

LAPORAN MAGANG

THE APURVA KEMPINSKI BALI



Disusun oleh:
OLIVIA AGATHA
NIM: 21110018

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER
AKADEMI SAGES
2024

**LAPORAN MAGANG
THE APURVA KEMPINSKI BALI**



Disusun oleh:
OLIVIA AGATHA
NIM: 21110018

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER
AKADEMI SAGES
2024

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN MAGANG

Nama Mitra Magang : The Apurva Kempinski Bali
Lokasi : Jl. Raya Nusa Dua Selatan, Benoa, Kec. Kuta Sel.

Yang telah dilaksanakan oleh mahasiswa(i) Program Studi
Diploma Tiga Seni Kuliner Akademi Sages berikut:

Nama : Olivia Agatha
NIM : 21110018

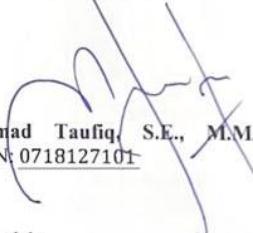
Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang
berlaku, pada 5 Februari 2024.

Surabaya, 5 Februari 2024

Disetujui oleh:
Pembimbing Lapangan,


Muhammad Iqbal
Head Pastry Chef

Dosen Pembimbing,


Ahmad Taufiq, S.E., M.M.
NIDN: 0718127101

Disahkan oleh:
Ketua Program Studi,



Orie Herman Wibowo, S.E., M.Par.
NIDN: 0711107505

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan berkat kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan kegiatan magang selama 6 bulan dan menyusun laporan magang dengan tepat waktu.

Penulis sadar masih banyak kekurangan dari penyusunan laporan magang ini, oleh sebab itu penulis sangat menerima segala kritik dan saran membangun dari seluruh pihak. Laporan magang ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan baru kepada penulis dan membantu penulis untuk menyelesaikan program perkuliahan ini.

Penulis juga mengucapkan terimakasih dengan ketulusan hati kepada pihak-pihak yang telah membantu dan membimbing penulis selama proses penyusunan laporan ini.

1. Achmad Taufiq, S.E., M.M. sebagai dosen pembimbing
2. Chef Muhammad Iqbal sebagai pembimbing lapangan
3. Keluarga dan rekan kerja penulis

.

Surabaya, Februari 2024

Olivia Agatha