

BAB III

PELAKSANAAN KERJA MAGANG

3.1 Kedudukan dan Koordinasi

Mahasiswa menjalankan praktik kerja dengan membangun usaha mandiri bernama ZenGusto yang berlokasi di Skystar Ventures. Selama masa magang di Skystar Ventures, seluruh tugas dan bimbingan terkait proyek diberikan oleh Hoky Nanda, yang menjabat sebagai program officer sekaligus mentor penulis. Selain memberikan arahan, mentor juga bertanggung jawab atas pencatatan absensi dan verifikasi kebenaran pekerjaan yang dilakukan oleh mahasiswa, dengan rincian pelaporan yang disusun sesuai bagan berikut:



Gambar 3. 1 Bagan Pelaporan Pelaksanaan Tugas

Magang yang dilakukan oleh mahasiswa dilakukan secara hybrid (online dan offline). Koordinasi mengenai tugas praktik kerja magang dilakukan secara langsung oleh Hoky Nanda dan Michelle Greysianti yang dibawahi oleh Andrew Henderson. Pertemuan dilakukan secara rutin kurang lebih 2 minggu sekali dengan melakukan update perkembangan program. Pelaporan magang disajikan langsung oleh penulis bersama tim. Dengan rincian proses bimbingan mentor Skystar sebagai berikut:

1. Mentor, Hokky Nanda, menyusun waktu dan tanggal untuk melakukan meeting bersama ZenGusto. Yang kemudian akan disampaikan kepada CEO untuk mencocokkan jadwal antara tim dengan mentor. Pada awal pertemuan, ZenGusto memberikan gambaran umum tentang bisnis, termasuk visi, misi, struktur organisasi, produk atau layanan, dan target pasar.

2. Setelahnya, mentor menetapkan tujuan penugasan pelaksanaan magang secara spesifik dan terukur untuk dicapai oleh tim. Penugasan dibagi atas 2; penugasan untuk masing masing divisi, dan penugasan secara menyeluruh. Sebagai CPO ZenGusto, mahasiswa ditugaskan untuk memantau perkembangan produk yang dijual hingga dapat tertanam sebagai memorable product. Sedangkan untuk penugasan tim, diarahkan untuk mendapat sales and traction.
3. Tim mulai melakukan eksekusi prosesnya masing-masing.
4. Kemudian, mentor melakukan sesi bimbingan kembali untuk evaluasi program yang telah dilaksanakan. Mentor akan memberikan gambaran umum tentang bisnis, termasuk visi, misi, struktur organisasi, produk atau layanan, dan target pasar.
5. Yang setelahnya, mentor akan menyampaikan capaian kerja kepada penanggung jawab magang, Michelle Greysianti yang akan diteruskan kepada head officer magang, Andrew Henderson.
6. Mentor juga mengarahkan tim untuk mengikuti program workshop secara offline yang diadakan skystar setiap sebulan sekali.
7. Lebih dari itu, mentor juga turut andil dalam memberikan mentoring tambahan dengan bantuan mentor eksternal yang berpengalaman sebagai seorang wirausahawan yaitu Dedy Syanendra.

Selama bimbingan dengan mentor, hal yang mahasiswa mendapatkan beberapa insight seperti berikut:

Tabel 3. 1 Uraian Kegiatan Bimbingan Bersama Mentor dan Supervisor

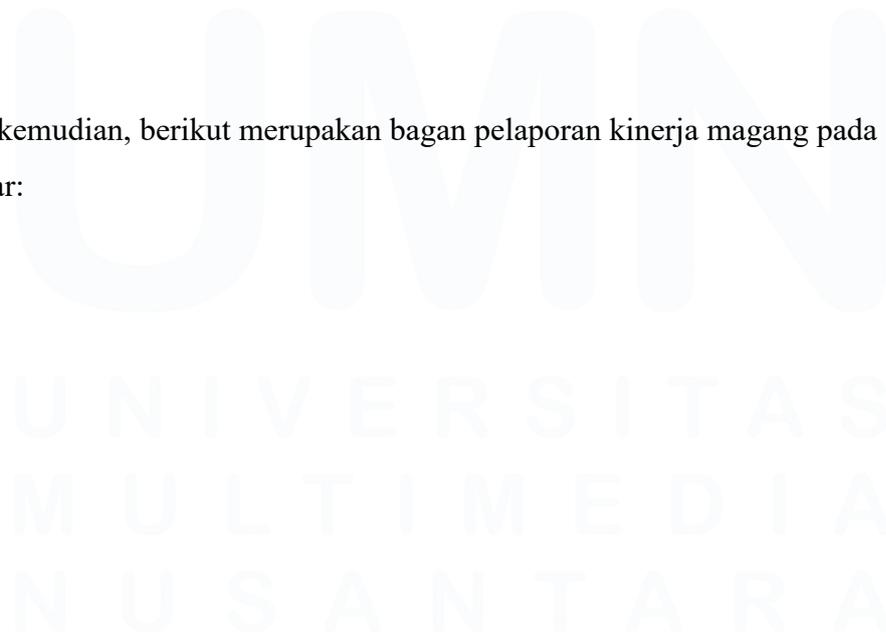
Hari/Tanggal	Deskripsi	Pemahaman
03-02-2025	Mengikuti Kegiatan Kick-Off Ideation Program	Memahami tentang entrepreneurial mindset.

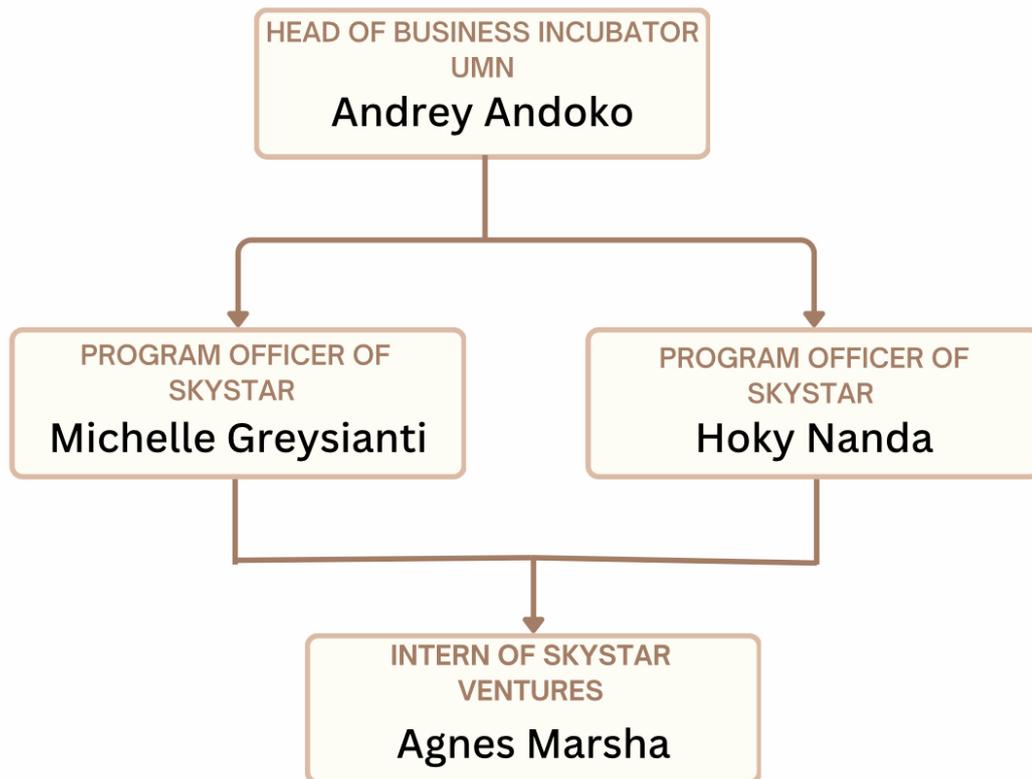
11-02-2025	Mengikuti Kegiatan Asinkron Dengan Menonton Video Yang Dikirimkan Melalui Google Classroom	Dapat memahami materi tentang Setting Metrics and Goals, serta Tim ZenGusto juga dapat menguraikan kegiatan yang akan dilakukan selama beberapa bulan kedepan.
21-02-2025	Mengikuti Kegiatan Workshop Secara Offline di UMN	Dapat memahami materi Root Causes Analysis dan dapat mengidentifikasi Root Cause Analysis dari case study yang diberikan.
24-02-2025	Mengikuti Kegiatan Asinkron Dengan Menonton Video Yang Dikirimkan Melalui Google Classroom	Dapat memahami materi tentang Market Research for Startup.
06-03-2025	Mengikuti Kegiatan Asinkron Dengan Menonton Video Yang Dikirimkan Melalui Google Classroom	Dapat memahami materi tentang Mapping Customer Persona, dan dapat membuat Mapping Customer Persona untuk ZenGusto.
12-03-2025	Mengikuti Kegiatan Asinkron Dengan Menonton Video Yang Dikirimkan Melalui Google	Dapat memahami materi tentang Understanding Customers Need: A

	Classroom	Deep Dive into Value Proposition Canvas dan dapat membuat Value Proposition Canvas untuk ZenGusto.
17-03-2025	Melakukan Bimbingan Untuk Pertama Kalinya Bersama Mentor Eksternal yaitu Bapak Dedy Syanendra Secara Online Melalui Zoom Meeting	Dapat mengetahui letak kesalahan dalam membuat pitch-deck untuk ZenGusto sehingga tim ZenGusto dapat memperbaiki kesalahannya.
19-03-2025	Bimbingan Bersama Supervisor yaitu Hoky Nanda Secara Offline di Skystar Ventures UMN.	Memahami letak kesalahan dalam pembuatan visi misi untuk ZenGusto.
20-03-2025	Mengikuti Kegiatan Asinkron Dengan Menonton Video Yang Dikirimkan Melalui Google Classroom	Dapat memahami dan membuat Business Model Canvas untuk ZenGusto.
08-04-2025	Bimbingan Bersama Supervisor yaitu Hoky Nanda Secara Offline di Skystar Ventures UMN.	Tim ZenGusto dapat memahami persiapan apa saja yang diperlukan untuk open PO 1.
16-04-2025	Mengikuti Kegiatan Asinkron Dengan Menonton Video Yang Dikirimkan Melalui Google	Memahami materi mengenai Business Pivot.

	Classroom	
25-04-2025	Bimbingan Bersama Supervisor yaitu Hoky Nanda Secara Offline di Skystar Ventures UMN.	Membahas mengenai tantangan yang dihadapi selama masa open po, dan mendapatkan solusi dari supervisor.
28-04-2025	Melakukan Bimbingan Bersama Mentor Eksternal yaitu Bapak Dedy Syanendra Secara Online Melalui Zoom Meeting	Membahas mengenai KPI dan planning dari tiap divisi untuk kedepannya, dan merevisi beberapa KPI yang masih kurang tepat.
02-05-2025	Mengikuti Kegiatan Workshop Secara Offline di UMN	Memahami materi mengenai From Idea to Prototype: Rapid Product Prototyping.

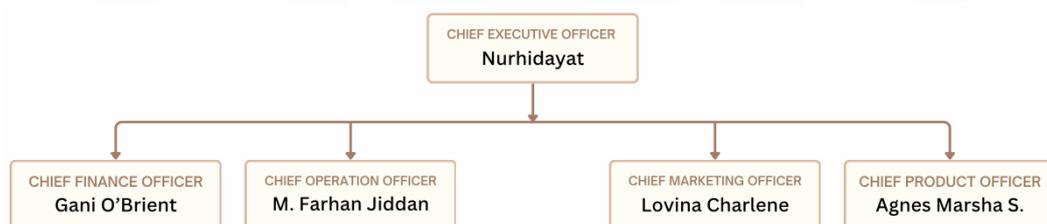
Yang kemudian, berikut merupakan bagan pelaporan kinerja magang pada Skystar:





Gambar 3. 2 Bagan Struktur Koordinasi Kerja Magang

Setiap pendiri memiliki posisi pada divisinya masing-masing seperti terlihat pada struktur organisasi berikut:



Gambar 3. 3 Struktur Organisasi ZenGusto

Sebagai Chief Product Officer (CPO) di ZenGusto, mahasiswa bertanggung jawab dalam mengelola dan mengembangkan produk agar sesuai dengan standar kualitas yang tinggi serta memenuhi kebutuhan pelanggan. Tugas utama saya meliputi:

1. Pengembangan Produk

Mahasiswa terlibat langsung dalam proses riset dan pengembangan resep produk utama Zengusto, yaitu beef hamburg, pudding caramel, dan ocha. Tujuannya adalah menciptakan produk yang tidak hanya lezat dan otentik, tetapi juga konsisten dalam kualitas di setiap produksi.

2. Pengawasan Kualitas

Mahasiswa membuat standar kualitas produk yang harus dipenuhi oleh seluruh proses produksi. Hal ini meliputi pemilihan bahan baku, proses pengolahan, hingga pengepakan. Mahasiswa juga melakukan evaluasi rutin terhadap produk yang dihasilkan untuk memastikan tidak ada penurunan mutu.

3. Koordinasi dengan Supplier

Mahasiswa berkomunikasi dengan supplier bahan baku untuk memastikan kualitas bahan yang digunakan sesuai dengan standar yang telah ditetapkan. Selain itu, mahasiswa juga bernegosiasi untuk mendapatkan bahan baku dengan harga terbaik tanpa mengorbankan mutu.

4. Pembuatan Prototipe dan Uji Coba Produk

Sebelum produk diluncurkan ke pasar, mahasiswa bertanggung jawab dalam pembuatan prototipe dan melakukan uji coba produk. Feedback dari uji coba ini menjadi dasar untuk penyempurnaan produk agar sesuai dengan preferensi pelanggan.

5. Pengembangan Sistem Manajemen Kualitas

Mahasiswa membantu merancang dan mengimplementasikan sistem manajemen kualitas yang terstruktur agar proses produksi berjalan efisien dan konsisten. Sistem ini juga berfungsi sebagai alat kontrol untuk meningkatkan keunggulan produk dan menjaga reputasi Zengusto di mata pelanggan.

6. Kolaborasi dengan Tim Lain

Mahasiswa bekerja sama dengan CEO, tim pemasaran (CMO), operasional (COO), dan keuangan (CFO) untuk memastikan produk yang

dikembangkan dapat dipasarkan dengan baik, diproduksi secara efisien, dan sesuai dengan anggaran yang tersedia.

Melalui tugas-tugas ini, mahasiswa berkontribusi dalam memastikan bahwa ZenGusto mampu menghadirkan produk berkualitas tinggi yang dapat meningkatkan kepuasan pelanggan sekaligus memperkuat reputasi perusahaan di pasar makanan Jepang berbasis open PO.

3.2 Tugas dan Uraian Kerja Magang

3.2.1 Tugas Kerja Magang

Magang yang saya jalani merupakan bagian dari program Wirausaha Merdeka (WMK) yang diselenggarakan oleh Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi Indonesia. Dalam program WMK ini, saya dan tim mengembangkan ide bisnis di bidang makanan dan minuman (food and beverages), yang kemudian berkembang menjadi ZenGusto.

ZenGusto lahir dari pemahaman terhadap kebutuhan konsumen yang menginginkan makanan Jepang berkualitas dengan harga terjangkau seperti beef hamburger, pudding caramel, dan ocha dengan sistem penjualan open PO. Kami juga menyadari pentingnya menjaga kualitas bahan baku, efisiensi produksi, serta memberikan kemudahan bagi pelanggan melalui preorder agar produk tetap segar dan sesuai permintaan.

Nama ZenGusto sendiri merupakan gabungan dari dua kata, yaitu:

Zen: Mengacu pada filosofi dan praktik meditasi Jepang yang menekankan ketenangan dan kesederhanaan.

Gusto: Berarti selera atau semangat dalam bahasa Inggris, seringkali digunakan untuk menggambarkan kecintaan atau kegembiraan dalam menikmati makanan.

Jadi, ZenGusto dapat diartikan sebagai menikmati makanan dengan penuh perhatian dan semangat, mencerminkan keseimbangan antara kenikmatan dan ketenangan dalam pengalaman kuliner.



Gambar 3. 4 Logo ZenGusto

ZenGusto akhirnya menjadi solusi bagi masyarakat, terutama target pasar, dalam menangani masalah yang sering dihadapi yaitu mahalnnya makanan Jepang di Indonesia dengan rasa yang kurang autentik. ZenGusto hadir dengan rasa makanan yang autentik dengan harga terjangkau. Misi dari ZenGusto sendiri adalah menghadirkan cita rasa autentik masakan Jepang dengan harga terjangkau,

sehingga semua kalangan dapat menikmati pengalaman kuliner berkualitas tanpa batasan ekonomi.



Gambar 3. 5 Produk ZenGusto

Dalam bisnis kuliner berbasis preorder (PO), quality control (QC) menjadi aspek krusial untuk menjaga konsistensi rasa, mutu, dan keamanan produk yang ditawarkan. Sistem PO memungkinkan produksi dilakukan sesuai jumlah pesanan yang masuk, sehingga risiko overstock dan pemborosan bahan baku dapat diminimalisir. Namun, tantangan utama QC di industri ini adalah memastikan

bahwa produk yang diproduksi dalam batch terbatas tetap memenuhi standar kualitas yang sama, meskipun waktu produksi dan pengiriman bisa berbeda-beda.

Proses quality control pada bisnis PO meliputi seleksi supplier terpercaya yang mampu menyediakan bahan baku berkualitas dan tepat waktu, inspeksi bahan baku secara rutin, serta penerapan prosedur operasi standar (POS) yang ketat selama proses produksi. Selain itu, pengendalian persediaan dengan metode FIFO membantu menjaga kesegaran bahan baku dan mencegah kerusakan.

Sistem PO juga memerlukan komunikasi yang baik dengan pelanggan melalui update status produksi dan estimasi pengiriman yang realistis untuk menjaga kepercayaan dan kepuasan pelanggan. Pembatasan jumlah pesanan (kuota PO) tidak hanya mengatur kapasitas produksi, tetapi juga memudahkan pengawasan kualitas produk secara lebih efektif.

Dengan menerapkan quality control yang terstruktur dan terintegrasi dalam sistem preorder, bisnis kuliner seperti ZenGusto dapat menjaga reputasi merek, meningkatkan kepuasan pelanggan, dan mengoptimalkan efisiensi operasional dalam menghadapi dinamika pasar yang kompetitif.

Dengan demikian, sebagai CPO, berikut adalah pengerjaan dan proses pengembangan produk pada ZenGusto. Tugas yang dilakukan mahasiswa berpusat terkait manajemen kualitas ZenGusto dan pengembangan produk. Selama praktik kerja yang dilaksanakan pada Skystar Ventures yang dilangsungkan selama 4 bulan, terhitung dari Februari 2025 hingga Mei 2025, telah dilaksanakan penuntasan tugas yang diuraikan pada tabel berikut:

Tabel 3.2 Rangkuman Pekerjaan Selama Magang

No	Peran dan Tugas	Tujuan	Output
----	-----------------	--------	--------

Pengembangan Standar Kualitas Produk			
1	Riset dan Benchmarking	Menjamin produk ZenGusto memiliki kualitas yang konsisten dan sesuai dengan standar industri makanan Jepang. Mahasiswa melakukan riset mendalam terhadap standar kualitas makanan Jepang dan praktik terbaik dari produsen terkemuka, serta benchmarking produk sejenis di pasaran, seperti Ishigamaya Hamburg, JapanGo, SURA, dan Rui di Jakarta.	Output dari kegiatan ini adalah pemahaman yang komprehensif mengenai standar kualitas dan peluang peningkatan produk ZenGusto.
2	Penetapan Kriteria Kualitas	Menentukan standar yang jelas dan terukur untuk setiap produk, meliputi aspek rasa, tekstur, aroma, tampilan visual, dan keamanan pangan. Contohnya, untuk beef	Outputnya adalah kriteria kualitas yang spesifik dan dapat dijadikan acuan untuk produksi produk yang otentik, aman, dan berkualitas tinggi.

		hamburg ditetapkan komposisi daging dan lemak yang tepat serta tingkat kematangan yang sesuai, sedangkan untuk pudding caramel dan ocha ditetapkan standar tekstur, rasa, aroma, dan tampilan.	
3	Dokumentasi Standar	Tujuan dokumentasi standar adalah menyediakan panduan yang jelas dan mudah dipahami oleh seluruh tim produksi mengenai spesifikasi bahan baku, prosedur produksi, standar kebersihan, dan metode pengujian kualitas.	Output dari kegiatan ini adalah dokumen standar kualitas yang terstruktur dan dapat digunakan sebagai acuan operasional untuk memastikan konsistensi mutu produk.
Pengelolaan dan Pengawasan Kualitas Bahan Baku			
1	Seleksi Supplier	Tujuan dari seleksi supplier adalah memastikan bahan baku yang digunakan memenuhi standar kualitas, harga yang kompetitif, keandalan	Output dari proses seleksi ini adalah daftar supplier terpercaya yang dapat mendukung kelancaran produksi dan menjaga kualitas

		pengiriman, dan sertifikasi keamanan pangan.	bahan baku sehingga produk akhir aman dan berkualitas.
2	Inspeksi Bahan Baku	Tujuannya adalah menghindari penggunaan bahan baku yang tidak layak yang dapat menurunkan kualitas produk dan merusak reputasi ZenGusto.	Output dari kegiatan ini adalah bahan baku yang lolos standar kualitas dan siap digunakan dalam proses produksi.
3	Pengendalian Persediaan	Tujuannya adalah meminimalkan risiko kerusakan dan menjaga kesegaran bahan baku agar kualitas produk tetap terjaga.	Output dari pengendalian persediaan adalah stok bahan baku yang optimal, terjaga kesegarannya, dan meminimalkan pemborosan akibat bahan kadaluarsa atau rusak.
Implementasi Sistem Manajemen Kualitas			
1	Pengembangan Prosedur Operasi Standar (POS)	Tujuan dari pengembangan POS adalah menyusun panduan yang detail dan jelas untuk setiap tahap produksi, mulai	Output dari kegiatan ini adalah dokumen POS yang lengkap dan mudah dipahami, yang menjadi acuan operasional seluruh tim produksi.

		dari persiapan bahan baku hingga pengemasan produk akhir.	
2	Pengawasan Proses Produksi	Memastikan seluruh tahapan produksi berjalan sesuai dengan POS tanpa penyimpangan.	Output dari pengawasan ini adalah laporan evaluasi proses produksi yang menunjukkan kepatuhan terhadap standar dan identifikasi area yang perlu perbaikan.
3	Penerapan Prinsip Kaizen	Membangun budaya perbaikan berkelanjutan di seluruh tim produksi dengan mendorong anggota tim aktif memberikan saran, mengidentifikasi masalah, dan mencari solusi inovatif.	Terciptanya inovasi dan perbaikan proses yang berkelanjutan, sehingga ZenGusto dapat lebih adaptif terhadap kebutuhan pasar dan meningkatkan keunggulan kompetitif.
Pengembangan Produk dan Uji Pasar			
1	Pengembangan Resep Baru	Menciptakan resep baru untuk beef hamburg dengan melakukan eksperimen dan uji coba berbagai bahan	Dengan mempertimbangkan tren pasar, selera konsumen, dan ketersediaan bahan baku, seperti eksplorasi varian sambal bawang, saus kari

		serta teknik pengolahan.	Jepang, dan teknik pengolahan dengan grill, <u>output</u> dari tahap ini adalah formulasi resep-resep beef hamburg baru yang siap untuk diuji coba lebih lanjut, termasuk teknik pengolahan grill.
2	Pembuatan Prototype	Menghasilkan sampel produk baru dan melakukan uji internal secara menyeluruh. Evaluasi meliputi rasa, tekstur, tampilan, dan daya tahan produk untuk memastikan prototipe memenuhi standar kualitas ZenGusto.	Identifikasi prototipe yang memenuhi standar kualitas, seperti beef hamburg dengan teknik grill yang terbukti lebih lembut dan juicy serta mempersingkat waktu masak. Prototipe yang lolos akan dilanjutkan ke tahap uji pasar, sementara yang belum memenuhi standar (seperti varian sambal dan saus kari Jepang) akan ditinjau ulang.
3	Uji Pasar	Menawarkan prototipe yang telah memenuhi standar kualitas (khususnya teknik pengolahan grill) kepada konsumen melalui sistem open PO. Tahap ini berupaya	Data dan feedback konsumen yang esensial, yang akan digunakan sebagai dasar untuk menyempurnakan produk sebelum diluncurkan secara luas ke pasar.

		mengumpulkan umpan balik pelanggan mengenai rasa, harga, dan kemasan produk.	
Kolaborasi Antar Tim			
1	Koordinasi Dengan COO	Memastikan proses produksi berjalan sesuai standar kualitas, bahan baku tersedia tepat waktu, dan peralatan produksi berfungsi dengan baik.	Kelancaran operasional produksi tanpa hambatan, ketersediaan bahan baku yang optimal, serta peralatan yang siap pakai sehingga produksi dapat berjalan efisien dan sesuai target.
2	Kerja Sama Dengan CMO	Memahami tren pasar, selera konsumen, dan strategi promosi yang efektif. Informasi ini digunakan untuk mengembangkan produk yang sesuai kebutuhan pasar dan memperkuat citra merek ZenGusto.	Outputnya berupa produk yang relevan dengan preferensi konsumen dan kampanye pemasaran yang tepat sasaran untuk meningkatkan penjualan dan brand awareness.
3	Komunikasi Dengan CFO	Memastikan pengelolaan anggaran pengembangan produk,	Pengelolaan biaya yang terkendali dan penggunaan dana yang optimal tanpa

		seperti pembuatan kemasan baru dan pengendalian kualitas, dilakukan secara efisien dan efektif.	mengorbankan kualitas produk.
4	Berdiskusi Dengan CEO	Membahas desain logo dan kemasan baru agar menarik minat pelanggan, sesuai dengan anggaran yang tersedia, dan tetap mempertahankan ciri khas ZenGusto.	Desain branding yang menarik, konsisten dengan identitas perusahaan, dan mendukung strategi pemasaran secara keseluruhan.
Pelaporan dan Evaluasi Kinerja Produk			
1	Pengumpulan Data Kualitas	Mengumpulkan informasi yang akurat dan relevan dari berbagai sumber, seperti feedback pelanggan dan laporan penjualan.	Output dari proses ini adalah kumpulan data kualitas yang lengkap dan terstruktur untuk dianalisis lebih lanjut.
2	Analisis Data	Mengidentifikasi tren, masalah, dan peluang perbaikan dalam	Output dari tahap ini adalah insight dan temuan penting yang menjadi dasar

		produk dan layanan ZenGusto.	pengambilan keputusan strategis.
3	Penyusunan Laporan	Menyajikan informasi berkala mengenai kinerja kualitas produk, hasil analisis masalah, rekomendasi perbaikan, dan rencana tindakan yang harus diambil.	Laporan kualitas yang informatif dan actionable untuk meningkatkan kualitas produk secara berkelanjutan.

3.2.2 Uraian Kerja Magang

Dalam menjalani masa magang di Zengusto sebagai Chief Product Officer (CPO), mahasiswa mendapatkan kesempatan untuk terlibat langsung dalam berbagai aktivitas yang berkaitan dengan pengembangan dan pengelolaan produk. Peran ini sangat penting dalam memastikan bahwa setiap produk yang dihasilkan tidak hanya memenuhi standar kualitas yang tinggi, tetapi juga mampu memberikan nilai lebih bagi pelanggan dan memperkuat reputasi perusahaan di pasar makanan Jepang.

Sejalan dengan judul laporan magang ini, yaitu “Pengembangan Sistem Manajemen Kualitas untuk Meningkatkan Keunggulan dan Reputasi Zengusto”, tugas-tugas yang mahasiswa jalani difokuskan pada upaya membangun dan menerapkan sistem manajemen kualitas yang efektif. Sistem ini bertujuan untuk menjaga konsistensi mutu produk, meningkatkan kepuasan pelanggan, serta mendukung pertumbuhan bisnis secara berkelanjutan.

Berikut ini adalah uraian lebih rinci mengenai tugas-tugas yang mahasiswa lakukan selama magang sebagai CPO di ZenGusto;

3.2.2.1 Pengembangan Standar Kualitas Produk

Pengembangan standar kualitas adalah langkah awal dalam memastikan produk Zengusto memiliki kualitas yang konsisten. Tugas mahasiswa meliputi:

- Riset dan Benchmarking: Melakukan riset mendalam mengenai standar kualitas makanan Jepang, termasuk mempelajari praktik terbaik dari produsen makanan Jepang terkemuka. Mahasiswa juga melakukan *benchmarking* dengan produk sejenis yang ada di pasaran untuk mengidentifikasi peluang peningkatan. Mahasiswa meriset ke berbagai tempat di Jakarta yang menjual beef hamburger, diantaranya Ishigamaya Hamburg, JapanGo, SURA, dan Rui. Tujuan dari riset dan benchmarking adalah menjamin produk Zengusto memiliki kualitas yang konsisten dan sesuai dengan standar industri makanan Jepang.





Gambar 3. 6 Melakukan Riset di SURA

- Penetapan Kriteria Kualitas: Menentukan kriteria kualitas yang jelas dan terukur untuk setiap produk, mencakup aspek rasa, tekstur, aroma, tampilan visual, dan keamanan pangan. Misalnya, untuk beef hamburg, standar mencakup komposisi daging dan lemak yang tepat, tingkat kematangan yang sesuai, serta takaran saus dan bahan lainnya agar autentik. Untuk pudding caramel, standar meliputi tekstur lembut, rasa

karamel yang pas, dan tampilan yang menarik. Untuk ocha, standar mencakup aroma teh yang segar, warna yang jernih, dan rasa yang tidak pahit. Tujuannya adalah meningkatkan kepuasan pelanggan melalui produk yang otentik, aman, dan berkualitas tinggi.

- **Dokumentasi Standar:** Mendokumentasikan semua standar kualitas dalam bentuk panduan yang jelas dan mudah dipahami oleh seluruh tim produksi. Panduan ini mencakup spesifikasi bahan baku, prosedur produksi, standar kebersihan, dan metode pengujian kualitas. Tujuannya adalah meningkatkan kepuasan pelanggan melalui produk yang otentik, aman, dan berkualitas tinggi. Tujuannya adalah memberikan panduan jelas bagi tim produksi agar proses pembuatan produk berjalan sesuai standar yang telah ditetapkan.

3.2.2.2 Pengelolaan dan Pengawasan Kualitas Bahan Baku

Kualitas bahan baku memiliki dampak besar pada kualitas produk akhir. Tugas mahasiswa meliputi:

- **Seleksi Supplier:** Melakukan proses seleksi supplier yang ketat berdasarkan kriteria kualitas, harga, keandalan, dan sertifikasi keamanan pangan. Tujuannya adalah memastikan bahan baku yang digunakan memenuhi standar mutu dan keamanan pangan sehingga produk akhir aman dan berkualitas.



Gambar 3. 7 Seleksi Supplier Antara Superindo dan Farmers Market

- **Inspeksi Bahan Baku:** Melakukan inspeksi rutin terhadap bahan baku yang diterima untuk memastikan sesuai dengan standar kualitas yang telah ditetapkan. Inspeksi meliputi pengecekan visual seperti warna, tekstur, aroma. Hal ini bertujuan untuk mengurangi risiko penggunaan bahan baku yang tidak layak yang dapat menurunkan kualitas produk dan merusak reputasi ZenGusto.

- Pengendalian Persediaan: Menerapkan sistem pengendalian persediaan yang efektif untuk memastikan bahan baku disimpan dengan benar dan digunakan sebelum tanggal kedaluwarsa. Sistem *First-In, First-Out* (FIFO) diterapkan untuk meminimalkan risiko kerusakan dan menjaga kesegaran bahan.

3.2.2.3 Implementasi Sistem Manajemen Kualitas

Implementasi SMK sangat penting untuk memastikan semua proses produksi berjalan sesuai standar. Tugas mahasiswa meliputi:

- Pengembangan Prosedur Operasi Standar (POS): Menyusun POS yang detail dan jelas untuk setiap tahap produksi, mulai dari persiapan bahan baku hingga pengemasan produk akhir. POS ini mencakup instruksi langkah demi langkah, standar kebersihan, dan tindakan pencegahan yang harus diikuti oleh semua divisi.
- Pengawasan Proses Produksi: Melakukan pengawasan rutin terhadap proses produksi untuk memastikan semua POS diikuti dengan benar dan tidak ada penyimpangan dari standar kualitas. Pengawasan ini meliputi pengecekan waktu, takaran bahan, dan komposisi pada tiap porsinya.





Gambar 3. 8 Pengawasan Proses Produksi

- Penerapan Prinsip Kaizen: Mendorong budaya perbaikan berkelanjutan (Kaizen) di seluruh tim produksi. Mendorong tim untuk memberikan saran perbaikan, mengidentifikasi masalah, dan mencari solusi inovatif untuk meningkatkan kualitas dan efisiensi. Hal ini dapat mendorong budaya perbaikan berkelanjutan agar kualitas produk terus meningkat dan ZenGusto dapat beradaptasi dengan kebutuhan pasar.

3.2.2.4 Pengembangan Produk dan Uji Pasar

Pengembangan produk yang inovatif dan sesuai dengan selera pasar adalah kunci untuk mempertahankan daya saing. Tugas saya meliputi:

- Pengembangan Resep Baru: Mengembangkan resep baru untuk beef hamburg dengan melakukan eksperimen dan uji coba berbagai bahan dan teknik pengolahan. Proses ini dilakukan dengan mempertimbangkan tren pasar, selera konsumen, dan ketersediaan bahan baku. Berdasarkan masukan dari konsumen, ZenGusto mulai bereksperimen dengan membuat

varian beef hamburg dengan sambal bawang, serta saus kari Jepang dan juga mencoba teknik pengolahan baru yaitu dengan grill.

- Pembuatan Prototype: Membuat prototype produk baru dan melakukan uji internal untuk mengevaluasi rasa, tekstur, tampilan, dan daya tahan produk. Berdasarkan hasil uji internal, pembuatan beef hamburg dengan varian sambal dan saus kari Jepang masih belum memenuhi standar kualitas, namun teknik pengolahan beef hamburg dengan grill sudah memenuhi standar kualitas dikarenakan dapat membuat tekstur beef hamburg lebih lembut dan juicy, bahkan dapat mempersingkat waktu saat masak untuk dalam jumlah besar. Maka dari itu, prototipe yang sudah memenuhi standar kualitas akan dilanjutkan ke tahap uji pasar.



Gambar 3. 9 Pembuatan Prototype

- Uji Pasar: ZenGusto melakukan uji pasar dengan menawarkan teknik pengolahan baru yaitu grill dengan melalui sistem open PO. Setelah itu, mahasiswa mengumpulkan feedback pelanggan mengenai rasa, harga, dan

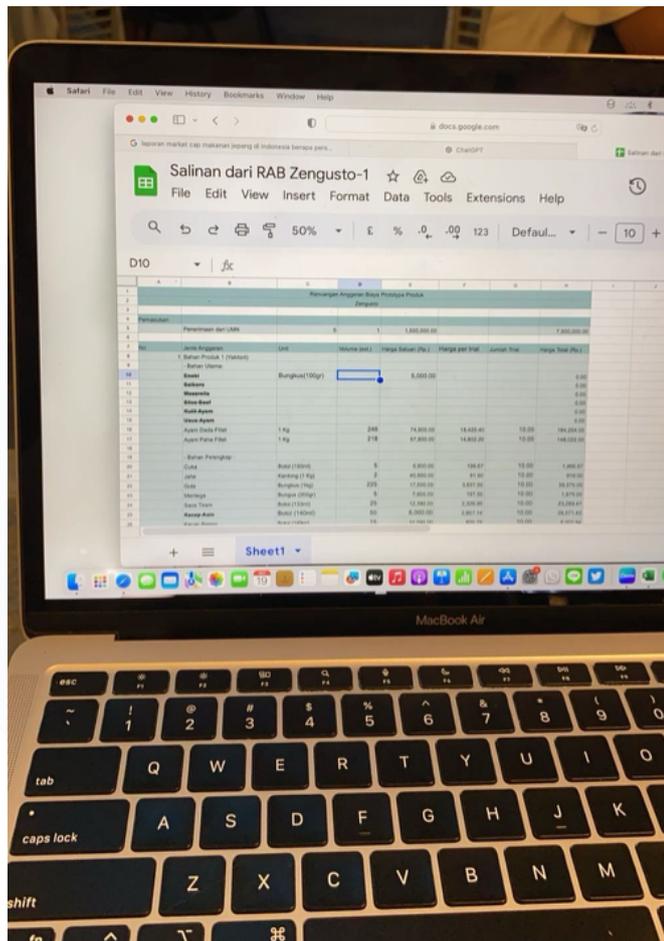
kemasan. Feedback ini digunakan untuk menyempurnakan produk sebelum diluncurkan secara luas.

3.2.2.5 Kolaborasi Antar Tim

Kolaborasi yang efektif antar tim sangat penting untuk meningkatkan sinergi antar departemen agar pengembangan produk dan pengendalian kualitas berjalan efektif dan efisien. Tugas mahasiswa meliputi:

- Koordinasi dengan COO: Berkoordinasi dengan tim operasional untuk memastikan proses produksi berjalan sesuai standar kualitas, bahan baku tersedia tepat waktu, dan peralatan berfungsi dengan baik.
- Kerja Sama dengan CMO: Bekerja sama dengan tim pemasaran untuk memahami tren pasar, selera konsumen, dan strategi promosi yang efektif. Informasi ini digunakan untuk mengembangkan produk yang sesuai dengan kebutuhan pasar dan meningkatkan citra merek Zengusto.
- Komunikasi dengan CFO: Berkomunikasi dengan tim keuangan untuk memastikan anggaran pengembangan produk seperti pembuatan packaging baru dan pengendalian kualitas agar dikelola secara efisien dan efektif.

U M N
U N I V E R S I T A S
M U L T I M E D I A
N U S A N T A R A



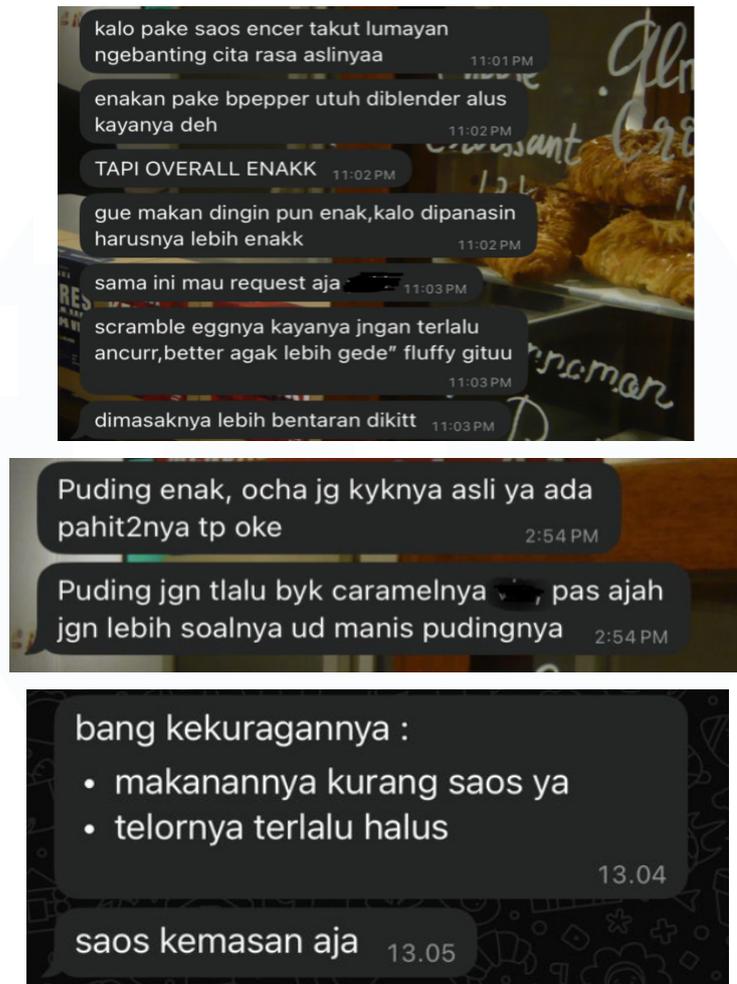
Gambar 3. 10 Komunikasi dengan CFO

- Berdiskusi dengan CEO: Membahas mengenai design logo dan packaging baru untuk ZenGusto agar design dapat menarik minat pelanggan, namun tetap sesuai dengan budget yang tersedia dan tidak menghilangkan ciri khas ZenGusto.

3.2.2.6 Pelaporan dan Evaluasi Kinerja Produk

Pelaporan dan evaluasi kinerja produk adalah langkah terakhir dalam siklus manajemen kualitas. Tugas saya meliputi:

- Pengumpulan Data Kualitas: Mengumpulkan data kualitas dari berbagai sumber, seperti feedback pelanggan, dan laporan penjualan.



Gambar 3. 11 Feedback Pelanggan

- Analisis Data: Menganalisis data kualitas untuk mengidentifikasi tren, masalah, dan peluang perbaikan.
- Penyusunan Laporan: Menyusun laporan berkala yang berisi informasi mengenai kinerja kualitas produk, analisis masalah, rekomendasi perbaikan, dan rencana tindakan.

Dengan menjalankan tugas-tugas ini secara efektif, mahasiswa berkontribusi dalam membangun sistem manajemen kualitas yang kokoh di ZenGusto. Sistem ini tidak hanya meningkatkan kualitas produk tetapi juga membangun kepercayaan pelanggan, memperkuat reputasi perusahaan, dan mendukung pertumbuhan bisnis yang berkelanjutan.

3.3 Kendala yang Ditemukan

Dalam pelaksanaan tugas sebagai Chief Product Officer (CPO) di ZenGusto, tidak terlepas dari berbagai tantangan dan kendala yang dihadapi. Kendala-kendala ini muncul baik dari aspek internal maupun eksternal yang mempengaruhi proses pengembangan dan penerapan sistem manajemen kualitas. Dengan memahami kendala-kendala tersebut secara mendalam, perusahaan dapat mengambil langkah strategis untuk mengatasinya dan memastikan kualitas produk tetap terjaga serta reputasi Zengusto terus meningkat.

Tabel 3. 3 Kendala Yang Dihadapi Selama Kerja Magang

Peran & Tugas	Kendala
Pengembangan Standar Kualitas Produk	Kualitas bahan baku yang tidak konsisten dari supplier dapat menyulitkan penerapan standar kualitas yang sama pada setiap batch produk.
	Waktu dan fasilitas untuk melakukan riset dan uji coba produk yang mendalam mungkin terbatas, sehingga proses pengembangan standar kualitas berjalan lambat.
	Mencapai keseimbangan antara standar kualitas produk dan preferensi konsumen yang beragam bisa menjadi tantangan, terutama saat produk harus disesuaikan dengan selera lokal.
Pengelolaan dan Pengawasan Kualitas Bahan Baku	Sulit menemukan supplier yang konsisten menyediakan bahan baku

	berkualitas tinggi dengan harga yang kompetitif.
	Pengujian kualitas bahan baku secara menyeluruh membutuhkan keahlian khusus yang belum mahasiswa ketahui secara detail.
	Proses penerimaan dan penyimpanan bahan baku yang kurang optimal dapat menyebabkan kontaminasi atau penurunan mutu bahan sebelum diproses.
Implementasi Manajemen Kualitas	Tim mungkin mengalami kesulitan atau enggan mengikuti prosedur baru yang lebih ketat, sehingga mempengaruhi konsistensi kualitas.
	Pengetahuan yang tidak cukup atau kurang efektif dapat menyebabkan kurangnya pemahaman dan penerapan standar kualitas di lapangan.
	Pengawasan yang kurang rutin atau kurang detail dapat menyebabkan penyimpangan kualitas tidak terdeteksi lebih awal.
Pengembangan Produk dan Uji Pasar	Feedback yang berbeda-beda dari pelanggan dapat menyulitkan dalam menentukan perbaikan produk yang

	paling tepat.
	Proses pengembangan dan penyempurnaan produk membutuhkan waktu yang tidak singkat, sehingga bisa menghambat kecepatan peluncuran varian baru.
	Produk baru yang diuji pasar berpotensi gagal diterima, yang dapat berdampak pada biaya dan reputasi ZenGusto.
Kolaborasi Antar Divisi	Perbedaan prioritas dan pemahaman antar departemen dapat menyebabkan miskomunikasi dan koordinasi yang kurang baik.
	Setiap tim memiliki fokus dan target yang berbeda, sehingga sulit menyelaraskan strategi pengembangan produk dan pengendalian kualitas secara menyeluruh.
	Keterbatasan anggaran dan tenaga kerja dapat membatasi kemampuan kolaborasi dan pelaksanaan program secara optimal.
Pelaporan dan Evaluasi Kinerja Produk	Feedback pelanggan yang tidak terstruktur atau kurang lengkap dapat menyulitkan analisis dan pengambilan

	keputusan.
	Kurangnya kemampuan atau alat untuk melakukan analisis data secara komprehensif dapat menghambat identifikasi akar masalah kualitas.
	Rekomendasi perbaikan yang tidak segera ditindaklanjuti dapat menyebabkan masalah kualitas berulang dan menurunkan kepercayaan pelanggan.

3.4 Solusi atas Kendala yang Ditemukan

Setelah mengidentifikasi berbagai kendala yang dihadapi dalam pengembangan sistem manajemen kualitas di ZenGusto, langkah selanjutnya adalah merancang dan menerapkan solusi yang efektif dan tepat sasaran. Solusi-solusi ini bertujuan untuk mengatasi hambatan yang ada, meningkatkan efisiensi proses, serta memastikan bahwa produk yang dihasilkan selalu memenuhi standar kualitas yang tinggi. Dengan penerapan solusi yang tepat, diharapkan keunggulan dan reputasi Zengusto dapat terus berkembang dan bersaing di pasar makanan Jepang.

Tabel 3. 4 Solusi Atas Kendala Yang Dihadapi Selama Kerja Magang

Peran & Tugas	Solusi
Pengembangan Standar Kualitas Produk	Membangun hubungan jangka panjang dengan supplier terpercaya agar kualitas bahan baku lebih konsisten.
	Menggunakan batch uji coba produk

	secara berkala untuk menyesuaikan standar produk dengan variasi bahan baku.
	Melakukan survei pasar dan focus group discussion (FGD) untuk memahami preferensi konsumen dan menyesuaikan produk tanpa mengorbankan standar kualitas.
Pengelolaan dan Pengawasan Kualitas Bahan Baku	Menerapkan sistem audit supplier secara rutin untuk memastikan kepatuhan terhadap standar kualitas dan keamanan pangan.
	Mengembangkan kemampuan mahasiswa untuk pengujian bahan baku secara efektif, seperti mempelajari dari seseorang yang sudah ahli dalam bidang tersebut.
	Menerapkan prosedur penerimaan bahan baku yang ketat dan pelatihan kepada setiap divisi terkait pengelolaan bahan baku agar risiko kontaminasi diminimalkan.
Implementasi Manajemen Kualitas	Melakukan pelatihan dan sosialisasi berkelanjutan kepada seluruh divisi

	<p>untuk meningkatkan pemahaman dan penerapan standar kualitas.</p>
	<p>Membangun budaya kerja yang mendukung perubahan dengan melibatkan setiap divisi dalam proses perbaikan.</p>
	<p>Mengoptimalkan pengawasan dan menggunakan checklist yang mudah dipahami agar pengawasan lebih efektif dan rutin.</p>
<p>Pengembangan Produk dan Uji Pasar</p>	<p>Menggunakan metode uji pasar bertahap (pilot testing) agar risiko kegagalan produk dapat diminimalkan.</p>
	<p>Mengumpulkan dan menganalisis feedback pelanggan secara sistematis menggunakan survei online, wawancara, dan media sosial untuk mendapatkan insight yang valid.</p>
	<p>Mempercepat proses pengembangan dengan prototyping digital atau mencari pengetahuan yang lebih mendalam sebelum produksi fisik untuk efisiensi waktu dan biaya.</p>

Kolaborasi Antar Divisi	Menerapkan komunikasi rutin dan terstruktur antar departemen melalui rapat mingguan dan platform kolaborasi digital seperti canva.
	Menyusun SOP kolaborasi yang jelas agar setiap tim memahami peran dan tanggung jawabnya dalam pengembangan produk dan manajemen kualitas.
	Mengadakan team building dan workshop lintas departemen untuk mempererat hubungan dan meningkatkan pemahaman bersama.
Pelaporan dan Evaluasi Kinerja Produk	Memanfaatkan aplikasi spreadsheet (Excel, Google Sheets) atau aplikasi manajemen sederhana untuk mencatat dan mengolah data kualitas produk dan feedback pelanggan secara terstruktur.
	Menggunakan metode sederhana seperti formulir online dan survei singkat via WhatsApp, untuk mengumpulkan feedback pelanggan.
	Membuat mekanisme tindak lanjut

	yang cepat dan terukur terhadap rekomendasi perbaikan, termasuk penjadwalan review berkala.
--	---

