

Laporan Learning Together WMK UC 2023



Nama Kelompok HELFO Nama Anggota

- 1. Alfredo Sila Fransisco Ipir
- 2. Indar Yuniarsih
- 3. Lailatul Fadillah
- 4. Aulia Putri Nuraini
- 5. Chika Andiena Visizia



KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT yang telah memberikan rahmat serta hidayah-Nya sehingga kami dapat menyelesaikan tugas pembuatan laporan learning together ini.

Tujuan laporan ini adalah untuk menambah pengetahuan serta agar pembaca lebih memahami tentang " Senjani Kitchen ". Dan , mudah-mudahan laporan ini bermanfaat bagi kita semua.

Laporan ini disusun berdasarkan data yang kami dapatkan selama praktek learning together di Senjani Kitchen yang berlangsung selama 2 bulan.

Surabaya, 16 November 2023



DAFTAR ISI

KAIA	PENGANTAR	2
DAFT	AR ISI	3
BAB I		4
INFOF	RMASI UMUM MITRA LEARNING TOGETHER	4
I.	Deskripsi bisnis mitra learning together:	4
II.	Kegiatan umum yang dilaksanakan mitra learning together	4
III. men	Kesulitan/tantangan/kendala yang dialami atau harapan mitra learning together dalam jalankan dan mengembangkan bisnis yang dimiliki:	5
BAB I	I	7
PELAI	KSANAAN LEARNING TOGETHER	7
I.	Pelaksanaan Learning Together	7
II.	Hal-Hal yang Dipelajari	7
III.	Business Model Canvas	8
BAB I	II	9
KESIN	MPULAN	9
I.	Kesimpulan	9
П	Saran	. 9

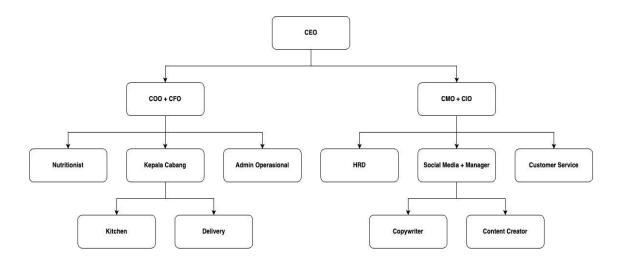


BAB I.

INFORMASI UMUM MITRA LEARNING TOGETHER

I. Deskripsi bisnis mitra learning together:

- a. Nama bisnis: Senjani Kitchen
- b. Nama pemilik: Abdul Latif
- a. Alamat: Jl. Gubeng Kertajaya XIII No.7, Airlangga, Kec. Gubeng, Surabaya, Jawa Timur 60286.
- c. Media sosial (apabila ada): @senjanikitchen
- d. Deskripsi bisnis: Senjani Kitchen menyediakan paket katering untuk harian dan acara. Produk Senjani Kitchen terdiri dari basic daily catering, reusable box, family pack, diet package, kiddy & baby meals, dan event catering. Untuk harga sangat bervariasi tergantung jenis produk yang diinginkan.
- e. Struktur organisasi (apabila ada)



f. Jumlah karyawan: 22 karyawang. Legalitas yang dimiliki: PT.MERK

II. Kegiatan umum yang dilaksanakan mitra learning together

Disenjani Kinchen, berbagai kegiatan umum dilakukan untuk memastikan kelancaran bisnis. Kegiatan ini meliputi pengolahan bahan baku, produksi, pengemasan, pengiriman, pemasaran, manajemen karyawan, dan pengembangan menu.

Mengolah bahan mentah merupakan langkah penting dalam operasi dapur. Hal ini melibatkan pencarian bahan-bahan berkualitas tinggi dan memastikan bahwa bahan-bahan tersebut dibersihkan, dipotong, dan disiapkan untuk dimasak. Bahan baku menjalani langkah-langkah kontrol kualitas yang ketat untuk menjaga standar rasa dan kebersihan yang menjadi ciri khas senjani kitchen.

Setelah bahan baku diproses, tahap produksi pun dimulai. Koki dan staf dapur yang terampil menggunakan keahlian kuliner mereka untuk menciptakan hidangan yang lecat dan bergizi. Perhatian terhadap detail diberikan pada setiap langkah memasak, memastikan bahwa setiap hidangan disiapkan dengan sempurna. Dapur mengikuti resep dan teknik standar untuk menjaga konsistensi rasa dan kualitas.

Setelah makanan disiapkan, makanan dikemas dengan hati-hati untuk menjaga kesegaran dan citarasanya. Senjani Kitchen memastikan bahwa pelanggan menerima pesanan mereka dalam kondisi optimal.

Pengantaran memainkan peran penting dalam memastikan kepuasan pelanggan. Senjani Kitchen memastikan pengiriman makanan yang cepat dan dapat diandalkan kepada pelanggannya. Baik itu pengiriman ke rumah atau catering untuk acara-acara, dapur memasikan bahwa makanan mencapai tujuannya tepat waktu dan dalam kondisi yang sangat baik.

Senjani Kitchen berinvestasi dalam berbagai strategi pemasaran untuk mempromosikan merek dan menarik pelanggan baru. Ini termasuk kampanye media sosial, iklan online, kolaborasi dengan influencer, dan berpatisipasi dalam festival dan acara makanan. Tim pemasaran bekerja sama dengan staf dapur untuk menampilkan cita rasa dan penawaran unik dari senjani kitchen.

Manajemen karyawan untuk menciptakan lingkungan kerja yang positif dan memasrikan produktivitas. Senjani Kitchen menghargai karyawannya dan memberi mereka kesempatan pelatihan, tempat tinggal dan budaya kerja yang mendukung. Hal ini membantu dalam membina tim yang berdedikasi dan termotivasi yang berkontribusi terhadap kesuksesan dapur.

III. Kesulitan/tantangan/kendala yang dialami atau harapan mitra learning together dalam menjalankan dan mengembangkan bisnis yang dimiliki:

Salah satu masalah utama kami di senjani kitchen adalah fase manajemen karyawan. Ini adalah tempat kami hadapi tantangan dan kesulitan. Meskipun bagian produk dan pemasaran berjalan dengan baik, pengolaan karyawan efektifadalah masalahnya. Manajemen karyawan mencangkup banyak hal, mulai dari perekrutan awal hingga manajemen karyawan saat ini didalam organisasi. Hal ini menjadi prioritas utama bagi karyawan.

Keberhasilan organisasi manapun sangat bergantung pada perekrutan. Menentukan orang yang tepat dengan kemampuan dan pengalaman yang dibutuhkan dapat menjadi tugas yang sulit. Sangat penting untuk menarik talenta yang selaras dengan tujuan dan prisip perusahaan. Namun, dapat menjadi tantangan sendiri untuk menemukan kandidat-kandidat ini dan memastikan proses interview berjalan lancar.

Manajemen karyawan setelah mereka dipekerjakan sangat penting untuk kinerja dan kepuasan kerja mereka. Untuk mengelola karyawan dengan sukses, komunikasi yang efektif dan ekspektasi yang jelas diperlukan. Sangat penting bagi mereka untuk diberikan pelatihan, sumberdaya, dan alat yang diperlukan untuk menyelesaikan tugas mereka dengan efektif. Selain itu, menciptakan lingkungan kerja yang positif yang mendorong kemajuan, kolaborasi, dan pengakuan dapat sangat membantu karyawan merasa puas dan tetap ditempat kerja.



Menangani perselisihan atau masalah yang mungkin muncul dalam tim adalah bagian lain dari manajemen karyawan. Penting untuk memiliki mekanisme yang tepat untuk menangani keluhan dan menengahi ketidaksepakatan secara efektif.



BAB II.

PELAKSANAAN LEARNING TOGETHER

I. Pelaksanaan Learning Together

Acara penting yang terjadi pada tanggal 9 Oktober 2023 adalah kegiatan belajar bersama di WMK UC 2023. Acara ini berlangsung selama dua bulan, memberikan banyak kesempatan bagi peserta untuk berkolaborasi dan belajar keterampilan. HELFO, kelompok kami, memilih untuk berfokus pada Senjani Kitchen untuk kegiatan ini. Kami memilih bisnis ini karena ada korelasi antara usaha bisnis kami saat ini dengan industri makanan sehat yang dijalankan oleh Senjani Kitchen. Dengan memilih bisnis yang relevan, kami dapat memperluas pemahaman dan pengetahuan kami tentang industri ini serta memperoleh wawasan dan pengalaman yang berharga untuk diterapkan di dunia nyata.

II. Hal-Hal yang Dipelajari

1) Administrasi:

Ada beberapa kemampuan penting yang dapat diperoleh. Kemampuan untuk menanggapi dan melayani pelanggan dengan baik adalah salah satu keterampilan ini. Pelatihan administrasi dapat mengajarkan individu bagaimana berkomunikasi secara efektif dengan pelanggan, memenuhi kebutuhan mereka, dan memberikan dukungan yang mereka butuhkan. Pelatihan administrasi juga dapat membantu mereka memahami keluhan pelanggan dan cara menanganinya secara profesional. Bisnis dapat memastikan pelanggan mereka puas dan dilayani dengan baik dengan mempelajari keterampilan ini.

2) Marketing:

Pelatihan pemasaran membantu kita belajar bagaimana membuat konsep inovatif yang dapat menarik pelanggan potensial. Ini termasuk memahami preferensi konsumen dan menemukan cara baru untuk mempromosikan barang atau jasa. Pelatihan pemasaran juga dapat mengajarkan kita bagaimana membangun dan mempertahankan hubungan yang membantu pertumbuhan bisnis. Misalnya, mengetahui tentang dukungan dan cara mendapatkankannya dapat secara signifikan meningkatkan visibilitas dan reputasi perusahaan. Dengan memperoleh keterampilan pemasaran, perusahaan juga dapat menjangkau audiens target mereka dengan lebih baik dan mencapai tingkat keberhasilan yang lebih tinggi.

3) Produksi:

Pelatihan yang tepat dapat menghasilkan banyak hal. Misalnya, dalam industri makanan, mempelajari cara memasak makanan sehat dengan baik dan benar sangat penting karena permintaan makanan sehat semakin meningkat. Selain itu, pelatihan produksi dapat mengajarkan orang-orang cara mengemas produk dengan cara yang menarik. Hal ini sangat penting untuk bisnis makanan sehat karena sering dianggap membosankan atau tidak menggugah selera. Dengan mempelajari cara mengemas dan menyajikan makanan sehat



dengan cara yang menarik, perusahaan dapat mengubah persepsi ini dan menarik pelanggan mereka untuk memilih makanan yang lebih sehat.

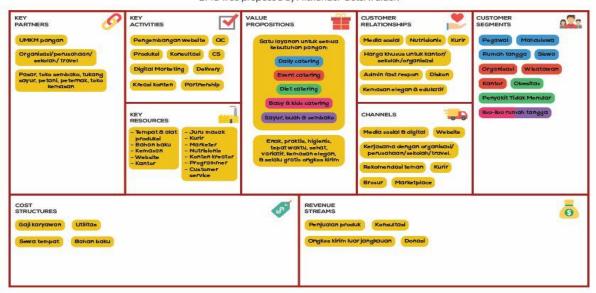
4) Managerial:

Mempelajari hal baru yakni, pengembangan bisnis dari segi keuangan menggunakan spreadsheet, mempelajari cara bagaimana menghitung omset, serta mempelajari pengembangan teknologi yang dapat mempermudah pencatatan database.

III. Business Model Canvas

Business Model Canvas PT. SENJANI TEKNO BOGA

BMC was proposed by Alexander Osterwalder,





BAB III

KESIMPULAN

I. Kesimpulan

Kami telah memperoleh pemahaman yang lebih baik tentang bisnis "senjani kitchen" dan telah mempelajari banyak hal tentangnya melalui kegiatan belajar bersama kami. Ini termasuk administrasi, marketing, produksi, dan manajemen. Aktivitas ini menunjukkan bagaimana bisnis senjani kitchen dijalankan dan tantangan yang dihadapi oleh pemilik.

II. Saran

Saran yang dapat kami sampaikan setelah learning together meliputi manajemen karyawan, yang membutuhkan perhatian lebih, dan pengembangan teknologi yang dapat mempermudah pencatatan database.



LAMPIRAN

Laporan Progress Harian Learning Together

Hari/Tanggal	Aktivitas learning together	Hal yang dipelajari
9/10/23	Pengenalan	Bisa menambah network dengan cara bersosialisasi
10/10/23	Pembagian tugas atau job desk	Jika semua perlu bantuan orang lain untuk bekerja untuk menjadi lebih efesien dan teratur
11/10/23	Bekerja sesuai tugas masing masing	Mengetahui apa yang sebelumnya tidak pernah kita pelajari
23/10/23	Bekerja sesuai tugas masing masing	Mengetahui apa yang sebelumnya tidak pernah kita pelajari
24/10/23	Bekerja sesuai tugas masing masing	Mengetahui apa yang sebelumnya tidak pernah kita pelajari
25/10/23	Bekerja sesuai tugas masing masing	Mengetahui apa yang sebelumnya tidak pernah kita pelajari
30/10/23	Memperkuat chemistry dalam bekerja	Jika bekerja dengan orang yang tepat dapat mempermudah pekerjaan
31/10/23	Memperkuat chemistry dalam bekerja	Jika bekerja dengan orang yang tepat dapat mempermudah pekerjaan
1/11/23	Memperkuat chemistry dalam bekerja	Jika bekerja dengan orang yang tepat dapat mempermudah pekerjaan
6/11/23	Memperkuat chemistry dalam bekerja	Jika bekerja dengan orang yang tepat dapat mempermudah pekerjaan
8/11/23	Gotong royong membersihkan dapur dan keseluruhan tempat rumah produksi	Ketika bekerja secara bersama sama akan terasa lebih ringan dan cepat karena dikerjakan secara bersama sama
13/11/23	Menjadi seorang kurir pengantar makanan	Mengetahui jika perlu sekali paham dengan pemilihan rute ke tempat tujuan
14/11/23	Menjadi seorang kurir pengantar makanan	Mengetahui jika perlu sekali paham dengan pemilihan rute ke tempat tujuan
15/11/23	Berpamitan	Jika bekerja itu tidak mudah dan perlu tenaga yang cukup agar dapat bekerja secara maksimal



Lampiran Dokumentasi Kegiatan Learning Together















