

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Magang

Industri pariwisata merupakan salah satu bidang yang berperan besar dalam perkembangan perekonomian di Indonesia. Dengan keberagaman yang dimiliki seperti pulau, destinasi alam, dan budaya, Indonesia menempati posisi ke-50 dalam peringkat negara pariwisata dunia. Salah satu destinasi wisata yang bisa dibilang paling terkenal adalah pulau Bali.

Saat ini, industri pariwisata telah berkembang pesat. Destinasi wisata yang terdapat di Indonesia dapat berupa wisata alam, adat budaya, pendidikan, kuliner, dan sejarah. Destinasi wisata ini tidak hanya dikunjungi oleh turis lokal tetapi juga turis dari berbagai negara di belahan dunia. Bali dikenal dengan wisata alamnya yang masih asri dan terjaga, keunikan yang menjadi daya tarik Bali adalah adat budayanya yang masih kental dan diwariskan secara turun-temurun.

Dengan berkembangnya industri pariwisata yang pesat, dibutuhkan sumber daya yang kualitas kerja dan pelayanan yang baik. Saat ini, sudah banyak sekolah perhotelan di Indonesia yang memberikan kualitas pendidikan berstandar internasional. Industri pariwisata dan perhotelan tidak hanya berkaitan dengan kualitas servis atau pelayanan yang diberikan tetapi juga kualitas makanan yang disajikan. Akademi sages merupakan salah satu sekolah kuliner yang memiliki fasilitas lengkap dan program untuk kerja di industri secara langsung.

Program magang merupakan salah satu kegiatan pembelajaran yang wajib dijalankan oleh mahasiswa Akademi Sages. Dengan program magang ini, mahasiswa diharapkan untuk bisa memahami prosedur dan

mendapatkan pengalaman untuk bekerja langsung di industri seperti di hotel-hotel berbintang lima di Bali. Dengan program ini, mahasiswa juga diharapkan untuk mendapatkan ilmu-ilmu yang tidak bisa didapatkan di kampus.

1.2 Profil Mitra Magang

The Apurva Kempinski Bali merupakan bagian dari Kempinski *group* yang terletak di daerah Sawangan, Nusa dua. Bisnis keluarga kempinski berawal dari membuka pabrik anggur di tahun 1872. Pada tahun 1889, Helena Kempinski membuka restoran yang menyajikan hidangan lezat yang dikonsumsi bersama dengan anggur yang mereka jual.

Hotel Kempinski dibangun oleh Berthold Kempinski pada tahun 1897 di Berlin. Singkat cerita, Berthold Kempinski menyerahkan usahanya kepada menantunya Richard Unger karena Berthold tidak memiliki anak laki-laki tetapi dengan syarat tetap menggunakan nama Kempinski. Setelah Perang Dunia I, Richard Unger memutuskan untuk menjual brand Kempinski. Di tahun 1953, anak dari Richard Unger, Dr Friedrich Unger menjual nama dan saham Kempinski kepada '*Hotelbetriebs-Aktiengesellschaft*' .

Saat ini, *Kempinski Hotels* dengan kantor pusatnya di Jenewa, Swiss sudah mengoperasikan total 76 hotel bintang lima di 31 negara yang tersebar di Eropa, Timur Tengah, Afrika, Asia, dan Amerika.

Di Indonesia, ada 2 hotel Kempinski yang terletak di Jakarta dan Bali. The Apurva Kempinski Bali didirikan pada tanggal 6 Februari 2019. The Apurva Kempinski Bali terletak di tebing Nusa Dua dengan pemandangan samudera hindia. The Apurva Kempinski Bali mengusung konsep *majestic open-air theatre* yang tidak terlepas dari budaya Bali dengan koleksi 475 kamar, *suite*, dan juga villa.

The Apurva Kempinski Bali memiliki 7 outlet yaitu *Izakaya by Oku, Reef beach club, Pala, Koral restaurant, Bai yun, L'atelier, dan Selasar deli*. Fasilitas yang disediakan untuk tamu berupa *Gym, Apurva Spa, swimming pool, kids pool, executive lounge, dan villa lounge*.

1.3 Struktur Organisasi

Berikut adalah Struktur Organisasi The Apurva Kempinski Bali:



Gambar 1.3.1 *Executive Comittee of The Apurva Kempinski Bali*

1.4 Tujuan Magang

Program magang merupakan salah satu kegiatan yang wajib dilakukan oleh mahasiswa Akademi sages. Tujuan dari program magang ini adalah sebagai berikut :

1. Belajar untuk bekerja dengan banyak orang yang memiliki latar belakang yang berbeda-beda
2. Belajar untuk berkomunikasi dengan baik
3. Belajar untuk mencari solusi yang tepat saat bekerja
4. Belajar untuk mengorganisir suatu acara
5. Belajar untuk tetap profesional dalam keadaan apapun

1.5 Manfaat Magang

Manfaat yang saya dapatkan dari pelaksanaan program magang ini adalah :

1. Saya mendapat kesempatan untuk bekerja dengan orang-orang profesional
2. Saya memiliki pengalaman berpartisipasi dalam *event* besar di hotel berbintang lima
3. Saya mendapatkan banyak teman sehingga bisa memperluas koneksi
4. Saya belajar bagaimana untuk kerja secara efisien dan cepat

1.6 Waktu Pelaksanaan Magang

Lokasi : The Apurva Kempinski Bali

Departemen : *Pastry*

Outlet dan durasi :

1. *Reef Beach Club* : 10 Juli 2023 - 10 September 2023
Shift : 11:00 - 20:00
2. *Izakaya by Oku* : 11 September 2023 - 4 November 2023
Shift : 10:00 - 22:00
3. *Pastry Production* : 5 November 2023 - 9 Januari 2024
Shift : 12:00 - 24:00