

**PRODUKSI DIVERSIFIKASI MENU PADA PT. SENJANI TEKNO BOGA  
DALAM PROGRAM MERDEKA BELAJAR KAMPUS MERDEKA  
WIRUSAHA MERDEKA UNIVERSITAS CIPUTRA 2024**

**LAPORAN MAGANG**

**DIAJUKAN UNTUK MEMENUHI SEBAGAI PERSYARATAN  
DALAM MEMPEROLEH GELAR SARJANA ADMINISTRASI BISNIS**



**DIAJUKAN OLEH:**

**DESY NOVITASARI**

**22111017**

**KEPADA**

**SEKOLAH TINGGI ILMU ADMINISTRASI DAN MANAJEMEN**

**KEPELABUHANAN**

**STIAMAK SURABAYA**

**2024**

**LEMBAR PERSETUJUAN**

**LAPORAN MAGANG**

**PRODUKSI DIVERSIFIKASI MENU PADA PT. SENJANI  
TEKNO BOGA DALAM PROGRAM MERDEKA BELAJAR  
KAMPUS MERDEKA WIRAUUSAHA MERDEKA  
UNIVERSITAS CIPUTRA 2024**

DIAJUKAN OLEH:

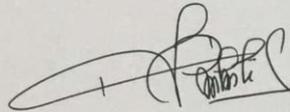
**DESY NOVITASARI**

**22111017**

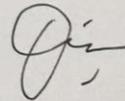
TELAH DISETUJUI DAN DITERIMA DENGAN BAIK OLEH:

**KETUA PROGRAM STUDI**

**DOSEN PEMBIMBING**



**JULI PRASTYORINI, S.Sos, MM**  
NIDN: 0708067104

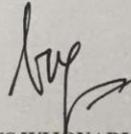


**DIAN ARISANTI, S.Kom, MM**  
NIDN: 0709058202

MENGETAHUI,

STIAMAK BARUNAWATI SURABAYA

KETUA



**Dr. GUGUS WIJONARKO, MM**  
NIDN: 0708116501

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN MAGANG

**PRODUKSI DIVERSIFIKASI MENU PADA PT. SENJANI  
TEKNO BOGA DALAM PROGRAM MERDEKA BELAJAR  
KAMPUS MERDEKA WIRAUUSAHA MERDEKA  
UNIVERSITAS CIPUTRA 2024**

DISUSUN OLEH:

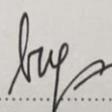
**DESY NOVITASARI**

**22111017**

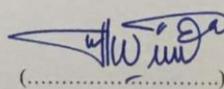
TELAH DIPRESENTASIKAN DIDEPAN DEWAN PENGUJI PADA MAGANG  
TANGGAL

PENGUJI

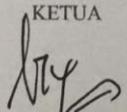
1. Dr. GUGUS WIJONARKO, MM  
NIDN: 0708116501

(.....)

2. NUR WIDYAWATI, S.Si, SE, M.SM  
NIDN: 0704069201

(.....)

MENGETAHUI,  
STIAMAK BARUNAWATI SURABAYA  
KETUA

  
Dr. GUGUS WIJONARKO, MM  
NIDN: 0708116501

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas limpahan rahmat dan karunia-Nya yang memberikan kemudahan dan kesempatan sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan magang dengan judul “PRODUKSI DIVERSIFIKASI MENU PADA PT. SENJANI TEKNO BOGA DALAM PROGRAM MERDEKA BELAJAR KAMPUS MERDEKA WIRUSAHA MERDEKA UNIVERSITAS CIPUTRA 2024” untuk memenuhi persyaratan akademik di STIAMAK Barunawati Surabaya.

Laporan ini disusun sebagai salah satu bentuk tanggung jawab atas kegiatan magang yang dilaksanakan oleh Universitas Ciputra Surabaya pada tanggal 21 Oktober 2024 hingga 5 Desember 2024 di PT. Senjani Tekno Boga.

Penulis menyadari bahwa tanpa adanya bantuan dan dukungan dari berbagai pihak, maka penulis tidak mampu menyusun laporan ini dengan baik. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Dr. Gugus Wijonarko, MM., selaku Ketua di Sekolah Tinggi Ilmu Administrasi dan Manajemen Kepelabuhanan Surabaya.
2. Ibu Juli Prastyorini, S.Sos, MM., selaku Ketua Program Studi di Sekolah Tinggi Ilmu Administrasi dan Manajemen Kepelabuhanan Surabaya.
3. Ibu Dian Arisanty, S.Kom, MM., selaku Dosen Pembimbing Lapangan yang telah memberikan arahan dan masukan berharga selama proses pelaksanaan kegiatan hingga penyusunan laporan.

4. Bapak Dr. David Sukardi Kodrat, MM., CPM (A), CRME, selaku Ketua Pelaksana dalam program Wirausaha Merdeka Universitas Ciputra Surabaya.
5. Prof. Dr. Drs. Thomas Kaihatu, MM dan Ibu Wina Christina, S.E, MM., selaku Mentor di Universitas Ciputra Surabaya yang telah memberikan pengalaman pengetahuan dan motivasi selama program Wirausaha Merdeka dan memberikan bimbingan atas perkuliahan hingga program selesai.
6. PT. Senjani Tekno Boga dan Bapak Abdul Latief selaku owner atas kesempatan, bimbingan, dan pengalaman yang diberikan selama program magang berlangsung.
7. Keluarga, teman-teman dan Tim NutriPop atas doa dan motivasi yang senantiasa menguatkan penulis selama mengikuti program ini.

Penulis menyadari bahwa laporan ini masih memiliki kekurangan. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat diharapkan untuk penyempurnaan laporan ini di masa mendatang. Semoga laporan ini dapat memberikan manfaat dan menjadi referensi yang berguna bagi pembaca serta pihak-pihak yang berkepentingan.

Surabaya, 11 Januari 2025

DESY NOVITASARI

22111017

## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PERSETUJUAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>ix</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Tujuan dan Manfaat Magang .....	2
1.2.1 Tujuan Magang .....	2
1.2.2 Manfaat Magang .....	3
<b>BAB II GAMBARAN UMUM OBJEK MAGANG.....</b>	<b>5</b>
2.1 Sejarah Singkat dan Visi Misi Perusahaan.....	5
2.1.1 Sejarah Singkat Perusahaan .....	5
2.1.2 Visi - Misi & Values Perusahaan.....	8
2.2 Struktur Organisasi, Tugas dan Tanggung Jawab .....	9
2.2.1 Struktur Organisasi.....	9
2.2.2 Tugas dan Tanggung Jawab.....	10
2.3 Aktivitas atau Kegiatan Perusahaan .....	12
2.4 Personalia .....	13
2.4.1 Rekrutmen .....	13
2.4.2 Jumlah Karyawan.....	14
2.4.3 Kesejahteraan .....	14
<b>BAB III LANDASAN TEORI.....</b>	<b>15</b>
3.1 Konsep Produksi .....	15
3.2 Manajemen Pengendalian Produksi .....	15
3.3 Inovasi Menu.....	16
3.4 Konsep Diversifikasi Produk .....	17
3.4.1 Definisi Diversifikasi Produk.....	17
3.4.2 Jenis Diversifikasi Produk .....	18

3.4.3 Tujuan Diversifikasi Produk .....	19
3.4.4 Proses Diversifikasi Menu .....	20
3.4.5 Motif Diterapkannya Diversifikasi Produk.....	20
3.4.6 Faktor Pendorong dan Syarat Dilakukannya Diversifikasi Produk ...	21
3.4.7 Peranan Diversifikasi Produk.....	22
3.5 Jenis Strategi Diversifikasi.....	22
3.6 Tahapan Pengembangan Diversifikasi Menu Baru melalui Identifikasi kebutuhan konsumen.....	24
3.7 Program Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM) .....	26
3.8 Program Wirausaha Merdeka (WMK).....	28
3.9 Tujuan dan Manfaat Program Wirausaha Merdeka.....	29
<b>BAB IV PEMBAHASAN.....</b>	<b>31</b>
4.1 Kegiatan Praktis (jadwal kegiatan Magang, pengumpulan data).....	31
4.1.1 Kegiatan Program Wirausaha Merdeka .....	31
4.1.2 Lokasi dan Jadwal Kegiatan Magang .....	32
4.2 Metode Magang (Proses Kegiatan Magang).....	33
4.3 Pengumpulan Data.....	34
4.4 Analisis Data (Pengumpulan Data) .....	37
4.5 Identifikasi Masalah (Permasalahan yang ada di Perusahaan).....	48
4.6 Sebab dan Akibat Masalah.....	48
4.7 Solusi Pemecahan Masalah .....	50
<b>BAB V PENUTUP .....</b>	<b>53</b>
5.1 Kesimpulan .....	53
5.2 Saran.....	53
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>x</b>
<b>LAMPIRAN</b>	

## DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Kegiatan Wirausaha Merdeka .....	31
Tabel 4. 2 Proses Kegiatan Magang .....	33
Tabel 4. 3 Bahan Baku di Senjani Kitchen .....	38
Tabel 4. 4 Siklus Diversifikasi Daily Menu di Senjani Kitchen .....	41

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Logo Perusahaan .....	5
Gambar 2. 2 Struktur Organisasi PT. Senjani Tekno Boga .....	9
Gambar 4. 1 Lokasi Magang.....	33
Gambar 4. 2 Siklus Diversifikasi Diet Menu di Senjani Kitchen .....	46
Gambar 4. 3 Proses Bisnis Produksi Diversifikasi Menu Senjani Kitchen.....	47

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1 Kartu Hasil Seleksi

Lampiran 2 Surat Pengantar Magang

Lampiran 3 Surat Keterangan Magang

Lampiran 4 Final Score WMK UC 2024

Lampiran 5 Result Card

Lampiran 6 Aktivitas Kegiatan Magang

Lampiran 7 Diversifikasi Menu Senjani Kitchen

Lampiran 8 Lembar Formulir Pendaftaran Magang

Lampiran 9 Lembar Nilai Magang

Lampiran 10 Lembar Bimbingan Magang

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Dalam industri kuliner yang semakin kompetitif, diversifikasi menu menjadi salah satu strategi penting bagi perusahaan untuk menarik lebih banyak pelanggan dan memenuhi kebutuhan pasar yang beragam. PT. Senjani Tekno Boga, sebagai salah satu penyedia layanan *healthy catering*, menghadapi tantangan untuk terus berinovasi dan menawarkan variasi menu yang tidak hanya lezat tetapi juga sesuai dengan tren dan preferensi konsumen saat ini.

Beberapa permasalahan yang sedang terjadi saat ini, yaitu peningkatan permintaan pembeli terhadap hasil produksi yang memiliki nilai lebih dari sekadar kualitas rasa, seperti keunikan menu, tampilan yang menarik, serta kemampuan perusahaan untuk mengikuti tren kuliner terbaru. Selain itu, kehadiran platform digital dan media sosial juga mempercepat pergeseran preferensi konsumen, di mana pelanggan tidak hanya mencari produk yang melengkapi kebutuhan dasar, tetapi juga keunikan baru yang dapat mereka bagikan di dunia maya. Dalam hal ini diversifikasi menu menjadi strategi kunci yang sangat diperlukan oleh perusahaan agar dapat bertahan dan bersaing.

Di sisi lain, diversifikasi menu merupakan cara untuk menawarkan berbagai pilihan menu kepada konsumen, sehingga perusahaan dapat menjangkau segmen pasar yang lebih luas dan beragam. Dalam konteks bisnis

*food & beverage*, diversifikasi produk memiliki dampak positif pada pertumbuhan perusahaan.

Wirausaha Merdeka atau WMK adalah kegiatan yang bertujuan untuk menciptakan pengusaha muda yang sukses. Melalui kegiatan ini, para mahasiswa dapat belajar dan mengaplikasikan keterampilan dan pengetahuan kewirausahaan melalui berbagai kegiatan seperti magang. WMK memberikan kesempatan bagi para mahasiswa untuk mengembangkan ide bisnis dan mempersiapkan diri menjadi pengusaha sukses di masa depan. Melalui program ini mahasiswa dapat melakukan penelitian langsung di tempat mereka magang, ada pun penelitian yang penulis dapat ialah laporan ini dibuat untuk mengkaji bagaimana produksi diversifikasi menu dapat diterapkan oleh PT. Senjani Tekno Boga.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat Magang**

Melalui program magang ini, penulis diharapkan dapat menerapkan pengetahuan yang diperoleh selama magang ke dalam dunia kerja, sekaligus memperoleh wawasan dan pengalaman baru yang relevan dengan praktik profesional di lapangan selama kegiatan magang.

### **1.2.1 Tujuan Magang**

Adapun tujuan magang dari penulis adalah untuk mengetahui dan menganalisis proses produksi diversifikasi menu yang dilakukan oleh PT. Senjani Tekno Boga. Laporan ini bertujuan untuk memberikan gambaran tentang produksi diversifikasi menu dalam rangka meningkatkan daya

tarik produk catering serta memperluas segmentasi pasar, khususnya di industri *healthy food*. Selain itu, laporan ini juga bertujuan untuk mengidentifikasi kendala yang dihadapi selama proses diversifikasi dan memberikan rekomendasi untuk pengembangan usaha di masa depan.

Dalam hal lainnya, penyusunan laporan ini juga menjadi salah satu bentuk penulis selama mengikuti Program Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM) Wirausaha Merdeka yang diselenggarakan oleh Universitas Ciputra. Melalui program ini, penulis bertujuan untuk memperluas wawasan dan keterampilan di bidang kewirausahaan, khususnya dalam pengelolaan bisnis *food & baverage*.

### **1.2.2 Manfaat Magang**

Kegiatan magang kerja ini memberikan manfaat bagi mahasiswa, lembaga tempat magang, serta STIAMAK sebagai lembaga perguruan tinggi.

#### **1. Manfaat Bagi Mahasiswa**

Magang ini memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk mengembangkan keterampilan dan ide-ide nya di PT. Senjani Tekno Boga, khususnya dalam produksi dan pengelolaan diversifikasi menu. Melalui program Wirausaha Merdeka, mahasiswa juga diajak untuk berpikir kreatif dan inovatif dalam mengatasi tantangan dunia *food & baverage*. Selain itu, mahasiswa dapat meningkatkan pemahaman mengenai operasional khusus nya produksi diversifikasi menu senjani

*kitchen* sehingga memperoleh gambaran nyata mengenai lingkungan kerja.

#### Manfaat Bagi Lembaga Tempat Magang

Kegiatan magang ini memberikan kontribusi dalam bentuk ide-ide kreatif dari mahasiswa untuk meningkatkan kualitas dan variasi menu yang ditawarkan. Kehadiran mahasiswa membantu operasional perusahaan, khususnya dalam pengembangan diversifikasi menu. Kolaborasi ini menciptakan peluang untuk mendukung inovasi produk dan meningkatkan daya saing perusahaan di industri *food & beverage*.

#### 2. Manfaat Bagi STIAMAK

Melalui pelaksanaan program Wirausaha Merdeka, STIAMAK memperkuat sinyal sebagai institusi yang mendukung pengembangan mahasiswa melalui praktik kerja nyata. Program ini membangun reputasi institusi sebagai penggerak dalam menghasilkan lulusan yang kompetitif, kreatif, dan siap berkontribusi di dunia kewirausahaan. Selain itu, keberhasilan magang ini juga mencerminkan komitmen institusi dalam membangun hubungan sinergis antara akademisi dan dunia industri.

## **BAB II**

### **GAMBARAN UMUM OBJEK MAGANG**

#### **2.1 Sejarah Singkat dan Visi Misi Perusahaan**

##### **2.1.1 Sejarah Singkat Perusahaan**



**Gambar 2. 1 Logo Perusahaan**

Abdul Latif atau kerap disapa Ibeng yaitu mahasiswa jurusan sistem informasi Universitas Brawijaya, sejak tahun 2018 ketika dirinya menduduki bangku perkuliahan saat semester enam mulai mendirikan usaha Senjani Kitchen dengan modal beasiswa Bidik Misi yang masih sisa Rp 3 juta lalu disisihkan untuk mendirikan jasa catering Senjani Kitchen. Menariknya modal-modal selanjutnya didapatkan dari status mahasiswanya seperti lomba kompetisi bisnis dapat juara hadiah Rp 30 juta, lomba dari universitas juga mendapatkan hadiah Rp 20 juta. Dengan komitmen tinggi Bersama tim nya, mereka berusaha menunjukkan kemampuan dan keahliannya melalui berbagai ajang kompetisi. Awalnya, mereka tidak menyangka bahwa partisipasi dalam kompetisi tersebut akan menjadi jalan menuju kesuksesan besar. Namun, berkat kerja keras dan

dedikasi, mereka berhasil meraih penghargaan dan apresiasi dari banyak pihak. Kemenangan demi kemenangan yang diraih dalam berbagai kompetisi di ibu kota menjadi bukti nyata keahlian dan bakat mereka. Dari hasil tersebut, mereka mampu mengumpulkan hadiah dengan nilai total sekitar 70 juta rupiah.

Perjalanan bisnis Senjani Kitchen di tahun 2018-2019 mengalami perkembangan yang stabil. Pada periode ini, Ka Ibeng dan tim PT. Senjani Tekno Boga lebih banyak berfokus pada upaya untuk memperoleh modal yang diperlukan guna mendukung rencana ekspansi bisnis mereka. Namun, mereka menyadari bahwa mereka belum sepenuhnya serius dalam mengelola dan mengembangkan perusahaan. Situasi berubah drastis pada tahun 2020, ketika pandemi COVID-19 muncul sebagai tantangan besar yang tak terduga. Di awal pandemi, Ka Ibeng dan tim tidak menganggapnya sebagai masalah yang cukup serius. Namun, seiring berjalannya waktu dan terjadinya penurunan omset yang signifikan, mereka mulai menyadari bahwa sikap mereka yang sebelumnya kurang tanggap ternyata merupakan kesalahan besar. Hal ini mendorong Ka Ibeng dan tim untuk segera mengubah strategi yang telah mereka jalankan dan menyesuaikan diri dengan perubahan yang ada. Mereka pun menyadari betapa pentingnya untuk lebih aktif dan serius dalam meningkatkan visibilitas perusahaan di pasar. Pandemi ini memberi mereka pelajaran berharga mengenai pentingnya adaptasi dan kreativitas. Dengan perubahan perspektif yang ada, Ka Ibeng dan tim Senjani Kitchen

semakin bertekad untuk mempertahankan dan mengembangkan bisnis mereka. Mereka mulai melihat peluang baru dan mengembangkan solusi kreatif untuk memenuhi kebutuhan pelanggan.

Pada awalnya, produk Senjani Kitchen hanya berupa menu dasar, namun Kak Ibeng dan tim mulai menyadari pentingnya memasukkan panduan diet dalam pilihan menu mereka karena sejak tahun 2020, mereka telah melakukan pengembangan yang signifikan pada produk untuk rencana nutrisi yang dipersonalisasi. Mereka kemudian memutuskan untuk mengembangkan berbagai pilihan menu diet yang dapat memenuhi kebutuhan nutrisi dan tujuan kesehatan beragam pelanggan. Salah satu fokus utama program diet Senjani Kitchen adalah penurunan berat badan, mengingat banyak orang yang membutuhkan penyesuaian diet khusus dalam perjalanan mereka menuju tubuh yang lebih sehat. Program diet penurunan berat badan ini dirancang dengan metode yang sehat dan *sustainable*, untuk membantu pelanggan mencapai tujuan mereka tanpa mengorbankan kesehatan. Selain itu, tim Senjani Kitchen juga menawarkan rencana diet yang lebih umum untuk mereka yang ingin mempertahankan berat badan atau menjalani gaya hidup sehat. Rencana ini memastikan keseimbangan gizi yang tepat dan mencukupi asupan nutrisi harian. Tidak hanya itu, mereka juga menambahkan menu yang disesuaikan dengan kebutuhan khusus, seperti untuk program bayi tabung, diabetes, ginjal, struplen, dan kondisi medis lainnya. Berkat perkembangan ini, Senjani Kitchen kemudian memperluas jangkauannya

dengan membuka cabang di Surabaya pada tahun 2021 dan terus berkembang hingga kini. Rencana berikutnya, Ibeng bakal memperbanyak cabang di beberapa kota besar diantaranya Jabodetabek, Bandung, Yogyakarta, Semarang, Banjarmasin, dan beberapa kota lain.

### **2.1.2 Visi - Misi & Values Perusahaan**

#### **1. Visi Perusahaan**

Menjadi partner makan bergizi, praktis, dan terpercaya untuk mendukung gaya hidup sehat yang berkelanjutan bagi kaum muda produktif.

#### **2. Misi Perusahaan:**

- a. Menyajikan produk dengan cita rasa yang berkualitas, bergizi, variatif dan bergaransi.
- b. Membangun hubungan yang erat dan solutif dengan pelanggan, hadir sebagai partner dalam kebutuhan makan sehari-hari.
- c. Progresif dalam pengembangan teknologi untuk menciptakan pengalaman pelanggan yang semakin mudah, nyaman, dan memuaskan.

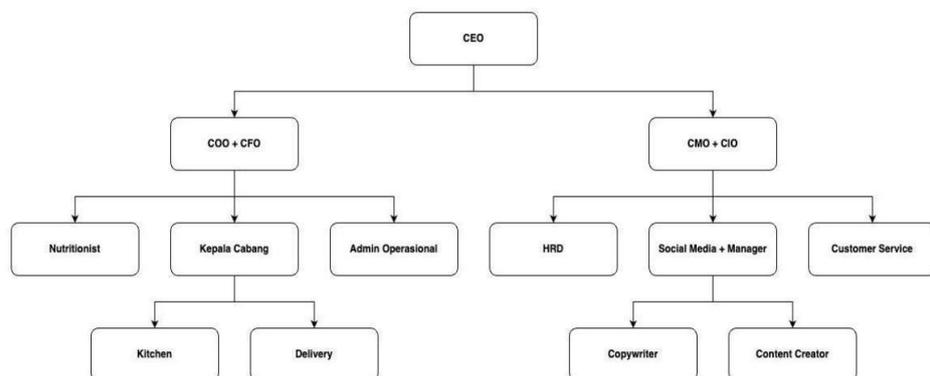
#### **3. Values Perusahaan**

Values PT. Senjani Tekno Boga diambil dari kata SEHAT, yaitu:

1. S (Sehat Bersama): Mengutamakan kesehatan dalam setiap aspek, baik untuk pelanggan maupun tim Internal, guna mendukung hidup yang lebih baik
2. E (Efisiensi Proses): Mengimplementasikan teknologi yang tepat guna dan efisiensi dalam operasional memastikan pelayanan cepat dan tepat.
3. H (Harmoni dan Kolaborasi): Menjunjung tinggi kerja sama yang terbuka, membangun hubungan yang baik di internal maupun eksternal.
4. A (Apresiasi Kritik): Menghargai setiap masukan sebagai peluang perbaikan untuk terus maju dan berkembang.
5. T (Tanggung Jawab): Berkomitmen memberikan yang terbaik dengan penuh tanggung jawab.

## 2.2 Struktur Organisasi, Tugas dan Tanggung Jawab

### 2.2.1 Struktur Organisasi



**Gambar 2. 2 Struktur Organisasi PT. Senjani Tekno Boga**

Sumber: PT. Senjani Tekno Boga (2020)

## 2.2.2 Tugas dan Tanggung Jawab

Tabel 2. 1 Tugas dan Tanggung Jawab

No.	Jabatan	Tugas & Tanggung Jawab
1.	Chief Executife Officer (CEO)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bertanggung jawab atas keseluruhan arah PT. Senjani Tekno Boga.</li> <li>2. Menetapkan visi dan strategi jangka panjang perusahaan.</li> <li>3. Mengambil keputusan besar yang akan mempengaruhi arah dan keberhasilan perusahaan.</li> </ol>
2.	Chief Operating Officer (COO) & Chief Financial Officer (CFO)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. COO: Mengawasi operasional harian PT. Senjani Tekno Boga, memastikan efisiensi proses dan manajemen cabang.</li> <li>2. CFO: Mengelola keuangan perusahaan, menyusun anggaran, laporan keuangan, dan merencanakan strategi keuangan.</li> </ol>
3.	Chief Marketing Officer (CMO) & Chief Information Officer (CIO)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. CMO: Pengembangan strategi pemasaran, Inovasi dan pengembangan menu dan produk.</li> <li>2. CIO: Bertanggung jawab atas penerapan teknologi informasi di PT. Senjani Tekno Boga.</li> </ol>
4.	Nutrititonist	Menyusun menu catering berdasarkan kebutuhan gizi pelanggan sesuai standar kesehatan dan prinsip nutrisi termasuk yang memiliki alergi dan non alergi.

5.	Kepala Cabang	Bertanggung jawab atas pencapaian target dan kinerja cabang dan bertugas mengawasi operasional cabang dan memastikan kelancaran operasional sehari-hari.
6.	Admin Operasional	Mengelola administrasi yang terkait dengan operasional bisnis.
7.	HRD	Menangani rekrutmen dan seleksi karyawan.
8.	Social Media + Manager	Mengelola akun media sosial Senjani Kitchen untuk meningkatkan engagement dengan pelanggan dan merancang strategi pemasaran melalui platform digital.
9.	Customer Service	Menyediakan pelayanan pelanggan yang cepat dan responsive, menerima pemesanan serta menangani keluhan dan pertanyaan dari customer.
10.	Kitchen	Mengelola stok bahan baku dan melakukan persiapan untuk produksi lalu menyiapkan dan memasak makanan yang sesuai dengan standar dan resep yang telah ditentukan.
11.	Delivery	Memastikan kemasan dan kualitas makanan tetap terjaga saat pengiriman, selanjutnya

		mengantarkan pesanan ke pelanggan dengan tepat waktu dan aman. Waktu delivery 05.00-07.00 ( <i>breakfast</i> ), 10.00-12.00 ( <i>luch</i> ), 14.00-17.00 ( <i>dinner</i> ).
12.	Content Creator	Membuat konten video yang menarik untuk media sosial dan platform lainnya, mengembangkan konsep konten yang relevan dengan pasar dan tren saat ini, dan berkolaborasi dengan tim marketing untuk mendukung kampanye promosi.
13.	Copywriter	Menulis materi promosi untuk dibagikan di berbagai platform, menghasilkan konten yang menarik untuk meningkatkan penjualan. dan menyusun materi untuk situs web dan media social

Sumber: Data Diolah oleh Penulis (2024)

### 2.3 Aktivitas atau Kegiatan Perusahaan

Pt. Senjani Tekno Boga merupakan perusahaan *food & baverage* yang berfokus pada *daily catering healthy food*, aktivitas/kegiatan operasional yang dilakukan setiap hari nya yaitu:

1. Memproduksi bahan - bahan berkualitas dan memastikan bahwa bahan-bahan tersebut dibersihkan, dipotong, dan disiapkan untuk langkah berikutnya yaitu proses memasak.

2. Setelah bahan baku selesai diproses, tahap produksi pun dimulai. *Kitchen staff* mulai mengelola bahan baku tersebut menjadi masakan untuk pemesanan. Menu harian yang selalu bervariasi telah disusun sebelumnya oleh tim, sehingga pihak dapur hanya perlu fokus pada proses memasak sesuai jadwal yang sudah ditentukan. Perhatian terhadap detail diberikan pada setiap langkah memasak, memastikan bahwa setiap hidangan disiapkan dengan sempurna. Staf dapur mengikuti resep dan teknik standar untuk menjaga konsistensi rasa dan kualitas.
3. Setelah disiapkan, makanan dikemas dengan efisien dan rapi untuk menjaga kesegaran dan cita rasa masakan. Senjani Kitchen memastikan pengiriman ke customer cepat agar pesanan tiba dalam kondisi optimal untuk memenuhi kepuasan pelanggan. Tim delivery juga sudah menyiapkan box agar menjaga masakan tetap terjaga kebersihannya dan terhindar dari basah jika turun hujan.
4. Melakukan analisis penjualan pada setiap cabangnya
5. Mengatur nilai gizi yang sesuai yang dibutuhkan oleh customer
6. Merespon segala bentuk keluhan dan pertanyaan dari customer.

## **2.4 Personalia**

### **2.4.1 Rekrutmen**

Proses rekrutmen di PT. Senjani Tekno Boga senjani melalui media social milik Senjani Kitchen dan juga beberapa platform yang memang khusus untuk mencari lowongan pekerjaan contohnya website *glints.com*. Lalu proses rekrutmen juga mengutamakan skill yang sesuai

dengan jabatan yang di daftarkan dan juga minimal pendidikan mulai dari lulusan SMP hingga S1 tergantung posisi yang dibutuhkan.

#### **2.4.2 Jumlah Karyawan**

Total karyawan PT. Senjani Tekno Boga diseluruh cabang memiliki tim yang terdiri dari 22 karyawan yang tersebar di berbagai cabangnya.

#### **2.4.3 Kesejahteraan**

Fasilitas atau tunjangan yang diberikan oleh PT. Senjani Kitchen Tekno Boga kepada karyawan nya meliputi tempat tinggal, jam kerja 8-10 jam, uang transportasi (BBM), upah bulanan dan uang service kendaraan.

## **BAB III**

### **LANDASAN TEORI**

#### **3.1 Konsep Produksi**

Produksi adalah proses mengubah input menjadi output. Manajemen produksi adalah bagian dari manajemen Bisnis. Manajemen produksi disebut juga manajemen operasi. Perencanaan, pengendalian, dan pemeliharaan yang dilakukan oleh individu dalam perusahaan, itulah juga yang dilakukan oleh Manajemen Produksi. Manajemen produksi memainkan salah satu peran penting, dimana reputasi perusahaan berasal dari produk yang akan dijual perusahaan, dan produk tersebut harus dibentuk dengan sempurna melalui pendekatan manajemen produksi yang benar. Pada dasarnya kegiatan produksi memiliki tanggung jawab untuk memuaskan pelanggan dan mutu produk harus dapat diandalkan kualitasnya. Untuk keberhasilan suatu produk yang dihasilkan oleh perusahaan, manajemen harus bertanggung jawab dan cermat saat memilih 6M, yaitu *Men/SDM*, *Machinery/Mesin*, *Markets/Pasar*, *Method/Metode*, *Material/Bahan Baku* dan *Money/Modal*. Sistem produksi adalah kegiatan perusahaan di mana sumber daya yang berada dalam sistem dikelola secara terkendali untuk menghasilkan suatu nilai yang sesuai dengan kebijakan yang sudah digariskan oleh manajemen perusahaan.

#### **3.2 Manajemen Pengendalian Produksi**

Menurut Sofyan (2013:3) pengendalian produksi adalah berbagai kegiatan dan metode yang digunakan oleh manajemen perusahaan untuk mengelola,

mengatur, mengkoordinir, dan mengarahkan proses produksi (peralatan, bahan baku, mesin, tenaga kerja) kedalam suatu arus aliran yang memberikan hasil dengan jumlah biaya yang seminimal mungkin dan waktu yang secepat mungkin.

Pengendalian produksi yang dilaksanakan pada perusahaan yang satu dengan yang perusahaan yang lain akan berbeda-beda tergantung pada sistem kebijaksanaan perusahaan yang digunakan. Pengendalian keduanya bertujuan sama bagaimana jangka waktu arus material apakah sudah sesuai dengan yang direncanakan demikian juga bagaimana penanganan dari proses produksi ke gudang dan dari gudang ke tempat penyimpanan.

### **3.3 Inovasi Menu**

Menu merupakan daftar makanan dan minuman yang dapat dipilih oleh tamu. Inovasi menu merupakan penerapan penemuan baru untuk menghasilkan sebuah menu baru yang memiliki nilai tambah. Hal tersebut menghasilkan adanya keragaman menu. Keragaman menu adalah banyaknya menu yang ditawarkan. Menurut Engles keragaman menu adalah produk yang lengkap merujuk pada ketersediaan jenis produk untuk dikonsumsi, digunakan konsumen dan diproduksi oleh produsen. Menu yang beragam mengacu pada keluasan, kedalaman, ketersediaan menu saat pembelian dan kualitas produk yang ditawarkan. Hal penting yang menjadi tantangan adalah kemampuan menciptakan inovasi. Bidang usaha harus mampu meningkatkan kompetensi usahanya dalam menjaga keberlangsungan usahanya, terutama karena

persaingan semakin meningkat. Inovasi merupakan salah satu kunci dalam menjalankan sebuah usaha (Purbaningrum, 2020).

### **3.4 Konsep Diversifikasi Produk**

#### **3.4.1 Definisi Diversifikasi Produk**

Pada dasarnya diversifikasi produk merupakan suatu keanekaragaman produk, perusahaan berupaya mengembang produknya agar dapat meningkatkan penjualannya dan dalam hal lain juga untuk memenuhi kebutuhan dan permintaan dari setiap konsumennya. Beragamnya produk yang dihasilkan dari satu sumber bahan baku akan meningkatkan jumlah konsumen, karena konsumen akan bebas memilih produk yang mereka sukai.

Diversifikasi produk merupakan salah satu cara untuk meningkatkan kinerja bisnis yang ada dengan jalan mengidentifikasi peluang untuk menambah bisnis menarik yang tidak berkaitan dengan bisnis perusahaan saat ini (Kotler & Armstrong, 2014). Tjiptono mengemukakan definisi dari diversifikasi produk yaitu upaya mencari dan mengembangkan produk atau pasar yang baru, atau keduanya, dalam rangka mengejar pertumbuhan, peningkatan penjualan, profitabilitas dan fleksibilitas. Dari definisi di atas terlihat kesamaan pendapat mengenai tujuan diversifikasi yaitu perluasan atau penambahan terhadap barang dan jasa untuk meningkatkan profitabilitas perusahaan.

### 3.4.2 Jenis Diversifikasi Produk

Effendi (1996:109) menjelaskan adanya dua jenis diversifikasi yang dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Diversifikasi Praktis (sempit), meliputi peningkatan jumlah, warna, model, ukuran dan jenis.
2. Diversifikasi strategis, yaitu menciptakan produk yang sama sekali berbeda.

Kotler (1997:70) menjelaskan tiga jenis diversifikasi yang dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Strategi Diversifikasi Konsentris yaitu perusahaan dapat mencari produk baru yang memiliki sinergi teknologi dan pemasaran dengan lini produk yang ada, meskipun produk tersebut ditujukan untuk pelanggan yang berbeda.
2. Strategi Diversifikasi Horizontal yaitu perusahaan bisa mencari produk baru yang bisa menarik pelanggannya saat ini walaupun teknologinya tidak berhubungan dengan lini produk yang ada.
3. Strategi Diversifikasi Konglomerasi perusahaan dapat mencari bisnis baru yang sama sekali tidak berhubungan dengan teknologi, produknya ataupun pasarnya yang ada sekarang.

Buchari (2000:58) menyebutkan ada beberapa jenis diversifikasi produk yang intinya:

1. Produk tersebut betul-betul merupakan hasil inovasi baru

2. Pengganti produk lama, tetapi berbeda pemakaiannya
3. Produk imitasi adalah barang-barang baru bagi perusahaan tertentu tapi bukan baru bagi masyarakat

### **3.4.3 Tujuan Diversifikasi Produk**

Tjiptono (2001:132) menyebutkan tiga tujuan diversifikasi produk, yaitu:

1. Meningkatkan pertumbuhan pasar atau produk
2. Menjaga stabilitas perusahaan
3. Meningkatkan kredibilitas di pasar modal

Effendi (1996:109) menyebutkan lima tujuan diversifikasi produk, yaitu:

1. Membuat penggunaan lebih efektif
2. Meningkatkan penjualan barang-barang yang sudah ada
3. Sebagai jawaban permintaan pelanggan
4. Memanfaatkan keuntungan yang ada pada reputasi Perusahaan
5. Menemukan kebutuhan saluran distribusi

Buchari (2000:57) menyebutkan terdapat beberapa tujuan menggunakan diversifikasi produk, yaitu:

1. Memenuhi keinginan konsumen yang belum puas
2. Menambah volume penjualan
3. Memenangkan persaingan
4. Mendayagunakan sumber-sumber produksi
5. Mencegah kebosanan konsumen akan menu yang sudah biasa

#### **3.4.4 Proses Diversifikasi Menu**

Menurut Suyanto (2007:107), proses diversifikasi produk mencakup delapan tahap meliputi: penciptaan gagasan, penyaringan gagasan, pengembangan dan pengujian konsep, pengembangan strategi pemasaran, analisis bisnis, diversifikasi, uji pemasaran dan kegiatan pemasaran.

Menurut Handoko (2000:38) langkah-langkah pokok yang harus dilakukan dalam proses diversifikasi produk yaitu: Pencarian gagasan, seleksi menu, desain menu, pengujian, dan finishing.

#### **3.4.5 Motif Diterapkannya Diversifikasi Produk**

Effendi (1996:109) menyebutkan 10 motif diterapkannya diversifikasi produk yaitu:

1. Penjualan yang menurun
2. Adanya teknologi yang baru
3. Mengharapkan laba tambahan
4. Memanfaatkan bahan sisa dari produk perusahaan
5. Mengubah kebiasaan konsumen dengan menu yang sudah terbiasa
6. Adanya keinginan untuk mengembangkan perusahaan
7. Adanya kesempatan baru dalam pasar
8. Merangsang kesempatan pembelian barang lain
9. Permintaan dari pedagang dan perantara
10. Mengisi permintaan pasar dan konsumen

### **3.4.6 Faktor Pendorong dan Syarat Dilakukannya Diversifikasi**

#### **Produk**

Wolk (1983:140) menyebutkan tujuh faktor yang mendorong pelaksanaan diversifikasi produk yaitu:

1. Kompensasi terhadap penjualan menurun
2. Perusahaan menghadapi pasar yang semakin sempit
3. Perusahaan dengan laba tambahan yang marjinal
4. Fluktuasi musiman dalam produksi dan penjualan daripada asortimen barang yang ada
5. Banyak perusahaan melakukan tindakan balasan secara langsung terhadap saingan mereka dengan produk yang baru
6. Produk seringkali juga bertujuan mencapai ikatan yang lebih baik dengan para pelanggan
7. Tujuan diversifikasi terletak pada hasrat untuk dapat menggunakan bahan baku utama untuk lebih banyak jenis barang

Tjiptono (2000:119) mengelompokkan delapan syarat yang harus dipenuhi dalam melakukan diversifikasi produk sebagai berikut:

1. Harus ada permintaan pasar yang cukup besar
2. Produk harus sesuai dengan standar sosial dengan lingkungannya
3. Produk harus sesuai dengan struktur pemasaran perusahaan yang sedang berjalan

4. Gagasan produk hendaknya cocok dengan fasilitas produksi, tenaga kerja, dan kemampuan manajemen yang ada
5. Produk harus layak secara finansial, artinya bisa memberikan laba yang memadai
6. Harus tidak ada permasalahan hukum
7. Manajemen perusahaan harus memiliki waktu dan kemampuan mengelola produk baru tersebut
8. Produk harus sesuai dengan citra dan tujuan Perusahaan

#### **3.4.7 Peranan Diversifikasi Produk**

Tjiptono (2001:132) menjelaskan peranan dari diversifikasi produk adalah upaya mencari dan mengembangkan produk atau pasar yang baru atau keduanya dalam rangka mengejar pertumbuhan, peningkatan penjualan, profitabilitas dan fleksibilitas.

#### **3.5 Jenis Strategi Diversifikasi**

Strategi ini menuntut perusahaan untuk tumbuh dengan cara menambahkan produk atau bagian yang berbeda dengan produk atau bagian yang sudah ada. Hal ini biasanya dilakukan saat perusahaan berada pada industri yang telah tergabung dan pertumbuhannya menjadi terbatas. Dengan diversifikasi, perusahaan berpeluang tumbuh besar lagi. Strategi diversifikasi dibagi menjadi dua, yaitu:

### 1. Strategi Diversifikasi Terkait/ Konsentrik

Strategi ini dapat dilakukan dengan cara menambah produk atau jasa baru, tetapi masih saling berhubungan. Strategi ini dapat dilaksanakan apabila perusahaan memiliki posisi bersaing yang kuat, tetapi daya tarik industrinya rendah. Beberapa faktor-faktor yang perlu diperhatikan dalam melakukan strategi diversifikasi konsentrik, antara lain adalah:

- a. Jika siklus produk atau jasa yang digeluti perusahaan berada dalam tahap sedang menurun.
- b. Apabila pertumbuhan industrinya lambat atau sama sekali tidak tumbuh.
- c. Jika perusahaan mempunyai sistem dan manajemen yang cukup baik atau kuat serta didukung oleh sumber daya yang cukup baik.
- d. Ketika menambah produk atau jasa, diharapkan produk dapat dijual dengan harga yang relatif bersaing dan dapat meningkatkan penjualan secara signifikan.

### 2. Strategi Diversifikasi Tidak Terkait/ Konglomerat

Strategi ini dapat dilakukan dengan cara menambah produk atau jasa baru yang tidak saling berhubungan. Pertimbangan dan kondisi yang perlu diperhatikan dalam menerapkan strategi diversifikasi konglomerat, antara lain sebagai berikut:

- a. Pasar yang digeluti oleh perusahaan saat ini sudah mulai stagnan.

- b. Penjualan dan keuntungan perusahaan mengalami penurunan, sehingga untuk menghindari kondisi ini, maka diperlukan bisnis baru untuk memperbaiki kondisi perusahaan.
- c. Ketersediaan modal dan sumber daya yang dimiliki dalam menunjang keberhasilan bisnis yang baru.

### **3.6 Tahapan Pengembangan Diversifikasi Menu Baru melalui Identifikasi kebutuhan konsumen**

Membangun perusahaan yang berpusat pada pelanggan tidaklah mudah. Untuk mempelajari lebih lanjut mengenai indentifikasi kebutuhan konsumen, maka berikut hal yang perlu dipertimbangkan:

#### a. Fungsi

Konsumen membutuhkan produk atau layanan perusahaan untuk melakukan tindakan yang mereka butuhkan dan memecahkan masalah.

#### b. Harga

Konsumen memiliki anggaran unik untuk dibelanjakan pada suatu produk atau layanan yang diberikan.

#### c. Kenyamanan

Produk atau layanan perusahaan harus menjadi solusi yang nyaman bagi mereka untuk memenuhi kebutuhan mereka.

#### d. Pengalaman

Saat menggunakan suatu produk, pelanggan pasti menginginkan pengalaman pengguna terbaik yang dapat mereka rasakan selama menggunakan produk tersebut. Elemen pengalaman ini biasanya mendorong kepuasan pelanggan.

e. Desain

Seperti halnya pengalaman, produk juga harus dirancang dengan menarik, sederhana, dan intuitif untuk digunakan.

f. Keandalan

Produk perusahaan harus dapat diandalkan untuk membantu konsumen memecahkan masalah mereka.

g. Empati

Ketika pelanggan menghubungi tim layanan pelanggan, mereka menginginkan empati dan pemahaman tentang masalah yang mereka hadapi, terutama saat menggunakan produk perusahaan.

h. Adil

Dalam membeli suatu produk, konsumen pasti menginginkan prinsip keadilan dalam hal harga, kondisi, perlengkapan dan fungsi. Hal yang sering dikeluhkan pelanggan adalah mereka membayar harga yang sama dengan yang lain, namun fitur yang didapatkan tidak sama.

i. Transparan

Konsumen menginginkan transparansi, termasuk tentang produk atau layanan yang mereka gunakan. Konsumen berhak mendapatkan transparansi dari bisnis perusahaan, mulai dari perubahan biaya, potensi masalah, dan lainnya.

j. Kemungkinan

Konsumen membutuhkan pilihan ketika mereka siap untuk membeli produk tertentu. Menawarkan fitur, paket atau cara pembayaran yang berbeda untuk memberikan konsumen kebebasan memilih sesuai dengan kebutuhannya.

k. Informasi

Konsumen membutuhkan informasi sejak mereka berinteraksi dengan merek perusahaan dan terus melakukannya saat mereka menggunakan produk. Jika demikian, investasikan dalam blog konten, artikel pendidikan, dan komunikasi reguler untuk memberi tahu konsumen.

l. Kebebasan

Konsumen harus dapat dengan mudah menjangkau tim layanan pelanggan. Artinya, produk/menu harus menawarkan banyak saluran bagi konsumen untuk menjangkau tim layanan pelanggan jika mereka mengalami masalah dalam menggunakan produk/menu. Bisnis yang teliti tahu bahwa memenuhi kebutuhan konsumen dan bahkan melebihi harapan mereka adalah cara untuk mendorong pertumbuhan bisnis. Ini juga merupakan cara yang sehat untuk membangun hubungan dengan orang-orang yang menggunakan produk atau layanan perusahaan.

### **3.7 Program Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM)**

Kampus Merdeka merupakan salah kebijakan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Nadiem Makarim yang memberikan kebijakan Perguruan Tinggi untuk memberikan hak belajar selama tiga semester di luar program studi. Kampus merdeka pada dasarnya menjadi sebuah konsep baru yang membiarkan

mahasiswa mendapatkan kemerdekaan belajar di perguruan tinggi (Leuwol et al., 2020; Muhsin, 2021; Wijayanto, 2021). Konsep ini menjadi lanjutan dari konsep sebelumnya yaitu Merdeka Belajar. Perencanaan konsep Kampus Merdeka ini pada dasarnya merupakan inovasi pembelajaran untuk mendapatkan kualitas pembelajaran yang berkualitas.

Tujuan kebijakan Merdeka Belajar Kampus Merdeka adalah mendorong mahasiswa menguasai berbagai bidang ilmu pengetahuan sesuai dengan bidang keahliannya, sehingga siap bersaing dalam dunia global (Baharuddin, 2021; Fatmawati, 2020; Tohir, 2020). Kebijakan ini memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk memilih mata kuliah yang akan mereka tempuh berdasarkan keinginan sendiri. Proses pembelajaran dalam Kampus Merdeka merupakan salah satu perwujudan pembelajaran yang berpusat pada mahasiswa (*student centered learning*) yang sangat esensial. Pembelajaran dalam Kampus Merdeka memberikan tantangan dan kesempatan untuk pengembangan inovasi, kreativitas, kapasitas, kepribadian, dan kebutuhan mahasiswa, serta mengembangkan kemandirian dalam mencari dan menemukan pengetahuan melalui kenyataan dan dinamika lapangan seperti persyaratan kemampuan, permasalahan riil, interaksi sosial, kolaborasi, manajemen diri, tuntutan kinerja, target dan pencapaiannya. Melalui program Merdeka Belajar yang dirancang dan diimplementasikan dengan baik, maka *hard skill* dan *soft skills* mahasiswa akan terbentuk dengan kuat (Dirjen Dikti Kemendikbud, 2020).

### 3.8 Program Wirausaha Merdeka (WMK)

Program wirausaha merdeka (WMK), merupakan salah satu program yang digagas oleh kementerian pendidikan yang ditujukan untuk menumbuhkan minat, membangun dan mengembangkan kewirausahaan bagi mahasiswa. Wirausaha Merdeka adalah bagian dari program MBKM yang bertujuan untuk memberikan kesempatan kepada mahasiswa belajar dan mengembangkan diri menjadi calon entrepreneur melalui aktivitas di luar kelas perkuliahan seperti yang dilakukan penulis yaitu *learning together*/magang di PT. Senjani Tekno Boga. Program Wirausaha Merdeka ini mengajak para mahasiswa untuk berkolaborasi, beraksi, dan berbakti untuk negeri dalam perkembangan ekonomi masyarakat Indonesia. Mahasiswa diharapkan dapat menjadi agen perubahan (*agent of change*) yang membantu meningkatkan kualitas ekonomi masyarakat dan menjadi agen penggerak (*agent of driven*) dalam memberikan solusi inovasi untuk membuka lapangan pekerjaan melalui peluang dan perkembangan bisnis mahasiswa, serta menjadi agen pelopor (*agent of creator*) untuk menumbuhkan potensi kewirausahaan baru di Indonesia. Program tersebut dilaksanakan dengan adanya kolaborasi antar perguruan tinggi penyelenggara dengan perguruan tinggi pelaksana atau mitra yaitu STIA dan Manajemen Kepelabuhanan Barunawati Surabaya, yang merupakan salah satu pelaksana dalam program wirausaha merdeka, dimana mitra penyelenggara adalah Universitas Ciputra Surabaya.

Yang menjadi fokus penting pada program ini tentunya pada tahapan magang, hal ini menjadi urgen dan wajib dicermati oleh mahasiswa karena akan

melaksanakan kegiatan yang langsung terjadi di UMKM. Pada tahapan ini mahasiswa juga dapat belajar dengan *learning by doing and empowering*. Sehingga ilmu yang didapat oleh para mahasiswa dapat lebih masuk pada diri mahasiswa. Kegiatan magang berlangsung selama kurang lebih 2 bulan. Magang dapat dijadikan studi pengabdian masyarakat karena melibatkan beberapa DPL dan mentor yang berasal dari UMKM. Lewat program magang tersebut, diharapkan mahasiswa mampu menunjukkan peningkatan keterampilan dan jiwa berwirausaha. Hal tersebut seperti yang dijelaskan pada temuan penelitian yang mengatakan bahwa adanya hubungan positif antara model pengembangan materi inkuiri berbasis karakter dengan dukungan, pengetahuan, dan keterampilan berbasis guru, sikap/kepribadian. (Yuli, Sulistyorini,dkk, 2015, Sulistyorini, Parmin,dkk, 2016). Capaian dari magang melalui program Wirausaha Merdeka ini diharapkan menjadi permulaan yang baik bagi seluruh lapisan masyarakat terutama pembukaan lapangan kerja yang mana lapangan pekerjaan sangat dibutuhkan diwaktu mendatang teruntuk lulusan baru atau fresh graduate supaya semakin banyak lapangan pekerjaan dan juga dapat bermanfaat bagi Masyarakat Indonesia

### **3.9 Tujuan dan Manfaat Program Wirausaha Merdeka**

Program Wirausaha Merdeka yang digagas Kemendikbud ini memiliki tujuan untuk:

1. Membangkitkan kecintaan dan semangat berwirausaha mahasiswa
2. Menanamkan pemikiran dan keterampilan dasar pada sektor kewirausahaan
3. Memotivasi mahasiswa untuk meningkatkan *experience* berwirausaha

4. Meningkatkan kemampuan kerja serta mendukung peningkatan kapasitas serta mutu lulusan dari perguruan tinggi.

Manfaat dari dilaksanakannya program ini adalah memberikan siswa pengalaman praktis dalam kegiatan *startup* dan kesempatan melakukan pembelajaran di luar sekolah untuk dapat berkembang, khususnya pada bidang wirausaha.

**BAB IV**  
**PEMBAHASAN**

**4.1 Kegiatan Praktis (jadwal kegiatan Magang, pengumpulan data)**

**4.1.1 Kegiatan Program Wirausaha Merdeka**

Program Wirausaha Merdeka dirancang berkelanjutan dan memiliki dampak jangka panjang. Program ini juga dapat diduplikasi dan dijalankan oleh perguruan tinggi lain (Syamsuri 2022). Wirausaha Merdeka memiliki tiga tahap, yakni persiapan, pelaksanaan, dan analisis hasil berupa pelaporan akhir. Seluruh tahap tersebut harus dilalui peserta mahasiswa untuk memperoleh pengetahuan dan pengalaman dalam berwirausaha (Mulawakkan 2022). Ketiga tahapan tersebut dapat dilihat pada tabel berikut:

**Tabel 4. 1 Kegiatan Wirausaha Merdeka**

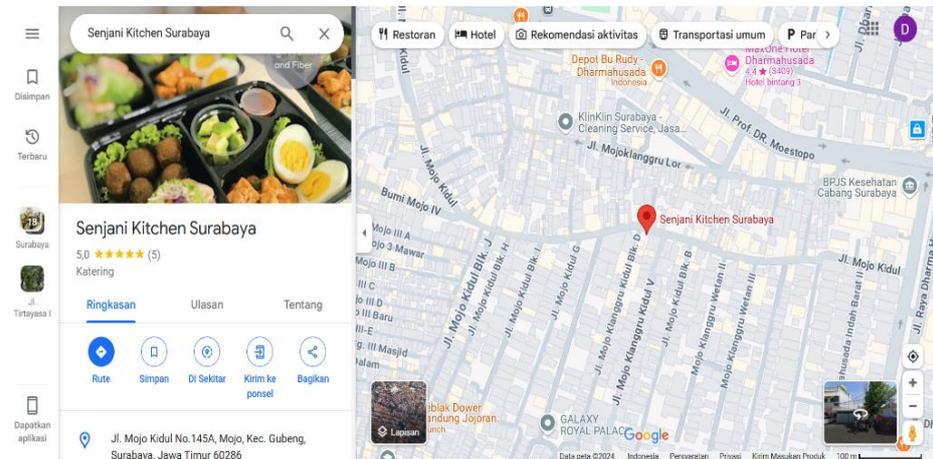
<b>Pra Kegiatan</b>	<b>Kegiatan</b>	<b>Pasca Kegiatan</b>
1. Sosialisasi 2. Pendaftaran dan regridasi akun MBKM 3. Seleksi peserta 4. Rekrutmen dan pendataan	1. Pembekalan dan grand opening di Univ Ciputra Surabaya 2. Visit UMKM dan mitra usaha 3. Magang/Learning Together 4. Aktivitas belajar (Mentoring)	1. Penyusunan laporan magang 2. Melanjutkan program bisnis yang dijalankan saat WMK dengan team (NutriPop)

	<p>bersama DPL dan Mentor setiap hari Kamis, lalu di hari Jumat Kuliah umum dan dilanjutkan kuliah tamu di Univ Ciputra</p> <p>5. Pengisian logbook melalui web MBKM dan Pengumpulan tugas setiap minggu nya di laman <i>elearn</i> UC</p> <p>6. Demo Day di Universitas Ciputra</p> <p>7. Lauching Day dan Penutupan WMK 2024 di Pos Bloc Surabaya</p>	
--	---	--

Sumber: Data Diolah oleh Penulis (2024)

#### 4.1.2 Lokasi dan Jadwal Kegiatan Magang

Lokasi Pelaksanaan Magang atau *learning together* ini dilaksanakan di PT. Senjani Tekno Boga yaitu cabang Senjani Kitchen Surabaya. Berikut merupakan peta lokasi pelaksanaan Magang dari Senjani Kitchen Surabaya:



**Gambar 4. 1 Lokasi Magang**

Sumber: *Google Maps* (2024)

Sedangkan untuk Kegiatan Magang Wirausaha Merdeka dilaksanakan pada tanggal 21 oktober 2024 sampai dengan 5 desember 2024. Kegiatan Magang ini dilakukan setiap hari Senin sampai dengan Rabu pada pukul 08.00 WIB hingga pukul 14.00 WIB.

#### **4.2 Metode Magang (Proses Kegiatan Magang)**

Metode magang atau *learning together* merupakan suatu rangkaian kegiatan dalam pelaksanaan program Wirausaha Merdeka. Melalui kegiatan ini, mahasiswa diberikan tugas untuk membentuk kelompok dan mencari mitra usaha yang akan di jadikan tempat magang dan salah satu nya merupakan PT. Senjani Tekno Boga. Berikut kegiatan yang dilakukan saat program *learning together* di Senjani Kitchen:

**Tabel 4. 2 Proses Kegiatan Magang**

No	Tanggal	Kegiatan Magang
1.	21 Oktober 2024	Melakukan kunjungan ke Senjani Kitchen Surabaya (Pengenalan)

2.	22 Oktober 2024	Koordinasi bersama pihak Senjani Kitchen Surabaya untuk kegiatan magang yang akan dilaksanakan
3.	23 Oktober 2024	Pembagian job desk dan memulai pekerjaan tugas sesuai job desk masing-masing
4.	28 – 30 Oktober 2024	Membantu proses produksi terutama pada diversifikasi menu untuk kegiatan event
5.	4 November 2024	Mengelola stok bahan baku baru yang dibutuhkan untuk diversifikasi menu
6.	5 November 2024	Mencatat seluruh proses diversifikasi menu untuk bahan evaluasi
7.	6 November 2024	Meninjau kembali proses diversifikasi dan membuat perbaikan berdasarkan masukan yang diterima
8.	11 – 27 November 2024	Memasak atau memproses bahan sesuai dengan standar kebersihan dan keamanan pangan untuk menjaga kualitas produk akhir
9.	2 – 4 Desember 2024	Magang/learning together di hari terakhir, mengevaluasi menu dan feedback dari konsumen dengan mengumpulkan masukan dari konsumen atau tim senjani kitchen mengenai kelebihan dan kekurangan menu
10.	4 Desember 2024	Memulai pengerjaan laporan magang

Sumber: Data Diolah oleh Penulis (2024)

### 4.3 Pengumpulan Data

Pengumpulan yang digunakan yaitu observasi, wawancara dan dokumentasi. Pengecekan data menggunakan Triangulasi sebagai periksa

keabsahan data yang memanfaatkan sesuatu yang lain dalam membandingkan hasil wawancara terhadap objek penelitian. Triangulasi yang dilakukan penelitian ini adalah triangulasi sumber. Prosedur pengumpulan data dalam penelitian ini didapatkan dengan penelusuran data primer dan data sekunder. Data primer berasal dari hasil observasi, wawancara dan dokumentasi. Data sekunder berasal dari sumber kepustakaan atau dokumen berasal dari hukum primer, sekunder dan tersier. Pengumpulan data primer dalam penelitian ini dilakukan dengan tiga cara yaitu:

1. Observasi (Pengamatan)

Observasi adalah upaya merekam segala peristiwa dan kegiatan yang terjadi selama tindakan berlangsung dengan atau tanpa alat bantuan. Sebagai alat pengumpul data, observasi langsung akan memberikan sumbangan yang sangat penting dalam penelitian. Jenis-jenis informasi tertentu dapat diperoleh dengan baik melalui pengamatan langsung oleh peneliti. Observasi dalam penelitian ini dilaksanakan dengan cara peneliti melibatkan diri atau berinteraksi pada kegiatan magang/learning together yang dilakukan oleh subyek dalam lingkungannya, mengumpulkan data secara sistematis dalam bentuk catatan lapangan. Pada penelitian ini, metode observasi dilakukan untuk memperoleh data mengenai aktivitas dan produksi diversifikasi menu pada PT. Senjani Tekno Boga. Untuk memperoleh data melalui observasi partisipasi ini peneliti terjun langsung mengikuti kegiatan magang/learning together yang dilakukan di Senjani Kitchen Surabaya, mulai dari kegiatan awal dan kegiatan-kegiatan lain yang

berhubungan dengan produksi diversifikasi menu, sehingga dari hasil pengamatan dapat dimaknai dan diinterpretasikan lebih lanjut berdasarkan permasalahan yang diangkat oleh peneliti.

## 2. Wawancara

Wawancara adalah percakapan dengan maksud tertentu yang dilakukan dua pihak yaitu "pewawancara" (*interviewer*) yang mengajukan pertanyaan dan "yang diwawancarai" (*interviewee*) yang memberikan jawaban atas pertanyaan. Wawancara adalah bentuk komunikasi langsung antara peneliti dan responden, hubungan tatap muka, sehingga gerak dan mimik responden merupakan pola media yang melengkapi kata-kata secara verbal. Teknik wawancara merupakan cara sistematis untuk memperoleh informasi-informasi dalam bentuk pernyataan-pernyataan lisan mengenai suatu obyek atau peristiwa pada masa lalu, kini, dan akan datang. Hasil wawancara akan menjadi kontribusi utama dalam pemahaman praktik produksi diversifikasi menu dalam konteks Program Learning Together Universitas Ciputra.

## 3. Dokumentasi

Menurut Arikunto metode dokumentasi adalah mencari dan mengenai hal-hal berupa catatan, transkrip, buku, surat kabar, majalah, notulen, rapat, agenda dan sebagainya. Untuk menghemat dan menghindari hilangnya data yang telah terkumpul, maka perlu dilakukan pencatatan secara lengkap dan secepat mungkin dalam setiap pengumpulan data di lapangan. Metode dokumentasi adalah metode pengumpulan data kualitatif dengan menghimpun dan menganalisis dokumen-dokumen. Dokumen-dokumen ini

dapat berupa dokumen tertulis, gambar, maupun elektronik. Metode dokumentasi digunakan untuk melengkapi data dari hasil wawancara dan hasil observasi selama program Learning Together di Senjani Kitchen.

#### **4.3 Analisis Data (Pengumpulan Data)**

Menurut Lexy J. Moleong (2002) analisis data adalah suatu proses mengatur urutan data, mengorganisasikannya ke dalam suatu pola, kategori, dan satuan uraian dasar. Dengan mengumpulkan data secara langsung dilakukan dengan mengombinasikan observasi di tempat magang dan wawancara dengan pemilik usaha untuk memperoleh pemahaman yang lebih mendalam tentang bisnis di PT. Senjani Tekno Boga. Observasi di lokasi magang memberikan gambaran tentang proses bisnis produksi dan diversifikasi menu, sekaligus mengidentifikasi tantangan serta peluang yang ada. Di sisi lain, wawancara dengan pemilik usaha memberikan pandangan mengenai visi bisnis, tantangan strategis, serta persepsi terhadap pasar dan pelanggan. Dengan mengintegrasikan data dari sumber ini, informasi dapat diselaraskan dan divalidasi, menciptakan pemahaman yang menyeluruh tentang situasi bisnis di PT. Senjani Tekno Boga. Hasil analisis langsung di lapangan menunjukkan bahwa terdapat beberapa aspek pada tahapan produksi yang perlu diperhatikan lebih lanjut karena menghadapi sejumlah kendala.

Berikut merupakan tabel bahan baku, tabel diversifikasi menu baik daily menu maupun diet menu dan *flowchart* di Senjani Kitchen yang menjadi hasil pengamatan selama proses analisis data. Tabel bahan baku mencakup berbagai bahan utama yang digunakan dalam proses produksi, mulai dari bahan baku,

rempah, hingga buah yang mendukung diversifikasi menu sehat. Sementara itu, tabel diversifikasi menu menggambarkan variasi hidangan *breakfast/lunch* dan *dinner* yang dirancang berdasarkan siklus produksi dari hari Senin hingga Sabtu, dengan fokus pada pemanfaatan bahan baku secara optimal dan inovasi menu sehat yang sesuai dengan preferensi pasar dan *flowchart* yang menjelaskan proses bisnis produksi diversifikasi menu di Senjani Kitchen.

Data dalam tabel ini tidak hanya memberikan gambaran rinci tentang proses produksi, tetapi juga menjadi dasar untuk mengidentifikasi peluang peningkatan efisiensi produksi. Selain itu, tabel diversifikasi menu membantu memetakan rotasi menu harian yang tidak hanya menarik bagi konsumen, tetapi juga memberikan nilai tambah pada produk yang dihasilkan. Analisis ini menunjukkan bahwa optimalisasi bahan baku dan variasi menu dapat mendukung strategi bisnis Senjani Kitchen dalam memperkuat posisinya sebagai penyedia makanan sehat yang berkualitas tinggi.

**Tabel 4. 3 Bahan Baku di Senjani Kitchen**

<b>NO</b>	<b>BAHAN</b>	<b>SATUAN</b>
1.	Kacang Panjang	Kg
2.	Kangkung	Ikat
3.	Kapri	Kg
4.	Kenikir	Ikat
5.	Kentang	Kg
6.	Kubis	Kg
7.	Kubis Ungu	Kg
8.	Labu Siam (Manisa)	Kg
9.	Nangka Muda	Kg
10.	Oyong	Kg
11.	Paprika Hijau	Kg
12.	Paprika Kuning	Kg
13.	Paprika Merah	Kg
14.	Pokcoy	Kg

15.	Sawi	Kg
16.	Sawi Putih	Kg
17.	Selada	Kg
18.	Selada air	Ikat
19.	Taoge Kecambah	Kg
20.	Taoge Pendek	Kg
21.	Terong	Kg
22.	Timun	Kg
23.	Tomat	Kg
24.	Wortel	Kg
<b>REMPAH</b>		
25.	Bawang Bombay	Kg
26.	Bawang Daun	Kg
27.	Bawang Merah	Kg
28.	Bawang Putih	Kg
29.	Cabe Besar Hijau	Kg
30.	Cabe Besar Merah	Kg
31.	Cengkeh	Ons
32.	Daun Jeruk	Ons
33.	Daun Salam	Ikat
34.	Jahe	Kg
35.	Jeruk Nipis	Kg
36.	Kacang Merah	Kg
37.	Kacang Tanah	Kg
38.	Kayu Manis	Ons
39.	Kelapa Parut	Pcs
40.	Kemangi	Ikat
41.	Kemiri	Kg
42.	Kencur	Kg
43.	Ketumbar	Kg
44.	Kunyit	Kg
45.	Laos	Kg
46.	Merica	Kg
47.	Pala	Ons
48.	Pandan	Lembar
49.	Petis	Kg
50.	Seledri	Kg
51.	Serai	Kg
52.	Terasi	Pcs
<b>BUAH</b>		
53.	Alpukat	Kg
54.	Anggur	Kg
55.	Apel	Kg
56.	Buah Naga	Kg
57.	Duku	Kg

58.	Jambu Biji	Kg
59.	Jeruk	Kg
60.	Kelengkeng	Kg
61.	Kiwi	Kg
62.	Kurma	Kg
63.	Melon	Kg
64.	Pear	Kg
65.	Pepaya	Kg
66.	Pisang	Kg
67.	Rambutan	Kg
68.	Salak	Kg
69.	Semangka	Kg
<b>KERING/FROZEN</b>		
70.	Beras Merah	Kg
71.	Beras Putih	Kg
72.	Bihun Jagung	Pcs
73.	Cuka	Pcs
74.	Del Monte Barbeque Sauce	Pcs
75.	Del Monte Tomato Sauce	Pcs
76.	Edamame	Kg
77.	Garam	Pcs
78.	Gula Merah	Kg
79.	Gula Pasir	Kg
80.	Honey Mustard	Pcs
81.	Kacang Polong	Psc
82.	Kecap Asin	Pcs
83.	Kecap Manis	Pcs
84.	Keju	Pcs
85.	Keju Quick Melt	Pcs
<b>PERALATAN/PACKING</b>		
86.	Cup Jelly Tutup	Pcs
87.	Cup Saus 25 ml	Pcs
88.	Galon Isi Ulang	Pcs
89.	Gas LPG 3 Kg	Pcs
90.	Kertas Nasi KFC	Pcs
91.	Kertas Snack (Doiles Paper)	Pcs
92.	Kertas HVS 7,2 x 50 cm	Pcs
93.	Stiker Label Putih	Pcs
94.	Kresek '40	Ikat
95.	Kresek Bening '28	Ikat
96.	Machine Tape	Pcs
97.	Mangkok Foil	Pcs
98.	Mika Brownies Ukuran S	Pcs
99.	OPP 10x10 cm	Ikat
100.	Plastik Bening 12x24 cm	Ikat

101.	Sendok Plastik	Pcs
102.	Stik Es Krim	Pcs
103.	Sunlight	Lt
104.	Thinwall 1000 ml	Pcs
105.	Thinwall 200 ml (kotak)	Pcs
106.	Thinwall 250 ml	Pcs
107.	Thinwall 500 ml	Pcs
108.	Tinta Epson Biru	Pcs
109.	Tinta Epson Hitam	Pcs
110.	Tinta Epson Kuning	Pcs
111.	Tinta Epson Merah	Pcs
112.	Trash Bag	Pcs
113.	Tusuk Gigi	Pcs

Sumber: PT. Senjani Tekno Boga (2024)

**Tabel 4. 4 Siklus Diversifikasi Daily Menu di Senjani Kitchen**

<b>HARI</b>	<b>BREAKFAST &amp; LUNCH</b>	<b>DINNER</b>
Senin	<b>Minggu ke 1:</b>	<b>Minggu ke 1:</b>
	1. Nasi Putih / Merah	1. Nasi Putih / Merah
	2. Chicken Wings Teriyaki	2. Ayam Bakar Kecap
	3. Sup Segar	3. Lalapan Sunda
	4. Mendoan	4. Sate Tahu Bacem
	5. Buah/Puding Jelly	5. Buah/Puding Jelly
	<b>Minggu ke 2:</b>	<b>Minggu ke 2:</b>
	1. Nasi Putih / Merah	1. Nasi Putih / Merah
	2. Telur Balado	2. Gulai Kikil
3. Tumis Sawi Putih dan Jagung	3. Setup Buncis Baby Corn	
4. Tempe Saus Tiram	4. Tahu Selimut Segitiga	
5. Buah/Puding Jelly	5. Buah/Puding Jelly	
<b>Minggu ke 3:</b>	<b>Minggu ke 3:</b>	
1. Nasi Putih / Merah	1. Nasi Putih	
2. Tongkol Suwir Cabe Hijau	2. Garang Asem Ikan	
3. Tumis Kacang Panjang Tempe	3. Cah Bayam Tomat	
4. Samosa	4. Mendoan	
5. Buah/Puding Jelly	5. Buah/Puding Jelly	

	<p style="text-align: center;"><b>Minggu ke 4:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nasi Putih / Merah</li> <li>2. Ayam Bumbu Rujak</li> <li>3. Sayur Asem Jawa</li> <li>4. Tahu Dadu Krispi</li> <li>5. Buah/Puding Jelly</li> </ol>	<p style="text-align: center;"><b>Minggu ke 4:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nasi Putih / Merah</li> <li>2. Udang Bakar Kecap</li> <li>3. Sayur Bubur Bayam</li> <li>4. Pangsit Tahu</li> <li>5. Buah/Puding Jelly</li> </ol>
Selasa	<p style="text-align: center;"><b>Minggu ke 1:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nasi Uduk / Merah</li> <li>2. Ayam Suwir Bumbu Rujak</li> <li>3. Sambal Goreng Labu Siam</li> <li>4. Kering Tempe</li> <li>5. Buah/Puding Jelly</li> </ol> <p style="text-align: center;"><b>Minggu ke 2:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nasi Putih / Merah</li> <li>2. Telur Ceplok Bumbu Kecap</li> <li>3. Sayur Pecel</li> <li>4. Orem-Orem Tempe Tahu</li> <li>5. Buah/Puding Jelly</li> </ol> <p style="text-align: center;"><b>Minggu ke 3:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nasi Putih / Merah</li> <li>2. Garang Asem Ayam</li> <li>3. Cay Pakcoy</li> <li>4. Dadar Jagung</li> <li>5. Buah/Puding Jelly</li> </ol> <p style="text-align: center;"><b>Minggu ke 4:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nasi Putih / Merah</li> <li>2. Pepes Ikan</li> <li>3. Sayur Bening Manisan dan Bayam</li> <li>4. Dadar Jagung</li> <li>5. Buah/Puding Jelly</li> </ol>	<p style="text-align: center;"><b>Minggu ke 1:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nasi Putih / Merah</li> <li>2. Asam Padeh Ikan</li> <li>3. Oseng Kacang Tempe</li> <li>4. Bakwan Sayur</li> <li>5. Buah/Puding Jelly</li> </ol> <p style="text-align: center;"><b>Minggu ke 2:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nasi Putih / Merah</li> <li>2. Ayam Wijen Saus Inggris</li> <li>3. Asam Manis Sawi Putih Wortel</li> <li>4. Tahu Walik</li> <li>5. Buah/Puding Jelly</li> </ol> <p style="text-align: center;"><b>Minggu ke 3:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nasi Putih / Merah</li> <li>2. Sate Maranggi</li> <li>3. Acar Sayuran</li> <li>4. Perkedel</li> <li>5. Buah/Puding Jelly</li> </ol> <p style="text-align: center;"><b>Minggu ke 4:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nasi Putih / Merah</li> <li>2. Ayam Goreng Ketumbar</li> <li>3. Sayur Asem Betawi</li> <li>4. Menjes Goreng Selimut</li> </ol>

Rabu	<p style="text-align: center;"><b>Minggu ke 1:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nasi Putih / Merah</li> <li>2. Ikan Bumbu Bali</li> <li>3. Sayur Asem Kangkung Jagung</li> <li>4. Tahu Goreng Selimut</li> <li>5. Buah/Puding Jelly</li> </ol> <p style="text-align: center;"><b>Minggu ke 2:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nasi Putih / Merah</li> <li>2. Orak-Arik Sayuran</li> <li>3. Bakwan Sayuran</li> <li>4. Buah/Puding Jelly</li> </ol> <p style="text-align: center;"><b>Minggu ke 3:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nasi Putih / Merah</li> <li>2. Ayam Bakar Taliwang</li> <li>3. Tumis Pelangi</li> <li>4. Bakwan Sayuran</li> <li>5. Buah/Puding Jelly</li> </ol> <p style="text-align: center;"><b>Minggu ke 4:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nasi Putih / Merah</li> <li>2. Telur Ceplok Asam Manis</li> <li>3. Capcay</li> <li>4. Tempe Bumbu Rujak</li> <li>5. Buah/Puding Jelly</li> </ol>	<p style="text-align: center;"><b>Minggu ke 1:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nasi Putih / Merah</li> <li>2. Ayam Woku</li> <li>3. Lodeh Sayuran</li> <li>4. Tempe Mendoan</li> <li>5. Buah/Puding Jelly</li> </ol> <p style="text-align: center;"><b>Minggu ke 2:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nasi Putih / Merah</li> <li>2. Ayam Goreng Bawang</li> <li>3. Sayur Bening Jagung</li> <li>4. Oseng Tahu</li> <li>5. Buah/Puding Jelly</li> </ol> <p style="text-align: center;"><b>Minggu ke 3:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nasi Putih/Merah</li> <li>2. Telur Ceplok Bumbu Merah</li> <li>3. Urap Sayur</li> <li>4. Tahu Bumbu Merah</li> <li>5. Buah/Puding Jelly</li> </ol> <p style="text-align: center;"><b>Minggu ke 4:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nasi Putih / Merah</li> <li>2. Ayam Cabai Garam</li> <li>3. Tumis Buncis Wortel Dadu</li> <li>4. Bakwan Jagung</li> <li>5. Buah/Puding Jelly</li> </ol>
Kamis	<p style="text-align: center;"><b>Minggu ke 1:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nasi Putih / Merah</li> <li>2. Dendeng Sapi</li> <li>3. Sayur Sop Makaroni</li> <li>4. Tahu Dadu Krispi</li> <li>5. Buah/Puding Jelly</li> </ol>	<p style="text-align: center;"><b>Minggu ke 1:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nasi Putih / Merah</li> <li>2. Lele Goreng Tepung</li> <li>3. Tumis Tauge Sawi Sosis</li> <li>4. Tempe Kungpao</li> <li>5. Buah/Puding Jelly</li> </ol>

	<p style="text-align: center;"><b>Minggu ke 2:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nasih Putih / Merah</li> <li>2. Telur Bumbu Kari Kuah</li> <li>3. Oseng Sawi dan Wortel</li> <li>4. Tahu Isi</li> <li>5. Buah/Puding Jelly</li> </ol> <p style="text-align: center;"><b>Minggu ke 3:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nasi Putih / Merah</li> <li>2. Opor Ayam</li> <li>3. Tumis Labu Wortel</li> <li>4. Sambal Goreng Tempe</li> <li>5. Buah/Puding Jelly</li> </ol> <p style="text-align: center;"><b>Minggu ke 4:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nasih Putih / Merah</li> <li>2. Ayam Bumbu Pepes</li> <li>3. Tumis Brokoli Wortel</li> <li>4. Perkedel Tempe</li> <li>5. Buah/Puding Jelly</li> </ol>	<p style="text-align: center;"><b>Minggu ke 2:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nasih Putih / Merah</li> <li>2. Ikan Pindang Serani</li> <li>3. Terong Balado</li> <li>4. Tempe Goreng</li> <li>5. Buah/Puding Jelly</li> </ol> <p style="text-align: center;"><b>Minggu ke 3:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nasi Putih / Merah</li> <li>2. Telur Bumbu Petis Suroboyo</li> <li>3. Lodeh Sayuran</li> <li>4. Kering Tempe</li> <li>5. Buah/Puding Jelly</li> </ol> <p style="text-align: center;"><b>Minggu ke 4:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nasih Putih / Merah</li> <li>2. Telur Ceplok Pesmол</li> <li>3. Plecing Kangkung</li> <li>4. Tahu Fantasi</li> <li>5. Buah/Puding Jelly</li> </ol>
Jumat	<p style="text-align: center;"><b>Minggu ke 1:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nasih Putih / Merah</li> <li>2. Ayam Betutu</li> <li>3. Sayur Sop</li> <li>4. Tahu Ungkep Goreng</li> <li>5. Buah/Puding Jelly</li> </ol> <p style="text-align: center;"><b>Minggu ke 2:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nasih Putih / Merah</li> <li>2. Orak-Arik Telur Saus Tiram</li> <li>3. Asam Manis Pakcoy dan Sosis</li> <li>4. Rolade Tahu</li> <li>5. Buah/Puding Jelly</li> </ol>	<p style="text-align: center;"><b>Minggu ke 1:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nasi Putih / Merah</li> <li>2. Pepes Ayam Kemangi</li> <li>3. Trancam</li> <li>4. Mendol Malang</li> <li>5. Buah/Puding Jelly</li> </ol> <p style="text-align: center;"><b>Minggu ke 2:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nasi Putih / Merah</li> <li>2. Telur Orak-Arik Teriyaki</li> <li>3. Sup Jagung</li> <li>4. Oseng Tahu</li> <li>5. Buah/Puding Jelly</li> </ol>

	<p style="text-align: center;"><b>Minggu ke 3:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nasi Putih / Merah</li> <li>2. Ayam Lodho</li> <li>3. Oseng Kenikir</li> <li>4. Tahu Bumbu Kecap</li> <li>5. Buah/Puding Jelly</li> </ol> <p style="text-align: center;"><b>Minggu ke 4:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nasi Putih / Merah</li> <li>2. Chicken Egg Roll</li> <li>3. Salad Wortel Kubis Jagung</li> <li>4. Nungget Tempe Tahu</li> <li>5. Buah/Puding Jelly</li> </ol>	<p style="text-align: center;"><b>Minggu ke 3:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nasi Putih / Merah</li> <li>2. Telur Pecah Kuah Asem</li> <li>3. Tumis Pancawarna</li> <li>4. Dadar Jagung</li> <li>5. Buah/Puding Jelly</li> </ol> <p style="text-align: center;"><b>Minggu ke 4:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nasi Putih / Merah</li> <li>2. Tongseng Ayam</li> <li>3. Plecing Kangkung</li> <li>4. Tahu Rambutan</li> <li>5. Buah/Puding Jelly</li> </ol>
Sabtu	<p style="text-align: center;"><b>Minggu ke 1:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nasi Putih / Merah</li> <li>2. Lempah Kuning Ikan</li> <li>3. Cah Kangkung</li> <li>4. Tempe Goreng</li> <li>5. Buah/Puding Jelly</li> </ol> <p style="text-align: center;"><b>Minggu ke 2:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nasi Putih / Merah</li> <li>2. Ebi Furai</li> <li>3. Sayur Bening Bayam</li> <li>4. Stik Tempe</li> <li>5. Buah/Puding Jelly</li> </ol> <p style="text-align: center;"><b>Minggu ke 3:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nasi Putih / Merah</li> <li>2. Gelatin Telur</li> <li>3. Buncis dan Wortel</li> <li>4. Tahu Katsu</li> <li>5. Buah/Puding Jelly</li> </ol>	<p style="text-align: center;"><b>Minggu ke 1:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nasi Putih / Merah</li> <li>2. Omellet Telur</li> <li>3. Sup Oyong Soun dan Wortel</li> <li>4. Tahu Katsu</li> <li>5. Buah/Puding Jelly</li> </ol> <p style="text-align: center;"><b>Minggu ke 2:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nasi Putih / Merah</li> <li>2. Ikan Bumbu Rujak</li> <li>3. Tumis Pelangi</li> <li>4. Sempol Tahu Tempe</li> <li>5. Buah/Puding Jelly</li> </ol> <p style="text-align: center;"><b>Minggu ke 3:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nasi Putih / Merah</li> <li>2. Telur Orak-Arik Rica Kemangi</li> <li>3. Buncis Balacan</li> <li>4. Tahu Kenyol Goreng</li> <li>5. Buah/Puding Jelly</li> </ol>

	<h3>Minggu ke 4:</h3> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nasi Putih / Merah</li> <li>2. Kotekan Ikan Panggang</li> <li>3. Terong Balado</li> <li>4. Botok Tahu</li> <li>5. Buah/Puding Jelly</li> </ol>	<h3>Minggu ke 4:</h3> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nasih Putih Merah</li> <li>2. Udang Goreng Saus Tiram</li> <li>3. Tumis Pokcoy dan Wortel</li> <li>4. Tempe Bacem</li> <li>5. Buah/Puding Jelly</li> </ol>
--	--	--

Sumber: PT. Senjani Tekno Boga (2024-2025)

Gambar 4. 2 Siklus Diversifikasi Diet Menu di Senjani Kitchen



HARI	BREAKFAST & LUNCH	DINNER
Senin	Mashed Potato Creamy Garlic Chicken Spicy & Salt Tahu Sauce Carrot/Broccoli Free Fruit/Dessert + Sambal	Beef Rice Peters Tuna Tempe Orek Krisis Soup Free Fruit/Dessert + Sambal
Selasa	Creamy Garlic Spaghetti Bolognese Pineapple Meat Scramble Egg Salad Roll with Thousand Island Free Fruit/Dessert	Garlic Roasted Potato Wedges Sneek and Sour Shrimp Creamy Spmach Tahu Potrayay Free Fruit/Dessert + Sambal
Rabu	Kimbab Red Rice Kungpoo Fishball Roasted Tempe Soy Sauce Cream Soup Free Fruit/Dessert + Sambal	Roasted Potato Wedges Barbeque Chicken Steak mix Veggies Edamame Free Fruit/Dessert + BBQ Sauce
Kamis	Creamy Potato Shrimp Vegetable Densum Vegetable Soup Nugget Tahu Free Fruit/Dessert + Chili Oil Sauce	Healthy Fried Rice Sate Lilit Ball Triangle Bacem Tempah Jaket Smp Ball Free Fruit/Dessert + Sambal
Jumat	Tees Sandwich Roasted Honey Chicken Edamame Salad Berang Free Fruit/Dessert + Chili Sauce w/ Mayo	Orngri Tuna Mayo Egg Oreo Temp Yakitori Tempah Meatball Capcay Free Fruit/Dessert + Sambal
Sabtu	White Rice Blackpepper Tuna Tahu Balda Indonesian Stir-Fry Free Fruit/Dessert + Sambal	Mashed Potato Chicken & Tempe Teriyaki Sausage Pakchoy Free Fruit/Dessert + Sambal



HARI	BREAKFAST & LUNCH	DINNER
Senin	Mashed Red Rice Chicken Soufote Sauté Tahu Sour Vegetable Soup Free Fruit/Dessert + Sambal	Baby Potato Beef Golumin Bacem Tempah Japanese Salad Roll + Peanut Sauce Free Fruit/Dessert
Selasa	Creamy Potato Less Calorie Boiled Egg Boiled Edamame Softened Broccoli and Carrot Free Fruit/Dessert + Sambal	Red Rice Noni Ball Creamy Chicken Oyster Sauce Tahu Creamy Spmach Free Fruit/Dessert + Sambal
Rabu	Libur Tahun Baru	Libur Tahun Baru
Kamis	Orngri Beef Slice Teriyaki Nugget Tempah Fish Chay Garlic Free Fruit/Dessert + Sambal	Roasted Baby Potato Fish Karage Rolade Tahu Indonesian Stir Fry Free Fruit/Dessert + Sambal
Jumat	Rice Ball Chicken BBQ Tempah Sateay Boiled Carrot and Beans Free Fruit/Dessert + BBQ	White Rice Calamansi & Butter Sauce Sourire Rainbow Vegetables Tahu Soy Sauce Free Fruit/Dessert + Sambal
Sabtu	Roasted Potato Wedges Fish Katsu Sate Tempah Salad Veggies Free Fruit/Dessert + Sambal	Healthy Fried Rice Bakado Shredded Chicken Tahu Oyener Sauce Broccoli Carrot Boiled Free Fruit/Dessert + Sambal

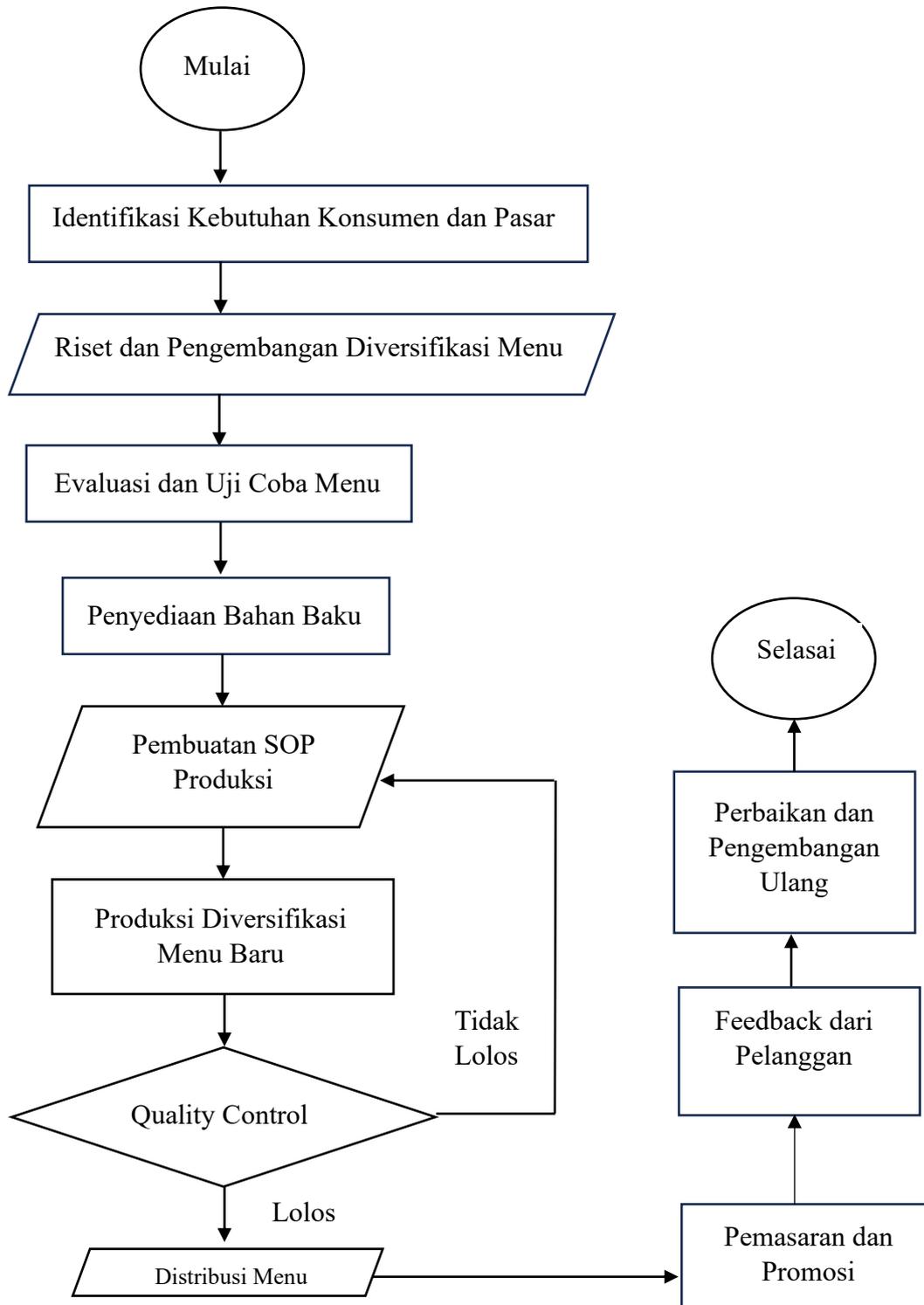


HARI	BREAKFAST & LUNCH	DINNER
Senin	Irigoys Sandwich Scramble Egg Sick Tempah Cucumber Salad Free Fruit/Dessert + Chili Sauce w/ Mayo	White Rice Chicken Golumin Dismum Tahu Sautéed Kale Free Fruit/Dessert + Sambal
Selasa	Healthy Fried Rice Chicken Curry Boiled Edamame Fresh Veggies Free Fruit/Dessert + Sambal	Red Rice Lemon Grilled Prawns Satey Tempah Vegetable Soup Free Fruit/Dessert + Sambal
Rabu	Libur Hari Raya Natal	Libur Hari Raya Natal
Kamis	Spaghetti Carbonara with Ground Beef Blackpepper Tempah Mix Veggies Free Fruit/Dessert	Macaroni Schotel Spicy and Salt Calamary Bacem Tahu Corn and Carrot Cream Soup Free Fruit/Dessert + Sambal
Jumat	Roasted Potato Wedges Grilled Tuna Steak Boiled Egg Softened Broccoli and Carrot Free Fruit/Dessert + BBQ Sauce	Bhun Veggies Sup Mozabari Softened Bean Sprouts & Tahu Free Fruit/Dessert + Sambal
Sabtu	Mixed Red Rice and White Rice Honey Grilled Chicken Potatoes and Pea Croquettes Veggies Spring Roll Free Fruit/Dessert + Sambal	Mashed Potato Beef Cardon Bleu Steam Tahu Ball Vegetables Salad with Mushroom Sauce Free Fruit/Dessert + Chili Sauce



HARI	BREAKFAST & LUNCH	DINNER
Senin	Roasted Potato Wedges Chicken Katsu Egg Tahu Soup Vegetable Salad Mayo Free Fruit/Dessert + Sambal	Mature Mac & Cheese with Beef Chunk Mushroom Bitterballen Roastbeef Vegetable Free Fruit/Dessert + Sambal
Selasa	Potato Wedges Tuna Gula Semur Tahu Capcay Free Fruit/Dessert + Sambal	Baked Potato Chicken Korage with BBQ Sauce Grilled Tempah Sauté Beans and Carrot Free Fruit/Dessert + Sambal
Rabu	Toon Sandwich Beef Singsonoff Edamame Boiled Fresh Lettuce, Tomato Free Fruit/Dessert + Chili Sauce	Healthy Fried Rice Sweet and Sour Calamari Tahu Dumping Cucumber & Carrot Acar Free Fruit/Dessert + Sambal
Kamis	Red Rice Chicken Curry Garin Pakcay Free Fruit/Dessert + Sambal	Potato Wedges Steak Tuna Tahu Oyener Sauce Broccoli Carrot Boiled Free Fruit/Dessert + Sambal
Jumat	Red Rice Noni Ball Fish Okin Chik Balado Tempah Japanese Umej Free Fruit/Dessert + Sambal	Mixed Red and White Rice Honey Grilled Chicken Shuffed Tahu Star Fried Mushroom Free Fruit/Dessert + Sambal
Sabtu	Mashed Potato Ebi Fura Teriyaki Tempah Veggies Spring Roll Free Fruit/Dessert + Sambal	Kimbab Red Rice Tuna Soup Singapore Fomosa Tahu Bunns Bacon Free Fruit/Dessert + Sambal

Sumber: PT. Senjani Tekno Boga (2024-2025)



**Gambar 4. 3 Proses Bisnis Produksi Diversifikasi Menu Senjani Kitchen**

Sumber: Data Diolah oleh Penulis (2024)

#### **4.4 Identifikasi Masalah (Permasalahan yang ada di Perusahaan)**

Adapun identifikasi masalah yang ada pada Senjani Kitchen, maka dapat diidentifikasi beberapa masalah kendala atas pelaksanaan program magang kerja diantaranya sebagai berikut:

1. Kendala pada proses produksi bagian dapur yang mungkin belum sepenuhnya terstandarisasi untuk menu baru, sehingga memengaruhi konsistensi hasil dan juga waktu produksi untuk diversifikasi menu lebih lama dibandingkan dengan menu standar.
2. Tantangan dalam memenuhi kebutuhan konsumen yang memiliki alergi serta pemisahan bahan baku untuk mencegah kontaminasi yang memerlukan waktu dan prosedur tambahan yang dapat memperlambat proses produksi.
3. Penjadwalan produksi dan diversifikasi menu akan berakhir kesulitan dalam menyusun siklus menu yang seimbang untuk memanfaatkan bahan baku dengan efisien, juga ketidaksesuaian antara jadwal produksi dengan permintaan pelanggan terhadap menu tertentu.

#### **4.5 Sebab dan Akibat Masalah**

Masalah yang dihadapi Senjani Kitchen dapat dianalisis dari berbagai aspek, dengan fokus pada sebab dan akibatnya.

1. Pertama, kendala pada proses produksi bagian staf dapur terjadi karena operasional untuk menu baru belum sepenuhnya diterapkan contohnya pada menu diet yang awam, maka sebab itu bagian dapur harus mempelajari

menu baru. Hal ini menyebabkan ketidakkonsistenan dalam hasil produksi, baik dari segi rasa, tekstur, maupun kualitas produk. Selain itu, waktu yang dibutuhkan untuk memproduksi menu diversifikasi diet cenderung lebih lama dibandingkan dengan menu standar. Sebagai akibatnya, efisiensi produksi menjadi menurun, yang berpengaruh pada kelancaran jadwal operasional harian. Proses produksi yang lambat ini juga dapat memperpanjang waktu pengiriman pesanan kepada pelanggan, yang pada akhirnya dapat berdampak negatif pada kepuasan konsumen.

2. Tantangan dalam memenuhi kebutuhan konsumen dengan alergi juga menjadi perhatian utama. Sebab utama dari masalah ini adalah belum adanya sistem terintegrasi untuk menangani bahan baku yang perlu dipisahkan guna mencegah kontaminasi silang. Pemisahan bahan baku ini memerlukan prosedur tambahan dan waktu ekstra, yang memengaruhi kecepatan produksi secara keseluruhan, hal ini dapat menurunkan reputasi bisnis, terutama di pasar makanan sehat yang sangat sensitif terhadap kebutuhan pelanggan.
3. Masalah lain yang tidak kalah penting adalah kesulitan dalam penjadwalan produksi dan diversifikasi menu. Masalah ini disebabkan oleh kurangnya koordinasi antara kebutuhan pelanggan dengan jadwal produksi yang ada. Siklus menu yang kurang seimbang juga mengakibatkan pemanfaatan bahan baku menjadi tidak efisien. Beberapa bahan baku mungkin terbuang sia-sia karena tidak digunakan secara optimal, sementara bahan lain mungkin tidak tersedia saat dibutuhkan untuk memenuhi permintaan

pelanggan. Kondisi ini juga dapat memengaruhi produktivitas dapur, meningkatkan biaya produksi, dan mengurangi margin keuntungan yang seharusnya dapat diperoleh dari diversifikasi menu.

#### **4.6 Solusi Pemecahan Masalah**

1. Memberikan pelatihan intensif kepada tim dapur. Pelatihan ini harus difokuskan pada teknik memasak khusus untuk menu diet yang awam, sehingga mereka dapat memahami cara pengolahan yang benar sesuai standar perusahaan. Selain itu, penyusunan manual kerja atau SOP (*Standard Operating Procedure*) untuk setiap menu baru sangat penting agar tim memiliki panduan yang jelas. Senjani Kitchen juga dapat mengadopsi teknologi modern, seperti alat memasak otomatis, untuk mengurangi ketidakkonsistenan hasil produksi dan mempercepat proses. Dengan demikian, efisiensi produksi dapat meningkat dan tetap menjaga kualitas.
2. Untuk mengatasi tantangan dalam menangani kebutuhan pelanggan yang memiliki alergi, Senjani Kitchen dapat mengimplementasikan sistem pemisahan bahan baku. Langkah pertama adalah menetapkan area dapur khusus untuk pengolahan makanan bebas alergen agar terhindar dari paparan bahan alergen. PT. Senjani Tekno Boga juga perlu menggunakan label atau tanda yang jelas untuk bahan baku tertentu sehingga staf dapur dapat dengan mudah mengenalinya. Prosedur ini harus didukung dengan pelatihan khusus bagi staf mengenai penanganan bahan makanan bebas alergen. Selain itu,

investasi pada peralatan dapur terpisah untuk bahan bebas alergen akan memastikan keamanannya. Dengan sistem yang terorganisir, waktu produksi dapat dioptimalkan, sekaligus mempertahankan reputasi bisnis sebagai penyedia *healthy food* yang peduli terhadap kebutuhan pelanggan.

3. Masalah dalam penjadwalan produksi dan diversifikasi menu dapat diatasi dengan menggunakan *software* manajemen produksi yang terintegrasi. Penggunaan teknologi ini memungkinkan perusahaan untuk menyusun jadwal produksi yang lebih fleksibel dan sesuai dengan permintaan pelanggan. Senjani Kitchen juga perlu melakukan evaluasi rutin terhadap siklus menu untuk memastikan penggunaan bahan baku yang lebih efisien. Sebagai contoh, bahan yang berisiko terbuang dapat dimanfaatkan dalam menu lain yang mendukung diversifikasi. Untuk mencegah kekurangan bahan baku, PT. Senjani Tekno Boga dapat menjalin kerja sama dengan lebih banyak pemasok lokal sehingga ketersediaan bahan lebih terjamin. Koordinasi antara tim pemasaran dan dapur juga sangat penting untuk memastikan penjadwalan produksi sejalan dengan tren permintaan pelanggan.
4. Selain itu, untuk meningkatkan produktivitas secara keseluruhan, Senjani Kitchen dapat membangun sistem komunikasi yang lebih efektif antara tim dapur, manajemen, dan pemasok. Rapat koordinasi mingguan dapat menjadi solusi untuk membahas tantangan yang dihadapi dan merancang strategi perbaikan secara kolektif. Perusahaan

juga perlu menetapkan indikator kinerja utama untuk mengevaluasi keberhasilan langkah-langkah yang diambil. Dengan cara ini, semua pihak yang terlibat dapat bekerja lebih fokus dan terarah.

5. Terakhir, Senjani Kitchen harus terus mendengarkan masukan pelanggan untuk memahami kebutuhan mereka secara mendalam. Survei kepuasan pelanggan dan uji coba menu baru dapat membantu PT. Senjani Tekno Boga memastikan bahwa menu yang ditawarkan sesuai dengan ekspektasi pasar. Dengan solusi-solusi ini, Senjani Kitchen tidak hanya dapat mengatasi tantangan yang ada, tetapi juga meningkatkan daya saing dan memperkuat posisinya di pasar makanan sehat.

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

1. Melihat penerapan produksi diversifikasi menu di Senjani Kitchen, ada beberapa kendala yang sering muncul dalam proses produksi misalnya saat mengembangkan menu baru.
2. Pelanggan yang memiliki alergi, staf dapur harus lebih fokus, mulai dari memisahkan bahan baku hingga memastikan tidak ada yang tercampur.
3. Diversifikasi menu tidak hanya memperkaya variasi menu, tetapi juga meningkatkan daya tarik bagi konsumen.
4. Dengan mengikuti program WMK ini penulis mendapatkan banyak pengetahuan, pengalaman, serta wawasan yang dapat berguna untuk menjadi wirausahawan yang berkompeten.

#### **5.2 Saran**

Adapun saran kepada PT. Senjani Tekno Boga yakni:

1. Memprioritaskan uji coba dalam diversifikasi menu baru, sehingga prosesnya dapat lebih terarah dan hasil akhirnya lebih konsisten.
2. Pelibatan staf dapur dalam pengujian ini juga bisa meningkatkan efisiensi

3. Memperhatikan ketersediaan bahan baku juga menjadi kunci, dengan memastikan bahan yang digunakan serbaguna dan mendukung pembuatan berbagai jenis menu, sehingga lebih hemat dan praktis.
4. Manajemen waktu dalam produksi perlu diatur sedemikian rupa agar menu baru tidak mengganggu jadwal produksi menu utama. Penjadwalan yang terorganisasi dapat membantu mengurangi risiko tumpang tindih pekerjaan, terutama saat permintaan tinggi.
5. Evaluasi secara berkala terhadap respon konsumen terhadap diversifikasi menu ini penting dilakukan untuk memastikan bahwa inovasi yang dihadirkan sejalan dengan kebutuhan pasar

## DAFTAR PUSTAKA

- AFANDI, M. H. (2015). PENGARUH DIVERSIFIKASI PRODUK TERHADAP KEPUASAN KONSUMEN DI UD. DEWI ROSALINDA SIDOARJO. *Jurnal Pendidikan Tata Niaga (JPTN)*, 3(3).
- Al Maidah, F., Rizki, V. L., & Meilan, R. (2024). Peningkatan Kapasitas Produksi dan Diversifikasi Produk Melalui Mesin Baru dan Inovasi Menu Sehat. *TEKIBA: Jurnal Teknologi dan Pengabdian Masyarakat*, 4(2), 184-194.
- Arifin, Z., & Rosdakarya, P. R. (2008). *Metode Penelitian*.
- Aulia Putri Nuraini, A. P. N., & Sumarzen Marzuki, S. M. (2024). *LAPORAN MAGANG-AKTIVITAS PENGEMBANGAN STRATEGI CONTENT MARKETING UNTUK MENARIK CUSTOMER PADA PT. SENJANI TEKNO BOGA* (Doctoral dissertation, STIA Manajemen dan Kepelabuhan Barunawati Surabaya).
- Ayuningtyas, E., Santoso, B., & Winahyu, P. (2023). Analisis Loyalitas Pelanggan Berdasarkan Diversifikasi Produk, Harga, Dan Kepuasan Pelanggan (Studi Empiris Loyalitas Pelanggan Pada Mie Apung Sampurna Gebang Jember). *Jurnal Mahasiswa Entrepreneurship (JME)*, 2(1), 99-114.
- Baharuddin, M. R. (2021). Adaptasi Kurikulum Merdeka Belajar Kampus Merdeka (Fokus: Model MBKM Program Studi). *Jurnal Studi Guru dan Pembelajaran*, 4(1), 195-205.
- Dirjen Dikti Kemendikbud. (2020). *Buku Panduan Pelayanan Merdeka Belajar dan Kampus Merdeka*. <http://dikti.kemdikbud.go.id/wp-content/uploads/2020/05/Buku-Panduan-Merdeka-Belajar-Kampus-Merdeka-2020-1.pdf>
- Kotler, P., & Armstrong, G. (2014). *Principle of Marketing* (15th ed.). New Jersey: Pearson Prentice Hall.
- Laelihyah, S. (2017). Analisis Strategi Pengembangan Bisnis Kuliner Dalam Perspektif Ekonomi Islam. *Skripsi*. Semarang: Universitas Islam Negeri Walisongo.
- Leuwol, N. V., Wula, P., Purba, B., Marzuki, I., Brata, D. P. N., Efendi, M. Y., Masrul, M., Sahri, S., Ahdiyati, M., & Sari, I. N. (2020). *Pengembangan Sumber Daya Manusia Perguruan Tinggi: Sebuah Konsep, Fakta dan Gagasan*. Medan: Yayasan Kita Menulis.
- Muhsin, H. (2021). Kampus Merdeka Di Era New Normal. Dalam: A. Muslihat dkk. *Masa Depan Kampus Merdeka & Merdeka Belajar: Sebuah Bunga Rampai Dosen*. 143. Bintang Visitama Publisher.

- Pramesti, P. N. (2023). *Laporan Akhir Magang di P2MKP Alang-Alang Tumbuh Subur (MBKM)* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Rahayu, I. (2022). Metode Identifikasi Kebutuhan Konsumen.
- Sari, I. A., Wiratno, A., & Suyono, E. (2014). Pengaruh strategi diversifikasi dan karakteristik perusahaan terhadap kinerja perusahaan. *Journal of Auditing, Finance, and Forensic Accounting*, 2(1), 13-22.
- Setyobakti, M. H., Cahyaningati, R., & Ermawati, E. (2022, November). Model pembelajaran program Wirausaha Merdeka terhadap minat wirausaha mahasiswa. In *Progress Conference* (Vol. 5, No. 2, pp. 306-311).
- Sofyan, Diana Khairani. 2013. *Perencanaan dan Pengendalian Produksi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sopiansyah, D., Masruroh, S., Zaqiah, Q. Y., & Erihadiana, M. (2022). Konsep dan implementasi kurikulum MBKM (merdeka belajar kampus merdeka). *Reslaj: Religion Education Social Laa Roiba Journal*, 4(1), 34-41.
- Tjiptono, F. (2020). *Strategi Pemasaran Prinsip dan Penerapan*. Yogyakarta: Andi.
- Wijayanto, A. (2021). *Implementasi dan Problematika Merdeka Belajar*. OSF Preprints.

# LAMPIRAN

## Lampiran 1 Kartu Hasil Seleksi



**Kartu Hasil Seleksi**

Nama : DESY NOVITASARI  
NIM : 22111017  
Perguruan Tinggi : STIA Dan Manajemen Kepelabuhan Barunawati  
Kode Registrasi : 073088-22111017

Nama Program : Entrepreneurship for Business Sustainability in Economic Circular Context  
Perguruan Tinggi Pelaksana : Universitas Ciputra Surabaya  
Tahun : 2024

Status : **Diterima**

*Kartu hasil seleksi ini merupakan tanda bahwa mahasiswa bersangkutan telah mengikuti proses seleksi program Wirausaha Merdeka dan mahasiswa diwajibkan mengikuti aturan pelaksanaan program yang diselenggarakan oleh perguruan tinggi pelaksana.*

Diambil dari [www.wirausahamerdeka.id](http://www.wirausahamerdeka.id) pada: 18 September 2024 07:43:11

## Lampiran 2 Surat Pengantar Magang



**SEKOLAH TINGGI ILMU ADMINISTRASI DAN MANAJEMEN KEPELABUHAN  
STIAMAK BARUNAWATI**  
Jl. Perak Barat 173 Surabaya  
Telp. (031) 3291096  
Email: [stiamak@stiamak.ac.id](mailto:stiamak@stiamak.ac.id)

Nomor : SKL / 36 / STIAMAK / X / 2024  
Klasifikasi : Biasa  
Lampiran : -  
Perihal : Pemohonan (in Learning Together

Surabaya, 15 Oktober 2024  
Yth. Pimpinan  
Senjani Kitchen  
di  
**SURABAYA**

1. Sehubungan dengan Program Learning Together Wirausaha Merdeka Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM) di Universitas Ciputra, dengan ini Mahasiswa STIAMAK Barunawati akan berpartisipasi dalam program dimaksud melalui program Magang.

2. Tersebut butir 1 diatas, mohon dapatnya Bapak/Ibu memberikan (in bagi mahasiswa kami, atas nama:

No.	Nama	NIM
1	Desy Novitasari	22111017
2	Cico Alva	22111014
3	Sya Andriani	22111023
4	Amelia Fitriano	22111056
5	Adrasa Ashilah Dini Aurelia	22111004

Untuk dapat melaksanakan magang di Senjani Kitchen. Adapun jadwal pelaksanaan magang mahasiswa kami dapat terhitung mulai bulan Oktober s.d Desember 2024.

3. Demikian disampaikan atas perhatian dan kerjasamanya, kami ucapkan terima kasih.

**STIAMAK BARUNAWATI SURABAYA**  
**KETUA**  
  
**Dr. GUGUS WICAKSONO, MM, MEd**  
NIDN : 0708116501

## Lampiran 3 Surat Keterangan Magang



**PT. SENJANI TEKNO BOGA**  
De Cluster Nirwana Pandanwang E4, Bimbing, Kota Malang  
☎ 08990235444 🌐 <https://senjani.id> ✉ [kitchen@senjani.id](mailto:kitchen@senjani.id)

**SURAT KETERANGAN MAGANG**  
No. 165/SKT-2/ST/2025

Yang berkedudukan di bawah ini, HRD PT. SENJANI TEKNO BOGA menerangkan dengan sesungguhnya bahwa:

Nama : Desy Novitasari  
Asal Universitas : STIA & Manajemen Kepelabuhan Barunawati  
Email/Telepon : [dnovitasari02@mbkm.ciputra.ac.id](mailto:dnovitasari02@mbkm.ciputra.ac.id) / 0881036321047

Adalah karyawan magang PT. SENJANI TEKNO BOGA yang memiliki kinerja dan sikap baik sejak tanggal 21 Oktober 2024 hingga 5 Desember 2024.

Demikian surat keterangan kerja ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 4 Januari 2025  
Human Resource Development  
  
**Ardella Fatmah Nurdin**

## Lampiran 4 Final Score WMK UC 2024

📄
GPA/CGPA Simulation

Active Period  
2024-2025 Odd

Subject  
UNC00304048 - Entrepreneurship for Business Sustainability in Economic Circular Cont...

Self Simulation  Grade Target Simulation

Un-uploaded Score

Scoring Type	Weight	Score
Assignment 1	25.00	91,00
Assignment 2	25.00	89,75
Assignment 3	35.00	90,80
Final Exam	15.00	95,20

Estimated Final Score	Estimated Grade
91.25	A

## Lampiran 5 Result Card

https://employee.ac.id/ 04/01/2025

### RESULT CARD

NIM / Name: 0206062417211 / DESY NOVITASARI  
 Faculty: School of Creative Industry  
 Department: Fashion Design and Business  
 Period: 2024-2025 Odd  
 Academic Advisor: Marini Yunita Tanzil

Code	Subject Name	Status	Credits	Grade	Grade Quality	Notes
UNC00304048	Entrepreneurship for Business Sustainability in Economic Circular Context	New	20	A	80.00	Passed

Summary

Current Semester		Cumulative		Maximum Credit for Next Semester
Credit	GPA	Credit	GPA	
				18

Grade:

A : 4.00	B : 3.00	C : 2.00	T : 0.00
A- : 3.75	B- : 2.75	D : 1.00	
B+ : 3.50	C+ : 2.38	E : 0.00	

Surabaya, January 04, 2025

Authorized by Office Of The Registrar

Page 1 of 1

### Lampiran 6 Aktivitas Kegiatan Magang





### Lampiran 7 Diversifikasi Menu Senjani Kitchen



## Lampiran 8 Lembar Formulir Pendaftaran Magang



### SEKOLAH TINGGI ILMU ADMINISTRASI DAN MANAJEMEN KEPELABUHAN STIAMAK BARUNAWATI

Jl. Perak Barat 173 Surabaya  
Website : [www.stiamak.ac.id](http://www.stiamak.ac.id)

Telp. (031) 3291096  
E-mail : [info@stiamak.ac.id](mailto:info@stiamak.ac.id)

#### FORMULIR PENDAFTARAN MAGANG

Kepada :  
Yth. Kepala Program Studi STIAMAK Barunawati Surabaya  
Di  
Tempat

Kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Magang dengan keterangan sebagai berikut :

- a. Nama : Desy Novitasari  
b. NIM : 22111017  
c. Tempat Magang : PT. Sejani Tekno Boga  
d. Alamat : Jl. Mojo Kidul No. 145A, Mojo, Kec. Gubeng, Surabaya  
e. Tanggal Pelaksanaan : 21 Oktober 2024 - 05 Desember 2024

NO	JUDUL MAGANG
	PRODUKSI DIVERSIFIKASI MENU PADA PT. SENJANI TEKNO BOGA DALAM PROGRAM
	MERDEKA BELAJAR KAMPUS MERDEKA WIRUSAHA MERDEKA UNIVERSITAS
	CIPUTRA 2024

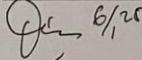
Demikian permohonan kami, atas perkenannya kami sampaikan terima kasih.

Mengetahui  
KAPRODI  
  
JULI PRASTYORINI, S.Sos. MM

Surabaya, 7 Januari 2025

  
Desy Novitasari  
NO HP : 0881 036 32 1047

Dosen Pembimbing : DIAN ARISANTI, S.Kom. MM

  
Dian Arisanti

Formulir dibuat rangkap 3 untuk :

1. Mahasiswa
2. Dosen Pembimbing
3. Arsip

## Lampiran 9 Lembar Nilai Magang



### SEKOLAH TINGGI ILMU ADMINISTRASI DAN MANAJEMEN KEPELABUHAN **STIAMAK BARUNAWATI**

Jl. Perak Barat 173 Surabaya  
Website : [www.stiamak.ac.id](http://www.stiamak.ac.id)

Telp. (031) 3291096  
E-mail : [info@stiamak.ac.id](mailto:info@stiamak.ac.id)

#### NILAI MAGANG DI TEMPAT KERJA TAHUN 2024

Nama : Desy Novitasari  
NIM : 22111017  
Tempat Magang: PT. Senjani Tekno Boga (Senjani Kitchen Surabaya)  
Alamat Instansi : Jl. Mojo Kidul No.145A, Mojo, Kec. Gubeng, Surabaya  
Judul : PRODUKSI DIVERSIFIKASI MENU PADA PT. SENJANI TEKNO BOGA DALAM PROGRAM MERDEKA BELAJAR KAMPUS MERDEKA WIRUSAHA MERDEKA UNIVERSITAS CIPUTRA 2024

NO	Penilaian Atas Dasar	Nilai		Keterangan
		Angka	Huruf	
1	Etika dan Kedisiplinan	85	A	
2	Inisiatif dan Kreativitas	86	A	
3	Hasil Magang	84	A	
4	Hubungan dalam Lingkungan Kerja	88	A	

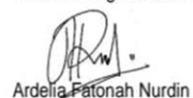
Keterangan : Nilai diberikan berupa angka pada interval 1-100

1 - 50 : E (Gagal)  
51 - 55 : D (Kurang)  
56 - 65 : C (Cukup)  
66 - 70 : BC (Antara baik dan cukup)  
71 - 75 : B (Baik)  
76 - 80 : AB (Antara sangat baik dan baik)  
81 - 100 : A (Sangat baik)

Mengetahui,  
Pimpinan Perusahaan

  
Abdul Latief

Surabaya, 4 Januari 2025  
Pembimbing Perusahaan

  
Ardella Fatonah Nurdin

Lampiran 10 Lembar Bimbingan Magang



SEKOLAH TINGGI ILMU ADMINISTRASI DAN MANAJEMEN KEPELABUHAN  
**STIAMAK BARUNAWATI**

Jl. Perak Barat 173 Surabaya  
Website : [www.stiamak.ac.id](http://www.stiamak.ac.id)

Telp. (031) 3291096  
E-mail : [info@stiamak.ac.id](mailto:info@stiamak.ac.id)

LEMBAR BIMBINGAN MAGANG  
TAHUN 2024

Nama : Desy Novitasari  
NIM : 22111017  
Tempat Magang: PT. Sejani Tekno Boga  
Judul : PRODUKSI DIVERSIFIKASI MENU PADA PT. SEJANI TEKNO BOGA DALAM  
PROGRAM MERDEKA BELAJAR KAMPUS MERDEKA WIRAUJAH MERDEKA  
2024  
Pembimbing : Dian Arisanti, S.Kom, MM

No.	Hari/ Tanggal	Bimbingan	Paraf
1.	Jumat /20-12-2024	Pengajuan Judul Laporan Magang	
2.	Selasa /24-12-2024	Pengajuan BAB 1 & 2	
3.	Senin /09-01-2025	Pengajuan BAB 3,4,5	
4.	Selasa/05-01-2025	Pengajuan Laporan Magang lengkap dengan Flowchart	

Mengetahui,  
Kaprosdi Ilmu Administrasi Bisnis  
  
**JULI PRASTYORINI, S.Sos, MM**  
NIDN : 0708067104

Surabaya, 7 Januari .....2024  
Mahasiswa  
  
**Desy Novitasari**  
NIM : 22111017