

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Program magang adalah suatu proses belajar mengajar atau praktik langsung bagi mahasiswa untuk menambah pengetahuan, wawasan, keterampilan, dan etika pergaulan yang berfokus pada lingkungan kerja nyata. Dengan harapan mampu memahami suatu bidang ilmu dan kegiatan perhotelan, baik secara teori maupun praktik. Program magang merupakan salah satu syarat kelulusan untuk menempuh Pendidikan Diploma III, diharapkan mahasiswa dapat mengaplikasikan ilmu yang telah didapat selama proses perkuliahan dan diterapkan di lingkungan kerja.

Bagi mahasiswa yang belum memasuki dunia bisnis yang nyata, sehingga diharapkan setelah mahasiswa lulus masa magang, bukan hanya menguasai ilmu pengetahuan saja. Tetapi, dapat memiliki etika yang baik saat bekerja bagi perusahaan tempat mahasiswa tersebut bekerja kedepannya. Program magang ini dilaksanakan selama 6 bulan, dengan sistem 5/7. Yang berarti 5 hari masuk kerja dan 2 hari libur, Kegiatan magang juga menambah peluang untuk menambah relasi dan jaringan, mendapat banyak kesempatan untuk belajar keahlian dalam berbagai macam bidang, dapat menambah rekan kerja maupun menambah rekan bisnis.

Pengalaman magang juga dapat ditambahkan dalam daftar resume atau CV, hal ini perlu dilakukan karena hal tersebut bisa menjadi bahan acuan penilaian pada saat melamar suatu pekerjaan. Terlebih lagi, bila mendapat hasil yang cukup memuaskan dalam kriteria penilaian. Menjalani kehidupan dalam lingkungan yang berbeda, ada banyak pribadi, ide dan sudut pandang yang berbeda menuntut mahasiswa agar dapat berpikir secara kritis dan professional.

1.2 Tujuan

Melalui kegiatan magang diharapkan dapat memperoleh ilmu dan pengalaman yang berguna di bidang *pastry* untuk menambah *softskill* dan *hardskill* saat di dunia kerja kedepannya. Bidang *hardskill* yang dipelajari antara lain yaitu mengasah kemampuan membuat *base sponge cake* untuk menghasilkan *cake* yang menarik, membuat adonan *welcome cookies* yang disajikan kepada para tamu saat melakukan *check-in* hotel. Sedangkan di bidang *softskill* yaitu meningkatkan kepercayaan diri saat melakukan *live cooking* untuk disajikan kepada para tamu, melatih etika dan tata krama yang ramah dan sopan sebagai bagian dari tim member, melatih kemampuan untuk bekerja sama dalam satu tim.

1.3 Manfaat

1.3.1 Manfaat untuk Mahasiswa

Memperoleh kemampuan melalui kesempatan yang diberikan dari pihak perhotelan untuk membuat *cake* dari tahap awal hingga tahap penyelesaian, mempelajari sistem kerja yang professional dalam lingkungan perhotelan, melatih kedisiplinan dan meningkatkan tanggung jawab sebagai bagian dari tim member.

1.3.2 Manfaat untuk Mitra Magang

Membantu meningkatkan produktivitas kerja perhotelan dengan adanya anggota *trainee* yang turut membantu sehingga beban kerja karyawan menjadi lebih ringan dengan waktu pengerjaan yang maksimal.

1.3.3 Manfaat untuk Institusi

Mempererat relasi dengan mitra magang yang terlibat untuk mempermudah kerjasama saat mempersiapkan lulusan mahasiswa yang siap kerja.

1.4 Lokasi Mitra Magang

Terletak di Jl. Tunjungan no.12 Genteng, Surabaya. Keputusan di DoubleTree sebagai tempat magang praktikan karena hotel tersebut merupakan anak cabang dari Hilton yang sudah ternama secara internasional, terjamin mutu dan kualitasnya.