

LAPORAN MAGANG
**DI *RESTAURANT KUBU*, MANDAPA A RITZ-
CARLTON *RESERVE* BALI, INDONESIA**



Disusun oleh:
ABIGAIL XYLA KIRANA
NIM 22110026

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER
AKADEMI SAGES
2025

LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN MAGANG

Nama Mitra Magang : *Restaurant Kubu, Mandapa A Ritz-Carlton Reserve Bali*
Lokasi : *Jl. Raya Kedewatan, Banjar Kedewatan, Kecamatan Ubud, Kabupaten Gianyar Bali, Indonesia*
Yang telah dilaksanakan oleh mahasiswi Program Studi Diploma Tiga Seni Kuliner Akademi Sages berikut:

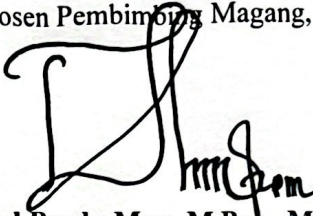
Nama : Abigail Xyla Kirana
NIM : 22110026

Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku pada hari **Jumat, 31 Januari 2025**.

Pasuruan, 31 Januari 2025

Disetujui oleh:
Pembimbing Lapangan, Dosen Pembimbing Magang,


Eka Sunarya
Executive Sous Chef


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

Disahkan oleh:
Ketua Program Studi,



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

SURAT PERNYATAAN ORIGINALITAS

Penulis yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Abigail Xyla Kirana

NIM : 22110026

Program Studi : Diploma Tiga Seni Kuliner

Judul Laporan Magang : Laporan Magang di *Restaurant Kubu*, Mandapa A Ritz-Carlton Reserve 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, penulis bersedia menerima hukuman/sangsi sesuai ketentuan dan peraturan yang berlaku, yaitu mengulang pelaksanaan magang.

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

Pasuruan, 12 Januari 2025
Yang Menyatakan,



Abigail Xyla Kirana
NIM: 22110026

KATA PENGANTAR

Puji Syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan penyertaannya sehingga penulis bisa menyelesaikan magang dan laporan magang ini dengan lancar dan sesuai dengan waktu yang telah di tentukan.

Terima kasih kepada pihak-pihak yang sudah membantu dalam menjalankan kegiatan magang dan penulisan laporan magang. Terima kasih kepada pihak-pihak yang berjasa, yaitu:

- 1) Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M selaku Direktur Akademi Sages
- 2) Ivy Dian Puspitasari Prabowo, S.T.P., M.P. selaku Ketua Program Studi Akademis Sages
- 3) Daniel Pandu Mau, M.Par., M.M selaku dosen pembimbing magang
- 4) Segenap dosen dan staff pengajar Akademi Sages Surabaya
- 5) Teman-teman Mahasiswa/i dan Mahasiswi Akademi Sages
- 6) Masanori Hosoya selaku General Manager Mandapa a Ritz-Carlton Reserve
- 7) Bayu Retno Timur selaku Executive Chef Mandapa a Ritz-Carlton Reserve
- 8) Eka Sunarya selaku *Executive Sous Chef Kubu Restaurant at* Mandapa, a Ritz-Carlton Reserve
- 9) I Putu Deva Arya Prayudiana selaku Jr. Sous Chef Kubu *Restaurant at* Mandapa a Ritz-Carlton Reserve
- 10) Seluruh staff dan teman-teman internship Kubu *Kitchen*
- 11) Keluarga yang telah memberikan dukungan baik secara moril dan material kepada penulis

Penulis menyadari bahwa laporan ini jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, mohon maaf apabila ada kekurangan dalam penulisan. Penulis dengan senang hati menerima kritik dan sari dari pembaca. Semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Pasuruan, 12 Januari 2025.

Penulis

DAFTAR ISI

LEMBAR JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
SURAT PERNYATAAN ORIGINALITAS	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Profil Mitra Magang	2
1.2.1 Sejarah singkat hotel dan <i>restaurant</i>	3
1.2.2 Visi dan misi hotel	4
1.2.3 Fasilitas Mandapa, a Ritz-Carlton <i>Reserve</i>	5
1.2.4 Layanan dan produk <i>restaurant</i>	8
1.2.5 Struktur organisasi <i>restaurant</i>	9
1.3 Tujuan dan Manfaat Magang	9
1.3.1 Tujuan magang	9
1.3.2 Manfaat magang	10
1.4 Waktu Pelaksanaan Magang	11
BAB II PELAKSANAAN MAGANG	12
2.1 Posisi dan Bidang Kerja	12
2.2 Pelaksanaan Kerja	12
2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja	13
2.4 Realisasi Pelaksanaan	14
BAB III EVALUASI DAN ANALISIS PELAKSANAAN MAGANG ...	15
3.1 Evaluasi Pelaksanaan	15
3.2 Analisis Pelaksanaan	15
3.3 Refleksi Diri	16
BAB IV PENUTUP	18
4.1 Kesimpulan	18
4.2 Saran	18
DAFTAR PUSTAKA.....	20

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Jadwal kerja	14
------------------	--------------------	----

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1	Logo Mandapa	4
Gambar 1.2	Logo Ritz-Carlton	4
Gambar 1.3	Kubu <i>Restaurant</i>	6
Gambar 1.4	Ambar Bar	6
Gambar 1.5	Sawah Terrace	6
Gambar 1.6	The Pool Bar	7
Gambar 1.7	The Library	7
Gambar 1.8	Mandapa Room	8
Gambar 1.9	Struktur Organisasi	9

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Penilaian Prestasi Magang dari Mitra Magang (Form Mitra) .	21
Lampiran 2	Penilaian Prestasi Magang dari Mitra Magang (Form Sages) .	24
Lampiran 3	Sertifikat Magang	25
Lampiran 4	Jurnal Kegiatan Harian	26
Lampiran 5	Realisasi Pelaksanaan Magang	29
Lampiran 6	Dokumentasi Kegiatan Magang	34
Lampiran 7	Dokumentasi Produk yang Pernah Dibuat	35

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Magang merupakan hal yang wajib di jalani oleh setiap kampus sebagai salah satu syarat kelulusan. Program magang menurut Suharyanti, dkk. (2013) adalah suatu kegiatan pembelajaran di lapangan yang bertujuan untuk memperkenalkan dan menumbuhkan kemampuan mahasiswa/i dalam dunia kerja nyata. Sama seperti kampus lainnya Akademi Sages juga terdapat program magang selama enam bulan. Program magang pada Akademi Sages bertujuan untuk membantu mahasiswa/i mengenal dan mengalami secara langsung bekerja di industri kuliner. Setelah mempelajari banyak hal selama di kampus, mahasiswa/i mengimplementasikan secara langsung apa yang sudah di pelajari selama ini. Melalui program magang mahasiswa/i dapat membentuk mental motivasi mahasiswa/i sebagai tenaga kerja yang siap kerja dan mampu mandiri serta berjiwa pekerja keras, jujur, bertanggungjawab, serta ulet dalam bekerja (Chandra Suharyanti, dkk, 2013:4).

Setiap *kitchen restaurant* atau *kitchen hotel* memiliki cara yang berbeda dalam mengolah dan menyajikan suatu hidangan, sehingga terdapat beberapa perbedaan cara mengolah bahan masakan dari yang sudah diajarkan di kampus. Contohnya seperti membuat *basic stock*, cara membuat *basic stock* di tempat magang berbeda berbeda dengan yang sudah diajarkan di kampus, dari sini mahasiswa/i dapat mengetahui hal-hal baru. Hal ini tentunya menjadi sebuah tantangan tersendiri bagi mahasiswa/i, dimana mahasiswa/i harus bisa beradaptasi dan mempelajari hal baru. Namun dengan adanya hal tersebut bisa menjadi ilmu baru yang dapat di terapkan untuk bekerja di dunia industri ke depannya. Selain mengetahui teknik pengolahan bahan masakan yang berbeda, melalui magang mahasiswa/i juga mengetahui cara bekerja di *kitchen* dengan jadwal yang sudah di tentukan yang tidak dapat diubah sesuka hati. Hal tersebut membuat mahasiswa/i belajar bahwa diperlukan adanya disiplin dan tanggung jawab. Selama magang tentunya tidak semuanya berjalan dengan lancar, terkadang ketika melayani pelanggan terdapat beberapa *complain* dari pelanggan. Melalui magang mahasiswa/i mengetahui cara menyelesaikan permasalahan tersebut, misalnya

dengan cara memberikan *compliment* atau menanyakan kepada pelanggan apa yang diinginkan.

Sangat banyak hal yang berkembang dan berubah mengikuti perkembangan zaman, begitu juga dengan dunia kuliner. Saat ini sangat banyak jenis *restaurant*, dimana masing masing memiliki cirikhasnya sendiri, mulai dari cara memasak, cara menyajikan makanan, dan cara melayani pelanggan. Variasi baru pada *restaurant* membuat *restaurant* tersebut lebih menarik, misalnya, membuat *restaurant* dimana memajang produk namun dengan tempat yang *aesthetic* atau menarik namun dengan pelayanan *self service*. Selain *restaurant* yang menarik dan bagus, terdapat juga beberapa *restaurant* yang memulai *campaign zero-waste*, dimana mengurangi sampah bahan makanan dan mengolahnya menjadi sebuah produk makanan baru. Hal-hal tersebut dilakukan sebagai salah satu strategi untuk menarik pelanggan dan memberikan *awareness* untuk pelanggan terhadap lingkungan.

Program magang di Akademi Sages memberikan mahasiswa/i kesempatan untuk belajar langsung di dunia industri kuliner. Program ini membantu mahasiswa/i untuk mengimplementasikan pengetahuan yang didapat di kampus, sekaligus mengembangkan kemampuan seperti disiplin, tanggung jawab, dan motivasi kerja yang tinggi. Selain itu, magang memungkinkan mahasiswa/i untuk mengenal perbedaan cara kerja di industri kuliner, seperti teknik pengolahan makanan yang berbeda, serta cara menghadapi tantangan di tempat kerja, seperti mengatasi keluhan pelanggan. Program magang ini juga memberikan wawasan tentang perkembangan dunia kuliner yang semakin beragam, seperti *restaurant* dengan konsep unik dan kampanye pengurangan sampah, yang dapat memberikan pengalaman berharga bagi mahasiswa/i di masa depan.

1.2 Profil Mitra Magang

Kubu adalah *restaurant* fine dining yang dimiliki oleh Mandapa, a Ritz-Carlton Reserve. Kubu mengusung konsep yang unik yaitu membuat private table berbentuk sangkar burung dari bambu dan mendukung sumber daya lokal dari petani, nelayan, dan produsen kerajinan. Selain konsep yang unik, Kubu

Restaurant menyajikan experience makan dengan menyajikan makanan yang berasal dari bahan lokal. Terletak di Jl. Raya Kedewatan, Banjar Kedewatan, Kecamatan Ubud, Kabupaten Gianyar Bali, Indonesia.

1.2.1 Sejarah singkat hotel dan *restaurant*

Kubu Restaurant di dirikan pada Tahun 2015. Kubu Restaurant, terinspirasi dari gubuk atau tempat berteduh karena Kubu artinya gubuk. Para petani Bali menyimpan padi setelah panen di dalam gubuk, tradisi inilah yang menjadi inspirasi dalam mendesain Kubu Restaurant dengan cirikhasnya yaitu bambu. Inti dari filosofi Kubu Restaurant adalah dedikasi yang teguh terhadap sumber daya berbasis komunitas. Bahan yang digunakan diperoleh dalam radius 100 kilometer dari Kubu, membangun hubungan dengan petani organik, nelayan dan produsen kerajinan.

Pada Era baru The Ritz-Carlton meluncurkan konsep hotel baru yaitu "The Ritz-Carlton Reserve" pada tahun 2009. The Ritz-Carlton Reserve menyediakan lebih sedikit kamar dibanding hotel The Ritz-Carlton pada umumnya. Sehingga pelayanan pada tamu lebih fokus dan memiliki standar yang lebih tinggi. Saat ini terdapat tujuh Hotel The Ritz-Carlton Reserve di seluruh dunia, salah satunya Mandapa, A Ritz-Carlton, Ubud, Bali. Mandapa a Ritz-Carlton Reserve, Bali diresmikan pada tanggal 02 September 2015. Nama Mandapa diambil dari bahasa sansekerta dimana memiliki arti "Gerbang Menuju Pura", tempat untuk menyatukan tubuh, jiwa, dan pikiran. Mandapa menjadikan budaya Bali sebagai salah satu daya tarik dari reserve tersebut. Terdapat temple yang biasa digunakan sebagai *ceremony*, dan tamu yang menginap diperbolehkan mengikuti prosesi *ceremony* yang ada. Bagi masyarakat Bali, sawah merupakan filosofi dari budaya agraris, memberikan penghormatan kepada alam dan leluhur dan tetap mempertahankan sawah yang sudah ada jauh sebelum reserve ini berdiri. Selain itu Mandapa a Ritz-Carlton Reserve masih mempertahankan Bali Kulkul, bel atau lonceng yang menjadi pertanda dari masyarakat untuk berkumpul di Banjar atau yang biasa disebut Wantilan.



Gambar 1.1 Logo Mandapa

The Ritz-Carlton dimulai dari perjalanan Cesar Ritz, seorang pemuda yang awalnya bekerja sebagai *waiter* di Paris dan bertransformasi menjadi manajer hotel. Dengan dedikasi dan kerja keras, Cesar mengubah industri perhotelan dengan memperkenalkan inovasi seperti kamar mandi di setiap kamar dan pelayanan hotel yang lebih berfokus pada kenyamanan tamu. Pada 1898, ia membuka hotel pertama bernama The Ritz di Paris. Setelah bertahun-tahun, namanya bergabung dengan Carlton dan menjadi The Ritz-Carlton. Pada 1983, perusahaan ini dibeli oleh sekelompok eksekutif hotel dan mereka menciptakan standar emas yang dikenal dengan motto "*We are Ladies and Gentlemen serving Ladies and Gentlemen*".



THE RITZ - CARLTON

Gambar 1.2 Logo Ritz-Carlton

1.2.2 Visi dan misi hotel

Visi dari Mandapa a Ritz-Carlton Reserve *The Ritz-Carlton inspires life's most meaningful journeys*. Hal ini menunjukkan bahwa menjadi hotel yang memiliki tujuan untuk memberikan pengalaman menginap yang tidak hanya menyajikan kemewahan tetapi memberikan pengalaman hidup yang berkesan dan meninggalkan memori yang indah bagi tamu. Misi dari Mandapa A Ritz-Carlton Reserve *Provide genuine care and exceptional products and services resulting in profit leadership*. Misi ini menekankan bahwa keberhasilan Mandapa bukan hanya diukur dari keuntungan, tetapi juga dari kualitas pengalaman dan pelayanan yang diberikan kepada tamu, yang pada akhirnya akan menghasilkan kesuksesan bisnis jangka panjang.

Motto dari Mandapa a Ritz-Carlton Reserve *We are Ladies and Gentlemen serving Ladies and Gentlemen*. Memiliki arti bahwa Mandapa menciptakan lingkungan yang saling menghargai, dimana staff dan tamu diperlakukan dengan hormat dan sopan. Mandapa memiliki tiga *point credo* yang wajib dihafal oleh seluruh staff. Dari ke tiga *credo* bila diringkas memiliki arti, The Ritz-Carlton berkomitmen untuk memberikan perhatian dan kenyamanan terbaik bagi tamu, dengan layanan dan fasilitas yang unggul serta suasana yang hangat dan elegan. Pengalaman di The Ritz-Carlton tidak hanya membangkitkan indra, tetapi juga memberikan kesejahteraan dan memenuhi kebutuhan tamu, bahkan yang tak terucapkan.

Credo dari Mandapa a Ritz-Carlton Reserve:

- 1) *The Ritz-Carlton is a place where the genuine care and comfort of our guest is our highest mission*
- 2) *We pledge to provide the finest personal service and facilities for our guest who will always enjoy a warm, relaxed, yet refined ambience*
- 3) *The Ritz-Carlton experience enlivens the sense, instills well-being, and fulfills even the unexpressed wishes and needs of our guest*

1.2.3 Fasilitas Mandapa a Ritz-Carlton Reserve

Mandapa A Ritza Carlton memiliki beberapa outlet *restaurant* dan fasilitas penunjang lainnya yang dapat digunakan oleh tamu.

1) Fasilitas *Restaurant*

a. Kubu *Restaurant*

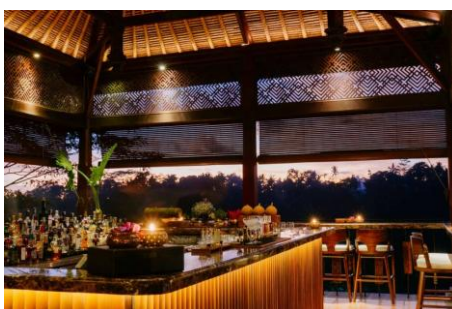
Kubu dalam Bahasa Bali berarti tempat bernaung. Kubu Restaurant berlokasi tepat di pinggiran Sungai Ayung. Kubu Restaurant dibuka hanya untuk dinner pada jam 17.00 WITA – 23.00 WITA. Restoran ini menyajikan Mediterranean-European Cuisine bisa *a la carte* ataupun *degustation menu* (sepuluh jenis makanan). Kubu Restaurant menyediakan total 52 kursi dengan sembilan *Private Cocon*, berbentuk seperti sarang burung. Terdapat toilet khusus untuk tamu yang dilengkapi dengan *amenities* yang lengkap.



Gambar 1.3 Kubu Restaurant

b. Ambar Restaurant

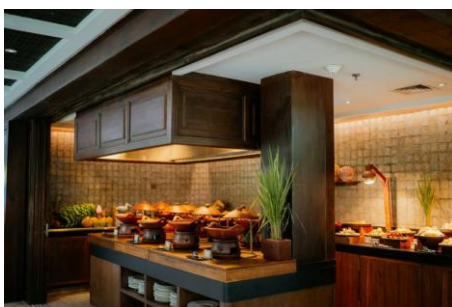
Ambar merupakan outlet yang menghadirkan *Japanese Fusion Food* dan *cocktails* yang dibuka untuk tamu internal ataupun luar. Ambar outlet terbaru yang dimiliki oleh Mandapa yang beroperasi pada Februari 2022.



Gambar 1.4 Ambar Bar

c. Sawah Terrace Restaurant

Sawah Terrace Restaurant merupakan *restaurant* jenis *all day dining*. Restaurant ini menyajikan makanan Asian–Indonesian, bisa dalam bentuk *buffet* atau *a la carte*. Jam beroperasinya yaitu untuk makan pagi mulai dari 06.30 WITA – 11.00 WITA, lalu untuk makan siang mulai dari 11.00 WITA – 17.30 WITA, sedangkan untuk makan malam mulai dari 17.30 WITA – 23.00 WITA.



Gambar 1.5 Sawah Terrace

d. The Pool Bar

The Pool Bar merupakan outlet yang menyediakan snack atau jajanan seperti salad, *sandwiches*, dan berbagai jus. Dinamakan The Pool Bar karena letaknya di pinggir kolam. Tamu bisa berenang sembari menikmati pemandangan resort secara keseluruhan.



Gambar 1.6 The Pool Bar

e. The Library

The Library merupakan outlet lain selain *The Pool Bar*. Sesuai dengan namanya *Library* yang dalam Bahasa Indonesia berarti perpustakaan, outlet ini cocok dijadikan tempat untuk bersantai sambil menikmati teh atau kopi. *The Library* beroperasi mulai dari jam 09.00 WITA – 10.00 WITA. Disini disediakan berbagai jenis buku, namun tamu tidak dapat dibawa ke kamar. Pada *The Library* tamu bisa menikmati *Afternoon Tea* ala Mandapa, A Ritz-Carlton yang dimulai dari jam 14.30 WITA – 17.00 WITA. *The Library* menyediakan suguhan minuman berupa arak, minuman khas bali.



Gambar 1.7 *The Library*

2) Fasilitas Lainnya

Mandapa a Ritz Carlton memiliki *Reserve Suite* dan Villa. Terdapat dua tipe *suite room* dengan jumlah 35 kamar dan villa dengan jumlah 25

kamar. Setiap *Reserve Suite* dilengkapi dengan *private balcony* dengan pemandangan lembah hutan. Sedangkan untuk setiap villa memiliki *private pool* dengan ruang tidur dan kamar tamu yang terpisah. Terdapat beberapa fasilitas lainnya, yaitu Mandapa Camp, Mandapa Wellness, Mandapa Spa, dan Mandapa Gym.



Gambar 1.8 Mandapa Room

1.2.4 Layanan dan produk *restaurant*

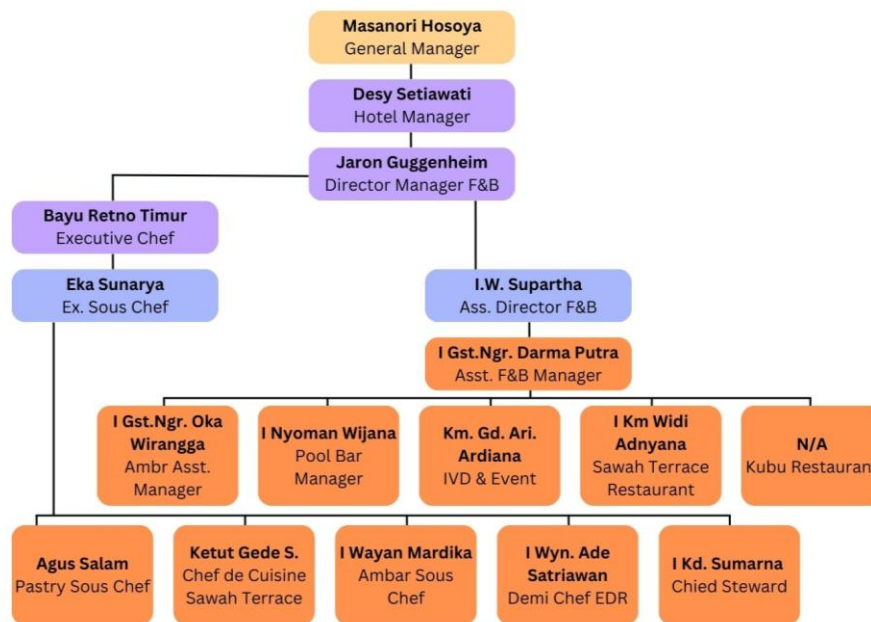
Kubu menyediakan menu "By The River" dimana tamu dapat menyantap hidangan ditepi Sungai Ayung dengan set menu tertentu yang berbeda dari biasanya. Untuk layanan ini tamu harus melakukan reservasi satu hari sebelumnya. Selain itu Restaurant Kubu juga melayani *in villa dining*. Dimana tamu bisa menyantap hidangan tanpa perlu keluar dari villa/kamar. Untuk layanan ini perlu adanya konfirmasi ke pihak restaurant. Selain itu untuk Kubu Restaurant sendiri melayani *take away* untuk makanan yang tidak habis atau makanan yang memang ingin di konsumsi di luar restaurant. Kubu Restaurant menyediakan layanan *a la carte* dan *10-Course Degustation Menu* (sepuluh jenis hidangan dimulai dari *appetizer* hingga *petit four*).

Kubu Restaurant menyajikan berbagai jenis produk olahan bahan lokal dengan teknik *classic* yang menghasilkan hidangan yang menarik dan penuh *experience*. Produk unggulan pada Kubu Restaurant adalah "The Kubu Experience" dan "The Kubu Root to Leaf". The Kubu Experience adalah *10-Course Degustation Menu* yang menyajikan makanan menggunakan bahan lokal, Dimana bahan diperoleh dalam radius 100 kilometer dari Kubu. Kubu berdedikasi untuk membina hubungan dekat dengan petani organik, nelayan dan produsen

kerajinan. Pendekatan ini tidak hanya memastikan kesegaran dan rasa terbaik namun juga secara signifikan mengurangi jejak karbon *restaurant*. Metode memasak yang digunakan berupa *sous-vide*, *fermentasi* dan *pickling*. Selain itu yang menjadi keunggulan dari Kubu yaitu filosofi "zero-waste" dimana memanfaatkan semua bahan mulai dari akar hingga daun. Sedangkan The Kubu Root to Leaf merupakan *10-Course Degustation Menu* yang menyajikan vegetarian menu masih dengan konsep yang sama.

1.2.5 Struktur organisasi *restaurant*

Kubu Restaurant merupakan bagian dalam hotel sehingga struktur *restaurant* menjadi satu bagian dengan hotel. Masing-masing departemen memiliki posisi-posisi penting dalam memastikan operasional berjalan dengan efektif dan efisien. Struktur organisasi ini berperan dalam mendukung kelancaran pelayanan kepada tamu serta pencapaian tujuan bisnis perusahaan.



Gambar 1.9 Struktur Organisasi

1.3 Tujuan dan Manfaat Magang

1.3.1 Tujuan magang

Pelaksanaan program magang ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman teknik masak yang sudah di pelajari selama di kampus, selain itu

melalui pelaksanaan program magang ini mahasiswa/i dapat mengalami secara langsung bagaimana kondisi industri yang sebenarnya. Melalui magang ini mahasiswa/i belajar cara mengelola bahan makanan dan cara menyajikan serta cara menangani konsumen, khususnya bagi mahasiswa/i program studi seni kuliner.

1.3.2 Manfaat magang

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

1) Bagi Mahasiswa/i

Melalui program magang, mahasiswa mendapatkan wawasan baru tentang cara atau teknik mengelola bahan makanan yang belum dipelajari sebelumnya, serta mengenal lebih banyak bahan makanan lokal yang dapat diolah. Selain itu, magang juga melatih keterampilan kerja sama, kedisiplinan, cekatan, dan ketelitian. Pengalaman ini memperkaya pengetahuan dan meningkatkan kemampuan profesional yang bermanfaat untuk karier di masa depan.

2) Bagi *Restaurant*

Dengan adanya mahasiswa/i sebagai peserta magang, hal tersebut membantu operasional *restaurant* dimana bertambah team sehingga pekerjaan dapat dilakukan dalam waktu yang lebih singkat. Selain itu *restaurant* mendapatkan masukan atau ide baru dari mahasiswa/i terhadap suatu hidangan. Contohnya dalam suatu menu, untuk mengurangi sampah dari bahan masakan yaitu tomat, penulis memberi masukan untuk menggunakan bagian kulit tomat sebagai *garnish* dengan cara di keringkan.

3) Bagi Institusi

Dengan adanya mahasiswa/i yang bersikap baik dan memiliki *attitude* yang baik di suatu *restaurant* atau hotel, maka institusi mendapatkan *image* yang baik di kalangan industri. Dengan materi yang diajarkan di kampus cukup menjadi bekal bagi para mahasiswa/i untuk terjun ke dunia

industri. Selain itu mempermudah kerja sama kedepannya bagi batch berikutnya yang akan menjalankan magang.

1.4 Waktu Pelaksanaan Magang

Penulis melaksanakan magang di *Kubu Restaurant at Mandapa, A Ritz-Carlton* yang dimulai pada tanggal 08 Juli 2024 dan selesai pada tanggal 07 Januari 2025. Penulis mendapatkan lima hari kerja dan dua hari libur, dimana terdapat dua shift. Shift pertama dimulai dari jam 12.00 WITA – 21.00 WITA, sedangkan shift kedua dimulai dari jam 15.00 WITA – 24.00 WITA. Total jam kerja harian adalah sembilan jam dengan waktu istirahat satu jam.

BAB II

2.1 Posisi dan Bidang Kerja

Penulis melaksanakan magang di Mandapa, a Ritz Carlton lebih tepatnya pada *Restaurant Kubu*. Kubu merupakan *restaurant fine dining* yang memiliki empat *section*, yaitu *amuse bouche* dan *soup*, *cold kitchen*, *hot kitchen*, dan *main kitchen*. Setiap penulis magang diberi kesempatan untuk mencoba semua *section* yang ada berdasarkan jadwal yang di berikan. Sehingga setiap peserta magang mengetahui apa tantangan yang terdapat dari setiap *section* dan mengetahui bahan yang digunakan dan diolah dalam makanan.

2.2 Pelaksanaan Kerja

Pada hari pertama hingga hari ke-dua penulis melaksanakan *New Employee Orientation* (NEO), kegiatan ini dilakukan untuk mengenalkan peserta magang tentang hotel secara mendalam. Melalui NEO penulis mengetahui tentang standar pelayanan hotel Mandapa, a Ritz Carlton yang nantinya harus di terapkan selama magang berjalan. Setelah melaksanakan NEO penulis mulai bekerja di *kitchen*, kitchen Kubu terbagi menjadi empat *section*, yaitu:

1) *Amuse bouche* dan *soup*

Section *amuse bouche* dan *soup* merupakan *section* yang mempersiapkan makanan *starter* atau kudapan yang disajikan di awal sebelum *first course* keluar. Contoh *amuse bouche* di Kubu adalah *beef tar-tar and pumpkin espuma* yang disajikan bersama dengan roti sourdough. Selain *amuse bouche section* ini juga *menghandle soup* yaitu Payangan Wild Foraged.

2) Cold Kitchen

Section cold kitchen menyajikan makanan dingin atau sebagai makanan pembuka. Menyajikan dua menu yaitu *Singaraja Bonito Crudo* dan *Plaga Royal Galia Melon*.

3) Hot Kitchen

Section hot kitchen menyajikan fourth and fifth course yaitu Tabanan Braised Beans dan Bali Heritage Pig.

4) *Main Kitchen*

Pada bagian main kitchen menyajikan dua hidangan utama yaitu Jimbaran Lobster dan *Java Tokusen Wagyu*

Selama melaksanakan magang penulis ditempatkan di setiap *section*, masing-masing *section* memiliki tantangan yang berbeda. Dimulai dari *section amuse bouche*, dimana penulis diberikan kebebasan untuk berkreasi membuat *amuse bouche* sesuai dengan bahan sisa yang ada, tetapi tetap ada standard makanan yang layak untuk disajikan. Karena diberi kebebasan untuk berkreasi namun hal ini juga menjadi sebuah tantangan dimana harus bisa memaksimalkan bahan yang ada. Pada *section Cold Kitchen* terdapat *sauce* yang memerlukan waktu fermentasi satu sampai dua minggu, hal ini juga menjadi salah satu kendala karena, diperlukan adanya komunikasi antar *team* untuk mengecek sisa *sauce* yang ada. Terkadang yang menjadi kendala adalah ketika teman team yang lain tidak inisiatif mengecek sisa *sauce* yang ada sehingga ketika *sauce* sisa sedikit dan belum membuat bahan dasar *sauce* yang memerlukan waktu untuk fermentasi hal tersebut cukup menghambat pekerjaan. Namun melalui kejadian ini, penulis belajar teknik atau cara lain untuk menyelesaikan masalah tersebut.

2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja

Penjadwalan kerja di bagikan setiap hari minggu. Selama satu minggu peserta magang bertugas di section yang telah di tetapkan dan masuk sesuai jadwal yang ada. Untuk jadwal bila tertera “A12” maka peserta magang masuk pukul 12.00 WITA, sedangkan jika tertera “A15” maka peserta magang masuk pukul 15.00 WITA.

[illegible]

BAB III

EVALUASI DAN ANALIASIS PELAKSANAAN MAGANG

3.1 Evaluasi Pelaksanaan

Penjadwalan yang dibuat sesuai dengan perjanjian dimana waktu bekerja lima hari dan libur dua hari. Kegiatan di *kitchen* dilakukan kurang lebih sembilan hingga sepuluh jam kerja. Pada beberapa waktu tertentu terdapat perubahan jam kerja, dimana semua *staff* dan anak magang masuk pada jam yang bersamaan. Hal ini dikarenakan adanya kekurangan tenaga kerja sehingga terjadi perubahan jam kerja. Proses tersebut berlangsung selama kurang lebih dua minggu.

Selama magang di Kubu at Mandapa, a Ritz Carlton, penulis diberi kepercayaan untuk menangani beberapa tamu *Very Important Person (VIP)* dan ikut terlibat dalam persiapan *event-event* yang terdapat di hotel. Selain itu penulis juga mengetahui standar penyajian makanan dan pengolahan makanan. Penulis terlibat dalam kegiatan *Professional Micro Kitchen (pro-micro)*, kegiatan tersebut merupakan inspeksi *kitchen* dimana dilakukan pengecekan kebersihan *kitchen* yang dinilai oleh lembaga tertentu, melalui kegiatan ini penulis mengetahui standar kebersihan *kitchen*.

Banyak hal baru yang didapatkan penulis selama magang, salah satunya cara pengolahan makanan dengan teknik yang baru. Selain itu terdapat beberapa hal yang sudah dipelajari di kampus yang dapat diterapkan di *kitchen*. Terdapat notes dari *executive sous chef* yaitu “*Xyla has great attitude, fast learner and very flexible. She needs to improve more in terms of experience and knowledge*”. Artinya penulis mendapat apresiasi, tetapi perlu mengembangkan lagi kemampuan dan pengalaman untuk mencapai hasil yang lebih baik. Catatan ini menjadi dorongan bagi penulis untuk lebih giat lagi mendalami bidang seni kuliner.

3.2 Analisis Pelaksanaan

Selama magang penulis mendapatkan hal baru, yaitu cara bekerja sama di *kitchen*. Kemampuan ini dibutuhkan agar keberlangsungan *kitchen* dapat berjalan dengan lancar. Melalui magang penulis juga mengetahui cara bekerja sama dengan orang yang memiliki sifat yang berbeda-beda. Selain itu penulis belajar cara menangani komplain dari pelanggan dan cara mengatasinya. Selain itu

penulis juga mendapatkan teknik memasak yang baru yang bisa di implementasikan kedepannya. Selain mendapatkan cara memasak yang baru, penulis juga belajar untuk mengola bahan makanan sehingga mengurangi limbah makanan.

Penulis juga terlibat dalam inventaris *stock* bahan yang ada sehingga penulis mengetahui cara pemesanan bahan serta tahap-tahapnya. Penulis juga diberi ruang untuk memberikan masukan terhadap menu baru dan diberi keluasaan untuk membuat menu di section “*Amuse Bouche*”. Adanya hal ini, penulis dilatih untuk meningkatkan kreativitas dalam mengelola bahan yang sudah tersedia menjadi sebuah hidangan.

3.3 Refleksi Diri

Selama magang, penulis memperoleh pengalaman berharga yang meningkatkan keterampilan teknis dan membuka wawasan dalam kerja tim, komunikasi, dan adaptasi di lingkungan profesional. Refleksi ini menganalisis pembelajaran, tantangan, dan dampak pengalaman magang terhadap pengembangan diri, baik secara profesional maupun pribadi.

- 1) Selama magang, penulis mendapatkan banyak hal yang berkesan, salah satunya di beri kepercayaan untuk membuat persiapan kondimen dan menyajikan hidangan untuk tamu VIP.
- 2) Tantangan yang di hadapi cukup beragam salah satunya adalah menyesuaikan diri dengan lingkungan kerja baru dimana terdapat perbedaan budaya dan bahasa yang di gunakan. Umumnya selama di *kitchen*, *staff* sering menggunakan bahasa Bali dibanding bahasa Indonesia, sehingga terkadang membuat bingung karna perbedaan bahasa. Namun hal ini dapat diatasi dengan cara meminta tolong untuk membicarakan dalam bahasa Indonesia.
- 3) Melalui magang, penulis mengetahui banyak bahan-bahan lokal yang sebelumnya tidak di ketahui. Selain itu, penulis juga mengetahui cara mengelola bahan tersebut hingga menjadi sebuah hidangan

- 4) Kedepannya, penulis ingin mendalami bidang *Hot Kitchen*, karena pengalaman magang yang telah dijalani memberikan banyak hal baru dan menarik yang dapat diimplementasikan di masa depan.

BAB IV

PENUTUP

4.1 Kesimpulan

Selama magang di Kubu at Mandapa Ritz-Carlton, penulis mengalami berbagai pengalaman berharga, serta pembelajaran tentang standar penyajian dan pengolahan makanan. Penulis mendapatkan kesempatan untuk memberikan masukan mengenai menu baru dan mengembangkan kreativitas di bagian "*Amuse Bouche*". Pengalaman ini memperkaya pengetahuan penulis tentang teknik memasak, cara menangani keluhan pelanggan, serta cara bekerja sama dalam tim *kitchen*, sekaligus memberikan pemahaman lebih dalam mengenai dunia kuliner profesional yang beragam. Namun, masih terdapat hal yang belum terlalu penulis alami yaitu berinteraksi dengan tamu secara langsung dikarenakan kondisi *kitchen* yang tidak memungkinkan dan tertutup.

4.2 Saran

Setelah melalui proses magang dan mempelajari berbagai aspek di Kubu Restaurant, beberapa saran disampaikan sebagai bahan pertimbangan untuk perbaikan ke depannya.

- 1) Saran untuk mitra magang, yaitu lebih melibatkan peserta magang dalam berinteraksi secara langsung dengan tamu, contohnya seperti ikut dalam kegiatan jelajah alam (*foraging*) bersama tamu sehingga peserta magang tahu cara berinteraksi dengan tamu. Selain itu, peserta magang perlu terlibat lebih sering dalam hal ini untuk menambah pengetahuan dan asal-usul bahan-bahan yang digunakan dan tumbuh-tumbuhan yang dapat diolah.
- 2) Saran untuk institusi, yaitu menyesuaikan kurikulum sesuai dengan perkembangan di bidang kuliner saat ini. Memberikan ruang bagi mahasiswa/i untuk merasakan di bidang industri sebelum melaksanakan magang, contohnya seperti memberikan waktu bagi mahasiswa/i untuk bekerja di *restaurant* tertentu yang bekerja sama dengan kampus pada hari tertentu.

- 3) Saran untuk mahasiswa/i, yaitu memperkuat pengetahuan dasar tentang kuliner dan bahan-bahan yang digunakan. Selain itu, belajar untuk bekerjasama dan berkomunikasi dengan baik, serta belajar untuk bersosialisasi dan menyesuaikan diri dengan cepat. Memperkuat kemampuan bahasa, terutama bahasa Inggris, karena di beberapa hotel kemampuan ini menjadi aspek penting dalam proses perekrutan karyawan.

DAFTAR PUSTAKA

- Suharyanti, C. (2015). Pengaruh proses pembelajaran dan program kerja praktek terhadap pengembangan soft skills mahasiswa. *Jurnal Pendidikan Administrasi Perkantoran Universitas Sebelas Maret*, 4(1).
<https://www.neliti.com/publications/118291/pengaruh-proses-pembelajaran-dan-program-kerja-praktek-terhadap-pengembangan-sof#cite>

Lampiran 1 Penilaian Prestasi Magang dari Mitra Magang (Form Mitra)



INTERN'S EVALUATION FORM

Name: Abigail Xyla Kirana
Department: Kubu Kitchen

Period: July 2024

NO.	CRITERIA	VERY GOOD	GOOD	AVERAGE	NEED IMPROVEMENT	POOR	SCORE
	KRITERIA	SANGAT BAGUS	BAGUS	RATA-RATA	PERLU PENINGKATAN	KURANG	
1	GROOMING / PENAMPILAN	5	4	3	2	1	5
	Appearance, complete grooming standard and attribute, smile	Impeccable grooming according to company's standard	Well groomed	Meets the required grooming standard	Slightly below grooming standard	Below grooming standard	
	Penampilan yang sesuai dengan standard grooming beserta atributnya, senyum	Kerapuhan sempurna dan sesuai dengan standar dari perusahaan	Kerapuhan yang bagus	Memenuhi standar yang diwajibkan	Masih memerlukan peningkatan dalam berpenampilan	Di bawah standar berpenampilan	
2	ATTENDANCE / KEHADIRAN	5	4	3	2	1	5
	Amount of excessive absent, punctuality, lateness or sick	No days late, absent or sick	1 to 2 absences, lateness or sick during training period	3 to 5 absences, lateness or sick during training period	6 - 8 absences, lateness or sick during training period	More than 8 days of absence, lateness or sick during training period	
	Jumlah absen yang berlebihan, ketepatan waktu, keterlambatan atau sakit	Tidak pernah terlambat, absen, atau sakit	1 - 2 kali absen, terlambat atau sakit selama periode training	3 - 5 kali absen, terlambat atau sakit selama periode training	6 - 8 kali absen, terlambat atau sakit selama periode training	Lebih dari 8 hari absen, terlambat atau sakit selama periode training	
3	ATTITUDE / SIKAP	5	4	3	2	1	5
	Willingness to cooperate and carry out demands	Enthusiastic team worker	Good team player	Co-operative	Need guidance to be able to work in a team	Limited cooperation	
	Kesediaan untuk bekerja sama dan melaksanakan permintaan	Merupakan bagian dari tim yang memiliki antusiasme	Anggota tim yang baik	Mampu bekerja sama	Memerlukan bimbingan untuk dapat bekerja di dalam tim	Kemampuan bekerja sama yang sangat terbatas	
4	PERSONALITY / KEPERIBADIAN	5	4	3	2	1	5
	Courtesy, cooperation with guest and fellow employees	Consistently upbeat and enthusiastic, full of courtesy and respectful to others	Pleasant, easy to get along with, courteous enough	Work well with guests and others	Need longer time to be able to get along with guests and fellow employees	Difficult to get along with guests and fellow employees	
	Sopan santun, bekerja sama dengan tamu dan karyawan lainnya	Merupakan tim yang selalu bekerja dengan antusiasme, sopan santun yang tinggi dan selalu menghargai orang lain	Memiliki kepribadian yang menyenangkan, mudah bergaul, sopan santun dan menghargai orang lain	Mampu bekerja dengan baik dengan para tamu dan orang lainnya	Membutuhkan waktu yang secara relatif lebih lama untuk bisa bekerja bersama dengan tamu dan karyawan	Sulit untuk dapat bergaul dengan tamu dan sesama karyawan	
5	INITIATIVE / INISIATIF	5	4	3	2	1	4
	Think constructively and originates action, and ability to give feedback	Think and motivated, independently self action, giving positive feedback	Good decision and action	Works well, only required small supervision	Mostly stick to routine	Need to be driven, only do orders, no initiatives	
	Berpikir yang membangun, mempunyai inisiatif untuk bertindak, dan memberikan umpan balik	Berpikir dan bertindak independen, mempunyai motivasi diri, dan mampu memberikan saran yang positif	Baik dalam membuat keputusan dan tindakan	Bekerja dengan baik, hanya perlu sedikit supervisi	Hampir selalu hanya mengerjakan hal rutin	Membutuhkan dorongan dari leaders, hanya melakukan kegiatan yang diminta, dan tidak dapat memberikan inisiatif	
6	DISCIPLINE / DISIPLIN	5	4	3	2	1	5
	Comply with the house rule and trainee guidelines	Understand and highly performs based on the company's regulations, trainees guidelines and have a self discipline	Performs based on the company's regulations, trainee guidelines, and no supervision needed	Need reminder regarding company's regulations and trainee guidelines	Constantly need supervision	Need a very closed supervision and guidance	
	Sesuai dengan peraturan perusahaan dan pedoman pelatihan	Memahami dan melaksanakan peraturan perusahaan, pedoman untuk pelatihan, dan memiliki disiplin diri	Melaksanakan tugas berdasarkan peraturan perusahaan, pedoman untuk pelatihan, dan tidak memerlukan supervisi	Perlu diingatkan mengenai peraturan perusahaan dan pedoman untuk pelatihan	Masih memerlukan pengawasan	Membutuhkan supervisi yang ketat dan bimbingan hampir setiap saat.	
7	QUANTITY / KUANTITAS	5	4	3	2	1	4
	Output of satisfactory work	Exceptionally fast, high output	Constantly produce more than expectations	Completing task as expected	Need direct guidance in completing tasks	Only completes required tasks with close supervision	
	Hasil Pekerjaan yang Memuaskan	Luar biasa cepat, hasil pekerjaan tinggi	Secara konstan menghasilkan lebih dari yang diharapkan	Menyelesaikan pekerjaan sesuai dengan yang diharapkan	Membutuhkan bimbingan secara langsung dalam menyelesaikan tugas	Hanya menyelesaikan pekerjaan yang diminta dan membutuhkan pengawasan	

INTERN'S EVALUATION FORM

Name: Abigail xyla Kirana
Department: Kubu kitchen

Period: July 2024 - Jan 2025

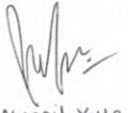
NO.	CRITERIA	VERY GOOD	GOOD	AVERAGE	NEED IMPROVEMENT	POOR	SCORE
	KRITERIA	SANGAT BAGUS	BAGUS	RATA-RATA	PERLU PENINGKATAN	KURANG	
8	ADAPTABILITY / KEMAMPUAN BERADAPTASI	5	4	3	2	1	4
	Ability to learn and meet changed condition	Learns rapidly, adjust and grasp change quickly	Short period for adjustment, willing to change	Requires adequate period for adjustment and willingness to change	Requires a long period and supervision for adjustment	Learn slowly and reluctant to change	
	Kemampuan untuk belajar dan memenuhi keadaan yang berubah	Mampu belajar dengan cepat, menyesuaikan diri dengan cepat dan memahami perubahan	Dalam waktu singkat dapat menyesuaikan diri dan mau untuk berubah	Perlu waktu dalam menyesuaikan diri dan kemauan untuk berubah	Membutuhkan waktu yang relatif lama dan pengawasan untuk mampu menyesuaikan diri	Lambat untuk belajar memahami perubahan dan enggan untuk berubah	
9	QUALITY / KUALITAS	5	4	3	2	1	5
	Meet the quality of standards and customer expectation	Exceptionally high performance	Consistently showing high performance	Meet expectation	Need to be monitored	Constantly need to be monitored and very close guidance	
	Memenuhi standar dan harapan dari pelanggan	Kinerja yang luar biasa tinggi	Secara konstan menunjukkan kinerja yang tinggi	Sesuai dengan yang diharapkan	Perlu pemantauan	Secara kontinyu memerlukan pemantauan dan bimbingan yang ketat	
10	JOB KNOWLEDGE / PENGETAHUAN TENTANG PEKERJAAN	5	4	3	2	1	4
	Understanding in all phases of the work	Expert in regards of job knowledge and skill	A deep knowledge and skill of job and tasks	Knows job fairly well	Improvement needed	Does not have enough knowledge in regards of job knowledge and skill	
	Memahami semua tingkat pekerjaan	Ahli dalam pengetahuan dan keterampilan dalam pekerjaannya	Pengetahuan dan keterampilan yang mendalam mengenai pekerjaan	Cukup mengetahui pekerjaannya	Perlu peningkatan	Tidak memiliki pemahaman yang cukup mengenai kemampuan dan skill terhadap pekerjaan	
TOTAL SCORE							45

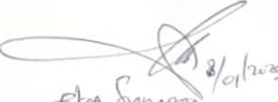
Scoring evaluation:

< 30 = D
30 - 36 = C
37 - 43 = B
44 - 50 = A

Other Comments / Komentar Tambahan

Xyla has great attitude, fast learner and very flexible
she need to improve more in term of experiences and knowledge
I'm sure in future she will get the best result


Abigail Xyla-K
Intern


Eka Suman
Supervisor / Department Head
KUBU KITCHEN

Learning Department

Period : July 2024 - Jan 2025
 Name : Abigail Xyla Kirana
 Department : Kubu Kitchen

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%	SP
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	>3 Per Month	SP
20%	ATTENDANCE	>1 x Absenteeism	0 Absenteeism	0 Absenteeism	0 Absenteeism	K
		>1 x Permission	1 x Permission	1 x Permission	0 Permission	
		>1 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	SP
10%	EXPOSURE Inclusive : Project, Lateral Service, Cross Training	1 Time	2-3 Times	4-5 Times	>6 Times	K
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	K

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

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

Lampiran 2 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 : Abigail Xyla Kirana
Student ID Number : 22110026
Supervisor (Academic) : Daniel Pandu Mau, M. Par., M. M.
Supervisor (Internship) : I Putu Deva Arya Prayudiana
Internship Partner : Kubu at Mandapa, a Ritz - Carlton Reserve
Location : Jl. Raya Kedewatan, Banjar, Kedewatan, Kec. Ubud, Bali
Position/Field of Work : Internship

No.	Assessment Aspect	Weight (B)	Score (N) (0 - 100)	Weighted (B x N)
1.	Discipline:			
	1) Punctuality	5	95	475
	2) Work Attitude/Behavior	5	95	475
	3) Work Responsibility	5	95	475
	4) Presence	5	95	475
	5) Neatness and Personal Hygiene	5	95	475
2.	Performance:			
	1) Understanding of Work Materials	5	85	425
	2) Work Ability	10	85	850
	3) Work Skills	10	85	850
	4) Quality of Work	10	90	900
	5) Work Efficiency	10	85	850
	6) Results of Work (Contribution)	10	85	850
3.	Adaptability:			
	1) Communication Skills	5	90	450
	2) Ability to Cooperate	5	90	450
	3) Ability to Initiate	5	90	450
	4) Work Motivation and Spirit	5	90	450
Total		100 %		8900
$\text{Final Score} = \frac{\text{Weighted Total (B x N)}}{\text{Weight Total}}$ $\text{Final Score} = \frac{8900}{100} = 89$				

Ubud, 08 / 01 / 2025

Supervisor (Internship)

Wawan Eka Sumantha

Name

Title/Position

Ex. Sans rnet

Lampiran 3 Sertifikat Magang

	
Certifies that	
<i>Abigail Xyla Kirana</i>	
Has Completed Internship Program in	
<i>Kubu Kitchen</i>	
Mandapa, a Ritz-Carlton Reserve	
From July 08, 2024 to January 07, 2025	
Ubud, January 07, 2025	
	
Jake TitoRyan Widi Nugroho Learning and Development Manager	Niluh Purwiasih Director of Human Resources

Lampiran 4 Jurnal Kegiatan Harian

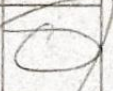
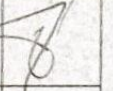
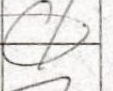
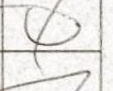
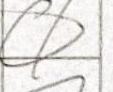


AKADEMI SAGES

A Noble and Excellent Academy

JURNAL KEGIATAN HARIAN

Nama Mahasiswa/i : Abigail Xyla Kirana
 NIM : 22110026
 Dosen Pembimbing : Daniel Pandu Mau, M.Par., M.M
 Pembimbing Lapangan : Eka Sunarya
 Mitra Magang : Mandapa A Ritz-Carlton Reserve Bali
 Lokasi Magang : Jl. Raya Kedewatan, Kecamatan Ubud, Bali.
 Posisi/Bidang Kerja : Internship

No.	Hari/Tanggal	Aktivitas Kegiatan	Lokasi	Paraf
1.	8 Juli 2024	New Employee Orientation (Orientasi bagi peserta magang dan staff baru). Berisi materi pengenalan tentang hotel. Hotel Tour	Meeting Room	
2.	9 Juli 2024	New Employee Orientation (Orientasi bagi peserta magang dan staff baru). Berisi pemaparan materi dari setiap divisi yang ada di hotel.	Meeting Room	
3.	10 Juli 2024	Pengenalan lingkungan kitchen. Bertugas di Amuse Bouche, menyiapkan bila ada orderan.	Hot Kitchen	
4.	11 Juli 2024	Bertugas di Amuse Bouche, menyajikan makanan bila ada pesanan. Menyajikan menu "Payangan Mushroom" yang terdapat di set menu.	Hot Kitchen	
5.	12 Juli 2024	Menu baru. Belajar plating menu baru.	Hot Kitchen	
6.	13 Juli 2024	Bertugas di Amuse Bouche, menyajikan "Payangan Mushroom" dengan platingan baru dan isian yang berbeda	Hot Kitchen	
7.	14 Juli 2024	Bertugas di Amuse Bouche, menyajikan pesanan "Payangan Mushroom" bila ada set menu. Belajar di Cold Kitchen.	Hot Kitchen	
8.	15 Juli 2024 – 21 Juli 2024	Bertugas di Amuse Bouche. Mencil pre-pare untuk service time.	Hot Kitchen	
9.	22 Juli 2024 – 28 Juli 2024	Bertugas di Cold Kitchen. Belajar plating dan pre-pare bahan yang diperlukan.	Cold Kitchen	
10.	29 Juli 2024 – 4 Agustus 2024	Bertugas di Cold Kitchen. Membuat pickle watermelon rind. Membuat honeydew parisien.	Cold Kitchen	
11.	5 Agustus 2024 – 11 Agustus 2024	Bertugas di Cold Kitchen 3 hari (membuat basil oil, membuat herb oil). Bertugas di Amuse Bouche 2 hari (membuat mushroom pickle)	Cold Kitchen	



AKADEMI SAGES

A Noble and Excellent Academy

12.	12 Agustus 2024 – 18 Agustus 2024	Bertugas di Cold Kitchen. Membuat Honeydew Granita, membuat tomato water, membuat watermelon rind.	Cold Kitchen	
13.	19 Agustus 2024 – 25 Agustus 2024	Bertugas di Cold Kitchen. Membuat tartlet, membuat basil oil, membuat basil puree, membuat blood berry vinegar.	Cold Kitchen	
14.	26 Agustus 2024 – 1 September 2024	Bertugas di Cold Kitchen. Membuat tomato sorbet, Menyiapkan dressing di botol untuk dressing.	Cold Kitchen	
15.	2 September 2024 – 8 September 2024	Bertugas di Amuse Bouche. Membuat mushroom pickle. Bertugas di Main Course, service time menyajikan makanan. Bertugas di Cold Kitchen, membuat watermelon pickle.	Hot Kitchen	
16.	9 September 2024 – 15 September 2024	Bertugas di Main Course, prepare half caramelized onion, dan membantu service time. Bertugas di Cold Kitchen, membuat Strawberry Salsa, membuat blood berry vinegar.	Hot Kitchen	
17.	16 September 2024 – 22 September 2024	Bertugas di Amuse Bouche. Membuat mushroom stock dan mushroom consome, portion mushroom royal, portion bonito, slice braseola.	Hot Kitchen	
18.	23 September 2024 – 29 September 2024	Bertugas di Amuse Bouche. Membuat mushroom pickle dan mushroom consome.	Hot Kitchen	
19.	30 September 2024 – 6 Oktober 2024	Bertugas di Cold Kitchen. Portion bonito, Slice braseola, membuat avocado puree, membuat basil oil.	Cold Kitchen	
20.	7 Oktober 2024 – 13 Oktober 2024	Bertugas di Cold Kitchen. Membuat lemon gel, membuat basil puree, membuat herb oil.	Cold Kitchen	
21.	14 Oktober 2024 – 20 Oktober 2024	Bertugas di Cold Kitchen. Membuat tomato salsa, chop shallot. Bertugas di Amuse Bouche. Menggoreng pani puri, membuat mushroom pickle	Cold Kitchen	
22.	21 Oktober 2024 – 27 Oktober 2024	Bertugas di Cold Kitchen. Shift jam 12. Membuat beef tartare, mix dan portion mushroom royale, slice bonito, slice braseola, membuat avocado puree	Cold Kitchen	
23.	28 Oktober 2024 – 3 November 2024	Bertugas di Cold Kitchen. Shift jam 12. Membuat mushroom stock, membuat mushroom consome, membuat beef tartare, slice bonito, mix bloodberry vinegar	Cold Kitchen	
24.	4 November 2024 – 10 November 2024	Bertugas di Main Course. Menyajikan makanan sesuai order. Memasak daging untuk stock.	Hot Kitchen	
25.	11 November 2024 – 17 November 2024	Bertugas di Cold Kitchen. Membuat blood berry vinegar, membuat orange sauce, slice bonito, portion royal, membuat pickle mushroom.	Cold Kitchen	
26.	18 November 2024 – 24 November 2024	Bertugas di Main Course. Menyajikan makanan sesuai pesanan, membuat pickle cabbage, menyiapkan edamame untuk stock.	Hot Kitchen	



AKADEMI SAGES

A Noble and Excellent Academy

27.	25 November 2024 – 1 Desember 2024	Bertugas di Main Course. Membuat carbonara espuma, membuat shallot pickle, membuat cauliflower puree	Hot Kitchen	
28.	2 Desember 2024 – 8 Desember 2024	Bertugas di Cold Kitchen. Membuat herb oil, membuat basil oil, membuat lemon gel, membuat clam stock dan clam consome	Cold Kitchen	
29.	9 Desember 2024 – 15 Desember 2024	Bertugas di Amuse Bouche. Membuat beef tartare, menggoreng kelor. Ada kegiatan outing (downhill) sekaligus mini foraging. Dan ada kegiatan Staff Party bersama seluruh staff hotel.	Hot Kitchen	
30.	16 Desember 2024 – 22 Desember 2024	Bertugas di Main Course. Menyajikan hidangan sesuai pesanan, membuat half caramelized onion, blanch broccoli, membuat eggplant puree, membuat capsicum puree	Hot Kitchen	
31.	23 Desember 2024 – 29 Desember 2024	Bertugas di Cold Kitchen. Membuat herb oil, membuat basil puree, membuat seagrapes, membuat tomato salsa, membuat lobster roulade.	Cold Kitchen	
32.	30 Desember 2024 – 8 Januari 2025	Bertugas di Main course. Mempersiapkan dan menyajikan menu spesial untuk tahun baru. Mempersiapkan menu biasa.	Hot Kitchen	

Keterangan:

PL = Pembimbing Lapangan pada Mitra Magang

Mengetahui:
Pembimbing Lapangan,

Pemagang,

Abigail Xyla Kirana
NIM: 22110026

Lampiran 5 Realisasi Pelaksanaan Kerja

Minggu	Hari/Tanggal	Kegiatan/Task	Pencapaian Utama	Tantangan & Solusi	Pengalaman & Pembelajaran	Rencana Perbaikan	Evaluasi Supervisor
1.	Senin, 8 Juli 2024	New Employee Orientation (Orientasi bagi peserta magang dan staff baru). Berisi materi pengenalan tentang hotel. Hotel Tour	Mengenal lingkungan kerja	Tantangan: Banyak hal yang baru di temui Solusi: menyesuaikan diri dengan cepat	Mengetahui cara kerja hotel bintang 5	Menyesuaikan diri dengan cepat dengan lingkungan kerja	Tidak ada
	Selasa, 9 Juli 2024	New Employee Orientation (Orientasi bagi peserta magang dan staff baru). Berisi pemaparan materi dari setiap divisi yang ada di hotel.	Mengetahui tujuan dan visi misi hotel serta cara kerja hotel	Tantangan: Banyak hal yang baru di temui Solusi: menyesuaikan diri dengan cepat	Mengetahui cara menangani tamu	Menyesuaikan diri dengan cepat dengan lingkungan kerja	Tidak ada
	Rabu, 10 Juli 2024	Pengenalan lingkungan <i>kitchen</i> . Bertugas di Amuse Bouche, menyiapkan bila ada orderan.	Mengetahui cara menyajikan Amuse Bouche dan menu "Payangan Mushroom"	Tantangan: Menghafal ingredients dalam makanan dan tampilannya Solusi: Mencatat setiap ingredients dan memfoto hasil platingan	Mengetahui pengolahan bahan makanan dengan cara yang baru	Meningkatkan kecepatan dalam menyajikan makanan	Perlu meningkatkan rasa ingin tahu terhadap suatu hal
	Kamis, 11 Juli 2024	Bertugas di Amuse Bouche, menyajikan makanan bila ada pesanan. Menyajikan menu "Payangan Mushroom" yang terdapat di set menu.	Mengetahui cara menyajikan Amuse Bouche dan menu "Payangan Mushroom"	Tantangan: Menghafal ingredients dalam makanan dan tampilannya Solusi: Mencatat setiap ingredients dan memfoto hasil platingan	Mengetahui pengolahan bahan makanan dengan cara yang baru	Meningkatkan kecepatan dalam menyajikan makanan	Perlu meningkatkan rasa ingin tahu terhadap suatu hal
	Jumat, 12 Juli 2024	Menu baru. Belajar plating menu baru.	Mengetahui platingan menu baru dan cara membuatnya	Tantangan: Harus menghafal platingan baru Solusi: Memfoto hasil produk yang suda di plating	Mendapat inspirasi untuk pengolahan bahan makanan dan cara menyajikan	Menghafal kondimen yang di gunakan	Perlu meningkatkan rasa ingin tahu terhadap suatu hal
	Sabtu, 13 Juli 2024	Bertugas di Amuse Bouche, menyajikan "Payangan Mushroom" dengan platingan baru dan isian yang berbeda	Dapat menyajikan menu Payangan Mushroom sesuai dengan petunjuk platingan	Tantangan: Menyajikan dengan cepat Solusi: Menyesuaikan diri dengan cepat	Mengetahui cara kerja yang cepat	Meningkatkan kecepatan dalam menyajikan makanan	Perlu meningkatkan rasa ingin tahu terhadap suatu hal
	Minggu, 14 Juli 2024	Bertugas di Amuse Bouche, menyajikan pesanan "Payangan Mushroom" bila ada set menu. Belajar di Cold Kitchen.	Mengetahui menu cold <i>kitchen</i>	Tantangan: Menghafal menu dan kondimen cold Solusi: mencatat dan memfoto hasil platingan	Mempelajari cara cepat membuat sebuah hidangan	Meningkatkan kecepatan dalam menyajikan makanan	Perlu meningkatkan rasa ingin tahu terhadap suatu hal
2.	Senin, 15 Juli 2024 – Minggu, 21 Juli 2024	Bertugas di Amuse Bouche. Mencilil pre-pare untuk service time.	Dapat menyajikan menu Payangan Mushroom sesuai dengan petunjuk platingan	Tantangan: Menyajikan dengan cepat Solusi: Menyesuaikan diri dengan cepat	Belajar untuk cekatan dalam membuat sebuah pesanan	Meningkatkan kecepatan dalam menyajikan makanan	Perlu meningkatkan rasa ingin tahu terhadap suatu hal
3.	Senin, 22 Juli 2024 – Minggu, 28 Juli 2024	Bertugas di Cold Kitchen. Belajar plating dan pre-pare bahan yang	Menyajikan menu cold <i>kitchen</i> sesuai dengan petunjuk	Tantangan: Menyajikan dengan cepat	Belajar untuk cekatan dalam membuat sebuah pesanan	Meningkatkan kecepatan dalam menyajikan makanan	Perlu meningkatkan kecepatan dalam menyajikan

		diperlukan.		Solusi: Menyesuaikan diri dengan cepat			makanan
4.	Senin, 29 Juli 2024 – Minggu, 4 Agustus 2024	Bertugas di Cold Kitchen. Membuat pickle watermelon rind. Membuat honeydew parisien.	Mengetahui pengolahan bahan makanan dengan cara yang baru	Tantangan: Menyajikan dengan cepat Solusi: Menyesuaikan diri dengan cepat	Mendapat inspirasi untuk pengolahan bahan makanan dan cara menyajikan	Meningkatkan keterampilan membuat kondimen cold kitchen	Perlu meningkatkan kecepatan dalam menyajikan makanan
5.	Senin, 5 Agustus 2024 – Minggu, 11 Agustus 2024	Bertugas di Cold Kitchen 3 hari (membuat basil oil, membuat herb oil). Bertugas di Amuse Bouche 2 hari (membuat mushroom pickle)	Dapat membuat herb oil, basil oil, dan prepare untuk payangan mushroom	Tantangan: Menyajikan dengan cepat Solusi: Menyesuaikan diri dengan cepat	Belajar untuk cekatan dalam membuat sebuah pesanan	Meningkatkan kecepatan dalam mempersiapkan makanan	Perlu meningkatkan kecepatan dalam menyajikan makanan
6.	Senin, 12 Agustus 2024 – Minggu, 18 Agustus 2024	Bertugas di Cold Kitchen. Membuat Honeydew Granita, membuat tomato water, membuat watermelon rind.	Bisa menghafal resep untuk honeydew granita, tomato water dan watermelon rind	Tantangan: Membuat kondimen dengan benar dan sesuai Solusi: Mengikuti resep dan mencatat resep	Mendapat inspirasi untuk pengolahan bahan makanan dan cara menyajikan	Meningkatkan kecepatan dalam mempersiapkan makanan	Perlu meningkatkan kecepatan dalam menyajikan makanan
7.	Senin, 19 Agustus 2024 – Minggu, 25 Agustus 2024	Bertugas di Cold Kitchen. Membuat tartlet, membuat basil oil, membuat basil puree, membuat blood berry vinegar.	Bisa menghafal resep basil oil, basil puree, blood berry vinegar	Tantangan: Menyelesaikan persiapan dengan tepat waktu Solusi: Mengatur waktu dengan baik dengan membuat to do list	Belajar membuat prioritas dalam mengerjakan to do list yang ada	Meningkatkan kecepatan dalam mempersiapkan makanan	Perlu meningkatkan kecepatan dalam menyajikan makanan
8.	Senin, 26 Agustus 2024 – Minggu, 1 September 2024	Bertugas di Cold Kitchen. Membuat tomato sorbet, Menyajikan dressing di botol untuk dressing.	Bisa menyajikan hidangan dengan cepat	Tantangan: Menyajikan dengan cepat dan tepat Solusi: Menyesuaikan diri dengan cepat dan bekerja sama dengan partner yang lain	Mendapat inspirasi untuk pengolahan bahan makanan dan cara menyajikan	Meningkatkan kecepatan dalam mempersiapkan makanan	Perlu meningkatkan kecepatan dalam menyajikan makanan
9.	Senin, 2 September 2024 - Minggu, 8 September 2024	Bertugas di Amuse Bouche, Membuat mushroom pickle. Bertugas di Main Course, service time menyajikan makanan. Bertugas di Cold Kitchen, membuat watermelon pickle.	Dapat menyelesaikan pre-prepare-an dengan cepat dan menyajikan makanan dengan cepat	Tantangan: Menyajikan dengan cepat dan tepat Solusi: Menyesuaikan diri dengan cepat dan bekerja sama dengan partner yang lain	Belajar bekerja sama dengan teman magang dan staff yang lain	Meningkatkan keterampilan membuat kondimen cold kitchen	Perlu meningkatkan kecepatan dalam menyajikan makanan
10.	Senin, 9 September 2024 - Minggu, 15 September 2024	Bertugas di Main Course, prepare half caramelized onion, dan membantu service time. Bertugas di Cold Kitchen, membuat Strawberry Salsa, membuat blood berry vinegar.	Menyajikan hidangan maincourse dengan benar. Membuat pre-prepare-an cold dengan benar	Tantangan: Menyajikan dengan cepat dan tepat Solusi: Menyesuaikan diri dengan cepat dan bekerja sama dengan partner yang lain	Belajar bekerja sama dengan teman magang dan staff yang lain	Meningkatkan kerja sama dengan teman magang dan staff yang lain	Perlu meningkatkan kecepatan dalam menyajikan makanan
11	Senin, 16 September 2024 - Minggu, 22	Bertugas di Amuse Bouche. Membuat mushroom stock dan mushroom	Membuat stock dengan benar dan sesuai standard	Tantangan: Membuat stock sesuai dengan rasa standard	Belajar membuat persiapan kondimen sesuai	Menghafal resep sehingga mempermudah dalam persiapan	Perlu meningkatkan kecepatan dalam menyajikan

	September 2024	consome, portion mushroom royal, portion bonito, slice braseola.		Solusi: mengikuti resep dan menyesuaikan	dengan standard yang ada		makanan
12.	Senin, 23 September 2024 - Minggu, 29 September 2024	Bertugas di Amuse Bouche. Membuat mushroom pickle dan mushroom consome.	Dapat menyajikan amuse bouche dengan cepat	Tantangan: Menyajikan dengan cepat dan tepat Solusi: Menyesuaikan diri dengan cepat dan bekerja sama dengan partner yang lain	Belajar bekerja sama dengan teman magang dan staff yang lain	Meningkatkan kerja sama dengan teman magang dan staff yang lain	Perlu meningkatkan kecepatan dalam menyajikan makanan
13.	Senin, 30 September 2024 - Minggu, 6 Oktober 2024	Bertugas di Cold Kitchen. Portion bonito, Slice braseola, membuat avocado puree, membuat basil oil.	Bisa memportion bonito dengan ukuran yang sesuai. Menyelesaikan pre-pare-an tepat waktu	Tantangan: Menyelesaikan persiapan dengan tepat waktu Solusi: Mengatur waktu dengan baik dengan membuat to do list	Belajar membuat prioritas dalam mengerjakan to do list yang ada	Meningkatkan keterampilan time management sehingga dapat menyelesaikan persiapan tepat waktu	Perlu meningkatkan kecepatan dalam menyajikan makanan
14.	Senin, 7 Oktober 2024 - Minggu, 13 Oktober 2024	Bertugas di Cold Kitchen. Membuat lemon gel, membuat basil puree, membuat herb oil.	Bisa menghafal resep lemon gel dan herb oil	Tantangan: Membuat stock sesuai dengan rasa standard Solusi: mengikuti resep dan menyesuaikan	Belajar membuat persiapan kondimen sesuai dengan standard yang ada	Menghafal resep sehingga dapat mempermudah dalam persiapan	Perlu meningkatkan kecepatan dalam menyajikan makanan
15.	Senin, 14 Oktober 2024 - Minggu, 20 Oktober 2024	Bertugas di Cold Kitchen. Membuat tomato salsa, chop shallot. Bertugas di Amuse Bouche. Menggoreng pani puri, membuat mushroom pickle	Bisa menyajikan makanan dengan cepat	Tantangan: Menyajikan dengan cepat dan tepat Solusi: Menyesuaikan diri dengan cepat dan bekerja sama dengan partner yang lain	Mendapat inspirasi untuk pengolahan bahan makanan dan cara menyajikan dengan cepat dan tepat	Meningkatkan kecepatan dalam menyajikan makanan	Perlu mengembangkan keterampilan dan rasa percaya diri
16.	Senin, 21 Oktober 2024 - Minggu, 27 Oktober 2024	Bertugas di Cold Kitchen. Shift jam 12. Membuat beef tartare, mix dan portion mushroom royale, slice bonito, slice braseola, membuat avocado puree	Bisa menyelesaikan persiapan menu dengan cepat dan tepat waktu	Tantangan: Menyelesaikan persiapan dengan tepat waktu Solusi: Mengatur waktu dengan baik dengan membuat to do list	Belajar membuat prioritas dalam mengerjakan to do list yang ada	Meningkatkan keterampilan time management sehingga dapat menyelesaikan persiapan tepat waktu	Perlu mengembangkan keterampilan dan rasa percaya diri
17.	Senin, 28 Oktober 2024 - Minggu, 3 November 2024	Bertugas di Cold Kitchen. Shift jam 12. Membuat mushroom stock, membuat mushroom consome, membuat beef tartare, slice bonito, mix bloodberry vinegar	Bisa menyelesaikan persiapan menu dengan cepat dan tepat waktu	Tantangan: Menyelesaikan persiapan dengan tepat waktu Solusi: Mengatur waktu dengan baik dengan membuat to do list	Belajar membuat prioritas dalam mengerjakan to do list yang ada	Meningkatkan keterampilan time management sehingga dapat menyelesaikan persiapan tepat waktu	Perlu mengembangkan keterampilan dan rasa percaya diri
18.	Senin, 4 November 2024 - Minggu, 10 November 2024	Bertugas di Main Course. Menyajikan makanan sesuai order. Memasak daging untuk stock.	Menyajikan makanan dengan cepat	Tantangan: Menyajikan dengan cepat dan tepat Solusi: Menyesuaikan diri dengan	Belajar bekerja sama dengan teman magang dan staff yang lain	Meningkatkan keterampilan time management sehingga dapat menyelesaikan persiapan tepat waktu	Perlu mengembangkan keterampilan dan rasa percaya diri

				cepat dan bekerja sama dengan partner yang lain			
19.	Senin, 11 November 2024 - Minggu, 17 November 2024	Bertugas di Cold Kitchen. Membuat blood berry vinegar, membuat orange sauce, slice bonito, portion royal, membuat pickle mushroom.	Bisa menyelesaikan persiapan menu dengan cepat dan tepat waktu	Tantangan: Menyelesaikan persiapan dengan tepat waktu Solusi: Mengatur waktu dengan baik dengan membuat to do list	Belajar membuat prioritas dalam mengerjakan to do list yang ada	Meningkatkan keterampilan time management sehingga dapat menyelesaikan persiapan tepat waktu	Perlu mengembangkan keterampilan dan rasa percaya diri
20.	Senin, 18 November 2024 - Minggu, 24 November 2024	Bertugas di Main Course. Menyajikan makanan sesuai pesanan, membuat pickle cabbage, menyiapkan edamame untuk stock.	Menyajikan makanan sesuai notes tamu dan cepat	Tantangan: Menyajikan dengan cepat dan tepat Solusi: Menyesuaikan diri dengan cepat dan bekerja sama dengan partner yang lain	Belajar bekerja sama dengan teman magang dan staff yang lain	Meningkatkan kecepatan dalam menyajikan makanan	Perlu mengembangkan keterampilan dan rasa percaya diri
21.	Senin, 25 November 2024 - Minggu, 1 Desember 2024	Bertugas di Main Course. Membuat carbonara espuma, membuat shallot pickle, membuat cauliflower puree	Bisa menyelesaikan persiapan menu dengan cepat dan tepat waktu	Tantangan: Menyelesaikan persiapan dengan tepat waktu Solusi: Mengatur waktu dengan baik dengan membuat to do list	Belajar membuat prioritas dalam mengerjakan to do list yang ada	Meningkatkan keterampilan time management sehingga dapat menyelesaikan persiapan tepat waktu	Perlu mengembangkan keterampilan dan rasa percaya diri
22.	Senin, 2 Desember 2024 - Minggu, 8 Desember 2024	Bertugas di Cold Kitchen. Membuat herb oil, membuat basil oil, membuat lemon gel, membuat clamp stock dan clamp consome	Bisa menyelesaikan persiapan menu dengan cepat dan tepat waktu	Tantangan: Menyelesaikan persiapan dengan tepat waktu Solusi: Mengatur waktu dengan baik dengan membuat to do list	Belajar membuat prioritas dalam mengerjakan to do list yang ada	Meningkatkan keterampilan time management sehingga dapat menyelesaikan persiapan tepat waktu	Perlu mengembangkan keterampilan dan rasa percaya diri
23.	Senin, 9 Desember 2024 - Minggu, 15 Desember 2024	Bertugas di Amuse Bouche. Membuat beef tartare, menggoreng kelor. Ada kegiatan outing (downhill) sekaligus mini foraging. Dan ada kegiatan Staff Party bersama seluruh staff hotel.	Bisa menyelesaikan persiapan menu dengan cepat dan tepat waktu Mengikuti kegiatan dengan baik	Tantangan: Menyelesaikan persiapan dengan tepat waktu Solusi: Mengatur waktu dengan baik dengan membuat to do list	Belajar membuat prioritas dalam mengerjakan to do list yang ada	Meningkatkan keterampilan time management sehingga dapat menyelesaikan persiapan tepat waktu	Perlu mengembangkan keterampilan dan rasa percaya diri
24.	Senin, 16 Desember 2024 - Minggu, 22 Desember 2024	Bertugas di Main Course. Menyajikan hidangan sesuai pesanan, membuat half caramelized onion, blanch broccoli, membuat eggplant puree, membuat capsicum puree	Bisa menyelesaikan persiapan menu dengan cepat dan tepat waktu	Tantangan: Menyelesaikan persiapan dengan tepat waktu Solusi: Mengatur waktu dengan baik dengan membuat to do list	Belajar membuat prioritas dalam mengerjakan to do list yang ada	Meningkatkan keterampilan time management sehingga dapat menyelesaikan persiapan tepat waktu	Perlu mengembangkan keterampilan dan rasa percaya diri
25.	Senin, 23 Desember 2024 - Minggu, 29 Desember 2024	Bertugas di Cold Kitchen. Membuat herb oil, membuat memetic seagrapes, membuat tomato	Bisa menyelesaikan persiapan menu dengan cepat dan tepat waktu	Tantangan: Menyelesaikan persiapan dengan tepat waktu	Mendapat inspirasi untuk pengolahan bahan makanan dan cara menyajikan	Meningkatkan keterampilan time management sehingga dapat menyelesaikan persiapan tepat	Perlu mengembangkan keterampilan dan rasa percaya diri

		salsa, membuat lobster roulade.		Solusi: Mengatur waktu dengan baik dengan membuat to do list	dengan cepat dan tepat	waktu	
26.	Senin, 30 Desember 2024 - Rabu, 8 Januari 2025	Bertugas di Main course. Mempersiapkan dan menyajikan menu spesial untuk tahun baru. Mempersiapkan menu biasa.	Bisa menyelesaikan persiapan menu dengan cepat dan tepat waktu	Tantangan: Menyelesaikan persiapan dengan tepat waktu Solusi: Mengatur waktu dengan baik dengan membuat to do list	Belajar membuat prioritas dalam mengerjakan to do list yang ada	Meningkatkan keterampilan time management sehingga dapat menyelesaikan persiapan tepat waktu	Perlu mengembangkan keterampilan dan rasa percaya diri

Lampiran 6 Dokumentasi Kegiatan Magang



Lampiran 7 Dokumentasi Produk yang Pernah Dibuat

