

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1. Latar Belakang Kerja Praktek**

Kerja praktek merupakan salah satu syarat untuk mengikuti mata kuliah kerja praktek bagi seluruh mahasiswa universitas komputer Indonesia (UNIKOM) khususnya jurusan manajemen bisnis program strata 1 pada semester VII. Program kerja praktek ini merupakan tempat transfer ilmu yang selama ini didapatkan dalam materi perkuliahan dan sebagai wahana latihan bagi mahasiswa untuk dapat lebih mengenal, memahami ruang lingkup pekerjaan secara langsung dan nyata sebagai proses belajar untuk menyesuaikan diri dengan lingkungan kerja. Dengan adanya program ini diharapkan mahasiswa memperoleh wawasan secara luas dan akan mengenal dunia kerja yang sebenarnya juga menambah kemampuan dan pengetahuan.

Dalam membuat laporan kerja praktek ini, penulis memilih kerja praktek di Café Piknik Eatery Mikomall Bandung sebagai tempat kerja praktek dan tempat pengumpulan data. Karena Piknik Eatery bergerak di dalam bidang bisnis. Maka sangatlah tepat apabila Piknik Eatery Cafe dipilih sebagai tempat melakukan kerja praktek dikarenakan sesuai dengan spesialisasi yang diambil penulis yaitu spesialisasi bisnis dan serta dari mimpi atau cita-cita penulis untuk memiliki sebuah café. Laporan kerja praktek ini disusun sebagai salah satu mata kuliah yang harus serta wajib diselesaikan oleh setiap mahasiswa dan kegiatan kerja praktek ini untuk salah satu persyaratan ujian sidang SI (strata satu).

Perkembangan dan peningkatan terhadap pembangunan cafe dari tahun ke tahun telah menjadi perhatian dikalangan masyarakat. Hal tersebut dapat dilihat dengan merebaknya persaingan antar pengusaha pemilik cafe. Kegiatan pemasaran sebagai salah satu kegiatan operasional perusahaan merupakan hal penting guna meningkatkan volume penjualan serta mengenalkan barang atau jasa yang akan ditawarkan kepada masyarakat.

Pambangunan café sangatlah pesat secara umum dan khususnya kota Bandung, Baik café yang berdiri di daerah kota maupun pesisiran, café yang ditempatkan dalam posisi-posisi strategis seperti berdekatan dengan kampus, sekolah-sekolah, perkantoran pabrikan, dan juga mall di Bandung. Bandung, dengan industry kulinernya yang merebak pesat merupakan suatu kebutuhan social masyarakat. Ditinjau dari banyaknya ketersibukan social masyarakat dalam beraktivitas dikehidupan sehari-harinya. Hal demikian itu memupuk motivasi bagi para pengusaha untuk membangun restoran atau semacam café dengan melihat peluang yang ada di bandung khususnya.

Menurut data yang tercatat, pertumbuhan café di Bandung pada tahun 2014 mencapai 2000 lebih cafe yang tersebar di Bandung. (Sumber: Sebandung.com, 2014). Hal ini merupakan tantangan bagi *Piknik Eatery* untuk menyikapinya karna ketatnya persaingan. Untuk membuat keberhasilan dan kegiatan usaha lancar tidak hanya dilihat dari pemasaran, persaingan atau kualitas barang saja, bahkan perlu juga memperbaharui dengan desain karakter yang unik sehingga dapat menarik minat beli konsumen dan café pun memiliki banak pengunjung.

Dalam kesempatan ini, berhubungan dengan spesialisasi yang diambil penulis yaitu spesialis bisnis, oleh karena itu, penulis ingin memberikan beberapa proses penjualan dari satu menu makanan penjualan dari yang tersedia di café Piknik Eatery. Berdasarkan penjelasan latar belakang kerja praktek, maka penulis tertarik untuk membuat laporan kerja praktek ini dengan judul : *“Proses Penjualan Menu Makanan Lokal di Café Piknik Eatery Bandung Divisi Operasional”*

## **1.2. Tujuan Kerja Praktek**

Tujuan kerja praktek yang dilakukan oleh penulis di café Pinik Eatery sebagai berikut:

- a. Untuk mengetahui bagaimana proses penjualan menu makanan lokal di café Piknik Eatery Bandung divisi operasional.
- b. Untuk mengetahui kegunaan proses penjualan menu makanan lokal di café Piknik Eatery Bandung divisi operasional.
- c. Untuk mengetahui kekurangan proses penjualan menu makanan lokal di café Piknik Eatery Bandung divisi operasional.

## **1.3. Kegunaan Kerja Praktek**

Kegunaan dari pada kerja Praktek ini adalah sebagai berikut:

### **1. Bagi Penulis**

Menambah pengetahuan dan wawasan penulis dalam kejelasan penerapan ilmu, terutama dalam bisnis khususnya melalui proses penjualan menu makanan lokal dan bahan perbandingan antara teori yang dapat dalam perkuliahan dengan kerja

praktek nyata dalam perusahaan.

## 2. Bagi perusahaan

- a. Dapat menjadi masukan dalam memperbaiki kinerja perusahaan.
- b. Dengan dilaksanakan kerja praktek oleh penulis diharapkan menjadi bahan masukan dan sumbang saran bagi café Piknik Eatery Miko Mall Bandung.

## 3. Bagi Pihak Lain

Laporan kerja praktek lapangan ini diharapkan dapat menjadi bahan perbandingan dan referensi untuk membuat laporan bagi pembaca di dalam usahanya untuk lebih memahami tentang proses penjualan menu makanan lokal.

### **1.4. Lokasi dan Waktu Kerja Praktek**

Penulis melaksanakan Kerja praktek di Café Piknik Eatery Miko Mall Bandung, pada Divisi *Operasional* yang bertempat di Zona Kontainer, Parkir Utara Miko Mall, Jl. Kopo No. 599, Bandung.

Waktu kerja praktek dilaksanakan selama 31 (tiga puluh satu) hari efektif yang terhitung sejak tanggal 1 Agustus 2016 sampai dengan 31 Agustus 2016. Kerja praktek lapangan dilaksanakan setiap hari Senin s.d Minggu, masuk kerja Praktek pukul 11.00 - 18.00 untuk jam pagi dan pukul 14.00 – 22.00 untuk jam malam sedangkan untuk hari libur tidak menentu tergantung perintah manager cafe.

