

BAB II

PELAKSANAAN MAGANG

1.1 Lingkup Unit Kerja

Penulis memilih melakukan program magang di hotel bintang lima karena penilaian masyarakat pada umumnya terhadap hotel bintang lima adalah mewah dan bergengsi, serta dapat peluang ke depan untuk membangun jaringan dan koneksi yang luas dalam industri perhotelan. Oleh sebab itu Penulis memilih Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa sebagai tempat magang selama enam bulan, disamping itu lokasinya yang berada di pulau Bali menjadi daya tarik tersendiri untuk mencari pengalaman yang berharga. Dan tentunya akan menjadi nilai tambah untuk pengembangan karir Penulis di masa depan.

Divisi Pastry merupakan lingkup unit kerja dimana Penulis ditempatkan selama enam bulan, ada beberapa alasan yang mendasari Penulis memilih untuk magang di divisi pastry adalah Penulis memiliki minat khusus dan kecintaan terhadap pembuatan kue, sesuai dengan jurusan yang Penulis ambil di perguruan tinggi, pastry memiliki permintaan tinggi di industri makanan.

1.2 Lingkup Penugasan

Penulis ditetapkan di posisi *Pastry & Bakery* selama enam bulan dan lingkup penugasan dalam divisi Pastry dapat mencakup berbagai tugas tergantung pada shiftnya dan tanggung jawab spesifik di dalamnya.

Salah satu kewajiban yang harus selalu dilakukan Penulis baik sebelum mulai bekerja, istirahat maupun setelah selesai bekerja (saat sebelum pulang) adalah membersihkan area *pastry and bakery*. Pada saat *shift* pagi, Penulis bekerja di *bakery*, dengan sebagian lingkup tugas sebagai berikut:

1. *Table set-up*
2. *Food set-up*
3. *Live station* (membuat panekuk atau *crepe* untuk tamu)

4. *Clear-up*
5. *Refill* selai, adonan panekuk, es krim dan lain-lain
6. Persiapan untuk membuat produk lain untuk keesokan hari (jika tidak menjaga *breakfast* di depan, maka tugas penulis adalah mempersiapkan produk adonan untuk membuat roti, *muffin*, *croissant*, *donut*).

Pada saat *shift* siang, Penulis bekerja di pastry dengan lingkup tugas sebagai berikut:

1. Menyiapkan piring, mangkok dan amenities sesuai dengan pesanan makanan *a la carte*.
2. Memeriksa ketersediaan bahan-bahan makanan untuk membuat pesanan menu *a la carte* dan *afternoon tea*.
3. Membuat produk untuk acara (*event*) tertentu.
4. Membuat produk tertentu untuk didistribusikan ke Rooster Beach Club.
5. Membuat roti, *muffin*, *croissant* dan *donut* untuk dihidangkan pada saat sarapan besok pagi.
6. Menyiapkan Kolak Pisang, Es Campur dan Kue Lapis Surabaya untuk acara Moonlight di Restoran Double Ikat setiap hari Sabtu dan Minggu.

1.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja

Rencana dan penjadwalan kerja selama magang diberikan langsung oleh Sous Chef melalui pesan singkat di aplikasi WhatsApp, yang diberikan biasanya di hari Minggu sore. Pada umumnya ada dua hari libur dalam satu minggu, hari libur tidak menentu, tergantung keputusan dari Chef yang tidak bisa diganggu gugat. Akan tetapi bisa juga hanya satu hari libur jika ada acara tertentu yang membutuhkan tenaga tambahan. Tabel berikut adalah rangkuman jadwal kerja saya selama magang di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa.

Tabel 2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja

No	Shift Kerja	Tanggal
1.	11.00 AM – 20.00 PM	3 July – 7 July

2.	11.00 AM – 20.00 PM	10 July – 14 July
3.	11.00 AM – 20.00 PM	17 July – 21 July
4.	13.00 PM – 22.00 PM	24 July – 26 July
5.	13.00 PM – 22.00 PM	28 July – 29 July
6.	13.00 PM – 22.00 PM	31 July – 4 August
7.	13.00 PM – 22.00 PM	7 August – 11 August
8.	13.00 PM – 22.00 PM	15 Aug – 19 August
9.	13.00 PM – 22.00 PM	21 Aug – 26 August
10.	13.00 PM – 22.00 PM	30 August – 3 September
11.	13.00 PM – 22.00 PM	6 September – 10 September
12.	13.00 PM – 22.00 PM	13 September – 18 September
14.	13.00 PM – 22.00 PM	21 September – 24 September
15.	13.00 PM – 22.00 PM	27 September – 1 October
16.	13.00 PM – 22.00 PM	2 October – 3 October
17.	13.00 PM – 22.00 PM	6 October – 8 October
18.	13.00 PM – 22.00 PM	9 October – 15 October
19.	13.00 PM – 22.00 PM	16 October – 19 October
20.	13.00 PM – 22.00 PM	22 October – 26 October
21.	13.00 PM – 22.00 PM	29 October – 2 November
22.	13.00 PM – 22.00 PM	5 November – 9 November
23.	13.00 PM – 22.00 PM	12 November – 16 November
24.	13.00 PM – 22.00 PM	19 November – 23 November
25.	13.00 PM – 22.00 PM	26 November – 30 November
26.	13.00 PM – 22.00 PM	3 December – 7 December
27.	13.00 PM – 22.00 PM	10 Desember - 12 December

28.	05.00 AM – 14.00 PM	14 December – 18 December
29.	13.00 PM – 22.00 PM	19 December – 22 December
30.	13.00 PM – 22.00 PM	26 December – 2 Januari

1.4 Realisasi Pelaksanaan Magang

Berikut adalah tabel rangkuman realisasi aktivitas Penulis selama melakukan magang di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa

Tabel 2.4 Realisasi Kegiatan Magang

No	Tanggal	Jenis Aktivitas	Tugas yang Diberikan	Pencapaian
1.	3-Juli s/d 1-Agt	Mempersiapkan <i>amenities</i> untuk makanan menu <i>a la carte</i>	<ul style="list-style-type: none"> a. Menimbang bahan-bahan baku yang diperlukan untuk membuat semua produk <i>amenities</i>. b. Membuat coconut cookies untuk <i>amenities</i>. c. Dekorasi éclair. d. Menyiapkan piring untuk pesanan baik dari Clay Craft Resto atau dari Double Ikat Resto. e. Membuat <i>condiment</i> untuk <i>a la carte</i>. f. Membersihkan meja dan peralatan masak setelah membuat satu produk. g. Memindahkan beberapa produk dari freezer ke tempat khusus untuk menyiapkan <i>a la carte</i>. h. Mengecek kesediaan semua <i>amenities</i> dan bahan makanan untuk <i>a la carte</i>. i. Membuat <i>pastry cream</i>. j. Membuat es krim untuk <i>a la carte</i> k. Membuat <i>Vanilla and Chocolate Fondu</i> 	a. Menambah pengetahuan dan mengasah keterampilan
2.	2-Agt s/d 1-Sep	Mempersiapkan <i>buffet dinner restaurant Double Ikat</i> .	<ul style="list-style-type: none"> a. Mengambil piring kotak putih secukupnya. b. Menimbang bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat produk c. Merebus air untuk membuat kolak pisang 	<ul style="list-style-type: none"> a. Piring-piring sudah tersusun dengan rapi di tempatnya. b. Dapat mengerti cara meng- <i>set up</i>

			<ul style="list-style-type: none"> d. Mengisi 6 rasa es krim ke container masing-masing satu rasa. e. <i>Set up</i> produk di meja <i>buffet</i> Double Ikat. f. Memanggang tart untuk <i>fruit tartlet</i> g. Potong-potong buah untuk <i>fruit tartlet</i> h. Membuat adonan pisang goreng. i. Memindahkan kue tradisional dari plastik ke wadah penyajian 	produk untuk <i>buffet dinner</i>
3.	2-Sep s/d 1-Okt	Seperti aktivitas sebelumnya tapi ditambahkan dengan persiapan acara pernikahan (<i>wedding</i>).	<ul style="list-style-type: none"> a. Menimbang bahan baku yang diperlukan untuk membuat produk berdasarkan pesanan yang juga tergantung dari acara yang direncanakan. b. <i>Set up</i> di depan <i>wedding chapel</i> 	<ul style="list-style-type: none"> a. Memahami tentang jenis acara yang direncanakan dan kebutuhan produk yang sesuai dengan acara tersebut. b. menciptakan tamu-tamu menikmati <i>dessert</i>.
4.	2-Okt s/d 1-Des	Seperti aktivitas sebelumnya tapi ditambahkan dengan menyiapkan untuk Vista Jet dan Roosterfish Beach Club	<ul style="list-style-type: none"> a. Membuat <i>sugardough</i> untuk <i>apple pie</i> b. Membuat <i>strawberry cheesecake</i> c. Membuat <i>strawberry coulis</i> d. Membuat <i>crumble</i> e. Membuat <i>churros</i> f. Membuat <i>vanilla sauce</i> 	<ul style="list-style-type: none"> a. Efisiensi produk b. produk yang untuk Vista jet dan Roosterfish sudah disediakan. c. kenikmatan Pelanggan
5.	2-Des s/d 3-Jan	Mempersiapkan untuk sarapan	<ul style="list-style-type: none"> a. <i>set up breakfast</i> b. Membuat pudding c. Membuat adonan panekuk d. Mencatat rencana untuk keesokan hari, produk apa yang ingin dibuat untuk disajikan e. Memarut <i>cheddar cheese</i> f. Membuat <i>simple syrup</i> g. Menimbang bahan baku untuk membuat roti h. Mengisi ulang es krim i. Membungkus roti j. Menaruh semua produk di trolley khusus sarapan. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Penyajian yang menarik. b. dapat menambah pengetahuan tentang roti. c. trolley sudah penuh dengan <i>preparation</i> untuk keesokan pagi.

