

tahunnya. Hal ini juga menunjukkan bahwa besarnya antusiasme masyarakat untuk memulai bisnis di industri kuliner. Menurut (Prof. Hardinsyah 2022) beliau mengatakan “pertumbuhan sektor pangan dan pertanian cukup menggembirakan. Perkiraan berikutnya pada tahun ini dan yang akan datang, peningkatannya dapat mencapai sekitar lima persen. Berdasarkan Laporan dari Gabungan Pengusaha Makanan dan Minuman Seluruh Indonesia (GAPMMI), pertumbuhan industri pangan Indonesia dapat mencapai 5-7 persen.”

Angkringan merupakan salah satu bentuk konsep penjualan makanan maupun minuman yang biasanya berupa warung bergerobak dengan tenda sederhana dan waktu operasional sore hingga malam hari. Secara umum konsep angkringan mempunyai keunikan. Keunikan konsep ini ada pada tempat dan hidangan atau menu yang disajikan. Angkringan biasanya berupa gerobak yang dimodifikasi dengan tenda, hal ini menunjukkan bahwa angkringan memiliki konsep yang dominan industri kuliner tradisional.

Menu yang dijual pada umumnya nasi kucing, gorengan, sate-satean seperti sate telur puyuh, sate usus, sate jamur serta aneka gorengan, tahu dan tempe bacem, serta makanan tradisional lainnya. Minuman yang disediakan berupa wedang jahe, teh, susu jahe, es teh, es jeruk, kopi, dan lain sebagainya. Hal ini tidak terlepas dengan aspek kemudah akses dan harga makanan serta minuman yang ditawarkan serta aspek kepraktisan warung angkringan. Kemudahan akses merupakan salah satu alasan kenapa warung angkringan diminati masyarakat.

Angkringan Nangkring adalah sebuah angkringan yang menciptakan sebuah inovasi baru berupa Angkringan dengan konsep modern. Berbeda dengan angkringan pada umumnya Angkringan Nangkring berhasil menanamkan beberapa unsur-unsur digital di dalam konsep mereka seperti menu makanan yang berbentuk PDF, penggunaan aplikasi untuk operasional kasir, menyediakan pembayaran digital (QRIS, OVO, Gopay, DANA), menambah inovasi pada menu

minuman seperti kopi-kopian ala menu coffeshop, serta menggelar beberapa *event* seperti *live music* dan nonton bareng timnas.

Angkringan Nangkring memiliki *target market* sebagian besar adalah kaum *milenial* dan *gen Z* (18-30 tahun). Angkringan Nangkring merupakan sebuah tempat yang menyediakan menu-menu tradisional seperti nasi kucing, nasi bakar, sate-satean, dan wedang jahe. Selain itu terdapat juga menu *modern* seperti *matcha latte*, *lemon tea* dan kopi ala-ala *coffeshop*. Angkringan Nangkring berhasil menyatukan dua konsep menu berbeda yaitu modern dan tradisional dalam satu tempat. Biasanya menu-menu modern banyak disukai oleh *gen z* sedangkan menu-menu tradisional banyak disukai oleh *milenial*.

Sebagai mahasiswa yang tertarik pada operasional industri kuliner dan *entrepreneurship*, penulis ingin memperluas pemahaman dan pengalaman penulis dalam bidang *operational management* dengan mengikuti kerja magang di Angkringan Nangkring. Melalui pengalaman langsung di lapangan, penulis akan belajar bagaimana strategi operasional bisnis kuliner direalisasikan dalam konteks perusahaan yang bergerak di industri kuliner.

1.2. Maksud dan Tujuan Kerja Magang

Selain untuk memenuhi syarat kelulusan yang ditetapkan Universitas Multimedia Nusantara, maksud dari menjalani magang di Angkringan Nangkring adalah untuk mendapatkan pemahaman yang lebih dalam tentang usaha kuliner. Tujuan utamanya adalah untuk mempelajari proses operasional sehari-hari, seperti pengelolaan stok, persiapan makanan, dan interaksi dengan pelanggan. Selain itu, penulis juga ingin memahami nilai-nilai budaya lokal yang terkandung dalam konsep angkringan, serta meningkatkan keterampilan sosial dan kewirausahaan penulis melalui pengalaman langsung. penulis berharap magang ini akan memberikan wawasan yang berharga bagi penulis di industri usaha kuliner dan membantu penulis tumbuh sebagai individu yang lebih berpengetahuan dan terampil.

1.3. Waktu dan Prosedur Pelaksanaan Kerja Magang

1.3.1 Waktu Pelaksanaan Magang

Pelaksanaan kerja magang MBKM yang harus penulis lakukan adalah 640 jam kerja sesuai dengan panduan MBKM Magang *Track 1*. Oleh karena itu penulis memulai kerja magang di Angkringan Nangkring mulai dari 17 November 2023 sampai dengan 31 Mei 2024, dimana waktu kerja yang dilakukan adalah setiap hari kecuali tanggal merah dan hari besar, dimulai dari jam 16.00 WIB - 23.00 WIB. Dan bekerja sebagai *Chief operating officer*.

Tabel 1.1 Waktu Pelaksanaan Magang

Hari	Keterangan	Jam Kerja
Senin	Jam operasional angkringan	16.00 - 23.00
Selasa	Jam operasional angkringan	16.00 - 23.00
Rabu	Jam operasional angkringan	16.00 - 23.00
Kamis	Jam operasional angkringan	16.00 - 23.00
Jumat	Jam operasional angkringan	16.00 - 02.00
Sabtu	Jam operasional angkringan	16.00 - 02.00
Minggu	Jam operasional	16.00 - 23.00

	angkringan	
--	------------	--

1.3.2 Prosedur Pelaksanaan Magang

Prosedur pelaksanaan kerja magang yang penulis lakukan mengikuti ketentuan administrasi, sebagai berikut:

1. Melakukan pengisian KRS untuk *Intership track 01*.
2. Melakukan diskusi dengan tim terkait kesiapan Angkringan Nangkring sebagai tempat pelaksanaan tempat kerja magang.
3. Mendaftarkan Angkringan Nangkring ke *Incubator Business Skystar Ventures*.
4. Melakukan mentoring bersama mentor Hokky Nanda dari *Skystar Ventures*.
5. Menentukan posisi dan jabatan masing-masing anggota tim.
6. Memulai kerja magang.