

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Kerja Profesi

Demi menjaga kelangsungan hidupnya manusia harus memenuhi beberapa kebutuhan dasar. Kebutuhan dasar atau alamiah manusia meliputi pakaian, makanan dan tempat tinggal atau rumah. Kebutuhan akan makanan menjadi paling penting. Dengan makan Manusia bisa tetap hidup, bertumbuh dan berkembang, menghasilkan energi serta melawan penyakit. Alam menyediakan bahan makanan untuk dimanfaatkan manusia. Makanan tersebut dapat langsung dikonsumsi atau melalui penambahan proses seperti memasak agar lebih nikmat dan bervariasi. Restoran adalah salah satu yang memanfaatkannya. Restoran merupakan tempat yang memberikan pelayanan dengan mengolah dan menyajikan makanan dan minuman dengan tujuan mendapatkan profit atau keuntungan.

Pada perkembangannya bukan lagi soal memenuhi kebutuhan akan pangan, tetapi makan dan minum menjadi gaya hidup seperti misalnya minum Kopi, makanan siap saji dan tentu saja hal ini semakin menambah potensi usaha yang bisa dikembangkan dari bisnis kuliner. Penyedia makanan dan minuman bermacam-macam dari jenis Usaha Kecil, menengah atau usaha besar. Usaha makanan dan minuman atau kuliner tersebar di pusat perbelanjaan atau mall, pertokoan, area perkantoran, area wisata, hotel bahkan di perumahan atau pemukiman. Bukan hanya makanan yang enak akan tetapi toko penyedia makanan atau restoran juga memberikan nilai tambah dengan memberikan tempat nyaman mungkin agar menarik Konsumen dan menjadikan orang lebih memilih untuk makan diluar rumah.

Kondisi ini berubah setelah Pandemi Covid-19 yang dialami dunia dan mulai masuk Indonesia pada awal tahun 2020. Pandemi

mengubah budaya makan masyarakat Indonesia dan memilih untuk kembali makan dirumah dan menyebabkan penurunan tamu restoran. Apalagi setelah Pemerintah mengeluarkan kebijakan pembatasan sosial, masyarakat mencari cara dan terus beradaptasi dengan teknologi dan melakukan belanja makanan melalui platform Online. Selain itu Masyarakat semakin menikmati konsep *Fast Casual dining* dimana Konsumen tidak perlu berlama-lama di restoran dengan mempertimbangkan kenyamanan. Layanan pesan antar makanan juga semakin diminati bahkan pasca pandemi . Bahkan ada restoran yang melakukan pelayanan *drive thru*, dimana Konsumen bisa memesan makanan lebih cepat tanpa harus turun dari kendaraan.

Dari fenomena tersebut diatas, restoran tentu harus memiliki strategi agar mampu bertahan pada masa yang terus berubah dengan keinginan Konsumen yang terus dinamis. Strategi pemasaran restoran merupakan bisnis dari sebuah restoran itu sendiri. Pemasaran atau marketing merupakan proses menciptakan barang atau produk dari perencanaan ide, konsep dan harga yang direalisasikan kemudian diperkenalkan kepada Konsumen dan mendistribusikan atau menyampaikan produk tersebut dengan tujuan memberikan kepuasan bagi Konsumen.

Univeritas Pembangunan Jaya merupakan salah satu institusi pendidikan yang mempunyai kurikulum pendidikan yang menitikberatkan pada teori dan praktik . Universitas Pembangunan Jaya diharapkan mampu mencetak tenaga kerja profesioanal yang yang mampu bekerja sesuai dengan keahliannya. Untuk menjadi Profesioanal dibutuhkan kemampuan, ketrampilan pengetahuan yang didukung dengan sikap kerja yang baik. Jika pengetahuan didapatkan dari teori maka keahlian harus diasah, dilatih dan dikembangkan. Untuk itu diperlukan Kerja Profesi. Praktik Kerja Profesi (KP) menjadi tempat bagi mahasiswa untuk mempraktekan teori yang sudah dipelajari pada masa perkuliahan ke dunia kerja. Praktek Kerja Profesi wajib diikuti Mahasiswa dan menjadi salah satu syarat untuk menjadi gelar sarjana dan terdaftar dalam

kurikulum Fakultas Humaniora dan Bisnis. Pemilihan PT Nenggala Cakra Akusara sebagai tempat pelaksanaan kerja Profesi dikarenakan untuk mengetahui manajemen bisnis restoran dan strategi pemasaran atau marketing yang digunakan.

1.2. Maksud dan Tujuan Kerja Profesi

1.2.1. Maksud Kerja Profesi :

Maksud dari kegiatan KP :

1. Sebagai salah satu prasyarat kelulusan bagi Mahasiswa Universitas Pembangunan Jaya untuk mendapatkan gelar sarjana.
2. Sebagai wadah untuk mengembangkan kemampuan dasar Mahasiswa.
3. Supaya Mahasiswa mendapatkan pengalaman kerja sebelum memasuki dunia kerja yang sesungguhnya.
4. Agar dapat mengetahui sistem manajemen dan marketing yang terdapat dalam bisnis restoran.

1.2.2. Tujuan Kerja Profesi :

Tujuan yang ingin dicapai dari kegiatan KP :

1. Memberikan gambaran dan mengenalkan dunia kerja yang sesungguhnya untuk Mahasiswa.
2. Menambah pengetahuan dan wawasan Mahasiswa akan dunia kerja serta meningkatkan kemampuan dan ketrampilan sesuai kompetensi Prodi.
3. Mendapat umpan balik dari Prodi sehingga dapat menyempurnakan dan menelaraskan Kurikulum yang sudah ada agar sesuai dengan tuntutan dunia kerja terkini.
4. Membina hubungan yang baik antara Universitas Pembangunan Jaya dan perusahaan/instansi tempat praktik pelaksanaan Kerja Profesi .

1.3. Tempat Kerja Profesi :

Berikut Instansi pelaksanaan kegiatan KP :

1. Nama Instansi : PT. Nenggala Cakra Akusara
2. Departemen : Sales dan Marketing
3. Unit : Kantor Pusat - Tangerang Selatan
4. Alamat : Jalan Cirende Raya No. 41- 42 Pisangan,
Ciputat Timur, Kota Tangerang Selatan

1.4. Jadwal Pelaksanaan Kerja Profesi

Dilaksanakan sesuai jadwal yang telah ditentukan oleh Universitas,
yaitu :

1. Waktu Pelaksanaan : 3 Bulan
2. Periode : 1 Juli 2022 - 30 September 2022
3. Hari Kerja : Senin, Rabu, Kamis dan Minggu
4. Jam Kerja : 09.00 WIB - 19.00 WIB