

LAPORAN MAGANG
DI RESTORAN PAON BALI DAN GRAIN, HILTON
RESORT, NUSA DUA BALI, INDONESIA



Disusun oleh:
Monalisa Christine
NIM 22110027

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER
AKADEMI SAGES
2025

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN MAGANG

Nama Mitra Magang : Restoran Paon Bali , Grain, Hilton Resort Bali
Lokasi : Nusa Dua, Bali, Indonesia

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

Nama : Monalisa Christine
NIM : 22110027

Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku pada
hari Jumaat, tanggal 31, bulan Januari, tahun 2025.

Pasuruan, 31 Januari 2025

Disetujui oleh:

Pembimbing Lapangan,



Slamet Riyadi
Indian Sous Chef

Dosen Pembimbing Magang,



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

Disahkan oleh:
Ketua Program Studi,



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

SURAT PERNYATAAN ORIGINALITAS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Monalisa Christine

NIM : 22110027

Program Studi : Diploma Tiga Seni Kuliner

Judul Laporan Magang : Magang di Restoran Paon Bali dan Grain , Hilton Resort,
Nusa Dua- 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, 31 Januari 2025

Yang Menyatakan,



Monalisa Christine

NIM: 22110027

KATA PENGANTAR

Puji syukur kita panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan makalah magang ini dengan baik. Makalah ini disusun sebagai laporan akhir dari kegiatan magang yang dilaksanakan oleh penulis di restoran Paon Bali dan Grain Breakfast di dalam fasilitas hotel Hilton Bali Resort, Nusa Dua, Bali, Indonesia. Dimulai pelaksanaan nya pada tanggal 08 Juli 2024 dan berakhir hingga 07 Januari 2025, proses pelaksanaan magang dilakukan secara enam bulan.

Dalam kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan dukungan dan bantuan selama proses magang. Terimakasih yang sebesar-besarnya disampaikan kepada Bpk. Daniel Pandu Mau, M.Par., M.M. yang telah memberikan bimbingan dan arahan yang berharga. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada seluruh *staff* di Hilton Hotel & Resort Bali, Nusa Dua. Yang telah memberikan kesempatan dan fasilitas untuk melaksanakan magang serta berbagi pengetahuan dan pengalaman.

Makalah ini berisi tentang pengalaman selama magang di Hilton Hotel Resort Bali-Nusa Dua. Dan diharapkan dapat memberikan gambaran yang jelas mengenai pengalaman dan pembelajaran selama magang. Penulis menyadari bahwa makalah ini masih jauh dari sempurna, oleh karena itu, saran dan kritik yang membangun sangat diharapkan guna perbaikan di masa mendatang. Semoga makalah ini bermanfaat bagi pembaca dan dapat memberikan kontribusi positif bagi pengembangan ilmu pengetahuan dan praktik di bidang kuliner.

Pasuruan, 31 Januari 2025

Penulis

DAFTAR ISI

LEMBAR JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN.....	ii
SURAT PERNYATAAN ORIGINALITAS.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Profil Mitra Magang	2
1.2.1 Sejarah singkat restoran.....	2
1.2.2 Visi dan misi restoran	2
1.2.3 Fasilitas restoran	2
1.2.4 Layanan dan produk restoran	5
1.2.5 Struktur organisasi restoran	6
1.3 Tujuan dan Manfaat Magang	8
1.3.1 Tujuan.....	8
1.3.2 Manfaat.....	8
1.4 Waktu Pelaksanaan Magang.....	9
BAB II PELAKSANAAN MAGANG	10
2.1 Posisi dan Bidang Kerja	10
2.2 Pelaksanaan Kerja	12
2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja.....	12
2.4 Realisasi Pelaksanaan	12
BAB III EVALUASI DAN ANALISIS PELAKSANAAN MAGANG	31
3.1 Evaluasi Pelaksanaan.....	31
3.2 Analisis Pelaksanaan	32
3.3 Refleksi Diri	33
BAB IV PENUTUP.....	21
4.1 Kesimpulan	21
4.2 Saran.....	21
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Realisasi Kegiatan Magang Restoran Paon Bali	12
Tabel 2.2	Realisasi Kegiatan Magang Restoran Grain.....	14

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1	<i>Fasilitas Indoor & Outdoor</i>	3
Gambar 1.2	<i>Front of the House Kitchen Paon Bali</i>	3
Gambar 1.3	<i>Back of the House Kitchen Paon Bali</i>	4
Gambar 1.4	<i>Fasilitas Indoor & Buffet Grain</i>	4
Gambar 1.5	<i>Back of the House Kitchen Grain</i>	5
Gambar 1.6	<i>Indonesian Bbq Event</i>	5
Gambar 1.7	<i>Indonesian Bbq Buffet</i>	6
Gambar 1.8	<i>Section Live Cooking</i>	6
Gambar 1.9	<i>Struktur Restoran Paon Bali</i>	7
Gambar 1.10	<i>Struktur Restoran Grain</i>	7
Gambar 2.1	<i>Briefing</i>	11

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Penilaian Prestasi Magang dari Mitra Magang (form mitra) ...	24
Lampiran 2	Penilaian Prestasi Magang dari Mitra Magang (form institusi)	28
Lampiran 3	Sertifikat Magang	29
Lampiran 4	Lembar Pembimbingan Magang.....	30
Lampiran 5	Dokumentasi Kegiatan Magang	31
Lampiran 6	Dokumentasi Produk	32

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Magang (*internship*) adalah kegiatan yang memungkinkan mahasiswa atau siswa SMK untuk memperoleh pengalaman kerja, mengembangkan pengetahuan, serta keahlian di bidang yang ia tekuni. Sederhananya, magang adalah kegiatan bekerja sementara di sebuah perusahaan untuk meningkatkan keterampilan sesuai bidang keilmuan atau keahlian (Brain Academy, 2025). Magang adalah program kegiatan belajar dan berlatih bekerja di sebuah perusahaan atau organisasi selama beberapa waktu, mulai dari beberapa minggu hingga beberapa bulan, sesuai dengan kesepakatan dengan perusahaan atau organisasi yang menerima magang. Pemilihan tempat magang bisa disesuaikan dengan kebutuhan yang diperlukan oleh mahasiswa, mulai dari restoran, *cafe*, perhotelan, dll.

Soekresno (2001), restoran adalah suatu usaha komersial yang menyediakan jasa pelayanan makan dan minum bagi umum dan dikelola secara profesional. Magang di restoran dapat mengembangkan kemampuan dan keterampilan *soft skill* dan *hard skill* yang telah dipelajari di institusi selama ini. Selain itu, kegiatan magang ini memberikan kesempatan untuk belajar dari para profesional berpengalaman dan membangun jaringan yang dapat berguna untuk karier di masa depan (Perwitasari *et al.*, 2023). Salah satu restoran yang menjadi perhatian pada penelitian ini adalah restoran Paon Bali dan Grain yang berada di fasilitas dan naungan Hilton Hotel & Resort, Nusa Dua-Bali, Indonesia. Nusa Dua Bali merupakan daerah yang terletak di bagian pantai Bali. Tempat ini terkenal sebagai pantai wisata yang memiliki banyak *resort*, restoran mewah dan juga pantai-pantai indah (ASW, 2024). Oleh karena itu, mahasiswa memilih Hilton Hotel & Resort Nusa Dua-Bali sebagai tempat magang karena sudah terbukti sebagai salah satu *resort* mewah yang memiliki kualitas restoran dengan fasilitas yang baik, yang sangat memadai untuk mahasiswa belajar dan mengembangkan kemampuannya.

1.2 Profil Mitra Magang

1.2.1 Sejarah singkat restoran

Paon Bali adalah salah satu restoran yang berada di Hilton Hotel & Resort yang terletak di Jl. Raya Nusa Dua Selatan, Benoa, Kec. Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Bali, Indonesia. Pertama kali dibuka pada saat pembukaan Hilton Hotel & Resort Bali pada 01 Desember 2016. Paon Bali adalah restoran yang memiliki konsep nuansa restoran Bali. Lokasi nya terletak dibawah *lobby* Hilton Hotel & Resort, yang berhadapan langsung dengan restoran Grain. Resto ini beroperasi dari jam 12.00 – 22.00 setiap harinya. Resto ini merupakan resto yang menyajikan makanan *fushion* Bali, dengan beraneka macam pilihan makanan mulai dari *seafood, poultry, dan vegetarian*. Menu *bestseller* yang ada di retoran ini adalah megibung set, makanan yang dikemas dalam rantang dengan isian yang terdiri dari nasi, lauk pauk, sayuran, buah-buahan, dan jajanan Bali. Megibung berasal dari kata gibung yang berarti berbagi dengan satu dengan yang lain, megibung dasarnya merupakan kegiatan yang dilakukan oleh banyak orang untuk duduk, makan bersama, berdiskusi atau bertukar pendapat. Sehingga makanan ini adalah makanan yang cocok untuk dimakan bersama-sama teman, keluarga maupun pasangan.

Grain adalah salah satu restoran yang berada di kawasan lokasinya berhadapan langsung dengan restoran Paon Bali. Restoran ini pertama kali dibuka pada 01 Desember 2016, pada saat pertama kali Hilton Hotel & Resort dibuka dan di resmikan. Grain adalah restoran tempat melangsungkan *breakfast* dan *dinner*. Grain memulai operasional mulai pukul 06.30-10.30 dan untuk *dinner* dimulai pukul 18.00-22.00. Restoran ini memiliki konsep restoran *buffet*, dengan beberapa layanan *live cooking* di beberapa *section*, restoran ini memiliki beraneka *section* makanan di dalam nya mulai dari *western food, asian, noodle, indian, bakery, pastry, bar coffee*.

1.2.2 Visi dan misi restoran

Visi & Misi dari restoran Paon Bali & Grain memiliki satu tujuan yang sama. Visi nya adalah “*fill the earth with warmth and light of kindness*” yaitu, memberikan pelayanan *hospitality* kepada para *customer* dengan pendekatan yang hangat, sehingga membuat *customer* nyaman ketika berlibur dan tidak perlu untuk merasa *akward* ataupun tidak diperhatikan kehadirannya, karena para *staff* akan

memperlakukan tamu sesuai visi yang telah ada, dan tidak akan berubah. Misi nya adalah menciptakan pengalaman tak terlupakan bagi tamu dan memberikan memori yang berkesan selama menginap di Hilton Hotel & Resort sebagai tempat tinggal yang nyaman seperti rumah sendiri. Para *staff* sangat mempedulikan kebutuhan para *customer*, sehingga hal ini membuat tamu di Hilton Hotel & Resort merasa nyaman dan hangat seperti layaknya di rumah sendiri, para *staff* akan menyambut tamu dengan sangat spesial, dengan mengingat kebiasaan-kebiasaan orderan yang akan dipesan tamu, dan hal-hal yang tamu minta untuk sehari-hari. Perlakuan itu sangat membuat tamu merasa diperhatikan dan merasa adanya unsur kehangatan yang diberi.

1.2.3 Fasilitas restoran

Paon Bali adalah restoran yang memiliki konsep nuansa restoran Bali yang mencerminkan keindahan, budaya, dan suasana tropis pulau Bali, mulai dari interiornya yang di padukan dengan nuansa kayu dan elemen-elemen Bali yang memiliki nuansa tradisional dan hangat. Paon Bali memiliki fasilitas *indoor* dan *outdoor*, dengan konsep semi *open kitchen*, sehingga bisa menyaksikan atraksi *chef* dalam memasak ataupun melakukan *flambe*. Restoran ini juga dilengkapi dengan pemandangan taman dan laut yang sangat sangat indah.



Gambar 1.1 Fasilitas *Indoor & Outdoor*



Gambar 1.2 *Front of the House Kitchen*

Back of the House Kitchen menampilkan tempat produksi tempat operasional *kitchen*, tempat membuat makanan. Fasilitas yang ada meliputi alat-alat yang diperlukan dalam operasional sehari-hari.



Gambar 1.3 *Back of the House Kitchen*

Grain adalah restoran tempat melangsungkan *breakfast* dan *dinner* dengan konsep *indoor* dan *outdoor* dengan tema desain perpaduan corak batik Bali. Restoran ini adalah restoran dengan sistem *buffet*, yang memiliki banyak pilihan makanan diantaranya. Mulai dari makanan *asia*, *western*, *india*, *chinese*, *bakery*, *pasty* ada di dalam pilihan *buffet* restoran ini.



Gambar 1.4 Fasilitas *Indoor & Buffet*

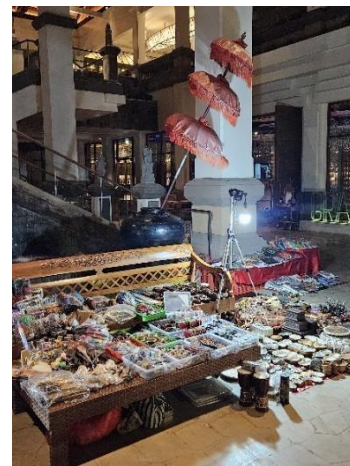
Back of the House Kitchen adalah tempat dimana *staff kitchen* dan *chef* membuat hidangan masakan, yang dibagi menjadi beberapa tata letak agar mempermudah untuk melakukan *preparation* tergantung dengan tugas dan *section* yang telah di limpahkan oleh atasan.



Gambar 1.5 *Back of the House Kitchen*

1.2.4 Layanan dan produk restoran

Paon Bali adalah restoran dengan sistem menu *ala carte*, dan juga terdapat layanan *special dinner buffet* di setiap hari Selasa dan Jumat, dengan tema *Indonesian bbq*. Tamu bisa menikmati acara ini dengan menikmati pertunjukan tarian barong khas Bali, dan *fire dance* dengan musik dan tarian yang meriah, selain itu restoran ini juga mengundang para UMKM pengrajin Bali untuk berjualan di kawasan tersebut, yang berupaya untuk melestarikan perekonomian pengrajin Bali.



Gambar 1.6 *Indonesian Bbq Event*



Gambar 1.7 *Indonesian Bbq Buffet*

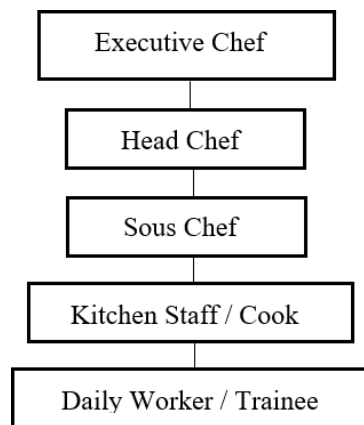
Layanan restoran pada restoran Grain dengan sistem *open buffet*, pelanggan bisa langsung datang ke setiap *section* yang ada untuk langsung mengambil makanan, sedangkan untuk beberapa *section* seperti *noodle*, *western omlette*, *ice cream*, rujak yang merupakan *section live cooking* bisa pesan dan *request* sesuai dengan pesanan tamu.



Gambar 1.8 *Section Live Cooking*

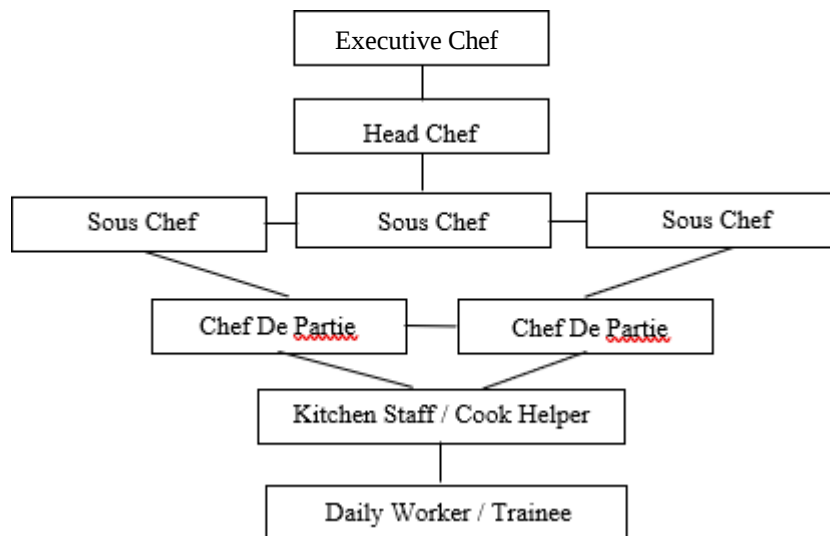
1.2.5 Struktur organisasi restoran

Restoran Paon Bali dipegang dan dikendalikan oleh posisi tertinggi yaitu *Executive Chef* yang bertugas memegang seluruh outlet restoran yang ada di hotel. Dilanjut oleh *Head Chef* yang membantu memantau outlet, yang merupakan tangan kanan *chef*. *Sous Chef* yang bertanggung jawab sepenuhnya atas operasional dapur, *Staff Kitchen* yang bertanggung jawab atas persiapan dasar hingga akhir, dan membantu proses memasak. *Daily worker* atau *trainee* membantu operasional *kitchen* dengan membantu tugas *staff*.



Gambar 1.9 Struktur Restoran Paon Bali

Restoran Grain dipegang oleh posisi tertinggi untuk menjabat adalah *Executive Chef*, kemudian dipantau oleh *Head Chef* dan tiga *Sous Chef* yang bertanggung jawab atas restoran, dilanjut oleh *Chef De Partie* yang bertanggung jawab tentang pengadaan barang di dapur, SOP, dan bertugas melaporkan langsung kepada *Sous Chef* dan *Executive Chef*. Dilanjut oleh *staff kitchen* dan juga *trainee*.



Gambar 1.10 Struktur Restoran Grain

1.3 Tujuan dan Manfaat Magang

1.3.1 Tujuan magang

Tujuan spesifik program magang yang dilakukan oleh mahasiswa adalah meningkatkan keterampilan dan *skill* dalam industri kuliner. Menambah pengalaman bekerja di lapangan dengan berada di restoran profesional yang kualifikasi nya sudah diakui, restoran di dalam hotel berbintang, dan tidak perlu diragukan lagi. Meningkatkan kemampuan *soft skill*, seperti cara berkomunikasi, pemecahan masalah dalam dunia industri kuliner, kerja sama tim, manajemen pengolahan waktu, dan kepemimpinan.

1.3.2 Manfaat magang

Program magang di restoran memberikan manfaat signifikan bagi semua pihak yang terlibat, yaitu:

1) Mahasiswa

Mahasiswa mendapatkan pengalaman dan pengetahuan baru yang bisa menjadi bekal untuk kedepannya, yaitu dengan cara membangun jaringan profesional dan koneksi yang lebih kuat di industri kuliner. Melatih kemampuan diri sendiri untuk menjadi pribadi yang lebih mandiri, kuat, dan profesional yang siap bekerja di industri di masa depan.

2) Restoran

Restoran bisa mendapatkan tenaga tambahan dari mahasiswa yang melakukan pelaksanaan magang sebagai pekerja tambahan yang bisa meningkatkan efisiensi operasional kitchen. Perspektif baru dalam cara berpikir dan menuangkan ide-ide untuk inovasi hidangan dalam menu resto. Mengurangi biaya anggaran berlebih operasional untuk membayar *daily worker*.

3) Institusi

Institusi akan mendapatkan lulusan mahasiswa magang dari hotel atau restoran yang terkemuka, dan menaikkan nama institusi. Menjalin adanya hubungan baik dengan restoran dan meningkatkan peluang kolaborasi seperti seminar, *workshop*, atau penelitian kolaboratif.

1.4 Waktu Pelaksanaan Magang

Pelaksanaan magang di restoran Hilton Hotel Resort Nusa Dua, Bali dilaksanakan selama enam bulan, dengan pembagian *rolling* departemen, hal ini bertujuan agar *trainee* dapat belajar banyak dari berbagai macam restoran yang ada. Pelaksanaan magang penulis dimulai dari tanggal 08 Juli 2024 dan berakhir pada tanggal 07 Januari 2025. Sistem kerja yang ada di seluruh outlet restoran setiap orang nya akan bekerja dengan jumlah lima hari kerja dan dua hari libur dalam seminggu.

BAB II

PELAKSANAAN MAGANG

2.1 Posisi dan Bidang Kerja

Selama proses magang berlangsung, penulis ditempatkan pada beberapa departemen, dengan sistem *rolling*. Dua bulan pertama pelaksanaan magang ditempatkan pada resto Paon Bali, yang merupakan restoran dengan hidangan khas Bali, dengan sistem *ala carte*. Tugas yang diemban oleh *trainee* yang berada di restoran ini cukup beragam, sesuai dengan tugas yang telah dilimpahkan oleh *chef*. Tugas yang dilakukan dari minggu ke minggu cukup beragam, mulai dari tugas sederhana kemudian meningkat ke tugas yang lebih rumit.

Rolling selanjutnya dengan waktu empat bulan pelaksanaan magang ditempatkan pada restoran Grain, yang merupakan restoran tempat melangsungkan *breakfast* dan *dinner*. Restoran ini menyajikan beberapa pilihan makanan dengan sistem *buffet*, dengan beberapa pilihan makanan seperti makanan *asia*, *western*, *india*, *chinese*, *bakery*, *pastry*, dan *bar*. Selain itu, terdapat *live cooking* di beberapa *section* yang bisa dilihat langsung oleh para tamu. Tugas yang diemban oleh *trainee* sangat beragam, *trainee* akan mendapatkan setiap *rolling section buffet* yang ada, dengan sistem *rolling* setiap minggu, sehingga *trainee* mendapatkan banyak pengalaman dan ilmu pada setiap bagian yang ada.

2.2 Pelaksanaan Kerja

Pelaksanaan magang dua bulan pertama dilaksanakan di restoran Paon Bali, dengan tugas pertama *trainee* yang bertanggung jawab untuk melengkapi dan mengecek *black box* setiap harinya. *Black box* tersebut berisi kondimen yang diperlukan untuk melengkapi hidangan masakan, contoh seperti acar, keripik, sambal, potongan buah segar, dan *garnish*. Tugas lain yang dikerjakan oleh *trainee* di restoran ini seperti membantu persiapan pengolahan makanan seperti memotong sayuran, membantu persiapan proses masakan, menggoreng, menumis, dan menata masakan dalam piring *plating*. Hampir setiap harinya juga dilakukan *briefing* antara tim *kitchen* dan tim *service* untuk mengurangi kesalahan komunikasi yang akan terjadi, hal ini dilakukan dengan tujuan agar masakan yang dibuat sudah sesuai

dengan SOP yang telah dijalankan (*Standard Operating Procedure*), yaitu dokumen yang berisi prosedur dan instruksi baku dalam menjalankan aktivitas suatu organisasi. SOP merupakan pedoman yang penting untuk memastikan bahwa setiap proses operasional berjalan efisien, konsisten, dan sudah sesuai dengan standar yang ada.



Gambar 2.1 Briefing

Pelaksanaan magang kedua, ditempatkan pada restoran Grain tempat melangsungkan *breakfast* dan *dinner*. Pelaksanaan magang ini dilaksanakan selama empat bulan dengan *rolling section* setiap minggunya. Tugas pertama yang dilakukan *trainee* adalah bertugas di *cold section* dengan tanggung jawab mempersiapkan makanan yang akan dipajang di *buffet*, menata makanan di *buffet*, dan membantu tamu yang memerlukan bantuan, mengecek persediaan makanan yang ada. Selanjutnya, tugas di *noodle section* adalah menata makanan yang akan di pasang di *buffet*, membuat kuah kaldu, menjaga *stand buffet* dan melayani tamu, serta menjaga kebersihan yang ada. Tugas yang dilakukan di *indian section*, adalah membuat adonan yang akan diolah di alat *grill*, membuat saus *chutney*, menggoreng adonan, dan membuat spesial orderan sesuai dengan permintaan tamu. Tugas *western section* adalah menjaga *stand omlette* dan menjaga kebersihan *buffet*, membuat orderan *omlette* sesuai dengan permintaan tamu. Tugas *asian section* adalah menyiapkan *prepare* masakan seperti memotong, mencuci, dan mengisi ulang setiap *buffet* yang sudah terlihat akan habis, membantu mempersiapkan bahan yang akan diolah oleh *chef*.

2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja

Pelaksanaan magang dilaksanakan selama enam bulan, dimulai dari tanggal 08 Juli 2024 dan berakhir pada tanggal 07 Januari 2025. Penulis melaksanakan magang dengan *rolling* ke dua departemen restoran yang berada di Hilton Bali Resort, Nusa Dua. *Rolling* pertama dilaksanakan selama dua bulan, dari bulan Juli-Agustus di restoran Paon Bali. *Rolling* kedua dilaksanakan selama empat bulan, dari bulan September-Januari di restoran Grain. Penjadwalan kerja setiap harinya sudah ditentukan oleh *chef* departemen restoran tersebut. Untuk sistem absen kerja setiap harinya dilakukan menggunakan *finger print* di pintu masuk saat pengecekan *security*, dan untuk izin tidak masuk kerja di hari itu bisa langsung disampaikan kepada *chef* yang sedang bertugas di restoran hari itu, dan membawa surat izin keterangan sakit atau berhalangan masuk ketika masuk bekerja.

Penjadwalan kerja yang berlaku dalam restoran ini adalah dengan lima hari kerja dan dua hari libur dalam satu minggunya, dengan jadwal istirahat yang sudah ditentukan setiap departemennya. Restoran juga memfasilitasi para *staff* dan *trainee* dengan makanan yang berada di kantin, serta ruangan loker untuk menyimpan barang-barang.

2.4 Realisasi Pelaksanaan

Realisasi pelaksanaan magang di restoran Paon Bali dilaksanakan selama dua bulan, dimulai dari tanggal 08 Juli 2024 - 31 Agustus 2024. Tabel ini akan menjelaskan tentang aktivitas kerja dan keseharian selama bekerja di restoran Paon Bali.

Tabel 2.1 Realisasi Kegiatan Magang Restoran Paon Bali

No.	Tanggal / Minggu	Kegiatan/Task	Pencapaian Utama	Tantangan & Solusi	Pengalaman & Pembelajaran	Rencana Perbaikan	Evaluasi Supervisor
1.	08-15 Juli 2024 (Minggu 1)	Pengenalan & persiapan bahan : Mengenal setiap sudut area dapur, alat-alat yang akan digunakan. Mengiris sayuran, menyiapkan bahan masakan.	Memelajari teknik memotong sayur dengan cepat dan rapi.	Tantangan: Banyak hal dan aturan yang harus diperhatikan dengan teliti. Solusi: Banyak memperhatikan lingkungan sekitar dan bertanya kepada senior, agar tidak sesat di jalan.	Harus cepat tanggap dan peka.	Mencatat hal-hal penting agar tidak ada yang terlewat.	Cepat belajar, dan mengerti perintah.

2.	15- 22 Juli 2024 (Minggu 2)	Membuat condiment: Belajar membuat condiment masakan sesuai dengan recipe	Hafal dengan rute kerja dan condiment yang akan dibuat di hari itu.	Tantangan : Harus bisa membedakan setiap ingredients yang akan dipakai di dalam condiment Solusi: Mengetahui ciri dan karakteristik, dan tekstur bahan yang akan dipakai dalam suatu condiment masakan.	Lebih teliti dalam melihat recipe dan mengingat recipe	Membaca resep berkali kali hingga bisa dimengerti dan diingat diluar kepala.	Menngkatkan kecepatan dalam bekerja
3.	22-29 Juli 2024 (Minggu 3)	Teknik pengolahan makanan : Memanggang, Merebus, dan teknik lainnya dengan standart hotel	Menyempurnakan kemampuan yang ada menjadi lebih terampil.	Tantangan : Harus detail dalam memperhatikan teknik pengolahan. Solusi: Berlatih secara terus menerus.	Open minded dengan segala pemikiran, dan tidak hanya mementingkan pemikiran diri sendiri.	Mengembangkan kemampuan memasak	Cukup baik dalam mengikuti pelatihan training.
4.	29 Juli- 5 Agustus 2024 (Minggu 4)	Memproses makanan : Membantu persiapan orderan saat masuk, seperti menyiapkan condiment yang akan dipakai, memanggang daging sesuai dengan menu dan request tamu	Menguasai peran yang akan dilakukan.	Tantangan: Harus memperhatikan menu yang di pesan oleh tamu, dan memperhatikan alergi ataupun hal yang dapat membahayakan tamu. Solusi: Mengecek ulang sebelum dihidangkan pada tamu.	Memperhatikan barang yang akan dimasak dan diolah agar sesuai dengan pesanan tamu.	Memastikan orderan yang dipesan sudah benar, dan tidak ada miss <i>communication</i>	Cukup baik
5.	5-12 Agustus 2024 (Minggu 5)	Plating: Belajar teknik menghias, menata dengan seni dan teknik plating.	Menguasai teknik plating restoran Bintang 5	Tantangan: Beberapa condiment yang tidak lengkap dan habis Solusi: Belajar mencari solusi dengan mengganti bahan condiment dengan bahan yang mirip.	Selalu menginfokan kepada atasan ketika barang akan habis atau sudah habis dan bertanya tentang Solusi.	Terus berlatih dan mencari referensi lain di internet untuk melatih skill dan kekreatifan.	Cukup baik, dan harus belajar untuk meningkatkan kemampuan.
6.	12-19 Agustus 2024 (Minggu 6)	Training: Mengevaluasi masakan dengan cara memasak makanan yang ada pada menu, untuk mengurangi kesalahan jika disajikan kepada tamu.	Mengerti cara melakukan training makanan dan mengevaluasi makanan.	Tantangan: Makanan yang diolah harus sama dan sesuai dengan standart resep yang ada. Solusi: Selalu mengecek menu resep masakan, dan mengikuti langkah-	Belajar cara mengolah makanan dengan standart resep yang ada	Menadikan SOP sebagai standart dan tidak memasak hanya menggunakan perkiraan atau feeling.	Masih harus belajar untuk mengevaluasi apa yang kurang dari makanan yang diolah.

				langkah yang ada.			
7.	19-26 Agustus 2024 (Minggu 7)	Menjaga buffet: Menjaga buffet dengan mengecek semua makanan tersajikan dengan baik, dan menjelaskan makanan yang akan disajikan ke tamu.	Berkomunikasi dan melakukan pelayanan baik kepada tamu	Tantangan: Harus mengetahui semua makanan yang telah di set up di buffet, cara memasaknya, bahan makanan, dan condiment nya. Solusi: Banyak bertanya kepada Chef dan senior tentang menu buffet yang akan di set up.	Bertemu dengan banyak tamu yang beragam dan menyenangkan	Meningkatkan kemampuan bahasa inggris untuk lebih lancar lagi kedepannya.	Sangat baik, fasih, percaya diri dalam menjelaskan hidangan makanan yang disajikan
8.	26-31 Agustus 2024 (Minggu 8)	Inspeksi : Mengecek semua bahan yang ada dengan kondisi yang bagus dan memperbarui tanggal exp jika sudah kotor dan tidak bisa terbaca	Mempelajari tehnik baru dalam melakukan pengecekan bahan	Tantangan: Harus memperbarui setiap tanggal yang tertempel pada box bahan makanan. Solusi: Melakukan pengecekan secara rutin agar saat terjadinya inspeksi, tidak ada bahan makanan yang tidak tertempel expired date.	Harus melakukan pengecekan secara mendetail	Melakukan pengecekan mulai dari satu tempat ke tempat lain, dan tidak melakukan pekerjaan dengan asal dan tidak beraturan.	Barang barang sudah terlabel dengan baik

Realisasi pelaksanaan restoran Grain dilakukan selama empat bulan. Dimulai dari tanggal 01 September 2024 - 07 Januari 2025. Tabel ini akan menjelaskan tentang aktivitas kerja dan keseharian selama bekerja di restoran Grain.

Tabel 2.2 Realisasi Kegiatan Magang Restoran Grain

No .	Tanggal / Minggu	Kegiatan/Tas k	Pencapaian Utama	Tantangan & Solusi	Pengalaman & Pembelajaran	Rencana Perbaikan	Evaluasi Supervisor
1.	01-08 September 2024 (Minggu 1)	Pengenalan section cold : Menenal setiap sudut area dapur, alat- alat yang akan digunakan. Membantu persiapan set up buffet.	Mengerti dan menguasai tata letak section cold.	Tantangan: Banyak codiment yang harus dihapal dan mengigat ciri dan tekstur nya satu persatu karena banyak condiment yang mirip. Solusi: Mencatat setiap hal penting dan mengabadikan gambar lewat foto agar set up	Harus bergerak dengan cepat	Aktif dalam bekerja, dan berinisiatif.	Cukup baik, dan harus lebih teliti lagi kedepannya.

				yag biasa dilakukan setiap pagi bisa tetap berjalan dengan baik dan sesuai tata letak semula.			
2.	08-15 September 2024 (Minggu 2)	Yogurth & cereals (cold) : Mengisi varian yogurth yang beragam ke dalam jar yogurth, merefill cereals, seed, nuts, dried berry	Menguasai membedakan yogurt yang semua variannya sangat mirip, mampu menghafal setiap nama bahan.	Tantangan: Di awal sulit untuk membedakan jenis yogurth yang ada karena semua tampak sama. Solusi: Harus mengenali ciri yogurth dengan sering melihatnya dan menydari perbedaan dari warna, teksturnya.	Harus memperhatikan varian yogurth yang diisi agar tidak tercampur dengan varian lain yang memiliki ciri khas serupa	Selalu mengasih label nama ke setiap yogurth yang telah diisi di chiller.	Baik, sudah bisa memahami cara pengisian yogurth yang benar, bisa merefill bahan dengan baik dan tidak tertukar.
3.	15-22 September 2024 (Minggu 3)	Coldcuts (Cold) & Buah : Menghafal setiap coldcuts yang di set up maupun stock yang ada di chiller, memotong cold cut, memotong buah, trimming.	Menguasai dalam menyiapkan set up buffet, mengingat bahan masakan yang ada.	Tantangan: Memotong dengan ukuran yang sama dan rapi. Solusi: Memperhatikkan arahan senior bekerja dan harus banyak berlatih.	Tidak papa untuk tidak melakukan hal yang sempurna pertama kalinya	Banyak berlatih	Memahami tugas dengan baik
4.	22-29 September 2024 (Minggu 4)	Rujak (Cold) : Menyiapkan bumbu, Merebus kikir, menggoreng tahu/ tempe, Menyiapkan set up rujak, membuat back up, dan melakukan live cooking dengan membuat rujak secara langsung.	Sudah menguasai section rujak dan bisa melakukan live cooking sendiri	Tantangan: Harus memeriksa sayur dan semua bumbu yang akan di set up untuk hari h, memastikan semua bahan segar dan belum masam atau hampir basi. Solusi: Menyimpan bahan makanan dengan tutup terapat dan temperatur chiller yang bak, dan mengecek dengan pasti sebelum disajikan kepada tamu.	Harus menanyakan pesanan tamu dengan jelas dan detail karena menyangkut Kesehatan dan religi tamu.	Harus bertanya dengan jelas apa yang tamu akan order, karena banyak tamu yang menganut non vegetarian, vegetarian, dan alergi.	Sangat baik, dan harus tetap memperhatikan kebersihan saat melakukan live cooking.
5.	29 September -05 Oktober 2024 (Minggu 5)	Pengenalan section (Asia) : Mengenal setiap sudut area dapur, alat-alat yang akan digunakan. Membantu persiapan set up buffet.	Sudah memahami rute dengan baik setiap akan melakukan prepare set up dan clear up	Tantangan: Harus jeli dalam membedakan setiap sambal yang akan di reffil. Solusi: Saat ragu dan tidak bisa membedakan jenis varian, bisa memperhtikkan	Memahami setiap karakteristik dan rasa dari bahan bahan yang di set up.	Bertanya ketika mengalami kebingungan.	Cukup baik.

				lagi dari segi tekstur dan rasa.			
6.	05-12 Oktober 2024 (Minggu 6)	Persiapan prepare (Asia) : Memotong sayur, Menyiapkan bahan yang akan diolah Chef, Set up, Menjaga stand buffet, Clear up.	Sudah memahami dengan baik apa tugas yang akan dilakukan setiap harinya	Tantangan: Harus bisa membagi waktu antara melakukan prepare mengolah bahan masakan dengan menjaga kebersihan stand, makanan tidak boleh sampai habis reffil. Solusi: Tidak fokus dengan satu pekerjaan saja, harus bisa membagi waktu	Peka terhadap situasi yang ada.	Lebih memperhatikan manajemen waktu yang dilakukan.	Sudah cukup baik, peka, berinisiatif, bisa membagi waktu dengan baik.
7.	12-19 Oktober 2024 (Minggu 7)	Pengenalan section (Noodle) : Mengetahui setiap sudut area dapur, alat-alat yang akan digunakan. Membantu persiapan set up buffet.	Memahami cara kerja alat-alat yang ada di section noodle	Tantangan: Harus melakukan pergerakan dengan cepat, dan memahami tugas, tata letak dengan baik. Solusi: Fokus memperhatikan dan melakukan pekerjaan dengan baik	Bertanya ketika kebingungan agar tidak menghabiskan waktu.	Menghafal tata letak yang ada dengan bantuan catatan, agar bisa dibaca lagi dan lagi saat jam kerja sudah selesai dan bisa mudah menghafal.	Bisa mengikuti cara kerja dan pergerakan yang ada.
8.	19-26 Oktober 2024 (Minggu 8)	Prepare bahan masakan (Noodle) : Merebus mie, menggulung, memotong sayuran, menumis bumbu, dan membuat stock bahan makanan.	Mempunyai manajemen waktu yang baik dalam mengatur semua pekerjaan yang ada.	Tantangan: Harus mengecek barang sebelum kehabisan Solusi: Rutin mengecek ketersediaan barang, dan menginformasikan barang sudah menipis kepada senior dan Chef.	Harus memperhatikan temperature suhu mie agar tidak terlalu lembek/ matang karena akan ada 2x proses.	Memastikan konsep first in first out agar barang tidak menumpuk dan rusak hingga menyebabkan kerugian.	Cukup baik
9.	26 Oktober-2 November 2024 (Minggu 9)	Pembuatan stock kaldu dan sambal (Noodle)	Memahami dan menguasai perbedaan jenis kaldu yang ada.	Tantangan: Harus mengingat dengan baik resep dan tata cara yang telah diajarkan. Solusi: Banyak berlatih melakukan, sehingga terbiasa.	Harus bisa menjelaskan cara pembuatan kaldu dan bahan apa saja yang terkandung dalam kaldu.	Meningkatkan transformasi kerja	Baik, bisa memahami dan bisa menjelaskan bahan kandungan makanan yang diolah
10.	2-9 November 2024 (Minggu 10)	Live Cooking (Noodle) : Membuat orderan secara langsung di depan tamu, mereffil ketersediaan bahan, dan selalu menjaga	Bisa berkomunikasi baik dengan tamu, memahami orderan yang masuk, dan menyelesaikan tamu dengan baik.	Tantangan : Tidak boleh gugup, dan harus fokus dengan apa yang dilakukan. Solusi: Bersikap tetap tenang dalam kondisi apapun	Harus memastikan antrian dan pesanan tamu sesuai diberikan dan tidak tertukar	Harus lebih percaya diri, dan yakin terhadap apa yang dilakukan.	Sangat baik, bisa bergerak cepat dan sangat responsif dan ramah saat berkomunikasi dengan tamu.

		kebersihan buffet.		dan bisa menyelesaikan pekerjaan dengan baik.			
11.	9-16 November 2024 (Minggu 11)	Pengenalan section (Western) : Mengenal setiap sudut area dapur, alat- alat yang akan digunakan. Membantu persiapan set up buffet.	Memahami rute yang ada.	Tantangan: Belajar tentang skill baru dengan lingkungan yang tidak familiar Solusi: Memperhatikan lingkungan sekitar dan mengakrabkan diri dengan team yang ada.	Harus lebih berinisiatif tentang bertanya kepada dosen.	Bersikap santai, tenang, dan sopan agar semua bisa berjalan dengan baik.	Cukup baik
12.	16-23 November 2024 (Minggu 12)	Prepare (Western) : Mengocok telur, Memasak omlette, dan sunny side up untuk stock reffil buffet dengan jumlah yang banyak.	Sangat menguasai dalam membuat telur dan mengerjakan nya dengan rapi.	Tantangan: Harus membuat banyak stock reffil dengan hasil yang rapi, dan fokus. Solusi: Tetap tenang dan tidak tergesa-gesa untuk menyelesaikan pekerjaan tsb.	Agak kesulitan menghadapi banyak nya stock yang harus dibuat dalam waktu yang minim.	Harus banyak berlatih agar terbiasa dalam membuat masakan tersebut.	Sangat baik, bisa bekerja dengan hitungan yang termasuk cepat.
13.	23-30 November 2024 (Minggu 13)	Live cooking (Western) : Membuat orderan sesuai dengan request tamu.	Bisa berkomunikasi dengan baik dengan tamu dan menyelesaikan orderan dengan baik.	Tantangan : Harus fokus dan bergerak cepat melakukan pesanan tamu agar tidak terlewat dan tidak menimbulkan banyak antrian menunggu Solusi: Memastikan orderan tamu agar tidak ada yang terlewat dan setelah menyelesaikan orderan yang lama langsung handle orderan baru.	Masih belum terbiasa melakukan hal secara cepat.	Fokus dengan apa yang dikerjakan sehingga bisa mengerjakan orderan selanjutnya.	Sudah cukup baik, dan harus berlatih untuk hasil yang maksimal.
14.	30 November –07 Desember 2024 (Minggu 14)	Pengenalan section (India) : Mengenal setiap sudut area dapur, alat- alat yang akan digunakan. Membantu persiapan set up buffet.	Bisa mempelajari dan memahami menu-menu baru dengan baik.	Tantangan: Banyak alat baru yang tidak familiar Solusi: Belajar menggunakan alat tersebut.	Harus belajar tentang suhu dan temperature memasak adonan.	Sering berlatih memakai alat dan memperhatikan temperatur suhu	Ada kemampuan mau belajar dengan giat.
15.	07-14 Desember 2024 (Minggu 15)	Prepare bahan & Menjaga buffet (India) : Memotong sayuran, menjaga kebersihan buffet, dan mengecek buffet agar tidak kosong.	Bisa menyiapkan bahan prepare india dengan baik.	Tantangan : Harus bergerak cepat karena section india adalah salah satu section yang cepat habis. Solusi: Mengecek ketersediaan	Memahami karakteristik bahan bahan yang diolah	Tambahan belajar secara mandiri untuk memperkuat wawasan	Cukup baik.

				buffet yang di pajang dan selalu membuat back up untuk reffil di keadaan penting.			
16.	14-21 Desember 2024 (Minggu 16)	Pengolahan makanan dan orderan masuk (India) : Mengolah masakan buffet, reffil, dan membuatkan special request orderan tamu.	Bisa menerima special request dengan baik	Tantangan: Adanya special request Solusi: Langsung info ke atasan tentang request tamu dan memastikan ketersediaan barang dan menu yang ada.	Mengolah makanan harus sambil memperhatikan suhu yang ada dan tehnik yang digunakan	Meningkatkan kemampuan bahasa dan berkomunikasi	Cukup baik, dan harus mengenal lebih lanjut tentang menu-menu india yang ada.

BAB III

EVALUASI DAN ANALIASIS PELAKSANAAN MAGANG

3.1 Evaluasi Pelaksanaan

Tujuan pelaksanaan magang yang dilakukan selama periode enam bulan di restoran Paon Bali dan Grain sudah cukup tercapai. Bayangan mahasiswa saat melakukan pelaksanaan magang adalah dapat mengembangkan kemampuan dan *skill* baru yang berguna untuk masa depan, mengasah kemampuan yang telah didapatkan di institusi sebelumnya, bisa mengalami banyak pengalaman dan pembelajaran dengan mendapatkan *rolling* outlet setiap dua bulan sekali, mengasah kemampuan diri dengan *soft skill* dan *hard skill*, melatih kemandirian dan kerja sama antar tim. Sistem pelaksanaan magang yang diterapkan oleh Hilton Hotel & Resort adalah dengan cara *rolling* setiap anak *trainee* ke outlet yang berbeda setiap dua bulan sekali dengan tujuan anak *trainee* mendapatkan banyak ilmu dan kemampuan yang berguna ketika melaksanakan periode magang ini. Tetapi pada realisasi pelaksanaannya setiap *trainee* tidak mendapatkan hak yang sama, karena ada *trainee* yang tidak mendapatkan *rolling* outlet sama sekali, atau hanya mendapatkan dua kali *rolling* saja selama periode magang ini. Sangat disayangkan karena pada kenyataan pelaksanaan magang yang dilakukan oleh *trainee* tidak sesuai dengan apa yang telah disebutkan di awal pada saat *trainee* akan melaksanakan periode magang ini.

Pelaksanaan kerja pada setiap outlet, dimulai dengan pengenalan dapur, alat-alat, dan bahan yang akan dipakai. *Trainee* dibimbing oleh para *kitchen staff* dan *chef* yang bertugas di outlet tersebut. Tugas yang diemban dimulai dari hal yang paling mudah, setelah beberapa minggu sudah menguasai tugas dan tanggung jawab yang diberi, *trainee* akan mendapatkan tambahan tanggung jawab untuk mengelola tugas lainnya yang lebih rumit. Selama pelaksanaan magang *trainee* mendapatkan banyak pengalaman dan ilmu baru, bukan hanya ilmu dalam dunia perkulineran saja tetapi juga mengasah *trainee* dalam berkomunikasi dengan orang lain, kemandirian, kerja sama tim, mental, tanggung jawab, dan juga cara membawa diri dalam situasi-situasi yang ada.

3.1 Analisis Pelaksanaan

Selama mahasiswa melaksanakan periode magang, banyak ilmu dan kemampuan baru yang di dapatkan, dan cukup berbeda dengan ilmu yang didapatkan ketika di sekolah. Misalnya, cara memotong sayur wortel, ketika di institusi diajarkan dengan cara potong yang lebih detail dan memakan waktu cukup lama dengan potongan harus membuat kotak terlebih dahulu, kemudian di *slice* dan baru di potong panjang, tetapi jika bekerja di restoran diajarkan cara memotong dengan cara yang lebih cepat dan singkat dengan cara memotong miring dan *slice*, hal ini sangat menghemat waktu sehingga waktu tidak hanya terbuang untuk melakukan hal itu saja.

Selama periode magang ini mahasiswa juga diajarkan cara mengelola manajemen *kitchen*, manajemen *kitchen* adalah proses pengelolaan dan pengorganisasian semua aspek yang ada di dapur restoran atau tempat makan lainnya. Tujuan utama dari manajemen *kitchen* adalah untuk memastikan operasi dapur berjalan dengan efisien, aman, dan menghasilkan makanan berkualitas dengan biaya yang terkendali. Manajemen *kitchen* meliputi:

- 1) Perencanaan SDM, yaitu mengelola staf dapur seperti koki, asisten, anak magang, untuk diberikan pelatihan, dan memastikan kinerja yang optimal.
- 2) Persediaan Bahan Baku, yaitu memastikan bahwa bahan baku makanan selalu tersedia dengan kualitas yang baik, serta melakukan pembelian yang bijak untuk mencegah pemborosan.
- 3) Perencanaan Menu, yaitu membuat dan merencanakan menu makanan yang akan disajikan kepada pelanggan, memastikan keberagaman, kelayakan biaya, dan kualitas.
- 4) Pengawasan Kualitas, yaitu memastikan standar yang kualitas makanan selalu terjaga.
- 5) Kebersihan dan Keamanan, yaitu menjaga kebersihan dapur dan mengikuti aturan keselamatan, serta kebersihan untuk mencegah terjadinya kontaminasi dan kecelakaan.
- 6) Biaya, yaitu mengelola anggaran dapur, untuk mengurangi pemborosan agar operasional tetap menguntungkan.

Manajemen *kitchen* yang diterapkan pada restoran Paon Bali adalah dengan melakukan pelatihan *training* setiap harinya, pelatihan *training* disini dilakukan dengan cara *staff kitchen* membuat menu makanan yang ada pada menu resto dengan tujuan untuk menjaga standar menu yang ada dengan berkali kali membuat hidangan ini, maka para *staff* akan terbiasa. Pelatihan disini dilakukan dengan cara menjelaskan hidangan yang telah dibuat, bahan-bahan yang dipakai, dan melakukan penjelasan dan tanya jawab terhadap tim *service* untuk mengurangi adanya kesalahpahaman, dan kesalahan penjelasan menu makanan kepada tamu untuk menghindari terjadinya adanya reaksi alergi yang dihindari oleh tamu.

Manajemen *kitchen* yang diterapkan pada restoran Grain dengan cara melakukan *briefing* setiap paginya sebelum operasional dibuka, dengan tim *kitchen*, *Sous Chef*, *Executive Chef*, tim *Steward*. Tujuan dengan adanya *briefing* ini adalah untuk membahas jumlah tamu yang akan datang, hal-hal yang harus diperhatikan pada operasional hari itu, menyampaikan ketersediaan stok pada *chef* yang bertugas di hari itu, kendala terhadap persediaan barang, atau alat-alat yang bermasalah, standart kebersihan, dan kerapian.

Keterlibatan mahasiswa sebagai *trainee* juga sangat penting dalam operasional, kehadiran mahasiswa sangat membantu tim *kitchen* yang ada, karena diperlukannya tenaga tambahan ketika operasional berlangsung. Keterlibatan mahasiswa dalam tim juga berpengaruh untuk memberikan *feedback* tentang operasional atau sistem kerja yang telah dilakukan. Mahasiswa juga turut dalam proses pengelolaan bahan masakan, penyimpanan produk sesuai SOP, melayani tamu dan memproses makanan dengan bimbingan *staff* yang ada. *Trainee* juga mendapatkan kesempatan baru untuk melakukan hal-hal yang belum pernah dilakukan, seperti melayani tamu dengan membuat orderan saat *live cooking*, menjaga *stand outlet* dan dll.

3.2 Refleksi Diri

Selama periode magang berlangsung banyak pelajaran yang di dapat oleh mahasiswa, mulai dari keterampilan dan ilmu yang belum pernah di dapatkan ketika belajar di institusi, kemudian bagaimana cara pembawaan diri dan cara bersikap profesional ketika bekerja, interaksi kepada para tamu, dan juga bagaimana

mengelola manajemen kitchen dengan skala besar dan standart restoran yang sudah sesuai dengan SOP.

Hal berkesan yang dilalui selama magang adalah, mahasiswa disambut dengan cukup baik kehadiran nya, para *staff kitchen* dan *chef* juga sangat *welcome* dan mau mengajarkan hal-hal baru kepada mahasiswa dengan bersemangat, kehadiran mahasiswa disini tidak dianggap sebagai beban, tetapi dianggap sebagai murid yang ingin belajar lebih dalam mengenai dunia perkulineran, tidak ada intimidasi atau paksaan kepada mahasiswa saat melakukan magang.

Tantangan yang dihadapi mahasiswa pada saat melakukan magang adalah manajemen waktu, manajemen waktu disini sangat penting dalam operasional, dan mahasiswa harus beradaptasi dengan cepat dan mengatur waktu dengan efisien. Dengan adanya pengalaman-pengalaman yang telah dipelajari ketika di institusi dan pengetahuan baru, dan skill yang diasah selama periode magang. Hal ini menjadi bekal untuk karir mahasiswa kedepannya, karena sudah menguasai *skill-skill* dan kemampuan bekerja perkulineran secara profesional.

Untuk jenjang karir mahasiswa kedepannya bisa dilanjutkan sesuai dengan tujuan karir yang dimiliki mahasiswa, baik bekerja di perusahaan-perusahaan besar, membuka bisnis perkulineran, maupun menjadi *food blogger* untuk melakukan *review* makanan dan juga *food consultan* untuk restoran-restoran besar yang ada.

BAB IV

PENUTUP

4.1 Kesimpulan

Melalui pengalaman magang yang dilakukan selama enam bulan, dapat disimpulkan bahwa pelaksanaan magang yang dilakukan dapat tercapai. Hal ini dapat tercapai karena ekspektasi mahasiswa sebelum melakukan magang dan setelah menyelesaikan pelaksanaan magang sudah cukup sesuai. Banyak hal lainnya yang di dapatkan di luar dari ekspektasi, seperti memiliki teman dan keluarga yang hangat ketika bekerja sebagai anak magang yang merantau dan jauh dari orang tua dan keluarga. Saran dan juga nasehat-nasehat dari para senior mengenai pekerjaan dan tentang kehidupan terasa sangat bermakna dan tulus. Kemampuan dan pengetahuan yang sudah didapatkan di institusi jauh lebih berkembang ketika dilakukannya pelaksanaan magang selama periode enam bulan ini, karena mahasiswa dapat mempraktekkan langsung di dunia kerja secara profesional, mahasiswa juga menjadi pribadi yang lebih kuat secara mental, dan memiliki pembawaan diri yang baik, serta percaya diri yang meningkat.

4.2 Saran

Berikut adalah beberapa saran dari mahasiswa selama melaksanakan periode magang berlangsung, yang akan berguna untuk kedepannya, yaitu:

- 1) Untuk mitra magang:
 - a. Memperbaiki sistem *rolling* mahasiswa, sehingga mahasiswa yang melakukan pelaksanaan magang bisa merasakan *rolling* outlet secara berkala, dan mendapatkan banyak ilmu serta pengalaman selama melakukan pelaksanaan magang di berbagai outlet restoran.
 - b. Membuat mahasiswa magang lebih dilibatkan bekerja, misalnya dalam suatu acara-acara tertentu, dan ikut merasakan berpartisipasi langsung dalam kegiatan tersebut.
 - c. Kehadiran mahasiswa lebih di apresiasi dengan cara melibatkan mahasiswa untuk membuat menu baru yang bisa menjadi inovasi di dalam restoran tersebut, dan dilakukannya ajang penilaian dari

restoran dan perusahaan mitra magang.

2) Untuk institusi:

- a. Mengumumkan kepada seluruh mahasiswa bahwa ada alternatif lain selain magang di hotel dan di restoran, bahwa bisa membuka bisnis sendiri, dan kesempatan ini bisa disampaikan kepada seluruh mahasiswa, tidak mahasiswa yang hanya mengalami kendala saja.
- b. Waktu pelaksanaan magang yang terlalu lama, mungkin untuk institusi bisa mempersingkat pelaksanaan magang dengan mempertimbangkan mental dan fisik mahasiswa, serta pengeluaran ekonomi yang harus dikeluarkan mahasiswa selama magang.

3) Untuk mahasiswa:

- a. Untuk mahasiswa baru yang ingin memasuki magang, harus mempersiapkan diri dengan kemampuan dasar yang sudah matang, agar tidak membung waktu dengan mempelajari hal-hal dasar yang wajib diketahui oleh mahasiswa kuliner.
- b. Memperluas ilmu pengetahuan, tidak hanya melalui institusi, tetapi ada inisiatif lebih untuk belajar mandiri mendapatkan ilmu melalui reset, dan percobaan-percobaan yang dilakukan, mengikuti acara *workshop*, dan perlombaan untuk mengasah dan melihat potensi diri yang ada.

DAFTAR PUSTAKA

- Anjani Anastasia. (2021, *May* 3). Kemenkeu Buka Program Magang Nih Gaes, Coba Lamar Yuk. *Detik.com*. <https://www.detik.com/edu/pendidikan-tinggi/d-5555942/kemenkeu-buka-program-magang-nih-gaes-coba-lamar-yuk>
- Brain Academy. (2025, *January* 3). Pengertian Magang, Syarat, Manfaat, dan Gajinya. *Brainacademy.id*. <https://www.brainacademy.id/blog/pengertian-magang-syarat-manfaat-dan-gajinya>
- Hilton Bali Resort. (2025). Paon Bali. *Hilton Bali Resort*. <https://www.hilton.com/id/hotels/dpsbahi-hilton-bali-resort/dining/paon-bali/>
- Samawa Lawaz (2024, *December* 6). Pengertian Restoran. *Scribd.com*. [https://www.scribd.com/document/556207102/Pengertian-Restoran#:~:text=Soekresno%20\(2001\)%2C%20Restoran%20adalah%20suatu%20usaha%20komersial,minum%20bagi%20umum%20dan%20dikelola%20secara%20profesional.](https://www.scribd.com/document/556207102/Pengertian-Restoran#:~:text=Soekresno%20(2001)%2C%20Restoran%20adalah%20suatu%20usaha%20komersial,minum%20bagi%20umum%20dan%20dikelola%20secara%20profesional.)

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



TRAINEE PERFORMANCE EVALUATION FORM

Name : Monalisa Christine
 School : Akademi Sages
 Department/Outlet : Poon Bali
 Training Period : Juli - Agustus
 Appraised by : I Wagan Eki Wahyudi

The performance evaluation aims at measuring students' performance objectively during the Internship Program.

The rating will be based on the scale of 0 – 100 as follows:

85.00 – 100 : Very Good Performance
 75.00 – 84.99 : Good Performance
 60.00 – 74.99 : Satisfactory Performance
 45.00 – 59.99 : Unsatisfactory Performance
 0 – 44.99 : Poor Performance

No	Criteria & Justification	Score				Remarks
		85.00 — 100	75.00 — 84.99	60.00 — 74.99	0.00 — 59.99	
A. PERFORMANCE						
1.	Job Knowledge • Understand aspects of work at all outlets • Knowledge of facilities and equipment • English or relevant language proficiency	85				
2.	Quantity of Work • Output of work • Completion of tasks and performance	90				
3.	Quality of Work • Accuracy and neat care of equipment and working areas • Meet quality requirements • Stability, persistence, orderliness and constant work under pressure	90				
4.	Creativity • Ability to generate new ideas, to find new and better ways to accomplish goals	85				

B. ATTITUDE & BEHAVIOR					
5.	Motivation - Enthusiasm towards job and effort to acquire necessary information to perform duties - Desire and effort to achieve training objectives - Willingness to accept responsibility	90			
6.	Personality The students' behavioral traits, includes his/her suitability for the profession, sociability and communicate with the other people (guest, fellow worker and superior)	90			
7.	Courtesy Politeness, attention and respect other people (guest, fellow worker and superior)	95			
8.	Grooming & Appearance Personal grooming, hygiene and general look	95			
9.	Attendance - Punctuality and reliability - Frequency of absence - Absence with permission - Absence without permission - Sick/illness	95			
Total Score =		815	Average =		90.5

C. ADDITIONAL COMMENTS

Moni has ~~had~~ well improvement during their training period. ~~need~~ more practice at kitchen industry.


I Wayan
Appraiser


Monalisa Christine
Trainee


Department Head

Agus Permana
Learning & Development Manager

TRAINEE PERFORMANCE EVALUATION FORM

Name : Minalisa Christine
 School : Akademi Sages
 Department/Outlet : Grain
 Training Period : Juli- Agustus
 Appraised by : I Wayan Edi Wahyudi

The performance evaluation aims at measuring students' performance objectively during the Internship Program.

The rating will be based on the scale of 0 – 100 as follows:

85.00 – 100 : Very Good Performance
 75.00 – 84.99 : Good Performance
 60.00 – 74.99 : Satisfactory Performance
 45.00 – 59.99 : Unsatisfactory Performance
 0 – 44.99 : Poor Performance

No	Criteria & Justification	Score				Remarks
		85.00 – 100	75.00 – 84.99	60.00 – 74.99	0.00 – 59.99	
A. PERFORMANCE						
1.	Job Knowledge - Understand aspects of work at all outlets - Knowledge of facilities and equipment - English or relevant language proficiency	98				
2.	Quantity of Work - Output of work - Completion of tasks and performance	99				
3.	Quality of Work - Accuracy and neat care of equipment and working areas - Meet quality requirements - Stability, persistence, orderliness and constant work under pressure	87				
4.	Creativity Ability to generate new ideas, to find new and better ways to accomplish goals	95				

B. ATTITUDE & BEHAVIOR					
5.	Motivation - Enthusiasm towards job and effort to acquire necessary information to perform duties - Desire and effort to achieve training objectives - Willingness to accept responsibility	96			
6.	Personality The students' behavioral traits, includes his/her suitability for the profession, sociability and communicate with the other people (guest, fellow worker and superior)	98			
7.	Courtesy Politeness, attention and respect other people (guest, fellow worker and superior)	98			
8.	Grooming & Appearance Personal grooming, hygiene and general look	95			
9.	Attendance - Punctuality and reliability - Frequency of absence - Absence with permission - Absence without permission - Sick/illness	93			
Total Score =		869	Average =		96,5

C. ADDITIONAL COMMENTS

Your work performance actually meet expectation


 Appraiser


 Department Head


 Trainee

Agus Permana
 Learning & Development Manager

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



AKADEMI SAGES

A Noble and Excellent Academy

ASSESSMENT SHEET FOR INTERNSHIP PERFORMANCE
Academic Year of 2024 / 2025

Student Name : Momaresa Christine
Student ID Number : 22110027
Supervisor (Academic) : Paniel Pandu
Supervisor (Internship) : Slamet Riyadi
Internship Partner :
Location : Hilton Hotels & Resort, Nusa Dua - Bali, Indonesia
Position/Field of Work : Culinary Intern (Hot & Cold Kitchen)

No.	Assessment Aspect	Weight (B)	Score (N) (0 - 100)	Weighted (B x N)
1.	Discipline: 1) Punctuality 2) Work Attitude/Behavior 3) Work Responsibility 4) Presence 5) Neatness and Personal Hygiene	5 5 5 5 5	97,75	2.444
2.	Performance: 1) Understanding of Work Materials 2) Work Ability 3) Work Skills 4) Quality of Work 5) Work Efficiency 6) Results of Work (Contribution)	5 10 10 10 10 10	98	9.390
3.	Adaptability: 1) Communication Skills 2) Ability to Cooperate 3) Ability to Initiate 4) Work Motivation and Spirit	5 5 5 5	97,6	1.952
Total		100 %		
$\text{Final Score} = \frac{\text{Weighted Total (B x N)}}{\text{Weight Total}}$ $\text{Final Score} = \frac{97,85}{100} = 97,85$				

7 Januari 2025

Supervisor (Internship),

Slamet Riyadi
Indian Sous Chef

Lampiran 3: Sertifikat Magang.



Lampiran 4: Lembar Pembimbingan Magang



AKADEMI SAGES

A Noble and Excellent Academy

LEMBAR PEMBIMBINGAN MAGANG Tahun Akademik 2024 / 2025

Nama Mahasiswa/i : Monalisa Christine
 NIM : 22110027
 Dosen Pembimbing : Daniel Pandu Mau, M.Par., M.M.
 Mitra Magang : Hilton Resort Bali
 Lokasi Magang : Nusa Dua, Bali
 Posisi/Bidang Kerja : Trainee

No.	Hari/Tanggal	Pembahasan	Paraf
1.	Jumat, 18 Oktober 2024	Penahaman tentang isi laporan, dan tentang isi sub bab yang akan di bahas.	<i>[Signature]</i>
2.	Kamis, 24 Oktober 2024	Memperbaiki tentang isi sejarah	<i>[Signature]</i>
3.	Selasa, 12 November 2024	Memperbaiki format gambar dan revisi ukuran format gambar.	<i>[Signature]</i>
4.	Senin, 9 Desember 2024	Memeriksa Analisis Pelaksanaan dan Refleksi diri	<i>[Signature]</i>
5.	Kamis, 26 Desember 2024	Memperbaiki pembuatan tabel log book.	<i>[Signature]</i>
6.	Rabu, 15 Januari 2025	Memeriksa format lampiran, dan memvisi kesalahan kata yang ada.	<i>[Signature]</i>
7.	Senin, 27 Januari 2025	Laporan magang sudah sesuai dengan ketentuan, dan sudah di approved.	<i>[Signature]</i>

Catatan:

Kartu Pembimbingan Magang wajib selalu diisi pada saat melakukan konsultasi dengan Dosen Pembimbing.

Mengetahui:
Dosen Pembimbing,

[Signature]

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

Pemagang,

[Signature]
Monalisa Christine

Nama Mahasiswa
NIM: 22110027

Lampiran 5: Dokumentasi Kegiatan Magang.



Lampiran 6: Dokumentasi Produk yang Pernah Dibuat.



