
10. *Egg benedict*

### **1.2.5 Struktur organisasi restoran**

Pada tempat magang penulis terdapat Head chef, Sous Chef, CDP dan Commis chef yang masing - masing berjumlah satu setelah itu adalah cook helper dan intern student yaitu penulis ini sendiri.

## **1.3 Tujuan dan Manfaat Magang**

### 1.3.1 Tujuan magang

1. Memberikan pengalaman untuk *plating* dengan cepat saat situasi hektik
2. Memberikan pelatihan untuk menghafal banyak resep agar tidak membuka resep saat memasak
3. Mengasah komunikasi penulis untuk berkomunikasi kepada tim dapur dan servis
4. Menyelesaikan salah satu mata kuliah wajib dari kurikulum Akademi Sages

### 1.3.2 Manfaat Magang

Program magang di restoran ini memberikan manfaat signifikan bagi semua pihak yang terlibat.

#### 1 Manfaat bagi Mahasiswa

1. Mendapatkan ilmu dan pengalaman berharga
2. Mengasah kemampuan komunikasi kepada orang baru
3. Mendapatkan kemampuan untuk bekerja keras dan menguras energi
4. Melatih kemandirian dan tanggung jawab atas pekerjaan yang telah diputuskan.

#### 2 Manfaat bagi Restoran

1. Tambahkan bantuan tenaga kerja dan meringankan untuk menjalankan pekerjaan sehari - hari
2. Mendapatkan ide baru dari anak magang

### 3 Manfaat bagi Institusi

1. Meningkatkan citra Akademi Sages bahwa mahasiswa dan mahasiswinya
2. Memiliki kemampuan yang baik dan tidak merugikan & menguntungkan pihak restoran

## 1.4 Waktu Pelaksanaan Magang

Waktu Pelaksanaan Magang di Butcher's Den berjalan selama tiga bulan dimulai pada tanggal 18 Juli 2024 dan berakhir pada 2 November. Pelaksanaan program magang penulis di Butcher's Den dimulai sesuai shift yang telah diberikan dengan durasi sembilan jam dengan istirahat satu jam pada sore hari, terdapat enam hari kerja dan satu hari libur dalam satu minggu. Untuk hari libur dapat terjadi berbeda-beda setiap minggunya sesuai dengan kesepakatan dengan *sous chef* dengan maksimal hanya dua orang saja yang libur di hari sama. Selama tiga bulan ini penulis telah mencoba berbagai pekerjaan kecuali pada *section bar & service*.

KITCHENS BUTCHER DENS 19okt- 20okt 2024							
NAMA	MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY	SATURDAY	SUNDAY
DEWA	E13	E13	M11	OFF	MD12	MD12	M11
RADIT	M11	OFF	E13	M11	M11	E14	MD12
AZ	E13	E13	M11	OFF	E14	E14	M11
TAUFIK	MD12	M11	E13	E13	E14	M11	E14
VIDIA	E13	M11	OFF	E13	M11	E14	E14
SHARON	M11	OFF	E13	E13	E14	M11	E14
ARIF	OFF	E13	MD12	M11	E14	E14	E14
BAGUS	MD12	MD12	OFF	MD12	E13	E13	E13

Gambar 1.4 Contoh *time table*

## **BAB II**

### **PELAKSANAAN MAGANG**

#### **2.1 Posisi dan Bidang Kerja**

Untuk setiap jabatan memiliki tugas masing - masing agar *mise en place* dapat terjalankan dengan efektif dan cepat. Berikut merupakan pembagian untuk setiap posisi yang ada di dalam restoran ini :

1. *Head chef* : Mengawasi setiap pekerjaan yang dilaksanakan oleh semua tim dapur dan menciptakan menu baru untuk kedepannya.
2. *Sous chef* : Bertanggung jawab atas tugas yang telah diberikan oleh head chef dengan cara membagikan pekerjaan yang ada. Tugas utama : memasak
3. *CDP* : Membantu pekerjaan sous chef dan cook helper. Tugas utama : memasak & menyiapkan bahan - bahan.
4. *Cook helper* : Mengerjakan untuk menyiapkan masak. Tugas utama : menyiapkan bahan - bahan atau bagian plating
5. *Intern Student* : Belajar semua nya dan membantu semua nya agar dapat membantu tim dapur dengan maksimal dan mahasiswa pun dapat belajar berbagai hal.

#### **2.2 Pelaksanaan Kerja**

Untuk pelaksanaan kerja yang ditugaskan kepada anak *intern* tidak rumit pada bulan pertama, anak *intern* hanya diharuskan untuk belajar *mise en place* seperti : memanaskan saus, *prepare garnish (Chopped parsley, parmesan tuile, minced & sliced garlic, onion, crumble, sliced cherry tomato, check microgreens, defrosting protein dan butter)*, Tidak hanya *prepare* saja penulis ini juga diberi tau penempatan bahan - bahan makanan yang ada di gudang dan diajarkan untuk memasak hal yang mudah seperti : *poached egg, boiled egg, french fries and butter rice*.

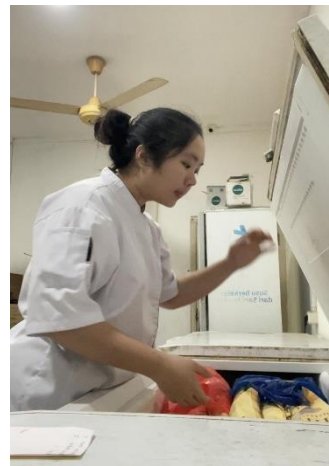
Pada bulan kedua penulis diberi kepercayaan untuk memulai *plating* dan memasak. Di Butcher's Den terdapat berbagai bentuk piring dan mangkok maka

penulis ditugaskan untuk belajar menghafal penempatan makanan dalam piring dan piring apa yang digunakan untuk berbagai macam makanan. Penulis juga diajarkan untuk membikin berbagai macam saus dan *base* (*salad dressing / oil, tartar sauce, honey mustard sauce, creamy base, bolognese base, mac and cheese base, bbq sauce, teriyaki sauce, demiglace sauce, black pepper sauce, mushroom sauce dan base*).

Pada bulan ketiga penulis diberi kepercayaan untuk membuat menu baru yang dapat menjadi ide baru untuk dijadikan menu tetap atau *seasonal*. Penulis telah membuat beberapa menu baru seperti : *Chocolate, Matcha, Black Forest, Vanilla Panna Cotta, Creme brulee, Blueberry cheesecake* dan *mini croissant cereal*. Tidak hanya itu namun penulis diberi kepercayaan untuk memasak semua *main course* seperti : Semua jenis *pasta*, Semua jenis *butter rice*, *Side dish steak, Grill Steak, Pan Sear Salmon and Chicken*. Penulis ini juga diberi tugas untuk menghitung stok dan *refill* stok yang diperlukan.



**Gambar 2.1** *Station mise en place*



**Gambar 2.2** *Stocking Barang*



**Gambar 2.3** Hasil R&D pertama



**Gambar 2.4** Hasil R&D kedua

### **2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja**

Penulis ini memulai magang pada hari kamis tanggal 18 Juli 2024 dan menyelesaikan tugas magang nya pada tanggal 2 November 2024. Untuk minggu pertama penulis tidak diberi hari libur dan dijadwalkan untuk datang pada jam pertama yaitu jam 11:00 WIB sampai 20:00 WIB. Penulis ditugaskan untuk bekerja selama enam hari dalam seminggu dengan satu hari libur. Dan diwajibkan untuk bekerja selama sembilan jam dengan satu jam istirahat. Berikut adalah tabel penjadwalan kerja penulis ini dari hari pertama mulai hingga selesai. Terdapat tiga macam shift yaitu *morning* dimana dari jam 11:00 hingga 20:00, lalu ada *middle* dimana dari jam 12:00 hingga 21:00 dan yang terakhir adalah *evening* yaitu ada dua tergantung *weekday* atau *weekend*, jika *weekday* akan dimulai pada jam 13:00 hingga 22:00 lalu untuk yang *weekend* akan dimulai dari jam 14:00 hingga 23:00.

**Tabel 2.1** Jadwal kerja bulan Juli

Minggu 3	Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu	Minggu
Tanggal Jam kerja	15 (-)	16 (-)	17 (-)	18 Morning	19 Morning	20 Morning	21 Morning
Minggu 4	22 Morning	23 Off	24 Evening	25 Evening	26 Middle	27 Morning	28 Evening
Minggu 5	29 Off	30 Evening	31 Morning				

**Tabel 2.2** Jadwal kerja bulan Agustus

Minggu 1	Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu	Minggu
Tanggal Jam kerja				1 Evening	2 Middle	3 Morning	4 Evening
Minggu 2	5 Evening	6 Morning	7 Morning	8 Off	9 Middle	10 Evening	11 Evening
Minggu 3	12 Off	13 Evening	14 Evening	15 Middle	16 Middle	17 Morning	18 Evening
Minggu 4	19 Off	20 Evening	21 Evening	22 Morning	23 Evening	24 Morning	25 Evening
Minggu 5	26 Morning	27 Evening	28 Off	29 Evening	30 Morning		

**Tabel 2.3** Jadwal kerja bulan September

Minggu	Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu	Minggu
Minggu 1 Tanggal Jam kerja						1 Morning	2 Evening
Minggu 2	3 Morning	4 Off	5 Evening	6 Evening	7 Middle	8 Morning	9 Evening
Minggu 3	10 Off	11 Evening	12 Morning	13 Off	14 Evening	15 Morning	16 Evening
Minggu 4	17 Evening	18 Morning	19 Off	20 Evening	21 Evening	22 Morning	23 Evening
Minggu 5	24 Middle	25 Morning	26 Off	27 Evening	28 Middle	29 Morning	30 Evening

**Tabel 2.4** Jadwal kerja bulan September - Oktober - November

Minggu	Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu	Minggu
Minggu 1 Tanggal Jam kerja	31 Evening	1 Morning	2 Off	3 Evening	4 Evening	5 Morning	6 Evening
Minggu 2	7 Off	8 Evening	9 Evening	10 Morning	11 Morning	12 Morning	13 Evening
Minggu 3	14 Morning	15 Off	16 Evening	17 Evening	18 Evening	19 Morning	20 Evening

Minggu 4	21 Evening	22 Evening	23 Morning	24 Off	25 Evening	26 Morning	27 Evening
Minggu 5	28 Morning	29 Off	30 Evening	31 Evening	1 Morning	2 Morning	3 Morning
Minggu 6	4 Morning	-	-	-	-	-	-

#### **2.4 Realisasi Pelaksanaan**

Penulis melakukan magang selama tiga bulan lebih dan dapat mempelajari dari hal paling mudah sampai paling susah. Namun tugas utama dari penulis ini adalah mempelajari yang diajarkan oleh pembimbing di tempat magang dan harus bersifat gesit, disiplin dan cakap. Pelaksanaan magang selama tiga bulan ini berjalan dengan lancar tanpa kendala dan dapat dilihat melalui tabel dibawah ini.

**Tabel 2.5** Pelaksanaan magang bulan Juli

Minggu/ Tanggal	Kegiatan	Pencapaian Utama	Tantangan & Solusi	Pengalaman & Pembelajaran	Rencana Perbaikan	Evaluasi Superior
Ketiga / 18 - 21	Persiapan bahan : Memotong sayur, Mencuci sayur, <i>Storage</i> sayur yang benar	Menguasai teknik memotong dan menyimpan yang benar	Tantangan: Pisau yang tersedia kurang tajam Solusi : Memotong pelan saja agar tidak menggores tangan	Pentingnya untuk belajar <i>shortcut</i> agar tugas dapat berjalan lebih cepat	Meningkatk an keterampilan memotong dengan teliti dan cepat	Harus banyak belajar menggunaka n pisau
Keempat / 22 - 28	Persiapan side dish : <i>Boiled egg, Poached egg, Mash potato, Mixed mushroom</i>	Membikin <i>side dish</i> agar tidak <i>overcook</i> atau <i>undercook</i>	Tantangan : Kuning telur dan <i>mash potato</i> gampang pecah Solusi : Harus banyak latihan dan jangan memasak <i>mash potato</i> terlalu lama	Pentingnya untuk belajar hal simple karena banyak yang <i>tricky</i> dan susah juga selama proses berjalan	Meningkatk an <i>general knowledge</i> untuk mengetahui apakah masakan <i>under</i> atau <i>over cook</i>	Harus banyak belajar tentang <i>General Knowledge</i> masak
Kelima / 29 -31	Persiapan <i>garnish</i> dan bahan masak : Membuat <i>parmesan tuile, Crumble bread dan sweet crumble</i>	Membikin <i>garnish</i> agar tidak gosong atau terlalu coklat	Tantangan : Parmesan sangat gampang sekali untuk gosong Solusi : Masak dengan api kecil dan jangan ditinggal	Penting nya untuk belajar dengan besar kecil nya api agar makanan tidak gosong	Meningkatk an kepekaan akan suhu api besar dan kecil	Sudah mulai memaik dan tidak kaku

Pada bulan juli penulis diberi tugas yang tidak terlalu rumit karena pembimbing lapangan ingin anak magang dapat belajar dengan pelan saja agar terbiasa dengan lingkungan kerja. Penulis ini diajarkan untuk terbiasa memotong sayuran dengan jumlah yang banyak dan belajar untuk memasak dengan sempurna agar makanan yang dihasilkan tidak gosong dan ter-masak dengan baik.

**Tabel 2.6** Pelaksanaan magang bulan Agustus

Minggu/ Tanggal	Kegiatan	Pencapaian Utama	Tantangan & Solusi	Pengalaman & Pembelajaran	Rencana Perbaikan	Evaluasi Superior
Pertama / 1- 4	Teknik plating : Memperhatikan plating, Mempelajari jenis piring/mangkok	Menguasai teknik plating setiap jenis makanan	Tantangan : Memiliki banyak jenis plating dan piring yang harus dihafal Solusi : Bertanya jika masih lupa dan menghafal saat jam istirahat	Memahami menyajikan hidangan tanpa bingung menggunakan piring atau mangkok yang mana	Sering memperhati kan saat rekan kerja plating	Cepat dan giat belajar tentang plating
Kedua / 5 - 11	Membikin Saus : Diajarkan untuk membuat berbagai saus dingin untuk salad	Menguasai untuk membikin saus dengan rasa yang pas	Tantangan : Di resep tidak ada gramasi Solusi : Membandingkan dengan saus yang sudah dibuat	Memahami untuk membuat saus tanpa harus berpegang dengan resep	Bertanya kepada senior apa yang kurang agar kita bisa belajar lagi	Dapat mempelajari dengan cepat dan tidak berpegang pada buku resep
Ketiga / 12 - 18	Membikin Saus : Membuat saus dan base untuk steak	Menguasai untuk membikin base dan saus dengan bahan - bahan yang banyak	Tantangan : Banyak bahan yang diperlukan untuk membikin Solusi : Memperhatikan senior	Memahami untuk membuat jenis saus yang banyak dengan bahan yang berbeda	Banyak belajar agar terbiasa dengan bahan yang berbeda	Sering memperhatika n senior sehingga dapat belajar dengan sigap
Keempat / 19 - 25	<i>Opening</i> : Membiasakan untuk mempersiapkan makanan karyawan, semua jenis saus dan <i>side dish</i> ( <i>Mashed potato</i> & <i>Mixed</i> <i>mushroom</i> )	Menguasai untuk mempersiapk an banyak hal dengan waktu yang singkat	Tantangan : tidak terbiasa dengan melakukan banyak hal dalam sekaligus dengan waktu yang tidak banyak Solusi : Belajar untuk <i>multitasking</i>	Memahami berbagai shortcut agar waktu yang dibutuhkan untuk mempersiapkan tidak banyak	Belajar untuk bekerja dengan cepat dan harus bisa melakukan beberapa hal sekaligus	Tidak perlu disuruh terlebih dahulu untuk menjalankan tugas
Kelima / 26 - 30	<i>Closing</i> : Membiasakan untuk mencuil <i>closingan</i> sebelum jam tutup	Menguasai untuk bersih - bersih dapur, beres - beres a	Tantangan : Banyak yang harus dilakukan sehingga harus pintar mencuil Solusi : Bekerja sama dengan tim dapur	Pentingnya komunikasi dengan tim dapur agar dapat membagi tugas	Belajar untuk bekerja sama	Dapat belajar untuk berkomunikasi dengan baik dan bekerja bersama dengan tim

Pada bulan Agustus penulis diberikan beberapa tugas baru. Tidak hanya diajarkan cara memasak namun diajarkan untuk bekerja dengan sigap, cepat dan rajin agar waktu yang diperlukan untuk *mise en place* & memasak dapat diselenggarakan dengan benar. Dan pada bulan ini penulis diingatkan untuk lebih banyak berkomunikasi

**Tabel 2.7** Pelaksanaan magang bulan September

Minggu/ Tanggal	Kegiatan	Pencapaian Utama	Tantangan & Solusi	Pengalaman & Pembelajaran	Rencana Perbaikan	Evaluasi Superior
Pertama / 1 - 2	Memikirkan R&D: Belajar untuk memikirkan menu baru dengan bahan seadanya	Membuat hidangan penutup dengan bahan yang seadanya namun rasa tetap harus enak	Tantangan : Bahan - bahan yang terbatas untuk membuat <i>dessert</i> Solusi : <i>brainstorming</i>	Memahami bahwa tidak harus menggunakan bahan atau alat yang banyak	Lebih banyak belajar agar dapat menghasilkan produk yang sempurna	Tidak menggunakan bahan diluar dapur
Kedua / 3 - 9	Eksekusi hidangan pertama : Membuat <i>Blueberry cheesecake mousse &amp; creme brulee</i>	Membuat hidangan simpel menggunakan bahan seadanya namun harus terlihat menarik	Tantangan : Membuat hidangan yang dapat diterima semua orang Solusi : Menjalankan banyak trial	Memberi berbagai tester kepada senior dan pekerja di tempat magang	Tidak boleh malu untuk meminta pendapat kepada orang lain dan harus menerima setiap kritikan	Tidak patah semangat dan menghasilkan produk yang memuaskan
Ketiga / 10 - 16	Eksekusi hidangan kedua : Membuat 4 macam panna cotta (Black forest, Dark chocolate, Matcha, Vanilla rum)	Memikirkan rasa apa saja yang dapat dibikin dengan bahan seadanya	Tantangan : harus membuat beberapa macam rasa dengan bahan terbatas Solusi : melihat stok yang ada di bagian bar untuk menambah opsi	Tidak boleh meremehkan bahan terbatas namun harus digunakan dengan maksimal dan memanfaatkan bagian bar	Tidak boleh malu untuk meminta pendapat dari orang lain karena kita akan mendapat referensi baru	Memiliki kreativitas yang tinggi dengan mencampur bahan yang ada di bagian bar
Keempat / 16 - 23	Eksekusi hidangan ketiga : Diberi tugas oleh head chef ( <i>mini croissant with strawberry liquid</i> ) untuk trial menu	Mengambil tantangan dengan bertanggung jawab dan tidak lelah untuk trial terus	Tantangan : Membuat hidangan baru Solusi : Belajar terus dan tidak malu untuk meminta bantuan	Harus teliti dan sabar untuk mengeksekusi makanan yang belum kita bikin	Terus mengambil tugas yang diberikan dan bertanggung jawab	Dapat menghasilkan produk sesuai dengan yang diekspektasikan
Kelima / 24 - 31	Belajar saat waktu luang : Membuat hidangan penutup lainnya	Mengasah kemampuan untuk membuat makanan dengan seadanya	Tantangan : Mengorbankan waktu luang Solusi : Tidur yang cukup untuk menghemat energi	Menggunakan bahan dengan minim agar pengeluaran tidak terlalu banyak	Terus mengasah kemampuan	Selalu semangat untuk mencoba hal baru

Pada bulan september penulis ini diberi kepercayaan untuk membuat menu baru untuk hidangan penutup dengan bahan - bahan yang ada di dalam dapur dan diberi tantangan untuk menciptakan hidangan yang tidak terlalu rumit untuk dibuat, namun harus memiliki cita rasa yang enak. Tidak hanya itu saja namun *head chef* juga menugaskan membuat menu baru dengan cepat. Dan penulis ini berhasil melaksanakannya.

**Tabel 2.8** Pelaksanaan magang bulan Oktober

Minggu/ Tanggal	Kegiatan	Pencapaian Utama	Tantangan & Solusi	Pengalaman & Pembelajaran	Rencana Perbaikan	Evaluasi Superior
Pertama / 1 - 6	Membuat main course : membantu senior untuk memasak saat <i>bulking</i> <i>order</i>	Harus menghafal resep dan dapat memasak dengan cepat dan gesit	Tantangan : Dapat memasak banyak makanan sekaligus Solusi : Tidak boleh panik dan tenang	Dapat belajar untuk memasak lebih dari 2 <i>pan</i> dengan dikejar waktu	Belajar untuk menguasai semua jenis makanan di menu	Harus belajar untuk memasak dengan lebih cepat
Kedua / 7 - 13	Plating <i>appetizer</i> : Harus plating dengan cepat karena harus keluar terlebih dahulu	Harus belajar untuk plating dengan cepat dan beberapa makanan harus dingin	Tantangan : Dapat menyiapkan makanan dengan waktu yang terbatas Solusi : harus bekerja & berpikir cepat	Dapat belajar untuk menyiapkan makanan kurang dari waktu 5 menit	Tidak perlu malu untuk meminta tolong sesama rekan kerja agar dapat disajikan lebih cepat	Dapat melaksanak an tugas dengan tepat
Ketiga / 14 - 20	Chef helper : Melakukan tugas yang disuruh oleh chef dengan cepat dan konsentrasi penuh	Harus belajar untuk tau semua posisi bahan agar saat diberi perintah langsung bertindak	Tantangan : menghafal tempat & letak bahan Solusi : Sering membuka kulkas dan tempat simpan	Dapat belajar untuk melakukan perintah dengan cepat tanpa bertanya ulang dan membantu dengan maksimal	Harus lebih konsentrasi agar chef yang memasak tidak terganggu oleh kita	Terkadang masih lupa beberapa letak barang dan bahan
Keempat / 21 - 27	<i>Guess</i> <i>collaborate</i> <i>helper</i> : Membantu untuk memotong dan membagi kue yang gampang rapuh	Harus belajar untuk memotong kue dengan presisi & cepat karena gampang meleleh	Tantangan : Tangan gampang tremor Solusi : Harus tenang agar potongan tidak miring dan lurus	Dapat belajar untuk memotong kue yang gampang rapuh dan leleh dengan waktu yang cepat	Tidak boleh takut jika di minta tolong dan harus bertanggung jawab	Dapat membantu dengan efisien
Kelima / 28 - 31	Mengerjakan dengan bahan dan piring seadanya	Karena tempat penulis akan tutup beberapa piring / alat sudah ditaruh gudang	Tantangan : Kekurangan piring saat mau <i>plating</i> Solusi : Membantu cuci agar alat makan segera dipakai	Dapat belajar untuk mengerjakan semua nya dengan cepat dan saling membantu	Tidak boleh memilih apa yang harus dikerjakan	Sangat membantu dan bekerja dengan maksimal

Pada bulan oktober penulis mendapatkan berbagai tantangan baru untuk dikerjakan dengan bertujuan agar penulis dapat mendapatkan semua pelajaran yang dibutuhkan sebelum restoran tutup dan tidak beroperasi lagi. Penulis dan semua rekan

kerja saling membantu sesama karena semuanya sebagian barang dikembalikan ke dapur pusat sehingga harus bekerja dengan bahan seadanya.

**Tabel 2.9** Pelaksanaan magang bulan November

Minggu/ Tanggal	Kegiatan	Pencapaian Utama	Tantangan & Solusi	Pengalaman & Pembelajaran	Rencana Perbaikan	Evaluasi Superior
Pertama / 1 - 4	Membantu bersih - bersih restoran di area dapur maupun luar	Bekerja dengan giat dan saling membantu karena banyak yang harus dibersihkan	Tantangan : Capek karena banyak yang harus dibereskan Solusi : Saling membantu dan istirahat dengan cukup	Senang bisa saling membantu untuk terakhir kalinya	Bekerja dengan giat dan memiliki solidaritas yang tinggi	Pekerjaan diselesaikan dengan baik sampai restoran tutup

Pada bulan November penulis membersihkan semua ruangan dan barang - barang agar dapat dikembalikan ke gudang pusat sebelum ditutup dan tidak digunakan lagi.

## **BAB III**

### **EVALUASI DAN ANALISIS PELAKSANAAN MAGANG**

#### **3.1 Evaluasi Pelaksanaan**

Selama pelaksanaan magang tiga bulan berlangsung penulis menghadapi beberapa masalah mulai dari minggu awal yaitu, tidak mendapatkan mentor atau pendamping selama magang maka penulis harus berinisiatif untuk mengerjakan dan belajar sendiri. Tetapi pada akhirnya semua berjalan dengan lancar karena semua rekan kerja yang di dapur maupun servis dapat bekerja sama dan berkomunikasi dengan baik. Para pekerja yang ada di dapur dan senior mengajarkan hal dasar kepada penulis dengan sabar dan menuntun dari awal, dengan itu penulis dapat belajar dengan cepat dan maksimal pada bulan pertamanya. *Supervisor* dari restoran juga terus memantau penulis sehingga jika ada kendala atau masalah dapat diselesaikan dengan baik. Penulis juga diberi keringanan saat magang karena dapat memilih hari libur yang diinginkan dan saat penulis sakit, hari libur tidak dipotong dan dapat istirahat dengan maksimal. Dan yang terakhir penulis juga diberi makanan siang dan gaji perbulannya, dengan ini penulis merasa lebih semangat dan sangat giat untuk magang di Butcher's Den.

#### **3.2 Evaluasi Pelaksanaan Magang**

Selama penulis ini melakukan magang di Butcher's Den yang terletak di Surabaya tengah merasa terpukau, karena restoran ini tidak terlalu besar namun tidak ada sehari tidak dikunjungi oleh pengunjung, pengunjung pun diberi banyak *privilege* seperti diskon melalui undangan *whatsapp*, promo grab, dan mendapatkan gratis *cake* setiap ada yang berulang tahun atau menghabiskan lebih dari 750 ribu. Bangunannya sendiri memiliki nuansa yang nyaman sehingga banyak pengunjung yang kembali, tidak hanya itu namun banyak *loyal customer* yang kembali setiap minggunya untuk makan bersama keluarga, teman atau merayakan hari besar. Untuk area parkir sendiri sangat terbatas namun dibandingkan dengan jumlah kapasitas yang ada di dalam restoran sangat cukup sekali. Tukang parkir dan satpam juga tersedia di area depan untuk menjaga kendaraan dengan ini pengunjung merasa aman dan lebih nyaman. Magang ini terlaksanakan dengan lancar selama kurang lebih 3 bulan, tim servis dan

dapur pun saling bekerja sama dan membantu sama dengan yang lain, jika ada konflik terjadi akan segera diselesaikan oleh head chef. Namun akan lebih baik jika diberitahu sebulan sebelumnya jika restoran akan tutup, dengan itu penulis ini akan memiliki waktu untuk berdiskusi dengan sekolah untuk kelanjutannya.

### **3.3 Refleksi diri**

Setelah menjalankan magang tiga bulan di Butcher's Den. Penulis telah meraih banyak pembelajaran seperti : bekerja secara profesional, bekerja dengan cepat dan rajin, memiliki inisiatif yang bagus dan membangun percaya diri untuk bersosialisasi dengan rekan kerja dengan baik. Walaupun penulis sempat merasa kewalahan karena harus melaksanakan magang tiga bulan di restoran dengan pengalaman kerja dari awal namun penulis merasa bersyukur karena dapat mendorong diri sendiri menjadi lebih sering belajar akan hal baru dan membangun mental dan fisik yang kuat. Meskipun telah mempelajari banyak hal penulis tetap harus belajar lebih banyak lagi agar dapat meraih yang lebih baik lagi di masa depan.

## **BAB IV PENUTUP**

### **4.1 Kesimpulan**

Selama tiga bulan magang di Butcher's Den terdapat banyak hal baru yang dipelajari oleh penulis. Penulis dari awal memiliki tujuan untuk belajar di tempat seperti Butcher's Den karena ingin mempelajari secara langsung cara kerja dapur saat situasi hektik, *mise en place* yang benar dan *shortcut* yang benar agar dapat memasak dibawah 15 menit. Teknik yang diajarkan tidak berbeda jauh dengan apa yang telah diajarkan oleh Sages namun disini penulis belajar agar bekerja lebih profesional dan cepat agar semua pekerjaan dapat dilakukan dengan cepat dan sempurna. Dan di sini penulis juga diberi kepercayaan untuk membuat R&D menu *dessert* yang nanti nya akan dijual untuk menu *seasonal*.

### **4.2 Saran**

Bagian saran ini mencakup rekomendasi atau perbaikan yang dapat memberikan manfaat jangka panjang bagi semua pihak:

1. Saran untuk pihak magang agar dapat mengajari anak magang yang baru masuk dengan baik agar mengetahui alur kerja di dalam dapur dan diberi *job desc* yang jelas agar tidak bingung. Dan diberi resep tetap agar penulis yang melaksanakan magang tidak bingung dengan rasa yang harus dihasilkan.
2. Saran untuk pihak akademi Sages agar dapat mengajari untuk mempersiapkan anak yang akan magang agar saat melaksanakan magang tidak bingung dan siap untuk melaksanakan magang.
3. Saran untuk pihak penulis yang melaksanakan magang untuk lebih kuat secara mental dan fisik karena penulis sering sakit saat melaksanakan magang karena sering stress dan banyak pikiran dengan lingkungan kerja dan rekan kerja yang baru.

## DAFTAR PUSTAKA

Kemdikbud. Mahasiswa Inilah Manfaat Magang ! Diakses pada 18 Oktober, 2024 dari <https://itjen.kemdikbud.go.id/web/mahasiswa-inilah-manfaat-magang/>

# **LAPORAN MAGANG**

## **DI T'BOB SURABAYA**



**Disusun oleh:**  
**Sharon Serafine**  
**NIM 22110034**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER**  
**AKADEMI SAGES**  
**2025**

## LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN MAGANG

Nama Mitra Magang : T'BOB ( The burn-out baker )

Lokasi : Surabaya, Jawa Timur.

Yang telah dilaksanakan oleh mahasiswa(i) Program Studi Diploma Tiga Seni Kuliner Akademi Sages berikut:

Nama : Sharon Serafine

NIM : 22110034

Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku melalui Ujian Hasil Magang, pada tanggal 17 Februari 2025

**Pasuruan, 17 Februari 2025**

Disetujui oleh:

Pembimbing lapangan,

Dosen pembimbing,



**Virna Lucilla, S.M.**  
INVESTOR T'BOB



**Drs. Bawa Mulyono M.M.Hadi,**  
NIDN 0725126601

Disahkan Oleh:  
Ketua Program Studi



**Ir. Ivy Dian P. Prabowo., S.TP., M.P.**  
NIDN 0703049302

## SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Sharon Serafine  
NIM : 2110034  
Program Studi : Diploma Tiga Seni Kuliner  
Judul Laporan Magang : Laporan Magang DI T'BOB Kota Surabaya

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Laporan Magang yang telah disusun sebagai syarat untuk memenuhi mata kuliah *Internship* pada Program Studi Diploma Tiga Seni Kuliner Akademi Sages merupakan karya ilmiah sendiri.

Apabila dikemudian hari ditemukan adanya indikasi plagiat dalam karya ilmiah ini, saya bersedia menerima hukuman/sanksi sesuai ketentuan dan peraturan yang berlaku, yaitu mengulang pelaksanaan magang.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan penuh tanggung jawab dan kesadaran, serta tidak dipaksakan oleh pihak manapun.

Pasuruan, 17 Februari 2025

Yang Menyatakan,



Sharon Serafine  
NIM 22110034

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas anugerah dan berkat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan magang ini dengan judul “Laporan Magang di T'BOB kota Surabaya”. Proses penulisan laporan magang ini memberikan pengalaman bagi penulis agar bisa terus mengasah kemampuannya dan mengembangkan pengetahuannya.

Dengan tersusunnya laporan magang ini, penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada :

1. Ibu Ir. Ivy Dian Puspitasari Prabowo, S.T.P., M.P selaku Ketua Program Studi Diploma Tiga Seni Kuliner Akademi Sages
2. Bapak Drs, Bawa Mulyono Hadi, M.M. selaku dosen pembimbing selama magang yang yang senantiasa mendampingi, membimbing dan memberi pengarahan dalam proses magang.
3. Kedua orang tua penulis yang telah memotivasi untuk selalu mendoakan dan mendukung penulis dalam penyelesaian tugas hingga berjalan dengan lancar.
4. Teman-teman penulis yang selalu mendukung dan menjadi teman terbaik disaat penulis menyelesaikan tugas.

Penulis menyadari bahwa laporan magang ini masih memiliki banyak kekurangan. Oleh sebab itu, penulis mengharapkan kritik dan saran dari pembaca agar penulis dapat memperbaiki laporan magang ini. Penulis memohon maaf apabila terdapat kesalahan serta kekurangan dalam cara penulisan maupun penyampaian isi laporan ini.

Pasuruan, 17 Februari 2025



Penulis

## DAFTAR ISI

LEMBAR JUDUL.....	i
LEMBAR PENGESAHAN.....	ii
SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT .....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL .....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN .....	viii
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
<b>1.1 Latar Belakang .....</b>	<b>1</b>
<b>1.2 Profil Mitra Magang .....</b>	<b>2</b>
1.2.1 Profil .....	2
1.2.2 Visi.....	2
1.2.3 Misi.....	2
1.2.4 Struktur organisasi .....	3
<b>1.3 Tujuan dan Manfaat Magang .....</b>	<b>3</b>
1.3.1 Tujuan .....	3
1.3.2 Manfaat .....	3
<b>1.4 Waktu Pelaksanaan Magang .....</b>	<b>4</b>
<b>BAB II PELAKSANAAN MAGANG .....</b>	<b>5</b>
<b>2.1 Posisi dan Bidang Kerja .....</b>	<b>5</b>
2.1.1 Marketing.....	5
2.1.2 Produksi.....	5
2.1.3 Finance .....	5
<b>2.2 Pelaksanaan Kerja .....</b>	<b>5</b>
<b>2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja .....</b>	<b>6</b>
<b>2.4 Realisasi Pelaksanaan .....</b>	<b>6</b>
<b>BAB III LAPORAN PENJUALAN .....</b>	<b>10</b>
3.1 Variable Cost .....	10
3.2 Depresiasi .....	11
3.3 Penjualan / Pemasukan bulanan .....	11
3.4 Marketing .....	12
3.5 Ulasan hasil penjualan .....	13
3.6 Pemecahan masalah .....	13
<b>BAB IV EVALUASI DAN ANALISIS PELAKSANAAN MAGANG</b>	<b>14</b>
<b>4.1 Evaluasi Pelaksanaan .....</b>	<b>14</b>
<b>4.2 Analisis Pelaksanaan .....</b>	<b>14</b>
<b>4.3 Refleksi Diri .....</b>	<b>14</b>
<b>BAB V PENUTUP .....</b>	<b>15</b>
5.1 Kesimpulan .....	15
5.2 Saran .....	15
LAMPIRAN.....	17
DAFTAR PUSTAKA .....	16

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel 2.1</b>	Rencana dan Penjadwalan Kerja .....	6
<b>Tabel 2.2</b>	Realisasi Pelaksanaan Magang Pada Bulan November .....	6
<b>Tabel 2.3</b>	Realisasi Pelaksanaan Magang Pada Bulan Desember .....	7
<b>Tabel 2.4</b>	Realisasi Pelaksanaan Magang Pada Bulan Januari .....	8
<b>Tabel 3.1</b>	Perhitungan Variable Cost <i>Chocochip</i> .....	10
<b>Tabel 3.2</b>	Perhitungan Variable Cost <i>Nutella</i> .....	10
<b>Tabel 3.3</b>	Perhitungan Biaya Operasional .....	11
<b>Tabel 3.4</b>	Perhitungan Modal dan Penyusutan .....	11
<b>Tabel 3.5</b>	Penjualan / Pemasukan Bulan November - Januari.....	11

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar 1.1</b>	Logo T'BOB.....	2
<b>Gambar 1.2</b>	Struktur Organisasi .....	3

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran 1. Produksi Cookies</b> .....	17
Dok.1. Mengeluarkan <i>Cookies</i> dari Loyang .....	17
Dok.2. Proses Pembikinan Adonan.....	17
Dok.3. Bahan - Bahan Adonan .....	17
Dok.4. Adonan Masuk <i>Oven</i> .....	17
<b>Lampiran 2. Hasil Jadi Cookies</b> .....	18
Dok.6. <i>Cookies</i> Dalam Toples .....	18
Dok.7. <i>Cookies</i> Dalam <i>Box</i> .....	18
Dok.8. Hasil <i>Cookies</i> Matang .....	18
Dok.9. Kemasan Versi Natal .....	18
<b>Lampiran 3. Hasil Penjualan Cookies</b> .....	19
Dok.10. Testimoni Pelanggan 1 .....	19
Dok.11. Testimoni Pelanggan 2.....	19
Dok.12. Testimoni Pelanggan 3.....	19
Dok.13. Testimoni Pelanggan 4.....	19
<b>Lampiran 4. Bukti Transfer Penjualan</b> .....	20
Dok.14. Bukti Transfer 1 .....	20
Dok.15. Bukti Transfer 2.....	20
Dok.16. Bukti Transfer 3.....	20
Dok.17. Bukti Transfer 4.....	20
<b>Lampiran 5. Bukti Pembelian Bahan - bahan</b> .....	21
Dok.18. Pembelian Toples.....	21
Dok.19. Pembelian Mentega.....	21
Dok.20. Pembelian Gula & Coklat .....	21
Dok.21. Pembelian Kemasan.....	21
<b>Lampiran 6. Lembar Konsultasi laporan magang</b> .....	22

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Salah satu bentuk program kurikulum Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM) selain magang adalah program Kewirausahaan merdeka. Program tersebut memberikan pilihan pengganti magang adalah berwirausaha. Program Kewirausahaan Merdeka mengajak mahasiswa untuk berkolaborasi, mengambil tindakan dan mengabdikan pada negeri. Mahasiswa diharapkan menjadi agen perubahan, berkontribusi dalam peningkatan kualitas sosial ekonomi dan menjadi agen yang termotivasi memberikan solusi inovatif yang membuka lapangan kerja melalui peluang usaha dan pengembangan bagi mahasiswa, serta menjadi pionir (agen kreatif) untuk memajukan hal-hal baru yang menjadi potensi bisnis di Indonesia (*kemdikbud.go.id*).

Sejalan dengan program tersebut, untuk melanjutkan magang sebelumnya penulis memilih untuk melaksanakan program kewirausahaan mandiri yaitu dengan mendirikan perusahaan bernama T'BOB. Usaha ini merupakan usaha pembuatan dan penjualan *cookies* yang berlokasi di Surabaya dan untuk penjualannya dilakukan dengan cara online, melalui platform media sosial Instagram dan Tik Tok.

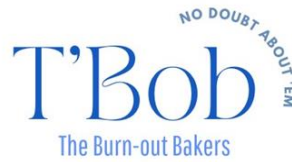
Penulis memilih usaha produk *cookies* ini disebabkan karena makanan ringan memiliki rasa yang nyaman di lidah dan tidak bisa dipungkiri bahwa coklat adalah makanan dengan rasa manis yang paling disukai di dunia. Untuk menarik calon pembeli, penulis memilih untuk menjualnya dengan ukuran satu kali gigit dan ditempatkan dalam toples agar memudahkan konsumen menyimpan produk *cookies* yang penulis pasarkan. *Cookies* juga memiliki rasa yang enak dan nyaman untuk dikonsumsi oleh semua kalangan.

(<https://www.beautynesia.id/wellness/3-alasan-ilmiah-yang-membuat-hampir-semua-orang-suka-makan-cokelat/b-267926>)

Perusahaan ini memutuskan untuk melakukan penjualan secara *online* dengan konsep *pre-order* selama dua hari agar tidak perlu melakukan stok barang, sehingga lebih efisien baik dalam hal modal maupun proses produksinya.

## 1.2 Profil Mitra Magang

### 1.2.1 Profil



**Gambar 1.1 Logo T'BOB**

Di era modern ini terdapat banyak sekali orang - orang yang berjualan F&B secara online, selain mengikuti jaman cara ini juga dapat memotong banyak biaya dibandingkan membuka bisnis secara offline. Maka dari itu penulis melakukan kewirausahaan makanan ringan ini dan memberi nama T'BOB, merupakan perusahaan berbasis online yang bergerak dibidang makanan ringan manis yang dapat dibeli secara *pre-order* selama dua hari lamanya. Di perusahaan ini penulis berfokus untuk menjual makanan yang berupa cookies yang memiliki rasa berbagai ragam coklat dan akan banyak rasa varian lainnya kedepan. Produk pertama ini diluncurkan pada bulan November tahun 2024. Perusahaan kami menggunakan bahan - bahan berkualitas tinggi namun memiliki rasa yang premium.

Setiap perusahaan memiliki ciri khas masing - masing. Maka dari itu perusahaan penulis memiliki ciri khas yaitu memiliki packaging yang menarik dan cantik agar saat diberikan kepada orang akan terlihat berkelas dan premium, sehingga dapat diberikan dalam bentuk hampers, souvenir acara atau kado untuk orang - orang. Walaupun packaging yang kami berikan berkesan mahal kami memiliki harga yang sangat terjangkau sehingga dapat dibeli oleh semua orang.

### 1.2.2 Visi

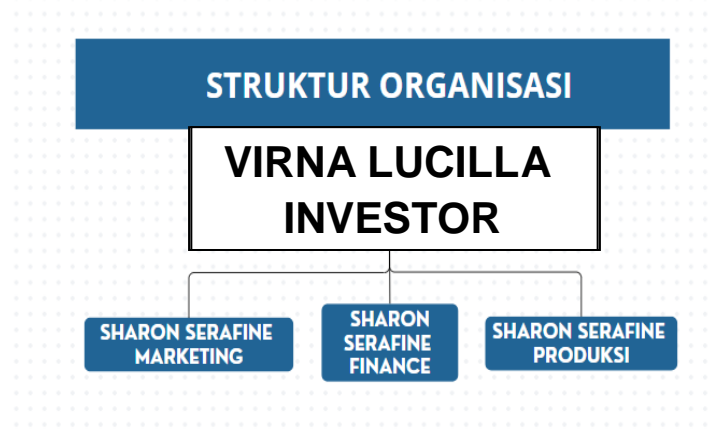
Menjadi perusahaan makanan ringan yang diminati semua orang

### 1.2.3 Misi

1. Menciptakan produk makanan ringan yang berkualitas dengan harga yang terjangkau

2. Menciptakan pelayanan yang baik sehingga memberi kesan yang mengesankan kepada pembeli
3. Membuat desain dan kualitas packaging yang aman dan menarik

#### 1.2.4 Struktur Organisasi



**Gambar 1.2 Struktur Organisasi**

### 1.3 Tujuan Dan Manfaat

#### 1.3.1 Tujuan

##### Tujuan Khusus

1. Memahami cara untuk membangun bisnis yang benar dan profesional
2. Memahami untuk mempelajari dalam semua aspek

##### Tujuan Umum

1. Melatih untuk membangun usaha yang menguntungkan
2. Meningkatkan kinerja yang baik dan kedisiplinan
3. Memiliki keterampilan bekerja yang baik

#### 1.3.2 Manfaat

##### Manfaat untuk Mahasiswa

1. Memiliki pengalaman membuka usaha mulai dari nol
2. Memiliki kemampuan yang bersosialisasi antara pembeli

3. Dapat mendisiplinkan diri agar menjadi orang yang bertanggung jawab

#### **Manfaat untuk mitra magang**

1. Perusahaan dapat berkembang lebih pesat
2. Mendapatkan keuntungan secara finansial

#### **Manfaat untuk institusi**

1. Menjadi lembaga yang lebih terkenal karena kinerja mahasiswa yang baik
2. Memiliki mahasiswa yang sukses dalam pekerjaannya

#### **1.4 Waktu pelaksanaan magang**

Waktu pelaksanaan penulis dimulai dari minggu kedua November 2024 hingga pertengahan Januari 2025 dan diselenggarakan pada jam 08:00 hingga 18:00 WIB. Dari hari Senin hingga Jumat.

## **BAB II**

### **PELAKSANAAN MAGANG**

#### **2.1 Posisi / Bidang kerja**

##### **2.1.1 Marketing**

Tugas dari marketing mencakupi :

1. Melakukan postingan di media sosial secara berturut - turut dengan konsep yang berbeda - beda
2. Aktif untuk menanggapi chat pembeli agar tidak lama menunggu
3. Aktif mencari ide baru konten untuk dibuat dalam sosial media

##### **2.1.2 Produksi**

Tugas dari produksi mencakupi :

1. Mengurutkan orderan sesuai urutan agar pengiriman tidak telat dan tepat waktu
2. Menjaga kualitas dan kuantitas dari produk
3. Melakukan proses produksi dengan lancar dan menjaga kebersihan

##### **2.1.3 Finance**

Tugas dari finance mencakupi :

1. Melakukan pencatatan orderan pembeli agar tidak ada yang terlewat
2. Menghitung omset dan keuntungan setiap bulannya

#### **2.2 Pelaksanaan kerja**

Dikarenakan penulis ini membuka perusahaan kecil maka penulis harus melakukan semua pekerjaan secara sendiri / mandiri. Maka dari itu penulis harus bisa melakukan manajemen waktu dengan baik agar tidak ada *job desc* yang terlewatkan. Penulis juga harus belajar semua jobdesk yang telah ditulis pada 2.1 dengan sempurna agar perusahaan tidak mengalami kerugian dan dapat meraih keuntungan.

### 2.3 Rencana dan Penjadwalan kerja

Tabel 2.1 Rencana dan Penjadwalan kerja

Hari kerja	Jam kerja
Senin - Jumat	08:00 - 18:00

Waktu pelaksanaan perusahaan ini terjadi pada minggu kedua bulan **November 2024** dan berakhir pada **Bulan Januari 2025**.

### 2.4 Realisasi Pelaksanaan Magang

Tabel 2.2 Realisasi pelaksanaan magang pada bulan November

Bulan/ Tanggal	Kegiatan	Rencana Vs Hasil	Rencana Perbaikan
Nov/ 6 - 24	<ol style="list-style-type: none"><li>Melakukan perencanaan ide bisnis</li><li>R&amp;D menu makanan</li><li><i>Design packaging</i></li><li>Melakukan penjualan melalui online</li></ol>	<p>Rencana :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Merencanakan untuk bisnis 3 bulan kedepan dengan melakukan research</li><li>Mencari resep dan bahan - bahan yang berkualitas</li><li>Melatih diri untuk belajar <i>design</i></li><li>Membuat akun online pada media sosial</li></ul> <p>Hasil :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Mendapatkan ide produk untuk jualan</li><li>Mendapatkan hasil cookies dengan rasa yang enak</li><li>Mendapatkan hasil <i>design</i> yang cukup baik</li><li>Mendapatkan kelancaran selama membuat akun online</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>Penulis harus lebih banyak belajar tentang <i>design</i> packaging yang menarik dan <i>eye catching</i> agar pembeli dapat lebih tertarik dengan produk yang dijual</li><li>Penulis tidak hanya membuat akun sosial media namun harus mulai mencari ide untuk konten</li><li>Terus mencari supplier bahan yang terpercaya agar bahan - bahan terjamin berkualitas</li></ol>

Selama bulan november, perusahaan berjalan dengan baik namun dapat ditingkatkan lagi karena masih mengalami beberapa kendala seperti :

1. Harus banyak belajar design dan marketing untuk mendapatkan hasil yang berkualitas
2. Harus memiliki resep tetap agar rasa dan kualitas tidak berubah
3. Membeli bahan - bahan dari toko yang sama agar terjamin kualitasnya

**Tabel 2.3 Realisasi pelaksanaan magang pada bulan Desember**

<b>Bulan/ Tanggal</b>	<b>Kegiatan</b>	<b>Rencana Vs Hasil</b>	<b>Rencana Perbaikan</b>
Dec/ 1 - 31	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menghitung hpp yang benar</li> <li>2. Mendapatkan banyak pesanan</li> <li>3. Mempelajari <i>design</i> lebih dalam</li> <li>4. Mencoba untuk membuat menu baru</li> </ol>	<p>Rencana :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Menghitung hpp yang benar karena ada kesalahan</li> <li>- Mengambil banyak foto dan video yang bisa di taruh di sosial media</li> <li>- Banyak belajar <i>design</i> melalui aplikasi canva</li> <li>- Mencoba untuk membuat varian rasa baru</li> <li>- Mendapatkan banyak pesanan</li> </ul> <p>Hasil :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mendapatkan hasil bahwa hpp yang seharusnya lebih tinggi sehingga keuntungan yang seharusnya 80% menjadi 50%</li> <li>- Design menjadi lebih bagus dan profesional</li> <li>- Hasil foto dan video menjadi lebih bagus</li> <li>- Gagal membuat rasa baru karena konsistensi dan rasa belum pas</li> <li>- Terdapat peningkatan penjualan sebanyak 140% dari bulan sebelumnya</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Penulis harus lebih teliti dalam menghitung keuangan agar tidak terjadi kesalahan lagi.</li> <li>2. Penulis harus melakukan lebih banyak R&amp;D agar dapat produksi rasa baru.</li> <li>3. Meningkatkan marketing lebih baik lagi</li> </ol>

Selama bulan desember perusahaan telah mengalami peningkatan dalam penjualan dan marketing. Namun terdapat satu masalah yaitu salah perhitungan hpp yang awalnya terdapat keuntungan sebanyak 80% namun ternyata keuntungan hanya 50%.

Berikut adalah perhitungan yang benar.

1. *Total Fixed Costs*

$$\begin{aligned} \text{Total Fixed Costs are Depreciation Cost + Operational Cost} \\ = 28,125 + 180,000 = 208,125 \end{aligned}$$

2. Cost per Unit or Cost of Goods Sold ( HPP ) .

The production price per portion is:

$$\text{HPP} = (\text{Total Fixed Cost} + \text{Total Variable Cost}) : \text{Total Unit per production}$$

$$\text{HPP} = (208,125 + 305,664) : 16$$

$$\text{HPP} = 513,789 : 16$$

$$\text{HPP} = 32,112$$

3. Price per Unit

The selling price set per portion is 50% of COGS,

$$= 50\% + 32,112 = 48,168 (= 50,000)$$

**Tabel 2.4 Realisasi pelaksanaan magang pada bulan Januari**

<b>Bulan/ Tanggal</b>	<b>Kegiatan</b>	<b>Rencana Vs Hasil</b>	<b>Rencana Perbaikan</b>
Jan / 1 - 18	1. Melakukan marketing tidak hanya di sosial media 2. Melakukan tutup buku (menghitung keuntungan dari awal membuka) 3. mengecek stok barang sisa	Rencana : - Mencoba untuk menjual lebih banyak cookies - Mencoba untuk menawarkan varian nutella agar lebih banyak terjual - Menghitung keuntungan secara detail - Tidak banyak stok tersisa di gudang Hasil : - Terjual hanya $\frac{1}{3}$ dari	1. Penulis harus lebih benar menghitung pembelian bahan agar tidak ada barang yang tersisa. 2. Harus mengembangkan marketing tidak hanya di sosial media saja karena mengalami penurunan drastis. 3. Menghitung keuntungan dan hpp di excel agar tidak

		<p>hasil penjualan bulan desember</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Terdapat banyak orang lebih tertarik dengan nutella dibandingkan <i>chocochip</i>.</li> <li>- Terdapat stok yang berjumlah sedikit dan tidak ada bahan yang terbuang.</li> </ul>	<p>ada menghindari kesalahan perhitungan.</p>
--	--	---	---

Selama bulan januari terjadi banyak hal yang mencakupi :

1. Penurunan sebanyak  $\frac{1}{3}$  dari bulan desember dikarenakan awal bulan januari tidak ada acara / *event*.
2. Dapat mengetahui minat pembeli yaitu lebih banyak yang menyukai varian nutella dari pada chocochip dengan perbandingan 31 : 27.
3. Dan mendapatkan sisa bahan yang tidak berjumlah banyak dari hasil pembelian dari awal pelaksanaan perusahaan.

**BAB III**  
**LAPORAN PENJUALAN**

**3.1 Variable Cost**

**Tabel 3.1 Perhitungan Variable Cost *Chocochip***

No	Nama bahan	Jumlah barang	Harga Satuan (Rp)	Total harga per produksi (Rp)	Total harga per bulan (Rp)
1.	Bahan baku:				
	a). Gula	90 gr	20,000/kg	1,800	7,200
	b). Mentega	170 gr	160,000/kg	27,200	108,800
	c). Garam	2 gr	7,000/250gr	56	224
	d). Vanilla essence	2 gr	36,500/50ml	1,460	4,000
	e). Tepung	304 gr	14,000/kg	4,300	17,200
	f). Gula merah	160 gr	52,500/kg	8,400	33,600
	g). Telur	2 butir	30,000/kg	6,000	24,000
	i). <i>Chocochip</i>	150 gr	82,000/kg	12,400	49,600
2.	Bahan baku:				
	a). Toples plastik	4 pcs	3,000	12,000	48,000
	b). Aluminum foil	4 pcs	500	2,000	8,000
	c). Sticker	4 pcs	200	800	3,200
TOTAL				76,416	305,664

**Tabel 3.2 Perhitungan Variable Cost Nutella**

No	Nama bahan	Jumlah barang	Harga Satuan (Rp)	Total harga per produksi (Rp)	Total harga per bulan (Rp)
1.	Bahan baku:				
	a). Gula	90 gr	20,000/kg	1,800	7,200
	b). Mentega	170 gr	160,000/kg	27,200	108,800
	c). Garam	2 gr	7,000/250gr	56	224
	d). Vanilla essence	2 gr	36,500/50ml	1,460	4,000
	e). Tepung	304 gr	14,000/kg	4,300	17,200
	f). Gula merah	160 gr	52,500/kg	8,400	33,600
	g). Telur	2 butir	30,000/kg	6,000	24,000
	i). Nutella	82 gr	53,000/350gr	12,400	49,600
2.	Bahan baku:				
	a). Toples plastik	4 pcs	3,000	12,000	48,000
	b). Aluminum foil	4 pcs	500	2,000	8,000
	c). Sticker	4 pcs	200	800	3,200
TOTAL				76,416	305,664

**Tabel 3.3 Perhitungan biaya operasional**

No	Nama	Jumlah harga / bulan (Rp)
1	Gas alam	60,000
2	Air	50,000
3	Listrik	70,000
<b>TOTAL (Rp)</b>		<b>180,000</b>

**3.2 Depresiasi****Tabel 3.4 Perhitungan modal dan penyusutan**

No	Komponen	Jumlah barang (Unit/buah)	Harga satuan (Rp)	Total harga (Rp)	Umur ekonomis (Tahun)	Penyusutan per tahun (Rp)	Penyusutan per bulan (Rp)
1	Oven	1	1,500,000	1,500,000	8 Tahun	187,500	15,625
2	Serok besi	2	25,000	50,000	5 Tahun	10,000	833
3	Loyang	2	100,000	200,000	5 Tahun	40,000	3,333
4	Mangkok	3	45,000	265,000	5 Tahun	53,000	4,417
5	Spatula	2	25,000	50,000	5 Tahun	10,000	833
6	Timbangan	2	92,500	185,000	5 Tahun	37,000	3,083
TOTAL				2,250,000		337,500	28,125

**3.3 Penjualan / Pemasukan bulanan****Tabel 3.5 Penjualan / Pemasukan bulan November - Januari**

No	Tanggal	Jenis		Jumlah harga (Rp)
		Chocochip	Nutella	
1	8 Nov, 2024	1	1	100,000
2	14 Nov, 2024	-	2	100,000
3	21 Nov, 2024	3	5	400,000
4	28, Nov 2024	1	1	100,000

No	Tanggal	Jenis		Jumlah harga (Rp)
		Chocochip	Nutella	
5	4 Dec, 2024	2	2	200,000
6	11 Dec, 2024	3	3	300,000
7	18 Dec 2024	8	4	600,000
8	24 Dec, 2024	6	6	600,000
9	2 Jan, 2024	2	2	200,000
10	9 Jan, 2024	-	4	200,000
11	15 Jan, 2024	1	1	100,000
<b>Total Penjualan</b>		<b>27</b>	<b>31</b>	<b>2.900.000</b>

Untuk harga dari satu toples *cookies* adalah Rp.50,000 dan terdapat 58 toples terjual dengan meraih omset sebanyak Rp.2,900,000, dikurangi pengeluaran sebesar Rp. 1,862,496. Yang berasal dari hpp sebesar Rp. 32,112 dikalikan dengan total penjualan yaitu 58 toples sehingga memperoleh keuntungan sebesar Rp.1,037,504 selama periode produksi bulan november hingga desember.

### 3.4 Marketing

Beberapa usaha yang penulis lakukan dalam melakukan pemasaran, yaitu :

1. Kenali Pelanggan Anda, pahami apa yang sering diminati dan dicari oleh orang – orang di Surabaya dan mengenal rasa apa yang mereka mau dan cari.
2. Tampilkan dengan Sesuatu yang Istimewa: Memberikan packaging yang menarik sehingga mereka merasa tidak menyesal telah membeli produk kita.
3. Aktif dalam Media Sosial: Bagikan foto makanan menarik di Instagram, Tiktok, dan Whatsapp.

4. Rayakan Musim : Membikin makanan khusus musim dan tema yang sedang berjalan. Seperti membikin hampers untuk natal, idul adha, imlek dan lain lain.
5. Minta Ulasan: Dorong pelanggan yang senang untuk meninggalkan ulasan positif untuk membantu menarik pelanggan baru dan memposting di *ig / wa story*.

### **3.5 Ulasan hasil Penjualan**

Setelah mencoba dengan 5 cara marketing yang telah dilaksanakan terdapat beberapa hasil yaitu :

1. Umur dari pelanggan berkisaran 15 - 50 tahun
2. Cenderung membeli untuk tidak dimakan sendiri namun diberikan sebagai hadiah
3. Mendapatkan request untuk menambah varian rasa
4. Aplikasi tiktok dan ig sangat membantu untuk menjangkau orang - orang baru

### **3.6 Pemecahan masalah**

Belum banyak orang selain keluarga dan teman mengetahui merk perusahaan kami maka dari itu marketing harus ditingkatkan untuk menjangkau pelanggan baru dan aktif dalam membuat konten baru untuk dibagikan kepada sosial media.

## **BAB IV**

### **EVALUASI PELAKSANAAN DAN ANALISIS KEGIATAN**

#### **4.1 Evaluasi Pelaksanaan Kegiatan**

Kewirausahaan ini berjalan selama 3 bulan dan, penulis melaksanakan penjualan yang telah dirancang dalam bisnis plan, dan ada berbagai kendala yang dialami oleh penulis seperti :

1. Kekurangan tenaga kerja dan alat - alat seadanya sehingga penulis tidak bisa menjual dalam jumlah banyak dan tidak maksimal
2. Menjadi pengalaman pertama untuk mengurus semua bidang dalam perusahaan seperti : produksi, keuangan, marketing, admin, pembelian dan lain - lain.

Maka dari itu penulis menerapkan cara *pre - order* agar orderan yang masuk tidak berlebihan. Namun penulis telah berupaya sekeras mungkin agar bisnis dapat berjalan dengan baik, mulai dari produksi, edit, memikirkan ide - ide, marketing yang menarik pembeli, keuangan dan lain - lainnya.

#### **4.2 Analisis Pelaksanaan Kegiatan**

Usaha ini yang dirancang untuk membuat perusahaan ini yaitu menjual cookies, berjalan dengan lancar walaupun ada beberapa hambatan yang terjadi namun penulis dapat menjual jumlah yang cukup banyak, meskipun penulis memiliki keraguan dalam menghitung hpp, bep dan modal. Namun penulis dapat meraih keuntungan yang berjumlah besar walaupun menggunakan bahan - bahan yang tergolong mahal dan berkualitas tinggi.

#### **4.3 Refleksi Diri**

Selama melaksanakan perusahaan ini penulis dapat belajar untuk mengelola keuangan, belajar untuk mengetahui angle foto & video yang menarik, belajar untuk melakukan marketing di media sosial dan belajar untuk menawarkan kepada orang sekitar dengan produk secara halus dan tidak memaksakan, mencari kualitas bahan yang baik, menghitung stok barang dan melatih fisik dan mental agar kuat. Namun ini perusahaan dapat mencapai keberhasilan karena penulis belajar banyak melalui magang selama tiga bulan sebelumnya dan dengan dukungan orang - orang sekitar yang menasehati.

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan pengalaman yang penulis lakukan, dapat disimpulkan bahwa melalui program kewirausahaan merdeka ini penulis banyak belajar sebagai berikut :

1. Berjualan *cookies* dengan waktu *R&D* yang sedikit. Disini
2. Belajar tentang menghitung hpp yang benar
3. Dapat memilih bahan yang berkualitas
4. Bekerja secara fisik dan mental
5. Belajar untuk marketing dengan baik agar orang - orang tertarik dengan produk perusahaan

Pembelajaran ini dapat diraih dengan bertanggung jawab atas waktu yang ada dan membagi waktu antara istirahat dan bekerja. Namun dari semua hasil kerja keras produk dapat terjual dengan kuantitas yang cukup banyak dan mendapatkan ulasan bagus dari pembeli.

#### **5.2 Saran**

Bagian saran ini mencakup rekomendasi atau perbaikan yang dapat memberikan manfaat jangka panjang bagi semua pihak:

1. Saran untuk pihak penulis agar dapat belajar lebih banyak lagi dan menambah ilmu semakin luas agar perusahaan yang dijalani dapat berkembang dengan pesat dan dapat dikenal oleh banyak orang. Dan menambah varian agar orang tidak cepat bosan dan produk kita
2. Saran untuk pihak akademi Sages agar dapat mengajari untuk lebih mempersiapkan anak yang akan menjalankan bisnis plan nya.

## DAFTAR PUSTAKA

Kemdikbud. Mahasiswa Inilah Manfaat Magang ! Diakses pada 18 Oktober, 2024 dari

<https://itjen.kemdikbud.go.id/web/mahasiswa-inilah-manfaat-magang/>

Kampus Merdeka. Apa itu Program Wirausaha Merdeka (WMK) ? Diakses pada 20 Januari, 2024 dari

<https://pusatinformasi.kampusmerdeka.kemdikbud.go.id/hc/id/articles/162206685>

[31097-Apa-itu-Program-Wirausaha-Merdeka-](#)

[WMK#:~:text=Wirausaha%20Merdeka%20adalah%20bagian%20dari,aktivitas%20di%20luar%20kelas%20perkuliahan.](#)