

BAB III

PELAKSANAAN KERJA MAGANG

3.1 Kedudukan dan Koordinasi

Selama pelaksanaan kerja magang, penulis mengikuti program wirausaha yang diadakan oleh Universitas Multimedia Nusantara, yang dimana perusahaan Skystar Ventures sebagai *Incubator Business* dari Angkringan Nangkring, dengan bimbingan serta arahan Michelle Greysianti sebagai supervisor yang membimbing penulis dalam mengembangkan bisnis Angkringan Nangkring.

Penulis berada di posisi sebagai seorang *Chief Executive Officer (CEO)*, yang dimana keseharian yang penulis lakukan sebagai *Chief Executive Officer (CEO)* ialah berusaha dalam berkoordinasi dengan divisi lain yang terdapat di Angkringan Nangkring dengan melaksanakan berbagai strategi yang telah disusun dalam mencapai tujuan jangka pendek maupun jangka panjang di Angkringan Nangkring.

Dalam melakukan aktivitas kerja magang yang penulis laksanakan di Angkringan Nangkring sebagai seorang *Chief Executive Officer (CEO)* dimulai dari tanggal 1 Januari 2024 hingga tanggal 31 Mei 2024, yang dimana dalam keseharian yang penulis lakukan sebagai seorang *Chief Executive Officer (CEO)* berkoordinasi dengan Nohan Hasanadyuta yang berada di posisi sebagai *Chief Operating Officer (COO)* yang bertujuan untuk memastikan kualitas dari produk yang dihasilkan telah memenuhi standar sebelum diluncurkan ke pasar, serta dapat memberikan kesan yang positif bagi pelanggan. Tidak hanya itu, penulis juga berkoordinasi dengan Oswald Eldi Lanrianna Lande yang berada di posisi sebagai *Chief Marketing Officer (CMO)* dengan tujuan untuk menciptakan *awareness* serta *engagement* yang lebih luas dalam menangani *Startup Business* Angkringan Nangkring dan produk yang dihasilkan.

Penulis juga berkoordinasi dengan Calvin Lie yang berada di posisi sebagai *Chief Financial Officer (CFO)* dengan tujuan untuk menjaga stabilitas finansial dengan merencanakan strategi keuangan yang efisien dan mengelola keuangan secara optimal. Penulis juga berkoordinasi dengan Muhammad Risyaf Nabil yang berada di posisi *Research and Development (RnD)* yang bertujuan untuk merancang strategi pengembangan bisnis Angkringan Nangkring berdasarkan riset pasar dan tren yang ada di industri kuliner.

3.2 Tugas dan Uraian Kerja Magang

3.2.1 Tugas Kerja Magang

Selama kerja magang, pekerjaan harian yang penulis lakukan selama kerja magang di Angkringan Nangkring yang dilaksanakan mulai dari tanggal 29 Januari 2024 hingga 31 Mei 2024 akan penulis uraikan dalam tabel berikut:

No	Pekerjaan yang Dilakukan	Tujuan	Koordinasi	Frekuensi	Output
1	Menjaga toko Angkringan Nangkring	Mengasah kemampuan dalam berkomunikasi dengan pelanggan maupun rekan kerja, serta membangun hubungan yang baik dalam meningkatkan loyalitas pelanggan	Semua Divisi	Senin sampai Sabtu	Peningkatan jumlah pelanggan setia yang kembali secara berkala ke toko Angkringan Nangkring
2	Memastikan terjaganya kualitas dari bahan makanan maupun minuman	Meningkatkan keterampilan dalam memonitor tanggal kadaluwarsa maupun rotasi stok dalam mencegah pemborosan, dan untuk	Nohan Hasanadyuta <i>Chief Operating Officer (COO)</i>	Dilakukan setiap 2 (dua) kali dalam 1 (satu) minggu	Peningkatan efisiensi operasional karena dapat mengelola stok lebih teratur dan efektif, serta mengurangi kebutuhan akan pembelian ulang secara berlebihan

		memastikan bahan makanan maupun minuman tetap bersih/ <i>fresh</i>			
3	Ikut serta dalam membantu pembuatan video konten sosial media	Memperluas pemahaman tentang tren serta perkembangan terbaru dalam konten sosial media, dan dapat meningkatkan pemahaman tentang analisis kinerja konten sosial media	Oswald Eldi Lanrianna Lande <i>Chief Marketing Officer (CMO)</i>	Setiap ada rencana dalam pembuatan video konten	Pengetahuan yang diperluas tentang tren terbaru dalam konten sosial media, termasuk format, gaya, maupun topik yang sedang populer di kalangan pengguna
4	Melakukan <i>Quality Control (QC)</i> terhadap produk, kebersihan, serta pelayanan	Meningkatkan kesadaran tentang pentingnya menjaga kebersihan lingkungan tempat usaha, termasuk area pelayanan (gerobak angkringan), dapur, maupun area Angkringan Nangkring untuk menciptakan lingkungan yang aman dan nyaman bagi pelanggan maupun staf, serta menjamin konsistensi dalam pelayanan kepada pelanggan, baik dalam kecepatan, keramahan, maupun	Nohan Hasanadyuta <i>Chief Operating Officer (COO)</i>	Dilakukan setiap 2 (dua) kali dalam 1 (satu) minggu	Penurunan resiko terjadinya penyakit terkait makanan maupun kecelakaan lingkungan kerja karena penerapan standar kebersihan yang ketat serta peningkatan citra maupun reputasi Angkringan Nangkring sebagai tempat yang bersih, aman, dan nyaman untuk dinikmati oleh pelanggan, serta pengembangan keterampilan komunikasi antara staf dalam memastikan koordinasi yang baik dalam memberikan pelayanan yang konsisten dan efisien kepada pelanggan

		ketepatan dalam memenuhi kebutuhan pelanggan			
5	Melakukan evaluasi kinerja keuangan Angkringan Nangkring, menganalisis laporan keuangan, serta mengidentifikasi peluang maupun tantangan yang perlu diatasi	Menganalisa mendalam terhadap laporan keuangan Angkringan Nangkring guna memahami tren kinerja keuangan serta faktor-faktor yang mempengaruhi hasilnya, mengidentifikasi peluang-peluang pertumbuhan dan peningkatan kinerja keuangan Angkringan Nangkring berdasarkan analisis laporan keuangan seperti pengembangan produk baru, atau strategi pemasaran yang lebih efektif, menggunakan hasil evaluasi kinerja keuangan untuk mengidentifikasi area yang di mana Angkringan Nangkring dapat meningkatkan efisiensi operasional, mengurangi biaya, maupun	Calvin Lie <i>Chief Financial Officer (CFO)</i>	Dilakukan 2 (dua) kali dalam 1 (satu) bulan	Mengidentifikasi area-area di mana Angkringan Nangkring dapat meningkatkan efisiensi operasional, mengurangi biaya, maupun pengoptimalan penggunaan sumber daya seperti, mencegah pemborosan bahan baku, peningkatan produktivitas tenaga kerja, serta optimalisasi proses operasional, menyusun rencana aksi yang konkret berdasarkan temuan analisis, termasuk langkah-langkah yang perlu diambil dalam mengimplementasikan strategi pertumbuhan maupun peningkatan efisiensi, serta menetapkan tujuan jangka pendek dan jangka panjang yang dapat diukur

		mengoptimalkan penggunaan sumber daya			
6	Mengadakan event nonton bareng (nobar) di Angkringan Nangkring	Menggunakan event nobar sebagai peluang dalam mempromosikan Angkringan Nangkring kepada lebih banyak orang melalui <i>exposure</i> di media sosial, mulut ke mulut, serta peningkatan visibilitas di komunitas lokal	Semua Divisi	Dilakukan ketika terdapat pertandingan bola	Menghasilkan pengalaman yang positif selama event nonton bareng (nobar) di Angkringan Nangkring yang memicu pembicaraan dan rekomendasi positif dari peserta kepada teman, keluarga, maupun rekan kerja mereka sehingga dapat memperluas jangkauan promosi melalui mulut ke mulut
7	Melakukan diskusi terkait pengembangan menu baru serta hasil dari diskusi yaitu membuat <i>prototype</i> menu baru untuk dilakukan uji coba	Meningkatkan variasi dan inovasi dalam menu Angkringan Nangkring dengan memperkenalkan menu baru yang menarik perhatian pelanggan, dan memperluas basis pelanggan Angkringan Nangkring dengan menyediakan variasi menu yang lebih luas, serta menjangkau segmen pasar yang lebih luas	Muhammad Risyaf Nabil <i>Research and Development (RnD)</i>	Dilakukan 1 (satu) kali dalam 1 (satu) bulan	Meningkatkan pendapatan dan profitabilitas dari Angkringan Nangkring dengan menarik pelanggan baru dan meningkatkan frekuensi kunjungan pelanggan yang ada melalui variasi menu yang beragam dan menarik

8	Melakukan pemesanan sate kepada supplier, dan memastikan sate dari supplier tetap terjaga kebersihannya	Memastikan bahwa sate yang dipesan dari supplier tetap mempertahankan standar kualitas yang diinginkan, termasuk cita rasa yang khas dan kebersihan yang terjaga, serta meningkatkan efisiensi dalam manajemen persediaan dan pengadaan sate dengan memperbaiki proses pemesanan, negosiasi harga, dan pemantauan kinerja supplier, sehingga dapat mengurangi biaya dan meningkatkan produktivitas	Calvin Lie <i>Chief Financial Officer (CFO)</i> dan Nohan Hasanadyuta <i>Chief Operating Officer (COO)</i>	Senin sampai Sabtu	Mengidentifikasi peluang penghematan biaya dalam proses pengadaan sate, termasuk negosiasi harga, pengurangan biaya logistic, maupun peningkatan efisiensi operasional, serta mengimplementasikan tindakan yang sesuai guna mengurangi biaya secara keseluruhan, mengimplementasikan sistem pemantauan kinerja supplier yang efektif untuk mengevaluasi kinerja mereka berdasarkan kualitas sate, maupun waktu pengiriman
---	---	--	--	--------------------	---

Tabel 3.2 Tugas dan Uraian Kerja Magang

3.2.2 Uraian Kerja Magang

Selama menjalani proses kerja magang, penulis telah melalui berbagai tugas dan pekerjaan yang beragam. Setiap tugas dan pekerjaan ini telah memberikan pengalaman yang berharga serta wawasan mendalam mengenai operasional maupun manajemen dalam industri kuliner. Berikut merupakan uraian mengenai tugas-tugas dan pekerjaan magang yang telah penulis lakukan selama magang di Angkringan Nangkring:

1) Menjaga Toko Angkringan

Kegiatan menjaga toko angkringan merupakan tanggung jawab yang dibagi di antara seluruh divisi yang ada di Angkringan Nangkring. Selama menjalankan tugas ini, penulis terlibat dalam berbagai aktivitas yang beragam dan menantang, yang memberikan pengalaman berharga dalam memahami operasional sehari-hari dari sebuah bisnis kuliner.

Salah satu kegiatan rutin yang penulis lakukan adalah membakar sate, sebuah proses yang memerlukan ketelitian dan kesabaran. Setiap tusuk sate harus diolesi dengan bumbu bakar secara merata untuk memastikan rasa yang konsisten dan nikmat. Setelah itu, sate-sate tersebut dibakar dengan api sedang, sehingga menghasilkan aroma yang menggugah selera. Proses ini tidak hanya melibatkan keterampilan teknis dalam memasak, tetapi juga pemahaman tentang preferensi rasa pelanggan dan penanganan bahan makanan dengan higienis.

Selain tugas membakar sate, penulis juga bertanggung jawab untuk menyajikan hidangan kepada pelanggan. Ini mencakup memastikan setiap pesanan disiapkan dengan baik, disajikan secara estetis, dan disampaikan kepada pelanggan dengan keramahan. Interaksi langsung dengan pelanggan memberikan kesempatan untuk memahami kebutuhan dan preferensi mereka, serta menangani umpan balik secara konstruktif. Pengalaman ini sangat

bermanfaat dalam meningkatkan keterampilan komunikasi dan pelayanan pelanggan, yang sangat penting dalam industri kuliner.

Penulis juga turut serta dalam menjaga kebersihan dan kerapian toko angkringan. Kegiatan ini meliputi pembersihan area makan, pencucian peralatan memasak, dan pengaturan ulang meja serta kursi. Memastikan kebersihan toko bukan hanya tanggung jawab moral, tetapi juga bagian penting dari menjaga standar kualitas dan kenyamanan yang dijanjikan kepada pelanggan. Lingkungan yang bersih dan rapi menciptakan suasana yang menyenangkan, yang berkontribusi terhadap kepuasan pelanggan.

Lebih dari sekedar tugas harian, pengalaman magang ini memberikan pemahaman yang lebih dalam tentang manajemen operasional dan koordinasi antar divisi. Penulis belajar tentang pentingnya kerjasama tim dan komunikasi yang efektif untuk memastikan bahwa setiap aspek dari operasional toko berjalan lancar. Setiap anggota tim memiliki peran yang spesifik namun saling terkait, dan keberhasilan bisnis sangat bergantung pada sinergi di antara mereka.



Gambar 3.2.2.1 Dokumentasi Menjaga Toko Angkringan Nangkring

2) Memastikan Terjaganya Kualitas Dari Bahan Makanan Maupun Minuman

Kegiatan yang penulis lakukan ini merupakan salah satu yang terpenting karena, bahan baku yang berkualitas akan memberikan kontribusi besar terhadap citra maupun reputasi Angkringan Nangkring dalam mata pelanggan. Salah satu tugas utama yang penulis emban adalah memastikan bahwa bahan baku yang digunakan selalu berkualitas tinggi. Penggunaan bahan baku yang berkualitas tidak hanya mempengaruhi rasa dan tampilan makanan, tetapi juga memberikan kontribusi besar terhadap citra dan reputasi Angkringan Nangkring di mata pelanggan. Bahan baku yang berkualitas adalah fondasi dari setiap hidangan yang disajikan di Angkringan Nangkring. Dalam proses pembakaran sate, misalnya, pemilihan daging yang segar dan bumbu yang tepat sangat menentukan hasil akhir. Penulis belajar untuk memilih bahan baku dengan teliti, memastikan bahwa setiap potongan daging, sayuran, dan bumbu memenuhi standar kualitas yang telah ditetapkan. Proses ini melibatkan kerja sama dengan pemasok yang dapat dipercaya dan pemeriksaan rutin terhadap kualitas bahan baku yang diterima.

Selain itu, penulis juga berperan dalam mengawasi proses penyimpanan bahan baku. Penyimpanan yang tepat sangat penting untuk menjaga kesegaran dan kualitas bahan. Penulis belajar tentang teknik penyimpanan yang efektif, seperti pengaturan suhu yang sesuai untuk berbagai jenis bahan, penggunaan wadah penyimpanan yang higienis, dan rotasi stok untuk memastikan bahan baku yang lebih tua digunakan terlebih dahulu. Pengetahuan ini sangat berharga dalam mencegah pemborosan dan memastikan bahwa setiap hidangan yang disajikan selalu menggunakan bahan baku yang segar.

Pengolahan bahan baku menjadi hidangan siap saji juga merupakan bagian penting dari tugas penulis. Penulis mempelajari teknik memasak yang tepat untuk berbagai menu yang ada di Angkringan Nangkring, memastikan bahwa setiap hidangan diolah dengan cara yang menjaga kualitas dan cita rasa asli dari bahan bakunya. Proses ini tidak hanya memerlukan keterampilan teknis, tetapi juga kreativitas dalam mengkombinasikan berbagai bahan untuk menciptakan menu yang inovatif dan menarik bagi pelanggan.

Lebih lanjut, penulis juga terlibat dalam memastikan kebersihan dan sanitasi di area dapur. Kebersihan adalah faktor kunci dalam menjaga kualitas bahan baku dan mencegah kontaminasi silang yang dapat merusak cita rasa dan kesehatan makanan. Penulis belajar tentang prosedur pembersihan yang efektif, penggunaan alat pelindung diri, dan praktik sanitasi yang ketat. Dengan menjaga kebersihan yang tinggi, Angkringan Nangkring dapat memberikan jaminan kepada pelanggan bahwa makanan yang mereka konsumsi aman dan sehat.



Gambar 3.2.2.2 Dokumentasi Tempat Penyimpanan Bahan Miniman Yang Higienis

Peran yang penulis jalani dalam mengelola bahan baku juga berkontribusi terhadap persepsi pelanggan mengenai profesionalisme dan dedikasi Angkringan Nangkring dalam menyediakan makanan berkualitas. Ketika pelanggan merasakan konsistensi dalam kualitas dan rasa hidangan, mereka cenderung memiliki kepercayaan yang lebih tinggi terhadap bisnis ini. Ini secara langsung mempengaruhi loyalitas pelanggan dan citra positif Angkringan Nangkring di pasar.

3) Ikut Serta Dalam Membantu Pembuatan Video Konten Sosial Media

Agar Angkringan Nangkring dapat tetap berjalan maka penulis dan 4 anggota lainnya berusaha dalam saling membantu menjalankan setiap kegiatan operasional Angkringan Nangkring. Salah satunya ialah penulis membantu *Chief Marketing Officer (CMO)* dalam membuat video konten yang akan di *upload* kedalam Instagram milik Angkringan Nangkring. Kegiatan berikut merupakan salah satu bagian dari *teamwork* karena penulis ikut serta dalam membantu Oswald Eldi Lanrianna Lande sebagai *Chief Marketing Officer (CMO)* dalam membuat suatu video konten promosi untuk Angkringan Nangkring.

Membuat video konten promosi merupakan bagian integral dari strategi pemasaran digital yang diterapkan oleh Angkringan Nangkring. Dalam proses ini, penulis terlibat aktif dalam berbagai tahapan pembuatan konten, mulai dari perencanaan konsep, pengambilan gambar, hingga proses editing. Konsep yang menarik dan relevan dengan target audiens sangat penting untuk menarik perhatian dan meningkatkan engagement di media sosial. Penulis bekerja sama dengan CMO untuk mengembangkan ide-ide kreatif yang dapat menonjolkan keunikan dan keunggulan Angkringan Nangkring.

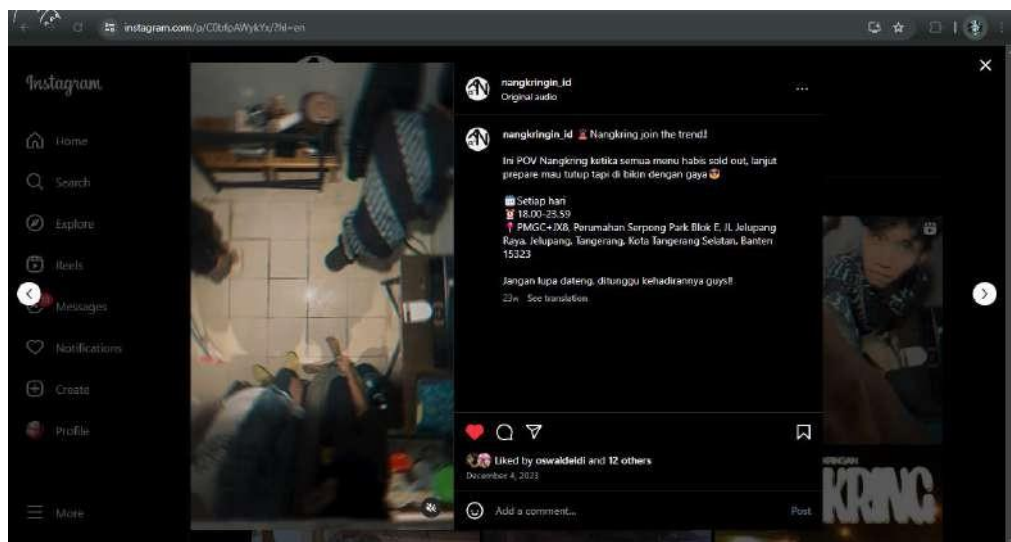
Selama tahap pengambilan gambar, penulis bertanggung jawab untuk memastikan setiap adegan tertangkap dengan baik dan sesuai dengan storyboard yang telah disusun. Penulis juga membantu dalam pengaturan pencahayaan, pemilihan lokasi yang tepat di sekitar angkringan, dan pengaturan properti yang akan digunakan dalam video. Kerja sama yang baik antara penulis dan CMO

sangat diperlukan untuk mendapatkan hasil yang optimal, di mana setiap detail harus diperhatikan agar video yang dihasilkan mampu menyampaikan pesan yang diinginkan dengan jelas dan menarik.



Gambar 3.2.2.3 Dokumentasi Pembuatan Video Konten Sosial Media

This is AGIL “Angkringan Gokil” konten yang dimana penulis terdapat pada bagian pertama yang sedang membakar sate pesanan pelanggan yang datang.



Gambar 3.2.2.4 Dokumentasi Pembuatan Video Konten Sosial Media

Video konten “Nangkring join the trend!!” konten yang dimana penulis dan anggota lainnya membuat konten video yang mengikuti tren sosial media.

4) Melakukan *Quality Control (QC)* Terhadap Produk, Kebersihan, serta Pelayanan

Melakukan *Quality Control (QC)* merupakan salah satu kegiatan yang penulis lakukan sebagai seorang *Chief Executive Officer (CEO)*. Dengan melakukan *Quality Control (QC)* terhadap produk, kebersihan, serta pelayanan, hal ini dapat membantu mengidentifikasi maupun memperbaiki produk cacat atau tidak layak sebelum sampai ke pelanggan, hingga dapat mengurangi resiko keluhan atau *complain* maupun pengembalian produk. *Quality Control (QC)* terhadap kebersihan juga dapat memastikan bahwa lingkungan kerja maupun produk bebas dari kontaminasi. Dengan penulis melakukan rutinitas *Quality Control (QC)* terhadap produk, kebersihan, serta pelayanan yang memenuhi standar kualitas, hal ini dapat membantu Angkringan Nangkring dalam meningkatkan kepuasan pelanggan serta dapat membangun kepercayaan pelanggan terhadap Angkringan Nangkring.

Gambar 3.2.2.5 Dokumentasi Kebersihan Lingkungan Angkringan Nangkring



5) Melakukan Evaluasi Kinerja Keuangan Angkringan Nangkring, Menganalisis Laporan Keuangan, serta Mengidentifikasi Peluang Maupun Tantangan yang Perlu Diatasi

Selanjutnya, penulis juga terlibat dalam kegiatan evaluasi kinerja keuangan Angkringan Nangkring. Evaluasi ini bertujuan untuk memahami seberapa baik performa keuangan dari Angkringan Nangkring serta mengidentifikasi tantangan keuangan yang perlu diatasi guna menjaga stabilitas dan keberlangsungan bisnis. Proses evaluasi ini merupakan salah satu aspek krusial dalam manajemen bisnis yang memberikan wawasan mendalam tentang kesehatan finansial perusahaan.

Penulis memulai kegiatan evaluasi ini dengan mengumpulkan dan menganalisis data keuangan dari berbagai sumber, termasuk laporan keuangan bulanan, catatan pengeluaran harian, dan data penjualan. Analisis ini melibatkan peninjauan mendetail terhadap pendapatan, biaya operasional, laba bersih, dan berbagai rasio keuangan yang relevan. Dengan memahami data ini, penulis dapat mengidentifikasi pola-pola tertentu dalam pendapatan dan pengeluaran serta menentukan area-area yang memerlukan perhatian lebih lanjut.

Salah satu fokus utama dalam evaluasi ini adalah mengidentifikasi pengeluaran yang dapat dikurangi tanpa mengorbankan kualitas layanan. Penulis bekerja sama dengan *Chief Financial Officer (CFO)* dalam menyusun strategi penghematan biaya yang efektif. Ini termasuk negosiasi ulang dengan pemasok, optimisasi penggunaan bahan baku, serta penerapan praktik operasional yang lebih efisien. Penulis juga belajar tentang pentingnya menjaga arus kas yang sehat untuk memastikan operasional sehari-hari dapat berjalan tanpa hambatan.

Selain analisis biaya, penulis juga meninjau struktur pendapatan Angkringan Nangkring. Ini melibatkan pemeriksaan kontribusi dari berbagai menu dan layanan yang ditawarkan. Dengan memahami menu atau layanan mana yang paling menguntungkan, penulis dan tim dapat membuat keputusan strategis mengenai promosi produk, pengembangan menu baru, atau penarikan

produk yang kurang diminati. Pendekatan ini memungkinkan Angkringan Nangkring untuk fokus pada penawaran yang paling sesuai dengan preferensi pelanggan dan memberikan nilai lebih tinggi.

Penulis juga melakukan analisis terhadap tren keuangan jangka panjang. Dengan mempelajari tren ini, penulis dapat memberikan rekomendasi yang lebih informatif tentang pengelolaan keuangan masa depan. Misalnya, identifikasi musim-musim puncak penjualan atau periode dengan penurunan pendapatan memungkinkan perusahaan untuk membuat rencana yang lebih baik dalam menghadapi fluktuasi pasar. Penulis juga mengembangkan proyeksi keuangan yang membantu dalam perencanaan anggaran dan alokasi sumber daya.

Total Pendapatan Rp12.506.500						
PEMBUKUAN Nangkring						
DAY 1						
Nama	Jumlah	Harga Satuan	Harga Modal	Total Modal	Total	Pendapatan Bersih
Nasi Bakar Ayam	14	Rp3.000	Rp2.000	Rp42.000	Rp112.000	Rp70.000
Nasi Bakar Duri	13	Rp8.000	Rp3.000	Rp84.000	Rp104.000	Rp68.000
Nasi Kuning	4	Rp3.500	Rp1.500	Rp14.000	Rp14.000	Rp8.000
Sate Kambing	40	Rp3.000	Rp1.500	Rp120.000	Rp120.000	Rp60.000
Sate Liris	22	Rp3.000	Rp1.500	Rp66.000	Rp66.000	Rp33.000
Sate Bakso	15	Rp3.000	Rp1.500	Rp45.000	Rp45.000	Rp22.500
Sate Hati	12	Rp3.000	Rp1.500	Rp36.000	Rp36.000	Rp18.000
Sate Sosis	14	Rp3.000	Rp1.500	Rp42.000	Rp42.000	Rp21.000
Sate Ayam	15	Rp3.000	Rp1.500	Rp45.000	Rp45.000	Rp22.500
Sate Oke-Dak	11	Rp2.000	Rp1.000	Rp22.000	Rp22.000	Rp11.000
Gorengan Manis	13	Rp2.000	Rp1.000	Rp26.000	Rp26.000	Rp13.000
Gorengan Tawar	4	Rp2.000	Rp1.000	Rp8.000	Rp8.000	Rp4.000
Gorengan Bakwan	1	Rp2.000	Rp1.000	Rp2.000	Rp2.000	Rp1.000
Gorengan Pisang	5	Rp2.000	Rp1.000	Rp10.000	Rp10.000	Rp5.000
Tahu	3	Rp5.000	Rp2.500	Rp15.000	Rp15.000	Rp7.500
Tahu Lempeng	2	Rp9.000	Rp4.500	Rp18.000	Rp18.000	Rp9.000
Kacang	1	Rp8.000	Rp4.000	Rp8.000	Rp8.000	Rp4.000
Kacang Susu	1	Rp9.000	Rp4.500	Rp9.000	Rp9.000	Rp4.500
Coklat Dingin	4	Rp2.000	Rp1.000	Rp8.000	Rp8.000	Rp4.000
Martabak Dingin	4	Rp2.000	Rp1.000	Rp8.000	Rp8.000	Rp4.000
Martabak Panas	1	Rp2.000	Rp1.000	Rp2.000	Rp2.000	Rp1.000
Lada	1	Rp9.000	Rp4.500	Rp9.000	Rp9.000	Rp4.500
Lada Susu	3	Rp9.000	Rp4.500	Rp27.000	Rp27.000	Rp13.500
				Rp384.000	Rp388.000	Rp474.000
DAY 5						
DAY 6						
DAY 7						

Gambar 3.2.2.6 Dokumentasi Laporan Keuangan

6) Mengadakan Event Nonton Bareng (NoBar) di Angkringan Nangkring

Kegiatan ini merupakan salah satu cara Angkringan Nangkring dalam meningkatkan pendapatan, maupun sebagai peluang dalam mempromosikan Angkringan Nangkring kepada lebih banyak orang. Dengan melakukan kegiatan ini, dapat meningkatkan kesadaran dan citra brand Angkringan Nangkring.



Gambar 3.2.2.7 Dokumentasi Event Nonton Bareng yang Diselenggarakan di Angkringan Nangkring

7) **Melakukan Diskusi Terkait Pengembangan Menu Baru serta Hasil Dari Diskusi yaitu Membuat *Prototype* Menu Baru Untuk dilakukan Uji Coba**

Selanjutnya penulis melakukan diskusi terkait mengembangkan menu baru pada Angkringan Nangkring, menambah variasi menu pada Angkringan Nangkring serta memperkenalkan inovasi yang dapat membedakan Angkringan Nangkring dengan angkringan lainnya, hal ini dapat menguatkan citra Angkringan Nangkring sebagai bisnis yang dinamis dan selalu berinovasi di mata pelanggan. Mengadakan sesi uji coba yang dimana membuat *prototype* menu lalu disajikan kepada tim internal maupun pelanggan terpilih guna mendapatkan *feedback* yang bertujuan untuk menyempurnakan inovasi menu baru sebelum diluncurkan secara resmi.



Gambar 3.2.2.8 Dokumentasi Pembuatan *Prototype* Menu Baru
Kopi Susu

8) Melakukan Pemesanan Sate Kepada *Supplier*, dan Memastikan Sate dari Supplier Tetap Terjaga Kebersihannya

Kegiatan ini merupakan kegiatan yang penulis lakukan setiap penulis melakukan pembelian sate kepada supplier, dengan memastikan bahwa sate yang diterima dari *supplier* bebas dari kontaminasi dan telah memenuhi standar kebersihan, sehingga pelanggan akan merasa aman dan nyaman dalam mengkonsumsi makanan. Hal ini dapat memastikan bahwa pelanggan selalu mendapatkan produk yang berkualitas tinggi serta konsisten setiap kali pelanggan berkunjung, menjamin bahwa setiap sate yang disajikan kepada pelanggan telah memenuhi standar kebersihan dan kualitas yang tinggi, sehingga dapat membangun reputasi Angkringan Nangkring sebagai tempat makan yang higienis. Kegiatan yang penulis lakukan ini merupakan bagian penting dari tugas sehari-hari setiap kali penulis melakukan pembelian sate dari supplier. Langkah pertama yang diambil penulis adalah memastikan bahwa sate yang diterima dari supplier bebas dari kontaminasi. Proses ini dimulai dengan memeriksa kondisi pengiriman dan kemasan untuk memastikan tidak ada tanda-tanda kerusakan atau kontaminasi yang dapat mempengaruhi kualitas produk. Penulis juga memastikan bahwa suhu pengiriman tetap dalam batas yang aman untuk menjaga kesegaran sate.

Selain itu, penulis juga bertanggung jawab untuk memastikan bahwa sate yang diterima telah memenuhi standar kebersihan yang ditetapkan oleh Angkringan Nangkring. Penulis melakukan inspeksi visual untuk memeriksa kebersihan dan integritas sate, memastikan tidak ada bahan asing atau kontaminan yang dapat membahayakan kesehatan pelanggan. Setiap batch sate diperiksa dengan cermat untuk memastikan bahwa semua standar higienis terpenuhi sebelum sate tersebut disimpan atau disiapkan untuk dijual kepada pelanggan. Proses pengecekan ini tidak hanya berhenti pada tahap penerimaan barang. Penulis juga berkoordinasi dengan supplier untuk memastikan bahwa semua prosedur produksi dan pengolahan sate dilakukan sesuai dengan standar kebersihan yang tinggi.

Dengan melakukan semua langkah ini, penulis memastikan bahwa setiap sate yang diterima dan disajikan kepada pelanggan Angkringan Nangkring adalah produk berkualitas tinggi yang aman untuk dikonsumsi. Langkah-langkah ini tidak hanya memberikan rasa aman kepada pelanggan tetapi juga berkontribusi dalam membangun reputasi Angkringan Nangkring sebagai tempat makan yang higienis dan terpercaya. Kepuasan pelanggan sangat bergantung pada kualitas dan konsistensi produk yang mereka terima setiap kali berkunjung, sehingga memastikan standar kebersihan dan kualitas yang tinggi adalah prioritas utama.

Kegiatan ini secara keseluruhan berkontribusi pada pengalaman pelanggan yang lebih baik. Dengan memastikan bahwa pelanggan selalu mendapatkan sate yang berkualitas tinggi dan konsisten, Angkringan Nangkring dapat membangun loyalitas pelanggan yang kuat. Kepuasan pelanggan akan membawa rekomendasi positif dan ulasan yang baik, yang pada gilirannya dapat menarik lebih banyak pelanggan baru. Penulis menyadari bahwa menjaga kualitas dan kebersihan produk adalah investasi jangka panjang yang penting untuk kesuksesan dan pertumbuhan Angkringan Nangkring.



Gambar 3.2.2.9 Dokumentasi Melakukan Complain Terhadap Kualitas Sate yang Dipesan Melalui Supplier

3.3 Kendala yang Ditemukan

Selama menjalani kerja magang, penulis sering kali dihadapkan dengan berbagai macam kendala yang dapat mempengaruhi kinerja seluruh divisi, kendala tersebut dapat muncul dari berbagai faktor seperti berikut:

1) Faktor Cuaca

Cuaca hujan yang menjadi salah satu faktor paling berpengaruh kepada penulis maupun divisi lainnya dalam menjalani kerja magang. Cuaca hujan dapat mengurangi jumlah pelanggan yang datang karena orang cenderung enggan untuk keluar rumah pada saat hujan. Tidak hanya itu, hujan yang deras juga dapat menyebabkan genangan air di area angkringan yang dapat menghambat operasional maupun membuat lingkungan kerja menjadi kurang nyaman dan aman.

2) Faktor Perlengkapan Masak

Faktor berikut menjadi kendala bagi penulis, dikarenakan alat untuk membakar sate masih menggunakan kipas sate yang terbuat dari anyaman bambu. Dimana hal ini dapat memperlambat penulis dalam melakukan proses penyajian makanan yang dipesan oleh pelanggan.

3) Faktor Pencahayaan

Faktor berikut menjadi kendala yang sangat berpengaruh bagi penulis dalam menjalani kerja magang. Dalam hal ini, penulis sering kali kesulitan dalam mengetahui apakah sate yang dibakar sudah matang atau tidak karena minimnya pencahayaan.

4) Faktor *Overcapacity*

Faktor ini merupakan faktor yang sering kali menjadi kendala bagi penulis maupun divisi yang lainnya, karena Angkringan Nangkring hanya dapat menampung pelanggan sebanyak 20 orang. Sehingga pada saat Angkringan Nangkring kedatangan banyak pelanggan, hal ini dapat menyebabkan sebagian pelanggan tidak mendapatkan atau tidak kebagian tempat dalam menikmati hidangan.

5) Perbedaan Pendapat Antar Divisi

Faktor ini merupakan salah satu yang paling sering penulis hadapi pada saat melakukan diskusi atau pada saat melakukan evaluasi bulanan. Hal ini dapat menghambat kesepakatan antar divisi mengenai arah dan tujuan yang harus diambil, seperti perbedaan pendapat dalam membahas pengembangan menu baru.

3.4 Solusi atas Kendala yang Ditemukan

Solusi dari berbagai kendala yang telah ditemukan oleh penulis selama menjalani kerja magang yaitu sebagai berikut:

1) Solusi dari Faktor Cuaca

Dalam menyelesaikan kendala atau masalah pada faktor cuaca seperti pada saat hujan, penulis bekerja sama dengan divisi *Chief Operating Officer (COO)* dalam menyiapkan atap tambahan guna melindungi area tempat duduk dari hujan, lalu penulis juga menyediakan menu *special* untuk pelanggan pada saat hujan, seperti minuman jahe susu yang disajikan dalam kondisi panas guna menghangatkan tubuh dari udara yang dingin.

UNIVERSITAS
MULTIMEDIA
NUSANTARA

2) Solusi dari Faktor Perlengkapan Masak

Dalam hal ini, penulis menyelesaikan kendala atau masalah dengan cara membeli perlengkapan kebutuhan dalam memasak seperti, alat panggang, kipas elektrik, gas *portable*, dan *torch*. Hal ini tentu sangat membantu penulis dalam melayani pelanggan karena adanya bantuan dari berbagai perlengkapan masak tersebut.

3) Solusi dari Faktor Pencahayaan

Faktor pencahayaan sangat mempengaruhi kinerja penulis dalam menyajikan makanan ke pelanggan, karena pada saat membakar sate, penulis sering kali merasa kesulitan dalam melihat apakah sate yang dibakar sudah matang atau belum. Dalam hal ini, penulis menyelesaikan kendala dengan cara menambahkan 1 (satu) buah lampu gantung yang dipasang di gerobak angkringan, tepat diatas alat pembakar.

4) Solusi dari Faktor *Overcapacity*

Kendala berikut merupakan kendala yang paling sering penulis hadapi, dikarenakan keterbatasan kapasitas yang Angkringan Nangkring sediakan menyebabkan *overcapacity* sehingga beberapa pelanggan yang datang tidak kebagian atau tidak mendapatkan tempat untuk menikmati hidangan. Dalam hal ini, penulis menyelesaikan masalah dengan menambah kapasitas, seperti menyediakan tambahan kursi maupun meja agar pelanggan yang sudah datang tidak merasa kecewa.

5) Solusi dari Perbedaan Pendapat Antar Divisi

Sering kali penulis menghadapi kendala seperti perbedaan pendapat pada saat sedang melakukan diskusi atau evaluasi untuk Angkringan Nangkring. Dalam permasalahan seperti ini, penulis sebagai *Chief Executive Officer (CEO)* meningkatkan koordinasi serta komunikasi antar divisi guna memastikan bahwa semua pihak memahami tujuan bersama. Pada saat diskusi membahas pengembangan menu baru, penulis akan memberikan tugas kepada semua divisi dalam menentukan ide, kemudian penulis akan mengadakan sistem *voting* guna

mencapai keputusan yang lebih inklusif, adil, maupun efisien. Hal ini juga dapat meningkatkan keterlibatan dan kepuasan antar divisi, serta dapat menciptakan lingkungan kerja yang lebih harmonis dan produktif.

