

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Program Studi Diploma Tiga Seni Kuliner Akademi Sages memiliki Program Magang (Internship) bagi mahasiswanya, yang dilaksanakan oleh mahasiswa pada dunia usaha dan dunia industri. Mahasiswa bekerja di bidang produksi makanan, minuman, dan pelayanan restoran sesuai dengan kurikulum dan profil Program Studi Diploma Seni Kuliner Akademi Sages.

Program magang memberikan kesempatan untuk memperdalam pengetahuan dan keterampilan dalam bidang pekerjaan. Selama masa program magang mahasiswa dapat belajar langsung dari praktisi di bidang, mengalami secara langsung situasi di dunia nyata, dan mempraktikkan keterampilan yang telah dipelajari selama masa pembelajaran di kampus. Mempersiapkan mahasiswa dengan memberikan gambaran akan bagaimana situasi dunia kerja di dunia nyata.

Program magang Akademi Sages merupakan implementasi kurikulum Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM) yang dikelola oleh Program Studi dan berkoordinasi dengan Biro Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan (BAAK). Berdasarkan pada Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) jadwal dan alokasi waktu yang digunakan menyesuaikan dengan kesempatan yang diberikan oleh Mitra Magang dengan periode waktu sekitar 6 (enam) bulan dengan bobot 6 satuan Kredit Semester (SKS). Ruang lingkup materi magang berkaitan dengan bidang pekerjaan atau profesi yang sesuai dengan Capaian Pembelajaran (CPL).

1.2 Profil Mitra Magang

1.2.1 Profil

Berdiri pada tahun 1991 Sheraton Lagoon Resort Bali adalah nama awal hotel The Laguna Resort Nusa Dua yang berada di bawah ITT Sheraton Corporation. Dalam waktu berdirinya The Laguna Resort & Spa mengalami beberapa perubahan nama dan kepemilikan. Pada tahun 1993

dibawah kebijakan pemerintahan untuk menggunakan bahasa Indonesia, Sheraton Lagoon berubah menjadi Sheraton Laguna, dan pada tahun 1997 Starwood Hotel & Resort Worldwide, Inc., mengambil alih ITT Sheraton Corporation. Kemudian pada tahun 2006 Sheraton Laguna berganti nama menjadi The Laguna Resort & Spa yang bergabung dalam The Luxury Collection dari Starwood Hotel & Resort Worldwide. Satu dekade setelahnya pada tahun 2016 The Laguna, a Luxury Collection Resort & Spa resmi bergabung dengan Marriott club.

Gambar 1.1 Lobby Hotel.



Gambar 1.2 Inside Laguna



The Laguna Resort Nusa Dua memiliki 287 kamar tidur lengkap dengan fasilitas yang mencerminkan Luxury Collection, dan memiliki 7 Kolam renang dengan luas 5.000M yang terdiri dari kolam anak - anak, Kolam renang berpasir dan memiliki kolam renang dengan air terjun serta kebun tropis yang indah, selain itu hotel ini juga menyediakan fasilitas lainnya seperti Restaurant, Spa, Fitness center, Tempat Pertemuan, dan Tempat Rekreasi serta dilengkapi juga dengan berbagai program hotel bagi tamu yang ingin menghabiskan waktu di dalam hotel. The Laguna memiliki lima restoran yang terdiri dari Arwana Restaurant, Banyubiru, KulKul Beach House, De Bale Lounge & Bar, dan Cornerstone Deli.



Gambar 1.3 Deluxe Room



Gambar 1.4 SuiteRoom

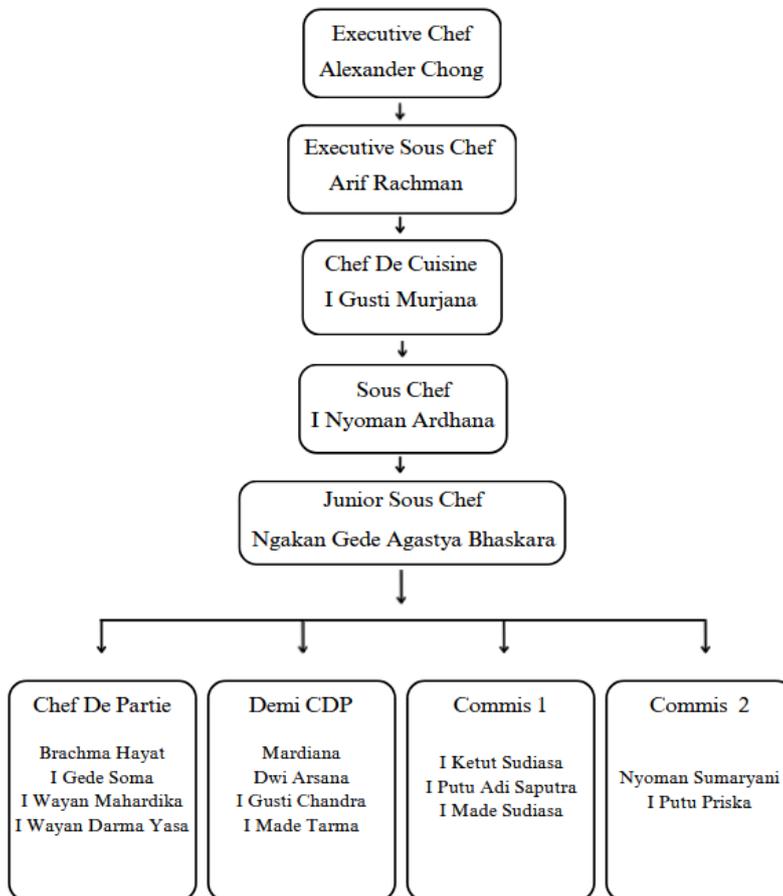


Gambar 1.5 Villa

1.2.2 Visi dan Misi

Sebagai hotel dibawah Marriott Group yang tergabung dalam The Luxury Collection, The Laguna Resort & Spa memiliki motto '*Hotels that Define the Destination*', menjadi hotel yang mendefinisikan tempat destinasi tersebut, memberikan '*transformative journeys*' yang dapat memberikan kesan yang berbekas kepada setiap pengunjunya. "*Our mission is to guide our guests on transformative journeys that touch their spirits and enrich their lives*"

1.2.3 Struktur Organisasi



1.2.4 Strategi Bisnis

Hotel The Laguna menggunakan strategi bisnis yang berupa sebuah advertisement di media sosial seperti instagram untuk memberitahukan kepada *audience* dan tamu jika ada acara seperti Arwana Oceanic brunch setiap hari Minggu, Balinese Blessing Ceremony & Dinner setiap hari Kamis, Southeast Asian eats setiap hari Sabtu dan berbagai macam aktivitas lainnya.

1.3 Tujuan Magang

Program magang memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk memulai membangun karir dalam bidang yang di tekuni

1. Pengalaman yang relevan, program magang memberikan mahasiswa kesempatan untuk memulai karir mereka secara organik dengan

- memberikan mahasiswa pengalaman kerja, membuat mahasiswa menjadi kandidat yang lebih relevan dibandingkan dengan lulusan baru lainnya;
2. Relasi, relasi profesional yang didapatkan melalui proses program magang dapat membantu untuk membangun karir untuk kedepannya, mengenalkan kita mahasiswa kepada orang yang juga memiliki passion pada dunia yang sama;
 3. Referensi tempat kerja, memberikan mahasiswa bantuan dalam mencari future employee dengan memberikan referensi tempat kerja sebelumnya.

1.4 Manfaat Magang

Pelaksanaan program magang ini tentunya akan memberikan manfaat kepada pihak-pihak yang terlibat.

1.4.1 Mahasiswa

1. Menerapkan ilmu yang didapatkan selama masa perkuliahan ke dunia kerja;
2. Menambah pengalaman dan pengetahuan yang berkaitan dengan bidang kuliner;
3. Memahami sistem kerja yang terjadi di lingkungan profesional sehingga menjadi lebih kompeten dan siap berkompetisi di dunia kerja untuk kedepannya.

1.4.2 Mitra Magang

1. Menerima Sumber Daya Manusia (SDM) yang memiliki kriteria dan kompetensi yang sesuai dengan yang diharapkan;
2. Pengetahuan mengenai program studi mahasiswa yang bersangkutan sehingga dapat menghindari dan menyelesaikan kendala di industri;
3. Gambaran akan SDM yang akan datang dan dapat bekerja sama untuk mengimplementasikannya pada dunia usaha dan dunia industri.

1.4.3 Instituti (Akademi Sages)

1. Pertukaran informasi dan relasi antar institusi dan mitra magang membuka oportunity akan adanya kerja sama;
2. Saran dan masukan konkrit yang dapat membantu mengembangkan kurikulum sesuai dengan kualifikasi dan kompetensi yang dibutuhkan di dunia usaha dan dunia industri.

1.5 Waktu Pelaksanaan Magang

Pelaksanaan magang dimulai pada tanggal 3 Juli 2023 dengan acara orientasi yang diadakan di salah satu meeting room di The Laguna, yang kemudian diikuti oleh acara tour untuk area hotel pada keesokan harinya. Kontrak magang kemudian berlaku dimulai pada tanggal 10 juli 2023 hingga tanggal 10 Januari 2024. The Laguna memiliki sistem rolling setiap 2 bulan sekali ke tempat *outlet* yang berbeda. Sebagai trainee kita juga mendapatkan acara *Culinary event* di The laguna sendiri yang bertepatan pada bulan Oktober, dan juga *trainee gathering*.