

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Magang adalah sebuah kegiatan kerja sementara di mana seseorang, biasanya seorang mahasiswa bekerja di suatu perusahaan atau lembaga untuk mendapatkan pengalaman praktis dalam lingkungan kerja yang sesungguhnya. Tujuan dari magang adalah memberikan peserta magang wawasan langsung tentang dunia kerja, memungkinkan mereka mengaplikasikan pengetahuan teoritis yang diperoleh dari pendidikan formal, serta mengembangkan keterampilan dan kompetensi yang diperlukan dalam bidang tertentu.

Khususnya untuk mahasiswa Akademi Sages mahasiswa akan melakukan kegiatan magang pada semester ke 5. Akademi Sages juga menyediakan beberapa pilihan tempat magang kepada mahasiswa dikarenakan Akademi Sages juga bekerjasama kepada beberapa hotel dan resort di beberapa kota besar, Akademi sages juga bekerjasama dengan agen penyedia jasa untuk magang keluar negeri bagi para mahasiswanya yang ingin magang di luar negeri

Tidak menutup kemungkinan untuk para mahasiswa yang ingin melakukan program magang diluar instansi yang bekerjasama dengan Akademi Sages. Mahasiswa dapat mengajukan surat lamaran magang dan CV secara pribadi kepada tempat yang ingin dituju oleh para mahasiswa. Akan tetapi mahasiswa juga harus mengurus dan memastikan jadwal magangnya secara pribadi dikarenakan akan ada program dari kampus yang sangat berdekatan setelah magang

## 1.2 Profil Mitra Magang

### 1.2.1 Profil

Sebelum mendirikan *Locavore* kedua chef owner *Locavore* yaitu chef Ray Adriansyah dan chef Eelke Plasmeijer merupakan rekan kerja di salah satu hotel di Bali, sampai pada suatu Ketika mereka berdua ditemani oleh manager dari hotel tersebut memberanikan diri untuk mengambil langkah besar yaitu mendirikan sebuah restoran yang bernama “*Locavore*” pada tahun 2013.

Pada awal berdirinya restoran ini mereka berdua berposisi sebagai chef owner sekaligus head chef, kerja keras mereka selama kurang lebih 3 tahun untuk membangun suatu restoran dan memberikan gebrakan pada industri food and beverages di Indonesia akhirnya juga mendapatkan respon positif baik dari Masyarakat Indonesia maupun luar negeri.

Terbukti pada tahun 2016 setelah 3 tahun berjalan restoran *Locavore* mendapatkan salah satu penghargaan restoran paling bergengsi seasia yaitu 50 BEST RESTAURANT selama 4 tahun berturut-turut yang membuktikan kerja keras dan kesuksesan dari team *Locavore*. Beberapa penghargaan dari dalam negeri pun juga telah diraih oleh restoran ini

Hingga pada tahun 2023 mereka meresmikan salah satu proyek terbesar mereka selama ini dan juga merupakan salah satu kejutan bagi industri ini di Indonesia. *LocavoreNXT* seperti namanya next, yaitu mereka ingin memberikan sesuatu dan warna yang baru dalam sebuah restoran terutama di Indonesia dan bahkan internasional.

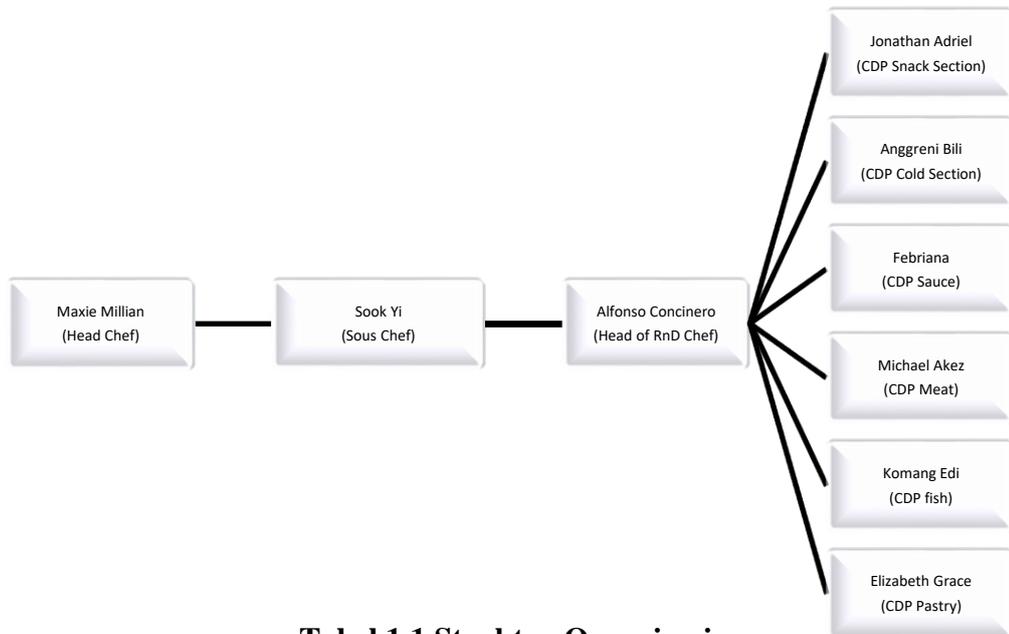


**Gambar 1.1 Chef Owners**



**Gambar 1.2 LocavoreNXT**

1.2.2 Struktur Organisasi



**Tabel 1.1 Struktur Organisasi**



**Gambar 1.3 Idil Putra-Maxie Millian-Penulis-Jonathan Adriel**

### **1.3 Tujuan Magang**

Pelaksanaan program magang dirancang guna mencapai beberapa tujuan sebagai berikut.

- 1.3.1 Tujuan utama magang adalah memberikan pengalaman kerja langsung di dunia nyata.
- 1.3.2 Membantu peserta magang dalam membangun jaringan profesional.
- 1.3.3 Pengalaman magang dapat meningkatkan kredibilitas seseorang di mata calon pekerja.

### **1.4 Manfaat Magang**

Manfaat dari adanya pelaksanaan magang adalah sebagai berikut.

- 1.4.1 Banyak perusahaan cenderung mempekerjakan mantan magang yang telah berhasil menunjukkan kemampuan mereka selama periode magang.
- 1.4.2 Menghadapi tugas-tugas dan tanggung jawab di lingkungan kerja nyata dapat meningkatkan rasa percaya diri seseorang.
- 1.4.3 Melalui magang, kita dapat mendapatkan pemahaman mendalam tentang industri tempat Anda magang.

### **1.5 Waktu Pelaksanaan Magang**

Program magang dilakukan setelah mahasiswa Akademi Sages menyelesaikan pendidikan selama dua tahun atau empat semester. Magang harus dilakukan minimal selama enam bulan dan dimulai di sekitar bulan juni – juli. Akan tetapi karena respon yang kurang cepat dari pihak restoran membuat penulis harus memulai magang lebih lambat dari periode yang ditentukan kampus, yaitu di tanggal 17 Agustus 2023 dan selesai pada 20 Januari 2024.



**Gambar 1.4 Eelke Plasmeijer**



**Gambar 1.5 LocavoreNXT Canteen**