

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN MAGANG.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Magang.....	1
1.2 Profil Mitra Magang.....	1
1.2.1 Visi dan Misi.....	6
1.2.2 Struktur Organisasi.....	6
1.2.3 Strategi Bisnis.....	7
1.3 Tujuan Magang.....	7
1.4 Manfaat Magang.....	7
1.4.1 Manfaat Untuk Mahasiswa.....	7
1.4.2 Manfaat Untuk Mitra Magang.....	7
1.4.3 Manfaat Untuk Institusi (Akademi Sages).....	8
1.5 Lokasi Unit Kerja & Waktu Pelaksanaan Magang.....	8
BAB II PELAKSANAAN MAGANG.....	9

2.1	Lingkup Unit Kerja.....	9
2.2	Ruang Pemngasan.....	9
2.3	Rencana dan Penjadwalan Kerja.....	9
2.4	Realisasi Pelaksanaan Magang.....	10
BAB III ANALISIS DAN EVALUASI PELAKSANAAN MAGANG.....		18
3.1	Analisi Pelaksanaan Magang	18
3.2	Evaluasi Pelaksanaan Kegiatan.....	18
BAB IV PENUTUP.....		19
4.1	Kesimpulan.....	19
4.2	Saran.....	19
DAFTAR PUSTAKA		20
LAMPIRAN.....		21

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Rencana dan Penjadwalan Kerja.....	10
Tabel 2.2 Pelaksanaan Magang	10

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Jamoo Restaurant.....	2
Gambar 1.2 Shang Palace	3
Gambar 1.3 Desparado Grill & Bar	3
Gambar 1.4 La Petite.....	4
Gambar 1.5 Sapore Osteria.....	4
Gambar 1.6 Nishimura.....	5
Gambar 1.7 Lobby Lounge	6
Gambar 1.8 Struktur Organisasi.....	6
Gambar 1.9 Lokasi Shangri-La Hotel.....	8

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Penilaian Prestasi Magang	21
Lampiran 2 Jurnal Kegiatan Harian (Log Book).....	22
Lampiran 3 Dokumentasi Kegiatan Magang Dan Produk Yang Dibuat.....	44