

BAB II PELAKSANAAN MAGANG

2.1 Lingkup Unit Kerja

Lokasi mitra magang yang dipilih penulis ialah di *Dubai, United Emirates Arab (UAE)*. Alasan penulis memilih lokasi ini ialah dikarenakan penulis ingin bekerja di luar negeri setelah magang, serta penulis ingin mengasah mental penulis menjadi lebih tangguh lagi dari sebelumnya, dikarenakan kota *Dubai* ini terkenal dengan kerasnya saat bekerja. Lalu penulis ingin meningkatkan peluang kerja penulis dikarenakan sepengetahuan penulis bahwa jikalau bekerja di *dubai* dengan minimal satu tahun atau dua tahun, akan lebih mudah diterima jika melamar kerja. Serta penulis ingin mengembangkan kemampuan beradaptasi penulis di negara yang menjadikan penulis minoritas.



Gambar 1. 48 *Burj Khalifa*

2.2 Lingkup Penugasan

Lingkup penugasan penulis selama 6 bulan magang ialah di bagian *kitchen department* pada 3 bidang kerja yaitu *pastry kitchen, hot kitchen & cold kitchen*.



Gambar 1. 49 gambaran magang di kitchen

Pada bidang **pastry kitchen**, pekerjaan yang dilakukan oleh penulis dalam bidang ini ialah membuat hidangan penutup, membuat produk untuk *Breakfast buffet, lunch buffet, a la carte* dan untuk di *display* di *café cream*. Lalu menyiapkan juga pesanan tamu seperti kue ulang tahun dan membuat juga hiasan makanan untuk membantu mempercantik produk. Serta mempersiapkan *aminities* untuk pelayanan *room service* dan menyiapkan camilan sebagai *coffee break* pada pelayanan *banquette*. Lalu pada bidang **cold kitchen**, pekerjaan yang dilakukan oleh penulis dalam bidang ini ialah membuat *salad* dan *dressing*, membuat makanan dingin yang akan dijadikan sebagai pembuka dan juga yang akan disajikan dalam *buffet*, baik itu untuk sarapan, makan siang ataupun makan malam, membuat roti lapis, *canape* serta *savories*. Dan tidak lupa menyiapkan *aminities* seperti keranjang buah untuk pelayanan *room service* dan menyiapkan camilan sebagai *coffee break* pada pelayanan *banquette*. Pada bidang **hot kitchen**, pekerjaan yang dilakukan oleh penulis ialah memasak makanan untuk sarapan, makan siang dan makan malam, biasanya disajikan dalam bentuk *buffet* atau seperti prasmanan. Biasanya juga disediakan dalam bentuk *set menu*, tetapi untuk sarapan selalu menyajikannya dalam bentuk *buffet*. Dan memasak pesanan yang berasal baik dari *room service, bar, restoran* ataupun *café cream*.

2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja

Tanggal dimulainya magang ialah tanggal 25 juli 2023 dan berakhir pada tanggal 24 januari 2024. Berikut jadwal kerja penulis :

Tabel 2. 1 Rencana dan penjadwalan kerja

Hari Kerja	Senin – Sabtu
Jam Kerja	07.00 s.d. 16.00

2.4 Realisasi Pelaksanaan Magang

Kegiatan yang dilakukan oleh penulis selama 30 hari kerja pada bidang *baking & pastry* yaitu penulis mendapatkan *shift* pagi. Tugas dari *shift* pagi ialah menyiapkan sarapan prasmanan atau *buffet Breakfast* , menyiapkan produk untuk

café cream, menyiapkan sarapan prasmanan untuk ke-esokkan hari, menyiapkan makan siang prasmanan, membuat pesanan (*a la carte order*), membuat *aminities* untuk *room service*, dan membuat produk dasar. Jadi dalam jangka 30 hari ini, yang dilakukan penulis ialah penulis tiap paginya mengecek *buffet* untuk di isi ulang, lalu memanggang *croissant* ataupun *danish* untuk menjadi Cadangan, lalu membantu untuk menyiapkan produk dan mengatur produk di *display table café cream*. Setelah itu penulis menyiapkan sarapan prasmanan untuk esok hari, lalu menyiapkan *fruit platter* ataupun kue saat ada pesanan melalui *a la carte*, lalu penulis menyiapkan *aminities* baik itu layanan untuk tamu yang berulang tahun pada hari itu atau pun salah satu perjanjian layanan dari hotel, lalu jikalau memiliki waktu senggang menjelang waktu pulang. Penulis biasanya akan membuat satu ataupun dua produk dasar untuk menjadi produk *a la carte* esok hari ataupun menjadi *aminities* selanjutnya. Sehingga penulis terkadang melakukan *overtime* atau kerja lembur untuk membuat ataupun menunggu produk tersebut jadi. Tabel realisasi pelaksanaan magang terdapat pada Lampiran 10