

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Program Magang

Food & beverage department merupakan salah satu departemen yang ada di hotel dan bertujuan untuk mendapatkan keuntungan bagi hotel yang dikelola secara komersial. *Food & beverage department* dibagi menjadi dua bagian, yaitu *food & beverage service* dan *food & beverage product*. Keduanya memiliki tujuan yakni melayani dan menyediakan makanan serta minuman kepada tamu. Bagian makanan dan minuman merupakan salah satu bagian yang terdapat di hotel yang mempunyai fungsi melaksanakan penjualan makanan dan minuman. Sekalipun melakukan fungsi menjual makanan dan minuman, tetapi dibalik itu semuanya terdapat kegiatan-kegiatan yang sangat kompleks. Kegiatan itu adalah melaksanakan usaha pengembangan produk makanan dan minuman, merencanakan kegiatan-kegiatan yang dapat menarik tamu untuk makan dan minum di restoran hotel, melakukan pembelian bahan-bahan makanan dan minuman, penyimpanan bahan-bahan makanan dan minuman, melakukan pengolahan, penyajian makanan dan minuman serta perhitungan produk.

Pendidikan memiliki peran penting dalam membentuk keterampilan dan kecakapan seseorang untuk memasuki dunia kerja. Ilmu yang diperoleh hanya terbatas pada teori dan praktek dalam skala kecil. Dengan diadakannya program magang dapat membantu mahasiswa untuk memiliki wawasan karir, memilih bidang karir yang ulet dan gigih dalam berkompetensi, beradaptasi dalam lingkungan kerja, serta mampu mengembangkan sikap profesional dalam bidang keahliannya, memberikan kesempatan yang luas kepada mahasiswa untuk mampu mengaplikasikan berbagai ilmu pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh melalui berbagai pekerjaan di dunia kerja, mempersiapkan mahasiswa untuk produktif dan dapat langsung bekerja dibidang yang telah ditekuni/dipelajari melalui Pendidikan dan pelatihan berbasis kompetensi, meningkatkan pengetahuan dan wawasan mahasiswa

1.2 Tujuan

- 1) Untuk memenuhi persyaratan kelulusan dan program studi D3 di Akademi Sages Surabaya
- 2) Untuk memperkenalkan dunia pendidikan maupun dunia kerja yang sebenarnya.
- 3) Untuk meningkatkan skill dan juga kompetensi di bidang *f&b product* melalui dunia kerja
- 4) Untuk mempraktekan teori yang selama ini di dapat dibangku perkuliahan.

1.3 Manfaat

1.3.1 Manfaat untuk Mahasiswa

Dengan melakukan magang di Hotel Tentrem Yogyakarta, mahasiswa mendapatkan pengetahuan/pengalaman mengenai oprasional yang ada di bidang industri perhotelan serta dapat mengaplikasikan pengetahuan yang sudah di pelajari selama proses pembelajaran di Akademi Sages/ kelanjutan karir yang akan ditempuh.

1.3.2 Manfaat untuk Hotel Tentrem

Dapat dijadikan sebagai bantuan tenaga kerja dan bahan pertimbangan untuk menambah tenaga kerja. Serta dapat mengsurvei bagaimana proses oprasional secara menyeluruh yang ada di Hotel Tentrem Yokyakarta.

1.3.3 Manfaat untuk Akademi Sages

Dapat dijadikan sebagai referensi untuk melanjutkan atau tidaknya kerjasama dengan Hotel Tentrem Yogyakarta. Dapat membandingkan kelengkapan alat yang ada di hotel dan Akademi Sages agar dapat meningkatkan proses pembelajaran dimasa yang akan datang.

1.4. Lokasi Hotel Tentrem

Hotel Tentrem berada di pusat kota Yogyakarta, tepatnya di jalan P.Mangkubumi No 72A, cokrodiningratan, ke.jetis. untuk menjangkau hotel dari stasiun kereta Tugu sekitar 10 menit berkendara dan 25 menit dari bandara internasional Adisucipto.