

BAB III

PELAKSANAAN KERJA MAGANG

3.1 Kedudukan dan Koordinasi

Pada bab ini, akan dijabarkan secara rinci mengenai kedudukan serta koordinasi laporan magang yang berjudul "Inovasi Menu Kuliner dalam Angkringan Nangkring dan Pengembangan Bisnis Nangkring di Skystar Venture". Penulis melakukan praktek kerja magang di Skystar Ventures yang dilakukan dari 29 Januari 2024 hingga 31 Mei 2024. Penulis bertugas dalam bidang RnD (*Research and Development*) di angkringan Nangkring untuk mengembangkan dan menginovasi menu pada angkringan Nangkring.

Sebagai bagian dari tim RnD di Angkringan Nangkring dibawah Skystar Ventures, penulis memiliki tanggung jawab utama dalam merancang, mengembangkan, dan mengimplementasikan inovasi dalam menu kuliner Angkringan Nangkring. Penulis juga bertanggung jawab untuk merancang strategi pengembangan bisnis yang berkelanjutan berdasarkan penelitian pasar dan tren industri kuliner.

Dalam perannya sebagai RnD, penulis bertanggung jawab untuk:

- Melakukan penelitian mendalam mengenai tren pasar kuliner, preferensi konsumen, dan inovasi dalam industri makanan dan minuman. Contohnya, penelitian dapat mencakup analisis data dari survei pasar, studi kasus inovasi menu dari angkringan sejenis, dan wawancara dengan ahli kuliner.
- Mengembangkan konsep dan resep menu baru yang kreatif dan sesuai dengan identitas merek Angkringan Nangkring. Misalnya, penulis dapat mengadakan sesi perancangan menu bersama tim kuliner untuk menghasilkan ide-ide baru dan mengeksplorasi bahan-bahan lokal yang unik.
- Menguji dan mengevaluasi menu baru melalui uji coba pasar dan pengumpulan umpan balik dari pelanggan. Langkah-langkah

pengujian ini mencakup penyelenggaraan acara degustasi menu baru, survei kepuasan pelanggan, dan analisis data penjualan. Berkolaborasi dengan tim kuliner, tim pemasaran, dan tim operasional untuk mengimplementasikan menu baru dan strategi bisnis yang telah dirancang. Misalnya, penulis bekerja sama dengan tim pemasaran untuk merancang materi promosi yang menarik dan dengan tim operasional untuk mengatur logistik pengadaan bahan baku.

Koordinasi dengan mentor di Skystar Venture menjadi kunci keberhasilan dalam pelaksanaan magang ini. Penulis secara aktif berinteraksi dengan terkait perencanaan dan masalah:

1. Tim Produksi: Untuk mendiskusikan ide-ide baru, melakukan uji coba menu, dan menyempurnakan resep. Kolaborasi ini dapat dilakukan melalui pertemuan rutin, sesi perancangan menu, dan komunikasi langsung melalui platform digital.
2. Tim Pemasaran: Untuk merancang strategi promosi dan branding yang efektif untuk memperkenalkan menu baru kepada pelanggan. Penulis berpartisipasi dalam rapat tim pemasaran, memberikan masukan tentang fitur-fitur unik menu baru, dan mendukung peluncuran kampanye promosi.
3. Tim Operasional: Untuk memastikan implementasi menu baru berjalan lancar dan efisien di dalam Angkringan Nangkring. Koordinasi dengan tim operasional melibatkan perencanaan produksi, pengadaan peralatan, dan pelatihan staf dalam persiapan menu baru.

Sebagai bagian dari magang ini, penulis menjalin kerjasama yang erat dengan pemilik dan karyawan Angkringan Nangkring. Penulis bekerja sama dalam:

1. Mengidentifikasi peluang inovasi dalam menu kuliner yang sesuai dengan selera pasar lokal dan karakteristik Angkringan Nangkring. Proses ini melibatkan diskusi dengan pemilik angkringan tentang visi dan misi mereka, pengamatan langsung terhadap interaksi pelanggan, dan penelitian tentang makanan dan minuman lokal yang populer.
2. Merancang program promosi dan branding yang dapat meningkatkan daya tarik dan visibilitas Angkringan Nangkring di Skystar Venture. Penulis berkolaborasi dengan pemilik angkringan untuk mengembangkan materi promosi, merancang menu spesial untuk acara promosi, dan mengatur kegiatan promosi di media sosial dan acara lokal.
3. Mengevaluasi kinerja menu baru dan menyusun strategi perbaikan berdasarkan umpan balik dari pelanggan. Penulis mengadakan sesi evaluasi bersama pemilik angkringan dan staf kuliner, menganalisis data penjualan dan umpan balik pelanggan, dan menyusun rencana aksi untuk meningkatkan kualitas dan ketersediaan menu baru.

Kedudukan dan koordinasi laporan magang ini secara keseluruhan selaras dengan tujuan magang penulis di Skystar Venture, yaitu untuk mengembangkan kemampuan riset dan pengembangan, serta memperluas wawasan dalam industri kuliner dan bisnis. Dengan menghubungkan pengetahuan dan keterampilan dalam RnD dengan pengalaman praktek di lapangan, penulis bertujuan untuk memberikan kontribusi bagi pertumbuhan dan kesuksesan Skystar Venture serta Angkringan Nangkring.

Sebagai bagian dari tim RnD di angkringan Nangkring, penulis memiliki tanggung jawab utama dalam merancang, mengembangkan, dan mengimplementasikan inovasi dalam menu kuliner Angkringan Nangkring.

Penulis juga bertanggung jawab untuk merancang strategi pengembangan bisnis yang berkelanjutan berdasarkan penelitian pasar dan tren industri kuliner.

3.2 Tugas dan Uraian Kerja Magang

3.2.1 Tugas yang dilakukan

Saat menjalani magang, penulis melakukan tugas secara individu dan dalam tim, yang disesuaikan dengan tugas yang diberikan. Tugas yang dikerjakan penulis sebagai berikut:

Tabel 3.1 Uraian Pekerjaan

NO	Pekerjaan	Tujuan	Koordinasi	Frekuensi	Hasil
1	Menjaga Angkringan Nangkring	Melakukan operational angkringan nangkring, mengontrol produk di toko agar tetap terjaga kualitasnya	Supervisor	Senin sampai sabtu kecuali minggu dan hari besar	Penulis mempelajari kemampuan beroperasional dalam sebuah usaha dan kemampuan untuk mengontrol, memantaru kualitas produk dan pelayanan pelanggan.
2	Meriset pasar	Mengetahui keinginan pelanggan, peluang pasar, mengukur kompetitor	Tim marketing	Sebulan sekali	Penulis memahami keinginan pelanggan, mengidentifikasi peluang serta perubahan pasar dan meningkatkan kualitas layanan.

3	mengembangkan dan menginovasi menu	meningkatkan varian menu, mengoptimalkan penjualan, meningkatkan pelayanan pelanggan	Tim Marketing, produksi, keuangan	Sebulan sekali	Penulis mempelajari cara meningkatkan menu yang lebih bervariasi, meningkatkan penjualan dan daya tarik.
4	Terlibat dalam pembuatan ide dan konten sosial media	memperluas jangkauan dan interaksi dengan konsumen di sosial media untuk meningkatkan <i>brand awareness</i> dan mempromosikan produk	Tim marketing	Seminggu sekali	Penulis mempelajari cara meningkatkan <i>brand awareness</i> , memperkuat brand di sosial media, dan daya tarik konsumen.
5	Monitor kualitas bahan baku dan produk	Mengontrol dan mengawasi kualitas bahan baku dan produk	Tim produksi	Senin sampai Sabtu kecuali hari besar	Penulis mempelajari cara mengontrol produk, pengelolaan resiko dan kepuasan pelanggan.
6	Tes produk/Uji coba produk	Mengevaluasi harga, rasa dan minat pelanggan	Tim produksi, keuangan, pemasaran	Sebulan sekali	Penulis mempelajari pemahaman preferensi pelanggan, penyesuaian harga, meningkatkan rasa dan kualitas serta mengambil keputusan akhir sebelum diperkenalkan

					kepada konsumen.
7	Membuat <i>Design poster, feeds, Template story instagram, dan konten</i>	Untuk di cetak maupun di posting di sosial media	Tim pemasaran	Setiap ada campaign atau promosi maupun konten	Menghasilkan konten promosi angkringan nangkring dan <i>campaign</i> di sosial media maupun cetak

3.2.2 Uraian pelaksanaan praktik kerja magang

3.2.2.1 Menjaga Angkringan Nangkring

Dalam periode praktik kerja magang, penulis memiliki tanggung jawab yang signifikan dalam menjaga operasional Angkringan Nangkring dengan fokus pada dua aspek utama: pengelolaan kualitas produk dan pelayanan pelanggan. Dalam konteks ini, tugas-tugas saya mencakup berbagai aktivitas yang berkontribusi pada kelancaran operasional sehari-hari angkringan.

- a. Penulis bertanggung jawab untuk kegiatan operasional harian angkringan. Hal ini melibatkan berbagai aspek, seperti membuka dan menutup angkringan, serta memastikan ketersediaan dan kualitas stok produk yang tersedia. Saya juga terlibat dalam mengawasi proses produksi dan persiapan makanan dan minuman, memastikan bahwa semuanya dilakukan sesuai dengan standar yang sudah ditetapkan.



Gambar 3.2.2.1 Menjaga angkringan nangkring

- b. Penulis memiliki tugas dalam mengontrol kualitas produk di angkringan. Ini melibatkan pemantauan terhadap stok produk, termasuk pemeriksaan tanggal kedaluwarsa, kondisi penyimpanan, dan rotasi stok untuk menghindari pemborosan. Saya juga terlibat dalam proses pengadaan produk baru dan dalam kerja sama dengan pemasok untuk memastikan ketersediaan bahan baku yang berkualitas.

pengalaman magang ini memberi penulis kesempatan untuk mempelajari manajemen yang lebih luas dari sebuah usaha. penulis belajar tentang pentingnya manajemen waktu, penanganan konsumen, dan pemeliharaan lingkungan kerja yang efektif. Penulis juga mendapatkan pemahaman yang lebih dalam tentang bagaimana mengoptimalkan efisiensi operasional untuk mencapai tujuan bisnis yang ditetapkan. Pada akhirnya, hasil dari pengalaman magang ini adalah peningkatan kemampuan penulis dalam mengelola operasional usaha dan mempertahankan standar kualitas produk dan pelayanan pelanggan yang tinggi. Penulis juga memperoleh wawasan yang berharga tentang industri kuliner dan

manajemen bisnis secara umum, yang akan menjadi modal berharga dalam karier penulis ke depannya.

3.2.2.2 Meriset pasar

Selama masa praktik kerja magang, salah satu tugas penulis adalah melakukan riset pasar dengan tujuan mendapatkan pemahaman yang mendalam tentang kebutuhan dan keinginan pelanggan, serta mengidentifikasi peluang pasar yang ada. Melalui proses riset ini, saya juga bertujuan untuk mengukur kompetisi dari pesaing di industri yang sama. Riset pasar merupakan langkah penting dalam memahami tren bisnis dan memastikan bahwa strategi pemasaran yang dijalankan dapat memberikan nilai tambah bagi pelanggan dan mencapai tujuan bisnis yang telah ditetapkan. Dalam melakukan riset pasar, penulis menggunakan berbagai metode, termasuk wawancara dan observasi langsung. Pertama-tama, Penulis memfokuskan upaya penulis untuk memahami kebutuhan dan keinginan pelanggan. Ini melibatkan pengumpulan data tentang preferensi konsumen, perilaku pembelian, dan tren yang mungkin mempengaruhi keputusan mereka. Dengan pemahaman yang lebih baik tentang audiens target, kami dapat menyesuaikan strategi pemasaran dan produk kami untuk lebih relevan dan menarik bagi mereka.



Gambar 3.2.2.2 Wawancara dengan narasumber

Selain itu, penulis juga melakukan analisis pasar untuk mengidentifikasi peluang-peluang yang dapat dimanfaatkan oleh Angkringan Nangkring. Ini termasuk mengidentifikasi segmen pasar yang belum terlayani, tren yang sedang berkembang, dan perubahan dalam perilaku konsumen. Dengan memanfaatkan peluang-peluang ini, kami dapat mengembangkan produk dan layanan baru atau memperluas pangsa pasar kami. Selama proses riset, penulis juga memantau dan menganalisis aktivitas pesaing di pasar. Ini melibatkan penelitian tentang strategi pemasaran, produk dan layanan yang mereka tawarkan, serta kekuatan dan kelemahan mereka. Dengan memahami kompetisi, dapat mengidentifikasi area di mana kami memiliki keunggulan kompetitif atau di mana kami perlu melakukan perbaikan.

3.2.2.3 Mengembangkan dan menginovasi menu

Dalam praktek kerja magang salah satu tugas utama saya yaitu pengembangan dan inovasi menu yang bertujuan untuk meningkatkan variasi menu di angkringan nangkring. tugas ini memiliki beberapa kegiatan yang bertujuan untuk meningkatkan variasi serta meningkatkan kualitas menu di angkringan nangkring.



Gambar 3.2.2.3.1 Pengembangan menu baru “Ketan Susu”

Penulis melakukan penelitian pasar dan menganalisis tren di dunia FnB untuk memahami keinginan konsumen dan permintaan pasar yang terus berkembang, dengan demikian angkringan nangkring dapat mengidentifikasi peluang untuk menambah menu atau meningkatkan atau menginovasi menu yang sudah ada agar lebih berkualitas dan diminati konsumen

Penulis juga melakukan pengembangan resep dan menu baru. Proses ini melewati percobaan dengan bahan-bahan dan metode memasak yang baru untuk membuat menu yang menarik dan baru. Di proses ini saya

bekerja sama dengan tim produksi, tim pemasaran ,dan tim keuangan untuk menguji sebelum diperkenalkan ke konsumen

Selama proses pengembangan menu, penulis beserta tim produksi, pemasaran dan keuangan memperhatikan hal-hal berupa bahan baku, biaya produksi dan Potensi keuntungan. ini dilakukan untuk memastikan bahwa menu baru tidak hanya menarik secara kreatif, tetapi sesuai dengan harga makanan dan minuman di angkringan nangkring dan dapat meningkatkan margin keuntungan Angkringan Nangkring.

Penulis juga ikut mengerjakan strategi pemasaran untuk mempromosikan menu baru kepada pelanggan. Termasuk promosi dan media sosial untuk minat pelanggan terhadap menu baru, kami juga dapat meningkatkan penjualan secara keseluruhan dan memperkuat hubungan dengan pelanggan melalui pelayanan yang lebih baik dan responsif terhadap keinginan mereka.

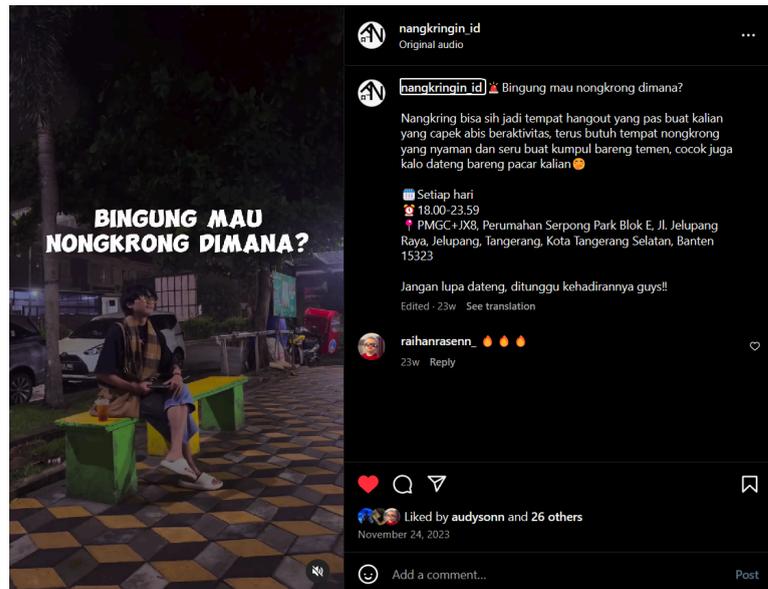
3.2.2.4 Terlibat dalam pembuatan ide dan konten sosial media

Penulis belajar cara meningkatkan *brand awareness* dengan menciptakan konten yang menarik dan relevan bagi *audiens target*. Penulis memahami pentingnya konsistensi merek dan cara memperkuat identitas merek melalui pesan-pesan yang disampaikan melalui media sosial. Penulis juga belajar merancang suatu konten dan *campaign* serta strategi untuk menarik perhatian konsumen, baik melalui konten visual maupun teks, serta cara mengoptimalkan penggunaan fitur-fitur seperti hashtag dan tagar untuk meningkatkan visibilitas dan interaksi.



Gambar 3.2.2.4.1 Salah satu campaign Nangkring

Penulis memiliki tugas bersama tim marketing untuk merancang ide campaign seperti diatas. Selain itu tugas penulis adalah membuat *design* untuk feed di instagram. Penulis juga terlibat dalam pengujian dan evaluasi berbagai strategi konten untuk menentukan apa yang paling efektif dalam mencapai tujuan kami. Ini melibatkan pemantauan kinerja postingan dan *campaign* dan penyesuaian strategi berdasarkan tren, Kesempatan ini memungkinkan penulis untuk memperoleh pemahaman yang lebih baik tentang perilaku konsumen di media sosial dan mengembangkan keterampilan dalam merancang strategi yang relevan dan efektif.



Gambar 3.2.2.4.2 Salah satu konten Nangkring

Penulis bertugas merancang konten tersebut bersama tim marketing untuk mencari *talent*, membuat ide konten, mendesign dan mengedit video pada konten yang akan dibuat.

3.2.2.5 Monitor kualitas bahan baku dan produk

Selama periode magang, penulis mendapatkan tugas memonitor kualitas bahan baku dan produk dengan tujuan mengontrol dan mengawasi standar kualitas yang telah ditetapkan. yaitu: mengecek persediaan bahan baku seperti teh, jahe, sate, sambal dan bahan baku lainnya. Tugas ini juga melibatkan proses dalam mengevaluasi dan mengontrol stok bahan baku yang masuk, memastikan bahan baku memenuhi standar yang dibutuhkan untuk produksi. Selain itu, penulis juga bertanggung jawab untuk memantau dan menilai produk jadi sebelum dijual ke konsumen, memastikan bahwa mereka memenuhi standar kualitas yang telah ditetapkan oleh angkringan nangkring.



Gambar 3.2.2.5.1 *Quality checking* bahan baku sambal

Penulis belajar banyak tentang proses mengontrol kualitas, penulis juga memperoleh pemahaman yang lebih baik tentang mengontrol resiko dalam produksi, mengenali potensi masalah dan bahaya yang mungkin timbul seperti rasa yang berbeda dengan standar angkringan nangkring, serta belajar bagaimana cara tindakan pencegahan yang sesuai seperti *quality checking* sebelum produk dijual saat angkringan nangkring belum beroperasi.



Gambar 3.2.2.5.2 Mengontrol stok persediaan sate



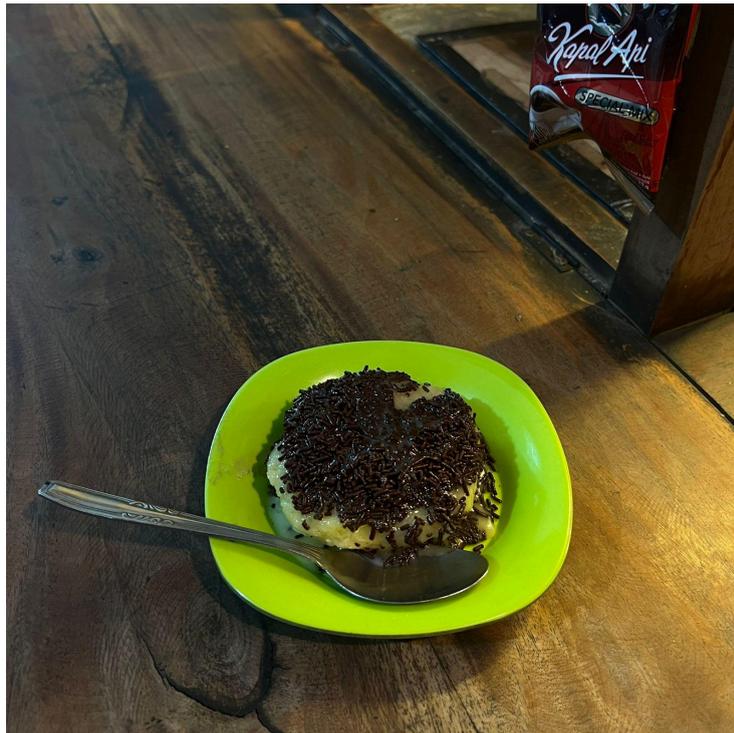
Gambar 3.2.2.5.3 Mengontrol stok persediaan nasi bakar

Penulis melakukan kontrol terhadap persediaan bahan baku yang digunakan untuk produksi dan operasional. Selain itu, penulis secara teratur meng-update status stok untuk memastikan

ketersediaan bahan baku agar tidak terjadi gangguan terhadap proses produksi dan operasional angkringan nangkring.

3.2.2.6 Tes Produk

Selama periode praktik kerja magang, penulis memiliki tugas untuk mengembangkan produk dan menginovasi menu, dalam tugas ini penulis menggabungkan kreativitas serta permintaan dan tren pasar untuk menghasilkan produk yang menarik pasar dan bersaing dengan tren pada pasar dan setelah itu penulis melakukan tes produk kepada tim dan konsumen untuk mendapatkan *feedback* untuk mengevaluasi apakah produk sudah layak dijual atau belum.



Gambar 3.2.2.6.1 Tes produk Ketan Susu rasa Coklat



Gambar 3.2.2.6.2 Tes Produk Ketan Susu rasa Keju

Penulis melakukan tes produk mulai dari rasa, harga, dan variasi rasa yang akan jual ke konsumen untuk penyesuaian dan peningkatan pada produk untuk kelayakan produk yang akan dijual.

3.2.2.7 Membuat *Design poster, feeds, Template story* instagram, dan konten

Selama periode magang, penulis terlibat dengan tim pemasaran mengenai kebutuhan sosial media seperti konten *campaign*, dan *template story* instagram.

- *Design poster*

Penulis membuat design yang menarik untuk keperluan promosi, yang bertujuan mempromosikan produk maupun

memperkuat brand awareness dan meningkatkan insight sosial media



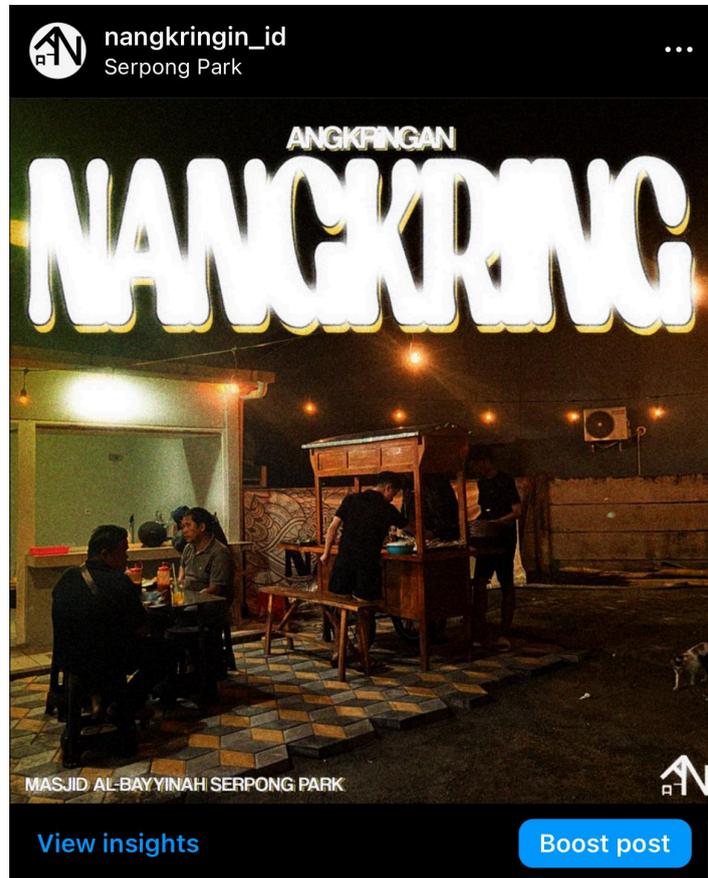
Gambar 3.2.2.7.1 poster diskon berupa paket



Gambar 3.2.2.7.2 Poster Nobar di Nangkring

Poster yang digunakan untuk pemberitahuan atau acara seperti nobar yang diadakan di angkringan

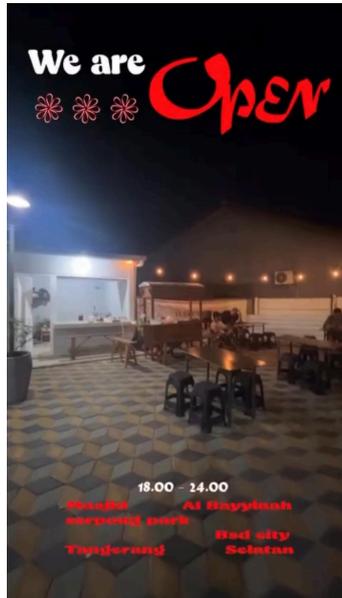
nangkring saat pertandingan indonesia vs japan. Antusias yang ikut dirasakan konsumen saat poster ini di posting



Gambar 3.2.2.7.3 Feed Instagram Nangkring

- *Design feed* instagram

Membuat feeds instagram dengan memperhatikan komposisi pada feeds agar mendapatkan estetika untuk daya tarik di sosial media



Gambar 3.2.2.7.4 Template story instagram

- *Design template story instagram*

Penulis membuat template untuk setiap posting di story instagram Nangkring untuk membuat kesan lebih tertata dan menarik di sisal media yang memberi nilai lebih pada nangkring di mata konsumen



Gambar 3.2.2.7.5 Konten instagram Nangkring

- *Design* konten

Penulis tidak hanya design tapi juga membuat video konten di sosial media, mulai dari shoot video, mengedit video untuk meningkatkan *insight* dan kebutuhan angkringan nangkring di sosial media

3.3 Kendala yang Ditemukan

Dalam Periode praktek kerja magang di Skystar Ventures dengan bisnis angkringan Nangkring, terdapat beberapa kendala yang ditemukan oleh penulis sebagai yang bertanggung jawab di bidang *research and development*:

3.3.1 Tantangan manajemen operasional dan kualitas produk

Dalam menjaga operasional Nangkring, penulis perlu membagi waktu antara berbagai tugas yang dilakukan, seperti membuka dan menutup angkringan, mengontrol dan mengawasi proses produksi dan kualitas produk, terjadi kendala dalam mengatur waktu agar semua tugas dapat diselesaikan dalam waktu yang bersamaan.

memastikan persediaan bahan baku dengan waktu yang sama dengan waktu operasional, melayani konsumen, membuat pesanan itu merupakan salah satu contoh kendala pada manajemen operasional dan kualitas produk, kurangnya sumber daya seperti SDM (Sumber Daya Manusia), peralatan yang membantu proses produksi untuk meningkatkan waktu dan efisiensi operasional Nangkring juga termasuk kendala dalam manajemen operasional dan kualitas produk.

3.3.2 Perubahan tren pasar yang cepat dan ketersediaan anggaran

Tren pasar berubah dengan cepat disebabkan faktor-faktor, seperti inovasi teknologi dan perubahan gaya hidup konsumen. Memerlukan tanggapan yang cepat dan cepat dalam mengembangkan atau inovasi produk, kemampuan untuk membaca perubahan tren yang cepat menjadi salah satu hal penting untuk bersaing di pasar. Namun, keterbatasan anggaran juga ikut menjadi kendala di karenakan riset pasar yang

membutuhkan biaya yang tidak sedikit membatasi kemampuan tim RnD (*Research and Development*) untuk melakukan riset pasar yang mendalam.

3.3.3 Tantangan Implementasi dan persediaan bahan baku

Mengembangkan menu memerlukan langkah langkah untuk mengimplementasikan menu tersebut, seperti teknik memasak dan cara penyajian yang diinginkan. Kesalahan dalam implementasi bisa berdampak kepada brand, kualitas dan pengalaman pelanggan, menjamin tim Nangkring memahami dengan baik dan dapat melaksanakannya dengan konsistensi diperlukan kemampuan atau skill.

Selain itu, persediaan bahan baku yang cukup dan berkualitas adalah hal penting dalam menyajikan menu. proses ini diperlukan pengawasan pada persediaan bahan baku dan penanganan masalah seperti kadaluarsa atau kerusakan pada bahan baku.

3.3.4 Perbedaan pendapat dari tim mengenai referensi

Perbedaan pendapat yang ada di antara anggota tim terkait dengan pemilihan referensi yang berbeda dari adanya preferensi yang beragam di setiap individu dalam tim tersebut.

Hal ini terjadi karena adanya perbedaan dan sudut pandang yang dimiliki oleh setiap anggota tim, hal ini dapat menghambat suatu proses kerja. Ketika referensi yang berbeda-beda, sering kali memengaruhi komunikasi dan proses pengambilan keputusan, yang pada akhirnya dapat menghambat proses perencanaan sebuah konten.

3.3.5 Perubahan kualitas dari pemasok yang mempengaruhi produk

Perubahan dalam kualitas bahan baku pada pemasok bisa menjadi kendala serius dalam jalannya proses produksi serta mempengaruhi tingkat kepuasan pelanggan, terutama di Angkringan Nangkring. Contohnya adalah ketika bahan baku seperti sate yang sudah tidak memenuhi standar produksi yang diharapkan, atau ketika kualitas bahan baku sambal mengalami penurunan.

Situasi semacam ini dapat terjadi tanpa peringatan dan menyebabkan hambatan dalam produksi. Dampak buruknya bisa terjadi dari penurunan kualitas makanan yang dapat mempengaruhi pelanggan setia Angkringan Nangkring dan bahkan dapat merusak nama baik Nangkring. Oleh karena itu, perubahan ini merupakan kendala yang serius bagi angkringan nangkring karena harus sangat hati-hati dan teliti memilih pemasok yang dapat dipercaya, sehingga dapat menjaga kualitas produk dan memastikan kepuasan pelanggan tetap terjaga.

3.3.6 Ketidakcocokan dengan konsumen

Terkadang produk yang sudah dibuat tidak sesuai dengan selera konsumen, ini bisa terjadi karena kurang atau terdapat kesalahan dalam menganalisis tren pasar dan tidak tepat atau tidak pas dalam memilih bahan atau kesalahan pada resep sehingga rasa menjadi tidak cocok dengan produk. Kegagalan meracik juga dapat disebabkan oleh kesalahan pada saat produksi, seperti waktu masak yang terlalu lama yang dapat mempengaruhi hasil akhir produk dan menghasilkan rasa yang tidak cocok dengan konsumen saat tes produk

3.3.7 Keterbatasan pengetahuan design dan kesulitan dalam mengkomunikasikan ide dalam bentuk visual

Penulis memiliki keterampilan *design* yang terbatas karena bukan di bidangnya dan tidak fokus di bidang *design*. Tidak terbiasa dengan prinsip *design* seperti komposisi, tipografi dan penggunaan warna yang cocok, keterbatasan ini menjadi kendala untuk membuat *design* yang dibutuhkan. Karena itu, penulis mendapatkan kendala untuk mengubah sebuah ide menjadi *design* yang mudah dimengerti, menyampaikan pesan yang ada di dalam sebuah *design* dengan jelas dan mudah dimengerti merupakan hal sulit untuk penulis karena belum ahli di bidangnya.

3.3.8 Perubahan Harga bahan baku

Kenaikan harga bahan baku merupakan kendala yang ditemukan oleh angkringan nangkring. Bahan baku merupakan bahan pokok dalam sebuah bisnis F&B (*Food and Beverage*), namun kenaikan harga terjadi karena banyak faktor , seperti musim, kenaikan harga dari pemasok, perubahan iklim.

Kenaikan harga bahan baku menjadi kendala yang cukup serius untuk Nangkring karena mempengaruhi margin keuntungan, ketika bahan baku naik, nangkring menghadapi kendala finansial karena tidak dapat menaikkan harga produk angkringan nangkring. Kenaikan cabe belakangan ini adalah salah satu contoh kenaikan harga bahan baku.

3.4 Solusi atas Kendala yang Ditemukan

Berikut adalah solusi dari kendala yang ditemukan oleh penulis pada saat melaksanakan praktek kerja magang.

3.4.1 Solusi tantangan manajemen operasional dan kualitas produk

Untuk mengatasi tantangan dalam manajemen operasional dan kualitas produk di Nangkring, penulis melakukan beberapa langkah untuk mengatasi kendala tersebut:

1. Berkoordinasi dengan tim operasional untuk membuat *shift* dalam membagi tugas operasional harian angkringan Nangkring.
2. Mengerjakan tugas seperti, mengecek kualitas dan stok yang dilakukan sebelum jam operasional nangkring.
3. berkomunikasi dengan pemasok agar mengecek kualitas bahan baku sebelum dikirim agar kualitas bahan baku sesuai dengan standar kualitas untuk mempersingkat proses pengecekan.
4. Untuk meningkatkan proses produksi dan efisiensi operasional, angkringan Nangkring dapat mempertimbangkan pembelian

peralatan bekas yang masih layak untuk membantu meningkatkan proses produksi dan efisiensi operasional.

3.4.2 Solusi perubahan tren pasar yang cepat dan ketersediaan anggaran

Untuk mengatasi kendala perubahan tren yang cepat dan ketersediaan anggaran pada saat riset pasar, penulis fokus pada perubahan terhadap tren pasar dengan menggunakan survey online, analisis melalui media sosial, strategi ini bertujuan untuk mengurangi biaya yang dikeluarkan oleh angkringan Nangkring.

Selanjutnya, angkringan Nangkring melakukan beberapa langkah untuk melakukan riset pasar dengan waktu yang singkat untuk menyelesaikan kendala pada perubahan tren pasar yang cepat. Salah satunya, bekerja sama dengan lembaga riset atau komunitas FnB daerah setempat. Kolaborasi ini bertujuan untuk mendapatkan data yang relevan tanpa menghabiskan banyak waktu dan sumber daya yang dibutuhkan pada saat riset pasar sehingga angkringan nangkring dapat tetap bersaing dan *update* dalam perubahan tren di pasar.

3.4.3 Solusi untuk implementasi menu baru dan persediaan bahan baku

Melakukan pelatihan pada tim angkringan nangkring pada langkah-langkah proses produksi, teknik memasak dan penyajian. pelatihan dan komunikasi untuk tim angkringan Nangkring sangat penting untuk menjaga konsistensi rasa dan kualitas produk yang disajikan kepada pelanggan.

Memastikan ketersediaan bahan baku yang cukup dan memiliki kualitas yang sesuai standar pada menu baru, diperlukan pemasok untuk menjaga stok sehingga tim Nangkring hanya perlu memantau kualitas dan stok bahan baku ke pemasok secara teratur untuk menghindari adanya potensi masalah seperti kadaluwarsa pada bahan baku, kekurangan stok bahan baku, dan kerusakan pada bahan baku. Selain itu, tim Nangkring

perlu menjalin komunikasi yang baik dengan pemasok untuk menjaga sumber bahan baku yang sesuai dengan kualitas dan menjaga persediaan bahan baku yang cukup.

3.4.4 Solusi perbedaan pendapat dari tim mengenai referensi

Melakukan diskusi yang terbuka dengan tim dan mencari titik tengah yang sesuai dengan konten yang ingin dihasilkan. Setiap anggota tim memiliki kesempatan untuk memberi masukan dari referensi masing-masing, yang pada akhirnya menghasilkan kesepakatan yang menjadikan ide lebih kolaboratif sehingga konten yang dihasilkan lebih *fresh* dan mampu mencapai tujuan yang diinginkan. Proses kolaborasi dan pengambilan keputusan yang diperlukan dengan menggabungkan semua referensi sebelum keputusan akhir. Dengan demikian, langkah-langkah ini dapat mengurangi hambatan dalam proses kerja dan meningkatkan efisiensi dalam perencanaan konten.

3.4.5 Solusi perubahan pada kualitas bahan baku yang mempengaruhi produk

Menjalin komunikasi yang kuat dan membangun kepercayaan dengan pemasok dapat dilakukan dengan cara berkomunikasi secara rutin dengan pemasok dan kerja sama yang erat, serta melakukan pengawasan secara rutin terhadap bahan baku untuk memastikan kualitas bahan baku tetap terjaga.

Membuat prosedur dalam penerimaan dan pengecekan kualitas bahan baku yang diterima dari pemasok, termasuk menguji bahan baku yang diterima untuk memastikan bahwa bahan baku memenuhi standar. Untuk mencegah terjadinya potensi kesalahan pada supplier bahan baku, tim angkringan Nangkring dapat mencari alternatif pemasok sebagai sumber bahan baku cadangan untuk mengantisipasi kemungkinan perubahan kualitas bahan baku dari pemasok utama. Dengan memiliki rencana darurat, Nangkring dapat tetap menjaga kelancaran proses

produksi meskipun terjadi perubahan yang tidak terduga dalam kualitas bahan baku.

Selain itu, selalu mendengarkan umpan balik dari pelanggan terkait dengan kualitas produk dapat membantu Nangkring untuk mendeteksi perubahan dalam kualitas bahan baku, jika terjadi kesalahan atau perubahan dapat mengambil tindakan yang diperlukan untuk memperbaiki kualitas produk jika diperlukan sehingga Nangkring dapat tetap menjaga kepuasan pelanggan.

3.4.6 Solusi atas ketidakcocokan dengan konsumen

Melakukan analisis pasar ulang yang menyeluruh dan memperbarui pengetahuan tentang keinginan konsumen secara bertahap, mengidentifikasi tren pasar dan preferensi yang sedang berlangsung sehingga tim nangkring dapat membuat keputusan yang lebih pas atau tepat dalam meracik produk.

Melakukan evaluasi dan penyempurnaan terus menerus terhadap resep produk dengan melakukan uji produk secara teratur dan memperhatikan umpan balik yang diberikan konsumen untuk memastikan rasa dan kualitas produk sesuai dengan keinginan mereka. Jika ada kesalahan dalam resep langsung melakukan perbaikan untuk meningkatkan produk. memperhatikan proses produksi, seperti waktu masak, langkah-langkah saat memasak serta bahan-bahan yang digunakan dapat mempengaruhi rasa produk.

3.4.7 Solusi atas keterbatasan pengetahuan design dan kesulitan dalam mengkomunikasikan ide dalam bentuk visual

Untuk mengatasi kendala ini, penulis meningkatkan pemahaman terkait prinsip *design* seperti komposisi, tipografi dan penggunaan warna. Penulis dapat bekerja sama atau meminta saran dari orang yang bekerja sebagai *graphic designer* untuk membantu memecahkan kendala ini,

seperti mengambil konsep ide dan mengkomunikasikan dalam *design* yang lebih mudah dimengerti dan menarik bagi target *audiens*

Selain itu, penggunaan perangkat lunak *design* yang lebih mudah seperti *canva* dapat membantu mempermudah proses pembuatan *design* untuk penulis dan terus berlatih dalam *design* agar hasil yang dihasilkan semakin baik dan efektif.

3.4.8 Solusi atas perubahan harga bahan baku

Membuat perencanaan anggaran pada setiap produk untuk mengantisipasi kenaikan harga bahan baku yang tidak terduga, seperti menaikkan biaya produksi atau HPP saat proses pembuatan sebuah menu untuk mencegah kenaikan harga bahan baku. sehingga mengurangi resiko potensi terjadinya kendala kenaikan harga bahan baku.

Melakukan negosiasi saat melakukan kontrak dengan pemasok untuk harga yang tetap atau diskon untuk menjaga kestabilan harga bahan baku, mencari pemasok alternatif yang bisa menawarkan negosiasi harga pada saat melakukan kontrak juga bisa mengurangi potensi kendala pada saat terjadinya kenaikan harga di pasar.