

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Magang merupakan bagian penting dari kurikulum akademik yang bertujuan untuk membekali mahasiswa dengan pengalaman praktis di dunia kerja. Dengan mengikuti magang, mahasiswa dapat mengembangkan keterampilan yang relevan dengan bidang studi mereka serta memahami secara langsung dinamika pekerjaan di lapangan (Guritno, 2022). Selain itu, magang juga memberikan kesempatan untuk mengaplikasikan teori yang telah dipelajari di kampus dalam situasi nyata, sehingga dapat meningkatkan kompetensi profesional mahasiswa (Muhammad & Ali, 2022). Menurut Billett (2019), pembelajaran berbasis pengalaman dalam lingkungan kerja memberikan konteks nyata yang memperdalam pemahaman mahasiswa terhadap teori akademik dan meningkatkan kemampuan mereka dalam menyelesaikan masalah secara mandiri. Laporan Strada Education Network (2023) juga menunjukkan bahwa sekitar 47% mahasiswa tingkat akhir mengikuti magang sebagai bentuk persiapan menghadapi dunia kerja. Hal ini sejalan dengan temuan Harvard Business Publishing (2021) yang menyatakan bahwa experiential learning membantu memperkuat keterampilan praktis yang relevan.

Universitas Multimedia Nusantara mewajibkan kegiatan magang sebagai bagian dari kurikulum mereka untuk memastikan mahasiswa memiliki kesiapan profesional sebelum lulus. Pelaksanaan magang sangat diperlukan karena sering kali terdapat kesenjangan antara teori dan praktik di dunia kerja (Rahmawati, 2020). Dengan terjun langsung ke dalam lingkungan kerja, mahasiswa dapat memahami tantangan dan permasalahan yang terjadi serta belajar bagaimana cara mengatasinya. Menurut Smith dan Worsfold (2014), pengalaman kerja melalui

magang meningkatkan persiapan mahasiswa untuk menghadapi tantangan dunia kerja dengan lebih percaya diri dan kompeten. Hal ini juga diperkuat oleh laporan dari National Association of Colleges and Employers (2022) yang menyebutkan bahwa pengalaman magang meningkatkan kemampuan mahasiswa dalam komunikasi, kepemimpinan, dan pemecahan masalah. Studi oleh Supriadi dan Handayani (2021) menambahkan bahwa magang dapat menjadi sarana untuk membangun sikap profesionalisme sejak dini.

Selain itu, magang juga berfungsi sebagai ajang untuk membangun jaringan profesional yang dapat bermanfaat bagi karier mahasiswa di masa depan. Dengan berinteraksi langsung dengan praktisi di bidangnya, mahasiswa dapat memperoleh wawasan tentang peluang karier serta tren industri terkini (Jackson, 2018). InternSHPE (2024) melaporkan bahwa kegiatan magang yang melibatkan mentoring profesional membantu mahasiswa dalam merancang jalur kariernya secara lebih terarah. Jackson dan Collings (2020) menyoroti bahwa keterlibatan mahasiswa dalam program magang berkontribusi pada pengembangan keterampilan kerja yang dicari oleh pemberi kerja, seperti komunikasi, pemecahan masalah, dan adaptabilitas. Choy et al. (2023), yang menekankan pentingnya pengalaman lapangan dalam mempersiapkan mahasiswa menghadapi dinamika pasar kerja global. Dengan demikian, magang dapat membantu mahasiswa dalam merencanakan langkah-langkah strategis untuk mencapai tujuan karier setelah menyelesaikan studi.

Penulis memilih untuk menjalani program magang di PT Delifood Sentosa Corpindo, sebuah perusahaan manufaktur yang telah memproduksi makanan baik secara nasional maupun internasional Menurut Trede, Macklin, dan Bridges (2012), pengalaman kerja dalam lingkungan profesional berperan penting dalam membentuk identitas profesional mahasiswa serta membekali mereka dengan keterampilan yang dibutuhkan di dunia industri. Hal ini diperkuat oleh temuan dari Eaton Internship Report (2024), yang menjelaskan bahwa program magang operasional membantu mahasiswa memahami sistem produksi dan strategi

efisiensi. Selain itu, pengalaman ini diharapkan dapat meningkatkan nilai-nilai manajemen dalam kehidupan, mulai dari mengatur strategi di setiap prosesnya, mempelajari sistem operasional, hingga mengembangkan keterampilan lainnya (Wibowo, 2023). Dengan adanya pengalaman yang berharga ini, penulis merasa lebih siap untuk menghadapi dunia kerja di masa depan.

Dalam kegiatan operasional harian perusahaan, pengelolaan bahan baku menjadi bagian yang sangat krusial, terlebih pada sektor penyimpanan dan distribusi bumbu in-piece. Walaupun secara formal metode FIFO (First In First Out) dan FEFO (First Expired First Out) telah diterapkan, kenyataannya di lapangan masih sering dijumpai kesalahan dan tidak tertata. Salah satu tantangan terbesar adalah penanda visual yang tidak cukup jelas untuk membantu tim memastikan rotasi bahan sesuai ketentuan, yellow line digunakan hanya sekedar tanda penempatan, Akibatnya, penggunaan bahan baku tidak selalu mengikuti urutan kedatangan maupun tanggal kedaluwarsa.

Melihat celah tersebut, penulis membuat sebuah inovasi sederhana namun fungsional, yaitu penggunaan penanda “*yellow line*” di area transit bumbu dan menempelkan tanda varian. Tujuan utama dari garis kuning ini adalah memberikan batas visual yang tegas untuk memisahkan bahan berdasarkan urutan waktu masuk dan masa simpan. Dengan bantuan visual seperti ini, dapat membantu penerapan konsep FIFO dan FEFO menjadi lebih mudah dipahami dan dijalankan oleh tim operasional. Upaya ini sekaligus sejalan dengan prinsip visual management, yang terbukti efektif dalam meningkatkan efisiensi kerja melalui alat bantu visual (Chen et al., 2020).

Agar sistem baru ini menjadi berjalan, penulis juga mengadakan pelatihan khusus bagi tim transit. Fokus dari pelatihan ini adalah mengenalkan fungsi garis kuning dan memperjelas cara membaca sistem kodifikasi pada bahan baku yang ada. Harapannya, setiap anggota tim dapat mengenali usia bahan hanya dengan melihat

kode label, sehingga pengambilan bahan menjadi lebih akurat dan risiko kesalahan dapat ditekan seminimal mungkin (Wang et al., 2019). Inovasi visual sederhana ini diharapkan mampu mengurangi jumlah bahan baku yang terbuang karena kedaluwarsa, sekaligus menumbuhkan kesadaran dan tanggung jawab tim terhadap pentingnya pengelolaan bahan berdasarkan masa simpan (Kim & Lee, 2021).

1.2 Maksud dan Tujuan

1.2.1 Maksud

Penulis melaksanakan praktik kerja lapangan di PT. Delifood Sentosa Corpindo, yaitu untuk memberikan pengalaman dan pengamatan langsung di Perusahaan, khususnya Manajemen Operasional serta Mengetahui dan mempelajari proses pengolahan mie instan Mi Gelas mulai dari tahap Raw Material sampai produk yang siap di distribusikan di PT. Delifood Sentosa Corpindo, Tangerang. Dengan melaksanakan Program Magang ini, penulis ingin mempelajari bagaimana sistem manajemen di sebuah perusahaan dan bagaimana operasional digunakan dalam kegiatan pekerjaan.

1.2.2 Tujuan

1. Mempelajari dan menerapkan ilmu management yang ada didalam perusahaan.
2. Melatih penulis untuk berpikir lebih kritis dalam menghadapi permasalahan yang ditemukan penulis selama kegiatan kerja praktek berlangsung.
3. Membandingkan ilmu yang didapatkan selama di perguruan tinggi dengan dunia kerja yang sesungguhnya agar ilmu yang diperoleh sejalan.
4. Membangun Relasi dan Mempersiapkan diri untuk Kehidupan di dunia kerja

1.3 Waktu dan Pelaksanaan Kerja Magang

Sebelum menjalani program magang, mahasiswa harus melalui beberapa tahapan administratif. Pada 22–23 Januari 2025, mahasiswa manajemen diberikan kesempatan untuk mengisi KRS dan menentukan jadwal kuliah. Bagi mahasiswa semester 6 yang memenuhi syarat, disarankan untuk memilih paket mata kuliah *internship track* 1. Setelah KRS disetujui oleh dosen pembimbing akademik, mahasiswa dapat melakukan registrasi magang melalui website Merdeka dengan mengisi data perusahaan tempat mereka diterima, seperti nama, alamat, website, serta mengunggah surat penerimaan magang. Registrasi ini akan ditinjau oleh ketua pelaksana magang dan kepala program studi sebelum mendapatkan persetujuan.

Setelah disetujui, mahasiswa dapat mulai mencatat tugas harian melalui halaman *daily task*, yang terdiri dari dua kategori: tugas selama magang yang akan di *approve* oleh *supervisor* dan tugas bimbingan yang akan di *approve* oleh *advisor*. Pada 10 Februari, mahasiswa akan menerima informasi mengenai dosen pembimbing mereka melalui website Kampus Merdeka atau email resmi. Selama magang, mahasiswa diwajibkan mencatat jam kerja harian agar memenuhi total 640 jam yang ditentukan oleh program. Setiap tugas yang dilakukan harus mendapat persetujuan dari *supervisor* atau pembimbing di tempat magang. Selain itu, mahasiswa juga harus mencatat waktu yang dihabiskan untuk bimbingan dan penyusunan laporan magang, dengan target minimal 207 jam yang akan diverifikasi oleh dosen pembimbing.

Dalam program ini penulis menjalani magang selama enam bulan, dari 6 Januari hingga 5 Juni, di PT Dellifood Sentosa Corpindo, sebuah pabrik yang berlokasi di Jalan Telesonik Industri Jatake, Pasir Jaya, Kecamatan Jatiuwung, Kota Tangerang, Banten. Selama magang, penulis bekerja dari hari senin hingga sabtu dengan jam kerja penuh 8 jam dan hari sabtu 5 jam kerja atau setengah hari dengan penempatan kerja magang di departemen produksi sebagai administrasi.

Pengaturan penjadwalan ini memungkinkan penulis memenuhi target 640 jam kerja dalam periode enam bulan 6 Januari 2025 sampai dengan 5 Juni 2025.

1.4 Pihak Yang Terlibat Di Magang Kampus Merdeka

Program Magang Kampus Merdeka melibatkan tiga pihak utama, yaitu universitas, mahasiswa, dan perusahaan, yang masing-masing memiliki peran penting dalam pelaksanaan magang.

Universitas Multimedia Nusantara

Universitas Multimedia Nusantara berperan dalam memastikan bahwa program magang berjalan sesuai dengan kurikulum dan standar akademik. Melalui dosen pembimbing dan ketua pelaksana magang, universitas bertanggung jawab dalam meninjau registrasi mahasiswa, memberikan bimbingan akademik, serta mengevaluasi laporan magang untuk memastikan kompetensi lulusan siap bersaing di dunia kerja.

Mahasiswa – Denny Aryan Setyawan

Mahasiswa berperan sebagai peserta magang yang memiliki tanggung jawab untuk melaksanakan tugas yang diberikan oleh perusahaan serta mencatat setiap aktivitas yang dilakukan dalam laporan harian atau *daily task* yang akan di setujui. Selain itu, mahasiswa juga diharapkan untuk memenuhi jumlah jam kerja yang ditetapkan dalam program magang, serta melakukan koordinasi rutin dengan dosen pembimbing untuk mendapatkan arahan dan bimbingan. Selama periode magang, mahasiswa wajib menyusun laporan akhir yang merangkum seluruh pengalaman, pencapaian, dan pelajaran yang didapatkan, yang akan menjadi bagian dari evaluasi akademik mereka. Laporan ini juga akan mencakup analisis tentang

tantangan yang dihadapi serta solusi yang ditemukan selama magang, yang sekaligus menjadi bahan pertimbangan dalam penilaian akhir program magang tersebut. Dengan demikian, program magang bukan hanya memberikan pengalaman praktis di dunia kerja, tetapi juga menjadi sarana bagi mahasiswa untuk mengembangkan keterampilan komunikasi, manajemen waktu, serta kemampuan beradaptasi di lingkungan profesional Perusahaan.

PT . Delifood Sentosa Corpindo

Sebagai tempat pelaksanaan magang dan kerja Praktek, yang membantu dan menyalurkan dalam memberikan pengalaman kerja nyata dan observasi bagi mahasiswa. Perusahaan bertanggung jawab memberikan tugas yang relevan dengan bidang Operasional, Mengamati dan Terjun langsung ke Produksi untuk jalannya proses pembuatan Mi Gelas, membimbing dan membuka pola pikir mahasiswa dalam proses Manajemen, Sistem Pengoperasian. dan Perusahaan juga memberikan Training Midas(Mayora Intensive Development Attitude And Skill) yang bisa diikuti penulis untuk mendapatkan pemahaman lebih untuk kinerja baik bagi karyawan maupun penulis.

Kerja sama antara universitas, mahasiswa, dan perusahaan menjadi faktor utama dalam memastikan bahwa program magang memberikan pengalaman yang bermanfaat serta membekali mahasiswa dengan keterampilan dan pengetahuan yang siap diterapkan di dunia profesional.