

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Magang

Magang merupakan bagian dari pelatihan kerja atau proses untuk menerapkan keilmuan dan kompetensi di dunia kerja secara langsung yang didapat selama menjalani masa perkuliahan. Magang menjadi salah satu syarat kelulusan mahasiswa dalam menjalankan studi. Mahasiswa yang melakukan magang diharapkan bisa memahami sistem kerja secara profesional di industri sebenarnya. Magang bertujuan untuk mempersiapkan mahasiswa untuk masuk dunia kerja dan bisa menerapkan keterampilan yang dibutuhkan industri. Program magang memberikan beberapa manfaat pada mahasiswa, antara lain: meningkatkan kualitas mahasiswa dari segi praktikum, menjadi batu loncatan mahasiswa untuk meniti karier, memberikan pengalaman dan wawasan terhadap dunia pekerjaan, dan masih banyak lagi.

Magang adalah salah satu mata kuliah wajib bagi mahasiswa Program Studi Diploma Tiga Seni Kuliner Akademi Sages yang dilakukan secara terprogram dan terbimbing. Program magang dilaksanakan oleh mahasiswa pada dunia usaha dan dunia industri (DUDI) yang melaksanakan terapan di bidang produksi makanan, minuman, dan pelayanan restoran yang cocok dengan kurikulum profil lulusan Program Studi Diploma Tiga Seni Kuliner Akademi Sages.

Di Akademi Sages, program magang dilakukan pada semester lima selama enam bulan. Mahasiswa Akademi Sages dapat menentukan pilihannya sendiri yang dapat dibantu melalui pihak Kampus atau melalui program mandiri. Akademi Sages bekerjasama dengan beberapa mitra magang yang dapat dipilih oleh Mahasiswa. Tempat magang tersebut tersebar di beberapa tempat yaitu Jakarta, Surabaya, Semarang, Malang, Bali, Jogjakarta, Solo, dan juga di luar negeri.

1.2 Profi Mitra Magang

1.2.1 Profil

Hotel Tentrem Semarang merupakan salah satu hotel bintang lima di Semarang yang mulai beroperasi pada 13 Agustus 2020. Hotel Tentrem Semarang dan Yogyakarta adalah hotel kedua milik PT Hotel Candi Baru yang dimiliki oleh keluarga pemilik Sido Muncul. Hotel Tentrem pertama di Yogyakarta berdiri pada tahun 2012 dan memiliki konsep yang berbeda dengan Hotel Tentrem Semarang. Hotel Tentrem Semarang memiliki 2 gedung tinggi yaitu hotel dan apartemen selain itu dibawahnya memiliki Mall. Hotel ini mengangkat tema Arsitektur Cina Peranakan sehingga terdapat perpaduan antara budaya Tionghoa & Jawa. Hotel ini juga memiliki slogan Tentrem in Your Heart atau “Kedamaian di Hatimu”. Nama hotel ini berasal dari sebuah kata dalam bahasa Jawa, “tentrem”, yang artinya perasaan damai dan tenang. Selain itu juga memiliki makna yang terdapat pada logo serta lukisan di dalam Hotel Tentrem Semarang.

Hotel Tentrem Semarang memiliki total 211 kamar dengan 6 tipe kamar antara lain 174 kamar *Deluxe Room*, 6 kamar *Premier Room*, 9 kamar *Executive Room*, 11 kamar *Junior Suite*, 10 kamar *Executive Suite* dan 1 kamar *Tentrem Presidential Suite*. Selain itu juga 25 *units* apartemen yang terdiri dari 17 *unit 2 bedrooms*, 6 *unit 3 bedrooms*, dan 2 *unit 4 bedrooms*. Terdapat juga tiga restoran yang dapat dinikmati oleh tamu yaitu Summer Palace (Tionghoa), Kayumanis (buffet, internasional) dan Eboni (bar & lounge), dan memiliki 7 ruang rapat dan sebuah ballroom berkapasitas maksimal 665 orang. Fasilitas lain yang dimiliki dan dapat dinikmati oleh tamu yaitu kolam renang, *kids playground*, Gaharu *Spa & Fitness*, Sidomuncul *Gallery & Shop*, *Electric Car Charging Stasion*, *Jacuzzi*, *Sauna*.

Hotel Tentrem Semarang memiliki produk yang hanya bisa ditemukan di Hotel Tentrem yaitu es krim tolak angin yang diproduksi sendiri. Selain itu juga menyediakan berbagai macam jamu yang diproduksi oleh Sidomuncul yang dapat dinikmati tamu pada saat *breakfast*. Hotel ini memiliki keunggulan pada fasilitas yang dimiliki seperti *smart lift*, setiap kamar dilengkapi dengan IPTV, kuliner khas Semarang yang terdapat pada saat breakfast, dan masih banyak lagi.

1.2.2 Visi dan Misi

1) Visi

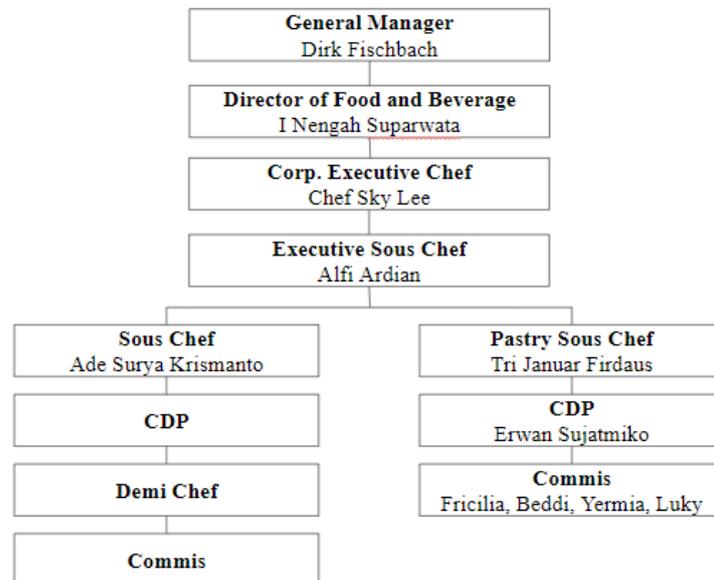
Hotel yang melestarikan dan mengembangkan budaya, tradisi, sumber daya Indonesia yang terinspirasi oleh keindahan dan keramahtamahan Indonesia untuk masyarakat dunia.

2) Misi

Memperkenalkan budaya dan tradisi Indonesia seperti makanan, pakaian, tarian, adat istiadat, arsitektur, musik, karya seni, sejarah dan juga keindahan Indonesia kepada masyarakat dan dunia dengan keramahan khas Indonesia.

1.2.3 Struktur Organisasi

Berikut adalah struktur kepemimpinan yang ada di Hotel Tentrem Semarang



1.2.4 Strategi Bisnis

Strategi bisnis Hotel Tentrem Semarang yaitu letak Hotel Tentrem Semarang juga strategis yaitu berada di tengah kota yang dekat dengan Simpang Lima dan lima menit ke Lawang Sewu. Selain itu juga menyambung dengan *mall* yang tersedia bioskop, café, supermarket, dan

juga restoran. Di dalam kamar tamu juga tersedia produk milik sidomuncul yang tidak ada di hotel lainnya. Hotel Tentrem Semarang juga memiliki fasilitas Jacuzzi dan sauna bagi para tamu yang jarang ditemukan di hotel lainnya.

Hotel Tentrem Semarang terkenal dengan makanan yang dihidangkan pada saat *breakfast* sangat bervariasi dan enak. Menu yang disajikan setiap harinya juga dirotasi sehingga tidak sama dan memiliki cita rasa yang enak. Selain itu juga tersedia kuliner khas Semarang yang langsung diambil dari tempatnya sehingga para tamu bisa mencicipi makanan khas Semarang tanpa pergi ke tempatnya langsung. Beberapa makanan khas yang disediakan adalah asem-asem koh Liem, Nasi Ayam Bu Pini, Soto Bokoran, dan masih banyak lagi.

1.3 Tujuan Magang

Pelaksanaan program magang dirancang untuk mencapai beberapa tujuan sebagai berikut

- 1) Menambah pengalaman serta ilmu pada mahasiswa melalui pembelajaran yang dilakukan langsung ditempat kerja sehingga mahasiswa akan lebih siap saat memasuki dunia kerja nyata nantinya.
- 2) Dapat mengembangkan *hard-skill* dan *soft-skill* mahasiswa sesuai dengan keahliannya melalui pekerjaan yang dilakukan di tempat kerja.
- 3) Menerapkan teori yang sudah didapat selama perkuliahan ke dalam praktik langsung saat pelaksanaan magang.

1.4 Manfaat Magang

Manfaat dari adanya pelaksanaan magang adalah sebagai berikut.

- 1) Bagi Mahasiswa
 - a. Menambah pengetahuan dan pengalaman yang lebih dalam di bidang kuliner.
 - b. Mengetahui sistem kerja yang dijalankan secara profesional sehingga dapat menjadi bekal saat bekerja secara nyata di dunia kerja.

- c. Menerapkan dan mengembangkan ilmu yang telah didapatkan selama masa perkuliahan.
- 2) Bagi Mitra Magang
- a. Mendapatkan Sumber Daya Manusia baru untuk membantu pekerjaan sesuai dengan standart yang diharapkan.
 - b. Memudahkan mitra magang saat membutuhkan tenaga kerja baru untuk ditetapkan sebagai karyawan maupun diperlukan saat adanya *event* karena sudah mengetahui sistem kerja di tempat tersebut.
- 3) Bagi Institusi (Akademi Sages)
- a. Terjalin hubungan kerjasama antara Akademi Sages dengan Mitra Magang.
 - b. Mendapat saran dari mitra magang yang dapat menjadi evaluasi dalam mengembangkan kurikulum agar sesuai dengan kompetensi yang diharapkan DUDI

1.5 Waktu Pelaksanaan Magang

Program Magang di Akademi Sages dilakukan pada semester lima yang dilakukan selama enam bulan. Waktu Pelaksanaan Magang dimulai pada tanggal 3 Juli 2023 sampai dengan 2 Januari 2024 di Hotel Tentrem Semarang. Waktu kerja magang di Hotel Tentrem Semarang yaitu lima hari kerja dan dua hari libur per minggunya.