

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Magang merupakan suatu bentuk kegiatan pembelajaran praktis di tempat kerja yang dilakukan oleh seseorang, biasanya mahasiswa atau pelajar, untuk mendapatkan pengalaman kerja dan keterampilan praktis dalam suatu bidang tertentu. Magang seringkali dilakukan sebagai bagian dari kurikulum pendidikan formal atau sebagai inisiatif individu untuk memperluas pengetahuan dan keterampilan dalam dunia kerja.

Magang dapat dilakukan di berbagai jenis organisasi, perusahaan swasta, organisasi nirlaba, pemerintah, termasuk restoran. Biasanya, selama magang, peserta akan bekerja di bawah supervisi seseorang yang memiliki pengalaman di bidang tersebut, dan mereka dapat diberikan tugas atau proyek-proyek tertentu untuk diselesaikan. Penting untuk diingat bahwa magang bukan hanya kesempatan bagi peserta magang untuk belajar dari tempat kerja, tetapi juga untuk memberikan nilai tambah kepada organisasi tempat mereka magang melalui kontribusi mereka.

Mahasiswa dan mahasiswi Akademi Sages diwajibkan untuk mengikuti program magang di semester yang ke lima. Program ini memiliki tujuan beberapa tujuan diantaranya untuk meningkatkan keterampilan, pemahaman industri, menambah koneksi, dan pengalaman. Selain itu program di semester lima ini merupakan salah satu syarat kelulusan

## 1.2 Profil Mitra Magang

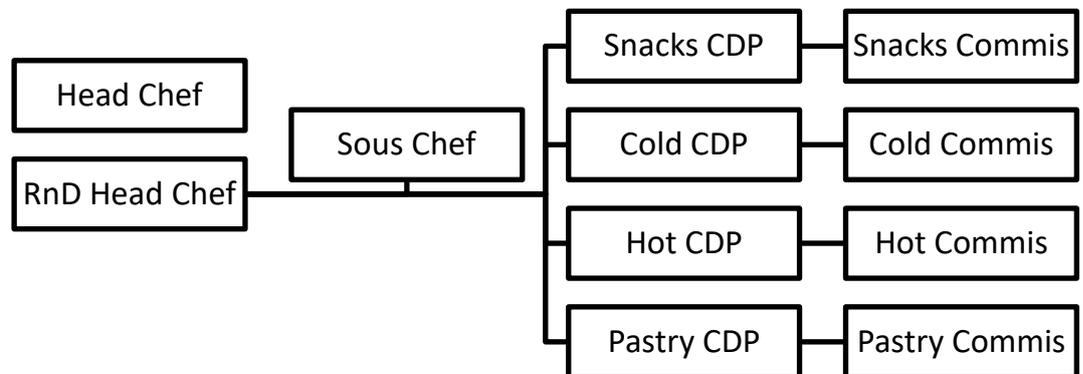
### 1.2.1 Profil

LocavoreNXT bermula dari dua orang chef yang berkerja di suatu tempat yang sama, yaitu Chef Ray dan Chef Eelke. Mereka memutuskan untuk membuat bisnis bersama yang sampai saat ini restoran yang mereka bangun sudah berkembang dengan pesat. Restoran yang mereka bangun pertama merupakan restoran *fine dining*, yaitu Locavore. Locavore memiliki satu konsep yang sama sejak pertama kali buka yaitu dengan menggunakan bahan-bahan dasar local. Jenis masakannya merupakan masakan-masakan baru yang inspirasi dan tekniknya didapat dari masakan yang sudah ada dari berbagai negara.



Lampiran 1 kitchen locavoreNXT

### 1.2.2 Struktur Organisasi



Tabel 1.1 Struktur Organisasi

### **1.3 Tujuan Magang**

Adanya program magang memiliki beberapa tujuan diantaranya sebagai berikut.

- 1.3.1 Memberikan kesempatan bagi peserta magang untuk mengaplikasikan pengetahuan teoritis yang telah dipelajari.
- 1.3.2 Kesempatan untuk peserta magang untuk mengembangkan keterampilan yang spesifik di bidang tersebut.
- 1.3.3 Memberikan pemahaman dalam cara kerja suatu restoran.
- 1.3.4 Membantu peserta magang membangun jaringan profesional pada bidang tersebut.

### **1.4 Manfaat Magang**

Program magang memiliki banyak manfaat yang dapat diambil oleh peserta magang. Berikut merupakan beberapa diantaranya.

- 1.4.1 Memberikan pengalaman langsung di lingkungan kerja
- 1.4.2 Mendapatkan kemampuan khusus di bidang tersebut
- 1.4.3 Mendapatkan jaringan dan koneksi dalam bidang professional tersebut.
- 1.4.4 Kepercayaan diri yang akan meningkat

### **1.5 Waktu Pelaksanaan Magang**

Mahasiswa-mahasiswi Akademi Sages melaksanakan magang apabila sudah melalui pembelajaran di kampus sebanyak empat semester. Pemilihan lokasi juga dapat dilakukan oleh masing-masing pribadi. Ada beberapa hotel dan restoran yang pihak Akademi Sages dapat bantu dalam proses *apply*. Waktu cepat dan lambatnya proses cukup bergantung pada masing-masing instansi. Hal ini menyebabkan perbedaan waktu pelaksanaan magang. Magang di restoran locavore dilaksanakan mulai tanggal 17 Juli 2023 sampai 20 Januari 2024.