

**LAPORAN KULIAH KERJA MAGANG (KKM)
STRATEGI PEMASARAN DI DAPUR OKTA**



Oleh

Oktavia Damayanti (1761179)

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN
STIE PGRI DEWANTARA JOMBANG
2021**

**KULIAH KERJA MAGANG (KKM)
STRATEGI PEMASARAN DI DAPUR OKTA**



Oleh:

Oktavia Damayanti (1761179)

Mengetahui,
Dosen Pembimbing Lapangan

Dr. Indra Kurniawan, S. Sos., MM.

06, April, 2021
Penyusun

Oktavia Damayanti

Mengetahui,
Pendamping Lapangan

Enis Muawannah
Nada Tara
Instagram: @dapurokta_
Facebook: @dapurokta_
WhatsApp: 081334870014

Menyetujui,
Ka. Prodi Manajemen

Nurul Hidayati SE., MM

KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan puja dan puji syukur kepada Allah SWT atas rahmat dan karunianya penulis dapat menyelesaikan laporan kuliah kerja magang (KKM) di Dapur Okta sesuai jadwal. Laporan kuliah kerja magang ini dibuat untuk memenuhi salah satu persyaratan akademik dalam menyelesaikan studi pada program studi akuntansi STIE PGRI Dewantara Jombang

Laporan ini merupakan hasil dari kegiatan kuliah kerja magang yang penulis lakukan selama satu bulan (30 hari) di Dapur Okta yang dimana tugas utama dari kegiatan kuliah kerja magang ini adalah pada bagian kasir dan pemasaran online yang memberikan pelayanan pembayaran kepada pelanggan dan mengerjakan laporan keuangan harian,

Laporan ini disusun berdasarkan materi-materi yang telah penulis dapat dengan berorientasi pada tema yang dibahas, sehingga dengan adanya penyusunan laporan Kuliah Kerja Magang ini diharapkan dapat membantu meningkatkan pemahaman penulis tentang pokok-pokok materi yang telah dipelajari guna meraih prestasi belajar yang maksimal.

Dalam penyusunan laporan magang ini banyak pihak yang telah membantu, oleh karena itu tidak lupa penulis mengucapkan terimakasih banyak kepada:

1. Kepada orang tua dan keluarga yang telah banyak memberikan semangat dan motivasi sehingga dapat menyelesaikan laporan magang ini.
2. Bapak Dr. Indra Kurniawan, S.Sos.,MM. sebagai dosen pembimbing yang telah bersedia meluangkan waktu dan memberikan saran serta mengarahkan laporan penulisan hingga selesai.
3. Ibu Enis Muawannah sebagai pembimbing lapangan yang telah memberikan arahan untuk menyelesaikan program

Penulis menyadari bahwa laporan ini sangat dimungkinkan masih banyak kekurangan yang harus diperbaiki. Segala bentuk kritik dan saran akan dengan senang hati diterima dan diharapkan dapat membantu dalam penulisan laporan selanjutnya agar lebih baik lagi.

Semoga Laporan Magang di Dapur Oktab dapat menambah wawasan dan pengetahuan bagi pembaca.

Akhir kata, penulis berharap semoga laporan magang ini dapat bermanfaat bagi pembaca dan dapat menjadi gambaran untuk kemajuan laporan ini.

Jombang, 06 April 2021

A handwritten signature in black ink, consisting of stylized cursive letters that appear to be 'A. H. H.' or similar.

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	
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 Definisi Kkm	2
1.3 Manfaat Kkm.....	2
1.4 Tempat Kkm.....	3
1.5 Jadwal Kkm.....	3
BAB II. TINJAUAN UMUM	5
2.1 Sejarah Perusahaan/instansi.....	5
2.2 Struktur Organisasi Dapur Okta	5
2.3 Kegiatan Umum Dapur Okta.....	7
BAB III PELAKSANAAN KULIAH KERJA MAGANG	8
3.1 Sistem Kerja	8
3.2 Hasil Pengamatan Kkm.....	11
3.2 Kendala Yang Dihadapi.....	11
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	12
4.1 Kesimpulan	12
4.2 Saran	13
DAFTAR PUSTAKA	34
LAMPIRAN	

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Kuliah Kerja Magang

Masa perkuliahan merupakan masa dimana seseorang mahasiswa untuk dibina pengetahuan dan kemampuannya untuk menghadapi dunia kerja. Saat masa perkuliahan, proses pembelajaran seharusnya tidak berbekal teori di perkuliahan semata, tetapi dituntut juga aplikasinya dalam dunia nyata. Ilmu pengetahuan yang diperoleh penulis dibangku perkuliahan akan terasa kurang bermanfaat bila tidak disertai dengan sesuatu pengalaman aplikatif yang dapat memberikan wacana serta gambaran bagi penulis tentang dunia kerja serta penerapan ilmu dan teknologi dalam bidang yang ditekuninya.

Sebelum mahasiswa benar-benar terjun ke dunia kerja dan bersaing didalamnya, STIE PGRI Dewantara Jombang mengadakan Kuliah Kerja Magang (KKM). Kuliah Kerja Magang (KKM) ini dilakukan pada sebuah rumah makan yang ada di Jombang agar dapat memahami dunia kerja yang ada di sebuah oprasional rumah makan lebih dalam.

Diharapkan Kuliah Kerja Magang (KKM) ini dapat memberikan pengalaman yang berkaitan dengan ilmu yang dipelajari.

Dalam pelaksanaan Kuliah Kerja Magang (KKM), mahasiswa dituntut untuk lebih berorganisasi, lebih aktif, tanggap terhadap permasalahan serta mampu berkomunikasi yang baik. 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.

Pelaksanaan Kuliah Kerja Magang dilakukan di Dapur Okta yang merupakan salah satu usaha yang bergerak dalam bidang kuliner. Pada pelaksanaan Kuliah Kerja Magang ini penulis memilih Dapur Okta karena untuk dapat mengidentifikasi alur sistem pemasaran yang terjadi di Dapur Okta. Dengan melakukan kegiatan Kuliah Kerja Magang di Dapur Okta, diharapkan penulis

mendapatkan pengetahuan yang terkait dengan topik, yaitu **SISTEM PEMASARAN**

1.2 Definisi Kuliah Kerja Magang

Program magang adalah kegiatan intrakurikuler terstruktur berupa kegiatan praktek kerja mahasiswa di instansi yang terkait dengan bidang ekonomi (khususnya Manajemen dan Akuntansi) baik di lembaga swasta, pemerintah maupun kegiatan usaha produktif masyarakat yang relevan. Program Magang selanjutnya disebut dengan Kuliah Kerja Magang (KKM).

1.3 Manfaat Kuliah Kerja Magang

1. Mahasiswa mampu mengenal, mengetahui, dan menganalisis kondisi dalam sistem penjualan yang ada di lingkungan dunia kerja.
2. Mahasiswa memiliki pemahaman tentang aplikasi ilmu Akuntansi yaitu sistem penjualan dan laporan keuangan yang ada dalam dunia kerja.
3. Mahasiswa dapat meningkatkan *softskill* dan memiliki keterampilan berkomunikasi dan memiliki rasa percaya diri dalam bersikap dan berperilaku, sehingga dapat berkelompok dan berorganisasi.

1.4 Tempat Kuliah Kerja Magang

Kuliah Kerja Magang dilakukan pada sebuah Rumah Makan yang ada di Jombang yang berkecimpung didunia kuliner yang memberikan cita rasa yang terbaik dan menyajikan hidangan yang diolah dari bahan-bahan berkualitas sehingga memberikan pengalaman makan yang istimewa bagi para pecinta kuliner.

Berikut ini lokasi tempat praktek kerja lapangan yang kami lakukan :

Nama Rumah Makan : Dapur Okta
Alamat : Jalan Airlangga No 17 Jombang
Nomor Telephone : 081334870014
Bagian : Kasir

Alasan penulis memilih Dapur Okta sebagai tempat Kuliah Kerja Magang (KKM) tersebut, dikarenakan DapurOkta merupakan salah satu rumah makan dijombang yang menyajikan berbagai macam masakan rumahan, selain itu penulis ingin mengetahui sistem pemasaran yang ada di dalam. Maka dari itu, penulis tertarik melakukan penulisan Kuliah Kerja Magang di Dapur Okta.

1.5 Jadwal Kuliah Kerja Magang

Waktu Pelaksanaan : Adapun Waktu Pelaksanaan Kuliah Kerja Magang ini dimulai dari tanggal 1 Maret 2021 sampai dengan 31 Maret 2021

Jam kerja : Dimulai dari jam 07.00 sampai jam 12.00

OFF DAY : Hari Minggu

Tabel 1.1 Jadwal Kerja Perhari

SHIFT	JAM KERJA	KETERANGAN
Pagi	07.00	Masuk
Siang	12.00	Pulang

Sumber : dikelola oleh penulis

BAB II

TINJAUAN UMUM TEMPAT KULIAH KERJA MAGANG

2.1 Sejarah Perusahaan/Instansi

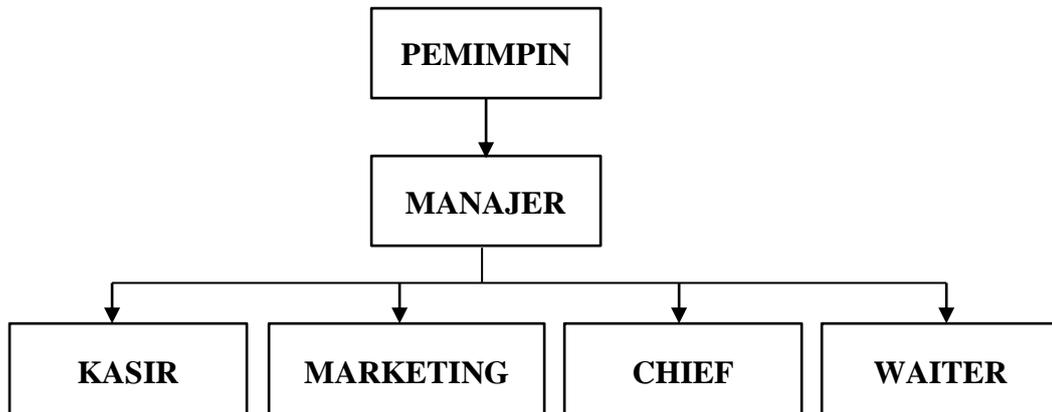
Dapur Okta hadir sebagai bentuk dedikasi serta apresiasi kepada para maestro kuliner Indonesia yang telah berjasa memperkenalkan cita rasa nusantara. Berawal pada tahun 2018 di kota Jombang Dapur Okta membuka rumah makan dengan sistem yang dijalankan dari keluarga.

Berbekal pengalaman selama 5 tahun di bidang masakan dan catering, dengan bangga kami merekomendasikan tempat makan dengan pilihan menu bervariasi setiap hari dan cita rasa yang khas Indonesia.

Dalam hal penyajian hidangan, semua menu kami diolah dari bahan-bahan segar berkualitas pilihan dan diolah secara higienis. Pilihan masakan yang setiap hari bervariasi dan berganti membuat para customer tidak bosan. Dengan harga yang terjangkau para customer bisa menikmati masakan khas Indonesia.

2.2 Struktur Organisasi Perusahaan/Instansi

Struktur Organisasi merupakan suatu kerangka yang membentuk hubungan-hubungan antara bidang-bidang kerja maupun orang-orang yang mewujudkan kedudukan, wewenang dan tanggung jawab masing-masing dalam sistem koordinasi. Dalam menjalankan usahanya tentu Dapur Okta dipimpin dan dibantu oleh beberapa karyawan. Dimana kedudukan beberapa karyawan tersebut digambarkan kedalam sebuah struktur organisasi. Adapun struktur organisasi Dapur Okta



Gambar 2.1 Struktur Organisasi Dapur Okta

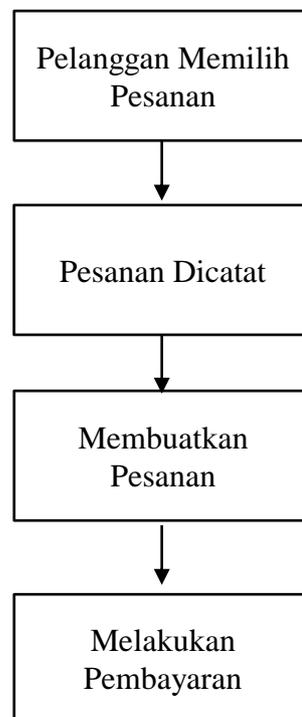
Sumber : Dikelola Oleh Penulis

NO	NAMA	JABATAN
1	Anis Al Farid	Pemimpin
2	Enis Muawannah	Manajer
3	Aan Royu	Kasir
4	Tasya Nadifa	Marketing
5	Narti	Chief
6	Aa	Waiter

2.3 Kegiatan Umum Perusahaan

Dapur Okta 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.

Keuntungan di Dapur Okta ini masakan disajikan bervariasi setiap hari dan customer bisa memilih masakan sendiri. Selain itu Dapur Okta juga bekerjasama dengan aplikasi ojek online yang biasanya disebut dengan grab untuk mempermudah pelanggan Dapur Okta dalam pembelian secara online.



Gambar 2.2 Alur Penjualan

Sumber : Dikelola Oleh Penulis

BAB III

PELAKSANAAN KULIAH KERJA MAGANG

3.1 Pelaksanaan Kerja Yang Dilakukan Ditempat Magang

3.1.1 Bidang Kerja

Selama kegiatan Kuliah Kerja Magang di Dapur Okta yang berlangsung selama satu bulan, penulis di tempatkan pada bagian kasir dan pemasaran online. Pada bagian kasir ini, penulis bertugas untuk menghitung dan melakukan pembayaran oleh pelanggan. Pada bagian pemasaran online penulis bertugas untuk memasarkan masakan Dapur Okta melalui online.

Selama berlangsung Kuliah Kerja Magang, penulis di tempatkan pada bagian kasir dan pemasaran online yang bertugas sebagai berikut :

1. Membersihkan area kerja kasir
2. Mengambil modal kasir pada saat pagi hari sebelum gerai buka
3. Mengerjakan laporan keuangan harian.
4. Mengerjakan laporan penjualan per menu.
5. Melakukan pelayanan pembayaran oleh pelanggan
6. Menghitung estimasi belanja untuk belanja keesokan harinya
7. Menghitung total omset perhari dan total pengeluaran uang yang ada di kasir pada saat gerai tutup
8. Memfoto menu yang ready hari ini
9. Mengupload menu dimedia sosial FB, IG, WA
10. Menerima orderan online

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

3.1.2 Pelaksanaan Kerja

Kegiatan Kuliah Kerja Magang ini di Dapur Okta dan dilaksanakan selama satu bulan yaitu mulai tanggal 01 Maret 2021 sampai dengan 31 Maret 2021. Kegiatan Kuliah Kerja Magang dilakukan sesuai hari dan jam kerja yang berlaku di Dapur Okta yaitu setiap hari senin sampai sabtu mulai jam 07.00 WIB sampai dengan jam 12.00 WIB. Selama Kuliah Kerja Magang disini tugas yang dikerjakan antara lain :

1. Membersihkan area kerja kasir serta menata barang

Tugas membersihkan area kasir ini dilakukan setiap hari, ini dilakukan pada saat pembukaan, dan melakukan persiapan mulai dari peralatan dan perlengkapan kantor untuk melakukan aktivitas satu hari penuh. Semua dokumen dan barang ditata rapi sesuai dengan tempatnya agar mudah dalam mencarinya.

2. Mengambil modal kasir pada saat pagi hari sebelum gerai buka

Tugas ini merupakan salah satu tugas yang tidak boleh tertinggal, karena kasir membutuhkan modal yang digunakan untuk modal awal dalam melakukan aktivitas gerai serta digunakan untuk pemberian kembalian ke pelanggan pada saat pembayaran.

3. Mengerjakan laporan keuangan harian.

Setelah semua persiapan selesai dan area kasir sudah bersih, maka tugas selanjutnya yaitu mengerjakan laporan keuangan harian yang berasal dari 5 nota pengeluaran kasir untuk belanja gerai, dengan memasukkan belanja pasar sebagai biaya overhead dan biaya yang dikeluarkan selain belanja pasar dimasukkan ke dalam biaya lain-lain tergantung dengan nota pengeluarannya.

4. Mengerjakan laporan penjualan per menu.

Tugas ini dilakukan bersamaan dengan mengerjakan laporan keuangan harian. Tugas ini dilakukan di file stock opname yang mencatat semua menu yang terjual setiap hari dan stok akhir dari barang yang ada di gudang. Tugas ini menginput data laporan penjualan per menu yang sudah terjual pada satu hari penuh.

5. Melakukan pelayanan pembayaran oleh pelanggan

Tugas ini merupakan pelayanan yang diberikan kasir dalam hal pembayaran pada saat pelanggan sudah selesai dalam membeli menu makanan dan minuman di Dapur Okta. Kasir menerima uang dari pelanggan sesuai total belanja yang di beli dan kemudian memberikan struk pembayaran kepada pelanggan.

6. Menghitung estimasi belanja untuk belanja keesokan harinya

Menghitung estimasi belanja ini biasanya dilakukan pada saat gerai akan tutup. Estimasi belanja ini merupakan perkiraan bahan-bahan yang akan dibelanjakan pada esok hari untuk persiapan barang yang sudah habis di dapur ataupun di bartender. Estimasi ini dilakukan oleh crew dapur dan total dari estimasi diberikan oleh kasir kepada pihak dapur.

7. Menghitung total omset perhari dan total pengeluaran uang yang ada di kasir pada saat gerai tutup

Setelah gerai tutup, kasir akan melakukan tugas akhir yaitu menghitung semua total uang yang ada dikasir dengan mencocokkan total uang yang ada dikasir dengan total omset satu hari penuh. Penghitungan omset ini yaitu dengan menghitung semua uang yang ada di kasir ditambah dengan nota pengeluaran dari kasir ditambah dengan total pembayaran debit/kredit dikurangi dengan total omset keleseluhan dan modal kasir.

8. Memfoto menu yang ready hari ini

Memfoto untuk para customer online di Dapur Okta agar mengetahui menu terupdate setiap hari nya.

9. Mengupload menu di media sosial FB, IG, WA

Mengupload menu di media sosial Instagram, Facebook, dan Whatsap agar bisa dijangkau oleh banyak orang pengguna media sosial

10. Menerima orderan online

Menerima orderan online untuk memudahkan customer yang order melalu whatsapp

3.2 Hasil Pengamatan Ditempat Magang

Usaha rumah makan Dapur Okta dapat berkembang dengan baik dan akan mencapai keberhasilan. Sangat meyakinkan usaha Dapur Okta akan maju dan terus berkembang karena dilakukan dengan orang-orang yang mempunyai kualitas menjalankan usaha rumah makan, dengan mendapatkan data-data yang sudah diketahui jelas bahwa usaha rumah makan merupakan usaha yang tidak pernah ada surutnya bahkan bisa sangat menguntungkan. Karena makanan merupakan kebutuhan setiap manusia

3.3 Cara Mengatasi Kendala

Menurut penulis dalam pelaksanaan Kuliah Kerja Magang terdapat beberapa kendala dalam melakukan pekerjaan di bidang kasir, mengetahui kendala-kendala tersebut, maka ada beberapa hal yang dapat dilakukan untuk mengatasi beberapa kendala yang dihadapi, antara lain :

1. Menambah jumlah rak dan lemari

Dalam mengatasi keterbatasan jumlah rak ataupun lemari ini dibutuhkan penambahan jumlah rak ataupun lemari untuk menaruh nota-nota belanja yang sudah dikerjakan dalam laporan. Penambahan jumlah rak atau lemari ini menjadi sangat bermanfaat untuk menjaga nota-nota belanja serta dokumen penting yang sangat diperlukan.

2. Penambahan jumlah produksi masakan

Penambahan jumlah produksi masakan di Dapur Okta merupakan pusat dari rumah makan ini, karena seringkali customer order jam 10 pagi masakan banyak yang habis dan tidak produksi lagi. Jadi seringkali banyak pelanggan online maupun offline yang tidak kebagian masakan Dapur Okta. Jika jumlah masakan diproduksi lebih banyak lagi akan berdampak baik dan menambah daya beli customer Dapur Okta

BAB IV

KESIMPULAN DAN SARAN

4.1 Kesimpulan

Setelah melakukan Kuliah Kerja Magang di Dapur Okta, penulis menyimpulkan beberapa hal, yaitu :

1. Dapur Okta merupakan rumah makan yang menyediakan masakan bervariasi setiap hari nya. Hal ini juga dapat dilihat dari menu yang setiap hari dishare melalui media sosial IG,WA,&FB. Selain itu memiliki jumlah pelanggan yang termasuk banyak dan memiliki pelanggan tetap yang selalu setia di Dapur Okta ini.
2. Dalam keterbatasan yang ada di Dapur Okta ini yaitu kurang menambahkan jumlah produksi masakan sehingga banyak sekali customer yang ketika order di Dapur Okta banyak yang kehabisan masakan Dapur Okta.

4.2 Saran

1. Dapur Okta diharapkan untuk lebih memperhatikan jam update buka, agar tidak ada customer atau pelanggan yang tertipu ketika membeli masakan atau makanan di Dapur Okta
2. Dapur Okta harus menambahkan jumlah produksi masakan, agar customer atau pelanggan Dapur Okta tidak selalu kehabisan masakan, dan bisa memperpanjang jam operasional atau jam buka Dapur Okta.

DAFTAR PUSTAKA

- Mustaqim, M.I. 2016. *Laporan Praktik Kerja Lapangan Pada Kasir Unit Usaha Pertokoan Di Koperasi Karyawan Rajawali Nusantara Indonesia (KOKARINDO)*. Universitas Negeri Jakarta.
[http://repository.fe.unj.ac.id/4995/1/Lap.%20PKL%20Muhammad%20Irs yad.pdf](http://repository.fe.unj.ac.id/4995/1/Lap.%20PKL%20Muhammad%20Irs%20yad.pdf)
<https://warungapung.com/>
- Fauzi, R. N. 2016. *Laporan Magang Kerja Di PT Kusuma Satria Agrobio Tani Perkasa, Batu, Jawa Timur*. Universitas Brawijaya Malang.
<https://sosek.ub.ac.id/doc/magang%202017/Laporan%20Magang%20Rahmat%20Nurul%20Fauzi%20%28fix%29-1.pdf>

Lampiran Kegiatan Mahasiswa

Nama : Oktavia Damayanti

Nim : 1761179

Program Studi : Manajemen

Tempat KKM : Dapur Okta

Bagian/Bidang: Kasir

Minggu Ke	Tanggal	Jenis Kegiatan	Tanda Tangan
1	01-03-2021	1.Perkenalan Karyawan 2.Pengenalan terhadap kasir yang akan digunakan 3.Menghitung Omset 4.Memberikan pelayanan terhadap customer pada saat pembelian dan pembayaran 5.Menghitung omset keseluruhan dan total nota pengeluaran berbelanja	

		kebutuhan dapur 6.Mempromosikan masakan Dapur Okta melalui online	
2	02-02-2021	1.Menghitung Omset 2.Memberikan pelayanan terhadap customer pada saat pembelian dan pembayaran 3.Menghitung omset keseluruhan dan total nota pengeluaran berbelanja kebutuhan dapur 4.Mempromosikan masakan Dapur Okta melalui online	
3	03-03-2021	1.Menghitung Omset 2.Memberikan pelayanan terhadap customer pada saat pembelian dan pembayaran	

		<p>3.Menghitung omset keseluruhan dan total nota pengeluaran berbelanja kebutuhan dapur</p> <p>4.Mempromosikan masakan Dapur Okta melalui online</p> <p>5.Membantu menyiapkan pesanan nasi kotak</p>	
4	04-03-2021	<p>1.Menghitung Omset</p> <p>2.Memberikan pelayanan terhadap customer pada saat pembelian dan pembayaran</p> <p>3.Menghitung omset keseluruhan dan total nota pengeluaran berbelanja kebutuhan dapur</p> <p>4.Mempromosikan masakan Dapur Okta melalui online</p>	

5	05-03-2021	<ol style="list-style-type: none">1.Menghitung Omset2.Memberikan pelayanan terhadap customer pada saat pembelian dan pembayaran3.Menghitung omset keseluruhan dan total nota pengeluaran berbelanja kebutuhan dapur4.Mempromosikan masakan Dapur Okta melalui online5.Membantu belanja kepasar untuk keperluan dapur okta6.Membantu menyiapkan orderan jumat berkah	
6	06-03-2021	<ol style="list-style-type: none">1.Menghitung Omset2.Memberikan pelayanan terhadap customer	

		<p>pada saat pembelian dan pembayaran</p> <p>3.Menghitung omset keseluruhan dan total nota pengeluaran berbelanja kebutuhan dapur</p> <p>4.Mempromosikan masakan Dapur Okta melalui online</p>	
7	07-02-2021	LIBUR	
8	08-03-2021	<p>1.Menghitung Omset</p> <p>2.Memberikan pelayanan terhadap customer pada saat pembelian dan pembayaran</p> <p>3.Menghitung omset keseluruhan dan total nota pengeluaran berbelanja kebutuhan dapur</p> <p>4.Mempromosikan masakan Dapur Okta melalui</p>	

		online	
--	--	--------	--

9	09-03-2021	<p>1.Menghitung Omset</p> <p>2.Memberikan pelayanan terhadap customer pada saat pembelian dan pembayaran</p> <p>3.Menghitung omset keseluruhan dan total nota pengeluaran berbelanja kebutuhan dapur</p> <p>4.Mempromosikan masakan Dapur Okta melalui online</p> <p>5.Mengecek masakan didapur okta yang habis</p>	
10	10-03-2021	<p>1.Menghitung Omset</p> <p>2.Memberikan pelayanan terhadap customer pada saat pembelian dan</p>	

		<p>pembayaran</p> <p>3.Menghitung omset keseluruhan dan total nota pengeluaran berbelanja kebutuhan dapur</p> <p>4.Mempromosikan masakan Dapur Okta melalui online</p>	
11	11-03-202	<p>1.Menghitung Omset</p> <p>2.Memberikan pelayanan terhadap customer pada saat pembelian dan pembayaran</p> <p>3.Menghitung omset keseluruhan dan total nota pengeluaran berbelanja kebutuhan dapur</p> <p>4.Mempromosikan masakan Dapur Okta melalui online</p>	
12	12-03-2021	1.Menghitung	

		<p>Omset</p> <p>2.Memberikan pelayanan terhadap customer pada saat pembelian dan pembayaran</p> <p>3.Menghitung omset keseluruhan dan total nota pengeluaran berbelanja kebutuhan dapur</p> <p>4.Mempromosikan masakan Dapur Okta melalui online</p> <p>5.Membantu membuat pesanan nasi berkah untuk jumat berkah</p>	
13	13-03-2021	<p>1.Menghitung Omset</p> <p>2.Memberikan pelayanan terhadap customer pada saat pembelian dan pembayaran</p> <p>3.Menghitung omset keseluruhan</p>	

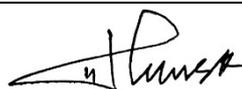
		dan total nota pengeluaran berbelanja kebutuhan dapur 4.Mempromosikan masakan Dapur Okta melalui online	
14	14-03-2021	LIBUR	
15	15-03-2021	1.Menghitung Omset 2.Memberikan pelayanan terhadap customer pada saat pembelian dan pembayaran 3.Menghitung omset keseluruhan dan total nota pengeluaran berbelanja kebutuhan dapur 4.Mempromosikan masakan Dapur Okta melalui online	
16	16-03-2021	1.Menghitung Omset 2.Memberikan pelayanan	

		<p>terhadap customer pada saat pembelian dan pembayaran</p> <p>3.Menghitung omset keseluruhan dan total nota pengeluaran berbelanja kebutuhan dapur</p> <p>4.Mempromosikan masakan Dapur Okta melalui online</p>	
17	17-03-2021	<p>1.Menghitung Omset</p> <p>2.Memberikan pelayanan terhadap customer pada saat pembelian dan pembayaran</p> <p>3.Menghitung omset keseluruhan dan total nota pengeluaran berbelanja kebutuhan dapur</p> <p>4.Mempromosikan masakan Dapur Okta melalui</p>	

		online	
18	18-03-2021	<p>1.Menghitung Omset</p> <p>2.Memberikan pelayanan terhadap customer pada saat pembelian dan pembayaran</p> <p>3.Menghitung omset keseluruhan dan total nota pengeluaran berbelanja kebutuhan dapur</p> <p>4.Mempromosikan masakan Dapur Okta melalui online</p>	
19	19-03-2021	<p>1.Menghitung Omset</p> <p>2.Memberikan pelayanan terhadap customer pada saat pembelian dan pembayaran</p> <p>3.Menghitung omset keseluruhan dan total nota pengeluaran</p>	

		<p>berbelanja kebutuhan dapur 4.Mempromosikan masakan Dapur Okta melalui online 5.Membantu mempersiapkan nasi berkah untuk jumatberkah</p>	
20	20-03-2021	<p>1.Menghitung Omset 2.Memberikan pelayanan terhadap customer pada saat pembelian dan pembayaran 3.Menghitung omset keseluruhan dan total nota pengeluaran berbelanja kebutuhan dapur 4.Mempromosikan masakan Dapur Okta melalui online</p>	
21	21-03-2021	<p>1.Menghitung Omset</p>	

		<p>2.Memberikan pelayanan terhadap customer pada saat pembelian dan pembayaran</p> <p>3.Menghitung omset keseluruhan dan total nota pengeluaran berbelanja kebutuhan dapur</p> <p>4.Mempromosikan masakan Dapur Okta melalui online</p> <p>5.Mengecek menu-menu yang habis didapur okta</p>	
22	22-032021	<p>1.Menghitung Omset</p> <p>2.Memberikan pelayanan terhadap customer pada saat pembelian dan pembayaran</p> <p>3.Menghitung omset keseluruhan dan total nota pengeluaran</p>	

		<p>berbelanja kebutuhan dapur 4.Mempromosikan masakan Dapur Okta melalui online</p>	
23	23-03-2021	<p>1.Menghitung Omset 2.Memberikan pelayanan terhadap customer pada saat pembelian dan pembayaran 3.Menghitung omset keseluruhan dan total nota pengeluaran berbelanja kebutuhan dapur 4.Mempromosikan masakan Dapur Okta melalui online</p>	
24	24-03-2021	<p>1.Menghitung Omset 2.Memberikan pelayanan terhadap customer pada saat pembelian dan</p>	

		<p>pembayaran</p> <p>3.Menghitung omset keseluruhan dan total nota pengeluaran berbelanja kebutuhan dapur</p> <p>4.Mempromosikan masakan Dapur Okta melalui online</p> <p>5.Membantu menyiapkan pesanan nasi tumpeng</p>	
25	25-03-2021	<p>1.Menghitung Omset</p> <p>2.Memberikan pelayanan terhadap customer pada saat pembelian dan pembayaran</p> <p>3.Menghitung omset keseluruhan dan total nota pengeluaran berbelanja kebutuhan dapur</p> <p>4.Mempromosikan masakan Dapur</p>	

		Okta melalui online	
26	26-03-2021	<p>1.Menghitung Omset</p> <p>2.Memberikan pelayanan terhadap customer pada saat pembelian dan pembayaran</p> <p>3.Menghitung omset keseluruhan dan total nota pengeluaran berbelanja kebutuhan dapur</p> <p>4.Mempromosikan masakan Dapur Okta melalui online</p> <p>5.Mmembantu menyiapkan orderan Jumat Berkah</p>	

27	27-03-2021	<p>1.Menghitung Omset</p> <p>2.Memberikan pelayanan terhadap customer pada saat pembelian dan pembayaran</p> <p>3.Menghitung omset keseluruhan dan total nota pengeluaran berbelanja kebutuhan dapur</p> <p>4.Mempromosikan masakan Dapur Okta melalui online</p> <p>5.Membantu membuat pesanan nasi campur dan tumpeng</p>	
28	28-03-2021	LIBUR	
29	29-03-2021	<p>1.Menghitung Omset</p> <p>2.Memberikan pelayanan terhadap customer pada saat pembelian dan pembayaran</p>	

		<p>3.Menghitung omset keseluruhan dan total nota pengeluaran berbelanja kebutuhan dapur</p> <p>4.Mempromosikan masakan Dapur Okta melalui online</p> <p>5.Membantu membuat pesanan nasi campur dan tumpeng</p>	
30	30-03-2021	<p>1.Menghitung Omset</p> <p>2.Memberikan pelayanan terhadap customer pada saat pembelian dan pembayaran</p> <p>3.Menghitung omset keseluruhan dan total nota pengeluaran berbelanja kebutuhan dapur</p> <p>4.Mempromosikan masakan Dapur Okta melalui</p>	

		online 5.Membantu membuat pesanan nasi kotak	
31	31-03-2021	1.Menghitung Omset 2.Memberikan pelayanan terhadap customer pada saat pembelian dan pembayaran 3.Menghitung omset keseluruhan dan total nota pengeluaran berbelanja kebutuhan dapur 4.Mempromosikan masakan Dapur Okta melalui online 5.Membantu membuat pesanan tumpang	

DAFTAR HADIR KULIAH KERJA MAGANG

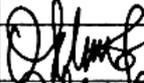
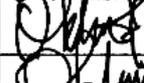
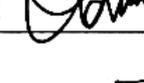
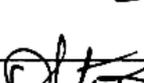
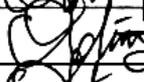
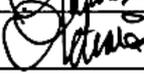
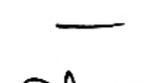
Nama : Oktavia Damayanti

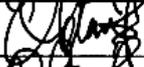
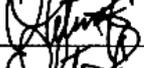
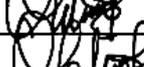
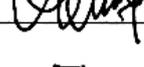
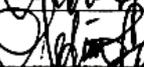
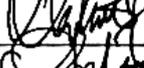
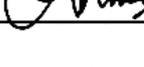
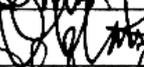
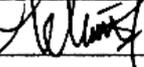
Nim : 1761179

Program Studi : Manajemen

Tempat KKM : Dapur Okta

Bagian/Bidang: Kasir

No	Hari/Tanggal	Tanda Tangan	Keterangan
1	Senin,01-03-2021		Masuk
2	Selasa,02-03-2021		Masuk
3	Rabu,03-03-2021		Masuk
4	Kamis,04-03-2021		Masuk
5	Jumat,05-03-2021		Masuk
6	Sabtu,06-03-2021		Masuk
7	Minggu,07-03-2021	-	-
8	Senin,08-03-2021		Masuk
9	Selasa,09-03-2021		Masuk
10	Rabu,10-03-2021		Masuk
11	Kamis,11-03-2021		Masuk
12	Jumat,12-03-2021		Masuk
13	Sabtu,13-03-2021		Masuk
14	Minggu,14-03-2021	-	-
15	Senin,15-03-2021		Masuk

16	Selasa,16-03-2021		Masuk
17	Rabu,17-03-2021		Masuk
18	Kamis,18-03-2021		Masuk
19	Jumat,19-03-2021		Masuk
20	Sabtu,20-03-2021		Masuk
21	Minggu,21-03-2021	—	—
22	Senin,22-03-2021		Masuk
23	Selasa,23-03-2021		Masuk
24	Rabu,24-03-2021		Masuk
25	Kamis,25-03-2021		Masuk
26	Jumat,26-03-2021		Masuk
27	Sabtu,27-03-2021		Masuk
28	Minggu,28-03-2021	—	—
29	Senin,29-03-2021		Masuk
30	Selasa,30-03-2021		Masuk
31	Rabu,31-03-2021		Masuk





