

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Magang

Program praktek kerja magang adalah suatu kegiatan pembelajaran dilapangan yang bertujuan untuk memperkenalkan dan menumbuhkan kemampuan dalam dunia industri kerja. Praktek kerja magang akan memberikan pengalaman kepada pelaku dan juga mitra kerja. Magang akan sangat membantu pelaku untuk mempersiapkan kebutuhan kerja maupun *skill* dalam dunia kerja nantinya. Mitra kerja pun juga mendapatkan manfaat seperti kandidat baru.

Magang merupakan salah satu syarat kelulusan bagi mahasiswa yang sudah mencapai semester akhir. Waktu pelaksanaan magang pun berbeda-beda dari tiga bulan, empat bulan dan paling lama enam bulan. Namun paling umum waktu pelaksanaan magang adalah enam bulan.

1.2 Profil Mitra Magang

1.2.1 Profil

Courtyard adalah salah satu *chains* hotel dari group *Marriott International* yang berbintang 5 di Seminyak, Indonesia. *Courtyard by Marriott* yang berlokasi di Seminyak didirikan pada tahun 2014. Terletak di Tengah kota Seminyak yang ramai, hotel ini memiliki jumlah 287 kamar.

Fasilitas yang ada di *Courtyard by Marriott*, yaitu:

- a. *Seminyak Kitchen*
- b. *Pool Bar*
- c. *What The Truck*
- d. *Zanti The Retreat*
- e. *Fitness Centre*
- f. *Pool*
- g. *Kid's Club*
- h. *Business Centre*
- i. *Beach Club*
- j. *Bicycle*
- k. *Buggy Service*
- l. *Buggy Safari Tour*

Courtyard by Marriot memiliki 2 restaurant yaitu seminyak kitchen dan Pool bar, Seminyak kitchen merupakan Main kitchen dari Courtyard by Marriott Seminyak yang menyangkup menu ala carte Indonesian, Asian, western menu. Seminyak Kitchen beroperasi dari jam 6 pagi sampai jam 11 – 12 untuk Breakfast dan all day ala carte menu dari jam 6.30 pagi sampai 23.00 malam, dengan *last order* di jam 22.30. Seminyak Kitchen juga beroperasi untuk menu room service selama 24 jam. Sedangkan Pool Bar yang *segmented* dengan *fast food* yang disajikan juga memiliki menu-menu makanan berat seperti nasi goreng, mie goreng, dan lain-lain. Pool bar mulai beroprasi dari jam 9 pagi sampai 22.00 malam, dengan *last Order* pada jam 21.45 malam.

1.2.2 Visi dan Misi

Visi Courtyard by Mariott International adalah :

“WORLD’S FAVORITE TRAVEL COMPANY”

Misi Courtyard by Mariott International yaitu :

Bridging cultures and inspiring discovery around the world.

Core Value Marriott:

- a. *Put people first*
- b. *Pursue*
- c. *Excellent Act with intergritiy*
- d. *Embrace change*
- e. *Serve our world*

1.2.3 Struktur Organisasi

Struktur organisasi adalah sistem yang digunakan untuk mendefinisikan hierarki dalam sebuah organisasi dengan tujuan menetapkan cara sebuah organisasi dapat beroperasi, dan membantu organisasi tersebut dalam mencapai tujuan yang ditetapkan di masa depan. Tujuan adanya struktur organisasi adalah untuk mempermudah dalam mengerjakan tugas agar tugas dapat diselesaikan dengan baik dan benar. Struktur organisasi di departemen FnB produksi di Courtyard by Marriott Seminyak, Bali adalah :

1. *Executive chef*

- Bertanggung jawab atas pengendalian, perencanaan dan perorganisasian di divisi produksi
- Mengawasi dan membantu saat waktu *service* dan memastikan makan sesuai standar hotel
- Mengawasi laju kerja para pekerja di dapur

2. *Executive sous chef*

- Membantu *executive chef* dalam pengendalian dan perencanaan di divisi produksi
- Mengawasi dan membantu saat waktu *service* dan memastikan makan sudah sesuai standar hotel
- Membantu *executive chef* dalam pembuatan menu dan konsep baru untuk restoran

3. *Sous chef*

- Bertanggung jawab atas pembelian barang dan bahan-bahan untuk proses produksi
- Bertanggung jawab atas pembuatan jadwal kerja
- Mengawasi dan membantu saat waktu *service* dan memastikan makan sesuai dengan standar hotel

4. *Chef de partie*

- Bertanggung jawab atas produksi makanan di masing-masing bagian di restoran
- Mengawasi dan membantu operasional produksi di restoran dan memastikan semua sesuai standar hotel
- Membantu *sous chef* dalam mengecek barang atau bahan sesuai dengan yang dipesan atau tidak

5. *Demi chef*

- Bertanggung jawab atas produksi makan di bagian nya masing-masing
- Memastikan produksi makanan sesuai dengan standar hotel
- Membuat list untuk persiapan produksi di keesokan harinya di bagian nya masing-masing

6. *Commis*

- Membantu dalam operasional produksi makanan di bagian nya
- Selalu memastikan dapur dalam keadaan bersih baik sebelum, sesudah dan saat melakukan pekerjaan

1.3 Manfaat Magang

Program magang penting untuk memberikan gambaran pekerjaan dan mempersiapkan mahasiswa yang ingin memasuki dunia kerja. Tujuan dari magang ini juga untuk mengembangkan kemampuan dari mahasiswa tersebut dan menerapkan ilmu-ilmu yang sudah dipelajari saat masih di perkuliahan. Selain itu mahasiswa juga bisa mendapatkan ilmu baru dan pengalaman saat berkerja. Program magang juga bertujuan untuk membantu mahasiswa saat ingin melamar pekerjaan nantinya, setidaknya lebih mudah karena sudah memiliki pengalaman dalam bekerja.

. Penulis juga mendapatkan ilmu pengetahuan dan moral dalam bersosialisasi di lingkungan kerja. Banyak sekali dampak positif setelah menyelesaikan program magang di *kitchen*, baik dari segi fisik, mental, dan sifat. Menjadi pribadi yang kuat, disiplin, bertanggung jawab, lebih bekerja keras, berpikir secara cepat untuk menyelesaikan masalah, dan belajar menjadi lebih *multi-tasking*.

1.4 Manfaat Magang

1.4.1 Manfaat untuk Mahasiswa

- a. Mendapatkan pengalaman dan membuka peluang untuk bekerja khususnya di bagian kuliner atau industri perhotelan.
- b. Menjadi lebih disiplin, bertanggung jawab, dan bekerja keras.

- c. Lebih terampil dalam berkomunikasi dan bersosialisasi terhadap sesama pekerja maupun terhadap tamu – tamu di hotel.
- d. Mendapatkan ilmu pengetahuan tambahan yang sebelumnya belum di dapatkan dari institusi.
- e. Belajar secara langsung dengan mempraktikkan skills yang telah di dapatkan dari institusi.
- f. Mengetahui rasanya menghadapi situasi kerja nyata di lapangan kerja.

1.4.2 Manfaat untuk Mitra Magang

Mitra Magang mendapatkan bantuan tenaga kerja sehingga proses berjalannya operasional di dapur dan di restoran lebih lancar, dapat mengenali potensi tenaga kerja sebelum mengangkatnya sebagai staf, dengan adanya anak magang akan membantu staf lainnya dalam mengerjakan pekerjaannya, dan akan meningkatkan citra mitra magang yang baik.

1.4.3 Manfaat untuk Institusi

Jika mahasiswa menjalankan magangnya dengan baik maka institusi akan dikenal dan mendapatkan citra yang baik juga di mata *HRD/Manager* baik dari hotel maupun restoran sehingga membangun koneksi dan relasi yang baik. Institusi juga akan mendapatkan popularitas di mata Masyarakat, dianggap sebagai institusi yang unggul dalam mendidik dan memberikan keterampilan kepada mahasiswanya.

1.5 Waktu Pelaksanaan Magang

Kegiatan magang dilaksanakan dalam kurung waktu enam bulan, terhitung mulai dari 26 juni sampai 25 Januari 2024 yang bertempat di Courtyard by Marriott Bali, Seminyak.