

BAB II

PELAKSANAAN MAGANG

2.1 Lingkup Unit Kerja

Lokasi kerja penulis setiap bulannya sama dikarenakan penulis memilih untuk bekerja di pastry selama periode magang 6 bulan. Tetapi, karena penulis memiliki rasa ingin tahu dan belajar yang lebih, maka dari itu penulis selalu membantu beberapa section disaat breakfast, seperti omlette station, western dan cold kitchen. Penulis harus pintar dalam mengambil jeda waktu agar bisa belajar section lain.

2.2 Lingkup Penugasan

2.2.1 Penugasan Shift Pagi

Tugas yang di berikan kepada penulis selama shift pagi di pastry adalah sebagai berikut :

A. Di tugaskan untuk menjaga breakfast

- Live Cooking Pancake, Waffle, Frenchtoastr



Gambar 2.1 Membuat Pancake

Sebelum breakfast buka, penulis membuat backup pancake, waffle dan frenchtoast secukupnya (tergantung occupancy tamu).

- Live Cooking Crepes



Gambar 2.2 Membuat Crepes



Gambar 2.3 Station Crepes

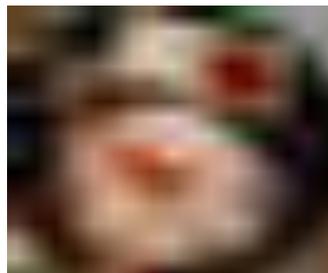
Sebelum breakfast buka, penulis ditugaskan membuat crepes sebanyak 10 biji dengan 2 varian rasa yang berbeda setiap harinya. Varian rasa yang di miliki crepes ada sweet dan savory.

- Runner (bagian refill pastry buffet)

Runner di tugaskan untuk merefill bagian buffet dengan cepat. Jika ada salah satu buffet pastry yang hampir kosong, runner harus bergerak dengan cepat untuk merefill makanan tersebut.

- Membuat orderan ala-carte

Makanan yang di jual di menu ala-carte antara lain, waffle, pancake, french toast dan bread basket (croissant, pain au choco dan white toast) Untuk piringnya, bagian IRD atau room service menggunakan piring putih, sedangkan untuk Seminyak kitchen, menggunakan piring hitam.



Gambar 2.4 Orderan Waffle



Gambar 2.5 Orderan French French Toast



Gambar 2.6 Orderan Bread Basket

Gambar 2.7 Orderan Pancake

- Omlette Station (optional)

Jika ada waktu luang, penulis selalu membantu omlette station. Penulis membantu omlette station dalam membuat orderan seperti, egg benedict, overeasy, sunny side up, scrambled egg, poached egg dan omlette.

B. Di tugaskan untuk closing breakfast

Sebelum kita turun ke pastry kitchen, kita di tugaskan untuk closing breakfast terlebih dahulu menggunakan troli. Makanan seperti pancake, waffle, french toast, muffin, donat akan dijadikan 1 tray dan di berikan kepada kantin. Untuk roti, sourdough dan lain-lain akan kita pilih yang bagus agar besoknya bisa di pakai kembali, tetapi dengan metode FIFO (first in first out).

Saat sudah berada di pastry kitchen, kita akan melanjutkan pekerjaan kita dengan closing dan prepare breakfast untuk besok. Di mulai dengan refill dan wrap semua roti dan insert dengan rapi lalu di masukan ke chiller atau freezer. Setiap insert harus selalu di cuci lap bersih supaya roti yang kita refill tidak jamur atau rusak.

C. Di Tugaskan untuk membuat muffin

Karena setiap hari breakfast menggunakan muffin, maka dari itu muffin harus di buat setiap hari juga dengan varian rasa yang berbeda-beda. Biasanya, muffin dibuat 1 hari sebelumnya lalu di simpan di chiller.



Gambar 2.8 Proses pembuatan Muffin

D. Di Tugaskan untuk membuat adonan

Jika adonan crepes, pancake, waffle dan frenchtoast sudah sedikit, maka kita harus membuat backupnya. Biasanya untuk adonan pancake & waffle, kita membuat sebanyak kurang lebih 30kg. Untuk french toast, biasanya hanya membuat 2 toples kecil dan untuk crepes 5 toples kecil.

E. Di tugaskan untuk membuat Danish

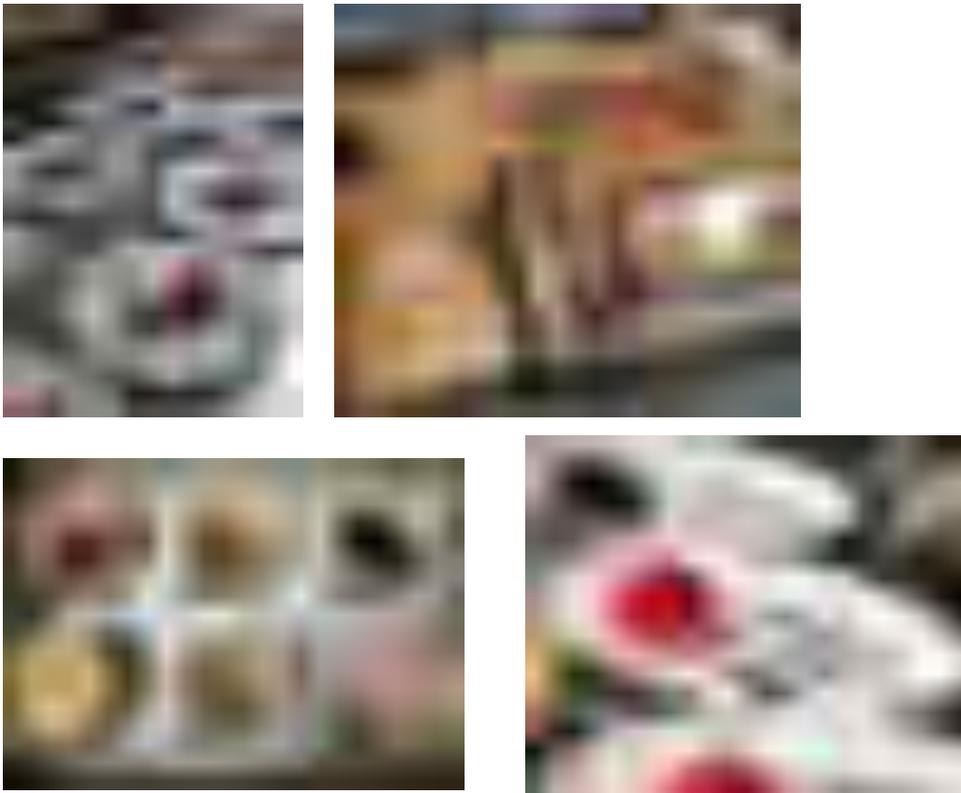
Ada berbagai macam danish di hotel Courtyard, antara lain, cinamon raisin, bechamel cheese, bechamel mushroom, apple & strawberry glaze dengan bentuk lipat 2 dan baling-baling. Untuk membuat danish, kita hanya perlu menyiapkan isiannya saja karena danish sheet sudah beli jadi.

2.2.2 Penugasan Shift Siang

Tugas yang di berikan penulis selama shift siang antara lain :

A. Di tugaskan untuk membuat amenities

Shift siang di mulai pada pukul 12.00, biasanya penulis akan langsung mengerjakan amenities. Amenities dikerjakan berdasarkan form yang telah di berikan oleh team IRD. Macam-macam amenities seperti, special amenities, chocolate praline, kids amenities, honeymoon & birthday amenities serta brand ambassador amenities yang menggunakan produk-produk lokal.



Gmabar 2.9 Beberapa Menu Amenities

B. Di tugaskan untuk check ala-carte

Setelah mengerjakan amenities, kita harus langsung check barang ala carte. Jika ada yang habis, kita harus refill dan membuat barang tersebut.

C. Di tugaskan untuk membuat mousse

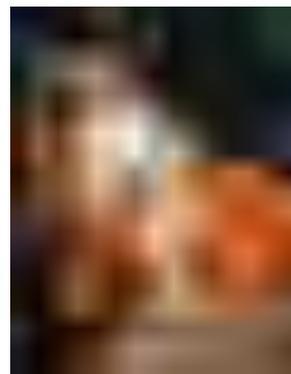
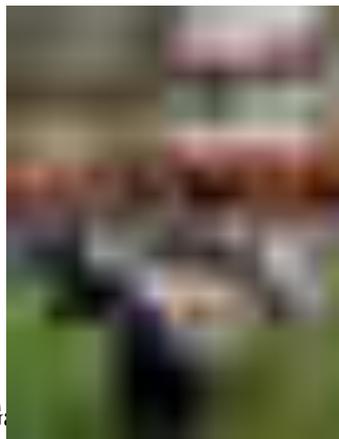
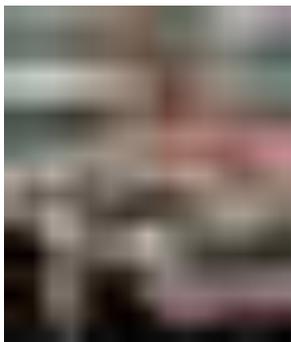
Mousse di gunakan sebagai isian honeymoon dan birthday amenities. Untuk birthday dan happy anniversary amenities, kita menggunakan coklat mousse dengan coklat glaze. Sedangkan untuk honeymoon amenities, kita menggunakan vanilla mousse dengan glaze pink.

D. Di tugaskan untuk membuat ice pool

Membuat ice pool adalah pekerjaan paling mudah karena kita hanya perlu mencetak es krim dari jus buah yang sudah di sediakan. Kita hanya perlu menuang jus buah ke dalam loyang berbentuk es krim dan kita bisa diamkan di freezer. Biasanya, ice pool di pakai di kitchen bagian Poolbar sembari tamu menikmati pemandangan indah kolam renang Courtyard.

E. Di tugaskan untuk membuat adonan pisang goreng event

Event selalu diadakan di hari Rabu dan Sabtu di Garden. Hari rabu bertemakan Balinese Night Dinner dimana para tamu bisa menikmati makanan dan jajanan tradisional bali serta menikmati pertunjukan tarian dari warga bali. Untuk hari Sabtu, hotel courtyard mengadakan event bertemakan Bbq Nighr Dinner dimana para tamu bisa menikmati babi guling, pisang goreng, crepes dan berbagai mafam seafood dan kue cantik yang di dampingi oleh pertunjukan live music.



G... alinese

F. Di tugaskan untuk membuat praline

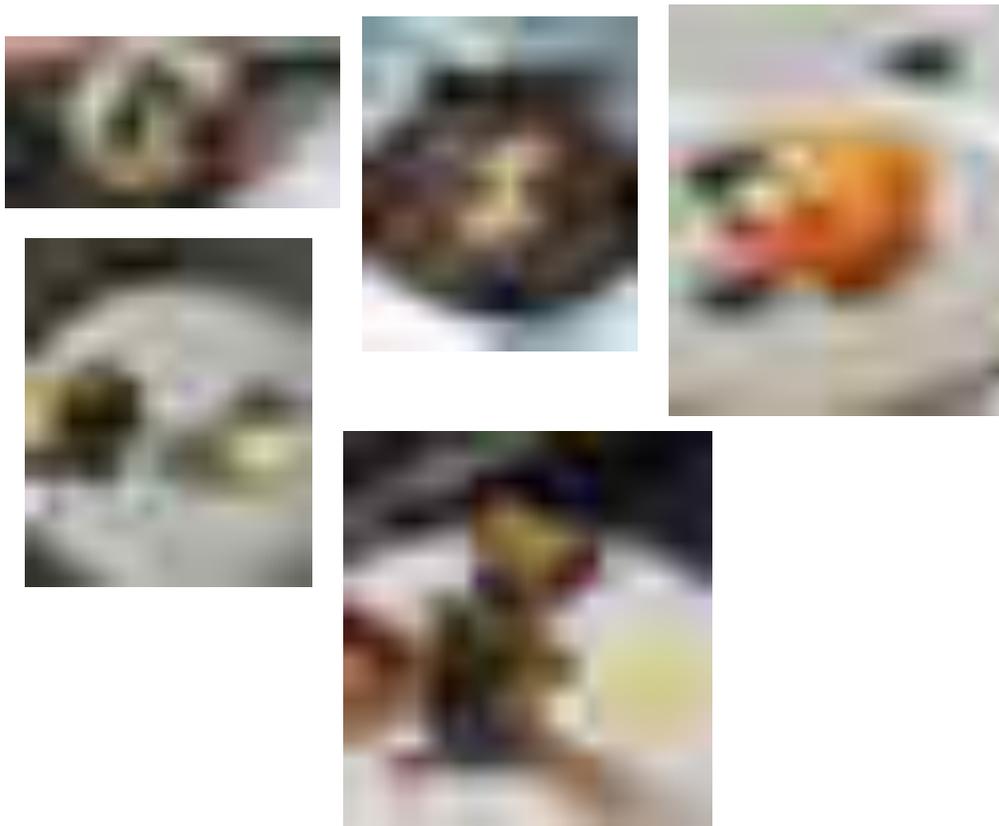
Biasanya, kita membuat praline 2 hari sekali karena praline di pakai untuk special amenities dan chocolate praline.



Gambar 2.11 Hasil pembuatan Praline

G. Di tugaskan untuk membuat dadar gulung, apple gobler

H. Di tugaskan untuk membuat orderan ala carte Beberapa jenis orderan ala carte antara lain:



Gambar 2.12 Contoh menu alacarte

2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja

Jam kerja yang di dapatkan di Pastry Courtyard yaitu 5 hari kerja selama 9 jam dan 2 hari libur. Tetapi, penulis juga bisa mendapatkan 3 hari kerja jika ada PO (Pending day Off) atau PH (public holiday). Jadwal libur untuk setiap minggunya pun tidak menentu.

2.4 Realisasi Pelaksanaan Magang

HARI/TANGGAL		AKTIFITAS TUGAS YANG DI BERIKAN
Mon, 11 Des 2023	DAY OFF	
Tue, 12 Des 2023	MORNING	<ul style="list-style-type: none">- Prepare & handle Breakfast - Closing Breakfast- Prepare untuk Breakfast di keesokan harinya- Baking muffin- Potong Marble cake- Potong Carrot cake- Membuat danish lipat 2 - Membuat danish baling-baling
Wed, 13 Des 2023	MORNING	<ul style="list-style-type: none">- Prepare & handle Breakfast - Closing Breakfast- Prepare untuk Breakfast di keesokan harinya a. Check Cake<ul style="list-style-type: none">b. Check adonanc. Check sauced. Baking Muffin- Membuat bechamel sauce- Memarut keju
Thu, 14 Des 2023	MORNING	<ul style="list-style-type: none">- Prepare & handle Breakfast- Closing Breakfast
		<ul style="list-style-type: none">- Prepare untuk Breakfast di keesokan harinya- Baking Muffin- Membuat adonan Pancake dan waffle

		<ul style="list-style-type: none"> - Glaze dan potong Bread Butter Pudding - Membuat danish bechamel cheese
Fri, 15 Des 2023	MORNING	<ul style="list-style-type: none"> - Prepare & handle Breakfast - Closing breakfast - Prepare untuk breakfast di keesokan harinya - Baking Muffin - Membuat adonan crepes dan french toast - Prepare untuk event besok
Sat, 16 Des 2023	SIANG	<ul style="list-style-type: none"> - Membuat amenities - Check ala-carte - Refill ala-carte - Membuat dadar gulung - Membuat mousse & glaze mousse - Membuat adonan pisang goreng untuk event - Menjaga event dinner di garden - Live Cooking Crepes dan pisang goreng
Sun, 17 Des 2023	DAY OFF	