

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang memiliki jumlah penduduk lebih dari 278 juta jiwa pada akhir tahun 2023 dan dikenal sebagai salah satu negara yang kaya dengan rempah serta budaya kulinernya yang beragam. Salah satu ciri khas kuliner Indonesia adalah sambal atau cabai sebagai rempah terbaik di Indonesia. Keberadaan sambal hampir selalu menjadi pendamping makanan di Indonesia. Cabai yang diolah sedemikian rupa dengan tambahan rempah lainnya menjadi sambal yang selalu di rindukan masyarakat Indonesia. Sambal bukan hanya sekedar teman atau bumbu tambahan pada setiap makanan, tetapi menjadi bagian penting dari sebuah identitas kuliner Indonesia. Berdasarkan data yang dikumpulkan oleh Badan Pusat Statistik (BPS), konsumsi bumbu-bumbuan rempah termasuk cabai atau sambal mencapai rata-rata 2,9 kg per kapita per tahun (Badan Pusat Statistik, 2017). Tidak hanya itu, data survei mengatakan hal yang sama mendukung pernyataan ini bahwa lebih dari 93% masyarakat Indonesia menyukai makanan pedas khususnya sambal dan mengonsumsi sambal secara rutin dalam kehidupan sehari-hari (Yohana, 2024).

Melihat permintaan yang tinggi dan tingkat konsumsi yang terus konsisten meningkat, sambal memiliki potensi besar sebagai produk yang dapat dikomersialkan terlebih dalam bentuk siap saji. Setelah melakukan beberapa interview yang kami lakukan untuk menggali informasi sedalam-dalamnya, kami menemukan bahwa 10 dari 15 orang tidak dapat membuat sambal sendiri, yang dikarenakan berbagai faktor seperti, kurang keterampilan dalam membuat sambal hingga keterbatasan waktu akibat gaya hidup modern yang semakin sibuk sehingga tidak ada waktu untuk membuat sambal kesukaannya sendiri. Tantangan ini mendukung kami sebagai pelaku usaha untuk tetap mencari potensi atau gap dari kemajuan gaya hidup manusia yang semakin modern. Kami melihat ketidakmampuan sebagian masyarakat dalam meracik sambal yang sesuai dengan

selera atau bahkan cita rasa autentik. Bahkan gaya hidup modern manusia yang semakin mendorong untuk serba cepat mendukung perkembangan industri makanan siap saji semakin cepat. Melihat hal ini, ini merupakan peluang besar bagi industri sambal siap saji untuk berkembang dan maju.

Nyambel Banget hadir sebagai solusi yang menyediakan sambal siap saji dengan cita rasa autentik turunan khas Indonesia. Pemilihan industri ini merupakan keputusan tepat dan harus segera dikembangkan, melihat data yang disajikan oleh *MAGPIE* yang ditulis oleh Ichsan Mulia tanggal 6 Maret 2023, bahwa sampai pada kuartal 3 tahun 2022 sudah menyumbang sebesar Rp. 84,78 Miliar di pasar utama Indonesia. Angka ini bertumbuh signifikan 96% dari keseluruhan tahun 2021 (Ichsan, 2023). Bisnis ini bertujuan untuk menjangkau masyarakat yang menginginkan sambal dengan kualitas tinggi serta cita rasa otentik tanpa harus kesulitan dalam membuatnya sendiri. Sebagai *Chief Executive Officer* (CEO), yang merupakan peran utama dalam menjalankan bisnis ini adalah untuk memastikan strategi dan pengembangan bisnis berjalan dengan baik sesuai pada rencana guna mencapai pertumbuhan yang tetap berkelanjutan.

Program kerja magang MBKM track 1 di semester 6 ini dengan bergabung dengan Skystar Ventures pada departemen Nyambel Banget sebagai CEO untuk mengatur strategi dan melakukan pengembangan terhadap bisnis Nyambel Banget. Dalam menjalankan bisnis ini, terdapat berbagai tantangan yang dihadapi, terutama dalam aspek koordinasi antar divisi pada produksi dan pemasaran. salah satu kendala utama adalah bagian komunikasi yang kurang optimal antar tim. menyebabkan beberapa hambatan dalam alur bisnis. untuk mengatasi kendala ini, dilakukan berbagai strategi utama dengan memperkuat komunikasi internal dan meningkatkan kinerja tim. Sebagai CEO secara langsung terlibat dalam setiap proses produksi dan pemasaran.

Dalam tujuan mencapai pengembangan bisnis Nyambel Banget, dilakukan berbagai pendekatan strategi. Pada program MBKM ini strategi utama dengan mengatur proses alur produksi dan menyusun strategi pemasaran guna

meningkatkan brand awareness dan menuju keberhasilan penjualan dan pengembangan bisnis. secara garis besar strategi yang tepat dan pendekatan inovatif, Nyambel Banget terus berkembang sebagai bisnis yang kompetitif di industri kuliner Indonesia. Berbagai upaya dilakukan untuk memperkuat fondasi bisnis, baik dari struktur tim, alur produksi, keuangan, hingga strategi pemasaran. Dengan dukungan yang kuat dan adaptasi perkembangan pasar, Nyambel Banget siap bersaing dan terus bertumbuh dalam industri sambal siap saji Indonesia.

1.2. Maksud dan Tujuan Kerja Magang

Dalam mengikuti program magang di perusahaan Skystar Ventures dengan mengembangkan bisnis Nyambel Banget ini memiliki maksud untuk :

1. Memenuhi salah satu persyaratan program studi S1 dan menyelesaikan program studi Manajemen di Universitas Multimedia Nusantara.
2. Mendapatkan pembekalan dan pengalaman yang lebih banyak dalam dunia kerja yang profesional
3. Memupuk ilmu dan pengetahuan terkait aktivitas proses bisnis yang lebih luas dan profesional serta terstruktur.

Secara Khusus, adapun tujuan dari pelaksanaan kerja magang ini :

1. Mengetahui proses kerja dan strategi pengembangan bisnis selaku *Chief Executive Officer* di perusahaan mikro Nyambel Banget.
2. Mengetahui semua aktivitas proses bisnis dan cara pengembangan bisnis untuk memajukan usaha mikro Nyambel Banget.
3. Mengimplementasikan pengetahuan yang diajarkan mentor lapangan kedalam usaha mikro Nyambel Banget.
4. Mengetahui troubleshooting atau dapat menemukan sebuah solusi pada permasalahan dalam proses bisnis.
5. Mengembangkan dan memajukan usaha Nyambel Banget agar terus berkembang dan menjadi *sustainable business*.

1.3. Waktu dan Prosedur Pelaksanaan Kerja Magang

Program magang yang dilakukan selama minimal 640 jam kerja dengan periode kerja magang dari tanggal 3 februari 2025 sampai 30 Mei 2025 pada perusahaan Skystar Ventures pada departemen Nyambel Banget yang mengisi posisi *Chief Executive Officer*. Kerja magang dilakukan selama 5 hari kerja dalam seminggu, yaitu senin sampai jumat dengan jam kerja mulai dari pukul 8:00 WIB hingga pukul 17:00 WIB. Aktivitas kerja magang dilakukan secara offline dan online dengan alamat offline yaitu Universitas Multimedia Nusantara.