

**SISTEM PERSEDIAAN DONAT PLAIN PADA KALIS DONUT  
SOLO**

**LAPORAN KULIAH KERJA USAHA**



Diajukan Untuk Memenuhi Sebagian Syarat Program Studi Strata I  
Akuntansi

Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Surakarta

Disusun oleh :

**ELLEN FEBRIANTI NURANDITA SARI**

**20.22.0025**

**PROGRAM STUDI AKUNTANSI**

**SEKOLAH TINGGI ILMU EKONOMI SURAKARTA**

**2023**

**LAPORAN KULIAH KERJA USAHA**

**SISTEM PERSEDIAAN DONAT PLAIN  
PADA KALIS DONUT SOLO**

Disusun oleh :

Ellen Febrianti Nurandita Sari

20.22.0025

Telah disetujui dan disahkan dengan baik oleh Pembimbing Laporan  
Kuliah Kerja Usaha, guna melengkapi persyaratan untuk dapat  
menempuh mata kuliah Tugas Akhir

Program Studi Akuntansi

Surakarta, .....<sup>24-07</sup> 20<sup>23</sup>.

Mengetahui,

Dosen Pembimbing  
Akuntansi

  
(Nur Kholir, SE, M.Sc.)  
NIDN: 0516048801

Kepala Program Studi

  
(Astuningsih, S.H., M.Pd., Fc)  
NIDN: 0606129102

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur saya panjatkan kepada Allah SWT atas rahmat-Nya yang melimpah sehingga saya dapat menyelesaikan kegiatan KKU di Kalis Donut Solo. Laporan ini dibuat guna melengkapi persyaratan untuk dapat menempuh mata kuliah Tugas Akhir. Tujuan dibuatnya laporan KKU ini, yaitu untuk meneliti beberapa masalah yang berada di Kalis Donut Solo yang berkaitan dengan Akuntansi.

Dalam penyusunan laporan magang ini, tentu tak lepas dari pengarahan dan bimbingan dari berbagai pihak. Maka penulis ucapkan rasa hormat dan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu. Pihak-pihak yang terkait di antaranya sebagai berikut.

- Bapak Nur Kholis selaku dosen pembimbing KKU.
- Ibu Claudia Sitepu selaku Direktur Utama Kalis Donut Solo.
- Kak Frida selaku HRD Kalis Donut Solo yang dengan tulus memberi arahan pada penulis selama penulis magang dan memberikan data data yang dibutuhkan penulis di perusahaan tersebut.
- Seluruh *Front Crew* yang telah membantu saya melakukan pekerjaan di Kalis Donut Solo.
- Orang tua yang selalu memberikan dukungan baik finansial maupun dukungan moral, terima kasih banyak atas dukungannya.
- Bobby Suryolaksono selaku kekasih saya yang selalu mendukung dan membantu saya dalam situasi apapun.

- Teman – Teman saya yang selalu kebersamai saya dalam proses perkuliahan maupun kegiatan di luar perkuliahan.

Karena kebaikan semua pihak yang telah penulis sebutkan tadi maka penulis bisa menyelesaikan laporan KKU ini dengan sebaik-baiknya. Laporan KKU ini memang masih jauh dari kesempurnaan, tetapi penulis sudah berusaha sebaik mungkin. Sekali lagi terima kasih. Semoga laporan ini bermanfaat bagi kita semua.

Surakarta, 20 Juli 2023

Ellen Febrianti Nurandita Sari

## DAFTAR ISI

|                                   | Halaman                             |
|-----------------------------------|-------------------------------------|
| HALAMAN JUDUL.....                | i                                   |
| LEMBAR PENGESAHAN .....           | <b>Error! Bookmark not defined.</b> |
| KATA PENGANTAR .....              | iii                                 |
| DAFTAR ISI.....                   | v                                   |
| DAFTAR GAMBAR .....               | vi                                  |
| DAFTAR LAMPIRAN .....             | vii                                 |
| A.LATAR BELAKANG .....            | 1                                   |
| B. DIVISI KERJA DAN KEGIATAN..... | 6                                   |
| C. POKOK MASALAH.....             | 7                                   |
| D. PEMBAHASAN.....                | 8                                   |
| E. SIMPUL DAN SARAN.....          | 9                                   |
| DAFTAR PUSTAKA .....              | 11                                  |
| LAMPIRAN.....                     | 12                                  |

## DAFTAR GAMBAR

Halaman

|                                                    |    |
|----------------------------------------------------|----|
| Gambar 1 Logo Donut Kalis .....                    | 2  |
| Gambar 2 <i>Menu Reguler Donut 1</i> .....         | 4  |
| Gambar 3 <i>Menu Reguler Donut 2</i> .....         | 4  |
| Gambar 4 <i>Menu Korean Milk Cream Dount</i> ..... | 4  |
| Gambar 5 <i>Menu Premium Donut</i> .....           | 4  |
| Gambar 6 <i>Menu Bomboloni Series 1</i> .....      | 5  |
| Gambar 7 Menu Kalis Kecil .....                    | 5  |
| Gambar 8 <i>Menu Bomboloni Serie 2</i> .....       | 5  |
| Gambar 9 Struktur Organisasi Donut Kalis .....     | 7  |
| Gambar 10 <i>Dokumentasi Kegiatan</i> .....        | 17 |
| Gambar 11 <i>Dokumentasi Kegiatan</i> .....        | 17 |
| Gambar 12 <i>Dokumentasi Kegiatan</i> .....        | 17 |
| Gambar 13 <i>Dokumentasi Kegiatan</i> .....        | 17 |

## DAFTAR LAMPIRAN

|                                                 | Halaman |
|-------------------------------------------------|---------|
| Lampiran 1 <i>Log Book</i> .....                | 12      |
| Lampiran 2 Dokumentasi Kegiatan Mahasiswa ..... | 17      |

## **LAPORAN KULIAH KERJA USAHA**

### **A. LATAR BELAKANG**

Snack atau cemilan adalah jenis makanan yang disajikan diluar waktu makan utama (Nurhayati et al., 2012) Cemilan adalah makanan yang dapat menghilangkan lapar sementara waktu. Di Indonesia memiliki beragam camilan baik yang manis, asin, dan pedas. Camilan sangat diminati berbagai kalangan usia dari balita maupun lansia. Saat ini sudah banyak berbagai macam camilan yang memiliki bentuk, rasa, tampilan dan pengemasan yang berbeda-beda. Camilan menjadi makanan yang banyak dicari karena menjadi makanan yang tepat saat bersantai dan berkumpul.

Salah satu jenis camilan yang banyak digemari adalah camilan yang memiliki rasa manis. Camilan manis memiliki nutrisi yang rendah namun memiliki kalori yang tinggi. Disamping kalori nya yang tinggi, camilan manis memiliki beberapa manfaat untuk tubuh seperti sumber energi, memperbaiki suasana hati, dan dapat meningkatkan kemampuan berfikir bagi orang yang memiliki kesibukan. Banyak macam camilan yang memiliki rasa manis salah satunya adalah donat.

Donat merupakan makanan kudapan yang terbuat dari tepung terigu dengan bentuk seperti cincin (Anugrah & Suryani, 2020). Donat terbuat dari adonan yang terdiri dari tepung, gula, telur, mentega, dan ragi. Adonan ini kemudian digoreng hingga berwarna keemasan dan diberi berbagai macam hiasan atau taburan seperti gula bubuk, selai, krim, atau cokelat. Donat merupakan makanan yang populer di banyak negara dan sering dijadikan sebagai camilan atau sarapan. Selain donat berbentuk cincin, ada juga donat dengan bentuk berbeda seperti donat bulat, donat berlubang di tengahnya,

Saat ini donat tidak lagi sekedar makanan sumber energi, dengan adanya modifikasi atau penambahan bahan lain dapat juga sebagai sumber zat gizi lain yang sangat diperlukan tubuh. Menurut Astawan (dalam (Anugrah & Suryani, 2020) Donat juga dapat ditambahkan berbagai vitamin, mineral, serat pangan,

prebiotik, dan komponen bioaktif lainnya yang bermanfaat bagi kesehatan. Dengan kemajuan teknologi, donat dapat menjadi makanan yang enak, bergizi, berpenampilan menarik, serta bermanfaat bagi kesehatan

Donat telah menjadi makanan yang terkenal di seluruh dunia dan banyak toko donat atau gerai khusus donat yang menyediakan berbagai macam pilihan untuk para pecinta donat. Selain itu, donat juga sering menjadi bahan dalam kue ulang tahun atau acara spesial lainnya kalangan anak muda, bahkan kini menjadi sasaran oleh-oleh khas Jogja.

### **1. Profil Perusahaan**

Kalis adalah premium donat pertama di Jogja yang dibuat secara artisan. Awal mulanya, Kalis didirikan pada bulan Mei 2019 dan saat itu masih dengan sistem pre order. Karena banyaknya pesanan, Kalis donat akhirnya memutuskan untuk membuka store di Jl. Cendrawasih, Caturtunggal. Ratusan donat dengan berbagai terjual setiap harinya, yang paling best seller adalah rasa chocomaltine.



**Gambar 1 Logo Donut Kalis**

Kalis Donuts yang awalnya buka outlet di pinggir jalan Cendrawasih, Demangan sekarang ada di sini.

- Yogyakarta
- Semarang
- Solo

- Pekanbaru
- Bukittinggi

**Lokasi:** Jl. Candrakirana No.23, Terban, Kec. Gondokusuman, Kota Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta 55223

## 2. Bidang Usaha

Dari sekian banyak nya jenis dan toko donat, ada salah satu donat yang terkenal di Jogja dan telah memiliki cabang di berbagai kota. Donat yang tentunya lain dari yang lainnya, Donat Kalis namanya. Donat yang satu ini merupakan donut artisan premium pertama di kota Yogyakarta. Berlokasi di Jl. Candrakirana No.23, Terban, Kec. Gondokusuman, Kota Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta(maps). Buka dari jam 09.00-20.00 WIB. Premium karena bahan-bahannya merupakan kualitas terbaik. Sedangkan maksud dari kata artisan adalah proses pembuatannya yang satu persatu secara manual dan tidak menggunakan alat atau bantuan mesin. Ukuranya yang besar, tekstur yang lembut dan pastinya rasa nikmat karena bahan yang digunakan dari bahan premium. Membuat jajanan ini semakin terkenal di Yogyakarta.

## 3. Visi dan Misi Donut Kalis

Visi misi dari kalis sendiri itu ingin membuat hari selalu *happy*, dimana kalis sendiri ingin membangkitkan mood seseorang setelah menyantap donat tersebut. Donat dikategorikan sebagai makanan dessert manis yang membuat customer selalu “*enjoying life by donuts*”. Ini terbawa dari slogan kalis sendiri yang berbunyi “bahagia bikin kalis, kalis bikin bahagia”. Dimana semua orang harus selalu senang setelah menyantap donat dari kalis ini. Tidak hanya kepentingan customer saja, namun juga karyawan-karyawan kalis dapat selalu bahagia dan ramah saat melayani customer yang datang

Berikut menu yang tersedia di Donat Kalis adalah sebagai berikut :



**Gambar 2**  
**Menu Reguler Donut 1**



**Gambar 3**  
**Menu Reguler Donut 2**



**Gambar 4**  
**Menu Korean Milk Cream Dount**



**Gambar 5**  
**Menu Premium Donut**



**Gambar 6**  
**Menu Bomboloni Series 1**



**Gambar 7**  
**Menu Kalis Kecil**



**Gambar 8**  
**Menu Bomboloni Serie 2**

## B. DIVISI KERJA DAN KEGIATAN

Penempatan posisi KKU di Kalis Donut adalah sebagai front crew, yang secara umum dikenal sebagai posisi yang bertanggung jawab untuk menangani segala jenis transaksi yang terjadi di bagian depan toko dan berinteraksi langsung dengan pelanggan. Sebagai front crew, tugas KKU meliputi pelayanan transaksi jual beli kepada pelanggan serta mengatur berbagai aspek yang terkait dengan operasional toko. Ini meliputi mengelola persediaan barang, menjaga kebersihan dan kerapian area toko, serta ikut terlibat dalam proses pembuatan topping donat.

Setiap hari, ada dua orang front crew yang bekerja dengan sistem shift yang bergantian. Shift pertama dimulai pada pukul 08.00 hingga 17.00, sementara shift kedua dimulai pada pukul 13.00 hingga 22.00. Dalam jadwal shift ini, KKU bertugas untuk memberikan pelayanan terbaik kepada pelanggan, menjaga ketersediaan produk, menjaga kebersihan toko agar tetap terjaga, serta membantu dalam proses pembuatan topping donat yang sesuai dengan standar perusahaan.

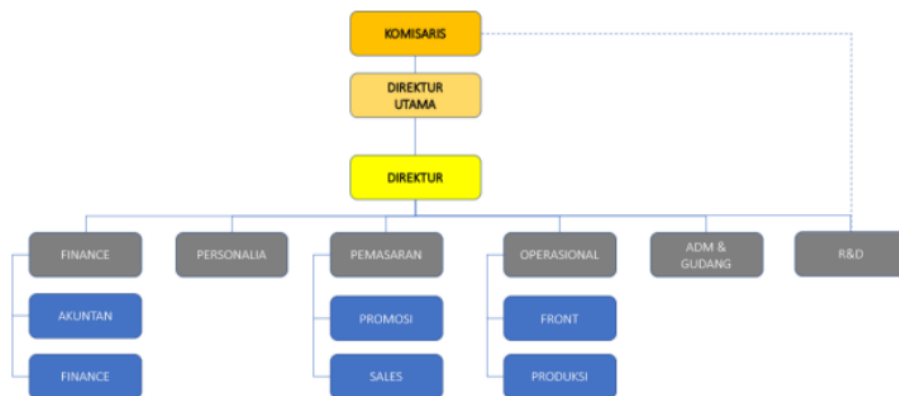
Transaksi jual beli merupakan salah satu tanggung jawab utama crew di Kalis Donut. Mereka bertugas untuk melayani pembelian donat baik dari pelanggan yang datang langsung ke toko maupun melalui *platform marketplace* seperti Gojek, Grab, dan Shopeefood. Ketika seorang pelanggan datang, crew dengan ramah menyambut dan menanyakan berapa jumlah donat yang diinginkan beserta varian yang diinginkan. Misalnya, apakah pelanggan ingin donat klasik, donat dengan isian, atau varian spesial seperti Tiramisu Regal, Vanilla Almond, Dark Choco, Matcha Oreo, dan masih banyak lagi.

Setelah pelanggan memilih donat, crew akan mengemasnya dengan hati-hati. Kalis Donut memiliki dua jenis kotak donat yang tersedia, yaitu box isi 2 dan box isi 6, sesuai dengan jumlah donat yang dipesan oleh pelanggan. Setelah itu, donat dikemas kembali menggunakan kantong plastik yang dilengkapi dengan label merek Kalis Donut, memberikan sentuhan profesional dan estetika pada kemasan.

Selain melayani pelanggan di toko, crew juga mengurus transaksi dengan pelanggan yang memesan melalui *platform marketplace*. Mereka siap menerima pesanan, mengemas donat dengan rapi, dan menyiapkan untuk pengiriman melalui mitra pengiriman seperti Gojek, Grab, atau Shopeefood. Dalam setiap transaksi,

crew di Kalis Donut berkomitmen untuk memberikan pelayanan yang ramah, cepat, dan akurat agar pelanggan merasa puas dengan pembelian mereka.

Dengan tugas dan tanggung jawab ini, crew di Kalis Donut memastikan bahwa proses transaksi jual beli berjalan lancar dan memberikan pengalaman belanja yang menyenangkan bagi setiap pelanggan, baik yang datang langsung ke toko maupun yang memesan melalui *platform online*.



**Gambar 9**  
**Struktur Organisasi Donut Kalis**

### C. POKOK MASALAH

Pusat produksi Kalis Donut terletak di Maguwo, Yogyakarta, yang berarti distribusi bahan baku dan donat plain dilakukan setiap hari. Proses pengiriman dilakukan menggunakan mobil yang dikendarai oleh driver Kalis Donut, dimulai dari Maguwo pukul 05.00 dan tiba di Solo pukul 08.00. Namun, proses pengiriman yang memakan waktu lama dan jarak yang jauh dapat berdampak pada kondisi donat plain saat tiba di Solo.

Donat plain yang telah diterima di Solo umumnya dalam keadaan dingin dan beberapa mungkin mengalami keriput. Kondisi tersebut dapat memengaruhi tampilan donat yang dijual, karena donat yang keriput atau tampak tidak segar mungkin kurang menarik bagi pelanggan. Dalam hal ini, Kalis Donut perlu memperhatikan pengelolaan kondisi donat plain yang dikirim agar tetap mempertahankan kualitas dan tampilan yang menarik.

Selain itu, pengiriman donat Kalis dari pusat produksi juga dapat mempengaruhi tingkat ketahanan donat itu sendiri. Karena jarak dan waktu pengiriman yang cukup lama, ada kemungkinan bahwa beberapa donat mungkin menjadi lebih lembut atau tidak sekeras donat yang baru diproduksi. Oleh karena itu, pengaturan penyimpanan dan pengiriman yang baik perlu diperhatikan untuk memastikan kualitas donat tetap terjaga.

Dalam hal penyimpanan donat, penggunaan clear box sebagai wadah pengiriman dapat menekan biaya produksi. Namun, penggunaan clear box juga memiliki risiko tertentu, di mana beberapa donat dapat terdesak atau penyet akibat kondisi pengiriman. Kalis Donut perlu memperhatikan pengemasan dan pengiriman donat secara cermat agar donat tetap terjaga keutuhannya dan tidak mengalami kerusakan akibat tekanan selama perjalanan.

Dalam rangka mempertahankan kualitas, tampilan menarik, dan ketahanan donat, Kalis Donut dapat mengevaluasi dan memperbaiki proses distribusi, pengemasan, serta pengiriman agar meminimalkan kerugian atau kerusakan yang mungkin terjadi.

#### **D. PEMBAHASAN**

Solusi yang Anda berikan memiliki potensi untuk mengatasi masalah yang dihadapi oleh Kalis Donut di Solo. Berikut ini adalah pengembangan paragraf berdasarkan solusi yang Anda sampaikan:

1. Untuk mengatasi masalah pengiriman donat plain yang mempengaruhi kualitas dan tampilan produk serta menghambat pendapatan, sebuah solusi yang dapat diterapkan adalah dengan melakukan pengadaan produksi khusus di outlet Solo. Dengan adanya produksi khusus di outlet tersebut, donat dapat digoreng secara langsung, sehingga selalu segar dan bentuknya tetap cantik. Hal ini akan menghilangkan masalah donat yang menjadi keras akibat lamanya pengiriman dari pusat produksi.
2. Pengadaan produksi khusus di outlet Solo juga akan memberikan keuntungan dalam hal kualitas rasa donat. Karena donat tidak lagi mengalami pengiriman

yang memakan waktu lama, donat akan memiliki rasa yang lebih segar dan nikmat bagi pelanggan. Selain itu, solusi ini juga dapat mengurangi biaya operasional yang sebelumnya dikeluarkan untuk mobil, upah driver, dan bensin untuk pengiriman dari pusat produksi.

3. Selain itu, untuk memastikan penyimpanan donat yang sudah digoreng tetap terjaga kualitasnya, dapat dilakukan perubahan dalam metode penyimpanan. Mengganti penyimpanan donat dengan menggunakan box tenong berbahan aluminium yang ukurannya lebih besar akan memungkinkan setiap donat memiliki ruang yang cukup, sehingga tidak ada donat yang tertindih oleh donat lain. Dengan penyimpanan yang baik, donat akan tetap menjaga bentuknya yang bulat dan gembul, memberikan kesan yang menarik dan memperhatikan tampilan produk.

Dengan solusi pengadaan produksi khusus di outlet Solo dan perubahan metode penyimpanan, diharapkan masalah terkait kualitas, tampilan, dan ketahanan donat dapat teratasi. Hal ini akan meningkatkan kepuasan pelanggan, memperbaiki citra perusahaan, dan berpotensi meningkatkan pendapatan Kalis Donut di Solo.

## **E. SIMPUL DAN SARAN**

Berdasarkan laporan yang telah dijabarkan serta melihat fakta yang terjadi di lapangan, maka dapat diambil kesimpulan diantaranya :

1. Jarak waktu penggorengan dengan waktu penggunaan dapat mempengaruhi kualitas donat.
2. Tempat penyimpanan donat yang sudah di goreng akan berpengaruh kepada bentuk donat.
3. Jarak lokasi produksi dengan lokasi outlet dapat menyebabkan tingginya biaya operasional.

Setelah melihat beberapa kesimpulan yang dapat menyebabkan dampak negatif terhadap jalannya operasional, saya sebagai penulis laporan menyarankan beberapa hal berikut :

1. Pembuatan lokasi produksi baru khusus kalis donat solo agar donat tetap terjaga kualitas nya karena donat dalam keadaan fresh.
2. Menggunakan box aluminium dengan ukuran lebih besar untuk menjaga bentuk dan tekstur donat yang disimpan

**DAFTAR PUSTAKA**

- Anugrah, R. M., & Suryani, E. (2020). Kandungan Gizi Donat dengan Penambahan Ubi Ungu (*Ipomoea Batatas* L.) Sebagai Makanan Jajanan Berbasis Pangan Lokal Bagi Anak Sekolah. *Jurnal Gizi*, 9(1), 150. <https://doi.org/10.26714/jg.9.1.2020.150-158>
- Liztia, Chintia (2020) Analisis Strategi Komunikasi Pemasaran Kalis Donuts Yogyakarta pada Masa Pandemi Covid-19/<https://dspace.uui.ac.id/bitstream/handle/123456789/38254/18321100.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Nurhayati, A., Lasmanawati, E., & Yulia, C. (2012). Pengaruh mata kuliah berbasis gizi pada pemilihan makanan jajanan mahasiswa program studi pendidikan tata boga. *Penelitian Pendidikan*, 13(1), 1–6. <http://jurnal.upi.edu/file/1-ai.pdf>

## LAMPIRAN

### Lampiran 1 Log Book

Nama : Ellen Febrianti Nurandita Sari

NIM : 20220025

Program Studi : S1 Akuntansi

Judul : SISTEM PERSEDIAAN DONAT PLAIN PADA KALIS  
DONUT SOLO

| No. | Hari/Tanggal     | Kegiatan                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.  | Rabu, 1/2/2023   | Membuat toping donat, Mempersiapkan display, <i>Opening</i> , Melakukan laporan Checklist pagi dan Checkstock pagi                                                                                                                                                                       |
| 2.  | Kamis, 2/2/2023  | Membuat toping donat, Mempersiapkan display, <i>Opening</i> , Melakukan laporan Checklist pagi dan Checkstock pagi                                                                                                                                                                       |
| 3.  | Jumat, 3/2/2023  | Membuat toping donat, Mempersiapkan display, <i>Opening</i> , Melakukan laporan Checklist pagi dan Checkstock pagi                                                                                                                                                                       |
| 4.  | Sabtu, 4/2/2023  | Melakukan <i>refill glaze</i> dan <i>garnish</i> , Melakukan refill donat yang sudah habis di display, <i>Closing</i> , Mencuci <i>tray donut</i> , Mencuci peralatan untuk mengaduk <i>topping</i> , Melakukan laporan Checklist dan Checkstock malam, Membuat laporan rekap penjualan. |
| 5.  | Senin, 6/2/2023  | Melakukan refill glaze dan garnish, Melakukan refill donat yang sudah habis di display, <i>Closing</i> , Mencuci <i>tray donut</i> , Mencuci peralatan untuk mengaduk <i>topping</i> , Melakukan laporan Checklist dan Checkstock malam, Membuat laporan rekap penjualan.                |
| 6.  | Selasa, 7/2/2023 | Melakukan <i>refill glaze</i> dan <i>garnish</i> , Melakukan refill                                                                                                                                                                                                                      |

|     |                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     |                   | donat yang sudah habis di display, <i>Closing</i> , Mencuci <i>tray donut</i> , Mencuci peralatan untuk mengaduk <i>topping</i> , Melakukan laporan Checklist dan Checkstock malam, Membuat laporan rekap penjualan.                                                                     |
| 7.  | Rabu, 8/2/2023    | Membuat topping donat, Mempersiapkan display, <i>Opening</i> , Melakukan laporan Checklist pagi dan Checkstock pagi                                                                                                                                                                      |
| 8.  | Kamis, 9/2/2023   | Membuat topping donat, Mempersiapkan display, <i>Opening</i> , Melakukan laporan Checklist pagi dan Checkstock pagi                                                                                                                                                                      |
| 9.  | Jumat, 10/2/2023  | Membuat topping donat, Mempersiapkan display, <i>Opening</i> , Melakukan laporan Checklist pagi dan Checkstock pagi                                                                                                                                                                      |
| 10. | Sabtu, 11/2/2023  | Melakukan <i>refill glaze</i> dan <i>garnish</i> , Melakukan refill donat yang sudah habis di display, <i>Closing</i> , Mencuci <i>tray donut</i> , Mencuci peralatan untuk mengaduk <i>topping</i> , Melakukan laporan Checklist dan Checkstock malam, Membuat laporan rekap penjualan. |
| 11. | Senin, 13/2/2023  | Melakukan <i>refill glaze</i> dan <i>garnish</i> , Melakukan refill donat yang sudah habis di display, <i>Closing</i> , Mencuci <i>tray donut</i> , Mencuci peralatan untuk mengaduk <i>topping</i> , Melakukan laporan Checklist dan Checkstock malam, Membuat laporan rekap penjualan. |
| 12. | Selasa, 14/2/2023 | Melakukan <i>refill glaze</i> dan <i>garnish</i> , Melakukan refill donat yang sudah habis di display, <i>Closing</i> , Mencuci <i>tray donut</i> , Mencuci peralatan untuk mengaduk <i>topping</i> , Melakukan laporan Checklist dan Checkstock malam, Membuat laporan rekap penjualan. |
| 13. | Rabu, 15/2/2023   | Membuat topping donat, Mempersiapkan display, <i>Opening</i> , Melakukan laporan Checklist pagi dan                                                                                                                                                                                      |

|     |                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     |                      | Checkstock pagi                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 14. | Jumat, 17/2/2023     | Membuat topping donat, Mempersiapkan display, <i>Opening</i> , Melakukan laporan Checklist pagi dan Checkstock pagi                                                                                                                                                                      |
| 15. | Sabtu, 18/2/2023     | Membuat topping donat, Mempersiapkan display, <i>Opening</i> , Melakukan laporan Checklist pagi dan Checkstock pagi                                                                                                                                                                      |
| 16. | Senin, 20/2/2023     | Melakukan <i>refill glaze</i> dan <i>garnish</i> , Melakukan refill donat yang sudah habis di display, <i>Closing</i> , Mencuci <i>tray donut</i> , Mencuci peralatan untuk mengaduk <i>topping</i> , Melakukan laporan Checklist dan Checkstock malam, Membuat laporan rekap penjualan. |
| 17. | Selasa, 21/2/2023    | Melakukan <i>refill glaze</i> dan <i>garnish</i> , Melakukan refill donat yang sudah habis di display, <i>Closing</i> , Mencuci <i>tray donut</i> , Mencuci peralatan untuk mengaduk <i>topping</i> , Melakukan laporan Checklist dan Checkstock malam, Membuat laporan rekap penjualan. |
| 18. | Rabu, 22/2/2023      | Melakukan <i>refill glaze</i> dan <i>garnish</i> , Melakukan refill donat yang sudah habis di display, <i>Closing</i> , Mencuci <i>tray donut</i> , Mencuci peralatan untuk mengaduk <i>topping</i> , Melakukan laporan Checklist dan Checkstock malam, Membuat laporan rekap penjualan. |
| 19. | Jumat, 24/2/2023     | Membuat topping donat, Mempersiapkan display, <i>Opening</i> , Melakukan laporan Checklist pagi dan Checkstock pagi                                                                                                                                                                      |
| 20. | Minggu,<br>26/2/2023 | Membuat topping donat, Mempersiapkan display, <i>Opening</i> , Melakukan laporan Checklist pagi dan Checkstock pagi                                                                                                                                                                      |
| 21. | Senin, 27/2/2023     | Membuat topping donat, Mempersiapkan display, <i>Opening</i> , Melakukan laporan Checklist pagi dan                                                                                                                                                                                      |

|     |                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     |                   | Checkstock pagi                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 22. | Selasa, 28/2/2023 | Melakukan <i>refill glaze</i> dan <i>garnish</i> , Melakukan refill donat yang sudah habis di display, <i>Closing</i> , Mencuci <i>tray donut</i> , Mencuci peralatan untuk mengaduk <i>topping</i> , Melakukan laporan Checklist dan Checkstock malam, Membuat laporan rekap penjualan. |
| 23. | Rabu, 1/3/2023    | Melakukan <i>refill glaze</i> dan <i>garnish</i> , Melakukan refill donat yang sudah habis di display, <i>Closing</i> , Mencuci <i>tray donut</i> , Mencuci peralatan untuk mengaduk <i>topping</i> , Melakukan laporan Checklist dan Checkstock malam, Membuat laporan rekap penjualan. |
| 24. | Kamis, 2/3/2023   | Melakukan <i>refill glaze</i> dan <i>garnish</i> , Melakukan refill donat yang sudah habis di display, <i>Closing</i> , Mencuci <i>tray donut</i> , Mencuci peralatan untuk mengaduk <i>topping</i> , Melakukan laporan Checklist dan Checkstock malam, Membuat laporan rekap penjualan. |
| 25. | Jumat, 3/3/2023   | Membuat topping donat, Mempersiapkan display, <i>Opening</i> , Melakukan laporan Checklist pagi dan Checkstock pagi                                                                                                                                                                      |
| 26. | Sabtu, 4/3/2023   | Membuat topping donat, Mempersiapkan display, <i>Opening</i> , Melakukan laporan Checklist pagi dan Checkstock pagi                                                                                                                                                                      |
| 27. | Senin, 6/3/2023   | Membuat topping donat, Mempersiapkan display, <i>Opening</i> , Melakukan laporan Checklist pagi dan Checkstock pagi                                                                                                                                                                      |
| 28. | Selasa, 7/3/2023  | Melakukan <i>refill glaze</i> dan <i>garnish</i> , Melakukan refill donat yang sudah habis di display, <i>Closing</i> , Mencuci <i>tray donut</i> , Mencuci peralatan untuk mengaduk <i>topping</i> , Melakukan laporan Checklist dan Checkstock malam, Membuat laporan rekap penjualan. |

|     |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 29. | Rabu, 8/3/2023  | Melakukan <i>refill glaze</i> dan <i>garnish</i> , Melakukan refill donat yang sudah habis di display, <i>Closing</i> , Mencuci <i>tray donut</i> , Mencuci peralatan untuk mengaduk <i>topping</i> , Melakukan laporan Checklist dan Checkstock malam, Membuat laporan rekap penjualan. |
| 30. | Kamis, 9/3/2023 | Melakukan <i>refill glaze</i> dan <i>garnish</i> , Melakukan refill donat yang sudah habis di display, <i>Closing</i> , Mencuci <i>tray donut</i> , Mencuci peralatan untuk mengaduk <i>topping</i> , Melakukan laporan Checklist dan Checkstock malam, Membuat laporan rekap penjualan. |

## Lampiran 2 Dokumentasi Kegiatan Mahasiswa



**Gambar 13** Dokumentasi Kegiatan



**Gambar 10** Dokumentasi Kegiatan



**Gambar 11** Dokumentasi Kegiatan



**Gambar 12** Dokumentasi Kegiatan