

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Magang

Sektor pariwisata merupakan salah satu sektor yang perkembangannya sangat pesat di dunia termasuk di Indonesia, salah satu bidang yang berkembang adalah bidang perhotelan dan *food and baverage industry*. Dalam bidang perhotelan dan *food and baverage industry* ini sangatlah dibutuhkan tenaga kerja professional yang banyak, dalam hal ini para tenaga kerja magang juga memegang peranan yang penting dalam sebuah industri perhotelan agar dapat berjalan dengan baik. Magang sendiri merupakan kegiatan praktik kerja di lapangan, seperti hotel, bar, restaurant, dan sudah merupakan hal yang wajar dimana para karyawan ataupun anak magang untuk mendapatkan pelatihan saat menjadi karyawan baru. Hal ini sangat penting karena banyak ilmu yang bisa didapatkan baik praktik maupun teori yang perlu diajarkan kepada para karyawan baru demi kelancaran proses kerja.

Program Magang merupakan salah satu mata kuliah yang wajib ditempuh oleh mahasiswa Seni Kuliner Akademi Sages. Dalam hal ini, para mahasiswa Akademi Sages melaksanakan program magang ini di bidang perhotelan Indonesia maupun internasional. Program magang sendiri adalah suatu kegiatan pembelajaran dilapangan yang bertujuan untuk memperkenalkan dan mengembangkan kemampuan setiap mahasiswa dalam dunia kerja industri yang sebenarnya. Dalam program magang ini juga memiliki tujuan untuk menyelaraskan ilmu teori yang didapat oleh para mahasiswa pada saat proses pembelajaran dengan ilmu praktek yang ada di lapangan sebenarnya. Para mahasiswa yang akan memasuki dunia kerja harus mempersiapkan diri sebaik-baiknya baik mental dan fisik, serta tidak terpaku pada ilmu teori saja. Juga para mahasiswa juga dituntut untuk memiliki pengalaman, pengetahuan dan wawasan dunia kerja nyata.

Program magang ini diharapkan dapat meningkatkan dan mengembangkan pengetahuan tentang realita yang terjadi dalam suatu industri atau perusahaan dan dapat menunjang pengetahuan mahasiswa secara praktik. Dengan dilaksanakannya program magang ini mahasiswa diharapkan mendapatkan ilmu dari perusahaan tempat magang dan dapat mengaplikasikan langsung ilmu-ilmu yang didapatkan pada saat kegiatan perkuliahan kedepannya.

1.2 Tujuan

Berdasarkan latar belakang diatas, maka tujuan dari program magang ini adalah:

- 1) Menambah ilmu dan pengalaman dari setiap mahasiswa.
- 2) Dapat mengimplementasikan ilmu yang sudah dipelajari pada masa pembelajaran ke dalam dunia kerja nyata.
- 3) Untuk membangun relasi dan jaringan dalam bidang professional.
- 4) Dapat meningkatkan kemampuan untuk memecahkan suatu masalah (*Problem Solving*) dalam berbagai situasi.
- 5) Dapat menghasilkan tenaga kerja yang berkualitas dalam bidang pariwisata terutama di bidang kuliner.

1.3 Manfaat

1.3.1 Manfaat untuk Mahasiswa

Berikut merupakan beberapa manfaat program magang yang didapat oleh mahasiswa:

- 1) Meningkatkan kemampuan dan kualitas kerja mahasiswa.
- 2) Menumbuhkan rasa disiplin serta tanggung jawab dalam menyelesaikan suatu pekerjaan.
- 3) Meningkatkan kemampuan mahasiswa untuk bekerjasama
- 4) Membangun hubungan baik antara mahasiswa dan mitra magang sebagai koneksi untuk bekerja kedepannya.

1.3.2 Manfaat untuk Mitra Magang

Berikut merupakan beberapa manfaat program magang yang didapat oleh mitra magang:

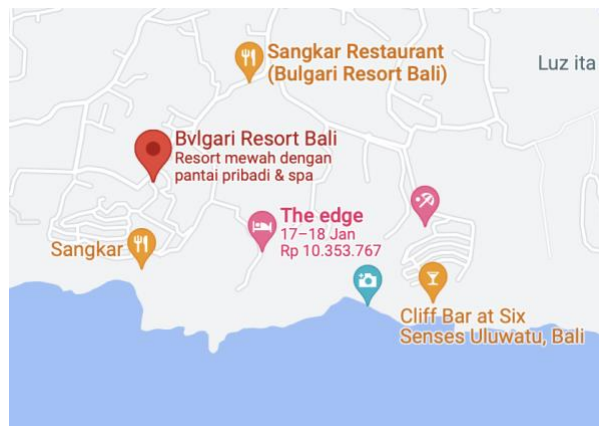
- 1) Untuk menekan pengeluaran mitra magang.
- 2) Meningkatkan produktivitas dan kelancaran kerja mitra magang.
- 3) Mitra magang memiliki daftar nama para mahasiswa yang memiliki kinerja yang baik bila sewaktu-waktu mitra magang membutuhkan karyawan baru.

1.3.3 Manfaat untuk Institusi

Berikut merupakan beberapa manfaat program magang yang didapat oleh institusi :

- 1) Membangun hubungan kerjasama yang baik antara perusahaan dan instansi untuk keperluan di masa depan.
- 2) Sebagai evaluasi untuk institusi akan kurikulum yang diajarkan pada mahasiswa apakah sudah sesuai dengan dunia kerja sesungguhnya.
- 3) Memberikan institusi nama yang baik jika dapat menghasilkan mahasiswa yang berkompeten dalam dunia kerja nyata.

1.4 Lokasi Unit Kerja (Mitra Magang)



Gambar 1.1 Lokasi Bulgari Resort Bali

Penulis melakukan program magang di Bulgari Resort Bali, lokasi dari Bulgari Resort Bali berada di Jalan Goa Lembeh, Banjar Dinas Kangin Uluwatu, Kabupaten Badung, Bali. Penulis melakukan program magang di Bulgari Resort Bali karena hotel ini merupakan salah satu hotel terbaik di bali, juga Bulgari Hotel and Resort hanya ada 7 properti di seluruh dunia dengan standar yang tentunya sangat tinggi, juga lokasi dari hotel ini sangat menabjukan yang tidak dimiliki hotel – hotel lain di Bali. Penulis melaksanakan program magang ini selama 6 bulan, yang dimulai pada tanggal 4 Juli 2022 sampai dengan 4 Januari 2023. Untuk hari kerja dari Bulgari *Pastry Team* adalah 5 hari kerja dan 2 hari libur setiap minggunya, dan untuk jam kerja adalah 8 jam kerja dan 1 jam istirahat.