

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Indonesia terbagi menjadi 6 pulau besar, di antaranya Pulau Bali, Pulau Jawa, Pulau Sulawesi, Pulau Sumatera, dan Pulau Papua. Setiap pulau besar memiliki keindahan dan ketertarikan destinasi yang unik dan khas. Salah satunya adalah Pulau Bali yang menarik minat wisatawan untuk berwisata ke Pulau Bali, hal ini dapat dilihat pada data jumlah wisatawan sebagai berikut.

Tabel 1.1.1 Jumlah Wisatawan Asing dan Domestik ke Bali Tahun 2014-2018.

Tahun	Wisatawan Asing	Wisatawan Domestik
2014	3 766 638	6 394 307
2015	4 001 835	7 147 100
2016	4 927 937	8 643 680
2017	5 697 739	8 735 633
2018	6 070 473	9 757 991
TOTAL	24 464 622	40 678 711

Sumber : Badan Pusat Statistik Provinsi Bali (2018).

Tabel di atas adalah tabel jumlah wisatawan asing dan domestik ke Bali pada tahun 2014-2018 menurut Badan Pusat Statistik Provinsi Bali. Hal ini menunjukkan bahwa setiap tahun jumlah wisatawan juga mengalami peningkatan. Melihat jumlah wisatawan asing dan domestik berdasarkan tabel di atas, keduanya terus mengalami peningkatan. Berdasarkan tabel tersebut, wisatawan yang berkunjung ke Bali tetap didominasi oleh wisatawan domestik setiap tahunnya.

Dalam kegiatan berwisata, wisatawan membutuhkan tempat tinggal (akomodasi), makanan, dan transportasi. Makanan merupakan sebuah kebutuhan manusia setiap hari. Bali sebagai destinasi wisata yang memiliki keanekaragaman makanan. Hal tersebut menjadi salah satu faktor nilai jual kepada masyarakat lokal dan internasional. Sebagai contoh, Pulau Bali merupakan destinasi wisata

terbaik yang masuk dalam 5 besar berdasarkan TripAdvisor, dengan menududuki posisi keempat pada tahun 2018 (Puspita, 2018). Hal tersebut berhubungan dengan perkembangan kuliner di Bali, di mana makanan khas Bali, seperti sate lilit, sambal matah, ayam betutu, lawar, nasi jinggo, dll mendapat sorotan umum yang menjadikan berkembangnya tren kuliner di Bali. Hal ini dapat dilihat dari jumlah restoran di Bali yang meningkat sejumlah 2.251 restoran (bali.bps.go.id, 2017).

Sektor pariwisata khususnya di bidang makanan dan minuman masih menjadi lapangan kerja andalan di Bali untuk dapat menyerap tenaga kerja. Menurut Causa Iman Karana sebagai Kepala Perwakilan Kantor Bank Indonesia Provinsi Bali, yaitu “sektor perdagangan, rumah makan, akomodasi (PHR) penyumbang terbesar penyerapan tenaga kerja di Bali. Pada Agustus 2017 lalu, sektor yang berkaitan langsung dengan sektor pariwisata ini menyerap tenaga kerja terbanyak yakni 760 ribu (31,7 persen) dari total penduduk yang bekerja di Bali. Kondisi ini mengalami peningkatan dari tahun 2016,” (NusaBali.com, 2018).

Makanan Indonesia terkenal akan cita rasa yang kaya akan rempah-rempah. Karena keunikan dari rasa masakan Indonesia, hal tersebut menarik perhatian khalayak umum, baik masyarakat Indonesia maupun internasional. Dengan keberagaman masakan Indonesia, masih banyak lagi yang perlu digali dan tetap melestarikan makanan yang ada. Hal ini berimbas kepada ketertarikan masyarakat terhadap profesi juru masak, di mana sebelumnya profesi tersebut bukan menjadi profesi yang banyak diminati. Menurut Chef Nabil Jaghdour dalam kumparan.com, profesi sebagai koki dahulu tidak diperhitungkan, tetapi berbeda dengan sekarang di mana profesi sebagai koki adalah profesi yang diperhitungkan dan menjadi tren (Kumparan, 2018). Seiring dengan juru masak menjadi profesi yang sedang tren menjadi diminati, banyak insitusi pendidikan yang memfasilitasi untuk mempelajari dan mendalami bidang tersebut seperti mendirikan sekolah menengah kejuruan, dan fakultas bidang pariwisata dan perhotelan yang menyediakan program-program untuk belajar dalam menghadapi dunia kerja, yang biasa dikenal sebagai praktek kerja lapangan atau magang.

Untuk menciptakan tenaga kerja yang siap pakai di berbagai industri dan untuk menjawab kebutuhan tenaga kerja internasional maka diperlukan pelatihan tenaga kerja. Kepala Himpunan Lembaga Pelatihan Seluruh Indonesia Bali, Made Sumitra mengatakan bahwa, “Saat ini LPK ini sangat penting untuk masyarakat, tidak hanya mencetak SDM yang memiliki pengetahuan dan tingkah laku dan disiplin tinggi, tetapi tenaga kerja yang kompetitif tidak hanya untuk lokal tetapi internasional,” (NusaBali.com, 2018). Selain itu, program untuk melatih tenaga kerja juga dapat diwujudkan dengan adanya program magang oleh institusi pendidikan kepada mahasiswa di berbagai industri, salah satunya adalah pariwisata. Di dunia pariwisata, program magang tersedia di berbagai jenis, seperti akomodasi, makanan dan minuman, wisata dan perjalanan, *MICE*, dll. Sebagai contoh pada prakteknya dapat dilaksanakan di hotel, restoran, kementerian pariwisata, agen penyelenggara acara, dll.

Salah satu jenis restoran yang ada saat ini adalah restoran fine dining. “Restoran fine dining adalah industri jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan profesional dengan pelayanan yang eksklusif. Restoran ini biasanya terlihat dari dekorasi restoran yang sudah berkualitas tinggi dengan suasana elegant yang ingin diciptakan oleh restoran tersebut. Restoran ini juga memiliki pelayan yang sudah sangat terlatih dan memakai pakaian yang lebih formal” (Mulyono, 2014). Terdapat beberapa restoran fine dining yang berada di Bali yaitu Sang Saka, Merah Putih, Metis, KAUM, Teatro Gastroteque, Kayuputi, Mozaic, Blanco par Mandif, dll.

Beberapa di antara restoran fine dining tersebut menyediakan program magang. Salah satunya adalah restoran Blanco par Mandif di Ubud, Gianyar, Bali. Restoran Blanco par Mandif adalah restoran gastronomi Indonesia modern yang berdiri sejak Juni 2015 yang menghadirkan masakan warisan budaya Indonesia, yang meraih *certificate of excellence* 2018 dari TripAdvisor dan menjadi peringkat restoran ke 15 dari 845 restoran di Ubud yang terdapat di TripAdvisor.

Restoran Blanco par Mandif memiliki program magang bagi mahasiswa. Dalam program magang yang diberikan oleh Blanco par Mandif, hingga saat ini sudah memiliki 8 periode. Setiap periodenya, memiliki jumlah mahasiswa

magang yang berbeda-beda, di mana pada periode ini merupakan periode yang paling banyak menerima mahasiswa magang, yaitu 23 orang. Berdasarkan hasil observasi, mahasiswa yang melakukan magang di Blanco par Mandif sebagian besar karena mendapat rekomendasi dari kakak atau adik kelas para mahasiswa magang periode 8 restoran Blanco par Mandif.

Melihat jumlah mahasiswa magang di Blanco par Mandif muncul ketertarikan penulis untuk melakukan penelitian berjudul analisis motivasi mahasiswa magang di Restoran Blanco par Mandif.

1.2 IDENTIFIKASI MASALAH

Berdasarkan latar belakang di atas, dapat disimpulkan identifikasi masalah sebagai berikut :

- Belum diketahui motivasi mahasiswa magang di Restoran Blanco par Mandif, Ubud, Bali.

1.3 PERUMUSAN MASALAH

Berdasarkan hasil observasi terhadap mahasiswa yang menjadi alasan bagi mereka untuk memilih Blanco par Mandif sebagai tujuan untuk melakukan program magang, maka muncul analisis yang ingin diteliti lebih jauh. Berikut adalah perumusan masalah dari penelitian ini, yaitu :

- Apa yang menjadi motivasi mahasiswa magang di Restoran Blanco par Mandif, Ubud, Bali?

1.4 BATASAN PENELITIAN

Penelitian yang dilakukan penulis, berfokus kepada apa yang menjadi motivasi mahasiswa untuk melakukan magang di Restoran Blanco par Mandif. Yang menjadi objek penelitian ini adalah mahasiswa magang di Restoran Blanco par Mandif, di mana penelitian ini berlangsung pada bulan Juni hingga Juli 2019.

Penelitian ini memiliki batasan, yaitu melihat dari teori motivasi oleh Alderfer dalam Wijono (Ruswanti, Rosita, Januarko, 2013).

1.5 TUJUAN PENELITIAN

Oleh karena itu, berikut adalah tujuan dari dibuatnya penelitian ini, yaitu :

- Untuk mengetahui motivasi mahasiswa magang di Restoran Blanco par Mandif, Ubud, Bali.

1.6 MANFAAT PENELITIAN

Manfaat bagi Restoran Blanco par Mandif

Dengan adanya penelitian ini, dapat menjadi referensi bagi restoran untuk memaksimalkan visi dan misi tersebut dengan membentuk sumber daya manusia yang ahli di dalam bidang gastronomi Indonesia modern yang nantinya akan berpengaruh terhadap kualitas restoran dan menjadi sarana pilihan untuk mendukung proses praktek kerja lapangan.

Manfaat bagi Peneliti

Dengan dilakukannya penelitian ini, peneliti dapat mengetahui apa yang menjadi motivasi para mahasiswa magang di Restoran Blanco par Mandif. Selain itu, untuk mengetahui lebih dalam mengenai Restoran Blanco par Mandif, khususnya visi dan misi dari restoran, dan profil restoran.

Manfaat bagi Peneliti Selanjutnya

Penelitian ini dapat dijadikan referensi dalam melakukan penelitian selanjutnya yang meneliti motivasi mahasiswa magang di Restoran Blanco par Mandif.