

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Di Indonesia, sektor makanan dan minuman (*Food and Beverage/FnB*) tidak hanya sekedar menjadi salah satu sektor ekonomi, melainkan telah menjadi pilar utama dalam mendukung ekonomi domestik. Dalam setiap kota di Indonesia, dari yang terbesar hingga yang terkecil, terdapat beragam bentuk usaha FnB yang dapat ditemukan. Mulai dari UMKM hingga restoran mewah yang mewakili citra kemewahan, variasi bisnis FnB ini memberikan kontribusi yang signifikan terhadap pertumbuhan ekonomi lokal serta memberikan lapangan pekerjaan bagi banyak orang. Menurut Ditjen Perbendaharaan Kementerian Keuangan (2020), UMKM memiliki proporsi sebesar 99% dari total keseluruhan pelaku usaha nasional, sehingga dapat dikatakan bahwa dunia usaha di Indonesia didominasi oleh pelaku usaha mikro, kecil, dan menengah. Dengan porsi yang sedemikian besar, maka dapat dikatakan bahwa sektor UMKM berkontribusi dalam mengurangi kemiskinan dan pengangguran (Hasbullah *et al.* 2015). Kejadian ini berjalan dengan kebutuhan setiap individu yang membutuhkan makanan dan minuman. Kedua hal ini tidak hanya diperlukan untuk memenuhi kebutuhan biologis, melainkan juga memiliki nilai sosial dan budaya yang mendalam. Makanan dan minuman bukan hanya sekedar untuk menghilangkan rasa lapar, namun juga merupakan yang memperkuat ikatan sosial, perayaan tradisi, dan menjaga identitas budaya. Oleh karena itu, tidak mengherankan bahwa bisnis FnB menjadi salah satu yang paling stabil dan berkelanjutan di Indonesia. Selain itu, kekayaan budaya kuliner Indonesia menjadi daya tarik tersendiri bagi industri FnB. Indonesia dikenal sebagai negara dengan beragam masakan tradisional yang kaya akan rempah-rempah dan bumbu khas. Setiap daerah memiliki keunikan dan kekhasan dalam sajian kuliner mereka, yang mencerminkan keberagaman budaya dan tradisi masyarakat Indonesia. Dari rendang Padang yang gurih hingga sate Madura yang pedas, makanan Indonesia telah berhasil menarik minat baik dari dalam negeri maupun luar negeri.

Dalam konteks globalisasi dan perkembangan teknologi, industri makanan dan minuman di Indonesia terus berkembang pesat. Industri ini menjadi salah satu penopang utama ekonomi nasional, dengan pertumbuhan mencapai 4,62% pada kuartal kedua tahun 2023. Konsumen modern tidak hanya mencari makanan yang lezat dan bergizi, tetapi juga menginginkan pengalaman kuliner yang unik dan menarik. Inovasi dalam hal rasa, presentasi, dan konsep menjadi kunci dalam memenangkan persaingan di pasar yang semakin ketat. Oleh karena itu, pelaku bisnis FnB perlu terus melakukan penelitian dan pengembangan untuk menjaga daya saing bisnis di pasar. Dalam konteks tersebut, warung kaki lima dan angkringan memiliki peran yang sangat penting dalam ekosistem kuliner Indonesia. Meskipun terkadang dianggap sebagai bisnis tradisional yang ketinggalan zaman, warung kaki lima dan angkringan memiliki daya tarik

tersendiri bagi banyak orang. Harga yang terjangkau, suasana yang santai, dan kenikmatan kuliner yang otentik membuat warung kaki lima dan angkringan tetap menjadi pilihan favorit bagi banyak orang, terutama mereka yang ingin menikmati hidangan lokal yang lezat tanpa harus merogoh kocek terlalu dalam.

Dalam hal ini, Angkringan Nangkring adalah salah satu contoh warung kaki lima yang berhasil menarik perhatian masyarakat dengan konsepnya yang unik dan inovatif. Angkringan Nangkring tidak hanya sekadar menjadi tempat untuk makan dan minum, tetapi juga menjadi tempat untuk berkumpul, berbagi cerita, dan menikmati suasana santai yang khas. Dengan menyajikan hidangan tradisional yang otentik namun dengan sentuhan *modern*, Angkringan Nangkring berhasil menciptakan pengalaman kuliner yang menyenangkan bagi pelanggan mereka. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa sektor makanan dan minuman, terutama dalam bentuk warung kaki lima telah menjadi bagian integral dari kehidupan masyarakat Indonesia. Dari segi ekonomi, sektor ini memberikan kontribusi yang signifikan terhadap pertumbuhan ekonomi domestik serta menciptakan lapangan pekerjaan bagi banyak orang. Dari segi sosial dan budaya, sektor ini juga memiliki peran yang penting dalam memperkuat ikatan sosial, merayakan tradisi, dan melestarikan kekayaan budaya Indonesia. Oleh karena itu, memilih sektor FnB sebagai fokus magang adalah langkah yang tepat untuk memahami lebih dalam tentang dinamika bisnis kuliner Indonesia dan potensinya dalam mendukung pertumbuhan ekonomi dan pembangunan sosial.

Kontribusi Sektor FnB Terhadap Perekonomian Indonesia Menurut data Badan Pusat Statistik (BPS), sektor FnB merupakan salah satu kontributor utama terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) Indonesia. Pada tahun 2023, sektor ini menyumbang sekitar 38% dari total PDB nasional. Angka ini menunjukkan betapa pentingnya sektor FnB dalam menjaga stabilitas ekonomi Indonesia, terutama dalam menghadapi berbagai tantangan global, seperti pandemi COVID-19. Tidak hanya memberikan kontribusi terhadap PDB, sektor FnB juga menjadi salah satu sektor yang paling banyak menciptakan lapangan kerja di Indonesia. Data dari Kementerian Ketenagakerjaan menunjukkan bahwa sektor ini menyediakan pekerjaan bagi jutaan orang, baik secara langsung maupun tidak langsung, mulai dari petani, pedagang, koki, hingga pelayan.

Potensi Bisnis dan Stabilitas Pasar Salah satu alasan utama memilih sektor FnB sebagai fokus magang adalah karena potensi bisnisnya yang besar dan stabilitas pasar yang relatif tinggi. Permintaan akan makanan dan minuman cenderung stabil meskipun dalam situasi ekonomi yang tidak pasti. Ini disebabkan oleh sifat kebutuhan primer konsumen terhadap makanan, yang membuat sektor ini relatif tahan terhadap fluktuasi ekonomi. Selain itu, karakteristik bisnis FnB yang fleksibel memungkinkan para pelaku usaha untuk melakukan inovasi dan eksperimen dalam hal menu, rasa, dan konsep usaha. Hal ini menjadikan sektor ini sangat menarik bagi para entrepreneur yang ingin mencoba peruntungan dalam dunia bisnis.

Dalam konteks pasar kuliner Indonesia, angkringan memiliki keunikan tersendiri. Meskipun bersaing dengan restoran *modern* dan warung makan lainnya, angkringan tetap memiliki daya tarik yang khas bagi masyarakat, terutama mereka yang menginginkan pengalaman santai dan informal dalam menikmati makanan dan minuman. Konsep "nongkrong" di pinggir jalan sembari menikmati hidangan lezat dengan harga terjangkau telah menjadi bagian dari gaya hidup masyarakat Indonesia, terutama di daerah Jawa. Kehadiran angkringan juga memiliki dampak sosial yang positif, seperti mempertahankan tradisi kuliner lokal, memberdayakan para pedagang kecil, dan menciptakan ruang interaksi sosial yang beragam. Melalui kontribusinya dalam memperkuat identitas budaya lokal, angkringan juga menjadi destinasi wisata kuliner yang populer bagi wisatawan domestik maupun mancanegara.

Angkringan Nangkring, Angkringan Nangkring yang dinaungi oleh inkubator bisnis Skystar Venture menjadi subjek yang menarik untuk pengalaman magang dalam konteks inovasi dan pengembangan bisnis FnB. Dengan menggali lebih dalam tentang strategi inovasi yang diterapkan oleh Angkringan Nangkring, diharapkan dapat ditemukan insight dan best practice yang dapat menjadi referensi bagi pelaku bisnis FnB lainnya dalam menghadapi tantangan pasar yang semakin kompetitif. Melalui magang ini, penulis berharap dapat memperoleh pemahaman yang mendalam tentang dinamika bisnis FnB, terutama dalam konteks inovasi produk dan pengembangan menu. Dengan demikian, magang ini diharapkan dapat memberikan kontribusi nyata bagi pengembangan industri kuliner Indonesia, khususnya di kalangan pelaku bisnis mikro, kecil dan menengah seperti Angkringan Nangkring.

## **1.2. Maksud dan Tujuan Kerja Magang**

### **1.2.1 Maksud Magang**

Maksud dari magang ini memberikan pengalaman praktis yang terkait dengan dunia kerja di industri kuliner. Ini dilakukan dengan aktif terlibat dalam kegiatan sehari-hari di Angkringan Nangkring. Harapannya, melalui magang ini, penulis dapat memperoleh pemahaman yang lebih mendalam tentang dinamika bisnis kuliner, termasuk proses inovasi dalam pengembangan menu dan produk, serta interaksi dengan pelanggan. Selain itu, tujuan magang ini juga melibatkan pemahaman terhadap peran dan kontribusi inkubator bisnis, terutama Skystar Venture dalam mendukung dan memfasilitasi pengembangan usaha kecil dan menengah (UKM) di sektor FnB. Ini mencakup pemahaman tentang bagaimana inkubator bisnis dapat membantu dalam hal pembiayaan, pelatihan, dan sumber daya lainnya yang diperlukan untuk pertumbuhan dan keberlanjutan bisnis di sektor kuliner. Dengan demikian, magang ini tidak hanya berfokus pada penerapan praktik langsung di lapangan, tetapi juga mengarah pada pemahaman yang lebih luas tentang ekosistem bisnis yang

mendukung pertumbuhan dan perkembangan bisnis kuliner di Indonesia. Ini termasuk aspek-aspek seperti manajemen operasional, strategi pemasaran, pengembangan produk, serta pemahaman yang lebih mendalam tentang pasar dan pelanggan di industri FnB.

### **1.2.2 Tujuan Magang**

Ada beberapa tujuan spesifik yang ingin dicapai melalui magang ini:

1. Memahami Proses Inovasi dalam Pengembangan Menu dan Produk: Salah satu tujuan utama magang ini adalah untuk memahami secara mendalam bagaimana proses inovasi dilakukan dalam pengembangan menu dan produk pada Angkringan Nangkring. Ini meliputi identifikasi kebutuhan pasar, penelitian pasar, pengembangan resep, uji coba produk, dan implementasi inovasi ke dalam operasional sehari-hari.
2. Mengamati Peran Inkubator Bisnis dalam Mendukung Bisnis Angkringan: Magang ini juga bertujuan untuk mengamati secara langsung peran dan kontribusi inkubator bisnis, yaitu Skystar Venture, dalam mendukung bisnis Angkringan Nangkring. Ini meliputi pemahaman tentang program-program inkubasi yang ditawarkan, bimbingan dan mentoring yang diberikan, serta kolaborasi antara inkubator dan bisnis angkringan dalam mengembangkan strategi bisnis.
3. Meningkatkan Keterampilan Praktis: Sebagai mahasiswa atau profesional yang sedang magang, tujuan lainnya adalah untuk meningkatkan keterampilan praktis dalam berbagai aspek bisnis kuliner, seperti analisis pasar dan mengidentifikasi kebutuhan customer, uji coba produk, inovasi produk, pengembangan menu.
4. Membangun Jaringan dan Hubungan: Magang ini juga menjadi kesempatan untuk membangun jaringan profesional. Melalui interaksi dengan rekan kerja, pelanggan, dan mitra bisnis, diharapkan dapat terjalin hubungan yang saling menguntungkan dan membuka peluang kerja atau kolaborasi di masa depan.
5. Mendapatkan Wawasan tentang Dinamika dalam sebuah Bisnis: Selain itu, tujuan magang ini adalah untuk mendapatkan wawasan yang lebih luas tentang dinamika bisnis kuliner, termasuk tren pasar, persaingan industri, perubahan perilaku konsumen, dan faktor-faktor lain yang memengaruhi kesuksesan dalam sebuah bisnis.

## **1.2.3 Waktu dan Prosedur Pelaksanaan Kerja Magang**

### **1.2.3.1 Waktu Kerja Magang**

Penulis melaksanakan aktivitas Kerja Magang dilaksanakan sesuai dengan prosedur dan standar MBKM yaitu 640 jam kerja. Selanjutnya merupakan data pelaksanaan Kerja Magang yang dilakukan oleh penulis.

Nama perusahaan : Skystar Ventures

Bidang Usaha :

Waktu Pelaksanaan : 29 Januari 2024 - 31 Mei 2024

Hari Kerja : Senin - Sabtu

Waktu Kerja : 14.00 - 23.00 WIB

Posisi Magang : Research and Development (RnD)

Alamat Perusahaan : Universitas Multimedia Nusantara, New Media Tower Lv.11 & 12, Jl. Boulevard Raya Gading Serpong, Curug Sangereng, Kec. Kelapa Dua, Kabupaten Tangerang, Banten (15811)

### **1.2.3.2 Prosedur Kerja Magang**

Prosedur yang diterapkan oleh penulis dalam menjalani praktek kerja magang sesuai dengan pedoman yang tercantum dalam buku panduan MBKM Program Studi Manajemen Universitas Multimedia Nusantara. Penulis melaksanakan dengan tahapan - tahapan dari praktik kerja magang yaitu:

1. Penulis mengikuti program Wirausaha Merdeka sebagai persyaratan awal untuk dapat mengambil magang di Skystar Venture, penulis harus terlebih dahulu mengikuti dan menyelesaikan Program Wirausaha Merdeka.
2. Penulis mengikuti sosialisasi tentang Skystar Ventures pada Kamis tanggal 9 November 2023 untuk mengenal dan mengetahui informasi untuk melakukan praktik kerja magang.
3. Penulis kemudian diundang bergabung dalam grup WhatsApp yang merupakan bagian dari program magang dengan nama "MBKM KWH 2024".
4. Penulis mengikuti Kick off Program MBKM Kewirausahaan pada Kamis tanggal 1 Februari 2024 yang berlokasi di Lecture Hall Gedung C3 Universitas Multimedia Nusantara.

5. Penulis mengikuti Pengarahan dari supervisi Skystar Venture Sebagai langkah untuk persiapan sebelum memulai praktik kerja magang, penulis menerima pengarahan langsung dari supervisi Skystar Venture. pengenalan perusahaan dan peraturan pada berlaku saat praktik kerja magang
6. Penulis melakukan Registrasi pada Website merdeka.umn.ac.id untuk mengisi informasi dan menyelesaikan form terkait perusahaan tempat praktik kerja magang, posisi, dan job description.
7. Penulis mengisi daily task yang dilakukan praktik kerja magang pada website merdeka.umn.ac.id.
8. Penulis mengikuti bimbingan dari dosen pembimbing yang ditentukan oleh Universitas untuk melaksanakan Penulisan laporan magang.
9. Penulis mulai melakukan laporan pratik kerja magang untuk memenuhi syarat mata kuliah internship.
10. Penulis melakukan bimbingan lanjutan dengan dosen pembimbing terkait laporan.
11. Penulis melakukan revisi sesuai bimbingan yang telah dilakukan dengan dosen pembimbing.
12. Penulis menyelesaikan laporan praktik kerja magang secara keseluruhan. Laporan ini kemudian diajukan kepada dosen pembimbing dan pihak terkait untuk evaluasi dan penesahan akhir.