

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Magang merupakan salah satu mata kuliah wajib bagi mahasiswa Program Studi Diploma Tiga Seni Kuliner Akademi Sages yang dilakukan secara terprogram dan terbimbing. Program magang dilaksanakan oleh mahasiswa pada dunia usaha dan dunia industri (DUDI) yang melaksanakan terapan di bidang produksi makanan, miuman, dan pelayanan restoran yang cocok dengan kurikulum profil lulusan Program Studi Diploma Tiga Seni Kuliner Akademi Sages.

Magang juga merupakan bagian dari pelatihan kerja atau porses untuk menerapkan keilmuan dan kompetensi di dunia kerja secara langsung yang didapat selama menjalani masa perkuliahan. Magang juga menjadi salah satu syarat kelulusan mahasiswa dalam menjalankan studi. Tujuan utama magang adalah mempersiapkan para mahasiswa untuk masuk dunia kerja dan bisa menerapkan keterampilan yang dibutuhkan industry. Melalui pengalaman selama magang, diharapkan mahasiswa mampu menggunakannya dalam rangka pengembangan profesi.

Di Akademi Sages, program magang dilakukan di semester enam dengan ditempuh selama enam bulan. Proses pelaksanaan magang ditentukan oleh mahasiswa yang dibantu melalui pihak Kampus ataupun melalui program mandiri. Akademi Sages sendiri menyediakan berbagai pilihan tempat magang yang merupakan proses hasil kerja sama antara Mitra Magang dengan Akademi Sages. Tempat magang ini tersebar di daerah Bali, Surabaya, Semarang, Malang, Jogjakarta, maupun di luar negeri.

1.2 Profil Mitra Magang

1.2.1 Profil

Tempat magang yang saya pilih yaitu W Hotel, yang berlokasi di Seminyak, Bali. W Hotel adalah sebuah jaringan hotel mewah yang dimiliki oleh Marriott Internasional dan umumnya menyasar kepada para

muda-mudi. W Hotel tergabung di dalam grup manajemen Marriot Internasional. Marriot Internasional memiliki 31 brand property yang terbagi ke dalam tiga kelas bisnis property yaitu select, premium, dan luxury. W Hotel sendiri termasuk ke dalam kelas luxury hotel. W Hotel dibangun pada tahun 1998 di New York dengan nama W New York. W Hotel yang berada di Indonesia dibangun pada tanggal 11 maret 2011 dengan pendirinya yaitu Magda Hutagalung. W Hotel memiliki program keanggotaan bernama Marriot Bonvoy yang berada di bawah grup manajemen Marriot Internasional dan Cobalt yang merupakan bentuk keanggotaan W hotel dan hanya bisa didapatkan melalui undangan saja.

W Hotel mengangkat tema yaitu Bali yang setiap sisi hotel memiliki makna tersendiri tentang Bali, mulai dari lukisan, logo, bentuk bangunan, dan juga interior dari hotel. W Hotel memiliki 237 kamar yang terbagi menjadi dua kategori yaitu *Escape Room* dan *Villa* yang terdiri dari lima tipe kamar dan tiga tipe villa. Tipe kamar terdiri dari *Wonderful Garden Escape* memiliki 52 kamar dengan tipe *king size bed* dan 23 kamar dengan tipe *queen size bed*, *Spectacular Ocean Facing* memiliki 56 kamar dengan tipe *king size bed* dan 20 kamar dengan tipe *queen size bed*, *Marvelous suite* terdiri dari empat kamar, *WOW suite* terdiri dari dua kamar dengan tipe *super king size bed*, dan *EWOW suite* terdiri dari satu kamar. Tipe villa terdiri dari *Marvelous one bedroom pool villa* yang memiliki 58 kamar, *WOW two bedroom pool villa* memiliki 10 kamar, dan *EWOW three bedroom pool villa* memiliki 4 kamar. W Hotel sendiri memiliki empat restoran yang terdiri dari FIRE, Starfish Bloo, Woo Bar Bali, dan W Lounge. FIRE menyajikan berbagai hidangan *barbeque* yaitu makanan yang diolah dengan cara dipanggang, Starfish Bloo menyajikan berbagai masakan Asia, Woo Bar adalah tempat untuk menikmati minuman sambil menyaksikan matahari terbenam dan berpesta hingga larut malam, dan W Lounge adalah tempat untuk bersantai yang dilengkapi dengan bar dan sofa.

1.2.2 Visi dan Misi

W Bali-Seminyak memiliki visi untuk menjadi hotel dengan konsep yang berbeda dari biasanya dimana mereka memiliki motto yaitu Normal is Boring. Dimana mereka memperlakukan tamu seperti teman dengan memberikan hospitality yang terbaik. Mereka memiliki motto yaitu “Whatever Whenever” yang berarti Whatever you want, whenever you want, as long as its legal, sky’s the limit. Misi mereka adalah untuk memberikan pengalaman dan service yang terbaik kepada para tamu.

1.2.3 Struktur Organisasi

Berikut adalah struktur kepemimpinan yang ada di W Hotel, Seminyak yang terlampir pada **LAMPIRAN 4**.

1.2.4 Strategi Bisnis

Strategi bisnis yang dilakukan oleh W Hotel dengan melakukan promosi melalui media sosial dan penyebaran baliho setiap ada event yang ada. W Hotel juga melakukan kegiatan rutin tahunan yang dinamakan Summer Soundwave. Event ini berisikan acara musik terbesar dengan mendatangkan DJ ternama dan terbuka untuk umum dengan melakukan pemesanan tiket terlebih dahulu. Selain itu, W Hotel menyebarkan baliho yang berisikan penawaran ataupun promosi acara. W Hotel bekerja sama dengan berbagai perusahaan penyedia jasa reservasi online sehingga memudahkan para traveler dalam melakukan reservasi kamar maupun event yang ada.

1.3 Tujuan Magang

Pelaksanaan program magang dirancang guna mencapai beberapa tujuan sebagai berikut.

- 1.3.1 Menerapkan teori yang sudah diperoleh selama pembelajaran perkuliahan ke dalam praktik pelaksanaan magang.
- 1.3.2 Memberikan pengalaman kepada mahasiswa melalui pembelajaran langsung di tempat kerja sehingga nantinya mahasiswa lebih siap dalam memasuki dunia kerja nyata.

1.3.3 Meningkatkan *hard-skill* dan *soft-skill* mahasiswa sesuai dengan keahliannya.

1.4 Manfaat Magang

Manfaat dari adanya pelaksanaan magang adalah sebagai berikut.

1.4.1 Bagi Mahasiswa

- a. Melatih dan menerapkan ilmu yang didapat dari masa perkuliahan.
- b. Menambah pengalaman, wawasan, dan pengetahuan di bidang kuliner.
- c. Memahami sistem kerja yang professional sehingga siap secara mental dan fisik bekerja secara nyata di dunia kerja.

1.4.2 Bagi Mitra Magang

- a. Memperoleh alternative Sumber Daya Manusia (SDM) baru sesuai dengan standart yang diharapkan.
- b. Memudahkan mitra magang dalam mendapatkan tenaga kerja baru untuk ditetapkan sebagai karyawan tetap.

1.4.3 Bagi Institusi (Akademi Sages)

- a. Terciptanya hubungan kerja sama dan pertukaran informasi antara Akademi Sages dengan Mitra Magang.
- b. Membantu mahasiswa dalam mempersiapkan diri sebelum terjun ke dalam dunia nyata kerja
- c. Memperoleh masukan serta saran konkrit dari Mitra Magang dalam mengembangkan kurikulum agar sesuai dengan kualifikasi dan kompetensi yang diharapkan DUDI.

1.5 Waktu Pelaksanaan Magang

Program magang dilakukan selama 6 bulan yang dimulai dari 3 Juli 2023 hingga 2 Januari 2024 dengan sistem *rolling* setiap satu bulan sekali. W Hotel mewajibkan para trainee untuk melakukan pertukaran pekerjaan yang hanya bisa dilakukan di hari libur dan bekerja selama empat jam atau biasa dikenal dengan *cross training progam*. Program ini diwajibkan dilakukan selama satu kali di masa magang dan merupakan salah satu syarat lulus magang dari W hotel.

Para trainee diperbolehkan melakukan program ini lebih dari dua kali dan hanya boleh di hari libur.