

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **2.1 Industri Kuliner**

Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif menyatakan bahwa kuliner adalah bagian dari industri penyedia makanan. Aktivitas memasak yang mementingkan elemen estetika dan kreativitas (Rahman, 2014). Perusahaan industri kuliner adalah suatu badan usaha yang bergerak di bidang pengolahan dan penyediaan makanan dan minuman untuk konsumen. Memiliki jenis perusahaan yang beragam mulai dari skala kecil seperti warung makan dan kedai kopi, hingga skala besar seperti pabrik makanan dan minuman (Justin, 2024). Dapat disimpulkan bahwa industri kuliner merupakan perusahaan berbasis makanan dan minuman dengan skala yang beragam.

#### **2.2 Magang**

Magang merupakan kegiatan pembelajaran mahasiswa dengan pengalaman praktis di dunia industri (Putra, 2022). Pelaksanaan magang bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dalam keilmuan dan pengalaman kerja. Selain itu, kegiatan magang dapat meningkatkan kemampuan dalam berkomunikasi dan menerapkan pengetahuan dan keterampilan yang dimiliki (Lutfia & Rahadi, 2020). Pelaksanaan magang menjadi sarana bagi mahasiswa dalam mempelajari kompetensi bidang keilmuan lebih dalam dan mendapatkan kesempatan dalam memasuki dunia kerja (Abu et al., 2007).

Berdasarkan beberapa artikel, magang merupakan kegiatan pembelajaran untuk mempersiapkan mahasiswa dalam memasuki dunia kerja. Kegiatan magang di industri kuliner umumnya dilaksanakan selama enam bulan di hotel atau bisnis kuliner yang berdiri sendiri seperti restoran dan toko kue. Peserta magang kuliner umumnya ditempatkan pada divisi *hot kitchen*, *cold kitchen*, *bakery*, *pastry*, *bar*, dan *service*.

### **2.3 Uraian Pekerjaan**

Uraian pekerjaan menjelaskan tentang suatu jabatan atau pekerjaan pada perusahaan maupun organisasi. Uraian pekerjaan atau disebut juga *job description* merupakan suatu catatan yang disusun secara sistematis yang menjelaskan kewajiban atau tugas yang harus dilakukan seorang karyawan sesuai dengan posisi yang ditempatinya (Juliana & S. Komalasari, 2022). *Job description* yang baik dapat membantu mengarahkan tugas pokok dan meningkatkan kinerja pegawai. *Job description* yang kurang jelas akan mengakibatkan kebingungan pegawai dalam menyelesaikan tugas dan tanggung jawabnya (Putri & Gaol, 2021).

Berdasarkan beberapa artikel, uraian pekerjaan merupakan catatan yang menjelaskan tugas setiap karyawan dalam sebuah organisasi. Uraian pekerjaan disusun dengan baik untuk menghindari kebingungan pada pegawai dalam menyelesaikan tugas dan tanggung jawabnya. Dalam industri kuliner sangat membutuhkan uraian pekerjaan yang baik agar produk yang dihasilkan dapat selesai tepat waktu. Selain itu, uraian pekerjaan dalam industri kuliner berfungsi untuk menjaga ketertiban dan kerapihan dalam dapur.

### **2.4 Pembelajaran Magang**

Pembelajaran yang diperoleh peserta magang umumnya terdiri dari *hard skill*, *soft skill*, menambah koneksi, dan membuka lowongan pekerjaan. *Hard skill* merupakan kemampuan yang berasal dari pengetahuan atau kecerdasan untuk melakukan pekerjaan dengan baik. Sedangkan *soft skill* merupakan kemampuan individu dalam menghadapi lingkungannya seperti kemampuan berinteraksi dan beradaptasi (Manara, 2014). Membangun koneksi dapat membantu individu dalam membuka pintu peluang, memperoleh informasi, menambah pengetahuan, dan mendapatkan dukungan (Debora et al., 2023). Pelaksanaan magang dapat memberikan pembelajaran dan pengalaman baru kepada peserta magang. Maka dari itu, disarankan untuk memilih mitra magang berdasarkan tujuan pembelajaran setiap individu.