

PANDUAN PROGRAM MAGANG INDUSTRI  
(WORKSHOP INDUSTRI DAN  
PRAKTEK KERJA LAPANGAN)



PROGRAM STUDI DIPLOMA EMPAT BISNIS JASA MAKANAN  
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS  
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN

2020

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. LANDASAN HUKUM**

Magang adalah salah satu hak belajar di luar program studi dalam paket kebijakan Merdeka Belajar–Kampus Merdeka(MBKM). Landasan hukumnya adalah :

1. Undang-Undang nomor 20 tahun 2003, tentang Sistem Pendidikan Nasional.
2. Undang-Undang nomor 12 tahun 2012, tentang Pendidikan Tinggi.
3. Peraturan Pemerintah nomor 04 tahun 2014, tentang Penyelenggaraan Pendidikan Tinggi dan Pengelolaan Perguruan Tinggi.
4. Peraturan Presiden nomor 8 tahun 2012, tentang KKN
5. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 3 Tahun 2020, tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi.
6. Peraturan Menteri Keuangan Republik Indonesia Nomor 35/PMK.010/2018 Tentang Pemberian Fasilitas Pengurangan Pajak Penghasilan Badan

Dalam Permendikbud Nomor 3 Tahun 2020, disebutkan bahwa :

1. Mahasiswa dapat memilih menyelesaikan kegiatan belajar seluruhnya di dalam prodi atau sebagian di luar prodi
  2. Perguruan Tinggi wajib memfasilitasi hak Belajar mahasiswa 3 semester di luar program studi dan menuangkannya pada kurikulum
  3. Sks yang diambil di luar prodi diakui melalui mekanisme transfer sks
  4. Dilaksanakan hanya bagi program sarjana dan program sarjana terapan di luar bidang kesehatan
- Program magang industry ini sesuai dengan kebijakan Merdeka Belajar Kampus Merdeka, mahasiswa memiliki hak maks 3 semester belajar di luar Prodi dan sesuai dengan upaya Kemdikbud melalui, Ditjen DIKSI mengimplementasikan program Link & Match Pendidikan Tinggi Vokasi dengan IDUKA (Industri, Dunia Usaha dan Dunia Kerja). Magang sebagai upaya untuk memberikan pengalaman kontekstual lapangan yang akan meningkatkan kompetensi mahasiswa secara utuh, siap kerja, atau menciptakan lapangan kerja baru.

## **B. LATAR BELAKANG**

Magang adalah bagian dari proses pembelajaran yang direncanakan dan tertuang dalam kurikulum di prodi vokasi. Pada Program Studi Diploma Empat Bisnis Jasa Makanan program magang ini terbagi menjadi dua bagian yaitu Workshop Industri dan Praktek Kerja Lapangan. Magang juga merupakan implementasi dari Program Merdeka Belajar Kampus Merdeka yang dicanangkan oleh pemerintah. Pada program vokasi magang sangat dibutuhkan untuk membekali mahasiswa dengan keterampilan, pengetahuan dan pengalaman secara langsung di Industri Dunia Usaha dan Dunia Kerja (IDUKA) sehingga ketika lulus telah lebih siap dengan dunia kerja dan memiliki kinerja yang baik secara profesional maupun mandiri.

Pada program magang industri, diharapkan memberikan kemanfaatan yang dapat dirasakan oleh mahasiswa, program studi maupun IDUKA. Mahasiswa mendapat pengalaman secara langsung dari dunia kerja sehingga meningkatkan keterampilan, cara berpikir dan dapat mengatasi permasalahan yang dihadapi. Program studi memiliki hubungan yang baik dengan IDUKA yang dapat memberikan masukan dalam kurikulum dan proses pembelajaran, project bersama maupun kolaborasi yang lebih luas lagi. IDUKA mendapat manfaat dalam menyelesaikan permasalahan dan kendala yang dihadapi, mendapat *knowledge transfer* dari Perguruan Tinggi dan kerjasama yang lebih luas.

## **C. TUJUAN**

Tujuan magang berdasarkan perspektif program studi dan berdasar perspektif IDUKA yang telah dirumuskan pada Panduan Magang Pendidikan Tinggi VOKasi adalah sebagai berikut :

Tujuan berdasarkan perspektif Program Studi :

1. Internalisasi sikap professional dan budaya kerja yang sesuai serta diprlukan bagi IDUKA
2. Pengetahuan yang belum/tidak dipelajari dalam proses perkuliahan di kampus
3. Memperoleh keterampilan khusus/keahlian kerja dan atau pengetahuan, keterampilan umum
4. Mahasiswa yang sudah mengenal lingkungan kerja akan memberikan keuntungan sekaligus sebagai bekal dalam memasuki dunia kerja dan karirnya

Tujuan berdasarkan perspektif IDUKA :

1. IDUKA berpotensi untuk mendapatkan talenta terbaik yang sesuai dengan kebutuhan dan dapat langsung direkrut sebagai karyawan dan sejenis, sehingga dapat mengurangi biaya rekrutmen dan pelatihan awal/induksi serta mempersingkat proses rekrutmen yang biasa dilakukan
2. Permasalahan IDUKA dapat di kolaborasikan dalam bentuk Kerjasama ( riset terapan), merupakan bentuk Kerjasama *win win solution* antara IDUKA dan Pendidikan Tinggi Vokasi

## **BAB II**

### **PERSYARATAN INDUSTRI DUNIA USAHA DAN DUNIA KERJA (IDUKA) DAN MAHASISWA DALAM PROGRAM MAGANG INDUSTRI**

#### **A. PERSYARATAN TEMPAT MAGANG INDUSTRI (INDUSTRI BUNIA USAHA DAN DUNIA KERJA/IDUKA)**

1. IDUKA merupakan perusahaan yang bergerak di bidang pangan dan kuliner
2. IDUKA berlokasi di wilayah lokal sekitar Universitas Ahmad Dahlan atau di wilayah Indonesia dan luar negeri yang telah memiliki MOU atau kerjasama dengan pihak Universitas maupun yang belum memiliki MOU atau kerjasama, namun menerima program magang mahasiswa
3. IDUKA memiliki legalitas usaha yang terdaftar minimal di tingkat kecamatan (IUMK)
4. IDUKA melaksanakan kegiatan operasional atau periodik yang rutin dilakukan dalam menjalankan kegiatan usaha di bidang pangan dan kuliner
5. IDUKA menyediakan ruang yang memadai dan dosen pembimbing industry dalam pelaksanaan program magang industry

#### **B. PERSYARATAN MAHASISWA PESERTA MAGANG**

1. Peserta magang industry adalah mahasiswa aktif Program Studi Diploma Empat Bisnis Jasa Makanan
2. Mahasiswa telah mengambil mata kuliah minimal ...SKS
3. Mahasiswa telah mengambil mata kuliah prasyarat dengan minimal nilai B, pada mata kuliah berikut :
  - a. Pengantar Hospitality
  - b. Kulineri Dasar
  - c. Manajemen Dasar Bisnis Kuliner
  - d. Manajemen Pemasaran
  - e. Praktik Kewirausahaan
  - f. Manajemen Mutu Pangan
  - g. Keamanan Pangan
4. Mahasiswa dalam kondisi fisik dan psikis yang sehat

5. Mahasiswa bersedia mematuhi tata tertib yang diterapkan oleh IDUKA
6. Mahasiswa melakukan program magang industry sesuai dengan arahan dosen pembimbing magang dan dosen pembimbing industry
7. Menjaga nama baik Prodi Diploma Empat dengan IDUKA tempat magang industri

### **C. PESYARATAN MAGANG INDUSTRI DI MASA PANDEMI ATAU KONDISI DARURAT ( FORCE MAJEUR)**

Persyaratan tempat Magang Industri ( Industri Dunia Usaha dan Dunia Kerja/ IDUKA )

1. Sesuai dengan persyaratan umum pada Bagian A
2. IDUKA memberikan izin kepada mahasiswa untuk mengikuti program magang secara tatap muka langsung dengan persetujuan dari pimpinan IDUKA dan lingkungan sekitar IDUKA atau pihak terkait seperti RT, RW atau pihak yang berkepentingan
3. IDUKA menerapkan protokol kesehatan seperti yang dianjurkan oleh pemerintah dalam pelaksanaan operasional kegiatan
4. IDUKA menyediakan sarana kebersihan sesuai dengan standar protokol Kesehatan seperti tempat cuci tangan, hand sanitizer, masker dan atau face shield

Persyaratan peserta magang

1. Sesuai dengan persyaratan umum pada Bagian B
2. Mahasiswa mengikuti program magang industry sesuai dengan protokol Kesehatan seperti yang dianjurkan oleh pemerintah dalam pelaksanaan operasional kegiatan
3. Mahasiswa selalu menggunakan masker dan atau face shield dan secara periodik mencuci tangan atau menggunakan hand sanitizer
4. Mahasiswa selalu menjaga kesehatan selama program magang industry dan apabila sakit maka tidak mengikuti program magang dengan mengajukan izin kepada pimpinan IDUKA dan memberitahukan kepada dosen pembimbing magang industry
5. Mahasiswa melakukan tes kesehatan dan atau melakukan rapid test serta mendapatkan surat sehat dari rumah sakit atau instansi kesehatan resmi

#### **D. PERSYARATAN DOSEN PEMBIMBING**

Pada Program Magang Industri ini dosen pembimbing terdiri atas satu Dosen Pembimbing yang berasal dari Prodi Bisnis Jasa Makanan yang telah ditugaskan oleh Prodi dan satu Dosen Pembimbing Industri yang merupakan pimpinan perusahaan atau orang yang ditunjuk oleh perusahaan untuk mendampingi pelaksanaan program magang industry. Adapun hak dan kewajiban dosen pembimbing adalah sebagai berikut :

1. Dosen pembimbing magang industry
  - a. Dosen tetap Program Studi Diploma Empat Bisnis Jasa Makanan
  - b. Memberikan pengarahan kepada mahasiswa dalam persiapan dan pelaksanaan program magang industry
  - c. Melakukan monitoring di tempat magang minimal 1 kali dalam periode magang
  - d. Berkomunikasi dengan Dosen Pembimbing Industri dalam pelaksanaan program magang industry
  - e. Memberikan informasi kepada IDUKA tentang program magang yang akan dilaksanakan
  - f. Menjaga hubungan baik antara Prodi Diploma Empat dengan IDUKA tempat magang industri
  - g. Melakukan evaluasi dan memberi penilaian program magang industry yang telah dilaksanakan
2. Dosen pembimbing industry
  - a. Pimpinan perusahaan atau orang yang ditunjuk oleh perusahaan untuk menjadi Dosen Pembimbing Industri
  - b. Memberikan informasi tentang perusahaan dan data yang dibutuhkan oleh mahasiswa magang industry
  - c. Mendampingi mahasiswa selama pelaksanaan magang industry
  - d. Menegur mahasiswa apabila melakukan kesalahan atau tindakan kurang tepat selama pelaksanaan magang industry
  - e. Memberikan penilaian dan evaluasi kepada mahasiswa magang industry
  - f. Memberi masukan, saran dan kritik kepada Prodi Diploma Empat Bisnis Jasa Makanan

### BAB III

#### MEKANISME MAGANG INDUSTRI

Magang industri di Program Studi Diploma Empat Bisnis Jasa Makanan dibagi menjadi 2 bagian, sebagai berikut :

1. Workshop Industri ( Kode 177070977 )
2. Praktik Kerja Lapangan ( Kode 177070888 )

Mekanisme pelaksanaan magang industri sebagai berikut :

A. Pemilihan tempat magang industri

Pilihan	Workshop Industri	Praktek Kerja Lapangan	Keterangan
1	Hotel	Hotel	Peminatan kerja di hotel
2	Hotel	IDUKA non hotel	Peminatan kerja non hotel
3	IDUKA non hotel	IDUKA non hotel	Peminatan kerja non hotel

B. Tempat program magang industry adalah IDUKA di bidang pangan dan kuliner sebagai berikut :

1. Hotel dan Resort
2. Katering
3. Restoran atau rumah makan
4. Kafe
5. Industri pangan skala kecil ( UMKM)
6. Industri pangan skala menengah dan besar
7. Usaha Bakery dan Pastry

C. Pendaftaran program magang industry

1. Mahasiswa melakukan KRS mata kuliah workshop industry dan praktek kerja lapangan

2. Mahasiswa mendaftar ke Koordinator Dosen Pembimbing Magang untuk memilih tempat magang yang telah memiliki kerjasama dengan prodi
3. Mahasiswa bisa mengajukan tempat magang IDUKA yang belum memiliki Kerjasama dengan prodi untuk selanjutnya ditindak lanjuti oleh pihak prodi dengan pengajuan proposal dari mahasiswa apabila diminta dari pihak IDUKA
4. Koordinator dosen pembimbing magang akan melakukan seleksi kepada mahasiswa yang mengajukan program magang untuk ditempatkan pada IDUKA yang sesuai
5. Mahasiswa melakukan program magang industry sesuai dengan pilihan 1,2 atau 3 dengan 1 orang dosen pembimbing magang dan 1 dosen pembimbing industry yang telah ditetapkan dari hasil seleksi atau pengajuan
6. Program magang industry dilaksanakan selama 1 semester diluar kampus yaitu di lokasi IDUKA yang telah ditentukan atau dipilih

#### D. Perlengkapan magang industry

1. Mahasiswa mendapat buku panduan magang industry
2. Mahasiswa menyiapkan sarana dan perlengkapan kegiatan magang seperti masker, sarung tangan, baju chef atau baju praktek lapangan, celemek atau apron, dan sepatu kerja apabila tidak disediakan oleh pihak IDUKA
3. Mahasiswa membuat laporan harian dalam bentuk LOG BOOK kegiatan selama proses magang industry

## BAB IV

### PELAKSANAAN MAGANG INDUSTRI

#### A. WORKSHOP INDUSTRI

1. Kode mata kuliah : 177070977
2. Jumlah SKS : 7 SKS  
Durasi program : 7 SKS x 160 menit x 14 pertemuan = 15680 jam  
Minimal pelaksanaan praktek kerja lapangan adalah 15680 atau 37 hari jam atau menyesuaikan jam operasional IDUKA
3. Lokasi workshop industry : hotel atau IDUKA non hotel yang ditentukan oleh Prodi atau diajukan oleh mahasiswa
4. Kegiatan magang industry di IDUKA diharapkan dapat menunjang kompetensi dasar yang diharapkan sebagai mahasiswa Prodi Diploma Empat Bisnis Jasa Makanan, sebagai berikut :
  - a. Bisnis dan pemasaran
  - b. Pelayanan berkualitas
  - c. Pengolahan pangan
5. Selama program Workshop Industri, mahasiswa didampingi oleh 1 Dosen Pembimbing Magang dan 1 Dosen Pembimbing Industri
6. Dosen Pembimbing melakukan monitoring minimal 1 kali selama proses pelaksanaan Workshop Industri dan melakukan evaluasi pada akhir program
7. Mahasiswa membuat catatan harian dalam bentuk LOG BOOK selama pelaksanaan Workshop Industri
8. Mahasiswa menyelesaikan tugas khusus yang diberikan oleh Dosen Pembimbing atau tugas yang diberikan oleh IDUKA sebagai bentuk *project* atau *problem solving*
9. Mahasiswa membuat laporan akhir Workshop Industri dan mempresentasikan pada saat evaluasi dengan Dosen Pembimbing
10. Mahasiswa mendapatkan sertifikat dan penilaian Workshop Industri dari IDUKA sebagai bukti pelaksanaan magang industry di IDUKA
11. Nilai Workshop industry adalah gabungan nilai dari IDUKA dan dosen pembimbing

12. Mahasiswa dinyatakan lulus Workshop Industri dengan nilai akhir minimal B atau kompeten

## **B. PRAKTEK KERJA LAPANGAN**

1. Kode mata kuliah : 177070888
2. Jumlah SKS : 8 SKS  
Durasi program : 8 SKS x 160 menit x 14 pertemuan = 17920 jam  
Minimal pelaksanaan workshop industry adalah 17920 jam atau 43 hari atau menyesuaikan jam operasional IDUKA
3. Lokasi Praktek Kerja Lapangan : hotel atau IDUKA non hotel yang ditentukan oleh Prodi atau diajukan oleh mahasiswa
4. Kegiatan Praktek Kerja Lapangan di IDUKA diharapkan dapat menunjang kompetensi dasar yang diharapkan sebagai mahasiswa Prodi Diploma Empat Bisnis Jasa Makanan, sebagai berikut :
  - a. Pelayanan Bisnis dan pemasaran
  - b. Pelayanan berkualitas
  - c. Pengolahan pangan
5. Selama program Praktek Kerja Lapangan, mahasiswa didampingi oleh 1 Dosen Pembimbing Praktek Kerja Lapangan dan 1 Dosen Pembimbing Industri
6. Dosen Pembimbing melakukan monitoring minimal 1 kali selama proses pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan dan melakukan evaluasi pada akhir program
7. Mahasiswa membuat catatan harian dalam bentuk LOG BOOK selama pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan
8. Mahasiswa menyelesaikan tugas khusus yang diberikan oleh Dosen Pembimbing Praktek Kerja Lapangan atau tugas yang diberikan oleh IDUKA sebagai bentuk *project* atau *problem solving*
9. Mahasiswa membuat laporan akhir Praktek Kerja Lapangan dan mempresentasikan pada saat evaluasi dengan Dosen Pembimbing
10. Mahasiswa mendapatkan sertifikat dan penilaian Praktek Kerja Lapangan dari IDUKA sebagai bukti pelaksanaan magang industry di IDUKA

11. Nilai Praktek Kerja Lapangan adalah gabungan nilai dari IDUKA dan dosen pembimbing
12. Mahasiswa dinyatakan lulus Praktek Kerja Lapangan dengan nilai akhir minimal B atau kompeten

### **C. TATA TERTIB PELAKSANAAN MAGANG INDUSTRI**

1. Mahasiswa melaksanakan magang industry sesuai dengan waktu yang telah ditentukan oleh Prodi atau sesuai dengan kesepakatan dari IDUKA tempat magang
2. Mahasiswa mengikuti kegiatan magang industry sesuai dengan jam operasional kerja IDUKA
3. Mahasiswa mematuhi tata tertib yang ditetapkan oleh IDUKA
4. Mahasiswa tidak diperkenankan izin selama pelaksanaan magang industry kecuali sakit atau kepentingan mendesak yang tidak dapat ditinggalkan
5. Mahasiswa melakukan kegiatan magang indsutri sesuai dengan instruksi Dosen Pembimbing Industri

## **BAB V**

### **PENUTUP**

Program magang industry yang merupakan mata kuliah wajib Prodi Diploma Empat Bisnis Jasa Makanan ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi mahasiswa untuk meningkatkan keterampilan dan pengalaman langsung di dunia kerja sehingga akan menjadi bekal setelah lulus kuliah sehingga telah siap memasuki dunia kerja. Selain itu diharapkan IDUKA juga mendapat manfaat dari program magang industry dengan terbantu secara operasional maupun terbantu dalam penyelesaian masalah yang dihadapi oleh IDUKA. Diharapkan program magang industry ini menjadi sarana *link and match* antara Perguruan Tinggi dengan industry dan penerapan program Kampus Merdeka Belajar Merdeka yang dicanangkan oleh pemerintah

## LAMPIRAN

### 1. TUGAS WORKSHOP INDUSTRI

#### A. Tugas Harian di HOTEL

- a. Mengikuti kegiatan di Hotel dan mencatat pada LOG BOOK sesuai dengan kegiatan yang dilakukan
- b. Mempelajari proses pelayanan ( service ) di hotel
- c. Mempelajari proses produksi (Production/ Kitchen ) di hotel
- d. Mempelajari pemasaran bisnis hotel

#### B. Tugas Harian di IDUKA non hotel :

- a. Mengikuti kegiatan di IDUKA dan mencatat pada LOG BOOK sesuai dengan kegiatan yang dilakukan
- b. Mempelajari proses penerimaan bahan baku
- c. Mempelajari proses produksi
- d. Mempelajari proses pengemasan
- e. Mempelajari proses penerapan sanitasi dan higienitas
- f. Mempelajari proses pengendalian mutu
- g. Mempelajari proses pengembangan produk
- h. Mempelajari proses penyimpanan produk
- i. Mempelajari proses pemasaran

#### C. Tugas Khusus

Tugas khusus merupakan tugas pilihan yang diberikan mahasiswa dari Dosen Pembimbing dengan tema tertentu sebagai berikut :

- a. Permasalahan yang ada di Hotel atau IDUKA dengan *problem solving* sebagai penyelesaiannya
- b. Pengembangan produk atau usaha di Hotel atau IDUKA, bisa berupa pengembangan produk baru, pelayanan atau pemasaran
- c. *Project* yang diberikan oleh Hotel atau IDUKA

## 2. TUGAS PRAKTEK KERJA LAPANGAN

### A. Tugas Harian di IDUKA

- a. Mengikuti kegiatan di IDUKA dan mencatat pada LOG BOOK sesuai dengan kegiatan yang dilakukan
- b. Mempelajari proses penerimaan bahan baku
- c. Mempelajari proses produksi
- d. Mempelajari proses pengemasan
- e. Mempelajari proses penerapan sanitasi dan higienitas
- f. Mempelajari proses pengendalian mutu
- g. Mempelajari proses pengembangan produk
- h. Mempelajari proses penyimpanan produk
- i. Mempelajari proses pemasaran
- j. Mempelajari legalitas usaha
- k. Mempelajari strategi perusahaan dalam menjalankan usahanya

### D. Tugas Khusus

Tugas khusus merupakan tugas pilihan yang diberikan mahasiswa dari Dosen Pembimbing dengan tema tertentu sebagai berikut :

- a. Permasalahan yang ada di IDUKA dengan *problem solving* sebagai penyelesaiannya
- b. Pengembangan produk atau usaha IDUKA, bisa berupa pengembangan produk baru, pelayanan atau pemasaran
- c. *Project* yang diberikan oleh Hotel atau IDUKA
- d. Menjadi mitra IDUKA dalam pemasaran secara *online* maupun *offline*

### 3. LOG BOOK KEGIATAN MAGANG INDUSTRI

Format LOG BOOK kegiatan adalah sebagai berikut :

No	Hari /Tanggal	Kegiatan	Keterangan	TTD mahasiswa	TTD dosen Pembimbing Industri
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					

Mengetahui

Dosen Pembimbing Magang Industri

( ..... )

#### **4. FORMAT LAPORAN MAGANG INDUSTRI**

COVER

HALAMAN PENGESAHAN

ABSTRAK

KATA PENGANTAR

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL

DAFTAR GAMBAR

BAB I

PENDAHULUAN

- A. Latar Belakang
- B. Tujuan dan Manfaat
- C. Tempat dan Waktu Pelaksanaan
- D. Pengumpulan Data

BAB II

PAPARAN

- A. Pekerjaan dan Kegiatan Praktek Kerja Lapangan
- B. Kegiatan PKL
- C. Analisis Kegiatan PKL

BAB III

PENUTUP

Kesimpulan dan Saran

BAGIAN AKHIR

- A. Daftar Pustaka
- B. Lampiran