

## ABSTRAK

Magang merupakan salah satu komponen penting dalam pendidikan vokasi, khususnya di bidang kuliner, sebagai jembatan antara teori di kampus dengan praktik nyata di dunia kerja profesional. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sejauh mana pengaruh lingkungan magang terhadap keterampilan, motivasi kerja, dan kesiapan mahasiswa vokasi kuliner Akademi Sages dalam menghadapi dunia kerja. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif dengan pendekatan survey terstruktur terhadap mahasiswa yang telah menjalani program magang. Hasil penelitian menunjukkan bahwa lingkungan magang yang kondusif meliputi fasilitas yang memadai, bimbingan yang baik, budaya kerja yang positif, serta hubungan interpersonal yang suportif berpengaruh secara signifikan dalam meningkatkan keterampilan teknis dan *soft skills* mahasiswa. Sebaliknya, lingkungan magang yang kurang mendukung, seperti budaya senioritas berlebihan, tekanan kerja tinggi, dan minimnya bimbingan, dapat menurunkan motivasi dan menghambat perkembangan profesional mahasiswa. Dengan demikian, lingkungan magang berperan penting dalam membentuk kesiapan kerja, etika profesional, serta arah karier mahasiswa kuliner. Penelitian ini merekomendasikan sinergi antara institusi pendidikan dan industri kuliner dalam menyediakan lingkungan magang yang edukatif dan suportif untuk membentuk lulusan vokasi yang kompeten dan siap bersaing di dunia kerja.

**Kata kunci:** kesiapan kerja, keterampilan kerja, lingkungan magang, mahasiswa vokasi, motivasi kerja.

## **ABSTRACT**

*Internships are a vital part of vocational education, particularly in the culinary field, acting as a bridge between classroom theory and real-world professional practice. This study aims to assess how the internship environment affects the skills, motivation, and job readiness of culinary vocational students at Akademi Sages. The research used a descriptive qualitative approach with a structured survey with students who had completed their internship programs. The results showed that a supportive internship environment, characterized by adequate facilities, proper guidance, a positive work culture, and strong interpersonal relationships, significantly contributed to the development of both technical and soft skills. Conversely, an unsupportive environment, such as a heavy seniority culture, high work pressure, and lack of mentorship, reduced motivation and hindered students' professional growth. Thus, the internship environment is crucial in shaping work readiness, professional ethics, and career direction for culinary students. The study recommends a strong partnership between educational institutions and the culinary industry to create a productive and supportive internship environment, helping produce competent and competitive vocational graduates.*

*Keywords: internship environment, vocational students, work motivation, work readiness, work skills.*