



3.12%

SIMILARITY OVERALL

SCANNED ON: 19 FEB 2024, 11:33 AM

Similarity report

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

● IDENTICAL	● CHANGED TEXT	● QUOTES
0.24%	2.87%	0.06%

Report #19712303

BABI PENDAHULUAN 1.1 Latar Belakang Kerja Profesi Kondisi tenaga kerja saat ini meliputi Sumber Daya Manusia (SDM) dengan kualitas yang tinggi. Sumber daya manusia yang berlimpah di Indonesia perlu diimbangi dengan adanya keterampilan dan keahlian yang memadai untuk dapat Kerja profesi adalah tahap awal bagi seorang mahasiswa untuk terjun ke dunia pekerjaan. Hal tersebut bertujuan untuk memberikan pemahaman dan pengalaman yang mendalam tentang konteks ekonomi, industri, maupun sosial di mana pekerjaan tersebut beroperasi. Dengan demikian, hal ini bisa membantu Praktikan dalam memahami apa peran, tantangan maupun peluang dalam pekerjaan serta mempersiapkan diri untuk menjalani dunia kerja yang sebenarnya. Untuk membantu menyediakan hal tersebut, Universitas Pembangunan Jaya mewajibkan mahasiswanya untuk melakukan Kerja Profesi dalam salah satu mata kuliah nya dimana hal tersebut menjadi salah satu syarat kelulusan dan memiliki bobot sebanyak 3 sks. Dengan ilmu yang sudah disalurkan dan diberikan oleh Universitas Pembangunan Jaya kepada para mahasiswanya berupa budaya organisasi, manajemen perubahan, etika bisnis, komunikasi bisnis, dll. Universitas Pembangunan Jaya berhadarap agar ilmu – ilmu yang telah di berikan mampu di terapkan secara langsung melalui program Kerja Profesi ini. Universitas Pembangunan Jaya mewajibkan mahasiswanya untuk melakukan Kerja Profesi selama minimal 150 jam kerja atau setara 18 hari dengan kurun waktu kerja 8 jam per hari diluar

REPORT #19712303

dari jam istirahat. Tujuan dari Universitas Pembangunan Jaya ini sendiri mewajibkan Kerja Profesi menjadi salah satu syarat kelulusannya yaitu agar mahasiswanya mampu mengembangkan kemampuan kerja yang relevan dengan bidang studi yang dipilih, dan Kerja Profesi dapat membantu mahasiswa dalam memoles keterampilan komunikasi, kerja sama dalam tim, pemecahan masalah, manajemen waktu, dan keterampilan yang spesifik yang berkaitan dengan bidang mahasiswa pilih. Pada proses yang berlangsung, praktikan memanfaatkan tempat kerjanya di Restoran Bengkel Burger X Karens Diner sebagai tempat dilakukannya Kerja Profesi. Bengkel Burger sendiri adalah perusahaan yang didirikan bulan Juni 2022, sesuai dengan namanya restoran ini memiliki konsep berkaitan dengan nuansa otomotif yang industrial yang memiliki Pop Culture yakni dengan lebih menonjolkan Bar Statiton-nya. Pada awalnya restoran ini seperti layaknya restoran lain yang menyediakan makanan dan minuman ciri khas restoran yakni sesuai dengan namanya restoran ini memiliki andalan menu Burger. Pada bulan Oktober 2022 restoran ini merayakan Halloween menggunakan konsep layaknya Restoran yang sedang viral pada saat itu yakni Karens Diner yang pertama kali muncul di negara Australia pada tahun 2021 namun semakin sangat terkenal di tahun 2022. Maka dari situlah awal Restoran Bengkel Burger berkolaborasi dengan Restoran Karens Diner resmi di penghujung tahun 2022 pada bulan Desember. Dikarenakan konsep ini di lakukan

pertama kali di negara Asia terutama di negara Indonesia ini yang memiliki budaya yang sangat berbanding terbalik dengan budaya sopan santun, restoran ini sangat terkenal pada masanya dengan 1 pemasaran melalu penampilan Acting para pelayan yang di sebut dengan “Karens”. 4 8 12 1.2Maksud dan Tujuan Kerja Profesi 1.2. 4 8 1Maksud Kerja Profesi Tujuan dilakukannya Kerja Profesi di antara nya adalah: 1. Praktikanmendapatkan pemahaman akan penerapan ilmu yang sudah dipelajari di Program Studi Manajemen dan pengaplikasiannya dalam kegiatan bekerja nyata. 2. Praktikan mendapatkan pengalaman kerja sesuai dengan kompetensi yang ditetapkan oleh Program Studi Manajemen, yaitu penguasaan konsep pada Manajemen Risiko yang telah dipelajari selama proses pembelajaran. Dengan melakukan salah satu kegiatan pekerjaannya yaitu menganalisa secara mendalam kinerja perusahaan, diharapkan Praktikan dapat memahami risiko yang bisa saja timbul pada perusahaan dan cara untuk meminimalisirnya. bekerja nyata. 3. Praktikan mendapatkan pengetahuan, serta keterampilan kerja yang baik melalui kegiatan 4. Praktikan mendapatkan kesempatan untuk mengaplikasikan proses memanfaatkan kesempatan marketing yang baik di dunia pekerjaan. 1.2.2 Manfaat Kerja Profesi Pada hasilnya, Kerja Profesi memberikan manfaat kepada Universitas Pembangunan Jaya, mahasiswa selaku Praktikan, dan perusahaan tempat Praktikan bekerja. Beberapa di antara manfaat tersebut adalah: 1. Adanya peningkatan dan hubungan kemitraan yang baik dan era antara Universitas Pembangunan Jaya dengan perusahaan tempat Praktikan bekerja. 2. Menjadi proses evaluasi serta pembekalan bekerja melalui pengalaman bagi Praktikan dalam menjalani Kerja Profesi. 3. Adanya idealisme serta inovasi yang baik yang dibawa oleh Praktikan ke dalam perusahaan. 1.3 Tempat Kerja Profesi Nama tempat RESTORAN BENGKEL BURGER X KARENS DINER Alamat Jl. 2 PanglimaPolim IX No. 15,RT.7/RW.6, Melawai, Kec. Kby. 2 Baru,Kota Jakarta Selatan, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 12160 Aktivitas Bisnis Pelayanan makanan dan minuman yang menggukan konsep Restoran Karens Diner No. Telp62-878-7658-3983 2 Table 1 1 Tempat Kerja (Sumber : Praktikan) Gambar 1 1 Bangunan Restoran (Sumber :

Karens Diner) Gambar 1.2 Merupakan foto Praktikan yang diambil di area restoran dibagian dalam sebelum memulai pekerjaan menggunakan atribut Karens Diner yang memiliki ciri khas putih dan merah polkadot beserta slayer. Atribut ini telah di sediakan dan diberikan kepada para pelayan pada saat mereka telah resmi sebagai karyawan restoran Bengkel Burger. Atribut ini harus dikenakan selama jam kerja berlangsung yang berada di area restoran. Pelayan tidak diperbolehkan menggunakan atribut selain di Restoran terkecuali telah mendapatkan perizinan dari manager.

1.4 Proses Pelaksanaan Kerja Profesi Kerja Profesi dilaksanakan mulai dari tanggal 15 Desember 2022 dan berakhir pada tanggal 12 Januari 2023 dengan tahapan sebagai berikut. 1.4.1 Persiapan Kerja Profesi Pada tahap persiapan, Praktikan mendapatkan informasi program Kerja Profesi dari Program Studi Manajemen. Tahap berikutnya, Praktikan memberikan surat pengantar dan surat permohonan kepada Manager Restoran Bengkel Burger sebagai bentuk perizinan diberlangsungkannya proses Kerja Profesi di perusahaan tersebut. 1.4.2 Pelaksanaan Kerja Profesi Praktikan mulai melaksanakan Kerja Profesi pada tanggal 15 Desember 2022. Pada prosesnya, Praktikan memulai pekerjaan mengikuti jam bagian yang telah ditentukan pada operasional restoran, yaitu pada waktu pagi jam 10.00 WIB hingga 17.00 WIB dan sore jam 14.00 3 WIB hingga 22.00 dengan deskripsi pekerjaan harian sebagai berikut: Table 1 2 Kegiatan pekerjaan praktikan (Sumber : Praktikan) No Uraian Pekerjaan 1 Mengutamakan orang-orang yang telah mengetahui konsep Karens Diner yang telah di seleksi dibagian Host sebelum pelanggan memasuki area restoran. 2 Setelah meja selesai, Karens mengatur meja kembali semula yang diperlukan sampai diatur ulang sehingga Karens dapat menghindari membawa pelanggan ke meja yang kotor. 3 Karens memastikan, untuk memeriksa berapa lama meja telah duduk dan mencoba untuk mengikuti kursus apa mereka berada. Karens memberi pelayan dorongan jika ada meja yang telah berada di sana lebih dari 5-8 menit tanpa dilayani. 4 Pesanan minuman perlu diambil dalam waktu 5-8 menit setelah pelanggan duduk. 5





REPORT #19712303

Memastikan untuk memberi tahu pelanggan nama makanan dan minuman dan untuk siapa 6 Memastikan makanan tetap higienis meski menggunakan konsep Karens dapat terutama ketika ada persyaratan tertentu. memastikan bahwa itu rapi dan bersih. TINJAUAN UMUM TEMPAT KERJA PROFESI BAB II 2.1

Sejarah Instansi Perusahaan Gambar 2 1 Logo Restoran Bengkel Burger (Sumber : Karens Diner) Gambar 2.3 Merupakan logo restoran Bengkel Burger yang senada dengan warna restorannya yakni Hijau dan Cream.

Bengkel Burger yang semakin terkenal dikarenakan berkolaborasi dengan restoran luar negeri yang bernama Karens Diner ini berdiri pada tahun

2021 di daerah strategis yang memiliki pasar semua kalangan usia di Jl. 

PanglimaPolim IX No. 15,RT.7/RW.6, Melawai, Kec.   Kby.   Baru,Kota Jakarta Selatan, Daerah Khusus Ibukota Jakarta.

Restoran ini memutuskan untuk membuka Restoran Karens Diner di Bali yang sudah tidak lagi

berkolaborasi dengan perusahaan yang ada di Australia, namun mereka mengoperasikan Karens Diner dibawah naungan Restoran Bengkel Burger pada bulan April 2023. Restoran ini didirikan oleh beberapa pengusaha yang memiliki banyak 4 start-up di Indonesia yaitu Kosen, Dara dan Ellen.

Bengkel Burger merupakan restoran yang di desain oleh Dara seorang yang kerap mendasin Hotel, Rumah, Restoran ataupun Perkantoran. Maka restoran ini memiliki konsep yang nyaman dan instagramable. Contohnya pada letak Bar yang berada didepan guna menarik pelanggan juga dapat menambahkan ruang untuk pengunjung duduk di bagian Bar. Restoran ini juga memiliki Vertical Garden pada bagian luar guna memberikan kesan nyaman bagi pengunjung. Tidak seperti sekedar restoran biasa, pada malam hari diatas jam 22.00 Bengkel Burger menyediakan penampilan Live Music DJ hingga jam 00.00 sebelum restoran ini berkolaborasi dengan Restoran Karens Diner. Restoran ini juga seringkali membuat acara seperti Nobar (nonton bareng) pada saat piala dunia suatu turnamen. Gambar 2 33

Logo Restoran Karens Diner (Sumber : Karens Diner) Gambar 2.3

Merupakan logo restoran Karens Diner dengan emoji identik yang di modifikasi dari emoji marah dan diberikan rambut yang menggambarkan

seorang Karens dan menggunakan warna identik pada restorannya juga yakni biru stabile, pink, kuning dan putih agar terlihat lebih ceria meski pelayanannya yang tidak ceria. **1** KarensDiner Restaurant ini sendiri berasal dari naungan perusahaan asal Australia yaitu Viral Ventures Group. **1 3** Perusahaan ini menggunakan konsep lawas tahun 1950 yang fokus pada bisnis Bar, Restoran, hingga penyedia jasa layanan event organizer. **1 3 10** Pemilik dari perusahaan ini sekaligus restoran Karens Diner adalah Aden Levin dan James Farrell. Restoran ini pertama kali berada di Sydney, Australia. Konsep restoran ini terinspirasi dari istilah yang berkonotasi tidak baik di Amerika Serikat, yang merujuk terhadap seseorang atau pembeli yang suka mengeluh, menjengkelkan dan juga menyebalkan. **7** Restoran ini memiliki moto yakni **1** "Great Food, Terrible Service" **7** yang dimana mereka juga memiliki aturannya sendiri meski memberikan entertainment pelayanan buruk. Adapun yang tidak boleh dilanggar staff atau yang biasa disebut dengan Karens juga pelanggan yakni tidak boleh skin contact terhadap pelanggan maupun sebaliknya, menghina orang dengan kebutuhan khusus, rasis, menyinggung seksual, membuat candaan membuang makanan ataupun minuman. Pelanggan juga memiliki aturan khusus yaitu hanya di perbolehkan duduk, makan, tidak banyak bicara, dan 5 menikmati entertainment yang diberikan oleh Karens. Karena konsep ini restoran Bengkel Burger tertarik meniru konsep pelayanan buruknya pada saat akhir bulan Oktober untuk memeriahkan acara Halloween. Seperti halnya marketing, Bengkel Burger memposting kegiatan Halloween tersebut di platform TikTok. Platform ini sangat mudah untuk seseorang atau bahkan sebuah usaha dan perusahaan untuk mengembangkan bisnisnya di era Gambar 2 65 Perpaduan Logo Bengkel Burger x Karens Diner (Sumber : Karens Diner) digital ini. Karena itu, video yang di posting di akun Bengkel Burger ini tidak disangka banyak yang menyukai dan banyak sekali yang berkomentar juga menautkan akun Karens Diner Official pada kolom komentar. Dari situ restoran Karens Diner mengajak Bengkel Burger untuk berkolaborasi yang akan dimulai di akhir tahun 2022 pada bulan Desember. Dengan melihat peluang bisnis

yang besar yakni menjual produk makanan dengan entertainment yang sangat unik juga nama-nama menu yang menarik, Bengkel Burger memutuskan untuk bekerjasama dengan Karens Diner Official. Besar harapan dapat keuntungan yang setara yakni dalam 12 bulan terakhir di restoran Karens Diner mencapai 150% yakni USD 5juta atau setara dengan Rp. 77,83 miliar. Maka resmi Jakarta, 15 Desember 2022 Bengkel Burger dan Karens Diner berkolaborasi. Tidak disangka di respon baik oleh masyarakat Indonesia meski terdapat Pro dan Contra.

2.2 Struktur Restoran

2.2.1 Struktur Floor Area Restoran

ini memiliki struktur organisasi yang terdiri dari Kitchen Area, Bar Area dan Karens Floor Area. Praktikan sebagai Karens maka berada di Karens Floor Area.

6 Gambar 2 97 Struktur Restoran Bengkel Burger x Karens Diner (Sumber : Karens Diner) Gambar 2.4 Merupakan struktur department yang ada di restoran Bengkel Burger. Praktikan Pada prosesnya, kegiatan umum yang dilakukan oleh Karens Floor Area adalah sebagai memiliki posisi karens pada bagian ini.

2.3 Kegiatan Umum Restoran

2.4 Morning Briefing

Morning briefing adalah pertemuan yang dilakukan sebelum memulai pekerjaan pada pagi hari jam 9.30 untuk Shift pembukaan dan siang hari jam 13.30 untuk Shift penutupan. Tujuan dari morning briefing adalah untuk menyampaikan informasi yang terjadi pada hari sebelumnya, memperjelas pekerjaan yang akan dilakukan dan target kerja yang akan dilakukan, serta mengkoordinasikan pembagian tugas-tugas yang harus dilakukan oleh para Karens Staff. Dalam morning briefing, para Karens pembaruan terkait dengan kejadian yang terjadi pada saat jam kerja, target pencapaian harian, dan pembagian tugas Karens. Hal ini membantu Karens untuk mengetahui apa yang harus mereka lakukan, fokus, serta memastikan bahwa semua orang memiliki pemahaman yang sama mengenai tujuan dan rencana kerja. Morning briefing juga dapat digunakan sebagai pertukaran pendapat dan ide, memecahkan masalah atau hambatan yang mungkin muncul, juga membangun kerja tim yang baik. Supervisor juga dapat memberikan tanggapan, memberikan arahan, atau mendengarkan masukan dari para Karens.

Maka semua staff berkontribusi dalam evaluasi. 7 Gambar 2 129 Morning Briefing yang dilakukan para Kaens sebelum memulai kerja (Sumber : Praktikan) Gambar 2.6 Merupakan praktikan bersama Karens lainnya berkumpul untuk melakukan morning briefing sebelum shift kerja dimulai yang dilakukan di area dalam restoran. Dan bersiap untuk memulai hari menjadi Karens dengan sikap yang menjengkelkan dan menyebalkan. 2.4.1 Evaluasi setelah jam kerja selesai Mengevaluasi para Karens dan mengukur sejauh mana mereka mencapai tujuan kerja yang telah ditetapkan. 5

Mengidentifikasi kekuatan dan kelemahan Karens ataupun pelanggan, serta memberikan umpan balik untuk membantu Karens Staff meningkatkan kinerja mereka di hari selanjutnya. Evaluasi ini dilakukan di jam sore hari jam 17.00 untuk Shift pembukaan, dan malam hari jam 22.15 untuk Shift penutupan. 8 Gambar 2 161 Evaluasi setelah jam kerja selesai (Sumber : Praktikan) Gambar 2.7 Merupakan praktikan bersama Karens lainnya setelah evaluasi briefing di malam hari pada shift siang yang dilakukan di area dalam restoran. Pada saat situasi seperti ini para pelayan yang diharuskan memiliki karakter Karens, dapat tertawa dan tersenyum kembali menjadi diri sendiri agar dapat meng-imbangi suasana perasaan diri masing-masing pelayan. 2.4.2 Memberikan Entertainment Maksimal Kepada Pelanggan Pada tugas ini, Praktikan ditugaskan untuk ber-Acting sebagai Karens yaitu seseorang yang suka mengeluh, menjengkelkan, menyebalkan, namun bersikap tidak ingin melayani pelanggan. Praktikan memiliki karakter Karens yang tidak banyak bicara. Kaca mata sekaligus mata sinis dan ber-Acting tidak mendengarkan terhadap pelanggan menjadi ciri khas praktikan. Namun meski begitu, praktikan tetap mendengarkan semua permintaan pelanggan dengan sikap yang berbeda. 9 Gambar 2 193 Praktikan memberikan Entertainment (Sumber : Praktikan) Gambar 2.8 Merupakan praktikan melayani pelanggan menggunakan ciri khas muka sebagai Karens di area dalam restoran kepada 2 orang tua yang juga ingin menikmati konsep unik di restoran Bengkel Burger ini. Aturan yang terdapat pada restoran ini ialah pelayan yang mencatat pesanan pada

suatu meja, makai pelayan bertanggung jawab untuk memberikan 90% entertainment pada meja tersebut hingga pada saat pembayaran, 10% sisanya dapat dilakukan oleh pelayan lain. Aturan ini dilakukan guna meminimalisir kesalahan penulisan pesanan yang dipesan dan makanan juga minuman yang mereka dapatkan sudah sesuai dengan pesanan. Gambar 2 225 Praktikan memberikan Entertainment (Sumber : Praktikan) 10 Gambar 2.1 Merupakan praktikan melayani pelanggan pada saat proses pemesanan menggunakan mimic muka ciri khas sebagai Karens di area dalam restoran yang diperbolehkan untuk duduk bersama di meja pelanggan atas permintaan pelanggan langsung. Gambar 2 257 Praktikan memberikan Entertainment (Sumber : Praktikan) 2.4.3 Mempersilahkan Semua Pelanggan Berfoto Bersama Karens Konsep Karens Diner di Indoneia sangat unik dan juga berbanding terbalik dengan budaya sopan santunnya. Maka itu masyarakat sangat antusias menyambut hal baru yang menurut pelanggan ini tidak nyata dan hanya kebutuhan Konsep Entertainment. Pelanggan yang berdatangan dari kalangan anak kecil hingga orang tua bahkan selebritis Indonesia. 11 Gambar 2 289 Mempersilahkan pelanggan berfoto bersama Karens (Sumber : Praktikan) Gambar 2.9 Praktikan dapat melakukan foto bersama di area dalam restoran dengan semua pengunjung selama di area restoran tanpa mengganggu pekerjaan. Pada gambar ini Praktikan berfoto bersama Naura Ayu yakni actor, penyanyi sekaligus pemain film Indonesia yang berprestasi sejak kecil di dunia entertainment. Hanya di restoran ini menjadi seorang Karens adalah keuntungan bagi mereka karna pelanggan yang bukan pembuat konten hingga artis besar akan bertanya untuk berfoto bersama layaknya Karens seorang artis. 12 2.4.4 Membuat Acara Pertemuan diluar Jam Kerja Guna merelaksasikan tubuh setelah ber-Acting menggunakan sifat Karens, seringkali itu juga melelahkan dikarenakan bukan sifat asli masing-masing pelayan. Maka itu para Karens membuat acara untuk menjaga hubungan antar pelayan. Gambar 2 321 Praktikan bersama pelayan lainnya mengadakan acara diluar jam kerja (Sumber : Praktikan) Gambar 2.10 Praktikan bersama Karens lainnya mengadakan pertemuan

diluar jam kerja yang dilaksanakan di daerah Jakarta Selatan untuk membuat koneksi baik pada saat di jam kerja. Acara ini dilakukan 2 hingga 3 kali dalam 1 minggu menyesuaikan Shift yang mereka miliki dan berlangsung 2 hingga 3 jam pada satu kali pertemuan. Guna memberikan kesan ke-akraban, para karens menggunakan baju yang senada.

Pada gambar ini yakni acara di Bulan puasa pada tahun 2023. **4 9 13BAB III**

PELAKSANAAN KERJA PROFESI 3.1 Bidang kerja Praktikan bekerja menjadi bagian Pelayan.

Biasanya Pelayan ialah seseorang yang bertanggung jawab untuk melayani dan mengurus pelanggan di restoran. Tugasnya meliputi menyambut tamu, mengambil pesanan makanan dan minuman, menyajikan hidangan, memberikan rekomendasi menu, serta memastikan pengalaman bersantap pelanggan berjalan dengan lancar dan menyenangkan dengan sikap yang ramah. Berbanding terbalik, praktikan diharuskan ber-acting sebagai Karens yakni seseorang yang menyebarkan, kasar dan kurang begitu sopan melayani pelanggan. Meskipun konsep Karens Diner lancang dan kasar kepada orang-orang, bagian terpenting dari Karens adalah bahwa orang-orang masih bersenang-senang dan tidak ada batasan yang dilintasi ini termasuk pelayan. Sangat penting bahwa Karens mencoba membuat orang tertawa, suasana restoran merupakan menyajikan komedi stand-up daripada intimidasi dan pelecehan. Konsep ini bukan hanya tentang lancang dan berkata kasar, ini tentang membuat orang tertawa untuk menjadi lucu. Meski menggunakan sifat Karens, pelayan harus tetap peka terhadap kebutuhan pelanggan. Jika pelanggan tidak puas atau tidak bahagia, Karens diharuskan berfikir mengembalikan suasana menjadi tetap nyaman. Karens harus dapat menyesuaikan dengan berbagai kerumunan Entertainment yang dilakukan para Karens sangat mempengaruhi kelangsungan konsep restoran yang unik ini di Indonesia. Maka dari itu setiap Karens memiliki karakter masing- Menjadi seorang Karens tentu tidak mudah. Setiap pelayan harus mengetahui karakternya terlebih dahulu, lalu memilih pelanggan yang menurutnya cocok untuk dilayani dengan karakter tersebut guna meminimalisir ketersinggungan pelanggan. Membangun suasananya menyebarkan

dan juga menjengkelkan menjadi sebuah komedi juga tidak bisa semua orang lakukan. Namun Karens dibentuk untuk melakukan Acting, berkomedial sekaligus menjaga higienitas makanan berbeda yang ada di area. 1) Menjadi peran utama pada restoran masing yang lebih spesifik. 2) Menggunakan kecerdasan minuman dan meja pelanggan. 3.2 Pelaksanaan kerja Praktikan melaksanakan Kerja Profesi selama kurang lebih 150 jam terhitung sejak 15 Desember 2022 hingga 12 Januari 2023, dengan durasi waktu 8 jam kerja pada tiap harinya. Restoran ini membagi jam kerjanya menjadi 2 shift yang berbeda, yakni Shift pembukaan 14 yang dimulai dari jam 10.00 pagi hingga 17.00 sore dan Shift penutupan dimulai dari jam 14.00 siang hingga 22.00 malam. Masing-masing memiliki 1 jam untuk beristirahat. Seperti halnya peraturan semua perusahaan, pelayan atau staff diharuskan hadir 1 jam sebelum dimulainya pekerjaan. Guna meminimalisir keterlambatan dan juga dilakukannya Morning Briefing terlebih dahulu setiap sebelum memulai pekerjaan. Praktikan diberikan atribut yang harus digunakan selama bekerja menjadi Karens yakni Apron polkadot putih merah, slyer, dasi dan juga baju yang berlogo Karens Diner ataupun baju putih seperti ciri khas Karens. Praktikan dibebaskan oleh restoran untuk menjadi diri sendiri yakni soal berdandan, gaya rambut atau menggunakan jenis celana ataupun rok apapun. Dalam melakukan perannya sebagai pelayan restoran Bengkel Burger x Karens Diner memiliki beberapa tugas, di antaranya adalah: 1) Menyapa pelanggan. Menyapa pelanggan dengan menggunakan konsep Karens menciptakan suasana sambutan menarik yang menyenangkan bagi pelanggan, membantu menciptakan pengalaman baru di restoran. Selain itu, ini juga memperlihatkan entertainment restoran dan dapat menarik perhatian pelanggan, yang akan membuat pelanggan merasa lebih tertantang dan menikmati suasana dan makanan minuman yang akan di pesan. Gambar 3.1 Praktikan menyapa pelanggan dengan karakter Karens (Sumber : Praktikan) Gambar 3.1 Praktikan menyapa pelanggan dengan tidak ramah seperti karakter Karens untuk membangun suasana yang unik di restoran di luar dalam restoran dengan

cara berpura-pura mengusir karna ketidak inginan seorang Karens atas kedatangan seseorang yang akan membuat pelanggan semakin tertarik mengetahui suasana yang terjadi didalam restoran dan diperlakukan nyeleneh pada saat mereka menikmati makanan dan. Minumannya. 15 Gambar 3 17 Praktikan menyapa pelanggan dengan karakter Karens (Sumber : Praktikan) Gambar 3.2 Praktikan tidak hanya menyapa pelanggan dengan tidak ramah seperti karakter Karens di area luar sjaa. Ketika pelanggan memasuki area dalam restoran, Karens akan selalu mengganggu pelanggan setiap kali kedatangan bertatapan dan Karens akan membuat mimik wajah tidak senang atas keberadaan pelanggan tersebut. 2) Memastikan pelanggan telah mengetahui peraturan dan pelayan mengetahui catatan tambahan kebutuhan khusus pelanggan. Saat menyapa pelanggan, itu adalah tanggung jawab bagian pelayan untuk mencatat alergi apa pun, diet. Memeriksa ulang bahwa pelanggan mengetahui aturan, dan mengambil pesanan mereka. 16 Gambar 3 33 Praktikan memastikan pelanggan telah mengetahui peraturan (Sumber : Praktikan) Gambar 3.3 Praktikan menggunakan ciri khas muka karakter Karens untuk memastikan pelanggan melakukan peraturan yang telah diberikan dan memastikan makanan juga minuman yang dinikmati sesuai dengan catatan pada saat pemesanan di area luar restoran dengan cara berjalan berkeliling area restoran dan bertanya sinis mengenai pesanan para pelanggan lalu meninggalkan begitu saja tanpa berpamitan layaknya berpura-pura tidak memperdulikan lagi setelah pertanyaan sinis tersebut terjawab. 3) Menerima pesanan. dengan benar. Karens memastikan bahwa dengan jelas menuliskan semua item pesanan untuk pelanggan, mengulangi pesanan pelanggan kepada mereka, dan memasukkannya ke dalam sistem 17 Gambar 3 49 Praktikan menjelaskan isi menu menggunakan karakter Karens (Sumber : Praktikan) Gambar 3.4 Praktikan menjelaskan isi menu di area luar restoran menggunakan karakter Karens lalu setelahnya mencatat pesanan untuk dimasukkan ke dalam sistem POS. Pemesanan dilakukan secara manual sesuai kemauan para Karens yakni bisa menggunakan ponsel, hanya mengingat di otak saja agar terlihat tidak memperdulikan pesanan asalkan

Karens dapat mengingat dengan baik, dan juga kertas catatan. 4) Memeriksa meja yang dilakukan setiap 3-5 menit. Sangat penting untuk memeriksa secara teratur dengan meja pelanggan untuk memastikan seluruh pesanan mereka telah diambil, dan bahwa makanan dan minuman mereka tiba tepat waktu. Jika makanan atau minuman terlalu lama, silakan kejar dengan staf dapur atau bar. 18 Gambar 3 65 Praktikan memastikan semua pesanan dan kepuasan pelanggan terpenuhi (Sumber : Praktikan) Gambar 3.5 Praktikan menggunakan karakter Karens untuk memastikan semua pesanan makanan dan minuman lengkap sekaligus memberikan sajian entertainment di meja di area dalam restoran. Pada gambar ini praktikan duduk bersama di meja pelanggan dan berinteraksi langsung kepada pelanggan sekaligus menjelaskan isi makanan dan minuman sesuai pertanyaan pelanggan. 19 Gambar 3 81 Praktikan mengantar pesanan (Sumber : Praktikan) Gambar 3.6 Praktikan menggunakan karakter Karens mengantar minuman ke bagian area luar restoran yang dipesan oleh pelanggan dengan cara berpura-pura tidak memberikan alat minum meski Karens telah membawanya hingga membuat pelayan kebingungan untuk meminum minumannya dan bertanya mengenai sedotannya. Lalu Karens diperbolehkan melempar sedotan namun tidak jatuh ke lantai ataupun menyentuh fisik terutama muka pelanggan. 5) Upselling. Menawarkan peningkatan penjualan suatu menu tertentu pada menu makanan atau minuman yang diberikan pada info Morning Briefing sebelumnya. . Ini dapat memberikan pengalaman kuliner yang lebih baik kepada pelanggan serta meningkatkan kepuasan mereka dengan menawarkan pilihan yang mungkin sesuai dengan selera mereka. Selain itu, upselling juga dapat meningkatkan tips bagi pelayan karena nilai transaksi yang lebih tinggi. 20 Gambar 3 97 Praktikan berinteraksi dengan pelanggan menawarkan suatu menu (Sumber : Praktikan) Gambar 3.7 Praktikan menggunakan karakter Karens untuk menawarkan produk makanan dan minuman saat pemesanan makanan berlangsung di area dalam restoran yang dilakukan dengan cara berdiri dan berpura-pura memberi jarak yang sedikit jauh untuk memberikan kesan tidak ingin

berdekatan interaksi dengan pelanggan. 21 Gambar 3 113 Praktikan berinteraksi dengan pelanggan menawarkan suatu menu (Sumber : Praktikan) Gambar 3.8 Praktikan menggunakan karakter Karens mengantar pesanan yang berhasil ditawarkan pada saat pemesanan yaitu sepaket minuman di area dalam restoran. Pada gambar ini Praktikan berpura-pura memasukan pesanan minuman Ice Tea kedalam ember yang berisikan es batu yakni tempat Beer guna memberikan komedi pada saat mengantarnya. Karens diperbolehkan melakukan hal itu selama minuman dan makanan pesanan pelanggan tidak terkontaminasi langsung oleh tangan, binatang ataupun benda lain yang masuk atau menyentuh makanan dan minuman tersebut. 6) Komunikasi antar Karens Karens dengan Host – Section atau Karens yang berada di tempat penerimaan tamu bertanggung jawab untuk saling memberikan informasi jika ada yang ber-ulang tahun di salah satu meja mereka sehingga hiburan yang sesuai dapat mengikuti. 22 Gambar 3 127 Praktikan berinteraksi menjelaskan menu pada pelanggan (Sumber : Praktikan) Gambar 3.9 Merupakan menggunakan karakter Karens untuk memberikan entertainment bersama Karens lain kepada pelanggan yang sedang memesan makanan dan minuman di bagian area luar restoran dengan cara berpura-pura berbisik namun sedikit menggunakan suara tinggi agar adanya unsur komedi didalamnya. Seperti yang tertera pada gambar, pelanggan tetap tertawa meski para Karens bersuara sedikit tinggi. 7) Tanggap 3.3 Kendala yang Dihadapi Karens diharuskan untuk tanggap dalam mendengar bel dari dapur/bar untuk mengantarkan pesanan ke meja. Juga Karens perlu tanggap dan memerhatikan jika ada pelanggan yang memanggil memerlukan sesuatu ataupun ingin melakukan pembayaran. Selama proses Kerja Profesi dilakukan, tentunya Praktikan mengalami beberapa kendala yang dihadapi dikarenakan Praktikan dalam proses mengenal dunia kerja. Berikut adalah beberapa kendala yang dihadapi oleh Praktikan : 23 3.3.1 Membaca karakter pelanggan Seringkali masyarakat menganggap menjadi Karens adalah hal yang mudah. Setiap pelayan dengan karakternya masing-masing harus dapat mendeteksi sasaran pelanggan yang akan diberikan entertainment.

Seperti halnya Karens juga harus lebih memahami pelanggan yang diinginkan. 3.3.2 Kesulitan dalam menahan terbawa suasana Pada situasi ini, pelanggan ataupun pelayan tidak jarang terbawa suasana amarah karena sikap yang menyebalkan dan menjengkelkan. Terkadang pelayan ikut terbawa suasana dikarenakan pelanggan tidak mematuhi peraturan yang sudah diberitahukan sebelum memasuki area restoran dan selalu diperingatkan kembali oleh para Karens Ketika mereka sedang makan dan minum. 3.3.3 Kekacauan Ketika restoran ramai pengunjung Tidak jarang terdapat komunikasi yang buruk terhadap pelayan satu sama lain ataupun pelayan dan pelanggan dikarenakan ramainya pelanggan yang tidak sabar, ingin memesan ataupun ingin mendapatkan perhatian entertainment yang lebih demi kepuasan mereka masing-masing. 3.3.4 Terjadi kekeliruan pada pelayan Dikarenakannya ramai pengunjung, terkadang pelayan mengalami kekeliruan salah mengantarkan makanan dan minuman kepada meja atau orang yang salah. Bahkan pelayan juga dapat mengalami kesalahan atau kurangnya pemesanan makanan dan minuman pada saat memasukan ke sistem. 3.4 Cara Menghadapi Kendala 3.4.1 Membaca karakter pelanggan Karens mengidentifikasi terlebih dahulu karakter dan emosional diri sendiri dengan juga memastikan karakter itu pada saat briefing ataupun evaluasi bersama Karens lain, lalu Karens memilih pelanggan yang menurutnya dapat dikendalikan atau dapat diberikan entertainment sesuai dengan karakternya dimulai dari saat pertama Karens menyapa ataupun mencatat pesanan pada saat pelanggan memesan. 3.4.2 Kesulitan dalam menahan terbawa suasana Pelanggan yang sudah melanggar aturan lalu membuat Karens ikut terbawa suasana biasanya Karens dapat meninggalkan pelanggan dengan cara oper-handle kepada Karens lain yang bisa menangani karakter pelanggan tersebut. 3.4.3 Kekacauan Ketika restoran ramai pengunjung Sesama Karens guna meminimalisir terhambatnya pengantaran makanan dan minuman dari dapur/bar, Karens memiliki section masing-masing agar alurnya berjalan lancar. Karens juga 24 memastikan berulang kali ke meja pelanggan bahwa makanan dan minuman sudah sesuai pesanan. Untuk pelanggan yang ingin diperhatikan lebih ataupun tidak

sabar, Karens dapat mendatangi meja beberapa saat ataupun me-respond pelanggan sesaat guna tetap melancarkan alur keramaian pengunjung namun tetap memberikan sedikit entertainment. 3.4.4 Terjadi kekeliruan pada pelayan Karens harus memastikan pada Karens di-sectionya-nya nama jenis makanan dan minuman serta nomor meja sebelum diantar ke pelanggan. Untuk pemesanan makanan dan minuman di awal, Karens dapat memastikan atau mengulang kembali semua pesanan yang ingin dipesan oleh pelanggan lalu Karens dapat memasukkan pesanan ke dalam sistem agar lalu di proses.

3.5 Pembelajaran

3.5.1 Melihat peluang bisnis

Praktikan mampu melihat peluang keuntungan dalam suatu bisnis, praktikan memperoleh pemahaman yang lebih baik tentang pasar, pesaing, dan kebutuhan pelanggan. Pada situasi ini, peluang bisnisnya ialah menjual makanan dan minuman dengan menampilkan kesan yang berbanding terbalik dari budaya Indonesia yang di tampilkan dengan jalur komedi. Ini membuat praktikan dapat mengembangkan strategi yang lebih efektif dan berinovasi untuk memenuhi permintaan pasar. Selain itu, hal ini juga memberikan pengalaman berharga dalam mengidentifikasi tren, memahami risiko, dan mengelola perubahan yang mungkin terjadi di pasar.

3.5.2 Meningkatkan Keterampilan dan Mengasah Kecerdasan

Bersikap tidak baik saat melayani pelanggan di bisnis food & beverage adalah hal sangat berbanding terbalik maka disinilah praktikan harus memiliki keterampilan ber-acting untuk melakukan tugasnya di restoran berkonsep Karens Diner ini. Setiap pelayan juga diharuskan cerdas guna dapat menyelesaikan permasalahan dengan cepat saat berhadapan dengan pelanggan yang sekiranya sudah ingin melanggar aturan.

3.5.3 Percaya Diri

Tidak semua orang dapat memiliki keterampilan bersandiwara sebagai seseorang yang memiliki karakter yang berbanding terbalik dengan karakter aslinya. Bukan hanya melayani makanan dan minuman, pelayan seringkali di ambil foto dan video-nya untuk kebutuhan konten sosial media pelanggan dan disinilah kepercayaan diri tampil harus dimiliki praktikan. Bahkan seringkali stasiun TV ataupun tim web-site datang untuk mewawancarai restoran unik ini.

3.5.4

Komunikasi 1. Koordinasi Komunikasi yang baik dalam hal ini sangat berguna untuk praktikan. Guna membangun : Memastikan setiap anggota tim memahami peran mereka dengan jelas, 25 mengurangi kesalahan dalam pengambilan pesanan, persiapan makanan, dan penyajian kepada pelanggan. 2. Efisiensi pelanggan. 3. Kualitas Layanan Komunikasi yang lancar mempercepat alur kerja, memungkinkan pesanan disiapkan dengan cepat, dan memastikan pelayanan yang cepat kepada Tim yang berkomunikasi baik mampu memberikan pelayanan yang lebih baik kepada pelanggan karena mereka saling mendukung untuk mengatasi tantangan dan memberikan solusi saat terjadi masalah. 4. Keselamatan dan Keamanan Dalam lingkungan restoran yang sibuk, komunikasi yang baik membantu mengurangi risiko kecelakaan dan memastikan standar kebersihan serta keamanan terjaga. 5. Kenyamanan Kerja Komunikasi yang efektif dapat meningkatkan kepercayaan antar anggota tim dan membantu mengurangi stres di tempat kerja. Dengan komunikasi yang baik, praktikan dapat bekerja secara efisien dan memberikan pengalaman yang memuaskan kepada pelanggan. 3.5.5 Manajemen Waktu 3.5.6 Manajemen Risiko Dikarenakan pelanggan yang terus berdatangan tanpa henti, praktikan menjadi mampu untuk memilih waktu yang tepat untuk beristirahat di tengah keramaian restoran. Praktikan jelas telah mengetahui apa akibatnya saat melayani masyarakat Indonesia dengan konsep yang berbanding terbalik dengan budaya negeri ini. Maka praktikan mampu menerima risiko yang terjadi Ketika adanya pelanggan yang tidak menyukai atau bahkan menggugah setelahnya meski sudah adanya peraturan yang tertera. Ini sangat bermanfaat untuk kesiapan mental praktikan pada situasi apapun kedepannya. Praktikan juga dapat mempelajari risiko pada sebuah restoran yang sangat terkenal hanya pada era-nya saja, bahwa kapanpun pelanggan akan tidak tertarik kembali pada restoran berkonsep unik ini 3.6 Relevansi dengan Mata Kuliah No Mata Kuliah Alasan Relevansi 1 Manajemen Sumber Daya Manusia 1. Perekrutan dan Pelatihan Karyawan Mata kuliah SDM membantu dalam pemahaman bagaimana melakukan perekrutan yang efektif untuk mendapatkan karyawan yang berkualitas dan sesuai dengan

kebutuhan restoran. Selain itu, mempelajari teknik pelatihan yang baik membantu karyawan memahami standar pelayanan dan operasi restoran. 2.6. Pengelolaan Kinerja SDM membantu dalam pengembangan sistem evaluasi kinerja untuk menilai dan meningkatkan kinerja karyawan. Hal ini penting untuk memastikan bahwa tim pelayanan makanan dan minuman dapat bekerja secara efisien dan memberikan pelayanan terbaik kepada pelanggan. 3. Motivasi dan Retensi Karyawan Memahami faktor-faktor motivasi karyawan dan strategi untuk mempertahankan mereka merupakan bagian penting dari SDM. Hal ini dapat membantu restoran untuk menciptakan lingkungan kerja yang positif, meningkatkan produktivitas, dan mengurangi tingkat pergantian karyawan. 4. Penyelesaian Konflik Karyawan dalam industri pelayanan makanan dan minuman seringkali berurusan dengan situasi konflik. Pemahaman tentang manajemen konflik yang diajarkan dalam mata kuliah SDM dapat membantu karyawan menangani konflik dengan baik dan mempertahankan suasana kerja yang positif. 5. Pengembangan Karir SDM membantu dalam pengembangan rencana karir bagi karyawan restoran. Ini membuka kesempatan bagi mereka untuk berkembang dan bertanggung jawab atas peran yang lebih besar dalam operasi restoran. 1. Branding dan Positioning Mata kuliah marketing management membantu dalam memahami cara membangun merek (brand) yang kuat bagi restoran. Ini melibatkan pemilihan posisi yang tepat di pasar dan pengembangan identitas merek yang menarik. 2. Penargetan Pasar Marketing management membantu dalam mengidentifikasi dan menargetkan segmen pasar yang tepat untuk restoran. Hal ini membantu menarik pelanggan yang cocok dengan konsep dan penawaran restoran. 3. Promosi dan Penjualan Mata kuliah ini mengajarkan strategi pemasaran yang efektif, termasuk penggunaan iklan, promosi, media sosial, dan strategi pemasaran digital untuk menjangkau pelanggan potensial dan meningkatkan penjualan. 4. Analisis Persaingan Marketing management membantu dalam memahami pesaing di pasar. Hal ini memungkinkan restoran untuk mengidentifikasi kelebihan kompetitifnya dan menyesuaikan strategi pemasaran untuk menciptakan keunggulan. 5. Kepuasan Pelanggan dan Loyalti Memahami

keterkaitan antara kepuasan pelanggan dan loyalitas konsumen sangat penting. Mata kuliah ini membantu dalam mengembangkan strategi untuk mempertahankan pelanggan yang sudah ada dan meningkatkan kepuasan mereka.

6. Pemasaran Berbasis Data 27 2. Manajemen Pemasaran Marketing management modern juga melibatkan penggunaan analisis data untuk memahami perilaku pelanggan, tren pasar, dan preferensi konsumen. Hal ini

membantu restoran membuat keputusan pemasaran yang lebih tepat dan efektif. 1. Perencanaan Jangka Panjang Mata kuliah manajemen strategis membantu dalam merumuskan visi, misi, dan tujuan jangka panjang bagi restoran. Ini membantu manajemen dalam menetapkan arah yang jelas untuk

pengembangan bisnis. 2. Analisis Lingkungan Eksternal Memahami tren industri, perubahan kebiasaan konsumen, serta perkembangan pasar sangat penting. Dengan analisis ini, restoran dapat menyesuaikan strategi mereka agar tetap relevan dan berdaya saing di pasar. 3. Pengembangan

Strategi Bersaing Manajemen strategis membantu dalam mengidentifikasi keunggulan kompetitif yang unik dari restoran tersebut. Ini termasuk penentuan strategi diferensiasi, harga, atau fokus pada kualitas layanan yang dapat membuatnya unggul di pasar. 4. Inovasi Produk dan Layanan

Mata kuliah ini mendorong restoran untuk terus melakukan inovasi dalam produk dan layanan. Hal ini penting untuk tetap memenuhi kebutuhan dan keinginan pelanggan yang terus berubah. 5. Manajemen Resiko Manajemen strategis melibatkan pengelolaan resiko yang mungkin timbul dari keputusan bisnis, perubahan tren pasar, atau perubahan dalam lingkungan eksternal. Ini membantu restoran untuk lebih siap dalam menghadapi tantangan yang

mungkin muncul. 6. Pengambilan Keputusan Mata kuliah ini memberikan kerangka kerja untuk pengambilan keputusan yang lebih baik, berdasarkan analisis data dan pemahaman yang lebih mendalam tentang pasar dan lingkungan bisnis. 3. Manajemen Stratejik Table 3 1 Mata Kuliah yang

Relevan dengan Kerja Profesi Praktikkan (Sumber : Praktikan) 28 4.1

Kesimpulan BAB IV PENUTUP Kesimpulan dari tinjauan umum mengenai Restoran Bengkel Burger yang berkolaborasi dengan Restoran Karens Diner

menunjukkan relevansi manajemen strategik dalam mengelola pelayanan jasa makanan dan minuman. Kolaborasi ini melibatkan pengusaha dengan pengalaman di bidang start-up dan restoran yang memanfaatkan konsep unik Karens Diner, meskipun kontroversial. Dalam konteks ini, strategi manajemen sangat penting dalam mengembangkan, merencanakan, dan menjalankan operasi harian.

6 Fokus pada pengelolaan sumber daya manusia, manajemen pemasaran, dan pengembangan strategi kompetitif menjadi kunci keberhasilan bagi restoran tersebut. Pemahaman tentang pelatihan karyawan, penargetan pasar, strategi pemasaran, inovasi produk, manajemen risiko, dan pengambilan keputusan strategis menjadi relevan dengan upaya untuk menghadapi tantangan, merencanakan pertumbuhan, dan mempertahankan keunggulan. Tinjauan ini juga menunjukkan betapa pentingnya komunikasi yang baik, manajemen waktu, serta kemampuan dalam membaca karakter pelanggan dan menangani berbagai situasi yang mungkin terjadi di lingkungan kerja yang sibuk.

Selain itu, pembelajaran dari pengalaman ini juga menggambarkan bagaimana praktikan dapat memanfaatkan peluang bisnis dan meningkatkan keterampilan pribadi, seperti percaya diri, komunikasi, dan manajemen waktu. Secara keseluruhan, tinjauan ini memberikan gambaran tentang bagaimana pengelolaan strategis menjadi elemen kunci dalam mengoperasikan restoran dengan konsep unik seperti Restoran Bengkel Burger x Karens Diner.

4.2 Saran 4.2.1
Bagi mahasiswa 1. Diharapkan bahwa kedepannya praktikan harus lebih meningkatkan serta mengembangkan ilmu serta skill dalam mempersiapkan diri untuk memasuki dunia kerja sesungguhnya. 2. Mengingat terjadinya kesalahan pada saat bekerja diharapkan agar praktikan membiasakan untuk berani bertanya apabila kurang memahami mengenai pekerjaannya. 3. Mahasiswa harus belajar bisa menguasai segala bidang pekerjaan, tidak hanya fokus terhadap 29 4. Mahasiswa harus lebih berinisiatif dan bertanggung jawabkan terhadap apa yang satu pekerjaan. dikerjakannya. 4.2.2 Bagi Restoran Bengkel Burger 1. Fokus pada Manajemen Strategis Perhatikan pengelolaan sumber daya manusia, manajemen pemasaran, dan strategi kompetitif. Pemahaman yang dalam mengenai pelatihan karyawan, penargetan

pasar, dan inovasi produk akan membantu dalam menghadapi tantangan dan mempertahankan keunggulan kompetitif. 2. Komunikasi yang Efektif Tingkatkan komunikasi baik internal maupun eksternal. Ini tidak hanya melibatkan karyawan, tetapi juga memahami kebutuhan pelanggan dan menanggapi berbagai situasi dengan baik. 3. Pengembangan Keterampilan Pribadi Berinvestasi dalam pengembangan keterampilan pribadi seperti kepercayaan diri, komunikasi, dan manajemen waktu dapat membantu memperkuat operasi sehari-hari. Belajar dari pengalaman kolaborasi ini dan cari peluang bisnis baru yang bisa diterapkan dalam 4. Manfaatkan Peluang Bisnis konsep Restoran Bengkel Burger. Dengan menerapkan aspek-aspek ini, Restoran Bengkel Burger dapat memperkuat operasionalnya, meningkatkan pengalaman pelanggan, dan tetap relevan di pasar yang kompetitif. 4.2.3 Prodi Manajemen Universitas Pembangunan Jaya Memastikan penilaian dilakukan secara adil dan objektif, memberikan penghargaan pada usaha yang praktikan lakukan dengan memberikan umpan balik yang setara untuk pengembangan masa depan. 30



REPORT #19712303

Results

Sources that matched your submitted document.

● IDENTICAL ● CHANGED TEXT

INTERNET SOURCE		
1.	0.76% economy.okezone.com https://economy.okezone.com/read/2022/12/26/455/2734341/siapa-pemilik-kar...	●
INTERNET SOURCE		
2.	0.72% kumparan.com https://kumparan.com/kumparanfood/mencicipi-makanan-ala-restoran-karens...	● ●
INTERNET SOURCE		
3.	0.52% idonesia.id https://idonesia.id/ini-dia-sosok-pemilik-karens-diner-resto-asal-australia-yang...	●
INTERNET SOURCE		
4.	0.51% www.researchgate.net https://www.researchgate.net/publication/368534177_LAPORAN_KERJA_PROFE..	●
INTERNET SOURCE		
5.	0.41% www.rajarak.co.id https://www.rajarak.co.id/2023/07/supervisor-adalah-arti-tugas-dan-tanggung-j...	●
INTERNET SOURCE		
6.	0.39% www.researchgate.net https://www.researchgate.net/publication/216443758_Industrial_and_Organiza...	●
INTERNET SOURCE		
7.	0.3% travel.kompas.com https://travel.kompas.com/read/2022/07/15/153254727/karens-diner-restoran-d..	●
INTERNET SOURCE		
8.	0.27% eprints.upj.ac.id https://eprints.upj.ac.id/id/eprint/2034/11/11.%20BAB%20I.pdf	●
INTERNET SOURCE		
9.	0.24% eprints.upj.ac.id https://eprints.upj.ac.id/id/eprint/1873/13/13.%20BAB%20III%20PELAKSANAAN...	●



REPORT #19712303

INTERNET SOURCE

10. **0.22%** www.suara.com

<https://www.suara.com/news/2022/11/14/183854/sensasi-makan-sambil-dijute...>



INTERNET SOURCE

11. **0.13%** www.softwareseni.co.id

<https://www.softwareseni.co.id/blog/restaurant-management-system>



INTERNET SOURCE

12. **0.08%** repository.stiedewantara.ac.id

<http://repository.stiedewantara.ac.id/2916/1/Laporan%20KKM%20Erika%20Sep..>



QUOTES

INTERNET SOURCE

1. **0.06%** travel.kompas.com

<https://travel.kompas.com/read/2022/07/15/153254727/karens-diner-restoran-d..>