

**LAPORAN MAGANG
DI W HOTEL SEMINYAK, BALI**



**Disusun oleh: Olivia
Debora Santoso
NIM : 21110056**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER
AKADEMI SAGES
2023**

**LAPORAN MAGANG
DI W HOTEL SEMINYAK, BALI**



**Disusun oleh:
Olivia Debora Santoso
NIM : 21110056**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER
AKADEMI SAGES
2023**

LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN MAGANG

Nama Mitra Magang : W Hotel Seminyak, Bali

Lokasi : Jalan Petitenget, Seminyak, Kabupaten Badung, Bali
80361

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

Nama : Olivia Debora Santoso

NIM : 21110056

Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku,
pada hari ..., tanggal ...

Surabaya, Januari 2024

Disetujui oleh:

Pembimbing Lapangan,



I Wayan Gede Jaya Nadi
Learning + Development and Industrial
Relationship Manager

Dosen Pembimbing Lapangan,



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

Disahkan oleh:

Ketua Program Studi,

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



KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yesus atas anugerah dan berkat-Nya berupa kesehatan, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan magang dengan baik. Proses penulisan laporan magang ini dibantu dari berbagai pihak untuk membantu menyelesaikan tantangan dan hambatan selama mengerjakan makalah ini.

Dengan tersusunnya laporan magang ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M., sebagai Direktur Akademi Sages.
2. Mr. Otje Herman Wibowo, S.E., M.Par., sebagai Kepala Program Studi Diploma Tiga Seni Kuliner Akademi Sages.
3. Mr. Mahmudi, S.ST.Par., M.Par., NIDN : 0722127903 sebagai Dosen Pembimbing Magang.
4. Mr. I Wayan Gede Jaya Nadi sebagai Learning & Development and Industrial Relationship Manager W Bali - Seminyak
5. Mr. I Gusti Putu Ambara Dharma sebagai Chef de Cuisine W Bali – Seminyak
6. Seluruh staff W Bali – Seminyak yang telah membantu selama magang.

Saya menyadari bahwa laporan magang ini masih memiliki banyak kekurangan. Oleh karena itu, saya mengharapkan kritik dan saran dari pembaca agar saya dapat memperbaiki laporan menu kreatif ini. Dengan kerendahan hati, saya memohon maaf apabila terdapat kesalahan serta kekurangan dalam cara penulisan maupun penyampaian isi.

Surabaya, 9 Januari 2024

Penulis