

**LAPORAN KERJA PRAKTIK**

**DI PT. KING KONG FOOD PROGO**

**11 JULI 2022 s.d 17 AGUSTUS 2022**

**Oleh:**

**Muhammad Daffa'Arhan Khairy Na'im (16119137)**



**PROGAM STUDI MANAJEMEN LOGISTIK  
SEKOLAH TINGGI MANAJEMEN LOGISTIK INDONESIA  
BANDUNG  
2022**

**PENERAPAN APLIKASI BACKOFFICE MOKAPOS TERHADAP SISTEM  
PENYIMPANAN DI KING KONG FOOD PROGO**

**LAPORAN KERJA PRAKTIK / MAGANG**

**Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memproleh Gelar Sarjana Manajemen Logistic,  
Sekolah Tinggi Manajemen Logistik (STIMLOG)**

**Oleh :**

**Muhammad Daffa'Arhan Khairy Na'im**

**NPM 16119137**



**PROGRAM STUDI MANAJEMEN LOGISTIK  
SEKOLAH TINGGI MANAJEMEN LOGISTIK INDONESIA  
BANDUNG  
2022**

## HALAMAN PENGESAHAN

Naskah laporan Kerja praktik oleh mahasiswa

Nama : Muhammad Daffa'Arhan Khairy Na'im

NPM :16119137

Telah dipertahankan di depan Pengju Manajemen Logistik STIMLOG di Bandung.

Hari/Tanggal : Sabtu / 13 Agustua 2022

Jam : 13.30 – 16,30

Menyetujui,  
Dosen Pembimbing



( Yoseph Sunardi, S. E., M. T )  
NIK 12066228

# SURAT PERYATAAN



## KINGKONG FOOD KOREA - PROGO

Jl. Progo No. 28, Citarum, Kec. Bandung Wetan, Kota Bandung, Jawa Barat 40115

Telp : +6285156235384 Whatsapp : +6285156235384

Email : kingkongfams22@gmail.com Instagram : kingkongfood.progo

## SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Rina Marlyana Gaos

Pekerjaan/instansi : Direktur Kingkong Food Korea - Progo

Menerangkan bahwa mahasiswa Program Studi Manajemen Logistik, Sekolah Tinggi Manajemen Logistik Bandung:

Nama : Muhammad Daffa'Arhan Khairy Na'im

NPM : 16119137

Prodi : Manajemen Logistik

Telah melakukan Kerja Praktik / Magang di tempat kami selama 1 Bulan 7 hari dari tanggal 11 Juli sampai dengan tanggal 17 Agustus 2022

Demikian surat keterangan ini atas perhatiannya kami ucapkan terima kasih,

Bandung, 10 Agustus 2022

Direktur King Kong Food Korea - Progo



Rina Marlyana Gaos

## **UCAPAN TERIMAKASIH**

Penulis menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar besarnya kepada

1. Allah SWT atas karunia dan kesehatan yang diberikan selama ini sehingga Laporan Kerja Praktik / Magang ini dapat terselesaikan dengan baik.
2. Bapak Dr. Ir. Suntoro, M.T. selaku Ketua Program Studi Manajemen Logistik
3. Bapak Yoseph Sunardi, S. E., M. T selaku dosen Pembimbing
4. Bapak Yoseph Sunardi, S. E., M. T selaku Koordinator Program Kerja Praktik Program Studi Manajemen Logistik
5. Bapak dan Ibu Dosen Program Studi Manajemen Logistik
6. Mr Chae Mugi selaku Investor 1 King Kong Food Progo
7. Mr Chou Young Bae selaku Investor 2 King Kong Food Progo
8. Ibu Rina Marlyana Gaos selaku Direktur King Kong Food Progo
9. Ibu Arti Nur Indahsari selaku Komisaris King Kong Food Progo
10. Bapak Tuteng Sudrajat selaku Manager King Kong Food Progo
11. Bapak Muhammad Taufik selaku pegawai bagian Chef King Kong Food Progo
12. Bapak Galih Akbar selaku pegawai bagian Chef King Kong Food Progo
13. Bapak Ruly selaku pegawai bagian Waiter dan Chef King Kong Food Progo
14. Ibu Fanny Dwi Rahayu selaku pegawai bagian Waiter dan Kasir King Kong Food Progo
15. Ibu Hernawati selaku pegawai bagian Kasir King Kong Food Progo
16. Bapak dan Ibu saya, terimakasih dukungan, doa, dan restu
17. Teman, Kerabat, Sahabat, yang turut mendukung, terimakasih

## **ABSTRAK**

Laporan Kerja Praktik/Magang ini yang berjudul “ Penerapan Aplikasi Backoffice MokaPos Terhadap Sistem Penyimpanan di King Kong Food Progo “ ini membahas tentang bagaimana aplikasi BackOffice MokaPos di terapkan dalam sistem penyimpanan bahan baku dan perhitungan stok bahan baku di King Kong Food Progo. Laporan ini di latar belakang dari bagaimana proses penyimpanan bahan baku serta perhitungan stok bahan baku yang tidak optimal dikarenakan banyak nya faktor yang tidak mendukung, seperti dari gudang atau bagian penyimpanan, SDM, alat bantu dan perhitungan dan pendataan yang masih manual. Poin permasalahan yaitu SDM, lingkungan, metode dan peralatan. Untuk penyelesaian permasalahan tersebut yaitu dengan menerapkan Aplikasi BackOffice MokaPos yang dimana bisa mengawasi stok bahan baku dan proses bahan baku yang masuk secara real time dan tidak menggunakan pencatatan dan perhitungan secara manual, dan sebaiknya melakukan evaluasi terhadap kebutuhan penyimpanan dan kemampuan baik dari segi SDM maupun sarana dan prasarana yang ada

Kata Kunci : King Kong Food Progo, Bahan Baku, Perhitungan, Penyimpanan, Pencatatan, Aplikasi BackOffice MokaPos

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah Yang Maha Esa yang telah memeberikan segala rahmat, karunia, taufik dan hidayah-Nya. Sehingga, penulis dapat menyelesaikan laporan kerja praktik/magang yang berjudul “Penerapan Aplikasi Backoffice Mokapos Terhadap Sistem Penyimpanan Di King Kong Food Progo” secara tepat waktu. Penulis mengucapkan banyak terimakasih kepada :

1. Bapak Yoseph Sunardi, S. E., M. T selaku Dosen Pembimbing serta Koordinator Program Kerja Praktik Program Studi Manajemen Logistik
2. Mr Chae Mugi selaku Investor 1 King Kong Food Progo
3. Mr Chou Young Bae selaku Investor 2 King Kong Food Progo
4. Ibu Rina Marlyana Gaos selaku Direktur King Kong Food Progo
5. Ibu Arti Nur Indahsari selaku Komisaris King Kong Food Progo
6. Bapak Tuteng Sudrajat selaku Manager King Kong Food Progo
7. Bapak Muhammad Taufik selaku pegawai bagian Chef King Kong Food Progo
8. Bapak Galih Akbar selaku pegawai bagian Chef King Kong Food Progo
9. Bapak Ruly selaku pegawai bagian Waiter dan Chef King Kong Food Progo
10. Ibu Fanny Dwi Rahayu selaku pegawai bagian Waiter dan Kasir King Kong Food Progo
11. Ibu Hernawati selaku pegawai bagian Kasir King Kong Food Progo

. Meskipun penulis menyadari masih banyak terdapat kesalahan didalamnya yang jauh dari kata sempurna. Penulis berharap dengan adanya Proposal mengharapakan adanya masukan baik kritik ataupun saran, sehingga kedepannya penulis dapat menulis laporan dengan lebih baik kedepannya

Bandung, 10 Agustus 2022



Muhammad Daffa'Arhan Khairy Na'im

# DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN .....	iv
SURAT PERYATAAN .....	v
UCAPAN TERIMAKASIH.....	vi
ABSTRAK.....	vii
KATA PENGANTAR .....	viii
DAFTAR ISI.....	9
DAFTAR GAMBAR .....	10
DAFTAR TABEL.....	11
BAB 1 PENDAHULUAN.....	12
1.1.    Gambaran Umum Perusahaan .....	12
1.1.1.    Profil Perusahaan.....	12
1.1.2.    Visi, Misi dan Tata Nilai & Budaya Perusahaan ( AKHLAK) King Kong Food .....	12
1.1.3.    Logo King Kong Food.....	13
1.2.    Sejarah Perusahaan .....	13
1.3.    Struktur Organisasi Perusahaan .....	14
1.4. <i>Job Description</i> .....	15
1.4.1.    Uraian <i>Job Description</i> Struktur Organisasi King Kong Food Progo .....	15
1.5.    Lokasi Perusahaan .....	16
BAB II    PROSES KERJA .....	18
2.1. <i>Flowchart/flowmap</i> Proses Kerja pada King Kong Food Progo .....	18
2.2.    Ruang Lingkup KP/M.....	24
2.3. <i>Flowchart/Flowmap</i> Proses Kerja pada King Kong Food Progo di dalam bagian <i>inventory</i> dan admin.....	26
BAB III    ANALISIS MASALAH DAN PEMECAHAN MASALAH.....	29
3.1.    Justifikasi Masalah.....	29
3.2.    Pemecahan Masalah.....	32
BAB VI PENUTUP .....	35
4.1.    Deskripsi Kerja Prakttik / Magang .....	35
4.2.    Lampiran.....	35
4.2.1.    Lampiran Kemajuan Bimbingan di Perusahaan.....	35
4.2.2.    Surat Keterangan Kerja Praktik Lapangan di Perusahaan .....	37
4.2.3.    Laporan Kemajuan Bimbingan dengan Dosen Pembimbing .....	38
4.2.4.    Lampiran Foto Kegiatan.....	39



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Logo King Kong Food.....	13
Gambar 1.2 Poster Grand Opening King Kong Food Progo.....	14
Gambar 1.3 Struktur Prganisasi King Kong Food Progo .....	14
Gambar 1.4 Lokasi King Kong Food Progo.....	17
Gambar 2.1 Flowmap Prosedur Pemesanan Makanan Secara Langsung.....	19
Gambar 2.2 Flowmap Prosedur Pemesanan Makanan Menggunakan Aplikasi.....	21
Gambar 2.3 1.Flowmap Prosedur pemesanan dan penyimpanan bahan baku serta perhitngan stok .....	22
Gambar 2.4 Struktur Organisasi King Kong Food Progo .....	24
Gambar 2.5 Flowmap Proses pemesanan dan penyimpanan bahan baku serta perhitngan stok .....	27
Gambar 3.1 Pencaatatan Stok Bahan Baku Secara Manual .....	29
Gambar 3.2 Inventory di King Kong Food Progo.....	30
Gambar 3.3 Stok kemasan yang berceceran.....	30
Gambar 3.4 Fishbone Diagram Permasalahan pada King Kong Food Progo .....	31
Gambar 3.5 Gambar Aplikasi BackOffice MokaPos bagian Ingridient atau bahan baku .....	32
Gambar 3.6 Aplikasi BackOffice MokaPos bagian supplier.....	33
Gambar 3.7 Aplikasi BackOffice MokaPos Bagian Invoice.....	33
Gambar 3.8 Aplikasi BackOffice MokaPos bagian Transaksi.....	34
Gambar 4.1 Bukti Diterimanya Kegiatan Magang di King Kong Food Progo dari Direktur .....	37
Gambar 4.2 Proses Perhitungan Stok Bahan Baku di Inventory atau Gudang.....	39
Gambar 4.3 Proses Perhitungan Stok Bahan Baku di Chiller .....	39
Gambar 4.4 Proses Perhitungan Stok Bahan Baku di Showcase .....	40
Gambar 4.5 Proses Perhitungan Stok Minuman di Showcase.....	40
Gambar 4.6 Proses Penginputan Data Stok Bahan Baku dan Minuman ke dalam aplikasi Backoffice MokaPos.....	41
Gambar 4.7 Foto Bersama Seluruh Kru Di King Kong Food Progo.....	41
Gambar 4.8 Foto Bersama Investor 1 King Kong Food Progo Mr Chae Mugi .....	42

## **DAFTAR TABEL**

Table 2-1 Deskripsi Flowmap Prosedur Pemesanan Makanan Secara Langsung.....	20
Table 2-2 Deskripsi flowmap Prosedur Pemesanan Makanan Menggunakan Aplikasi.....	21
Table 2-3 Deskripsi Flowmap Prosedur pemesanan bahan baku .....	23
Table 4-1 Tabel Kemajuan Bimbingan di King Kong Food Progo.....	35
Table 4-2 Laporan kemajuan Bimbingan dengan Dosen Pembimbing.....	38

# **BAB 1**

## **PENDAHULUAN**

1.

### **1.1. Gambaran Umum Perusahaan**

#### **1.1.1. Profil Perusahaan**

PT Kingkong Food Korea berdiri secara legal sejak 14 Februari . Kingkong Food Korea merupakan perusahaan yang bergerak di bidang kuliner Asal korea. Yang dimana merupakan PT yang menjual dan membuat makanan asal-asal korea. Soliditas dan integritas PT Kingkong Food Korea telah mampu membangun perusahaan yang unggul dan dapat dipertanggung jawabkan untuk memberikan layanan terbaik bagi konsumen dalam bidang dan bisnis kuliner

#### **1.1.2. Visi, Misi dan Tata Nilai & Budaya Perusahaan ( AKHLAK) King Kong Food**

Visi dan Misi King Kong Food adalah sebagai berikut

- 1) Visi  
Menjadi restaurant frence Makanan Korea Terbesar di Indonesia
- 2) Misi
  - Menjalankan Restoran makanan korea yang di kenal oleh seluruh masyarakat
  - Mampu menghadirkan makanan Korea yang berkualitas, higienis dan sehat
  - Menjadi Restoran Korea yang Inovatif dan Kreatif
- 3) Tata Nilai dan Budaya Perusahaan
  - 1) Amanah : Bertanggung jawab penuh terhadap kepercayaan yang di berikan
  - 2) Kompeten : terus mengembangkan kapabilitas
  - 3) Harmonis : Saling peduli dan menghargai perbedaan
  - 4) Kolaboratif : menjalin kerja sama yang sinergi

### 1.1.3. Logo King Kong Food



*Gambar 1.1 Logo King Kong Food*

Logogram – King Kong

Gambar King Kong dipilih untuk menggambarkan Kepala Chef yaitu Mr.Sou yang berasal dari Negara Korea Selatan dengan badan yang besar dan kuat layaknya King Kong

### 1.2. Sejarah Perusahaan

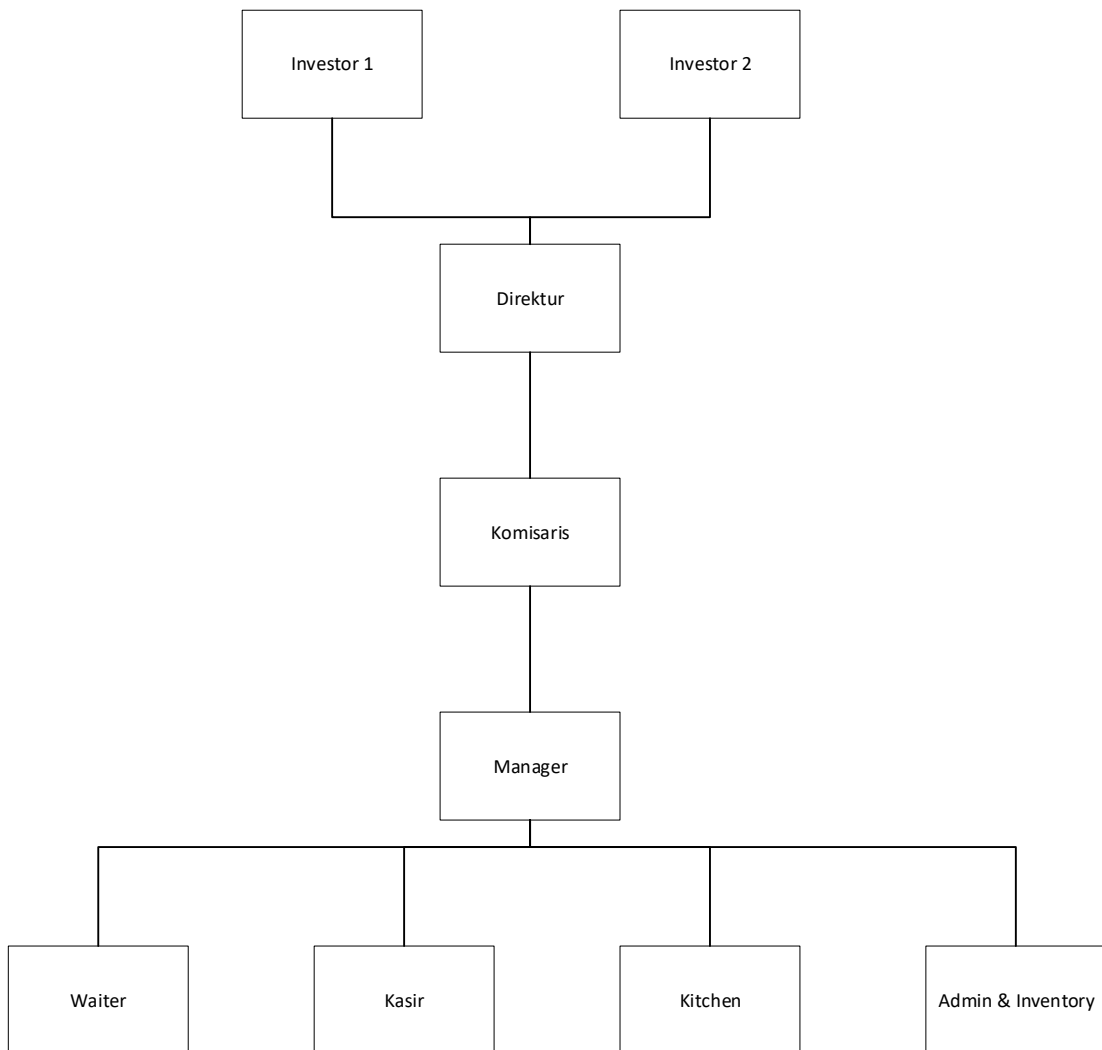
PT Kingkong Food Korea berdiri secara legal dengan Soft Opening pada tanggal 14 Februari dan Grand Opening pada tanggal 23 Februari 2022 . Kingkong Food Korea merupakan perusahaan yang bergerak di bidang kuliner Asal korea. Yang dimana merupakan PT yang menjual dan membuat makanan asal-asal korea. Soliditas dan integritas PT Kingkong Food Korea telah mampu membangun perusahaan yang unggul dan dapat dipertanggung jawabkan untuk memberikan layanan terbaik bagi konsumen dalam bidang dan bisnis kuliner



Gambar 1.2 Poster Grand Opening King Kong Food Progo

### 1.3. Struktur Organisasi Perusahaan

Berikut merupakan Struktur Organisasi King Kong Food Progo



Gambar 1.3 Struktur Prganisasi King Kong Food Progo

## **1.4. Job Description**

### **1.4.1. Uraian Job Description Struktur Organisasi King Kong Food Progo**

Menurut Direktur King Kong Food, dijelaskan bahwa rincian Job Description setiap jabatan di cabang Progo sebagai berikut

1) Investor 1

- a) Investor 1 mempunyai tugas pokok mencari peluang dalam berjalannya King Kong Food serta menghitung Return dan Resiko dari investasi yang dilakukan di dalam King Kong Food serta yang terakhir melakukan Evaluasi hasil investasi secara periodik

18. Investor 2

- a) Investor mempunyai tugas pokok mencari peluang dalam berjalannya King Kong Food serta menghitung Return dan Resiko dari investasi yang dilakukan di dalam King Kong Food serta yang terakhir melakukan Evaluasi hasil investasi secara periodic

19. Direktur

- a) Memimpin dan mengawasi kegiatan proses yang ada di dalam King Kong Food
- b) Melakukan kegiatan administrasi di dalam King Kong Food seperti mendatangi dokumen
- c) Menyampaikan laporan pendapatan dan kinerja yang dilakukan di dalam King Kong Food kepada Investor 1 dan Investor 2

20. Komisaris

- a) Mengawasi manager dalam menjalankan kegiatan di dalam King Kong Food
- b) Memberikan nasihat kepada manager dalam hal yang berkaitan dengan King Kong Food

21. Manager

- a) Mengatur berapa banyak barang yang harus dipesan dan juga melakukan perencanaan, mengelola dan mengawasi kegiatan di dalam King Kong Food

22. Waiter

- a) Memberikan daftar meni pesanan kepada customer dan juga mencatat pesanan apa yang di order oleh customer lalu di serahkan ke bagian kasir

#### 23. Kasir

- a) Menerima pesanan lalu membuat daftar pesanan dan juga menginput pesanan yang akan di serahkan kepada bagian kitchen serta membuatkan bil untuk customer

#### 24. Kitchen

- a) Membuat pesanan yang di berikan dari kasir untuk segera di buat untuk customer

#### 25. Admin & Inventory

- a) Membuat daftar barang yang masuk dan keluar dari mulai ingridient hingga pesanan yang keluar sehingga laporan keluar masuk barang bisa lebih teratur dan juga menginput daftar harga untuk di jual berdasarkan perintah dari diketur dan komisaris

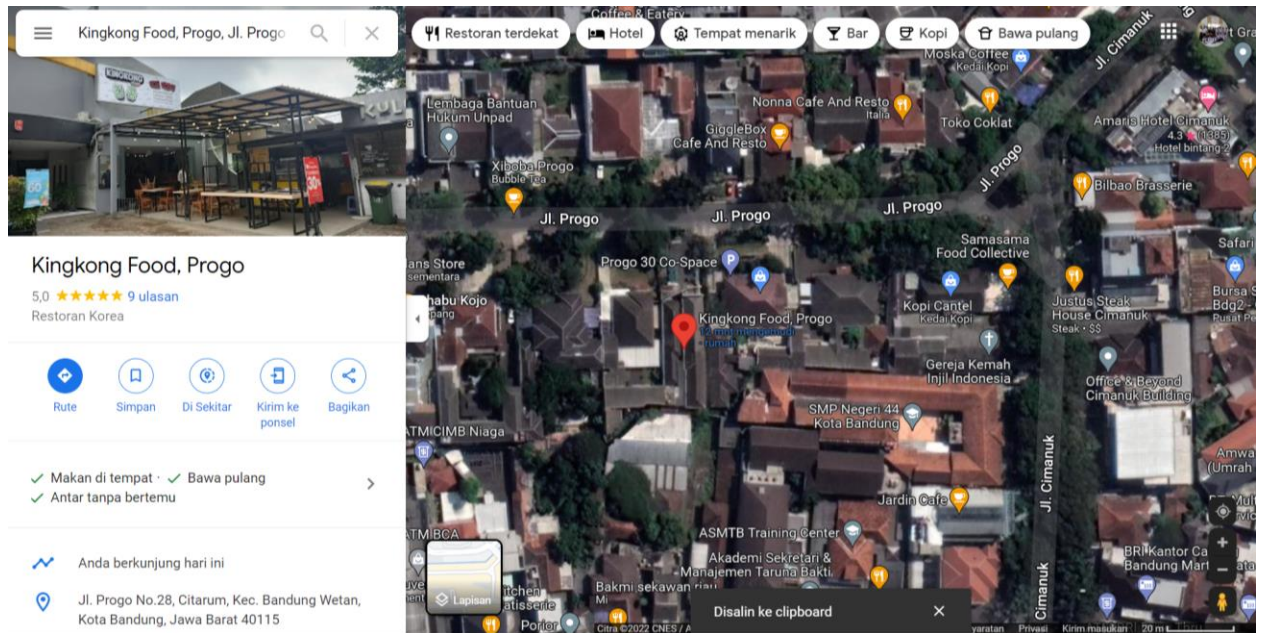
### **1.5. Lokasi Perusahaan**

Adapun lokasi dalam melakukan Kerja Praktik selengkap nya sebagai berikut :

Nama Instansi : King Kong Food Progo

Alamat Jl. Progo No.28, Citarum, Kec. Bandung Wetan, Kota Bandung, Jawa Barat 40115

Kordinat : 6°54'17.8"S 107°37'09.7"E



Gambar 1.4 Lokasi King Kong Food Progo



## **BAB II**

### **PROSES KERJA**

2.

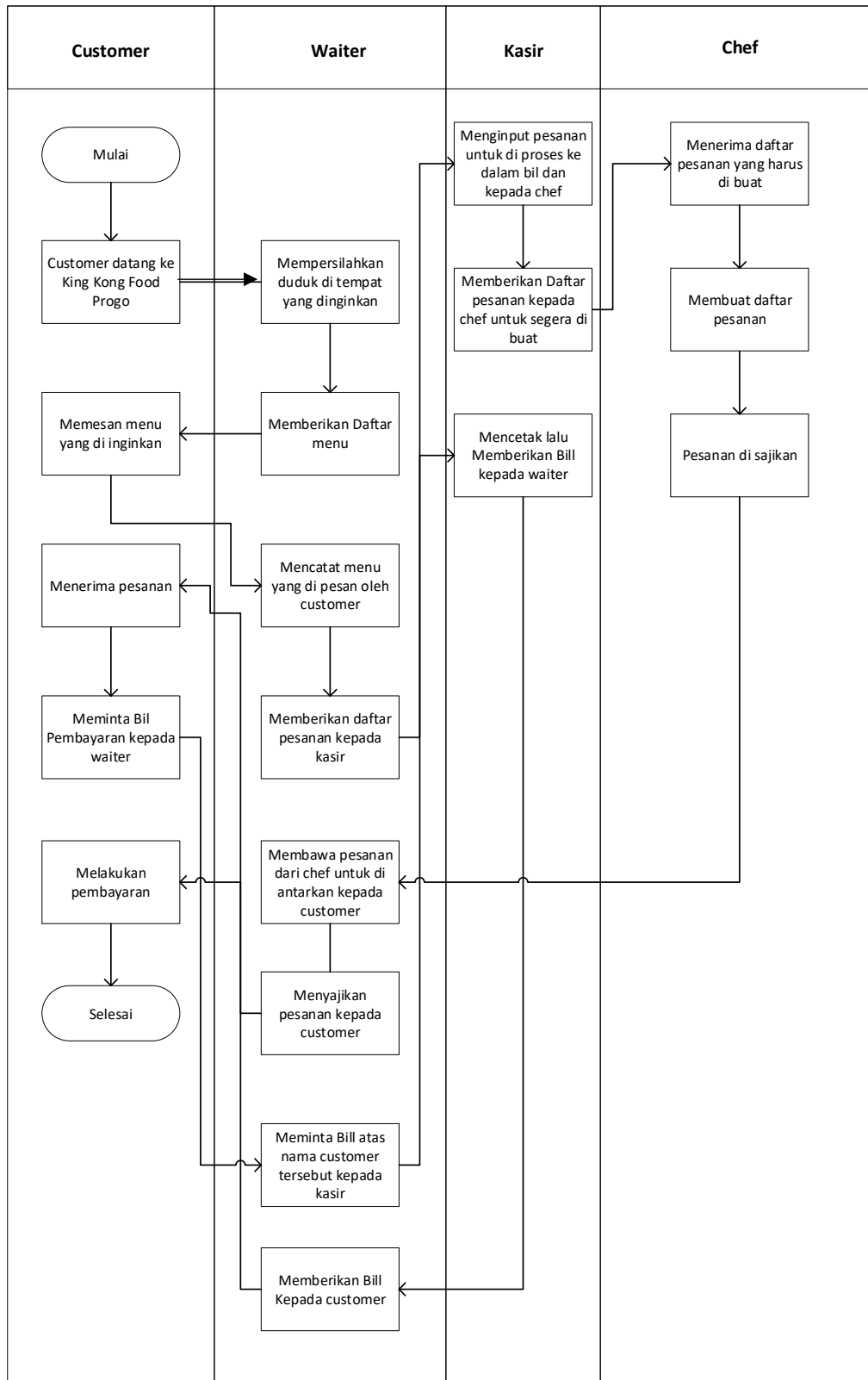
#### **2.1. *Flowchart/flowmap* Proses Kerja pada King Kong Food Progo**

Pada King Kong Food Progo penulis ditempatkan pada Bidang *Inventory* dan juga Admin. Sehingga penulis akan menjelaskan bagaimana proses kerja secara garis besar kegiatan atau proses kerja King Kong Food Progo pada proses Penyimpanan dan perhitungan stock dengan menggunakan aplikasi *Back Office Moka Pos*. Sesuai dengan tugas pada bidang Logistik dan *Inventory*, yaitu mempunyai tugas pokok untuk menghitung, mengkoordinasikan, mengendalikan, dan mengevaluasi :

- a. Pelaksanaan kegiatan pembelian bahan baku
- b. Pelaksanaan kegiatan penyimpanan bahan baku
- c. Pelaksanaan kegiatan perhitungan Bahan Baku

Maka, penulis akan menjelaskan bagaimana prosedur pembelian bahan baku hingga perhitungan bahan baku menggunakan aplikasi *Back Office Moka Pos*, dijelaskan dengan flowchart untuk mempermudah pemahaman

1. *Flowmap* Prosedur Pemesanan Makanan Secara Langsung



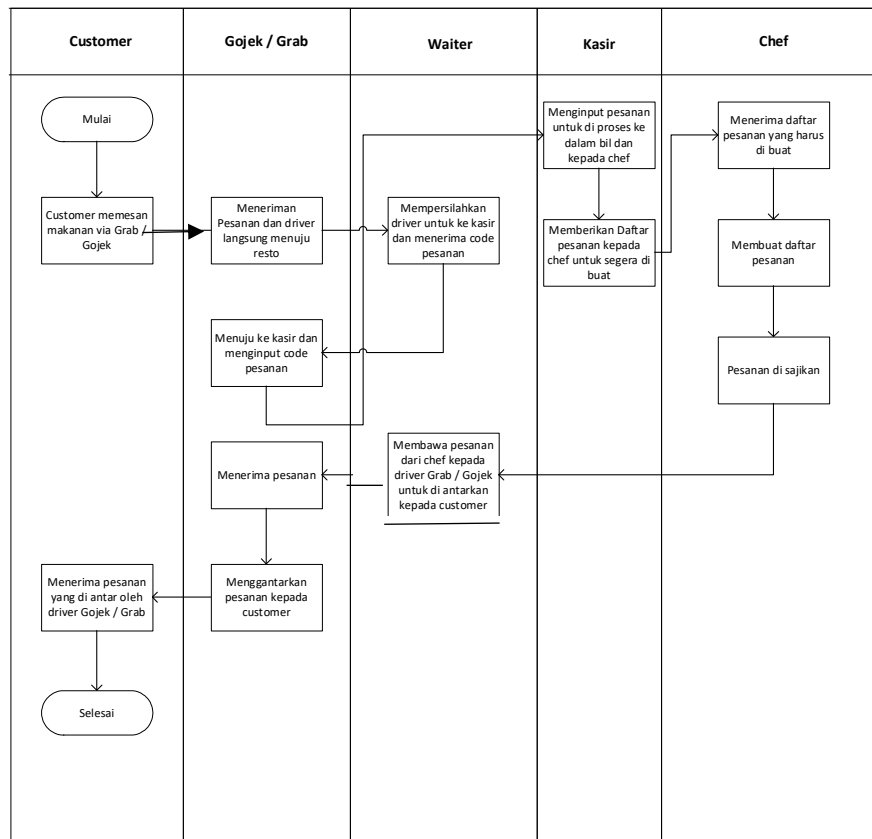
Gambar 2.1 *Flowmap* Prosedur Pemesanan Makanan Secara Langsung

Berikut penjelasan mengenai *flowmap* Prosedur Pemesanan Makanan Secara Langsung sebagai berikut :

Table 2-1 Deskripsi *Flowmap* Prosedur Pemesanan Makanan Secara Langsung

No	Aktivitas	Penanggung jawab	Dokumen
1	Customer datang ke King Kong Food Prgo		
2	Mempersilahkan duduk di tempat yang di inginkan	Waiter	
3	Memberikan Daftar menu	Waiter	Daftar Menu
4	Memesan Menu yang di inginkan	Waiter	Daftar Menu dan Daftar pesanan
5	Mencatat menu yang di pesan oleh customer	Waiter	Daftar pesanan
6	Memberikan Daftar pesanan kepada kasir	Waiter	Daftar pesanan
7	Menginput pesanan untuk di proses ke dalam bil dan kepada chef	Kasir	Daftar pesanan
8	Memberikan daftar pesanan kepada chef untuk segera di buat		
9	Menerima daftar pesanan yang harus di buat	Chef	Daftar pesanan
10	Membuat daftar pesanan makanan	Chef	
11	Menyajikan pesanan	Chef	
12	Membawa pesanan dari chef untuk di antarkar kepada customer	Waiter	
13	Menyajikan pesanan kepada customer	Waiter	
14	Menerima pesanan	Waiter	
15	Meminta bil pembayaran kepada waiter	Waiter	
16	Meminta bil pembayaran atas nama customer tersebut kepada kasir	Waiter	
17	Mencetak bil lalu memberikannya kepada waiter	Waiter	Bil pembayaran
18	Memberikan bil kepada customer		
19	Melakukan pembayaran		

## 2. Flowmap Prosedur Pemesanan Makanan Menggunakan Aplikasi



Gambar 2.2 Flowmap Prosedur Pemesanan Makanan Menggunakan Aplikasi

Berikut penjelasan mengenai *flowmap* Prosedur Pemesanan Makanan Menggunakan Aplikasi

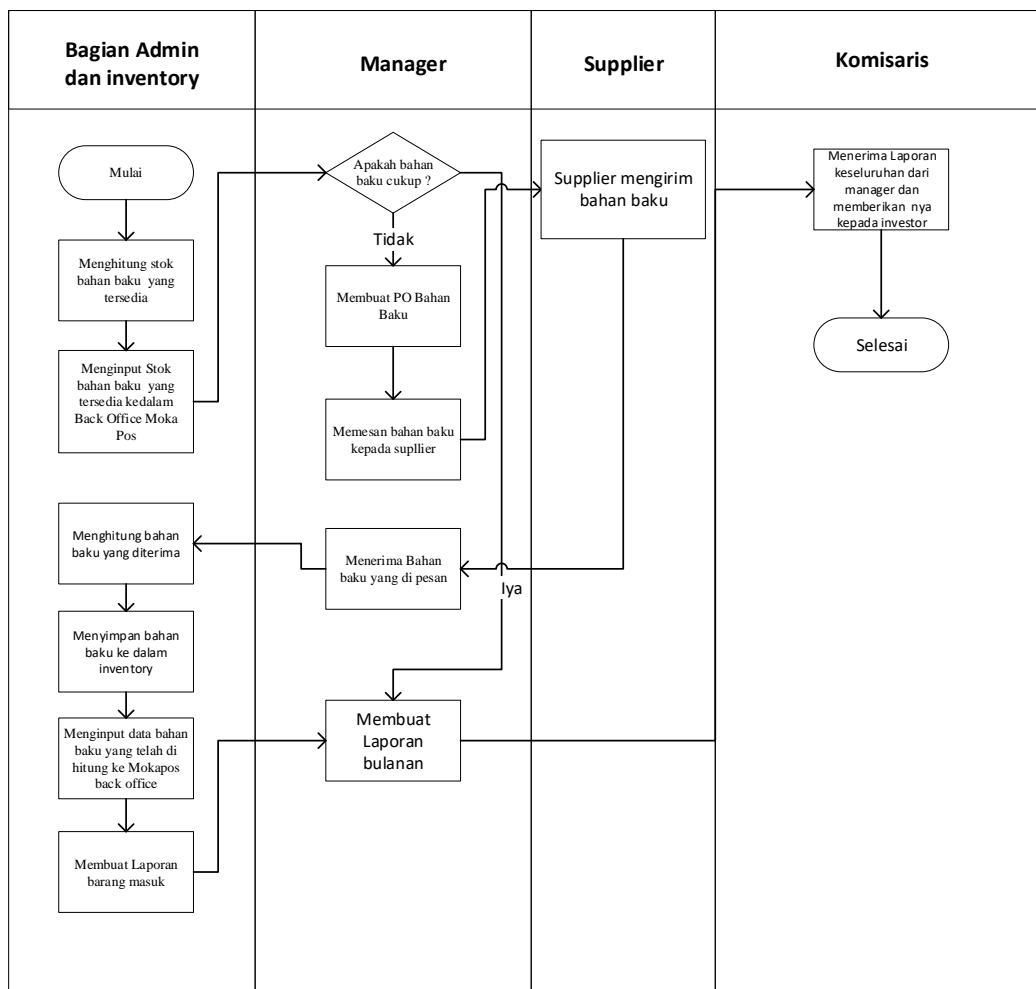
:

Table 2-2 Deskripsi *flowmap* Prosedur Pemesanan Makanan Menggunakan Aplikasi

No	Aktivitas	Penanggung jawab	Dokumen
1	Customer memesan makanan via Grab / Gojek		
2	Menerima oesanan dan driver langsung menuju resto	Gojek /Grab	
3	Mempersilahkan driver untuk ke kasir dan menerima code pesanan	Waiter	
4	Menuju ke kasir dan menginput code pesanan	Waiter	
5	Menginput pesanan untuk di proses ke dalam bil dan kepada chef	Kasir	Daftar pesanan
6	Memberikan daftar pesanan kepada chef untuk segera di buat	Kasir	Daftar pesanan
7	menerima daftar pesanan yang harus di buat	Chef	Daftar pesanan

8	Membuat daftar pesanan	Chef	
9	Menyajikan pesanan	Chef	
10	Membawa pesanan dari chef kepada driver Grab / Gojek untuk di antarkan kepada customer	Waiter	
11	Menerima Pesanan	Driver Grab / Gojek	
12	Mengantarkan pesanan kepada customer	Driver Grab / Gojek	
13	Menerima pesanan yang di antar oleh driver Gojek / Grab		

3. *Flowmap* Prosedur pemesanan dan penyimpanan bahan baku serta perhitungan stok



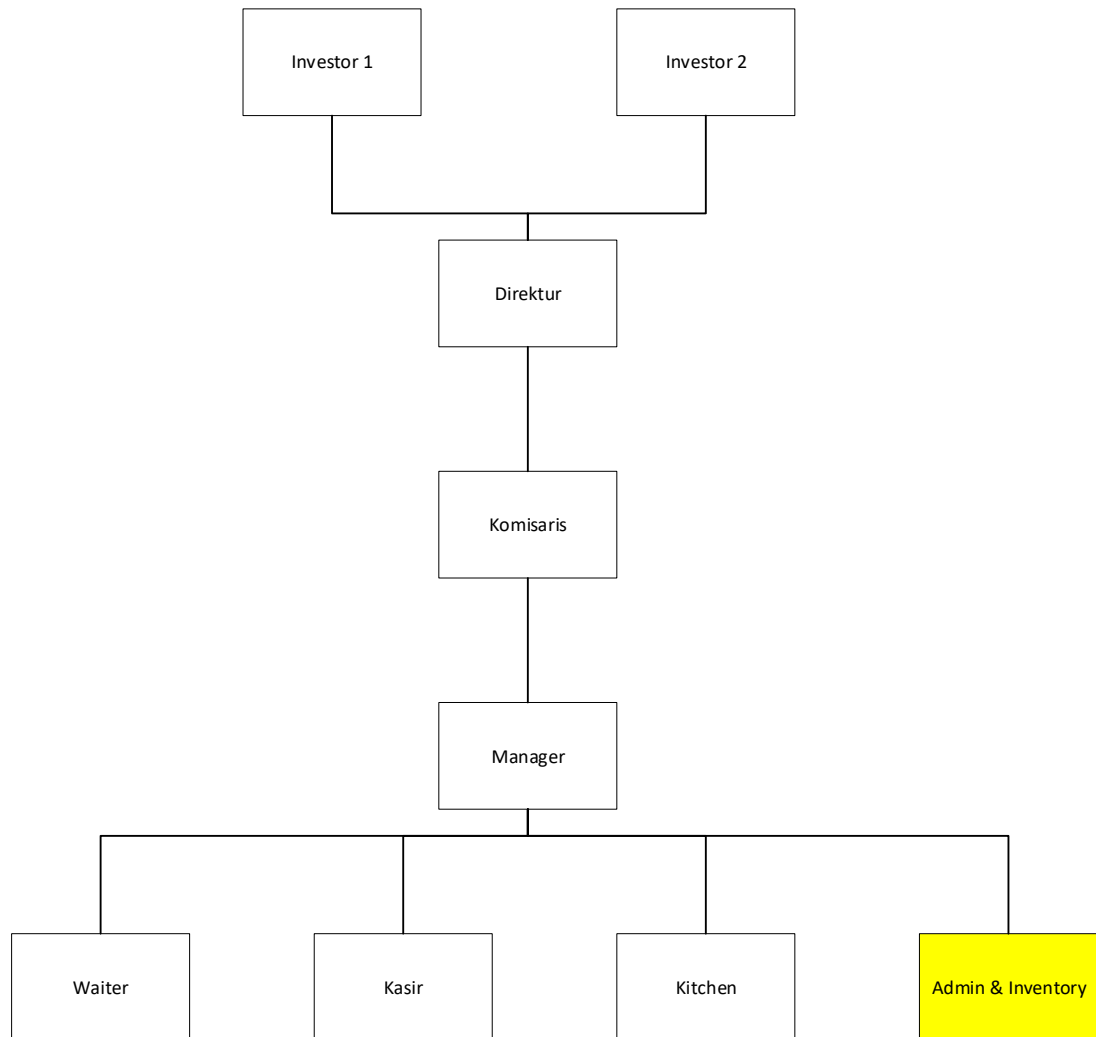
Gambar 2.3 1. *Flowmap* Prosedur pemesanan dan penyimpanan bahan baku serta perhitungan stok

Table 2-3 Deskripsi Flowmap Prosedur pemesanan bahan baku

No	Aktivitas	Penanggung jawab	Dokumen
1	Menghitung stok bahan baku yang tersedia	Admin dan inventory	
2	Menginput Stok bahan baku yang tersedia ke dalam aplikasi Back Office Moka Pos	Admin dan inventory	Data bahan baku yang tersedia
3	Membuat PO Bahan Baku	Manager	PO bahan baku
4	Memesan bahan baku kepada supplier	Manager	PO bahan baku
5	Supplier mengirim bahan baku	Supplier	Invoice
6	Menerima bahan baku yang di pesan	Manager	Invoice
7	Menghitung bahan baku yang diterima	Admin dan inventory	Invoice
8	Menyimpan bahan baku ke dalam inventory	Admin dan inventory	
9	Menginput data bahan baku yang telah di hitung ke dalam aplikasi back office mokapos	Admin dan inventory	Invoice
10	Membuat laporan barang masuk	Admin dan inventory	Laporan barang masuk
11	Membuat laporan bulanan	Manager	Laporan bulanan
12	Menerima laporan keseluruhan dari manager dan memberikannya kepada investor	Komisaris	Laporan keseluruhan

## 2.2. Ruang Lingkup KP/M

Ruang lingkup penulis dalam melakukan kerja praktik dilakukan di King Kong Food Progo. Kegiatan yang dilakukan pada bagian *inventory* dan admin, yaitu melakukan perhitungan bahan baku dan stok yang tersedia di King Kong Food Progo. Untuk mempermudah pemahaman bagian penempatan penulis dalam ruang lingkup, maka digambarkan melalui Struktur Organisasi King Kong Food Progo sebagai berikut



Gambar 2.4 Struktur Organisasi King Kong Food Progo

Sesuai dengan struktur organisasi diatas dapat diuraikan bahwa pekerjaan yang harus dilakukan adalah sebagai berikut

- 1) Investor 1

- a) Investor 1 mempunyai tugas pokok mencari peluang dalam berjalannya King Kong Food serta menghitung Return dan Resiko dari investasi yang dilakukan di dalam King Kong Food serta yang terakhir melakukan Evaluasi hasil investasi secara periodik
- 2) Investor 2
  - a) Investor mempunyai tugas pokok mencari peluang dalam berjalannya King Kong Food serta menghitung Return dan Resiko dari investasi yang dilakukan di dalam King Kong Food serta yang terakhir melakukan Evaluasi hasil investasi secara periodic
- 3) Direktur
  - a) Memimpin dan mengawasi kegiatan proses yang ada di dalam King Kong Food
  - b) Melakukan kegiatan administrasi di dalam King Kong Food seperti mendatangi dokumen
  - c) Menyampaikan laporan pendapatan dan kinerja yang dilakukan di dalam King Kong Food kepada Investor 1 dan Investor 2
- 4) Komisaris
  - a) Mengawasi manager dalam menjalankan kegiatan di dalam King Kong Food
  - b) Memberikan nasihat kepada manager dalam hal yang berkaitan dengan King Kong Food
- 5) Manager
  - a) Mengatur berapa banyak barang yang harus dipesan dan juga melakukan perencanaan, mengelola dan mengawasi kegiatan di dalam King Kong Food
- 6) Waiter
  - a) Memberikan daftar menu pesanan kepada customer dan juga mencatat pesanan apa yang di order oleh customer lalu di serahkan ke bagian kasir
- 7) Kasir
  - a) Menerima pesanan lalu membuat daftar pesanan dan juga menginput pesanan yang akan di serahkan kepada bagian kitchen serta membuatkan bil untuk customer
- 8) Kitchen



- a) Membuat pesanan yang di berikan dari kasir untuk segera di buat untuk customer
- 9) Admin & Inventory
- a) Membuat daftar baranh yang masuk dan keluar dari mulai ingrideint hingga pesanan yang keluar sehingga laporan keluar masuk barangg bisa lenih teratur dan juga menginput daftar harga untuk di jual berdasarkan perintah dari diketur dan komisariss

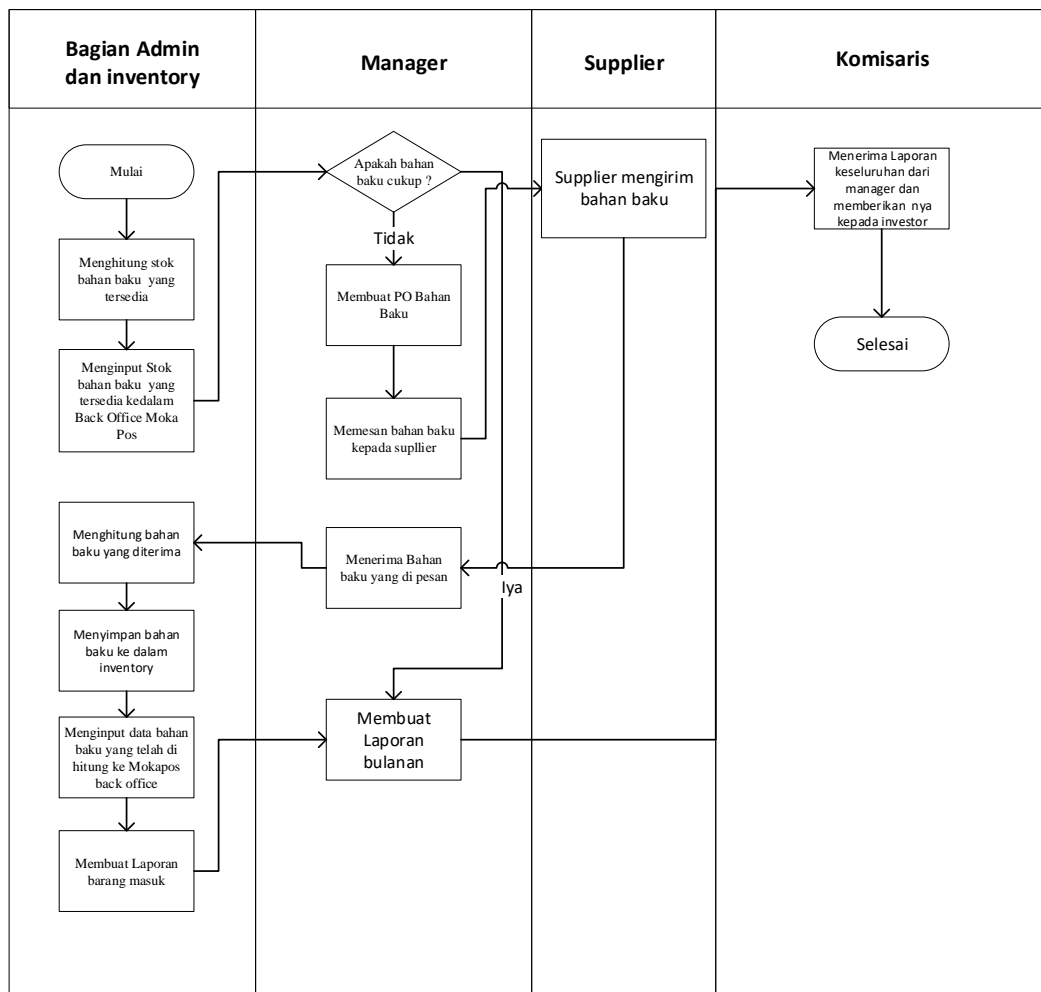
### **2.3. *Flowchart/Flowmap* Proses Kerja pada King Kong Food Progo di dalam bagian *inventory* dan admin**

Dalam kegiatan, untuk memudahkan pemahaman bagaimanan operasional di King Kong Food Progo dalam bagian *inventory* dan admin. Tugas yang dilakukan untuk membantu mendukung kegiatan di King Kong Food Progo, serta tugas yang dilakukan yaitu :

1. Perhitungan stock bahan baku
2. Pemesanan stock bahan baku
3. Penerimaan bahan baku
4. Penginputan data bahan baku

Untuk memudahkan pemahaman serta alur kerja di bagian *inventory* dan admin, di gambarkan melalui *flowmap* berikut

1. *Flowmap* Proses pemesanan dan penyimpanan bahan baku serta perhitungan stok



Gambar 2.5 *Flowmap* Proses pemesanan dan penyimpanan bahan baku serta perhitungan stok

Berikut penjelasan mengenai *flowmap* pemesanan dan penyimpanan bahan baku serta perhitungan stok sebagai berikut :

1. Admin dan inventory menghitung stok bahan baku yang tersedia
2. Admin dan inventory menginput stok bahan baku yang tersedia e dalam aplikasi Mokapos Back Office
3. Manager membuat PO Bahan baku apabila bahan baku tidak cukup apabila cukup langsung membuat laporan bulanan
4. Manager memesan bahan baku yang kurang kepada supplier
5. Supplier mengirim bahan baku yang di pesan melalu PO
6. Manager menerima bahan baku yang di pesan
7. Kemudian bagian admin dan inventory melakukan perhitungan bahan baku yang diterima

8. Setelah dihitung kemudian bahan baku di simpan ke dalam inventory
9. Kemudian bagian admin dan inventory menginput data bahan baku yang telah di hitung ke dalam aplikasi backoffice mokapos
10. Kemudian bagian admin dan inventory membuat laporan barang masuk, kemudian akan di serahkan ke manager.
11. Manager membuat laporan bulanan dari King Kong Food Progo untuk di serahkan kepada komisaris
12. Komisaris menerima laporan bulanan dari manager dan memberikan hasil laporan tersebut kepada direktur dan investor

## BAB III

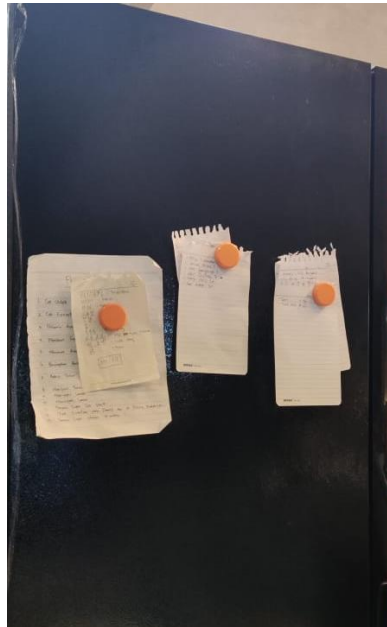
### ANALISIS MASALAH DAN PEMECAHAN MASALAH

3.

#### 3.1. Justifikasi Masalah

Dalam melakukan kerja praktik, penulis menemukan beberapa permasalahan yang terjadi di King Kong Food Progo, yaitu :

1. Tidak optimal perhitungan stok bahan baku yang tersedia yang dimana perhitungan stok bahan baku yang tersedia masih secara manual dan pengecekan stok bahan baku yang tidak rutin sehingga sering terjadinya stok bahan baku yang habis



*Gambar 3.1 Pencaatatan Stok Bahan Baku Secara Manual*

2. Inventory stok bahan baku yang kurang memadai sehingga sering tidak terpantaunya bahan baku yang tersedia dan juga membuat penempatan bahan baku yang sering tercampur dengan bahan baku lain nya



*Gambar 3.2 Inventory di King Kong Food Progo*

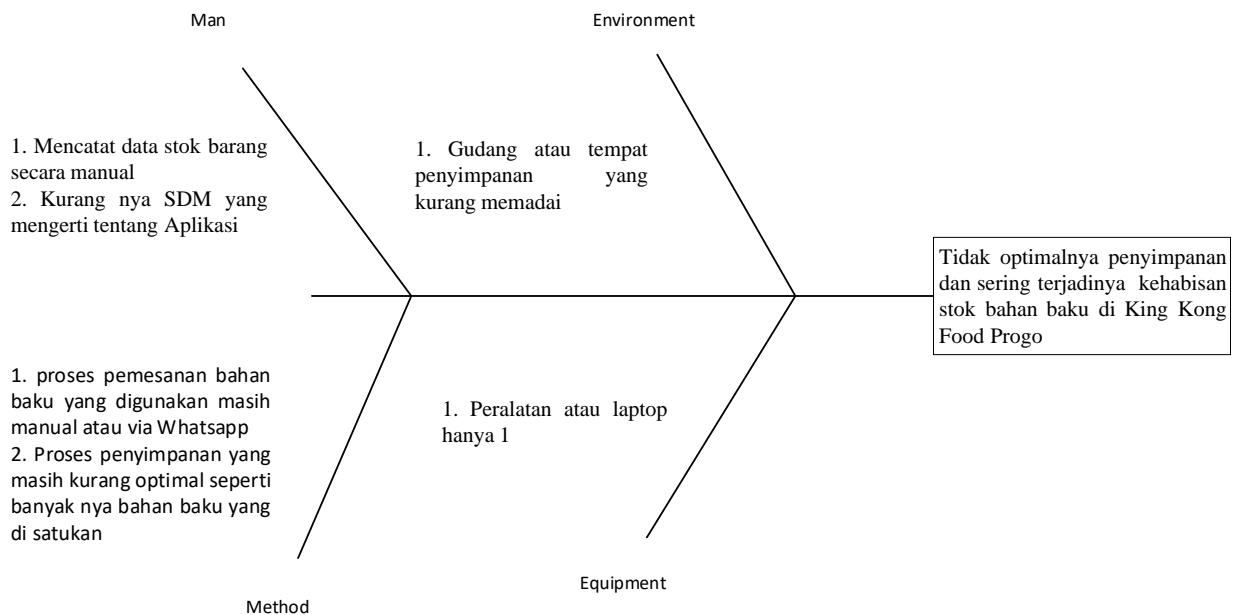
3. Stok kemasan yang masih terceceran sehingga sering terjadinya kemasan yang habis ketika akan digunakan



*Gambar 3.3 Stok kemasan yang berceceran*

4. King Kong Food progo hanya memiliki 1 supplier dari setiap bahan baku contoh nya seperti supplier ayam dan juga bumbu saus yang hanya memiliki 1 supplier yang dimana terkadang satu supplier itu sering telat untuk mengirim barang

Berdasarkan permasalahan diatas, dapat digambarkan menggunakan *fishbone* diagram



Gambar 3.4 Fishbone Diagram Permasalahan pada King Kong Food Progo

Jika dilihat dari *fishbone* diagram, terdapat beberapa poin permasalahan, yaitu dari *Man*, *Environment*, *Method*, dan *equipment*, yang dapat dijabarkan sebagai berikut :

1. Faktor *Man* ( Manusia )

Permasalahan dari factor ini adalah masih mencatat data stok barang secara manual yang dimana masih menggunakan pukpen dan kertas sehingga terkadang data stok barang yang tersedia hilang ataupun rusak selain data stok barang catatan tentang pemesanan bahan baku masih menggunakan kertas dan pulpen.

Selain itu SDM di King Kong Food Progo ini masih kurang menguasai tentang *software* / aplikasi sehingga yang dimana data data di King Kong Food Progo masih berceceran di dalam buku atau kertas

2. Faktor *Environment* ( Lingkungan )

Permasalahan dari factor ini adalah Gudang atau bagian *Inventory* masih kurang memadai sehingga banyak bahan baku ataupun barang yang di tumpuk di satu tempat tanpa ada pemisah sehingga jarang adanya perhitungan barang di Gudang dan juga pengelompokan barang ataupun bahan baku

3. Faktor *Method* ( Metode/Proses )

Permasalahan dari factor ini adalah masih kurang alat ataupun aplikasi yang dimana dapat memesan bahan baku secara langsung yang dimana hanya menggunakan aplikasi

*Whatsapp* sehingga apabila *Whatsapp* supplier tidak dapat dihubungi ataupun kontak dari supplier itu terhapus maka akan terjadinya terlambat bahan baku yang dikirim.

Selain itu, proses penyimpanan masih kurang optimal seperti bahan baku yang di satukan dan juga sering terjadi data bahan baku yang tersedia tidak pernah di catat ataupun bahan baku yang masuk tidak di catat

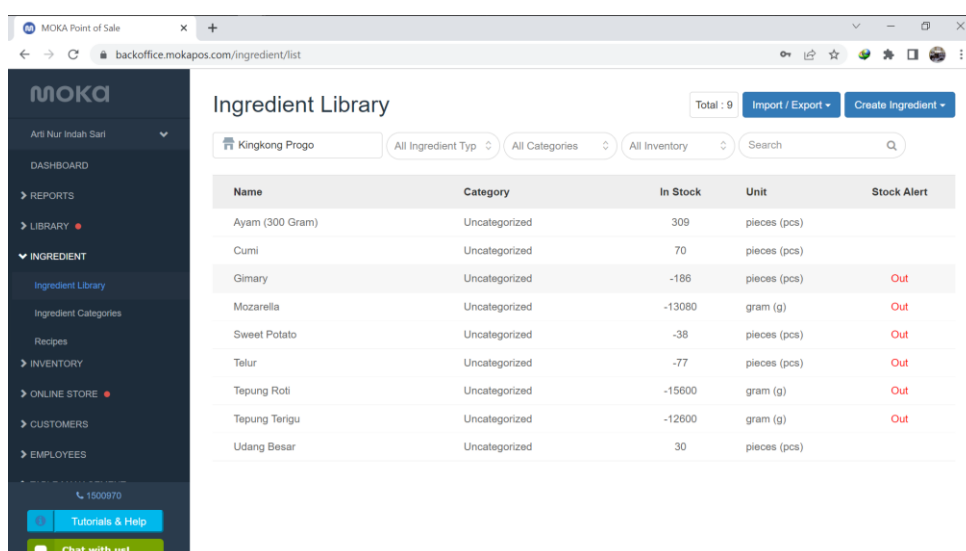
#### 4. Faktor *Equipment* ( Peralatan )

Permasalahan dari faktor ini adalah laptop untuk admin hanya 1 sehingga ketika admin tidak membawa laptop tersebut ataupun data yang ada di admin tidak bisa di akses maka data data dari King Kong Food progo bisa menghilang

### 3.2. Pemecahan Masalah

Pemecahan masalah dari Tidak optimalnya penyimpanan dan sering terjadinya kehabisan stok bahan baku di King Kong Food Progo, memerlukan solusi yang tepat dari masing-masing factor, sehingga kinerja King Kong Food Progo ini menjadi lebih baik daripada sebelum nya. Beberapa solusi permasalahan tersebut diuraikan sebagai berikut :

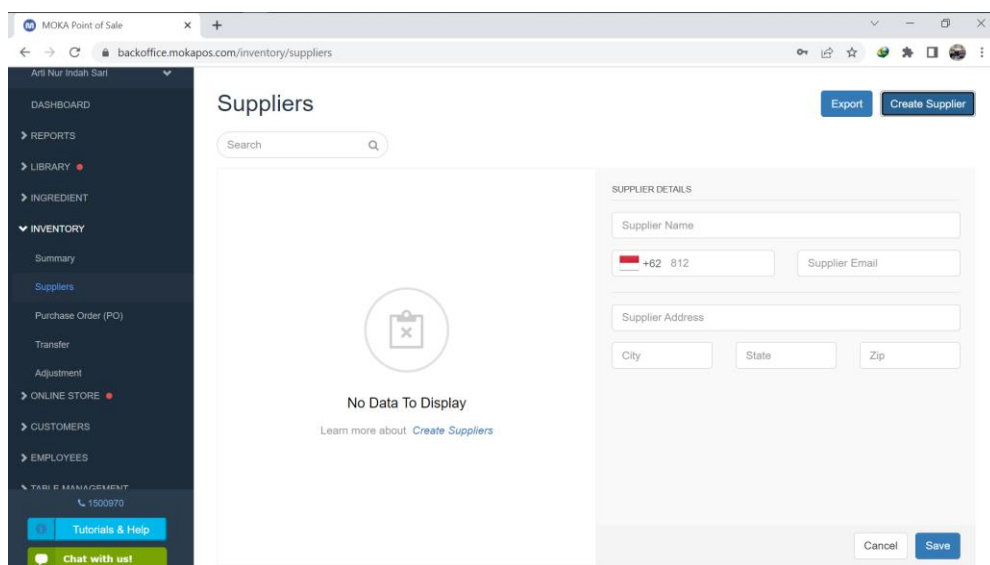
1. Permasalahan dikarenakan dari segi SDM yang masih mencatat data stok bahan baku atau barang masih secara manual dan juga kurang pengetahuan SDM tentang aplikasinya yaitu dengan adanya pelatihan SDM tentang aplikasi dan juga dengan penerapan menggunakan aplikasi MokaPos Backoffice yang dimana dengan aplikasi tersebut data stok bahan baku bisa secara real terpantau tanpa harus menghitung kembali stok bahan baku di gudang seperti gambar di bawah ini yang dimana data stok bahan baku yang tersedia bisa di pantau secara langsung



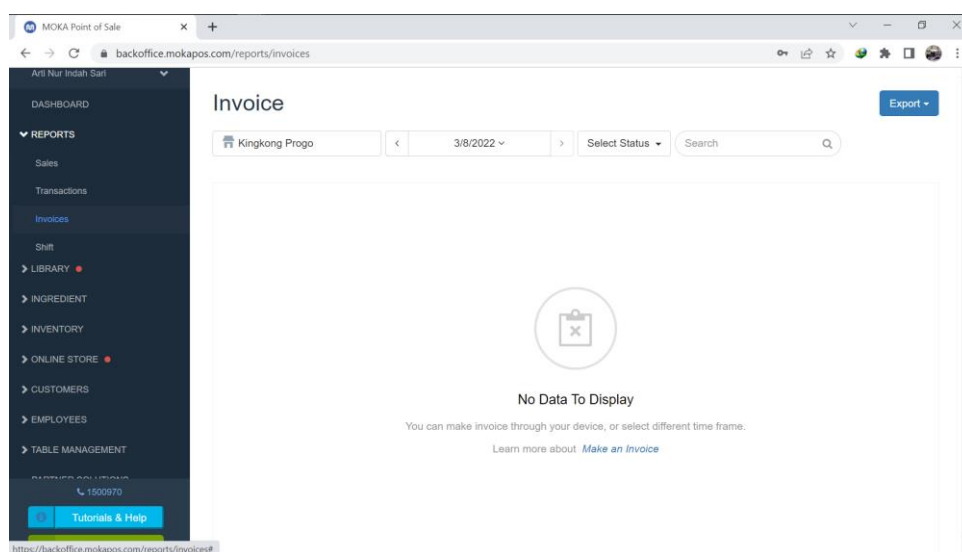
Name	Category	In Stock	Unit	Stock Alert
Ayam (300 Gram)	Uncategorized	309	pieces (pcs)	
Cumi	Uncategorized	70	pieces (pcs)	
Gimery	Uncategorized	-186	pieces (pcs)	Out
Mozarella	Uncategorized	-13080	gram (g)	Out
Sweet Potato	Uncategorized	-38	pieces (pcs)	Out
Telur	Uncategorized	-77	pieces (pcs)	Out
Tepung Roti	Uncategorized	-15600	gram (g)	Out
Tepung Terigu	Uncategorized	-12800	gram (g)	Out
Udang Besar	Uncategorized	30	pieces (pcs)	

Gambar 3.5 Gambar Aplikasi BackOffice MokaPos bagian Ingredient atau bahan baku

2. Permasalahan dikarenakan gudang atau tempat penyimpanan yang kurang memadai maka solusinya yaitu dengan mengelompokkan bahan baku agar lebih mudah di hitung dan juga agar lebih banyak ruang yang bisa di gunakan dan juga dengan memperluas gudang untuk solusi terakhirnya sehingga lebih banyak tempat penyimpanan yang bisa di gunakan
3. Permasalahan dikarenakan proses penyimpanan yang kurang optimal maka dengan menggunakan aplikasi BackOffice MokaPos data pemesanan bahan baku bisa di simpan dan juga di bisa di pantau agar berbentuk laporan selain itu juga data stok bahan baku bisa di cek melalui aplikasi BackOffice MokaPos seperti gambar di bawah ini yang dimana bisa memsuaikan data customer juga



Gambar 3.6 Aplikasi BackOffice MokaPos bagian supplier



Gambar 3.7 Aplikasi BackOffice MokaPos Bagian Invoice



7		Rp. 1.242.000		Rp. 1.080.000	
TRANSACTIONS		TOTAL COLLECTED		NET SALES	
<b>Wednesday, August 03, 2022</b>					
					<b>Rp. 1.242.000</b>
Kingkong Progo	15:51	Herna W	Kingkong Tteokbokki (S), ...		Rp. 163.300
Kingkong Progo	14:50	Herna W	Ayam Bakakak (Tongdak)...		Rp. 575.000
Kingkong Progo	14:43	Herna W	Ramen, Odeng Sup(pcs, ...		Rp. 70.150
Kingkong Progo	14:42	Herna W	Nestle Lemon Tea, Potato...		Rp. 73.600
Kingkong Progo	14:23	Herna W	Teh Kotak, Corn Dog Kor...		Rp. 158.700
Kingkong Progo	13:06	Herna W	Nasi Putih x 2, White Oni...		Rp. 86.250
Kingkong Progo	12:22	Herna W	Koma Kimbap, Ramen Tt...		Rp. 115.000

Gambar 3.8 Aplikasi BackOffice MokaPos bagian Transaksi

- Permasalahan dikarenakan peralatan atau laptop hanya 1 maka solusinya yaitu dengan menambah Laptop agar tidak hanya admin yang bisa memantau proses pemasukan dan pengeluaran barang selain itu agar data data yang penting di input ke dalam aplikasi BackOffice MokaPos agar manager, Komisaris dan Direktur bisa memantau proses yang ada di King Kong Food Progo

## BAB VI PENUTUP

4.

### 4.1. Deskripsi Kerja Prakttik / Magang

Selama melaksanakan Kerja Praktik, penulis melakukan pada King Kong Food Progo yang dimulai dari tanggal 11 juli 2022 hingga 17 Agustus 2022. Dimana peulis ditempatkan pada Bidang *Inventory* dan Admin King Kong Food Progo. Adapun kegiatan yang di lakukan pada saat kerja praktik adalah :

1. Melakukan perhitungan stok jenis jenis minuman dari mulai *cola-cola, cilsung* (soda korea ), Teh Kotak , dan lain-lain nya
2. Melakukan perhitungan harga jual secara langsung dan menggunakan aplikasi Gojek dan Grab
3. Melakukan perhitungan stok bahan baku makanan yang di simpan di bagian *inventory*
4. Melakukan ipenginputan data stok bahan baku makan dan juga stok jenis jenis minuma ke dalam aplikasi BackOffice MokaPos
5. Melakukan pengaturan *inventory* dari bahan baku makanan
6. Melakukan pemesanan bahan baku yang habis kepada *supplier*
7. Melakukan penginputan bahan baku yang datang dengan memeriksa invoice dan juga catatan pembelian lalu di input ke dalam aplikasi BackOffice MokaPos
8. Mempelajari struktur organisasi King Kong Food Progo
9. Mempelajari resep resep menu makanan di King Kong Food Progo
10. Melakukan perbandingan antara stok bahan baku dengan bahan baku yang di gunakan

### 4.2. Lampiran








#### 4.2.1. Lampiran Kemajuan Bimbingan di Perusahaan

*Table 4-1 Tabel Kemajuan Bimbingan di King Kong Food Progo*

<b>PROGRESS REPORT BIMBINGAN KERJA PRAKTIK / MAGANG</b>	
<b>PROGRAM STUDI MANAJEMEN LOGISTIK – STIMLOG</b>	
NAMA	NPM
Muhammad Daffa'Arhan Khairy Na'im	16119137

**JUDUL KP/ MAGANG : Penerapan Aplikasi Backoffice mokapos terhadap sistem penyimpanan di King Kong Food Progo**

**PEMBIMBING LAPANGAN : Arti Nur Indah sari**

<b>Hari</b>	<b>Tgl. Bimbingan</b>	<b>Materi Bimbingan</b>	<b>Paraf Pembimbing</b>
1	11 Juli 2022	Perkenalan kepada kru King Kong Food Progo dan mempelajari cara menghitung Harga makanan untuk menggunakan aplikasi	
2	12 Juli 2022	Melakukan perhitungan data stok bahan baku dan minuman lalu menghitung bahan baku yang masuk	
3	13 Juli 2022	Melakukan pengenalan aplikasi BackOffice MokaPos untuk pengoptimalan bagian inventory di King Kong Food Progo	
4	20 Juli 2022	Pengoptimalan sistem penyimpanan di King Kong Food Progo menggunakan Aplikasi BackOffice MokaPos	
5	21 Juli 2022	Mengatur penyimpanan bahan baku di King Kong Food Progo dengan berdiskusi dengan bagian manager dan komisaris	
6	29 Juli 2022	Menghitung Stok bahan baku dan minuman lalu membuat Purchase Order untuk bahan baku dan minuman	
7	31 Juli 2022	Membuat laporan bulanan stok bahan baku dan minuman yang tersedia dan juga laporan bulanan pembelian bahan baku dan minuman	

Bandung, 17 Agustus 2022

Pembimbing Lapangan KP/ Magang



Arti Nur indahsari

## 4.2.2. Surat Keterangan Kerja Praktik Lapangan di Perusahaan



### KINGKONG FOOD KOREA - PROGO

Jl. Progo No. 28, Citarum, Kec. Bandung Wetan, Kota Bandung, Jawa Barat 40115

Telp : +6285156235384 Whatsapp : +6285156235384

Email : kingkongfams22@gmail.com Instagram : kingkongfood.progo

### SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Rina Marlyana Gaos

Pekerjaan/instansi : Direktur Kingkong Food Korea - Progo

Menerangkan bahwa mahasiswa Program Studi Manajemen Logistik, Sekolah Tinggi Manajemen Logistik Bandung:

Nama : Muhammad Daffa'Arhan Khairy Na'im

NPM : 16119137

Prodi : Manajemen Logistik

Telah melakukan Kerja Praktik / Magang di tempat kami selama 1 Bulan 7 hari dari tanggal 11 Juli sampai dengan tanggal 17 Agustus 2022

Demikian surat keterangan ini atas perhatiannya kami ucapkan terima kasih,

Bandung, 10 Agustus 2022


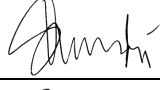
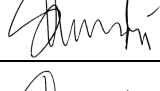


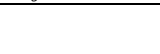
Direktur King Kong Food Korea - Progo

Rina Marlyana Gaos

Gambar 4.1 Bukti Diterimanya Kegiatan Magang di King Kong Food Progo dari Direktur

### 4.2.3. Laporan Kemajuan Bimbingan dengan Dosen Pembimbing

Table 4-2 Laporan kemajuan Bimbingan dengan Dosen Pembimbing

<b>PROGRESS REPORT BIMBINGAN KERJA PRAKTIK / MAGANG</b>			
<b>PROGRAM STUDI MANAJEMEN LOGISTIK - STIMLOG</b>			
<b>NAMA</b>			<b>NPM</b>
Muhammad Daffa'Arhan Khairy Na'im			16119137
<b>JUDUL KP/ MAGANG : Penerapan Aplikasi Backoffice mokapos terhadap sistem penyimpanan di King Kong Food Progo</b>			
<b>DOSEN PEMBIMBING : Yoseph Sunardi, S. E., M. T</b>			
<b>Hari</b>	<b>Tgl. Bimbingan</b>	<b>Materi Bimbingan</b>	<b>Paraf Pembimbing</b>
1	25/07/2022	Pengajuan judul dan permasalahan yang ada di tempat kerja praktik terkait laporan kerja praktik	
2	31 /07/2022	Bimbingan mengenai BAB I laporan kerja praktik	
3	02/08/2022	Bimbingan mengenai BAB II laporan kerja praktik	
4	05/08/2022	Bimbingan mengenai BAB III laporan kerja praktik	
5	09/08/2022	Penyerahan file laporan kerja praktik	
6	10/08/2022	Penyerahan file power point laporan kerja praktik	

Bandung 29 Agustus 2022

Dosen Pembimbing KP/Magang



Yoseph Sunardi, S. E., M. T

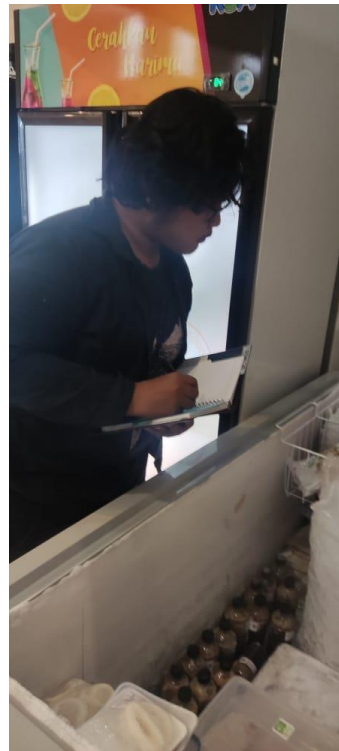
NIK 12066228

#### 4.2.4. Lampiran Foto Kegiatan

- a) Proses perhitungan stok bahan baku dan minuman di King Kong Food Progo



*Gambar 4.2 Proses Perhitungan Stok Bahan Baku di Inventory atau Gudang*



*Gambar 4.3 Proses Perhitungan Stok Bahan Baku di Chiller*



*Gambar 4.4 Proses Perhitungan Stok Bahan Baku di Showcase*



*Gambar 4.5 Proses Perhitungan Stok Minuman di Showcase*

- b) Proses penginputan data stok bahan baku dan minuman ke dalam aplikasi Backoffice MokaPos



*Gambar 4.6 Proses Penginputan Data Stok Bahan Baku dan Minuman ke dalam aplikasi Backoffice MokaPos*



*Gambar 4.7 Foto Bersama Seluruh Kru Di King Kong Food Progo*





Gambar 4.8 Foto Bersama Investor 1 King Kong Food Progo Mr Chae Mugji