#### **BAB III**

#### PELAKSANAAN PRAKTIK MAGANG

## A. Sejarah Kuliner Bisnis Ayam Betutu Resto Yogyakarta

Ayam Betutu Resto adalah kuliner bisnis khas Bali yang menggunakan rempah sebagai bahan utama untuk membuat ayam betutu tersebut. Ayam Betutu Resto di Yogyakrta memiliki konsep bernuansa khas Bali. Berlian Sandra Wijaya, selaku pemilik Ayam Betutu Resto dalam membuat bumbu dan cara memasak ayam betutu di resto nya disamakan sama seperti yang di Bali sehingga tidak menghilangkan cita rasa ciri khas Ayam Betutu. Ayam Betutu Resto mempunyai menu utama yaitu ayam kampung dan ayam potong, dan selain itu juga ada bebek betutu. Ayam Betutu Resto ini beralamatkan di Jl. Damai. Gang. Watugede No. 2, Sariharjo, Ngaglik, Sleman, DIY.

# B. Profil Kuliner Bisnis Ayam Betutu Yogyakarta

Ayam Betutu Resto Yogyakarta didirikan pada tanggal 20 Juni 2008 oleh Ibu Berlian Candra Wijaya selaku pemilik Ayam Betutu Resto, restoran ini beralamat di Jl. Damai. Gang. Watugede No. 2, Sariharjo, Ngaglik, Sleman, Yogyakarta, No. Telepon 0877-3952-9280.

Dalam perkembangannya, kuliner bisnis Ayam Betutu Resto sudah mengalami kemajuan tahun 2008 dan terus meningkatkan pelayanan dengan baik serta Ayam Betutu Resto berada dilokasi yang mudah dijangkau. Kuliner bisnis Ayam Betutu Resto merupakan restoran yang menjual berbagai macam jenis makanan dan minuman seperti jajanan snack dan menu utama berupa ayam bebek, ayam kampung, ayam potong, *fastfood*, dan catering. Harga yang di tawarkan pun juga terjangkau dan menu-menu yang ditawarkan juga cukup

bervariasi sehingga cocok menjadi hidangan untuk acara seperti ulang tahun, reunian, pernikahan, reservasi dan lain sebagainya. Kuliner bisnis Ayam Betutu Resto juga memiliki parkiran yang cukup luas, pelayanan yang baik serta ramah dan fasilitas yang disediakan cukup nyaman seperti meja kursi, ayunan kayu, musholla, kamar mandi, dan tempat live musik yang sudah dilengkapi dengan peralatan band, TV dan Wifi ini sehingga menjadi keunggulan yang ada di Ayam Betutu Resto Yoygakarta, di bidang kuliner bisnis.

# C. Logo Bisnis



Gambar 3.1 Gambar Logo Resto

Ayam Betutu Resto Yogyakarta memiliki logo Resto dengan nama "Ayam Betutu Jogja Khas Gilimanuk Bali". Tujuan dari adanya logo tersebut adalah untuk memberikan simbol kepada masyarakat tentang meningkatkan daya ingat resto tersebut.

## D. Pengelola Ayam Betutu Resto

Tabel 3.1 Jabatan dan Tugas Pengelola

Jabatan	Nama	Tugas
Pemilik	Ibu Berlian Candra Wijaya	Bertindak sebagai pelindung, penanggungjawab, dan mengarahkan aktivitas karyawan
Kasir	Bp Berto	Bertugas untuk menerima pembayaran dari pelanggan, mengeluarkan nota atau bukti transaksi, danmemberikan informasi mengenai produk
Waiters	Bp Berto	Bertugas untuk melayani pelanggan, mengambil pesanan, menyajikan pesanan makanan dan minuman
Chef	Ibu Nurul Hidayati	Bertugas mempersiapkan dan memasak makanan sesuai dengan menu yang ditentukan serta juga memastikan kebersihan dapur dan kualitas bahan makanan

Dalam pengelola Ayam Betutu Resto di Yogyakarta, mahasiswa magang dibimbing oleh bapak Berto selaku kepercayaan Ibu Berlian Candra Wijaya. Kegiatan magang dilakukan selama satu bulan dari tanggal 1 Agustus 2023 sampai 6 September 2023. Posisi jabatan selama magang sebagai social media marketing. Berikut job description sebagai social media marketing:

- Merencanakan dan melakukan pembuatan konten video menarik di Instagram dan TikTok
- Mengedit desain pamflet
- Mengelola sosial media Instagram dan TikTok
- Mengikuti kegiatan seperti reservasi dan acara lainnya.

### E. Pelaksanaan Praktik Magang

Praktik magang dilakukan di Ayam Betutu Resto Yogyakarta yang beralamat di Jl. Damai, Gang Watugede No. 2, Wonorejo, Sariharjo, Ngaglik, Sleman, DIY 55581. Praktik dilaksanakan selama satu bulan lebih 6 hari, mulai dari tanggal 1 Agustus sampai dengan 6 September 2023. Penempatan kerja di Ayam Betutu Resto di Jl Damai, Gang. Watugede No. 2, Sariharjo, Ngaglik, Sleman, Yoygakarta dengan penempatan sebagai *social media marketing*. Adapun jadwal dan kegiatan praktik adalah sebagai berikut:

## a) Jadwal Kerja

Pelaksanaannya adalah tujuh hari kerja dalam seminggu yaitu hari Senin sampai Minggu, tetapi selama tujuh hari tersebut diperbolehkan mengambil libur kerja dalam satu hari. Jam operasional dimulai dari 12.30-20.00 WIB. Sementara, pada hari Sabtu, terkadang dilaksanakan lembur bagi karyawan dan anak magang di Ayam Betutu Resto Jl. Damai, Gang. Watugede No. 2, Sariharjo, Ngaglik, Sleman, Yogyakarta.

### b) Kegiatan Magang

Adapun uraian kegiatan magang yang dilakukan oleh penulis sebagai berikut:

**Tabel 3.2 Kegiatan Magang** 

No.	Minggu Ke-	Aktivitas yang Dilakukan
1	Minggu Pertama (1 Agustus - 5 Agustus)	-Diberikan pengenalan bagian lingkungan tempat resto serta program kerja - Diberikan pengenalan tentang beberapa menu-menu Ayam Betutu - Penjelasan dalam mengelola Instagram dari pemilik Ayam Betutu Resto

		- Membuat akun email TikTok dan membuat postingan di instagram
2.	Minggu Kedua (6 Agustus- 11 Agustus)	<ul> <li>Menambah pertemanan di akun instagram dan TikTok</li> <li>Diajarkan membuat konten di instagram dan TikTok</li> <li>Diajarkan dalam mendesain warna di Instagram</li> <li>Membuat konten video di instagram</li> </ul>
3.	Minggu Ketiga (13 Agustus – 19 Agustus)	<ul> <li>Mengikuti briefing siang</li> <li>Penjelasan tentang membuat video</li> <li>Membuat gambar desain brosur makanan serta merekap nota</li> <li>Membuat video reservasi</li> <li>Mengupload konten setiap hari di akun instagram dan TikTok</li> <li>Mengikuti briefing sore</li> </ul>
4.	Minggu Keempat (20 Agustus- 25 Agustus)	<ul> <li>Mengupload story di akun Instagram dan konten TikTok</li> <li>Berkenalan dengan karyawan baru</li> <li>Mengedit video dan foto</li> <li>Membantu melayani di kasir untuk Grab dan Shopee</li> <li>Bertemu klien dari Magelang</li> <li>Briefing malam</li> </ul>
5.	Minggu Kelima (26 Agustuts - 30 Agustus)	<ul> <li>- Briefing siang</li> <li>- Mengupload konten di akun Instagram dan TikTok</li> <li>- Membuat video reservasi ulang tahun</li> <li>- Membantu mengemas kardus untuk pesanan</li> <li>- Briefing malam</li> </ul>
6.	Minggu Ketujuh (31 Agustus – 6 September)	<ul> <li>- Briefing pagi</li> <li>- Membuat poster live musik</li> <li>- Membuat konten video</li> <li>- Mengupload konten di akun Instagram dan TikTok</li> <li>- Foto bersama karyawan dan pemilik selaku Ayam Betutu Resto</li> <li>- Memberikan hadiah kenang-kenangan untuk karyawan dan pemilik Ayam Betutu Resto</li> </ul>