



# 20.05%

SIMILARITY OVERALL

SCANNED ON: 7 JUL 2025, 9:59 AM

## Similarity report

Your text is highlighted according to the matched content in the results above.

 IDENTICAL	 CHANGED TEXT	 QUOTES
10.9%	9.15%	0.03%

## Report #27362713

1 BAB I PENDAHULUAN AN 1.1 Latar Belakang Kerja Profesi Kerja Profesi merupakan jembatan awal yang memperkenalkan mahasiswa pada dunia kerja yang sesungguhnya. Program ini dirancang untuk membekali mahasiswa dengan pemahaman mendalam mengenai lingkungan sosial, ekonomi, dan industri tempat kerja profesi yang mereka akan dijalani. Dengan adanya pengalaman langsung di dunia kerja, mahasiswa diharapkan dapat memahami tanggung jawab atas kerja profesi mereka, menghadapi tantangan, serta memanfaatkan peluang yang tersedia secara lebih nyata dan kontekstual. Dengan adanya pembelajaran yang diberikan selama masa studi, seperti budaya organisasi, manajemen perubahan, etika bisnis, dan komunikasi bisnis, dirancang untuk membentuk pola pikir profesional yang adaptif terhadap berbagai konteks dunia kerja. Universitas Pembangunan Jaya menetapkan program Kerja Profesi sebagai komponen wajib dalam kurikulum pendidikan tinggi, dengan beban akademik sebesar 3 SKS. Penetapan ini tidak semata-mata untuk memenuhi syarat kelulusan, melainkan menjadi bagian dari strategi pendidikan yang berorientasi pada penguatan kompetensi mahasiswa secara menyeluruh. Mahasiswa dituntut untuk tidak hanya memahami teori di ruang kelas, tetapi juga mampu menerjemahkan pengetahuan tersebut ke dalam praktik kerja yang relevan dan dinamis. Kerja Profesi ini menjadi ruang uji bagi mahasiswa untuk membuktikan sejauh mana pemahaman teoritis dapat diterapkan dalam lingkungan

organisasi yang kompleks dan sering kali tidak ideal. Tuntutan terhadap lulusan yang tidak hanya cerdas secara intelektual, tetapi juga kompeten secara praktikal, menjadikan program ini sebagai instrumen penting dalam menyiapkan sumber daya manusia yang siap kerja dan berdaya saing. Universitas Pembangunan Jaya memposisikan Kerja Profesi bukan sekadar formalitas akademik, melainkan sebagai bentuk pendidikan transformatif yang menuntut 2 keterlibatan aktif, kedewasaan sikap, serta kesiapan mental mahasiswa untuk menghadapi tantangan nyata di dunia profesional. Hal ini sejalan dengan teori konstruktivisme dalam pendidikan, yang menekankan bahwa pembelajaran yang bermakna harus melibatkan pengalaman nyata. Oleh karena itu, program 3 Kerja Profesi menjadi instrumen strategis untuk menjembatani kesenjangan antara dunia akademik dan kebutuhan industri. Program Kerja Profesi memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk merasakan langsung bagaimana dunia kerja berjalan sesuai dengan bidang keilmuan yang mereka tekuni. Mahasiswa tidak hanya duduk dan menerima materi seperti di ruang kelas, tetapi benar-benar terlibat dalam aktivitas profesional yang menuntut tanggung jawab nyata. Hal ini membuat mereka mampu melihat perbedaan antara teori yang diajarkan di kampus dan praktik yang diterapkan di lapangan. Dengan pengalaman ini, mahasiswa bisa belajar beradaptasi, menyelesaikan masalah secara langsung, dan mengembangkan keterampilan kerja yang relevan dengan kebutuhan industri saat ini.

Mata kuliah ini dilaksanakan agar mahasiswa dapat merasakan langsung proses pembelajaran di lingkungan kerja nyata. Melalui pengalaman tersebut, mahasiswa tidak hanya memahami teori yang diperoleh di bangku kuliah, tetapi juga mampu mengaitkannya dengan praktik di lapangan. Hal ini bertujuan untuk membekali mereka dengan keterampilan yang sesuai dengan kebutuhan dunia kerja. Dengan adanya pengalaman langsung ini, mahasiswa diharapkan memiliki wawasan yang lebih luas serta kemampuan yang lebih terasah dalam menghadapi berbagai tantangan. Mahasiswa memiliki keleluasaan dalam memilih tempat kerja profesi, pemilihan lokasi disarankan untuk tetap sejalan dengan minat dan bidang studi mereka. Hal ini dimaksudkan

agar pengalaman yang diperoleh lebih optimal dan selaras dengan jalur karier yang ingin ditempuh. 1 Proses kerja profesi ini juga didukung oleh sistem bimbingan dari dosen pembimbing serta pengawasan dari pihak perusahaan tempat mahasiswa melaksanakan program, demi memastikan kualitas pelaksanaan dan hasil yang maksimal. 1 2 Program Kerja Profesi ini, mahasiswa memiliki kebebasan dalam memilih perusahaan atau instansi tempat mereka akan melaksanakan program, namun tetap diarahkan agar memilih yang sesuai dengan bidang keilmuan dan minat mereka. Pemilihan tempat kerja profesi yang tepat sangat berpengaruh terhadap kualitas pengalaman dan kompetensi yang akan diperoleh. Untuk mendukung kelancaran 4 pelaksanaan kerja profesi, Universitas Pembangunan Jaya juga menetapkan prosedur bimbingan yang melibatkan dosen pembimbing dari kampus dan supervisor dari perusahaan. Kedua pihak ini memiliki peran penting dalam 5 memberikan arahan, pengawasan, serta evaluasi terhadap performa mahasiswa selama melaksanakan tugas. Kebebasan mahasiswa dalam memilih Perusahaan atau instansi tempat kerja untuk program kerja profesi ini, mereka tetap disarankan untuk memilih perusahaan atau instansi yang sesuai dengan bidang yang mereka pelajari dan minati. Hal ini penting agar pengalaman yang diperoleh selama menjalani kerja profesi benar-benar bermanfaat dan dapat membantu meningkatkan keterampilan serta pemahaman mahasiswa terhadap dunia kerja yang ingin mereka tekuni di masa depan. 1 2 Universitas Pembangunan Jaya juga berupaya memastikan agar kegiatan Kerja Profesi ini dilakukan di tempat-tempat yang memiliki lingkungan kerja yang lebih baik dan mampu memberikan pembelajaran yang positif, Selain memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk merasakan langsung bagaimana suasana dunia kerja, program kerja profesi juga memiliki peran penting dalam membantu mahasiswa melatih kemampuan beradaptasi di lingkungan kerja yang penuh tantangan dan terus berubah. Realitas dunia kerja sering kali berbeda jauh dari gambaran teoritis yang dibayangkan mahasiswa selama menjalani perkuliahan. Mereka akan dihadapkan pada tantangan nyata yang bersifat kompleks, dinamis, dan menuntut kemampuan beradaptasi secara cepat.

Misalnya, mahasiswa dituntut untuk mampu mengelola waktu secara efektif agar seluruh tanggung jawab dapat diselesaikan tepat waktu, berinteraksi dengan tim kerja yang terdiri dari berbagai latar belakang dan karakter, serta menjalin komunikasi yang profesional dengan atasan maupun rekan kerja. Situasi ini menjadi proses pembelajaran yang tidak hanya mengasah keterampilan teknis, tetapi juga memperkuat penguasaan soft skills seperti kepemimpinan, empati, dan kecerdasan emosional yang sangat dibutuhkan dalam dunia profesional. **1 2** Untuk itu, terdapat prosedur bimbingan dan pengawasan yang dilakukan baik oleh dosen pembimbing dari universitas maupun pihak supervisor di perusahaan tempat mahasiswa melaksanakan Kerja Profesi. Hal ini bertujuan agar mahasiswa dapat menyelesaikan kerja profesi mereka dengan hasil yang maksimal serta mendapatkan 6 wawasan yang bermanfaat mengenai standar dan etika kerja profesional. **7**

Selama pelaksanaan kerja profesi, mahasiswa diwajibkan untuk mencatat semua kegiatan yang mereka lakukan setiap hari dalam bentuk jurnal kerja. Jurnal ini sangat berguna sebagai media refleksi karena membantu mahasiswa untuk mengevaluasi pengalaman yang mereka alami, mengenali kendala yang muncul, serta memikirkan cara terbaik untuk menyelesaikan masalah tersebut. Selain itu, jurnal ini juga menjadi dasar untuk menyusun laporan akhir di akhir masa kerja profesi. Laporan akhir bukan hanya tugas formal semata, tetapi merupakan bagian penting yang mencerminkan proses belajar mahasiswa selama menjalani kerja profesi. Di dalamnya, mahasiswa diminta untuk merangkum kegiatan yang telah dilakukan, menganalisis permasalahan yang dihadapi, mengaitkan pengalaman di lapangan dengan teori yang telah dipelajari selama kuliah, serta menuliskan refleksi pribadi atas pengalaman tersebut. **1 2** Relasi yang terbentuk selama KP bisa menjadi awal bagi mahasiswa untuk memperoleh rekomendasi pekerjaan, bahkan bisa membuka peluang untuk mendapatkan tawaran pekerjaan setelah lulus. Selain itu, dengan berinteraksi di lingkungan kerja, mahasiswa juga belajar menghargai pentingnya soft skills seperti etika kerja, manajemen waktu, keterampilan komunikasi, dan kolaborasi tim, yang menjadi

aspek krusial dalam dunia profesional. Program Kerja Profesi (KP) di Universitas Pembangunan Jaya dirancang melalui tahapan yang terstruktur, dimulai dari proses persiapan awal hingga penyusunan laporan akhir. Salah satu tahapan penting dalam proses ini adalah kegiatan pembekalan yang wajib diikuti oleh seluruh mahasiswa peserta KP. Pembekalan ini bertujuan untuk memberikan bekal awal yang menyeluruh, baik dari segi pengetahuan teoritis maupun keterampilan praktis, sebelum mahasiswa terjun langsung ke dunia kerja. 1 2 Keberhasilan program KP ini juga tidak terlepas dari peran aktif perusahaan atau instansi tempat mahasiswa melakukan kerja profesi. Perusahaan diharapkan memberikan tugas-tugas yang relevan dan menantang bagi mahasiswa, serta menyediakan bimbingan dan evaluasi secara berkala. 1 2 Kolaborasi antara universitas dan perusahaan sangat penting untuk menciptakan lingkungan belajar yang kondusif dan 8 mendorong mahasiswa untuk terus berkembang. Perusahaan juga mendapatkan keuntungan dari program ini karena mereka dapat memanfaatkan ide-ide segar dari mahasiswa yang masih memiliki semangat tinggi untuk berinovasi. Hal ini juga dapat menjadi sarana bagi perusahaan untuk mengidentifikasi calon-calon tenaga kerja yang potensial. Adanya kerja profesi sebagai salah satu bentuk experiential learning, Universitas Pembangunan Jaya berharap mampu menghasilkan lulusan yang lebih adaptif, inovatif, dan siap untuk berkontribusi secara aktif di masyarakat. Proses pembelajaran yang melibatkan dunia industri ini merupakan bentuk komitmen universitas untuk terus mengembangkan kualitas pendidikan, memperkuat hubungan antara akademik dan profesional, serta menjembatani kesenjangan antara dunia pendidikan dan dunia kerja. Sehingga, lulusan yang dihasilkan tidak hanya siap kerja, tetapi juga mampu menjadi tenaga profesional yang kompeten dan memiliki daya saing di tingkat nasional maupun internasional. Pelaksanaan Kerja Profesi bukan hanya sekadar bentuk pemenuhan kewajiban akademik, melainkan merupakan instrumen strategis dalam menjembatani kesenjangan antara dunia pendidikan dan dunia kerja. Mahasiswa dituntut untuk tidak hanya memahami proses kerja secara

permukaan, tetapi juga mampu menganalisis struktur, dinamika, dan tantangan nyata yang terjadi di lingkungan profesional. Melalui keterlibatan langsung di perusahaan atau instansi terkait, mahasiswa dapat melihat bagaimana teori-teori yang selama ini dipelajari diterapkan dalam praktik sehari-hari, sekaligus mengasah kemampuan berpikir kritis dan adaptif.

1 2 6

Kerja Profesi ini merupakan salah satu syarat yang harus dipenuhi

oleh mahasiswa Universitas Pembangunan Jaya untuk mencapai kelulusan.

1 2 9 15

Selain

itu, KP juga merupakan mata kuliah wajib dengan nilai 3 (tiga) SKS

di Universitas Pembangunan Jaya.

1 2

Program Kerja Profesi mensyaratkan

mahasiswa untuk menjalani masa kerja minimal satu bulan atau setara

dengan 150 jam kerja, dengan durasi aktivitas harian selama 7 jam

kerja efektif di luar jam istirahat. Ketentuan ini dirancang bukan hanya

untuk memperkenalkan mahasiswa pada dunia kerja yang sesungguhnya, tetapi

juga sebagai sarana pembelajaran yang mendorong pengembangan diri secara

1 menyeluruh. Melalui pengalaman kerja yang intensif dan terstruktur,

mahasiswa diharapkan mampu mengasah berbagai keterampilan penting seperti

komunikasi interpersonal, kerja sama dalam tim, pengelolaan waktu yang

efisien. Selain itu, keterampilan teknis sesuai bidang studi juga menjadi

fokus penguatan, agar mahasiswa benar-benar siap menghadapi tuntutan

dunia profesional secara kompeten dan percaya diri.

1 2

1 1 Pemenuhan kewajiban

akademik dalam program Kerja Profesi, saya berkesempatan untuk

melaksanakan kegiatan ini di PT. Sederhana Citra Mandiri, sebuah perusahaan

yang bergerak di sektor kuliner, khususnya dalam pengelolaan restoran

Padang. Perusahaan ini telah berdiri sejak tahun 2009 atas inisiatif

Graha Kusdinar dan Edi Putra Darwis, Keputusan untuk melaksanakan

kerja profesi di perusahaan ini didasarkan pada kesesuaian antara bidang

usaha yang dijalankan dengan minat serta kompetensi yang saya miliki

dalam dunia kuliner dan manajemen operasional restoran. Melalui penempatan

ini, saya tidak hanya mendapatkan pemahaman praktis mengenai proses

bisnis restoran secara menyeluruh, tetapi juga memperoleh pengalaman

berharga dalam menghadapi tantangan nyata yang memperkaya wawasan dan

kesiapan saya dalam memasuki dunia kerja. Saya berkesempatan untuk menjalani kerja profesi di PT. 17 Sederhana Citra Mandiri, sebuah perusahaan yang menaungi salah satu jaringan rumah makan Padang terbesar di Indonesia. Perusahaan ini telah dikenal luas oleh masyarakat karena konsistensinya dalam menjaga cita rasa dan mutu masakan khas Minang. Dalam program kerja profesi ini, saya ditempatkan sebagai Asisten Kepala masak Dapur, sebuah posisi yang cukup strategis dalam mendukung operasional harian serta menjaga kualitas produksi makanan yang disajikan kepada pelanggan.

### 1.2 Maksud dan Tujuan Kerja Profesi Pelaksanaan kerja profesi yang saya Jalani di Restoran PT. Sederhana Citra Mandiri memiliki maksud dan tujuan yang saling terintegrasi dalam membentuk kesiapan profesional mahasiswa secara menyeluruh, baik dari sisi teknis maupun non teknis. Dimana pada dasarnya, posisi ini memberikan ruang bagi mahasiswa untuk memahami secara mendalam mengenai sistem kerja dapur dalam industri restoran berbasis budaya lokal, mulai dari proses persiapan bahan baku, pengolahan makanan dalam skala besar, hingga pengendalian mutu cita rasa dan kebersihan dapur. Tidak hanya sekadar melibatkan keterampilan memasak, peran sebagai asisten kepala masak menuntut kemampuan organisasi, kedisiplinan tinggi, 1 2 pengambilan keputusan cepat dalam situasi mendesak, serta kolaborasi yang solid dengan seluruh tim dapur. Oleh karena itu, pengalaman ini berperan penting sebagai jembatan antara teori kuliner yang diperoleh selama masa studi dengan realitas kompleks operasional bisnis restoran.

#### 1 3 1.2.1. Maksud Kerja Profesi Kerja Profesi yang saya jalankan di Restoran PT. Sederhana Citra Mandiri bertujuan untuk memberikan pengalaman langsung kepada mahasiswa dalam lingkungan kerja yang nyata dan sesuai dengan bidang keahlian kuliner. Melalui penempatan ini, mahasiswa dapat memahami bagaimana sebuah dapur profesional beroperasi dalam skala komersial, termasuk sistem produksi makanan, pengelolaan bahan baku, hingga koordinasi dengan tim dapur lainnya. Posisi saya sekarang ini menuntut tidak hanya kemampuan teknis dalam memasak, tetapi juga keterampilan manajerial seperti pengawasan,

efisiensi waktu, dan kontrol kualitas. Dengan demikian, kerja profesi ini menjadi sarana pembelajaran kontekstual yang menghubungkan teori kuliner yang dipelajari di bangku kuliah dengan realitas operasional yang dinamis di industri restoran. Adapun maksud pelaksanaan kerja profesi ini adalah sebagai berikut : 1. Mendalami proses memasak yang sesuai dengan standar operasional, baik dari segi rasa, penyajian, maupun waktu. praktikan dituntut untuk memahami secara menyeluruh setiap tahapan proses memasak yang mengikuti standar operasional prosedur (SOP) perusahaan. Hal ini mencakup akurasi dalam pemilihan bahan, konsistensi rasa yang terukur, estetika dalam penyajian, hingga ketepatan waktu penyajian yang menjadi kunci dalam pelayanan restoran cepat saji. Pendalaman ini tidak hanya bersifat teknis, tetapi juga strategis karena keterampilan tersebut berkaitan langsung dengan persepsi kualitas yang dirasakan pelanggan. 2. Mendapatkan pemahaman mengenai pengelolaan kebersihan dan kesterilan area dapur restoran, Pengelolaan kebersihan dan sanitasi dapur merupakan aspek fundamental dalam menjamin mutu dan keamanan pangan di industri restoran. Praktikan secara langsung terlibat dalam proses monitoring, pembersihan, serta evaluasi area kerja untuk memastikan bahwa seluruh proses pengolahan makanan bebas dari kontaminasi dan sesuai dengan standar hygiene. Pemahaman ini tidak hanya penting dalam konteks operasional, tetapi juga relevan secara regulatif, karena 14 berkaitan dengan kepatuhan terhadap standar industri makanan. Pengalaman ini memperkaya wawasan praktikan mengenai pentingnya implementasi kebersihan yang berkelanjutan sebagai fondasi utama dalam operasional dapur yang profesional. 15 3. Mengetahui peran dapur dalam menunjang kepuasan pelanggan melalui kualitas makanan yang konsisten, Dimana kepuasan pelanggan dalam industri makanan sangat dipengaruhi oleh konsistensi kualitas yang dihasilkan oleh tim dapur. Melalui kerja profesi ini, praktikan memperoleh pemahaman menyeluruh mengenai bagaimana setiap elemen di dapur, dari sistem pengolahan hingga waktu penyajian, memiliki kontribusi langsung terhadap pengalaman pelanggan. Peran dapur bukan

sekadar sebagai ruang produksi, tetapi sebagai jantung dari pelayanan restoran yang berdampak pada loyalitas pelanggan. Dengan demikian, praktikan diajak untuk melihat keterkaitan antara kualitas teknis makanan dan strategi pelayanan pelanggan secara lebih kritis dan integratif. 4. Membantu praktikan untuk belajar dan meningkatkan kemampuan memasak, mengatur waktu kerja, dan bekerja sama dengan tim di lingkungan dapur yang aktif, Program ini juga menjadi sarana pengembangan pribadi yang efektif bagi praktikan dalam meningkatkan keterampilan teknis dan non-teknis secara bersamaan. Dalam ritme kerja dapur yang cepat dan dinamis, praktikan dituntut untuk mengatur waktu kerja secara efisien, beradaptasi dengan tekanan, dan menjalin kerja sama yang harmonis dengan anggota tim lainnya. Melalui tantangan harian ini, kemampuan multitasking, komunikasi, dan kepemimpinan mulai terbentuk secara alami. Dengan kata lain, pengalaman ini mengajarkan praktikan tidak hanya menjadi tenaga kerja yang terampil, tetapi juga pribadi yang tangguh dan siap menghadapi kompleksitas dunia profesi.

#### 1.2.2 Tujuan Kerja Profesi

Tujuan utama dari pelaksanaan kerja profesi ini adalah untuk membentuk lulusan yang tidak hanya kompeten secara akademik, tetapi juga memiliki keterampilan praktis dan kesiapan mental dalam menghadapi tuntutan industri kuliner. Sebagai Asisten Kepala Masak, mahasiswa diarahkan untuk menguasai berbagai aspek penting seperti manajemen dapur, pengendalian mutu makanan, dan pemecahan 16 masalah operasional yang sering terjadi di lapangan. Selain itu, kerja profesi ini juga bertujuan untuk membangun soft skill seperti kepemimpinan, komunikasi efektif dengan tim dapur, serta kemampuan adaptasi terhadap tekanan kerja.

1.7 Keseluruhan pengalaman ini diharapkan dapat meningkatkan daya saing mahasiswa di pasar kerja serta memperluas pemahaman mereka terhadap standar profesionalisme dalam dunia kuliner.

23 Adapun tujuan pelaksanaan kerja profesi ini adalah sebagai berikut : 1. Kesempatan kepada mahasiswa untuk merasakan bagaimana lingkup dunia kerja professional, Pelaksanaan kerja profesi dirancang untuk menjembatani kesenjangan antara dunia akademik dan

dunia industri. Khususnya untuk produksi masakan skala besar, mulai dari bahan dan persiapan bahan, dan teknik memasak yang efisien, hingga penataan masakan yang menarik sebelum di sajikan kepada pelanggan. Hal ini melatih keterampilan praktik mahasiswa untuk bekerja secara cepat dan higienis sesuai dengan standar restoran. 2. Mengembangkan kemampuan berpikir mahasiswa dalam lingkup perusahaan, dan kebersihan standar higienitas di area dapur, Kerja profesi tidak hanya berfokus pada pelaksanaan tugas rutin, tetapi juga bertujuan untuk melatih kemampuan berpikir kritis dan analitis mahasiswa dalam menyelesaikan permasalahan yang muncul di lingkungan kerja. Dengan terlibat langsung dalam alur operasional perusahaan, mahasiswa belajar mengidentifikasi masalah, mencari solusi alternatif, serta mengevaluasi dampak dari setiap keputusan yang diambil. Proses ini mendorong mahasiswa untuk mengembangkan pola pikir strategis, logis, dan sistematis yang sangat dibutuhkan di dunia kerja modern yang dinamis.

1 2 3. Melatih mahasiswa untuk bekerja dalam tekanan dan menjaga kerja sama tim, menerapkan ilmu yang telah diberikan selama perkuliahan. Salah satu pilar utama dari program kerja profesi adalah memastikan bahwa mahasiswa mampu mengonversi pengetahuan teoritis yang diperoleh di ruang kelas menjadi praktik kerja yang nyata dan relevan. Pengalaman ini melatih kemampuan praktikan dalam manajemen waktu dan kolaborasi. Dengan demikian, mahasiswa tidak hanya memahami konsep secara kognitif, tetapi juga mengasah kemampuan aplikatif yang menjadi indikator penting dalam kesiapan kerja mereka. 1 8 4. Menumbuhkan rasa percaya diri dan tanggung jawab mahasiswa dalam menjalani tugas-tugas kerja, Keterlibatan mahasiswa dalam lingkungan kerja profesional mendorong mereka untuk keluar dari zona nyaman dan menghadapi tantangan dengan kedewasaan sikap. Di sinilah pentingnya kerja profesi sebagai sarana pembentukan karakter, terutama dalam hal rasa percaya diri, inisiatif, dan tanggung jawab terhadap setiap tugas yang diemban. Semakin tinggi tingkat kepercayaan diri mahasiswa dalam menyelesaikan pekerjaan, maka semakin siap pula mereka menghadapi tekanan dan tuntutan dunia kerja di masa mendatang. Rasa

tanggung jawab yang tumbuh dari pengalaman langsung ini juga menjadi pondasi penting dalam membangun etos kerja yang unggul. 15 26 1.3 Manfaat Kerja

Profesi 1.3 1 Bagi Universitas Pembangunan Jaya (UPJ) Manfaat kerja

profesi bagi Universitas Pembangunan Jaya (UPJ) terletak pada kemampuannya dalam menjembatani dunia akademik dengan dunia industri secara nyata dan terukur. Melalui program ini, UPJ tidak hanya memperluas jaringan kemitraan strategis dengan perusahaan dan lembaga profesional, tetapi juga memperoleh umpan balik langsung dari industri terhadap kompetensi mahasiswa yang diterjunkan ke lapangan. Hal ini penting sebagai bahan evaluasi untuk menyempurnakan kurikulum agar senantiasa adaptif terhadap perkembangan kebutuhan pasar kerja. Selain itu, keterlibatan aktif UPJ dalam memfasilitasi kerja profesi turut memperkuat posisi universitas sebagai institusi pendidikan yang responsif, inovatif, dan relevan dalam menyiapkan lulusan yang siap pakai dan berdaya saing tinggi di dunia profesional. Adapun manfaat kerja profesi bagi Universitas di antaranya:

1. Memperkuat hubungan kerja sama antara Universitas Pembangunan Jaya dan berbagai mitra industri, perusahaan, atau organisasi yang relevan, Melalui program kerja profesi, Universitas Pembangunan Jaya memiliki peluang strategis untuk 19 mempererat sinergi dengan mitra industri yang menjadi lokasi pelaksanaan magang mahasiswa. Hubungan ini bukan hanya bersifat administratif, tetapi juga membangun kepercayaan jangka panjang yang saling menguntungkan antara institusi pendidikan dan dunia 2 usaha. Keterlibatan aktif perusahaan dalam membimbing mahasiswa menjadi bukti bahwa universitas berkontribusi dalam menyiapkan SDM berkualitas sesuai kebutuhan industri.
2. Memberikan gambaran langsung mengenai kebutuhan dunia kerja dari mahasiswa yang telah mengikuti kerja profesi, sebagai masukan untuk pengembangan kurikulum. Pelaksanaan kerja profesi ini membuka akses bagi universitas untuk memperoleh umpan balik riil dari perusahaan tentang kesiapan dan kompetensi mahasiswa di lapangan. Evaluasi ini menjadi data penting yang dapat digunakan untuk mengidentifikasi kekuatan maupun kekurangan dari kurikulum yang diterapkan. Dengan

demikian, UPJ dapat melakukan penyesuaian atau penyempurnaan pada sistem pembelajaran agar lebih kontekstual, responsif, dan sesuai dengan dinamika kebutuhan industri saat ini. Ini merupakan langkah konkret dalam menjembatani kesenjangan antara pendidikan teoritis dan realitas kerja profesional. 3. Membangun jaringan yang kuat antara alumni, industri, dan universitas, yang bisa memberikan dukungan karier bagi mahasiswa melalui informasi, motivasi, serta peluang kerja. Kerja profesi juga berfungsi sebagai jembatan strategis dalam memperluas jaringan profesional antara mahasiswa aktif, alumni, dan pihak industri. Universitas dapat memanfaatkan pengalaman kerja profesi untuk merancang program pengembangan karier yang lebih terarah dan berbasis kebutuhan nyata lapangan. Di samping itu, alumni yang sudah terjun ke dunia kerja juga dapat menjadi mentor atau fasilitator dalam membuka akses terhadap lowongan pekerjaan, pelatihan, atau jejaring bisnis. Dengan adanya konektivitas ini, UPJ semakin mampu menciptakan ekosistem pendidikan yang berkelanjutan dan memberdayakan.

1.3.2 Bagi Praktikan Bagi mahasiswa sebagai praktikan, pelaksanaan kerja profesi merupakan sebuah langkah strategis dalam menjembatani kesenjangan antara teori yang diperoleh selama perkuliahan dan praktik nyata di dunia kerja. Melalui kegiatan ini, mahasiswa tidak hanya belajar 2 1 menyesuaikan diri dengan dinamika lingkungan kerja yang kompleks dan menuntut, tetapi juga dapat membangun etos kerja, disiplin, serta kemampuan adaptasi terhadap sistem dan budaya organisasi. 2 2 Dengan kata lain, kerja profesi menjadi wahana pembelajaran kontekstual yang memperkaya pengalaman akademik melalui tantangan-tantangan konkret yang tidak ditemukan di dalam kelas. Pengalaman ini sekaligus menjadi bekal penting bagi mahasiswa dalam menyusun arah karier dan meningkatkan daya saing di tengah persaingan kerja yang semakin kompetitif. Adapun manfaat kerja profesi bagi Praktikan di antaranya: 1. Melalui keterlibatan langsung dalam aktivitas operasional perusahaan, mahasiswa memperoleh pemahaman yang lebih realistis tentang bagaimana sistem kerja dijalankan dalam praktik. Mereka dihadapkan

pada standar kerja, target pencapaian, ritme pekerjaan, hingga budaya organisasi yang berbeda dari lingkungan akademik. Proses ini melatih mahasiswa untuk beradaptasi dengan ekspektasi profesional yang nyata, sekaligus mengenali tuntutan soft skill seperti ketepatan waktu, inisiatif, komunikasi, dan kolaborasi tim. Pengalaman ini menjadi nilai tambah yang tidak tergantikan oleh pembelajaran teoritis semata. 2. Membantu mahasiswa lebih siap menghadapi dunia kerja dengan pemahaman yang lebih mendalam terhadap situasi dan kebutuhan industri. setiap keputusan dan tindakan harus disesuaikan dengan kondisi nyata yang dinamis dan seringkali kompleks. Melalui kerja profesi, mahasiswa mendapatkan akses langsung untuk memahami struktur organisasi, alur kerja, serta tantangan-tantangan yang dihadapi oleh perusahaan di sektor tertentu. Hal ini memperkuat kesiapan mahasiswa dalam memasuki dunia kerja karena mereka tidak hanya tahu "apa yang harus dilakukan", tetapi juga "mengapa" dan "bagaimana" melakukannya secara efisien dan bertanggung jawab. Dengan begitu, mahasiswa lebih siap secara mental dan teknis ketika lulus nanti. 3. Tidak semua mahasiswa memiliki kejelasan arah karier saat masih duduk di bangku kuliah. Kerja profesi menjadi ruang eksplorasi yang memungkinkan mahasiswa mengenali potensi diri mereka secara lebih dalam melalui pengalaman kerja 2 3 langsung. Dalam prosesnya, mahasiswa dapat menilai apakah bidang yang sedang dijalani sesuai dengan minat dan kemampuan pribadi atau justru perlu diarahkan ke jalur lain yang lebih cocok. Kesadaran ini penting sebagai dasar pengambilan keputusan karier 2 4 jangka panjang yang matang dan berdasarkan pengalaman, bukan sekadar asumsi atau tekanan eksternal. 1.3.3 Bagi Perusahaan Bagi perusahaan atau instansi yang menjadi mitra pelaksanaan kerja profesi, keberadaan mahasiswa dalam kegiatan ini tidak hanya memberi nilai tambah dari sisi operasional, tetapi juga strategis dalam konteks pengembangan sumber daya manusia. Mahasiswa yang menjalani kerja profesi berperan sebagai bagian dari proses regenerasi tenaga kerja, di mana perusahaan memiliki kesempatan untuk menilai kemampuan

dan etos kerja calon tenaga kerja potensial secara langsung sebelum mereka benar-benar memasuki pasar kerja. Selain itu, program ini juga mencerminkan komitmen perusahaan dalam mendukung dunia pendidikan melalui kontribusi nyata terhadap peningkatan kualitas lulusan perguruan tinggi. Dengan demikian, kerja profesi dapat menjadi titik temu antara kebutuhan dunia usaha dan pengembangan akademik yang saling menguntungkan. Adapun manfaat kerja profesi bagi Perusahaan di antaranya: 1. Membantu perusahaan dalam mengenali potensi calon tenaga kerja yang sesuai dengan kebutuhan dan budaya kerja perusahaan. Melalui observasi langsung selama program kerja profesi, perusahaan dapat menilai kompetensi teknis maupun karakter mahasiswa dalam lingkungan kerja aktual. Ini merupakan keuntungan strategis bagi perusahaan dalam proses perekrutan karena mahasiswa kerja profesi bisa menjadi kandidat unggulan yang sudah mengenal sistem dan budaya kerja perusahaan. Dengan demikian, risiko ketidaksesuaian dalam proses rekrutmen dapat diminimalisasi karena penilaian dilakukan secara riil berdasarkan pengalaman kerja mahasiswa tersebut. 2. Memberikan kontribusi tambahan melalui ide yang ada dan semangat kerja dari mahasiswa yang dapat mendukung operasional atau proyek tertentu. Mahasiswa sebagai generasi muda kerap datang dengan pendekatan baru, perspektif yang baik, serta semangat inovatif yang dapat memperkaya proses kerja di perusahaan. Dalam beberapa kasus, ide yang di berikan 2 5 mahasiswa dapat memberikan solusi atau alternatif yang belum terpikirkan sebelumnya oleh tim internal. Selain itu, kehadiran mahasiswa. kerja profesi ini juga bisa meringankan beban kerja karyawan tetap dengan 2 6 membantu penyelesaian tugas-tugas operasional maupun administrasi, sehingga efisiensi kerja perusahaan dapat meningkat. 3. Program kerja profesi berperan penting dalam memperkuat keterhubungan antara dunia industri dan pendidikan tinggi. Melalui partisipasi langsung mahasiswa di lingkungan kerja, universitas dapat memperoleh umpan balik konkret mengenai kebutuhan dan standar kompetensi yang diharapkan industri. Hal ini memungkinkan penyusunan kurikulum yang lebih adaptif dan relevan

REPORT #27362713

terhadap dinamika pasar kerja. Dengan demikian, kerja profesi menjadi sarana strategis dalam membangun sinergi yang saling menguntungkan antara institusi pendidikan dan dunia usaha.

1.4 Tempat Kerja Profesi Nama Perusahaan: PT. Sederhana Citra Mandiri Unit : Sederhana Cabang Bintaro Alamat : Jl. Pd. Jaya No.10, Pd. Pucung, Kec. Pd. Aren, Kota Tangerang Selatan, Banten 15229 Nomor Telepon : ! 021-7453475 Kantor Pusat : JL. 2 Pos Pengumben 9 RT 02/2F06 Slipi Palmerah Jakarta Barat DKI Jakarta, Daerah khusus ibu kota Jakarta 11410 Business Activities : Bidang F&B (Food and Beverage) Tempat kerja profesi di PT. Sederhana Citra Mandiri cabang Pondok Aren yang terletak di kawasan strategis, tepatnya di Jl. Bintaro Utama 3A, tidak jauh dari Pasar Modern Bintaro. Restoran ini memiliki posisi yang mudah diakses dari jalan utama kawasan Bintaro dan berada di lingkungan komersial yang ramai, sehingga memudahkan pelanggan untuk mengunjungi dan menikmati layanan yang disediakan. Restoran Sederhana ini berkomitmen untuk memberikan pelayanan yang baik dengan fasilitas yang memadai guna meningkatkan kenyamanan 2 7 pengunjung.

2 8 1 Gambar 1.1 Lokasi Tempat Kerja Gambar 1.1 ini memperlihatkan tampak depan restoran Sederhana Masakan Padang menampilkan desain khas Minangkabau, ditandai dengan bentuk atap gonjong, ujung atap yang melengkung ke atas seperti tanduk kerbau, mirip dengan Rumah Gadang, rumah adat Sumatera Barat. 1 2 Di bagian atas bangunan, terdapat tulisan "Sederhana" berwarna merah yang ditata melingkar, dan tepat di bawahnya tertulis "Masakan Padang", menegaskan bahwa restoran ini menyajikan makanan khas tradisional dari daerah Padang, Sumatera Barat. 1 2 2 9 1.5 Pelaksanaan Kerja Profesi Dengan adanya jadwal kerja profesi yang saya jalani di tempat saya magang, yaitu PT. SEDERHANA CITRA MANDIRI, saya telah melaksanakan kegiatan kerja profesi sejak tanggal 16 Maret 2025 hingga saat ini. Saya bekerja setiap hari dengan durasi 10 jam kerja, dimulai dari pukul 06:00 hingga 16:00 WIB. 1 2 6 Pelaksanaan kerja profesi ini juga merupakan bagian dari pemenuhan syarat akademik yang ditetapkan oleh Universitas Pembangunan Jaya sebagai salah satu persyaratan kelulusan. Dalam

pelaksanaan kerja profesi ini, saya ditempatkan di area dapur dan dipercaya menjalankan peran sebagai Asisten Kepala Masak. Tanggung jawab saya mencakup pengawasan kebersihan, pengecekan tampilan penyajian makanan, serta koordinasi dengan staf dapur lainnya untuk memastikan operasional dapur berjalan dengan lancar dan standar kualitas makanan tetap terjaga.

Tabel 1.1 Kegiatan Kerja Profesi No. Uraian Kegiatan Kerja 1 Melakukan dan memahani tugas kerja yang di perintahkan oleh kepala area dapur yang dilakukan Bersama dengan tim dapur lainnya. 2 Mepersiapkan persediaan bahan masakan yang ingin di gunakan pada hari itu, mengecek kembali kelayakan bahan penggunaan masakan. 3 Mengkontrol kebersihan area dapur bersama dengan tim lainnya menjaga standar keamanan pangan untuk mempertahankan kualitas masakan. 4 Membantu menghedel arah kepada tim baru jika masih belum memahami struktur yang di terapkan dapur. 3 5 Membuat daftar harian mengenai keperluan barang atau Perlengkapan penyajian yang akan di butuhkan Untuk hari Selanjut Nya. 3 1 Tabel di atas menjelaskan tugas-tugas rutin yang saya jalani selama pelaksanaan kerja profesi. Seluruh kegiatan tersebut bertujuan untuk mendukung kelancaran operasional dapur serta mempertahankan kualitas pelayanan dan makanan yang menjadi ciri khas dari Restoran Padang Sederhana. Sebagai tim dapur yang bertugas sabagai asisten kepala masak, saya ikut bertanggung jawab dalam memastikan bahwa seluruh bahan makanan diproses sesuai dengan standar kualitas dan kebersihan, serta pengaturan stok bahan masakan harian. 11 Posisi ini menuntut ketelitian, kecepatan, dan kemampuan komunikasi yang baik karena berhubungan langsung dengan jalannya operasional harian di dapur. Pengalaman ini sangat bernilai dalam memahami ketelitian dalam meperhitungkan bahan yang bisa bertahan untuk ke depannya tanpa harus mengalami kehabisan stok bahan bahan, khususnya dalam sistem restoran berkonsep franchise. 1 3 2 BAB II TINJAUAN UMUM TEMPAT KERJA PROFESI 2.1 Sejarah Perusahaan Rumah Makan Sederhana pertama kali dirintis oleh Bustaman, seorang perantau asal Lintau, Sumatra Barat, yang membuka usaha di Pasar Benhil, Jakarta pada tahun 1972. Keputusan ini

menunjukkan semangat kewirausahaan (entrepreneurial spirit) yang tinggi, yaitu kemampuan melihat peluang dan berani mengambil risiko di tengah ketidakpastian pasar. Pada masa itu, makanan khas Minang belum populer di Jakarta, sehingga langkah Bustaman dapat dikategorikan pelaku pertama yang mengenalkan produk baru di pasar potensial. Semangat dan keberanian ini mencerminkan karakteristik penting seorang wirausahawan sukses, inovatif, proaktif, dan responsif terhadap peluang pasar. Setelah usahanya dikenal luas, Bustaman mengambil langkah penting dengan mendaftarkan nama “Sederhana” sebagai merek dagang resmi pada tahun 1997. Pendaftaran merek ini menjadi pondasi dalam pengembangan model bisnis waralaba (franchise), di mana pemilik merek memberikan izin kepada mitra untuk membuka cabang dengan standar operasional dan kualitas yang sama. Strategi ini memungkinkan Rumah Makan Sederhana untuk tumbuh secara eksponensial tanpa harus mengelola seluruh outlet secara langsung, sesuai prinsip dalam manajemen operasional. Saat ini, Rumah Makan Sederhana telah menjadi lebih dari sekadar restoran. Rumah Makan Sederhana berhasil menempatkan diri sebagai salah satu ikon kuliner Minang yang sangat dikenal masyarakat luas. Saat ini, jaringan rumah makan ini telah memiliki lebih dari 100 outlet 3 3 yang tersebar di kota-kota besar maupun kecil di seluruh Indonesia. Keberhasilan ini tidak lepas dari komitmen 3 4 perusahaan dalam menjaga cita rasa yang khas dan autentik di setiap hidangan yang disajikan. **12** Menu andalan seperti rendang, dendeng balado, ayam pop, dan gulai otak selalu menjadi favorit pelanggan dari berbagai latar belakang. Selain kualitas makanan, suasana restoran yang bersih, rapi, dan nyaman juga menjadi daya tarik tersendiri bagi para pengunjung. Pelayanan karyawan yang ramah dan cepat turut mendukung terciptanya pengalaman makan yang menyenangkan dan membuat banyak pelanggan kembali berkunjung. Semua hal tersebut menjadi nilai tambah yang membuat Rumah Makan Sederhana terus bertahan dan diminati oleh berbagai kalangan masyarakat. Namun, kesuksesan tersebut tidak terlepas dari tantangan. Salah satu yang cukup besar adalah perselisihan

terkait penggunaan nama “Sederhana” oleh Djamilus Djamil, sahabat sekaligus rekan seprofesi Bustaman, yang juga mengembangkan usaha restoran dengan nama yang sama. Konflik ini akhirnya dibawa ke ranah hukum, dan keputusan pengadilan memenangkan pihak Bustaman. Sebagai hasilnya, Djamilus harus mengganti nama usahanya menjadi “Sederhana Bintaro”, menandakan adanya perbedaan identitas bisnis meski keduanya berakar dari tradisi kuliner Minang. Kini kesuksesan Rumah Makan Sederhana yang memiliki cabang yang sudah hampir tersebar di berbagai kota-kota besar maupun kecil di Indonesia ini, dan salah satu cabang yang cukup dikenal yaitu Rumah Makan Sederhana di Kawasan Bintaro, Pondok Aren, yang mulai beroperasi sejak tahun 2009. Yang dimana cabang tersebut didirikan oleh Graha Kusdinar dan Edi Putra, dengan logo bertuliskan “SA”. Walaupun berdiri sendiri, cabang ini tetap menyajikan masakan khas Sumatera Barat yang lezat dan menggugah selera. Ayam pop dan rendang tetap menjadi menu favorit banyak pengunjung.

1 27 2.2 Visi dan Misi PT.

Sederhana Citra Mandiri 2.2.1 Visi Perusahaan Visi PT. 1 Sederhana Citra Mandiri

adalah rasa yang asli dari bumbu pilihan dan bahan yang alami telah kami pilih untuk anda.

1 Kami selalu menjaga rasa dan kualitas kami untuk anda yang bercita rasa tinggi. 2.2

1 2 Misi Perusahaan Misi dari Restoran Sederhana di Bintaro, Pondok

Aren, memiliki 3-5 misi utama untuk memberikan pengalaman kuliner yang autentik dan lezat.

3-6 Dari masakan khas Padang kepada para pelanggan. 1 Secara umum, misi

restoran ini dapat mencakup beberapa poin penting: 1. Menyajikan Masakan

Padang yang Otentik: Restoran Sederhana berfokus pada menyajikan makanan

Padang yang menggunakan bahan-bahan segar dan rempah-rempah berkualitas

untuk menjaga cita rasa yang autentik. 2. Pelayanan yang Cepat dan

Ramah: Memberikan pelayanan yang cepat, ramah, dan profesional kepada

semua pelanggan. 3. Kebersihan dan Kualitas: Menjaga kebersihan tempat

makan dan memastikan kualitas makanan tetap terjaga. 4. Harga yang

Terjangkau: Menawarkan harga yang bersahabat bagi berbagai kalangan,

sehingga makanan khas Padang dapat dinikmati oleh semua orang. 5.

Kenyamanan Pelanggan: Menyediakan lingkungan yang nyaman bagi pelanggan

untuk menikmati makanan bersama keluarga atau teman. 2.3 Pendiri dan Pemilik Perusahaan Pendiri sekaligus pemilik RM Padang Sederhana adalah H. Bustaman, PT. Sederhana Citra Mandiri, perusahaan yang menaungi jaringan restoran Sederhana yang dikenal luas di seluruh Indonesia. Beliau berasal dari Minangkabau, Sumatera Barat daerah yang telah lama dikenal sebagai pusat warisan kuliner tradisional yang kuat dan kaya rasa. Latar belakang budaya ini memberikan fondasi yang kuat dalam membentuk pemahaman beliau terhadap nilai-nilai keaslian masakan. Keterikatan dengan budaya kuliner Minang inilah yang menjadi salah satu pendorong utama dalam pengembangan konsep restoran yang beliau bangun. Sejak usia muda, Pak Haji Bustami telah menunjukkan minat yang besar terhadap dunia masakan, khususnya masakan Padang yang kaya akan rempah dan teknik pengolahan. Kondisi tersebut memperlihatkan bahwa keberhasilan besar dapat berawal dari langkah-langkah kecil yang disertai dedikasi tinggi. Perjalanan ini mencerminkan karakteristik kewirausahaan klasik, yaitu ketekunan dalam menghadapi tantangan dan kemampuan mengelola sumber daya secara efisien. PT. Sederhana Citra Mandiri berkembang menjadi jaringan 37 restoran besar yang hadir di berbagai kota besar di Indonesia. Visi jangka panjang yang dimiliki 38 oleh Pak Haji Bustami terlihat dalam pengelolaan cabang dan manajemen sumber daya manusia yang berorientasi pada kualitas. Beliau juga dikenal sebagai pemimpin yang memiliki kepedulian tinggi terhadap karyawan, baik dari segi kesejahteraan maupun peningkatan keterampilan. Dengan menyediakan pelatihan rutin dan pembinaan, perusahaan tidak hanya berkembang secara finansial, tetapi juga meningkatkan kapabilitas internal secara berkelanjutan. 1 5 7 Pendiri sekaligus pemilik RM Padang Sederhana adalah H. 1 5 7 8 24 Bustaman, pria kelahiran 1955 asal Sumatera Barat. 1 5 7 Diketahui bahwa dirinya hanya lulusan SD. 1 5 7 8 10 21 RM Padang Sederhana udah tersebar di seluruh Indonesia dan bahkan sampai ke Malaysia. 1 5 8 10 Bustaman mengembangkan rumah makan ini sendiri maupun menggunakan 19 system frenchise. 1 Pada tahun 2016 restoran sederhana berhasil mendapatkan nilai tertinggi sebagai restoran Indonesia

paling laris versi Top Brand Award. Kemudian pada tahun 2017 restoran padang sederhana Kembali mendapatkan gelar sebagai Restoran Indonesia yang paling laris versi Top Brand Award. 25 2.4 Kegiatan Umum Perusahaan 2.4 1

Program Pualang Bersama (Pulang Basamo) Kegiatan tahunan yang paling dinantikan oleh karyawan adalah program Mudik Bareng atau “Pulang Basamo” yang diselenggarakan setiap menjelang Hari Raya Idul Fitri . Program ini dirancang sebagai bentuk apresiasi perusahaan kepada para karyawan yang ingin merayakan lebaran bersama keluarga di kampung halaman, khususnya bagi mereka yang berasal dari wilayah Minangkabau dan sekitarnya. Tidak hanya terbatas pada satu daerah, perusahaan juga memberikan dukungan serupa kepada karyawan dari luar Sumatera Barat dengan menyediakan fasilitas transportasi yang layak dan tepat waktu. Selain program mudik, perusahaan secara konsisten mengadakan pelatihan keterampilan, kegiatan sosial, dan acara internal lainnya guna mendukung pengembangan pribadi serta profesionalisme karyawan secara menyeluruh. 5

Gambar 2.3 Acara Mudik Bersama PT. Sederhana Citra Mandiri tidak hanya berfokus pada pertumbuhan bisnis restoran, tetapi juga menunjukkan perhatian serius terhadap kesejahteraan karyawan. Komitmen ini diwujudkan melalui berbagai program internal yang dirancang untuk mempererat hubungan antarpegawai serta menciptakan suasana kerja yang harmonis, kerja yang solid dan suportif. 2.4.2 Acara Milad Tahunan Selain mudik bareng, PT. Sederhana Citra Mandiri juga mengadakan acara Milad Tahunan, yaitu perayaan ulang tahun perusahaan yang rutin digelar setiap tahun yang di peringati setiap tanggal 19 Agustus. Acara ini menjadi momen penting bagi seluruh karyawan dan manajemen untuk berkumpul, berbagi rasa syukur, serta memperkuat kebersamaan dan semangat kerja. Pada kesempatan 41 Milad Tahunan ini, perusahaan juga mengadakan kegiatan sosial berupa santunan kepada anak yatim dan yatim piatu dari lingkungan sekitar sebagai bentuk kepedulian dan tanggung jawab sosial perusahaan.

1 Kegiatan seperti ini tidak hanya memberikan bantuan materi berupa santunan kepada anak yatim, tetapi juga memberikan dukungan emosional

dan spiritual, mempererat hubungan sosial antara pelaku usaha, perusahaan, dan mereka yang membutuhkan. Di sisi lain, acara ini juga menjadi ajang promosi bagi Restoran Sederhana, memperkuat citra positif mereka di mata perusahaan sebagai perusahaan yang peduli dan berkomitmen terhadap kegiatan sosial. 2.4 1 3 Kegiatan santunan anak yatim 3 bulan sekali Acara santunan anak yatim yang diselenggarakan oleh Restoran Sederhana Bintaro yang bertemakan 1 "Maju Terus Sederhana" 1 Acara ini berlangsung di dalam sebuah ruangan yang dihias dengan kain putih yang menjuntai dari atap, memberikan kesan sakral dan sederhana. Anak-anak yatim terlihat berbaris di depan panggung, sebagian mengenakan baju muslim seperti baju koko dan peci, bersiap untuk menerima santunan. Acara merupakan kegiatan rutin yang dilakukan setiap tiga bulan sekali oleh "Sederhana" Tujuan dari acara ini kemungkinan besar adalah untuk membantu anak-anak yatim dengan memberikan dukungan baik secara finansial maupun moral. Kegiatan ini juga berfungsi untuk mengeratkan hubungan antara masyarakat dan anak-anak yang membutuhkan, serta menjadi momen untuk berbagi kebahagiaan dan rasa Syukur. 1 4 2 a. Budaya Perusahaan Budaya perusahaan di PT. Sederhana Citra Mandiri menjadi salah satu fondasi utama dalam menjalankan operasional restoran Sederhana secara konsisten dan berkelanjutan. Budaya ini tercermin dalam nilai-nilai inti seperti kedisiplinan, kerja keras, kekompakan tim, serta komitmen terhadap kualitas pelayanan dan rasa makanan. Setiap karyawan, mulai dari jajaran manajemen hingga staf dapur dan pelayanan, diharapkan untuk menjunjung tinggi nilai-nilai tersebut dalam aktivitas kerja sehari-hari. Hal ini menciptakan lingkungan kerja yang harmonis, profesional, dan berorientasi pada kepuasan pelanggan, sekaligus memperkuat identitas perusahaan sebagai penyedia kuliner Padang yang autentik dan terpercaya. Beberapa nilai budaya perusahaan yang paling menonjol adalah: 1. 1 Kebersihan dan Kenyamanan, Kebersihan adalah prioritas utama dalam setiap aspek operasional kami, mulai dari dapur hingga area makan. 1 13 Kami percaya bahwa tempat yang bersih dan nyaman akan meningkatkan pengalaman pelanggan serta menjaga

kesehatan dan kepuasan mereka. 1 2. Kualitas dan Autentisitas Rasa, Kami berkomitmen menyajikan masakan Padang yang autentik dengan resep turun-temurun. 4 3 Setiap hidangan 4 4 disiapkan dengan bahan bahan berkualitas tinggi dan proses memasak yang memperhatikan detail, untuk menjaga cita rasa khas yang sudah dikenal dan dicintai oleh masyarakat. 3. Kejujuran dan Integritas, menjadi nilai utama yang harus dimiliki oleh seluruh karyawan dalam berinteraksi dengan pelanggan, rekan kerja, dan manajemen. Integritas tinggi mendukung terciptanya lingkungan kerja yang terpercaya dan transparan.

1 4. Gotong Royong dan Kerja Sama Tim, Budaya gotong royong sangat dijunjung tinggi di Restoran Sederhana Bintaro. 1 14 Setiap karyawan bekerja dalam tim yang solid, saling mendukung dan membantu untuk mencapai tujuan bersama, yaitu kepuasan pelanggan. 1 Tidak ada pekerjaan yang dianggap terlalu kecil atau tidak penting – semuanya dilakukan dengan penuh tanggung jawab. 5. Inovasi yang Selaras dengan Tradisi, Meskipun kami tetap setia pada resep tradisional, kami juga terbuka terhadap inovasi. Restoran Sederhana Bintaro terus berusaha untuk beradaptasi dengan kebutuhan zaman tanpa melupakan akar budaya masakan Padang. Inovasi ini meliputi penyajian yang lebih modern dan efisien, namun tetap mempertahankan esensi dari masakan asli. 6. Pengembangan Diri dan Pembelajaran Berkelanjutan, PT. Sederhana Citra Mandiri berkomitmen untuk meningkatkan kemampuan karyawannya melalui pelatihan dan pembinaan atau bisa di sebut dengan Training. Budaya ini mendorong karyawan agar terus berkembang dan berkontribusi lebih optimal bagi perusahaan. 1 7. Penghargaan terhadap Karyawan, Kami percaya bahwa karyawan adalah aset terbesar perusahaan. Restoran Sederhana Bintaro memberikan perhatian khusus pada pengembangan keterampilan dan kesejahteraan karyawan melalui pelatihan rutin, sistem insentif, serta lingkungan kerja yang mendukung. 4 5 8. Komitmen pada Kepuasan Pelanggan, Kepuasan pelanggan adalah tujuan utama kami. Setiap komentar dan masukan dari pelanggan sangat dihargai 4 6 dan digunakan sebagai bahan evaluasi untuk terus meningkatkan kualitas makanan dan pelayanan. 1 Kami yakin bahwa hubungan yang baik dengan

pelanggan adalah kunci keberhasilan jangka Panjang 4 7 BAB III

PELAKSANAAN KERJA PROFESI 3.1 Bidang Kerja Selama menjalani kerja profesi di PT.

Sederhana Citra Mandiri, saya diberi kesempatan untuk menempati posisi sebagai Asisten Kepala Masak di dapur Restoran Sederhana cabang Bintaro. Posisi ini sangat penting karena berperan langsung dalam mendukung kelancaran proses operasional dapur yang merupakan jantung utama restoran. Saya bekerja langsung di bawah arahan Kepala Masak dan bertanggung jawab memastikan proses pengolahan makanan berjalan sesuai standar mutu dan waktu yang telah ditetapkan oleh manajemen. Dalam menjalankan tugas ini, saya memperoleh banyak pengalaman dan keterampilan praktis yang sebelumnya belum pernah saya rasakan di lingkungan pendidikan. Berikut adalah penjabaran tugas dan tanggung jawab saya selama kerja profesi:

1. Melakukan Persiapan Persediaan Bahan-Bahan Masakan Setiap pagi sebelum restoran buka untuk layanan pelanggan, saya bersama tim dapur melakukan tahap awal yaitu persiapan bahan masakan. Dalam tahapan ini, saya berperan aktif untuk mencuci, membersihkan, mengupas, memotong, serta menimbang bahan-bahan mentah seperti daging sapi, ayam, ikan, sayuran, dan bumbu dapur. Kegiatan ini harus dilakukan dengan sangat teliti, karena kesalahan kecil seperti memotong dengan ukuran tidak seragam atau mencampurkan bahan yang tidak segar dapat memengaruhi kualitas masakan secara keseluruhan. Dalam proses ini, saya juga dilatih untuk mengenali ciri-ciri bahan makanan yang baik dan yang sudah tidak layak pakai. Selain itu, saya belajar cara menyimpan bahan makanan dengan metode FIFO (First In First Out) agar bahan tidak cepat rusak.
2. Keterlibatan langsung dalam tahap produksi masakan Pada tahap produksi masakan, saya mengambil peran aktif dalam mendukung kelancaran proses memasak di dapur utama bersama Kepala Masak. Tugas ini tidak hanya terbatas pada aktivitas fisik seperti menyiapkan peralatan dan bahan, tetapi juga menuntut pemahaman teknis terhadap proses memasak masakan Padang yang berlapis dan kompleks. Saya terlibat dalam kontrol suhu, pencampuran bumbu dengan takaran tepat, serta pengawasan tekstur

masakan selama proses berlangsung terutama pada hidangan yang memerlukan waktu masak panjang seperti rendang dan gulai. Selain itu, saya berperan dalam mengatur alur masak berdasarkan prioritas dan waktu penyajian, sehingga seluruh menu dapat disajikan dengan kualitas rasa dan kesegaran yang optimal sesuai dengan standar operasional restoran. 4

9 3. Membantu mengecek Kualitas Makanan Dengan Tim lain 5 Salah satu tanggung jawab utama saya adalah menjaga konsistensi kualitas makanan. Saya melakukan pengecekan secara langsung terhadap rasa, warna, dan tekstur dari setiap masakan yang akan disajikan. Bila ada rasa yang kurang sesuai standar, saya segera melaporkan kepada Kepala Masak untuk dilakukan koreksi. Di samping rasa, saya juga memperhatikan kebersihan dan penyajian. Semua piring dan wadah makanan harus bersih, tidak boleh ada minyak berlebihan, dan harus terlihat menarik. Saya memahami bahwa kualitas makanan yang baik tidak hanya dari rasa, tetapi juga dari cara penyajian yang menggugah selera dan higienis. 4.

Mengatur dan Mengarahkan Karyawan Dapur Lainnya Sebagai Asisten Kepala Masak, saya juga mendapat kepercayaan untuk mengarahkan staf dapur lain, terutama saat Kepala Masak sedang sibuk atau tidak di tempat. Saya mengkoordinasi tim penggorengan, tim rebusan, hingga bagian persiapan nasi dan sayur. Saya memastikan setiap staf memahami tugasnya masing-masing dan membantu jika ada hambatan. Pengalaman ini sangat berharga karena saya belajar bagaimana memimpin dalam tekanan, terutama saat restoran sedang ramai pengunjung. Saya juga belajar pentingnya komunikasi yang jelas, cepat, dan tegas di dalam lingkungan kerja yang dinamis. 5.

Mengontrol Stok Bahan Persediaan Makanan 5 1 Kegiatan ini saya lakukan setiap hari sebelum dan sesudah jam operasional dapur. Saya mencatat bahan yang digunakan, mengamati bahan yang hampir habis, serta membuat daftar belanja untuk keesokan harinya. Saya juga memastikan bahan disimpan di tempat yang benar sesuai jenisnya bahan kering disimpan dalam suhu ruangan yang kering, sedangkan bahan basah seperti daging disimpan dalam freezer sesuai SOP. Saya belajar bahwa mengontrol stok

bukan hanya soal jumlah, tapi juga tentang efisiensi penggunaan bahan, meminimalkan pemborosan, dan memperhitungkan kebutuhan operasional dapur dengan akurat. 6. Menjaga Kebersihan dan Keamanan Area Dapur Setiap hari saya berkontribusi aktif dalam menjaga dapur agar tetap bersih dan rapi. Saya membersihkan peralatan masak setelah digunakan, mengepel lantai dapur, serta memastikan area kerja bebas dari bahan yang tumpah atau mengganggu pergerakan staf. Selain itu, saya juga mengikuti prosedur keselamatan kerja seperti tidak memakai alas kaki licin, tidak meninggalkan kompor menyala tanpa pengawasan, dan menyimpan pisau di tempat yang aman. Pengalaman ini membuat saya sadar akan pentingnya keselamatan kerja, terutama di dapur yang penuh dengan risiko seperti api, air panas, dan peralatan tajam. 7. Laporan Harian kepada Kepala Masak Setiap akhir shift, saya bertugas membuat laporan sederhana yang mencakup bahan yang digunakan, jumlah masakan yang diproduksi, menu yang paling laku, serta kendala yang terjadi selama proses memasak. Laporan ini saya sampaikan kepada Kepala Masak sebagai bahan evaluasi harian. Kegiatan ini melatih saya untuk bersikap disiplin, detail, dan bertanggung jawab dalam pekerjaan. 8. Ikut Serta Dalam Evaluasi Menu dan Inovasi Masakan Dalam beberapa kesempatan, saya dilibatkan oleh Kepala Masak dalam proses evaluasi menu, baik dari segi rasa, efisiensi produksi, maupun minat pelanggan terhadap menu tersebut. Saya memberikan masukan berdasarkan pengamatan langsung di dapur dan laporan harian yang saya buat. Selain itu, saya juga ikut serta dalam proses eksperimen resep baru atau penyesuaian bumbu pada 5 2 menu yang kurang diminati pelanggan. 5 3 3.2 Pelaksanaan Kerja Selama menjalani kerja profesi sebagai Asisten Kepala Masak di Dapur PT.Sederhana Citra Mandiri, praktikan mendapatkan kesempatan untuk terlibat secara langsung dalam seluruh kegiatan operasional dapur. Dapur Sederhana terdiri dari beberapa divisi kerja seperti bagian menggoreng, rebusan, persiapan sayur, memotong bahan bahan , dan pengecekan bahan baku, yang semuanya saling terkoordinasi untuk mendukung kelancaran operasional restoran. Dalam kegiatan

ini praktik bertugas membantu Kepala Masak dalam proses produksi masakan, pengawasan kualitas makanan, pengelolaan stok bahan baku, pengaturan alur kerja staf dapur, serta memastikan kebersihan dan keamanan dapur sesuai dengan prosedur operasional yang berlaku. Praktikan juga turut bertanggung jawab dalam memastikan bahwa seluruh kegiatan dapur berjalan efektif, efisien, dan sesuai standar cita rasa khas masakan Padang yang telah ditentukan oleh manajemen restoran. Selama menjalani kerja profesi di PT. Sederhana Citra Mandiri sebagai Asisten Kepala Masak, saya mengikuti jadwal kegiatan harian yang cukup padat namun terstruktur dengan baik. Berikut ini adalah rangkaian kegiatan yang saya lakukan setiap harinya: 5 4 Tabel 1.2 Jadwal Harian Pelaksanaan Kerja Profesi Waktu Kegiatan 06.00 – 07.00 Persiapan awal dan briefing: Tiba di lokasi kerja, melakukan persiapan pribadi, mengenakan atribut kerja, dan mengikuti briefing pagi bersama seluruh tim dapur. Dalam briefing dilakukan pembagian tugas, pengecekan daftar menu harian, serta memastikan ketersediaan bahan baku. 07.00 – 09.00 Persiapan bahan masakan: Menyiapkan seluruh kebutuhan bahan mentah untuk memasak, seperti mencuci, memotong, dan meracik bumbu. Seluruh proses dilakukan mengikuti resep dan standar operasional dapur yang telah ditetapkan. 09.00 – 11.00 Proses memasak menu utama: Bekerja sama dengan tim dapur dalam kegiatan memasak menu utama untuk display dan resto. Prioritas diberikan pada menu yang disiapkan lebih awal sesuai arahan kepala dapur atau tim resto. 11.00 – 14.00 Operasional jam makan siang: Kegiatan intensif dilakukan untuk mendukung ketersediaan makanan saat jam makan siang. Fokus pada produksi massal, pemenuhan kebutuhan display, serta memastikan kontinuitas penyajian menu. 14.00 – 15.00 Istirahat dan evaluasi awal: Setelah jam makan siang, dilakukan istirahat bergilir bagi tim dapur. Pada waktu ini juga dapat dilakukan evaluasi awal terhadap pelaksanaan operasional dapur pada sesi pertama. 15.00 – 16.00 Pengecekan akhir dan pelaporan: Melakukan pengecekan kembali terhadap ketersediaan bahan dan menu masakan untuk keperluan operasional esok

hari. Hasil pengecekan dicatat dalam laporan harian yang kemudian diserahkan kepada Kepala 5 5 Masak sebagai bahan evaluasi dan perencanaan. 5 6 3.3 Kendala Kerja Selama menjalani kerja profesi sebagai Asisten Kepala Masak di PT. Sederhana Citra Mandiri, saya menghadapi beberapa kendala yang menjadi tantangan dalam menjalankan tugas sehari-hari. Berikut adalah kendala-kendala yang saya alami selama pelaksanaan kerja profesi: 1. Kondisi Dapur yang Padat Saat Jam Sibuk, Pada jam-jam makan siang dan makan malam, area dapur menjadi sangat padat karena seluruh tim dapur bekerja secara bersamaan. Hal ini menyebabkan ruang gerak terbatas dan membutuhkan koordinasi yang sangat baik agar tidak terjadi kesalahan dalam penyajian. 2. Tuntutan Kecepatan dan Ketepatan, Karena restoran selalu ramai oleh pengunjung, saya dituntut untuk bekerja cepat namun tetapi menjaga kualitas rasa dan penyajian makanan. Tantangan ini cukup berat, terutama ketika harus menangani beberapa menu secara bersamaan dalam waktu singkat. 3. Kesalahan Komunikasi antar tim Dapur, Terkadang terjadi miskomunikasi antara sesama staf dapur, terutama ketika pesanan masuk dalam jumlah besar. Hal ini bisa menyebabkan kesalahan dalam jumlah porsi, bahan yang digunakan, atau urutan penyajian. 4. Ketersediaan Bahan Baku yang Tidak Selalu Stabil, Ada beberapa momen di mana bahan baku tertentu terlambat datang atau jumlahnya tidak sesuai kebutuhan. Hal ini memaksa saya dan tim dapur untuk beradaptasi dengan cepat, termasuk mengganti bahan atau menyesuaikan resep agar tetap bisa memenuhi standar kualitas. 5. Adaptasi dengan Pola Kerja dan Tekanan Operasional, Di awal masa kerja profesi, saya sempat kesulitan menyesuaikan diri dengan ritme kerja yang cepat dan tekanan tinggi di lingkungan dapur profesional. Namun, seiring waktu, saya mulai terbiasa dan mampu mengelola tekanan dengan lebih baik. 5 7 3.4 Cara Mengatasi Masalah Selama menjalani kerja profesi di dapur PT. Sederhana Citra Mandiri, saya menghadapi beberapa kendala dalam pelaksanaan tugas sehari-hari. Namun, saya berusaha untuk mencari solusi agar setiap kendala tidak menghambat produktivitas

dan kualitas kerja. Berikut adalah beberapa solusi yang saya lakukan terhadap kendala yang muncul: 1. Mengatasi Padatnya Dapur Pada Jam Sibuk, Untuk mengurangi risiko tabrakan atau kekacauan saat dapur penuh, saya berinisiatif mengatur posisi kerja yang efisien dan selalu menjaga komunikasi aktif dengan rekan kerja. Saya juga membiasakan diri untuk menjaga ketenangan dan fokus agar tetap bisa bekerja cepat tanpa mengganggu alur kerja tim lain. 2. Menjaga keseimbangan antara kecepatan dan kualitas, Saya mulai berlatih untuk meningkatkan ketepatan gerakan saat memasak tanpa mengurangi kualitas rasa. Saya juga memperhatikan detail instruksi dari Kepala Masak agar tidak perlu mengulang pekerjaan akibat kesalahan kecil. 3. Meminimalkan miskomunikasi dengan tim, Saya membiasakan diri untuk selalu mengonfirmasi kembali instruksi atau pesanan yang diterima. Selain itu, saya belajar menggunakan istilah yang sama seperti yang digunakan oleh tim agar tidak terjadi salah pengertian dalam komunikasi. 4. Menghadapi kendala bahan baku, Ketika bahan baku tertentu tidak tersedia, saya langsung berkonsultasi dengan Kepala Masak untuk mencari bahan pengganti yang tetap sesuai dengan standar rasa. Saya juga membantu mencatat kebutuhan stok dengan lebih teliti agar bahan baku bisa dipersiapkan lebih baik ke depannya. 5. Beradaptasi dengan tekanan dan pola kerja, Untuk menyesuaikan diri dengan lingkungan kerja yang cepat dan penuh tekanan. Saya mulai menerapkan manajemen waktu pribadi dan menjaga kondisi fisik dengan cukup istirahat serta makan teratur. Saya juga selalu terbuka terhadap masukan dari atasan dan rekan kerja untuk meningkatkan kinerja saya.

5.8.3.5 Pembelajaran yang Diperoleh Selama Kerja Profesi Selama menjalani kerja profesi sebagai Asisten Kepala Masak di PT. Sederhana Citra Mandiri, saya merasakan langsung berbagai tantangan dan dinamika dunia kerja nyata. **1** Pengalaman ini memberikan banyak pembelajaran, baik dari sisi keterampilan teknis, kedisiplinan, komunikasi, maupun 5.9 pengembangan karakter. Berikut adalah beberapa poin pembelajaran penting yang saya peroleh: 1. **1 3** Pengalaman kerja Melalui program ini, Praktikan berkesempatan untuk terlibat langsung dalam

aktivitas sehari-hari di lingkungan kerja, sehingga dapat memahami bagaimana dinamika di tempat kerja berjalan, serta kebiasaan profesional yang harus diterapkan. **1 3** Pengalaman ini memberikan wawasan praktis tentang budaya kerja yang berbeda dari lingkungan akademis, termasuk tata cara berkomunikasi, sikap dalam bekerja, hingga pola penyelesaian tugas yang efektif. Program Kerja Profesi ini memberikan pengalaman kerja yang sangat berharga dan menjadi langkah awal yang signifikan bagi Praktikan dalam mempersiapkan diri untuk memasuki dunia kerja secara profesional. Selain itu, Praktikan mendapatkan gambaran nyata tentang target dan tanggung jawab yang harus dipenuhi, serta belajar bagaimana cara bekerja secara kolaboratif dalam tim untuk mencapai tujuan bersama. Praktikan juga bisa mengamati secara langsung cara para profesional dalam mengatasi masalah, menyusun strategi, dan membuat keputusan penting, yang sering kali membutuhkan ketepatan waktu, ketelitian, serta kemampuan dalam mengelola stres. Secara keseluruhan, pengalaman kerja dari Program Kerja Profesi ini bukan hanya sekadar pelengkap dalam membangun karier, tetapi juga membekali Praktikan dengan keterampilan, kepercayaan diri, dan kesiapan yang lebih tinggi dalam menghadapi tantangan di dunia kerja nyata. **1 3 2.**

Meningkatkan Keterampilan Program Kerja Profesi ini memberikan peluang bagi Praktikan untuk secara aktif mengembangkan berbagai keterampilan praktis yang relevan dengan bidang pekerjaan yang diminati. Praktikan mendapatkan pengalaman langsung mengenai proses- proses kerja, penggunaan alat alat, serta teknologi yang sering digunakan dalam aktivitas sehari-hari di industri. **1 3** Selama program ini, Praktikan tidak hanya mempelajari keterampilan teknis 6 seperti mengoperasikan peralatan atau mengikuti prosedur standar, tetapi juga berkesempatan untuk memperdalam 6 1 pemahaman tentang dasar-dasar kerja profesional, seperti manajemen waktu, komunikasi, dan kerjasama tim.

3. Pentingnya Kerja Sama Tim dan Solidaritas Kegiatan di dapur, tidak ada pekerjaan yang bisa dilakukan seorang diri. Semua pekerjaan saling terhubung, dari bagian pemotongan, pengolahan bumbu, hingga plating dan penyajian. Saya belajar untuk bekerja dalam tim, mendengarkan arahan

kepala masak, dan membantu rekan kerja ketika mereka mengalami kesulitan. Saya juga merasakan bagaimana pentingnya saling menghargai dan menciptakan suasana kerja yang harmonis. Kerja sama yang baik menciptakan hasil yang maksimal dan meminimalisir kesalahan. 4. Sikap Profesional dan Etika Kerja yang Baik Sebagai bagian dari tim restoran, saya juga belajar tentang etika kerja. Saya diajarkan untuk bersikap sopan terhadap atasan dan rekan kerja, menjaga kebersihan diri, berpakaian rapi, serta berbicara dengan cara yang baik. Saya juga berlatih bersikap jujur dan bertanggung jawab atas pekerjaan saya. Ketika saya melakukan kesalahan, saya diajarkan untuk mengakuinya dan segera memperbaiki, bukan menyalahkan orang lain. Semua ini membentuk karakter saya menjadi lebih dewasa secara profesional. 5. Inisiatif dan Kemandirian dalam Bekerja Saya juga didorong untuk memiliki inisiatif sendiri, tidak selalu menunggu perintah. Misalnya, ketika saya melihat area dapur kotor atau stok bahan habis, saya segera mengambil tindakan. Kemandirian ini membuat saya menjadi pribadi yang tidak hanya reaktif tetapi juga proaktif. Saya menjadi lebih percaya diri untuk mengambil keputusan kecil yang penting bagi kelancaran dapur. 6. Mental dan Tanggung Jawab Sosial Saya juga belajar bahwa bekerja di restoran besar seperti Sederhana bukan hanya soal profesionalitas, tetapi juga soal kemanusiaan. Ketika perusahaan mengadakan kegiatan sosial seperti santunan yatim piatu dan mudik bareng, saya melihat nilai-nilai kekeluargaan yang dijunjung tinggi. Saya menyadari bahwa menjadi bagian dari perusahaan berarti turut berkontribusi terhadap lingkungan sosial dan budaya di sekitarnya. 6.3.7. Pembentukan Karakter dan Kematangan Diri Kerja profesi ini memberikan pengaruh besar terhadap perkembangan karakter saya. Saya menjadi lebih mandiri, lebih sabar, lebih bertanggung jawab, dan lebih bijak dalam menyikapi berbagai hal. Saya menyadari bahwa proses belajar tidak berhenti di kampus saja, tetapi terus berlanjut di lapangan kerja nyata. Pengalaman ini tidak hanya membekali saya untuk dunia kerja di masa depan, tetapi juga

membentuk saya menjadi pribadi yang lebih matang secara mental dan emosional. 19

Dengan semua pembelajaran ini, saya merasa lebih siap menghadapi dunia kerja setelah lulus nanti. 20

Saya sangat bersyukur mendapatkan kesempatan untuk belajar dan berkembang di PT. 1

Sederhana Citra Mandiri, sebuah perusahaan yang tidak hanya memberikan ruang untuk bekerja, tetapi juga membimbing dan membentuk mental kerja secara profesional

6 4 BAB IV PENUTU P 4.1 Kesimpulan Universitas Pembangunan Jaya melakukan program magang atau biasa disebut Kerja Profesi (KP) untuk memenuhi syarat kelulusan. 1

Program ini sendiri memiliki mata kuliah yang memiliki bobot 3 sks. 1 9 18

Program Kerja Profesi ini dilakukan oleh Praktikan selama minimal 400 jam kerja atau 3 bulan.

Dalam kegiatan magang ini, praktikan mendapat peran sebagai Asisten Kepala Masak yang bertanggung jawab membantu kelancaran kegiatan operasional dapur.

4

Tugas utama meliputi menyiapkan bahan makanan, memastikan proses memasak sesuai standar resep dan kebersihan, mengatur alur kerja di dapur, serta menjaga kualitas rasa dan penyajian masakan Padang yang disajikan kepada konsumen.

Kegiatan magang ini, praktikan mendapat peran sebagai Asisten Kepala Masak yang bertanggung jawab membantu kelancaran kegiatan operasional dapur.

4

Tugas utama meliputi menyiapkan bahan makanan, memastikan proses memasak sesuai standar resep dan kebersihan, mengatur alur kerja di dapur, serta menjaga kualitas rasa dan penyajian masakan Padang yang disajikan kepada konsumen.

Selama menjalani kerja profesi, praktikan mendapatkan banyak pengalaman dan pembelajaran langsung dari lingkungan kerja profesional. Beberapa kemampuan yang berkembang antara lain kemampuan adaptasi dengan ritme kerja dapur yang cepat, mengenali budaya kerja tim dapur, serta mengasah keterampilan memasak dan ketelitian dalam penyajian makanan. Praktikan juga belajar pentingnya komunikasi, manajemen waktu, dan kerjasama antar kru dapur dalam menghadapi jam sibuk restoran. Program ini diharapkan dapat memberikan bekal nyata 6 5 bagi mahasiswa dalam menghadapi dunia kerja, khususnya di industri kuliner. Melalui pengalaman langsung di dapur profesional, mahasiswa dapat mengembangkan potensi mereka secara teknis maupun mental

untuk siap menghadapi tantangan karier ke depannya. 6.6 Beberapa pembelajaran penting yang didapat praktikan selama menjalankan tugas sebagai Asisten Kepala Masak, antara lain: 1. Meningkatkan pemahaman proses produksi masakan skala besar, Praktikan memahami alur kerja dapur profesional, mulai dari persiapan bahan, teknik memasak yang efisien, hingga penataan makanan yang menarik sebelum disajikan ke pelanggan. Hal ini melatih keterampilan praktikan untuk bekerja cepat, tepat, dan higienis sesuai dengan standar restoran. 2. Menjaga Kebersihan dan Standar Higienitas di Area Dapur, Kebersihan di dapur menjadi hal yang sangat penting. Praktikan terlibat langsung dalam menjaga peralatan masak, bahan makanan, dan seluruh area dapur tetap dalam kondisi higienis. Ini penting untuk menjaga kualitas makanan dan kesehatan konsumen. 3. Belajar Bekerja dalam Tekanan dan Menjaga Kerjasama Tim, Sebagai bagian dari tim dapur, praktikan harus mampu bekerja cepat dan tetap tenang, terutama saat restoran dalam kondisi ramai. Pengalaman ini melatih kemampuan praktikan dalam manajemen waktu dan kolaborasi yang solid bersama tim dapur. 4. Mengasah Ketelitian dan Rasa Tanggung Jawab dalam Memasak, Setiap sajian yang keluar dari dapur mencerminkan kualitas restoran. Praktikan dilatih untuk lebih teliti dalam mengikuti resep, menyesuaikan rasa, serta menjaga kualitas makanan agar konsisten dan sesuai dengan ekspektasi pelanggan. 4.2 Saran Berikut adalah saran yang ditujukan bagi Mahasiswa, Universitas Pembangunan Jaya, dan perusahaan tempat mahasiswa menjalankan kerja profesi, yakni PT Sederhana Citra Mandiri. 4.2.1 Bagi Mahasiswa Selama menjalani program kerja profesi sebagai Asisten Kepala Masak di dapur restoran, mahasiswa diharapkan memaksimalkan kesempatan untuk belajar langsung di lingkungan kerja profesional.

**22** Jangan ragu untuk bertanya dan memperhatikan setiap proses kerja yang terjadi di dapur. Aktiflah 6.7 mengambil inisiatif dan bersedia membantu dalam 6.8 berbagai kegiatan, seperti persiapan bahan makanan, proses memasak, serta penataan sajian. Tunjukkan sikap tanggung jawab, semangat kerja sama, dan rasa hormat terhadap rekan dapur dan atasan.

Selain meningkatkan kemampuan teknis memasak, penting juga untuk melatih sikap profesional, seperti datang tepat waktu, menjaga kebersihan diri, dan mematuhi standar dapur. Ciptakan hubungan baik dengan seluruh kru dapur, karena mereka bisa menjadi bagian dari jaringan profesional di masa depan. Gunakan pengalaman ini untuk mengukur dan mengevaluasi kemampuan diri, serta mencari tahu aspek mana yang perlu dikembangkan. Mahasiswa juga disarankan untuk terus menambah wawasan, baik melalui pelatihan internal, membaca buku kuliner, atau menyimak konten pembelajaran seputar teknik memasak, keamanan makanan, dan manajemen dapur. Terakhir, tutup masa magang dengan baik. Dokumentasikan pelajaran dan pengalaman penting yang telah diperoleh, dan jaga hubungan baik dengan para staf sebagai bagian dari jejaring profesional ke depan.

4.2.2 Untuk Universitas Pembangunan Jaya diharapkan dapat memberikan arahan yang jelas dan sistematis mengenai proses pelaksanaan kerja profesi, termasuk tahapan administrasi, pedoman kerja, dan cara evaluasi. Pengawasan rutin dan pembimbingan akademis dari dosen pembimbing sangat penting untuk memastikan mahasiswa mendapatkan pengalaman yang bermakna dan terarah. Akan lebih baik bila pengalaman lapangan mahasiswa seperti magang dapur ini dapat diintegrasikan ke dalam materi perkuliahan, agar teori dan praktik saling melengkapi. Selain itu, universitas juga dapat menekankan pengembangan keterampilan non-teknis seperti komunikasi, kerja sama tim, kepemimpinan, dan manajemen stres, yang sangat berguna di lingkungan kerja dapur yang dinamis. Universitas juga disarankan menyelenggarakan pelatihan tambahan seperti pelatihan wawancara kerja, membuat CV, serta membangun portofolio kerja. Evaluasi berkala terhadap pelaksanaan kerja 7 profesi juga penting untuk meningkatkan kualitas program ke depan, serta menyesuaikan dengan kebutuhan industri restoran dan perhotelan.

4.2.3 Untuk Perusahaan (PT Sederhana Citra Mandiri) Sebagai tempat pelaksanaan kerja profesi, perusahaan diharapkan dapat menyediakan peran yang sesuai dengan bidang yang sedang dipelajari mahasiswa, seperti keterlibatan dalam kegiatan



REPORT #27362713

dapur, pengawasan kebersihan makanan, atau standar pengolahan masakan khas Padang. Mahasiswa akan belajar lebih maksimal jika terlibat langsung dalam kegiatan yang nyata dan relevan, Perusahaan juga sebaiknya menciptakan lingkungan kerja yang terbuka, ramah, dan mendukung pembelajaran. Menunjuk mentor atau senior yang bersedia membimbing mahasiswa akan sangat membantu dalam mempercepat proses adaptasi mereka di lingkungan dapur. Pemberian masukan rutin mengenai kinerja, baik dalam hal teknis maupun sikap kerja, akan sangat bermanfaat bagi pengembangan mahasiswa. Selain itu, jika memungkinkan, libatkan mereka dalam proyek-proyek khusus, seperti peluncuran menu baru, kegiatan pelatihan internal, atau evaluasi kualitas produk. 1 Terakhir, apresiasi kecil atas kontribusi mahasiswa akan memberikan motivasi tambahan bagi mereka untuk memberikan hasil kerja terbaik selama masa



REPORT #27362713

## Results

Sources that matched your submitted document.

● IDENTICAL ● CHANGED TEXT

INTERNET SOURCE		
1.	<b>17.41%</b> eprints.upj.ac.id <a href="https://eprints.upj.ac.id/id/eprint/9672/19/Bukti%20Lolos%20Similarity.pdf">https://eprints.upj.ac.id/id/eprint/9672/19/Bukti%20Lolos%20Similarity.pdf</a>	● ●
INTERNET SOURCE		
2.	<b>6.42%</b> eprints.upj.ac.id <a href="https://eprints.upj.ac.id/id/eprint/9672/11/BAB%20I.pdf">https://eprints.upj.ac.id/id/eprint/9672/11/BAB%20I.pdf</a>	● ●
INTERNET SOURCE		
3.	<b>2.83%</b> eprints.upj.ac.id <a href="https://eprints.upj.ac.id/id/eprint/9672/13/BAB%20III.pdf">https://eprints.upj.ac.id/id/eprint/9672/13/BAB%20III.pdf</a>	● ●
INTERNET SOURCE		
4.	<b>0.69%</b> lokeraceh.id <a href="https://lokeraceh.id/6scn-loker-kitchen-crew-sma-smk-fogo-brazilian-bbq-bogo...">https://lokeraceh.id/6scn-loker-kitchen-crew-sma-smk-fogo-brazilian-bbq-bogo...</a>	●
INTERNET SOURCE		
5.	<b>0.45%</b> finance.detik.com <a href="https://finance.detik.com/berita-ekonomi-bisnis/d-6393386/siapa-pendiri-rm-pa..">https://finance.detik.com/berita-ekonomi-bisnis/d-6393386/siapa-pendiri-rm-pa..</a>	●
INTERNET SOURCE		
6.	<b>0.45%</b> eprints.upj.ac.id <a href="https://eprints.upj.ac.id/id/eprint/9796/11/Bab%20I.pdf">https://eprints.upj.ac.id/id/eprint/9796/11/Bab%20I.pdf</a>	●
INTERNET SOURCE		
7.	<b>0.34%</b> finance.detik.com <a href="https://finance.detik.com/sosok/d-7914906/dihantam-musibah-bertubi-tubi-pe...">https://finance.detik.com/sosok/d-7914906/dihantam-musibah-bertubi-tubi-pe...</a>	●
INTERNET SOURCE		
8.	<b>0.31%</b> www.dream.co.id <a href="https://www.dream.co.id/dinar/sering-tertimpa-musibah-ini-kisah-pendiri-ruma..">https://www.dream.co.id/dinar/sering-tertimpa-musibah-ini-kisah-pendiri-ruma..</a>	●
INTERNET SOURCE		
9.	<b>0.28%</b> eprints.upj.ac.id <a href="https://eprints.upj.ac.id/id/eprint/1227/4/BAB%201%20PENDAHULUAN.pdf">https://eprints.upj.ac.id/id/eprint/1227/4/BAB%201%20PENDAHULUAN.pdf</a>	●



REPORT #27362713

INTERNET SOURCE		
10. 0.24%	<a href="http://repository.iainbengkulu.ac.id/6147/1/CD%20ANDIKA.pdf">repository.iainbengkulu.ac.id</a> <a href="http://repository.iainbengkulu.ac.id/6147/1/CD%20ANDIKA.pdf">http://repository.iainbengkulu.ac.id/6147/1/CD%20ANDIKA.pdf</a>	●
INTERNET SOURCE		
11. 0.19%	<a href="https://kekitaan.com/berapa-gaji-back-office-fresh-graduate-bank-amar-indone...">kekitaan.com</a> <a href="https://kekitaan.com/berapa-gaji-back-office-fresh-graduate-bank-amar-indone...">https://kekitaan.com/berapa-gaji-back-office-fresh-graduate-bank-amar-indone...</a>	●
INTERNET SOURCE		
12. 0.19%	<a href="https://www.franchiseindonesia.co.id/franchise-rm-sederhana-harga-franchise-...">www.franchiseindonesia.co.id</a> <a href="https://www.franchiseindonesia.co.id/franchise-rm-sederhana-harga-franchise-...">https://www.franchiseindonesia.co.id/franchise-rm-sederhana-harga-franchise-...</a>	●
INTERNET SOURCE		
13. 0.19%	<a href="https://palapanews.com/2025/02/09/aksi-peduli-lingkungan-the-west-cove-kerj...">palapanews.com</a> <a href="https://palapanews.com/2025/02/09/aksi-peduli-lingkungan-the-west-cove-kerj...">https://palapanews.com/2025/02/09/aksi-peduli-lingkungan-the-west-cove-kerj...</a>	●
INTERNET SOURCE		
14. 0.18%	<a href="https://myrobin.id/pojok-hrd/membangun-budaya-kerja-yang-harmonis/">myrobin.id</a> <a href="https://myrobin.id/pojok-hrd/membangun-budaya-kerja-yang-harmonis/">https://myrobin.id/pojok-hrd/membangun-budaya-kerja-yang-harmonis/</a>	●
INTERNET SOURCE		
15. 0.17%	<a href="https://eprints.upj.ac.id/id/eprint/9589/11/11.%20BAB%20I.pdf">eprints.upj.ac.id</a> <a href="https://eprints.upj.ac.id/id/eprint/9589/11/11.%20BAB%20I.pdf">https://eprints.upj.ac.id/id/eprint/9589/11/11.%20BAB%20I.pdf</a>	● ●
INTERNET SOURCE		
16. 0.16%	<a href="http://scholar.unand.ac.id/9565/1/BAB%20I%20%28Pendahuluan%29.pdf">scholar.unand.ac.id</a> <a href="http://scholar.unand.ac.id/9565/1/BAB%20I%20%28Pendahuluan%29.pdf">http://scholar.unand.ac.id/9565/1/BAB%20I%20%28Pendahuluan%29.pdf</a>	●
INTERNET SOURCE		
17. 0.15%	<a href="https://id.wikipedia.org/wiki/Sederhana_(rumah_makan)">id.wikipedia.org</a> <a href="https://id.wikipedia.org/wiki/Sederhana_(rumah_makan)">https://id.wikipedia.org/wiki/Sederhana_(rumah_makan)</a>	●
INTERNET SOURCE		
18. 0.14%	<a href="https://eprints.upj.ac.id/id/eprint/3158/16/11.%20Bab%20I%20.pdf">eprints.upj.ac.id</a> <a href="https://eprints.upj.ac.id/id/eprint/3158/16/11.%20Bab%20I%20.pdf">https://eprints.upj.ac.id/id/eprint/3158/16/11.%20Bab%20I%20.pdf</a>	●
INTERNET SOURCE		
19. 0.14%	<a href="https://uici.ac.id/ini-manfaat-magang-untuk-mahasiswa/">uici.ac.id</a> <a href="https://uici.ac.id/ini-manfaat-magang-untuk-mahasiswa/">https://uici.ac.id/ini-manfaat-magang-untuk-mahasiswa/</a>	●
INTERNET SOURCE		
20. 0.12%	<a href="https://www.bola.com/ragam/read/5623905/45-kata-kata-bersyukur-mendapat...">www.bola.com</a> <a href="https://www.bola.com/ragam/read/5623905/45-kata-kata-bersyukur-mendapat...">https://www.bola.com/ragam/read/5623905/45-kata-kata-bersyukur-mendapat...</a>	●



REPORT #27362713

INTERNET SOURCE

21. **0.12%** [www.moxa.id](http://www.moxa.id)

<https://www.moxa.id/blog/serbaserbi/tokoh/cerita-pendiri-rm-padang-sederha...>



INTERNET SOURCE

22. **0.11%** [karir.asdf.id](http://karir.asdf.id)

<https://karir.asdf.id/apakah-magang-termasuk-pengalaman-kerja/>



INTERNET SOURCE

23. **0.09%** [www.talenta.co](http://www.talenta.co)

<https://www.talenta.co/blog/program-kerja-adalah/>



INTERNET SOURCE

24. **0.06%** [www.rctiplus.com](http://www.rctiplus.com)

<https://www.rctiplus.com/news/detail/travel/2428913/kisah-bos-rm-padang-sed..>



INTERNET SOURCE

25. **0.04%** [eprints.upj.ac.id](http://eprints.upj.ac.id)

<https://eprints.upj.ac.id/id/eprint/3676/12/12.%20BAB%20II.pdf>



INTERNET SOURCE

26. **0.03%** [eprints.upj.ac.id](http://eprints.upj.ac.id)

<https://eprints.upj.ac.id/id/eprint/6677/11/11.%20KP%20BAB%20I.pdf>



INTERNET SOURCE

27. **0.02%** [eprints.undip.ac.id:443](http://eprints.undip.ac.id:443)

[https://eprints.undip.ac.id:443/60085/2/BAB\\_II.pdf](https://eprints.undip.ac.id:443/60085/2/BAB_II.pdf)



## ● QUOTES

INTERNET SOURCE

1. **0.03%** [eprints.upj.ac.id](http://eprints.upj.ac.id)

<https://eprints.upj.ac.id/id/eprint/9672/19/Bukti%20Lolos%20Similarity.pdf>