

BAB I PENDAHULUAN

A. LatarBelakang

Pariwisata tidak lepas dari kehidupan manusia yang menyangkut sosial dan ekonomi. Seiring perkembangan zaman, kegiatan pariwisata pun terus mengalami peningkatan dan pertumbuhan. Menurut(Simanjatak et al., 2017)Kata Pariwisata berasal dari bahasa Sanskerta yaitu, pari yang artinya banyak, berputar-putar dan wisata yang berarti bepergian. Dapat dikatakan bahwa arti pariwisata sendiri adalah perjalanan yang berulang-ulang atau berkali-kali dari satu tempat ke tempat lain dengan maksud atau tujuan tertentu. Seseorang atau sekelompok yang melakukan kegiatan wisata disebut dengan wisatawan. Seluruh kegiatan yang dilakukan oleh wisatawan dapat disebut dengan pariwisata. Kegiatan pariwisata sendiri telah dimulai sejak zaman pra sejarah ketika manusia melakukan perjalanan yang berpindah-pindah atau yang disebut dengan nomaden. Pariwisata pun berkembang secara global dan menjadi salah satu industri yang berkembang dengan cepat dan sektor ekonomi yang besar di dunia. Setiap tahunnya angka wisatawan internasional mengalami peningkatan. Salah satu tujuan wisata internasional adalah Asia khususnya Asia pasifik.

TABEL 1

Jumlah wisatawan Internasional di Asia tahun 2015-2019

Kedatangan	2015	2016	2017	2018	2019
Asia timur dan pasifik	7.616	8.205	10.206	11.418	11.531
Asia tengah	238	292	269	257	255
Asia selatan	355	495	674	729	795

Sumber : *UN-World Tourism Organisation 2020*

Berdasarkan data dari *UN-World Tourism Organisation* tahun 2020, dapat dilihat bahwa jumlah wisatawan internasional yang masuk di Asia sejak tahun 2015 sampai 2019 mengalami peningkatan. Sebagai salah satu negara di Asia Pasifik, Indonesia pun turut mengalami peningkatan

TABEL 2
Kedatangan Wisatawan Internasional Di Indonesia

Pintu Udara	2017	2018	2019	2020
Ngurah Rai	5.682.248	6.025.751	6.239.543	1.068.321
Soekarno-Hatta	2.749.321	2.814.586	2.523.401	421.053
Juanda	247.166	320.529	243.899	37.257
Kualanamu	246.551	229.586	244.530	42.723
Husein Sastranegara	166.857	155.566	158.103	30.309
Adi Sucipto	145.673	138.822	13.028	18.640
Bandara Int. Lombok	123.448	79.805	57.763	12.973
Sam Ratulangi	79.675	122.104	130.284	21.262
Minangkabau	56.879	54.383	61.131	10.875
Sultan Syarif Kasim II	40.105	29.776	34.419	6.797
Ahmad Yani	33.235	23.592	23.977	10.348
Supadio	18.528	23.050	22.500	4.933
Hasanuddin	18.335	14.126	17.411	4.390

Sultan Badaruddin II	14.701	13.862	15.846	3.573
----------------------	--------	--------	--------	-------

Sumber : Badan Pusat Statistik 2020

Berdasarkan hasil perhitungan jumlah kunjungan wisatawan mancanegara di Indonesia yang melewati pintu udara setiap tahunnya di beberapa daerah mengalami peningkatan. Salah satunya adalah provinsi Bali. Terlihat bahwa sejak tahun 2017 sampai 2019 terus meningkat. Bali menjadi salah satu destinasi wisata yang sangat sering dikunjungi. Dapat dibuktikan dengan Bali telah meraih banyak penghargaan salah satunya adalah *the best destination of the year* dari *TTG (Travel Trade Gazette) Award 2019*. Penghargaan ini diberikan kepada Indonesia dalam ajang tahunan TTG yang dilaksanakan di *Bangkok Convention Center, Central World Bangkok* pada tanggal 26 September 2019. Yang menjadikan Bali sebagai tempat destinasi paling diminati adalah kebudayaan yang ada di Bali, Tempat wisata yang beragam dan menarik, dan juga kuliner di Bali.

Semakin meningkat angka pariwisata, semakin banyak pula usaha wisata yang berkembang dan menjadikan lapangan pekerjaan salah satunya adalah restoran. Dalam setiap usaha wisata tentunya membutuhkan orang yang memiliki kompetensi di bidangnya. Fakultas Pariwisata Pelita Harapan sebagai bagian dari *stakeholder* pariwisata tentunya akan terus berusaha untuk mempersiapkan mahasiswa menjadi seseorang yang mampu untuk terjun kedalam dunia pariwisata dan mampu berkompeten. Salah satu program dari Fakultas Pariwisata Pelita Harapan untuk mempersiapkan mahasiswa adalah dengan melakukan Praktek Kerja Lapangan di dalam negeri dan luar negeri. Menurut Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan,

magang adalah bagian dari sistem pelatihan kerja yang diselenggarakan secara terpadu antara pelatihan kerja di lembaga pelatihan dengan bekerja secara langsung dibawah bimbingan dan pengawasan instruktur atau pekerja/buruh yang lebih berpengalaman, dalam proses produksi barang dan atau jasa di perusahaan, dalam rangka menguasai keterampilan atau keahlian tertentu. Ketika seorang mahasiswa menjalani program magang, selain untuk mengasah keterampilan tentunya juga menambah pengetahuan dan melakukan observasi tentang sebuah permasalahan dalam tempat dimana mahasiswa menjalani magang dan juga solusi apa yang dapat diberikan. Dengan menerapkan ilmu yang telah didapat sebelumnya dan saat bekerja agar dapat menjadi seorang pekerja yang berkompeten dalam bidang *hospitality*. Penulis berkesempatan untuk menjalani magang di Bali di salah satu restoran yang bernama “Berlin Gastro Kitchen and Pool Bar” yang di tetapkan di dalam bidang *Food and Beverage Production (kitchen)*. Ditengah pandemi ini restoran Berlin masih tetap beroperasi yang dibuka untuk umum dimulai dari jam 11 siang sampai dengan 9 malam. Selama penulis menjalani magang, penulis melihat dampak dari pandemi terhadap restoran Berlin Gastro Kitchen and Pool Bar ini baik secara operasional maupun manajerial.

B. Tujuan Magang

1. Tujuan Formal

- a. Untuk memenuhi syarat akademis untuk menyelesaikan Praktek Kerja Lapangan dalam menempuh Program Studi Pengelolaan Perhotelan Fakultas Pariwisata.
- b. Untuk menerapkan apa yang sudah diberikan selama masa pembelajaran di Fakultas Pariwisata baik teori maupun praktek.

2. Operasional

- a. Mengobservasi operasional dan manajerial pada Berlin Gastro Kitchen and Pool Bar di tengah pandemi.
- b. Menambah wawasan luar tentang ilmu yang ada dalam dunia dapur.
- c. Memahami lingkungan kerja dalam restoran terutama dapur.
- d. Memahami permasalahan operasional yang terjadi di dalam dapur.
- e. Belajar beradaptasi dan bekerjasama dalam tim.

C. Manfaat Magang

Selama menjalani kegiatan magang di Berlin Gastro Kitchen & Pool Bar tentunya sangat bermanfaat. Bagi peserta magang, bermanfaat untuk memberi pengalaman yang baru dalam bidang *Food Production*, menambah wawasan dan juga mengasah keterampilan. Bagi Instansi tempat magang yaitu restoran Berlin, dengan adanya program magang dapat membantu meringankan pekerjaan karyawan. Selain itu dengan adanya peserta magang, para karyawan menjadi lebih memperhatikan bahan serta barang yang ada.

D. Sistematika Penulisan

Laporan dibuat berdasarkan kegiatan magang yang dijalankan oleh penulis, selama 4 bulan di Berlin Gastro Kitchen and Pool Bar - Bali. Laporan ini terbagi menjadi 6 (enam) bab, yaitu :

1. BAB I : PENDAHULUAN

Berisi tentang latar belakang yang menjelaskan mengapa magang perlu dilakukan. Menjelaskan tentang topik permasalahan yang terdapat di Berlin Gastro, manfaat magang serta kontribusi yang dilakukan selama

magang yang dijalankan, tujuan magang, manfaat magang yang di dapat oleh para peserta magang, program studi dan juga tempat magang, dan sistematika penulisan.

2. BAB II : DASAR PEMIKIRAN PEMILIHAN MAGANG

Bagian ini menguraikan dengan singkat, jelas, dan logis mengenai argumen atau alasan pemilihan instansi tempat magang. Argumen atau alasan tersebut dapat didukung dengan data atau fakta yang dapat dipertanggung jawabkan sumbernya. Bagian ini juga menguraikan dengan singkat, jelas, dan logis mengenai argumen atau alasan pemilihan bidang magang. Argumen atau alasan tersebut dapat didukung dengan data atau fakta yang dapat dipertanggungjawabkan sumbernya.

3. BAB III : GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN TEMPAT MAGANG

- a. Gambaran umum objek penelitian, menjelaskan profil instansi tempat magang secara spesifik (unit atau divisi terkait) yang menjadi konteks dari topik yang dipilih dan proses bisnis organisasi.
- b. Aktivitas Magang, berisi uraikan aktivitas yang dilakukan selama magang dan hasil yang dicapai dari masing-masing kegiatan yang telah dilakukan selama kegiatan magang di Berlin Gastro Kitchen and Pool Bar.
- c. Metode Pelaksanaan Magang, bagian ini menguraikan tentang metode yang digunakan dalam pelaksanaan magang. Metode pelaksanaan magang dapat berupa metode langsung yang meliputi aspek teknis dan aspek manajerial maupun metode tidak langsung yang terkait dengan pengumpulan data sekunder. Disarankan untuk menjadikan topik permasalahan yang akan ditekuni selama magang

menjadi salah satu bahan pertimbangan dalam penentuan metode pelaksanaan magang.

- d. Bentuk-bentuk Dukungan, bagian ini menguraikan bentuk-bentuk dukungan yang diberikan oleh mahasiswa peserta magang, institusi tujuan magang, dan program studi yang dapat menunjang keberhasilan pelaksanaan kegiatan magang.
- e. Kendala-kendala, bagian ini menguraikan bentuk-bentuk kendala dari mahasiswa peserta magang, institusi tujuan magang, dan program studi yang dapat menghambat pelaksanaan kegiatan magang.

4. BAB IV : HASIL PEMBAHASAN

- a. Landasan Teori, bagian ini menguraikan teori yang terkait dengan topik yang diangkat dalam laporan magang.
- b. Analisis, bagian ini menguraikan kasus atau masalah yang menjadi topik pembahasan dalam laporan magang. Uraian kasus atau masalah mencakup latar belakang permasalahan, substansi permasalahan, dan dampak yang ditimbulkan dari permasalahan tersebut. Selain itu bagian ini menganalisis kasus atau masalah yang menjadi topik pembahasan dalam laporan magang dengan menggunakan teori atau metode yang relevan.
- c. Rekomendasi Perbaikan, bagian ini menguraikan rekomendasi perbaikan yang diberikan oleh peserta magang setelah menganalisis permasalahan yang terjadi di Belin Gastro Kitchen and Pool Bar.

5. BAB V : REFLEKSI DIRI

Bagian ini memberikan penjabaran terkait manfaat magang terhadap pengembangan hardskill, softskill, kemampuan kognitif, dan aktualisasi

diri peserta magang. Selain itu, bagian ini juga mengidentifikasi kunci sukses dalam bekerja berdasarkan pengalamannya di tempat magang. Bagian ini juga memberikan penjabaran mengenai rencana perbaikan atau pengembangan diri peserta magang.

6. BAB VI :

Menjelaskan kesimpulan hasil Laporan Magang sesuai analisis permasalahan sesuai dengan topik pembahasan. Simpulan harus dapat menjelaskan jawaban terhadap permasalahan yang terjadi di Berlin Gastro Kitchen and Pool Bar.

