

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri kuliner merupakan usaha dalam mengelola bahan baku, bahan setengah jadi, dan barang jadi berupa masakan atau makanan olahan. Pada tahun 2011, terbukti bahwa industri kuliner di Indonesia telah menyumbang pendapatan terbesar bagi industri kreatif yaitu sekitar 32,2% dari total kontribusi industri kreatif (Ramadhan et al., 2014). Beberapa diantaranya merupakan hotel dan toko kue.

Hotel merupakan sebuah bangunan yang dikelola secara komersial yang menyediakan jasa penginapan, minuman, dan makanan serta jasa lainnya bagi masyarakat umum (Santosa, 2012). Toko kue merupakan sebuah tempat yang memproduksi dan menjual makanan berbahan dasar tepung yang dipanggang menggunakan oven (Azteria, 2020). Dapat disimpulkan bahwa hotel dan toko kue memiliki kesamaan dalam memproduksi dan menjual makanan dan minuman. Namun selain menyediakan jasa kuliner, hotel juga menyediakan jasa penginapan yang membuat kedua industri kuliner tersebut berbeda. Berdasarkan pengalaman mahasiswa industri kuliner dan rekomendasi institusi, hotel dan toko kue tersebut menjadi pilihan utama untuk melaksanakan kegiatan magang.

Magang adalah kegiatan pembelajaran di lapangan untuk memperkenalkan dan menumbuhkan kemampuan mahasiswa dalam dunia kerja nyata (Romdoni et al., 2021). Mahasiswa seni kuliner melaksanakan kegiatan magang pada hotel ataupun restoran dengan tujuan untuk menambah pembelajaran mengenai industri kuliner. Divisi kuliner yang ditempati peserta magang dapat meliputi bidang *hot kitchen, pastry bakery, bar*, ataupun *service*. Perkembangan inovasi roti dan kue di Indonesia menyebabkan fokusnya penelitian ini pada bidang *pastry bakery*.

Berdasarkan kuisioner mengenai pengalaman pelaksanaan magang. Dari 40 responden, 24 responden melaksanakan magang di hotel dan 16 responden melaksanakan magang di restoran atau toko kue. 21 responden mendapatkan pengalaman tugas dan pembelajaran yang tidak memuaskan dan 30 responden berencana untuk melanjutkan karir di lapangan yang berbeda. Mitra magang memberikan tugas yang dapat menentukan hasil pembelajaran yang didapatkan

peserta magang. Maka dari itu, pentingnya menentukan lapangan berdasarkan tujuan pembelajaran setiap individu. Penelitian ini berfungsi untuk membantu calon peserta magang dalam menentukan pilihan mitra magang dengan memberikan gambaran mengenai perbedaan tugas dan hasil pembelajaran pada hotel dan toko kue.

1.2 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut:

- 1) Bagaimana uraian pekerjaan peserta magang di dapur hotel dan toko kue?
- 2) Bagaimana perbandingan pembelajaran dari pelaksanaan magang di hotel dan toko kue?

1.3 Tujuan Penelitian

Dari rumusan masalah dapat diuraikan tujuan sebagai berikut:

- 1) Untuk menganalisa uraian pekerjaan peserta magang di dapur hotel dan toko kue.
- 2) Untuk membandingkan hasil pembelajaran peserta magang di hotel dan toko kue.

1.4 Manfaat

Laporan *final project* diteliti dengan manfaat sebagai berikut:

- 1) Memberikan pengetahuan lebih dalam mengenai pelaksanaan magang di divisi *bakery pastry*.
- 2) Mahasiswa seni kuliner yang akan melaksanakan magang dapat memilih mitra magang yang tepat untuk mereka.
- 3) Membantu institusi untuk menyesuaikan mitra magang yang tepat untuk keberlangsungan pendidikan mahasiswa.