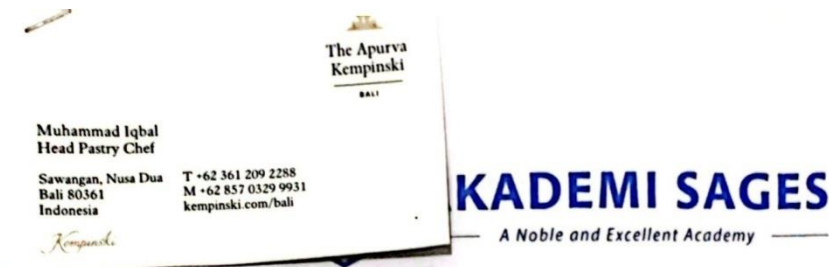


LAMPIRAN

Lampiran 1 : Penilaian Prestasi Magang dari Pastry



ASSESSMENT SHEET FOR INTERNSHIP PERFORMANCE Academic Year of 2023 / 2024

Student Name : OLIVIA ASATYA
 Student ID Number :
 Supervisor (Academic) :
 Supervisor (Internship) : Muhammad Iqbal
 Internship Partner : The Apurva Kempinski
 Location : Bali
 Position/Field of Work : Pastry

No.	Assessment Aspect	Weight (B)	Score (N) (0 - 100)	Weighted (B x N)
1.	Discipline: 1) Punctuality 2) Work Attitude/Behavior 3) Work Responsibility 4) Presence 5) Neatness and Personal Hygiene	5 5 5 5 5	100 99 98 99 100	
2.	Performance: 1) Understanding of Work Materials 2) Work Ability 3) Work Skills 4) Quality of Work 5) Work Efficiency 6) Results of Work (Contribution)	5 10 10 10 10 10	100 97 96 98 97 98	
3.	Adaptability: 1) Communication Skills 2) Ability to Cooperate 3) Ability to Initiate 4) Work Motivation and Spirit	5 5 5 5	99 97 100 100	
Total		100 %		
Weighted Total (B x N) Final Score = Weight Total Final Score =				

Supervisor (Internship)

Muhammad Iqbal

L
a
m
p
i
r
a
n

2 : Sertifikat magang



Lampiran 3 : Jurnal Kegiatan Harian

Lampiran 5 : Jurnal Kegiatan Harian



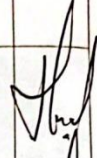
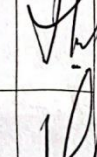
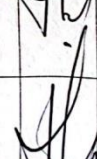
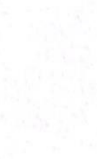
AKADEMI SAGES

A Noble and Excellent Academy

JURNAL KEGIATAN HARIAN (LOG BOOK)

Nama Mahasiswa : Olivia Agatha
NIM : 201110018
Dosen Pembimbing Magang : Achmad Tauha, S.E., M.H.
Pembimbing Lapangan : Muhammad Iqbal
Mitra Magang : The Apurva Kempinski Bali
Lokasi Magang : Jl. Raya Nusa Dua Selatan, Benoa, Kec. Kuta Sel.,
Kabupaten Badung, Bali 80361
Posisi/Bidang Kerja : Pastry

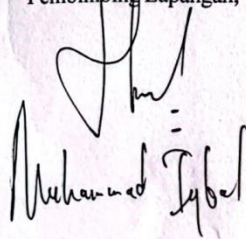
No.	Hari/Tanggal	Aktivitas Kegiatan	Lokasi Kegiatan	Paraf PL
1.	10 Juli 2022	- Mengikuti program Onboarding hari pertama mengenai Grooming Standard dan Orientasi dasar. - Pengenalan terhadap staff di Kempinski - Penjelasan tentang fasilitas dan prosedur kerja		
2.	11 Juli 2022	- Mengikuti program Onboarding hari kedua tentang Data privacy dan Business ethics - Mengikuti resort tour		

3.	12 Juli 2022	• Mengikuti program Onboarding hari ketiga tentang <i>Telephone etiquette</i> dan <i>complant hanling</i> • Pengenalan di outlet masing-masing dan <i>pastry kitchen</i> • Production ice cream untuk reef beach club		
4.	13 Juli 2022	• Mengikuti program Onboarding hari keempat • Pengenalan di outlet reef beach club		
5.	14 Juli 2022	• Mengikuti program Onboarding hari kelima tentang <i>My Moment</i> • Pengenalan menu dan membuat order di reef beach club		
6.	25 Juli 2022	• Prepare untuk service ala carte di outlet • Diajarkan cara membuat order dengan cepat dan efisien		
7.	1 Agustus 2022	• Production chocolate dan vanilla ice cream • Diajarkan cara menghandle request dari tamu • Diajarkan cara labelling dan sistem FIFO		
8.	7 Agustus 2022	• Mengikuti <i>food allergic training</i> • Diajarkan cara <i>churning ice cream</i>		
9.	18 Agustus 2022	• Mengikuti trainee follow up session • Prepare ala carte di outlet		

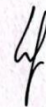
10.	19 Agustus 2022	• Production pavlova dan chocolate cup untuk outlet		
11.	25 Agustus 2022	• Diajarkan cara membuat tiramisu base		
12.	2 September 2022	• Churning vanilla ice cream untuk outlet reef beach club		
13.	11 September 2023	• Rolling outlet dari reef beach club ke Izakaya by Oku • Pengenalan menu dan diajarkan cara plating • Production sorbet untuk outlet oku		
14.	12 September 2023	• Meng-handle group order (25 pax) • Prepare garnish		
15.	15 September 2023	• Plating group order (60 pax) • Glaze compliment cake • Diajarkan cara quenelle yang cepat		
16.	16 September 2023	• Mengikuti saturday brunch di oku • Diajarkan cara plating dan sistem brunch • Support pastry production		
17.	22 September 2023	• Handling group order (20 pax)		
18.	25 September 2023	• Diajarkan cara membuat orange marmalade		
19.	28 September 2023	• Production yuzu dan raspberry gel • Prepare compliment cake		
20.	3 October 2023	• Production orange saphere untuk condiment dessert		
21.	4 October 2023	• Production kalamansi sorbet • Diajarkan cara roll sushi dengan benar		

38.	10 December 2023	• Prepare untuk sunday brunch • Diajarkan cara mengurus event besar dan membaca BEO (banquet event order)	
39.	11 December 2023	• Setup dan prepare untuk event 100 pax	
40.	15 December 2023	• Mengikuti outing dari hotel di taman safari bali	
41.	17 December 2023	• Prepare untuk sweet and savory	
42.	20 December 2023	• Production pastry (chocolate mousse, lady finger, dll) • Cetak compliment cake	
43.	21 December 2023	• Set up sweet and savory • Prepare dessert untuk outlet Baiyun Restaurant dan Latelier	
44.	23 December 2023	• Prepare christmas brunch	
45.	25 December 2023	• Event christmas brunch	
46.	30 December 2023	• Prepare new year eve brunch	
47.	31 December 2023	• NYE brunch dan dinner	
48.	1 Januari 2024	• New year brunch dan pastry production	
49.	2 Januari 2024	• Trial dessert untuk final exam	
50.	6 Januari 2024	• Presentasi plated dessert	
51.	9 Januari 2024	• Last day internship	

Mengetahui:
Pembimbing Lapangan,



Pemegang,



Olivia Agatha
21110018

Lampiran 4 : Kegiatan Magang



Magang 1



Magang 2



Magang 3



Magang 4