

BAB I

PELAKSANAAN MAGANG

1.1 Latar Belakang Magang

Perkembangan bisnis ditambah dengan perkembangan teknologi yang semakin pesat, membuat semua orang bersaing untuk dapat mengembangkan usahanya agar menjadi usaha yang lebih baik. Perusahaan baik dari level nasional sampai perusahaan multinasional berlomba-lomba untuk mengembangkan usahanya agar menjadi yang terdepan. Namun, untuk dapat mengembangkan usahanya diperlukan tenaga kerja yang baik dan juga memiliki etos kerja yang tinggi selain dari segi sistem yang telah diterapkan oleh perusahaan. Tenaga kerja yang diperlukan oleh perusahaan merupakan tenaga kerja yang berpengalaman dan juga memiliki inovasi-inovasi serta dapat berkontribusi untuk proses berkembangnya perusahaan.

Pengalaman kerja paling dasar yang umum diterima oleh tenaga kerja adalah kegiatan magang. Menurut undang-undang, kegiatan magang termasuk dalam sistem pendidikan yang berlaku di Indonesia terutama untuk SMK dan juga untuk perguruan tinggi. Semua perguruan tinggi di Indonesia wajib menerapkan kegiatan magang untuk memberikan bekal bagi mahasiswa untuk memasuki dunia kerja setelah lulus. Kegiatan magang juga merupakan salah satu syarat kelulusan bagi mahasiswa, hal ini bertujuan agar mahasiswa lebih siap dan juga lebih mudah untuk beradaptasi dalam dunia kerja.

Universitas Ma Chung mewajibkan mahasiswa untuk melaksanakan kegiatan magang terutama untuk Fakultas Ekonomi dan Bisnis. Pelaksanaan kegiatan magang bagi mahasiswa Universitas Ma Chung adalah dengan cara melakukan magang atau praktik kerja pada perusahaan baik lembaga atau instansi pemerintah atau swasta yang berbadan hukum.

Kegiatan magang ini dimaksudkan agar mahasiswa dapat melihat dan menerapkan teori yang sudah dipelajari selama perkuliahan ke dalam dunia kerja. Diharapkan mahasiswa dapat mengetahui bagaiman kondisi dan juga masalah apa yang dapat timbul dan seringkali dialami baik oleh pemilik perusahaan ataupun karyawan. Mahasiswa juga diharapkan lebih siap untuk masuk di dunia kerja dan juga dapat bersaing dengan lulusan-lulusan dari perguruan tinggi yang ada di Indonesia untuk bekerja di perusahaan.

1.2 Waktu Pelaksanaan Magang

Kegiatan Magang dilaksanakan di CV Mas Tiga Lapan. CV Mas Tiga Lapan berlokasi di Jalan Laksamana Martadinata 59T1/7, Malang, Jawa Timur. Kegiatan Magang dimulai dari bulan September 2021 hingga bulan Desember 2021. Kegiatan Magang dilakukan sesuai dengan hari kerja dan jam operasional perusahaan yakni Senin-Minggu pukul 05.00 – 10.00 WIB sehingga total waktu pelaksanaan magang adalah \pm 576 jam.

1.3 Uraian Kegiatan Magang

Selama proses Magang, kegiatan yang dilakukan antara lain:

1. Mengikuti dan mengawasi proses produksi. Proses produksi dimulai dari persiapan bahan, pembuatan adonan hingga menjadi produk jadi yakni mie mentah baik kualitas biasa maupun istimewa dan kulit pangsit.
2. Memproduksi produk mie *frozen* dimulai dari pemotongan mie, memasak *toping* hingga proses *packing* produk.
3. Mengelola penjualan produk mie *frozen* mulai dari proses *marketing* dan proses pencatatan keuangan sederhana.
4. Pengambilan data untuk keperluan pembuatan laporan magang.

1.4 Fokus Kegiatan Magang

Era industri 4.0 saat ini sangat bergantung pada pemanfaatan teknologi tidak hanya dari segi teknologi informasi dan komunikasi tetapi juga mulai merambah pada sektor lain terutama pada sektor perekonomian terutama dari segi bisnis. Industri 4.0 adalah area baru dimana internet hal-hal bersama dengan *cyber physical systems* saling berhubungan dengan cara kombinasi perangkat lunak, sensor, prosesor dan teknologi komunikasi memainkan peran besar untuk memasukkan informasi kedalamnya dan akhirnya menambah nilai pada proses manufaktur (Bahrin, Othman, Talib, & Azli, 2016). Pada era ini, Chairul Tanjung pendiri CT Corp menyatakan kompetisi berubah, dahulu perusahaan yang memenangkan pasar adalah perusahaan yang lebih efisien dan produktif saat ini perubahan teknologi dan generasi, perusahaan yang ingin menang butuh inovasi dan kreativitas selain efisiensi dan produktivitas (Investor Daily, 2019). Inovasi pada perusahaan baik usaha kecil maupun perusahaan besar ataupun perusahaan keluarga maupun perusahaan non-keluarga sangat perlu untuk dilakukan pada era

saat ini dan juga kedepannya. Namun, di antara kedua jenis perusahaan tersebut terdapat perbedaan cara pandang terkait inovasi yang perlu dilakukan oleh perusahaannya. Dilihat dari kelemahan perusahaan keluarga dimana perusahaan keluarga tidak berani mengambil risiko sehingga inovasi yang dilakukan kurang maksimal, padahal perusahaan perlu memberikan respon yang cepat terhadap pertumbuhan dan permintaan pelanggan yang dinamis terlebih di era industri 4.0 seperti saat ini. Sifat konservatif ini dapat menjadi kelebihan sekaligus kekurangan dari perusahaan keluarga karena perusahaan keluarga seringkali tidak berani mengambil risiko (Hussein, 2019).

Kota Malang sangat dikenal dengan Kota Pendidikan dan juga kulinernya. Perkembangan bisnis kuliner di Kota Malang berlangsung sangat pesat. Kuliner-kuliner di Kota Malang terbilang sangat beragam mulai dari jajanan tradisional hingga menu masakan luar negeri. Banyak bisnis makanan yang dibuka baik dari skala kecil, sedang hingga berskala besar. Ketatnya persaingan bisnis kuliner membuat setiap pelaku usahanya untuk bekerja ekstra demi meraih loyalitas konsumen. Pengusaha makanan dan minuman harus jeli dalam melihat pasar, penawaran produk dan juga menghadapi pesaing. Salah satu makanan yang cukup terkenal di Malang adalah bakso, baik itu bakso berkuah maupun bakso bakar. Tetapi terdapat hidangan lain yang juga tidak kalah terkenal yakni Cwiemie atau Pangsit Mie. Banyak sekali kedai mie dan juga penjual mie yang berada di Kota Malang. Beberapa pemain baru yang membuka kedai mie di Kota Malang cukup banyak sebut saja Kober Mie Setan, Mie Gacoan dan beberapa kedai mie lainnya. Sedangkan pemain lama yang sudah ada sejak sekitar tahun 1960 juga tidak kalah

banyak seperti Mie Gloria, Mie Gunung, Mie Sawahan, Mie Gajahmada termasuk di dalam lingkup pemain lama untuk kuliner mie adalah Mie Gang Jangkrik yang saat ini untuk produksinya berada di bawah CV Mas Tiga Lapan sedangkan untuk depot dan rumah makan masih menggunakan nama Mie Gang Jangkrik.

CV Mas Tiga Lapan atau sering dikenal dengan pabrik Mie Gang Jangkrik merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di bidang *home industry* makanan dan minuman dengan produknya yaitu mie basah dan kulit pangsit dengan merek Gang Jangkrik. CV Mas Tiga Lapan didirikan pada tahun 1960 dengan nama Mie Gang Jangkrik yang terletak di Jalan Kyai Tamin Gg II/8. Usaha dimulai dengan berjualan mie keliling menggunakan gerobak dan pembuatan mie dilakukan secara sederhana tanpa menggunakan mesin. Pada tahun 2018 perusahaan yang semula *home industry* berkembang menjadi perusahaan berbadan usaha Perseroan Komanditer (CV) dengan nama CV Mas Tiga Lapan. CV Mas Tiga Lapan saat ini telah mempekerjakan 21 orang pekerja di bagian produksi.

Kegiatan CV Mas Tiga Lapan terpusat di Jalan Laksamana Martadinata 59T1/7 Malang dimana kegiatan produksi dan sebagian penjualan mie dilakukan. Penjualan mie juga dilakukan di lokasi lama yakni di Jalan Kyai Tamin Gg II/8 Malang. Pangsa pasar perusahaan yakni penjualan pada *end-user* untuk konsumsi pribadi seringkali *customer* hanya membeli dalam jumlah kecil dan bisa diberikan pilihan untuk membeli mie biasa ataupun mie istimewa. Produk yang dihasilkan oleh perusahaan terutama untuk produk mie dan kulit pangsit biasa sebagian besar

dibeli oleh penjual mie keliling dan juga penjual warung, kemudian mie diolah dan dinikmati oleh *end-user*.

Selama mengikuti kegiatan Magang di CV Mas Tiga Lapan penulis belajar dan juga menggali informasi terkait dengan inovasi yang dilakukan oleh perusahaan. CV Mas Tiga Lapan merupakan sebuah perusahaan yang berbasis *family business* yang telah berjalan hingga ke generasi ketiga. CV Mas Tiga Lapan juga merupakan usaha berskala UKM hal ini dapat dilihat dari modal awal perusahaan dan juga karyawan yang bekerja di perusahaan. Terdapat 2 hal menarik yang ditemukan oleh penulis dimana perusahaan merupakan *family business* dan juga merupakan UKM dimana rata-rata *family business* dan juga UKM seringkali bersikap konservatif dan kurang adaptif dengan suatu perubahan yang baru terutama dari segi inovasi karena takut untuk mengambil risiko.

Ketika mengikuti kegiatan Magang di CV Mas Tiga Lapan, terdapat beberapa inovasi yang telah dilakukan oleh perusahaan. Pada awal berdirinya, pemilik membuat mie hanya dengan menggunakan tenaga manusia mulai dari mencampur mengolah adonan dan juga untuk membuat mie murni menggunakan tenaga manusia. Sesuai dengan perkembangan dimana mie mulai banyak diminati oleh para pelanggan pemilik pada akhirnya memutuskan untuk membeli mesin yang digunakan untuk mencampur dan mengaduk agar terbentuk adonan mie, setelah itu terdapat mesin yang digunakan untuk meratakan dan memipihkan adonan menjadi lembaran-lembaran yang nantinya akan dipotong dengan mesin potong (rajangan). Peralihan dari penggunaan tenaga manusia menjadi adanya pemanfaatan penggunaan mesin dalam proses produksi merupakan tahap awal

inovasi yang dilakukan oleh CV Mas Tiga Lapan. Selanjutnya, mulai dikembangkan varian produk menjadi mie dan kulit biasa serta mie dan kulit istimewa yang memiliki perbedaan bahan, tekstur serta ukuran yang menjadikan varian dari produk mie yang dihasilkan CV Mas Tiga Lapan beraneka ragam.

Di tahun 2020, terjadinya pandemi COVID-19 benar-benar menimbulkan dampak yang besar terhadap industri makanan dan minuman di Indonesia. Gabungan Pengusaha Makanan dan Minuman Indonesia (GAPMMI) memperkirakan penurunan produksi industri makanan dan minuman akibat wabah COVID-19 atau corona mencapai sekitar 10-40 persen. Adanya pembatasan dan pembatalan kegiatan memberikan dampak yang besar terhadap penjualan makanan, tidak hanya itu bahan baku juga menjadi masalah bagi pengusaha makanan dan minuman dimana harga bahan baku yang meningkat tetapi penjual tidak dapat menaikkan harga jual dengan situasi pandemi yang terjadi (Rina & CNBC Indonesia, 2020). Hal yang sama juga terjadi pada penjualan produk mie CV Mas Tiga Lapan. Pangsa pasar dari CV Mas Tiga Lapan sebagian besar merupakan penjual mie keliling atau memiliki warung, hal ini memberikan efek domino dimana pelanggan yang tidak memiliki akses untuk membeli mie dari penjual keliling akhirnya menurunkan omzet dari penjual tersebut terlebih ketika beberapa kali dilakukan pembatasan sosial berskala besar (PSBB) dan juga adanya pembatasan kegiatan masyarakat. Sehingga perusahaan berusaha untuk meraih pasar baru yakni langsung ke *end-user*. Inovasi yang dilakukan adalah penjualan produk baru yakni pangsit mie frozen yang mudah untuk dimasak dan juga harga yang terjangkau. Berdasarkan latar belakang tersebut judul laporan

kegiatan Magang ini adalah “**PRAKTIK PENERAPAN INOVASI PRODUK BARU PADA CV MAS TIGA LAPAN MALANG**”.

1.5 Tujuan Magang

1.5.1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari pelaksanaan kegiatan Magang pada CV Mas Tiga Lapan Malang, antara lain:

1. Melihat dan ikut berpartisipasi dalam kegiatan yang dilakukan oleh CV Mas Tiga Lapan Malang.
2. Sebagai media atau sarana bagi mahasiswa untuk mendapatkan pengalaman kerja.
3. Mahasiswa dapat ikut aktif dan dapat berinteraksi dengan para karyawan yang ada di CV Mas Tiga Lapan Malang.
4. Mahasiswa dapat menerapkan teori yang sudah dipelajari selama masa perkuliahan dengan keadaan di dunia kerja.

1.5.2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari pelaksanaan kegiatan Magang pada CV Mas Tiga Lapan Malang, antara lain:

1. Menerapkan teori tentang manajemen inovasi (inovasi produk) dari materi yang sudah dipelajari selama perkuliahan.
2. Memahami, mengetahui dan melakukan analisis terhadap inovasi produk baru yang telah diterapkan oleh CV Mas Tiga Lapan Malang.

1.6 Manfaat Magang

Manfaat kegiatan Magang yang telah dilakukan di CV Mas Tiga Lapan Malang, antara lain:

1.6.1 Bagi Mahasiswa

1. Mendapatkan pengetahuan tentang sistem inovasi terutama inovasi produk yang ada di CV Mas Tiga Lapan.
2. Meningkatkan rasa tanggung jawab terhadap pekerjaan, kedisiplinan, serta sikap saling menghormati terhadap sesama karyawan.
3. Menerapkan teori-teori Manajemen Inovasi yang telah dipelajari selama perkuliahan dan dapat membantu dalam menyelesaikan permasalahan yang terdapat dalam dunia kerja.
4. Menjadi lulusan yang siap terjun langsung di masyarakat khususnya di lingkungan kerja.

1.6.2 Bagi Perusahaan (CV Mas Tiga Lapan)

1. Mendapatkan sumbangan pemikiran, ide dan tenaga guna meningkatkan kualitas penerapan inovasi produk di dalam perusahaan.
2. Mendapatkan solusi dalam masalah yang ada untuk dapat meningkatkan kinerja perusahaan melalui inovasi.

1.6.3 Bagi Fakultas Ekonomi dan Bisnis (FEB) Universitas Ma Chung

1. Media untuk menjembatani penerapan Tri Dharma Perguruan Tinggi.
2. Meningkatkan kualitas mahasiswa lulusan dari Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Ma Chung.

3. Mengetahui kemampuan dan potensi mahasiswa dalam penguasaan teori dan bagaimana penerapannya di dunia kerja.
4. Sebagai bahan evaluasi kurikulum yang diterapkan oleh Universitas Ma Chung apakah sudah sesuai dengan kebutuhan tenaga kerja yang dibutuhkan untuk menghasilkan lulusan yang berkompeten.