

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN  
PADA DIVISI *MARKETING* DI  
PT. ASIA KULINARI INDONESIA**

**AINA ZATIL AQMAR**

**8215161612**



**Laporan Praktik Kerja Lapangan Ini Ditulis untuk Memenuhi Salah Satu  
Persyaratan Mendapatkan Gelar Sarjana Ekonomi pada Fakultas Ekonomi  
Universitas Negeri Jakarta**

**PROGRAM STUDI S1 MANAJEMEN**

**FAKULTAS EKONOMI**

**UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA**

**2019**

***INTERNSHIP REPORT AT MARKETING DIVISION  
IN PT. ASIA KULINARI INDONESIA***

**AINA ZATIL AQMAR**

**8215161612**



***This Internship Report was written to comply one of the requirement to get a  
Bachelor's Degree of Economics at Faculty of Economics of State University of  
Jakarta***

***BACHELOR DEGREE OF MANAGEMENT***

***FACULTY OF ECONOMICS***

***STATE UNIVERSITY OF JAKARTA***

***2019***

## LEMBAR EKSEKUTIF

Aina Zatil Aqmar. Laporan Praktik Kerja Lapangan (PKL) pada Divisi *Marketing* di PT. Asia Kuliner Indonesia Plaza 5 Blok D-02 Lantai 4-5, Jl. Margaguna Raya, RT. 4/RW. 11, Gandaria Utara, Kebayoran Baru, Jakarta Selatan, Jakarta 12140 yang berlangsung sejak 08 Februari 2019 hingga 08 April 2019. Program Studi S1 Manajemen, Fakultas Ekonomi, Universitas Negeri Jakarta.

Tujuan Praktik Kerja Lapangan (PKL) bagi praktikan adalah untuk menambah pengalaman dan keterampilan untuk persiapan menghadapi persaingan di dunia kerja nanti dan untuk mendapatkan wawasan yang tidak didapatkan selama perkuliahan. Tugas yang diberikan kepada praktikan antara lain: membuat *marketing plan* untuk promosi produk, membuat konten untuk *social media marketing*, merencanakan dan melaksanakan *advertising* promo apartemen, mencetak media untuk *advertising*, membuat dan mengelola *online store* PT Asia Kuliner Indonesia, serta mendekorasi restoran.

Kata Kunci: *Marketing Plan, Social Media Marketing, Advertising, Online Store, Mendekorasi Restoran*

## ***EXECUTIVE SUMMARY***

*Aina Zatil Aqmar. Internship report at Marketing Division in PT Asia Kulinari Indonesia Plaza 5 Blok D-02 4-5<sup>th</sup> floor, Jl. Margaguna Raya, RT.4/RW.11, North Gandaria, Kebayoran Baru, South Jakarta City, Jakarta 12140, 08 Februari 2019 –08 April 2019. S1 Management Program Department of Faculty of Economic, State University of Jakarta.*

*The purpose of internship for internee is to add the experience and to improve my capabilities in preparation for competition in the world of work later and to get insights that are not available during the lectures. The internee's job are making a marketing plan for product promotion, making content for social media marketing, plan and implement apartment advertising promos, printing media for advertising, creating and managing online store of PT Asia Kulinari Indonesia, and decorating restaurants.*

*Keywords: Marketing Plan, Social Media Marketing, Advertising, Online Store, Decorating Restaurant*

## LEMBAR PERSETUJUAN

### LEMBAR PERSETUJUAN SEMINAR

#### Laporan Praktik Kerja Lapangan

Judul : Laporan Praktik Kerja Lapangan Pada Divisi *Marketing* di PT Asia Kulinari Indonesia  
Nama Praktikan : Aina Zatil Aqmar  
Nomor Registrasi : 8215161612  
Program Studi : S1 Manajemen

Menyetujui,  
Pembimbing

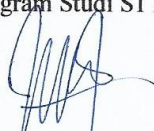


Ika Febrilia, S.E, M.M.

NIP. 198702092015042001

Mengetahui,

Ketua Program Studi S1 Manajemen



Dr. Suherman, SE, M.Si.

NIP. 197311162006041001

Seminar pada Tanggal: 21 - Juni - 2019

# LEMBAR PENGESAHAN

## LEMBAR PENGESAHAN

Koordinator Program Studi S1 Manajemen  
Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Jakarta



Dr. Suherman, SE, M.Si.

NIP 197311162006041001

Nama

Ketua Penguji

Tanda Tangan

Tanggal

Andrian Haro, S.Si., M.M.

NIP 198509242014041002

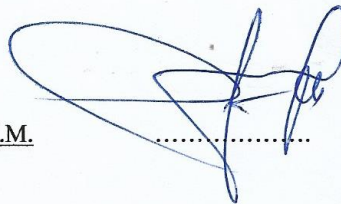


16 - Juli - 2019

Penguji Ahli

Agung Kresnamurti Rivai P. S.T., M.M.

NIP 197404162006041001



15 - Juli - 2019

Dosen Pembimbing

Ika Febrilia, S.E, M.M.

NIP. 198702092015042001



07 - Juli - 2019

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur praktikan panjatkan pada Allah SWT atas rahmat dan karunia-Nya. Shalawat serta salam semoga selalu tercurah kepada Rasulullah Muhammad SAW, keluarga dan sahabatnya. Serta kepada semua pihak yang telah mendukung sehingga praktikan dapat menyelesaikan Laporan Praktik Kerja Lapangan (PKL) pada Divisi *Marketing* di PT Asia Kulinari Indonesia. Laporan ini disusun dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Ekonomi pada Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Jakarta.

Dalam penyusunan laporan Praktik Kerja Lapangan ini praktikan mendapatkan bantuan dan dorongan dari berbagai pihak, terutama Orang Tua praktikan yang telah memberikan doa dan bantuan, baik secara material maupun non-material. Selain itu pada kesempatan kali ini praktikan juga ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ika Febrilia, S.E, M.M selaku dosen pembimbing Praktik Kerja Lapangan.
2. Prof. Dr. Dedi Purwana E.S, M.Bus selaku Dekan Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Jakarta.
3. Dr. Suherman, SE, M.Si selaku Koordinator Program Studi S1 Manajemen Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Jakarta.
4. Aditya Rian Nugroho selaku *Manager Marketing* PT Asia Kulinari Indonesia.

5. Vienda Yoelita selaku *Supervisor Marketing Promotion* PT Asia Kulineri Indonesia untuk bimbingan dan arahnya selama melaksanakan PKL.
6. Tisya Desita dan Bery Azhari selaku *Human Resource Development* PT Asia Kulineri Indonesia.
7. Teman-Teman karyawan PT Asia Kulineri Indonesia yang telah menciptakan suasana kerja yang nyaman, menyenangkan, serta produktif
8. Para sahabat dan teman-teman mahasiswa Manajemen 2016, BPM FE UNJ, dan terkhusus Manajemen C 2016 yang senantiasa memberikan semangat untuk menyelesaikan laporan Praktik Kerja Lapangan.
9. Semua pihak yang tidak dapat praktikan sebutkan satu persatu yang telah membantu kelancaran praktikan dalam melaksanakan Praktik Kerja Lapangan

Praktikan menyadari bahwa dalam penulisan laporan ini masih terdapat banyak sekali kekurangan karena keterbatasan yang dimiliki. Untuk itu praktikan sangat mengharapkan saran dan kritik yang membangun.

Semoga laporan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini bermanfaat bagi praktikan khususnya dan pembaca pada umumnya.

Jakarta, April 2019

Praktikan



## DAFTAR ISI

LEMBAR EKSEKUTIF .....	iii
<i>EXCECUTIVE SUMMARY</i> .....	iv
LEMBAR PERSETUJUAN.....	v
LEMBAR PENGESAHAN .....	vi
KATA PENGANTAR .....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR .....	xii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang PKL.....	1
B. Maksud dan Tujuan Praktik Kerja Lapangan .....	4
C. Kegunaan Praktik Kerja Lapangan.....	5
D. Tempat Praktek Kerja Lapangan.....	6
E. Jadwal Waktu PKL.....	7
BAB II TINJAUAN UMUM PT ASIA KULINARI INDONESIA.....	10
A. Sejarah PT Asia Kulinari Indonesia .....	10
B. Struktur Organisasi PT Asia Kulinari Indonesia.....	14

C.	Kegiatan Umum PT Asia Kulineri Indonesia.....	16
BAB III	PELAKSANAAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN.....	22
A.	Bidang Kerja.....	22
B.	Pelaksanaan Kerja .....	22
C.	Kendala yang Dihadapi .....	41
D.	Cara Mengatasi Kendala .....	41
BAB IV	PENUTUP .....	43
A.	Kesimpulan.....	43
B.	Saran.....	44
DAFTAR PUSTAKA	.....	46

## **DAFTAR TABEL**

Tabel II-1 Cabang Restoran yang Dikelola PT Asia Kulinari Indonesia.....	11
--	----

## DAFTAR GAMBAR

Gambar II-1 Logo PT Asia Kulineri Indonesia.....	13
Gambar II-2 Logo Dino Burger & Rice Steak.....	13
Gambar II-3 Logo Willie Brothers Steak & Cheese .....	13
Gambar II-4 Struktur Organisasi PT Asia Kulineri Indonesia.....	14
Gambar II-5 Menu Dino Burger & Rice Steak .....	18
Gambar II-6 Menu Willie Brothers Steak & Cheese .....	18
Gambar III-1 Membuat <i>Marketing Plan</i> Burger Pink .....	24
Gambar III-2 <i>Design</i> Promosi Burger Pink .....	24
Gambar III-3 Alur Kegiatan Membuat <i>Marketing Plan</i> Burger Pink.....	25
Gambar III-4 Membuat Konsep Konten Dino Burger .....	26
Gambar III-5 Proses Pelaksanaan <i>Shooting</i> Konten Dino Burger .....	27
Gambar III-6 Alur Kegiatan Membuat Konten <i>Social Media Marketing</i> .....	28
Gambar III-7 Mencari Data Topik untuk Steak Talk.....	29
Gambar III-8 Membuat Jadwal <i>Flyering</i> Willie Brothers.....	30
Gambar III-9 Penyebaran <i>Flyer</i> di Apartemen Puri Park View.....	31
Gambar III-10 Alur Kegiatan Merencanakan dan Melaksanakan <i>Advertising</i> <i>Promo Apartment</i> .....	32
Gambar III-11 Alur Kegiatan Mencetak Media Untuk <i>Advertising</i> .....	33
Gambar III-12 Logo Home Cook's Kitchen.....	35
Gambar III-13 Membuat SOP Home Cook's Kitchen .....	36
Gambar III-14 Tampilan Home Cook's Kitchen di Tokopedia.....	37
Gambar III-15 Tampilan Home Cook's Kitchen di Bukalapak.....	37

Gambar III-16 Alur Kegiatan Membuat dan Mengelola Home Cook's Kitchen ..	38
Gambar III-17 Dekorasi Willie Brothers saat Valentine.....	39
Gambar III-18 Dekorasi Meja untuk <i>Wine Tasting</i> .....	40
Gambar III-19 Alur Kegiatan Dekorasi Restoran Willie Brothers .....	40

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Permohonan Izin Praktik Kerja Lapangan (PKL) .....	49
Lampiran 2 Surat Penerimaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) .....	50
Lampiran 3 Daftar Hadir Praktik Kerja Lapangan (PKL) .....	51
Lampiran 4 Lembar Penilaian Praktik Kerja Lapangan (PKL) .....	54
Lampiran 5 Surat Keterangan Selesai Praktik Kerja Lapangan (PKL).....	55
Lampiran 6 Kartu Konsultasi Bimbingan PKL.....	56
Lampiran 7 Surat Persetujuan Sidang PKL .....	57
Lampiran 8 Foto Praktikan Selama Praktik Kerja Lapangan.....	58
Lampiran 9 Kegiatan Harian Praktik Kerja Lapangan (PKL) .....	59

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang PKL**

Industri makanan dan minuman merupakan industri yang sangat potensial dan terus berkembang di Indonesia. Perkembangan industri makanan dan minuman di Indonesia selama ini tercatat konsisten terus positif dan memiliki peran terhadap peningkatan produktivitas, investasi, ekspor, dan penyerapan tenaga kerja di Indonesia.

Kementerian Perindustrian mencatat, sepanjang tahun 2018 industri makanan dan minuman mampu tumbuh sebesar 7,91% bahkan melampaui pertumbuhan ekonomi nasional di angka 5,17%. Pertumbuhan tersebut sebenarnya lebih kecil dari pertumbuhan sebesar 9,23% pada tahun 2017. Lebih rendahnya pertumbuhan industri makanan dan minuman disebabkan karena melambatnya pertumbuhan industri makanan pada tahun tersebut yaitu dari sebesar 9,79% pada tahun 2017 menjadi sebesar 7,74% pada tahun 2018. Sementara itu industri minuman justru mengalami kenaikan pertumbuhan yang jauh lebih besar pada tahun 2018 yaitu menjadi sebesar 12,49%, dari kontraksi pertumbuhan sebesar 0,32% pada tahun 2016, Kemenperin RI (2019:23).

Perlambatan pertumbuhan industri makanan dan minuman pada tahun 2018 dipengaruhi oleh turunnya harga minyak kelapa sawit dunia yang berdampak pada penurunan nilai ekspor kelapa sawit dan nilai ekspor industri, Kemenperin RI (2019:23).

Bisnis di industri makanan dan minuman, restoran khususnya terus berkembang mengikuti teknologi dan tren. Jumlah banyaknya restoran pun semakin meningkat setiap tahunnya dan menyebabkan persaingan antar restoran semakin tinggi. Dengan tingginya persaingan tersebut diperlukan inovasi dan strategi yang tepat agar bisnis bisa bertahan dan maju.

Strategi pemasaran restoran tak bisa dipisahkan dari bagian sebuah bisnis restoran. *Marketing* atau pemasaran merupakan proses yang digunakan untuk menentukan produk atau jasa menjadi menarik bagi pelanggan dengan menggunakan strategi penjualan, komunikasi dan pengembangan bisnis dan oleh karena itu dapat disimpulkan pemasaran sangat berperan penting terhadap kesuksesan sebuah restoran.

Sebagai salah satu lembaga pendidikan di Indonesia, Universitas Negeri Jakarta memiliki sistem yang menitikberatkan pada praktik dan teori, yang diharapkan mampu mencetak atau menghasilkan tenaga-tenaga kerja profesional yang siap bekerja sesuai dengan bidang keahliannya. Untuk menjadi tenaga kerja yang profesional dibutuhkan kemampuan dasar yang mumpuni seperti pengetahuan, keterampilan, dan sikap. Kemampuan dasar tersebut tidak semuanya diberikan di perkuliahan formal, oleh karena itu diperlukannya program Praktik Kerja Lapangan (PKL) untuk melatih dan mengembangkan kemampuan dasar mahasiswa.

Praktik Kerja Lapangan (PKL) merupakan salah satu mata kuliah yang terdaftar di kurikulum Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Jakarta sebagai salah satu prasyarat untuk mendapatkan gelar sarjana ekonomi. Program



Praktik Kerja Lapangan (PKL) memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk mengimplementasikan ilmu yang telah di dapat selama masa perkuliahan ke dunia kerja yang sesungguhnya.

Berdasarkan tuntutan akademis tersebut, maka praktikan melakukan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di PT Asia Kuliner Indonesia dan ditempatkan di divisi *marketing*. PT Asia Kuliner Indonesia merupakan perusahaan yang bergerak di industri makanan dan minuman. Hingga saat ini PT Asia Kuliner Indonesia telah memiliki lima cabang restoran dari kedua *brand* yang dikelolanya yaitu restoran Willie Brothers dan Dino Burger. Willie Brothers memiliki *outlet* di Pesanggrahan dan Mall of Indonesia (MOI) sedangkan Dino Burger berada di Grogol, Depok, dan Cibinong ([www.asiakulinerindonesia.com](http://www.asiakulinerindonesia.com)).

Pemilihan PT Asia Kuliner Indonesia sebagai tempat PKL adalah dikarenakan praktikan merupakan lulusan dari Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) tata boga dan praktikan tertarik dengan aktivitas bisnis di perusahaan *food and beverage*. Praktikan ingin mengetahui lebih lanjut mengenai aktivitas pemasaran di industri *food and beverage*. Dengan melaksanakan kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di PT Asia Kuliner Indonesia, diharapkan dapat menambah dan mengembangkan kemampuan dasar praktikan dalam ilmu pemasaran, mendapatkan pengalaman di dunia kerja sesungguhnya, dan mengaplikasikan ilmu yang didapat untuk membuka usaha di industri *food and beverage* di kemudian hari.

## **B. Maksud dan Tujuan Praktik Kerja Lapangan**

Adapun maksud dan tujuan dalam melaksanakan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini antara lain:

### **1. Maksud Praktik Kerja Lapangan**

- a. Mendapatkan pengetahuan dan pengalaman kerja di bidang pemasaran sebelum memasuki dunia kerja.
- b. Membandingkan dan menerapkan pengetahuan akademis berupa teori dan praktik manajemen pemasaran yang telah didapatkan dibangku kuliah ke dunia kerja sesungguhnya.
- c. Mempelajari bidang kerja pemasaran di PT Asia Kulinari Indonesia.
- d. Mempersiapkan mental sebagai calon kerja yang mandiri dan professional untuk menghadapi lingkungan kerja yang sesungguhnya.

### **2. Tujuan Praktik Kerja Lapangan**

Setelah melaksanakan Praktik Kerja Lapangan, praktikan diharapkan memiliki pengetahuan dan keterampilan berupa:

- a. Bidang pekerjaan yang terkait dengan pemasaran yang terdapat pada perusahaan PT Asia Kulinari Indonesia divisi *marketing*.
- b. Cara membuat *marketing plan* sebuah produk yang akan dipasarkan.
- c. Proses membuat konten untuk *social media marketing*.
- d. Perencanaan dan pelaksanaan *advertising* promo apartemen.
- e. Proses mencetak media untuk *advertising*.
- f. Proses membuat dan mengelola *online store*.
- g. Proses mendekorasi restoran.

### **C. Kegunaan Praktik Kerja Lapangan**

Adapun kegunaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) selama praktikan melaksanakan kegiatan *marketing* di PT Asia Kuliner Indonesia diharapkan antara lain:

#### **1. Kegunaan Bagi Praktikan**

- a. Menambah ilmu pengetahuan dan keterampilan praktikan tentang dunia kerja dan belajar bekerjasama dengan orang lain dengan latar belakang disiplin ilmu yang berbeda-beda.
- b. Mengembangkan daya pikir, kreativitas, dan keberanian serta kemampuan berkomunikasi yang dibutuhkan dalam dunia kerja.
- c. Mengimplementasikan ilmu yang didapatkan di bangku kuliah khususnya di bidang pemasaran ke dunia kerja sesungguhnya.
- d. Mengajarkan praktikan tentang cara bertanggung jawab terhadap tugas yang diberikan.
- e. Memberikan gambaran tentang kondisi lapangan kerja yang sesungguhnya.

#### **2. Kegunaan Bagi Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Jakarta**

- a. Terjalannya kerjasama antara Universitas Negeri Jakarta dengan PT Asia Kuliner Indonesia.
- b. Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Jakarta dapat meningkatkan kualitas lulusannya melalui program Praktik Kerja Lapangan (PKL).

- c. Mengetahui sejauh mana efektivitas antara kurikulum (materi perkuliahan, metode, dan media) yang diterapkan dengan dinamika dan kondisi dunia kerja yang sesungguhnya.
- d. Mendapatkan umpan balik (*feedback*) berupa saran dan kritik untuk menyempurnakan dan memperbarui kurikulum yang sesuai dengan kriteria yang dibutuhkan perusahaan pada saat ini.

### **3. Kegunaan Bagi PT Asia Kuliner Indonesia**

- a. Perusahaan dapat melaksanakan *Corporate Social Responsibility* (CSR) karena telah memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk melakukan kegiatan PKL.
- b. Terjalannya kerjasama yang saling menguntungkan dan bermanfaat bagi PT Asia Kuliner Indonesia dengan Universitas Negeri Jakarta.
- c. terselesaikannya beberapa pekerjaan pada bagian *Marketing* yang ada di PT Asia Kuliner Indonesia.

#### **D. Tempat Praktek Kerja Lapangan**

##### **1. Tempat Praktik Kerja Lapangan**

Praktikan memperoleh kesempatan untuk melaksanakan Praktik Kerja Lapangan (PKL) pada:

Nama Instansi : PT Asia Kuliner Indonesia

Alamat : Plaza 5 Blok D-02 Lantai 4-5, Jl.  
Margaguna Raya, RT. 4/RW. 11,

Gandaria Utara, Kebayoran Baru,  
Jakarta Selatan, Jakarta 12140

Nomor Telepon : (021) 2702769  
E-mail : [asiakulinariindonesia@gmail.com](mailto:asiakulinariindonesia@gmail.com)  
Website : <http://asiakulinariindonesia.com/>

## 2. Alasan Pemilihan PT Asia Kuliner Indonesia

Praktikan memilih PT Asia Kuliner Indonesia sebagai tempat Praktik Kerja Lapangan (PKL) dikarenakan praktikan tertarik dengan kegiatan pemasaran yang berhubungan dengan *Food and Beverage*. Praktikan merupakan lulusan dari Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) tata boga dan praktikan tertarik dengan aktivitas bisnis di perusahaan *food and beverage*. Asia Kuliner Indonesia merupakan perusahaan yang bergerak di bidang *Food and Beverage*. PT Asia Kuliner Indonesia saat ini memiliki dua *brand* restoran yaitu Willie Brothers dan Dino Burger.

### E. Jadwal Waktu PKL

Jadwal pelaksanaan PKL praktikan terdiri dari beberapa rangkaian tahapan yaitu, tahap persiapan, pelaksanaan, dan pelaporan. Rangkaian tersebut antara lain:

#### 1. Tahap Persiapan

Pada tahap persiapan, praktikan mengurus seluruh kebutuhan dan administrasi yang diperlukan untuk mencari tempat PKL. Pada tanggal 7 Februari 2019 jam 08.00 WIB praktikan mengirimkan surat lamaran

PKL dan CV ke email rekrutmen PT Asia Kuliner Indonesia. Siang harinya, praktikan dihubungi oleh bagian *human resource* PT Asia Kuliner Indonesia dan diminta untuk datang wawancara hari itu juga jam 18.00 WIB di Willie Brothers Pesanggrahan.

Proses wawancara dilakukan langsung oleh *supervisor marketing*. Praktikan diwawancarai seputar CV yang diajukan dan diberikan test yang berkaitan dengan perencanaan promosi untuk Willie Brothers. Setelah dinyatakan lolos wawancara tersebut, besok harinya tanggal 8 Februari 2019 praktikan diterima untuk PKL di PT Asia Kuliner Indonesia.

Setelah diterima PKL di PT Asia Kuliner Indonesia, praktikan mengurus dokumen surat lamaran PKL dengan mengajukan pembuatan surat lamaran PKL di gedung R kemudian mengisi format surat PKL di *website* sipermana. Satu minggu kemudian praktikan mengambil surat lamaran yang sudah jadi di BAAK dan menyerahkannya ke PT Asia Kuliner Indonesia.

## 2. Tahap Pelaksanaan

Praktikan melaksanakan kegiatan PKL di PT Asia Kuliner Indonesia dan ditempatkan di divisi *marketing* membantu pekerjaan *Supervisor Brand* dan *Supervisor Promotion*. Praktikan melaksanakan PKL selama dua bulan terhitung dari 08 Februari 2019 sampai dengan 08 April 2019.

Divisi *marketing* di PT Asia Kulineri Indonesia menetapkan jam kerja yang fleksibel. Jam kerja berkisar dari jam 11.00 sampai dengan jam 18.00 WIB atau lebih, disesuaikan dengan kegiatan *marketing* yang sedang dilaksanakan.

Untuk tempat pelaksanaan kerja divisi *marketing* praktikan mengikuti jadwal yang telah diatur oleh *supervisor*, dimana dalam seminggu tempat kerjanya disesuaikan dengan kebutuhan kegiatan *marketing* baik itu di *head office* atau pun di *outlet* restoran Willie Brothers dan Dino Burger.

### 3. Tahap Pelaporan

Pada tahap pelaporan, praktikan diwajibkan untuk membuat laporan PKL yang berguna sebagai bukti telah melaksanakan PKL di PT Asia Kulineri Indonesia. Pembuatan laporan ini sebagai salah satu syarat untuk lulus dalam mata kuliah PKL yang menjadi syarat kelulusan untuk mendapatkan gelar Sarjana Ekonomi di Universitas Negeri Jakarta.

Laporan ini berisi hasil pengamatan dan pengalaman praktikan selama masa PKL di PT Asia Kulineri Indonesia. Data-data yang praktikan ambil diperoleh langsung dari PT Asia Kulineri Indonesia pada divisi *marketing*.

## **BAB II**

### **TINJAUAN UMUM PT ASIA KULINARI INDONESIA**

#### **A. Sejarah PT Asia Kulinari Indonesia**

##### **1. Profil PT Asia Kulinari Indonesia**

PT Asia Kulinari Indonesia merupakan perusahaan yang bergerak di bidang *food and beverage* dan memayungi dua *brand* restoran yaitu Willie Brothers Steak & Cheese dan Dino Burger & Rice Steak. Kedua *brand* restoran tersebut memiliki segmentasi pasar yang berbeda. Willie Brothers Steak & Cheese dibuat untuk kalangan ekonomi menengah ke atas, sedangkan Dino Burger & Rice Steak untuk kalangan ekonomi menengah kebawah ([www.asiakulinariindonesia.com](http://www.asiakulinariindonesia.com)).

Sebelum didirikannya PT Asia Kulinari Indonesia, restoran Dino Burger dan Willie Brother terlebih dahulu didirikan oleh pasangan suami istri Alfeus Liman dan Melia Vanda. Dino Burger dengan nama awal Dino Steak & Pasta didirikan pada bulan Mei 2015 dengan 20 orang karyawan di Depok. Tahun berikutnya pada bulan April 2016 Pak Alfeus Liman mendirikan Willie Brothers Pesanggrahan dengan target konsumen dan konsep yang berbeda dari Dino Burger ([www.asiakulinariindonesia.com](http://www.asiakulinariindonesia.com)).

Setelah memiliki dua *brand* restoran, Pak Alfeus Liman berpikir untuk membuat perusahaan yang akan mengelola dua *brand* tersebut. Oleh karena itu pada bulan Mei 2016 dibentuklah PT Asia Kulinari



Indonesia yang hingga saat ini memiliki total 120 karyawan ([www.asiakulinariindonesia.com](http://www.asiakulinariindonesia.com)).

Dino Burger merupakan restoran dengan konsep jiwa anak muda yang menyajikan berbagai pilihan burger yang menarik. Burger yang menjadi favorit banyak *customer* adalah T-Rex Burger yaitu burger dengan ukuran raksasa berdiameter 25 cm dan berat 2 kg. Selain burger terdapat pilihan menu western lainnya seperti steak, pasta, nasi panggang, dan camilan ([www.asiakulinariindonesia.com](http://www.asiakulinariindonesia.com)).

Willie Brothers terkenal dengan banyaknya varian keju yang bisa *customer* pilih untuk tambahan steak. Keju-keju yang ditawarkan adalah keju Raclette, Gouda, Pepper Jack, Red Cheddar, Mozzarella, hingga keju hitam dengan *active charcoal* bernama Venom Cheese. Willie Brothers sendiri merupakan restoran pertama di Indonesia yang memadukan daging steak premium yang *juicy* dengan gurihnya lelehan enam pilihan keju mancanegara spesial di atasnya ([www.medcom.id](http://www.medcom.id)).

Saat ini PT Asia Kulinari Indonesia telah memiliki beberapa cabang dari kedua *brand* restoran tersebut. Berikut ini adalah informasi cabang perusahaan yang dikelola oleh PT Asia Kulinari Indonesia.

**Tabel II-1**  
**Cabang Restoran yang Dikelola PT Asia Kulinari Indonesia**

No.	Cabang	Alamat
1	Willie Brothers Steak & Cheese Pesanggrahan	Jl. Pesanggrahan No.9, RT.1/RW.3, Meruya Utara, Kembangan, Kota Jakarta Barat, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 11620

No.	Cabang	Alamat
2	Willie Brothers Steak & Cheese Mall of Indonesia	Mall Of Indonesia (MOI, Jl. Boulevard Bar. Raya, RT.18/RW.8, Klp. Gading Bar., Klp. Gading, Kota Jkt Utara, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 14240) Lantai GF 7
3	Dino Burger & Rice Steak Depok	Jl. Margonda Raya No.438, Pondok Cina, Beji, Kota Depok, Jawa Barat 16424
4	Dino Burger & Rice Steak Grogol	Jl. Gelong Baru Utara II, RT.1/RW.8, Tomang, Grogol petamburan, West Jakarta City, Jakarta 11440
5	Dino Burger & Rice Steak Cibinong	Cibinong City Mall (Jl. Tegar Beriman, Pakansari, Cibinong, Bogor, Jawa Barat 16915)

Sumber: data diolah oleh praktikan

## 2. Visi dan Misi PT Asia Kuliner Indonesia

Visi PT Asia Kuliner Indonesia adalah: “Menjadi Perusahaan F & B berskala internasional yang menjadi pilihan utama pelanggan di berbagai Negara, segmen pasar, selera dan kebutuhan pelanggan serta turut berperan dalam mensejahterakan masyarakat.”

Misi PT Asia Kuliner Indonesia adalah:

- 1) Menghadirkan jaringan penjualan luas di lokasi dan internasional
- 2) Menyediakan *service*, harga, dan rasa terbaik bagi pelanggan.
- 3) Menjaga kualitas produk yang baik dan terstandar secara konsisten.
- 4) Terdepan dalam inovasi produk serta berkesinambungan.
- 5) Menyediakan tempat yang nyaman dan selalu hadir saat pelanggan membutuhkan.
- 6) Membangun sumber daya manusia berkualitas dan berwawasan internasional.

- 7) Peduli terhadap lingkungan dan memberi manfaat sebesar-besarnya untuk semua *stakeholder* dan masyarakat.

### 3. Logo Perusahaan



Gambar II-1 Logo PT Asia Kulineri Indonesia

Sumber: [www.asiakulineriindonesia.com](http://www.asiakulineriindonesia.com)



Gambar II-2 Logo Dino Burger & Rice Steak

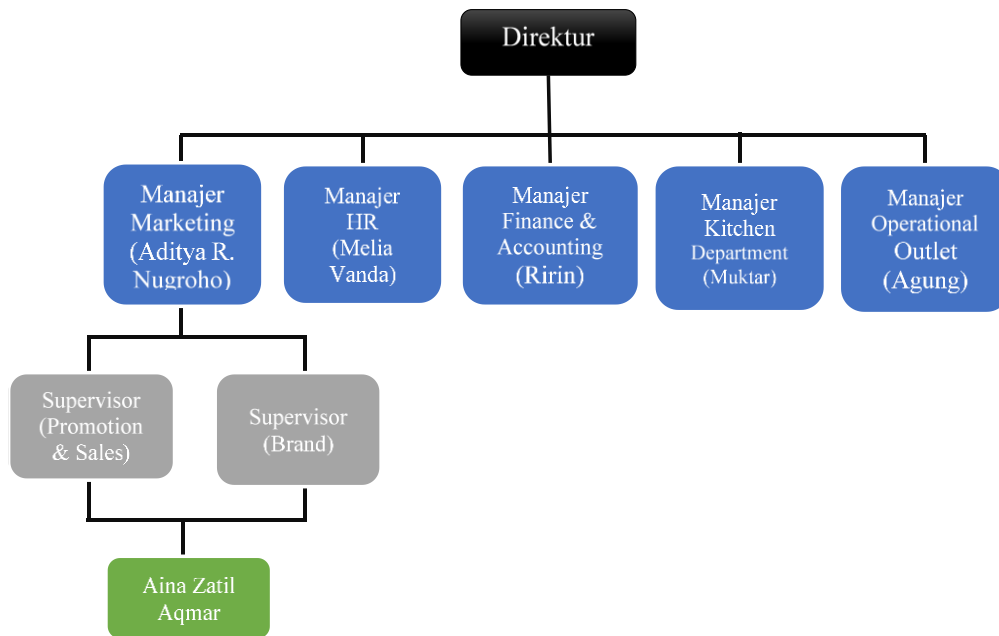
Sumber: [www.asiakulineriindonesia.com](http://www.asiakulineriindonesia.com)



Gambar II-3 Logo Willie Brothers Steak & Cheese

Sumber: [www.asiakulineriindonesia.com](http://www.asiakulineriindonesia.com)

## B. Struktur Organisasi PT Asia Kulineri Indonesia



**Gambar II-4 Struktur Organisasi PT Asia Kulineri Indonesia**

**Sumber:** hasil wawancara divisi *human resource*

PT Asia Kulineri Indonesia dipimpin oleh Pak Alfeus Liman, Direktur sekaligus *owner*. Terdapat lima divisi dalam PT Asia Kulineri Indonesia yaitu divisi *marketing*, divisi *human resource*, divisi *finance & accounting*, dan divisi *operational outlet*. Masing-masing divisi dipimpin oleh seorang manajer.

Praktikan ditempatkan di divisi *marketing* dan berada di bawah *supervisor promotion* dan *supervisor brand*. Secara umum, tugas praktikan dalam posisi tersebut adalah membantu promosi dan meningkatkan *brand awareness customer* restoran Willie Brothers dan Dino Burger.

Berikut ini adalah penjelasan tanggung jawab dan tugas dari setiap posisi divisi *marketing* ([www.asiakulinariindonesia.com](http://www.asiakulinariindonesia.com)):

1. Manajer *Marketing*

- a. Mengkoordinasi dan meningkatkan penjualan melalui *channel online* atau *offline*.
- b. Menjaga efektifitas dari *inventory level* dengan penjualan.
- c. Mengevaluasi pencapaian target *sales*.
- d. Melakukan strategi pemasaran yang efektif serta berorientasi pada pencapaian dan peningkatan target *sales*.
- e. Memberikan pengarahan serta *problem solving* terhadap masalah yang berkaitan dengan pencapaian *sales*.

2. *Supervisor (Promotion & Sales)*

- a. Membantu *Marketing Manager* dalam proses *marketing*, khususnya dalam pencapaian target penjualan dan penentuan strategi-strategi promosi.
- b. Bertanggung jawab atas strategi promosi dan penanggung jawab terlaksananya di lapangan (*partnership, bundling promo*, dan lain-lain).
- c. Menganalisa *trend market F&B* serta perkembangannya.
- d. Melakukan negosiasi dengan para vendor yang akan membantu kelancaran operasional *marketing*.
- e. Memberikan arahan strategi, evaluasi, konsultasi dengan semua anggota tim pemasaran.

f. Mengevaluasi pencapaian kinerja bawahan dan kinerja tim.

3. *Supervisor (Brand)*

a. Membantu *Marketing Manager* dalam proses *marketing*, khususnya mempromosikan *brand* produk.

b. Bertanggung jawab atas pemasaran dan peningkatan *awareness* konsumen atas *brand*, baik *offline* maupun *online*.

c. Mampu membuat konsep branding yg mengikuti kebutuhan konsumen.

d. Menganalisa *trend market F&B* serta perkembangannya.

e. Mampu berhubungan dengan *influencer* dan wartawan media.

f. Melakukan negosiasi dengan para *vendor* yang akan membantu kelancaran operasional *marketing*.

g. Memberikan arahan strategi, evaluasi, konsultasi dengan semua anggota tim pemasaran.

h. Menghadiri pertemuan dengan klien dan departemen pemasaran.

**C. Kegiatan Umum PT Asia Kuliner Indonesia**

Seperti dalam pembahasan bab sebelumnya, PT Asia Kuliner Indonesia adalah perusahaan yang bergerak di bidang *food and beverage* dan mengelola dua *brand* restoran yaitu Willie Brothers dan Dino Burger. Kegiatan umum PT Asia Kuliner Indonesia dapat dijelaskan menggunakan *marketing mix*.

*Marketing mix* atau bauran pemasaran terdiri dari pelayanan perusahaan dan/atau penawaran produk kepada konsumen serta metode dan alat yang dipilih untuk mencapai pertukaran, Schiffman dan Kanuk (2010: 28). *Marketing mix* terdiri dari empat elemen yaitu *product* (produk), *price* (harga), *place* (tempat), dan *promotion* (promosi).

1. *Product* (produk)

Dino Burger & Rice Steak menjual berbagai macam menu *western*. Sesuai dengan namanya, menu utama yang dijual oleh Dino Burger adalah burger. Burger yang ditawarkan memiliki ukuran yang beragam, mulai dari Mini Rex Burger (burger mini) hingga T-Rex Burger (Burger dengan berat 2 kg). Selain burger, Dino Burger juga menjual berbagai jenis *steak*, pasta, aneka menu nasi, dan menu *western* favorit seperti Fish & Chips.

Setiap ada *event* tertentu seperti Valentine, tim *Research and Development* di divisi *Kitchen* bekerjasama dengan divisi *marketing* menciptakan menu baru untuk menyambut *event* tersebut.

# MENU

### CAMILAN

French Fries 9.278  
 Chicken Popcorn 16.726  
 Chicken Skin 10.857  
 Potato Party 14.161

**BIG SIZE CAMILAN ★★ ★**

Pizza Fries 45.521  
 Mega Fries 71.311  
 Cheesy Mega Fries 74.721

### STEAK

Sirloin Steak (100gr) 48.459  
 Tenderloin Steak (100gr) 47.114  
 Sirloin Steak (200gr) 84.767  
 Tenderloin Steak (200gr) 82.352  
 T-Bone Steak (200gr) 83.166  
 Premium Steak (200gr) 98.068  
 Chicken Steak 32.709  
 Hamburg Steak 34.638  
 Crispy Chicken Steak 34.425  
 Sausage Steak Fries 42.881

**DINO SPECIALTY STEAK ★★ ★**

Mega Steak (100gr) 39.007  
 Dino Eye Steak 34.708

### BURGER

Rex Burger 29.752  
 Big Rex Burger 48.189  
 Cheese Burger 30.255

**SUPER BIG BURGER! ★★ ★**

Zilla Burger (2 org) 47.435  
 Mega Zilla Burger (4 org) 120.438  
 Giga Zilla Burger (6 org) 167.245  
 Personal T-Rex Burger (2 org) 57.146  
 T-Rex Burger (6 Org) 204.839

### PASTA

Spaghetti Bolognese 24.720  
 Spaghetti Aglio Olio 21.697  
 Spaghetti Carbonara 28.499  
 Spaghetti Sirloin 34.061  
 Fire Spaghetti 20.373

**DINO SPECIALTY PASTA ★★ ★**

Baked Mozzarella Pasta 37.347  
 Baked Fire Mozzarella Pasta 35.017

### RICE DISHES

Nasi Goreng Telur 15.576  
 Nasi Goreng Ayam 19.976  
 Nasi Goreng Sapi 22.911  
 Nasi Goreng Mozzarella 26.007  
 Grilled Chicken with Rice 37.422  
 Chicken Katsu with Rice 31.353  
 Chicken Mozzarella with Rice 44.710  
 Grilled Sausage with Rice 42.249

**DINO SPECIALTY RICE ★★ ★**

Chicken Baked Rice Mozzarella 30.843  
 Beef Baked Rice Mozzarella 36.587  
 Sausage Baked Rice Mozzarella 37.052  
 Beef Volcano Rice 34.438  
 Chicken Volcano Rice 33.126  
 Sausage Volcano Rice 32.654

### WESTERN FAV!

Fish & Chips 30.882  
 Fish & Pasta 38.139  
 Chicken Cordon Bleu 33.104  
 Beef Cordon Bleu 45.204

Carbonara Bolognese

Baked Mozzarella Pasta!

Beef Volcano Rice

Chicken Baked Rice Mozzarella

Chicken Katsu with Rice

Grilled Chicken Steak

Beef Cordon Bleu

Gambar II-5 Menu Dino Burger & Rice Steak

Sumber: www.zomato.com

## THE BROTHER'S GRILL

### STEAK CUT

**Tenderloin**  
Steak 100gr  
IDR 115.000

Australian Tenderloin steak with salad & a choice of our signature sauce.

**Sirloin**  
Steak 100gr  
IDR 99.000

Australian Sirloin steak with salad & a choice of our signature sauce.

**Willie Signature**  
Steak 200gr  
IDR 145.000

Our Juiciest curated signature meat, with salad & a choice of signature sauce.

**Willie Signature**  
Steak 400gr  
IDR 235.000

Our Juiciest curated signature meat 400gr with salad & a choice of signature sauce. This one is Big! Promise.

**Norwegian Salmon**  
Steak  
IDR 99.000

Pan seared Norwegian Salmon steak, served with salad & signature sauce.

**Grilled Chicken**  
Steak  
IDR 85.000

Grilled tender Chicken breast served with salad & signature sauce.

#### SIDE DISH

Aromatic Garlic Rice IDR 18.000	Creamy Mashed Potatoes IDR 20.000	Sautéed Garlic Mushroom IDR 25.000
------------------------------------	--------------------------------------	---------------------------------------

## THE BROTHER'S GRILL

### PREMIUM SELECTION

**Prime NZ Ribeye**  
100gr  
IDR 225.000

Premium select New Zealand Ribeye with salad and signature sauce.

**Prime NZ Sirloin**  
100gr  
IDR 190.000

Premium select New Zealand Sirloin with salad and signature sauce.

**Prime NZ Tenderloin**  
100gr  
IDR 205.000

Premium select New Zealand Tenderloin with salad and signature sauce.

**WAGYU Sirloin** 200gr  
IDR 345.000

Australian Wagyu Sirloin cut, grilled nicely served with salad and signature sauce.

**WAGYU Ribeye** 200gr  
IDR 445.000

Australian Wagyu Ribeye, grilled nicely served with salad and signature sauce.

#### SIDE DISH

French Fries IDR 18.000	Cream Spinach IDR 22.000	Steam Rice IDR 12.000
----------------------------	-----------------------------	--------------------------

© 2021 Reimbursement. Photos are for reference. actual product display might be different. Prices are subject to 10% government tax & 5% service charge. Prices are for reference, actual product display might be different. Prices are subject to 10% government tax & 5% service charge.

Gambar II-6 Menu Willie Brothers Steak & Cheese

Sumber: www.zomato.com



Berbeda dengan Dino Burger, Willie Brothers lebih fokus untuk menjual aneka jenis *steak* premium seperti Tenderloin, Sirloin, dan Willie Signature. *Steak* tersebut dilengkapi dengan aneka saus dan keju yang bisa dipilih oleh *customer*. Hampir setiap ada *event*, Willie Brothers selalu berinovasi untuk menjual menu baru. Menu terbaru yang dijual oleh Willie Brothers adalah April *Special Menu* “Colorful Choices”.

Inovasi produk yang selalu dilakukan oleh PT Asia Kulineri Indonesia tersebut sesuai dengan misi perusahaan poin 4 (empat) yaitu “Terdepan dalam inovasi produk serta berkesinambungan.”

## 2. *Price* (harga)

Dino Burger dan Willie Brothers menjual menu dengan kisaran harga yang berbeda dikarenakan segmentasi pasar yang berbeda. Dino Burger memiliki segmentasi pasar kalangan ekonomi menengah ke bawah sedangkan Willie Brothers untuk kalangan ekonomi menengah ke atas.

Harga produk yang dijual oleh Dino Burger berkisar di harga minimum Rp. 8.000 (produk Mini Rex Burger) dan produk yang paling mahal di harga Rp. 205.000 (T-Rex Burger). Sedangkan Willie Brothers menjual produk di kisaran harga RP. 38.000 (*soup*) dan harga Rp. 445.000 (Wagyu Rib-Eye Steak) ([www.zomato.com](http://www.zomato.com)).

Dalam penetapan harga, PT Asia Kulineri Indonesia juga melihat harga kompetitor sebagai referensi untuk menentukan harga jual yang kompetitif.

### 3. *Place* (tempat)

Tempat menyangkut kemudahan akses yang terjangkau bagi para pelanggan. Dilihat juga dari potensialnya apakah tempat tersebut mendatangkan keuntungan bagi perusahaan. Saat ini PT Asia Kulineri Indonesia mengelola dua restoran Willie Brothers dan tiga restoran Dino Burger. Lokasi restoran Dino Burger dan Willie Brothers (tabel II-1) bisa dibidang strategis dan sesuai dengan segmen pasar yang dituju.

Kantor PT Asia Kulineri Indonesia yang berlokasi di Gandaria Utara pun cukup strategis untuk menjangkau beberapa cabang restoran seperti Willie Brothers Pesanggrahan dan Dino Burger Grogol. Selain kantor, PT Asia Kulineri Indonesia juga mempunyai *central kitchen* yang terletak di Jl. Raya Swadaya, Jakarta Timur. *Central kitchen* merupakan dapur untuk membuat bahan pokok restoran dan kemudian mendistribusikannya ke semua cabang.

### 4. *Promotion* (promosi)

Untuk meningkatkan penjualan diperlukan sistem yang baik salah satunya adalah promosi. Di PT Asia Kulineri Indonesia, divisi

yang bertanggung jawab untuk kegiatan promosi adalah divisi *marketing*. Promosi yang dilakukan oleh PT Asia Kuliner Indonesia menggunakan *marketing communication mix* seperti *advertising*, *sales promotion*, *events*, *online and social media marketing*, dan *direct and database marketing*.

## **BAB III**

### **PELAKSANAAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN**

#### **A. Bidang Kerja**

Pada pelaksanaan kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di PT Asia Kuliner Indonesia, praktikan ditempatkan di divisi *marketing*. Divisi *marketing* dapat dibilang ujung tombak perusahaan karena menentukan apakah perusahaan bisa berkembang atau tidak. Menurut Kotler dan Keller (2015:27), pemasaran adalah suatu proses sosial yang didalamnya individu dan kelompok mendapatkan apa yang mereka butuhkan dan inginkan dengan menciptakan, menawarkan, dan secara bebas mempertukarkan produk yang bernilai dengan pihak lain.

Praktikan bertugas untuk membantu pekerjaan *Supervisor Brand* (yang saat itu kosong posisinya), serta membantu *Supervisor Promotion* untuk membuat kegiatan promosi restoran Willie Brothers dan Dino Burger.

#### **B. Pelaksanaan Kerja**

Praktikan melaksanakan Praktik Kerja Lapangan selama 41 hari, terhitung dari tanggal 8 Februari 2019 hingga tanggal 8 April 2019. Pada hari pertama pelaksanaan PKL, praktikan langsung diminta untuk datang ke Willie Brothers di Mall of Indonesia dan melakukan survei untuk mendapatkan data promosi. Barulah di hari ke dua PKL, praktikan diinformasikan mengenai profil perusahaan, lalu dijelaskan tugas dan tanggung jawab di divisi *marketing*. Setiap hari Senin, divisi *marketing* melakukan kegiatan *meeting*

untuk membahas kegiatan *marketing* yang akan dilakukan selama satu minggu ke depan. Berikut ini adalah uraian tugas-tugas yang dikerjakan praktikan selama dua bulan di divisi *marketing*:



### **1. Membuat *Marketing Plan* untuk Promosi Produk**

Tugas pertama yang praktikan dapatkan dari manajer *marketing* adalah membuat *marketing plan* untuk mempromosikan produk. *Marketing plan* adalah dokumen tertulis yang merangkum apa yang telah dipelajari oleh *marketer* tentang *marketplace* dan mengindikasikan cara bagaimana mencapai tujuan *marketing* tersebut, Kotler dan Keller (2015: 77).

Setiap ada *event* tertentu, divisi *marketing* bertugas untuk membuat promosi khusus. Hari Valentine merupakan salah satu *event* yang banyak dirayakan oleh masyarakat. Di hari valentine tersebut biasanya pasangan akan memberikan hadiah atau sesuatu yang spesial untuk pasangannya. Melihat peluang tersebut, Dino Burger membuat produk Burger Pink dengan ukuran yang besar dan praktikan mendapatkan tugas untuk membuat perencanaan untuk mempromosikan Burger Pink tersebut.

Hal yang pertama praktikan lakukan adalah mencari ide-ide untuk konsep promosi Burger Pink yang kemudian ide-ide tersebut direview dan dianalisis bersama manajer. Dari beberapa ide tersebut dipilihlah konsep “Tunjukkan besarnya cintamu dengan burger besar”. Praktikan memposisikan Burger Pink sebagai pembuktian rasa cinta yang besar kepada pasangan.

Burger Pink VS Product

No	Item	Plus	Minus	Price
1	Martabak Oromaline	- Rasanya Manis	- Berlemak - Kelebihan kalori - Terlalu mainstream	Rp. 210.000
2	Boneka Teddy Bear	- Lucu - Menggemaskan - bisa dipeluk	- Cepet kotor - Perawatan mahal - Susah dibawa-bawa - Tidak praktis - Perasaan	 Boneka beruang teddy bear super... Rp 245.000 Lazada Indonesia Rp. 245.000
			- Hanya	

Gambar III-1 Membuat *Marketing Plan* Burger Pink

Sumber: data diolah oleh praktikan

## seberapa besar dia mencintaimu? (1)

Perhatikan! Hadiah spesial valentine bisa menunjukkan seberapa BESAR dia mencintaimu. Coba baca tips singkat dari DINO dibawah ini!

**DIKASIH MARTABAK KEKINIAN**

★★★★★ Rp 210.000 PER PORSI

Biasa banget... Apakah hubungan kalian juga akan terus biasa aja lalu kemudian tak berminat?

- Kolesterol, gula darah, sakit gigi, bisulan, apa lagi ya potensi penyakit dari makan makanan super manis ini?
- Niatnya sih baik mau bawain buat keluarga. Tapi porsiya sedikit banget. Apakah doi tidak mampu mengambil keputusan yang tepat?
- Apa kamu mau enak di dia soap pertama, lalu kemudian eneg dan nggak lagi lagi?

**DIKASIH BONEKA BERUANG**

★★★★★ Rp 240.000 per boneka

-Lucu sih, tapi nggak bisa lebih serius dikit apa? Emangnya kamu anak kecil ulang tahun?

- Dikasih supaya bisa dipeluk. Oh, maksudnya kamu peluk boneka itu aja sembari dia dipeluk yang lain gitu?
- Kegedean, mau ditaruh dimana kalau kamar udah penuh?
- Perawatannya mahal. Debu banyak bikin penyakit.
- Kenapa bonekanya yang beruang, sedangkan dia teletp misqween :)

## cintanya padamu benar benar besar!

Apabila pasangannya membelikan kamu TREX Burger Edisi Valentine yang hanya dijual LIMITED EDITION selama periode 14 -28 Februari 2019 ini. Stok sangat terbatas!

**DIKASIH TREX BURGER SPECIAL VALENTINE**

★★★★★ 25.000/orang, atau 204.000 per porsi!

+Bisa buat 8 orang atau lebih, artinya si doi berpikiran jauh kedepan  
+warnanya bikin gemes, apalagi kalau dia yang bawain sendiri ke rumah kamu

+LIMITED EDITION, bukan obral ceban tiga apalagi gratisan. Bukan kaleng kaleng!  
Artinya cinta dia spesial dan patut dipertimbangkan sebagai seseorang di masa depan <3

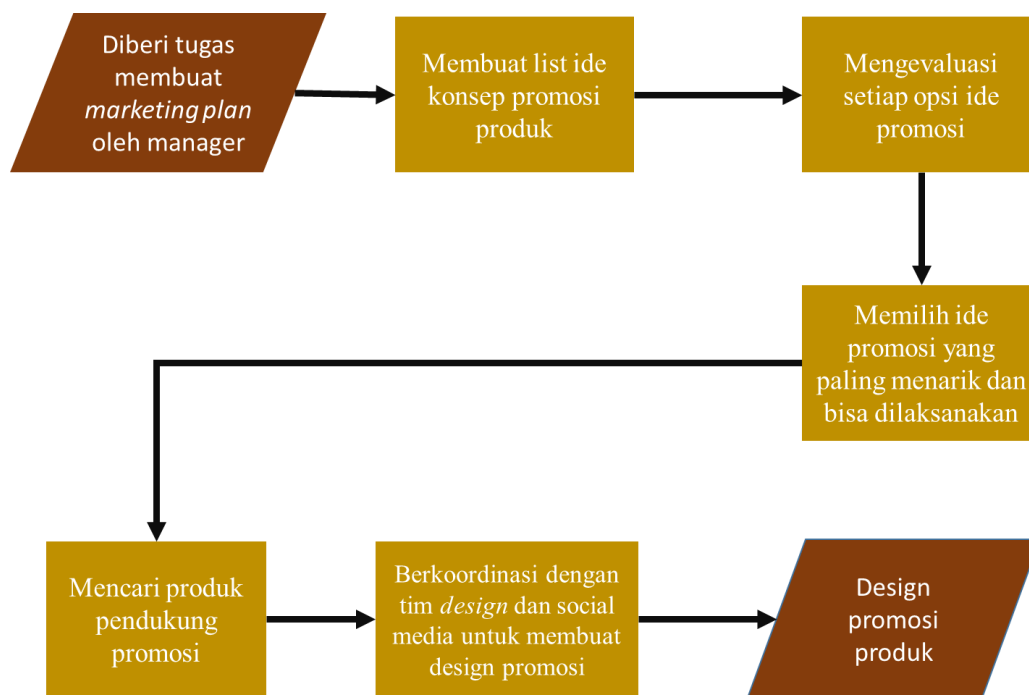
+ Beda dari hadiah valentine sebelumnya. Artinya dia inovatif dan mau terus membahagikan kamu

Gambar III-2 *Design Promosi* Burger Pink

Sumber: *portfolio* PT Asia Kulineri Indonesia

Dalam membuat *marketing plan* untuk Burger Pink ini, praktikan mendapatkan arahan langsung dari manajer untuk berpikir secara *out of the box*. Praktikan dilatih untuk menganalisis keuntungan dan risiko yang akan didapatkan jika menjalankan rencana tersebut.

Berikut alur kegiatan praktikan saat membuat *marketing plan* untuk Burger Pink.



**Gambar III-3 Alur Kegiatan Membuat *Marketing Plan* Burger Pink**

**Sumber: data diolah oleh praktikan**

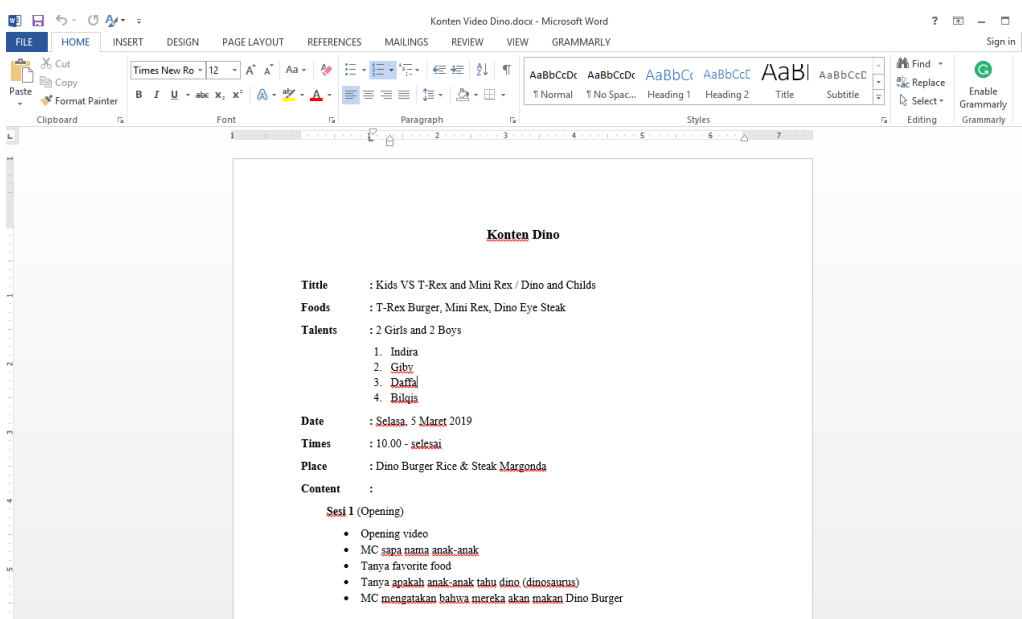
Manfaat dari membuat *marketing plan* ini adalah praktikan belajar untuk berpikir kreatif dan kritis serta mengetahui bagaimana konsep promosi yang baik sehingga mencapai tujuan yang diharapkan.

## 2. Membuat Konten untuk *Social Media Marketing*

*Social media marketing* merupakan kegiatan dan program *online* yang dirancang untuk melibatkan pelanggan atau prospek dan secara langsung atau tidak langsung meningkatkan kesadaran (*awareness*),

meningkatkan citra (*image*), atau mendatangkan penjualan produk dan layanan, Kotler dan Keller (2015: 582).

Praktikan diberi tugas oleh manajer membuat konten *social media marketing* untuk restoran Dino Burger dan Willie Brothers. Konten yang dibuat untuk Dino Burger adalah “*Kids Trying Dino Burger Food*” dimana konten tersebut berbentuk video berisikan anak-anak kecil yang mencoba menu dari Dino Burger. Praktikan diminta untuk membuat konsep konten, mencari *talent* anak kecil untuk *shoot* video, dan menyiapkan segala hal untuk pembuatan konten tersebut.



**Gambar III-4 Membuat Konsep Konten Dino Burger**

**Sumber: data diolah oleh praktikan**

Setelah semua perencanaan konten sudah disetujui oleh manajer, praktikan kemudian menghubungi *talent* untuk *shooting* konten. Pada hari Sabtu, 9 Maret 2019 praktikan dibantu oleh manajer, *supervisor*, dan tim



VIRUS (*camera man*) melaksanakan *shooting* konten “*Kids Trying Dino Burger Food*”. *Shooting* diadakan di ruang *training* Dino Burger Depok dari jam 10.00 WIB sampai dengan 18.00 WIB.

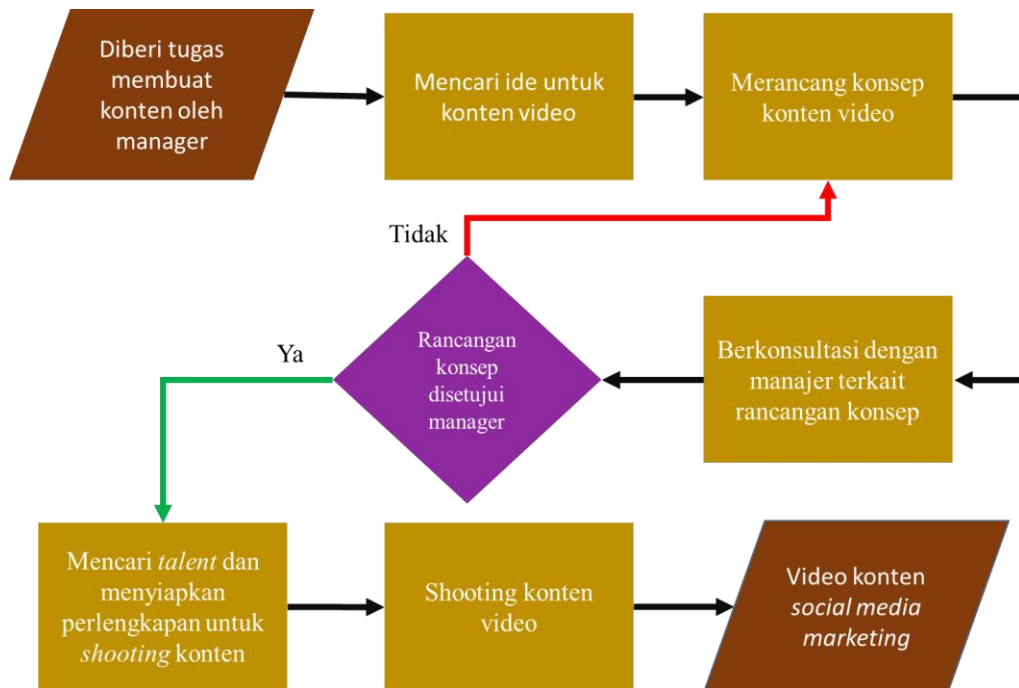
Proses *shooting* berjalan tidak terlalu lancar dikarenakan tiga orang anak kecil yang gugup dan malu untuk berbicara di depan kamera. Untuk mengatasi hal tersebut praktikan dan tim melakukan pendekatan terhadap anak kecil tersebut untuk menghilangkan rasa gugup mereka.



**Gambar III-5** Proses Pelaksanaan *Shooting* Konten Dino Burger

**Sumber:** dokumentasi oleh praktikan

Berikut adalah alur kegiatan praktikan saat membuat konten video Dino Burger untuk *social media marketing*.



**Gambar III-6** Alur Kegiatan Membuat Konten *Social Media Marketing*

Sumber: data diolah oleh praktikan

Konten *social media marketing* untuk restoran Willie Brothers adalah “*Steak Talk*”. Konten *steak talk* ini akan mengundang pembicara untuk membahas topik yang sedang *trending* di kalangan *customer* Willie Brothers sambil menyantap hidangan steak. Tujuan pembuatan konten ini adalah meningkatkan *image* Willie Brothers.

Sebelum pembuatan konten *Steak Talk*, praktikan diminta oleh manager untuk mencari data topik yang sedang dibahas oleh *customer* Willie Brothers dengan cara mengecek instagram *customer* satu per satu. Setelah didapatkan data topik yang sedang *trending* barulah praktikan menentukan topik untuk *Steak Talk*, mencari pembicara, dan merancang konsep acara.

	Pelanggan	Nama Account	Isu		Highlight Topic	Narasumber
			Timeline	Story		
12-Feb	1	edodharmadi	Trip (China)	Food and trip	Industry 5.0	Hermawan Kartajaya (pakar marketing, Presiden World Marketing Association, Presiden MarkPlus, Inc., aktif menulis buku-buku seputar dunia pemasaran)
	2	juniartono	Coffee, food	DOTA rewards	Healthy lifestyle (food and gym/fitness)	Yulia Baltschun (chef, influencer pola hidup sehat)
	3	kenandgrat	Food review	Food review	Travelling	Arief Muhammad (penulis buku, traveller vlogger)
	4	ryan_pillip	minion collection	-	Foods photography	Ridha kusumabrata (food photographer)
	5	glutton_stay_fit (sara)	Fitness, gym, food	workout	Coffee	Muhammad Aga (pemenang Indonesia Barista Championship (IBC))
	6	lisanatalahermanto	beauty product, puppy	-	Music	Fiersa Besari (musisi band indie)
	7	phan_stephanie	books and movies (harry potter)	-	Technology and gadget	Ary Mozta (Content Creator & Tech Enthusiast)

**Gambar III-7 Mencari Data Topik untuk Steak Talk**

**Sumber: data diolah oleh praktikan**

Manfaat dari membuat konten untuk *social media marketing* adalah praktikan dapat mengetahui proses pembuatan konten video dan cara mencari data yang relevan dengan *customer* perusahaan. Selain itu praktikan juga dilatih untuk menghadapi situasi yang tidak terduga dan mencari solusi untuk mengatasinya.

### 3. Merencanakan dan Melaksanakan *Advertising Promo Apartment*

*Advertising* adalah segala bentuk pembayaran non-pribadi dan promosi ide, barang, atau layanan oleh sponsor yang diidentifikasi melalui media cetak, media penyiaran, media jaringan, media elektronik, dan media *display*, Kotler dan Keller (2015: 582).

Saat ini Willie Brothers sedang memperluas pangsa pasar ke penghuni apartemen yang berada di sekitar cabang restoran Willie

Brothers. Promo yang disedang ditawarkan adalah diskon 10% untuk penghuni apartemen sekitar restoran Willie Brothers dengan menunjukkan kartu identitas apartemen.

Penyebaran *flyer* atau pun pemasangan media *display* di apartemen merupakan strategi *advertising* yang tepat untuk mengiklankan promo tersebut. Praktikan diberikan tugas untuk merencanakan dan melaksanakan kegiatan *advertising* untuk promo diskon 10% tersebut.

Praktikan mengurus dokumen dan pembayaran untuk kegiatan *advertising* di apartemen. Selain itu praktikan juga membuat jadwal, berkoordinasi dengan *captain service* restoran, dan memantau penyebaran *flyer* yang dilakukan oleh karyawan restoran Willie Brothers.

Puri Park View Apartment								
Hari	Jam	Lobby A	Lobby AB	Lobby B	Lobby BC	Lobby C	Lobby E	Jumlah Flyer
Jumat	06.00-12.00	Anak PKL			Anak PKL		Anak PKL	200
	15.00-19.00	Store		Store		Store		200
Sabtu	06.00-12.00	Store			Store		Store	200
	15.00-20.00		Anak PKL	Anak PKL		Anak PKL		200
Minggu	06.00-12.00	Store		Store		Store		200
	15.00-20.00		Anak PKL		Anak PKL		Anak PKL	200
Senin	06.00-12.00		Anak PKL			Anak PKL	Anak PKL	150
	15.00-19.00		Store			Store	Store	150
Selasa	06.00-12.00	Anak PKL		Anak PKL	Anak PKL			150
	15.00-19.00	Store		Store	Store			150
Rabu	06.00-12.00		Anak PKL			Anak PKL	Anak PKL	150
	15.00-19.00		Store			Store	Store	150
Kamis	06.00-12.00	Anak PKL		Anak PKL	Anak PKL			150
	15.00-19.00	Store		Store	Store			150
								<b>2400</b>

Gambar III-8 Membuat Jadwal *Flyering* Willie Brothers

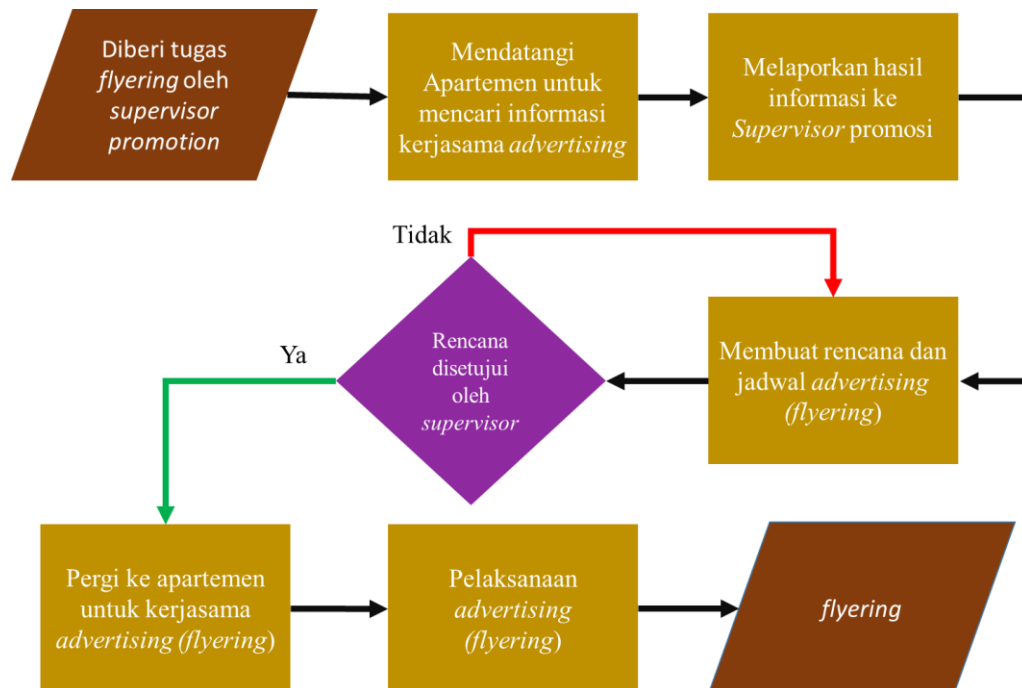
Sumber: data diolah oleh praktikan



**Gambar III-9** Penyebaran *Flyer* di *Apartment Puri Park View*

**Sumber:** dokumentasi oleh praktikan

Berikut alur kegiatan praktikan saat melaksanakan *advertising* promo diskon 10% untuk penghuni apartemen sekitar Willie Brothers.



**Gambar III-10 Alur Kegiatan Merencanakan dan Melaksanakan Advertising Promo Apartment**

Sumber: data diolah oleh praktikan

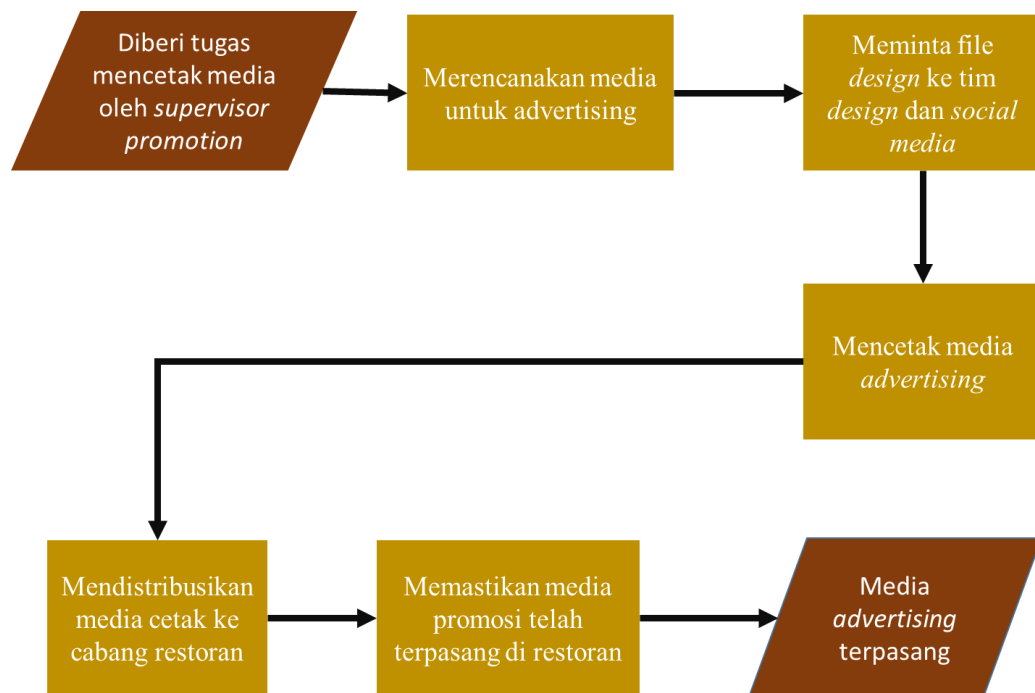
Manfaat dari merencanakan dan melaksanakan *advertising* promo apartemen adalah praktikan dapat mengetahui tahapan untuk melakukan kerjasama media promosi dengan pihak manajemen apartemen serta cara mengkoordinasikan rencana *advertising* ke beberapa pihak yang terkait.

#### 4. Mencetak Media Untuk Advertising

Media cetak seperti *poster board*, *insert menu*, *tent card*, dan *banner* merupakan media *display* yang membantu perusahaan khususnya restoran memperkenalkan atau mempromosikan menu baru, promo-promo atau pun diskon yang sedang ditawarkan.

Praktikan diberikan tugas untuk mencetak media *advertising* untuk keperluan promo restoran Willie Brothers dan Dino Burger. Selain mencetak, praktikan juga ditugaskan untuk mendistribusikan media promosi tersebut ke cabang-cabang restoran serta memastikan media tersebut telah terpasang dengan baik di restoran.

Berikut alur kegiatan Praktikan mencetak media untuk *advertising*.



**Gambar III-11 Alur Kegiatan Mencetak Media Untuk Advertising**

Sumber: data diolah oleh praktikan

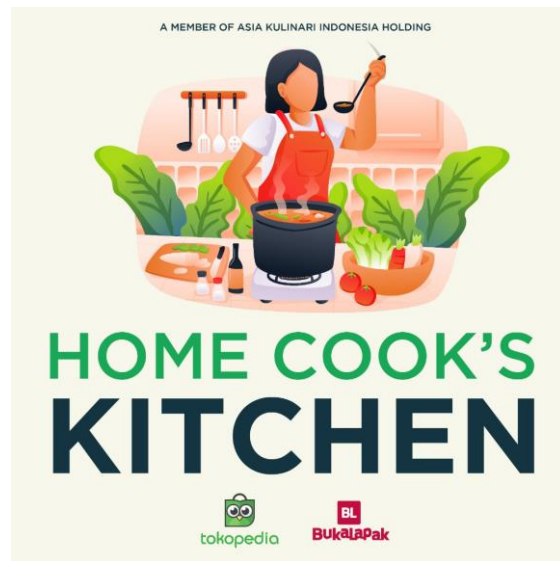
Manfaat dari mencetak media untuk *advertising* praktikan lebih mengetahui jenis-jenis media cetak yang digunakan restoran untuk mempromosikan penawarannya.

## 5. Membuat dan Mengelola *Online Store* PT Asia Kuliner Indonesia

Penjualan (*sales*) PT Asia Kuliner Indonesia terutama untuk restoran Dino Burger saat ini sedang menurun dan tidak mencapai target penjualan. Melihat permasalahan tersebut direktur perusahaan meminta divisi *marketing* untuk membuat toko *online* PT Asia Kuliner Indonesia yang akan menjual bahan-bahan makanan yang biasa dipakai oleh Dino Burger dan Willie Brothers. Dengan menjual bahan makanan tersebut maka PT Asia Kuliner Indonesia mendapatkan keuntungan tambahan serta meminimalisir pembuangan bahan makanan yang tidak laku dijual oleh Dino Burger.

Praktikan ditugaskan untuk membuat toko *online* di aplikasi Tokopedia dan Bukalapak. Sebelum itu, praktikan dibantu oleh manajer membuat konsep dan nama *brand* toko. Setelah hasil proses analisis maka dipilihlah nama Home Cook's Kitchen.





**Gambar III-122 Logo Home Cook's Kitchen**

**Sumber: *portfolio* PT Asia Kulinari Indonesia**

Setelah konsep sudah terbentuk, praktikan mengurus pendaftaran pembukaan akun di Tokopedia dan Bukalapak. Praktikan diminta untuk menganalisis persaingan dengan toko daging atau bahan makanan lainnya yang ada di Tokopedia dan Bukalapak, tujuannya untuk melihat apakah Home Cook's Kitchen memiliki daya saing yang cukup kuat atau tidak.

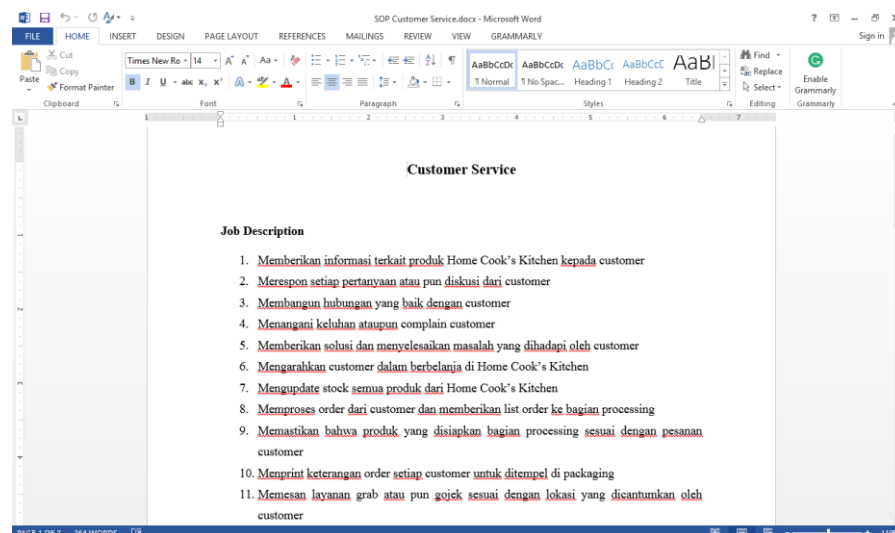
Untuk keperluan input produk, praktikan pergi ke *central kitchen* yang berlokasi di Jl. Raya Swadaya untuk memfoto produk secara langsung dan meminta deskripsi setiap produk yang akan dimasukkan ke toko Home Cook's Kitchen. Praktikan memerlukan waktu lebih dari satu minggu untuk mengedit foto, mengedit deskripsi produk, dan memasukkan produk ke *website* Tokopedia dan Bukalapak.

Praktikan tidak bertugas untuk memproses pesanan. Pesanan diproses oleh admin bagian *central kitchen*. Tugas praktikan adalah

membuat *Standard Operational Procedure (SOP)* untuk admin tersebut dan memastikan bahwa Home Cook's Kitchen beroperasi sesuai dengan SOP yang dibuat oleh praktikan.

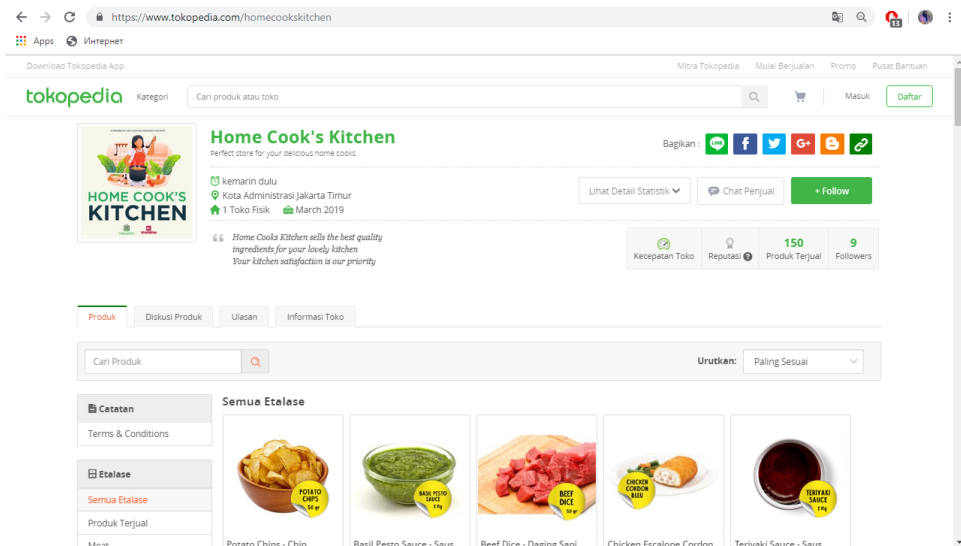
Seiring beberapa hari Home Cook's Kitchen berjalan, praktikan diminta untuk mengelola fitur *Topads* di Tokopedia dan fitur *push* di Bulakapak. Fitur tersebut memungkinkan produk yang Home Cook's Kitchen jual tampil di urutan paling atas pencarian.

Dalam mengelola toko Home Cook's Kitchen ini yang menjadi kendala praktikan adalah jaringan internet di *head office* yang tidak bagus dan hal tersebut menghambat proses *upload* produk sehingga perlu sehari-hari untuk menyiapkan dan menyelesaikan Home Cook's Kitchen untuk siap beroperasi.



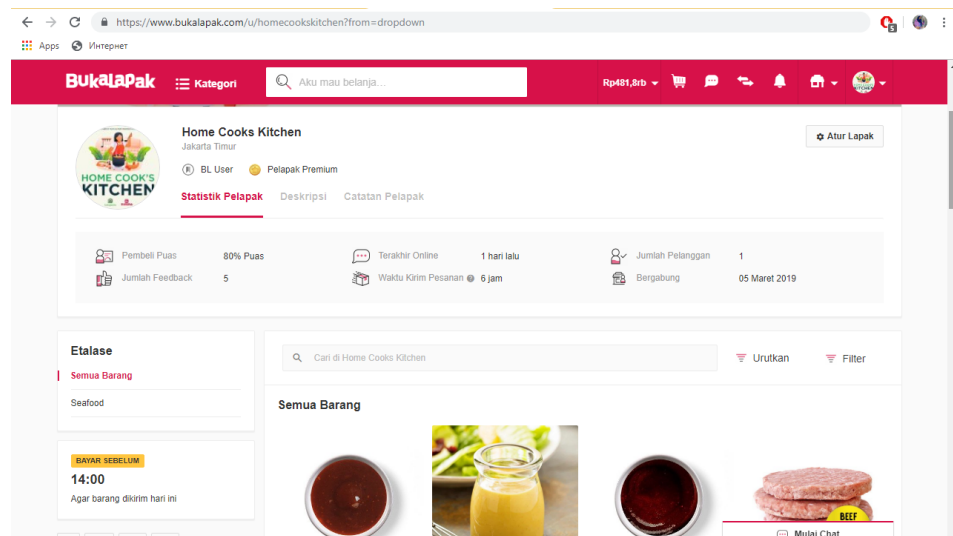
**Gambar III-133 Membuat SOP Home Cook's Kitchen**

**Sumber: data diolah oleh praktikan**



**Gambar III-144 Tampilan Home Cook's Kitchen di Tokopedia**

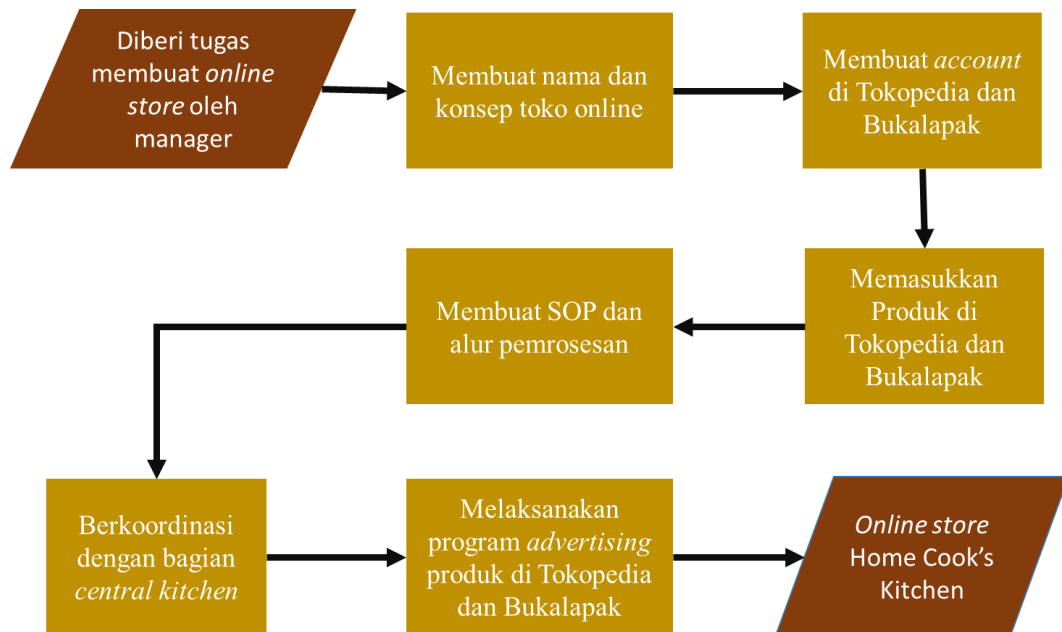
Sumber: <https://www.tokopedia.com/>



**Gambar III-155 Tampilan Home Cook's Kitchen di Bukalapak**

Sumber: <https://www.bukalapak.com/>

Berikut alur kegiatan praktikan saat membuat dan mengelola *online store* PT Asia Kulinari Indonesia.



Gambar III-166 Alur Kegiatan Membuat dan Mengelola Home Cook's Kitchen

Sumber: data diolah oleh praktikan

## 6. Mendekorasi Restoran

*Restaurant atmosphere* merupakan salah satu unsur yang harus diperhatikan oleh perusahaan. Dengan adanya *restaurant atmosphere* yang baik maka dapat menarik konsumen untuk datang ke restoran. Salah satu faktor yang membentuk *restaurant atmosphere* adalah *design* dan dekorasi restoran.

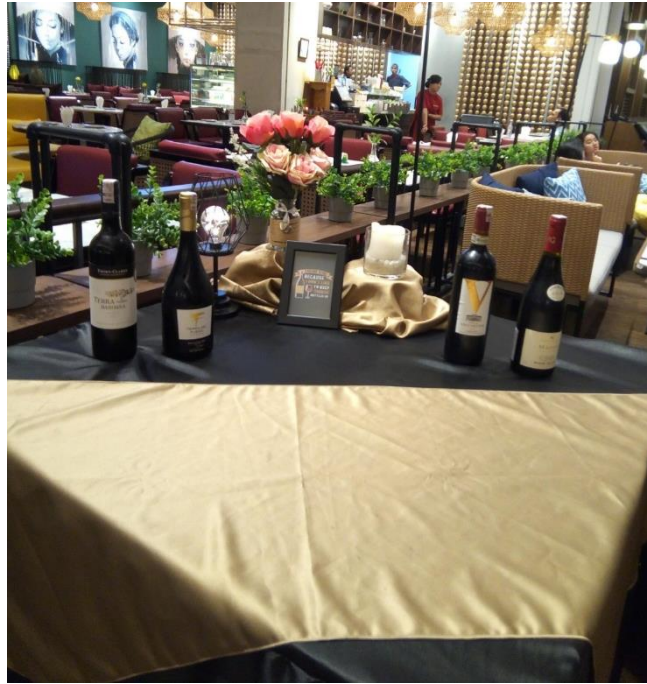
Mendekorasi restoran merupakan *job description supervisor brand* divisi *marketing*. Setiap ada hari perayaan atau *event* tertentu dekorasi dari restoran Willie Brothers disesuaikan dengan *event* tersebut. Pada bulan Februari terdapat hari perayaan Valentine dan praktikan diberi tugas untuk mendekorasi restoran dengan tema valentine.

Sebelum mendekorasi restoran, praktikan terlebih dahulu mencari ide-ide dekorasi melalui internet. Kemudian praktikan mencatat perlengkapan dekorasi yang diperlukan dan mengeceknya apakah tersedia di gudang. Dalam mengerjakan tugas ini, praktikan dibantu oleh *supervisor* yang memberikan referensi dan masukan terkait dekorasi restoran yang baik. Selain dekorasi untuk hari valentine, praktikan ditugaskan untuk mendekorasi meja yang digunakan untuk kegiatan promosi *wine tasting*.



**Gambar III-17 Dekorasi Willie Brothers saat Valentine**

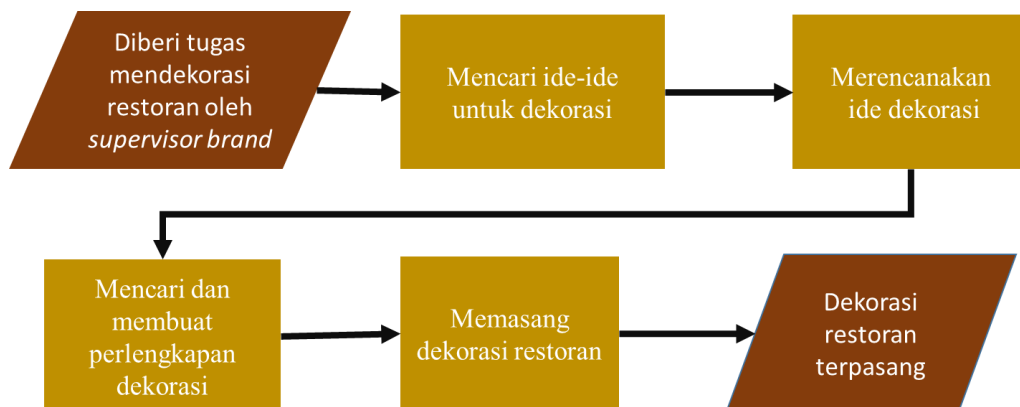
**Sumber: dokumentasi oleh praktikan**



**Gambar III-178 Dekorasi Meja untuk *Wine Tasting***

**Sumber: dokumentasi oleh praktikan**

Berikut alur kegiatan Praktikan saat melakukan kegiatan dekorasi restoran Willie Brothers.



**Gambar III-19 Alur Kegiatan Dekorasi Restoran Willie Brothers**

**Sumber: data diolah oleh praktikan**

### **C. Kendala yang Dihadapi**

Selama melaksanakan Praktik Kerja Lapangan di PT Asia Kuliner Indonesia pada divisi *marketing*, terdapat beberapa kendala yang dihadapi oleh praktikan, baik kendala dalam diri praktikan (kendala internal) maupun kendala dari lingkungan tempat kerja PKL (kendala eksternal). Adapun kendala-kendala yang dihadapi tersebut antara lain:

1. Pada pelaksanaan PKL ini praktikan diwajibkan untuk membawa laptop sendiri dikarenakan PT Asia Kuliner Indonesia tidak menyediakan laptop untuk mahasiswa PKL.
2. Lokasi pelaksanaan PKL divisi *marketing* yang tidak pasti setiap harinya membuat praktikan menunggu kepastian dari *supervisor*. Selain itu, pelaksanaan kerja di outlet Dino Burger atau Willie Brothers membuat praktikan tidak fokus mengerjakan tugas dikarenakan praktikan merupakan tipe orang yang mengerjakan tugas di suasana yang tenang dan damai.
3. Koneksi internet di Head Office ataupun di outlet tidak bagus dan menghambat penyelesaian tugas oleh praktikan.
4. Pemberian tugas mingguan yang cukup banyak serta target yang ditetapkan cukup tinggi membuat tekanan tersendiri bagi praktikan.

### **D. Cara Mengatasi Kendala**

Meskipun praktikan menghadapi beberapa kendala selama melakukan PKL, praktikan mencoba untuk mengatasi kendala dengan mencari solusi agar

praktikan dapat menjalankan kewajiban PKL sebaik-baiknya. Adapun beberapa cara yang dilakukan oleh praktikan yaitu:

1. Kendala ini tidak begitu menjadi masalah bagi praktikan dikarenakan praktikan memiliki laptop yang dapat digunakan untuk kegiatan PKL. Yang menjadi kendala adalah laptop praktikan terkadang error dan praktikan mengatasinya dengan cara merestart laptop.
2. Setiap harinya praktikan menanyakan tempat PKL kepada *supervisor* tiga jam sebelum waktu kerja sehingga jika hari itu lokasi tempat kerjanya jauh, praktikan masih memiliki waktu dan tidak datang terlambat. Untuk masalah fokus, praktikan mengatasinya dengan membiasakan diri untuk bekerja di lokasi mana pun.
3. Tugas yang praktikan kerjakan seperti mengelola Home Cook's Kitchen sangatlah bergantung pada koneksi internet. Praktikan mengatasi kendala koneksi internet dengan pergi ke lantai atas bergabung dengan bagian keuangan dikarenakan dilantai atas jaringan internetnya lebih bagus. Alternatif lainnya yaitu praktikan menggunakan jaringan internet milik sendiri dan jika koneksi internet praktikan pribadi bermasalah, praktikan menyelesaikan tugas PKL di rumah.
4. Untuk mengurangi tekanan dari tugas yang diberikan, praktikan sering kali memotivasi diri sendiri dan percaya bahwa praktikan bisa melakukan tugas tersebut. Selain itu praktikan selalu meminta saran dan masukan kepada *supervisor* terkait tugas yang akan praktikan selesaikan.



## **BAB IV**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Program Praktik Kerja Lapangan (PKL) merupakan program yang berdampak positif karena dapat meningkatkan wawasan, pengetahuan, dan pengalaman mahasiswa. Selain itu PKL memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk mengaplikasikan ilmu yang didapat di bangku perkuliahan ke dunia kerja yang sesungguhnya.

Selama melaksanakan Praktik Kerja Lapangan di PT Asia Kulineri Indonesia, praktikan mendapatkan banyak sekali pengetahuan dan pengalaman baru. Setelah melaksanakan PKL, praktikan dapat mengambil beberapa kesimpulan yaitu:

1. Praktikan memperoleh keterampilan dan kemampuan terkait bidang pemasaran yang terdapat pada perusahaan PT Asia Kulineri Indonesia yaitu mengenai kegiatan divisi *marketing*.
2. Praktikan memperoleh pengetahuan dan keterampilan untuk membuat *marketing plan* untuk sebuah produk baru yang akan dipasarkan.
3. Praktikan mempelajari proses pembuatan konten untuk *social media marketing*.
4. Praktikan memperoleh pengetahuan dan keterampilan untuk merencanakan dan melaksanakan *advertising* promo apartemen.
5. Praktikan memperoleh pengetahuan mengenai proses pencetakan media untuk *advertising*.

6. Praktikkan mempelajari proses pembuatan dan cara mengelola *online store*.
7. Praktikkan memperoleh pengetahuan dan keterampilan untuk mendekorasi restoran.

## **B. Saran**

Berdasarkan pengalaman praktikan selama melakukan PKL di PT Asia Kuliner Indonesia, praktikan memberikan saran sebagai masukan yang diharapkan dapat meningkatkan kualitas pelaksanaan PKL di kemudian hari, adapun saran yang dapat praktikan berikan yaitu:

1. Saran untuk PT Asia Kuliner Indonesia
  - a. Diharapkan kedepannya PT Asia Kuliner Indonesia mampu memberikan fasilitas yang dapat memudahkan pelaksanaan kerja mahasiswa yang sedang melakukan PKL.
  - b. Lebih terjadwal dalam hal waktu kerja dan lokasi divisi *marketing*.
  - c. Memperbaiki koneksi internet di *head office* agar dapat memudahkan pelaksanaan kerja karyawan.
  - d. Pemberian tugas dan target yang sesuai dengan kapabilitas dan kemampuan mahasiswa PKL.
2. Saran untuk Universitas Negeri Jakarta
  - a. Sebaiknya pihak Fakultas Ekonomi, khususnya Program Studi S1 Manajemen ada baiknya memberikan informasi tentang Praktik Kerja Lapangan (PKL) 1 semester lebih awal dan selengkap-lengkapya kepada mahasiswa, sehingga mahasiswa tidak merasa tidak terarah.

- b. Pihak Universitas Negeri Jakarta, khususnya Fakultas Ekonomi ada baiknya memberikan beberapa rekomendasi tempat PKL kepada mahasiswa di perusahaan-perusahaan atau instansi-instansi yang bekerjasama dengan UNJ atau ada alumni dari FE UNJ yang bekerja di sana.
  - c. Dosen pembimbing sebaiknya dibagikan kepada mahasiswa sebelum mahasiswa menjalankan Praktik Kerja Lapangan (PKL) agar mahasiswa memiliki tempat untuk *sharing* atau bertanya seputar proses pencarian tempat Praktik Kerja Lapangan maupun berkonsultasi terkait kegiatana yang dilakukan di tempat PKL.
3. Saran untuk Mahasiswa
- a. Sebelum menentukan instansi yang menjadi tempat PKL, sebaiknya mahasiswa mempelajari dan mencari tahu latar belakang perusahaan terlebih dahulu.
  - b. Jangan menunda-nunda dalam menyelesaikan rangkaian kegiatan PKL.
  - c. Mahasiswa patut mempersiapkan diri sebaik mungkin dengan memperbanyak wawasan tentang bidang kerja apa yang akan menjadi tujuan tempat PKL agar memudahkan dalam beradaptasi dan bersosialisasi dengan lingkungan kerja

## DAFTAR PUSTAKA

- FE UNJ. *Pedoman Praktik Kerja Lapangan*. 2012.  
[http://fe.unj.ac.id/?page\\_id=1123](http://fe.unj.ac.id/?page_id=1123). (Diakses tanggal 10 April 2019).
- Home Cook's Kitchen. <https://www.bukalapak.com/u/homecookskitchen>.  
(Diakses tanggal 12 April 2019)
- Home Cook's Kitchen. <https://www.tokopedia.com/homecookskitchen/>. (Diakses tanggal 12 April 2019)
- Kemenperin RI. *Industri Makanan dan Minuman Masih Jadi Andalan*. 2017.  
<http://www.kemenperin.go.id/artikel/18465/Industri-Makanan-dan-Minuman-Masih-Jadi-Andalan>. (Diakses tanggal 22 April 2019).
- Kemenperin RI. *Analisis Perkembangan Industri Edisi I-2019*. Jakarta: Kemenperin RI, 2019.
- Kotler, P., & Keller, K. L. *Marketing Management 15th Edition*. Pearson Education, 2015.
- Nainggolan, S. Y. *Willie Brothers Hadirkan Enam Varian Keju untuk Teman Makan Steak*. 2017. <https://www.medcom.id/rona/wisata-kuliner/5b2584aN-willie-brothers-hadirkan-enam-varian-keju-untuk-teman-makan-steak>. (Diakses 20 April 2019).
- PT Asia Kulinari Indonesia. *About Us*. 2019.  
[www.asiakulinariindonesia.com/aboutus/](http://www.asiakulinariindonesia.com/aboutus/) (Diakses tanggal 20 April 2019).

Schiffman, L. G., & Kanuk, L. L. (2009). *Consumer Behavior Tenth Edition*.

Pearson Education.

Zomato. *Dino Burger & Rice Steak Menu*. 2019.

<https://www.zomato.com/jakarta/dino-burger-rice-steak-tomang/menu#tabtop>. (Diakses 22 April 2019).

Zomato. *Willie Brothers Menu*. 2019. [https://www.zomato.com/jakarta/willie-](https://www.zomato.com/jakarta/willie-brothers-meruya/menu#tabtop)

[brothers-meruya/menu#tabtop](https://www.zomato.com/jakarta/willie-brothers-meruya/menu#tabtop). (Diakses 22 April 2019).

# LAMPIRAN

## Lampiran 1

## Surat Permohonan Izin Praktik Kerja Lapangan (PKL)



*Building  
Future  
Leaders*

KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI  
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA  
BIRO AKADEMIK KEMAHASISWAAN DAN HUBUNGAN MASYARAKAT

Kampus Universitas Negeri Jakarta  
Jl. Rawamangun Muka, Gedung Administrasi Lt. 1, Jakarta 13220  
Telp: (021) 4759081, (021) 4893668, email: bakhum.akademik@unj.ac.id



05 Maret 2019

Nomor : 2591/UN39.12/KM/2019

Lamp. : -

Hal : Permohonan Izin Praktek Kerja Lapangan Mandiri

Kepada Yth.  
Manajer HRD PT Asia Kulinari Indonesia  
Plaza 5 Blok D-02 Lantai 4-5, Jl. Margaguna Raya, RT.4/RW.11,  
North Gandaria, Kebayoran Baru, South Jakarta City, Jakarta  
12140

Kami mohon kesediaan Bapak/Ibu untuk dapat menerima Mahasiswa Universitas Negeri Jakarta :

Nama : Aina Zatil Aqmar  
Nomor Registrasi : 8215161612  
Program Studi : Manajemen  
Fakultas : Ekonomi  
Jenjang : S1  
No. Telp/Hp : 087888304544

Untuk melaksanakan Praktek Kerja Lapangan yang diperlukan dalam rangka memenuhi tugas mata kuliah "Praktik Kerja Lapangan" pada tanggal **08 Februari 2019** sampai dengan tanggal **08 April 2019**. Atas perhatian dan kerja samanya disampaikan terima kasih.

Kepala Biro Akademik, Kemahasiswaan  
dan Hubungan Masyarakat




Woto Sasmoyo, SH.  
NIP. 19630403 198510 2 001

Tembusan :

1. Dekan Fakultas Ekonomi
2. Koordinator Program Studi Manajemen

## Lampiran 2

## Surat Penerimaan Praktik Kerja Lapangan (PKL)

  
PT ASIA KULINARI INDONESIA

**PT. ASIA KULINARI INDONESIA**  
Plaza 5 Blok D-02Pondok Indah, Jl. Margaguna Raya  
Jakarta 12140  
Telp:021-2702769,2702770 Fax: +62-2702779

Nomor : 063/AKI-JKT/SKB-KJS/III/2019  
Hal : -  
Hal : Balasan

Kepada  
Yth. : Kepala Biro Akademik, Kemahasiswaan  
Dan Hubungan Masyarakat  
Universitas Negeri Jakarta  
Jl. Rawamangun Muka, Gedung Administrasi  
Lantai 1, Jakarta 13220


Dengan Hormat,

Yang bertandatangan dibawah ini :  
Nama : Bery Azhari, SH.  
Jabatan: HRD

Menerangkan Bahwa, berdasarkan permohonan Izin Praktik Kerja Lapangan Mandiri Universitas Negeri Jakarta dengan nomor 2591/UN39.12/KM/2019 pada tanggal 05 Maret 2019 telah kami setujui.

Demikian surat ini kami sampaikan, atas kerjasamanya kami ucapkan terimakasih.

Hormat Kami,  
PT. Asia Kulinari Indonesia

  
**PT. ASIA KULINARI  
INDONESIA**  
Bery Azhari, SH.  
HRD



## Lampiran 3

## Daftar Hadir Praktik Kerja Lapangan (PKL)



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI  
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA  
FAKULTAS EKONOMI

Kampus Universitas Negeri Jakarta Gedung R, Jalan Rawamangun Muka, Jakarta 13220  
Telepon (021) 4721227/4706285, Fax: (021) 4706285  
Laman: www.fe.unj.ac.id



DAFTAR HADIR  
PRAKTEK KERJA LAPANGAN  
..... SKS

Nama : Ana Ratih Ramar  
No. Registrasi : 821516167  
Program Studi : S1. Manajemen C  
Tempat Praktik : PT. Asia Kuliner Indonesia  
Alamat Praktik/Telp : .....

NO	HARI/TANGGAL	PARAF	KETERANGAN
1.	Jumat, 8 Februari 2019	1. <i>[Signature]</i>	
2.	Senin, 11 Februari 2019	2. <i>[Signature]</i>	
3.	Selasa, 12 Februari 2019	3. <i>[Signature]</i>	
4.	Rabu, 13 Februari 2019	4. <i>[Signature]</i>	
5.	Kamis, 14 Februari 2019	5. <i>[Signature]</i>	
6.	Jumat, 15 Februari 2019	6. <i>[Signature]</i>	
7.	Senin, 18 Februari 2019	7. <i>[Signature]</i>	
8.	Selasa, 19 Februari 2019	8. <i>[Signature]</i>	
9.	Rabu, 20 Februari 2019	9. <i>[Signature]</i>	
10.	Kamis, 21 Februari 2019	10. <i>[Signature]</i>	
11.	Jumat, 22 Februari 2019	11. <i>[Signature]</i>	
12.	Senin, 23 Februari 2019	12. <i>[Signature]</i>	
13.	Selasa, 24 Februari 2019	13. <i>[Signature]</i>	
14.	Rabu, 25 Februari 2019	14. <i>[Signature]</i>	
15.	Kamis, 26 Februari 2019	15. <i>[Signature]</i>	

Jakarta, 30 April 2019  
Penilai,

*[Signature]*  
**PT. ASIA KULINARI  
INDONESIA**  
(..... Ulewas Jakarta.....)

Catatan :  
Format ini dapat diperbanyak sesuai kebutuhan  
Mohon legalitas dengan membubuhi cap Instansi/Perusahaan



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI  
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA  
FAKULTAS EKONOMI

Kampus Universitas Negeri Jakarta Gedung R, Jalan Rawamangun Muka, Jakarta 13220  
Telepon (021) 4721227-4706283, Fax: (021) 4706283  
Laman: www.fe.unj.ac.id



DAFTAR HADIR  
PRAKTEK KERJA LAPANGAN  
..... SKS

Nama : .. Ana Rizki Ramadani ..  
No. Registrasi : .. B215161612 ..  
Program Studi : .. St. Manajemen ..  
Tempat Praktik : .. Pt. Asia Kulineri Indonesia ..  
Alamat Praktik/Telp : .. ..

NO	HARI/TANGGAL	PARAF	KETERANGAN
1.	Jumat, 1 Maret 2019	1. <i>[Signature]</i>	
2.	Senin, 4 Maret 2019	2. <i>[Signature]</i>	
3.	Selasa, 5 Maret 2019	3. <i>[Signature]</i>	
4.	Rabu, 6 Maret 2019	4. <i>[Signature]</i>	
5.	Jumat, 8 Maret 2019	5. <i>[Signature]</i>	
6.	Sabtu, 9 Maret 2019	6. <i>[Signature]</i>	
7.	Senin, 11 Maret 2019	7. <i>[Signature]</i>	
8.	Selasa, 12 Maret 2019	8. <i>[Signature]</i>	
9.	Kamis, 14 Maret 2019	9. <i>[Signature]</i>	
10.	Jumat, 15 Maret 2019	10. <i>[Signature]</i>	
11.	Sabtu, 16 Maret 2019	11. <i>[Signature]</i>	
12.	Senin, 18 Maret 2019	12. <i>[Signature]</i>	
13.	Selasa, 19 Maret 2019	13. <i>[Signature]</i>	
14.	Rabu, 20 Maret 2019	14. <i>[Signature]</i>	
15.	Kamis, 21 Maret 2019	15. <i>[Signature]</i>	

Jakarta, 20 April 2019 .....

Penilai,

*[Signature]*  
PT. ASIA KULINARI  
INDONESIA  
(..... *[Signature]* .....)

**Catatan :**  
Format ini dapat diperbanyak sesuai kebutuhan  
Mohon legalitas dengan membubuhi cap Instansi/Perusahaan



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI  
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA  
FAKULTAS EKONOMI

Kampus Universitas Negeri Jakarta Gedung R, Jalan Rawamangun Muka, Jakarta 13220  
Telepon (021) 4721227/4796285, Fax: (021) 4796285  
Laman: www.fe.unj.ac.id



DAFTAR HADIR  
PRAKTEK KERJA LAPANGAN  
..... SKS

Nama : Alva Zaki Namar  
No. Registrasi : 8215161612  
Program Studi : SI Manajemen  
Tempat Praktik : PT. Asia Kuliner Indonesia  
Alamat Praktik/Telp : .....

NO	HARI/TANGGAL	PARAF	KETERANGAN
1.	Jumat, 22 Maret 2019	1. <i>[Signature]</i>	
2.	Senin, 25 Maret 2019	2. <i>[Signature]</i>	
3.	Rabu, 27 Maret 2019	3. <i>[Signature]</i>	
4.	Kamis, 28 Maret 2019	4. <i>[Signature]</i>	
5.	Jumat, 29 Maret 2019	5. <i>[Signature]</i>	
6.	Sabtu, 30 Maret 2019	6. <i>[Signature]</i>	
7.	Senin, 1 April 2019	7. <i>[Signature]</i>	
8.	Selasa, 2 April 2019	8. <i>[Signature]</i>	
9.	Kamis, 4 April 2019	9. <i>[Signature]</i>	
10.	Jumat, 5 April 2019	10. <i>[Signature]</i>	
11.	Senin, 8 April 2019	11. <i>[Signature]</i>	
12.	.....	12. <i>[Signature]</i>	
13.	.....	13. ....	
14.	.....	14. ....	
15.	.....	15. ....	

Jakarta, 30 April 2019  
Penilai,

*[Signature]*  
PT. ASIA KULINARI  
INDONESIA  
(..... Viewas Yedits.....)

Catatan :  
Format ini dapat diperbanyak sesuai kebutuhan  
Mohon legalitas dengan membubuhi cap Instansi/Perusahaan

## Lampiran 4

## Lembar Penilaian Praktik Kerja Lapangan (PKL)



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI  
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA  
FAKULTAS EKONOMI  
Kampus Universitas Negeri Jakarta Gedung R, Jalan Rawamangun Muka, Jakarta 13220  
Telepon (021) 4721227/4706285, Fax: (021) 4706285  
Laman: www.fec.unj.ac.id



PENILAIAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN  
PROGRAM SARJANA (S1)  
..... SKS

Nama : Aina Zohil Aqmar  
No.Registrasi : 8215161612  
Program Studi : S1 Manajemen  
Tempat Praktik : PT Asia Kulinari Indonesia  
Alamat Praktik/Telp : Plaza S Blok 0-02 Jl Mangrove Raya

NO	ASPEK YANG DINILAI	SKOR 46-100	KETERANGAN																														
1	Kehadiran	81	1. Keterangan Penilaian : <table border="1"> <tr> <td>Skor</td> <td>Nilai</td> <td>Bobot</td> </tr> <tr> <td>86-100</td> <td>A</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>81-85</td> <td>A-</td> <td>3,7</td> </tr> <tr> <td>76-80</td> <td>B+</td> <td>3,3</td> </tr> <tr> <td>71-75</td> <td>B</td> <td>3,0</td> </tr> <tr> <td>66-70</td> <td>B-</td> <td>2,7</td> </tr> <tr> <td>61-65</td> <td>C+</td> <td>2,3</td> </tr> <tr> <td>56-60</td> <td>C</td> <td>2,0</td> </tr> <tr> <td>51-55</td> <td>C-</td> <td>1,7</td> </tr> <tr> <td>46-50</td> <td>D</td> <td>1</td> </tr> </table>	Skor	Nilai	Bobot	86-100	A	4	81-85	A-	3,7	76-80	B+	3,3	71-75	B	3,0	66-70	B-	2,7	61-65	C+	2,3	56-60	C	2,0	51-55	C-	1,7	46-50	D	1
Skor	Nilai	Bobot																															
86-100	A	4																															
81-85	A-	3,7																															
76-80	B+	3,3																															
71-75	B	3,0																															
66-70	B-	2,7																															
61-65	C+	2,3																															
56-60	C	2,0																															
51-55	C-	1,7																															
46-50	D	1																															
2	Kedisiplinan	81																															
3	Sikap dan Kepribadian	83																															
4	Kemampuan Dasar	86																															
5	Ketrampilan Menggunakan Fasilitas	87																															
6	Kemampuan Membaca Situasi dan Mengambil Keputusan	84	2. Alokasi Waktu Praktik : 2 sks : 90-120 jam kerja efektif 3 sks : 135-175 jam kerja efektif																														
7	Partisipasi dan Hubungan Antar Karyawan	82	Nilai Rata-rata :																														
8	Aktivitas dan Kreativitas	86	$\frac{834}{10} = 83,4$																														
9	Kecepatan Waktu Penyelesaian Tugas	85	10 (sepuluh)																														
10	Hasil Pekerjaan	87	Nilai Akhir : <table border="1"> <tr> <td>83</td> <td>A-</td> </tr> <tr> <td>Angka bulat</td> <td>huruf</td> </tr> </table>	83	A-	Angka bulat	huruf																										
83	A-																																
Angka bulat	huruf																																
Jumlah		834																															

Jakarta, 30 April 2019  
Penilai,

*[Signature]*  
PT. ASIA KULINARI  
INDONESIA  
(..... Nona Yelita.....)

Catatan :  
Mohon legalitas dengan membubuhi cap Instansi/Perusahaan

## Lampiran 5

## Surat Keterangan Selesai Praktik Kerja Lapangan (PKL)

**aki.**  
PT ASIA KULINARI INDONESIA

**PT. ASIA KULINARI INDONESIA**  
Plaza 5 Blok D-02 Pondok Indah, Jl. Margaguna Raya  
Jakarta 12140  
Telp: 021-2702769, 2702770 Fax: +62-2702779

**SURAT KETERANGAN PENGALAMAN KERJA**  
No : /AKI-JKT/HRD/SK-PK/IV/2019

Yang bertandatangan dibawah ini, bertindak untuk dan atas nama Manajemen PT. Asia Kulinari Indonesia di Jakarta, dengan ini menerangkan bahwa :

Nama	: AINA ZATIN AQMAR
NPK	: AKI-00304
Jabatan Terakhir	: <b>MAGANG (MARKETING)</b>
Departemen	: <b>MARKETING</b>
Lokasi Kerja	: <b>HEAD OFFICE</b>


Adalah benar telah bekerja di PT. Asia Kulinari Indonesia sejak tanggal **08 Februari 2019** sampai dengan **07 April 2019**.

Terhitung sejak **07 April 2019** yang bersangkutan secara resmi mengundurkan diri dari PT. Asia Kulinari Indonesia.

Selama masih aktif bekerja sebagai karyawan, yang bersangkutan telah menunjukkan prestasi dan konduite yang baik.

Demikian Surat Keterangan Pengalaman Kerja ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

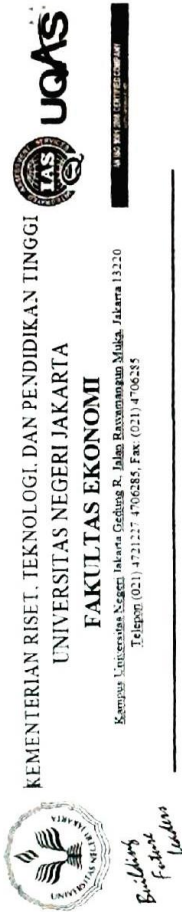
Jakarta, 07 April 2019

  
**PT. ASIA KULINARI  
INDONESIA**

Bery Azhari, S.H  
HRD

## Lampiran 6

## Kartu Konsultasi Bimbingan PKL



## KARTU KONSULTASI PEMBIMBINGAN PENULISAN PKL

1. Nama Mahasiswa : ... 0199 20191 001001 ...  
 2. No Registrasi : ... 0215164612 ...  
 3. Program Studi : ... S1. Manajemen ...  
 4. Dosen Pembimbing : ... Ika Effriyanti, S.E., M.M.  
 NIP. ... 198702092005042001 ...

5. Judul PKL : ... Laporan Praktek Kerja Lapangan  
 ... Pada Divisi Marketing di PT. PISA Kuliner ...  
 ... Indonesia ...

NO	TGL/BLN/THN	MATERI KONSULTASI	SARAN PEMBIMBING	TANDA TANGAN PEMBIMBING
1	0 Mei 2019	Bab 1 Latar belakang, 2018-2019, Bab II Tujuan umum perusahaan Bab III pelaksanaan kerja	Latar belakang diperbaiki Struktur ditambahkan nama - latar sajian kerja diurutkan sesuai babang marketing ACC sidang	
2	12 Juni 2019	Laporan Bab 1 - Bab IV		
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
SETUJU UNTUK UJIAN PKL				

## Catatan :

- Kartu ini dibawa dan ditandatangani oleh Pembimbing pada saat konsultasi
- Kartu ini dibawa pada saat ujian PKL, apabila diperlukan dapat dipergunakan sebagai bukti pembimbingan

## Lampiran 7

## Surat Persetujuan Sidang PKL



*Building  
Future  
Leaders*

KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI  
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA  
**FAKULTAS EKONOMI**

Kampus Universitas Negeri Jakarta Gedung R, Jalan Rawamangun Muka, Jakarta 13220  
Telepon (021) 4721227/4706285, Fax: (021) 4706285  
Laman: www.fe.unj.ac.id




**UQAS**

AF No. 001/2014/PT/PTSP/UNJ/AM/2014

**SURAT PERSETUJUAN SIDANG PKL**

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Dosen Pembimbing

1. Nama : Ika Febrilia, S.E, M.M  
2. NIP : 19870209 2015 042001  
3. Tanda tangan : 

Memberikan Persetujuan kepada Mahasiswa dibawah ini :

1. Nama : Aina Zatul Aqmar  
2. No. Registrasi : 8215161612  
3. Program Studi : S1 Manajemen  
4. Judul PKL : Laporan Praktik Kerja Lapangan Pada Divisi Marketing di PT Asia Kuliner Indonesia

Untuk Mengikuti/~~Tidak mengikuti~~\* Sidang PKL pada tanggal.....

Jakarta, 12 Juni 2019

Mengetahui,  
Koordinator Prodi S1 Manajemen FE UNJ

Mahasiswa Ybs,



Andrian Haro, S.Si, MM  
NIP. 19850924 201404 1 002



Aina Zatul Aqmar  
No.Reg : 8215161612

Cat : coret yang tidak perlu \*)

## Lampiran 8

## Foto Praktikan Selama Praktik Kerja Lapangan



(Foto Bersama Karyawan PT Asia Kulinari Indonesia)



(Foto Bersama Divisi Marketing)



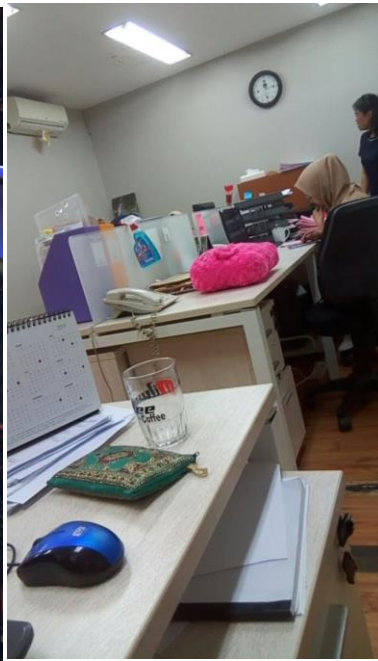
(Suasana Kerja di Restoran)



(Proses Foto Produk di *Central Kitchen*)



(*Shooting Willie Brother* di Hitam Putih Trans7)



(Suasana Kantor PT Asia Kulinari Indonesia)



(Proses Pemasangan *Banner* Promosi Willie Brothers)



## Lampiran 9

## Kegiatan Harian Praktik Kerja Lapangan (PKL)

No	Hari/ Tanggal	Waktu (tempat)	Kegiatan	PIC
1	Jumat, 8 Februari 2019	11.00-19.00 WIB (Willie Brothers, Mall of Indonesia)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Survei dan analisis promo-promo yang diadakan oleh <i>Food and Beverage Tenant</i> di Mall of Indonesia (MOI).</li> <li>2. Mencari informasi terkait kerjasama promosi dengan apartemen Gading River View City Home, The Villas, French Walk, dan Gading Resort Residence.</li> </ol>	<i>Supervisor Promotion</i>
2	Senin, 11 Februari 2019	10.00-19.00 WIB (Head Office)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Perkenalan dengan karyawan-karyawan yang ada di kantor PT Asia Kuliner Indonesia.</li> <li>2. Merekap dan menganalisis hasil survey promo tenant di MOI.</li> <li>3. <i>Meeting</i> mingguan bersama manajer <i>marketing</i>.</li> <li>4. Membuat ide <i>campaign</i> produk untuk valentine.</li> <li>5. Membuat <i>account</i> PT Asia Kuliner Indonesia di <i>platform</i> Tokopedia dan Lazada.</li> </ol>	<i>Marketing Manager</i>
3	Selasa, 12 Februari 2019	11.00-20.00 WIB (Dino Burger, Grogol)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mencari data topik yang sedang dibahas oleh <i>customer</i> Willie Brother melalui stalk akun Instagram customer.</li> <li>2. Mencari topik dan narasumber untuk konten WB (Willie Brother) Talk.</li> <li>3. Mencari <i>vendor digital membership</i>.</li> </ol>	<i>Supervisor Promotion</i>
4	Rabu, 13 Februari 2019	11.00-19.00 WIB (Willie Brothers, Pesanggrahan)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Melanjutkan membuat konsep WB Talk.</li> <li>2. Membuat <i>list account</i> PT Asia Kuliner Indonesia yang telah dibuat di <i>platform e-commerce</i>.</li> <li>3. Mencari tripod untuk banner promo valentine.</li> <li>4. Menghubungi percetakan untuk mencetak media promosi.</li> </ol>	<i>Supervisor Promotion</i>

No	Hari/ Tanggal	Waktu (tempat)	Kegiatan	PIC
5	Kamis, 14 Februari 2019	11.00-19.00 WIB (Willie Brothers, Pesanggrahan dan Dino Burger, Grogol)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Melanjutkan dekorasi restoran dengan tema valentine.</li> <li>2. Mencetak stiker dan banner untuk keperluan promo valentine.</li> <li>3. Pergi ke Dino Burger Grogol untuk memberikan atribut promosi.</li> </ol>	<i>Supervisor Promotion</i>
6	Jumat, 15 Februari 2019	11.00-17.00 WIB (Head Office)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mencari vendor digital membership.</li> <li>2. Menelfon vendor digital membership.</li> <li>3. Memproses surat kuasa untuk keperluan GO Resto.</li> </ol>	<i>Supervisor Promotion</i>
7	Senin, 18 Februari 2019	11.00-18.00 WIB (Head Office)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Membuat konsep acara untuk <i>shooting</i> Willie Brothers di Hitam Putih Trans7.</li> <li>2. Menelfon <i>vendor digital membership</i>.</li> </ol>	<i>Marketing Manager</i>
8	Selasa, 19 Februari 2019	13.30-18.30 WIB (Studio G7 Trans7)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mendampingi orang dari bagian operasional untuk <i>shooting</i> Hitam Putih.</li> <li>2. Berkoordinasi dengan pihak Trans7 terkait pelaksanaan dan konsep <i>shooting</i>.</li> <li>3. Mendokumentasikan kegiatan <i>shooting</i> untuk keperluan media Instagram Willie Brother.</li> </ol>	<i>Marketing Manager</i>
9	Rabu, 20 Februari 2019	10.30-18.30 WIB (Head Office)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menelfon Bank CIMB dan Citibank untuk kerjasama promosi kartu kredit dan kartu debit.</li> <li>2. Membuat teknis konten Dino Burger.</li> <li>3. Mencari <i>talent</i> untuk konten Dino Burger.</li> <li>4. <i>List out of stock</i> menu Dino Burger di aplikasi Go Food.</li> </ol>	<i>Supervisor Promotion</i>
10	Kamis, 21 Februari 2019	10.30-17.30 WIB (Head Office)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>List out of stock</i> menu Dino Burger di aplikasi Go Food.</li> <li>2. Membuat anggaran untuk konten Dino.</li> <li>3. Menghubungi pengisi acara Steak Talk.</li> <li>4. Membuat <i>account</i> PT Asia Kulineri Indonesia di platform Shopee dan Bukalapak.</li> </ol>	<i>Supervisor Promotion</i>

No	Hari/ Tanggal	Waktu (tempat)	Kegiatan	PIC
11	Jumat, 22 Februari 2019	10.30-14.30 WIB (Head Office)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengisi form Go Resto untuk menjual Rumor Kopi.</li> <li>2. Menelfon outlet Dino Burger dan Willie Brothers untuk meminta nomor untuk Go Resto.</li> <li>3. Membuat <i>script</i> untuk konten Dino.</li> <li>4. <i>List out of stock</i> menu Dino Burger di aplikasi Go Food.</li> </ol>	<i>Supervisor Promotion</i>
12	Senin, 25 Februari 2019	10.30-17.00 WIB (Head Office)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>List out of stock</i> menu Dino Burger di aplikasi Go Food.</li> <li>2. Mengupdate harga menu Dino Burger setelah PPn.</li> </ol>	<i>Supervisor Promotion</i>
13	Selasa, 26 Februari 2019	10.00-17.00 WIB (Starbucks Kalibata City)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Meeting</i> mingguan dengan manajer marketing.</li> <li>2. Mempelajari Topads (Tokopedia Ads).</li> <li>3. Menginput produk ke Tokopedia untuk dijual.</li> <li>4. Print <i>sticker</i> untuk keperluan promosi.</li> </ol>	<i>Marketing Manager</i>
14	Rabu, 27 Februari 2019	11.30-19.00 WIB (Head Office)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menginput produk ke Lazada.</li> <li>2. Menghubungi talent untuk konten Dino Burger.</li> </ol>	<i>Supervisor Promotion</i>
15	Kamis, 28 Februari 2019	11.30-19.00 WIB (Head Office)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Melanjutkan input produk ke Tokopedia dan Lazada.</li> <li>2. Menelfon pihak Grab Food untuk mengkonfirmasi <i>update</i> menu Dino Burger di Grab Food.</li> </ol>	<i>Supervisor Promotion</i>
16	Jumat, 1 Maret 2019	11.00-18.00 WIB (Dino Burger Grogol dan Willie Brothers Pesanggrahan)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Melanjutkan input produk ke Tokopedia.</li> <li>2. Menghubungi PT Target Media Nusantara untuk kerjasama promosi.</li> <li>3. Mengirim <i>flyer</i> ke Dino Burger Cibinong City Mall.</li> </ol>	<i>Supervisor Promotion</i>

No	Hari/ Tanggal	Waktu (tempat)	Kegiatan	PIC
17	Senin, 4 Maret 2019	11.00-18.00 WIB (Head Office)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengedit gambar produk untuk penjualan di Tokopedia dan Lazada.</li> <li>2. Menghubungi PT Target Media Nusantara (TMN) untuk meminta dokumen terkait profil dan lokasi media promosi PT TMN.</li> <li>3. <i>Meeting</i> mingguan dengan manajer <i>marketing</i>.</li> <li>4. Merencanakan konsep dan strategi Dino Burger untuk menaikkan sales.</li> <li>5. Menghubungi dan memastikan <i>talent</i> untuk konten Dino Burger.</li> </ol>	<i>Marketing Manager</i>
18	Selasa, 5 Maret 2019	10.30-17.30 WIB (Dino Burger Depok)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Membuat nama dan konsep <i>brand</i> toko untuk penjualan bahan masak di platform Tokopedia dan Bukalapak.</li> <li>2. Membuat ulang account Home Cook's Kitchen di Tokopedia dan Bukalapak.</li> <li>3. Berkoordinasi dengan <i>central kitchen</i> terkait lokasi pengiriman.</li> <li>4. Membuat alur pembelian di Tokopedia</li> </ol>	<i>Marketing Manager</i>
19	Rabu, 6 Maret 2019	13.00-17.30 WIB (Central Kitchen, Jl Raya Swadaya)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Membuat <i>Standard Operational Procedure</i> (SOP) packaging produk dan customer service Home Cook's Kitchen.</li> <li>2. Membuat diagram alur untuk proses pembelian hingga pengiriman barang di Home Cook's Kitchen.</li> <li>3. Berkoordinasi dengan bagian Central Kitchen terkait pengoperasian toko Home Cook's Kitchen di Tokopedia dan Bukalapak.</li> <li>3. Mengambil foto semua produk yang akan dijual di Home Cook's Kitchen.</li> </ol>	<i>Marketing Manager</i>
20	Jumat, 8 Maret 2019	10.00-16.00 WIB (I Can Print, Jatinegara dan Willie Brothers MOI)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mencetak <i>posterboard</i>, <i>tentcard</i>, dan <i>insert menu</i> untuk keperluan promo <i>lunch</i> dan <i>coffee</i>.</li> <li>2. Mendistribusikan media promosi yang sudah di cetak ke Willie Brothers MOI.</li> </ol>	<i>Supervisor Promotion</i>

No	Hari/ Tanggal	Waktu (tempat)	Kegiatan	PIC
21	Sabtu, 9 Maret 2019	10.00-18.00 WIB (Dino Burger, Depok)	1. Shooting konten Dino Burger “Kids Trying Dino Burger”.	<i>Supervisor Promotion</i>
22	Senin, 11 Maret 2019	11.00-18.00 WIB (Head Office)	1. Memasukkan gambar dan deskripsi produk di Toko Home Cook’s Kitchen Tokopedia. 2. Mempelajari fitur Topads dan affiliate marketing. 3. Menganalisis pesaing toko penjual daging di Tokopedia. 4. Meeting mingguan dengan manajer marketing.	<i>Marketing Manager</i>
23	Selasa, 12 Maret 2019	11.00-17.00 WIB (Head Office)	1. Memasukkan gambar dan deskripsi produk di Toko Home Cook’s Kitchen Tokopedia. 2. Menganalisis pesaing toko penjual daging di Tokopedia.	<i>Supervisor Promotion</i>
24	Kamis, 14 Maret 2019	11.00-17.00 WB (Willie Brothers, Pesanggrahan)	1. Merancang konsep dan design untuk wine tasting. 2. Membuat proposal B2B Dino Burger.	<i>Supervisor Promotion</i>
25	Jumat, 15 Maret 2019	11.00-18.00 WB (Willie Brothers, Pesanggrahan)	1. Membuat dekorasi untuk wine tasting. 2. Membuat proposal B2B Dino Burger. 3. Mencetak design untuk dekorasi wine tasting.	<i>Supervisor Promotion</i>
26	Sabtu, 16 Maret 2019	12.00-21.00 WB (Willie Brothers, Mall of Indonesia)	1. Mendekorasi meja untuk wine tasting. 2. Berkoordinasi dengan waiter dan bartender tentang teknis wine tasting.	<i>Marketing Manager</i>
27	Senin, 18 Maret 2019	11.00-19.00 WIB (Head Office)	1. Memasukkan gambar dan deskripsi produk di Toko Home Cook’s Kitchen Bukalapak. 2. Menganalisis pesaing toko penjual daging di Bukalapak.	<i>Supervisor Promotion</i>

No	Hari/ Tanggal	Waktu (tempat)	Kegiatan	PIC
28	Selasa, 19 Maret 2019	11.00-18.00 WIB (Head Office)	1. Memasukkan gambar dan deskripsi produk di Toko Home Cook's Kitchen Bukalapak. 2. Menganalisis pesaing toko penjual daging di Bukalapak. 3. Mempelajari fitur push dan <i>promoted push</i> di Bukalapak.	<i>Supervisor Promotion</i>
29	Rabu, 20 Maret 2019	10.00-17.00 WIB (Head Office)	1. Membeli <i>premium account</i> Tokopedia dan Bukalapak. 2. Membuat proposal B2B Willie Brothers.	<i>Marketing Manager</i>
30	Kamis, 21 Maret 2019	11.00-19.00 WIB (Dino Burger, Grogol)	1. Membeli fitur <i>push</i> di Bukalapak 2. Mengaktifkan fitur Topads di Tokopedia 3. Berkoordinasi dengan Central Kitchen untuk penjualan produk	<i>Supervisor Promotion</i>
31	Jumat, 22 Maret 2019	11.00-18.00 WIB (Head Office)	1. Menganalisis produk yang sudah terjual di Tokopedia dan Bukalapak. 2. Mengupdate harga produk Home Cook's Kitchen di Tokopedia.	<i>Supervisor Promotion</i>
32	Senin, 25 Maret 2019	11.00-18.00 WIB (Head Office)	1. <i>Meeting</i> mingguan dengan manajer <i>marketing</i> . 2. Membuat rancangan untuk flyering di apartment.	<i>Marketing Manager</i>
33	Rabu, 27 Maret 2019	11.00-18.00 WIB (Head Office)	1. Mengupdate harga produk Home Cook's Kitchen di Bukalapak. 2. Membuat <i>patty cash marketing</i>	<i>Supervisor Promotion</i>
34	Kamis, 28 Maret 2019	11.00-17.00 WIB (Willie Brothers)	1. Mengecek <i>flyer</i> promosi 2. Pergi ke manajemen Puri Park View Apartment	<i>Supervisor Promotion</i>
35	Jumat, 29 Maret 2019	12.00-18.00 WIB (Puri Park View Apartment dan Head Office)	1. Memproses dan membayar kerjasama promosi di Puri Park View Apartment. 2. Membuat jadwal dan teknis <i>flyering</i> .	<i>Supervisor Promotion</i>

No	Hari/ Tanggal	Waktu (tempat)	Kegiatan	PIC
36	Sabtu, 30 Maret 2019	06.00-16.00 WIB (Puri Park View Apartment dan Willie Brothers Pesanggrahan)	1. Mengontrol penyebaran flyer di Puri Park View Apartment. 2. Mengevaluasi fitur Topads di Bukalapak.	<i>Supervisor Promotion</i>
37	Senin, 1 April 2019	06.00-16.00 WIB (Puri Park View Apartment dan Willie Brothers Pesanggrahan)	1. Mengontrol penyebaran flyer di Puri Park View Apartment. 2. Mencari data perusahaan untuk B2B Dino Burger	<i>Supervisor Promotion</i>
38	Selasa, 2 April 2019	06.00-16.00 WIB (Puri Park View Apartment dan Willie Brothers Pesanggrahan)	1. Mengontrol penyebaran flyer di Puri Park View Apartment. 2. Mencari data perusahaan untuk B2B Dino Burger	<i>Supervisor Promotion</i>
39	Kamis, 4 April 2019	06.00-16.00 WIB (Puri Park View Apartment dan Willie Brothers Pesanggrahan)	1. Mengontrol penyebaran flyer di Puri Park View Apartment. 2. Membuat konsep nama untuk menu baru Willie Brothers	<i>Supervisor Promotion</i>
40	Jumat, 5 April 2019	11.00-18.00 WIB (Head Office)	1. Mencari frame untuk media promosi. 2. Mengevaluasi dan menganalisis penjualan di Home Cook's Kitchen Tokopedia.	<i>Supervisor Promotion</i>
41	Senin, 8 April 2019	11.00-18.00 WIB (Head Office)	1. Mengevaluasi dan menganalisis penjualan di Home Cook's Kitchen Bukalapak.	<i>Marketing Manager</i>