

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang Magang**

Pendidikan memiliki peran penting dalam membentuk keterampilan dan kesiapan seseorang untuk memasuki dunia kerja. Ilmu yang diperoleh di perguruan tinggi hanya berupa teori dan praktek. Mahasiswa perlu melakukan pelatihan kerja lapangan secara langsung pada perusahaan yang bersangkutan paut dengan program pendidikan yang diambil. Setelah lepas dari ikatan akademik, mahasiswa dapat mengaplikasikan ilmu dan pengalamannya selama masa pendidikan di perguruan tinggi dan masa pelatihan kerja untuk menerapkan di dunia kerja.

Salah satu cara untuk mewujudkan program tersebut adalah dengan melaksanakan kuliah magang yang merupakan salah satu program semester 5 yang ada di Akademi Sages Surabaya. Magang ini merupakan program wajib yang diikuti oleh seluruh mahasiswa semester 5 untuk sebagai syarat kelulusan. Program magang ini memerlukan waktu 6 bulan atau setara dengan 1 semester.

Program magang merupakan kegiatan akademik yang dilakukan oleh mahasiswa dengan melakukan praktik kerja lapangan secara langsung pada perusahaan yang bersangkutan paut dengan pendidikan yang ditempuh dalam perkuliahan. Magang ini merupakan sarana untuk mengenalkan mahasiswa pada lingkungan kerja yang sebenarnya.

### **1.2 Profil Mitra Magang**

Shangri-La Hotel Surabaya adalah salah satu hotel yang memiliki standar bintang lima dan berada di bawah naungan Shangri-La International Management yang berlokasi di Hongkong dan merupakan bagian dari kelompok usaha milik Kuok Brother Company yang bergerak dalam bidang perhotelan. Kuok Hotel adalah hotel pertama yang didirikan pada tahun 1971 oleh Kuok Group dan pada tahun 1983 Kuok Hotel merubah namanya menjadi Shangri-La Hotel and Resort.

#### **a. Jamoo Restaurant**

Jamoo Restaurant yang terdapat di lantai 1 ini merupakan salah satu restoran yang menyediakan masakan asia dan kontinental yang disediakan secara buffet atau a la carte dengan

teras ruangan. Restoran ini juga terdapat tempat bermain untuk anak-anak. Kapasitas yang dapat ditampung oleh Jamoo Restaurant ini sebanyak 132 kursi dengan 110 dalam ruangan atau indoors dan 22 luar ruangan atau outdoors. Restoran ini beroperasi mulai pukul 06.00 - 10.00 untuk sarapan, pukul 12.00 - 15.00 untuk makan siang, dan pukul 18.00 - 23.00 untuk makan malam.

Gambar 1.1 Jamoo Restaurant.



b. Shang Palace

Shang Palace yang juga terdapat di lantai 1 ini memiliki konsep yang elegan dan menyajikan makanan klasik provinsi China. Selain itu juga ada beberapa masakan lainnya yang disajikan seperti dimsum, hidangan daging barbeque, dan juga seafood. Shang Palace dapat menampung 130 kursi dengan 6 ruangan VIP dan mulai beroperasi pukul 11.00 - 15.00 untuk makan siang dan pukul 18.00 - 23.00 untuk makan malam.

Gambar 1.2 Shang Palace.



c. Desparado Grill & Bar

Desparado merupakan salah satu resto yang berkapasitas 79 kursi dan juga terletak di lantai 1. Konsep yang disajikan dari Desparado adalah memiliki interior yang unik dan menyediakan hidangan yang berasal dari Mexico. Selain itu juga, Desparado menyediakan minuman beralkohol maupun yang tidak beralkohol. Jam operasionalnya dimulai pukul 18.00 dan melayani hanya untuk makan malam saja. Terdapat penampilan live music yang dapat dinikmati oleh para tamu hingga tengah malam.

Gambar 1.3 Desparado Grill & Bar.



d. La Petite

La Petite adalah salah satu toko roti yang berada di dalam Shangri-La Hotel Surabaya, dimana toko roti ini lebih berfokuskan pada roti, kue, dan kue kering. La Petite menawarkan suguhan yang dapat dinikmati di dalam hotel maupun di bawa pulang.

Gambar 1.4 La Petite



e. Sapore Osteria

Sapore Osteria yang terdapat di lantai 2 ini menyuguhkan hidangan tradisional Italia yang dibuat secara homemade. Interior yang terdapat di dalam Sapore ini sangat menarik, sehingga cocok untuk dijadikan tempat untuk gathering keluarga atau acara lainnya. Sapore Osteria memiliki kapasitas sebanyak 46 kursi dengan jam operasionalnya setiap hari mulai pukul 12.00 - 22.30.

Gambar 1.5 Sapore Osteria



f. Nishimura

Nishimura merupakan restoran Jepang yang menawarkan konsep open kitchen dan juga menyediakan hidangan spesial seperti teppanyaki, tempura, sushi, dan masih banyak

lagi. Nishimura terletak di lantai 2 dan jam operasionalnya mulai pukul 11.30 - 14.30 untuk makan siang dan 18.00 - 22.30 untuk makan malam. Selain itu juga Nishimura memiliki kapasitas sebanyak 75 kursi dan terdiri dari 3 tatami rooms, 4 teppanyaki rooms, yakiniku, dan sushi bar.

Gambar 1.6 Nishimura.



g. Lobby Lounge

Lobby Lounge merupakan salah satu lobby yang luas dan nyaman untuk dijadikan tempat berkumpul. Di dalam lobby ini, terdapat pilihan kopi, teh, dan makanan ringan yang mengesankan. Lobby Lounge ini menjadi ruangan yang banyak menarik perhatian pengunjung hotel.

Gambar 1.7 Lobby Lounge



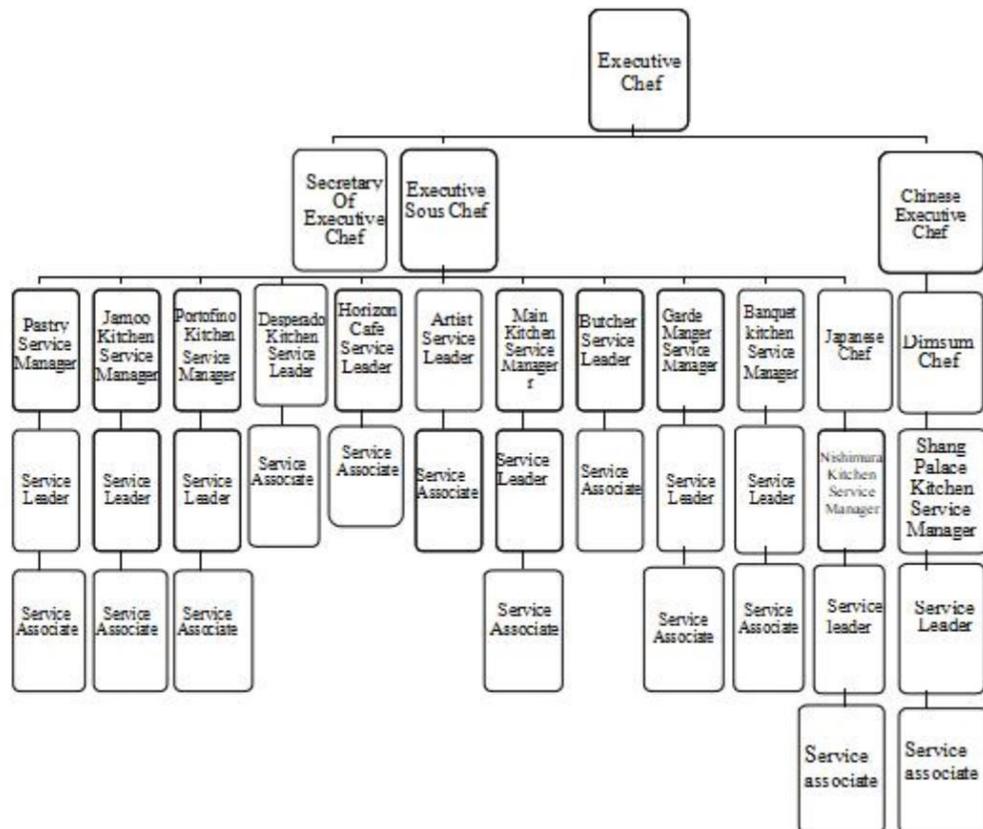
### 1.2.1 Visi dan Misi

**Visi** : To be the best loved hospitality group to continue pioneering new horizons and setting new benchmarks.

**Misi** : We host people to the colorful joys in life in a sustainable manner

### 1.2.2 Struktur Organisasi

Gambar 1.8 Struktur Organisasi



### 1.2.3 Strategi Bisnis

Menyajikan menu makanan bergaya modern dengan cita rasa jawa timur yang cenderung gurih dan melakukan banyak promosi di saat hari-hari besar.

### 1.3 Tujuan Magang

Pelaksanaan program magang dirancang untuk mencapai beberapa tujuan :

- 1) Memperkenalkan mahasiswa pada dunia kerja yang sebenarnya

- 2) Mahasiswa bisa menerapkan teori yang sudah diperoleh selama pembelajaran ke dalam praktik di mitra magang
- 3) Meningkatkan skill mahasiswa sesuai dengan bidang keahliannya.

#### **1.4 Manfaat Magang**

Magang sangat bermanfaat bagi mahasiswa baik untuk memperbanyak pengalaman didalam dunia kerja dan bisa menambah kualitas diri. Magang sendiri juga bisa membantu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan, memperluas jaringan profesional dan mengembangkan kemampuan beradaptasi dalam lingkungan maupun bersosialisasi.

##### **1.4.1 Manfaat Untuk Mahasiswa**

Manfaat program magang yang diperoleh mahasiswa adalah :

- 1) Mengasah dan menambah keterampilan
- 2) Menambah kenalan di bidang kuliner
- 3) Meningkatkan wawasan dan kualitas kerja mahasiswa
- 4) Menambah pengalaman didunia kerja dan belajar bertanggung jawab seperti staf pada mitra magang tersebut

##### **1.4.2 Manfaat Untuk Mitra Magang**

Manfaat program magang yang diperoleh mitra magang adalah :

- 1) Menjalin hubungan baik antara staff dan mahasiswa magang
- 2) Meningkatkan citra dan produktivitas perusahaan
- 3) Meningkatkan operasional mitra magang.

##### **1.4.3 Manfaat Untuk Institusi (Akademi Sages)**

Manfaat program magang yang diperoleh institusi adalah :

- 1) Menjalin hubungan baik antara institusi dan mitra magang.
- 2) Institusi mendapatkan reputasi yang baik jika bisa menciptakan mahasiswa yang berkompeten dalam perusahaan.

## 1.5 Lokasi Unit Kerja & Waktu Pelaksanaan Magang

Penulis melaksanakan program magang di Jamo & main kitchen, Shangri-La Hotel Surabaya ini adalah hotel bintang 5 yang berada di Surabaya, Indonesia. Penulis melakukan program magang selama 6 bulan, dimulai dari tanggal 14 Agustus 2023 sampai dengan 26 Januari 2024. Hari kerja yang ditetapkan oleh Shangri-La adalah 6 hari kerja dan 1 hari libur setiap minggunya, dan untuk jam kerjanya adalah 8 jam kerjadan 1 jam istirahat. Alasan penulis memilih melaksanakan program magang di Shangri-La Hotel Surabaya adalah karena Shangri-La Hotel Surabaya ini adalah hotel mewah berbintang 5 yang memiliki 5 restoran.

Gambar 1.9 Lokasi Shangri-La Hotel

