

LAPORAN MAGANG

DI *DROOL BAKERY* SURABAYA



Disusun oleh:

Pinky Claresta Christabel

NIM 22110011

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER

AKADEMI SAGES

2024

LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN MAGANG

Nama Mitra Magang : *Drool Bakery*, Surabaya

Lokasi : Jl. Darmo Permai Sel. I No.50,
Pradahkalikendal, Kec. Dukuhpakis,
Surabaya, Jawa Timur.

Yang telah dilaksanakan oleh mahasiswa(i) Program Studi Diploma Tiga
Seni Kuliner Akademi Sages berikut:

Nama : Pinky Claresta Christabel

NIM : 22110011

Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang
berlaku melalui Ujian Hasil Magang, pada tanggal 03 Februari 2025

Surabaya, 03 Februari 2025

Disetujui oleh:

Pembimbing Lapangan,

Dosen Pembimbing,



Chef Rohmad Saputra,
Head Baker.



Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M.
NIDN 0725126601

Disahkan oleh:
Ketua Program Studi



Ivy Dian P. Prabowo., S.TP., M.P.
NIDN 0703049302

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Pinky Claresta Christabel

NIM : 22110011

Program Studi : Diploma Tiga Seni Kuliner

Judul Laporan Magang : Laporan Magang Di *Drool Bakery* Surabaya

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Laporan Magang yang telah disusun sebagai syarat untuk memenuhi mata kuliah *Internship* pada Program Studi Diploma Tiga Seni Kuliner Akademi Sages merupakan karya ilmiah sendiri.

Apabila dikemudian hari ditemukan adanya indikasi plagiat dalam karya ilmiah ini, saya bersedia menerima hukuman/sangsi sesuai ketentuan dan peraturan yang berlaku, yaitu mengulang pelaksanaan magang.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan penuh tanggung jawab dan kesadaran, serta tidak dipaksakan oleh pihak manapun.

Surabaya, 02 Februari 2025

Yang Menyatakan,


Pinky Claresta Christabel
NIM 22110011

KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan limpahan kasih sayang dan petunjuk-Nya sehingga penulis bisa menyelesaikan laporan magang ini dengan baik dan sesuai dengan waktu yang telah ditentukan.

Penulis berterimakasih kepada semua pihak yang sudah membantu dan memberikan dukungannya secara terus-menerus dalam proses penyusunan laporan ini, yaitu :

1. Bapak Daniel Christian Tarigan., S.H., M.M selaku *Managing Director* Akademi Sages.
2. Ibu Ivy Dian Puspitasari Prabowo, S.T.P., M.P. selaku Ketua Program Studi Diploma Tiga Seni Kuliner Akademi Sages.
3. Bapak Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M. selaku dosen pembimbing magang
4. Bapak Dick Derian selaku *founder Locaahands Group*
5. Segenap dosen dan staf di Akademi Sages Surabaya
6. Sesama Mahasiswa dan Mahasiswi Akademi Sages Surabaya
7. Keluarga yang telah memberikan dukungan secara moril dan material kepada penulis
8. Pihak- pihak lain yang telah membantu secara langsung maupun tidak langsung dalam pembuatan tugas akhir ini yang tidak dapat disebutkan satuper satu.

Penulis menyadari bahwa penulisan laporan ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, penulis mengharapkan segala masukan, kritik, dan saran yang membangun untuk pengembangan penulisan ke depan, serta mohon maaf jika ada hal-hal yang kurang berkenan.

Surabaya, 18 Desember 2024

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN MAGANG	Error! Bookmark not defined.
SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT	2
KATA PENGANTAR	3
DAFTAR ISI	4
DAFTAR GAMBAR	6
DAFTAR TABEL	7
BAB I PENDAHULUAN	9
1.1 Latar belakang	9
1.2 Tujuan	10
1.3 Manfaat	10
1.4 Mahasiswa	10
1.4.1 Mitra Magang	10
1.4.2 Institusi	10
1.2 Lokasi Unit Kerja Magang	11
BAB II GAMBARAN UMUM	12
2.1 Profil	12
2.1.1 Sejarah <i>Drool Bakery</i>	12
2.1.2 Fasilitas <i>Drool Bakery</i>	12
2.2 Visi dan Misi	13
2.2.1 Visi	13
2.2.2 Misi	13
2.3 Struktur Organisasi <i>Drool Bakery</i>	13

2.4 Strategi Bisnis	14
2.5 Aspek Manajemen	14
2.5.1 Manajemen Produksi	14
2.5.2 Manajemen Keuangan	14
2.5.3 Manajemen Pemasaran	14
2.5.4 Sumber Daya Manusia (SDM)	14
BAB III PELAKSANAAN MAGANG	16
3.1 Posisi/Bidang Kerja	16
3.2 Jadwal Kegiatan	16
3.3 Realisasi Pelaksanaan Magang	16
3.4 Faktor Pendukung Dan Penghambat Pelaksanaan	22
3.5 Cara Mengatasi Hambatan	22
3.6 Refleksi Diri	22
DAFTAR PUSTAKA	24
LAMPIRAN	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Lokasi Unit Kerja Magang.....	9
Gambar 2.1 Fasilitas Drool Bakery.....	10
Gambar 2.2 Struktur Organisasi Drool Bakery.....	11

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Jadwal Kegiatan.....	13
Tabel 3.2 Realisasi Pelaksanaan Magang.....	13

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 <i>Drool Bakery</i>	26
--------------------------------------	----

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Menurut Undang-undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2003 Tentang Sistem Pendidikan Nasional, khususnya Bab I Ketentuan Umum Pasal 1, ayat 1, yang dimaksud dengan pendidikan adalah usaha sadar dan terencana untuk mewujudkan suasana belajar dan proses pembelajaran agar peserta didik secara aktif mengembangkan potensi dirinya untuk memiliki kekuatan spiritual keagamaan, pengendalian diri, kepribadian, kecerdasan, akhlak mulia, serta keterampilan yang diperlukan dirinya, masyarakat, bangsa dan negara, sedangkan jenis-jenis pendidikan dapat berupa pendidikan pada jalur formal, nonformal, dan informal.

Dalam sistem pendidikan di Indonesia, secara kelompok besar dapat dibagi dua yaitu Pendidikan Vokasi dan Pendidikan Akademik. Pendidikan Vokasi menekankan keterampilan dan pengetahuan praktis untuk profesi atau keahlian tertentu. Sedangkan, pendidikan akademik menawarkan pendidikan yang lebih luas dan umum yang mencakup berbagai disiplin ilmu. (<https://www.kompas.com/edu/read/2023/11/22/192500771/>)

Akademi Sages sebagai perguruan tinggi vokasi, melalui kurikulum yang disajikan tentunya juga menerapkan keterampilan dan pengetahuan praktis untuk profesi dan keahlian tertentu, khususnya dalam *food production* yaitu bidang kuliner dan *baking pastry*. Disamping komposisi praktek yang lebih banyak, dalam kurikulum Akademi Sages juga mengharuskan setiap mahasiswa untuk mengikuti program Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM), yang salah satunya adalah Program Magang (*internship*) di Dunia Usaha dan Dunia Industri (DUDI), baik nasional maupun internasional.

Menjalankan program MBKM tersebut, pada kesempatan ini penulis melaksanakan magang di salah satu usaha bakery *Drool Bakery* di Surabaya, yang merupakan salah satu usaha *Locaāhands Group*. Penulis memilih *Drool Bakery* sebagai lokasi magang, karena *Drool Bakery* memiliki konsep yang unik seperti

bangunan tradisional korea dengan berbagai macam makanan *baking pastry* yang menarik.

1.2 Tujuan

Pelaksanaan program magang dirancang guna mencapai beberapa tujuan berikut:

1. Menerapkan dan menyesuaikan teori atau teknik yang sudah diperoleh selama pembelajaran dibangku perkuliahan ke dalam praktik pelaksanaan langsung di dunia industri khususnya hotel. Memberikan pengalaman bagaimana dapat beradaptasi dan berkeja di dunia industri pariwisata khususnya hotel.
2. Meningkatkan skill yang dimiliki hingga berkembang menjadi jauh lebih baik

1.3 Manfaat

Pelaksanaan program magang ini tentunya akan memberikan banyak manfaat kepada pihak- pihak yang terlibat.

1.4 Mahasiswa

Mahasiswa akan mendapat banyak hal yang tidak didapat saat dibangku perkuliahan, serta juga mahasiswa dapat membangun relasi di dunia industri pariwisata dan perhotelan agar saat setelah lulus mahasiswa tidakterlalu kesulitan untuk terjun di dunia industri pariwisata dan perhotelan.

1.4.1 Mitra Magang

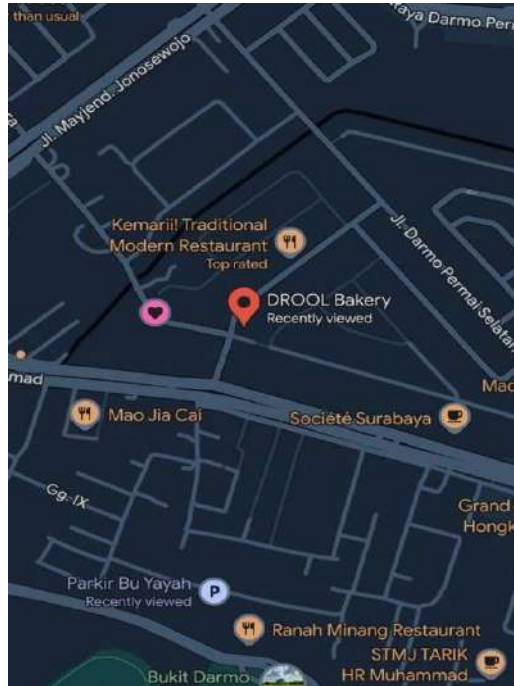
Mitra Magang akan memperoleh banyak ide dan pikiran baru dari generasi muda agar dapat meningkatkan kualitas dari tempat tersebut serta dapat menghemat pengeluaran untuk gaji karyawan karena bantuan tenaga kerja dari mahasiswa magang.

1.4.2 Institusi

Program magang ini akan memberikan dampak bagi institusi yaitu membangun kerja sama dengan lebih banyak lagi mitra magang, selain itu juga

mempermudah institusi untuk mengevaluasi kurikulum yang diterapkan agar mahasiswa lebih mudah untuk menyesuaikan dengan dunia industri.

1.2 Lokasi Unit Kerja Magang



Gambar 1.1 Lokasi Unit Kerja Magang

Penulsi melakukan proses magang di *Drool Bakery* Surabaya yang berlokasi di Jl. Darmo Permai Sel. I No.50, Pradah Kalikendal, Kec. Dukuh Pakis, Surabaya, Jawa Timur.

BAB II

GAMBARAN UMUM

2.1 Profil

2.1.1 Sejarah *Drool Bakery*

Locaāhands, gabungan dari kata Tangan Lokal (*Local Hands*), didirikan pada tahun 2019 di Surabaya oleh Chef Dick Derian dan Tiga kepala kreatif lainnya. Dimulai dengan sebuah kafe di Jalan Opak, *Locaāhands* berkembang menjadi *Locaāhands Group* di bawah PT. Tangan Kita Berkarya. Pada tahun 2021, dibuatlah *Locaāhands Dining Club*, diikuti oleh *Locaāhands Tunjungan* pada 2022 dan yang terakhir adalah *Drool Bakery* yang didirikan pada tahun 2024. *Drool Bakery* mengambil tema rumah tradisional korea dan menjual makanan yang banyak terinspirasi dari tren yang ada di Korea. *Locaāhands* terus berinovasi untuk memberikan pengalaman terbaik dalam industri makanan dan minuman. *Locaāhands* memiliki ambisi besar untuk menjadi pemimpin dalam industri ini dengan terus menghadirkan inovasi dan memperluas jangkauan bisnis.

2.1.2 Fasilitas *Drool Bakery*

Fasilitas yang disediakan *Drool Bakery* merupakan tempat duduk dalam, tempat duduk luar, dan oven untuk memanaskan makanan (*self service*). Disediakan oven untuk memanaskan makanan agar makanan yang dipilih bisa dipanaskan dan dinikmati dengan keadaan panas yang dapat meningkatkan kenikmatan makanan. Tempat duduk yang disediakan juga cukup banyak, tempat duduk dalam dengan ruangan yang dingin dan yang diluar dibuat terbuka sehingga bebas juga untuk merokok dan biasanya banyak dijadikan tempat untuk foto. *Drool Bakery* juga menyediakan banyak pajangan labubu sehingga dapat menarik perhatian pelanggan dan banyak dijadikan tempat untuk foto.



Gambar 2.1 Fasilitas *Drool Bakery*

2.2 Visi dan Misi

2.2.1 Visi

Menjadi *lifestyle* group kebanggaan Surabaya yang selalu unggul dan terdepan dalam memberikan produk dan servis, visioner serta unik yang berdampak pada dunia kuliner.

2.2.2 Misi

a. *Business*

Committed to build a sustainable business that profitable for all stakeholder through strategic planning and accountable practices.

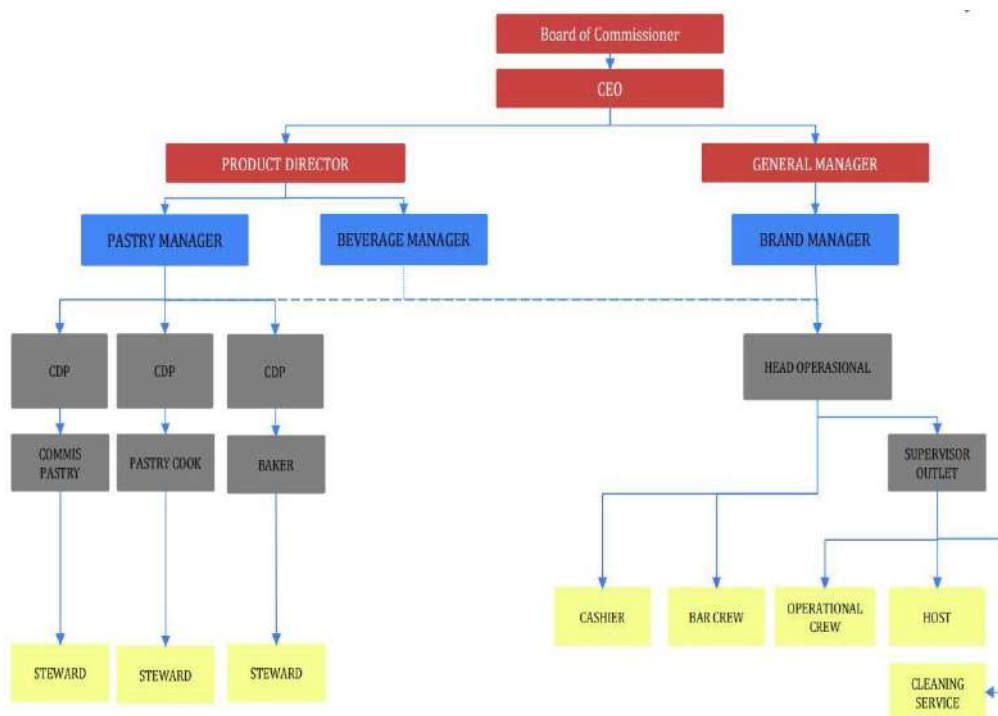
b. *Internal*

Committed to bringing happiness and good memories to all customers by continually innovating and creating excellent products and services.

c. *Customer*

Committed to growing confident and loyal talents by nurturing a culture of learning and innovation

2.3 Struktur Organisasi *Drool Bakery*



Gambar 2.2 Struktur Organisasi *Drool Bakery*

2.4 Strategi Bisnis

Menurut pengamatan penulis strategi bisnis yang diterapkan *Drool Bakery* adalah menggunakan tema yang unik seperti rumah tradisional korea dan memiliki menu yang unik, menarik dan mengutamakan estetika sehingga *customer* lebih tertarik dan dapat memberikan pengalaman bagi *customer* dengan merasakan seperti berada di korea. Makanan dan minuman yang dijual di *Drool Bakery* terbilang cukup terjangkau dengan kualitas yang sangat bagus. Strategi pemasaran yang dilakukan oleh *Drool Bakery* adalah melalui video, foto, dan poster yang diunggah di akun instagram resminya. *Drool Bakery* juga menggunakan labubu sebagai pajangan untuk menarik perhatian pelanggan, dikarenakan labubu sedang banyak dicari orang, sehingga *Drool Bakery* juga membuka *giveaway* undian untuk mendapatkan labubu.

2.5 Aspek Manajemen

Aspek manajemen yang diterapkan di *Drool Bakery* dibagi menjadi beberapa departemen, yaitu. Aspek tersebut berkaitan dengan:

2.5.1 Manajemen Produksi

Manajemen produksi di *Drool Bakery* semuanya dilakukan dibawah kendali Head Chef dari pemilihan menu, bahan, hingga konsep *plating*.

2.5.2 Manajemen Keuangan

Manajemen keuangan di Mandapa, A *Ritz Carlton Reserve* dilaksanakan dibawah kendali dari *accounting department*.

2.5.3 Manajemen Pemasaran

Manajemen pemasaran di *Drool Bakery* dijalankan dibawah kendali *sales and marketing department*. Pemasaran dilakukan dengan cara melalui media digital yaitu dengan membuat konten di berbagai media sosial, seperti *Tiktok*, *Instagram*, dan lain-lain.

2.5.4 Sumber Daya Manusia (SDM)

Proses rekrutmen yang dilakukan oleh pihak manajemen melalui *human resource department*. Setelah itu akan langsung mulai percobaan kerja yang

dinamakan *probation* selama 3 (tiga) bulan, jika lulus masa *probation* maka akan langsung melanjutkan kerja dengan kontrak 1 tahun.

BAB III

PELAKSANAAN MAGANG

3.1 Posisi/Bidang Kerja

Kegiatan magang penulis dilaksanakan di *Drool Bakery*, Jl. Darmo Permai Sel. I No.50, Pradah Kalikendal, Kec. Dukuh Pakis, Surabaya, Jawa Timur. Penulis ditempatkan di bagian *pastry* dan *finishing* selama 3 bulan.

3.2 Jadwal Kegiatan

Kegiatan magang kerja penulis dilakukan selama 3 (tiga) bulan, dimulai dari tanggal 6 November 2024 sampai 31 Januari 2025. Pada pelaksanaan magang setiap harinya memiliki memiliki dua *shift* yaitu:

Tabel 3.1 Jadwal Kegiatan

Hari Kerja	6 Hari Kerja	6 Hari Kerja
Jam Kerja	09.00 - 19.00	07.00 - 17.00

3.3 Realisasi Pelaksanaan Magang

Tabel 3.2 Realisasi Pelaksaan Magang

Hari ke-	Hari/ Tanggal	Jenis Aktivitas	Tugas yang dikerjakan
1.	Rabu, 6 November 2024	<i>Finishing</i>	1. <i>finishing apricot danish</i> 2. <i>finishing melon danish</i> 3. <i>finising pumpkin donut</i> 4. <i>finishing chocolate raspberry scone</i> 5. <i>finishing double cheese scone</i> 6. <i>finishing double chocolate scone</i>
2.	Kamis, 7 November 2024	<i>Finishing</i>	1. <i>finishing display cake</i> 2. <i>finishing ugly donut</i> 3. <i>finishing original pandoro</i> 4. <i>finishing chocolate pandoro</i> 5. <i>finishing hidden rose pandoro</i> 6. <i>finishing sourcream danish</i>

3.	Jumat, 8 November 2024	<i>Producing, Finishing</i>	1. <i>finishing sausage roll</i> 2. <i>finishing australia beef danish</i> 3. <i>Making spikoe puding</i> 3. <i>finishing donut pistachio</i> 4. <i>finishing pistachio and japanese strawberry donut</i> 5. <i>finishing chocolate salt bread</i> 6. <i>finishing tiramissu salt bread</i> 7. <i>finishing mocha cake</i> 8. <i>finishing egg teriyaki danish</i>
4.	Sabtu, 9 November 2024	<i>Finishing</i>	1. <i>finishing original pandoro</i> 2. <i>finishing chocolate pandoro</i> 3. <i>finishing apricot danish</i> 4. <i>finishing strawberry danish</i> 5. <i>finishing hidden rose pandoro</i> 6. <i>finishing pistachio and japanese strawberry donut</i> 7. <i>finishing pistachio donut</i> 8. <i>finishing coffee caramel pastry danish</i> 9. <i>finishing choco banana tart</i> 10. <i>prepare choux</i> 11. <i>prepare coffee gelato</i> 12. <i>prepare yoghurt cream pannacotta</i>
5.	Minggu, 10 November 2024	<i>Finishing</i>	1. <i>finishing original pandoro</i> 2. <i>finishing chocolate pandoro</i> 3. <i>finishing melon danish</i> 4. <i>finishing apricot danish</i> 5. <i>finishing basque cheese cake sando</i> 6. <i>finishing pistachio and japanese strawberry donut</i> 7. <i>finishing pistachio donut</i> 8. <i>finishing brulee salt bread</i> 9. <i>finishing brulee pan donut</i> 10. <i>finishing apple pie tart</i> 11. <i>finishing matcha basque cheese cake</i> 12. <i>finishing berry chizu tart</i> 13. <i>finishing brownie pretzel cake</i>

6.	Senin, 11 November 2024	<i>Producing, Finishing</i>	1. <i>finishing danish apricot</i> 2. <i>finishing danish strawberry</i> 3. <i>finishing australiana beef danish</i> 4. <i>finishing sausage rolls</i> 5. <i>making berry chizu tart</i> 6. <i>making chocolate tart</i> 7. <i>making dubai choco moo mouse</i> 8. <i>making tiramisu berry</i> 9. <i>making ube burnt cheesecake</i> 10. <i>making mango tango moo mouse</i> 11. <i>making choco kunafe dessert</i>
7.	Selasa, 12 November 2024	<i>Day Off</i>	
8.	Rabu, 13 November 2024	<i>Ijin</i>	
9.	Sabtu, 14 November 2024	<i>Producing, Finishing</i>	1. <i>finishing apricot danish</i> 2. <i>finishing melon danish</i> 3. <i>finishing pumpkin donut</i> 4. <i>finishing sausage roll</i> 5. <i>making kopi susu cake</i> 6. <i>finishing apple pie tart</i> 7. <i>making</i>
10.	Jumat, 15 November 2024	<i>Producing</i>	1. <i>making gelato ketan hitam</i> 2. <i>making choco gelato</i> 3. <i>making choco biscoff gelato</i> 4. <i>making gelato aren</i>
11.	Sabtu, 16 November 2024	<i>Producing, Finishing</i>	1. <i>finishing berry chizu tart</i> 2. <i>finishing choco banana tart</i> 3. <i>finishing matcha basque cheesecake</i> 4. <i>Making ube basque cheesecake</i> 5. <i>finishing cake kopi susu</i> 6. <i>finishing cake mocha</i> 7. <i>finishing donut pistachio</i> 8. <i>finishing saltbread brulee</i> 9. <i>finishing donut brulee</i> 10. <i>assemble plated dessert klepon</i>

12.	Minggu, 17 November 2024	<i>Producing, Finishing</i>	1. <i>Making dubai choco kunafe moo mouse</i> 2. <i>finishing australia beef danish</i> 3. <i>finishing donut pistachio</i> 4. <i>finishing donut vanilla orange</i> 5. <i>finishing donut choco caramel</i> 6. <i>finishing donut tiramisu</i> 7. <i>finishing ube basque cheesecake</i> 8. <i>Finishing choco banana tart</i>
13.	Senin, 18 November 2024	<i>Producing, Finishing</i>	1. <i>finishing donut pistachio</i> 2. <i>finishing donut choco caramel</i> 3. <i>finishing donut tiramisu</i> 4. <i>finishing pandoro original</i> 5. <i>finishing pandoro chocolate</i> 6. <i>making spiku pudding cake</i> 7. <i>making cheesecake chizu</i>
14.	Selasa, 19 November 2024	<i>Day Off</i>	
15	Rabu, 20 November 2024	<i>Producing, Finishing</i>	1. <i>finishing berry chizu tart</i> 2. <i>Finishing ube basque cheesecake</i> 3. <i>Making matcha basque cheesecake</i> 4. <i>finishing tiramisu basque cheesecake</i> 5. <i>Making mocha buttercream</i> 6. <i>finishing sando choco</i> 7. <i>Finishing pandoro original</i> 8. <i>finishing australia beef danish</i> 9. <i>finishing sausage danish</i> 10. <i>finishing sausage roll</i> 11. <i>making kopi susu cake</i> 12. <i>finishing apple pie tart</i> 13. <i>finishing donut brulee</i> 14. <i>making brownie pretzel cake</i>

16.	Kamis, 21 November 2024	<i>Finishing</i>	1. <i>finishing original pandoro</i> 2. <i>finishing chocolate pandoro</i> 3. <i>finishing apricot danish</i> 4. <i>finishing strawberry danish</i> 5. <i>finishing truffle butter saltbread</i> 6. <i>finishing santa's head</i>
17.	Jumat, 22 November 2024	<i>Producing</i>	1. <i>making gelato ketan hitam</i> 2. <i>making choco gelato</i> 3. <i>making choco biscoff gelato</i>
18.	Sabtu, 21 November 2024	<i>Producing, Finishing</i>	1. <i>finishing donut pistachio</i> 2. <i>Finishing donut choco caramel</i> 3. <i>Making dubai choco kunafe moo mouse</i> 4. <i>finishing australiana beef danish</i> 5. <i>Finishing truffle butter saltbread</i> 6. <i>finishing santa's head</i>
19.	Minggu, 22 November 2024	<i>Producing, Finishing</i>	1. <i>finishing danish apricot</i> 2. <i>finishing australiana beef danish</i> 3. <i>making berry chizu tart</i> 4. <i>making chocolate tart</i> 5. <i>making dubai choco moo mouse</i> 6. <i>making tiramisu berry</i> 7. <i>making ube burnt cheesecake</i> 8. <i>making mango tango moo mouse</i> 9. <i>making choco kunafe dessert</i>
20.	Senin, 23 November 2024	<i>Day Off</i>	
21.	Selasa, 24 November 2024	<i>Producing, Finishing</i>	1. <i>making ube burnt cheesecake</i> 2. <i>finishing boy saltbread</i> 3. <i>finishing puru salt bread</i> 4. <i>finishing lickly garlic saltbread</i> 5. <i>finishing choco chew saltbread</i> 6. <i>finishing truffle butter saltbread</i>

22.	Rabu, 24 November 2024	Ijin sakit	
23.	Kamis, 25 November 2024	Ijin sakit	
24.	Jumat, 26 November 2024	<i>Producing, Finishing</i>	1. <i>making saltread ori</i> 2. <i>making ube burnt cheesecake</i> 3. <i>finishing berry chizu tart</i> 4. <i>finishing matcha basque cheesecake</i> 5. <i>finishing choco banana tart</i>
25.	Sabtu, 27 November 2024	<i>Finishing</i>	1. <i>finishing boy saltbread</i> 2. <i>finishing puru salt bread</i> 3. <i>finishing licky garlic saltbread</i> 4. <i>finishing chocochew saltbread</i> 5. <i>finishing truffle butter saltbread</i>
26.	Minggu, 28 November 2024	<i>Finishing</i>	1. <i>finishing boy saltbread</i> 2. <i>finishing puru salt bread</i> 3. <i>finishing licky garlic saltbread</i> 4. <i>finishing chocochew saltbread</i> 5. <i>finishing truffle butter saltbread</i>
27.	Senin, 29 November 2024	<i>Day Off</i>	
28.	Selasa, 30 November 2024	<i>Finishing</i>	1. <i>finishing boy saltbread</i> 2. <i>finishing puru salt bread</i> 3. <i>finishing licky garlic saltbread</i> 4. <i>finishing chocochew saltbread</i> 5. <i>finishing truffle butter saltbread</i>
29.	Rabu, 31 November 2024	<i>Finishing</i>	1. <i>finishing boy saltbread</i> 2. <i>finishing puru salt bread</i> 3. <i>finishing licky garlic saltbread</i> 4. <i>finishing chocochew saltbread</i> 5. <i>finishing truffle butter saltbread</i>

30	Kamis, 1 Desember 2024	<i>Finishing</i>	1. <i>finishing boy saltbread</i> 2. <i>finishing puru salt bread</i> 3. <i>finishing lickly garlic saltbread</i> 4. <i>finishing chocochev saltbread</i> 5. <i>finishing truffle butter saltbread</i>
----	---------------------------	------------------	--

3.4 Faktor Pendukung Dan Penghambat Pelaksanaan

Faktor pendukung yang penulis dapatkan selama pelaksanaan kerja magang adalah, penulis bebas memilih pekerjaan apa yang ingin dilakukan, selama masih ada pekerjaan yang dapat dikerjakan dan belum dikerjakan oleh yang lain maka penulis dapat mengerjakan pekerjaan tersebut. faktor pendukung yang lainnya adalah penulis memiliki waktu yang bebas dan santai saat mengerjakan pekerjaan tanpa harus terburu-buru. faktor penghambatnya adalah penulis tidak mendapatkan fasilitas berupa makanan dan tidak ada yang mengawasi dan mengarahkan anak-anak yang magang sehingga penulis harus menyesuaikan sendiri dan *explore* sendiri tentang tempat bahan, tempat produksi, alat-alat dan pekerjaan yang dilakukan. faktor penghambat yang lainnya adalah menu yang ada sangat banyak sehingga penulis harus menghafalkan berbagai macam *garnish* yang digunakan untuk setiap menunya. Selain itu anak magang dianggap sebagai staf tetap sehingga diperlakukan dan diberikan pekerjaan yang sama dengan staf tetap bahkan harus mengerjakan pekerjaan yang seharusnya tidak dilakukan sepenuhnya oleh anak magang.

3.5 Cara Mengatasi Hambatan

Cara penulis mengatasi hambatan yang ada adalah dengan mengamati saat yang lain bekerja dan meningkatkan rasa ingin tahu dengan cara bertanya lebih banyak dan mencoba untuk mempraktekannya sendiri.

3.6 Refleksi Diri

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkatNya penulis dapat menyelesaikan program magang dan

laporan ini tepat waktu. Yang pada kesempatan ini telah menyelesaikan program magang sebagai kegiatan nyata dari teori dan praktek yang telah dipelajari dikampus sebelumnya. Disini penulis akan menceritakan tentang pengalaman, selama mengikuti program magang.

Pada program magang ini penulis memilih Drool Bakery Surabaya sebagai mitra melaksanakan program magang. Setelah penulis melaksanakan magang selama tiga bulan di Drool Bakery Surabaya penulis semakin banyak mempelajari hal baru yang belum penulis dapatkan di bangku perkuliahan, serta dengan adanya magang ini penulis bisa bekerja multitasking, mengatur waktu bekerja dengan baik, dan peningkatan kemampuan berkomunikasi. Dan dengan makin banyak pengetahuan yang didapatkan di tempat magang, penulis semakin memiliki kepercayaan diri bahwa setelah lulus dapat bersaing didunia industri kuliner.

DAFTAR PUSTAKA

Perbedaan-pendidikan-vokasi-dan-akademik-calon-mahasiswa-perlu-tahu, *dalam*
<https://www.kompas.com/edu/read/2023/11/22/192500771/>)

Undang-undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2003 Tentang Sistem
Pendidikan Nasional, khususnya Bab I Ketentuan Umum Pasal 1, ayat 1

Locaahands Family Induction, Dokumentasi Locaahands, Tahun 2024.