

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Magang

Program Magang adalah praktik kerja yang wajib bagi mahasiswa Program Studi Diploma Tiga Seni Kuliner Akademi Sages. Program ini dilaksanakan dalam bentuk kegiatan bekerja secara langsung di bidang produksi makanan dan minuman. Program magang ini dilaksanakan dalam periode enam bulan. Pilihan tempat magang disesuaikan dengan keinginan mahasiswa. Magang bertujuan untuk menambah pengetahuan mahasiswa tentang aktivitas yang terjadi dalam industri makanan dan minuman. Selain itu program magang ini bertujuan untuk meningkatkan kemampuan mahasiswa tentang makanan dan minuman. Dengan adanya program magang ini, mahasiswa diharapkan mendapatkan ilmu baru dari tempat magang dan dapat mengaplikasikan langsung dalam kegiatan perkuliahan.

PT. Tangan Kita Berkarya adalah induk perusahaan dari restoran Locaahands. Locaahands memiliki empat brand yaitu Locaahands Food & Coffee, Locaahands Dining Club, Locaahands Tunjungan, dan Room Bageri. Magang dilaksanakan di Locaahands Tunjungan dengan harapan dapat memperoleh ilmu pengetahuan baru sesuai dengan bidang yang dipilih yaitu dapur dan barista. Pada pelaksanaan magang, penulis ditempatkan pada dapur dan bar Locaahands Tunjungan. Dapur memiliki peran untuk memproduksi makanan mulai dari *starter*, *main course*, *snack*, dan *dessert*. Sedangkan bar memiliki peran untuk memproduksi segala jenis minuman baik yang panas maupun dingin.

1.2 Profil Mitra Magang

1.2.1 Profil

Locaahands adalah restoran di Surabaya yang didirikan oleh tiga pengusaha muda dan dipimpin oleh Chef Dick Derian. Locaahands pertama kali membuka outlet yaitu Locaahands Cafe yang berada di Jalan Opak Nomor 39. Pada tahun 2021, Locaahands memperluas restoran dengan konsep “The Dining Club” yaitu Locaahands Dining Club yang berada di

Jalan Jawa Nomor 6. Tidak sampai disana saja, Locaahands memperluas usahanya dengan membuka cabang baru di Jalan Tunjungan Nomor 39. Lokasi ini difokuskan pada warisan dan masakan Indonesia yang menampilkan keragaman tradisi kuliner Indonesia. Dalam mengelola usaha Locaahands mendirikan PT. Tangan Kita Berkarya sebagai induk dari seluruh cabang Locaahands.

Locaahands Food & Coffee adalah sebuah cafe sederhana yang didirikan pada tahun 2013 terinspirasi dari budaya *brunch* Australia. Cafe ini memiliki kapasitas 40 orang di dalam ruangan serta terdapat ruangan untuk pertemuan pribadi. Selain itu cafe ini juga memiliki area luar yang dapat menampung 10 orang. Locaahands Cafe mengadaptasi masakan Australia dan memadukannya dengan inovasi dan rasa yang enak. Menu makanan *brunch* Australia yang terlaris adalah Braised Brisket, Fatty Boy, dan Thick Bacon & Egg. Locaahands Cafe juga menyajikan hidangan Indonesia yang telah menjadi akar dari Locaahands. Menu makanan Indonesia yang terkenal disini adalah Soto Mie Djakarta. Hidangan Soto Mie Djakarta berisi daging sapi, mie, kentang, tomat, kubis, dan emping yang dipadukan dengan kuah kaldu gurih dan lezat. Selain itu terdapat Roti Jadoel yaitu roti empuk dan lembut berisi krim moka, butiran coklat, parutan keju, dan taburan *nougat* kacang.

Locaahands Dining Club adalah tempat istimewa yang menyajikan makanan dengan teknik khusus *woodfire*. Locaahands Dining Club memiliki dua ruangan utama di dalam dengan atap yang tingginya berbeda. Bagian depan adalah toko roti dan tempat untuk memesan. Bagian belakang ditambahkan lantai *mezzanine* untuk memberikan dimensi tambahan dalam ruangan dan menambah kapasitas duduk. Area dapur didesain dengan konsep terbuka sehingga tamu dapat melihat langsung proses pembuatan makanan. Locaahands Dining Club adalah satu-satunya restoran di Surabaya yang menyediakan *natural wine*. *Natural wine* difokuskan pada anggur organik dan/atau biodinamik yang difermentasikan dengan ragi alami, tanpa proses penyaringan, dan sedikit atau tanpa tambahan sulfur.

Locaahands Tunjungan dibuka pada tanggal 17 Januari 2023 yang merupakan cabang ketiga dari Locaahands Food & Coffee dan Locaahands Dining Club. Locaahands Tunjungan terdapat di dalam gedung bersejarah Surabaya. Pada awal berdiri tahun 1925 gedung ini adalah toko buku orang Belanda yang bernama *Boekhandel J.W.F. Sluyter Soerabaja Amsterdam Filiaal Malang*. Gedung ini beberapa kali mengalami alih fungsi setelahnya. Sebelum menjadi Locaahands, gedung ini terakhir difungsikan sebagai Kantor Yayasan Majelis Dzikir Surabaya “Nurussalam”. Bangunan Locaahands didesain oleh Andra Martin dengan mengusung tema *Modern Heritage*. Locaahands Tunjungan memiliki interior yang modern dipadukan dengan bangunan heritage. Pada bagian area bar, dibuat rak buku untuk mengenang sejarah dari bangunan ini.

Gambar 1.1 Gedung Locaahands



Gambar 1.2 Arsitektur Bar



Produk makanan dan minuman di Locaahands Tunjungan berfokus pada masakan Indonesia klasik. Soto Mie Djakarta tetap menjadi fundamental dari Locaahands. Hidangan Indonesia yang ada disini adalah nasi campur, rujak cingur, sop iga, nasi timbel, krengsengan, timbungan, ayam tangkap, tongseng iga, dan bebek ala Madura. Salah satu hidangan yang spesial adalah Nasi Tjampoer Locaa. Hidangan ini adalah menu musiman yang

terus berinovasi sehingga pengunjung selalu penasaran dengan rasanya. Selain itu terdapat sajian spesial yang Sajian Nelayan dan Kudap Pulau. Sajian Nelayan merupakan menu makanan musiman yang menghadirkan kelezatan laut Indonesia seperti Red Snapper Fufu, Kerapu Rica-Rica, dan Cumi Bakar Manado. Sedangkan Kudap Pulau adalah sajian yang terinspirasi dari kuliner Tanah Sunda. Selain makanan Indonesia, Locaahands Tunjungan juga menyajikan makanan barat yang klasik seperti steak dan pasta. Steak dimasak menggunakan *Santa Maria Grill* yang merupakan grill hidrolik arang dengan suhu mencapai 300C. Locaahands juga menyajikan koktail istimewa yang menggunakan konsep lokal seperti Es Tjamper Goyang, Seneng Mendhem, Mas Seger, Sari Arrak, dan Kembang Desa.

Gambar 1.3 Menu Makanan



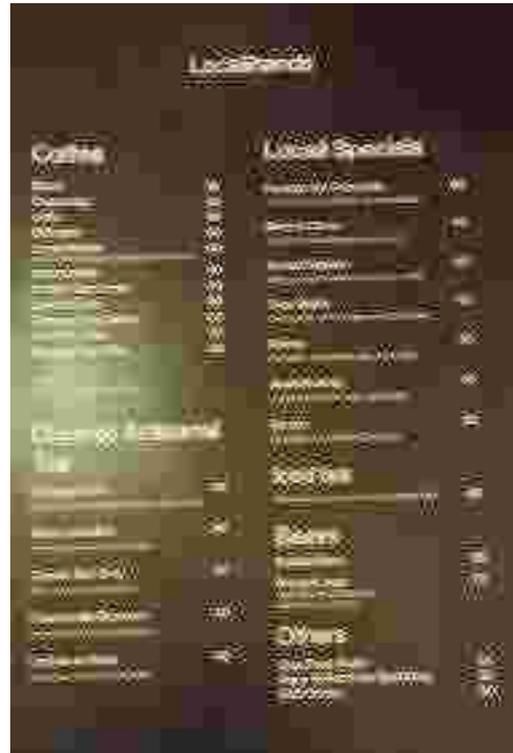
Gambar 1.4 Menu Locaa Spesial



Gambar 1.5 Menu Steak, Pasta, dan Dessert



Gambar 1.6 Menu Minuman



1.2.2 Visi dan Misi

Visi

“Kami bertujuan untuk menjadi brand terkemuka yang berbasis di Surabaya dan beroperasi dalam sektor F&B.”

Visi dari Locaahands menjadi merek yang diakui di Surabaya, memperluas jangkauan, dan menjadi pemain utama di pasar F&B nasional. Fokus Locaahands adalah memberikan pengalaman kuliner yang luar biasa dan memperlihatkan keberagaman masakan Surabaya kepada khalayak yang lebih luas. Locaahands terus berupaya untuk meningkatkan dan berinovasi dalam semua bisnisnya.

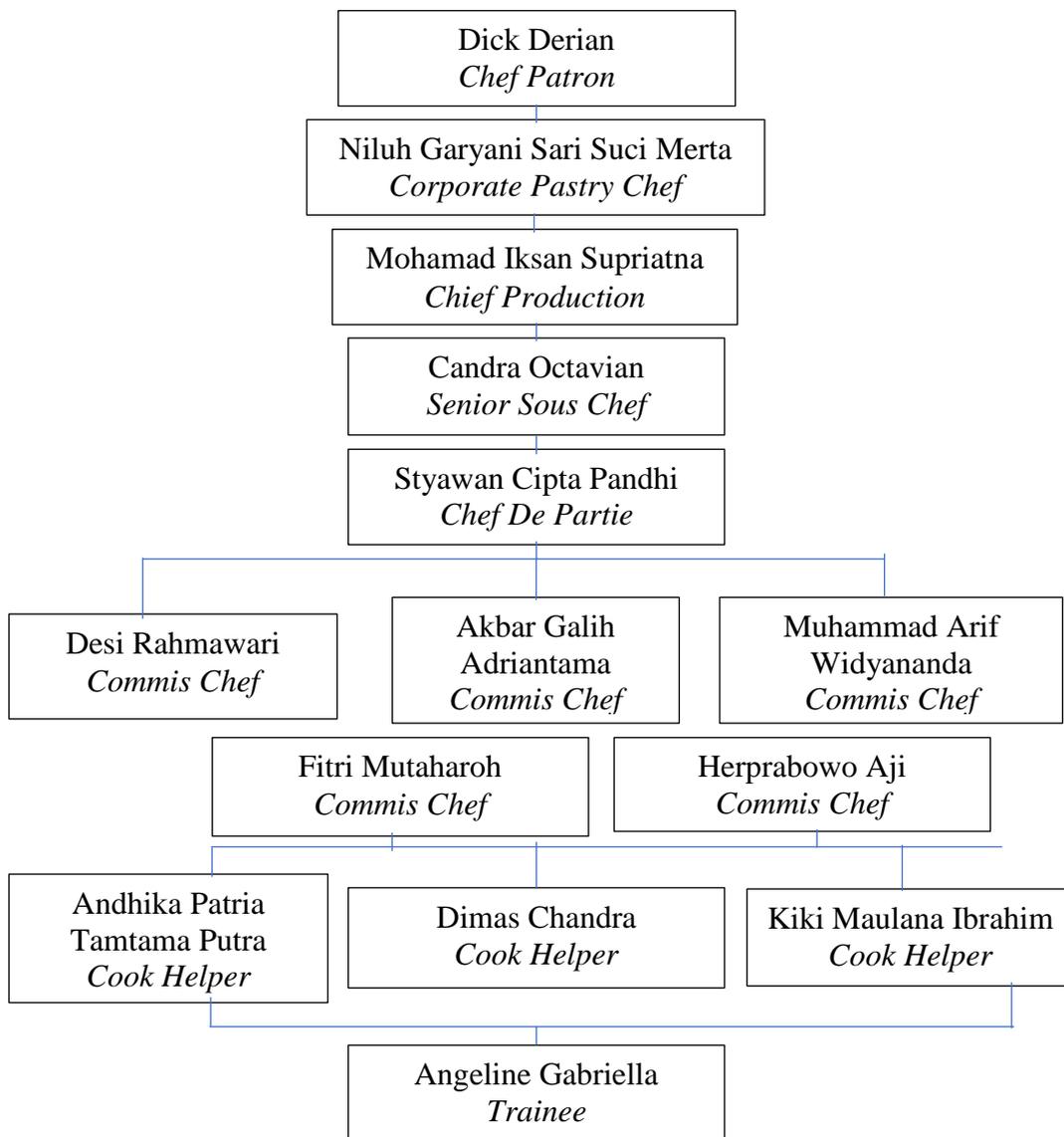
Misi

Misi Locaahands adalah menawarkan pengalaman menyantap makanan yang luar biasa dan menyoroti warisan kuliner Surabaya kepada khalayak yang lebih luas. Dalam mencapai tujuannya, Locaahands terus mendorong batasan dalam industri melalui inovasi, kreativitas, dan kualitas. Locaahands terus memperluas jangkauan dan mengukuhkan diri sebagai

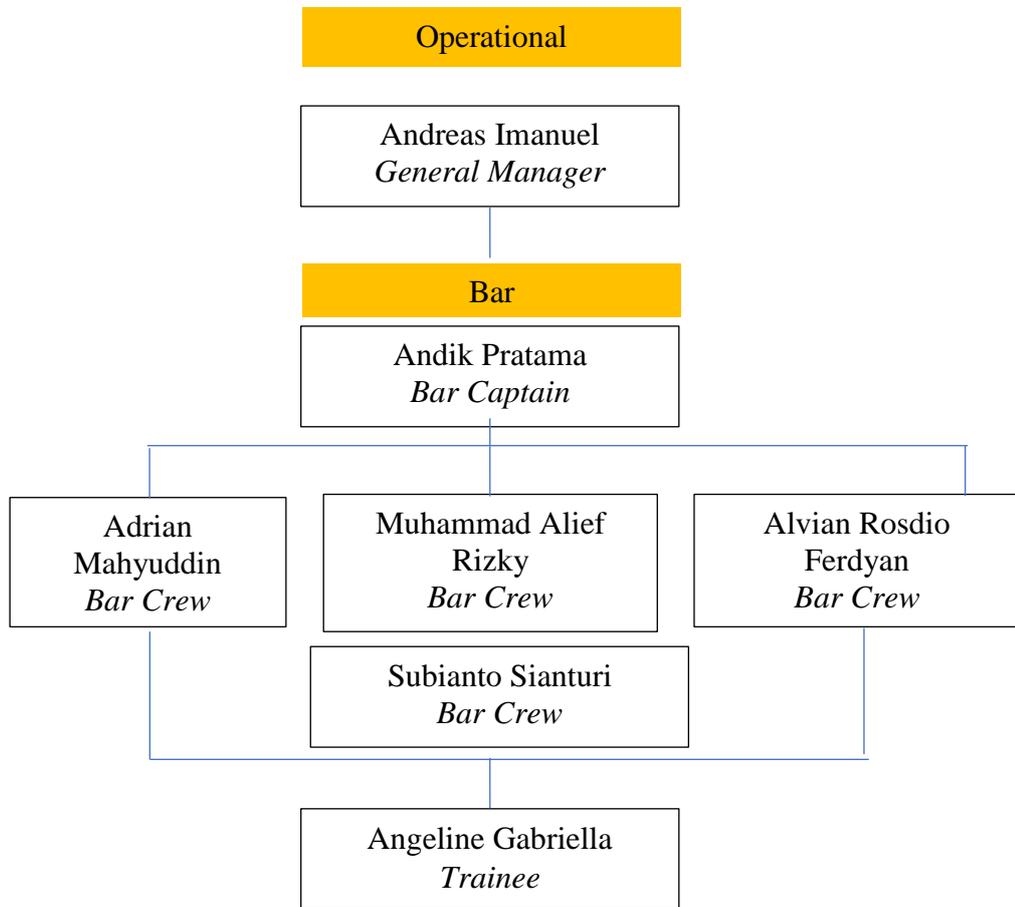
pemain utama di pasar F&B nasional. Tujuan utama Locaahands adalah menjadi merek yang identik dengan keunggulan dalam industri F&B, memberikan pelayanan yang luar biasa, dan meninggalkan kesan abadi bagi semua yang makan bersama Locaahands.

1.2.3 Struktur organisasi

Gambar 1.7 Struktur Organisasi Kitchen



Gambar 1.8 Struktur Organisasi Bar



1.2.4 Strategi Bisnis

Locaahands memiliki tujuan utama yaitu memperkuat identitasnya di Surabaya. Dalam menjalankan bisnis, Locaahands Tunjungan memiliki beberapa strategi untuk memenangkan hati pengunjung. Locaahands berkolaborasi dengan berbagai restoran dan chef untuk menjangkau lidah para pengunjung. Locaahands pernah menggandeng Chef Vivilya Millian dari Riung Rasa Bali dan membawakan menu empat menu spesial. Menu yang dihadirkan adalah Nasi Goreng Brisket, Siomay Riung Rasa, Smoked Brisket, dan Ayam Asap. Selain itu, Locaahands juga pernah menghadirkan top 9 Masterchef Indonesia Season 10 yaitu Chef Wina. Chef Wina menghadirkan dua menu spesial yaitu Nasi Bakar “Ngeunah Pisan” dan Bubur None Djekardah.

Locaahands melakukan banyak kerja sama dengan pengusaha-pengusaha F&B lainnya. Locaahands berkolaborasi dengan Common Grounds dan mengadakan dua acara. *Behind The Bar* adalah acara Common Grounds untuk Locaahands dengan menyajikan kopi dari *Barista Champion 2023*, Patrik Vinsensius dan menu kopi dari Common Grounds. *Sunday Roast* adalah acara Locaahands untuk Common Grounds. Acara ini menyajikan Smoke Brisket, Slow Roast Beef, Roast Chicken, dan beberapa menu yang dibawa oleh Chef Dick Derian serta timnya. Selain itu Locaahands berkolaborasi dengan *Drama Roastery* dengan menghadirkan sensasi baru bagi pecinta kopi. Locaahands Tunjungan mengadakan acara “Dilocaalin” yaitu kolaborasi dengan Jamu Iboe. Locaahands menciptakan kreasi minuman jamu yang diracik menjadi mocktail dan cocktail seperti Kencur, Sour Markisa, dan Jawa Mule. “Dilocaalin” juga menyajikan menu yang terinspirasi dari Gadis Kretek. Menu ini menyajikan kluban, jemunak, permen jahe, sop mutilan, dan klepon.

Gambar 1.9 Sunday Roast



Gambar 1.10 Behind the Bar



Terlepas dari hidangan makanannya, kopi adalah salah satu minuman yang ditonjolkan Locaahands Tunjungan. Untuk menarik pengunjung dan pecinta kopi, Locaahands Tunjungan mengadakan acara kopi eksklusif yaitu Aroma Kopi Bar. Aroma Kopi Bar Vol. 1 Seoul menghadirkan kopi eksklusif dari Seoul, Korea Selatan. Biji kopi yang dihadirkan merupakan karya dari para *roasters* terbaik di Seoul, seperti *Fritz Coffee*, *Coffee Nap*, *Bonanza*, dan *Anthracite*. Aroma Kopi Bar Vol 2 Dubai menghadirkan biji kopi dari Uni Emirates Arab yang menjadi pemenang World Champion Beans. Aroma Kopi Bar Vol. 3 Jepang menghadirkan koleksi filter kopi dan biji kopi espresso dari negeri Jepang.

Gambar 1.11 Menu Aroma Kopi Bar



Gambar 1.12 Kegiatan Aroma Kopi Bar



Locaahands tidak henti-hentinya memberikan promo seperti paket *beer* dan promo kroisan. Locaahands juga membuat promosi dengan member “Locaa People”. Setiap orang yang membuat member akan mendapat 400 point yang nantinya dapat ditukar dengan berbagai makanan, snack, roti, dan minuman. Locaahands juga menjual merchandise berupa pakaian yang didesain unik dan menampilkan unsur dari Locaahands. Merchandise ini dijual di setiap outlet Locaahands dan Tokopedia. Melalui semua acara yang dilakukan Locaahands, target market mereka sangat luas. Hal ini dapat dilihat ketika penulis melakukan magang ditempat. Semua kalangan seperti keluarga, orang tua, remaja, anak-anak, turis, bahkan tokoh terkenal juga sering berdatangan. Dalam acara-acaranya, Locaahands berusaha menonjolkan kopi yang dijual. Hal ini terbukti berhasil karena para pecinta kopi, barista terkenal, bahkan pengusaha cafe berdatangan ke Locaahands. Semua strateginya sukses membuat Locaahands semakin dikenal oleh warga Surabaya.

Gambar 1.13 Locaa People



Gambar 1.14 Merchandise



1.3 Tujuan Magang

Program magang ini dilaksanakan dengan tujuan sebagai berikut:

1. Menerapkan praktik dan teori yang sudah didapatkan oleh mahasiswa dari Akademi Sages.
2. Memberikan pengalaman kerja bagi mahasiswa khususnya dibidang produksi makanan dan minuman.
3. Meningkatkan kedisiplinan dan tanggung jawab dalam melaksanakan pekerjaan.
4. Melatih mahasiswa dalam menyimpan dan mengolah bahan-bahan makanan dengan benar.
5. Mengasah kreativitas, ketepatan, serta ketrampilan mahasiswa dalam mengolah sebuah makanan atau minuman.

1.4 Manfaat

1.4.1 Manfaat untuk Mahasiswa

1. Mendapatkan pengalaman bekerja di Locaahands Tunjungan.

2. Mengembangkan kemampuan mahasiswa dalam mengolah makanan dan minuman.
3. Meningkatkan kemampuan dalam berkomunikasi dan beradaptasi di dunia kerja.

1.4.2 Manfaat untuk Mitra Magang

1. Membantu melaksanakan tugas sehari-hari saat mahasiswa melakukan kegiatan magang.
2. Mendapatkan pengetahuan tentang Program Studi mahasiswa sehingga dapat dimanfaatkan dalam pengembangan PT Tangan Kita Berkarya.

1.4.3 Manfaat untuk Institusi

1. Menciptakan hubungan kerja sama antara Akademi Sages dengan PT Tangan Kita Berkarya.
2. Mendapat masukan dan informasi dari PT Tangan Kita Berkarya melalui mahasiswa sehingga dapat dimanfaatkan untuk pengembangan kurikulum.

1.5 Waktu Pelaksanaan

Program Magang Locaahands dimulai pada tanggal 3 Juli 2023 sampai 3 Januari 2024. Pelaksanaan magang bertempat di Locaahands Tunjungan di Jalan Tunjungan Nomor 39, Surabaya. Hari kerja magang berjumlah enam hari dalam seminggu dengan durasi kerja adalah sembilan jam kerja dan satu jam istirahat. Absensi dalam proses magang menggunakan aplikasi Talenta. Setiap karyawan termasuk mahasiswa magang mendapatkan ekstra cuti selama satu hari dalam sebulan. Selain itu karyawan dan magang juga mendapatkan *Public Holiday* jika masuk pada tanggal merah. Jadwal kerja dibagi dalam setiap divisi yaitu *kitchen*, *floor*, *bar*, dan *security*. Jadwal *kitchen* dibagi menjadi tiga shift yaitu KTJ1 (08.30 – 18.30), KTJ2 (11.30 – 21.30), dan KTJ3 (13.30 – 23.30) yang diatur setiap dua minggu sekali. Jadwal *bar* dibagi menjadi tiga shift yaitu BTJ1 (06.00 – 16.00), BTJ2 (10.00 – 20.00), dan BTJ3 (14.00 – 00.00) yang diatur setiap seminggu sekali.