

Kegiatan Magang di Usaha Nagesushi sebagai Admin Gudang dan Customer Service

Amelia Elbazha Nabilla

Program Studi Administrasi Niaga, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik
Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya
Email : ameliaelbazha@gmail.com

Drs. Agung Pujiyanto, M.M

Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya

ABSTRAK

Magang merupakan salah satu cara yang efektif bagi mahasiswa untuk mendapatkan pengalaman kerja nyata dan mengembangkan keterampilan profesional. Salah satu cara untuk mewujudkan program tersebut adalah dengan melaksanakan kegiatan magang yang merupakan salah satu program yang ada di Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya. Artikel ini membahas kegiatan magang di Nagesushi. Nagesushi adalah sebuah usaha makanan Jepang halal di Surabaya, dengan fokus pada peran sebagai admin gudang dan customer service. Kegiatan ini dirancang agar mahasiswa mendapatkan pengalaman sebelum memasuki dunia kerja nyata. Sehingga diharapkan mahasiswa memperoleh bekal dari praktik kerja lapangan yang telah dijalani. Melalui praktik kerja lapangan, mahasiswa akan memahami keterampilan dan pengetahuan yang perlu dikembangkan dan dipelihara. Melalui kegiatan ini, peserta magang mendapatkan pemahaman yang lebih mendalam mengenai operasional bisnis, manajemen persediaan, serta pelayanan pelanggan.

Kata kunci : Magang, nagesushi, admin Gudang, customer service

ABSTRACT

Internships are an effective way for students to gain real work experience and develop professional skills. One way to realize this program is by carrying out internship activities which is one of the programs at the University of 17 August 1945 Surabaya. This article discusses internship activities at Nagesushi. Nagesushi is a halal Japanese food business in Surabaya, with a focus on the role of warehouse admin and customer service. This activity is designed so that students gain experience before entering the real world of work. So it is hoped that students will gain knowledge from the field work practices they have undertaken. Through practical field work, students will understand the skills and knowledge that need to be developed and maintained. Through this activity, interns gain a deeper understanding of business operations, inventory management, and customer service.

Keywords : Internship, nagesushi, warehouse admin, customer service

PENDAHULUAN

Menurut Waluyo, Manajemen persediaan adalah kegiatan yang berhubungan dengan perencanaan, pelaksanaan dan pengawasan penentuan kebutuhan material/barang lainnya sehingga di satu pihak kebutuhan operasi dapat dipenuhi pada waktunya dan di lain pihak investasi persediaan material/barang lainnya dapat ditekan secara optimal (Waluyo, 2011).

Nagesushi adalah usaha kuliner yang menyediakan makanan Jepang dengan sertifikasi halal, yang telah mendapatkan tempat di hati konsumen. Nagesushi berdiri sejak tahun 2012, pada awalnya Nagesushi mempunyai store dan mengangkat konsep warung kaki lima khas Jepang yang disebut yatai. Namun sejak tahun 2016 Nagesushi memulai menjalankan nagesushi dengan konsep delivery online saja. Nagesushi sebagai solusi makanan Jepang halal dan berkualitas sehingga menjadikan halal sebagai lifestyle bagi masyarakat. Nagesushi telah menjual ribuan porsi sushi setiap bulannya untuk hadiah, rapat, sampai pernikahan. Dengan banyaknya permintaan konsumen, Nagesushi memerlukan manajemen operasional yang efisien, termasuk administrasi gudang dan layanan pelanggan yang responsif.

Pada bidang admin gudang dan customer service ini sangat berkaitan dengan Mata Kuliah yang saya tempuh di Administrasi Bisnis ini yaitu “Manajemen Pembelian & Inventori” yang mempelajari tentang menjaga dan mengatur persediaan yang dimiliki NAGESUSHI. Dalam hal ini tugas dari admin gudang yaitu mengatur sistem input data persediaan Bahan baku yang masuk maupun keluar, membuat laporan gudang, dan juga mata kuliah “Komunikasi Bisnis” yang mempelajari tentang cara berkomunikasi dengan customer ataupun tim ditempat magang.

Kegiatan ini bertujuan untuk mahasiswa yaitu :

1. Memberikan pengalaman kerja nyata dalam lingkungan bisnis kuliner.
2. Mengembangkan keterampilan manajemen persediaan dan administrasi gudang.
3. Meningkatkan keterampilan komunikasi dan pelayanan pelanggan.
4. Memahami pentingnya sertifikasi halal dalam bisnis makanan Jepang di Indonesia dengan mayoritas masyarakat muslim.

Jurnal ini akan membahas tentang kegiatan magang mahasiswa Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya di usaha nagesushi pada bisang admin gudang dan customer service.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan magang berlangsung dari tanggal 2 Januari 2024 hingga 22 Februari 2024. Selama periode ini, keseluruhan kegiatan magang dilaksanakan selama 42 hari kerja yang padat dan produktif. Dalam kurun waktu 42 hari tersebut, mahasiswa terlibat dalam berbagai jenis pekerjaan yang beragam dan signifikan. Salah satu tanggung jawab utama adalah mengawasi stok bahan baku dalam gudang dan melayani konsumen dengan maksimal.

Alir pelaksanaan magang sebagai berikut :

1. Orientasi dan Pelatihan
Peserta magang memulai kegiatan dengan orientasi mengenai visi, misi, dan nilai-nilai Nagesushi. Selanjutnya, diberikan pelatihan dasar mengenai administrasi gudang dan pelayanan pelanggan.
2. Administrasi Gudang
Peserta magang bertugas mengelola persediaan barang, mencatat masuk-keluarnya stok, serta memastikan kesesuaian antara catatan dan barang fisik. Mereka juga belajar mengenai sistem pengelolaan persediaan yang efektif.
3. Pelayanan Pelanggan
Dalam peran ini, peserta magang berinteraksi langsung dengan pelanggan, menangani keluhan, dan memastikan kepuasan pelanggan. Mereka dilatih untuk menjawab pertanyaan mengenai produk dan memastikan pelanggan mendapatkan informasi yang tepat.

4. Pengawasan dan Evaluasi

Selama magang, peserta dipantau oleh supervisor yang memberikan arahan dan umpan balik secara berkala. Evaluasi dilakukan untuk menilai kinerja dan perkembangan peserta magang.



Gambar 1 Alir Kegiatan Magang

HASIL dan PEMBAHASAN

Dalam kegiatan magang dari 2 Januari sampai 22 Februari 2024 di Nagesushi Surabaya saya mendapatkan banyak sekali ilmu baru mengenai bidang inventory dan layanan customer service, pengalaman baru, mengerti cara perhitungan stok bahan baku, cara menghadapi berbagai sifat konsumen, relasi dan teman baru. Hasil yang diperoleh selama kegiatan magang di Nagesushi Surabaya adalah sebagai berikut:

1. Mendapatkan pengalaman di bidang inventory dan cuatomer service.
2. Mendapatkan relasi dan teman baru.
3. Mendapatkan wawasan dan ilmu baru mengenai bidang FnB
4. Menjadi lebih disiplin dan bertanggung jawab dengan pekerjaan yang dilakukan.
5. Dapat meningkatkan keterampilan yang relevan dengan bidang studi administrasi bisnis seperti inventory, komunikasi, dan etika bisnis.
5. Menjadi lebih berani untuk speak up dihadapan banyak orang.

Faktor Penghambat

Dalam melaksanakan praktik magang di NAGESUSHI, peserta magang tidak lepas dari hambatan atau kendala yang mengganggu kelancaran kegiatan magang ini. Adapun kendala yang dihadapi peserta magang selama melakukan magang adalah:

1. Pada awal pelaksanaan magang praktikan masih beradaptasi dengan lingkungan baru di NAGESUSHI.
2. Kurangnya pengalaman dapat menjadi penghambat dalam menghadapi tugas dan tanggung jawab yang baru.
3. Merasa akan takut kesalahan saat menyetorkan laporan inventory



Gambar 2 Pencatatan Pesanan Masuk



Gambar 3 Perhitungan Stok Bahan Baku

KESIMPULAN DAN SARAN

Dalam menjalani magang di Nagesushi Surabaya, mahasiswa telah mendapat wawasan yang berharga tentang pentingnya manajemen pembelian dan inventory dalam suatu perusahaan. Melalui pengalaman ini, mahasiswa mempelajari tentang perilaku konsumen dan cara menghadapi berbagai sifat konsumen. Salah satu hal terpenting yang mahasiswa dapatkan ketika magang adalah bahwa pemimpinnya memahami permintaan konsumen agar konsumen percaya dan melakukan repeat order. Pengalaman magang ini juga telah memberikan mahasiswa pemahaman tentang perhitungan stok bahan baku, terlebih divisi Inventory dan Customer Service juga relevan dengan prodi Administrasi Bisnis. Adapun saran yang dapat dipertimbangkan bagi pihak Nagesushi yaitu :

1. Kerja sama antar tim divisi dan divisi-divisi lainnya lebih ditingkatkan
2. Mengupdate sistem inventory menggunakan digital
3. Sering mengikuti event diluaran agar brand Nagesushi semakin dikenal.

DAFTAR PUSTAKA

Hajat, Nurahma, dkk. Pedoman Praktik Kerja Lapangan. Jakarta: Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Jakarta, 2012.

Smith, J. (2019). Warehouse Management: A Complete Guide to Improving Efficiency. New York: Business Press.

Brown, L. (2020). Customer Service Excellence: How to Deliver Outstanding Service. London: Customer First Publishing.

Jones, P. (2018). Halal Food Production and Supply Chain Management. Kuala Lumpur: Halal Academy Press.

ARTIKEL ILMIAH

MAGANG_AMELIA ELBAZHA

NABILLA 1122100001

by Turnitin Checker

Submission date: 07-Jul-2024 03:43PM (UTC+0300)

Submission ID: 2413359452

File name: ARTIKEL_ILMIAH_MAGANG_AMELIA_ELBAZHA_NABILLA_1122100001-1.pdf (222.31K)

Word count: 1221

Character count: 7950

Kegiatan Magang di Usaha Nagesushi sebagai Admin Gudang dan Customer Service

Amelia Elbazha Nabilla

Program Studi Administrasi Niaga, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik
Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya
Email : ameliaelbazha@gmail.com

ABSTRAK

Magang merupakan salah satu cara yang efektif bagi mahasiswa untuk mendapatkan pengalaman kerja nyata dan mengembangkan keterampilan profesional. Salah satu cara untuk mewujudkan program tersebut adalah dengan melaksanakan kegiatan magang yang merupakan salah satu program yang ada di Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya. Artikel ini membahas kegiatan magang di Nagesushi. Nagesushi adalah sebuah usaha makanan Jepang halal di Surabaya, dengan fokus pada peran sebagai admin gudang dan customer service. Kegiatan ini dirancang agar mahasiswa mendapatkan pengalaman sebelum memasuki dunia kerja nyata. Sehingga diharapkan mahasiswa memperoleh bekal dari praktik kerja lapangan yang telah dijalani. Melalui praktik kerja lapangan, mahasiswa akan memahami keterampilan dan pengetahuan yang perlu dikembangkan dan dipelihara. Melalui kegiatan ini, peserta magang mendapatkan pemahaman yang lebih mendalam mengenai operasional bisnis, manajemen persediaan, serta pelayanan pelanggan.

Kata kunci : Magang, nagesushi, admin Gudang, customer service

ABSTRACT

Internships are an effective way for students to gain real work experience and develop professional skills. One way to realize this program is by carrying out internship activities which is one of the programs at the University of 17 August 1945 Surabaya. This article discusses internship activities at Nagesushi. Nagesushi is a halal Japanese food business in Surabaya, with a focus on the role of warehouse admin and customer service. This activity is designed so that students gain experience before entering the real world of work. So it is hoped that students will gain knowledge from the field work practices they have undertaken. Through practical field work, students will understand the skills and knowledge that need to be developed and maintained. Through this activity, interns gain a deeper understanding of business operations, inventory management, and customer service.

Keywords : Internship, nagesushi, warehouse admin, customer service

PENDAHULUAN

Menurut Waluyo, Manajemen persediaan adalah kegiatan yang berhubungan dengan perencanaan, pelaksanaan dan pengawasan penentuan kebutuhan material/barang lainnya sehingga di satu pihak kebutuhan operasi dapat dipenuhi pada waktunya dan di lain pihak investasi persediaan material/barang lainnya dapat ditekan secara optimal (Waluyo, 2011).

Nagesushi adalah usaha kuliner yang menyediakan makanan Jepang dengan sertifikasi halal, yang telah mendapatkan tempat di hati konsumen. Nagesushi berdiri sejak tahun 2012, pada awalnya Nagesushi mempunyai store dan mengangkat konsep warung kaki lima khas Jepang yang disebut yatai. Namun sejak tahun 2016 Nagesushi memulai menjalankan nagesushi dengan konsep delivery online saja. Nagesushi sebagai solusi makanan Jepang halal dan berkualitas sehingga menjadikan halal sebagai lifestyle bagi masyarakat. Nagesushi telah menjual ribuan porsi sushi setiap bulannya untuk hadiah, rapat, sampai pernikahan. Dengan banyaknya permintaan konsumen, Nagesushi memerlukan manajemen operasional yang efisien, termasuk administrasi gudang dan layanan pelanggan yang responsif.

Pada bidang admin gudang dan customer service ini sangat berkaitan dengan Mata Kuliah yang saya tempuh di Administrasi Bisnis ini yaitu "Manajemen Pembelian & Inventori" yang mempelajari tentang menjaga dan mengatur persediaan yang dimiliki NAGESUSHI. Dalam hal ini tugas dari admin gudang yaitu mengatur sistem input data persediaan Bahan baku yang masuk maupun keluar, membuat laporan gudang, dan juga mata kuliah "Komunikasi Bisnis" yang mempelajari tentang cara berkomunikasi dengan customer ataupun tim ditempat magang.

Kegiatan ini bertujuan untuk mahasiswa yaitu :

1. Memberikan pengalaman kerja nyata dalam lingkungan bisnis kuliner.
2. Mengembangkan keterampilan manajemen persediaan dan administrasi gudang.
3. Meningkatkan keterampilan komunikasi dan pelayanan pelanggan.
4. Memahami pentingnya sertifikasi halal dalam bisnis makanan Jepang di Indonesia dengan mayoritas masyarakat muslim.

Jurnal ini akan membahas tentang kegiatan magang mahasiswa Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya di usaha nagesushi pada bisang admin gudang dan customer service.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan magang berlangsung dari tanggal 2 Januari 2024 hingga 22 Februari 2024. Selama periode ini, keseluruhan kegiatan magang dilaksanakan selama 42 hari kerja yang padat dan produktif. Dalam kurun waktu 42 hari tersebut, mahasiswa terlibat dalam berbagai jenis pekerjaan yang beragam dan signifikan. Salah satu tanggung jawab utama adalah mengawasi stok bahan baku dalam gudang dan melayani konsumen dengan maksimal.

Alir pelaksanaan magang sebagai berikut :

1. Orientasi dan Pelatihan
Peserta magang memulai kegiatan dengan orientasi mengenai visi, misi, dan nilai-nilai Nagesushi. Selanjutnya, diberikan pelatihan dasar mengenai administrasi gudang dan pelayanan pelanggan.
2. Administrasi Gudang
Peserta magang bertugas mengelola persediaan barang, mencatat masuk-keluarnya stok, serta memastikan kesesuaian antara catatan dan barang fisik. Mereka juga belajar mengenai sistem pengelolaan persediaan yang efektif.
3. Pelayanan Pelanggan
Dalam peran ini, peserta magang berinteraksi langsung dengan pelanggan, menangani keluhan, dan memastikan kepuasan pelanggan. Mereka dilatih untuk menjawab pertanyaan mengenai produk dan memastikan pelanggan mendapatkan informasi yang tepat.

4. Pengawasan dan Evaluasi

Selama magang, peserta dipantau oleh supervisor yang memberikan arahan dan umpan balik secara berkala. Evaluasi dilakukan untuk menilai kinerja dan perkembangan peserta magang.



Gambar 1 Alir Kegiatan Magang

HASIL dan PEMBAHASAN

Dalam kegiatan magang dari 2 Januari sampai 22 Februari 2024 di Nagesushi Surabaya saya mendapatkan banyak sekali ilmu baru mengenai bidang inventory dan layanan customer service, pengalaman baru, mengerti cara perhitungan stok bahan baku, cara menghadapi berbagai sifat konsumen, relasi dan teman baru. Hasil yang diperoleh selama kegiatan magang di Nagesushi Surabaya adalah sebagai berikut:

1. Mendapatkan pengalaman di bidang inventory dan cuatomer service.
2. Mendapatkan relasi dan teman baru.
3. Mendapatkan wawasan dan ilmu baru mengenai bidang FnB
4. Menjadi lebih disiplin dan bertanggung jawab dengan pekerjaan yang dilakukan.
5. Dapat meningkatkan keterampilan yang relevan dengan bidang studi administrasi bisnis seperti inventory, komunikasi, dan etika bisnis.
5. Menjadi lebih berani untuk speak up dihadapan banyak orang.

Faktor Penghambat

Dalam melaksanakan praktik magang di NAGESUSHI, peserta magang tidak lepas dari hambatan atau kendala yang mengganggu kelancaran kegiatan magang ini. Adapun kendala yang dihadapi peserta magang selama melakukan magang adalah:

1. Pada awal pelaksanaan magang praktikan masih beradaptasi dengan lingkungan baru di NAGESUSHI.
2. Kurangnya pengalaman dapat menjadi penghambat dalam menghadapi tugas dan tanggung jawab yang baru.
3. Merasa akan takut kesalahan saat menyetorkan laporan inventory



Gambar 2 Pencatatan Pesanan Masuk



Gambar 3 Perhitungan Stok Bahan Baku

KESIMPULAN DAN SARAN

Dalam menjalani magang di Nagesushi Surabaya, mahasiswa telah mendapat wawasan yang berharga tentang pentingnya manajemen pembelian dan inventory dalam suatu perusahaan. Melalui pengalaman ini, mahasiswa mempelajari tentang perilaku konsumen dan cara menghadapi berbagai sifat konsumen. Salah satu hal terpenting yang mahasiswa dapatkan ketika magang adalah bahwa pemimpinnya memahami permintaan konsumen agar konsumen percaya dan melakukan repeat order. Pengalaman magang ini juga telah memberikan mahasiswa pemahaman tentang perhitungan stok bahan baku, terlebih divisi Inventory dan Customer Service juga relevan dengan prodi Administrasi Bisnis. Adapun saran yang dapat dipertimbangkan bagi pihak Nagesushi yaitu :

1. Kerja sama antar tim divisi dan divisi-divisi lainnya lebih ditingkatkan
2. Mengupdate sistem inventory menggunakan digital
3. Sering mengikuti event diluaran agar brand Nagesushi semakin dikenal.

DAFTAR PUSTAKA

- Hajat, Nurahma, dkk. Pedoman Praktik Kerja Lapangan. Jakarta: Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Jakarta, 2012.
- Smith, J. (2019). Warehouse Management: A Complete Guide to Improving Efficiency. New York: Business Press.
- Brown, L. (2020). Customer Service Excellence: How to Deliver Outstanding Service. London: Customer First Publishing.
- Jones, P. (2018). Halal Food Production and Supply Chain Management. Kuala Lumpur: Halal Academy Press.

ARTIKEL ILMIAH MAGANG_AMELIA ELBAZHA NABILLA

1122100001

ORIGINALITY REPORT



PRIMARY SOURCES

- | | | |
|----------|--|---------------|
| 1 | www.scribd.com
Internet Source | 3
% |
| 2 | Nur Dilla Komalasari, Anggraeny
Puspaningtyas, Joko Widodo.
"PENGEMBANGAN UMKM SENTRA KULINER
DESA PEKARUNGAN MELALUI FASILITASI
PIHAK EKSTERNAL DAN POTENSI EKONOMI
LOKAL", Jurnal Mediasosian : Jurnal Ilmu
Sosial dan Administrasi Negara, 2022
Publication | 2
% |
| 3 | repository.stiedewantara.ac.id
Internet Source | 2
% |
| 4 | Submitted to Universitas Airlangga
Student Paper | 2
% |
| 5 | Submitted to Universitas 17 Agustus 1945
Surabaya
Student Paper | 2
% |
| 6 | Submitted to Universitas Negeri Jakarta
Student Paper | 2
% |
-

7	core.ac.uk	1 %
8	Submitted to IAIN Kudus	1 %
9	descubridor.ulacit.ac.cr	1 %
10	repository.untag-sby.ac.id	1 %
11	www.jobstarter.de	1 %
12	www.news.iastate.edu	1 %

Exclude quotes Off
Exclude bibliography Off

Exclude matches Off