

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Magang

Indonesia adalah salah satu negara dengan potensial destinasi terbaik bagi wisatawan dari berbagai negara di dunia. Indonesia memiliki banyak pulau yang indah, destinasi alam, berbagai budaya dan juga daya tarik tradisional di Indonesia. Oleh karena itu, perhotelan di Indonesia mengalami perkembangan yang baik setiap tahunnya hingga saat ini.

Perhotelan dapat dikaitkan dengan pelayanan, tetapi makna dan tindakannya berbeda. *Hospitality* adalah hubungan antara tamu dan tuan rumah, dimana tuan rumah menerima tamu dengan niat baik, termasuk rasa nyaman dan hiburan tamu atau pengunjung. Kemudian, *service* adalah tindakan yang dapat kami berikan kepada tamu yang dibutuhkan. Dua poin antara *Hospitality* dan *service* adalah kebutuhan tamu ketika mereka tinggal di suatu tempat untuk urusan pekerjaan atau liburan bersama keluarga. Tempat yang banyak diminati untuk menginap adalah Hotel. Untuk membuat *Hospitality* dan *service* yang baik kita harus memiliki keterampilan dan juga pengetahuan yang cukup tentang industri perhotelan.

Indonesia sudah memiliki banyak pilihan untuk sekolah perhotelan dan menghasilkan sumber daya yang baik dengan keterampilan dan pengetahuan yang tinggi tentang industri perhotelan. Kita bisa melihat industri perhotelan berkembang, banyak orang memilih mata pelajaran perhotelan untuk pilihan sekolah mereka untuk meningkatkan keterampilan dan pengetahuan mereka tentang industri perhotelan. Industri perhotelan tidak hanya terkait dengan service tetapi juga terkait dengan kualitas makanan terbaik yang dapat diberikan kepada para tamu. Banyak sekolah memiliki pilihan yang bisa kita pilih untuk karir masa depan yang dibutuhkan. Di Surabaya kita dapat melihat bahwa banyak sekolah perhotelan dan kuliner dapat menyediakan fasilitas dan program

yang berbeda, seperti Akademi Sages Surabaya. Saya mengambil 3 tahun sekolah seni kuliner dan 6 bulan untuk magang. Dari sekolah seni kuliner, saya tidak hanya belajar tentang perhotelan tetapi juga fokus pada memasak dasar hingga menjadi seorang *chef* profesional di masa depan. Sebelum menyelesaikan program D3, kita harus mengambil magang 6 bulan di restoran atau hotel. Saya memilih hotel bintang 5 di Bali untuk magang 6 bulan. Bekerja sebagai trainee di hotel sangat berbeda dengan kami memasak di sekolah. Saya belajar banyak tentang industri kuliner di Hotel sebagai ilmu dan pengetahuan sekolah dapat mendukung saya ketika bekerja di Hotel. Ditambah dengan pengalaman menjamu para delegasi dari 20 negara besar saat perayaan G20 di tahun 2022, masa magang menjadi masa yang selalu teringat dalam perjalanan karir *chef* profesional dalam hidup saya.

1.2 Tujuan Magang

Program magang adalah salah satu hal penting ketika mahasiswa kuliner meningkatkan keterampilan mereka, menambah banyak pengetahuan tentang industri kuliner dan juga perhotelan. Selain itu, sebagai mahasiswa kuliner kita bisa mendapatkan peluang bagus untuk berkarir di masa depan.

Tujuan Magang yang saya dapatkan;

1. Belajar bekerja secara tim dengan orang yang latar belakang dan juga karakter yang berbeda.
2. Belajar untuk tangkas dalam mempelajari suatu hal baru.
3. Belajar manajemen waktu saat bekerja.
4. Belajar pengetahuan baru, keterampilan dari para profesional, dan tingkatkan keterampilan saya sebagai *trainee*.
5. Mempraktikan keterampilan saya yang saya pelajari sebelumnya di Akademi Sages.

1.3 Manfaat Magang

Manfaat yang saya dapatkan dari program magang, seperti;

1. Saya mendapat kesempatan untuk bekerja sebagai tim di hotel bintang 5 di Bali dengan Chef profesional di hotel tersebut.
2. Saya mendapat pengetahuan baru tentang higiene dan sanitasi saat bekerja di hotel.
3. Saya telah belajar bekerja sebagai tim yang baik di restaurant maupun di hotel.
4. Belajar tentang manajemen waktu yang baik saat bekerja sebagai *trainee*.
5. Belajar banyak menu dan juga resep baru.
6. Meningkatkan keterampilan dan pengetahuan memasak saya dari program magang.
7. Mendapat teman baru dan juga memiliki koneksi pekerjaan yang luas.

1.4 Lokasi Magang

Lokasi : The Apurva Kempinski Bali

Outlet dan Durasi : Butcher dan Koral

1. Butcher : 18th July 2022 – 4rd Sept 2022

Shift : 08:00 – 17:00

2. Koral : 5th September 2022 – 17th Jan 2023

Shift : 10:00 – 22:00