

LAMPIRAN

Lampiran 1 Sertifikat Magang



Gambar 6.1 Sertifikat Magang

Lampiran 2 Lembar Penilaian Prestasi Kinerja Magang


AKADEMI SAGES
 A Noble and Excellent Academy

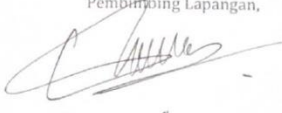
LEMBAR PENILAIAN PRESTASI KINERJA MAGANG
Tahun Akademik 2023 / 2024

Nama Mahasiswa/i: Letrikus Cleane Pachu
 NIM: 211100654
 Dosen Pembimbing: Achmad Taufiq
 Pembimbing Lapangan: I. Retu, Deva, Afza, Prayudiana
 Mitra Magang: Mandapa, a Ritz - Carlton Reserve
 Lokasi Magang: Selain keikutsertaan Ubed, Gionger, Doh
 Posisi/Bidang Kerja: Kitchen Intern

No.	Aspek yang Dinilai	Bobot (B)	Nilai (N)	Jumlah (B x N)
1.	Kedisiplinan			
	1) Ketepatan Waktu	5	85	425
	2) Sikap Kerja/ Tingkah Laku	5	88	440
	3) Tanggung Jawab Terhadap Tugas	5	88	440
	4) Kehadiran	5	88	440
	5) Kecepatan dan Kebersihan Diri	5	88	440
2.	Kinerja			
	1) Pemahaman Materi Kerja	5	88	440
	2) Kemampuan Kerja	10	88	880
	3) Keterampilan Kerja	10	87	870
	4) Kualitas Kerja	10	85	850
	5) Efisiensi Kerja	10	88	880
	6) Hasil Pekerjaan (Kontribusi)	10	89	890
3.	Kemampuan Beradaptasi			
	1) Kemampuan Berkomunikasi	5	90	450
	2) Kemampuan Bekerja Sama	5	90	450
	3) Kemampuan Inisiatif/ Kerajinan	5	85	425
	4) Motivasi dan Semangat Kerja	5	85	425
Jumlah		100 %		6.730

Nilai Akhir = $\frac{\text{Jumlah (B x N)}}{\text{Jumlah Bobot}}$
 Nilai Akhir = $\frac{6730}{100} = 87.3$

Catatan: Internship hanya awal dari sebuah perjalanan dalam dunia kuliner, disiplin, tingkah laku dan minat adalah kunci kesuksesan dalam ini sangat perlu ditinkatkan.

5 Januari 2024
 Pembimbing Lapangan,

 Deva Anja

Gambar 6. 2 Lembar Penilaian Prestasi Kinerja Magang

Lampiran 3 Dokumentasi Proses Magang



Gambar 6. 3 Kubu Kitchen Team



Gambar 6.4 *Tuna Tataki*



Gambar 6.5 *Amuse Bouche Salmon ceviche*



Gambar 6.6 *Farmer Toast*

Lampiran 4 Jurnal Kegiatan Harian(Log Book)



AKADEMI SAGES

A Noble and Excellent Academy

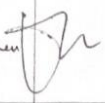
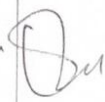
JURNAL KEGIATAN HARIAN (LOG BOOK)

Nama Mahasiswa/i : Ludovikus OkaMou Pache
 NIM : 21110054
 Dosen Pembimbing : Achmad Taufiq, S.E.Par.,M.M
 Pembimbing Lapangan : I Putu Deva Arya Prayudiana
 Mitra Magang : Mandapa, a Ritz Carlton Reserve
 Lokasi Magang : Jalan Kedewatan, Ubud, Gianyar
 Posisi/Bidang Kerja : Kubu Kitchen Intern

No.	Hari/Tanggal	Aktivitas Kegiatan	Lokasi Kegiatan	Paraf Pl.
1.	3 Juli – 10 Juli 2023	- membuat Cone - membuat Parmesan chips - membuat Puding Espuma - Plating amuse bouche	kubu kitchen	
2.	11 Juli – 18 Juli 2023	- membuat garnish - membuat tartlet - membuat puding espuma - membuat Corn Espuma	kubu kitchen	
3.	19 Juli – 26 Juli 2023	- membuat adonan cheese fondue - membuat Salsa with Salmon - membuat Puding Pure - membuat cauliflower Espuma	kubu kitchen	
4.	27 Juli – 3 Agustus 2023	- membuat Cone nori - membuat mushroom pranzini - membuat puding Espuma - membuat Corn Espuma - Prosciutto	kubu kitchen	

5.	4 Agustus - 11 Agustus 2023	- membuat mushroom Royale - membuat Egg custard - membuat pumkin Espuma - membuat Caviflower Espuma	lulu kitchen	
6.	12 Agustus - 19 Agustus 2023	- membuat beef Arancini - membuat garnish - membuat pumkin Espuma - membuat Caviflower Espuma	lulu kitchen	
7.	20 Agustus - 27 Agustus 2023	- membuat Cone - membuat Salsa untuk Salmon Chevie - Promicro - cek barang - barang kitchen	lulu kitchen	
8.	28 Agustus - 4 September 2023	- membuat fish brandad - membuat Potato chips - membuat Parmesan chips - membuat pumkin Espuma - membuat corn Espuma - Potong beef untuk beef tartar	lulu kitchen	
9.	4 September - 11 September 2023	- membuat octopus salad - membuat cone - membuat pumkin Espuma - trial menu baru	lulu kitchen	
10.	12 September - 19 September 2023	- membuat Potato Crispy - membuat fish brandad - membuat Parmesan chips - membuat pumkin Espuma	lulu kitchen	
11.	20 September - 27 September 2023	- Slice braciola beef - membuat mascappon truffle - membuat pumkin Espuma - membuat Parmesan chips - Pro micro	lulu kitchen	

Gambar 6. 9 Log Book Halaman 2

12.	28 September - 5 Oktober 2023	- trial menu natal - membuat mascarpone truffle - membuat slice with salmon cheese - membuat parmesan chips	lulu kitchen	
13.	6 Oktober - 13 Oktober 2023	- membuat garnish - membuat kue with tuna chudo - membuat dry tomato - membuat tartlet	lulu kitchen	
14.	14 Oktober - 21 Oktober 2023	- slice broccolo beef - membuat Roti - membuat parmesan chips - membuat Puluh Eggume	lulu kitchen	
15.	22 Oktober - 29 Oktober 2023	- Slice Red Radish - Slice Fennel - membuat avocado pure - membuat tuna - premixero	lulu kitchen	
16.	30 Oktober - 6 November 2023	- membuat Potato gratin - membuat beef tartar - membuat dry tomato - membuat tartlet	lulu kitchen	
17.	7 November - 14 November 2023	- membuat carrot glass - membuat Roti - Slice broccolo beef - membuat pouch salmon - membuat puluh eggume	lulu kitchen	
18.	15 November - 22 November 2023	- Saring beef juu - membuat Kolor risotto - membuat large hair carbonara - membuat jamboran lobster - membuat beef tartar	lulu kitchen	

Gambar 6. 10 Log Book Halaman 3

19.	23 November - 30 November 2023	- membuat beef tartar - membuat tuna tataki - mengupas kepiting - plating lobster - Promico	Lulu Wicheu	
20.	1 Desember - 8 Desember 2023	- membuat vegetable gratin - membuat Potato gratin - membuat dry tomato - membuat tartlet - Slice Red Radish - Atch menu new year	Lulu Wicheu	
21.	9 Desember - 16 Desember 2023	- membuat telur Pischo - membuat Porter toast - membuat Potato gratin - Plating beef Short Ribs - Staff Party	Lulu Wicheu	
22.	17 Desember - 24 Desember 2023	- membuat carrot glaze - membuat mascarpone truffle - Slice briscola beef - Food Panel - Atch menu new year	Lulu Wicheu	
23.	25 Desember - 1 Januari 2024	- membuat Provencal Sauce - membuat decoration olive - membuat beef panchini - membuat Pankin tortini - Promico	Lulu Wicheu	
24.	2 Januari 2024		Lulu Wicheu	

Keterangan:

PL = Pembimbing Lapangan pada Mitra Magang

Mengetahui:
Pembimbing Lapangan,

I Putu Deva Arya
Prayudiana

Pemagang,


Ludovikus OkaMou Pache
NIM: 21110054

Gambar 6. 11 Log Book Halaman