

LAMPIRAN

Lampiran 1. Penilaian Prestasi Magang dari Mitra Magang


AKADEMI SAGES
A Noble and Excellent Academy

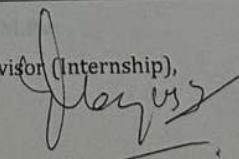
ASSESSMENT SHEET FOR INTERNSHIP PERFORMANCE
Academic Year of 2023 / 2024

Student Name : Beatrix Noviyanti Yahya
 Student ID Number : 21110036
 Supervisor (Academic) : Otje Herman Wiboqo, S.E., M.Par
 Supervisor (Internship) : I Gusti Putu Ambara Dharma
 Internship Partner : W Bali Seminyak
 Location : Jl. Petitenget, Kerobokan Kelod, Kec. Kuta Utara, Kab Badung, Bali
 Position/Field of Work : Trainee Culinary

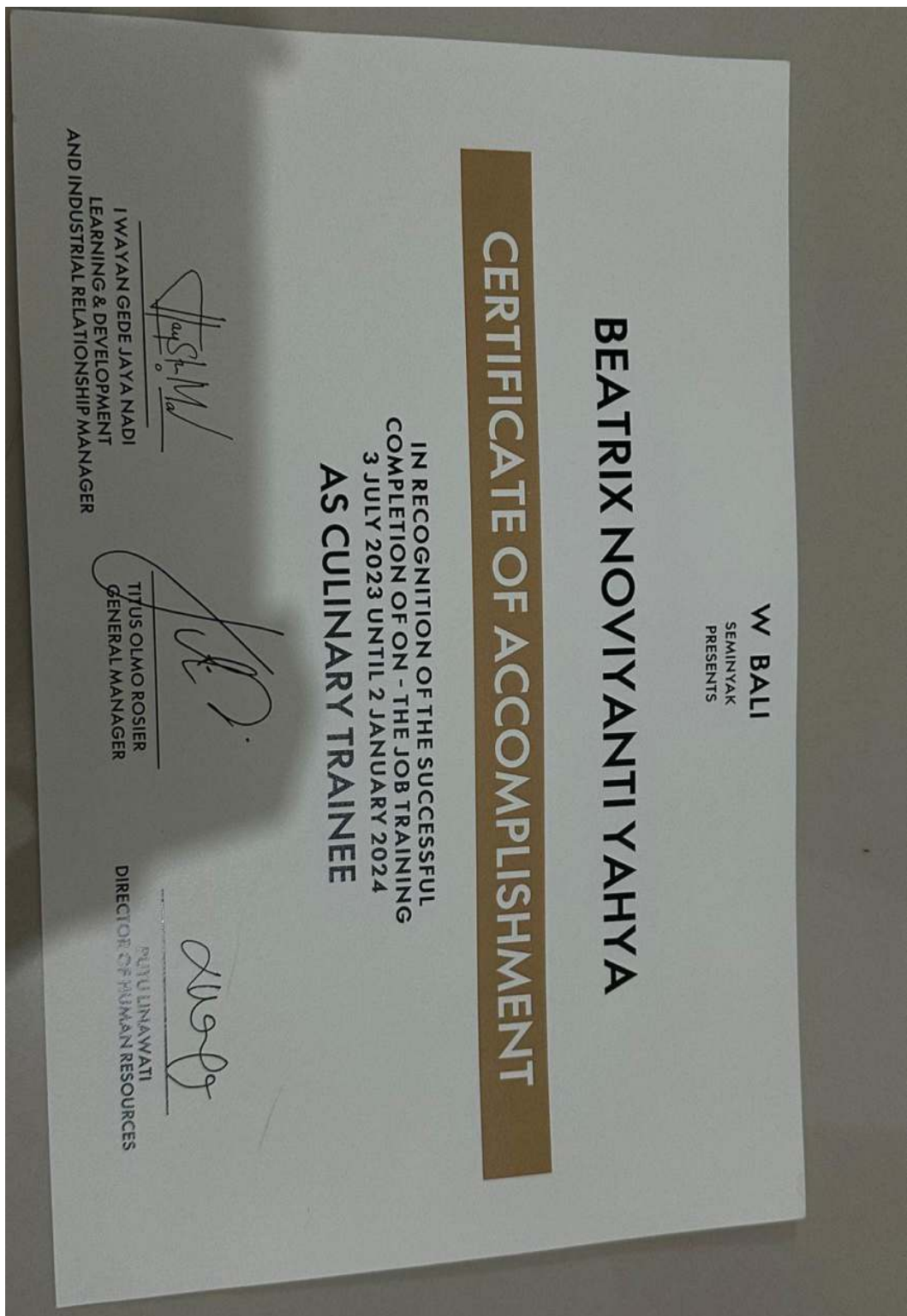
No.	Assessment Aspect	Weight (B)	Score (N) (0-100)	Weighted (B x N)
1.	Discipline:			
	1) Punctuality	5	90	450
	2) Work Attitude/Behavior	5	90	450
	3) Work Responsibility	5	90	450
	4) Presence	5	90	450
	5) Neatness and Personal Hygiene	5	90	450
2.	Performance:			
	1) Understanding of Work Materials	5	80	400
	2) Work Ability	10	85	850
	3) Work Skills	10	85	850
	4) Quality of Work	10	85	850
	5) Work Efficiency	10	90	900
	6) Results of Work (Contribution)	10	90	900
3.	Adaptability:			
	1) Communication Skills	5	90	450
	2) Ability to Cooperate	5	90	450
	3) Ability to Initiate	5	90	450
	4) Work Motivation and Spirit	5	90	450
Total		100 %	830	8300

Final Score = $\frac{\text{Weighted Total (B x N)}}{\text{Weight Total}}$

Final Score = $\frac{8300}{100} = 83$

Supervisor (Internship),

I Gusti Putu Ambara Dharma
 Chef de Cuisine

Lampiran 2. Sertifikat Magang



Lampiran 3. Kegiatan selama magang



Lampiran 4. Jurnal Kegiatan Harian (*Logbook*)

Nama Mahasiswa/i : Beatrix Noviyanti Yahya.....
 NIM : 21110036.....
 Dosen Pembimbing : Otje Herman Wibowo, S.E., M.Par.....
 Mitra Magang : W Bali Seminyak.....
 Lokasi Magang : JL. Petitenget, Kerobokan Kelod, Kec.Kuta Utara,
 Kab.Badung, Bali
 Posisi/Bidang : Trainee Culinary.....
 Kerja

No.	Hari/Tanggal	Aktivitas Kegiatan	Lokasi Kegiatan	Paraf PL
1.	Rabu, 5 Juli 2023	Memotong sayuran mie goreng Memotong sayuran nasi goreng Menerima barang Menyuci sayur Menyimpan barang ke dalam <i>chiller</i> dan <i>dry store</i> Membantu mempersiapkan bahan Membantu memarut kentang	W Bali, Main Kitchen	 I Putu Sukartana
2.	Kamis, 6 Juli 2023	Memotong sayuran nasi goreng Memotong sayuran mie goreng Mengisi adonan aloparcha Membantu menyiapkan	W Bali, Main Kitchen	 I Putu Sukartana

		cutney untuk pesanan Membantu menyiapkan bahan membuat sambal untuk persediaan yang akan di simpan di dalam <i>freezer</i>		
3.	Sabtu, 8 Juli 2023	Memotong sayuran nasi goreng Memotong sayuran mie goreng Membantu menggoreng telur untuk orderan nasi goreng dan mie goreng Memarinasi ayam Membuat sate ayam Mengisi ulang bahan pada <i>a la carte</i>	W Bali, Main Kitchen	 I Putu Sukartana
4.	Minggu, 9 Juli 2023	Memotong sayuran nasi goreng Memotong sayuran mie goreng Merebus mie Memotong cabai untuk <i>a la carte</i> Membantu menggoreng telur untuk orderan Membantu memasak sate	W Bali Main Kitchen	 I Putu Sukartana

		untuk orderan		
5.	Senin, 10 Juli 2023- Rabu 12 Juli 2023	Memotong sayuran mie goreng dan nasi goreng Menerima barang Mencuci sayur dan bahan mentah lain Menyimpan barang ke tempatnya Mengecek serta mengisi ketersediaan bahan di <i>a la carte</i> Membantu menyiapkan bahan untuk sambal matah Membantu membuat sambal tempong	W Bali, Main Kitchen	 I Putu Sukartana
6.	Minggu, 16 Juli 2023 – Rabu 19 Juli 2023	Memotong sayuran mie goreng dan nasi goreng Mengecek dan mengganti label pada ala carte serta persediaan bahan yang ada Merebus mie Membantu menyiapkan cutney untuk orderan Membantu menyiapkan masala tea untuk orderan Membantu membuat	W Bali, Main Kitchen	 I Putu Sukartana

		orderan yang masuk Membantu mengisi adonan alo paratha Menjaga <i>buffet</i> pada <i>event</i> Membantu mengambilkan soto untuk tamu pada <i>event</i>		
7.	Sabtu 22 Juli 2023- Rabu 26 Juli 2023	Membantu membuat orderan yang masuk Mengecek ketersediaan bahan pada <i>a la carte</i> serta mengisi yang kurang Mengecek serta mengganti label <i>a la carte</i> Membantu membuat sambal matah Membantu membuat sate ayam Membantu memblender serta memporsikan sup jagung Memvacum, melabeli serta menyimpan sup jagung pada <i>freezer</i> Membuat bumbu sate Membuat kungpao chicken	W Bali Main Kitchen	 I Putu Sukartana

8.	Jumat 28 Juli 2023- Sabtu 29 Juli 2023	Membantu pekerjaan <i>shift</i> pagi yang belum selesai Membantu membuat orderan yang masuk Membantu menyiapkan bahan untuk ayam betutu Membuat daun untuk dipakai alas piring Membantu menyiapkan bahan sambal embe Membantu menyiapkan bahan untuk acara Membantu menata pada acara Menjaga ketersediaan makanan selama acara berlangsung	W Bali, Main Kitchen	 I Putu Sukartana
9.	Minggu, 30 Juli 2023	Memotong sayuran nasi goreng dan mie goreng Merebus mie Menyiapkan cutney untuk orderan Membuat idli Membantu mengupas kentang dan memarutnya untuk isian aloparratha	W Bali, Main Kitchen	 I Putu Sukartana

		Membuat <i>mash potato</i> Membuat <i>chicken sous-vide</i> Membantu membuat <i>mac and cheese</i> Memvakum sambal tempong Memvakum <i>tomato soup</i>		
10.	Senin 31 Juli 2023- Kamis 3 Agustus 2023	Mengecek dan mengisi ketersediaan bahan pada <i>a la carte</i> Membantu menyiapkan orderan yang masuk Menggoreng kerupuk udang Membuat sate babi Memvakum dan menyimpan sate babi pada <i>freezer</i>	W Bali, Main Kitchen	 I Putu Sukartana
11.	Minggu 7 Agustus- Minggu 13 Agustus	Memotong sayuran nasi goreng dan mie goreng Menerima barang Mencuci bahan mentah dan menyimpannya Menyimpan bahan kering pada dry store	W Bali, Seminyak	 I Putu Sukartana

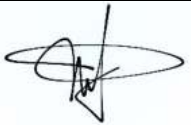
		Mengecek serta mengisi ketersediaan bahan pada ala carte Produksi nasi dan ayam hainam Produksi <i>oxtail</i> Membantu menyiapkan bahan membuat samosa Membuat kulit goreng untuk ketersediaan		
12.	Senin, 14 Agustus- Rabu 22 Agustus 2023	Membantu menyimpan barang yang datang Menyimpan bahan kering pada dry store Memotong daun Membuat samosa Membuat chicken sousvide Merebus seafood dan memotongnya untuk persediaan a la carte Menggoreng tahu Membantu menyiapkan bahan membuat rendang Memblender <i>corn soup</i> Membantu menyiapkan orderan yang masuk	W Bali, Main Kitchen	 I Putu Sukartana

13.	Jumat 25 Agustus 2025	Membantu menyiapkan orderan Membantu mengecek serta mengisi <i>a la carte</i> Membuat udang <i>crispy</i> Menyiapkan bahan-bahan untuk event Membantu menata makanan pada <i>buffet</i> Menjaga ketersediaan makanan selama acara Membantu menawarkan serta mengambilkan makanan untuk tamu	W Bali, Main Kitchen	 I Putu Sukartana
14.	Senin 28 Agustus 2023-Jumat 1 September 2023	Menjadi <i>runner</i> luar pada <i>breakfast</i> Menata peralatan saat <i>breakfast</i> sudah <i>closing</i> Mengecek dan mengisi bahan bahan pada <i>a la carte</i> Membuat <i>spring roll</i> Membuat <i>welcoming bread</i> untuk tamu pada <i>fire restaurant</i> Membantu memberi <i>condiment welcoming</i>	Lunch Wet	 I Made Sember

		<i>breakfast</i>		
15.	Senin 4 September 2023- Minggu 8 Oktober 2023	Mengecek dan menyiapkan bahan <i>a la carte</i> Mengganti air sanitasi <i>Set up lunch wet</i> Menerima dan membuat orderan yang masuk seperti <i>French friez, pasta, Italian sub</i>, dll Membuat nasi untuk poke Membantu produksi dressing untuk stock seperti <i>truffle aioli, siracha aioli</i> dsb Membuat <i>mix salad</i> untuk <i>main course</i> pada <i>fire restaurant</i> Membantu persiapan pada <i>section dinner</i> Mengambil adonan roti ke woobar.	Lunch Wet	 I Made Sember
16.	Senin 9 Oktober 2023-17 Oktober 2023	Menata segala alat dan bahan yang akan di gunakan pada <i>breakfast</i>, pada <i>section noodle</i>, sambal-sambal, sereal, dan sebagainya yang menjadi bagian <i>breakfast fire</i>	Fire Breakfast	

		Membuat <i>mix parfait</i> dan <i>yogurt</i> sebagai persediaan, di tempatkan pada <i>chiller</i> Rutin membersihkan <i>walk in chiller</i> setiap minggunya sekaligus untuk memilah bahan sehingga dapat dibuang bahan-bahan yang sudah kurang layak pakai Menjaga <i>noodle station</i> Menyiapkan bahan-bahan yang ada pada <i>noodle station</i> Menawarkan, membantu serta memasak <i>noodle</i> untuk tamu membantu untuk memotongkan <i>food carving</i> yang tersedia pada <i>breakfast</i> menjaga ketersediaan makanan pada <i>buffet</i> membuat <i>food sample</i> yang akan di simpan pada <i>freezer</i>		
17.	Rabu 18 oktober- Kamis 19 oktober	Membuat <i>pancake, waffle, croffle, French toast</i> Menjaga ketersediaan	Fire Breakfast	

	2023	bahan pada station tersebut Membuat <i>pancake, waffle</i> dan <i>French toast</i> untuk <i>floating breakfast</i> Membuat <i>banana split</i> Membuat <i>chia seed pudding</i> Memotong <i>strawberry</i> Memastikan ketersediaan topping yang ada pada <i>display</i> maupun ala carte		
18.	Minggu 22 oktober 2023- Minggu 5 November 2023	Menata alat dan bahan breakfast Menyiapkan bahan yang digunakan pada <i>breakfast</i> Mengocok telur untuk persediaan pada <i>omelette station</i> Menata <i>bacon</i> pada <i>tray</i> untuk di 19panggang dan menjadi ketersediaan un20tuk keesokan harinya Membantu membuat wonton Membantu membuat <i>vegetable tofu</i> Membantu mengecek	Fire Breakfast	

		makanan pada <i>buffet</i> Berada pada <i>noodle station</i>		
19.	Rabu 8 November 2023-Sabtu 2 Desember 2023	Mengecek buah pada <i>a la carte</i> Memotong buah untuk <i>a la carte</i> Membuat ketersediaan <i>condiment</i> untuk <i>salad breakfast fire</i> maupun <i>starfish bloo</i> Memotong keju untuk <i>breakfast</i> Menata keju pada <i>black side</i> untuk <i>display</i> pada <i>breakfast starfish bloo</i> Membuat <i>display salami, cold cut</i> untuk <i>breakfast fire</i> dan <i>starfish bloo</i> Memotong buah untuk <i>W lounge</i> Membuat <i>fruit basket</i> untuk <i>amenities</i> Menerima dan membuat <i>orderan</i> yang masuk Menerima barang datang serta menyimpannya <i>Closing breakfast,</i>	Cold Kitchen	 I Gede Krisna Mardiana

		membersihkan bahan-bahan milik <i>cold kitchen</i> lalu menyegarkannya kembali, mengganti ataupun mengisi kembali bahan yang sudah jelek dengan yang baru Memotong buah untuk <i>breakfast fire</i> serta <i>breakfast starfish bloo</i>		
20.	Minggu, 3 Desember 2023- Minggu 17 Desember 2023	Mengecek dan mengisi Kembali ketersediaan bahan pada <i>a la carte</i> Membuat <i>salad</i> untuk <i>breakfast fire</i> serta <i>starfish bloo</i> Membuat <i>lassi</i> untuk <i>pass round fire breakfast</i> Merebus telur Memanggang beetroot Menyiapkan bahan untuk <i>salad breakfast</i> untuk dipakai keesokan harinya Membuat <i>lemon honey thyme</i> Membantu membuat <i>thousand island, Caesar dressing, ranch dressing, namjim</i>	Cold Kitchen	 I Gede Krisna Mardiana

		Membantu membuat pesanan yang masuk Mengecek serta mengganti isi serta label <i>crispy things</i> untuk W lounge		
21.	Senin 18 Deseber 2023-Rabu 20 Desember 2023	Membantu menata bahan dan alat yang digunakan pada <i>breakfast</i> Berada pada <i>fruit station</i> dan membantu <i>pancake station</i> Membuat <i>mix parfait</i> dan <i>mix yogurt</i> Memporsikan, memvakum, memberi label serta menyimpan kimchi ke dalam chiller Membuat <i>chia seed pudding</i> Mengecek serta mengisi ketersediaan bahan pada pancake station	Breakfast Fire	
22.	Kamis 28 Desember 2023-Sabtu 30 Desember 2023	Mengecek dan mengisi ulang ketersediaan <i>a la carte</i> Membuat <i>salad</i> untuk <i>fire</i> serta <i>starfishbloo breakfast</i> Membuat <i>lassi</i> untuk <i>pass</i>	Cold kitchen	 I Gede Krisna Mardiana

		<i>round fire breakfast</i> Menyiapkan bahan salad breakfast untuk digunakan keesokan harinya Mengecek serta mengganti isi serta label <i>crispy things</i> untuk W Lounge Mengecek serta mengganti label pada <i>a la carte</i> Membuat pesanan yang masuk		
23.	Minggu, 31 Desember 2023	Membantu menata sushi untuk <i>display</i> Membantu menjaga ketersediaan makanan pada <i>buffet</i> Membantu menjaga pada <i>food carving station, salmon salt crust station</i> Membantu menyiapkan bahan ataupun bumbu yang akan digunakan pada <i>dinner</i> Membantu menata <i>fresh seafood</i> untuk <i>display</i>	Fire Restaurant	
24.	Selasa, 2 Januari 2024	Mengecek ketersediaan buah Memotong buah untuk <i>a la</i>	Cold Kitchen	

		<i>carte</i> Membantu membuat <i>fruit basket</i> untuk <i>amenities</i> Membantu membuat ketersediaan <i>condiment salad breakfast</i> Memotong buah untuk <i>fire</i> serta <i>starfish bloo breakfast</i> Menyiapkan <i>display coldcut</i> untuk <i>fire</i> serta <i>starfishbloo breakfast</i> Memotong dan menata keju untuk <i>breakfast</i> Membuat orderan yang masuk Mengecek ketersediaan barang pada <i>dry store</i>		I Gede Krisna Mardiana
Dst.				

Keterangan:

PL = Pembimbing Lapangan pada Mitra Magang

Mengetahui:

Pembimbing Lapangan,



I Gusti Putu Ambara Dharma
Chef De Cuisine

Pemagang,



Beatrix Noviyanti Yahya
NIM: 21110036