

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Magang

Magang merupakan suatu periode dimana seorang siswa bekerja untuk sebuah perusahaan untuk mendapatkan pengalaman dari jenis pekerjaan tertentu (*Cambrige Dictionary*). Dalam Pasal 1 angka 11 Undang Undang Nomor 13 Tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan, pemagangan atau *internship* adalah bagian dari sistem pelatihan kerja yang diselenggarakan secara terpadu antara pelatihan di lembaga pelatihan dengan bekerja secara langsung di bawah bimbingan dan pengawasan instruktur atau pekerja/buruh yang lebih berpengalaman, dalam proses produksi barang dan/atau jasa di perusahaan, dalam rangka menguasai keterampilan atau keahlian tertentu.

Magang juga menjadi salah satu syarat kelulusan bagi seorang mahasiswa pada beberapa sekolah maupun kampus. Magang juga memiliki tujuan sebagai penerapan dan bentuk nyata dari ilmu yang didapatkan selama di sekolah maupun kampus pada dunia kerja secara langsung. Program magang ini juga dilakukan agar siswa dapat mengerti mengenai dunia kerja yang relevan dengan jurusan yang ia jalani.

Penulis menjalankan program magang selama kurun waktu 6 bulan pada W Hotel Seminyak Bali pada bagian *Culinary*, penulis memilih Bali sebagai tempat magang karena Bali merupakan destinasi wisata paling terkenal di Indonesia dan berskala internasional sehingga menjadi tujuan wisata bagi turis mancanegara. Penulis memilih W Hotel Seminyak Bali karena W Hotel merupakan salah satu hotel dibawah perusahaan property terbesar dunia yaitu Marriot International dan berada pada kelas *Luxury Hotel*.

W Hotel Seminyak Bali juga memiliki konsep yang cukup menarik bagi penulis karena memberikan kesan modern namun memiliki *design* tak luput dari nilai-nilai tradisional indonesia. Penulis memilih W Hotel Bali Seminyak karena memiliki beberapa restaurant dan yang paling menarik bagi

penulis ialah Starfish Bloo, hal ini karena mereka mengusung konsep *zero waste* dimana mereka mengembangkan sebuah makanan berasal dari labu dan mereka mengolahkannya dari kulit hingga bijinya sehingga tidak ada yang terbuang.

## 1.2 Profil Mitra Magang

W Hotel Bali Seminyak merupakan salah satu hotel mewah yang dipasarkan untuk kelompok usia yang lebih muda dan berada dibawah perusahaan hotel dunia yaitu Marriot International. W hotel lahir dari perpaduan budaya elektrik dan energi semarak yang berasal dari kota New York. W Hotel pertama kali dibuka di kota New York pada tahun 1998. W Hotel Bali Seminyak mulai beroperasi pada tahun 2011 yang pada awalnya di dirikan oleh jejaring Starwood Hotels yang akhirnya pada tahun 2016 jejaring Starwood Hotels di akusisi oleh Marriot International. W Hotel sendiri memiliki *guest target* yang disebut dengan The Connectors. W hotel memiliki *service promise* yang tidak dimiliki oleh hotel lain, yaitu “Whatever Whenever” bahwa apapun yang di inginkan tamu, dan kapanpun itu selama hal tersebut adalah legal maka langit adalah batasannya, bahwa W Hotel akan menyanggupi dan melakukannya untuk tamu.

### 1.2.1 Fasilitas

Fasilitas W Hotel Seminyak Bali, adalah sebagai berikut:

#### a. Fire Restaurant



Gambar 1. 1 Fire Restaurant

*Fire Restaurant* merupakan salah satu restoran di W Hotel Seminyak Bali yang mengusung konsep tari kecak khas Bali. Mereka memiliki *design interior* yang menggambarkan tari kecak secara modern, seperti lampu yang seperti bara api serta taplak meja yang memiliki motif seperti pakaian penari tari kecak. Fire restoran sendiri menawarkan hidangan *western* seperti *Sirloin, mouthwatering Tenderloin, Yellowfin Tuna and Seared Sea*

*Scallops*. Mereka juga membanggakan potongan daging sapi yang sudah melalui Teknik *dry age* serta hidangan khas mereka seperti *Black Angus Tomahawk*

b. *Starfish Bloo Restaurant*



Gambar 1. 2 Starfish Bloo Restaurant

*Starfish Bloo Restaurant* merupakan restoran yang mengusung konsep bali dari segi *seafoodnya*. Hidangan laut atau *Seafood* merupakan salah satu hidangan yang menjadi ciri khas dari Bali, selain itu *Starfish Bloo* sendiri mengusung cerita mereka yaitu *From Skin To Seed* dimana mereka mengembangkan menu yang berbahan dasar labu dan menggunakan seluruh bagian labu tersebut dari kulit hingga bijinya. *Starfish Bloo* sendiri juga terkenal dengan *Sunday brunch* dengan pemandangan Pantai yang indah. *Starfish Bloo* juga memiliki bar yang disebut dengan Ice Bar

c. *Woobar Bali*



Gambar 1. 3 Woobar Bali

Woobar merupakan bar dengan 3 tempat, yaitu *woobase* atau bagian bawah restaurant, *woodeck* yaitu bagian utama dari woobar tersebut dan memiliki akses pantai secara langsung. Serta, *woosky* yaitu bagian atas yang kerap kali menjadi tempat untuk berlangsungnya acara-acara seperti *wedding*, dll. *Design* ini terinspirasi oleh tiga lapis kerang. *Woobar* sendiri memiliki penawaran yang ada di setiap jumat yaitu *Mixologist In Action* yang artinya bahwa pengunjung dapat bebas memilih rasa yang di inginkan untuk menjadi sebuah minumannya dan dapat diberi nama secara pribadi.

d. *W Lounge*



Gambar 1. 4 *W Lounge*

*W Lounge* merupakan *lounge* yang berada di tengah kedatangan tamu, terdapat *mini bar* serta dapat memesan makanan-makanan yang ditawarkan dan bersantai di *lounge*, *W Lounge* sendiri terkenal dengan aktivitas *Afternoon Tea*.

e. Kamar

W Hotel memiliki 157 ruang kamar dengan 6 suites dan 72 villa dengan 5 jenis pilihan kamar yaitu *Wonderful Garden View Escape*, *Spectacular Ocean Facing Escape*, *Marvelous Suite*, *WOW Suite*, dan *Extreme WOW Suite*. Villa di W terdapat 3 jenis yaitu *Marvelous One Bedroom Pool Villa*, *WOW Two Bedroom Pool Villa*, dan *Extreme WOW Three Bedroom Pool Villa*.

f. Wet



Gambar 1. 5 Wet

W Hotel tidak menyebut kolam renang dengan sebutan *swimming pool* namun lebih dikenal dengan nama *Wet*. *Wet* sendiri dapat di akses 24 jam, dan pada siang hari dapat sembari memesan makanan. *Design Wet* pada W hotel sendiri terinspirasi dari terasering pedesaan Bali.

g. Away Spa



Gambar 1. 6 Away Spa

W Hotel Bali memiliki fasilitas spa yang dapat anda pesan pada waktu yang tak terbatas, spa ini juga menjadi salah satu spa terbaik karena pernah memenangkan kompetisi World Luxury Spa Award 2015. Suasana yang nyaman, tenang dengan aroma yang menenangkan dapat membuat suasana dan kondisi para tamu menjadi lebih baik.

h. Fit



Gambar 1. 7 Fit

Gym pada W Hotel Bali lebih akrab dengan sebutan Fit. Fit dapat di akses 24 jam, fit sendiri memiliki *fitness class*, dan sebagai tamu dapat mendapatkan keuntungan untuk berkonsultasi dengan pelatih serta mendapatkan *detox chamber access*, selain itu *fit* sendiri di lengkapi dengan *locker room* serta *steam room* bagi tamu.

### 1.2.2 Visi dan Misi

W Hotel Bali Seminyak memiliki misi yang sama dengan seluruh W Hotel di dunia yaitu “IGNITE CURIOSITY. EXPAND WORLDS.”. W hotel bali tidak memiliki visi tersendiri namun memiliki visi yang sama dengan visi Marriot International dengan 4 point berikut:

- *Purpose*, membuka pintu peluang
- *Values*, mengutamakan orang lain, mengejar keunggulan, menerima perubahan, bertindak dengan integritas, melayani dunia.

- *How We Win, Marriot Hotels, Marriott Rewards, Mobile-Digital, Millennial Mindset*
- *Scorecard, keterlibatan rekanan, loyalitas pelanggan, preferensi pemilik, nilai pemegang saham*

### 1.2.3 Struktur Organisasi

Struktur organisasi W Hotel Bali Seminyak dipimpin oleh General Manager yaitu Titus Rosier yang dibantu oleh Head Manager yaitu Philip Hauptenthal. Serta, seluruh director dari berbagai berbagai divisi seperti *Human Resources, Finance, Sales&Marketing, Cuisine, Engineering, Services, Marketing & Communication, IT, dan Purchasing*. Berikut merupakan struktur organisasi secara umum pada W Hotel Bali Seminyak:



Gambar 1. 8 Struktur Organisasi bagian Culinary pada W Hotel Bali Seminyak

Sumber: W Hotel



## 1.4 Manfaat Magang

### 1.4.1 Manfaat Magang untuk Mahasiswa

- a. Mahasiswa dapat terbiasa untuk bekerja di dalam tim
- b. Mahasiswa dapat mengimplementasikan secara nyata dari ilmu yang telah di dapatkan selama kuliah.
- c. Meningkatkan relasi dalam lingkungan professional

### 1.4.2 Manfaat Magang untuk Mitra Magang

- a. Mendapatkan SDM yang sesuai kualifikasi yang mereka butuhkan serta membantu menekan biaya tenaga kerja.
- b. Dapat menilai kualitas mahasiswa institusi melalui cara kerja peserta magang
- c. Mendapatka calon tenaga kerja tetap yang terdidik karena sudah terlatih melalui program magang

### 1.4.3 Manfaat untuk institusi

- a. Membentuk Kerjasama antara institusi dan Mitra Magang
- b. Instusi dapat mendapatkan evaluasi dari mitra magang untuk bekal mahasiswa kedepan berdasarkan pengalaman kerja sebelumnya.

## 1.5 Waktu Pelaksanaan Magang

Pelaksanaan magang di mulai pada tanggal 3 Juli 2023 hingga tanggal 3 Januari 2024.