

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Magang

Menurut Sudjana (dalam Tocharman), magang adalah cara penyebaran informasi yang dilakukan secara terorganisasi. Menurut Rusidi (2006: 3), magang merupakan salah satu mata kuliah yang harus diselesaikan setiap mahasiswa sebagai cara mempersiapkan diri untuk menjadi SDM yang profesional yang siap kerja. Menurut Sumardiono (2014: 116), magang adalah proses belajar dari seorang ahli melalui kegiatan dunia nyata. Selain itu, magang adalah proses mempraktikkan pengetahuan dan keterampilan untuk menyelesaikan problem nyata di sekitar. Jadi, dapat disimpulkan bahwa magang adalah pelatihan atau praktek untuk menguasai keahlian tertentu dibawah bimbingan dan pengawasan instruktur yang berpengalaman.

Akademi Sages Surabaya menekankan pada pendidikan yang profesional dengan tujuan untuk membentuk kompetensi yang menghasilkan mahasiswa/i yang berdedikasi tinggi, disiplin, terampil, dan bertanggung jawab. Untuk itu, Akademi Sages Surabaya menerapkan program magang sebagai salah satu kegiatan yang wajib bagi mahasiswa/i untuk memperoleh pengenalan dan pengalaman terhadap dunia kerja.

Dengan adanya Kerja Praktik ini bertujuan agar mahasiswa dapat mengetahui bagaimana rasanya dunia kerja yang sebenarnya, dan dapat mengetahui sejauh mana perkembangan kemampuan dan cara kerja yang ada di sebuah hotel, selain itu juga dapat menambah kemampuan untuk mengamati, mengkaji serta menilai antara praktik di dalam dunia pendidikan dengan kenyataan yang terjadi dilapangan yang pada akhirnya dapat meningkatkan kualitas material dan mental mahasiswa dalam mengamati permasalahan dan persoalan dalam dunia kerja. Selain itu di harapkan mahasiswa dapat menerapkan kemampuan yang didapatkan pada saat perkuliahan untuk belajar bagaimana memecahkan sebuah permasalahan yang akan terjadi dan yang akan dihadapi di lapangan kerja, sehingga dapat menambah daya pikir,

kreatifitas dan wawasan mahasiswa sekaligus memberi bekal kepada penulis untuk memasuki dunia kerja yang sesungguhnya.

1.2 Tujuan

Tujuan dilaksanakannya program magang di semester 5 ini sebagai berikut:

- 1) Untuk memenuhi mata kuliah magang beserta salah satu syarat program studi D3 di Akademi Sages Surabaya.
- 2) Meningkatkan pemahaman kepada mahasiswa/i mengenai penerapan secara langsung di dunia kerja, sehingga dapat menjadi bekal pada saat terjun langsung ke dunia kerja setelah lulus.
- 3) Menambah informasi dan pengalaman seputar dunia kerja, khususnya pada bagian *food and baverage product departement*.

1.3 Manfaat Magang

Manfaat dari pelaksanaan magang di Hotel Tentrem Yogyakarta sebagai berikut:

- 1) Bagi Mahasiswa
 - a. Mendapatkan peluang untuk menambah kepercayaan diri dalam proses mengolah produk.
 - b. Mendapatkan peluang untuk meningkatkan skill dalam proses finishing (mengolah produk).
 - c. Mendapatkan peluang untuk menambah pengetahuan dalam proses pengolahan produk.
 - d. Berpeluang untuk mendapat pengalaman yang belum pernah di dapat selama di kampus.
 - e. Berpeluang menyalurkan bakat dan hobby di dunia masak memasak.
- 2) Bagi Akademi Sages
 - a. Meningkatkan kualitas hubungan dan kerjasama yang baik.
 - b. Mendapat pertukaran informasi antar kedua belah pihak yaitu Akademi sages dan Hotel Tentrem Yogyakarta.

1.4 Waktu dan Tempat Pelaksanaan Magang

Tempat pelaksanaan magang berlokasi di Hotel Tentrem Yogyakarta yang beralamat di Jl. P. Mangkubumi No. 72A, Cokrodiningratan, Kec. Jetis, Kota Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta 55233. Penulis melaksanakan kegiatan magang selama 6 bulan yaitu dari tanggal 13 Juli 2023 hingga 13 Januari 2023.



Gambar 1.1 Lokasi Hotel Tentrem Yogyakarta