

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Magang

Perguruan tinggi adalah lembaga pendidikan tinggi yang menawarkan program-program akademik setelah pendidikan menengah. Ini mencakup universitas, perguruan tinggi, institut, atau akademi yang memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk mendalami pengetahuan, mengembangkan keterampilan, dan mempersiapkan diri untuk karier atau studi lanjutan. Perguruan tinggi juga terlibat dalam penelitian dan menerapkan prinsip kemerdekaan akademik.

Setiap perguruan tinggi menyelenggarakan pendidikan dan pelatihan di berbagai jurusan yang disesuaikan dengan lapangan kerja. Akademi Sages merupakan salah satu perguruan tinggi yang mensyaratkan kegiatan magang atau kadang disebut juga PKL singkatan dari Praktik Kerja Lapangan atau prakerin singkatan dari praktik kerja industri.

Program magang merupakan aktivitas dimana mahasiswa/i belajar bekerja di bidang yang diminati untuk meningkatkan keterampilan mahasiswa/i dan dan potensi diri dalam bidang tersebut, dan menerapkan ilmu pengetahuan di lingkungan kerja yang nyata dan terbiasa dengan dunia kerja. Ini juga dalam rangka meluluskan mahasiswa/i dengan kemampuan yang diminati oleh dunia usaha. Dengan melaksanakan program magang, seorang mahasiswa memiliki kemampuan untuk mengembangkan dan mengasah keterampilan di dunia kerja yang nyata.

Dalam melaksanakan program magang ini, penulis memilih magang di Hotel Bintang Lima dan bertaraf internasional sebab penulis ingin **mengetahui sistem kerja** di hotel dengan kategori tersebut dan **memiliki wawasan yang lebih luas** terutama di bagian *pastry kitchen* hotel bintang lima. Dan jika memungkinkan, Penulis dapat mengamati, mengetahui dan belajar semua aktivitas yang dilakukan di bagian dapur yang lain, tidak terbatas hanya di *pastry kitchen*. Yang terutama

adalah selama masa magang tersebut, Penulis mempunyai kesempatan untuk mengalami dunia kerja nyata yang penuh dinamika..

Harapan sebesar-besarnya dari kegiatan magang ini adalah meningkatkan keahlian profesional mahasiswa/i agar sesuai dengan tuntutan kebutuhan tenaga kerja. Selama melaksanakan program magang, peserta diwajibkan memiliki etos kerja yaitu:

- 1) Menjadi lebih mengerti
- 2) Menjadi rajin dan pro-aktif
- 3) Menjadi disiplin dalam banyak hal
- 4) Mandiri dan kreatif
- 5) Mempunyai motivasi kerja, dll.

1.2 Profil Mitra Dagang

1.2.1. Sejarah Renaissance Uluwatu Resort & Spa Bali

Renaissance Uluwatu Resort & Spa Bali, menjadi Renaissance Hotel pertama di Bali yang dimulai dari tahun 1997, dimana Marriott International mengakuisisi Renaissance Hotels dari Netherlands-Incorporated Renaissance Hotel Group N.V, dan tetap mempertahankan brand Renaissance Hotel.

Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa telah didesain untuk menjadi *signature hotel*, terutama Lobby, Bar dan Lounge yang di desain untuk pertunjukan musik, kesenian, ***mixology*** (seni dan ilmu mencampur minuman yang kreatif menggunakan teknik dan metode canggih serta inovatif) serta ***gastronomy*** (*the study of the relationship between [food](#) and [culture](#), the art of preparing and serving rich or delicate and appetizing food, the cooking styles of particular regions, and the science of good eating*).

Sampai sekarang Renaissance Hotel telah ada di 35 negara dengan 170 hotel di seluruh dunia. Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa sendiri terletak di Kawasan Bukit Uluwatu yang menjadi lokasi banyak hotel dan resorts bintang lima di Bali, dengan pemandangan yang menakjubkan ke arah Samudera Hindia.

1.2.2. Fasilitas

Berikut ini merupakan fasilitas dari Renaissance Uluwatu Resorts & Spa:

1. Room

Renaissance Uluwatu Resorts & Spa Bali mempunyai beberapa tipe kamar dengan *balcony* serta pemandangan yang menghadap ke Kawasan Bukit Ulurawtu atau ke Samudera Hindia. Dengan konsep modern, setiap kamar dilengkapi dengan tata pencahayaan yang baik, teknologi yang ramah lingkungan serta hemat energi. Selain itu setiap kamar disediakan *espresso machine*, dan *bathtub* yang modern dengan *outdoor view* yang menawan.

2. Ballroom

Diberi nama R.E.N Meetings dapat menampung 800 orang, yang dapat digunakan untuk event MICE atau *Wedding Venue*. R.E.N Meetings mempunyai enam ruangan dengan pencahayaan alami dengan tata udara yang baik, sehingga suhu di dalam ruangan tetap terjaga dalam kondisi sejuk. R.E.N Meetings juga dilengkapi dengan *outdoor balcony* yang menghadap ke *main-pool* dan laut lepas, yang dapat digunakan sebagai tempat *afternoon party* sembari melihat matahari terbenam ataupun menikmati *dinner under the stars*.

3. Bar

R-Bar terletak di *balcony lobby hotel* dengan pemandangan 180 derajat ke *main-pool* dan Samudera Hindia. Didesain untuk menikmati pemandangan dan sensasi indahnya matahari terbenam dengan ditemani *cocktail* atau *liquor* yang dibuat oleh *bartender* dari R-Bar atau juga bisa menikmati *afternoon tea/coffee* bersama kolega atau pasangan.

4. Restoran

A. Clay Craft

Dengan konsep *all day dining resto*, *view* dari Clay Craft menuju ke arah *main pool* dan Samudra Hindia. Clay Craft menyediakan berbagai macam pilihan *food station*, antara lain *noodles*, *eggs*, *pastry*, hingga *fresh juice*.

B. Double Ikat

Hotel bintang lima selalu mempunyai *flagship restaurant*. Mengutamakan menu khas Indonesia yang dikemas secara fine dining dengan *open kitchen*, Double Ikat juga memiliki *Rotisserie* yang terbesar di Asia.

5. Beach Club

Renaissance Uluwatu Resort & Spa juga memiliki dan mengelola *beach club* yang dinamakan Roosterfish yang terletak di Pantai Pandawa. Ada fasilitas antar jemput bagi tamu yang menginap dari hotel ke *beach club*.

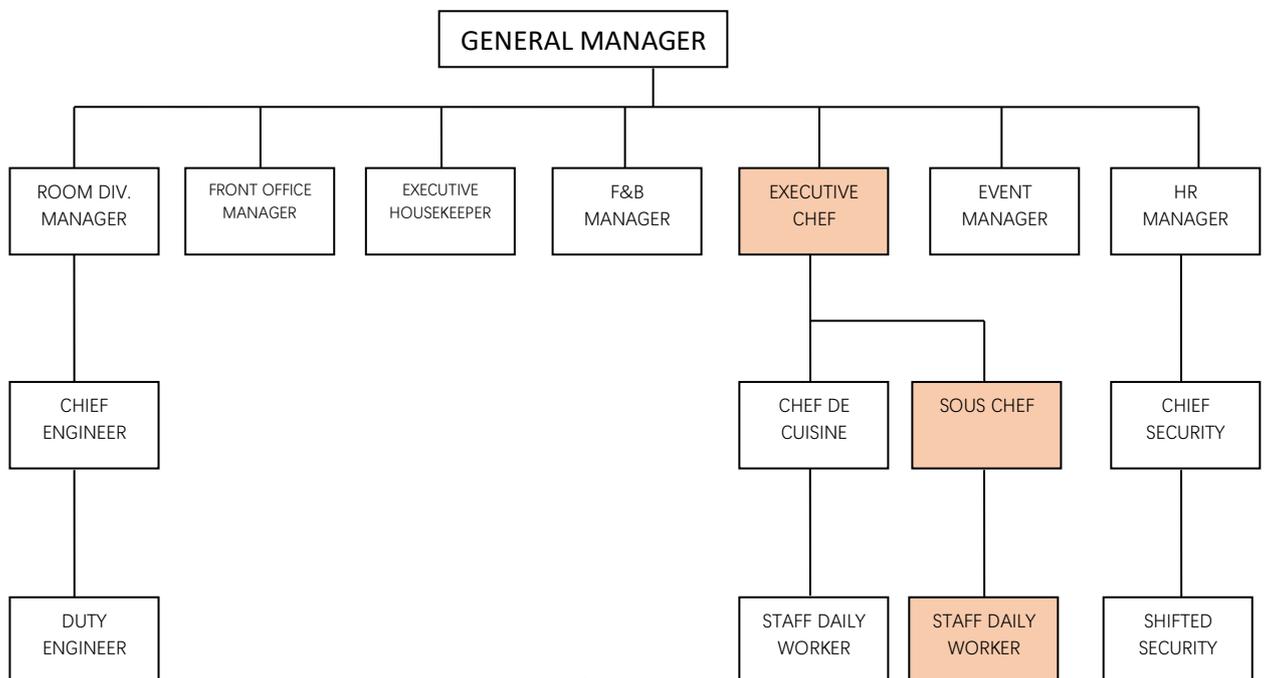
1.2.3. Visi & Misi

Vision: “*To be the world’s favorite travel company*”

Mission: “*To enhance the lives of our customers by creating and enabling unsurpassed vacation and leisure experiences*”

1.2.4. Struktur Organisasi

Berikut adalah sebagian dari struktur organisasi Renaissance Uluwatu Resort & Spa yang membawahi operasional sehari-hari yang mencakup *kitchen department*.



General Manager mempunyai tanggung jawab:

1. Memastikan semua elemen beroperasi sesuai dengan standar tinggi yang sudah ditetapkan dan secara efisien.
2. Memastikan implementasi kebijakan dan prosedur tersebut di semua tingkatan.
3. Mewakili hotel dalam acara-acara komunitas dan industri.

Executive Chef mempunyai tanggung jawab:

1. Menegakkan standar kebersihan dan keamanan pangan.
2. Mengawasi proses memasak dan memberikan arahan untuk meningkatkan rasa dan tampilan hidangan.
3. Menjaga standar kualitas dan konsistensi dalam penyajian hidangan.

Chef de Cuisine mempunyai tanggung jawab:

1. Memimpin tim dapur dengan sikap kepemimpinan yang baik.
2. Memotivasi dan mendukung pengembangan keterampilan staf.
3. Menerapkan teknik memasak baru dan memperkenalkan konsep kreatif dalam menu.

Sous Chef mempunyai tanggung jawab:

1. Berkontribusi dalam desain dan pengembangan menu bersama dengan Executive Chef.
2. Membantu dalam rekrutmen, pelatihan, dan pengelolaan staf dapur.
3. Bertanggung jawab atas persiapan dan pelaksanaan acara khusus atau fungsi dapur.

Kitchen Staff (Daily Worker) mempunyai tanggung jawab:

1. Membersihkan, memotong, dan menyiapkan bahan-bahan makanan yang diperlukan untuk setiap hidangan.
2. Membantu selama proses memasak, pemanggangan, dan penggorengan.

3. Melaporkan kebutuhan bahan-bahan dan peralatan ke atasan.

1.2.5. Strategi Bisnis

Renaissance Bali Uluwatu berada di bawah Marriott Bonvoy yang menerapkan strategi bisnis dengan memberikan poin reward menarik, tingkat keanggotaan yang berjenjang, promosi khusus, pengalaman dan acara eksklusif, kemitraan, penggunaan teknologi, program referensi, analisis data pelanggan, konten menarik, dan respon cepat terhadap umpan balik. Strategi ini bertujuan untuk meningkatkan keterlibatan anggota, menawarkan keuntungan eksklusif, dan memperkuat loyalitas pelanggan.

1.3 Tujuan Magang

Adapun tujuan Penulis dari melaksanakan program magang yaitu untuk memenuhi kewajiban yang disyaratkan oleh Akademi Sages yang diharapkan bisa menambah wawasan, menguji dan mengasah keterampilan serta mendapatkan kesempatan untuk secara langsung berinteraksi dengan para profesional di bidang kuliner.

1.4 Manfaat Magang

Berpartisipasi dalam program magang membawa beberapa manfaat berharga baik bagi mahasiswa dan institusi maupun bagi mitra magang. Berikut adalah beberapa manfaat untuk mahasiswa, mitra magang, dan institusi:

1.4.1 Manfaat bagi Mahasiswa

1. Memperoleh umpan balik dan evaluasi tentang kinerja mahasiswa.
2. Membangun jaringan profesional.
3. Memperoleh keterampilan yang dibutuhkan dalam dunia kerja.

1.4.2 Manfaat bagi Mitra Magang

1. Mitra memperoleh alternatif Sumber Daya Manusia (SDM) baru sesuai dengan kualifikasi dan kompetensi yang diharapkan.

2. Menyelenggarakan program magang dapat membantu Mitra untuk mengikuti tren terbaru dan inovasi di bidang industri mereka.
3. Meningkatkan citra Mitra dengan menyebar informasi.

1.4.3 Manfaat bagi Institusi

1. Dikenal dalam dunia industri terkait karena menghasilkan tenaga-tenaga kerja yang kompeten.
2. Memberikan jalan dan kesempatan magang bagi mahasiswa dan mahasiswi angkatan selanjutnya di Akademi Sages.
3. Meningkatkan kualitas lulusannya.

1.5 Waktu Pelaksanaan Magang

Program Magang berlangsung mulai tanggal 3 Juli 2023 sampai dengan tanggal 3 Januari 2024. Selama enam bulan ditempatkan di Divisi Pastry Renaissance Uluwatu Resort & Spa. Divisi Pastry memiliki dua shift waktu kerja, yakni:

1. Shift Pagi dimulai jam 05.00 s/d jam 14.00 WITA
2. Shift Siang dimulai jam 13.00 s/d jam 22.00 WITA