

**PROSES PRE IMMERSION DALAM MENINGKATKAN
PRODUK SAVORCUP PROGAM MBKM
UNIVERSITAS CIPUTRA**

LAPORAN MAGANG

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



DIAJUKAN OLEH :

SUCI FAUZIAH AGUSTIN

23111037

KEPADA

**SEKOLAH TINGGI ILMU ADMINITRASI DAN MANAJAMEN
KEPELABUHANAN STIAMAK SURABAYA**

2024

LEMBAR PERSETUJUAN

LAPORAN MAGANG

**PROSES PRE IMMERSION DALAM MENINGKATKAN
PRODUK SAVORCUP PROGAM MBKM
UNIVERSITAS CIPUTRA**

DIAJUKAN OLEH:

SUCI FAUZIAH AGUSTIN

23111037

TELAH DISETUJUI DAN DI TERIMA DENGAN BAIK OLEH

KETUA PROGRAM STUDI



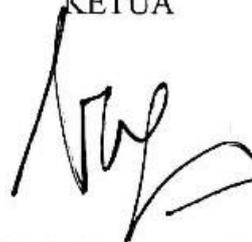
JULI PRASTYORINI, S.Sos., MM
NIDN : 0708067104

DOSEN PEMBIMBING



Dr. INDRIANA KRISTIAWATI, SE., MM
NIDN : 0705056701

MENGETAHUI,
STIAMAK BARUNAWATI SURABAYA
KETUA



Dr. GUGUS WIJONARKO, MM
NIDN : 0708116501

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN MAGANG

**PROSES PRE IMMERSION DALAM MENINGKATKAN
PRODUK SAVORCUP PROGAM MBKM UNIVERSITAS
CIPUTRA**

DISUSUN OLEH

SUCI FAUZIAH AGUSTIN

23111037

TELAH DIPRESENTASIKAN DIDEPAN DEWAN PENGUJI MAGANG PADA

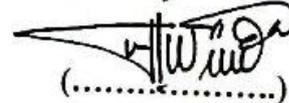
TANGGAL :

DEWAN 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 syukur saya panjatkan kehadirat ALLAH SWT atas Rahmat, bimbingan dan karunianya sehingga dapat menyelesaikan laporan magang Program Merdeka Belajar Kampus Merdeka yang berjudul “Proses *Pre Immersion* Dalam Meningkatkan Produk SAVORCUP Progam MBKM Universitas Ciputra 2024”. Laporan ini disusun sebagai salah satu persyaratan akademik dimana wajib bagi Para Mahasiswa-Mahasiswi Sekolah Tinggi Ilmu Administrasi Dan Manajemen Kepelabuhan Barunawati Surabaya pada Program studi Administrasi Bisnis Kepelabuhanan.

Program Merdeka Belajar Kampus Merdeka memberikan kesempatan berharga bagi penulis untuk mengaplikasikan ilmu yang telah diperoleh selama perkuliahan di dunia kerja yang nyata. Selama menjalani magang di Universitas Ciputra dan juga *Leaning Together* di Frontage Coffee.

Penulis menyadari bahwa tanpa bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak sangatlah sulit bagi saya untuk menyelesaikan laporan hasil magang progam MBKM ini. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dr. Gugus Wijonarto, MM. Selaku Ketua di Sekolah Tinggi Ilmu Administrasi Dan Manajamen Kepelabuhan Barunawati Surabaya.
2. Juli Prastyorini, S.Sos, MM. Selaku Ketua Program Studi di Sekolah Tinggi Ilmu Administrasi Dan Manajemen Kepelabuhan Barunawati Surabaya.

3. Dr. Indriana Kristiawati, S.E., MM. Selaku Dosen Pembimbing dari Sekolah Tinggi Ilmu Administrasi Dan Manajemen Kepelabuhan Barunawati Surabaya.
4. Dr. David Sukardi Kodrat, M.M, CPM (Asia). Selaku Ketua Pelaksana Wirausaha Merdeka di Universitas Ciputra Surabaya
5. Prof. Dr. Drs. Thomas Kaihatu, M.M. Selaku Mentor 1 di Universitas Ciputra Surabaya.
6. Wina Christina, S.E, M.M. Selaku Mentor 2 di Universitas Ciputra Surabaya.
7. Tarmizi Bantan Selaku Founder Frontage Coffee Tempat *Learning Together*.
8. Kedua Orang Tua, yang senantiasa mendoakan dan mendukung penuh serta memberikan semangat yang luar biasa.

Dalam penulisan laporan ini, penulis menyadari bahwa masih terdapat banyak kekurangan di dalamnya. Oleh sebab itu penulis hendak meminta maaf jika terdapat kesalahan atau hal-hal yang kurang berkenan bagi pembaca. Penulis mengharapkan dan bersedia menerima adanya saran serta kritik yang dapat membangun agar ke depannya menjadi semakin baik. Akhir kata, penulis berharap agar laporan kerja praktek ini dapat bermanfaat serta dapat menambah wawasan bagi para pembaca.

Surabaya, Januari 2025

Suci Fauziah Agustin

NIM 23111037

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL.....	V.
BAB I PENDAHULUAN	x
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan Dan Manfaat Magang.....	2
1.2.1 Tujuan Magang.....	2
1.2.2 Manfaat Magang.....	3
BAB II GAMBAR UMUM OBJEK MAGANG.....	5
2.1 Sejarah Singkat Produk.....	5
2.1.1 Sejarah singkat Produk SAVORCUP	5
2.1.2 Perkembangan Produk.....	7
2.1.3 Logo Produk Savorcup.....	9
2.2 Sejarah Singkat Perusahaan	9
2.2.1 Sejarah Singkat Frontage Coffe.....	9
2.2.2 Logo Perusahaa	10
2.2.3 Visi dan Misi Perusahaan	11
2.2.4 Struktur Organisasi	11
2.2.5 Deskripsi Tugas dan Tanggung Jawab	12
2.2.6 Kegiatan Perusahaan	13
2.2.7 Produk yang Dijual.....	14
BAB III LANDASAN TEORI.....	15
3.1 Teori Pre Immersion	15

3.1.1 Pre-immersion	15
3.1.2 Mekanisme Pre Immersion dalam Pengelolaan Pangan.....	15
3.1.3 Interaksi Pre-Immersion dan Bahan pada Produk SAVORCUP	16
3.2 Peran <i>Pre Immersion</i>	17
BAB IV PEMBAHASAN.....	18
4.1 Kegiatan Praktis	18
4.2 Metode Magang	20
4.3 Metode Pengumpulan Data	20
4.4 Analisis Data	21
4.5 Identifikasi Masalah	27
4.7 Solusi.....	27
BAB V PENUTUPAN	29
5.1 Kesimpulan	29
5.2 Saran.....	29
DAFTAR PUSTAKA.....	29
LAMPIRAN.....	31

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Logo Produk SAVORCUP	10
Gambar 2.2 Struktur Organisasi Learning Together	12
Gambar 4.1 Proses Alur Bisnis	22
Gambar 4.2 Proses <i>Pre Immersio</i>	24

DAFTAR TABEL

Table 4.1 Proses Kegiat Magang	18
--------------------------------------	----

LAMPIRAN

Lampiran 1 Bukti Penerima MBKM UC 2024

Lampiran 2 Daftar Nilai MBKM UC

Lampiran 3 Surat Pengantar Learning Together

Lampiran 4 Nilai Magang Learning Together

Lampiran 5 Dokumentasi Selama Learning Together

Lampiran 6 Dokumentasi Kegiatan MBKM UC

Lampiran 7 Lembar Bimbinngan

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kampus Merdeka (MBKM) adalah sebuah inovasi yang dibuat oleh Kemendikbudristek dan diluncurkan sebuah kebijakan untuk *mentransformasi* sistem Pendidikan Tinggi di Indonesia untuk menghasilkan lulusan yang lebih relevan. Program ini terintegrasi dalam upaya memberikan kebebasan lebih kepada mahasiswa-mahasiswi dalam mengeksplorasi berbagai aspek Pendidikan dan Keterampilan yang relevan dengan dunia kerja dan dunia kewirausahaan. Merdeka Belajar Kampus Merdeka tidak hanya sekadar perubahan sistem pendidikan, tetapi juga merupakan upaya untuk menjadikan mahasiswa sebagai pusat perhatian. Dengan menerapkan prinsip-prinsip *Pre-Immersion*, perguruan tinggi dapat memastikan bahwa program MBKM memberikan manfaat yang maksimal bagi mahasiswa dan menghasilkan lulusan yang siap menghadapi tantangan dunia kerja.

Mengingat juga sulitnya untuk menghasilkan tenaga kerja yang terampil dan berkualitas di Indonesia, maka Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis STIAMAK Barunawati melalui kegiatan pelaksanaan Magang MBKM berusaha untuk meningkatkan kualitas sumber daya manusia dengan cara meningkatkan mutu Pendidikan dan menyediakan sarana-sarana pendukung agar menghasilkan lulusan yang berkualitas baik dan handal. Melalui Magang pada Program Merdeka Belajar

Kampus Merdeka, diharapkan mahasiswa mampu mengikuti dengan baik serta diharapkan adanya suatu sinergi positif bagi diri mahasiswa.

Pre Immersion adalah merupakan bagian dari Kampus Merdeka Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi Indonesia Program ini bertujuan untuk membantu mahasiswa mengembangkan potensi dan kemampuan berwirausaha, serta meningkatkan daya saing di dunia kerja, meningkatkan pola pikir, dan berkolaborasi dengan dosen kewirausahaan, praktisi, pelatih. Dengan mempelajari proses ini, akan lebih mudah untuk meningkatkan kualitas produk secara terarah dan strategis.

1.2 Tujuan Dan Manfaat Magang

1.2.1 Tujuan Magang

1. Laporan magang dalam konteks Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM) memiliki peran yang sangat penting dalam mempersiapkan mahasiswa untuk memasuki dunia kerja. Melalui laporan ini, mahasiswa tidak hanya mendokumentasikan pengalaman belajar di luar kelas, tetapi juga merefleksikan bagaimana teori yang dipelajari di kampus dapat diaplikasikan dalam praktik.
2. Laporan magang juga menjadi bukti nyata bahwa mahasiswa telah aktif terlibat dalam kegiatan yang relevan dengan MBKM, seperti magang, proyek independen, atau kewirausahaan Selain itu, Memperluas Jaringan mahasiswa Selama magang, mahasiswa berkesempatan bertemu dan berinteraksi dengan berbagai profesional di bidang yang relevan.

3. Selain keterampilan teknis yang terkait dengan bidang studi, magang juga membantu mahasiswa mengembangkan soft skills seperti komunikasi, kerja sama tim, pemecahan masalah, dan etika kerja.

1.2.2 Manfaat Magang

Program Merdeka Belajar Kampus Merdeka di Universitas Ciputra memberikan banyak manfaat bagi mahasiswa khususnya mahasiswa STIAMAK Surabaya. Dengan mengikuti program ini, mahasiswa dapat mengembangkan diri secara *komprehensif*, memperluas jaringan, dan mempersiapkan diri untuk menjadi lulusan yang berkualitas dan siap menghadapi dunia kerja berikut manfaat magang MBKM di Universitas Ciputra :

1. Bagi Mahasiswa
 - a. Memperluas jaringan Selama magang, mahasiswa akan bertemu dengan berbagai banyak orang dan latar belakang tentunya harus profesional dengan mereka akan sangat berharga untuk karir di masa depan.
 - b. Menemukan minat dan bakat magang dapat membantu mengidentifikasi minat dan bakat yang sebenarnya dengan begitu mahasiswa akan menemukan jalur karirnya
2. Bagi Masyarakat
 - a. Pengembangan Sumer Daya Manusia dengan magang memberikan kesempatan bagi generasi muda untuk mengembangkan

keterampilan yang dibutuhkan di dunia kerja sehingga meningkatkan kualitas sumber daya manusia.

- b. Jembatan antara dunia akademik dan industri magang dapat memperkuat hubungan antara perguruan tinggi dan industri, sehingga mendorong kolaborasi dalam penelitian dan pengembangan.

3. Bagi Perguruan Tinggi

- a. Peningkatan Kualitas Lulusan: Mahasiswa yang mengikuti kegiatan MBKM cenderung memiliki keterampilan yang lebih baik dan lebih siap untuk bekerja.
- b. Penguat hubungan dengan industri: bisa menjadi jembatan bagi perguruan tinggi untuk melakukan riset Bersama.

BAB II

GAMBARAN UMUM OBJEK MAGANG

a. Sejarah Singkat Produk

2.1.1 Sejarah singkat Produk SAVORCUP

Kewirausahaan mengalami perkembangan yang cukup pesat di berbagai wilayah. Kemajuan teknologi dan ilmu pengetahuan ikut memiliki andil dalam mendorong praktik-praktik kewirausahaan yang pada akhirnya memunculkan berbagai penemuan-penemuan produk dan jasa baru bagi konsumen. Hal ini tentunya membuka peluang kerja baru, membuka pasar baru, dan dalam jangka panjang akan mampu menciptakan pertumbuhan usaha di berbagai sektor.

Savorcup merupakan inovasi dalam industri kemasan makanan dan minuman yang dirancang untuk menggabungkan kepraktisan, estetika, dan keberlanjutan. Produk ini pertama kali diperkenalkan sebagai solusi bagi konsumen modern yang mencari kemasan fungsional sekaligus ramah lingkungan. Savorcup juga salah satu bisnis yang menjanjikan di era sekarang. Banyak masyarakat yang berburu minuman dan makanan menarik yang terlihat enak apalagi sekarang media digital berupa sosial media terus berkembang dan bisa di manfaatkan untuk menjual bisnis minuman dan makanan tersebut. Inspirasi dari *Savorcup* muncul dari kebutuhan pasar terhadap kemasan yang tidak hanya praktis, tetapi juga mendukung gaya hidup yang dinamis. Dalam beberapa tahun terakhir, tren

konsumsi makanan dan minuman cepat saji meningkat, yang menuntut kemasan yang mudah digunakan, aman untuk makanan, serta meminimalkan dampak negatif terhadap lingkungan. menurut AMA (*American Marketing Association*) adalah (Keefe, 2004): “*Marketing is an organizational function and a set of processes for creating, communicating and delivering value to customers and for managing customer relationship in ways that benefit the organization and its stakeholders*”. Status pemasaran saat ini mengalami elevasi yaitu dari pelaksana menjadi perumus strategi. Juga, pemasaran bukan suatu fungsi manajemen yang berdiri sendiri tetapi menjadi kegiatan dalam proses organisasi keseluruhan. dalam proses bisnis Fokus pemasaran yang tadinya dipusatkan pada pertukaran diperluas ke arah ‘*relationship*’ yang memiliki cakrawala waktu yang panjang. Didalam setiap kegiatan pertukaran terdapat hubungan relasional (*relationship*) yang akan menjadi hubungan interaktif dan terus menerus jika tercipta kepuasan, kepercayaan dan komitmen. Relationship sebagai konsep yang baru dalam definisi tahun 2004 menghembuskan angin segar untuk disiplin pemasaran karena sesuai dengan realitas kegiatan pemasaran dalam praktek. Berdasarkan tingkatannya (*level*), produk dibagi menjadi lima tingkatan yaitu :

Produk inti, yang menawarkan manfaat atau kegunaan utama yang dibutuhkan pelanggan.

1. Produk generik, yang mencerminkan versi dasar (fungsional) dari suatu produk.

2. Produk yang diharapkan, yaitu sekumpulan atribut dan kondisi yang diharapkan pelanggan pada saat membeli.
3. Produk tambahan, yaitu memberikan jasa dan manfaat tambahan sehingga membedakan penawaran perusahaan dan penawaran perusahaan pesaing.
4. Produk potensial, yaitu segala tambahan dan transformasi pada produk yang mungkin dilakukan di waktu yang akan datang.

2.1.2 Perkembangan Produk

A. Produk Savorcup dikembangkan melalui berbagai tahap penelitian termasuk:

1. Identifikasi Kebutuhan Konsumen

Studi awal dilakukan untuk memahami kebutuhan konsumen terhadap kemasan yang ergonomis, ringan, namun tetap kokoh.

2. Desain dan Prototipe

Desain inovatif *Savorcup* memadukan teknologi modern dengan bahan berkualitas, seperti material yang dapat terurai secara hayati atau bahan daur ulang.

3. Pengujian dan Validasi

Sebelum diluncurkan ke pasar, Savorcup melalui serangkaian uji coba, termasuk uji ketahanan, keamanan pangan, dan daya tarik desain terhadap target konsumen.

B. Tujuan Sejarah Pembuatan Savorcup

1. Memenuhi Kebutuhan Kemasan Modern

Tujuan utama pembuatan Savorcup adalah menyediakan solusi kemasan yang praktis, fungsional, dan sesuai dengan gaya hidup masyarakat modern yang serba cepat.

2. Mendukung Gerakan Ramah Lingkungan

Savorcup dirancang untuk membantu mengurangi penggunaan plastik sekali pakai dengan menggunakan bahan yang ramah lingkungan, seperti material daur ulang atau yang dapat terurai secara alami.

3. Meningkatkan Pengalaman Konsumen

Produk ini dibuat untuk memberikan pengalaman yang lebih baik kepada konsumen, baik dari segi kenyamanan penggunaan, desain yang menarik, maupun kepraktisan.

4. Mengintegrasikan Inovasi dalam Kemasan

Pembuatan Savorcup bertujuan menghadirkan inovasi baru dalam industri kemasan, dengan desain yang ergonomis, multifungsi, dan cocok untuk berbagai kebutuhan makanan atau minuman.

5. Mendorong Kesadaran terhadap Isu Keberlanjutan

Dengan menciptakan Savorcup, produsen ingin meningkatkan kesadaran masyarakat tentang pentingnya menggunakan produk yang mendukung keberlanjutan lingkungan.

6. Memberikan Nilai Tambah bagi Industri Kemasan

Savorcup diharapkan menjadi inspirasi bagi perkembangan produk kemasan yang tidak hanya estetik tetapi juga membawa manfaat sosial dan lingkungan.

7. Menjadi Pemimpin Pasar dalam Kemasan Inovatif

Pembuatan Savorcup juga bertujuan menciptakan produk yang kompetitif dan mampu menjadi pemimpin dalam pasar kemasan yang berorientasi pada inovasi dan keberlanjutan.

2.1.3 Logo Produk Savorcup



Gambar 2.1 Logo Produk Savorcup

Sumber: Savorcup 2024

2.2 Sejarah Singkat Perusahaan

2.2.1 Sejarah Singkat Frontage Coffe

Frontage Coffee adalah sebuah kedai kopi yang bertempat di Jl. Siwalankerto Utara No.9, Siwalankerto, Kec. Wonocolo, Surabaya. Pemilik Usaha Frontage Coffee mendirikan sejak Tahun 2013 berawal dari gerai kecil

konsep warkop (warung kopi) yang menyajikan varian kopi lokal yang diolah dari biji kopi pilihan, dan setelah pandemi meredah pemilik terus berinovasi sehingga merubah konsep warkop ke café untuk menyajikan produk yang lebih baik lagi bagi pelanggan karena melihat tempat yang sangat strategis di pinggir jalan, dengan mempertahankan kualitas bahan baku dan memberikan pelayanan terbaik.

Pemilik mengubah warkop (warung kopi) menjadi café pada Tahun 2020 dengan modal hanya 10 jt yang tadinya memiliki hanya 1 lantai saja kini berubah menjadi 2 lantai agar banyak menampung customer lebih banyak. Tidak hanya melayani pelanggan offline saja pemilik memiliki strategi dengan memanfaatkan teknologi yang pada saat waktu pandemi masyarakat lagi booming dengan pasar online, pemilik tidak memilih pemasaran yang lebih karena melihat keluasan pemasaran dari teman ke teman ataupun omongan orang ke orang yang membuat café menjadi dikenal banyak orang dan lebih memilih strategi sosmed (social media), Menu makanan & minuman yang ditawarkan ada yang premium (kelas atas) juga standart (kelas bawah) karena melihat ekonomi disekitar café yang tidak semua sama. Meskipun Café yang belum besar pemilik memiliki prinsip semua bahan baku yang dibuat untuk menu café harus dari hulu ke hilir langsung membawa nilai tambah ke petani dan diusahakan bahan baku yang dibuat harus dari *local* (Indonesia).

2.2.2 Logo Perusaha

Logo berfungsi untuk memberikan gambaran singkat dan mudah dikenali tentang perusahaan tersebut, termasuk nilai, visi, atau produk yang ditawarkan.

Secara umum, logo perusahaan terdiri dari elemen-elemen desain seperti gambar, huruf, warna, dan bentuk yang dirancang dengan tujuan untuk membedakan perusahaan dari pesaingnya dan menciptakan kesan positif di benak konsumen. Logo yang baik harus mudah diingat, relevan dengan industri, dan mampu menciptakan citra yang kuat bagi perusahaan.

2.2.3 Visi dan Misi Perusahaan

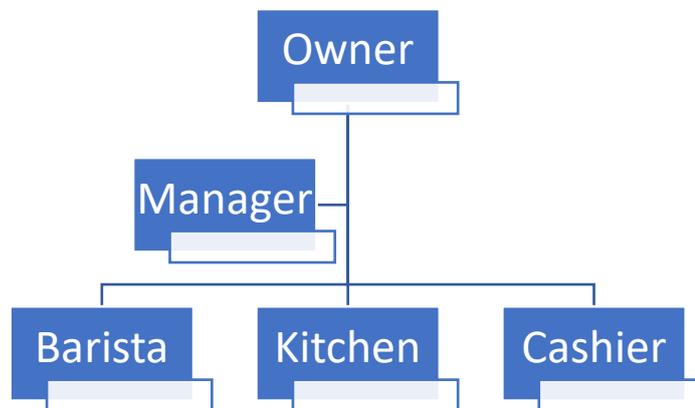
1. Visi

Ingin membangun kesejahteraan yang berkaitan dengan pangan (petani, pedagang, penjual, pemasak, hingga pembelinya), kita ingin semua merasakan kenikmatan dari pangan itu sendiri.

2. Misi

Kalau bisa Frontage Coffee wajib menggunakan produk juga bahan bahan dari dalam Negeri Indonesia (local brand) biar bisa membantu UMKM yang ada di perdesaan.

2.2.4 Struktur Organisasi



Gambar 2.2 Struktur Perusahaan

Sumber: Frontage 2024

2.2.5 Deskripsi Tugas dan Tanggung Jawab

1. Tarmizi Bantan dan Nizar (*Owner Café*)

Pemilik kafe harus menjalankan peran sebagai pengambil keputusan utama, pengelola operasional, dan pemimpin yang memastikan bahwa kafe beroperasi secara efisien dan dapat memenuhi kebutuhan pelanggan.

2. Irfan (*Manager Café*)

Tugas manajer adalah untuk memastikan bahwa tim atau departemen yang dipimpinnya bekerja secara efektif dan efisien, dengan tujuan untuk mencapai hasil yang diinginkan oleh perusahaan atau organisasi.

3. Taufiq dan Irfan (*Barista Café*)

Barista tidak hanya mencakup keterampilan dalam menyajikan kopi, tetapi juga keterampilan dalam berinteraksi dengan pelanggan, menjaga kebersihan, mengelola persediaan bahan baku, dan memastikan operasional cafe berjalan dengan lancar.

4. Kiki dan Taufiq (*Kitchen Café*)

Dapur di cafe sangat penting dalam mendukung kelancaran operasional dan memastikan kualitas makanan dan minuman yang disajikan kepada pelanggan menjaga kualitas dan konsisten, makanan menjaga kebersihan dan keamanan makanan, mempersiapkan bahan dan persediaan.

5. All Crew (*Casier Café*)

Tugas seorang kasir di kafe sangat penting dalam memastikan proses transaksi berjalan lancar, serta menjaga pengalaman pelanggan yang baik, dan menerima pembayaran mencatat transaksi melakukan pencatatan keuangan. serta memberikan pelayanan yang sopan dan ramah kepada pelanggan.

2.2.6 Kegiatan Perusahaan

Kegiatan Bisnis di Frontage Coffee adalah memproduksi beberapa makanan ringan hingga makanan berat seperti nasi dan juga memproduksi beberapa minuman non coffee dan coffee, pemilik juga memfasilitasi wifi, kamar mandi, hingga kenyamanan customer agar customer menjadikan Frontage Coffee sebagai tempat ternyaman buat nongkrong ataupun nugas dengan view kereta api.

2.2.7 Produk yang Dijual

Adapun produk yang dijual Frontage Coffee yaitu makanan ringan dan berat juga minuman kopi dan non kopi kekinian yang banyak disukai banyak orang seperti kentang goreng, coffe, non coffe, es teh, mie goreng, pizza, burger, dimsum, bakso aci, cireng, rice bowl Dll.

BAB III

LANDASAN TEORI

3.1 Teori Pre Immersion

3.1.1 Pre-immersion

Pre-immersion adalah proses awal dalam pengolahan makanan yang melibatkan perendaman bahan mentah dalam cairan tertentu untuk meningkatkan kualitas sensorik dan fisikokimia produk. Proses ini digunakan untuk meningkatkan rasa, tekstur, atau daya tahan makanan. Menurut Lawrie (1998) dalam Meat Science, *pre-immersion* berfungsi untuk meningkatkan penyerapan larutan ke dalam bahan utama, yang dapat memengaruhi rasa dan tekstur produk akhir dan Fellows (2009) dalam Food Processing Technology menjelaskan bahwa *pre-immersion* membantu homogenisasi rasa dan meningkatkan hidrasi pada bahan makanan berbasis pati atau tepung.

3.1.2 Mekanisme Pre Immersion dalam Pengelolaan Pangan

Pre-immersion adalah proses perendaman bahan pangan dalam larutan tertentu untuk memodifikasi atau meningkatkan karakteristik bahan. Mekanismenya melibatkan beberapa proses utama:

1. Difusi terjadi ketika senyawa dalam larutan bergerak ke dalam jaringan bahan pangan melalui gradien konsentrasi. Molekul larutan, seperti gula atau garam, masuk ke dalam pori-pori bahan dan tersebar merata ke seluruh bagian.

2. Osmosis melibatkan perpindahan air dari konsentrasi rendah menuju konsentrasi tinggi melalui membran semi-permeabel. Ini memungkinkan larutan kaya gula atau garam masuk ke bahan, sementara air dari bahan keluar ke larutan.
3. Hidrasi adalah penyerapan air oleh bahan pangan, terutama bahan yang mengandung pati atau protein. Air yang terserap membantu meningkatkan kelembutan dan elastisitas bahan dengan memperbesar granula pati atau memengaruhi struktur jaringan protein.
4. Reaksi kimia terjadi antara senyawa aktif dalam larutan dengan komponen bahan, seperti denaturasi protein akibat ion garam atau pemecahan molekul kompleks oleh asam atau enzim. Reaksi ini dapat memengaruhi rasa, tekstur, dan sifat nutrisi bahan.
5. Perubahan struktur bahan muncul akibat tekanan osmotik dan penyerapan cairan, yang menyebabkan bahan menjadi lebih lunak atau elastis. Struktur jaringan bahan berubah saat cairan menggantikan udara dalam pori-pori.

3.1.3 Interaksi Pre-Immersion dan Bahan pada Produk SAVORCUP

Proses *pre-immersion* memungkinkan bahan dasar menahan air tertentu yang dapat mengubah sifat fisikokimia bahan. Dalam konteks Savorcup, *pre-immersion* bertujuan untuk meningkatkan rasa dan kelembutan disetiap.

menurut Fennema (1996) dalam Food Chemistry menyebutkan bahwa proses perendaman bahan dalam larutan cair dapat meningkatkan hidrasi bahan dan memengaruhi difusi senyawa rasa ke dalam bahan Singh & Heldman (2009) dalam Introduction to Food Engineering menjelaskan bahwa lamanya waktu

perendaman dan konsentrasi larutan memiliki pengaruh signifikan terhadap hasil akhir tekstur dan rasa pada produk.

3.2 Peran *Pre Immersion*

1. Tahapan ini diisi dengan pembelajaran pengetahuan dan kemampuan dasar wirausaha. Mahasiswa diharapkan mampu meningkatkan pola pikir dan dapat memvalidasi ide bisnisnya bersama para dosen kewirausahaan, praktisi, dan coach.
2. Tahapan ini dilakukan dengan melibatkan mahasiswa terjun langsung untuk melihat proses bisnis secara nyata dengan melakukan onboarding di UMKM. Hal ini diharapkan dapat meningkatkan kompetensi dalam menyusun model bisnis dan membuat prototype yang tervalidasi.

BAB IV

PEMBAHASAN

4.1 Kegiatan Praktis

Kegiatan pelaksanaan magang ini dilakukan di salah satu UMKM di Surabaya yaitu di Frontage Coffe. Kegiatan magang ini mempunyai banyak manfaat yang bertujuan untuk mempelajari strategi pemasaran yang memberikan kontribusi positif pada pertumbuhan dan keberlanjutan UMKM.

Tempat Pelaksanaan Magang

Jl. Siwalankerto Utara No.9, Siwalankerto, Kec. Wonocolo, Surabaya, Jawa Timur

Waktu Pelaksanaan Magang

Waktu Pelaksanaan di mulai pada tanggal 21 Oktober – 08 Desember 2024 yang dilakukan lebih selama 2 bulan

Table 4.1 proses kegiatan magang

No	Waktu	Bentuk Kegiatan
1	Minggu 1 (21 Oktober - 23 Oktober 2024)	-Perkenalan dengan owner -karyawan dan menceritakan awal berdirinya frontage coffe

2	Minggu 2 (28 Oktober – 30 Oktober 2024)	Memperkenalkan produk yang ada di café dan di kasih tau bagaimanaa cara membuat cofe dengan benar
3	Minggu 3 (04 November – 06 November 2024)	-Mempsiapkan kegiatan Demo Day -membantu menyiapkan customer di caffe
4	Minggu 4 (11 November – 13 November 2024)	Mempelajari cara membuat minuman yang berlayer biar hasilnya lebih bagus
5	Minggu 5 (18 November – 20 November 2024)	-Mempelajari bagaimana cara kita menggunakan kasir -melayani pembeli
6	Minggu6 (25 November – 27 November 2024)	Percobaan membikin produk savorcup agar bisa di pasarkan di café tempat learning togther
7	Minggu 7 (02 Desember – 04 Desember 2024)	-Owner café mengajak bekerja sama -untuk produk savourcup bisa untuk di pasarkan di café tempat learning together

8	Minggu 8 (09 Desember – 11 Desember 2024)	Persiapan Launching Day & Pembuatan Produk Savorcup juga mengakhiri kegiatan program Learning Together
---	--	--

Sumber: Olahan Data/2024

4.2 Metode Magang

Metode magang dalam Learning Together di Frontage coffe Surabaya sekelompok ada 6 orang dan perharinya dibagi menjadi 2 orang anak perharinya karna keterbatasan waktu kami magang setiap hari Senin-Rabu setiap magang kami diajarkan gimana cara membuat coffe gimana cara mengcashier membuat aneka olahan minuman dan diajarin menjadi waiters dan di beri ilmu pembekalan oleh owner dari Frontage Coffe. Adapun pembekalan selama masa magang Learning Together di Frontage Coffe Surabaya sebagai berikut:

4.3 Metode Pengumpulan Data

Metode pelaksanaan yang dilakukan dalam penelitian sebagai pengambilan data Metode Penelitian data yang diperlukan dalam Pre Immersion metode penelitian yang digunakan adalah kualitatif dengan pendekatan studi kasus pada produk savourcup:

1. Observasi

Metode Observasi adalah salah satu cara untuk mendapatkan sebuah informasi apapun dari peristiwa dengan cara pengamatan secara langsung dan mencatat semua hal yang dianggap relevan tanpa menggunakan instrument khusus.

2. Wawancara

Metode Wawancara adalah teknik pengumpulan data yang melibatkan Interaksi langsung antara pewawancara dan narasumber secara tatap muka. Metode Wawancara dilakukan langsung oleh penulis secara tatap muka untuk memperoleh informasi mendalam yang spesifik juga memperoleh feedback baik dengan memfokuskan pertanyaan tentang bagaimana produk yang kami jual sudah memenuhi standar pasar ataupun umpan balik seperti saran dari narasumber, hasil dari wawancara dapat menjadikan praktik langsung dalam Program Wirausah Merdeka Universitas Ciputra 2024.

3. Dokumentasi

Dokumentasi menurut sugiyono (2015:329) adalah salah suatu cara yang digunakan untuk memperoleh data dan informasi dalam bentuk buku, arsip, dokumen, tulisan angka dan gambar yang berupa laporan serta keterangan yang dapat mendukung penelitian selama magang di Fronteg Caffé

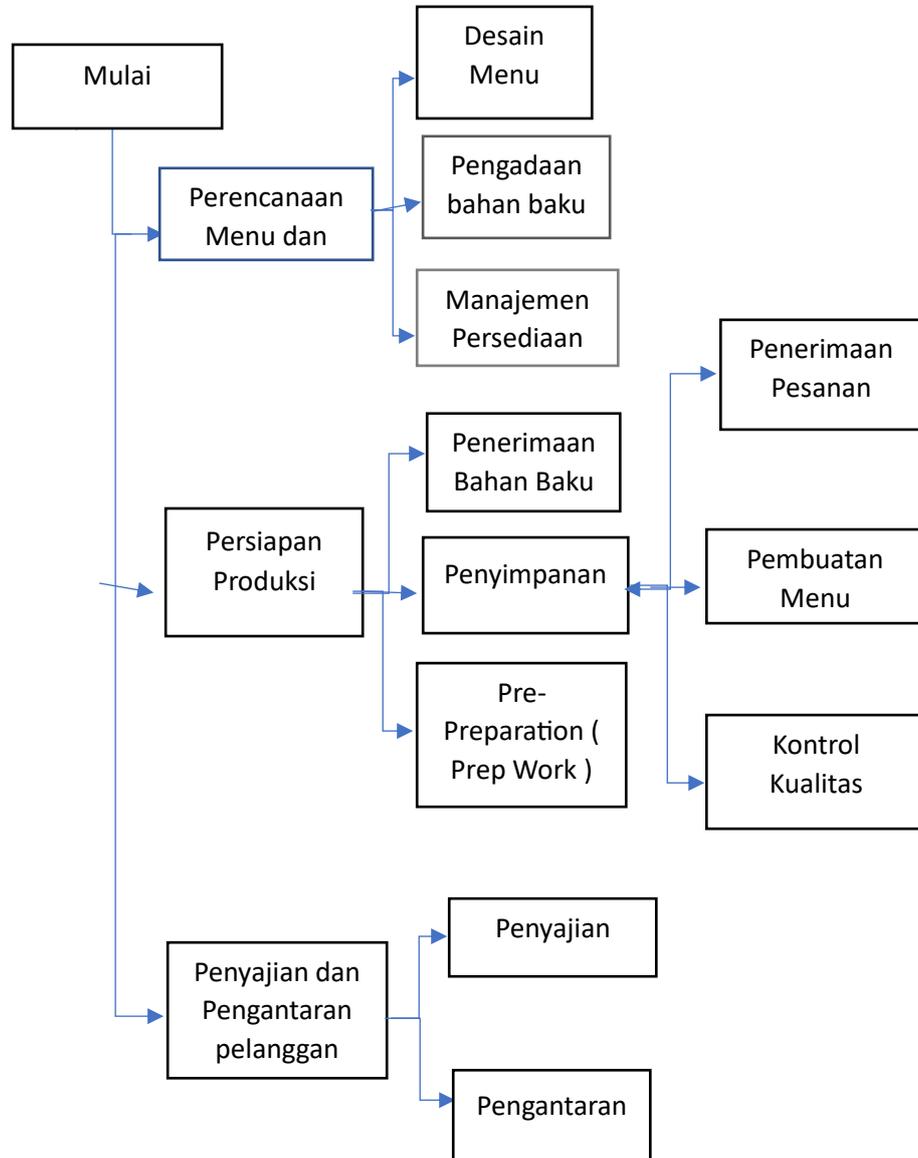
4.4 Analisis Data

Setelah melakukan pengumpulan data dengan cara observasi data, wawancara, penulis dapat mengetahui dan memahami tentang bagaimana *Pre Immersion* pada produk savorcup. Hasil observasi langsung menunjukkan bahwa pentingnya keterlibatan interaksi dengan pelanggan, dengan

melakukan metode observasi penulis juga mengetahui pentingnya *Pre Immersion* dalam suatu bisnis. Hasil analisis langsung di lapangan menunjukkan bahwa beberapa aspek pada tahapan produksi menjadi sorotan utama karena mengalami sejumlah kendala yang tak terduga. Tahap produksi menjadikan peran penting dalam suatu keberhasilan juga kualitas produk. Berikut beberapa kendala yang teridentifikasi selama proses analisis :

1. Proses produksi yang belum mencapai kata optimal yang diharapkan, karena banyak memiliki kekurangan yang belum bisa terselesaikan. contohnya: mencetak adonan yang kurang pas, proses oven, hingga pengeglas an coklat, contoh produksi yang belum maksimal tersebut banyak menyebabkan kegagalan produk juga menyebabkan pengaruh kualitas dan kuantitas pada produk.
2. Kendala kesulitan dalam memastikan pemilihan bahan baku yang kurang pas juga kualitas bahan baku yang belum optimal banyak menyebabkan kegagalan dalam produksi juga pengaruh dalam kesuksesan produk. Dari kedua permasalahan yang telah teridentifikasi diatas yang menjadi sorotan utama dalam analisis data yaitu proses produksi terhadap produk.

Alur Proses Bisnis



Gambar 4.1 Alur Proses Bisnis

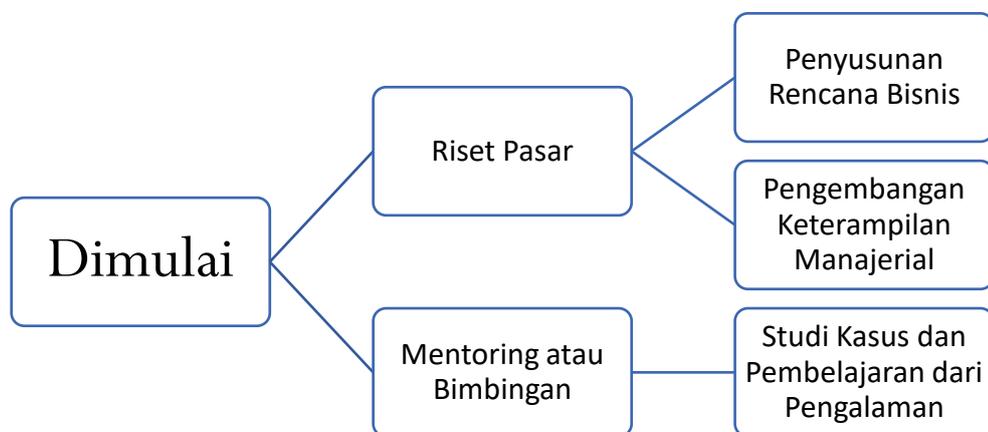
Sumber : Data Diolah Penulis/2024

1. Perencanaan menu adalah proses merancang dan menentukan jenis makanan dan minuman yang akan ditawarkan kepada pelanggan.

2. Desain Menu: Penentuan menu makanan dan minuman yang ditawarkan, mencakup rasa, estetika, dan komposisi yang menarik bagi pelanggan.
3. Pengadaan Bahan Baku: Pemilihan pemasok bahan baku berkualitas tinggi sesuai standar kafe, dengan mempertimbangkan kesegaran, harga, dan ketersediaan.
4. Manajemen Persediaan: Pengelolaan stok bahan baku agar selalu tersedia sesuai kebutuhan operasional, menghindari kekurangan atau pemborosan.
5. Penerimaan produksi adalah proses pemeriksaan dan pengelolaan hasil produksi setelah barang atau produk selesai dibuat. Tahap ini memastikan bahwa produk memenuhi standar kualitas yang telah ditetapkan sebelum diteruskan ke tahap penyajian, pengemasan, atau distribusi.
6. Penerimaan Bahan Baku: Pengecekan kualitas dan kuantitas bahan baku yang masuk ke dapur.
7. Penyimpanan: Penempatan bahan baku di tempat yang sesuai, seperti lemari pendingin untuk bahan segar dan area kering untuk bahan kering.
8. Pre-Preparation (Prep Work): Proses awal seperti mencuci, memotong, atau meracik bahan yang akan digunakan untuk mempersingkat waktu penyajian.
9. Penyajian dan Pengantaran adalah proses menyampaikan pesanan ke pelanggan dengan cara yang nyaman dan profesional.
10. Penyajian: Makanan dan minuman yang sudah selesai diproses disusun dengan estetika menarik sesuai tema kafe.

11. Pengantaran: Pesanan diantarkan ke meja pelanggan oleh pelayan atau disiapkan untuk layanan takeaway/delivery.

Alur Proses *Pre Immersion*



Gambar 4.2 Alur Proses *Pre Immersion*

Sumber : Data Diolah Penulis/2024

1. Riset pasar adalah proses pengumpulan, analisi, dan interpretasi data yang berkaitan dengan pasar, konsumen, produk, dan layanan yang ada didalamnya dengan bertujuan untuk memahami kondisi pasar, kebutuhan, serta kekuatan dan kelemahan pesaing.
2. Penyusunan Rencana Bisnis berproses merancang dokumen tertulis yang menggambarkan tujuan bisnis, strategi untuk mencapai tujuan bisnis, serta Langkah-langkah yang akan diambil untuk menjalankan bisnis.

3. Pengembangan keterampilan manajerial : Proses meningkatkan kemampuan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk memimpin, mengelola, dan mengarahkan tim organisasi dengan efektif.
4. Mentoring dan Bimbingan ialah bentuk dukungan yang diberikan kepada individu untuk membantu mereka mengembangkan keterampilan, pengetahuan, dan kemampuan dalam bidang tertentu.
5. Studi kasus dan pembelajaran dari pengalaman adalah dua pendekatan yang sering digunakan dalam proses pembelajaran, terutama dalam konteks bisnis atau pengembangan profesional, untuk membantu individu memahami situasi nyata dan memperoleh wawasan yang lebih mendalam.

4.5 Identifikasi Masalah

Adapun beberapa masalah yang ditemukan dalam tahap produksi Savorcup, antara lain :

1. Kualitas Produk Tidak Konsisten : Masalah pada tahap *pre-immersion* terdapat perbedaan kualitas hasil produksi, seperti ketebalan material, daya tahan atau, daya serap cairan yang mungkin pelanggan merasa kurang puas jika kualitas produk tidak memenuhi ekspektasi, yang dapat menurunkan citra produk.
2. Kurangnya Pemahaman terhadap Proses Teknologi : Tidak semua tim produksi memahami secara mendalam tentang teknik *pre-immersion*, termasuk parameter penting seperti durasi perendaman, suhu, atau komposisi larutan. Kesalahan dalam proses ini juga dapat mempengaruhi efektivitas *pre-immersion* dan menghasilkan produk yang kurang optimal.
3. Kurangnya Pengujian dan Validasi Produk : Produk yang melalui tahap *pre-immersion* tidak diuji secara menyeluruh untuk memastikan daya tahannya terhadap kelembapan, suhu, atau penggunaan harian. Produk yang dihasilkan mungkin tidak sesuai dengan kebutuhan pelanggan atau standart pasar.

4.7 Solusi

1. membangun evaluasi yang mendalam seperti mengidentifikasi kekurangan dengan cara melakukan analisis menyeluruh dan mengidentifikasi dengan

tepat dimana letak kekurangan dalam mempersiapkan bisnis dan Langkah selanjutnya mencari akar masalah.

2. membangun rencana kontingensi identifikasi resiko lakukan analisis risiko untuk mengidentifikasi potensi ancaman yang dapat terjadi buat scenario untuk berbagai kemungkinan kejadian yang tidak terduga.
3. Standarisasi proses *Pre Immersion* dengan menetapkan parameter yang jelas, seperti durasi ,suhu,dan konsentrasi larutan yang digunakan dalam bahan baku dari supplier dan menerapkan kontrol kualitas.

BAB V

PENUTUPAN

5.1 Kesimpulan

1. Berdasarkan uraian pada bab-bab sebelumnya mengenai *Pre Immersion*, proses *Pre Immersion* telah dilakukan secara insentif untuk mengukur tingkat kepuasan pelanggan terhadap produk bisnis. Melalui berbagai analisis observasi dan mewawancarai mendalam diperoleh pemahaman yang lebih mendalam mengenai ekspektasi, preferensi, dan pain points pelanggan.
2. mengindikasikan bahwa perusahaan perlu lebih banyak mengenal mendalam pelanggan agar bisnis lebih luas tau kebutuhan dari customer. Secara keseluruhan, *Pre Immrosion* ini memberikan masukan berharga untuk penyusunan strategi bisnis yang lebih efektif, peningkatan kualitas produk/layanan, dan penguatan hubungan dengan pelanggan.
3. Pra-immersion merupakan tahap awal dalam suatu program, biasanya program pelatihan atau pengembangan diri, di mana peserta diperkenalkan dengan konsep dasar, teori, dan keterampilan yang akan dibutuhkan selama tahap immersion atau tahap penerapan langsung

5.2 Saran

1. Pelajari Budaya dan Bahas mulailah belajar bahasa dan budaya negara tujuan yang bisa menggunakan buku, aplikasi, atau mengikuti kursus singkat.tetapkan tujuan yang jelas yang akan dicapai dan yang paling penting

siapkan mental untuk menghadapi dan budaya negara jaga sikap dan selalu berfikir positif cari informasi sebanyak mungkin tentang tempat tujuan, akomodasi, dan kegiatan yang bisa dilakukan.

2. Gunakan Teknologi Manfaatkan teknologi seperti platform pembelajaran online, video, dan aplikasi untuk memperkaya proses pembelajaran.
3. Kolaborasi dengan Pakar Undang pakar di bidangnya untuk memberikan kuliah tamu atau workshop Fokus pada Pengembangan Diri Selain materi teknis, berikan ruang bagi peserta untuk mengembangkan soft skills seperti komunikasi, kerja sama tim, dan *problem-solving*.

DAFTAR PUSTAKA

- Fennema (1996) dalam Food Chemistry menyebutkan bahwa proses perendaman bahan dalam larutan cair dapat meningkatkan hidrasi bahan dan memengaruhi difusi senyawa rasa ke dalam bahan. Singh & Heldman (2009).
- Fransegi Domelky, F. D., Indriana Kristiawati, S. E., & MM, I. (2023). Kepuasan kerja, kepuasan kehidupan kerja, dan Organizational trust terhadap employee engagement pada karyawan PT. Hersindo Anugerah Multitrans (Doctoral dissertation, STIA Manajemen dan Kepelabuhan Barunawati Surabaya
- (Keefe, 2004): *“Marketing is an organizational function and a set of processes for creating, communicating and delivering value to customers and for managing customer relationship in ways that benefit the organization and its stakeholders”*
- Kurniati, Ary Herlina, et al. “Pengenalan masker daun kelor (moringa mask) pada Program Wirausaha Merdeka 2023 di Universitas Muhammadiyah Makasar.” *Intisari: jurnal inovasi pengabdian Masyarakat 2.1* (2024)
- Muhtarom, A. (2023). Pengaruh kegiatan wirausaha Merdeka (WMK) terhadap minat usaha dengan memperhatikan tahapan *Pre Immersion, Immersion, dan post Immersion*. *jurnal ilmu Kesehatan*
- Puspita, Widya Rika, et al. *“Design of Experiment pada proses Immersion Tin plating.” Jurnal Integrasi 14.2* (2022)

LAMPIRAN

Lampiran 1 Bukti Penerima MBKM UC 2024



Kartu Hasil Seleksi

Nama : SUCI FAUZIAH AGUSTIN
NIM : 23111037
Perguruan Tinggi : STIA Dan Manajemen Kepelabuhan Barunawati
Kode Registrasi : 073088-23111037

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 pada: 18 September 2024 13:28:59

Lampiran 2 Daftar Nilai Selama MBKM UC 2024

<https://employee.uc.ac.id/>

06/01/2025

ACADEMIC TRANSCRIPT

Name SUCI FAUZIAH AGUSTIN
Student Identification Number 0706022417219
Place and Date of Birth - / 2024-09-29
Faculty School of Information Technology
Department Information System
Level Bachelor

Code	Subject Name	Period	Credits	Grade	Grade Quality
UNC00304048	Entrepreneurship for Business Sustainability in Economic Circular Context	20241	20	A	80.00

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

Cum. Credits Completed Cum. Credits 0
Cum. GPA Completed Cum. GPA 0.00

Surabaya, January 06, 2025

Authorized by Office Of The Registrar

Lampiran 3 Surat Pengantar *Learning Together*



UC/FR/REC/03 Rev 00
January 16, 2019

No : 126/UC-FEH/Skel/X/2024
Hal : Pengantar *Learning Together*

Kepada Yth.:

Bapak Tarmizi Erfandi

Owner Frontage Cafe

Frontage Coffee, Jl. Siwalankerto Utara No.9, Siwalankerto, Wonocolo, Surabaya, East Java 60235

Dengan hormat,

Bersama surat ini, kami dari Fakultas Entrepreneurship dan Humaniora Universitas Ciputra bermaksud mengajukan permohonan izin untuk mahasiswa program MBKM Wirausaha Merdeka Universitas Ciputra tahun 2024 atas nama :

1. Nama : Everista Kundre
Asal Universitas : STIA Dan Manajemen Kepelabuhan Barunawati Surabaya.
Email/Telepon : everistakundre855@gmail.com/ 082190723248
2. Nama : Nuria Safitri
Asal Universitas : STIA Dan Manajemen Kepelabuhan Barunawati Surabaya.
Email/Telepon : nuriasafitri93@gmail.com/ 0881026809885
3. Nama : Suci Fauziah Agustin
Asal Universitas : STIA Dan Manajemen Kepelabuhan Barunawati Surabaya.
Email/Telepon : ucia778@gmail.com/ 08972166099
4. Nama : David Krismawan
Asal Universitas : Universitas Trunojoyo
Email/Telepon : davidkrismawan88@gmail.com/ 083878080062
5. Nama : Arum Puspita Sari
Asal Universitas : STIA Dan Manajemen Kepelabuhan Barunawati
Email/Telepon : arumpuspita9836@gmail.com/ 085947555631
6. Nama : Ni Made Prema Dewi
Asal Universitas : Universitas Udayana
Email/ Telepon : premadewi14@gmail.com/ 0895421932800

Untuk melakukan kegiatan *Learning Together* terhitung pada periode **21 Oktober - 05 Desember 2024**. Adapun *Learning Together* ini bertujuan untuk memberikan kemampuan mahasiswa agar dapat mengidentifikasi peluang bisnis, membuat bisnis inovatif untuk pasar global, memvalidasi model bisnis, dan membangun kepercayaan diri dan orientasi pribadi untuk menjadi wirausaha pada mata kuliah *Entrepreneurship for Business Sustainability in Economic Circular Context*. Besar harapan kami Bapak/Ibu dapat menerima permohonan ini.

Demikian surat permohonan izin ini kami sampaikan, atas perhatiannya kami ucapkan terima kasih.

Surabaya, 16 Oktober 2024



Dr David Sukardi Kodrat, M.M., CPM (Asia), CRME.
Ketua Pelaksana Program Wirausaha Merdeka UC 2024

Lampiran 4 Nilai Magang

 **SEKOLAH TINGGI ILMU ADMINISTRASI DAN MANAJEMEN KEPELABUHAN
STIAMAK BARUNAWATI**
Jl. Perak Barat 173 Surabaya
Website : www.stiamak.ac.id

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

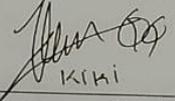
**NILAI MAGANG DI TEMPAT KERJA
TAHUN 2024**

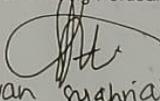
Nama : Suci Fauziah Agustin
NIM : 23111037
Tempat Magang: Frontage Coffee
Alamat Instansi : Jl. Suidankerto Utara No.9, Surabaya
Judul : Proses Pre Impersion Pada Produk Sawarcup
Program Wirausaha merdeka Universitas Ciputra

NO	Penilaian Atas Dasar	Nilai		Keterangan
		Angka	Huruf	
1	Etika dan Kedisiplinan	98	A	Sangat baik
2	Inisiatif dan Kreativitas	95	A	Sangat baik
3	Hasil Magang	98	A	Sangat baik
4	Hubungan dalam Lingkungan Kerja	97	A	Sangat baik

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

Kiki
* Direktur pimpinan

Surabaya, 19 Desember 2024
Pembimbing Perusahaan

Irvan Syahrial AB

Lampiran 5 Dokumentasi selama Learning Together



Lampiran 6 Dokumentasi Kegiatan Belajar Selama MBKM

