

## **BAB III**

### **PELAKSANAAN PRAKTIK MAGANG**

#### **A. Sejarah Kopi Njongke**

Kopi Njongke merupakan resto dengan nuansa bangunan joglo dan saung dengan sentuhan kayu modern sebagai tiang penyangga bangunan didirikan pada tahun 2019. Njongke diambil dari nama daerah tempatnya yaitu daerah Jongke. Pada awalnya sang pemilik tanah ingin membangun gudang besi tetapi dikarenakan letak tanahnya masih di jalur hijau persawahan dan tidak boleh dibangun permanen hingga akhirnya membuat rumah makan joglo semi permanen. Kopi Njongke sendiri merupakan resto dengan konsep prasmanan dengan menawarkan masakan nusantara mulai harga Rp 12.000 untuk nasi sayur dan untuk lauk mulai Rp 2000 sampai Rp 23.000. Area makanannya juga dilengkapi kolam ikan dan tempat bermain anak, dengan pemandangan sawah. Tempat makan ini menawarkan lahan yang sangat luas dan asri, karena penuh dengan tanaman, rerumputan, serta berada di hamparan sawah. Bisa untuk *gathering* komunitas motor, mobil, makrab mahasiswa, acara reuni hingga pernah dipakai acara wisuda.

#### **B. Profil Kopi Njongke**

Nama Perusahaan : Kopi Njongke

Alamat : Jl. Prawiro Sudiyono RT.01/RW 26, Jongke Lor,  
Sendangadi, Kec , Mlati Kab Seman, Daerah Istimewa  
Yogyakarta 55285

Email : [kopinjongke@gmail.com](mailto:kopinjongke@gmail.com)

Telepon : 08112641482

### C. Logo Bisnis



**Gambar 3. 1 Logo Kopi Njongke**

### D. Visi & Misi

#### a) Visi

- Menjadikan Kopi nJongké sebagai organisasi Bisnis Kuliner yang membawa nilai-nilai tradisional melalui cita rasa dan pelayanan.

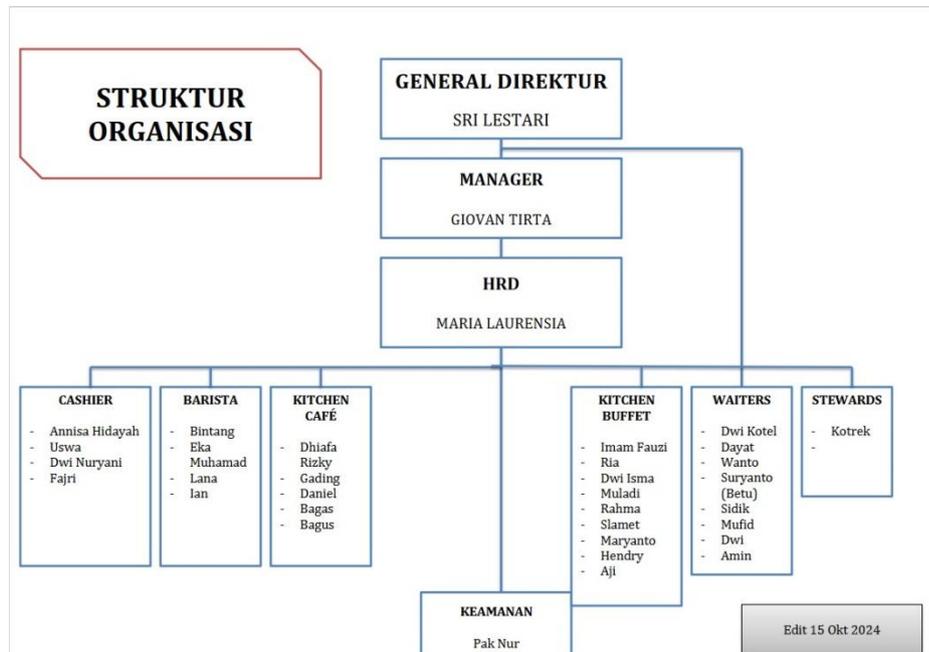
#### b) Misi

- Memberikan nilai-nilai tradisional terhadap segala aspek yang bersinggungan dengan pelanggan.
- Menyediakan makanan, minuman dan pelayanan yang berdasar dengan nilai-nilai tradisional.
- Memberikan pelayanan terbaik dan rasa yang maksimal bagi para pelanggan Kopi Njongke.
- Menggunakan pendekatan humanis kepada pelanggan Kopi Njongke.
- Berinovasi sesuai dengan permintaan pasar.
- Menciptakan suasana kekeluargaan antar pekerja di Kopi Njongke.

#### c) *Tagline*

“Ngopi lan dhahar nganti #njongkélitan”

## E. Struktur Organisasi Kopi Njongke



Gambar 3. 2 Struktur Organisasi

## F. Pelaksanaan Praktik Magang

Praktik magang dilakukan di Kopi Njongke yang beralamat Jl. Prawiro Sudiyono RT.01/RW 26, Jongke Lor, Sendangadi, Kec ,Mlati, Kabupaten Seman, Daerah Istimewa Yogyakarta 55285. Praktik dilaksanakan selama dua bulan, mulai dari tanggal 5 Agustus sampai dengan 5 Oktober 2024. Penempatan kerja di Kopi Njongke dengan penempatan sebagai *barista* dan *social media marketing*. Adapun jadwal dan kegiatan praktik adalah sebagai berikut:

### a) Jadwal Kerja

Pelaksanaannya adalah enam hari kerja dalam seminggu yaitu hari Senin sampai Minggu, dengan hari libur di hari Kamis. Jam operasional dimulai dari 07.00-21.00 WIB.

### b) Kegiatan Magang

Adapun uraian kegiatan magang yang dilakukan oleh penulis sebagai berikut:

**Tabel 3. 1 Kegiatan Magang**

	Minggu Ke-	Aktivitas yang Dilakukan
1	Minggu Pertama (5 Agustus – 11 Agustus)	-Diberikan pengenalan bagian lingkungan tempat resto serta program kerja - Diberikan pengenalan tentang beberapa menu-menu Kopi Njongke - Penjelasan dalam mengelola Instagram dari HRD Kopi Njongke - Membuat Kopi
2.	Minggu Kedua (12 Agustus – 18 Agustus)	- Menambah pertemanan di akun instagram - Diajarkan membuat konten di instagram - Diajarkan dalam membuat <i>latte art</i>
3.	Minggu Ketiga (19 Agustus – 25 Agustus)	- Penjelasan tentang membuat video -Diajarkan cara menyeduh kopi v60 - Membuat video reservasi - Mengupload konten di akun instagram
4.	Minggu Keempat (26 Agustus – 1 September)	- Mengupload <i>story</i> di akun Instagram - Berkenalan dengan karyawan baru - Membantu melayani konsumen dengan mengantar pesanan - Diajarkan tentang hulu ke hilir kopi
5.	Minggu Kelima (2 September – 8 September)	- Diajarkan tentang <i>roastingan</i> kopi - Membuat video reservasi - Membantu mengemas kardus untuk pesanan
6.	Minggu Keenam	- Membuat menu Kopi Njongke - Membuat <i>story Instagram</i>

	(9 September – 15 September)	- Membuat konten video - Mengupload konten di akun Instagram
7.	Minggu Ketujuh (16 September – 22 September)	- Membuat menu Kopi Njongke - Membuat story <i>Instagram</i> - Membuat konten video - Belajar menciptakan menu baru
8.	Minggu Kedelapan (23 September – 29 September)	-Membuat menu Kopi Njongke - Membuat story <i>Instagram</i> - Membantu <i>waiters</i> mengemas kardus untuk reservasi - Belajar menciptakan menu baru
9.	Minggu Kesembilan (30 September – 5 Oktober)	-Membuat menu Kopi Njongke - Mengambil dokumentasi untuk magang - Memberikan surat penilaian magang kepada HRD Kopi Njongke - Mengambil dokumentasi untuk magang Mengucapkan terimakasih kepada karyawan