

BAB 1

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

Lebua Hotel & resort at State Tower Bangkok, Thailand adalah salah satu hotel mewah all-suite yang menempati lantai 21 hingga 25 State Tower. Hotel ini dikelola oleh Lebua Hotel & Resorts yang juga mengelola Tower Club di Lebua yang terletak digedung yang sama. Hotel ini dibuka pada tahun 2006. Merek ini didirikan oleh Chief-Executive, Deepak Ohri. Hotel ini juga sempat ditampilkan dalam film “The Hangover Part II, 2011”. Hotel ini memiliki Kubah emas di atap State Tower. Pada tahun 2007, The dome menjadi tuan rumah makanan termahal di Dunia. The Dome memiliki bar dan restoran sebagai berikut :

- 1) *Cafe mozu, Breeze, Mezzaluna, Chef Table, dan Sirocco* (Restaurant)
- 2) *Lebua No.3, Distil Bar, Pink Bar, sky Bar, Ocean 52, Flute Bar, dan Alfresco 64* (Bar)

Selain memiliki bar dan restoran, lebua ini juga memiliki beberapa bangunan di 2 negara lain yaitu :

- 1) Lebua Corbett Uttarkhand, India (Saraca estate)
- 2) Lebua Lucknow Uttar Pradesh, India (Saraca estate)
- 3) Lebua Lake Okareka Lodge Rototua, New Zealand



Gambar 1.1 Lebua Corbett Uttarkhand, India.



Gambar 1.2 Lebua Lucknow Uttar Pradesh, India.



Gambar 1.3 Lebu Lake Okareka Lodge Rototua, New Zealand.

Breeze adalah salah satu restoran di Lebu Hotel yang menyajikan makanan asia yang terletak di lantai 52 State tower. Restoran ini memiliki pemandangan sungai yang indah di Bangkok. Restoran ini dipimpin oleh Head Chef asal Malaysia, Chef Sam pang memiliki sekitar 15 staff di timnya. Breeze memiliki penghargaan yang diantaranya yaitu :

- The Hospitality Asia Platinum Awards 2011-2013 (Most Authentic Asian Cuisine Restaurant, Best 10 in Asia)
- Thailand Tatler – Thailand’s Best Restaurant 2011-2014
- USA Today- Featured as one of the world’s “Top 10 Most Cutting Edge Restaurant’s 2014”
- World Culinary Awards 2022- Thailand’s Best Restaurant

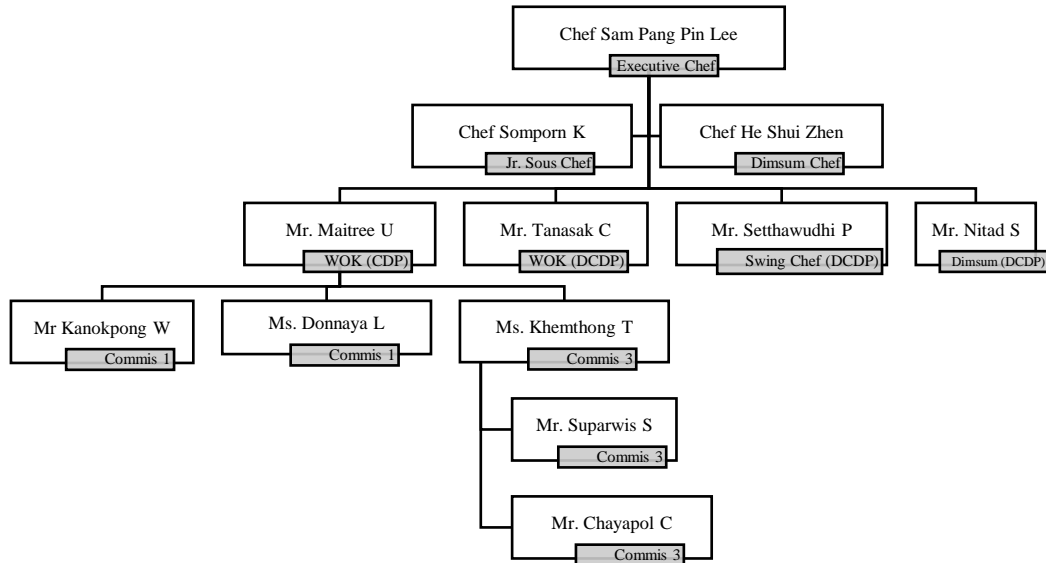
1.2.1 Visi dan Misi

Visi : World’s first vertical destination

Misi : Being a world class luxury hotel and city’s most celebrated restaurant

1.2.2 Struktur Organisasi

Tabel 1.1 Struktur Organisasi.



Breeze Kitchen memiliki beberapa section, yaitu :

- 1) Pass section (Ta hoo) : Bertugas menyiapkan semua bahan yang berkaitan dengan dekorasi menu, dan saus masakan. Selain itu pass section adalah section yang memplating berbagai macam menu.
- 2) Chopper section : Bertugas memotong dan menyiapkan semua bahan makanan seperti sayur, daging-dagingan, ikan, caviar, oyster.
- 3) Barbecue section : tugas utama barbecue section adalah mengurus menu yang harus di bakar, panggang, dan steam. Selain itu barbecue section juga menyiapkan beberapa saus masakan, memarinasi dan memanggang bebek
- 4) Dimsum section : Bertugas untuk membuat menu dimsum seperti Crystal dumpling, lobster claw, duck spring roll, har gao, Xiao long bao dan shanghai veg. Selain membuat menu dimsum untuk menu Breeze, dimsum section juga membuat ratusan pcs dimsum untuk Cafe mozu yaitu, Shumai, vegetable dumpling, dan pork chinese bun. Dimsum section juga bertugas untuk memplating beberapa menu.

1.2.3 Strategi Bisnis

Menyajikan menu makanan asia yang otentik, Chef Sam Pang menyiptakan berbagai menu makanan yang mempunyai cita rasa,cara memasak dan penampilan yang khas dan tidak akan pernah bisa ditemukan di restoran asia lainnya.

1.3 Tujuan Program 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 soft-skill dan hard-skill mahasiswa sesuai dengan bidang keahliannya.

1.4 Manfaat Magang

Magang sangat bermanfaat bagi mahasiswa baik untuk memperkaya 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) Menjalin kerjasama
- 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 progam 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 Breeze, Lebua Hotels and Resort at State Tower ini adalah hotel bintang 5 yang berada di Bangkok, Thailand. Hotel ini bersebelahan dengan Sungai Chao Phraya di Silom Road di Distrik Bang Rak, Bangkok, Thailand. Penulis melakukan program magang selama 6 bulan, dimulai dari tanggal 19 Juli 2023 sampai dengan 19 Januari 2024. Hari kerja yang ditetapkan oleh Breeze Restaurant adalah 6 hari kerja dan 1 hari libur setiap minggunya, dan untuk jam kerjanya adalah 8 jam kerja dan 1 jam istirahat. Alasan penulis memilih melaksanakan program magang di Breeze, Lebua Hotel & Resort at State Tower, karena Lebua Hotels & resort at State Tower ini adalah hotel mewah all-suite berbintang 5 yang berkembang pesat dan mengoperasikan hotel khas. Hotel ini juga memiliki banyak restoran berbintang michelin.



Gambar 1.4 Lokasi *Lebua Hotel & Resort At State Tower* Bangkok, Thailand pada *Maps*



Gambar 1.5 Lokasi *Lebua Hotel & Resort At State Tower* Bangkok, Thailand Pada Gambar.



Gambar 1.6 *Breeze Restaurant* Bangkok, Thailand Pada Gambar.