

**LAPORAN MAGANG
DI SHANGRI-LA SURABAYA**



**Disusun Oleh:
REYVITO FAREL SYAM
21110049**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER
AKADEMI SAGES
2024**

LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN MAGANG

Nama Mitra Magang : Shangri-La Hotel Surabaya
Lokasi : JL. Mayjend Sungkon No.120' Pakis kec. Sawahan, Kota
Surabaya, Jawa Timur

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

Nama : Reyvito Farel Syam
NIM : 21110049

Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku,
pada hari, tanggal 2024

Surabaya, 2024

Disetujui oleh:

Pembimbing Lapangan,



Chef Steve Bhakti Tanudarma

Executive Chef

Dosen Pembimbing,



Chef Mahmudi M. Par
NIDN: 0711107505

Disahkan oleh:

Ketua Program Studi,



The official stamp is circular with a blue border. Inside the border, the text "PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER" is written in a circle around a central logo of a green plant. Below the logo, the word "AKADEMI SAGES" is written. A signature is written over the stamp.

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

KATA PENGANTAR

Puji Syukur kepada Tuhan YME atas rahmatnya, Laporan magang ini dapat terselesaikan dengan baik. Laporan ini dibuat untuk memenuhi persyaratan Program Studi Diploma Tiga Seni Kuliner di Akademi Sages Surabaya.

Penulis menyadari bahwa tanpa adanya bimbingan dan bantuan serta doa dari berbagai pihak, laporan magang ini tidak bisa terselesaikan dengan waktu yang tepat. Penulis mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang membantu dalam proses penulisan laporan magang, yaitu kepada :

1. Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M, selaku direktur Akademi Sages.
2. Otje Herman Wibowo, S.E., M.Par, selaku Kaprodi.
3. Chef Mahmudi S.Par, selaku Dosen Pembimbing
4. Chef Steve Bhakti Tanudarma selaku executive chef beserta para staf di Hotel Shangri-La Surabaya
5. Orang Tua, Saudara, dan Teman yang selalu mendukung saya

Terimakasih kepada seluruh pihak yang telah membantu dalam pengerjaan laporan magang ini. Perlu disadari laporan magang ini masih jauh dari kata sempurna. Sehingga kritikan dan masukan yang membangun sangat diharapkan oleh penulis agar penulisan laporan magang ini bisa sempurna kedepannya. Akhir kata, semoga laporan magang ini bisa dapat bermanfaat bagi semua pihak. Aamiin.

Surabaya, 12 Februari 2024



Reyvito Farel Syam