

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN A

Lampiran 1 Formulir Pengajuan Kerja Profesi.....	A-1
Lampiran 2 Formulir Penerimaan Kerja Profesi	A-2
Lampiran 3 Lembar Harian Pelaksanaan Kerja Profesi.....	A-3
Lampiran 4 Lembar Bimbingan Kerja Profesi.....	A-7
Lampiran 5 Formulir Rencana Tindak Lanjut Pemantauan Kerja Profesi	A-8

LAMPIRAN B

Dokumentasi 1 Tempat Kerja Praktikan.....	B-1
Dokumentasi 2 Tempat Kerja Praktikan.....	B-2
Dokumentasi 3 Praktikan Bersama Rekan Kerja.....	B-3

BAB I

PENDAHULUAN

1. 1 Latar Belakang Kerja Profesi

Pada era saat ini, terutama pasaca pandemi COVID-19 persaingan dalam dunia kerja tentunya semakin ketat, sehingga banyaknya jumlah lulusan Diploma maupun Sarjana dari berbagai Universitas sudah melebihi dari jumlah lapangan pekerjaan yang tersedia, atau dapat dikatakan tidak sebanding. Selama menjalani masa perkuliahan mahasiswa harus dapat mempelajari berbagai ilmu yang yang dapat menjadi salah satu kemampuan (*skill*) yang sangat dibutuhkan dalam memasuki dunia kerja nantinya.

Karena susahny dalam mencari pekerjaan, banyak mahasiswa yang mendirikan usahanya sendiri mulai dari usaha skala kecil, menengah hingga skala besar. Dalam konteks bisnis, Kewirausahaan merupakan buah dari kedisiplinan yang dilakukan oleh seseorang, karena dalam menjalankan suatu usaha dibutuhkan konsisten yang sangat tinggi agar suatu usaha tersebut dapat bertahan dan berkembang. Pasti beberapa orang akan beranggapan bahwa suatu usaha dapat dijalankan jika orang tersebut telah memiliki bakat kewirausahaan sejak kecil atau sering dikenal dengan bakat turun temurun, tanpa perlu mempelajari hal-hal mengenai memulai, mengelola dan mengembangkan suatu usaha, ilmu kewirausahaan dianggap dapat berhasil diperoleh hanya dari praktik lapangan, namun pada era saat ini ilmu mengenai kewirausahaan sudah kita dapatkan di masa pembelajaran baik jenjang sekolah menengah atas hingga sarjana.

Kewirausahaan pada saat ini dipandang sebagai kegiatan yang dapat menciptakan lapangan pekerjaan bagi orang lain. Hal ini penting untuk membantu pertumbuhan ekonomi daerah karena pemerintah sendiri mengalami keterbatasan dalam menyediakan lapangan pekerjaan. Dalam keterbatasan lapangan pekerjaan ini pihak pendidikan berperan penting dalam menciptakan dan menumbuhkan mahasiswa yang memiliki pengetahuan, keterampilan kerja

dan sikap kewirausahaan melalui pengembangan usaha yang diberikan pada masa pendidikan Kerja Profesi dengan memberi bekal bagi mahasiswa mengenai hal-hal apa saja yang memang perlu dipersiapkan dalam membuka dan memulai suatu usaha. Dan dalam menjalankan aktivitas perusahaan harus dapat dilakukan dengan banyak pertimbangan dalam melakukan pengambilan keputusan yang berhubungan dengan aktivitas perusahaan.

Kerja Profesi (KP) merupakan kesempatan yang diberikan oleh Universitas dalam bentuk kegiatan sebagai mata kuliah yang dapat memberikan gambaran atau bayangan secara langsung mengenai dunia kerja. Selama menjalankan masa perkuliahan terdapat banyak pembelajaran dan kegiatan yang dilakukan untuk meningkatkan kualitas mahasiswa, pembelajaran ini dilakukan agar mahasiswa dapat menyiapkan diri dengan matang untuk masuk kedalam dunia kerja setelah lulus dari Universitas,

- Selama masa pembelajaran terdapat banyak ilmu yang telah diberikan oleh Universitas kepada mahsiswanya, salah satu mata pelajaran yang dapat diajarkan sebagai bekal untuk memasuki dunia kerja nantinya yaitu mata kuliah Kewirausahaan, dalam mata kuliah ini terdapat berbagai ilmu penting yang dapat melatih jiwa entrepreneur praktikan, dalam kesempatan Kerja profesi ini Universitas Pembangunan Jaya memberikan kesempatan bagi seluruh mahasiswa untuk dapat menerapkan ilmu kewirausahaan yang telah dipelajari selama masa perkuliahan melalui Kerja Profesi Mandiri yaitu kerja profesi yang dilakukan bagi mahasiswa yang tidak bekerja pada perusahaan lain, melainkan membangun usahanya sendiri.

Kewirausahaan juga dikatakan sebagai salah satu disiplin ilmu yang mempelajari mengenai bagaimana menjadi seorang wirausaha yang baik pada salah satu mata kuliah di jurusan Manajemen. Pada mata kuliah ini terdapat pembelajaran yang sangat penting dalam menunjang kompetensi mahasiswa untuk membentuk jiwa wirausaha. Dalam mata kuliah kewirausahaan, mahasiswa telah mempelajari bagaimana cara menjadi wirausaha yang baik serta dapat mengetahui mengenai hal-hal apa saja yang harus dimiliki untuk menjadi wirausaha yang sukses. Dalam mata kuliah ini mahasiswa juga diajarkan mengenai bagaimana cara mengelola peluang dan dapat mengembangkan suatu produk yang telah dimiliki, agar kegiatan usaha yang telah dijalani dapat

berkembang dengan sukses, sehingga dapat mempertahankan kinerja perusahaan.

Praktikan melakukan Kerja Profesi (KP) secara mandiri dalam bidang UMKM makanan ringan atau sering disebut cemilan Croffle Queen by Vcado yang berlokasi di Kawasan Wisata Kuliner Pasar Lama tangerang, Jl.Kisamaun No.32, RT.002/RW.004, Sukasari, Kec.Tangerang, Kota Tangerang, Banten 15118.

1.2 Maksud dan Tujuan Kerja Profesi

1.2.1 Maksud Kerja Profesi

- a) Mahasiswa mampu mengaplikasikan ilmu mengenai kewirausahaan yang telah di peroleh dari universitas.
- b) Memenuhi salah satu mata kuliah untuk persyaratan mengerjakan skripsi.
- c) Mahasiswa dapat mempersiapkan diri untuk memasuki dunia kerja yang sesungguhnya setelah lulus dari Universitas, seta mahasiswa dapat mengatasi masalah yang terjadi pada dunia kerja dengan menerapkan ilmu-ilmu yang didapat selama masa pembelajaran.

1.2.2 Tujuan Kerja Profesi

- a) Menciptakan SDM yang memiliki kinerja tinggi bagi perusahaan dan meningkatkan kedisiplinan bagi SDM serta mengoptimalkan kualitas dan kuantitas produksi.
- b) Menciptakan suatu produk yang memiliki nilai yang berbeda dengan kompetitor lain, agar meningkatkan kualitas dari produk dan membangun citra yang bagus bagi perusahaan.
- c) Menjaga aktivitas dalam perusahaan agar tetap berjalan dengan setabil atau bahkan meningkat, sebagai langkah dalam melakukan pengembangan usaha tersebut, dengan dilakukan nya evaluasi pada aktivitas SDM dan aktivitas perusahaan yang saling berkaitan.

1.3 Kegunaan Kerja Profesi

1.3.1 Bagi Universitas

- a) Dapat membina hubungan kerjasama yang dilakukan antara Universitas Pembangunan Jaya dengan pihak UMKM Croffle Queen By.Vcado.
- b) Universitas Pembangunan Jaya memiliki mahasiswa lulusan yang terampil dalam bidang kewirausahaan.
- c) Meningkatkan hubungan kerjasama diberbagai bidang instansi dengan perusahaan.

1.3.2 Bagi Mahasiswa

- a) Mahasiswa mampu mengaplikasikan ilmu yang telah didapat dalam masa perkuliahan dan dapat menggunakannya berdasarkan hal-hal yang telah didapat dalam Kerja Profesi untuk membentuk pribadi mahasiswa yang mandiri dan dapat mengambil keputusan dengan baik dalam kehidupan dunia kerja yang sesungguhnya.
- b) Untuk mempelajari lebih dalam mengenai system dalam mengelola suatu usaha yang diterapkan dalam menjalankan UMKM Croffle Queen by.Vcado.
- c) Mendapatkan banyak ilmu dari tempat pelaksanaan Kerja Profesi, serta mendapatkan kesempatan untuk meningkatkan kemampuan *softskill* mengenai kewirausahaan, dan mahasiswa dapat langsung mengaplikasikan kemampuan *softskill* yang telah dimiliki dalam melakukan kegiatan usaha.

1.3.3. Bagi Perusahaan

- a) Perusahaan dapat meningkatkan kualitas kinerja organisasi dikarenakan mendapatkan berbagai masukan serta pengetahuan ilmu baru yang belum diketahui sebelumnya dari mahasiswa yang melakukan praktikan diperusahaan tersebut.
- b) Perusahaan dapat melakukan pengembangan dengan mengevaluasi proses kerja yang terjadi sebelum praktikan melakukan Kerja Profesi dan sesudah praktikan, dan mempertahankan hasil dari system kerja yang digunakan perusahaan.

- c) Membangun relasi yang baik antara dunia pendidikan dengan pihak perusahaan.

1.4 Tempat Kerja Profesi

Dalam melakukan Kerja Profesi Praktikan berkesempatan melaksanakan Kerja Profesi di salah satu UMKM makanan ringan Croffle Queen by Vcado yang berlokasi di Kawasan Wisata Kuliner Pasar Lama Tangerang, Jl.Kisamaun No.32, RT.002/RW.004, Sukasari, Kec.Tangerang, Kota Tangerang, Banten 15118.

1.5 Jadwal Pelaksanaan Kerja Profesi

Dalam masa Kerja Profesi Praktikan melaksanakannya selama kurang lebih 400 jam sesuai dengan persyaratan Mata Kuliah Kerja Profesi, terhitung mulai tanggal 10 Agustus 2022 hingga 10 November 2022. Praktikan bekerja setiap hari, mulai dari hari senin sampai dengan hari jumat dengan jam operasional mulai dari jam 16.00 WIB hingga sampai pukul 22.00 WIB, dan pada hari Sabtu sampai dengan hari Minggu dengan jam operasional mulai pukul 14.30 WIB hingga sampai dengan pukul 23.00 WIB.

BAB II

TINJAUAN UMUM TEMPAT KERJA PROFESI

2.1 Sejarah Perusahaan

Kawasan Wisata Kuliner Pasar Lama merupakan salah satu kawasan wisata di Kota Tangerang yang lebih dikenal sebagai kawasan yang memiliki berbagai kuliner khas dari nusantara ataupun dari berbagai Negara lain mulai dari minuman aneka rasa, makanan ringan hingga makanan berat tersedia di kawasan ini.



Gambar 1 Lokasi Kuliner Pasar Lama Tangerang

Sumber : Rumah.com (2022)

Usaha Croffle Queen by Vcado merupakan bentuk usaha yang menjadi salah satu UMKM makanan khas korea yang aktif meramaikan industry wisata kuliner di Kota Tangerang, tepatnya di alamat , Jl.Kisamaun No.32, RT.002/RW.004, Sukasari, Kec.Tangerang, Kota Tangerang, Banten 15118. Usaha ini mulai dirintis sejak awal tahun 2021, Croffle Queen merupakan UMKM makanan yang menyediakan berbagai produk makanan dari Negara asing, yaitu Korea. awal mulanya berdiri usaha ini karena saya sering berkunjung ke

kawasan wisata pasar lama yang memang tempatnya tidak jauh hanya sekitar 15-20 menit berkendara dari tempat tinggal pemilik usaha ini, karena selalu remainya pengunjung yang datang terutama di akhir pekan (sabtu-minggu) terlihat peluang usaha yang besar di kawasan ini, maka pada awal tahun 2021 saya membuka usaha croffle Queen by. Vcado ini.

Croffle merupakan makanan cemilan yang berasal dari Prancis yang pertama kali diperkenalkan atau dijual oleh sebuah tempat makan atau kafe yang bernama La Petite Boulangerie yang terletak di Dublin, Prancis pada tahun 2017, kafe ini merupakan salah satu kafe yang dimiliki oleh perusahaan Cuisine de France, namun makanan ini sangat populer di Korea, Croffle sendiri merupakan perpaduan antara croissant yang dilumuri taburan gula dan bahan pelengkap lain kemudian dicetak seperti waffle dan menghasilkan tekstur yang krispy di luar namun di dalam tetap menghasilkan tekstur seperti croissant yang berongga atau berlayers, Croffle ini dapat dinikmati di segala suasana baik pagi untuk sarapan atau siang malam sebagai cemilan. Croffle ini dapat dinikmati secara langsung tanpa tambahan selai/sauce lainnya rasanya sudah nikmat karena pada saat proses pembuatan menggunakan olesan butter yang membuat aromanya semakin nikmat dan taburan gula beserta campuran lainnya, Croffle juga dapat dinikmati dengan berbagai dip sauce membuat croffle ini semakin nikmat.

Pada awalnya makanan ini masih sangat jarang dijual di Indonesia terutama jabodetabek, dan pada satu toko yang menjual makanan ini namun membutuhkan waktu yang lama untuk mengatri makanan ini, maka saya coba untuk menjualnya sebagai street croffle pertama di Pasar Lama atau bahkan bisa dijabodetabek karena pada saat itu masih sedikit sekali yang mengetahui makanan ini,

Setelah membuka usaha ini, produk yang diciptakan oleh UMKM Croffle Queen by.Vcado dapat diterima bagi semua kalangan. Dengan mutu yang dikenal baik dengan penyajian yang selalu fresh, dibuat ketika order membuat makanan ini masih hangat saat ditangan customer yang menambah kenikmatan serta harga yang tidak terlalu mahal menjadi keunggulan Croffle yang dihasilkan dalam usaha ini.

Pada awal membuka usaha ini hanya diawali dengan menciptakan satu jenis produk saja berupa roti khas korea yaitu croffle dengan melakukan

perkembangan usaha croffle ini telah menghadirkan menu variasi cemilan khas korea lainnya Yaitu Bungeoppang, makanan khas korea ini merupakan roti yang berbentuk ikan dengan isian kacang merah dan cream vanilla didalamnya, namun pemilik memodifikasi varian dari bungeoppang tersebut dengan menambahkan berbagai pilihan rasa lainnya, seperti choco crunchy, tiramisu crunchy, greentea crunchy, strawberry dan blueberry jam mengingat dengan lidah anak-anak yang tidak terlalu suka dengan rasa ciri khas dari kacang merah, namun pemilik juga tidak menghilangkan ciri khas rasa kacang merah, agar target pasar remaja dan orang dewasa dapat merasakan cita rasa original dari bungeoppang tersebut.

Saat ini usaha Croffle Queen by Vcado telah membuka 2 cabang, yang pertama berlokasi di pintu masuk Kawasan Wisata Kuliner Pasar Lama Tangerang hanya , dan cabang yang kedua berlokasi di Alun-Alun Ahmad Yani Kota Tangerang.

2.1.1 Visi Dan Misi UMKM Croffle Queen by.Vcado

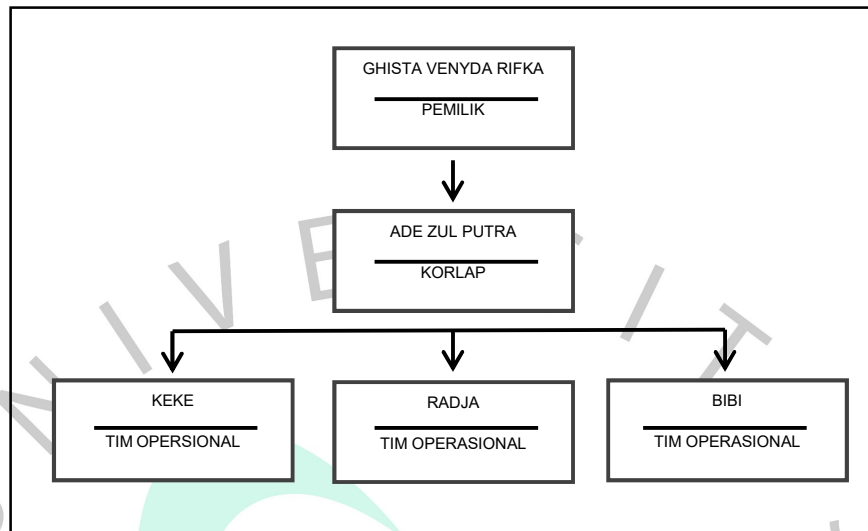
Visi UMKM Croffle Queen by.Vcado

Menjadikan UMKM Vcado sebagai outlet makanan khas korea yang unggul yang memiliki rasa dan kualitas produk yang terbaik

Misi UMKM Croffle Queen by.Vcado

1. Meningkatkan mutu dan kualitas terhadap produk dan proses pelayanan yang diberikan kepada pelanggan.
2. Memperkenalkan produk UMKM Vcado kepada berbagai masyarakat baik dalam daerah maupun diluar daerah.
3. Tetap menggunakan bahan baku yang konsisten agar menjaga tingkat kualitas dari produk yang akan dipasarkan.

2.2 Struktur Organisasi



Gambar 2 Struktur Organisasi Croffle Queen by.Vcado

Suatu Organisasi atau perusahaan pada umumnya memiliki struktur organisasi, dalam gambaran struktur organisasi menjelaskan tugas serta tanggung jawab yang dimiliki dari setiap anggota dalam suatu organisasi atau perusahaan dalam melakukan kewajibannya terhadap organisasi. Fungsi dari struktur organisasi itu sendiri adalah untuk mempermudah alur pekerjaan di suatu perusahaan atau organisasi, jalur ini menjelaskan mengenai hubungan antara beberapa anggota yang terdapat dalam organisasi tersebut, hingga dapat membuat pekerjaan menjadi lebih efektif dan mudah.

Organisasi UMKM Croffle Queen by.Vcado dipimpin oleh pemilik usaha sendiri, dan dibantu oleh koordinator lapangan secara langsung dalam memimpin dan mengatur jalannya suatu usaha, berikut beberapa tugas serta tanggung jawab yang dipegang oleh setiap anggota usaha pada UMKM Croffle Queen by.Vcado, diantaranya adalah :

1. Pemilik

Pemilik merupakan salah satu orang penting dalam organisasi karena pemilik merupakan seseorang yang mendirikan usaha, tugas serta tanggung jawab sebagai Pemilik adalah sebagai berikut :