

BAB I BAGIAN PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Magang

Program Magang (*Internship*) atau Praktik Kerja adalah salah satu mata kuliah wajib bagi mahasiswa Program Studi Diploma III Seni Kuliner Akademi Sages yang dilakukan secara terprogram dan terbimbing. Program magang dilaksanakan oleh mahasiswa pada dunia usaha dan dunia industri (DUDI) yang melaksanakan terapan dalam bidang produksi makanan, minuman, dan pelayanan restoran, yang tentunya memiliki relevansi dengan tujuan kurikulum Program Studi Seni Kuliner Akademi Sages.

Program magang bertujuan untuk meningkatkan kompetensi, keterampilan, dan keahlian kerja dari mahasiswa di dunia kerja nyata melalui penerapan ilmu pengetahuan yang sudah didapat selama menjalani pendidikan. Melalui magang, mahasiswa akan memperoleh pembelajaran yang memberikan wawasan dan pengalaman praktis mengenai kegiatan riil di lingkungan DUDI. Setelahnya, mahasiswa diharapkan dapat memperoleh *hard skill* (*skill, complex problem solving, analytical skill*, dan sebagainya), maupun *soft-skill* (*work/ professional ethics, communication, teamwork*, dan sebagainya). Di samping itu, pelaksanaan magang juga sebagai bentuk internalisasi sikap profesionalisme dan budaya kerja yang sesuai dan diperlukan DUDI.

Program magang Akademi Sages dikelola oleh Biro Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan (BAAK) dan di bawah koordinasi Program Studi. Ruang lingkup materinya berkaitan dengan bidang pekerjaan atau profesi yang dipilih mahasiswa sesuai dengan bidang ilmu yang ditekuni, dan didasarkan pada Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI). Jadwal dan alokasi waktu yang digunakan untuk pelaksanaan program adalah bergantung pada kesempatan yang ada pada Mitra Magang serta kesiapan mahasiswa sebagai pelaksana. Magang diprogramkan pada Semester V (lima) dan dilaksanakan selama maksimal enam bulan atau satu semester dengan bobot 6 SKS.

1.2 Tujuan

Pelaksanaan program magang dirancang guna mencapai beberapa tujuan

berikut:

- 1) Menerapkan teori yang sudah diperoleh selama pembelajaran dibangku perkuliahan ke dalam praktik pelaksanaan di Mitra Magang;
- 2) Memberikan pengalaman kepada mahasiswa melalui pembelajaran langsung di tempat kerja (*experiential learning*) sehingga nantinya akan lebih siap dalam memasuki dunia kerja nyata dan karirnya;
- 3) Meningkatkan *hard-skill* dan *soft-skill* mahasiswa sesuai dengan bidang keahliannya; dan
- 4) Mempercepat transfer ilmu dan teknologi dari lingkungan DUDI ke Perguruan Tinggi maupun sebaliknya, sehingga perkembangan pembelajaran dan riset di Perguruan Tinggi juga semakin relevan.

1.3 Manfaat

1.3.1 Manfaat untuk Mahasiswa

Manfaat program magang yang diperoleh mahasiswa adalah sebagai berikut:

1. Memperoleh dan menjalin hubungan baik dengan pekerja mitra magang dan perusahaan mitra magang.
2. Menerapkan dan meningkatkan pembelajaran teori dan praktek dari institusi.
3. Meningkatkan wawasan, kuantitas dan kemampuan kerja mahasiswa.
4. Membangun rasa tanggung jawab, kerjasama, disiplin dan jujur.
5. Menambah pengalaman didunia industri dan belajar menjadi seperti staf mitra magang tersebut.

1.3.2 Manfaat untuk Mitra Magang

Manfaat program magang yang diperoleh mitra magang adalah sebagai berikut:

1. Meningkatkan sisi operasional mitra magang dengan penambahan mahasiswa magang.
2. Mengoptimisasi jumlah staf sehingga pengeluaran mitra magang.

3. Menjalin hubungan baik dengan institusi dan mahasiswa magang.

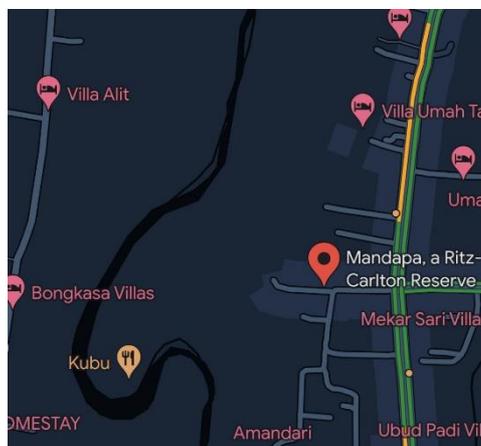
1.3.3 Manfaat untuk Institusi (Akademi Sages)

Manfaat program magang yang diperoleh instusi adalah sebagai berikut:

1. Menjalin hubungan baik antara instusi dan mitra magang.
2. Memberikan institusi reputasi baik jika dapat menghasilkan mahasiswa yang mahir dan kompeten dalam industri.
3. Sebagai tolak ukur dan evaluasi untuk institusi akan kurikulum yang diajarkan kepada mahasiswa.

1.4 Lokasi Unit Kerja (Mitra Magang)

Penulis melakukan program magang di Mandapa, a Ritz-Carlton Reserve, terletak di dekta jantung Ubud, di Jalan Raya Kedewatan, Banjar, Kedewatan, Kecamatan Ubud, Kabupaten Gianyar, Bali. Penulis melakukan program magang selama 6 bulan, dimulai dari tanggal 12 Juli 2022 sampai dengan 12 Januari 2023. Hari kerja yang ditetapkan dari Mandapa *Pastry Team* adalah, 5 hari kerja dan 2 hari libur setiap minggunya, dan untuk jam kerja adalah 8 jam kerja dan 1 jam istirahat. Alasan penulis memilih melakukan program magang di Mandapa, a Ritz-Carlton Reserve adalah karena Ritz-Carlton merupakan salah satu luxury brand di dunia yang terdapat di lebih dari 40 negara dan untuk brand Ritz-Carlton Reserve, hanya terdapat 5 properti diseluruh dunia dan Mandapa, a Ritz-Carlton Reserve adalah salah satunya.



Gambar 1. 1 Lokasi Mandapa, a Ritz-Carlton Reserve