

## BAB III

### PELAKSANAAN KERJA MAGANG

#### 3.1 Kedudukan dan Koordinasi

- **Struktur Organisasi Nyambel Banget**



Gambar 2.3 Struktur Organisasi Nyambel Banget

#### **COO (Produksi) : Erza Devarindra Setiawan**

Disini saya bertugas untuk :

- Menyusun jadwal produksi agar efisien dan tepat waktu.
- Memastikan ketersediaan cabai, bawang, minyak, gula, garam, dan bahan lainnya.
- Menjalani kerja sama dengan pemasok bahan baku & packaging yang berkualitas dan stabil.

Selama menjalani magang di Skystar Ventures sebagai Chief Operating Officer (COO) posisi saya selama magang berada langsung di bawah supervisi pemilik usaha atau CEO (Chief Executive Officer). disini saya diberikan tanggung jawab untuk membantu mengelola dan mengawasi jalannya operasional produksi.

## 3.2 Tugas dan Uraian Kerja Magang

### 3.2.1 Tugas Kerja Magang

Selama masa magang . tugas utama penulis adalah menjalankan peran sebagai COO mengontrol Material Handling kualitas produk Nyambel banget agar penerapan sistem material handling yang tepat sangat penting untuk menjaga ritme kerja produksi tetap optimal.

Tabel 3.1 Tabel Uraian Kerja

No	Pekerjaan	Tujuan	Hasil
1.	Menyusun alur kerja material handling	Membuat layout proses produksi dari penerimaan bahan baku hingga pengemasan sambal	Pengurangan waktu proses sebesar 40% dan penurunan risiko kerusakan bahan saat perpindahan.
2.	Mengelola peralatan bantu material handling	Memastikan ketersediaan dan kebersihan alat seperti troli, wadah food grade, dan rak penyimpanan	Tingkat kehilangan alat turun 50%,
3.	Menyusun dan mengimplementasikan SOP material handling	Menjamin konsistensi dan kualitas produk sambal	Menghasilkan konsistensi rasa dan tekstur sambal meningkat
4.	Mengawasi proses penerimaan dan penyimpanan bahan baku	Mencegah kerusakan bahan dan memastikan kesegaran saat digunakan serta mengatur sistem FIFO	Tingkat kerusakan bahan turun 35%.
5.	Melakukan evaluasi alur dan efektivitas material handling	Meningkatkan kinerja operasional secara berkelanjutan	Efisiensi ruang penyimpanan naik 20%, waktu pindah bahan turun dari 12 menit ke 7 menit per batch.
6.	Berkoordinasi internal dengan tim Nyambel Banget	Melakukan diskusi dan evaluasi berkala bersama tim untuk memastikan setiap proses produksi berjalan dengan lancar.	peningkatan kerja sama tim; masalah operasional cepat teratasi.
7.	Mengikuti tim memastikan Bazar UMKM	memperkenalkan produk kepada masyarakat luas,	Menghasilkan Penjualan 100pcs dalam 1 Hari

### 3.2.2 Uraian Kerja Magang

Material handling memiliki peran penting dalam mendukung kelancaran proses produksi di usaha sambal botol siap saji seperti *Nyambel Banget*. Proses ini mencakup kegiatan pemindahan, penyimpanan, dan pengendalian bahan baku serta produk jadi, mulai dari penerimaan bahan seperti cabai, bawang, hingga pengemasan sambal ke dalam botol. Penanganan material yang tidak efisien dapat menyebabkan keterlambatan produksi, pemborosan waktu, dan bahkan penurunan kualitas produk. Oleh karena itu, penerapan sistem material handling yang tepat sangat penting untuk menjaga ritme kerja produksi tetap optimal.

Penulis juga menggunakan metode **FIFO (First In First Out)** karena metode ini mengelola persediaan yang mengasumsikan bahwa barang atau bahan baku yang pertama kali masuk ke gudang akan digunakan atau dijual terlebih dahulu. Dalam konteks operasional dan akuntansi, FIFO membantu memastikan bahwa barang-barang lama digunakan sebelum barang baru, sehingga mengurangi risiko kedaluwarsa atau kerusakan, terutama dalam industri makanan dan minuman seperti usaha sambal botol siap saji. Metode ini juga sering digunakan untuk mencocokkan aliran fisik barang dengan pencatatan akuntansi, yang membuat laporan keuangan lebih realistis.

Secara finansial, FIFO dapat mempengaruhi nilai persediaan dan laba perusahaan. Saat harga bahan baku naik, FIFO cenderung menghasilkan **harga pokok penjualan (HPP) yang lebih rendah**, karena HPP dihitung dari barang yang dibeli lebih awal dengan harga yang lebih murah. Akibatnya, **laba kotor perusahaan terlihat lebih tinggi**. Namun, nilai akhir persediaan juga akan lebih tinggi karena dihitung dari pembelian terbaru yang harganya lebih mahal. FIFO sering dianggap mencerminkan praktik bisnis yang sehat dan efisien, khususnya untuk bisnis yang mengutamakan kesegaran produk.

Dalam skala UMKM seperti Nyambel Banget, material handling tidak memerlukan peralatan canggih, namun tetap harus mengedepankan prinsip efisiensi dan keamanan. Tata letak ruang produksi yang logis — misalnya urutan dari pencucian bahan, pemotongan, memasak, pengemasan, hingga penyimpanan — dapat mengurangi pergerakan yang tidak perlu dan memudahkan alur kerja. Penggunaan alat sederhana seperti rak susun, troli, dan wadah food grade dapat membantu mempercepat proses sekaligus menjaga kebersihan dan kualitas bahan. Selain itu, sistem penyimpanan bahan dan produk jadi harus memperhatikan prinsip FIFO (First In, First Out) agar kualitas produk tetap terjaga.

Penerapan prinsip material handling yang baik juga berdampak langsung pada efisiensi tenaga kerja dan penghematan biaya operasional. Pekerja tidak perlu membuang banyak energi untuk memindahkan bahan yang berat atau berpindah tempat terlalu sering jika alur kerja sudah diatur dengan tepat. Hal ini tidak hanya meningkatkan produktivitas, tetapi juga mengurangi risiko kelelahan dan cedera kerja. Dengan pengelolaan material yang lebih tertata, Nyambel Banget dapat meningkatkan kapasitas produksi secara bertahap tanpa harus menambah biaya besar, sekaligus memastikan bahwa setiap botol sambal yang dihasilkan tetap memenuhi standar kualitas dan higienitas.

Kerja magang yang penulis jalani adalah dengan membangun usaha F&B Nyambel Banget dengan posisi penulis sebagai COO dari bisnis yang dibangun. Penulis mendapatkan ide bisnis karena kebanyakan orang di Indonesia suka sambal tetapi mereka tidak ada waktu untuk membuatnya, banyak orang menginginkan sambal yang praktis mudah dibawa lalu kemasan yang higienis dan bahan baku berkualitas tanpa bahan pengawet. Nama Nyambel Banget sendiri dipilih sebagai hasil dari pencarian nama merek yang unik. slogan Nyambel Banget “Urusan Sambal Gak Pakai Ribet!”

Selama saya menjalani kegiatan magang di Skystar Ventures Khususnya di usaha produksi sambal botol siap saji Nyambel Banget, saya terlibat dalam berbagai tahapan proses kerja, mulai dari persiapan bahan baku, proses produksi sambal,

hingga pengemasan akhir produk. Selain itu, saya juga membantu dalam kegiatan pemasaran dan distribusi, termasuk pengelolaan media sosial dan pencatatan penjualan.



Gambar 2.4 merupakan Logo Nyambel Banget

Nyambel Banget memilih mahasiswa, Pekerja dan Ibu rumah Tangga sebagai target pasar dengan pertimbangan beberapa faktor yaitu:

- a.) Mahasiswa , Pekerja maupun ibu rumah tangga sering memiliki **jadwal yang padat** dan **waktu terbatas** untuk memasak dari awal, apalagi membuat sambal secara tradisional.
- b.) Mahasiswa , Pekerja maupun ibu rumah tangga cenderung **berbagi pengalaman produk** di lingkaran sosial mereka (keluarga, kantor, komunitas), membuka peluang besar untuk promosi dari mulut ke mulut (WOM) dan pembelian berulang.
- c.) Ibu Rumah Tangga cenderung ingin menyajikan **makanan lezat dan rumahan** untuk keluarganya, sedangkan pekerja dan mahasiswa sering ingin **rasa rumah** di tengah kesibukan makan siang atau makan malam yang terburu-buru.

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

Indonesia memiliki varian **makanan pedas** cukup banyak. Melimpahnya cabai sebagai **komoditas** lokal menjadikan hidangan Indonesia kaya akan bumbu pedas. Menurut survei oleh Licorice, 93,6% orang Indonesia menyukai makanan pedas. Hanya 6,4% yang tidak terlalu menyukai makanan pedas.

Sebagai pendamping beragam hidangan, orang Indonesia biasanya menambahkan cabai agar **makanan** menjadi pedas. Di Indonesia, ada banyak jenis sambal. Rasa pedasnya yang khas bisa membuat orang ketagihan.

Penikmat cabai perlu mengetahui, bahwa menyantap makanan pedas ternyata juga membawa manfaat **kesehatan**. Dengan mengonsumsi makanan pedas sekali sehari, selama 6 hingga 7 hari seminggu dapat menurunkan angka kematian sebesar 14%, menurut sebuah studi tahun 2015 oleh Harvard and China National Center for Disease Control and Prevention.

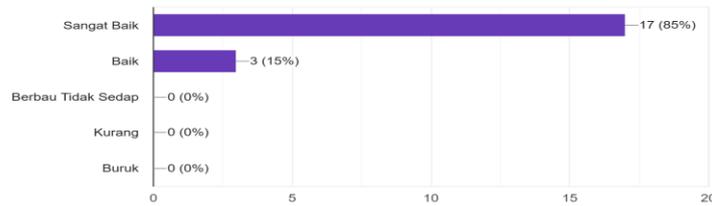
Gambar 2.5 Tangkapan Layar dari Arikel Data yang dibutuhkan

Untuk memastikan kelayakan dan relevansi atas research tersebut, dengan target pasar Mahasiswa , Pekerja dan Ibur Rumah tangga yang sibuk. penulis merancang kuesioner yang komprehensif dan daftar pertanyaan untuk wawancara. Kedua metode ini dirancang untuk menggali pandangan, preferensi, dan harapan secara mendalam dari anggota target pasar tersebut, memungkinkan penulis untuk memvalidasi dan mengkonfirmasi temuan penelitian dengan pengalaman dan perspektif langsung dari khalayak yang dituju. Maka penulis beserta tim melakukan penelusuran subjek yang cocok yang kemudian mendapatkan responden kuesioner online. berikut hasil Survei Kuesioner dari 20 Responden :

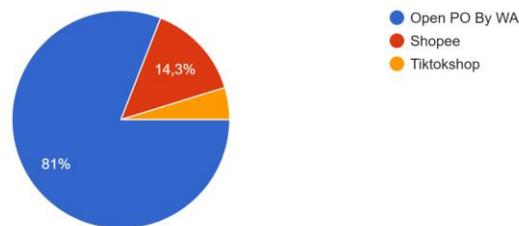
No	Tanggal	Nama	Usia	Seberapa puas Anda dengan rasa Nyambel B	Apakah tingkat kepedasan sambal sesuai de	Seberapa Anda merasa kesulitan dalam	Seberapa Mudah sambal baik seperti Comi	Apakah keserasan sambal botol sudah digu	Apakah Anda merasa k
1	19/05/2025	Trio	17-25 tahun	Puas	Sesuai	Sangat Baik	Sangat Matang	Sangat Mudah	Sangat Aman
2	19/05/2025	Rafi Iham Davi Depura	17-25 tahun	Puas	Sesuai	Sangat Baik	Sangat Matang	Sangat Mudah	Sangat Aman
3	19/05/2025	RAKA TEGAR PANGESTI	17-25 tahun	Puas	Sesuai	Sangat Baik	Sangat Matang	Cukup Aman	Sangat Aman
4	19/05/2025	Jelbram	4-17 tahun	Puas	Sesuai	Sangat Baik	Sangat Matang	Sangat Mudah	Sangat Aman
5	19/05/2025	Pandi	17-25 tahun	Puas	Sesuai	Sangat Baik	Sangat Matang	Sangat Mudah	Sangat Aman
6	19/05/2025	restu masu maslana	17-25 tahun	Puas	Sesuai	Sangat Baik	Sangat Matang	Sangat Mudah	Sangat Aman
7	19/05/2025	Arly	17-25 tahun	Puas	Sesuai	Baik	Matang	Sangat Mudah	Sangat Aman
8	19/05/2025	Sinta dewi	25-40 tahun	Puas	Sesuai	Sangat Baik	Sangat Matang	Mudah	Sangat Aman
9	19/05/2025	ANI ANDRIYANI	25-40 tahun	Puas	Sesuai	Sangat Baik	Matang	Sangat Mudah	Sangat Aman
10	19/05/2025	Sri Mulyanti	25-40 tahun	Puas	Sesuai	Sangat Baik	Matang	Sangat Mudah	Cukup Aman
11	19/05/2025	Yenni Andriani	25-40 tahun	Puas	Sesuai	Sangat Baik	Matang	Mudah	Sangat Aman
12	19/05/2025	Desyana	17-25 tahun	Puas	Sesuai	Baik	Sangat Matang	Sangat Mudah	Cukup Aman
13	19/05/2025	Dea Carolina	17-25 tahun	Puas	Sesuai	Sangat Baik	Sangat Matang	Sangat Mudah	Sangat Aman
14	19/05/2025	Janu Solagarita	17-25 tahun	Puas	Sesuai	Baik	Matang	Sangat Mudah	Sangat Aman
15	19/05/2025	Wulan	25-40 tahun	Puas	Sesuai	Sangat Baik	Sangat Matang	Sangat Mudah	Sangat Aman
16	19/05/2025	Aryani Oktavia	17-25 tahun	Puas	Sesuai	Sangat Baik	Sangat Matang	Sangat Mudah	Sangat Aman
17	19/05/2025	Fidlan	17-25 tahun	Puas	Sesuai	Sangat Baik	Sangat Matang	Sangat Mudah	Sangat Aman
18	19/05/2025	Rafiq Rafikan	17-25 tahun	Puas	Sesuai	Sangat Baik	Sangat Matang	Sangat Mudah	Sangat Aman
19	19/05/2025								
20	19/05/2025								



Bagaimana Anda menilai kualitas bahan (aroma, tekstur, kesegaran) dari sambal Nyambel Banget ini?  
20 jawaban



Di mana Anda biasanya membeli sambal ini?  
21 jawaban



Gambar 2.6 Bukti Hasil Kuesioner Loyalitas Pelanggan

Adapun uraian lengkap mengenai pekerjaan yang dilakukan penulis selama masa magang sebagai berikut:

#### 1. Pembuatan proses produksi nyambel banget

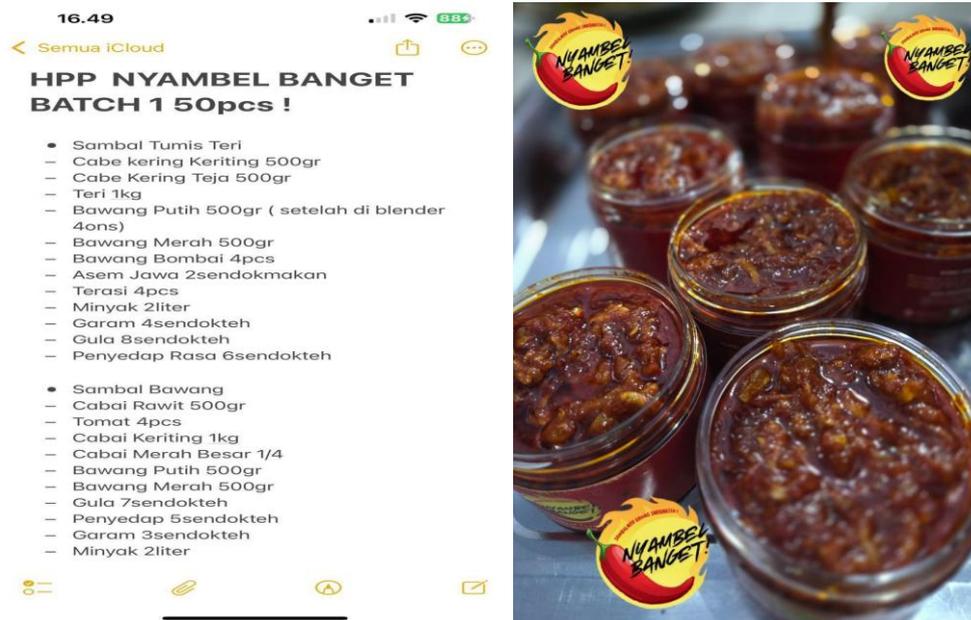
Pada produksi batch pertama *Nyambel Banget*, Penulis memulai proses sejak pagi hari dengan menyiapkan seluruh bahan baku utama seperti cabai rawit merah, bawang merah, bawang putih, minyak goreng, serta bumbu pelengkap. Setelah bahan diterima dan dicek kesegarannya, proses pencucian dilakukan secara manual menggunakan air mengalir untuk menjaga kebersihan. Setelah itu, bahan dipotong dan digoreng secara bertahap di dapur produksi sederhana yang sudah disterilkan sebelumnya. Proses penggorengan dilakukan secara hati-hati agar sambal tidak terlalu gosong dan tetap menghasilkan cita rasa pedas gurih khas Nyambel Banget.



Gambar 2.7 Protoype Awal

2. Setelahnya, resep dimatangkan melalui proses koordinasi dengan CEO dan COO. Dengan menggabungkan hasil analisis pasar, survei target kosnumen, dan pemikiran strategis bersama, Nyambel Banget berhasil menemukan solusi produk yang tepat yang dapat memenuhi kebutuhan dan ekspektasi pelanggan.

U M M N  
 UNIVERSITAS  
 MULTIMEDIA  
 NUSANTARA



Gambar 2.8 Prototype Mencari Solusi Resep

Maka dari itu, Nyambel Banget hadir untuk menjawab problem dari Ibu Rumah tangga dan para Pekerja yang memiliki masalah yaitu penyuka sambal namun tidak bisa membuatnya / tidak memiliki waktu untuk membuatnya dikarenakan sibuk dengan aktivitas sehari hari dan pada akhirnya kami memiliki ide bisnis membuat sambal botol siap saji berukuran 120ml dan juga kemasan Sachet dengan cita rasa autentik, menggunakan bahan baku alami berkualitas tanpa bahan pengawet, kemasan yang higienis dan praktis bisa dinikmati kapan saja walaupun makan hanya dengan nasi saja.

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 2.9 Produk Nyambel Banget

	A	B	C	D	E
	Kegiatan Utama	Kegiatan	Nama Barang	Kuantitas	Satuan
		A	B	C	D
		SAMBAL BAWANG	Cabai Merah	1	KG
			Cabai Rawit	1	KG
			Bawang Merah	0,3	KG
			Bawang Putih	0,2	KG
			Daun Jeruk	0,05	KG
			TOTAL		
		SAMBAL TERI	Cabe merah kering kering	1	KG
			Bawang Merah	0,3	KG
			Bawang Putih	0,3	KG
			Daun Jeruk	0,05	KG
			Tomat	0,5	Kg
			Teri beku	0,5	Kg
		BAHAN PELENGKAP	Penyedap Rasa (Gula)	1	KG
			Kaldu Ayam	200	GRAM
			Osok Putih	1	KG
			Garam	1	KG
			Rempah Arom	1	KG
			Minyak	1	LT

Gambar 2.10 Opsi Pemilihan Supplier Utama Bahan Baku

- Setelah membandingkan beberapa sampel dari berbagai vendor, akhirnya tim memilih botol jar plastik bening berukuran 120gr dengan tutup alumunium warna silver yang memberikan kesan sederhana namun profesional. Keputusan ini diambil karena botol tersebut memiliki ketahanan terhadap suhu panas saat pengisian sambal, dan desainnya memungkinkan label merek *Nyambel Banget* terlihat jelas. Meski masih dilakukan secara manual dan dalam jumlah terbatas, proses pemilihan kemasan ini menjadi langkah penting dalam membangun citra produk yang higienis dan menarik di mata konsumen sejak batch pertama dipasarkan.

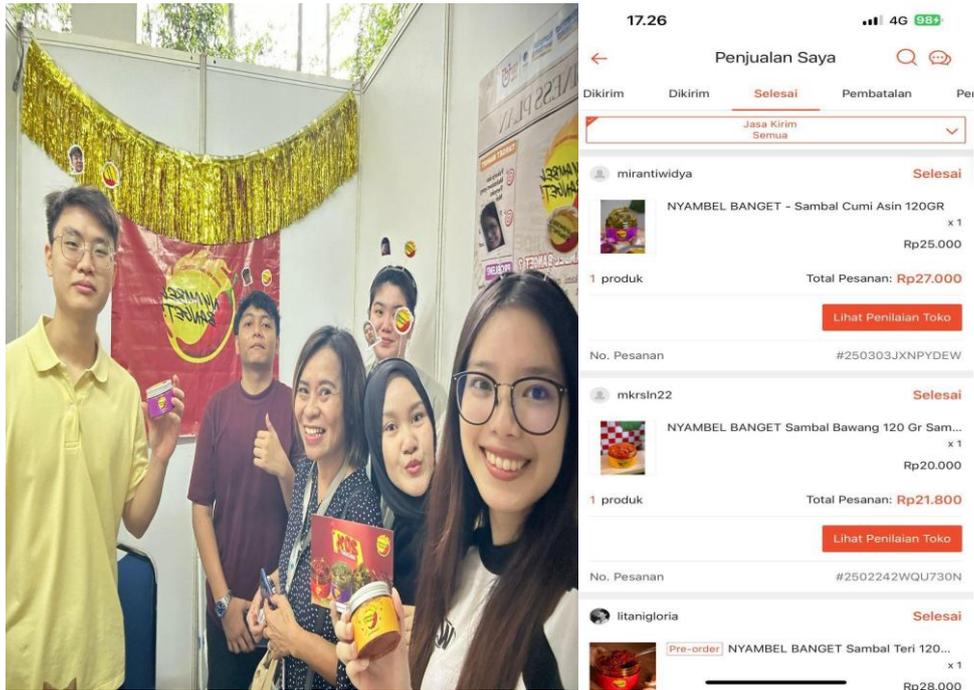
Salas		Pengiriman	kode	pembayaran
Sisa				cash
Quantity	Keterangan	Rp	Colum	Amount
100 Pcs	Toples Plastik 120ml+Alu Silver+Seal Kertas	Rp 5,000		Rp 500,000
	ongkos lalamove			Rp 60,000
	NON ODA			
	NON PPN			
	TOTAL			Rp 560,000

Gambar 2.11 Mitra Utama Packaging Nyambel Banget

- Setelah berhasil memproduksi *Nyambel Banget* batch pertama, tim mulai memasarkan produk melalui dua kanal utama: bazar **Demo Day Skystar Ventures** dan platform e-commerce **Shopee**. Pada saat bazar Demo Day, produk dipajang di booth dengan tampilan yang menarik lengkap dengan tester sambal yang disediakan untuk menarik minat pengunjung. Antusiasme pengunjung cukup tinggi, terutama dari kalangan mahasiswa dan tamu undangan yang penasaran dengan cita rasa sambal homemade ini.

Secara paralel, akun *Nyambel Banget* di Shopee juga mulai aktif mempromosikan produk dengan foto kemasan yang menarik, deskripsi singkat, dan testimoni dari pembeli awal.

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 2.12 Penjualan Bazar dan Online Store

## 5. Membuat Perizinan Legalitas Usaha

Dalam rangka meningkatkan legalitas dan kepercayaan konsumen, Penulis mulai mengurus perizinan usaha, dimulai dengan pembuatan **Nomor Induk Berusaha (NIB)** melalui sistem OSS (Online Single Submission). Proses ini diawali dengan mendaftarkan akun atas nama pemilik usaha, melengkapi data usaha seperti alamat, bidang usaha, dan skala produksi. Meskipun sempat menghadapi kendala teknis seperti kesalahan input KBLI (Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia), tim akhirnya berhasil mendapatkan NIB sebagai bukti legal bahwa usaha *Nyambel Banget* telah terdaftar secara resmi sebagai pelaku UMKM.

Setelah NIB terbit, langkah berikutnya adalah mengurus **sertifikasi halal** sebagai bentuk komitmen menjaga kualitas dan keamanan produk. Tim mulai menyiapkan dokumen yang dibutuhkan, seperti daftar bahan baku, proses produksi,

dan foto dapur produksi. Sertifikasi diajukan melalui program self-declare dari BPJPH (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal) dengan pendampingan dari lembaga mitra. Proses ini tidak hanya meningkatkan kredibilitas produk di mata konsumen Muslim, tetapi juga menjadi bekal penting untuk memperluas pasar ke ritel modern dan menjalin kerja sama bisnis di masa depan.



Gambar 2.13 Membuat Perizinan Legalitas Usaha NIB & HALAL

## 6. Membuat Label Kemasan

Dalam proses membangun identitas merek, Penulis merancang logo dan label kemasan yang mencerminkan karakter produk: pedas, rumahan, dan kekinian. Logo dibuat dengan perpaduan warna merah dan oranye yang identik dengan cabai dan semangat membara, dilengkapi dengan ilustrasi api dan cabai untuk memberi kesan kuat terhadap rasa pedas. Nama "Nyambel Banget" ditulis dengan font tegas namun playful, agar tetap menarik bagi segmen pasar muda. Desain ini dibuat secara mandiri menggunakan aplikasi desain sederhana, lalu disempurnakan melalui beberapa masukan dari mentor dan teman satu program inkubasi.

Untuk label kemasan, tim memilih desain stiker persegi panjang yang ditempel di bagian depan botol jar plastik. Informasi yang dicantumkan meliputi nama produk, varian rasa, tanggal produksi. Label ini dicetak dalam jumlah terbatas sebagai uji coba visual dan fungsional. Meski masih dalam skala sederhana, desain label dan logo tersebut sukses menarik perhatian konsumen saat dipasarkan di bazar maupun Shopee, serta membantu membedakan *Nyambel Banget* dari produk sambal rumahan lainnya.



Gambar 2.14 Label Kemasan

## 7. Membuat Layout produksi Nyambel Banget



Gambar 2.15 Layout Dapur Masak

Dalam merancang area produksi sambal botol siap saji "Nyambel Banget", penulis menerapkan prinsip *material handling* guna menciptakan alur kerja yang efisien, teratur, dan minim hambatan. Konsep ini bertujuan untuk mengoptimalkan pemindahan bahan baku, proses produksi, hingga pengemasan akhir dengan meminimalisir jarak dan waktu tempuh antar area. Setiap ruangan seperti area penyimpanan bahan, penggilingan (cooper/blender), dapur kompor, serta ruang pengemasan, ditempatkan secara strategis agar aktivitas produksi berjalan lebih lancar tanpa tumpang tindih. Dengan susunan ini, risiko kontaminasi silang maupun penumpukan barang dapat diminimalisasi.

Maka dari itu, penulis menyusun *layout dapur Nyambel Banget* dengan memperhatikan aliran satu arah mulai dari penyimpanan bahan di freezer/kulkas,

pengolahan menggunakan blender/Cooper, proses memasak di kompor, hingga pengemasan akhir. Penempatan etalase alat di area terpisah juga mendukung kebersihan dan efisiensi. Penerapan konsep *material handling* ini tidak hanya mendukung efektivitas kerja tim produksi, namun juga menjaga kualitas dan kebersihan produk sambal botol siap saji yang dihasilkan. Layout ini dirancang agar proses produksi lebih terstruktur dan sesuai dengan standar keamanan pangan yang baik.

### 3.1 Kendala yang Ditemukan

Selama kegiatan magang berlangsung di Perusahaan Skystar Ventures khususnya usaha Nyambel Banget. untuk mencari solusi atas masalah pada table ini , digunakan **Teori Kendala ( Theory of Constraints )** yang menekankan bahwa dalam suatu sistem , selalu ada titik lemah (constraints) yang menghambat kinerja secara keseluruhan.

Penulis mengalami beberapa kendala sebagai COO selama proses produksi Nyambel Banget sebagai berikut :

NO	Kendala yang dihadapi selama Proses Produksi Nyambel Banget
1	Tata letak tempat produksi yang kurang efisien
2	Riset Produk sebanyak 3x sering berubah rasa setiap pembuatan sambal
3	Kurangnya Alat Bantu Material Handling
4	Penyimpanan Bahan dan Produk yang Tidak Tertata

Tabel 3.2 Kendala COO Selama Proses Produksi

### 3.2 Solusi atas Kendala yang Ditemukan

Penulis telah menemukan solusi atas kendala yang dihadapi di perusahaan Skystar Ventures khususnya Pada proses produksi Nyambel Banget. Pada tabel 1.3, dengan berpatokan pada kendala sesuai pada tabel 1.2 diatas, diuraikan solusi sebagai berikut :

NO	Solusi yang ditawarkan untuk kendala yang dihadapi selama proses produksi
1	Penataan Ulang Layout Produksi
2	saya membuat SOP resep untuk masak sambal
3	Penyediaan Alat Bantu Sederhana seperti , kontainer bersih, troli kecil, atau meja stainless
4	Penerapan Sistem FIFO dan Labeling

Tabel 3.3 Solusi Yang Ditawarkan COO

Selama pelaksanaan magang di Skystar Ventures, khususnya dalam unit usaha sambal siap saji "Nyambel Banget", ditemukan berbagai kendala yang berkaitan erat dengan aspek operasional. Dari sudut pandang Chief Operating Officer (COO), tantangan tersebut menjadi fokus utama karena menyangkut kelancaran proses produksi, efektivitas distribusi, serta efisiensi kerja tim. Kendala-kendala tersebut jika tidak segera diatasi berpotensi menghambat pertumbuhan bisnis dan menurunkan daya saing produk di pasar. Secara keseluruhan, penerapan prinsip dari **Theory of Constraints** membantu mengidentifikasi hambatan utama dan menentukan prioritas tindakan perbaikan. dapat disimpulkan bahwa peran COO sangat vital dalam mengelola keterbatasan bahan baku yang ada dan membuat strategi menjadi solusi yang tepat dan akurat dapat meningkatkan efisiensi operasional secara signifikan.