

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar belakang

Pandemi corona virus telah melanda Indonesia dan seluruh negara di dunia selama lebih dari satu tahun. Terhitung dari desember 2019 kasus pertama ditemukan di Wuhan, China dan kemudian di temukan di Indonesia pada bulan maret 2020 dan mulai menyebar ke seluruh Indonesia. Dari kejadian ini pemerintah Indonesia mengambil kebijakan untuk menerapkan protokol kesehatan dan menganjurkan untuk melakukan pekerjaan di rumah atau work from home (WFH). Hal ini juga berdampak kepada restoran atau usaha mikro, kecil dan menengah yang harus tutup selama pandemi. Menurut Ketua Perhimpunan Hotel dan Restoran di Indonesia (PHRI), Sutrisno Iwantono mengatakan terdapat 1.033 restoran yang tutup di Indonesia per September 2020. Data ini didapat melalui survei yang dilakukan Perhimpunan Hotel dan Restoran di Indonesia.

Sedangkan berdasarkan survei yang dilakukan oleh Berita Satu terjadi penurunan omzet sebesar 43,09% untuk UMKM yang berada di sektor pangan atau kuliner. Hal ini membuat banyak UMKM di sektor ini yang harus tutup secara permanen dikarenakan tidak mampu bertahan di situasi ini.



Gambar 1. 1 Hasil Survei UMKM yang Terdampak Pandemi

Sumber: BeritaSatu.com, 2020

Menurut gambar 1.1 bisa kita lihat sebanyak 78% responden mengalami penurunan omzet ataupun harus tutup total. Terdapat tiga sector usaha yang paling terdampak dari pandemi ini yaitu pangan atau kuliner (43,09%), kemudian sektor jasa (26,02%) dan fashion atau konveksi (13,01%). Hal ini membuat para pelaku UMKM harus memutar otak agar tetap bisa bertahan selama pandemi.

Dengan adanya kebijakan yang dikeluarkan pemerintah serta dampak yang terjadi terhadap restoran dan UMKM membuat startup bernama Ruangrasa Cloud Kitchen melihat kesempatan dan ingin membantu restoran atau UMKM yang saat ini sedang kesusahan dikarenakan pandemi. Ruangrasa menawarkan dapur bersama kepada restoran atau UMKM dengan biaya yang lebih terjangkau dibandingkan harus menyewa lahan ataupun ruko untuk berjualan.

Selama melakukan program praktik magang di Ruangrasa Cloud Kitchen. Penulis diberikan tugas untuk memonitor jalannya operasional tiap outlet yang dibantu dengan staff operasional yang lain. Penulis dalam melakukan program praktik magang diharapkan untuk bisa melakukan proses monitoring dan koordinasi. Hal ini dikarenakan tugas utama yang dilakukan oleh penulis di departemen operasional sangat identik dengan kedua hal tersebut. Terdapat beberapa divisi di ruangrasa cloudkitchen seperti divisi finance, divisi operation, divisi sales dan marketing, dan divisi kitchen management. Dalam ruangrasa cloudkitchen belum terlalu banyak divisi hal ini dikarenakan ruangrasa cloudkitchen sendiri merupakan startup di bidang food and beverage operation. Dengan adanya monitoring dan koordinasi sehingga membuat segala operasional outlet dapat berjalan dengan baik. Maka dari itu penulis mengangkat judul “Optimalisasi Perencanaan dan Kontroling Operasional pada Divisi Operation Ruangrasa Cloudkitchen Selama Pandemi.”

1.2 Permasalahan Monitoring dan Kordinasi Operasional Ruangrasa Cloudkitchen

Saat penulis melakukan praktik kerja magang selama 3 bulan dengan masa kerja 90 hari kerja, penulis menemukan permasalahan pada proses monitoring dan kordinasi operasional di ruangrasa cloudkitchen saat mendaptkan tugas untuk melakukan hal tersebut, penulis merasa proses tersebut belum optimal. Proses tersebut dilakukan hampir secara keseluruhan dilakukan oleh founder. Sehingga saat proses praktik magang berlangsung, penulis mengusulkan untuk membuat divisi operasional yang dibantu dengan staff yang sudah lama bekerja di ruangrasa cloudkitchen. Dengan ada nya divisi operasional hal ini sangat membantu untuk divisi tersebut focus pada operasional tiap outlet dengan cara monitoring dan kordinasi dengan divisi lain.

Masalah yang awalnya ada dalam ruangrasa cloudkitchen perlahan bisa terselesaikan dengan adanya divisi operasional dimana antara lain terjadwalnya tugas-tugas dari divisi yang langsung terjun ke lapangan seperti divisi kitchen management. Hal ini dilakukan agar para staff kitchen management bisa mengerjakan pekerjaan sesuai waktu yang diberikan dan tidak menghambat jalannya operasional.

1.3 Maksud dan Tujuan Kerja Magang

Tujuan penulis melakukan praktik kerja magang adalah untuk memenuhi syarat wajib akademis untuk kelulusan mahasiswa di Universitas multimedia nusantara pada tingkat akhir perkuliahan. Penulis berharap bisa mmemberikan kontribusi yang bermakna melalui pekerjaan yang sudah dilakukan, seperti:

1. Mengimplementasikan teori yang penulis dapatkan saat proses perkuliahan berlangsung
2. Mendapatkan ilmu dan pembelajaran saat praktik magang berlangsung
3. Penulis mendapatkan pengetahuan mengenai monitoring dan koordinasi khususnya pada divisi operasional
4. Penulis diajarkan mengenai monitoring dan koordinasi secara langsung dengan terjun ke dunia kerja selama praktik magang berlangsung

1.4 Waktu dan Prosedur Magang

1.4.1 waktu kerja magang

Pelaksanaan praktik kerja magang dilakukan selama 3 bulan dengan masa kerja 90 hari kerja yang dilakukan secara offline maupun online dengan mengikuti protocol kesehatan yang telah dianjurkan pemerintah seperti menggunakan masker, cek suhu tubuh, mencuci tangan atau menggunakan hand sanitizer, serta menjaga jarak.

Data pelaksanaan praktik kerja magang yang telah dilampirkan sebagai berikut:

1. Nama perusahaan : Ruangrasa cloudkitchen (CV angkasa galaxy cakrawala)
2. Bidang usaha : Food and beverages
3. Posisi jabatan : staff operation
4. Waktu pelaksanaan : 21 September 2021–21 Desember 2021
5. Hari kerja : Senin-Jumat (offline), Sabtu-Minggu (WFH)
6. Waktu kerja : pukul 09.00-17.00
7. Tempat kerja : jalan perkutut no 8, bojong nangka, legok, kab Tangerang

1.4.2 Prosedur Pelaksanaan Kerja Magang

Dalam prosedur kerja magang terdapat syarat dan ketentuan yang telah ditetapkan oleh program studi manajemen Universitas multimedia nusantara yang harus di penuhi, sebagai berikut:

1. Tahap pengajuan magang

1. Penulis mencari informasi tentang lowongan magang saat pandemic khususnya daerah jabodetabek dan mendapatkan rekomendasi dari salah satu kerabat penulis mengenai lowngan magang di ruangrasa cloudkitchen

2. Penulis mencoba menghubungi kontak founder dari ruangrasa pada tanggal 17 september 2021 mengenai lowongan magang.
3. Penulis mendapatkan informasi dari founder ruangrasa yaitu pak Harvin tjitra dan disuruh menghadiri sesi interview pada tanggal 20 september 2021 dengan berpakaian rapi serta membawa curriculum vitae.
4. Kemudian setelah interview berlangsung, penulis langsung disuruh untuk datang keesokkan harinya yaitu tanggal 21 september 2021 untuk langsung memulai praktik kerja magang di ruangrasa cloudkitchen.
5. Penulis diminta membawa surat pengantar magang yang sudah ditandatangani oleh kepala program studi manajemen universitas multimedia nusantara Bapak Dr. Mohammad Annas, S.Tr.Par.,MM.,CSCP.
6. Penulis diminta untuk menandatangani surat kontrak magang oleh founder ruangrasa cloudkitchen

2. Tahap praktik kerja magang

1. Melaksanakan program praktik kerja magang yang sebelumnya telah dibekali dengan pembekalan kerja magang yang diselenggarakan oleh kepala program studi manajemen universitas multimedia nusantara Bapak Dr. Mohammad Annas, S.Tr.Par.,MM.,CSCP. Sebagai syarat untuk mengambil satuan kredit studi internship

2. Melakukan praktik kerja magang sesuai dengan arahan Pak Harvin Tjitra selaku Founder atau CEO Ruangrasa Cloudkitchen dan menjalankan tugas yang telah diberikan oleh Founder.
3. Mempraktikan teori yang sudah dipelajari oleh penulis selama perkuliahan berlangsung. Pada industry food and beverages yang dibimbing oleh founder Pak Harvin Tjitra.
4. Pembimbing praktik magang memberikan penilaian, pengawasan dan evaluasi mengenai pekerjaan dan performa kerja atas tugas yang dikerjakan oleh penulis.

1.5 Sistematika Penulisan

Berdasarkan sistematika penulisan rangkaian laporan magang terdapat 4 (empat) bab yang memiliki keterkaitan satu sama lain yang membantu mengimplementasikan rangkaian penulisan laporan magang seperti berikut:

BAB I : PENDAHULUAN

Pada bab ini penulis menjelaskan mengenai latar belakang dalam pelaksanaan praktik kerja magang dan melihat permasalahan yang akan di angkat oleh penulis yang sesuai dengan tujuan selama proses praktik kerja magang di ruangrasa cloud kitchen.

BAB II: GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

Pada bab ini penulis menjelaskan tentang gambaran umum perusahaan ruangrasa cloudkitchen seperti profil perusahaan, sejarah berdirinya perusahaan, visi misi perusahaan, nilai yang ditanamkan, struktur organisasi serta teori-teori manajemen yang berhubungan mengenai proses praktik magang yang dilakukan penulis.

BAB III: PELAKSANAAN KERJA MAGANG

Pada bab ini penulis menjelaskan kerja magang berdasarkan kedudukan dan posisi penulis dalam perusahaan ruangrasa cloudkitchen. Penulis juga menjelaskan tentang pekerjaan apa saja yang dilakukan oleh penulis selama proses praktik kerja magang. Selain itu penulis juga menjelaskan tentang kendala yang ditemukan selama proses kerja magang dan solusi apa yang dilakukan oleh penulis selama proses praktik kerja magang.

BAB IV: KESIMPULAN DAN SARAN

Pada bab ini penulis menjelaskan kesimpulan yang berdasarkan pada keterikatan teori yang digunakan dengan tugas praktik kerja magang di ruangrasa cloudkitchen. Selain itu, penulis juga memberikan saran kepada perusahaan yang dapat membantu perusahaan untuk menyelesaikan masalah yang menjadi hambatan bagi perusahaan.

UNIVERSITAS
MULTIMEDIA
NUSANTARA