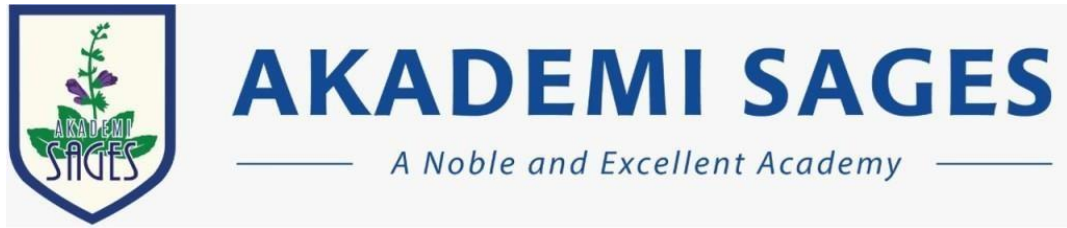


LAMPIRAN 1 : FORMULIR PENDAFTARAN PROGRAM MAGANG



FORMULIR PENDAFTARAN PROGRAM MAGANG

Nama Mahasiswa : Olivia Debora Santoso
NIM : 21110056
Program Studi : Diploma Tiga Seni Kuliner
E-mail : oliviadeborasantoso@gmail.com
No, Telepon/HP : 082230996700
Alamat Domisili :
IPK :
Mitra Magang : W Hotel
Lokasi Mitra Magang : Jalan Petitenget, Seminyak, Bali

Dengan ini menyatakan bahwa saya siap dan bersedia mengikuti kegiatan Program Magang serta bersedia mengikuti tata tertib maupun norma pelaksanaan yang diatur oleh Akademi Sages dan Mitra Magang.

Mengetahui:

Dosen Pembimbing Akademik,

Mahasiswa,

Chef Mahmudi S.ST.Par., M.Par.
NIDN : 0722127903

Olivia Debora
21110056

Menyetujui:

Ketua Program Studi Diploma Tiga Seni Kuliner

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

LAMPIRAN 2 : LEMBAR PENILAIAN PRESTASI KINERJA MAGANG



AKADEMI SAGES

A Noble and Excellent Academy

LEMBAR PENILAIAN PRESTASI KINERJA MAGANG

Tahun Akademik 2023/2024

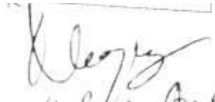
Nama Mahasiswa : Olivia Debora
NIM : 21110056
Dosen Pembimbing : Chef Mahmudi
Pembimbing Lapangan : I Gusti Putu Ambara Dharma
Mitra Magang : W Hotel
Lokasi Magang : Jalan Petitenget, Seminyak, Bali
Posisi/Bidang Kerja : Trainee Culinary

No.	Aspek yang Dinilai	Bobot (B)	Nilai (N) (0-100)	Jumlah (BxN)
1.	Kedisiplinan:			
	1) Ketepatan Waktu	5	90	450
	2) Sikap Kerja / Tingkah Laku	5	90	450
	3) Tanggung Jawab Terhadap Tugas	5	90	450
	4) Kehadiran	5	90	450
	5) Kerapian Dan Kebersihan Diri	5	90	450

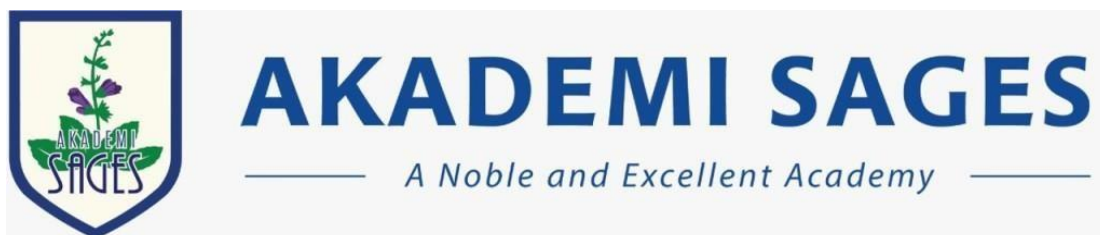
2.	Kinerja:			
	1) Pemahaman Materi Kerja	5	80	400
	2) Kemampuan Kerja	10	85	850
	3) Keterampilan Kerja	10	85	850
	4) Kualitas kerja	10	85	850
	5) Efisiensi Kerja	10	90	900
	6) Hasil Pekerjaan (Kontribusi)	10	90	900
3.	Kemampuan Beradaptasi:			
	1) Kemampuan Berkomunikasi	5	90	450
	2) Kemampuan Bekerja Sama	5	90	450
	3) Kemampuan Inisiatif/Kerajinan	5	90	450
	4) Motivasi dan Semangat Kerja	5	90	450
Jumlah		100%	1325	8800
$\text{Nilai Akhir} = \frac{\text{Jumlah (BxN)}}{\text{Jumlah Bobot}}$ $\text{Nilai Akhir} = \frac{8800}{100\%} = 88$				

3 Januari 2024

Pembimbing Lapangan,


 Agus Puji Amban D
 Ketua De Cansu

LAMPIRAN 3 : JURNAL KEGIATAN HARIAN (LOG BOOK)



JURNAL KEGIATAN HARIAN (LOG BOOK)

Nama Mahasiswa : Olivia Debora Santoso
NIM : 21110056
Dosen Pembimbing : Chef Mahmudi
Pembimbing Lapangan : I Putu Sukartana
Mitra Magang : W Hotel
Lokasi Magang : Jalan Petitenget, Seminyak, Bali
Posisi/Bidang Kerja : Culinary Trainee

No.	Hari/Tanggal	Aktivitas Kegiatan	Lokasi Kegiatan	Paraf PL
1.	Jumat, 7 Juli 2023 - Jumat, 28 Juli 2023	• Mengambil barang di <i>purchasing</i> dan mencuci serta menyimpan sayur ke dalam <i>walking chiller</i> • <i>Mise en place</i> sayuran nasi goreng dan mie goreng • <i>Refill a la carte</i> • <i>Refill</i> nasi goreng dan mie goreng untuk <i>breakfast</i> • Cek stock barang di <i>undercounter chiller</i> • Mengganti air sanitasi • Membersihkan <i>wok station</i> hingga <i>prep station</i>	IRD Kitchen	

		• <i>Labeling</i>		
2.	Sabtu, 29 Juli 2023 – Sabtu, 19 Agustus 2023	• Produksi sambal ulek, sambal matah, sate, kuah soto, dan sebagainya • <i>Take order</i> dari berbagai outlet • Vakum semua hasil produksi sambal dan kuah soto lalu disimpan di chiller • Training <i>hygiene and sanitasi</i> • <i>Refill mise en place a la carte</i>	IRD Kitchen	
3.	Senin, 20 Agustus 2023 – Minggu 27 Agustus 2023	• Belajar memasak di wok • Produksi <i>a la carte</i> • Membersihkan <i>undercounter chiller</i> dan <i>standing chiller</i> • Memvakum <i>back up</i> rendang • <i>Blanch</i> semua sayuran untuk <i>a la carte</i>	IRD Kitchen	

Mengetahui:

Pembimbing Lapangan,



I Putu Sukartana (Sous Chef)

Pemagang,

Olivia Debora

2110056



AKADEMI SAGES

A Noble and Excellent Academy

JURNAL KEGIATAN HARIAN (LOG BOOK)

Nama Mahasiswa : Olivia Debora Santoso
NIM : 21110056
Dosen Pembimbing : Chef Mahmudi
Pembimbing Lapangan : I Made Sember
Mitra Magang : W Hotel
Lokasi Magang : Jalan Petitenget, Seminyak, Bali
Posisi/Bidang Kerja : Culinary Trainee

No.	Hari/Tanggal	Aktivitas Kegiatan	Lokasi Kegiatan	Paraf PL
1.	Senin, 28 Agustus 2023 – Senin, 11 September 2023	• <i>Set up WET buffet</i> • Produksi saus untuk <i>back up</i> • <i>Take order</i> spaghetti, burger, <i>french fries</i>, <i>calamari rings</i>, <i>onion ring</i>, <i>T party</i>, <i>chicken wings</i>, <i>bibim guksu</i>, dan <i>club sandwich</i> • Mengganti air sanitasi • <i>Mise en place a la carte</i> • <i>Mise en place</i> salad • Membuat roti • Meletakkan semua piring putih ke gudang	WET Fire Restaurant	

2.	Selasa, 12 September 2023 – Selasa, 26 September 2023	• <i>Support Fire dinner team</i> • Mengganti air sanitasi • <i>Runner breakfast</i> • <i>Set up WET buffet</i> • Ambil dough dari Woobar • <i>Refill a la carte</i> untuk <i>dinner team</i>	WET Fire Restaurant	
3.	Rabu, 27 September 2023 – Minggu, 8 Oktober 2023	• <i>Refill mise en place</i> salad untuk keesokan harinya • Membuat nasi untuk <i>tuna poke/salmon poke</i> • Membersihkan sisa tempat nasi untuk menu <i>tuna/salmon poke</i>	WET Fire Restaurant	

Mengetahui:

Pembimbing Lapangan,



I Made Sember (Sous Chef)

Pemagang

Olivia Debora

21110056



AKADEMI SAGES

— A Noble and Excellent Academy —

JURNAL KEGIATAN HARIAN (LOG BOOK)

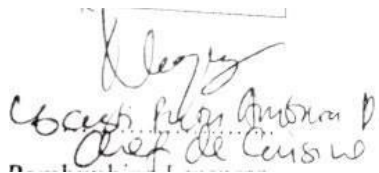
Nama Mahasiswa : Olivia Debora Santoso
 NIM : 21110056
 Dosen Pembimbing : Chef Mahmudi
 Pembimbing Lapangan : I Gusti Putu Ambara Dharma
 Mitra Magang : W Hotel
 Lokasi Magang : Jalan Petitenget, Seminyak, Bali
 Posisi/Bidang Kerja : Culinary Trainee

No.	Hari/Tanggal	Aktivitas Kegiatan	Lokasi Kegiatan	Paraf PL
1.	Senin, 9 Oktober 2023 – Senin, 23 Oktober 2023	• <i>Set up breakfast buffet</i> • <i>Take order di noodle and soup station</i> • <i>Prepare back up meatballs</i> • Ganti daun pisang untuk alas mie • <i>Runner breakfast</i> • <i>Prepare mixed egg dan layering bacon</i> • <i>Labelling</i>	Breakfast Fire Restaurant	
2.	Selasa, 24 Oktober 2023 – Selasa, 6 November 2023	• <i>Set up breakfast buffet</i> • <i>Closing breakfast buffet</i> • <i>Take order di cold station (chia seed pudding, enter the dragon, banana split,</i>	Breakfast Fire Kitchen	

		<i>pinacolada, pancake, waffle, french toast, banana bagel, crepes)</i> • Produksi <i>back up mixed egg and milk</i> untuk french toast • <i>Refill a la carte</i> di cold station • Produksi baru untuk yogurt		
--	--	--	--	--

Mengetahui:

Pembimbing Lapangan,



Wendi Puji Andriani D
Chef de Cuisine

Pemegang

Olivia Debora
21110056



AKADEMI SAGES

— A Noble and Excellent Academy —

JURNAL KEGIATAN HARIAN (LOG BOOK)

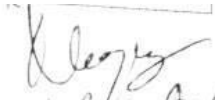
Nama Mahasiswa : Olivia Debora Santoso
 NIM : 21110056
 Dosen Pembimbing : Chef Mahmudi
 Pembimbing Lapangan : Dewa Ayu Puspita Sari
 Mitra Magang : W Hotel
 Lokasi Magang : Jalan Petitenget, Seminyak, Bali
 Posisi/Bidang Kerja : Culinary Trainee

No.	Hari/Tanggal	Aktivitas Kegiatan	Lokasi Kegiatan	Paraf PL
1.	Selasa, 7 November 2023 – Selasa, 21 November 2023	• <i>Set up kitchen</i> • <i>Produksi baru summer spring roll</i> • <i>Refill a la carte</i> • <i>Take an order (spring roll, burger, french fries, chicken maple taco, dan salad)</i> • <i>Produksi stuffing chicken wings</i> • <i>Vakum saus untuk back up</i> • <i>Ganti minyak lama dengan baru</i> • <i>Cuci air sanitasi</i>	Woobar Kitchen	
2.	Rabu, 22	• <i>Take an order (the three</i>	Woobar	

	November 2023 – Rabu, 6 Desember 2023	<i>buns, the flexitarian, la charcuterie, the frogmagination, tasmanian salmon, go fajita)</i> • Belajar pizza hingga bisa di <i>serve</i> ke tamu • Membersihkan <i>freezer</i> dan <i>chiller</i> • Order barang ke <i>pastry</i> dan <i>butcher</i> • <i>Labelling</i>	kitchen	
3.	Kamis, 7 Desember – Kamis 21 Desember 2023	• Mengajari <i>trainee</i> baru (dari <i>set up kitchen</i> hingga <i>take order</i>) • Mengambil barang dan mencuci sayur sebelum dibawa ke <i>kitchen</i> • Memvakum hasil produksi untuk <i>festive</i> • <i>Re-organize dry storage</i> • <i>Refill mise en place summer roll</i> • <i>Refill</i> barang dari <i>butcher</i>	Woobar Kitchen	
4.	Jumat, 22 Desember 2023 – Selasa, 2 Januari 2024	• <i>Closing kitchen</i> • <i>Take order</i> pizza • Belajar membuat <i>flat bread</i> • Memporsi <i>pork ribs</i>	Woobar Kitchen	

Mengetahui:

Pembimbing Lapangan,



Wasti Puji Andriani D.
Chief de Course

Pemagang

Olivia Debora

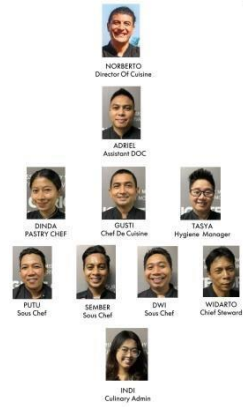
21110056

LAMPIRAN 4 : STRUKTUR ORGANISASI

LEADER

W BALI
SEMINTAK

CULINARY LEADER
ORGANIZATIONAL CHART



IRD KITCHEN

W BALI
SEMINTAK

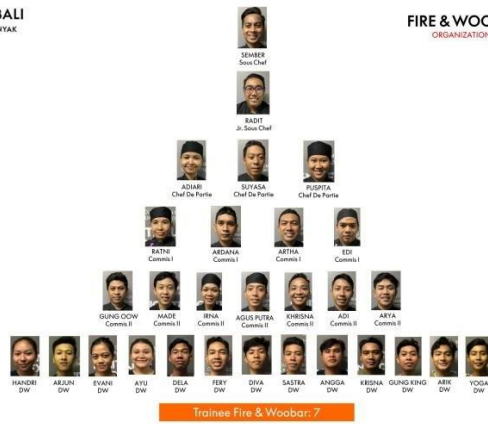
IRD, COLD, BUTCHER
ORGANIZATIONAL CHART



FIRE RESTAURANT

W BALI
SEMINYAK

FIRE & WOOBAR
ORGANIZATIONAL CHART



LAMPIRAN 5 : SERTIFIKAT MAGANG



LAMPIRAN 6 : DOKUMENTASI KEGIATAN MAGANG



**LAMPIRAN 7 : DOKUMENTASI PRODUK YANG PERNAH
DIBUAT**

