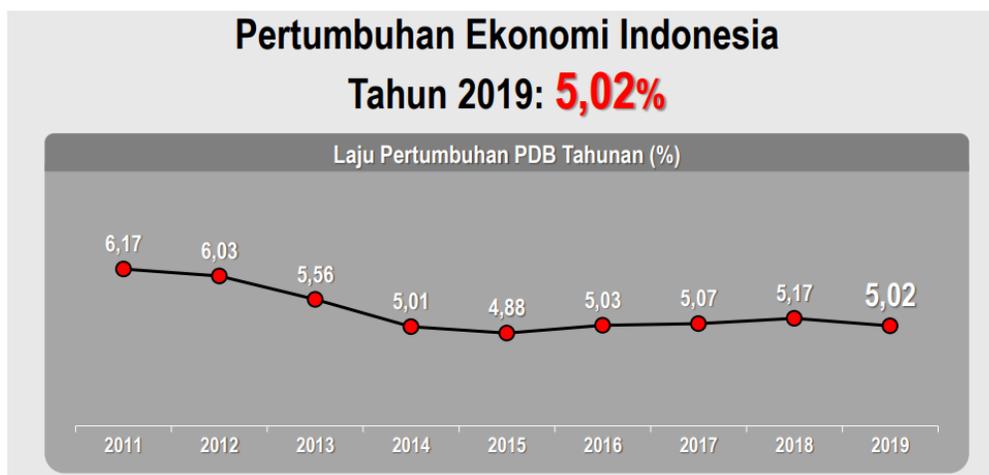


BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perekonomian Indonesia saat ini semakin berkembang pesat sejak tahun 2014. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS), ekonomi Indonesia tahun 2019 mencapai 5,02 persen, lebih rendah dibandingkan pencapaian tahun 2018 yang mencapai 5,17 persen.



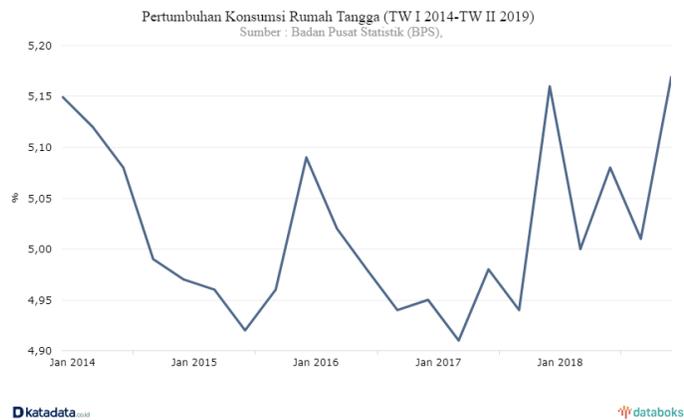
Gambar 1. 1. Pertumbuhan Ekonomi Indonesia Tahun 2019

Sumber: BPS, 2020

Menurut Kementerian Perindustrian, industri makanan dan minuman di Indonesia memiliki potensi pertumbuhan yang besar karena adanya dukungan sumber daya alam yang melimpah dan permintaan domestik yang besar. Kementerian Perindustrian mencatat, pada triwulan 1 tahun 2019, pertumbuhan industri makanan dan minuman mencapai 6,77 persen berada diatas pertumbuhan ekonomi yang berada di angka 5,07 persen. Selain itu, industri makanan dan minuman berkontribusi sebesar 35,58 persen terhadap PDB industri nonmigas.

Bisnis usaha kuliner di Indonesia semakin hari semakin di minati, dan dapat dilihat dari banyaknya masyarakat yang gemar mencari beberapa aneka makanan baik dari internasional hingga nasional. Hal ini dapat dibuktikan dengan semakin banyaknya usaha kuliner yang berdiri dari waktu ke waktu dan tentunya dengan penawaran menu andalan masing-masing, sehingga subsektor kuliner memberikan kontribusi sebesar 41,40 persen dari total pendapatan di sektor pariwisata dan ekonomi kreatif Indonesia (SINDO, 2019).

Pada saat ini kebutuhan akan makanan dan minuman tidak lagi sebagai kebutuhan dasar semata yang harus dipenuhi, melainkan sudah menjadi tren di kalangan masyarakat untuk berkumpul dengan kerabat atau teman sebagai ajang sosialisasi/kumpul bersama. Hal tersebut dapat dilihat dari konsumsi rumah tangga pada triwulan II tahun 2019 yang berkontribusi terhadap perekonomian Indonesia hingga mencapai lebih dari 55 persen dari PDB Indonesia. Pengeluaran konsumsi masyarakat terbesar pada triwulan II tahun 2019 ini untuk memenuhi kebutuhan makanan dan minuman, yaitu sebesar Rp 872,66 triliun atau sebanyak 39,46 persen. Pertumbuhan Konsumsi Rumah Tangga pada triwulan II tahun 2019 mencapai 5,17 persen dan ini merupakan pertumbuhan tertinggi sejak tahun 2014.



Gambar 1. 2. Pertumbuhan Konsumsi Rumah Tangga (TW I 2014 - TW II 2019)

Sumber: Katadata.com, 2019

Sehingga, banyak orang yang beranggapan bahwa bisnis yang menjanjikan saat ini adalah bisnis usaha kuliner. Maka sudah tidak heran jika pertumbuhan bisnis kuliner di Indonesia diperkirakan akan semakin bertumbuh dan tentunya akan menjadi peluang menarik bagi para pengusaha bisnis kuliner. Semakin luas persaingan bisnis terutama dibidang restoran atau *café* yang mengakibatkan suatu perusahaan ingin terus berkembang atau paling tidak bisa bertahan dalam waktu yang lama. Sehingga Bisnis kuliner merupakan peluang bisnis yang sangat menjanjikan, karena makanan dan minuman merupakan kebutuhan primer bagi manusia.

Di Indonesia terdapat banyak restoran dan *café* dari didalam mall hingga di pinggir jalan pasti kita akan menemui restoran dan *café*. Berbagai macam jenis restoran dan *café* dapat kita temui dengan mudah saat ini, karena sudah banyak restoran yang menyajikan berbagai jenis makanan dari makanan Indonesia, Asia, Barat, hingga Timur Tengah dapat dengan mudah di temukan. Tidak hanya restoran yang menyajikan berbagai jenis makanan saja, tetapi kini sudah banyak restoran yang menyajikan suasana yang menarik dan unik kepada para pelanggannya. Sehingga masyarakat saat ini dihadapkan dengan berbagai pilihan alternatif dalam memilih restoran atau *café* yang ingin dikunjunginya.

Maka dari itu, kondisi restoran menjadi faktor penting yang harus diperhatikan agar para pelanggan merasa nyaman dan puas saat duduk berlama-lama di restoran dan *café* yang telah dipilih pelanggan untuk berkumpul dengan teman-teman nya atau sanak saudaranya. Kondisi di restoran yang harus diperhatikan seperti, kondisi AC, pencahayaan, toilet, tempat duduk, meja, lantai, dan hal-hal lainnya yang mendukung fasilitas restoran. Salah satu restoran dan *café* yang memperhatikan kondisi fasilitas *outlet*-nya yaitu Holywings.

Holywings merupakan salah satu restoran dan bar yang cukup terkenal dikalangan anak muda hingga orang dewasa di Jakarta. Saat ini Holywings sendiri memiliki 9 *outlet* di Jakarta dan 6 *outlet* di luar Jakarta. Karena memiliki banyak *outlet* dan setiap harinya ramai didatangi pengunjung, ini yang membuat *management* perusahaan sangat memperhatikan kondisi fasilitas restoran dan bar

Holywings agar para pelanggannya merasa nyaman saat berada di dalam Holywings, serta ingin menjaga kondisi dan kualitas dari restoran nya tersebut.

Meskipun telah memperhatikan kondisi fasilitas restoran tidak menutup kemungkinan adanya masalah yang timbul didalam *outlet* Holywings, seperti terdapat masalah pada pembagian jadwal perbaikan untuk setiap *outlet* yang mengakibatkan kurang maksimal perbaikan yang telah dikerjakan. Holywings memiliki 9 *outlet* di Jakarta dan hampir setiap harinya pasti ada perbaikan kerusakan ataupun memang sudah jadwalnya untuk dibersihkan mulai dari AC, pencahayaan, hingga kebocoran dan lain sebagainya. Maka dari itu Holywings sedang mengupayakan pembagian waktu perbaikan atau *maintenance* agar setiap *outlet*-nya mendapatkan jadwal perbaikan secara bergantian dan kedepannya outlet Holywings menjadi lebih baik lagi.

Penulis sebagai mahasiswa aktif Universitas Multimedia Nusantara yang sedang menjalani Program Kerja Magang sebagai salah satu syarat untuk mendapatkan gelar Sarjana Ekonomi. Penulis menjalankan kerja magang di PT. Aneka Bintang Gading yang merupakan bagian dari Holywings Group. Program kerja magang ini dilakukan bertujuan untuk mendapatkan pengalaman dan gambaran seperti apa lingkungan pekerjaan dan mencoba untuk menerapkan teori-toeri yang telah penulis pelajari selama masa perkuliahan.

1.2 Maksud dan Tujuan Kerja Magang

Berdasarkan Program Kerja Magang di PT. Aneka Bintang Gading, penulis memiliki maksud dan tujuan sebagai berikut:

- a. Mempelajari lingkungan dunia kerja yang sebenarnya, bukan hanya sekedar memahami dari teori yang telah dipelajari.
- b. Mengimplementasikan atau menerapkan teori-teori yang telah dipelajari selama masa perkuliahan di Universitas Multimedia Nusantara.
- c. Mendapatkan pengalaman yang sangat berharga dan bermanfaat yang belum pernah penulis dapatkan selama masa perkuliahan.
- d. Sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar S1 pada bidang Ekonomi.

1.3 Waktu dan Prosedur Kerja Magang.

1.3.1 Waktu Pelaksanaan Kerja Magang

Berdasarkan ketentuan program kerja magang yang telah ditetapkan oleh Universitas Multimedia Nusantara, minimal program kerja magang berlangsung selama 60 hari kerja atau sesuai dengan kebutuhan perusahaan yang bersangkutan. Selama program kerja magang, penulis ditempatkan di daerah Villa Melati Mas Raya, Tangerang Selatan. Berikut adalah data dari pelaksanaan kerja magang:

Periode Magang	: Januari – April 2020
Nama Perusahaan	: PT. Aneka Bintang Gading
Alamat Perusahaan	:Komp. Villa Melati Mas Blok E1 No.4. RT.062 /RW.008. Jelupang, Tangerang Selatan, Banten 15323.
Tanggal Pelaksanaan	: 06 Januari 2020 – 6 April 2020
Waktu Kerja	: 09:00 – 18:00
Hari Kerja	: Senin – Jumat
Posisi Magang	: <i>Staff General Affair</i>

1.3.2 Prosedur Kerja Magang

Dalam pelaksanaan prosedur kerja magang ada beberapa tahap yang penulis laksanakan, sebagai berikut:

- Penulis mencari perusahaan sebagai tempat praktik kerja magang yang membuka lowongan dan bekerja paling sedikit 60 hari kerja atau 480 jam kerja.
- Penulis mengajukan permohonan transkrip nilai kepada *Student Service* untuk mengajukan syarat formulir pengajuan kerja magang KM-01 yang ditujukan kepada perusahaan penulis.

- c. Penulis menyerahkan transkrip nilai tersebut, yang diajukan sebagai syarat formulir pengajuan kerja magang sebagai dasar pembuatan Surat Pengantar Kerja Magang yang ditujukan kepada perusahaan dan telah ditanda tangani oleh Ketua Program Studi Manajemen.
- d. Penulis mengirimkan CV dan kelengkapan lainnya kepada Perusahaan tempat praktik kerja magang dilaksanakan.
- e. Penulis membawa surat pengantar kerja magang tersebut kebagian *Human Resources Development* dan melakukan *interview* di PT. Aneka Bintang Gading.
- f. Penulis diterima menjadi karyawan magang di perusahaan dan meminta surat keterangan telah diterima sebagai karyawan magang, yang kemudian diberikan kepada pihak kampus Universitas Multimedia Nusantara.
- g. Setelah itu, penulis memberikan surat tersebut ke BAAK untuk mendapatkan dokumen resmi kerja magang yaitu KM 02-07.
- h. Selama bekerja di PT. Aneka Bintang Gading, penulis diwajibkan mematuhi peraturan yang berlaku serta melakukan setia tugas yang diberikan dengan baik.
- i. Melakukan kegiatan bimbingan Intership dengan bapak Agus Usman, ST., MM selaku dosen pembimbing penulis yang telah ditentukan oleh Universitas Multimedia Nusantara.
- j. Menyelesaikan laporan kerja magang, dan mahasiswa akan mengajukan permohonan untuk mengikuti ujian kerja magang.
- k. Tahap akhir dari proses ini adalah mempresentasikan laporan hasil kerja magang kepada dosen penguji yang akan memberikan penilaian terhadap kerja magang yang penulis lakukan pada sidang kuliah magang.

1.4 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan laporan praktik kerja magang ini dibuat oleh penulis untuk lebih memahami secara jelas akan materi-materi yang dituangkan penulis agar lebih jelas dan rinci. Berikut sistematika penulisan laporan ini:

BAB I: Pendahuluan

Penulis memberikan informasi mengenai perusahaan dan latar belakang industri dan tempat magang yaitu PT. Aneka Bintang Gading.

BAB II: Gambaran Umum Perusahaan

Penulis menjelaskan mengenai sejarah singkat perusahaan, visi, misi, struktur organisasi, dan landasan teori yang dibutuhkan sesuai judul laporan yang dibuat oleh penulis.

BAB III: Pelaksanaan Kerja Magang

Penulis menceritakan tentang pelaksanaan kerja magang yang telah penulis lakukan selama 60 hari kerja. Penulis menjelaskan tugas, mekanisme serta kendala yang dihadapi penulis serta solusi dalam menghadapi kendala tersebut.

BAB IV: Kesimpulan dan Saran

Penulis menuliskan kesimpulan yang dipaparkan selama berkontribusi langsung di PT. Aneka Bintang Gading dan saran dari penulis yang dapat membantu perusahaan menjadi lebih baik di ke depannya.