

BAB II

PELAKSANAAN MAGANG

2.1 Lingkup Unit Kerja

Dalam menjalani program magang yang dilakukan selama enam bulan, Lingkup unit kerja yang dituju di adalah di bagian produksi atau *kitchen*. Unit kerja produksi ini secara khusus bertanggung jawab dalam produksi makanan yang dikonsumsi di lingkup hotel The Laguna Nusa Dua. Dalam proses menghasilkan makanan, semuanya dilaksanakan dengan mengikuti standar resep yang telah ditetapkan sebelumnya. tim produksi juga bertanggung jawab untuk menjaga kesegaran dan ketersediaan bahan makanan. Hal ini dilakukan dengan sangat teliti guna menghindari komplain dari para tamu dan memastikan bahwa tidak ada kekurangan dalam penyediaan menu. Kesigapan dalam mengelola stok bahan makanan menjadi kunci utama agar dapat memenuhi kebutuhan konsumen tanpa adanya menu yang habis. Dengan demikian, melalui pengalaman magang ini, diharapkan mahasiswa dapat memperoleh pemahaman mendalam mengenai proses produksi makanan dalam industri kuliner serta mengasah keterampilan dalam menjaga kualitas dan konsistensi dalam menghidangkan makanan kepada para tamu.

2.2 Lingkup Penugasan

Tugas yang diberikan selama penulis selama shift pagi di *Garde Manger* adalah mempersiapkan *Breakfast buffet* di outlet Banyu Biru untuk setiap harinya, termasuk dengan refill disaat waktu *breakfast buffet* ini berlangsung juga. Penulis mempersiapkan *salad bar*, *charcuterie board*, *refill sushi* dan kondimen, *vegan option dish* yang di rolling setiap harinya, *kimchi making* dan *refill*. Ketika penulis bekerja di *Garde Manger* penulis banyak berada di dalam walk in chiller dan juga freezer untuk mengatur incoming produce yang datang setiap harinya dan menerapkan prinsip FIFO. Selain *walk in chiller* dan *freezer*, penulis juga banyak berkecimpung dalam penyiapan *cold cut* untuk setiap harinya terutama slicing ham yang menjadi salah satu favorit *cold cut* yang kita sajikan setiap harinya.

Selama *shift* malam di *Garde Manger* penulis mengerjakan *daily amenities* untuk tamu hotel *check-in* esok harinya. *Amenities* di *Garde Manger* dibagi menjadi kategori vip yang berbeda (VIP 1&2, VIP 3&4, dan VIP 5&6). *Amenities* ini terdiri oleh buah-buahan dan disajikan menggunakan tempat tradisional Bali yang dialasi oleh daun pisang. Penulis juga melakukan closing buffet Banyu Biru untuk *shift* malam di *Garde Manger*. Penulis juga mendapatkan pengalaman mempersiapkan untuk event ketika di *Garde Manger*, khususnya untuk mempersiapkan *event fine dining* dalam skala besar, khususnya di bagian *plating appetizer* dan *main course*.

Tugas yang diberikan selama penulis berada di *Pastry* berfokus pada section *breakfast*, penulis bertugas untuk melakukan *setup breakfast* dan menjadi bagian dari *breakfast buffet* di Banyu Biru di *open kitchen* yang bertanggung jawab atas pembuatan *pancake*, *waffle*, dan *crepes*. Untuk preparation portion dari pekerjaan penulis dilaksanakan setelah *breakfast buffet* tutup, clearing up dan mempersiapkan *breakfast* untuk keesokan harinya. *Preparation* ini mencakup *yogurt*, *muesli*, *syrup*, *jams*, *nuts*, *dried nuts*, dan adonan.

Pekerjaan penulis ketika berada di Kulkul lebih berorientasi kepada pesanan *ala carte*, Kulkul Beach House memiliki konsep '*laid-back beach house*' dengan *open bar* sehingga menu yang disajikan juga mengikuti dengan konsep tersebut, menu yang menyajikan *traditional beach bites*. Pekerjaan penulis di outlet Kulkul lebih terfokus dengan memenuhi order, dan mempersiapkan bahan-bahan order.

2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja

Magang yang saya lakukan dimulai pada tanggal 3 Juli 2023 dengan acara orientasi, kemudian berlanjut di keesokan harinya untuk *tour resort*. Pekerjaan dimulai pada tanggal 10 Juli 2023 dan berlangsung hingga 10 Januari 2024. Setiap minggu jadwal kerja terbaru dikeluarkan oleh kepala outlet masing-masing kepada

outlet tersebut. Saya juga mendapatkan rotasi setiap dua bulan sekali. Jadwal rotasi kerja trainee dibuat oleh kepala departemen culinary.

Tabel 2.1 Rencana dan Penjadwalan Kerja

Lokasi	Hari Kerja	Jam Kerja
Garde Manger	Selasa - Sabtu	07.00 - 17.00 / 13.00 - 23.00 (Jam pulang tidak menentu)
Pastry	Rabu - Minggu	05.00 - 14.00 (Jam pulang tidak menentu)
Kulkul	Rabu - Minggu	08.00 - 17.00 / 14.00 -23.00 (Jam pulang tidak menentu)

2.4 Realisasi Pelaksanaan Magang

Penulis melakukan program magang selama 6 bulan di hotel The Laguna dengan rotasi outlet sebanyak 3 kali yaitu di *Garde manger*, *Pastry*, dan kemudian Kulkul. Selama program magang penulis belajar banyak hal mulai dari pembuatan menu, preparasi mise en place, dan closing. Pelaksanaan magang tentu terlaksana dengan baik dan lancar, akan dijabarkan di tabel berikut :

Tabel 2.2 Realisasi Pelaksanaan Magang

Har i ke	Hari / Tanggal	Jenis Aktivitas	Tugas yang Diberikan	Pencapaian (<i>Output</i>)
1	Selasa, 29 Agustus 2023	<i>Morning</i> (07.00 - 16.00)	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Refill cold station</i> 2. <i>Slicing ham</i> untuk <i>cold cut</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Breakfast Buffet</i> sesuai dengan standar 2. Label sesuai

			<ul style="list-style-type: none"> 3. <i>Labeling product</i> 4. <i>Prepare buffet</i> 	dengan dengan barang dan tanggal
2	Rabu, 30 Agustus 2023	Morning (07.00 - 16.00)	<ul style="list-style-type: none"> 1. <i>Refill cold station</i> 2. <i>Slicing Ham</i> untuk <i>cold cut</i> 3. Mencuci kiriman sayur 4. <i>Prepare buffet</i> 	<ul style="list-style-type: none"> 1. <i>Breakfast Buffet</i> sesuai dengan standar 2. Semua kiriman sayur bersih dan disimpan pada tempat yang benar
3	Jumat, 1 September 2023	<i>Afternoon</i> (13.00 - 23.00)	<ul style="list-style-type: none"> 1. Membantu pesanan <i>a la carte</i> 2. <i>Prepare dinner buffet</i> 3. <i>Opening dan closing buffet</i> 4. Mempersiapkan <i>amenities</i> 	<ul style="list-style-type: none"> 1. <i>Dinner buffet</i> sesuai dengan standar 2. Membantu <i>take order</i> dengan <i>preparation</i> 3. <i>Amenities ready</i> untuk besok pagi
4	Sabtu, 2 September 2023	<i>Afternoon</i> (13.00 - 23.00)	<ul style="list-style-type: none"> 1. <i>Prepare dinner buffet</i> 2. <i>Opening dan closing buffet</i> 3. Mempersiapkan <i>amenities</i> 	<ul style="list-style-type: none"> 1. <i>Dinner buffet</i> sesuai dengan standar 2. <i>Amenities ready</i> untuk besok pagi
5	Senin, 2 Oktober 2023	<i>Day Off</i>		
6	Selasa, 3	<i>Day off</i>		

	Oktober 2023			
7	Rabu, 4 Oktober 2023	<i>Morning</i> (05.00 - 14.30)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Membuat <i>Jam</i> 2. Membuat adonan <i>crepe</i> 3. <i>Closing breakfast</i> 4. <i>Preparing breakfast for the next day</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Breakfast Buffet</i> sesuai dengan standar 2. Pembuatan kondimen dan produk <i>breakfast</i> 3. <i>Breakfast cart</i> untuk besok sudah siap untuk digunakan lagi
8	Kamis, 5 Oktober 2023	<i>Morning</i> (05.00 - 14.00)	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Hot station Breakfast pastry section</i> 2. <i>Closing breakfast</i> 3. <i>Preparing breakfast for the next day</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Breakfast Buffet</i> sesuai dengan standar 2. Dapat melayani <i>order</i> tamu 3. <i>Breakfast cart</i> untuk besok sudah siap untuk digunakan lagi
9	Kamis, 16 November 2023	<i>Afternoon</i> (14.00 - 23.00)	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>A la carte order</i> 2. <i>Refill garnish</i> 3. <i>labeling</i> 4. <i>Closing outlet</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Taking order</i> 2. Kondimen <i>a la carte</i> sudah sesuai dan sesuai standar 3. <i>Label</i> sesuai dengan dengan barang dan tanggal 4. <i>Closing outlet</i> dan menyimpan

				makanan kembali
10	Jumat, 17 November 2023	<i>Afternoon</i> (14.00 - 23.00)	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>A la carte order</i> 2. <i>Packing sauce</i> 3. <i>Closing outlet</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Taking order</i> 2. <i>Kondimen a la carte</i> sudah sesuai dan sesuai standar 3. <i>Closing outlet</i> dan menyimpan makanan kembali
11	Sabtu, 18 November 2023	<i>Morning</i> (08.00 - 17.00)	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Opening outlet</i> 2. <i>Preparing Garnish</i> 3. <i>A la carte order</i> 4. <i>labeling</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Operasional outlet</i> setiap pagi 2. <i>Preparing</i> dan pembuatan <i>garnish a la carte</i> 3. <i>Taking order</i> 4. <i>Label</i> sesuai dengan dengan barang dan tanggal
12	Minggu, 19 November 2023	<i>Morning</i> (08.00 - 17.00)	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Opening outlet</i> 2. <i>Preparing Garnish</i> 3. <i>A la carte order</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Operasional outlet</i> setiap pagi 2. <i>Preparing</i> dan pembuatan <i>garnish a la carte</i> 3. <i>Taking order</i>