

**LAPORAN MAGANG**  
**DI KANVAZ PATISSERIE BY VINCENT NIGITA**  
**BALI, INDONESIA**



**Disusun oleh:**  
**ALICE CHRISTIANTY RIYANTO**  
**NIM 22110018**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER**  
**AKADEMI SAGES**  
**2025**

**LEMBAR PENGESAHAN  
LAPORAN MAGANG**

Nama Mitra Magang : Kanvaz Patisserie  
Lokasi : Jl. Petitenget no.188, Kerobokan Kelod, Kec. Kuta Utara,  
Kabupaten Badung, Bali, Indonesia  
Yang telah dilaksanakan oleh mahasiswa(i) Program Studi Diploma Tiga Seni  
Kuliner Akademi Sages berikut:

Nama : Alice Christianty Riyanto  
NIM : 22110018

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

Pasuruan, 30 Januari 2025

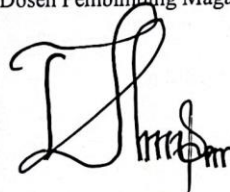
Disetujui oleh:

Pembimbing Lapangan,

Dosen Pembimbing Magang,



**Ni Nyoman Agus Tri Widiastini**  
Sous Chef Kanvaz Patisserie



**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 : Alice Christianty Riyanto

NIM : 22110018

Program Studi : Diploma Tiga Seni Kuliner

Judul Laporan Magang : Magang di Kanvaz Patisserie Bali, 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,



Alice Christianty Riyanto  
NIM: 22110018

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas anugerah dan berkat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan magang dengan judul “ Laporan Magang di *Kanvaz Patisserie*”. Laporan magang ini disusun sebagai dokumentasi dari pengalaman yang di dapatkan penulis selama menjalani magang. Proses penulisan ini memberikan wawasan dan pengalaman bagi penulis dalam mengaplikasikan pembelajaran yang telah diajari ke dunia kerja.

Penulis menyadari seluruh proses magang ini tidak terlepas dari banyak pihak yang membantu dan memberi dukungan dalam penyelesaian laporan magang ini. Dengan demikian penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membimbing penulis dalam penyusunan laporan ini, yakni kepada :

- 1) Daniel Pandu Mau., S.PD., M.M., M.Par selaku dosen pembimbing yang sudah membimbing dan memantau selama kegiatan magang.
- 2) Vincenf Nigita selaku *chef* dari Kanvaz Patisserie yang membimbing dan mengajari penulis tentang banyak hal selama kegiatan magang.
- 3) Ivy Dian Puspitasari Prabowo, S.TP., M.P. selaku Ketua Program Studi yang telah membantu dalam proses magang.

Pasuruan, 30 Januari 2025

**Alice Christianty Riyanto**

## DAFTAR ISI

|                                                                    |               |
|--------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>LEMBAR JUDUL .....</b>                                          | <b>i</b>      |
| <b>LEMBAR PENGESAHAN .....</b>                                     | <b>ii</b>     |
| <b>SURAT PERNYATAAN ORIGINALITAS .....</b>                         | <b>iii</b>    |
| <b>KATA PENGANTAR .....</b>                                        | <b>iv</b>     |
| <b>DAFTAR ISI .....</b>                                            | <b>v</b>      |
| <b>DAFTAR TABEL .....</b>                                          | <b>vi</b>     |
| <b>DAFTAR GAMBAR.....</b>                                          | <b>vii</b>    |
| <b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>                                       | <b>viii</b>   |
| <br><b>BAB I    PENDAHULUAN .....</b>                              | <br><b>1</b>  |
| <b>1.1    Latar Belakang .....</b>                                 | <b>1</b>      |
| <b>1.2    Profil Mitra Magang .....</b>                            | <b>2</b>      |
| 1.2.1    Sejarah singkat restoran .....                            | 3             |
| 1.2.2    Visi dan misi restoran .....                              | 4             |
| 1.2.3    Fasilitas restoran .....                                  | 4             |
| 1.2.4    Layanan dan produk restoran .....                         | 5             |
| 1.2.5    Struktur organisasi restoran .....                        | 7             |
| <b>1.3    Tujuan dan Manfaat Magang .....</b>                      | <b>8</b>      |
| 1.3.1    Tujuan .....                                              | 8             |
| 1.3.2    Manfaat .....                                             | 9             |
| <b>1.4    Waktu Pelaksanaan Magang .....</b>                       | <b>9</b>      |
| <br><b>BAB II    PELAKSANAAN MAGANG .....</b>                      | <br><b>9</b>  |
| <b>2.1    Posisi dan Bidang Kerja .....</b>                        | <b>9</b>      |
| <b>2.2    Pelaksanaan Kerja .....</b>                              | <b>9</b>      |
| <b>2.3    Rencana dan Penjadwalan Kerja .....</b>                  | <b>9</b>      |
| <b>2.4    Realisasi Pelaksanaan .....</b>                          | <b>10</b>     |
| <br><b>BAB III    EVALUASI DAN ANALISIS PELAKSANAAN MAGANG ...</b> | <br><b>14</b> |
| <b>3.1    Evaluasi Pelaksanaan .....</b>                           | <b>14</b>     |
| <b>3.2    Analisis Pelaksanaan .....</b>                           | <b>14</b>     |
| <b>3.3    Refleksi Diri .....</b>                                  | <b>14</b>     |
| <br><b>BAB IV    PENUTUP .....</b>                                 | <br><b>15</b> |
| <b>4.1    Kesimpulan .....</b>                                     | <b>15</b>     |
| <b>4.2    Saran .....</b>                                          | <b>15</b>     |
| <br><b>DAFTAR PUSTAKA</b>                                          |               |
| <b>LAMPIRAN</b>                                                    |               |

## DAFTAR TABEL

|                  |                                        |    |
|------------------|----------------------------------------|----|
| <b>Tabel 2.1</b> | Rencana dan Penjadwalan Kerja .....    | 11 |
| <b>Tabel 2.2</b> | Jadwal Libur Tim Chocolate .....       | 11 |
| <b>Tabel 2.3</b> | Realisasi Kegiatan Selama Magang ..... | 11 |

## DAFTAR GAMBAR

|                   |                            |   |
|-------------------|----------------------------|---|
| <b>Gambar 1.1</b> | Kanvaz Patisserie.....     | 2 |
| <b>Gambar 1.2</b> | Chef Vincent Nigita.....   | 3 |
| <b>Gambar 1.3</b> | Produk Viennoserie .....   | 5 |
| <b>Gambar 1.4</b> | Produk Chocolate Tabs..... | 5 |
| <b>Gambar 1.5</b> | Produk Cookies .....       | 6 |
| <b>Gambar 1.6</b> | Struktur Organisasi.....   | 7 |

## DAFTAR LAMPIRAN

|                   |                                                     |    |
|-------------------|-----------------------------------------------------|----|
| <b>Lampiran 1</b> | Surat Permohonan/Pengantar Pelaksanaan Magang ..... | 19 |
| <b>Lampiran 2</b> | Surat Keterangan telah Melaksanakan Magang .....    | 20 |
| <b>Lampiran 3</b> | Penilaian Magang dari Mitra Magang.....             | 21 |
| <b>Lampiran 4</b> | Penilaian Magang dari Sages.....                    | 22 |
| <b>Lampiran 5</b> | Sertifikat Magang .....                             | 23 |
| <b>Lampiran 6</b> | Lembar Pembimbingan Magang .....                    | 24 |
| <b>Lampiran 7</b> | Dokumentasi Kegiatan Magang .....                   | 25 |
| <b>Lampiran 8</b> | Dokumentasi Produk yang Pernah Dibuat .....         | 26 |



# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Magang adalah penempatan kerja dengan perusahaan atau lembaga yang memberikan pengalaman dan keterampilan baru dalam lingkungan kerja. Kegiatan magang ini sebagai proses pembelajaran yang diberikan oleh ahli melalui kegiatan di dunia nyata dengan proses menyelesaikan masalah yang nyata di sekitar (Sumardiono, 2014). Kondisi industri kuliner di Bali sangat berkembang pesat dengan munculnya berbagai restoran dan kafe baru yang mulai mengikuti tren terbaru hal ini terjadi karena Bali termasuk salah satu kota yang ramai dikunjungi berbagai turis mancanegara.

Magang yang dilakukan merupakan kegiatan yang dilakukan dalam rangka mengaplikasikan ilmu yang diajarkan sebagai salah satu syarat kelulusan di Akademi Sages Surabaya. Mahasiswa akan menjalankan kegiatan magang di semester lima selama enam bulan agar mendapatkan banyak pengalaman di dunia kuliner yang sesungguhnya. Melalui magang mahasiswa dapat memungkinkan mempelajari kondisi dunia kerja secara langsung dan dapat membantu mahasiswa untuk berkembang sesuai dengan kemampuan dasar yang telah diajarkan dalam bidang kuliner.

Tujuan utama melakukan magang adalah mahasiswa dapat menerapkan ilmu dan teknik yang telah dipelajari dan mendapatkan pengalaman baru di dunia kerja secara langsung. Dengan adanya magang, mahasiswa bisa mengetahui perbedaan praktik di sekolah kuliner dan tempat magang. Banyak teknik baru yang tidak diajarkan di sekolah kuliner tetapi diajarkan ketika praktik magang seperti membuat berbagai bahan dengan skala yang besar. Magang di *pastry shop* membuat para mahasiswa mempelajari bagaimana mengetahui orderan dari admin *pastry shop* dan memproduksi pada hari tersebut untuk menghasilkan produk yang fresh. Selain itu, memerlukan keterampilan tinggi dan mempelajari menggunakan berbagai alat khusus seperti mixer, oven, dan alat dekorasi khusus yang mungkin tidak tersedia di dapur restoran biasa.

## 1.2 Profil Mitra Magang

Kanvaz Patisserie adalah salah satu pastry dan bakery shop yang merupakan spot ikonik di Bali yang terletak di Jl. Petitenget no.188 Kerobokan kelod, Kec. Kuta Utara, Kabupaten Badung, Bali. *Pastry shop* tersebut beroperasi mulai dari jam tujuh pagi sampai sepuluh malam. Banyak konsumen yang datang dari berbagai negara untuk mencoba makanan di Kanvaz Patisserie. *Pastry shop* ini memiliki peraturan yang ketat ketika di dalam dapur, mulai dari sistem pengolahan, kebersihan serta operasional. Kanvaz Patisserie sendiri memiliki ciri khas yaitu menjual produk yang terinspirasi dari kue - kue klasik Perancis, tidak hanya pastry saja tetapi menjual berbagai produk seperti *viennoiseries*, biskuit, selai, and coklat. Kanvaz Patisserie yang didirikan oleh Vincent Nigita seorang koki dari Perancis dengan ketertarikan dan keterampilannya dalam membuat patisserie.



**Gambar 1.1** Kanvaz Patisserie

### 1.2.1 Sejarah singkat restoran

Kanvaz Patisserie by Vincent Nigita pertama kali buka pada tahun 2021, di bawah naungan Kanvaz Village Resort Seminyak. Sebagai pemilik dan seorang chef, Vincent Nigita lahir di Bordeaux dan dibesarkan di Lyon. Dia sangat suka membuat kue untuk dinikmati keluarganya, sejak kecil Vincent merasa bahwa sekolah bukan untuknya dan ingin mengubah minatnya menjadi sebuah profesi. Pada usia 17 tahun, saat menyelesaikan magang selama 100 jam di Lyon, chef tersebut ditawarkan posisi sebagai koki pastry di sebuah tempat terkenal di Courchevel, di pegunungan Alpen Perancis, kemudian bekerja sebagai Pastry Chef di Four Seasons Hotel Paris. Vincent telah mengembangkan karir globalnya dengan bekerja

untuk beberapa koki Michelin star yang paling terkenal di dunia termasuk Pierre Gagnaire, Christian Le Quer, dan Éric Briffard.

Vincent meninggalkan Four Season Hotel Paris pada tahun 2016. Rencana awalnya Vincent ingin melakukan tur keliling dunia untuk mendapatkan banyak pengetahuan tentang seni dan ilmu pembuatan kue. Selama liburan di Bali, Vincent jatuh cinta terhadap budaya, masyarakat, dan suasana pulau Bali akhirnya memutuskan untuk meninggalkan semuanya dan menetap tinggal di Bali. Beberapa tahun kemudian, Vincent membuka toko kue kecil dengan namanya. Kemudian pada tahun 2021, chef tersebut memulai pengalaman baru dengan Kanvaz Patisserie by Vinceng Nigita bersama rekannya, Lionel Di Mayo, dibawah naungan Kanvaz Resort yang telah beroperasi selama dua tahun dengan menawarkan berbagai produk dan Kanvaz Patisserie berfokus pada produk dan teknik patisserie yang authentic Perancis tetapi dipadukan dengan konsep tradisional Indonesia.



**Gambar 1.2** Chef Vincent Nigita

#### 1.2.2 Visi dan misi restoran

Visi dan misi dari Kanvaz Patisserie adalah memperkenalkan budaya Perancis yang dipadukan dengan kekayaan budaya, rasa, dan keindahan Indonesia. Selain itu, visinya adalah menjaga setiap kualitas dari produk dengan penggunaan bahan berkualitas dan terus berinovasi dalam menciptakan setiap hidangan yang dikombinasikan cita rasa Indonesia dan perancis.

#### 1.2.3 Fasilitas restoran

Kanvaz Patisserie terletak tepat bersebelahan dengan Kanvaz Resort Seminyak dengan desain yang unik bernuansa biru muda. Kanvaz Patisserie

memiliki dua lantai, pada lantai satu merupakan tempat *display* produk yang dijual serta tempat dimana pelanggan memesan makanan atau minuman dan pada lantai dua digunakan sebagai tempat area makan dimana pelanggan duduk dan menikmati makanan minuman mereka. Fasilitas kitchen pastry di Kanvaz Patisserie yang berstandar industri mulai dari memiliki tiga bagian yaitu *pastry*, *bakery*, dan *chocolate* yang dilengkapi dengan *blast freezer*, *freezer*, *chiller*, *walkin chiller* dan *walkin freezer* serta *oven*. Terdapat ruangan *dispatch* yang berfungsi menjadi tempat penyimpanan stok kue sebelum diberikan kepada shop untuk diperjual belikan. Selain itu, fasilitas yang dimiliki Kanvaz Patisserie terbilang cukup lengkap seperti peralatan yang digunakan dan selalu menjaga kualitas bahan dengan menulis tanggal di setiap pembuatan produk. Layout kitchen yang baik dengan penataan *working table*, *stove* dan tempat mencuci tidak berjauhan sehingga memudahkan pekerjaan.

#### 1.2.4 Layanan dan produk restoran

Kanvaz Patisserie adalah *pastry shop* yang memberikan layanan *dine in*, *take away* dan *delivery*. Beberapa produk yang ditawarkan seperti individual cake, viennoiserie, macaron, cookies, gelato, jams dan minuman. Kanvaz juga menerima pesanan seperti acara *birthday* dan *wedding* serta katering. Produk unggulan dari Kanvaz Patisserie sangat banyak dan beragam salah satunya *individual cake* dengan bentuk yang menarik mata yaitu cocoa 2.0, pear japanese fan, eclair chocolate, pineapple passion pavlova, lemon cucumber tart, saint honore, mango cheesecake, peanut tarte, tiramisu, strawberry tropiziene, vanilla rice praline dan pistachio paris brest. Produk viennoiserie terdiri dari plain croissant, pain au chocolate, almond croissant 2.0, kouign aman, exotic rice pudding, le fromage, crookie, brownie, dan almond choco croissant 2.0. Produk *viennoiserie* tidak hanya dijual di shop saja tetapi di supply ke beberapa tempat seperti Kanvaz Ressort, Milk & Madu, Watercress dan the common cafe.



**Gambar 1.3** Produk Viennoserie

Macaron terdapat 13 rasa yaitu banana choco, blackcurrant, cappucino, dark choco & sea salt, coconut & yuzu, olive oil & lemon, passion fruit & andaliman pepper, peanut & caramel, pistachio, raspberry & earl grey tea, salted caramel, strawberry dan tahiti vanilla. Tidak hanya itu Kanvaz Patisserie juga menjual berbagai produk chocolate tabs dan chocolate bon-bon yaitu #1 Eclipse, #2 Velvet, #4 Lush, #5 Dulce, #6 Gold, #7 Midnight, #8 Piquant, #9 Ivory dan empat varian rasa bon-bon yaitu dulce kafir, lime caramel, raspberry dan coffee vanilla.



**Gambar 1.4** Produk Chocolate Tabs

Produk cookies yang tersedia ada dark choco madeleine, milk choco madeleine, plain madeleine, mix of cookies, double choco, sable breton dark choco, sable breton milk choco, sable breton white choco dan sea salt choco diamond. Produk gelato terdapat dengan ukuran 300 ml dan 120 ml dengan rasa yang berbeda yaitu gelato 300 ml memiliki tiga varian rasa strawberry pistachio, profiterol, paris to bali dan gelato 120 ml memiliki enam varian rasa roasted hazelnut, exotic,

chocolate sea salt, strawberry, smoked vanilla, dan pistachio. Produk jams & spread terdiri tujuh varian yaitu vanilla pear caramel jam, mango passion fruit jam, raspberry lychee jam, strawberry jam, hazelnut praline spread, salted caramel spread, dan peanut praline caramel spread.



**Gambar 1.5** Produk Cookies

#### 1.2.5 Struktur organisasi restoran

Berikut beberapa peran di Kanvaz Patisserie :

##### 1) Chef Owner

Chef Owner merupakan koki yang mendirikan pastry shop ini sendiri. Tugas utama chef owner bukan hanya memasak saja tetapi menjadi direktur operasional yang mengawasi kegiatan produksi keseharian untuk menjamin kelancaran hasil produk.

##### 2) Production manager

Production manager bertugas mengawasi dan bertanggung jawab atas semua produk, merencanakan jadwal produksi, menentukan standar *quality control*, dan mengelola anggaran.

##### 3) Sous Chef

Sous chef bertugas dalam membantu penanganan dan penyimpanan produk makanan, mengelola persiapan produksi makanan dan memimpin dengan menerapkan contoh dan standar yang ditetapkan.

#### 4) Chef de Partie

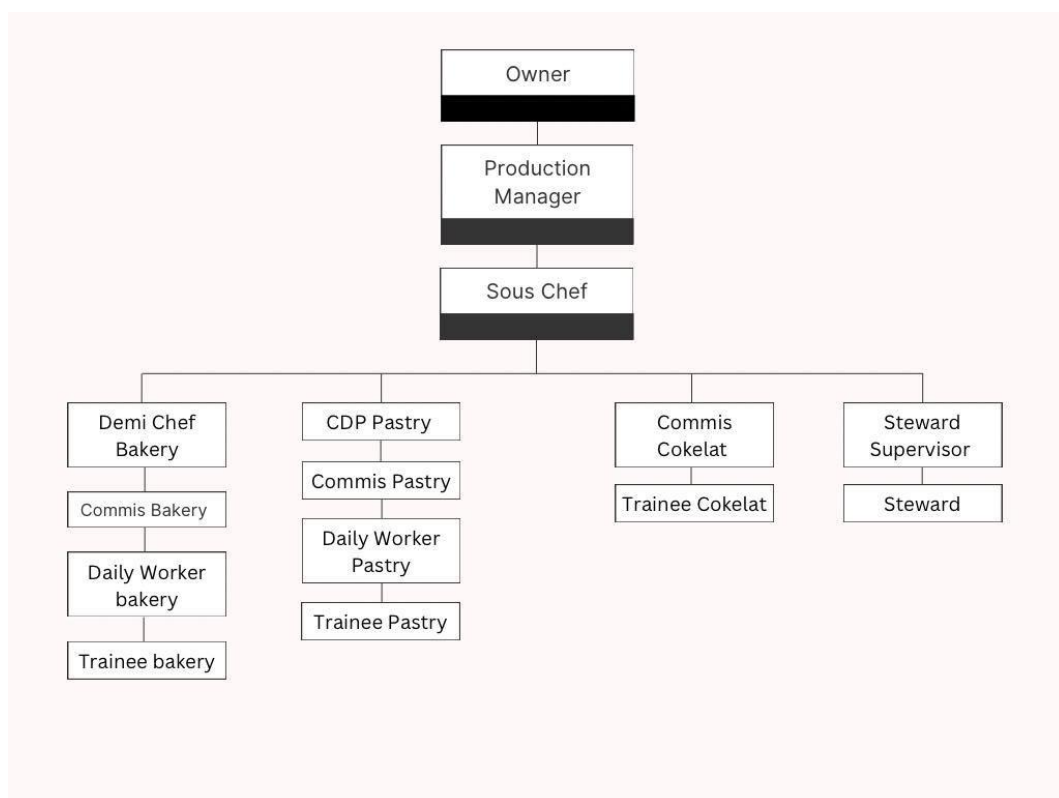
Tugas utama chef de partie adalah mengatur jalannya produksi di section khusus. Selain itu mereka juga mengkoordinasikan tugas harian kepada sous chef, dan memastikan produksi dan penyajian produk dengan kualitas yang baik.

#### 5) Commis

Tugas commis yaitu membantu Chef de Partie dalam produksi harian dan bertanggung jawab dalam menjaga tempat kerja tetap bersih.

#### 6) Daily Worker

Tugas daily worker adalah bertanggung jawab dalam tugasnya dan membantu commis serta chef de partie dalam produksi harian.



**Gambar 1.6** Struktur Organisasi

### **1.3 Tujuan dan Manfaat Magang**

#### **1.3.1 Tujuan Magang**

Program magang menjadi wadah bagi mahasiswa untuk meningkatkan skill yang dimiliki dan menjadi paham, khususnya dalam industri restoran. Misalnya memahami bagaimana situasi dapur di industri secara nyata, memahami pengelolaan operasional kitchen agar dapat berjalan dengan baik. Memahami cara penyelesaian masalah di dalam kitchen agar tidak terjadi kerugian dalam bahan baku yang digunakan. Dalam kegiatan magang ini juga mengajarkan bagaimana memproduksi sebuah produk dalam skala yang lebih besar.

#### **1.3.2 Manfaat Magang**

Program magang di *pastry shop* ini memberikan manfaat signifikan bagi semua pihak yang terlibat dan dijadikan sebagai tempat bagi para mahasiswa untuk mempraktikkan apa yang sudah dipelajari di kampus pada industri sesungguhnya.

##### **1) Bagi Mahasiswa**

Melalui kegiatan magang ini para mahasiswa bisa mengasah keterampilan, memberi mahasiswa kesempatan untuk menerapkan teori yang dipelajari di kampus ke dalam situasi nyata dunia kerja. Memahami bagaimana proses bisnis atau industri berjalan dan dapat mengembangkan keterampilan seperti komunikasi, manajemen waktu, dan pemecahan masalah. Memperoleh pengalaman dan belajar langsung di dunia kerja secara nyata dapat membuat mahasiswa lebih siap menghadapi dunia kerja yang sesungguhnya.

##### **2) Bagi Mitra Magang**

Melalui praktik magang para mahasiswa dapat memberikan bantuan kepada mitra magang selama proses produksi dan memudahkan jalannya operasional kitchen dengan mengurangi beban kerja karyawan tetap agar kegiatan produksi dapat berjalan dengan baik dan cepat. Pekerjaan yang bisa dilakukan bersama-sama dapat menjalankan operasional lebih efisien sehingga produk bisa jadi lebih cepat.



### 3) Bagi Institusi

Manfaat yang diperoleh institusi dapat membantu menjalin hubungan yang lebih erat dengan berbagai perusahaan dan organisasi. Institusi dapat memperoleh wawasan langsung tentang kebutuhan dan perkembangan untuk menyesuaikan kurikulum agar lebih sesuai dengan dunia kerja. Institusi juga akan mempunyai mahasiswa yang sudah menguasai skill lebih yang diperoleh selama proses magang berlangsung seperti memiliki etika sikap kerja yang baik dan dapat bekerja sama dengan sesama.

## **1.4 Waktu Pelaksanaan Magang**

Waktu pelaksanaan magang di Kanvaz Patisserie dilakukan selama enam bulan tentunya sudah mendapatkan jadwal yang sudah ditetapkan oleh mitra magang dengan peraturan yang berlaku selama proses magang berlangsung. Selama enam bulan diberikan jadwal kerja, jam kerja dan jumlah hari libur sesuai dengan divisi yang didapatkan selama proses magang.

## **BAB II**

### **PELAKSANAAN MAGANG**

#### **2.1 Posisi dan Bidang Kerja**

Posisi dan bidang kerja yang diberikan oleh mitra magang kepada penulis adalah bagian dapur cokelat selama enam bulan proses magang berlangsung dan bekerja penuh di bagian cokelat dengan tidak berpindah-pindah. Pada bagian produksi cokelat tugas yang diberikan berbeda-beda setiap harinya sesuai dengan daftar pekerjaan yang diberikan oleh senior di bagian cokelat. Selama enam bulan magang di bagian cokelat penulis sudah diberi kepercayaan membuat produk cokelat seperti *chocolate bon-bon*, *financier chocolate for tea room*, *decor cocoa pod*, dan *decor fan*.

#### **2.2 Pelaksanaan Kerja**

Pada saat awal bergabung di bagian cokelat penulis mempelajari bagaimana cara mengolah dan memproduksi cokelat, seperti mempelajari bagaimana cara mengukur suhu cokelat yang tepat sebelum digunakan untuk memproduksi produk cokelat. Mempelajari cara memberikan warna sebuah produk (*spraying*) pada dekor cokelat dan dipercaya untuk memproduksi suatu dekor cokelat seperti *decor cocoa pod*, *chocolate tabs* dan *decor fan* yang nantinya akan dijual di *shop*. Produksi dalam bagian cokelat ini harus memiliki ketelitian dan konsentrasi yang tinggi agar dapat menghasilkan produk yang bagus. Berlangsungnya proses magang ini banyak tantangan yang dihadapi yaitu harus beradaptasi dengan lingkungan baru dengan tatanan dapur yang berbeda dengan kampus. Cara memasak atau teknik yang berbeda dengan apa yang sudah dipelajari di kampus. Meskipun saat awal merasa kebingungan tetapi setelah berbulan – bulan menjalani kegiatan magang sudah mulai terbiasa dan tidak kesusahan dalam melakukan tugas yang diberi. Diakhir minggu setiap *section* juga melakukan *general cleaning* untuk menjaga kebersihan tempat kerja dengan membersihkan semua laci penyimpanan, *chiller*, *freezer* dengan mensanitasinya juga.

### 2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja

Penulis melaksanakan kegiatan magang selama enam bulan pada tanggal 01 Juli 2024 sampai 01 Januari 2025. Selama di bagian cokelat jadwal kerja yang didapatkan mulai pukul 08.00 WITA sampai 16.00 WITA dengan enam hari kerja dan satu hari libur. Jam kerja yang didapatkan yaitu delapan jam dengan satu jam istirahat. Penjadwalan hari libur para *trainee* bisa menentukan sendiri sesuai dengan kesepakatan bersama.

**Tabel 2.1** Rencana dan Penjadwalan Kerja

|            |                 |
|------------|-----------------|
| Hari Kerja | Senin - Minggu  |
| Jam Kerja  | 08:00 s.d 16:00 |

**Tabel 2.2** Jadwal Libur Tim Chocolate

| NO | NAME              | POSISITON |            |            |            |            |            |            |
|----|-------------------|-----------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
|    |                   |           | SATURDAY   | SUNDAY     | MONDAY     | TUESDAY    | WEDNESDAY  | THURSDAY   |
|    |                   |           | 21/12/2024 | 22/12/2024 | 23/12/2024 | 24/12/2024 | 25/12/2024 | 26/12/2024 |
| 1  | NI LUH AMBAR YANI | COMMIS    |            |            |            |            | off        |            |
| 2  | ALICE             | TRAINEE   |            |            |            |            |            | off        |
| 3  | SHELLIN           | TRAINEE   |            |            |            | off        |            |            |
| 4  | NEW TRAINEE       | TRAINEE   |            |            |            |            |            |            |
|    |                   |           |            |            |            |            |            |            |
|    | NOTES             |           |            |            |            |            |            |            |

### 2.4 Realisasi Pelaksanaan

Berikut berbagai kegiatan yang dilakukan selama magang berlangsung:

**Tabel 2.3** Realisasi Kegiatan Selama Magang

| Bulan | Minggu | Kegiatan/Task                                     | Pencapaian Utama                                                         | Tantangan & Solusi                                                                                | Pengalaman & Pembelajaran                      | Rencana Perbaikan                                              | Evaluasi Supervisor |
|-------|--------|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|---------------------|
| Juli  | 1      | General Cleaning, Membuat rice crispy caramelized | Membersihkan dengan baik dan membuar rice crispy dengan hasil yang bagus | <b>Tantangan:</b> Memahami layput dapur<br><b>Solusi:</b> Mengingat layout dapur                  | Memahami pentingnya kebersihan tempat produksi | Belajar terbiasa untuk melakukan pekerjaan di tempat yang baru | Baik                |
|       | 2      | Membuat dekor for flat fan                        | Menyelesaikan dekor dengan baik                                          | <b>Tantangan:</b> Kesulitan dalam menyiapkan dekor<br><b>Solusi:</b> Belajar untuk mulai terbiasa | Belajar teknik coklat yang baru                | Mengasah keterampilan dekor coklat                             | Baik                |
|       | 3      | Membuat dekor for flat fan                        | Menyelesaikan dekor dengan baik                                          | <b>Tantangan:</b> Kesulitan dalam menyiapkan dekor                                                | Belajar teknik coklat yang baru                | Meningkatkan kreativitas dalam dekorasi                        | Baik                |

|           |   |                                                                      |                                     |                                                                                                             |                                 |                                                |             |
|-----------|---|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|------------------------------------------------|-------------|
|           |   |                                                                      |                                     | <b>Solusi:</b><br>Melakukan dengan teliti                                                                   |                                 |                                                |             |
|           | 4 | Membuat chocolate stick dan garnish <i>decor cocoa pod</i>           | Menyelesaikan pekerjaan dengan baik | <b>Tantangan:</b><br>Kesulitan dalam melakukan tugas baru<br><br><b>Solusi:</b><br>Melakukan dengan fokus   | Belajar lebih fokus dan teliti  | Meningkatkan kecepatan dan fokus dalam bekerja | Baik        |
| Agustus   | 1 | Membuat coklat <i>decor cocoa pod</i>                                | Menyelesaikan pekerjaan dengan baik | <b>Tantangan</b> :<br>Kesulitan dalam menyiapkan dekor<br><br><b>Solusi</b> :<br>Melakukan dengan fokus     | Belajar melakukan dengan teliti | Meningkatkan fokus dalam bekerja               | Baik        |
|           | 2 | Membuat hazelnut praline dicampur milk choco, mengisi coklat bon-bon | Menyelesaikan pekerjaan dengan baik | <b>Tantangan</b> :<br>Kesulitan mengisi isian coklat<br><br><b>Solusi</b> :<br>Melakukan dengan teliti      | Belajar lebih cepat dan teliti  | Meningkatkan kecepatan dalam bekerja           | Baik        |
|           | 3 | General cleaning dan <i>decor cocoa pod</i>                          | Menyelesaikan pekerjaan dengan baik | <b>Tantangan</b> :<br>Kesulitan dalam membersihkan kitchen<br><br><b>Solusi</b> :<br>Melakukan dengan fokus | Belajar untuk terbiasa          | Meningkatkan kecepatan kerja dan fokus         | Baik        |
|           | 4 | Membuat decor cocoa pod                                              | Menyelesaikan dengan baik           | Melakukan dengan baik                                                                                       | Belajar untuk teliti            | Meningkatkan fokus dan teliti                  | Sangat baik |
| September | 1 | Mengisi chocolate bonbon                                             | Menyelesaikan dengan baik           | Mengerjakan dengan rapih                                                                                    | Belajar untuk fokus             | Meningkatkan fokus dan teliti                  | Sangat baik |
|           | 2 | Membuat chocolate stick                                              | Menyelesaikan dengan baik           | Mengerjakan dengan rapih                                                                                    | Belajar untuk fokus             | Meningkatkan fokus dan teliti                  | Sangat baik |
|           | 3 | Line cocoa pod                                                       | Menyelesaikan dengan baik           | Melakukan dengan baik                                                                                       | Belajar untuk fokus             | Meningkatkan fokus dan teliti                  | Sangat baik |
|           | 4 | Membuat decor cocoa pod                                              | Menyelesaikan dengan baik           | Melakukan dengan baik                                                                                       | Belajar untuk fokus             | Meningkatkan fokus dan teliti                  | Sangat baik |
| Oktober   | 1 | Membuat decor cocoa pod                                              | Menyelesaikan dengan baik           | Melakukan dengan baik                                                                                       | Belajar untuk fokus             | Meningkatkan fokus dan teliti                  | Sangat baik |
|           | 2 | Spray shell chocolate bonbon                                         | Menyelesaikan dengan baik           | Mengerjakan dengan rapih                                                                                    | Belajar untuk fokus             | Meningkatkan fokus dan teliti                  | Sangat baik |
|           | 3 | Membuat decor flat fan                                               | Menyelesaikan dengan baik           | Mengerjakan dengan baik                                                                                     | Belajar untuk fokus             | Meningkatkan fokus dan teliti                  | Sangat baik |

|          |   |                                             |                           |                         |                      |                               |             |
|----------|---|---------------------------------------------|---------------------------|-------------------------|----------------------|-------------------------------|-------------|
|          | 4 | Mengisi chocolate bonbon                    | Menyelesaikan dengan baik | Mengerjakan dengan baik | Belajar untuk teliti | Meningkatkan fokus dan teliti | Sangat baik |
| November | 1 | Garnish decor cocoa pod                     | Menyelesaikan dengan baik | Mengerjakan dengan baik | Belajar untuk teliti | Meningkatkan fokus dan teliti | Sangat baik |
|          | 2 | Membuat lime caramel shell chocolate bonbon | Menyelesaikan dengan baik | Mengerjakan dengan baik | Belajar untuk fokus  | Meningkatkan fokus dan teliti | Sangat baik |
|          | 3 | Spray decor cocoa pod                       | Menyelesaikan dengan baik | Mengerjakan dengan baik | Belajar untuk fokus  | Meningkatkan fokus dan teliti | Sangat baik |
|          | 4 | Membuat kafir lime shell chocolate bonbon   | Menyelesaikan dengan baik | Mengerjakan dengan baik | Belajar untuk teliti | Meningkatkan fokus dan teliti | Sangat baik |
| Desember | 1 | Spray decor cocoa pod                       | Menyelesaikan dengan baik | Mengerjakan dengan baik | Belajar untuk teliti | Meningkatkan fokus dan teliti | Sangat baik |
|          | 2 | Membantu RnD choco LV                       | Menyelesaikan dengan baik | Mengerjakan dengan baik | Belajar untuk fokus  | Meningkatkan fokus dan teliti | Sangat baik |
|          | 3 | Membuat coffee shell chocolate bonbon       | Menyelesaikan dengan baik | Mengerjakan dengan baik | Belajar untuk teliti | Meningkatkan fokus dan teliti | Sangat baik |
|          | 4 | Membuat choco financier                     | Menyelesaikan dengan baik | Mengerjakan dengan baik | Belajar untuk fokus  | Meningkatkan fokus dan teliti | Sangat baik |

## **BAB III**

### **EVALUASI DAN ANALIASIS PELAKSANAAN MAGANG**

#### **3.1 Evaluasi Pelaksanaan**

Berlangsungnya proses magang yang dijalankan penulis selama enam bulan ini berjalan lancar tetapi mengalami sedikit kesulitan saat awal-awal training dikarenakan bedanya cara kerja dan standard yang ditetapkan. Selama proses magang belajar lebih dalam mengenai perkembangan diri dan cara bersosialisasi dengan lingkungan baru. Pengalaman magang memberikan banyak pembelajaran mulai dari pengecekan stok, mengatur tempat penyimpanan, bersosialisasi dengan lingkungan sekitar, dan melakukan *inventory* setiap akhir bulannya. Sebelum memulai kegiatan produksi kegiatan membersihkan tempat kerja harus selalu dilakukan untuk menjaga kebersihan tempat. Sebelum melakukan kegiatan produksi hal yang harus disiapkan yaitu alat-alat dan bahan yang akan dipakai lalu membilasnya dengan air mengalir untuk menjaga kebersihan. Selama melakukan magang penulis melakukan pekerjaan dengan baik dan hasil kerja yang berkembang tiap minggunya menjadi lebih baik dari sebelumnya. Kanvaz Patisserie juga menerapkan sistem yang bagus untuk mempersingkat waktu dalam memproduksi coklat dengan menggunakan *microwave* sebagai alat untuk melelehkan coklat dengan cepat dan tidak membuat coklat itu mudah gosong seperti teknik *au bain marie* yang memiliki resiko tinggi merusak coklat.

#### **3.2 Analisis Pelaksanaan**

Pada awal bergabung di Kanvaz Patisserie banyak kesulitan yang terjadi dalam membuat produk coklat karena belum terbiasa dengan kinerja dan cara dalam tempat tersebut. Selama pelaksanaan magang hal yang dipelajari sangat banyak seperti dalam mengatur stok bahan agar tidak kehabisan dan belajar bagaimana cara yang benar untuk mengkoordinasi barang di tempat penyimpanan dengan menerapkan sistem *First In First Out* (FIFO). Menjaga kebersihan kitchen dengan menerapkan HACCP agar tidak terjadi kontaminasi yang membuat shop tutup sementara selama kurang lebih tiga minggu karena penulis dan staff kitchen yang bekerja disana tidak melakukan kegiatan selama shop tutup. Selama pelaksanaan

magang belajar banyak tentang bagaimana bersosialisasi dan berkomunikasi dengan bagian dari divisi lain saat membutuhkan bahan maupun alat yang akan digunakan. Dalam proses magang penulis juga membantu mentor saat melakukan RnD untuk produk baru dengan memberikan ide-ide baru dalam pengembangan menu baru.

### **3.3 Refleksi Diri**

Pada setiap industri kuliner pasti ada banyak hal yang terjadi mulai dari permasalahan, perbedaan sudut pandang dan juga perbedaan cara kerja tetapi penulis belajar banyak hal dalam pelaksanaan magang dalam membuat produk karena setiap orang pasti memiliki caranya tersendiri yang membuat perbedaan dalam kecepatan bekerja, tetapi penulis belajar bagaimana membuat produk dengan efisien dan tidak membuang banyak waktu. Berbagai tantangan pribadi maupun profesional muncul setiap kali membuat produk baru tetapi penulis belajar untuk menjadi pribadi yang lebih sabar, teliti dan fokus saat bekerja serta menanggapi dengan profesional jika terjadi kesalahpahaman antar anggota tim. Selama kegiatan magang keterampilan penulis berkembang dengan baik karena belajar banyak hal yang belum pernah diajarkan di kampus sebelumnya seperti melelehkan cokelat menggunakan *microwave* daripada menggunakan teknik *au bain marie*, yaitu teknik melelehkan cokelat dengan meletakkan dibawah wadah yang berisi air mendidih agar lebih efisien dan tidak membuang waktu, pengalaman ini tentunya akan berdampak baik untuk kedepannya karena Kanvaz Patisserie merupakan pastry shop yang terkenal di Bali dengan banyak produknya yang sangat terkenal. Penulis belajar bagaimana cara manajemen mengatasi masalah dengan tenang dan cepat agar tidak mempengaruhi reputasi toko mereka dan membuat penulis berkembang setiap harinya selama melaksanakan magang.

## **BAB IV**

### **PENUTUP**

#### **4.1 Kesimpulan**

Program magang memungkinkan mahasiswa untuk dapat mengenali dunia industri kuliner secara nyata dan mendapatkan pengalaman yang bisa diterapkan pada bidang kuliner, termasuk di *pastry shop*. Di bagian tersebut, diajarkan tentang bagaimana membuat produk cake, viennoiserie, dan chocolate dengan bentuk yang menarik mata. Teknik yang diajarkan saat magang tidak jauh beda dengan praktik yang dilakukan selama perkuliahan hanya saja lebih efisien dan tidak membuang banyak bahan agar biaya dan produk *waste* tidak banyak. Hal utama yang dicapai selama proses magang berlangsung adalah dapat bekerja sama dengan tim yang baik terutama dalam komunikasi. Untuk teori dan praktik yang telah diajarkan oleh kampus sangatlah berguna dalam proses magang sehingga berjalan dengan lancar. Proses magang ini merupakan bekal ilmu yang dimana mengajarkan bagaimana cara untuk lebih professional dalam proses produksi serta kecepatan dalam bekerja.

#### **4.2 Saran**

Saran yang dapat diberikan kepada pihak magang, institusi dan para mahasiswa adalah sebagai berikut:

- 1) Saran untuk mitra magang, yaitu memastikan mentor tiap section mau untuk mengajari anak magang agar dapat memahami setiap tugas yang diberikan. Bukan dengan cara memahami sendiri lalu mempraktekkannya supaya tidak terjadi kesalahpahaman, serta tidak menunda-nunda pekerjaan yang dilakukan pada hari itu agar tidak terjadi penumpukan pekerjaan pada hari selanjutnya. Mitra magang juga bisa lebih mempercayakan anak magang dalam membuat produk yang lain agar bisa belajar banyak. Lebih memperhatikan alat yang dipakai selama proses produksi.
- 2) Saran untuk institusi, yaitu mengembangkan materi pembelajaran agar lebih menarik dan melakukan cara baru dalam pengajaran agar mahasiswa mengerti cara pengerjaan yang berbeda. Melakukan proses belajar yang



lebih serius supaya mahasiswa lebih fokus dan sudah memiliki ilmu serta skill yang cukup.

- 3) Saran untuk mahasiswa, yaitu bagi yang akan melakukan magang sangat penting bagi mahasiswa untuk mengetahui tujuan magang dalam memilih tempat yang akan dituju karena akan ada banyak sekali perbedaan mulai dari cara kerja, budaya, dan sistem yang diterapkan. Mahasiswa juga harus memiliki tanggung jawab yang besar jika melakukan kesalahan dan memiliki kecepatan kerja yang bisa mengimbangi anggota tim di tempat kerja agar tugas yang diberikan selesai dengan tepat waktu.

## DAFTAR PUSTAKA

- Kanvaz Resort Seminyak. (2025). Kanvaz Patisserie By Vincent Nigita. *Kanvaz Resort Seminyak*. <https://www.kanvazhotelbali.com/eat/kanvaz-patisserie/>
- Suangsa, Ivana Adam. (2023). Laporan Magang Dinas Komunikasi Informatika dan Statistik Provinsi Nusa Tenggara Barat. 28 Agustus 2024. <https://pusdapol.ummat.ac.id/id/eprint/203/1/IVANA%20ADAM%20SUA%20NGSA.pdf>