

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Magang

Program Studi Diploma III Seni Kuliner Akademi Sages merupakan salah satu pendidikan vokasi yang memiliki kurikulum pembelajaran yaitu 70% praktik dan 40% teori. Oleh karena itu, mahasiswa dituntut untuk bisa menguasai teori dan memiliki pengetahuan praktis di dunia kerja. Dalam rangka untuk menguasai kedua materi tersebut, dilakukan pembelajaran teori di bangku perkuliahan dan program magang yang dimulai pada awal semester V. Program magang ini dilaksanakan dengan cara menerjunkan mahasiswa secara langsung ke dunia kerja. Dalam pelaksanaannya diharapkan mahasiswa dapat menerapkan ilmu yang didapat di bangku kuliah dan membandingkan dengan ilmu praktis di lapangan kerja atau industri. Hal ini dilakukan agar terciptanya individu yang ahli dan profesional dalam bekerja. Program magang dilakukan bertujuan untuk mempersiapkan fisik serta mental dari mahasiswa dalam menghadapi dunia kerja setelah lulus nantinya. Maka dari itu, sangat penting sekali melaksanakan program magang khususnya untuk Program Studi Diploma III Seni Kuliner Akademi Sages, agar mahasiswa bisa mendapatkan ilmu yang digunakan di lapangan kerja yang mungkin belum didapatkan di bangku perkuliahan. Selain itu dengan adanya program magang, mahasiswa dapat berinteraksi dan berkomunikasi secara langsung dengan masyarakat industri/orang-orang yang terlibat dalam dunia kerja tersebut. Selain itu, juga akan mempermudah mahasiswa dalam mencari jaringan kerja setelah lulus dari pendidikan yang ditempuh. Jadi, dengan dilaksanakannya program magang ini diharapkan dapat memberi pengalaman dan pengetahuan terhadap bidang yang telah ditempuh mahasiswa dan mempersiapkan diri dalam dunia kerja. Adapun tempat pelaksanaan pada program magang ini pada PARK HYATT HOTEL DOHA QATAR, kegiatan ini dilaksanakan tanggal 15 Oktober 2022 – 28 Januari 2023, dimana pada negara tersebut juga dilaksanakan acara Fifa World Cup 2022 yang menjadi tuan rumah dari acara yang diselenggarakan.

1.2 Tujuan

Untuk memberikan kesempatan kepada mahasiswa melihat dan terjun langsung ke lapangan kerja serta mencoba menerapkan pengetahuan yang telah didapat di kampus. Dengan adanya aktivitas tersebut diharapkan mahasiswa akan dapat mengetahui kebutuhan dunia luar dan menjadikannya selalu terpacu dalam mengembangkan diri agar dapat bersaing di dunia kerja kedepannya. Tujuan dilaksanakannya program magang adalah sebagai berikut:

- a. Mengetahui, memahami dan melihat secara langsung penerapan prosedur/urutan pekerjaan pada bidang *pastry* di Hotel Park Hyatt Doha Qatar.
- b. Mengetahui masalah yang timbul dalam pengerjaan *pastry* di Hotel Park Hyatt Doha Qatar.
- c. Memperluas hubungan atau relasi dengan pihak hotel atau para pekerja sebagai jembatan untuk mencari lapangan pekerjaan setelah lulus.
- d. Memanfaatkan data hasil kegiatan program magang untuk dijadikan referensi skripsi.
- e. Mengaplikasikan sikap profesional dalam bekerja dalam dunia pekerjaan.
- f. Membiasakan bekerja dalam tim dalam tempat kerja.
- g. Menerapkan sikap penuh disiplin dan tanggung jawab terhadap pekerjaan yang diberikan.
- h. Meningkatkan hubungan kerjasama antara Akademi Sages dengan pihak hotel.

1.3 Manfaat

Manfaat yang diperoleh pada program magang adalah sebagai berikut:

1.3.1 Manfaat untuk Mahasiswa

Manfaat program magang bagi mahasiswa antara lain sebagai berikut:

- a. Mahasiswa dapat mengaplikasikan ilmu yang telah diperoleh di bangku perkuliahan.
- b. Mahasiswa dapat mengasah kemampuan komunikasi dan ilmu pengetahuan saat berada di lapangan kerja.
- c. Mahasiswa dapat mempersiapkan diri untuk menghadapi dunia kerja.
- d. Menambah wawasan mahasiswa tentang dunia kuliner di lapangan kerja.

- e. Menambah keterampilan mahasiswa dalam bidang *pastry culinary art*.
- f. Menambah pengalaman tentang dunia kuliner dalam bidang *pastry*.

1.3.2 Manfaat untuk Mitra Magang

Adapun manfaat bagi mitra magang yaitu:

- a. Menambah hubungan kerjasama dengan instansi pendidikan sehingga pihak hotel bisa dikenal oleh kalangan akademis.
- b. Mendapat bantuan tenaga dari mahasiswa dalam pengerjaan *pastry* di lapangan kerja.

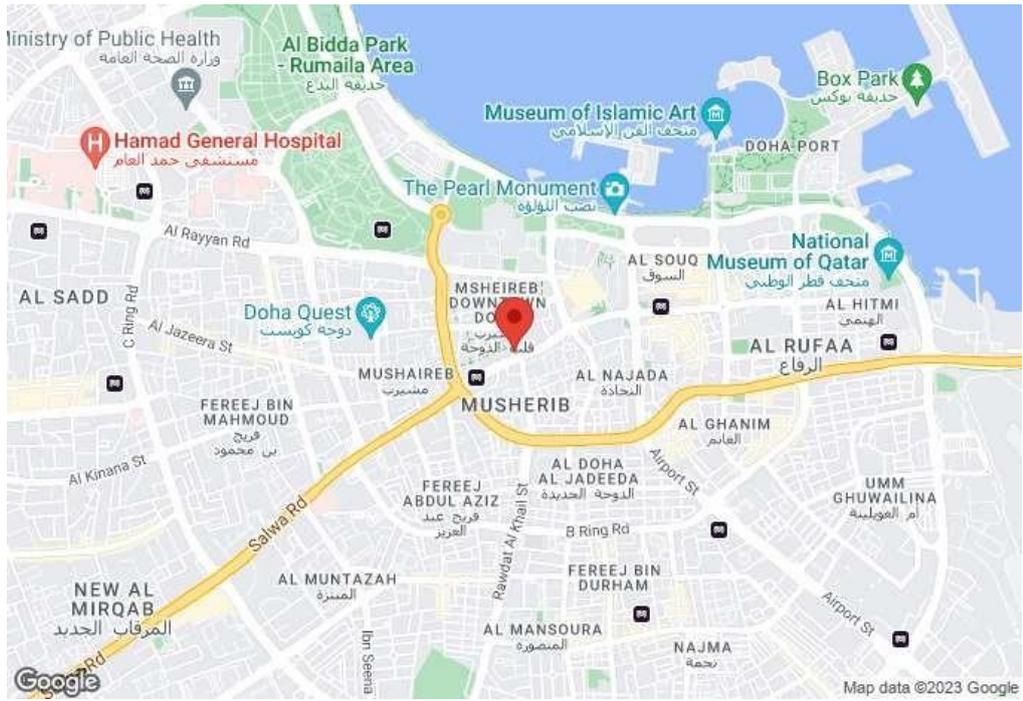
1.3.3 Manfaat untuk Institusi

Beberapa manfaat yang diperoleh oleh institusi dengan adanya kegiatan program magang adalah sebagai berikut:

- a. Institusi akan meningkatkan kualitas lulusannya melalui pengalaman program magang ini.
- b. Institusi dapat menjalin kerjasama dengan pihak industri perhotelan.
- c. Sebagai kegiatan untuk menyempurnakan kurikulum

1.4 Lokasi Unit Kerja

Park Hyatt Doha Hotel merupakan hotel bintang lima yang berlokasi di Sikkat Wadi Msheireb Street, Doha, Qatar. Pada hotel ini terdapat beberapa bidang pada kuliner yakni salah satunya *pastry*. Adapun pertimbangan dalam memilih Park Hyatt Doha Hotel sebagai obyek magang yakni negara Qatar merupakan negara yang mayoritas penduduknya beragama Islam sesuai agama yang dipeluk, kemudian terdapat acara Fifa World Cup Qatar 2022 dimana acara ini hanya diselenggarakan setiap empat tahun sekali sehingga industri perhotelan akan menjadi sasaran empuk untuk turis asing dalam mencari penginapan. Hal ini menjadi salah satu alasan terbesar agar dapat ikut serta untuk terjun langsung dalam pembuatan *pastry* di Park Hyatt Doha Hotel.



Gambar 1. 1 Peta Lokasi Park Hyatt Doha Hotel
Sumber: Google Maps