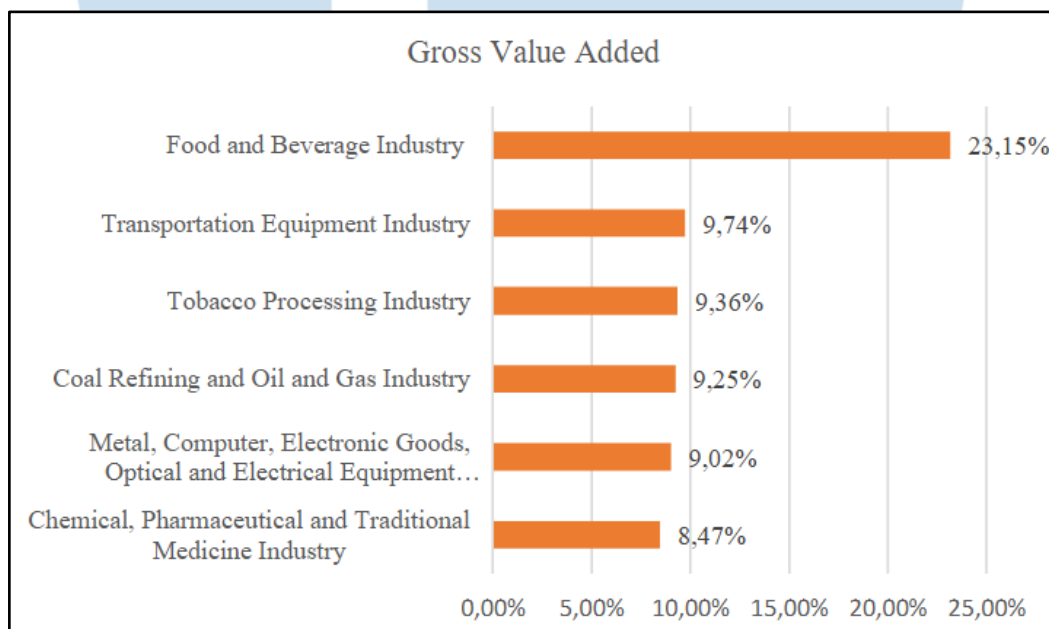


BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Industri *Food & Beverage (F&B)* merupakan salah satu sektor yang berkembang pesat di berbagai negara, termasuk Indonesia. Seiring dengan pertumbuhan populasi dan perubahan gaya hidup, sektor ini tidak hanya memenuhi kebutuhan dasar masyarakat tetapi juga beradaptasi dengan dinamika gaya hidup modern, pertumbuhan kelas menengah, serta transformasi digital.



Gambar 1.1 Nilai Tambah Bruto 5 Sektor Manufaktur dengan Kontribusi Tertinggi
(Sumber: Badan Pusat Statistik, diolah oleh (Tamin et al., 2024))

Di Indonesia, industri *Food & Beverage (F&B)* telah menjadi pilar utama perekonomian Indonesia, berkontribusi signifikan terhadap Produk Domestik Bruto (PDB), penyerapan tenaga kerja, dan stabilitas perdagangan. Berdasarkan grafik diatas dijelaskan bahwa industri F&B menyumbang 23,15% dari total nilai tambah bruto sektor manufaktur Indonesia, menjadikannya kontributor terbesar di antara subsektor industri pengolahan lainnya (Tamin et al., 2024). Transformasi digital menjadi faktor kunci dalam peningkatan efisiensi rantai pasok dan perluasan distribusi *Food & Beverage (F&B)*. Pelaku usaha mikro dan kecil (UMK)

memanfaatkan platform *e-commerce* dan media sosial untuk meningkatkan penetrasi pasar, didukung program pelatihan digital literacy dari Kementerian Perindustrian (Nasution et al., 2022). Selain itu, banyak inovasi produk bermunculan untuk memenuhi kebutuhan konsumen yang semakin beragam, termasuk dalam kategori makanan sehat. Kesadaran masyarakat akan pentingnya pola makan sehat telah mendorong pertumbuhan industri makanan sehat (CNN Indonesia, 2016).

Peningkatan kesadaran masyarakat Indonesia terhadap pentingnya kesehatan telah mendorong pertumbuhan industri makanan sehat yang signifikan dalam beberapa tahun terakhir. Makanan sehat adalah makanan yang mengandung nutrisi seimbang, rendah bahan tambahan berbahaya, dan bermanfaat bagi kesehatan tubuh. Dalam beberapa tahun terakhir, permintaan terhadap makanan sehat meningkat pesat akibat meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap kesehatan, penyakit terkait pola makan, serta gaya hidup sehat. Tren ini diperkuat oleh pergeseran pola konsumsi pascapandemi COVID-19, di mana kerentanan terhadap penyakit menular mendorong masyarakat untuk memprioritaskan asupan bergizi. Di Indonesia, industri makanan sehat mengalami perkembangan pesat dengan munculnya berbagai merek dan produk yang menawarkan alternatif lebih sehat, seperti makanan rendah gula, rendah kalori, bebas gluten, berbasis nabati, dan kaya serat. Selain itu, pemerintah dan lembaga kesehatan juga turut mendorong konsumsi makanan sehat melalui kampanye dan regulasi yang lebih ketat terkait bahan makanan (Kompas, 2025).

Berdasarkan survei dari *Nielsen's New Global Health and Ingredient-Sentiment*, survey menunjukkan bahwa masyarakat Indonesia mulai sadar akan pentingnya makanan sehat. Survei ini mengungkapkan bahwa sebagian besar responden mengikuti pola makan tertentu, didorong oleh faktor-faktor seperti alergi makanan, preferensi halal, dan kekhawatiran tentang kandungan lemak, gula, dan karbohidrat. Survei ini juga menunjukkan bahwa banyak orang Indonesia menghindari makanan dengan pengawet, perasa buatan, dan pewarna buatan. Tren

ini sejalan dengan kecenderungan global menuju pola makan yang lebih sehat, di mana konsumen bersedia membayar lebih untuk makanan yang memenuhi kebutuhan diet mereka. Meningkatnya kesadaran akan penyakit degeneratif yang terkait dengan gaya hidup tidak sehat, seperti obesitas dan masalah kardiovaskular, juga merupakan faktor yang berkontribusi pada pergeseran ini. Meskipun kesadaran ini semakin meningkat, artikel ini menunjukkan bahwa masih perlu lebih banyak perhatian pada gaya hidup sehat di Indonesia. Data dari Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) 2013 menunjukkan bahwa persentase yang cukup besar dari populasi tidak cukup aktif secara fisik dan mengonsumsi buah dan sayuran yang cukup, sementara juga mengonsumsi banyak penyedap rasa, makanan manis, dan makanan berlemak (CNN Indonesia, 2016).

Bagi individu dengan jadwal yang padat, menjaga pola makan sehat sangatlah penting untuk mendukung aktivitas sehari-hari dan menjaga kesehatan tubuh secara optimal. Sarapan bergizi menjadi kunci untuk memulai hari dengan energi yang cukup, sementara konsumsi makanan alami dan tinggi serat membantu menjaga daya tahan tubuh dan pencernaan. Penting juga untuk mencukupi kebutuhan air, karena dehidrasi dapat mempengaruhi konsentrasi dan performa. Bagi yang gemar minum kopi, mengontrol konsumsinya dan memilih alternatif yang lebih sehat, seperti teh herbal, dapat membantu menjaga keseimbangan tubuh. Dengan menerapkan kebiasaan makan sehat ini, orang sibuk dapat tetap produktif tanpa mengorbankan kesehatan mereka (Halodoc, 2020).

Mengetahui pentingnya makanan sehat bagi individu yang sibuk, jenis makanan seperti oats dan granola juga semakin mendapatkan perhatian sebagai pilihan sarapan atau camilan sehat yang mudah diakses dan bergizi. Oats, sering diolah menjadi oatmeal, adalah biji-bijian yang kaya serat larut, terutama beta-glukan, yang memberikan banyak manfaat bagi kesehatan. Konsumsi oats secara rutin dapat membantu menjaga kesehatan jantung dengan menurunkan kadar kolesterol jahat (LDL), mengurangi risiko penyakit jantung. Serat larut dalam oats juga membantu mengontrol gula darah, memperlambat penyerapan gula ke dalam

aliran darah, yang bermanfaat bagi penderita diabetes tipe 2. Selain itu, oats melancarkan pencernaan, mencegah sembelit, dan menjaga kesehatan usus. Oats memberikan rasa kenyang lebih lama, membantu mengontrol nafsu makan dan mendukung penurunan berat badan. Sebagai sumber karbohidrat kompleks, oats memberikan energi tahan lama untuk aktivitas sehari-hari. Kandungan antioksidan, termasuk avenanthramides, dalam oats melindungi tubuh dari kerusakan akibat radikal bebas. Dengan mengonsumsi oats secara teratur, seseorang dapat memperoleh berbagai manfaat kesehatan yang signifikan (Halodoc, 2024).

Granola, sebagai salah satu pilihan makanan bergizi dan kaya serat, merupakan campuran yang dipanggang hingga renyah, terdiri dari biji-bijian seperti oat, kacang-kacangan seperti almond dan kenari, buah-buahan kering seperti kismis, serta pemanis alami seperti madu. Kandungan seratnya yang tinggi baik untuk pencernaan, protein dari kacang-kacangan memberikan energi, dan lemak sehat serta vitamin dan mineral melengkapi nutrisinya. Granola bermanfaat untuk menjaga kesehatan pencernaan, memberikan energi tahan lama, mengontrol kolesterol, dan membantu program penurunan berat badan jika dikonsumsi dengan porsi tepat. Seringkali disajikan dengan susu atau yogurt, granola juga bisa ditambahkan ke smoothie atau dijadikan camilan sehat. Penting untuk memilih granola dengan kandungan gula rendah dan memperhatikan porsi konsumsi agar manfaat kesehatannya optimal (Hallosehat, 2022).

Semakin meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya pilihan camilan sehat, berbagai merek snack bar kini hadir di pasar Indonesia, menawarkan alternatif camilan bergizi bagi mereka yang peduli dengan pola makan sehat. Snack bar ini tidak hanya praktis, tetapi juga mengandung bahan-bahan seperti oats, kacang-kacangan, dan buah kering, yang dibuat dengan berbagai macam varian rasa, menjadikannya pilihan yang tepat bagi konsumen yang mencari camilan yang dapat mendukung gaya hidup aktif dan sehat. Beberapa produk snack bar yang di jual di Indonesia adalah sebagai berikut:

Fitbar

Fitbar merupakan camilan sehat yang kaya akan nutrisi, menjadikannya pilihan tepat bagi mereka yang ingin menjaga pola makan seimbang. Berikut adalah beberapa poin penting mengenai Fitbar:

Kandungan Nutrisi:

- Fitbar diperkaya dengan kalsium, vitamin C, vitamin A, dan vitamin B12.
- Camilan ini diformulasikan untuk rendah kolesterol.

Manfaat Kesehatan:

- Konsumsi Fitbar dapat membantu menurunkan kadar kolesterol.
- Fitbar juga berperan dalam menstabilkan kadar gula darah.
- Kandungan serat dalam Fitbar baik untuk kesehatan pencernaan.
- Fitbar berpotensi mengurangi resiko diabetes.

Varian Rasa:

- Fitbar hadir dalam beberapa varian rasa yang lezat, yaitu coklat, buah-buahan, tiramisu, keju, dan kacang-kacangan.

Kemasan:

- Fitbar dikemas dalam satuan aluminium foil seberat 24 gram.
- Fitbar terbuat dari multigrain yang kaya akan protein dan serat.

Fitbar dapat menjadi pilihan camilan sehat yang praktis untuk menemani aktivitas sehari-hari, tanpa perlu khawatir akan asupan kalori berlebih (klikdokter, 2020).

Granova

Granova adalah merek yang memproduksi berbagai camilan sehat berbahan dasar granola dan produk-produk alami lainnya, yang dirancang untuk mendukung gaya hidup sehat. Berikut adalah beberapa poin penting tentang Granova:

Produk Utama:

- Granola: Granova menawarkan berbagai varian granola dengan campuran bahan-bahan alami seperti kacang-kacangan, biji-bijian, buah kering, dan madu.
- Snack Bar: Granova juga memproduksi snack bar praktis yang terbuat dari granola dan bahan-bahan sehat lainnya, cocok sebagai camilan di sela-sela aktivitas.

Kandungan Nutrisi:

- Produk Granova kaya akan serat, protein, dan nutrisi penting lainnya dari bahan-bahan alami yang digunakan.
- Granola dan snack bar Granova dirancang untuk memberikan energi yang tahan lama.

Manfaat Kesehatan:

- Kandungan serat dalam produk Granova baik untuk kesehatan pencernaan.
- Kombinasi kacang-kacangan dan biji-bijian memberikan asupan nutrisi yang seimbang.
- produk granova menggunakan madu murni, dan sirup kurma sebagai pemanis alami.

Varian Produk:

- Granova menawarkan berbagai varian rasa dan campuran bahan dalam produk granola dan snack bar mereka, seperti *Honey Almond*, *Chocolate Cranberry*, *Berry White*, *Banana Nut*.
- Granola bar dari granova juga memiliki beberapa varian rasa seperti, *Peanut Butter & Berry*, *Nuts & Chocolate*, *Nuts & Seeds*, *Coffe*, dan *Yoghurt Berry*.

Kemasan:

- Produk Granova dikemas dalam berbagai ukuran, mulai dari kemasan kecil untuk camilan praktis hingga kemasan besar untuk konsumsi rumahan.
- Snack bar Granova memiliki kemasan satuan seberat 26 gram.
- Granola Granova memiliki kemasan satuan seberat 100 gram.

Granova berfokus pada penyediaan camilan sehat dan alami yang dapat dinikmati oleh semua kalangan, sebagai bagian dari gaya hidup sehat (Granova).

Snack bar telah berkembang dari sekadar makanan ringan menjadi produk fungsional dengan berbagai manfaat kesehatan. Awalnya dianggap sebagai makanan dengan kandungan nutrisi yang rendah, kini snack bar diformulasikan dengan berbagai bahan tambahan seperti protein, serat, vitamin, dan mineral. Penambahan bahan-bahan ini bertujuan untuk meningkatkan nilai gizi snack bar, menjadikannya pilihan yang lebih sehat dan bermanfaat bagi konsumen. Dengan demikian, snack bar modern tidak hanya menawarkan kemudahan konsumsi tetapi juga memberikan kontribusi positif terhadap kesehatan. Fungsionalitas snack bar yang ditingkatkan ini membuatnya cocok untuk berbagai kebutuhan konsumen. Snack bar dapat dikonsumsi sebagai bagian dari makanan utama, pengganti makanan, atau camilan di antara waktu makan. Kandungan nutrisinya yang kaya menjadikan snack bar sebagai sumber energi yang baik, membantu dalam pemenuhan kebutuhan nutrisi harian, serta mendukung gaya hidup sehat. Dengan demikian, snack bar fungsional menjadi pilihan yang praktis dan bermanfaat bagi individu yang ingin menjaga kesehatan mereka di tengah kesibukan (Lagouri, 2019).

Melihat peluang besar dalam industri makanan sehat, terutama pada produk berbasis oats dan granola, berbagai inovasi terus bermunculan untuk memenuhi kebutuhan konsumen. Salah satu usaha dalam industri makanan sehat yang akhirnya didirikan oleh penulis bersama dengan 4 rekannya adalah Granofit, sebuah bisnis makanan ringan sehat yang berfokus pada produk granola berkualitas tinggi. Granofit adalah sebuah usaha yang didirikan dengan tujuan memberikan solusi bagi individu yang memiliki aktifitas padat namun tetap ingin menjaga pola makan yang sehat dan bernutrisi. Awalnya, penulis dan rekan dari usaha bisnis Granofit mengidentifikasi bahwa banyak orang kesulitan menemukan makanan yang praktis namun tetap memberikan nutrisi yang dibutuhkan tubuh. Dari sinilah muncul ide untuk menciptakan Granofit. Granofit menawarkan granola sehat dengan beragam

rasa yang menggugah selera, serta dikemas dalam bentuk bulat dengan ukuran besar yaitu 50 gram per kemasan dan praktis untuk dikonsumsi. Granola ini dibuat dengan bahan-bahan berkualitas tinggi yang kaya akan serat dan tanpa pengawet, sehingga memberikan nutrisi lengkap dan dapat membuat kenyang lebih lama. Dengan komposisi tersebut, Granofit menjadi pilihan ideal bagi mereka yang mencari makanan sehat dan praktis di tengah kesibukan sehari-hari. Produk Granofit tidak hanya berfokus pada rasa, tetapi juga pada manfaat kesehatan yang ditawarkan. Dengan kandungan serat yang tinggi, Granofit membantu menjaga pencernaan tetap sehat dan memberikan energi yang cukup untuk aktivitas sehari-hari. Granola ini juga mudah dibawa dan dapat dinikmati kapan saja, di mana saja, menjadikannya solusi sempurna bagi individu yang memiliki mobilitas tinggi. Dengan demikian, Granofit hadir sebagai jawaban atas kebutuhan akan makanan sehat dan praktis, yang mendukung gaya hidup aktif dan dinamis.

Setelah membahas tentang usaha yang telah penulis dan rekan-rekannya jalankan melalui bisnis Granofit, penting untuk menyadari bahwa pengalaman kerja praktis, seperti yang didapatkan melalui magang, memainkan peran penting dalam mengembangkan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan dalam dunia profesional. Magang memberi kesempatan bagi individu, khususnya mahasiswa atau pelajar, untuk terjun langsung ke dunia industri dan memahami secara langsung bagaimana teori yang dipelajari di bangku pendidikan diterapkan dalam praktik. Melalui magang, seseorang dapat memperoleh pengalaman berharga yang tidak hanya bermanfaat untuk karier, tetapi juga dapat membantu dalam mengelola dan mengembangkan usaha, seperti yang telah dilakukan dalam membangun bisnis Granofit ini. Melihat pentingnya pengalaman praktis yang diperoleh melalui magang untuk mendalami berbagai aspek dalam mengelola bisnis, penulis pun memutuskan untuk melaksanakan magang di inkubator bisnis milik Universitas Multimedia Nusantara yaitu Skystar Ventures guna meningkatkan keterampilan yang diperlukan untuk mengembangkan Granofit lebih lanjut. Penulis memutuskan untuk melaksanakan magang di inkubator bisnis Skystar Ventures karena penulis merasa bahwa ilmunya dalam mengelola bisnis barunya masih kurang dan perlu

ditingkatkan. Penulis menyadari bahwa untuk berhasil mengembangkan bisnis Granofit, dibutuhkan lebih dari sekadar ide yang bagus, diperlukan juga pemahaman mendalam tentang strategi bisnis, manajemen produk, dan pemasaran yang efektif. Dengan mengikuti program magang di Skystar Ventures, penulis berharap dapat memperoleh pengetahuan dan keterampilan praktis yang diperlukan untuk mengembangkan bisnisnya lebih lanjut. Di Skystar Ventures, penulis tidak hanya mendapatkan kesempatan untuk belajar dari para ahli di bidangnya, tetapi juga berkesempatan untuk bekerja langsung dengan mentor dan supervisor berpengalaman yang dapat memberikan arahan dan bimbingan yang tepat. Penulis melihat bahwa magang di Skystar Ventures memberikan lingkungan yang mendukung untuk belajar dan berinovasi. Di sini, penulis dapat belajar bagaimana mengidentifikasi dan memanfaatkan peluang pasar, merumuskan strategi produk yang efektif, serta bagaimana bekerja sama dengan tim dan strategi yang tepat dalam mengembangkan bisnis. Penulis juga akan belajar bagaimana mengatasi berbagai tantangan yang mungkin dihadapi dalam mengembangkan bisnis. Selain itu, dengan adanya bimbingan dari mentor dan supervisor, penulis dapat memperoleh masukan berharga yang dapat membantu meningkatkan stabilitas dan potensi pertumbuhan bisnis Granofit. Penulis berharap bahwa melalui program magang ini, Granofit dapat berkembang menjadi bisnis yang lebih kuat dan berdaya saing di pasar.

Dalam pelaksanaan program magang di Skystar Ventures, penulis mendapat tanggung jawab untuk menjalankan peran sebagai *Chief Product Officer* (CPO) dalam usaha bisnis Granofit. *Chief Product Officer* (CPO) adalah salah satu posisi eksekutif paling penting dalam perusahaan yang berfokus pada produk dan teknologi, bertanggung jawab atas semua aspek pengembangan dan manajemen produk. Tugas *Chief Product Officer* (CPO) meliputi merumuskan strategi produk jangka panjang, mengawasi pengembangan produk dari awal hingga peluncuran, memimpin produksi, bekerja sama dengan departemen pemasaran untuk strategi peluncuran produk, meningkatkan pengalaman pengguna, dan berinovasi dengan memantau tren industri. *Chief Product Officer* (CPO) memastikan produk

perusahaan sesuai dengan kebutuhan pasar, mendorong pertumbuhan dan inovasi bisnis.

1.2. Maksud dan Tujuan Kerja Magang

Penulis yang magang sebagai Chief Product Officer (CPO) di Granofit, melaksanakan magang ini sebagai salah satu syarat kelulusan dalam program Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM) di Universitas Multimedia Nusantara. Selain itu, maksud dari mengikuti kegiatan magang adalah untuk mengasah kemampuan berwirausaha melalui inkubator bisnis Skystar Ventures. Dengan mengikuti program ini, penulis dapat memperoleh pengalaman praktis dalam mengembangkan bisnis, memahami dinamika industri, serta memberikan pengalaman praktis yang mendalam dan komprehensif dalam mengelola dan mengembangkan produk makanan sehat. Selain itu, penulis memilih magang di Skystar Ventures karena inkubator ini menyediakan lingkungan yang mendukung untuk belajar dan berinovasi. Skystar Ventures menawarkan bimbingan dari mentor dan supervisor berpengalaman yang dapat memberikan arahan dan masukan berharga dalam mengembangkan bisnis. Penulis berharap dapat memanfaatkan kesempatan ini untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam mengelola bisnis Granofit, serta memperluas jaringan profesional di industri makanan sehat. Dengan bimbingan yang tepat, penulis yakin dapat mengidentifikasi dan memanfaatkan peluang pasar, mengatasi tantangan, dan menciptakan produk yang lebih baik. Pada akhirnya, penulis berharap magang di Skystar Ventures akan memberikan kontribusi yang signifikan terhadap stabilitas dan pertumbuhan bisnis Granofit.

Adapun tujuan kerja magang yang dilakukan penulis di Skystar Ventures adalah sebagai berikut:

1.2.1 Mengembangkan keterampilan kewirausahaan melalui bimbingan dan mentoring dari para ahli.

1.2.2 Meningkatkan pemahaman tentang validasi ide bisnis, pengembangan produk, dan strategi pertumbuhan bisnis.

1.2.3 Memperoleh pengalaman langsung dalam menjalankan dan mengelola bisnis Food & Beverage.

1.2.4 Mengasah kemampuan problem-solving dalam menghadapi tantangan bisnis yang nyata.

1.2.5 Berkolaborasi dengan tim dalam menciptakan strategi pengembangan produk yang berkelanjutan.

1.2.6 Melakukan riset dan analisis pasar untuk memastikan produk yang dikembangkan memiliki daya saing.

1.2.7 Mengembangkan inovasi produk makanan sehat yang sesuai dengan tren pasar dan kebutuhan konsumen. Meningkatkan kualitas, mengembangkan variasi bentuk dan rasa dari produk Granofit.

1.2.8 Mengoptimalkan formulasi dan komposisi produk agar tetap bernutrisi.

1.3. Waktu dan Prosedur Pelaksanaan Kerja Magang

Penulis melakukan kerja magang sebagai *Chief Product Officer (CPO)* untuk bisnis Granofit di inkubator bisnis Skystar Ventures, yang berada di Universitas Multimedia Nusantara, New Media Tower, Jl. Scientia Boulevard, Summarecon Gading Serpong, Tangerang, Banten, Indonesia.

1.3.1 Waktu Pelaksanaan Kerja Magang

1.3.1.1 Periode Magang

- 1) Magang dimulai pada tanggal 3 Februari 2025 hingga 30 Mei 2025.
- 2) Total durasi magang adalah 640 jam.
- 3) Magang dilaksanakan selama 8 jam sehari dari hari Senin hingga Jumat.

- 4) Pada hari Sabtu, magang dilaksanakan selama 5-8 jam.
- 5) Hari Minggu merupakan hari libur.

1.3.1.2 Jam Kerja

- 1) Jam kerja harian dari hari Senin hingga Jumat adalah dari pukul 08:00 hingga 17:00.
- 2) Jam kerja pada hari Sabtu adalah dari pukul 08:00 hingga 14:00.
- 3) Jam istirahat harian dari hari Senin hingga Jumat adalah dari pukul 12:00 hingga 13:00.

1.3.2 Prosedur Pelaksanaan Kerja Magang

1.3.2.1 Persiapan dan Pendaftaran

- 1) Mahasiswa mengajukan pendaftaran magang melalui sistem online yaitu merdeka.umn.
- 2) Persyaratan pendaftaran meliputi nama lengkap, nomor induk mahasiswa, alamat tempat tinggal, nomor hp, surat pengantar dari universitas, nama perusahaan tempat magang, dan dokumen pendukung lainnya.
- 3) Setelah proses seleksi, mahasiswa yang diterima akan menerima surat penugasan magang.

1.3.2.2 Kick-Off dan Pengenalan program

- 1) Pada hari pertama magang, mahasiswa mengikuti acara Kick-Off Ideation Program klaster Kewirausahaan yang diselenggarakan oleh Skystar Ventures.

- 2) Mahasiswa diberikan pembekalan dan juga sesi briefing untuk menjelaskan rincian kegiatan selama program serta informasi penting yang harus diperhatikan dan diikuti selama mengikuti Ideation Program Klaster Kewirausahaan bersama Skystar Ventures UMN.

1.3.2.3 Pembimbingan dan Penugasan

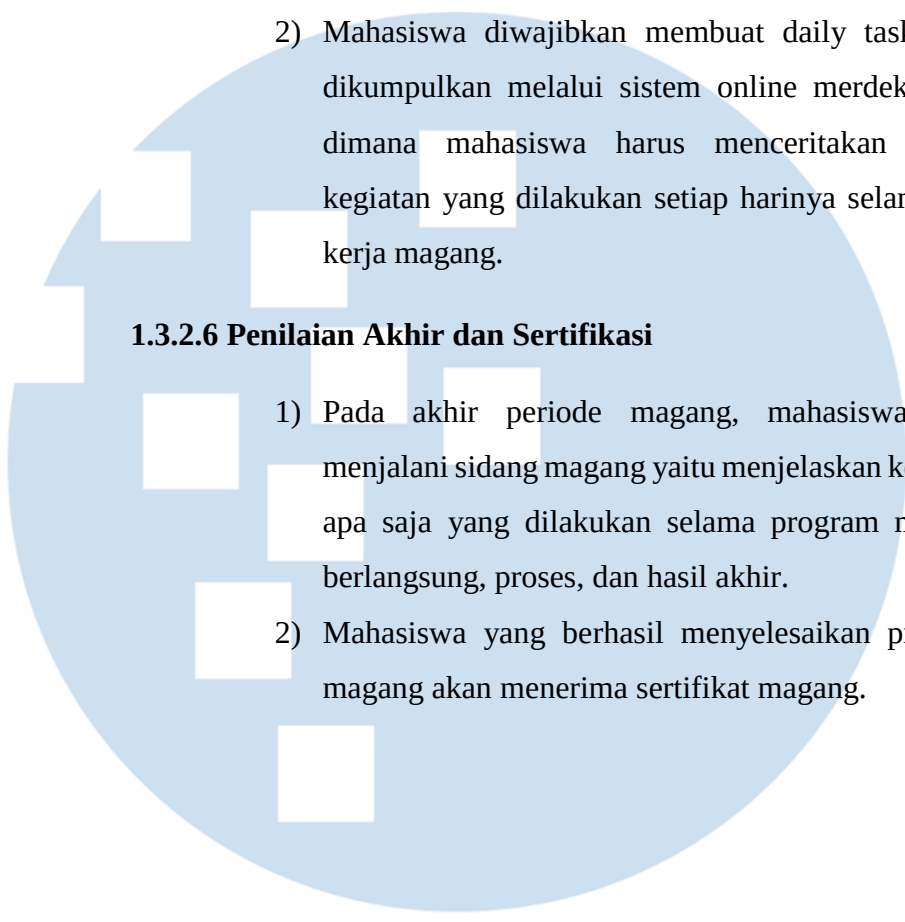
- 1) Setiap mahasiswa magang akan mendapatkan seorang pembimbing magang atau supervisor yang akan memberikan arahan dan bimbingan selama masa magang di Skystar Ventures.
- 2) Prosedur bimbingan magang yaitu setiap kelompok bisnis harus melakukan minimal 2 kali sesi bimbingan bersama supervisor sebelum Ujian Tengah Semester berlangsung.
- 3) Setiap kelompok bisnis diberikan tugas pertama yaitu untuk membuat pitch deck perusahaan.

1.3.2.4 Pelaksanaan Kerja Magang

- 1) Penulis melaksanakan tugas dan tanggung jawab harian yang mencakup riset pasar, pengembangan strategi produk, dan inovasi produk.
- 2) Penulis juga berpartisipasi dalam rapat tim, presentasi kepada supervisor, dan workshop yang diadakan oleh Skystar Ventures.

1.3.2.5 Evaluasi dan Laporan Kemajuan

- 1) Setiap pertemuan bimbingan magang, pembimbing akan melakukan evaluasi kinerja mahasiswa magang dan memberikan umpan balik untuk perbaikan.

- 
- 2) Mahasiswa diwajibkan membuat daily task yang dikumpulkan melalui sistem online merdeka.umn, dimana mahasiswa harus menceritakan segala kegiatan yang dilakukan setiap harinya selama jam kerja magang.

1.3.2.6 Penilaian Akhir dan Sertifikasi

- 1) Pada akhir periode magang, mahasiswa akan menjalani sidang magang yaitu menjelaskan kegiatan apa saja yang dilakukan selama program magang berlangsung, proses, dan hasil akhir.
- 2) Mahasiswa yang berhasil menyelesaikan program magang akan menerima sertifikat magang.

UMN
UNIVERSITAS
MULTIMEDIA
NUSANTARA