

BAB II

PELAKSANAAN MAGANG

2.1 Lingkup Unit Kerja

Gambar 2.1 Dining Hall



Kegiatan Program Magang dilaksanakan di salah satu restaurant di Surabaya, tepatnya di jalan Jawa, kecamatan Gubeng. Nama restaurant tersebut adalah Locaahands Dining Club. Locaahands Dining Club merupakan salah satu *outlet* dari tiga *outlet* yang dimiliki oleh PT. Tangan Kita Berkarya. Locaahands Dining Club merupakan restaurant *fine dining* yang menyajikan makanan *western*.

Locaahands memiliki banyak ciri khas yang membedakan dari kebanyakan restaurant yang ada di Surabaya. Locaahands menyuguhkan konsep yang unik dan menarik di setiap *eventnya* dan tentunya juga memiliki cara tersendiri untuk menarik perhatian *konsumen* mulai dari cara penyajian hidangan, resep yang digunakan, hingga pelayanannya. Selain itu Locaahands juga memberikan kesempatan bagi penulis untuk belajar lebih banyak mengenai lingkup *Food and beverage*. Hal itu yang menjadi alasan penulis memilih Locaahands Dining Club sebagai tempat pelaksanaan Program Magang.

2.2 Lingkup Penugasan

Pada pelaksanaan Program Magang, sang penulis melaksanakan pemagangan di dalam dua divisi, yaitu divisi *Kitchen* dan divisi *Bar And Beverage*. Penulis memiliki tugas dan tanggung jawab yang berbeda di dua

devisi tersebut.

2.2.1 Penugasan Devisi Kitchen

Seringkali pembagian tugas atau tim disebut sebagai *section*, pada devisi *Kitchen* penulis adalah sebagai *cook helper* yang memfokuskan pada *cold section*, tetapi di dalam pelaksanaan kegiatan magang sang penulis juga diberikan kesempatan belajar di bagian *hot section* dan juga *line section*, bukan hanya itu saja, penulis juga bertanggung jawab dalam order bahan untuk keperluan *kitchen* dan *inventory control* bahan-bahan yang ada di *kitchen*.

Dilingkungan kerja *kitchen* harus memiliki rasa tanggung jawab dan *profesionalisme* yang tinggi dalam menyajikan sebuah hidangan yang lengkap dengan *kondimen* nya. Dalam devisi *kitchen* sang penulis dapat membentuk rasa disiplin dan kecepatan dalam penyajian hidangan. Pada awalnya sang penulis di tugaskan dibagian *cold section*, yang bertugas mempersiapkan *garnish* dan kebutuhan *sides*, antara lain adalah menyiapkan *parsley*, *frisée*, *watercress*, daun *mint*, bunga kecombranng, *kale* dan *curly kale*, *wedges orange*, *slice leeks*, *slice chives*, *slice black olive*, *slice red onion*, *slice onion*, *slice shallot* untuk membuat *pickle ring shallot* dan masih banyak lagi. Penulis juga membantu menyiapkan *potato noodles*, *potato gratin*, membuat *mille feuille*.

Dalam *cold section* sang penulis harus menyiapkan berbagai *condiment* untuk *tartare sauce* seperti *mince shallot*, *mince chapers*, *mince jalapeno* .Selain itu meracik *dry mix* yaitu tepung untuk menggoreng ayam, dan meracik adonan tepung untuk snack bar. Di bagian ini *cold section* juga membuat beberapa saus seperti *bechamel*, *salsa verde*, *guachamole*, *chimicurri*, dan membuat *honey mushroom*. Menyajikan *snack bar* juga tugas *cold section*.

Gambar 2.2 Kitchen Room



Gambar 2.3 Area Depan Kitchen



Gambar 2.4 Cool Room Kitchen



Gambar 2.5 Cool Room Kitchen



Penyajian hidangan di Locaahands Dining Club sebelumnya terbagi menjadi dua waktu yaitu waktu brunch yang dimulai pukul. 07.00 sampai 14.00 dan waktu dinner yang dimulai pukul.14.00 sampai 23.30 WIB.

Gambar 2.6 Old Menu Slide One

STARTER	
Choice your Charcuterie, Pistachio Pesto, Miso Baguette	155
Sourdough Butter Bun, Mushroom & Onion Jam	60
Woodfire Minestrone, Heura, Eggplant Emulsion	60
Foie gras, Lychee, Fleeting Gelée	125
Grilled romaine lettuce, Onion Vin, Aioli, Parmigiano	65
Woodfire Ball Strait Oyster, A5 Tallow, Mala XO Vinaigrette	90
Wagyu beef Tartare, Milk Foulto Potatoes, Quail Egg	85
Grilled Octopus, Squid Vinaigrette, Riesling, Grapes	105
Hand picked Mud crab, Roast Cabbage, Puffed Rice, Preserved Lemon Butter	90
Woodfire Littleneck Clams, Smoked Beef Dry Wine, Shallot Gremolata	80
Woodfire Puff Pastry, Beef Spices Sausages, Tomato Ragout	75
Fresh Burrata Cheese, Woodfire Pear, Sunflower Gremolata, Aged Balsamic	120
Woodfire Bone Marrow, Shroom Vinaigrette, Caramelised Aromatic, Sourdough	110

Gambar 2.7 Old Menu Slide Two

SOURDOUGH PIZZA	
Rosso Tomato, Garlic, Oregano, Mozzarella, Stracciatella, Extra Virgin Olive Oil	180
Salami Tomato, Oregano, Salami, Pepperoni, Parmigiano, Mozzarella	135
Famous Original Truffle Cream, Cold Smoked Ham, Honey Mushroom, Parmigiano	140
El Supremo Cacio e Pepe, Chorizo Sausages, Smoked Brie, Stracciatella	155
White & Honey Cheese Béchamel, Mozzarella, Parmigiano, Stracciatella, Fresh Honeycomb	140
Pizza toppings	
Mortadella	120
Prosciutto Cotto	125
Prosciutto Cotto	125
Smoked Ham	60
Chorizo Sausages	55
Mozzarella	35
Stracciatella	40
Burrata	70
SNACK BAR	
PukPuk Pork Thinly Sliced Crispy Pork Belly, Honey Mustard Dips	85
Baby Licks Fried Baby Squid, Spices Powder, Teriaki Sauce	80
Locaahands Jay's Frites Truffle Aioli	55
Oyster Yaki Fried Oyster Shroom, Silken Tofu, Toasted with Chili Bell Pepper	55
Locaahands chips Cassava, Potato, Sweet potato, Bean Con Carne, Cheddar Cheese, Guacamole, Salsa	85

Berikut ini merupakan beberapa menu hidangan yang dipelajari oleh sang penulis di Locaahands Dining Club :

Gambar 2.8 *Nachos Chips*



Gambar 2.9 *Chick And Beef*



Gambar 2.10 *Beat Ma Pig*



Gambar 2.11 *Come Easy Breakfast*



Gambar 2.12 *Woodfire Greens*



Gambar 2.13 *Locaa Benedict*



Gambar 2.14 *Alkaline Noodle*



Gambar 2.15 *May Day Chicken*



Gambar 2.16 *Big Daddy*



Kemudian pada tanggal 6 September 2023, Locaahands Dining Club resmi merubah jam operasional, sekaligus mengupdate menu lama ke menu barunya yaitu *Woodfire Season*. *Woodfire season* juga terbagi menjadi dua *season*, yaitu *woodfire day* (10.00 sampai 16.00) dan *woodfire night* (16.00 sampai 23.30).

Gambar 2.17 New Menu Woodfire Day

WOODFIRE DAY®

(10AM - 4PM)

Where woodfire takes the spotlight in daylight, brick dishes crafted for personal delight warm each plate long and leave not tasted by the gentle wind.

BREAD & SHARE

Flatbread & Beer \$10
All Natural, Polye-Rice Onion, Caribou Beer, Charbroiled Beefsteak

Surf & Turf \$5
Korean Beefsteak, Grilled Bone Marrow, Woodfire Onion, Spiced Butter

Woodfire Shakshuka™ \$7.50
Grilled Onions, Fried Eggs, Sundough, Coriander

Famous Original™ \$4.00
Tofu Cream, Smoked Ham, Honey Mustard, Parmesan, Mozzarella

Rosso \$10
Spiced Beefsteak, Mozzarella, Parmesan, Shaved Carrots, Basil, Organic

P&P™ \$10
Caribou Pasta, Popcorn Grains, Arugula

ENTRÉE

Charcuterie & Cheese™ \$21.00
Monte Carlo Prosciutto, Prosciutto Crudo, Camembert Cheese, Fruit, Jam, Almonds, Bread

Local Catcher \$15
Honey, Zucchini, Flatbread, Roasted Aul, Parmesan, Flatbread, Additional Marinated Chicken \$3.50

Woodfire Prawn \$5
Spiced Chai Crema, Lemon Turbidity

Thousand Layers Poutine \$5
Truffle Butter

Corn Rib \$5
Lemon-Honey Aul, Spiced Butter

MEAT MEET BAGET

May Day Click \$5
Roasted Trout Chicken, Butter Crisped, Truffle Oil, Aul, Pickle

Big Daddy 2.0 \$10 \$12.50
The Sunny Side Up House Andouille Sausage, Cider Caramel, Shrimp, Roasted Tomato, Sundough

Lucas Benedict \$5
Honey Bone Marrow, Poached Egg, Grilled Onion, Sundough Butter, Sundough

House Marquis Pot™ \$5
Woodfire Grains, Sundough, Sundough

WOODFIRE GRILL & OVENS

But Ma Pig™ \$10
Braised Pork Belly, Pork Crackers, Fried Garlic, Sundough, Shrimp, Sundough, Sundough

Woodfire Scallop XO \$10
Sundough, Sundough, Sundough

Flashy Pesto \$10
Honey Beef Pesto, Sundough, Sundough

Melons Mac & Cheese \$5
Braised Pork Belly, Sundough, Sundough

Pork Schnitzel™ \$11.50
Pork Schnitzel, Sundough, Sundough

AS & Shrimp Rice \$10
All Natural, Sundough, Sundough

BRUNCH

10hr Smoked Brisket \$15
Braised Pork Belly, Sundough, Sundough

Woodfire Shortrib \$10
Braised Pork Belly, Sundough, Sundough

Dry Aged Tokusam Ribeye \$20
Woodfire Grains, Sundough, Sundough

AS Pithivier \$15
Braised Pork Belly, Sundough, Sundough

Woodfire Tiger Prawn \$15
Braised Pork Belly, Sundough, Sundough

Woodfire Omelette Poutine \$15
Braised Pork Belly, Sundough, Sundough

Catch of the Day (May) \$15
A la Minute Seafood, Sundough

SNACKS

Localpeople Fave's Fries \$5
A la Minute, Sundough, Sundough

Pokpok Pork™ \$5
Honey Sundough, Sundough, Sundough

Baby Lickin' \$5
Honey Sundough, Sundough, Sundough

DESSERT

Holly Bun \$5
Pork Belly, Sundough, Sundough

Crispy Sandwich \$5
Crispy Sandwich, Sundough, Sundough

Tiramisu \$5
Lemon, Sundough, Sundough

Sugar Rush Croissant \$5
Crispy Sandwich, Sundough, Sundough

Gambar 2.18 New Menu Woodfire Night

WOODFIRE NIGHT®

(4PM - 11.30PM)

Where woodfire takes the spotlight in daylight, brick dishes crafted for personal delight warm each plate long and leave not tasted by the gentle wind.

BREAD & SHARE

Famous Original™ \$4.00
Tofu Cream, Smoked Ham, Honey Mustard, Parmesan, Mozzarella

Rosso \$10
Spiced Beefsteak, Mozzarella, Parmesan, Shaved Carrots, Basil, Organic

P&P™ \$10
Caribou Pasta, Popcorn Grains, Arugula

STARTER

Charcuterie & Cheese™ \$21.00
Monte Carlo Prosciutto, Prosciutto Crudo, Camembert Cheese, Fruit, Jam, Almonds, Bread

Sundough Butter Bun™ \$7.50
Honey, Zucchini, Flatbread, Roasted Aul, Parmesan, Flatbread, Additional Marinated Chicken \$3.50

Woodfire Prawn \$5
Spiced Chai Crema, Lemon Turbidity

Thousand Layers Poutine \$5
Truffle Butter

Corn Rib \$5
Lemon-Honey Aul, Spiced Butter

WOODFIRE GRILL & OVENS

AS Miyazaki Ribbin MB \$14.99 \$15.99
21 Days Dry Aged Tomahawk MB \$14.99 \$15.99

7 Days Dry Aged Australian Wagyu Tenderloin MB \$14.99 \$15.99
14 Days Dry Aged Wagyu MB \$14.99 \$15.99

AS Miyazaki Top Skis Uchimono™ \$15.99

SIDES

Grilled Pomarine \$5
Onion, Yon, Aul, Parmesan

Thousand Layers Poutine \$5
Mustard Cream

Potatoes Gratin \$5
Onion, Yon, Aul, Parmesan

Woodfire Gratin \$5
Onion, Yon, Aul, Parmesan

Garden Salad \$5
Onion, Yon, Aul, Parmesan

Garlic Butter Rice \$5
Onion, Yon, Aul, Parmesan

LAND

Pork Tomahawk™ \$20
Orange Segments, Mustard, Aul

Lardo Poutine \$10
Lardo, Mustard, Aul, Sundough

300g Half Chicken \$15
Soy, Mustard, Sundough, Sundough

BBQ Chicken Wings \$10
Corn, Sundough, Sundough, Sundough

SWEETS

Apple Whisky Tartin \$5
Crispy Sandwich, Sundough, Sundough

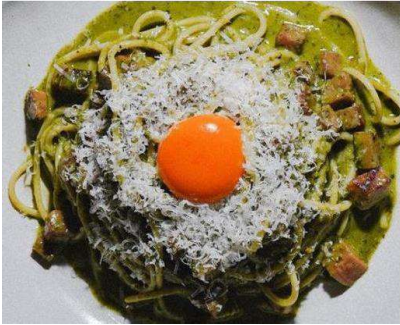
Woodfire Gratin \$5
Onion, Yon, Aul, Parmesan

Smoked Choco Orange \$5
Onion, Yon, Aul, Parmesan

Tiramisu \$5
Lemon, Sundough, Sundough

Berikut beberapa sajian menu *woodfire season* :

Gambar 2.19 *Parstrami*
Pesto



Gambar 2.20 *A5 Pithivier*



Gambar 2.21 *Dry Aged*
Duck



Gambar 2.22 *Roasted*
Squid



Gambar 2.23 *Woodfire*
Scallop XO



Gambar 2.24 *Pork*
Tomatawk



Gambar 2.25 *Woodfire*
Tiger Pawn



Gambar 2.26 *Pork Schnitzel*



Gambar 2.27 *Grilled*
Octopus



2.2.2 Penugasan Devisi *Bar and Beverage*

Penugasan sang penulis pada devisi *Bar and Beverage*, memiliki tanggung jawab untuk menjadi *bar back* tetapi seringkali penulis ditugaskan untuk mengambil alih menjadi bagian sebagai barista maupun bartender, dan diberi wewenang oleh *head bar* untuk memegang kendali bar atau coffee shop pada saat tertentu. Dalam masa magangnya sang penulis lebih menekuni bagian barista. Penugasan yang dilakukan sang penulis di devisi ini tidak jauh berbeda saat berada di devisi *kitchen* yaitu melakukan *prepare* dan *inventory control* bahan keperluan bar.

Tugas yang biasa dikerjakan sang penulis saat *prepare garnish* yaitu, memotong *wedged orange*, *lemon*, *lime*, membersihkan daun *mint*, semangka, *juicer* nanas, membuat *salt foam*, *slice peach*, dan leci. Selain itu penulis juga mengisi *dairy product*, *can product (lychee can and peach can)*, *soft drink*, *still water* kedalam *chiller* yang disediakan. Sang penulis pun juga bertugas melakukan *kalibrasi* kopi pada saat *shift opening*.

Gambar 2.28 *Coffee Shop*



Gambar 2.29 *Bar Cocktail*



Gambar 2.30 Cool Room Bar



Untuk Menu *Baverage* sebagai berikut :

Gambar 2.31 Menu *Coffee and Mocktail*

Coffee		Locaã Specials	
Black	35	Berry & Citrus	45
Cappuccino	40	Greenberry Apple Orange Lime Lemon	
Latte	40	Sunant Season	45
Grindall	40	Mango Java Strawberry Apple Yogurt Milk	
Locaã Brûlée	40	Coco Melon	45
Espresso Coffee		Coconut Milk Frost Watermelon Ju. Lime Ju.	
Coffee Taro Locaã	40	Sun-Ray	45
Coffee Gunk	40	Fresh Carrot Ju. Apple Ju. Passion Orange	
Outside Irish Coffee	60	Green Delica	45
Fast Tow Filter	70	Coconut Water Coffee Kafe	
Second Tow Filter	40		
Iced tea			40
Organic Artisanal Tea			
Passion Gold	40		
West Java Mint	40		
Classic Earl Grey	40		
Chamomile Blossom	40		
Lychae en Rose	40		

Gambar 2.32 Menu *Chocktail*

Naked Ape 140

Banana Rum, Spiced Rum, Citron, Pineapple

Tasting Notes

Sweet banana & spicy rum with pineapple

Type: ●●●●○ Bittery

Doctor Funk 130

Black Currant Rum, Raspberry, Orange, Apple Citrus Soda

Tasting Notes

Fruity sweet mix

Type: ●●●●○ Bittery

Port Light 150

Brazilian Passion Fruit, Honey, Almond

Tasting Notes

Fruity sweet mix

Type: ●●●●○ Bittery

Beach Bum 110

Light Rum, Spiced Rum, Apple, Pineapple, Citron, Soda

Tasting Notes

Spicy sweet mix with tropical

Type: ●●●●○ Bittery

Captain's Grog 130

Light Rum, Spiced Rum, Dark Rum, Citrus, Orange, Pineapple, Citrus, Soda

Tasting Notes

Spicy sweet mix with tropical

Type: ●●●●○ Bittery

Gambar 2.33 Menu Cocktail (Aperol)

 Classic Negroni 150 50% Campari, 50% Rosso Amaretto Tasting Notes: Bitter, citrusy Time: ●●●○○○ Bitter	 Aperol Spritz 140 100% Campari, 100% Rosso Amaretto Tasting Notes: Bitter, citrusy Time: ●●●○○○ Bitter
 Aviation 120 50% Vodka, 50% Campari, 100% Rosso Amaretto Tasting Notes: Bitter, citrusy Time: ●●●○○○ Bitter	 Lychee Martini 110 50% Vodka, 50% Campari, 100% Rosso Amaretto Tasting Notes: Bitter, citrusy Time: ●●●○○○ Bitter
 Penicillin 110 50% Vodka, 50% Campari, 100% Rosso Amaretto Tasting Notes: Bitter, citrusy Time: ●●●○○○ Bitter	 Whisky Sour 120 50% Vodka, 50% Campari, 100% Rosso Amaretto Tasting Notes: Bitter, citrusy Time: ●●●○○○ Bitter
 Rosita 150 50% Vodka, 50% Campari, 100% Rosso Amaretto Tasting Notes: Bitter, citrusy Time: ●●●○○○ Bitter	 Japanese Highball 115 50% Vodka, 50% Campari, 100% Rosso Amaretto Tasting Notes: Bitter, citrusy Time: ●●●○○○ Bitter

Berikut ini beberapa menu Beverege yang dipelajari penulis :

Gambar 2.34 Cappucino Hot Gambar 2.35 Americano Hot Gambar 2.36 Espresso



Gambar 2.37 Kopi Gurih Gambar 2.38 Kopi Cap Locaa Gambar 2.39 Americano



Gambar 2.40
Java O Six



Gambar 2.41
Expresso Martini



Gambar 2.42 *Rosita*



Gambar 2.43 *Docktor Funk*



Gambar 2.44 *Naked Ape*



Gambar 2.45 *Japanese Highball*



Selain menyajikan minumam, penulis juga bertugas melakukan pemesanan bahan untuk keperluan *bar*, untuk pemesanan barang *outlet* biasanya diperlukan *form order*. Untuk keperluan pemesanan barang harus dipesan dua hari sebelumnya.

Inventory control dilakukan dengan cara manual, dengan memeriksa kembali jumlah *stock* pada saat *closing* pada kartu *stock* khusus yang sebelumnya telah tercatat barang yang tersedia pada saat barang datang dari gudang.

Gambar 2.46 Contoh Kartu Stock Barang

Kardus		SALDO	
Tgl	Uraian	Saldo	Saldo
12/12	Sisang	6	6
12/12	Datang sore	14	20
12/12	Sisang	2	18
12/12	Datang sore	16	34
12/12	Datang sore	16	50
12/12	Datang sore	16	66
12/12	transfer TJ	3	63
3/1	Datang	8	71
4/1	Datang	4	75
5/1	Datang 1	6	81
5/1	Datang 2	24	105
6/1	Sisang	11	94
7/1	Datang	11	105
7/1	Sisang sore	10	95
8/1	Sisang	4	91
8/1	Datang	4	95
9/1	Datang	10	105

Adapun contoh order bahan sebagai berikut :

Gambar 2.47 Contoh Form Order Barang

FORM ORDER BAHAN		Locashands GROUP	
NO	NAMA BAHAN	STOK	REMARKS
1	Kardus	105	
2	Kardus	105	
3	Kardus	105	
4	Kardus	105	
5	Kardus	105	
6	Kardus	105	
7	Kardus	105	
8	Kardus	105	
9	Kardus	105	
10	Kardus	105	
11	Kardus	105	
12	Kardus	105	
13	Kardus	105	
14	Kardus	105	
15	Kardus	105	
16	Kardus	105	
17	Kardus	105	
18	Kardus	105	
19	Kardus	105	
20	Kardus	105	

Di samping itu dalam melakukan tugasnya sang penulis juga melakukan pengecekan *form produksi* dan juga mengisi *form waste*, locaahands melakukan *form produksi* dan *form waste* dengan mengharapkan supaya dapat menghitung *stock opname* dengan mudah.

Contoh Form Produksi

Gambar 2.48 Contoh Form Produksi

ASIL PRODUKSI **LocaahandsGROUP**

Pen Dept: CK / OP / DC / TJ
 By Dept: CK / OP / DC / TJ
 Dept: CK / OP / DC / TJ

No. Unit: 01-24
 Hari/Tanggal: 24-01-2024

NAMA BARANG	QTY	UNIT	KETERANGAN	PG
Biscuits Light	1	kg		
Monin Falecium	1	kg	4/ Falecium Syrup	
Lemon Juice	200	ml	1600 ml	

9-1-24

Kepala Dapur Staff Dapur Kepala Gudang Accounting

Gambar 2.49 Contoh Form Waste

FORM WASTE (SPOIL) **LocaahandsGROUP**

Outlet Dept: CK / OP / DC / TJ
 Kitchen / Party (G)

No. Unit: 01-24
 Hari/Tanggal: 24-01-2024

NIL	NAMA BARANG	QTY	UNIT	ALASAN	PG
1.	Snack Coffee (cristina snack)	15	pcs	Rusak / Keras	
2.	COCONUT Cream	802	g	Sudah esten	

01/24

Kepala Dept Staff Dept Manager Accounting

2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja

Tabel 2.1 Penjadwalan di Devisi Kitchen

Jam Kerja	Hari	Kegiatan
Shift 1 (06.00 – 16.00) / (08.30 – 18.30)	Senin – Sabtu	Opening, prepare garnish and salad dan bahan – bahan, menerima barang order-an datang, set up chiller dari set up brunch ke set up dinner, plating menu, order bahan – bahan.
Shift 2 (09.30 – 19.30) / (12.00 – 22.00)	Senin – Sabtu	Prepare bahan – bahan, back up pekerjaan para staf shift 1 sedang istirahat, prepare untuk dinner, plating menu.

<i>Shift 3</i> (13.30 – 23.30) / (14.00 – 00.00)	Senin – Sabtu	<i>Prepare untuk dinner, plating menu, check stock bahan – bahan, closing, report.</i>
<i>Shift 1, Shift 2, Shift 3</i>	Minggu	Melakukan seperti biasa dan melakukan General Cleaning.

Tabel 2.2 Penjadwalan di Devisi *Bar and Baverage*

Jam Kerja	Hari	Kegiatan
<i>Shift 1</i> (09.00 – 19.00)	Senin – Sabtu	<i>Opening, prepare garnish dan stock chiller, membuat teh, prepare kelengkapan kopi, kalibrasi kopi, menerima order-an barang _ating, melayani customers, order bahan – bahan.</i>
<i>Shift 2</i> (12 – 22.00)	Senin – Sabtu	<i>Prepare bahan – bahan dan stock chiller, back up staf shift 1 sedang istirahat, prepare untuk bahan – bahan malam hari, melayani customers.</i>
<i>Shift 3</i> (14.00 – 00.00)	Senin – Sabtu	<i>Melayani customers, check ulang dan order bahan – bahan, closing, report.</i>
<i>Shift 1, Shift 2, Shift 3</i>	Minggu	Melakukan seperti biasa dan melakukan General Cleaning.

Report dilakukan guna untuk pembukuan oleh pihak *finance*, kegiatan tersebut dilakukan setiap hari.

Tabel 2.3 Contoh *Report* Devisi *Bar*
BAR Locaāhands® Dining Club

DESCRIPTION	30 Des - 05 Jan	VALUE
BEER SOLD	84 BTL	RP 4.725.000
WINE SOLD	23 BTL	RP 17.340.000
WINE BY GLASS	7 GLS	RP 693.000
SPIRIT / SHOT SOLD	13 BTL / 4 SHOT	RP 14.335.000
SPIRIT GLASS	-	RP
COCKTAILS SOLD	151 GLS	RP 18.440.000
TOTAL		RP 55.533.000
ALCOHOL / BEER REQ	10 BTL / -	RP 2.552.320

General cleaning dilakukan setiap hari Minggu untuk menjaga SOP dan HACCP yang berjalan di lingkungan kerja.

Gambar 2.50 Pelaksanaan General Cleaning



2.4 Relasi Pelaksanaan Magang

Tabel 2.4 Penjadwalan di Devisi Kitchen

Bulan	Jenis Kegiatan
Juli (2023)	- Pengenalan lingkungan kerja - Pemahaman tugas pekerjaan didalam setiap <i>section</i> (<i>hot,line,cold</i>) - Melakukan tugas <i>cold section</i> dan <i>prepare snack bar</i> - Pemahaman menu dan <i>plating dishes</i> - Memahami isi <i>kitchen</i> - <i>Prepare</i> untuk <i>event</i> – <i>event</i> yang ada - Pemahaman <i>set up kitchen opening</i> dan <i>closing</i> - Melakukan <i>General Cleaning</i> setiap minggu
Agustus (2023)	- <i>Prepare</i> untuk <i>event</i> – <i>event</i> yang ada - <i>General meeting</i> - Memahami stock bahan – bahan untuk <i>kitchen</i> - Memahami order barang untuk <i>kitchen</i> - Memahami <i>pizza menu</i> - <i>Order</i> bahan – bahan untuk <i>kitchen</i> - <i>Plating dishes</i> - <i>Opening and closing</i> - Melakukan <i>General Cleaning</i> setiap minggu

September (2023)	- <i>Plating dishes</i> - <i>Launching new menu</i> - Pemahaman menu baru - Pemahaman <i>plating dishes new menu</i> - Pemahaman tugas <i>cold section</i> untuk <i>new menu</i> - Pemahaman <i>order</i> bahan untuk <i>new menu</i> - <i>Order</i> bahan untuk <i>new menu</i> - Pemahaman <i>set up chiller</i> untuk <i>new menu</i> - <i>Prepare event</i> – event yang ada - <i>Opening and closing</i> - Melakukan <i>General Cleaning</i> setiap minggu
---------------------	---

Tabel 2.5 Penjadwalan di Devisi *Bar And Beverage*

Bulan	Jenis Kegiatan
Oktober (2023)	- Pengenalan lingkungan kerja - Pemahaman tugas pekerjaan sebagai barista dan bartender - Pemahaman <i>prepare</i> - Pemahaman menu kopi - Pemahaman menu the dan <i>mocktail</i> - <i>Prepare</i> untuk event – event yang ada - Memahami isi dan peralatan bar - Melayani <i>customers</i> - Pemahaman menu <i>croissant and cake</i> - Pemahaman kartu <i>stock</i> (<i>mencatat in and out</i> suatu barang) - Pemahaman <i>set up opening dan closing</i>
November (2023)	- Pemahaman <i>stock</i> bahan – bahan - <i>Order</i> bahan – bahan keperluan bar - Belajar latte art kopi - Melayani <i>customers</i> - <i>Opening and closing</i> - Mencatat dan <i>check</i> kartu <i>stock</i> - <i>Prepare</i> untuk event – event yang ada
Desember (2023) – Januari (2024)	- Melayani <i>customers</i> - Belajar kalibrasi kopi - Kalibrasi kopi - <i>Prepare</i> dan pemahaman menu <i>cocktail</i> - <i>Order</i> bahan – bahan keperluan bar - Mencatat dan <i>check</i> kartu <i>stock</i> - <i>Prepare</i> untuk event – event yang ada - <i>Opening and closing</i>

Mulai bulan November lalu, *form waste* dan *form* produksi diberlakukan di devisi *kitchen* dan devisi *bar*.

