

## BAB III

### PELAKSANAAN PRAKTIK MAGANG

#### A. Sejarah LOR by Awor

Lor by Awor adalah cabang ketiga dari jaringan *coffee shop* bernama Awor, yang berdiri sejak tahun 2020. Berada di bawah satu manajemen dengan Awor, Lor by Awor didesain dengan gaya dan tema yang unik untuk memenuhi kebutuhan para profesional dan pekerja kreatif. Suasana yang mendukung produktivitas ditawarkan oleh Lor by Awor, fasilitas seperti ruang podcast, ruang *meeting*, dan suasana yang nyaman untuk bekerja ataupun berdiskusi. Lor by Awor memberikan kesan elegan, nyaman, dan juga santai dengan tema lokasi yang berwarna hitam dan ditambah sentuhan *production studio* membuat Lor by Awor memiliki ciri khas dan *positioning* tersendiri bagi pelanggannya. Tidak hanya menyajikan minuman kopi dan makanan yang lezat, Lor by Awor juga menawarkan pelayanan yang berbeda yaitu berupa podcast studio dan juga ruang *meeting* dengan fasilitas, alat, dan *engineer* yang profesional. Perbedaan tersebut menjadi diferensiasi yang dapat meningkatkan *brand image* serta memberikan sentuhan khas bagi Lor by Awor.

Lor by Awor merupakan bagian dari keluarga besar Awor yang terdiri dari 9 cabang lainnya:

- Awor Gallery and Coffee (Pusat)
- Awor Coffee Junction

- Lor by Awor
- Awor Yacht and Coffee
- Awor Coffee Klaten
- Awor Coffee Warehouse
- Awor Coffee Kaliurang
- Awor Coffee Kediri
- Awor Espresso and Coffee Gear
- Awor Coffee Purwokerto

Selain perbedaan dalam tema, Lor by Awor menawarkan ragam pilihan menu yang dibuat dengan kualitas terbaik dan rasa yang nikmat, dengan harga produk mulai dari Rp20.000 hingga Rp50.000. Tidak hanya *beverage* di dalam menunya, Lor by Awor memiliki beragam menu lainnya yang dapat dinikmati seperti *pastries and cookies, sandwich and toast*, atau *share a bites*. Sebagai *signature*, Lor by Awor juga menawarkan berbagai minuman dan makanan yang dapat dipesan oleh pelanggan seperti:

- *Signature Coffee:*
  - *Eskimo Kiss*
  - *Palmeira*
  - *White Creamy Latte*
  - *Creamy Flavored Latte*
  - *Stevia Latte*
  - *Allen Immersion*

- *Black Summer*
- *Irish Blood*
- *Awor Coffee Cream*
- *Signature Dish:*
  - *Monte Cristo*
  - *Grilled Cheese*
  - *Monte Cristo with Fries*

## **B. Profil Perusahaan**

Nama Perusahaan : LOR by Awor

Alamat : Jl. Palagan No.57, Sleman, Yogyakarta

Telepon : 082137589119

Instagram : @lor.coffee

Tiktok : @lorcoffee

### C. Logo LOR by Awor coffee



Gambar 3. 1 Logo Perusahaan

### D. Visi dan Misi LOR by Awor Coffee

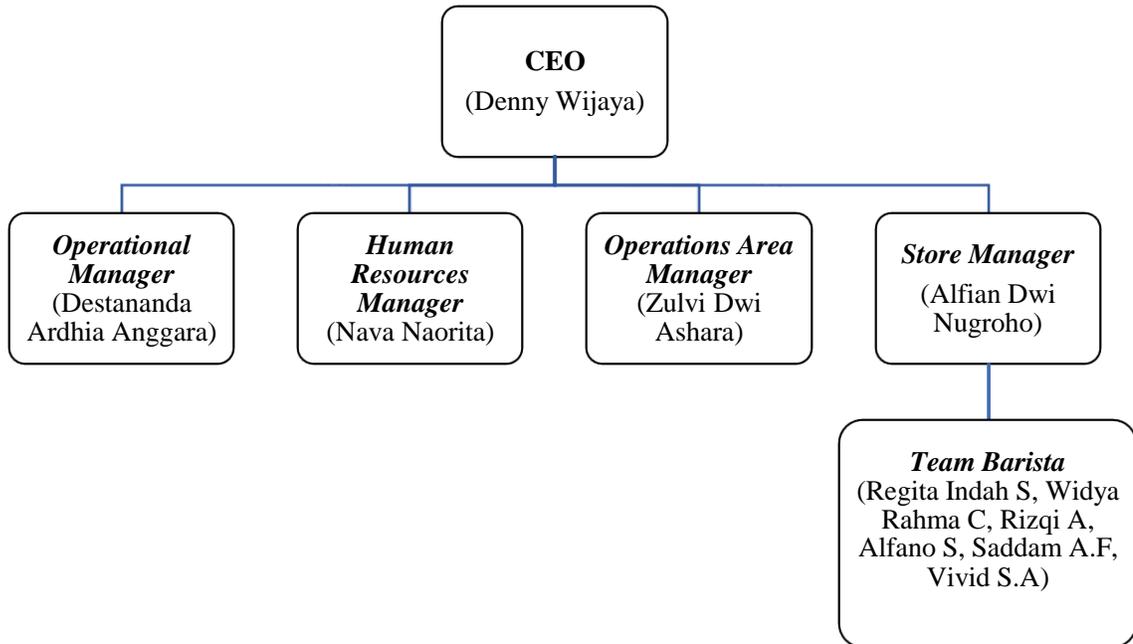
#### 1. Visi

Visi dari Awor adalah dapat menyajikan produk makanan & minuman yang berkarakter dan dapat dinikmati oleh seluruh khalayak di Indonesia & dunia, memberikan pengalaman yang sangat berkesan baik dan tak terlupakan dalam layanan dan penyajian kepada seluruh pelanggan.

#### 2. Misi

- A. Menjadi acuan dalam memberikan layanan dan kualitas produk terbaik dalam bisnis makanan & minuman
- B. Memberikan layanan prima dan solusi yang bernilai tambah kepada pelanggan.
- C. Membuka lapangan kerja selebar – lebarnya bagi masyarakat Indonesia.  
Bukan tempat ngopi biasa

## E. Struktur Organisasi LOR By Awor



Gambar 3. 2 Sturuktur Organisasi

Struktur organisasi pada Lor by Awor dipimpin oleh CEO yang membawahi 4 (empat) posisi, *Manager (operational Manager, Human Resources Manager, Operations Area Manager, dan Store manager)*. *Store manager* bertanggung jawab dan menaungi *team barista* yang beranggotakan 6 (enam) orang. Adapun *job description* pada bagian produksi kopi dalam perusahaan ini adalah sebagai berikut:

## 1. *Chief Executive Officer (CEO)*

- a. Bertanggung jawab atas visi, strategi, dan kesuksesan jangka panjang *coffee shop*, serta memastikan semua departemen bekerja selaras dengan tujuan perusahaan.
- b. Menyusun Visi dan Strategi: Mengembangkan dan mengomunikasikan visi, misi, serta strategi jangka panjang perusahaan.
- c. Pengambilan Keputusan: Membuat keputusan penting terkait arah bisnis, ekspansi, dan alokasi sumber daya.
- d. Mengawasi Semua Divisi: Memastikan setiap departemen, seperti operasional, SDM, dan area manajemen, berjalan sesuai dengan rencana perusahaan.
- e. Inovasi dan Pengembangan: Mendorong inovasi dalam produk, layanan, atau operasional untuk memastikan bisnis tetap kompetitif di pasar.
- f. Memastikan keberlanjutan dan perkembangan bisnis *coffee shop*, termasuk perluasan cabang atau inovasi produk.

## 2. *Operational Manager*

- a. Bertanggung jawab atas keseluruhan operasi *coffee shop* dan memastikan bahwa semua aspek operasional berjalan lancar sesuai standar.
- b. Mengawasi dan mengevaluasi kinerja cabang atau outlet.

- c. Mengembangkan strategi operasional untuk meningkatkan efisiensi dan produktivitas.
- d. Menyusun anggaran operasional dan memastikan penggunaan sumber daya yang optimal.
- e. Memastikan semua prosedur sesuai dengan regulasi dan kebijakan perusahaan.
- f. Bekerjasama dengan *Store Manager* untuk mengidentifikasi kebutuhan dan menyelesaikan masalah operasional.

### **3. *Human Resource Manager***

- a. Memastikan pengelolaan sumber daya manusia dilakukan secara efektif untuk mendukung kebutuhan bisnis.
- b. Merekrut, melatih, dan mengelola karyawan *coffee shop* (termasuk *barista* dan staf lainnya).
- c. Membuat dan melaksanakan kebijakan SDM yang sesuai dengan budaya perusahaan.
- d. Menangani konflik atau keluhan karyawan dengan pendekatan profesional, Melakukan evaluasi kinerja secara berkala, dan menyediakan program pengembangan keterampilan untuk karyawan.

#### **4. *Operations Area Manager***

- a. Mengawasi beberapa lokasi *coffee shop* dalam area tertentu dan bertanggung jawab atas kinerja masing - masing cabang.
- b. Memastikan semua outlet dalam area berjalan sesuai standar operasional.
- c. Memberikan panduan dan dukungan kepada *Store Manager* di setiap cabang.
- d. Menganalisis laporan keuangan dan operasional untuk meningkatkan performa area.
- e. Memastikan pengalaman pelanggan konsisten di seluruh outlet.

#### **5. *Store Manager***

- a. Bertanggung jawab atas manajemen harian *coffee shop* dan memastikan layanan terbaik kepada pelanggan.
- b. Mengelola dan memimpin tim, termasuk barista, untuk mencapai target.
- c. Memastikan kualitas produk (makanan dan minuman) sesuai standar.
- d. Menangani keluhan pelanggan dan memberikan solusi terbaik.
- e. Menjaga inventaris dan melakukan pemesanan bahan baku.
- f. Mengawasi kebersihan dan keselamatan tempat kerja.
- g. Melatih *barista* dalam hal pelayanan dan teknik pembuatan menu.

## 6. *Barista*

- a. Memproduksi dan menyajikan makanan serta minuman dengan kualitas terbaik sesuai standar *coffee shop*.
- b. Mempersiapkan dan menyajikan kopi serta menu lainnya sesuai pesanan pelanggan.
- c. Memberikan pelayanan yang ramah dan profesional kepada pelanggan.
- d. Memastikan area kerja bersih dan rapi setiap saat.
- e. Mengelola stok bahan baku harian dan melaporkan kekurangan kepada *Store Manager*.
- f. Menguasai pengetahuan tentang menu untuk menjawab pertanyaan pelanggan.

## F. Kegiatan Magang

Praktik magang Lor by AWOR Yogyakarta dilaksanakan mulai 17 Oktober 2024 hingga 17 November 2024. Kegiatan magang dilaksanakan 4 hari kerja setiap minggu dan masa kerja 18 hari selama 1 bulan, dengan hari libur sesuai jadwal shift pekerjaan. Penulis bekerja secara shift, dengan sistem 2 shift kerja selama 1 hari pada jam 07.30 – 15.30 dan 15.30 – 22.30. Rincian kegiatan magang yang dilakukan dapat dilihat pada tabel berikut:

### DAFTAR KEGIATAN MAGANG

TABEL 3. 1 Daftar Kegiatan Magang

Tanggal	Kegiatan
17 Oktober - 24 Oktober 2024	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Melakukan pengenalan dengan lingkungan lor by awor <i>coffee</i> Yogyakarta.</li><li>2. Pengenalan dan pengarahan tentang <i>product knowledge</i> dan budaya perusahaan.</li><li>3. Pemberian pelatihan tentang SOP pembuatan produk minuman &amp; makanan.</li><li>4. Pemberian pelatihan dan pengenalan tentang SOP dalam pengoprasian alat.</li></ol>
25 Oktober – 1 November 2024	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Melakukan persiapan opening outlet seperti cek stok barang, persiapan bahan, mempersiapkan alat - alat bar.</li><li>2. Mengecek ketersediaan menu dalam penjualan <i>online</i>.</li><li>3. Memberikan laporan <i>update</i> ketersediaan stok bahan dan menu pada <i>store man</i>.</li><li>4. Melayani konsumen pada bagian kasir beserta pendampingan.</li><li>5. Pemberian pendampingan pembuatan menu basic minuman dan makanan.</li><li>6. Melakukan pengecekan akhir dan mengisi jurnal penjualan.</li><li>7. Melakukan pencatatan <i>cash flow</i> dan melaporkan pada <i>store man</i>.</li><li>8. Melakukan <i>closing bar</i>.</li></ol>
2 November – 9 November 2024	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Melakukan persiapan <i>opening outlet</i> seperti cek stok barang, persiapan bahan, mempersiapkan alat - alat bar.</li></ol>

	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Mengecek ketersediaan menu dalam penjualan <i>online</i>.</li> <li>3. Memberikan laporan <i>update</i> ketersediaan stok bahan dan menu pada <i>store man</i>.</li> <li>4. Melayani konsumen pada bagian kasir.</li> <li>5. Membuat menu-menu basic minuman dan makanan.</li> <li>6. Pemberian pendampingan pengoprasian mesin <i>coffee</i>.</li> <li>7. Melakukan pengecekan akhir dan mengisi jurnal penjualan.</li> <li>8. Melakukan pencatatan <i>cash flow</i> dan melaporkan pada <i>store man</i>.</li> <li>9. Melakukan <i>closing bar</i>.</li> </ol>
<p>10 November – 17 November 2024</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Melakukan persiapan <i>opening outlet</i> seperti cek stok barang, persiapan bahan, mempersiapkan alat - alat bar.</li> <li>2. Mengecek ketersediaan menu dalam penjualan online.</li> <li>3. Memberikan laporan <i>update</i> ketersediaan stok bahan dan menu pada <i>store man</i>.</li> <li>4. Melayani konsumen pada bagian kasir.</li> <li>5. Membuat menu-menu basic minuman dan makanan.</li> <li>6. Melakukan pembuatan menu dengan mesin <i>coffee</i>.</li> <li>7. Melakukan pengecekan akhir dan mengisi jurnal penjualan.</li> <li>8. Melakukan pencatatan <i>cash flow</i> dan melaporkan pada <i>store man</i>.</li> <li>9. Melakukan <i>closing bar</i>.</li> <li>10. Melakukan sertifikasi standarisasi pembuatan <i>latte art</i>.</li> <li>11. Berpamitan pada pemilik dan karyawan lor by awor Yogyakarta.</li> </ol>