

LAPORAN MAGANG
BONEKA RESTORANT DI ST. REGIS BALI RESORT,
INDONESIA



Disusun oleh:
TANIA CHRISTY WIJAYA
NIM 22110003

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER
AKADEMI SAGES
2025

LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN MAGANG

Nama Mitra Magang : St Regis Bali Resort
Lokasi : kawasan nusa dua, suth
kuta,badung bali 80363

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

Nama : Tania Christy Wijaya
NIM : 22110003

Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku
pada hari **kamis**, tanggal **30**, bulan **januari**, tahun **2025**.

Pandaan , 30 Januari 2025

Disetujui oleh:

Pembimbing Lapangan,



I Nyoman Sudiarsa
Chef De Cuisine

Dosen Pembimbing Magang,



Daniel Pandu Mau, M.Par., M.M.
NIDN: 0728079105

Disahkan oleh:
Ketua Program Studi,



Ir. Ivy Dian Puspitasari Prabowo, S.TP., M.P.
NIDN: 0703049302

SURAT PERNYATAAN ORIGINALITAS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Tania Christy Wijaya

NIM : 22110003

Program Studi : Diploma Tiga Seni Kuliner

Judul Laporan Magang : Boneka restaurant di St. Regis Bali Resort, indonesia
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.

Pasuruan, 30 Januari 2025

Yang Menyatakan,



Tania Christy Wijaya

NIM: 22110003

KATA PENGANTAR

Segala Puji dan syukur kepada Tuhan yang Maha Esa atas rahmat Nya kepada kita semua, penyusun dapat membuat laporan praktek kerja lapangan di hotel St. Regis Bali Resort, selesai tepat waktu. Terimakasih pula penulis haturkan kepada seluruh pihak yang secara langsung ataupun tidak langsung telah membantu sekaligus memberi semangat dalam proses pengerjaan laporan magang. Laporan magang ini disusun sebagai bentuk pertanggungjawaban atas pelaksanaan program magang di hotel St. Regis Bali Resort. Tujuannya adalah untuk mendokumentasikan pengalaman, pembelajaran, dan pengembangan kompetensi yang telah diperoleh selama menjalani program magang. Selama periode magang, penulis berkesempatan untuk terlibat dalam operasional yaitu berpartisipasi dalam proses persiapan bahan dan production seperti pembuatan stock hingga proses plating, yang memberikan pemahaman yang lebih mendalam tentang culinary.

Penulis berharap laporan ini dapat memberikan gambaran komprehensif mengenai proses pembelajaran dan pengembangan kompetensi yang telah dicapai. Diharapkan laporan ini tidak hanya menjadi dokumentasi kegiatan magang, tetapi juga sebagai bukti nyata pengembangan kompetensi dan pemahaman yang lebih dalam di bidang culinary.

Pasuruan, 30 Januari 2025

Tania Christy

DAFTAR ISI

LEMBAR JUDUL.....	i
LEMBAR PENGESAHAN.....	ii
SURAT PERNYATAAN ORIGINALITAS.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN.....	vii
 BAB I PENDAHULUAN.....	 1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Sejarah Singkat Restoran	1
1.2.1 Visi dan misi <i>resort</i>	2
1.2.2 Fasilitas <i>resort</i>	2
1.2.3 Layanan dan produk restoran	5
1.2.4 Struktur organisasi restoran.....	6
1.3 Tujuan dan Manfaat Magang.....	6
1.3.1 Tujuan	6
1.3.2 Manfaat	7
1.4 Waktu Pelaksanaan Magang.....	8
 BAB II PELAKSANAAN MAGANG	 9
2.1 Posisi dan Bidang Kerja	9
2.2 Pelaksanaan Kerja	9
2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja.....	14
2.4 Realisasi Pelaksanaan.....	16
 BAB III EVALUASI DAN ANALISIS PELAKSANAAN MAGANG	 20
3.1 Evaluasi Pelaksanaan	20
3.2 Analisis Pelaksanaan	21
3.3 Refleksi Diri.....	21
 BAB IV PENUTUP	 23
4.1 Kesimpulan	23
4.2 Saran	23

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Rencana Penjadwalan Kerja Bakery	14
Tabel 2.2	Rencana Penjadwalan Kerja Main Kitchen	15
Tabel 2.3	Rencana Penjadwalan Kerja Open Kitchen (Boneka)	16
Tabel 2.4	Realisasi kegiatan magang di Bakery	18
Tabel 2.4	Realisasi kegiatan magang di Main Kitchen.....	19
Tabel 2.4	Realisasi kegiatan magang di Restoram Boneka.....	20

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1	Bagan Struktur Organisasi	3
Gambar 1.2	Boneka Restoran.....	6

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Surat permohonan/pengantar pelaksanaan magang	27
Lampiran 2	Penilaian Prestasu Magang dari Mitra Magang (SAGES)	28
Lampiran 3	Penilaian Prestasu Magang dari Mitra Magang (MITRA).....	31
Lampiran 4	Sertifikat magang.....	34
Lampiran 5	Lembar bimbingan magang.....	35
Lampiran 6	Dokumenrasu kegiatan magang.....	36
Lampiran 7	Dokumentasi produk yang pernah dibuat.....	37

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Menurut Hafizha (2023) permagangan (*internship*) adalah kegiatan pembelajaran langsung yang berfungsi untuk memperkenalkan dan mengembangkan kemampuan mahasiswa/i dalam dunia kerja. Magang di bidang kuliner dapat memberikan pengalaman berharga bagi untuk mengembangkan karir di industri tersebut. Proses magang memberikan mahasiswa untuk menerapkan teori perkuliahan dalam konteks kerja di industry perhotelan. Berbekal teori dari kampus, mahasiswa lebih mudah memahami tugas yang diemban.

Selain mengasah ketrampilan, magang juga memperluas jaringan profesional mahasiswa. Koneksi selama magang membuka peluang kerja yang lebih baik dimasa depan. Mahasiswa biasanya bebas untuk memilih tempat magang sesuai minatnya. Perbedaan utama antara dunia kampus dan dunia kerja terletak pada skala pekerjaan; meskipun tekniknya sama, mahasiswa di dunia kerja menghadapi tantangan yang lebih besar. Misalnya di industry perhotelan yang umumnya berhadapan dengan menghadapi situasi dan tantangan yang tidak ditemukan di kelas seperti, mengembangkan kemampuan pemecah masalah dan bagaimana cara bekerja di lingkungan profesional yang mengharuskan semuanya sempurna untuk disajikan kepada tamu dalam waktu yang sesingkat mungkin. Hal ini menjadi tantangan bagi mahasiswa yang masuk dalam indusrti perhotelan khususnya *culinary*. Seiring berjalannya waktu, mahasiswa magang akan memperoleh pemahaman yang lebih mendalam dan ini akan membantu mengembangkan keterampilan mahasiswa baik dari segi *soft skil* dan *hard skil*.

1.1 Sejarah singkat restoran

Boneka merupakan salah satu restoran yang ada di St. Regis Bali Resort. Sesuai dengan Namanya, yaitu Boneka, restoran ini menampilkan boneka sebagai ikonnya. Boneka yang dimaksud Boneka Restaurant Nusa Dua adalah wayang, salah satu warisan budaya asli Indonesia. Wayang-wayang tersebut tersebar dimana-mana, misalnya di rak, dinding sampai pondasi

ruangan. Hal ini membuat restoran ini memiliki unsur budaya yang kental, dan menunjukkan bahwa tempat makan ini benar-benar ada di Indonesia. Restoran ini berdiri sejak 2009 dan menjadi bagian dari St Regis Bali sebagai satu resto prasmanan. St Regis Bali adalah resort berbintang lima yang berdiri sejak 2008 dengan brand Starwood hotel lalu di akuisisi oleh Marriot Internasional sejak 2015 dan memegang brand St Regis Bali Resort hingga sekarang.

1.2.1 Visi dan Misi *Resort*

Visi dan misi yang dimiliki oleh St. Regis Bali Resort ini menyatu dengan visi dan misi yang dimiliki oleh Marriot Internasional Group. Visi yaitu *“Connecting people through the power of travel”*. Sedangkan misinya adalah *“Best brands and experience most loyal members be in more place”*. Artinya, St. Regis Bali Resort ingin apaaaaa Makna yang dapat diambil visi dan misi ini adalah membangun merek dan pertumbuhan usaha. Marriot internasional didedikasikan untuk menghubungkan orang melalui perjalanan, menyediakan layanan yang luar biasa kepada pelanggan, dan berada di tempat yang lebih baik.

1.2.2 Fasilitas *Resort*

Di St. Regis Bali Resort memiliki fasilitas-fasilitas unggulan yang menyajikan kenyamanan baik untuk tinggal maupun untuk bersantap agar pengalaman tamu memuaskan. Di balik resort bintang lima ini berbagai fasilitas yang menyokong kebutuhan dari tamu baik dari *front of the house* dan *back of the house*. Berikut beberapa fasilitas front of the house yang bisa menambah pengalaman bersantap di St. Regis:

1) Boneka Restaurant

Boneka Restaurant merupakan restoran yang berkonsep *buffet*, *a`la minute menu* dan *pass round*. Terinspirasi dari kata dalam bahasa Indonesia untuk boneka, ruang makan Boneka meniru teater boneka tradisional, dengan kreasi kulinernya menjadi pusat perhatian. Restoran ini menyajikan beragam pilihan makanan, memadukan masakan internasional dengan hidangan lokal Bali. Dinamakan Boneka karena menggunakan boneka kayu asli Indonesia. Kreativitas dan inovasi dalam penyajian menu menjadi ciri khas Restoran Boneka, yang secara konsisten

memperbarui pilihan hidangannya untuk memenuhi selera tamu yang selalu berkembang. Bagi St. Regis Bali Resort, Live Exquisite berarti menciptakan pengalaman yang tak terlupakan bagi tamu, khususnya keluarga. Oleh karena itu, program tradisi keluarga dirancang untuk merayakan kebersamaan dengan merasakan destinasi dalam bentuk yang paling nyata.



Gambar 1.1 Boneka Restaurant

2) Kayu putih

Kayu Putih merupakan salah satu restoran mewah yang pernah mendapatkan penghargaan. Dibuka untuk makan siang dan makan malam, kayu putih menawarkan hidangan mewah yang terinspirasi dari Asia, dalam suasana yang elegan dan penuh gaya dengan pemandangan laut. Terkenal dengan Sunday Champagne Brunch dan makan malam anggur reguler. Dinamakan kayu putih karena menggunakan kayu asli Indonesia yaitu kayu putih, dekorasinya sangat modern dengan latar belakang Samudra Hindia yang elegan.

3) St. Regis Bar

St. Regis Bar merupakan warisan dari King Cole Bar asli di The St. Regis New York, yang didekorasi khusus oleh seniman terkenal dengan artefak dan seni Indonesia buatan tangan. Menawarkan ritual The St. Regis seperti membuka sampanye menggunakan pedang panjang, dance fire sebagai ritual malam, dan koktail khas seperti hiburan Jazz langsung setiap hari.

4) Vista Bar

Vista Bar di tepi pantai menawarkan pemandangan laut yang luas, bar kolam renang, dan beragam pilihan minuman segar, mulai dari koktail dan sampanye hingga kelapa segar. Bar kolam renang yang menghadap ke pasir putih dan pemandangan Samudra Hindia yang indah, menawarkan koktail khas dan makanan ringan.

5) Gourmand Deli

Sebagai toko makanan ringan, Gourmand Deli merupakan tempat makan yang santai namun mewah. Kafe ini menawarkan pilihan makanan dan minuman, mulai dari sampanye hingga teh dan hidangan termasuk cokelat dan praline, es krim buatan sendiri, berbagai macam kue khusus untuk upacara pernikahan dan resepsi, serta Kopi Luwak yang diproduksi secara unik. kafe mewah ini buka untuk makan siang hingga makan malam, menawarkan camilan, kafe-patiseri-cokelat dalam suasana santai dan menenangkan, anggur berkualitas.

6) Dulang Restaurant

Restoran Dulang memberikan "Rijsttafel" Bali yang terkenal (harfiah dalam bahasa Belanda berarti "meja nasi" merupakan cara penyajian makanan berurutan), yang terinspirasi oleh tradisi pesta kerajaan, sambil mendengarkan rindik dan menyaksikan penari berbakat menampilkan tarian tradisional Bali. Makan malam dengan berbagai hidangan ini dimulai dengan hidangan tradisional kerajaan, yang menjadi asal muasal nama restoran ini. Akhiri malam dengan hidangan penutup asli Bali dan cicipi Kopi Luwak yang terkenal.

Sebagai pendukung front of the house beberapa fasilitas resor pantai mewah yang dimiliki St Regis Bali Resort yaitu hunian tepi pantai yang elegan memiliki ruang yang luas, furnitur dan lampu kristal yang dibuat khusus berpadu dengan palet warna yang menenangkan, kerajinan tangan, dan karya seni lokal yang halus. Di samping itu berikut beberapa tipe fasilitas lain yang tersedia di St Regis Bali Resort yaitu Iridium Spa, Fitness center, Kids Club, Beach front dan lagoon pool.

Salah satu *departmen* yang terdapat di St. Regis bali Resort yaitu *food and beverage*, dimana departmen ini bertanggung jawab mengenai semua pelayanan dan penyajian makanan serta minuman. *Back of House (BOH)* bekerja di balik layar, terutama di dapur, dan bertanggung jawab atas persiapan makanan, memasak, dan menjaga standar kesehatan, seperti di *Main kitchen, bakery, pasty, Cold kitchen gardamanse, dan bucher*. Sebagai penyokong di Boneka, Kayu Putih, St. Regis Bar, Gourmand Deli, Vista Bar, dan Dulang.

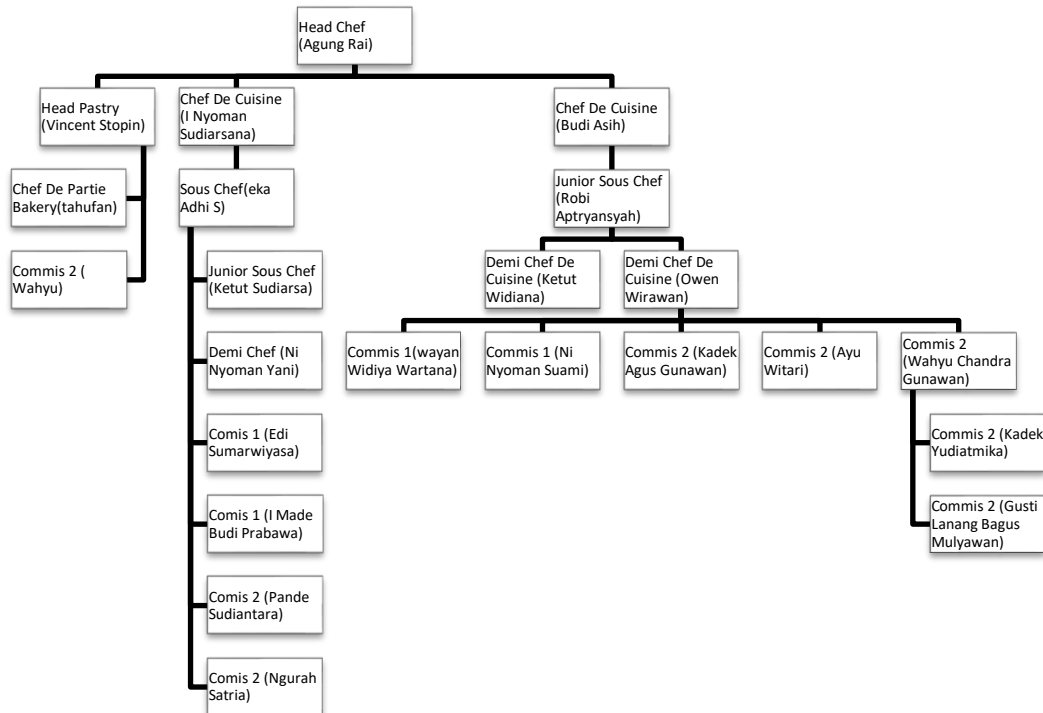
1.2.3 Layanan dan produk restoran

Layanan yang di sediakan di restoran Boneka mengusung konsep buffet, a`la-minute dengan sentuhan modern, dengan perpaduan gastronomi Bali dan internasional. Menu yang ditawarkan dirancang dengan cermat, memadukan bahan-bahan lokal berkualitas tinggi dengan teknik memasak modern. Semua menu dibuat berdasarkan pesanan dan keinginan tamu. Ditunjukkan melalui menu andalan seperti daging sapi wagyu panggang, duo foie gras, egg nouvelle, dan telur dadar lobster sungai. Selain menu ala minute, restoran ini juga sering menawarkan menu khusus untuk acara-acara tertentu, seperti menu makan malam spesial atau menu untuk perayaan hari raya.

Di samping itu St. Regis Bali Resort juga menyediakan layanan lain seperti fine dining yang bisa dinikmati di kayuputih restaurant. Di kayuputih tamu disuguhkan pengalaman bersantap yang formal dan menikmati hidangan seafood internasional dengan twist local. Selain itu tamu juga bias bersantai dan menikmati makann ringan dengan konsep ala carte di gourmand deli seperti appetizer spring roll, quesadillas, french fries. Main dish: pasta, satai, pizza, burger, beefwelinton, sebagai resto casual dining. Tamu juga bisa menikmati makanan penutup dan beberapa bakery produk ice cream, chocolate, danish dan cake melalui orderan in room dining maupun disetiap resto sebagai layanan dari St. Regis Bali Resort.

1.2.4 Struktur organisasi restoran

Bagan berikut ini menjelaskan peran dan tanggung jawab masing-masing anggota tim untuk memastikan pelayanan terbaik:



Gambar 1.2 Bagan Struktur Organisasi

1.3 Tujuan dan Manfaat Magang

1.3.1 Tujuan magang

Magang memiliki beberapa tujuan penting. Pertama, magang membantu mahasiswa mempersiapkan diri untuk memasuki dunia kerja dengan memberikan pengalaman praktis dan wawasan langsung tentang lingkungan kerja profesional. Kedua, magang meningkatkan kesadaran dan pemahaman mahasiswa tentang berbagai industri dan dinamika pasar kerja, membantu membuat pilihan karier yang tepat dan memahami tuntutan pekerjaan di bidang yang diminati. Ketiga, diterapkan di perusahaan, termasuk alur kerja, prosedur, dan regulasi internal. Keempat, magang memberikan kesempatan untuk mengembangkan keterampilan komunikasi dan kerja sama tim yang sangat penting dalam lingkungan kerja kolaboratif. Terakhir, magang menekankan pentingnya etika dan profesionalisme dalam bekerja, membentuk perilaku dan sikap kerja yang sesuai dengan standar profesional.

1.3.2 Manfaat Magang

Program magang di restoran ini memberikan manfaat signifikan bagi semua pihak yang terlibat.

1) Bagi Mahasiswa

Magang menawarkan beragam manfaat berharga. Peserta magang dapat mengasah keterampilan praktis yang dipelajari di kelas. Sekaligus mengembangkan keterampilan profesional penting seperti komunikasi, kerja tim, manajemen waktu, dan pemecahan masalah. Belajar berinteraksi dan beradaptasi dalam lingkungan kerja yang dinamis. Magang juga memberikan pemahaman nyata tentang dunia kerja, memungkinkan peserta untuk melihat penerapan teori di kelas, memahami budaya perusahaan, dan merasakan dinamika lingkungan kerja. Selain itu, magang memfasilitasi pembangunan jaringan profesional dan portofolio karya yang menunjukkan kemampuan dan pengalaman, memperkuat daya saing di pasar kerja.

2) Bagi Mitra Magang

Program magang memberikan manfaat signifikan bagi mitra magang. Anak magang dapat menjadi tenaga kerja tambahan yang membantu meringankan beban kerja, terutama selama periode sibuk. Proses membimbing anak magang juga meningkatkan keterampilan kepemimpinan, komunikasi, dan pelatihan staf tetap. Selain itu, anak magang berpotensi menjadi calon karyawan masa depan, membangun hubungan jangka panjang yang menguntungkan. Terakhir, program magang yang kuat meningkatkan reputasi perusahaan sebagai tempat kerja yang menarik bagi talenta muda, menarik karyawan berkualitas dan meningkatkan daya saing.

3) Bagi Institusi

Program magang membangun kemitraan yang kuat antara institusi kuliner (Akademi Sages) dengan industri, meningkatkan reputasi institusi sebagai penyedia pendidikan yang berkualitas dan relevan dengan kebutuhan industri. Dukungan Industri, Kemitraan dengan industri dapat memberikan dukungan finansial dan sumber daya kepada institusi kuliner, membantu untuk meningkatkan kualitas pendidikan dan fasilitas.

1.3 Waktu Pelaksanaan Magang

Program magang dilakukan dari tanggal 24 Juni hingga 24 Desember 2024. Program ini berlangsung selama enam bulan, dengan sistem rotasi departemen yang diterapkan setiap dua bulan. Hari libur yang di berikan adalah dua hari dalam seminggu dengan jam kerja yang di tetapkan delapan jam per hari, ditambah satu jam istirahat. Terdapat dua shift yang di terapkan setiap harinya yaitu shift pagi dan shift siang. Setiap shift memiliki tugas dan tanggung jawab yang berbeda-beda. Struktur ini memungkinkan peserta magang untuk memperoleh pemahaman menyeluruh tentang berbagai aspek operasional hotel, mulai dari layanan pelanggan hingga manajemen dapur. Sistem rotasi ini dirancang untuk memberikan paparan yang luas terhadap berbagai aspek operasional kuliner, memungkinkan peserta magang untuk mengembangkan keterampilan yang komprehensif. Setiap departemen memberikan pengalaman dan pelatihan khusus.

BAB II

PELAKSANAAN MAGANG

2.1 Posisi dan Bidang Kerja

Pada tahap awal program magang selama dua bulan, penempatan dilakukan di departemen bakery. Di sini, partisipasi aktif dalam seluruh proses produksi roti dan pastry meliputi pengukuran dan pencampuran bahan baku hingga penyelesaian dan penyajian produk akhir. Pengalaman ini memberikan pemahaman yang komprehensif mengenai teknik-teknik pembuatan roti dan pastry, serta keterampilan dalam dekorasi dan manajemen inventaris bahan baku.

Selanjutnya, selama periode dua bulan berikutnya, penugasan beralih ke Main Kitchen. Di lingkungan kerja yang dinamis ini, partisipasi dalam persiapan berbagai hidangan utama dan menu pendukung meliputi penerapan beragam teknik memasak, manajemen dapur yang efisien, serta pemeliharaan standar kebersihan dan keamanan pangan yang ketat sesuai dengan regulasi yang berlaku.

Tahap akhir program magang, yang berlangsung selama dua bulan, didedikasikan untuk departemen open kitchen Boneka. Dalam konteks ini, kesempatan untuk mengamati dan berpartisipasi langsung dalam proses penyiapan dan penyajian makanan kepada para tamu memberikan wawasan praktis mengenai pelayanan pelanggan, manajemen pesanan, dan pemahaman yang mendalam tentang alur kerja operasional di lingkungan dapur yang dinamis dan menuntut efisiensi tinggi.

2.2 Pelaksanaan Kerja

Di St. Regis Bali Resort, pelaksanaan tugas operasional dijalankan dengan sistem yang terstruktur dan terarah. Memastikan setiap tahapan pekerjaan berjalan dengan efisiensi dan efektifitas yang optimal. Setiap pesanan yang masuk, baik dari restoran maupun layanan kamar, diproses secara segera setelah diterima, mencerminkan komitmen St. Regis terhadap kecepatan dan kepuasan pelanggan. Sebelum memulai setiap tugas, seluruh staf dan trainee

secara konsisten melakukan pembersihan awal yang menyeluruh, bukan hanya untuk menjaga kebersihan lingkungan kerja, tetapi juga untuk menciptakan suasana yang nyaman, aman, dan higienis bagi seluruh tim, sehingga dapat berkonsentrasi penuh dalam menjalankan tugas masing-masing

Program magang dimulai dengan penempatan selama dua bulan di departemen bakery. Di departemen ini, keterlibatan langsung dalam setiap tahapan produksi roti dan pastry menjadi fokus utama. Tugas-tugas meliputi pengukuran dan pencampuran bahan baku dengan presisi tinggi, memastikan kualitas dan konsistensi setiap adonan. Partisipasi aktif juga terlihat dalam proses pemanggangan, pendinginan, dan dekorasi produk-produk, di mana berbagai teknik dipelajari untuk meningkatkan penampilan dan rasa. Selain itu, tanggung jawab juga mencakup manajemen inventaris bahan baku, memastikan ketersediaan bahan-bahan yang dibutuhkan.

- 1) Bertanggung jawab menyiapkan roti *sour dough*, *ray bread*, *whole meal bread*, *white bread*, *nordlander bread*, dan bermacam-macam danish untuk di hias menggunakan *crumble*, *chocolate sprinkle*, *tiramisu glaze*, *almon*, *chocolate nuttela*, *oreo crumble*, *chocochip*, *fress stroberry*, *blueberry*, *rasberry*, dan *manggo*. serta *gluten free bread* di tempatkan dalam kotak kontainer khusus agar tidak terkontaminasi saat perjalanan
- 2) Selain mengikuti arahan dalam menggias, pe-magang juga diberi keleluasaan untuk berkreasi. Setelah selesai dihias roti dan danish yang sudah selesai di hias tersebut ke resto Boneka, kemudian melakukan *set up* di resto boneka sesuai arahan dari senior. Serta merapikan dan mengisi ulang roti atau danish, menawarkan *fress croissant* menggunakan bakul kepada seluruh tamu Boneka, dan melakukan clear up di *buffet* bakery.
- 3) Bertanggung jawab atas pembuatan adonan muffin setiap hari, mulai dari penimbangan tepung, telur, dan susu, di campur menggunakan mixer. Kemudian memasukan selai kedalam piping bag, selai yang biasanya digunakan dalam adonan muffin seperti *stroberry*, *blueberry*, *banana* dan *choco chip*. Tahap berikutnya, adonan muffin dipindahkan ke *piping bag*. Teknik *piping* setengah dari cetakan kemudian selai di tambahkan di tengah adonan dan di tutup kembali dengan adonan muffin. Kemudian

langsung disimpan dalam chiler untuk digunakan keesokan harinya

- 4) Bertanggung jawab terhadap selai yang tersedia di bakery, dari pengambilan buah, pemotongan, penimbangan, dan proses pemasakan. Terdapat berbagai macam selai seperti *strowberry*, *blueberry*, *papaya*, *banana*, dan *pineapple*. Apa yang harus di tambah dilihat dari stok apabila kurang dari $\frac{1}{4}$. Sekali pembuatan selai menggunakan 2kg buah. Selagi selai di buat, bisanya diselingi dengan pemotongan cookies.
- 5) Cookies yang akan dipotong biasanya sudah di cetak terlebih dahulu di hari sebelumnya seperti roll dengan diameter 4 cm, panjang mengikuti *tray* dan disimpan dalam *chiler*. Cookies dipotong dengan ketebalan 1cm, dalam satu tray biasanya berisi 70pcs. Sehari dapat memanggang kurang lebih 8 sampai 10 *tray*. Setelah dingin akan dipindahkan dalam kotak kontainer.
- 6) Setelah menyelesaikan seluruh tugas utama, penulis melakukan istirahat selama 60menit. Selanjutnya melanjutkan tugas dengan memastikan kondisi chiler di bakery bersih dan rapi.
- 7) Pembuatan *afternoon tea* di bakery, sudah preparation sehari sebelumnya sehingga bisa langsung di bake, kemudian diantarkan ke st. Regis bar. Kemudian merapikan, mengecek, dan me-*refill* stok yang diperlukan untuk *afternoon tea*, melakukan *fifo*, dan mengganti tanggal label. *Daily general cleaning* dan *closing* adalah hal yang harus dilakukan sebelum meininggalkan bakery.

Selama dua bulan berikutnya, penugasan berlanjut di *Main Kitchen* yang dinamis. Di lingkungan kerja ini, penulis berpartisipasi aktif dalam penyiapan berbagai hidangan utama dan menu pendukung. Pengalaman ini melibatkan penerapan beragam teknik memasak yang luas, mulai dari teknik dasar hingga teknik yang lebih kompleks, bergantung pada menu yang disiapkan. Staf dan trainee yang bertugas pada *shift* pagi, dengan ketelitian dan kedisiplinan yang tinggi. Melakukan *mise en place* secara detail dan teliti hingga restoran siap dibuka untuk melayani tamu pada jam operasional yang telah ditentukan.

- 1) Kegiatan rutin harian dimulai dengan membersihkan area kerja dan

memeriksa suhu chiller dan freezer setiap hari sesuai standar HACCP. Pada *shift* pagi, persiapan (*mise en place*) bahan baku untuk menu Barat dan Asia dilakukan. Dan melakukan pengecekan suhu *chiler* dan *frizer*

- 2) Untuk menu Western, tanggung jawab meliputi penyiapan kondimen standar seperti *brunoise* bawang putih, bawang merah, dan bawang bombay, *dice* tomat, *chiffonade* daun basil, *slice* daun bawang, serta refill aneka bumbu, saus, dan garnish. Kemudian membuat *mashed potato*, isian burger, *Guachamole*, *tomato salsa*, *Slice cheeser*, serta melakukan Set up kondimen pizza seperti *Mozarella cheese*, *Parmenesan cheese*, *Tomato sauce*, dan *fress mozzarella*.
- 3) Selain itu, dilakukan pembersihan, penataan, pengecekan, dan refill chiller dan freezer yang berisi stok bahan baku seperti sayuran, daging, dan seafood untuk pesanan.
- 4) Proses di bagian Asia pada *shift* pagi serupa, diawali dengan pembersihan, kemudian dilanjutkan dengan persiapan kondimen untuk nasi goreng, seperti menggoreng kerupuk, menyiapkan telur kocok, *slice* daun bawang dan bawang merah, membuat *brunoise* bawang putih, serta menyiapkan daging dan *seafood*. Me-refill kondimen acar juga menjadi tanggung jawab.
- 5) Memproses *afternoon tea* dan mengantar ke St. Regis Bar. Kemudian Menata, merapikan, melakukan fifo barang yang masuk, mengganti label, dan membersihkan *Walk in chiler*
- 6) Pada *shift* siang, fokus pada penyelesaian pesanan yang masuk, dan proses produksi utama dilakukan pada malam hari. *daily general cleaning* dan *closing* adalah hal yang harus dilakukan sebelum meininggalkan kitchen

Tahap akhir program magang dua bulan penulis berfokus pada departemen open kitchen, yang memberikan kesempatan untuk mengamati dan terlibat langsung dalam proses operasional restoran. Partisipasi aktif dalam penyiapan dan penyajian makanan kepada tamu telah memberikan pemahaman praktis yang signifikan mengenai pelayanan pelanggan, manajemen pesanan, dan alur kerja di lingkungan dapur yang dinamis dan efisien. Pengalaman ini telah meningkatkan kemampuan penulis dalam mengelola tugas-tugas

operasional dengan efektif dan efisien

- 1) Shift pagi membuat egg novel, Menyiapkan tempat untuk adonan pancake dan cripes. Memotong condiment buah-buahan untuk garnish, membuat pesanan tamu cripes dan pancake di section cold kitchen dan sushi di section asia. Jika sudah selesai clear up buffet dan section, kemudian melakukan pe-refill stok condimen dan garnish.
- 2) Mengambil orderan purchasing berupa sayuran, telur, dan lain sebagainya untuk dibawa ke resto boneka setelah itu dilakukan pembersihan, penyimpanan, fifo, dan pelabelan.
- 3) Shift siang membuat adonan pancake dan cripes untuk disimpan. Mengambil barang yang sudah dipesan di butcher seperti prawn, mussel, beef, pork belly, atau lamb sesuai jadwal rotasi, kembali ke boneka, melakukan clear up meja yang akan di gunakan. Membersihkan sweet prawn mengeluarkan kotoran dalam punggungnya dan green mussel di sikat bersih satu persatu.
- 4) Memproses barang yg telah di pesan dari butcher, mempersiapkan condiment buffet seperti chilli sauce, cocktail sauce, greded ginger & turnip, meat jus, tempura sauce, braised cabbage, dan cucumber pickle
- 5) Menyiapkan bahan- bahan production untuk soup, terdapat 4 macam soup yang di pakai di St Regis seperti tomato soup, carrot soup, pumkin soup, dan potato soup.
- 6) Menata prawn dan mussel, memproses dua macam gorengan untuk buffet contohnya onion ring, fish tempura, calamari tempura, prawn tempura, tahu isi, vegetable tempura, chicken panko, dan udang rambutan sesuai dengan jadwal rotasi nya.
- 7) Membuat pesanan tamu di bagian cold kitchen yaitu, sushi dan sasimi. Atau bisa juga membantu membuat pesanan tamu di bagian Asia seperti membuat aneka soup dan tofu. Merefill kembali bahan- bahan makanan, Clear up, closing dan general cleaning sebelum pulang.

2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja

Selama enam bulan, penjadwalan dilakukan dengan lima hari kerja dan

dua hari libur. Jadwal kerja akan dibagikan setiap minggu malam, dengan jadwal libur yang acak. Di semua departemen memiliki dua shift kerja yaitu shift pagi dan shift siang. Berikut detail pekerjaan dan jadwal kerja selama menjalani masa magang di tiga departemen berbeda, yaitu Bakery, main kitchen, dan open kitchen (Boneka). Penjelasan ini akan mencakup rincian tugas-tugas yang penulis kerjakan di shift pagi dan shift siang.

Table 2.1 Rencana Penjadwalan Kerja Bakery

Hari kerja	Senin sampai minggu dengan 2 day off
Jam kerja	SHIFT PAGI 05.00 - 16.00
	1) Datang pukul 5 pagi 2) Melakukan <i>clear up</i> meja yang akan digunakan 3) Bertanggung jawab menyiapkan roti dan danish 4) Melakukan <i>set up</i> di Restorant boneka pukul 06.30 5) Melakukan <i>pe-refillan buffet</i> bakery dan passround fress croissant 6) <i>Clear up buffet</i> pukul 11.00, kembali ke bakery untuk produksi bahan- bahan yang habis dan <i>mereffil condimen</i> yang akan dipakai besok 7) Memproses <i>afternoon tea</i> dan mengantarnya ke St. Regis Bar 8) Istirahat pukul 14.30- 15.30 9) Kembali ke bakery melanjutkan produksi 10) Merapikan, mengecek, dan <i>me-refill stok</i> yang diperlukan untuk <i>afternoon tea</i> . Melakukan <i>fifo</i>, dan mengganti tanggal label. 11) Jika tugas dan tanggung jawab telah selesai dapat belajar lebih dengan membantu senior.
Jam kerja	SHIFT SIANG 08.00 - 19.00
	1) Datang pukul 8 pagi 2) Melakukan <i>clear up</i> meja yang akan digunakan 3) Melakukan <i>pe refillan buffet</i> bakery dan passround fress croissant 4) <i>Clear up buffet</i> pukul 11.00, kembali ke bakery untuk produksi bahan- bahan yang habis dan <i>mereffil condimen</i> yang akan dipakai besok 5) Memproses <i>afternoon tea</i> dan mengantarnya ke St. Regis Bar 6) Istirahat pukul 14.30- 15.30 7) Kembali ke bakery melanjutkan produksi 8) Melakukan <i>set up</i> restorant Boneka pukul 17.00 9) Jika tugas dan tanggung jawab telah selesai dapat belajar lebih dengan membantu senior. 10) Melakukan general cleaning dan closing

Table 2.2 Rencana Penjadwalan Kerja Main kitchen

Hari kerja	Senin sampai minggu dengan 2 day off
Jam kerja	SHIFT PAGI 08.00 - 19.00
	1) Datang pukul 8 pagi dan melakukan <i>clear up</i> meja yang akan digunakan 2) Melakukan pengecekan suhu <i>chiler</i> dan <i>frizer</i> 3) Membuat pesanan <i>breakfast</i> yang masuk

	4) Membuat <i>chop- chopan</i> dan <i>garnish</i> , Mengisi standing chiler dengan <i>fress guacamole, tomato salsa, cheese slice</i> , dan lain sebagainya, membuat <i>meshed potato</i> dan me-refil berbagai <i>souce</i> serta <i>sesoning</i> 5) Mengisi <i>stok</i> bahan masakan, set up kondimen pizza 6) Menjalankan <i>to do list</i> yang di buat oleh senior <i>shift</i> malam, dam menimbang, membungkus pasta dan mie 7) Memproses <i>afternoon tea</i> dan mengantar ke St. Regis Bar 8) Istirahat pukul 14.30 - 15.30 9) Kembali ke main kitchen untuk membungkus <i>stock</i> yang telah di proses oleh <i>shift</i> malam 10) Membuat dan menyimpan <i>stok afternoon tea</i> 11) Menata, merapikan, melakukan <i>fifo</i> barang yang masuk, mengganti label, dan membersihkan standing chiler jika semua tugas telah selesai, bisa langsung pulang
Jam kerja	SHIFT SIANG 13.00 - 23.00
	1) Masuk pukul 1 siang 2) Melakukan clear up meja yang akan digunakan untuk persiapan (<i>mise en place</i>) bahan baku 3) Membuat pesanan Lunch yang masuk dari Gardamanse, Gourmand Deli, St., Regis Bar 4) Diselingi dengan proses persiapan <i>production</i> seperti pembuatan, <i>stock udon, stock soto, brown stock, meat jus</i> dan lain sebagainya sesuai dengan ketersediaan di <i>walk in frizer</i> 5) Istirahat pukul 17.00 - 18.00 6) Kembali ke main kitchen untuk memproses bahan yang telah disiapkan setelah selesai lakukan general cleaning dan closing,

Table 2.3 Rencana Penjadwalan Kerja Open kitchen (BONEKA)

Hari kerja	Senin sampai minggu dengan 2 day off
Jam kerja	SHIFT PAGI 05.00 - 17.00
	1) Setup buffet boneka, membuat egg novel 2) Menyiapkan tempat untuk adonan pancake dan crapes 3) Memotong condiment buah-buahan untuk garnish

	4) Breakfast dimulai pukul 7 membuat pesanan tamu crapes dan pancake di section cold kitchen dan sushi di section asia 5) Selesai breakfast pukul 11, clear up buffet dan section 6) Kemudian melakukan pe-reffilan stok condimen dan garnish 7) Mengambil orderan purchasing berupa sayuran, telur, dan lain sebagainya untuk dibawa ke resto boneka setelah itu dilakukan pembersihhan, penyimpanan, fifo, dan pelabelan 8) Membuat adonan pancake dan crapes untuk disimpan 9) Istirahat pukul 01.00- 02.00 10) Kembali ke resto boneka, dan melakukan production, jika tugas dan tanggung jawab telah selesai dapat belajar lebih dengan membantu
Jam kerja	SHIFT SIANG 13.00 - 23.00
	1) Masuk pukul 1 siang langsung mengambil barang yang sudah dipesan di butcher 2) Kembali ke boneka, melakukan clear up meja yang akan di gunakan 3) Membersihkan serta memproses sweet prawn dan green mussel dan memproses barang yg telah di pesan dari butcher 4) Mempersiapkan sauce- sauce buffet, menyiapkan bahan- bahan production untuk soup 5) Pukul 3 mulai set up buah dan meja untuk buffet, menata prawn dan mussel 6) Memproses bebrapa macam gorengan untuk buffet 7) Mulai dinner pukul 06.00 hingga 22.00, membuat pesanan tamu, merefill bahan- bahan, clear up, closing, dan general cleaning

2.4 Realisasi Pelaksanaan

Bagian ini memaparkan realisasi pelaksanaan magang. Pengalaman magang ini secara khusus berfokus pada tiga departemen kunci dalam operasional dapur: Bakery, main Kitchen, dan open kitchen. Dengan demikian, laporan ini akan memberikan gambaran komprehensif tentang operasional dapur hotel berstandar internasional, mencakup berbagai aspek mulai dari penerimaan dan penyimpanan bahan baku, proses persiapan dan pengolahan makanan sesuai standar kebersihan dan keamanan pangan yang ketat, hingga penyajian makanan yang menarik dan lezat kepada para tamu hotel.

Pengalaman di masing-masing departemen memberikan perspektif yang unik dan saling melengkapi. Di bagian Bakery, fokusnya adalah pada pembuatan berbagai jenis roti, kue, dan pastry dengan resep dan teknik yang spesifik. Main kitchen menawarkan pengalaman dalam pengolahan hidangan utama, meliputi berbagai teknik memasak dan pengelolaan bahan baku dalam skala yang lebih besar. Sementara itu, Open Kitchen memberikan kesempatan untuk berinteraksi langsung dengan tamu, memahami preferensi mereka, dan memberikan pelayanan yang personal.

Pengembangan keterampilan teknis dan soft skills selama periode magang, tantangan yang dihadapi dan bagaimana cara mengatasinya, serta

kontribusi yang diberikan kepada masing-masing departemen. Pengalaman magang dan pelajaran berharga yang telah dipetik. Secara keseluruhan, laporan ini bertujuan untuk memberikan gambaran yang komprehensif dan mendalam tentang realisasi pelaksanaan magang di St. Regis Bali Resort.

Tabel 2.4 Realisasi Kegiatan Magang di Bakery

minggu	Kegiatan/Task	Pencapaian Utama	Tantangan & Solusi	Pengalaman & Pembelajaran	Rencana Perbaikan	Evaluasi Supervisor
1	Melakukan penimbangan bahan-bahan	Menyiapkan semua bahan terlebih dahulu sebelum mencampurnya	Tantangan : Memperhatikan timbangan solusi : membaca ulang resep	Agar meminimalisir kesalahan dalam pembuatan adonan	Lebih teliti sebelum menimbang bahan	Sangat baik, ditingkatkan ketelitian nya
2	Standar kebersihan Selalu membersihkan station sebelum melakukan aktifitas lainnya	Menjaga kebersihan tempat kerja, makanan dan diri sendiri	Tantangan: Meminimalisir kejadian terkontaminasi Solusi: Menjaga kebersihan selalu	Lebih memperhatikan kebersihan agar tidak ada cross contamination	Meningkatkan kepedulian pada kebersihan	Sangat baik, peduli dengan kebersihan tempat bekerja
3	Manajemen waktu	Pencapaian utama Melakukan satu atau dua tugas sekaligus	Tantangannya: Ketelitian dalam mengerjakan semua tugas sekaligus Solusi : Memprioritaskan mana yang harus dikerjakan terlebih dahulu dan mana yang bisa di tinggal untuk sambilan	Agar meminimalisir membuang waktu	Lebih cekatan dan teliti	Sangat baik, kerja jadi lebih cepat
4	Membuat afternoon tea	Memproses afternoon tea hingga jadi	Tantangan : menjaga size setiap porsi tetap sama Solusinya: Menggunakan measuring cup dan ring cutter	Agar presisi di setiap porsi sesuai standar ukuran		Sangat baik
5	Melakukan pembuatan adonan, menakar, dan ngebake cookies	Melakukan sendiri dari awal hingga pengepakan cookies	Tantangan : Membutuhkan waktu untuk pendinginan agar tidak cepat lumer saat pembagian Solusi : Dapat mengerjakan kerjaan lain	Belajar memaksimalkan waktu	-	Sudah sangat baik, semua ukuran cookies sama
6	Membuat selai	Menyelesaikan sendiri dari awal persiapan hingga penyimpanan	Tantangan : Tekstur dan rasa harus sesuai standar Solusinya: Menjaga suhu dan waktu lamanya memasak	Pentingnya menjaga suhu dan waktu	Mengasah ketrampilan memasak	Sudah bagus
7	Melakukan production seperti, burger bun, dough pizza, muffin	Menambah pengetahuan mengenai dish	-	-	Mengelola waktu semaksimal mungkin	Baik,
8	Membuat garnish	Membuat garnish sesuai dengan contoh senior, dan bias juga membuat sesuai kreasi	Tantangan: Harus presisi dan sama setiap produknya Solusi : Potong dengan hati-hati agar ukurannya sama	Belajar lebih banyak berkreasi dalam menghias	Menambah banyak ide kreatif	Baik, timngkatkan

Tabel 2.5 Realisasi Kegiatan Magang di Main Kitchen

minggu	Kegiatan/Task	Pencapaian Utama	Tantangan & Solusi	Pengalaman & Pembelajaran	Rencana Perbaikan	Evaluasi Supervisor
1	Persiapan Bahan: Mengiris sayuran, menyiapkan bahan untuk hidangan	Menguasai teknik memotong sayuran dengan efisien	Tantangan: Kekurangan bahan tertentu Solusi: Mengganti bahan dengan alternatif yang ada	Memahami pentingnya persiapan bahan dalam produksi	Meningkatkan keterampilan memotong dengan cepat	Baik, perlu meningkatkan kecepatan kerja

2	Memasak Hidangan Utama: Memasak steak dan sayuran, mengikuti resep	Menyelesaikan hidangan dengan hasil yang memuaskan	Tantangan: Masalah dengan teknik memasak steak Solusi: Bertanya pada chef tentang teknik yang benar	Belajar teknik memasak steak yang lebih baik	Mengasah keterampilan memasak steak	Memuaskan, perbaikan pada teknik memasak
3	Teknik Plating: Mempelajari teknik plating untuk hidangan	Menguasai teknik plating yang estetik	Tantangan: Kesulitan dalam menyusun dekorasi Solusi: Mengikuti panduan dari chef untuk plating	Memahami cara menyajikan hidangan dengan menarik	Meningkatkan kreativitas dalam plating	Bagus, perlu eksplorasi lebih banyak
4	Manajemen Kitchen: Mengatur jadwal dan pembagian tugas di kitchen	Meningkatkan koordinasi tim kitchen	Tantangan: Kesulitan dalam penjadwalan shift Solusi: Diskusi dengan supervisor tentang penjadwalan	Memahami pentingnya manajemen waktu dalam kitchen	Mengelola jadwal shift dengan lebih efisien	Cukup, perbaikan dalam manajemen waktu
5	Mengatur pemakaian bahan secara maksimal	Meminimalkan food waste dengan menggunakan di hal lain	Tantangan; Penggunaan seefisien mungkin Solusi: Lebih melatih skill memotong memisahkan bahan" yang bisa di olah lagi seperti kulit wortel, onion, dan daun bawang sebagai bahan stock	Agar meminimalisir kerugian sisa makanan dari food waste	Meningkatkan kepedulian mengenai food waste	Baik, lebih di perhatikan lagi
6	Membuat dan mengantar afternoon tea ke bar st. regis	Menguasai Teknik persiapan dan pemrosesan afternoon tea	Tantangan: menjaga bentuk tetap rapi Solusi : Memanaskan pan terlebih dahulu agar tidak lengket	Pentingnya menjaga kualitas bentuk dan rasa	Mengasah ketrampilan	Cukup, perlu adanya penerapan lebih dan pengetahuan lebih
7	Membuat hidangan bagian asia dan western seperti pizza, spring roll, nasi goreng, mie goreng, mie ayam,urap, spageti, steak, tom yum,	Memperbanyak pengetahuan mengenai dish di st. regis	Tantangan : Semua masakan memiliki karakternya tersendiri Solusi : Mempelajari dan mencatat hal- hal penting yang diajarkan dan membiasakan membaca standar of recepes	Pentingnya konsistensi dari setiap piringnya	Mendpat banyak Teknik baru	Baik, hanya perlu pembiasaan.
8	Pengecekan bahan baku yang masuk termasuk bahan banquet dan ala carte	Memilah dan mengklasifikasi masing masing bahan	Tantangan: Kualiti control yang sesuai standar Solusi; Dikomunikasikan dengan senior	-	-	Sangat baik ditingkatkan ketelitiannya

Tabel 2.6 Realisasi Kegiatan Magang di Restoran Boneka

minggu	Kegiatan/Task	Pencapaian Utama	Tantangan & Solusi	Pengalaman & Pembelajaran	Rencana Perbaikan	Evaluasi Supervisor
1	Membuat sebuah hidangan kepada pelanggan	Membuat dan menyajikan sendiri hidangan tersebut	Tantangan : Harus di buat sesuai dengan contoh senior Solusi : Mengerjakan nya sesuai dengan contoh yang telah diberikan	-	-	Sangat baik, dan tingkatkan lagi
2	Membuat hidangan dissert di cold kitchen	Membuat sendiri hidangan dari awal hingga plating	-	-	-	Sangat baik, coba berbagai gaya plating lagi
3	Mengatur pemakaian bahan secara maksimal seperti kepala udang	Meminimalkan food waste dengan menggunakan sebagai bahan stock	-	Agar meminimalisir kerugian sisa makanan dari food waste	-	Baik, lebih di perhatikan lagi
4	Mengatur pembuangan sampah yang baik dan efisien	Pemisahan pembuangan sampah	Tantangan: Membiasakan umtuk memilah sampah Solusi: Menyiapkan dua tempat sampah kecil di atas meja agar bias langsung memisahkan sampa organic dan non-organik	Pentingnya managemen waste food dan pemilahan sampah	Mengelola pemilahan sampah	Cukup baik
5	Mengiris sayuran, menyiapkan bahan untuk hidangan	Menguasai teknik memotong sayuran dengan efisien	Tantangan: Kekurangan bahan tertentu Solusi: mengganti bahan dengan alternatif yang ada	Memahami pentingnya persiapan bahan dalam produksi	Meningkatkan keterampilan memotong dengan cepat	Baik,
6	Mempelajari teknik <i>plating</i> untuk hidangan	Menguasai teknik <i>plating</i> yang estetik	Tantangan: Kesulitan dalam menyusun dekorasi Solusi: Mengikuti panduan dari chef untuk <i>plating</i>	Memahami cara menyajikan hidangan dengan menarik	Meningkatkan kreativitas dalam <i>plating</i>	Bagus, perlu eksplorasi lebih banyak
7	Management waktu untuk orderan	Mengerjakan banyak orderan dalam satu waktu	Tantangan: Banyak orderan alacarte, harus memilah mana yang masuk terlebih dahulu Solusi: Meyusum kertas orderan yang masuk degan baik	Meningkatkan kecepatan kerja dibawah tekanan waktu	Belajar lebih cepat dan teratur	Sangat baik

BAB III

EVALUASI DAN ANALIASIS PELAKSANAAN MAGANG

3.1 Evaluasi Pelaksanaan

Pelaksanaan Magang di St. Regis Bali Resort, memberikan pengalaman berharga dan mendalam dalam industri perhotelan, khususnya di bidang kuliner. Tujuan utama magang ini adalah untuk memperoleh pengalaman praktis, meningkatkan kemampuan kerja tim, dan meningkatkan efisiensi kerja. Hasilnya, penulis berhasil mencapai sejumlah pencapaian yang signifikan. Salah satu pencapaian utama adalah peningkatan efisiensi kerja. Dapat diamati peningkatan yang nyata dalam kemampuan untuk menyelesaikan tugas-tugas dengan lebih cepat dan efektif. Hal ini terlihat jelas dalam kemampuan untuk menangani pesanan, menyiapkan afternoon tea, dan melakukan refill dengan lebih efisien. Kecepatan dan ketepatan dalam menyelesaikan tugas juga meningkat. Dapat diyakinkan bahwa kemampuan untuk menyelesaikan tugas dengan tepat waktu dan akurat telah meningkat secara substansial.

Selama magang, menghadapi beberapa hambatan. Salah satu tantangan terbesar adalah perbedaan cara kerja yang diterapkan di berbagai departemen. Namun, berupaya mengatasi hal ini dengan proaktif menanyakan dan mempelajari cara kerja yang seharusnya diterapkan di St. Regis Bali Resort. Dengan demikian, dapat memastikan konsistensi dan efisiensi dalam tim, serta menghindari kesalahpahaman dan inefisiensi. Magang ini juga memberikan kesempatan untuk meningkatkan kemampuan kerja sama tim dan komunikasi. Bekerja di tiga departemen yang berbeda memaksa penulis untuk berkolaborasi secara efektif dengan berbagai tim dan individu yang memiliki latar belakang dan keahlian yang berbeda-beda. Belajar untuk berkomunikasi dengan jelas dan efektif, beradaptasi dengan gaya kerja yang berbeda, dan membangun hubungan kerja yang positif dengan rekan kerja dan atasan.

Kontribusi magang di St. Regis Bali Resort telah memberikan banyak pelajaran berharga, terutama mengenai pentingnya ketelitian dan keunggulan dalam setiap tugas. Standar tinggi yang diterapkan di St. Regis Bali Resort telah membentuk penulis untuk selalu mengedepankan kualitas dan detail dalam pekerjaan. Magang ini telah mempersiapkan penulis dengan baik untuk

menghadapi tantangan di dunia kerja yang sesungguhnya, dengan bekal pengalaman praktis, kemampuan kerja tim yang solid, dan peningkatan efisiensi kerja yang signifikan. Sangat bersyukur atas kesempatan berharga ini.

3.2 Analisis Pelaksanaan

Di setiap divisi, perlu adanya kerlibat dalam berbagai tugas manajemen, mulai dari perencanaan hingga evaluasi. Di Boneka Restaurant tugas yang menjadi bagian manajemen resto yaitu keterlibatan dalam kontrol kualitas pelayanan, serta manajemen kontrol bahan serta waste. Sedangkan di main kitchen partisipasi dalam perencanaan menu dengan mempersiapkan prep untuk food tessting, memastikan ketersediaan bahan baku. Di Baker keterlibatan dalam manajemen stok bahan baku seperti tepung, gula, dan ragi, serta memastikan kualitas dan kuantitas produk yang dihasilkan sesuai permintaan merupakan tugas penting. Di balik itu perlu adanya Interaksi dengan tim di ketiga divisi sangat penting. Banyak pembelajar bagaimana berkomunikasi efektif dengan chef, sous chef, dan staf lainnya. Di Boneka Restaurant, pelatihan melayani pelanggan dengan ramah dan profesional, menangani keluhan, dan memastikan kepuasan pelanggan. Di Main Kitchen dan Bakery perlu kerja sama tim sangat krusial dalam mempersiapkan makanan dan kue dalam jumlah besar dan tepat waktu. Belajar pentingnya koordinasi dan komunikasi yang baik untuk mencapai efisiensi dan kualitas kerja yang tinggi merupakan point utama.

3.3 Refleksi Diri

Lebih dari sekadar mempelajari teknik dan prosedur kerja di lingkungan profesional terkemuka, pengalaman tersebut juga meliputi pengamatan dan penyerapan budaya kerja yang berorientasi pada detail. Setiap hari menghadirkan tantangan dan kesempatan belajar baru, mulai dari penguasaan teknik memasak spesifik hingga interaksi dengan tamu dari berbagai latar belakang budaya.

Kesalahan dan keberhasilan selama magang menjadi pelajaran berharga. Seperti salah membaca orderan terjadi karena ramainya pesanan sehingga terjadi kesalahan dalam koordinasi dengan teman kerja, solusinya

adalah membuat orderan tersebut secepat mungkin dengan tetap tenang dan tidak panik, hal lain yang harus di perhatikan adalah pentingnya komunikasi dan sistem orderan yang sudah dipahami oleh seluruh team. Hal ini menghasilkan peningkatan rasa tanggung jawab dan kepercayaan diri dalam menghadapi situasi kompleks. Kemampuan problem-solving terasah, misalnya ketika bertemu dengan tamu yang memiliki alergi terhadap *gluten* dengan segera dapat merekomendasikan makanan yang tidak mengandung *gluten* atau *gluten free*.

Selain keterampilan teknis, perkembangan *soft skills* juga merupakan hal penting, seperti komunikasi efektif, kerja sama tim yang solid, dan kemampuan beradaptasi yang cepat. Lingkungan kerja tim yang dinamis dan profesional di St. Regis Bali Resort membentuk kemampuan kolaborasi efektif dan pencapaian tujuan bersama. Terlihat pula peningkatan dalam menghargai setiap individu dan membangun hubungan kerja positif.

Pengalaman ini memperkaya pengetahuan dan keterampilan secara signifikan. Lebih dari sekadar peningkatan kemampuan teknis, magang ini membentuk karakter kerja, mengasah kemampuan berpikir kritis, dan mempersiapkan untuk tantangan di dunia kerja. Hasilnya adalah peningkatan kepercayaan diri dan kesiapan untuk berkarier di industri perhotelan, berbekal pengalaman dan pelajaran berharga dari St. Regis Bali Resort.

BAB IV

PENUTUP

4.1 Kesimpulan

Magang memberikan wawasan yang lebih dalam tentang industri dan pekerjaan yang diminati. Dapat mengeksplorasi berbagai aspek pekerjaan, mengidentifikasi minat yang sebenarnya, dan mengkonfirmasi tujuan karir. Tujuan magang yang ditetapkan telah terpenuhi dengan pengalaman secara langsung di dunia industri. Selama magang di bagian dapur hotel, beberapa kesenjangan dan solusi antara teori kampus dan praktik lapangan teridentifikasi. Teori kampus, yang berfokus pada prosedur standar dan aspek-aspek individual seperti teknik memasak tertentu atau pengelolaan bahan baku, berbeda dengan realita lapangan yang menuntut kecepatan tinggi dalam persiapan hidangan (misalnya, buffet), kemampuan multitasking dan koordinasi tim dalam menangani tugas kompleks, serta responsif terhadap situasi darurat seperti kerusakan peralatan atau keluhan tamu. Begitu pula dengan kompleksitas interaksi antar tim dan pelayanan pelanggan yang memerlukan kemampuan komunikasi dan profesionalisme yang tinggi untuk menghadapi berbagai karakter tamu. Bersiaplah untuk beradaptasi dengan perubahan situasi dan tuntutan kerja yang tiba-tiba. Fleksibilitas dan kemampuan untuk berpikir cepat sangat penting dalam lingkungan kerja yang dinamis. Memahami kesenjangan ini penting untuk membuat kesimpulan yang lebih bermakna dan memberikan gambaran yang lebih jelas tentang pengalaman magang.

4.2 Saran

Magang di St. Regis Bali Resort memberikan pengalaman berharga, namun ada beberapa saran yang dapat meningkatkan proses magang baik bagi mahasiswa, institusi pendidikan (Akademi Sages), dan St. Regis Bali sebagai mitra magang.

1) Saran mahasiswa

Kemampuan Manajemen Waktu yang Lebih Baik. Terkadang ada kondisi dimana kesulitan untuk mengelola waktu secara efektif, terutama ketika

menghadapi beberapa tugas sekaligus serta tekanan kerja ketika hotel berada dalam posisi full capacity. Perlu adanya perkembangan dengan berlatih untuk lebih proaktif dalam mengantisipasi potensi kendala dan mencari solusi secara cepat dan berkomunikasi lebih kepada tim.

2) Saran untuk Institusi Pendidikan (Akademi Sages)

Peningkatan Kurikulum Akademi Sages perlu diperbarui agar lebih relevan dengan kebutuhan industri perhotelan saat ini. Penambahan mata kuliah yang fokus pada pengembangan keterampilan praktis, seperti manajemen stok, pengendalian biaya, dan komunikasi interpersonal, akan sangat bermanfaat bagi mahasiswa. Kolaborasi yang Lebih Erat dengan Mitra Magang Akademi Sages perlu menjalin kolaborasi yang lebih erat dengan mitra magang, seperti St. Regis Bali Resort, untuk memastikan keselarasan antara kurikulum dan kebutuhan industri. Hal ini dapat dilakukan melalui kunjungan rutin ke tempat magang, diskusi berkala dengan pihak manajemen, dan umpan balik yang konstruktif.

3) Saran untuk St. Regis Bali Resort (Mitra Magang)

Program Orientasi yang Lebih terarah bagi mahasiswa magang perlu lebih komprehensif dan detail. Penjelasan yang lebih rinci tentang SOP, budaya kerja, dan harapan kinerja akan membantu mahasiswa beradaptasi dengan lingkungan kerja dengan lebih cepat. Sistem mentoring yang lebih terstruktur St. Regis Bali Resort perlu menerapkan sistem mentoring yang lebih terstruktur untuk mahasiswa magang. Penunjukan mentor yang berpengalaman dan berkomitmen akan memberikan bimbingan dan dukungan yang lebih kepada mahasiswa. Selain itu, perlu adanya pelatihan secara penuh dengan memberikan tanggung jawab yang lebih kepada mahasiswa agar mahasiswa bisa belajar lebih di line cook agar lebih bisa memahami kondisi dan situasi dan dapat membantu serta terlibat langsung.

DAFTAR PUSTAKA

- Hafizha, R. M. (2023, February 4th). Magang adalah: Definisi manfaat cara kerja serta tipsnya. *detik.com*. <https://www.detik.com/bali/berita/d-6568547/magang-adalah-definisi-manfaat-cara-kerja-serta-tipsnya>
- ACC Development Program. (2024, Juli 16) Apa Tujuan Magang: Pengertian, Manfaat dan Info Lowongan. *ACC Career*. https://career.acc.co.id/berita/detail-berita?berita_id=144&title=apa-tujuan-magang-pengertian-manfaat-dan-info-lowongan

Lampiran 1: Surat Pemohonan/Pengantar Pelaksanaan Magang



AKADEMI SAGES

A Noble and Excellent Academy

LETTER OF STUDENT ACKNOWLEDGEMENT

Ref : 076/KT-A.SAGES/D/II/2023

Kepada Bapak atau Ibu di tempat,
To whom it may concern,

Akademi Sages dengan ini menyatakan bahwa:
Akademi Sages hereby acknowledges that the following:

Nama/ <i>Name</i>	: Tania Christy Wijaya
Nomer induk siswa/ <i>Student ID No.</i>	: 22110003
Jurusan/ <i>Major</i>	: D3- Seni Kuliner
Tanggal Masuk/ <i>Enrollment Date</i>	: August 1 st , 2022

terdaftar sebagai mahasiswa di Akademi Sages. Demikian surat pernyataan ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya
is registered as a student at Akademi Sages. Therefore, this letter is issued to be used properly

Surabaya, February 9th 2023
Head of Academic and Student Affair



Ivy Dian P. Prabowo., S.T.P., M.P.
NIDN: 0703049302

Akademi Sages
Jl. Puncak Permai II/28, Surabaya - Indonesia
Phone: +62 (31) 7326277
Website: <http://www.sages.ac.id> E-mail: info@sages.ac.id

Lampiran 2: Penilaian Prestasi Magang dari Mitra Magang (Form Mitra)

Period : 25 Juni - 25 Agustus
 Name : Tania Christy Wijaya
 Department : Bakery

INTERN BALANCE SCORE CARD



Weight	GOAL	U	P	SP	K	YTD
30%	SKILLS & KNOWLEDGES					
	Brand & Hotel knowledge (facilities, promotion & program, Marriott Bonvoy) Functional responsibility (specific departmental skill, teamwork, proactiveness)	<50%	50%	75%	>90%	
20%	CUSTOMER RELATIONS					
	Name is mentioned by Guest in Guest Voice, TripAdvisor and /or Email/Letter or Name is mentioned by Associates for the Extraordinary Service within 6 months (year)	<1 Per Month	1-2 Per Month	3 Per Month	>3 Per Month	
20%	ATTENDANCE					
		>=1 x Absenteeism >=3 x Permission >=1 x Sick Leave	0 Absenteeism 1 x Permission 1 x Sick Leave	0 Absenteeism 1 x Permission 0 Sick Leave	0 Absenteeism 0 Permission 0 Sick Leave	
10%	JOIN HOTEL ACTIVITIES Inclusive: TAGGERS, SPIRIT TO SERVE, GENERAL SESSIONS	1 Time	2-3 Times	4-5 Times	>5 Times	
10%	EXPOSURE Inclusive: Project, Lateral Service, Cross Training	1 Time	2-3 Times	4-5 Times	>5 Times	
10%	GROOMING & ATTITUDE Grooming standard: hair, nails, shoes and uniform Respect others, greetings, body language, sense of belongings, initiative	Needed Constant daily reminder	Needed reminder and guidance frequently	Consistently Well-groomed	Consistently Well-groomed and encourages peers to well-groomed as well	

GOAL	Monthly Trending					
	1 st Month	2 nd Month	3 rd Month	4 th Month	5 th Month	6 th Month
SKILLS & KNOWLEDGE	SP	K				
CUSTOMER RELATIONS	K	K				
ATTENDANCE	SP	SP				
JOIN HOTEL ACTIVITIES	SP	SP				
EXPOSURE	SP	SP				
GROOMING & ATTITUDE	K	K				

Note: This BSC must be reviewed by Department Head during one on one meeting with intern on Monthly basis

Approved by,

TANIA CHRISTY WIJAYA

(Department Head)

Acknowledged by,

Wahyu Kurniawan
 HR Manager

(HR/L+D)

Period : 26 Aug - 27 Oct
 Name : Tania Christy Wijaya
 Department : Main kitchen

INTERN BALANCE SCORE CARD



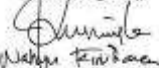
Weight	GOAL	U	P	SP	R	YTD
50%	SKILLS & KNOWLEDGES					
	Brand & Hotel knowledge (facilities, promotion & programs, Marriott Beney)	<50%	50%	75%	>90%	
	Functional responsibility (specific departmental skill, teamwork, proactiveness)					
10%	CUSTOMER RELATIONS					
	Name is mentioned by Guest in Guest Voice, TripAdvisor and/or Email/Letter or Name is mentioned by Associates for the Extraordinary Service within 6 months tenure	<1 Per Month	1-2 Per Month	3 Per Month	>5 Per Month	
20%	ATTENDANCE					
		>15 x Absenteeism	0 Absenteeism	0 Absenteeism	0 Absenteeism	
		>10 x Permission	1 x Permission	1 x Permission	0 Permission	
		>10 x Sick Leave	1 x Sick Leave	0 Sick Leave	0 Sick Leave	
10%	JOIN HOTEL ACTIVITIES					
	Inclusive: TAKECARE, SPIRIT TO SERVE, GENERAL SESSIONS	1 Time	2-3 Times	4-5 Times	>6 Times	
10%	EXPOSURE					
	Inclusive: Project, Lateral Service, Cross Training	1 Time	2-3 Times	4-5 Times	>6 Times	
10%	GROOMING & ATTITUDE					
	Grooming standard: hair, nails, shoes and uniform	Needed Constant daily reminder	Needed reminder and guidance frequently	Consistently Well-groomed	Consistently Well-groomed and encourages peers to well-groomed as well	
	Respect others, greetings, body language, sense of belongings, initiative					

GOAL	Monthly Trending					
	1 st Month	2 nd Month	3 rd Month	4 th Month	5 th Month	6 th Month
SKILLS & KNOWLEDGE			SP	R		
CUSTOMER RELATIONS			SP	SP		
ATTENDANCE			P	SP		
JOIN HOTEL ACTIVITIES			SP	SP		
EXPOSURE			SP	R		
GROOMING & ATTITUDE			SP	R		

Note: This BSC must be reviewed by Department Head during one on one meeting with Intern on Monthly basis.

Approved by,

 Epa Channa
 Sous Chef,
 (Department Head)

Acknowledged by,

 Nafisa Khandan
 HR Manager
 (HR/L+D)

Period : 28 Oct - 24 Dec
 Name : Benita Chocky Wijaya
 Department : Boneka

INTERN BALANCE SCORE CARD



Weight	GOAL	U	P	SP	K	YTD
30%	SKILLS & KNOWLEDGES					
	Brand & Hotel knowledge (facilities, promotion & program, Market/Bonvoy)	<50%	50%	75%	>90%	
	Functional responsibility (specific departmental skill, teamwork, proactiveness)					
20%	CUSTOMER RELATIONS					
	Name is mentioned by Guest in Guest Voice, TripAdvisor and/or Email/Letter or Name is mentioned by Associates for the Extraordinary Service within 6 months tenure	>1 Per Month	1-2 Per Month	3 Per Month	>4 Per Month	
20%	ATTENDANCE	>15 x Absenteeism	0 Absenteeism	0 Absenteeism	0 Absenteeism	
		>11 x Permission	1 x Permission	2 x Permission	3 Permission	
		>11 x Sick Leave	1 x Sick Leave	0 Sick Leave	0 Sick Leave	
10%	JOIN HOTEL ACTIVITIES Inclusive: TAKECARE, SPIRIT TO SERVE, GENERAL SESSIONS	1 Time	2-3 Times	4-5 Times	>6 Times	
10%	EXPOSURE Inclusive: Project, Lateral Service, Cross Training	1 Time	2-3 Times	4-5 Times	>6 Times	
10%	GROOMING & ATTITUDE Grooming standard: hair, nails, shoes and uniform Respect others, greetings, body language, Service of belongings, Initiative	Needed Constant daily reminder	Needed reminder and guidance frequently	Consistently Well-groomed	Consistently Well-groomed and encourages peers to well-groomed as well	

GOAL	Monthly Trending					
	1 st Month	2 nd Month	3 rd Month	4 th Month	5 th Month	6 th Month
SKILLS & KNOWLEDGE					K	K
CUSTOMER RELATIONS					K	K
ATTENDANCE					K	K
JOIN HOTEL ACTIVITIES					K	K
EXPOSURE					K	K
GROOMING & ATTITUDE					K	K

Note: This BSC must be reviewed by Department Head during one on one meeting with intern on Monthly basis

Approved by,

ASIH
C.C.O.C. Boneka

(Department Head)

Acknowledged by,

Benita Chocky Wijaya
HR Boneka

(HR/L+D)

Lampiran 3: Penilaian Prestasi Magang dari Mitra Magang (Form SAGES)



AKADEMI SAGES

A Noble and Excellent Academy

ASSESSMENT SHEET FOR INTERNSHIP PERFORMANCE
Academic Year of 2024 / 2025

Student Name : Tania Christy Wijaya
Student ID Number : 22110023
Supervisor (Academic) : Diana Ponda Flor
Supervisor (Internship) : Asih (CDC)
Internship Partner : St. Regis Bali
Location : Kawacusan, Nusa Dua, 13 South Kuta, Badung
Position/Field of Work : Trainee culinary, Bendor

No.	Assessment Aspect	Weight (B)	Score (N) (0 - 100)	Weighted (B x N)
1.	Discipline:			
	1) Punctuality	5	75	375
	2) Work Attitude/Behavior	5	85	425
	3) Work Responsibility	5	90	450
	4) Presence	5	85	425
	5) Neatness and Personal Hygiene	5	85	425
2.	Performance:			
	1) Understanding of Work Materials	5	75	375
	2) Work Ability	10	80	800
	3) Work Skills	10	75	750
	4) Quality of Work	10	80	800
	5) Work Efficiency	10	80	800
	6) Results of Work (Contributions)	10	85	850
3.	Adaptability:			
	1) Communication Skills	5	85	425
	2) Ability to Cooperate	5	85	425
	3) Ability to Initiate	5	85	425
	4) Work Motivation and Spirit	5	85	425
Total		100 %		
$\text{Final Score} = \frac{\text{Weighted Total (B x N)}}{\text{Weight Total}}$ $\text{Final Score} = \frac{8600}{100} = 86$				

28 December 2024

Supervisor (Internship)

Name ASIH
Title/Position (CDC)



AKADEMI SAGES

A Noble and Excellent Academy

ASSESSMENT SHEET FOR INTERNSHIP PERFORMANCE Academic Year of 2024 / 2025

Student Name : Tania Christy Wijaya
Student ID Number : 22800023
Supervisor (Academic) : Diana Pado Mpa
Supervisor (Internship) : I Nyoman Budiana
Internship Partner : ST. Regis Bali
Location : Kusasan Nusa Dua, South Kuta, Badung
Position/Field of Work : Training Main Kitchen

No.	Assessment Aspect	Weight (B)	Score (A) (0 - 100)	Weighted (B x A)
1.	Discipline:			
	1) Punctuality	5	75	375
	2) Work Attitude/Behavior	5	80	400
	3) Work Responsibility	5	80	400
	4) Presence	5	80	400
	5) Neatness and Personal Hygiene	5	80	400
2.	Performance:			
	1) Understanding of Work Materials	5	80	400
	2) Work Ability	10	80	800
	3) Work Skills	10	80	800
	4) Quality of Work	10	80	800
	5) Work Efficiency	10	80	800
3.	Adaptability:			
	1) Communication Skills	5	80	400
	2) Ability to Cooperate	5	80	400
	3) Ability to Initiate	5	80	400
	4) Work Motivation and Spirit	5	80	400
Total		100 %	75	750
$\text{Final Score} = \frac{\text{Weighted Total (B x A)}}{\text{Weight Total}}$				
$\text{Final Score} = \frac{750}{100} = 75,00$				

28 Desember 2024

Supervisor (Internship),

Name
Title/Position

I Nyoman Budiana
Chef de Cuisine



AKADEMI SAGES

A Noble and Excellent Academy

ASSESSMENT SHEET FOR INTERSHIP PERFORMANCE Academic Year of 2024 / 2025

Student Name : Tania Christy Wijaya
Student ID Number : 22110003
Supervisor (Academic) : Dina Prita Max
Supervisor (Internship) : Taufan Wira Wira Supriyasa (CDP)
Internship Partner : St. Regis Bali
Location : Kawasan wisata daya wisata kuta + Padang
Position/Field of Work : Bakery

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	91	455
	3) Work Responsibility	5	90	450
	4) Presence	5	92	460
	5) Neatness and Personal Hygiene	5	91	455
2.	Performance:			
	1) Understanding of Work Materials	5	92	460
	2) Work Ability	10	90	900
	3) Work Skills	10	92	920
	4) Quality of Work	10	90	900
	5) Work Efficiency	10	90	900
	6) Results of Work (Contribution)	10	93	930
3.	Adaptability:			
	1) Communication Skills	5	91	455
	2) Ability to Cooperate	5	93	465
	3) Ability to Initiate	5	93	465
	4) Work Motivation and Spirit	5	92	460
Total		100 %		
Final Score = $\frac{\text{Weighted Total (B x N)}}{\text{Weight Total}}$				
Final Score = $\frac{8170}{100} = 91,70$				

Supervisor (Internship),


Name : Taufan Wira Wira Supriyasa
Title/Position : CDP (BAKERY)

Lampiran 4: Sertifikat Magang

 **ST REGIS**
BALI

ON THE JOB TRAINING
This certificate is presented to

TANIA CHRISTY WIJAYA
AKADEMI SAGES

In recognition of successful completion of the Culinary internship program
from 25 June 2024 - 25 December 2024

Nusa Dua, 25 December 2024


Héctor Busto
General Manager
The St. Regis Bali Resort


Elisa Soesilo
Director of Learning + Development – Complex

Lampiran 5: Lembar Pembimbingan Magang

Lampiran 6: Dokumentasi Kegiatan Magang



Lampiran 7: Dokumentasi Produk yang Pernah Dibuat

