

LAPORAN MAGANG

DI APÉRITIF RESTAURANT, BALI, INDONESIA



Disusun oleh:
ALEX YONATA
22110029

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER
AKADEMI SAGES
2025

**LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN MAGANG**

Nama Mitra Magang : Apéritif Restaurant, Viceroy Bali
Lokasi : Jl. Lanyahan, Petulu, Kecamatan Ubud, Kabupaten
Gianyar, Bali 80571

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

Nama : Alex Yonata
NIM : 22110029

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

Pasuruan, 31 Januari 2025

Pembimbing Lapangan,



Rinto Umbu Lidjang
Sous Chef

Disetujui oleh:

Dosen Pembimbing Magang,



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

Disahkan oleh:
Ketua Program Studi,



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

SURAT PERNYATAAN ORIGINALITAS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Alex Yonata

NIM : 22110029

Program Studi : Diploma Tiga Seni Kuliner

Judul Laporan Magang : Magang di Apéritif Restaurant, Viceroy 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,



Alex Yonata
NIM: 22110029



Scanned with CamScanner

KATA PENGANTAR

Puji Syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan magang dan laporan magang dengan baik dan tepat waktu. Laporan ini disusun sebagai bagian dari pengalaman magang yang penulis jalani di *Aperitif Restaurant* dari tanggal 24 Juni hingga 23 Desember.

Selama magang saya mendapatkan banyak pengalaman dan ilmu pengetahuan yang berharga. Saya mengucapkan terima kasih atas dukungan dan bantuan yang saya dapatkan selama saya magang dan selama proses penulisan laporan magang. Terima kasih kepada pihak-pihak yang berajasa, yaitu:

- 1) Direktur Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M
- 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 Akademi Sages
- 6) Nic VanDerbeeken selaku *Executive Chef Aperitif Restaurant*
- 7) Jason Doenlen selaku *Executive Sous Chef Aperitif Restaurant*
- 8) Rinto Umbu Lidjang selaku *Sr. Sous Chef Aperitif Restaurant*
- 9) Seluruh staff dan teman-teman internship *Aperitif Restaurant*

Penulis menyadari laporan ini jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, mohon maaf apabila ada kekurangan dalam penulisan. Semoga laporan ini dapat memberikan gambaran yang jelas mengenai pengalaman dan pembelajaran penulis selama magang.

Pasuruan, 31 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 restoran.....	2
1.2.2 Visi dan misi restoran.....	3
1.2.3 Fasilitas restoran.....	3
1.2.4 Layanan dan produk restoran.....	4
1.2.5 Struktur organisasi restoran.....	4
1.3 Tujuan dan Manfaat Magang.....	5
1.3.1 Tujuan.....	5
1.3.2 Manfaat.....	5
1.4 Waktu pelaksanaan magang.....	6
BAB II PELAKSANAAN MAGANG.....	7
2.1 Posisi dan Bidang Kerja.....	7
2.2 Pelaksanaan Kerja.....	7
2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja.....	8
2.4 Realisasi Pelaksanaan.....	8
BAB III EVALUASI DAN ANALISIS PELAKSANAAN MAGANG....	10
3.1 Evaluasi Pelaksanaan.....	10
3.2 Analisis Pelaksanaan.....	10
3.3 Refleksi Diri.....	11
BAB IV PENUTUP.....	13
4.1 Kesimpulan.....	13
4.2 Saran.....	13
DAFTAR PUSTAKA.....	15
LAMPIRAN.....	16

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Realisasi Kegiatan Magang	8
--	---

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Front Of House	3
Gambar 1.2 Back Of House.....	3.
Gambar 1.3 Struktur Organisasi Restoran	4

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Permohonan/Pengantar Pelaksanaan Magang	16
Lampiran 2 Penilaian Prestasi Magang dari Mitra Magang (Form SAGES)	17
Lampiran 3 Sertifikat Magang.....	18
Lampiran 4 Rencana dan Penjadwalan Kerja.....	19
Lampiran 5 Jurnal Kegiatan Harian(Logbook).....	20
Lampiran 6 Lembar Pembimbingan	23
Lampiran 7 Dokumentasi Kegiatan Magang.....	24
Lampiran 8 Dokumentasi Produk yang Pernah Dibuat	25
Lampiran 9 Menu	26

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Magang merupakan salah satu bentuk pembelajaran berbasis pengalaman yang memungkinkan mahasiswa untuk menerapkan pengetahuan dan keterampilan yang telah diperoleh di bangku kuliah ke dalam dunia kerja nyata (Effrisanti, 2015). Dalam pendidikan seni kuliner, magang memegang peranan penting tidak hanya sebagai sarana pembelajaran teknis, tetapi juga sebagai jembatan antara teori dengan praktik industri (Santosa et al., 2024).

Melalui program magang, mahasiswa dapat mengasah keterampilan praktis seperti teknik memasak, pengaturan plating, dan manajemen dapur, serta mengembangkan keterampilan nonteknis seperti komunikasi dan kerja sama tim (Arfandi, 2021). Magang juga memberikan wawasan mengenai ritme kerja profesional yang sering diwarnai oleh tuntutan kualitas tinggi dan ketepatan waktu (Ratna Sari et al., 2024).

Industri kuliner, khususnya pada sektor *fine dining*, menuntut standar pelayanan dan kualitas hidangan yang sangat tinggi. Restoran jenis ini tidak hanya menawarkan makanan, tetapi juga menciptakan pengalaman bersantap yang memadukan cita rasa, estetika penyajian, suasana, dan pelayanan (OTTIMMO International, 2022). Bagi mahasiswa kuliner, magang di restoran *fine dining* merupakan kesempatan untuk mempelajari teknik kuliner yang kompleks, dan beradaptasi dengan lingkungan kerja yang dinamis.

Apéritif Restaurant di Ubud, Bali, merupakan salah satu restoran *fine dining*. Restoran ini menawarkan pengalaman bersantap bergaya kolonial tahun 1920-an dengan konsep “*borderless cuisine*” yang menggabungkan cita rasa lokal dan internasional di bawah arahan Executive Chef Nic Vanderbeeken (*Apéritif Restaurant*, 2025a; *Bali Holiday Secrets*, 2025). Selain itu, *Apéritif* dikenal memiliki tim dapur yang profesional, fasilitas modern, dan sistem kerja terorganisasi yang memberikan peluang belajar luas bagi peserta magang.

Berdasarkan pertimbangan tersebut, penulis memilih melaksanakan magang di *Apéritif Restaurant* sebagai bagian dari pemenuhan kurikulum Program

Studi Diploma Tiga Seni Kuliner. Melalui magang ini, dengan harapan dapat meningkatkan keterampilan teknis dan nonteknis, memperluas wawasan industri, serta mempersiapkan diri untuk berkarier di dunia kuliner profesional.

1.2. Profil Mitra Magang

Aperitif Restaurant merupakan restoran *fine dining* yang berlokasi di Ubud, Bali, dengan konsep interior bergaya kolonial khas Prancis. Restoran ini mengutamakan layanan pada waktu makan malam, namun juga melayani pengunjung pada jam makan siang.

1.2.1 Sejarah singkat restoran

Aperitif Restaurant berdiri pada tahun 2019 atas inisiatif Anthony Syrowatka, selaku Manajer Umum Viceroy Bali, bersama Chef asal Belgia, Nic Vanderbeeken. Restoran ini dirancang untuk menghadirkan pengalaman bersantap yang belum pernah ada sebelumnya di Bali, mengusung suasana elegan bergaya kolonial tahun 1920-an. Penamaan “*Apéritif*” terinspirasi dari tradisi Eropa yang memulai jamuan makan malam dengan minuman pembuka. Saat tiba, para tamu akan disambut di Pinstripe Bar bergaya New England, tempat mereka dapat menikmati minuman dan canapé sebelum beralih ke ruang makan utama.

1.2.2 Visi dan misi restoran

Visi *Aperitif Restaurant* adalah menjadi salah satu dari 50 restoran terbaik di Asia serta menghadirkan cita rasa klasik Eropa di Ubud. Misinya mencakup prioritas pada kepuasan pelanggan, menghadirkan pengalaman bersantap yang mengadaptasi tradisi Eropa—dimulai dari minuman pembuka (*pre-dinner drink*), *canapé*, menu *degustation*, hingga *petit fours* sebagai penutup. Selain itu, setiap hidangan dirancang untuk selalu berinovasi dan meninggalkan kesan mendalam bagi para tamu. Dengan visi dan misi tersebut, *Aperitif Restaurant* berupaya memberikan pengalaman kuliner yang berbeda dan istimewa dibandingkan restoran lainnya.

1.2.3 Fasilitas restoran

Aperitif Restaurant terdapat *Front House* utama yakni *main dining room*, disitu terdapat pelayan yang akan menjamu tamu, menunjukan menu dan mengantarkan makanan.



Gambar 1.1 Front of House

Di bagian belakang (*back of house*), terdapat area pendukung operasional seperti *public area* dan bagian *steward*. *Aperitif Restaurant* dilengkapi dengan peralatan modern yang menunjang aktivitas dapur, termasuk oven *combi* generasi terbaru, *teppanyaki*, dan *grill* yang mempermudah proses pengolahan bahan makanan.



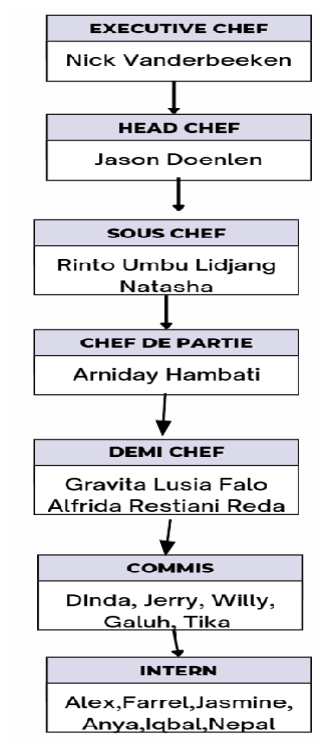
Gambar 1.2 Back of House

1.2.4 Layanan dan produk restoran

Aperitif Restaurant menyajikan pilihan *set menu avant-garde* dan menu *signature* (detil menu terdapat pada lampiran 8 halaman 23 dan 24), dilengkapi dengan beragam *cocktail* dan *mocktail* yang tersedia di area bar. Selain layanan makan di tempat, restoran ini juga menyediakan opsi *takeaway*. *Aperitif Restaurant* tidak hanya fokus pada *dinner* namun juga ada *lunch*. Tetapi dikarenakan ada Pinstripe Bar, kita juga membuka menu À la carte agar tamu bar juga bisa memesan makanan.

1.2.5 Struktur organisasi restoran

Struktur organisasi merupakan elemen penting dalam sebuah restoran, karena di dalamnya terdapat pemimpin yang mengarahkan jalannya operasional, serta tim dapur yang berperan mendukung kelancaran kegiatan sehari-hari. Berikut adalah struktur organisasi *Aperitif Restaurant* yang ditampilkan pada table berikut:



Gambar 1.3 Struktur organisasi restoran

Dari tabel yang sudah ditampilkan diatas dapat kita jelaskan sebagai berikut:

- 1) Nic Vanderbeeken sebagai *Excecutive Chef*
- 2) Jason Doenlen sebagai *Head Chef*
- 3) Rinto Umbu Lidjang sebagai *Senior Sous Chef*
- 4) Natasha sebagai *Senior Sous Chef*
- 5) Arniday Hambati sebagai *Chef de Partie*
- 6) Gravita Lusiallo sebagai *Demi Chef*
- 7) Alfrida Restiani Reda sebagai *Demi Chef*
- 8) Tika, Galuh, Dinda, Willy, Jerry sebagai *Commis*
- 9) Alex, Farrel, Jasmine, Anya, Nepal, Iqbal sebagai *Training*

1.3 Tujuan dan Manfaat Magang

1.3.1 Tujuan magang

Tujuan magang di *Aperitif Restaurant* adalah untuk mengembangkan dan menguasai semua keterampilan yang sudah dipelajari dan meningkatkan efisiensi kerja yang dimiliki. Selebihnya magang di *Aperitif Restaurant* dapat meningkatkan cara berpikir saat menyelesaikan masalah kritis.

1.3.2 Manfaat Magang

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

1) Manfaat bagi Mahasiswa

Supaya mahasiswa dapat lebih mengerti tanggung jawab dan disiplin jika sudah berada di dunia kerja. Mahasiswa juga dapat mempelajari bekerja secara profesional, dan dapat mengasah lebih kemampuan di *kitchen* bukan hanya sekedar bisa memasak tapi kerja sama team dan manajemen

2) Manfaat bagi Restoran

Manfaat yang utama adalah untuk menghemat pengeluaran, program magang di restaurant ini tidak mendapatkan upah, hanya mendapatkan uang *tipping* per bulan, namun jika selama masa magang mahasiswa dapat menunjukkan kualitas bekerja yang sangat baik maka restaurant dapat merekrutnya secara langsung

3) Manfaat bagi Institusi

Dengan adanya program magang ini, jika mahasiswa menunjukkan kualitas kerja yang sangat baik, itu dapat berdampak baik pada pandangan tempat magang, dapat mempererat kerja sama, dapat membuat nama institusi menjadi lebih baik, dan terkenal.

1.4 Waktu Pelaksanaan Magang

Kegiatan magang ini berlangsung selama enam bulan, terhitung mulai 24 Juni hingga 24 Desember, dengan penempatan di departemen *Hot Kitchen*. Selama menjalani magang, diwajibkan mengikuti jadwal kerja yang terbagi menjadi dua *shift*. *Shift* pagi dimulai pada pukul 10.00 dan berakhir pada pukul 19.00, sedangkan *shift* siang dimulai pada pukul 14.00 dan berakhir pada pukul 23.00. Masing-masing *shift* memiliki total durasi kerja selama sembilan jam. Pembagian *shift* ini bertujuan untuk memastikan kelancaran operasional dapur sekaligus memberikan kesempatan bagi seluruh tim untuk bekerja secara efisien.

BAB II

PELAKSANAAN MAGANG

2.1 Posisi dan Bidang Kerja

Dapur *Aperitif Restaurant* terbagi ke dalam beberapa *section*, yaitu *meat section*, *fish section*, *cold section*, dan *pastry section*. Setiap *section* memiliki tiga pilar utama dengan fungsi yang berbeda. Pilar depan bertugas pada tahap *finishing*, *tasting*, dan *plating*; pilar *stove* berfokus pada pengolahan protein, pembuatan saus, serta penyiapan *condiment*; sedangkan pilar belakang berperan mendukung kelancaran proses selama jam makan malam berlangsung. Selama program magang, penulis mendapatkan tanggung jawab untuk mengolah hidangan laut di *fish section*, dan *cold dish* di *cold section*. Setiap mahasiswa magang diberi kesempatan untuk melakukan *rolling* ke berbagai *section*, sehingga dapat mempelajari lebih banyak keterampilan dan memperoleh pengalaman yang lebih luas.

2.2 Pelaksanaan Kerja

Selama program magang, mahasiswa ditempatkan di beberapa *section* dapur melalui sistem rotasi, sehingga memperoleh pengalaman yang beragam. *Fish section*, bertanggung jawab mempersiapkan dan mengolah bahan laut seperti lobster, kerang, dan ikan. Pekerjaan meliputi membersihkan bahan, melakukan teknik memasak seperti *poaching*, dan *grilling*, serta menyiapkan *condiment* pendamping.

Cold section, mempelajari pengolahan hidangan dingin seperti *appetizer*. Tugas meliputi memotong bahan dengan presisi, menyusun *plating* sesuai template, serta menjaga kesegaran bahan hingga saat penyajian.

Selama jam operasional ada beberapahal yang terlibat yaitu, proses *plating* menu *degustation*, yang memerlukan kecepatan, ketelitian, dan konsistensi, termasuk juga pembuatan saus, persiapan *garnish*, pengaturan stok bahan, dan penyusunan market list.

Kegiatan magang juga mengajarkan pentingnya koordinasi antar *section* untuk memastikan setiap menu selesai tepat waktu. Disini diajarkan juga untuk

mengatasi tantangan seperti keterbatasan bahan impor, menjaga standar higienitas dapur, serta mengikuti prosedur keselamatan kerja.

Melalui pelaksanaan kerja ini, tidak hanya mengasah keterampilan teknis, tetapi juga meningkatkan manajemen waktu, komunikasi tim, dan kemampuan beradaptasi dalam lingkungan kerja profesional yang dinamis.

2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja

Rencana dan penjadwalan kerja disusun untuk memastikan kegiatan magang di *Apéritif Restaurant* berlangsung teratur, efisien, dan selaras dengan tujuan pembelajaran. Penjadwalan mencakup pembagian shift dengan pola lima hari kerja dan dua hari libur, masing-masing berdurasi sembilan jam, yaitu pukul 10.00–19.00 dan 14.00–22.00. Pengaturan ini dirancang untuk mendukung kelancaran operasional restoran sekaligus menjaga keseimbangan waktu bagi peserta magang (detil terdapat pada lampiran 4 halaman 18).

2.4 Realisasi Pelaksanaan

Realisasi pelaksanaan magang menggambarkan penerapan langsung rencana kerja yang telah disusun sebelumnya, mencakup kegiatan harian, pencapaian, serta tantangan yang dihadapi selama magang di *Apéritif Restaurant*. Selama enam bulan penempatan, peserta magang terlibat dalam berbagai aktivitas dapur, mulai dari persiapan bahan, pengolahan menu, *plating*, hingga pelayanan saat *dinner dan lunch*.

Tabel 2.1 Realisasi Kegiatan Magang

Hari/ Tanggal	Kegiatan/Task	Pencapaian Utama	Tantangan & Solusi	Pengalaman & Pembelajaran	Rencana Perbaikan
Rabu, 24 juli	1) Pengenalan anggota kitchen 2) Pengenalan lingkup kerja 3) Pemilihan section 4) Pembelajaran tentang <i>preparation</i> malam 5) Mempersiapkan condiment untuk malam 6) <i>Plating</i>	1) Menghafal menu 2) Menghafal nama garnish dan <i>plate</i> yang digunakan	Tantangan: Cara memetik garnish dengan cepat, dan menghafal kondimen Solusi: Mempelajari yang diajarkan	Belajar mengurus garnish dengan baik dan benar	Meningkatkan keterampilan memetik garnish dengan cepat
Selasa, 23 juli	1) Chopping chives, sambal matah 2) <i>Prep</i> garnish untuk malam 3) <i>plating</i>	1) <i>Plating</i> secara cepat dan tepat 2) Memotong dengan cara yang cepat, efisien, dan konsisten	Tantangan: Pisau tidak tajam Solusi: Belajar cara mengasah pisau	Belajar tentang cara mengasah pisau supaya <i>prep</i> berjalan dengan lancar	Mempersiapkan pisau pribadi
Rabu, 7 agustus	1) early shift, mempelajari cara membuat gulai, dan	cara untuk membuat <i>taste and consistency</i> yang pas	Tantangan: Kesulitan untuk menghafal barang yang	Memahami cara untuk konsisten	Mencatat dan menghafal resep

	woku <i>sauce</i> . 2) <i>prep</i> <i>condiment</i> malam		diambil Solusi: Menulis di kertas/tissue.		
Selasa, 13 agustus	1) Mempelajari cara membuat <i>parape</i> , dan <i>clam chowder</i> 2) <i>Prep condiment</i> malam	Cara untuk membuat <i>taste and consistency</i> yang pa	Tantangan: Memakan waktu yang lama, dan kita tidak bisa hanya mengerjakan 1 saja Solusi: Memasang timer	Memahami pentingnya manajemen waktu dalam <i>kitchen</i>	Lebih melihat waktu
Jumat, 23 agustus	1) Membersihkan kerang dari pasir 2) Belajar memasak clam	Cara membersihkan clam yang benar	Tantangan : Harus membersihkan satu per satu Solusi : -	Memahami cara membersihkan clams	Bekerja lebih cepat
Minggu, 25 agustus	1) Membantu brunch 2) <i>Prep condiment</i> untuk malam	Cara mengatasi <i>freeflow</i>	Tantangan : mengatasi <i>freeflow</i> dengan permintaan <i>guet</i> yang banyak		
Rabu, 28 agustus	Handle protein saat service	Cara <i>handling</i> protein dengan baik	Tantangan : masih ragu tentang keterampilan pisau	Dipelajari lebih lanjut dan mencoba	
Rabu, 4 september	Membuat preparasi untuk saus	Cara membuat saus			
Jumat, 20 september	Membuat adonan pasta	Cara membuat <i>pasta</i> <i>dough</i>	Tantangan : kurangnya timbangan	Membawa timbangan sendiri	
Rabu, 25 september	Membuat <i>tomato</i> <i>chutney</i>	Cara pembuatan <i>tomato</i> <i>chutney</i>	Tantangan : setiap tahap memakan waktu yang lama	Bekerja lebih cepat	
Rabu, 2 oktober	Mausk ke <i>cold section</i>	Mempelajari penataan barang			
Senin, 7 oktober	Mempelajari plating	Mempelajari semua plating di <i>cold section</i>	Tantangan : masih sering bingung terhadap apa yang dikeluarkan	Lebih teliti	
Sabtu, 19 oktober	Mempelajari mempersiapkan <i>brunch</i>	Mempelajari penataan barang dan <i>plating</i>	Tantangan : kurangnya perhatian terhadap detil	Lebih teliti	
Rabu, 30 oktober	Mempersiapkan <i>event</i> <i>collaboration</i> dengan japanese chef	Membantu membuat preparasi			
Jumat, 8 november	Mempersiapkan <i>event</i> <i>collaboration</i> ke korea	Membantu membuat preparasi			
Kamis, 28 november	Mempersiapkan <i>event</i> <i>canape 150 pax</i>	1) Membantu membuat preparasi 2) Membantu service			
Jumat, 29 november	Mempersiapkan <i>escofier</i> <i>dinner event</i>	Membantu membuat preparasi			
Kamis, 5 desember	Mempersiapkan <i>wine</i> <i>club lunch</i>	Membantu membuat preparasi			
Kamis, 12 desember	Mempersiapkan stock saus	<i>Double check</i> itu penting	Tantangan : Belum melakukan pengecekan terhadap stok yang ada di chiller	<i>Double check</i> ulang	<i>Self reminder</i>
Sabtu, 23 desember	Membantu <i>service</i> <i>dinner</i>	<i>Full dinner service</i>			

BAB III

EVALUASI DAN ANALIASIS PELAKSANAAN MAGANG

3.1 Evaluasi Pelaksanaan

Selama enam bulan magang di *Aperitif Restaurant*, banyak kesempatan yang didapatkan untuk terlibat langsung dalam operasional dapur profesional dan mempelajari berbagai keterampilan kuliner. Dijadwalkannya perpindahan *section* (*rolling*) untuk memperluas pengalaman dan wawasan. Penulis pernah ditempatkan di *fish section* untuk menyiapkan hidangan laut, serta di *cold section* untuk mengolah hidangan dingin. Sistem rotasi ini memungkinkan untuk mempelajari beragam teknik memasak, seperti *boiling* lobster, *emulsion*, *sous vide*, hingga *plating*, sekaligus mengenal berbagai jenis bahan baru yang bermanfaat bagi pengembangan keterampilan kuliner.

Namun, selama pelaksanaan magang, terdapat beberapa tantangan yang dihadapi. Salah satunya adalah keterbatasan bahan baku, baik karena stok habis maupun ketersediaannya yang terbatas akibat sebagian produk harus diimpor. Meski demikian, jadwal kerja di *Aperitif Restaurant* berjalan teratur dan tidak pernah melebihi jam kerja yang telah ditentukan. Setiap *section* memiliki supervisor yang bertanggung jawab untuk membimbing, mengevaluasi, serta mengoreksi apabila terdapat kesalahan atau penyimpangan dari SOP yang berlaku.

3.2 Analisis Pelaksanaan

Pelaksanaan magang di *Apéritif Restaurant* memberikan kesempatan bagi peserta magang untuk mengembangkan keterampilan teknis dan nonteknis secara langsung dalam lingkungan kerja profesional. Sistem rotasi di berbagai *section* dapur, seperti *fish section* dan *cold section*, memungkinkan peserta magang mempelajari beragam teknik memasak, mulai dari pengolahan protein, pembuatan saus, hingga *plating* menu dengan standar *fine dining*.

Selain keterampilan teknis, pelaksanaan magang juga melatih kemampuan manajemen waktu, koordinasi tim, dan adaptasi terhadap tuntutan operasional yang dinamis. Tantangan seperti keterbatasan bahan impor

mendorong peserta magang untuk mencari alternatif dan menjaga kualitas hidangan. Dukungan dari chef dan supervisor di setiap section berperan penting dalam memastikan pekerjaan sesuai SOP, sekaligus memberikan bimbingan untuk peningkatan keterampilan.

Secara keseluruhan, pelaksanaan magang berjalan efektif dan selaras dengan tujuan pembelajaran, menghasilkan peningkatan signifikan pada kemampuan kuliner, profesionalisme, serta pemahaman menyeluruh mengenai operasional dapur fine dining

3.3 Refleksi Diri

Refleksi diri ini bertujuan untuk mengevaluasi pengalaman, pencapaian, dan pembelajaran yang diperoleh selama menjalani magang di *Apéritif Restaurant*. Bagian ini memuat pemahaman pribadi terhadap proses yang telah dilalui, tantangan yang dihadapi, keterampilan yang berkembang, serta dampaknya terhadap rencana karier ke depan. Melalui refleksi ini, peserta magang dapat menilai sejauh mana tujuan pembelajaran tercapai sekaligus merumuskan langkah perbaikan dan pengembangan diri, beberapa refleksi tersebut yaitu :

1) Pembelajaran pribadi

Magang di *Apéritif Restaurant* memberikan pengalaman langsung bekerja di dapur profesional dengan standar fine dining. Pengalaman ini mengajarkan pentingnya presisi, kebersihan, dan konsistensi dalam setiap tahap pengolahan makanan.

2) Tantangan yang dihadapi

Salah satu tantangan terbesar adalah keterbatasan bahan impor serta tuntutan kecepatan dan ketelitian saat *service*. Situasi ini menuntut kemampuan beradaptasi cepat dan pengambilan keputusan yang tepat di bawah tekanan.

3) Perkembangan keterampilan

Selama magang, keterampilan teknis seperti *sous vide*, pembuatan saus, *plating*, dan penanganan protein meningkat secara signifikan. Selain itu, keterampilan nonteknis seperti komunikasi, koordinasi tim, dan manajemen waktu juga berkembang pesat.

4) Dampak terhadap karier

Pengalaman ini memperkuat motivasi untuk berkarier di industri kuliner profesional, khususnya di segmen fine dining. Pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh menjadi modal berharga untuk bersaing di dunia kerja.

5) Rencana masa depan

Kedepannya, berencana untuk terus mengasah kemampuan kuliner melalui pelatihan lanjutan, mengikuti tren gastronomi, serta mencari peluang magang atau bekerja di restoran bertaraf internasional untuk memperluas pengalaman dan jaringan profesional.

BAB IV

PENUTUP

4.1 Kesimpulan

Magang selama enam bulan di *Apéritif Restaurant* memberikan pengalaman berharga dalam memahami operasional dapur profesional berstandar internasional, khususnya pada segmen *fine dining*. Melalui sistem rotasi di berbagai *section* seperti *fish section* dan *cold section*, peserta magang mempelajari teknik kuliner tingkat lanjut, termasuk *sous vide*, pembuatan saus, *plating*, dan penanganan protein. Selain keterampilan teknis, magang ini juga mengembangkan keterampilan nonteknis seperti komunikasi, koordinasi tim, manajemen waktu, serta kemampuan beradaptasi terhadap tantangan operasional, seperti keterbatasan bahan impor dan tuntutan kecepatan kerja. Bimbingan dari para chef dan supervisor berperan penting dalam memastikan peserta magang dapat bekerja sesuai SOP sekaligus meningkatkan profesionalisme. Pengalaman ini tidak hanya memperluas wawasan mengenai manajemen dapur *fine dining*, tetapi juga memperkuat motivasi dan kesiapan untuk berkarier di industri kuliner profesional.

4.2 Saran

Stiap program magang memiliki kekurangan dan masukan, dengan adanya saran ini diharapkan pelaksanaan program magang dapat berjalan dengan lebih efektif, efisien, dan memberikan manfaat optimal bagi semua pihak yang terlibat, beberapa saran yang relevan ditunjukkan sebagai berikut :

- 1) Untuk Mitra Magang
 - a. Mempertimbangkan penggunaan bahan baku lokal berkualitas tinggi sebagai alternatif bahan impor untuk menjaga kontinuitas menu
 - b. Mengadakan sesi pelatihan bagi peserta magang untuk lebih mendalami Teknik tertentu
- 2) Untuk institusi Pendidikan
 - a. Memberikan mentoring tidak hanya di awal, namun selama magang berlangsung, dan *sharing session* dari mentor atau alumni

yang sudah menjalani magang, supaya mahasiswa mendapatkan pandangan lain untuk berkembang

- b. Memberikan pelatihan keterampilan teknis seperti manajemen waktu, efisiensi kerja di dapur, dan koordinasi tim yang sesuai, sehingga mahasiswa yang akan menjalani magang lebih siap menghadapi tuntutan dan dinamika dunia kerja profesional.

3) Untuk mahasiswa yang akan magang

- a. Mempersiapkan keterampilan dasar memasak, manajemen waktu, dan pengetahuan bahan makanan sebelum memasuki dunia kerja profesional.
- b. Mencari pemahaman yang lebih terhadap restoran atau hotel yang akan dituju, dan bersikap aktif dalam bertanya, mengamati secara detil, dan mempraktikan ilmu dari *chef* atau pengawas supaya mendapatkan ilmu secara maksimal

DAFTAR PUSTAKA

- Apéritif Restaurant. (2025a). *Fine dining menus*. Apéritif Restaurant. https://api.pageplace.de/preview/DT0400.9781000353365_A40678824/preview-9781000353365_A40678824.pdf
- Arfandi, M. (2021). Peran industri dalam pendidikan kejuruan: Studi kasus pada program magang dan keterampilan kerja. *Jurnal Pendidikan Vokasi Rafflesia*, 4(2), 10–23. <https://jurnal.fkip.unila.ac.id/index.php/JPVTI/article/view/32506>
- Bali Holiday Secrets. (2025). *Apéritif Restaurant – Premier fine dining in Ubud*. https://api.pageplace.de/preview/DT0400.9781000353365_A40678824/preview-9781000353365_A40678824.pdf
- Effrisanti, Y. (2015). Pembelajaran berbasis proyek melalui program magang sebagai upaya peningkatan *soft skills* mahasiswa. *Jurnal Eksis*, (10), 28–41 <https://ejournal.uinfabengkulu.ac.id/index.php/almaktabah/article/view/2731>
- OTTIMMO International. (2022). *Internship report – Apéritif Restaurant and Bar*. OTTIMMO International MasterGourmet Academy Repository https://repository.petra.ac.id/20514/1/Publikasi1_09017_9478.pdf
- Ratna Sari, A., Al Basyar, A. K., Rahman, A., & Wardoyo, S. (2024). Peran pendidikan vokasi dalam meningkatkan keterampilan kerja di era Industri 4.0. *EDUKATIF: Jurnal Ilmu Pendidikan*, 6(6). <https://edukatif.org/edukatif/article/view/7849>
- Santosa, M. H., Suartini, N. N., Prasetya, A., dkk. (2024). *Pembelajaran berbasis pengalaman: Teori dan praktik*. Nilacakra.

Lampiran 1: Surat permohonan/pengantar pelaksanaan magang



AKADEMI SAGES
A Noble and Excellent Academy

Number : 098/KT-A.SAGES/D/VI/2024
Subject : Internship
Date : June 10th 2024

To :
Human Resources Aperitif
Ms Ayu Zany

Warm Greetings from Akademi Sages, a noble and excellent Culinary Arts, Baking & Pastry School in Surabaya, East Java, Indonesia.

Culinary Arts School of Akademi Sages gives a unique combination of academic theory and practical experience in three main disciplines including Culinary Arts, Gastronomy and Hospitality Management. Those provisions ensure Akademi Sages graduates to possess great skill, knowledge, and high quality professional career in food business & beverages or culinary industry.

As a part of learning activities, Akademi Sages requires its students to have internship. Therefore, we wish to embrace your company's cooperation for your precious guidance and experience regarding our student's internship program. Please allow our student to be allocated in any of your F&B Department (especially in production area) for 6 months internship period started from July 2024. At this moment, we propose 1 of our following student :

ALEX YONATA- STUDENT ID 22110029-CULINARY

For further information or Akademi Sages profile, please visit our website on www.sages.ac.id. We thank you for your kind attention, and we are looking forward for your reply at your earliest convenience.

Sincerely yours,
PT Head of Academic and Student Affair



Gusti Ayu Istri Sumadiah, S.Tr.Par
NIP. 074134122233

Akademi Sages

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



AKADEMI SAGES

A Noble and Excellent Academy

ASSESSMENT SHEET FOR INTERNSHIP PERFORMANCE

Academic Year of 2024 / 2025

Student Name	Alex Yoneta
Student ID Number	22110029
Supervisor (Academic)	Daniel Pandu Mawar, M.Pd, M.Pd
Supervisor (Internship)	Rinto Umbu Lidjanga
Internship Partner	
Location	Aperitif Kitchen Restaurant Bali, Ubud
Position/Field of Work	Trainee Aperitif hot 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	80 80 80 80 80	
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	75 80 75 80 75 75	
3.	Adaptability: 1) Communication Skills 2) Ability to Cooperate 3) Ability to Initiate 4) Work Motivation and Spirit	5 5 5 5	80 80 80 80	
Total		100 %		
$\text{Final Score} = \frac{\text{Weighted Total (B x N)}}{\text{Weight Total}}$				
$\text{Final Score} = \frac{400 + 800 + 400 + 400 + 400}{100}$				

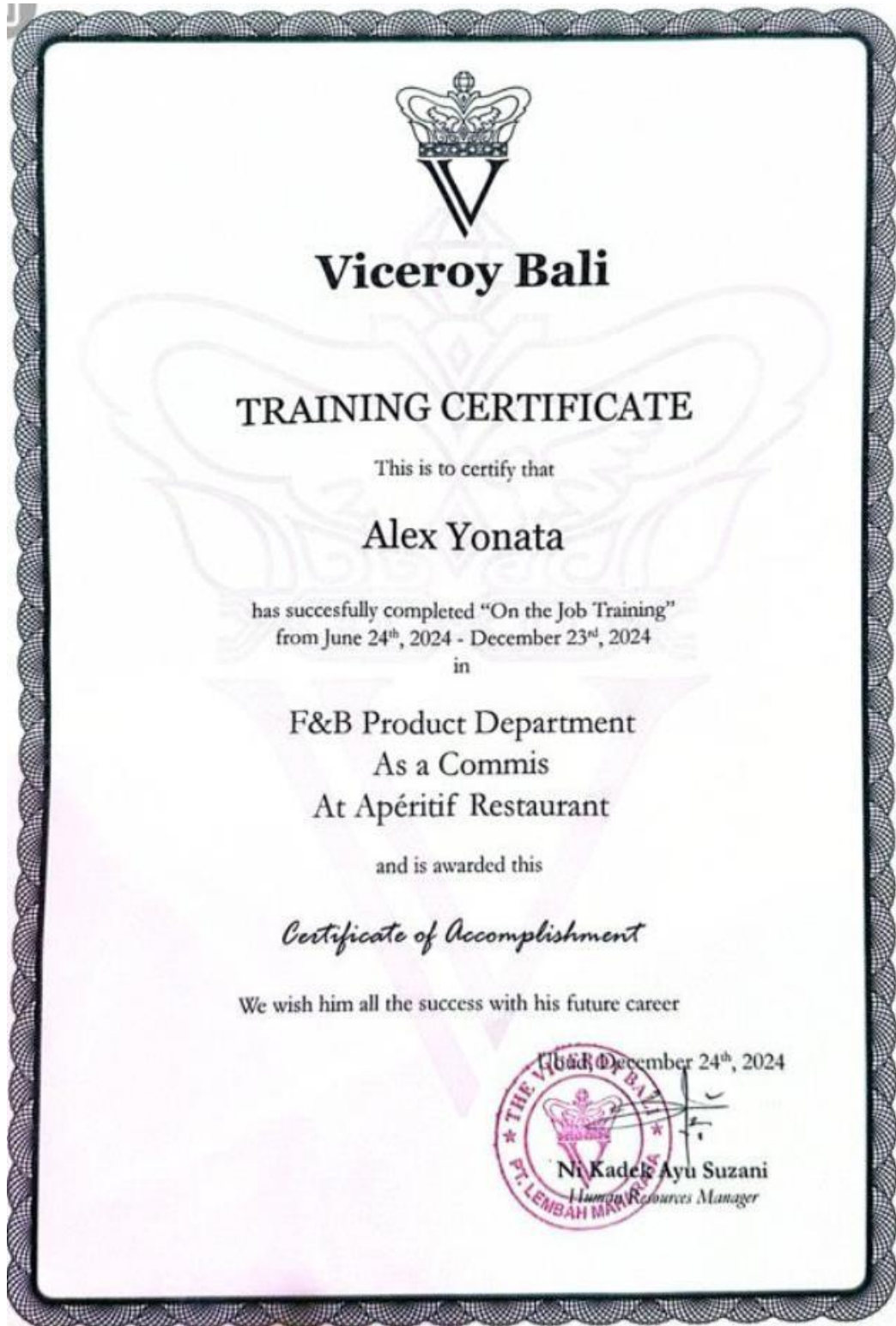
Jumat, 20 Desember 2024
Supervisor (Internship),

2nd

Name
Title/Position

SOUS CHEF: RINTO

Lampiran 3: Sertifikat magang



Lampiran 4 Rencana dan penjadwalan kerja

No	Name	Position	Contact Number	Day	Occupancy/Date	MON 23-Dec	Tue 24-Dec	wed 25-Dec	Thu 26-Dec	Fri 27-Dec	Sat 28-Dec	Sun 29-Dec	AL	New	Take	BIC	PH	New	Take	BIC
				Total Guest																
				Event																
Kitchen																				
1	Nic			OFF			A13(9)	A13(9)	A13(9)	A13(9)	A13(9)	A13(9)	0	0	0	0	0	0	0	0
2	Jason			A13(9)			A13(9)	A13(9)	OFF	A13(9)	A13(9)	A13(9)	0	0	0	0	0	0	0	0
3	Rento	JR sous		A13(9)			A13(9)	A13(9)	A13(9)	OFF	A13(9)	A13(9)	0	0	0	0	0	0	0	0
4	Nathasha	Jr sous		A13(9)			A13(9)	A13(9)	A13(9)	A13(9)	OFF	A13(9)								
GRADE MANAGER																				
5	Gratia	DEMI CHEF		OFF			A14(9)	MD11(9)	A14(9)	A14(9)	OFF	MD10(9)								
6	Lekhen	COMMS		A14(9)			MD11(9)	MD11(9)	OFF	OFF	A14(9)		0	0	0	0	0	0	0	0
FISH																				
7	Sn	COMMS		A14(9)			MD11(9)	MD11(9)	OFF	OFF	A14(9)	MD10(9)	0	0	0	0	0	0	0	0
8	Thia	COMMS		OFF			MD11(9)	MD11(9)	A14(9)	A14(9)	A14(9)	OFF	0	0	0	0	0	0	0	0
MEAT																				
9	Ami	DEMI CHEF		A14(9)			MD11(9)	MD11(9)	OFF	OFF	A14(9)	MD10(9)	0	0	0	0	0	0	0	0
10	Resti	COMMS		OFF			MD11(9)	MD11(9)	A14(9)	A14(9)	A14(9)	OFF	0	0	0	0	0	0	0	0
Turning																				
11	Paskal F	COMMS		A14(9)			MD12(9)	OFF	OFF	A14(9)	A14(9)	A14(9)								
12	willy F	COMMS		OFF			MD12(9)	MD12(9)	A14(9)	A14(9)	A14(9)	OFF								
13	Dinda F	COMMS		A14(9)			MD12(9)	MD12(9)	A14(9)	OFF	OFF	A14(9)								
14	Ila W	COMMS		A14(9)			MD12(9)	MD12(9)	OFF	OFF	A14(9)	A14(9)								
15	Willy Baru M	COMMS		OFF			MD12(9)	MD12(9)	A14(9)	A14(9)	A14(9)	OFF								
16	Jerry T	COMMS		A14(9)			MD12(9)	MD12(9)	A14(9)	OFF	OFF	A14(9)								
Training																				
18	Jasmine M	Trainee		A14(9)			A14(9)	A14(9)	OFF	OFF	A14(9)	A14(9)								
19	Nepal M	Trainee		OFF			A14(9)	A14(9)	A14(9)	A14(9)	OFF	A14(9)								
20	Alex C	Trainee		A14(9)					A14(9)	A14(9)	A14(9)	A14(9)	0	0	0	0	0	0	0	0
21	Iqbal C	Trainee		OFF			OFF	A14(9)	A14(9)	A14(9)	A14(9)	A14(9)	0	0	0	0	0	0	0	0
22	Farel F	Trainee		A14(9)																
23	Ira C	Trainee		A14(9)			A14(9)	OFF	OFF	A14(9)	A14(9)	A14(9)								
24	Rani F	Trainee		OFF			OFF	A14(9)	A14(9)	A14(9)	A14(9)	A14(9)								
24	Adi C	Trainee		A14(9)			A14(9)	A14(9)	A14(9)	OFF	OFF	A14(9)	0	0	0	0	0	0	0	0
PASTRY																				
25	Danu	PASTRY CHEF		A13(9)			A13(9)	A13(9)	A13(9)	A13(9)	A13(9)	OFF								
26	Agus	CDP		A14(9)			A14(9)	A14(9)	OFF	OFF	A14(9)	A14(9)	0	0	0	0	0	0	0	0
27	Nurani	DEMI CHEF		OFF			MD12(9)	MD12(9)	A14(9)	A14(9)	OFF	A14(9)	0	0	0	0	0	0	0	0
28	Yuli	COMMS		OFF			MD12(9)	MD12(9)	A14(9)	A14(9)	OFF	A14(9)								
29	Atisa	COMMS		A14(9)			A14(9)	A14(9)	OFF	OFF	A14(9)	A14(9)	0	0	0	0	0	0	0	0
30	Atiya	TRAINEE		A14(9)			A14(9)	A14(9)	A14(9)	A14(9)	OFF	OFF								
31	Wendi	Trainee		OFF			OFF	A14(9)	A14(9)	A14(9)	A14(9)	A14(9)	0	0	0	0	0	0	0	0
32	EKA	DW/BAKERY		MD(9)			MD(9)	MD(9)	OFF	OFF	MD(9)	MD(9)								
Steward																				
32	I kadeti hari	steward		A14(9)			A14(9)	A14(9)	OFF	OFF	A16(9)	A16(9)								
33	Ikongang adi	steward		OFF			A16(9)	A12(9)	A15(9)	OFF	A16(9)	A13(9)	0	0	0	0	0	0	0	0
34	kadek perit	steward		A16(9)			A12(9)	A16(9)	A14(9)	A14(9)	OFF	OFF	0	0	0	0	0	0	0	0

Lampiran 5: Jurnal kegiatan harian (Log Book)



AKADEMI SAGES

— A Noble and Excellent Academy —

JURNAL KEGIATAN HARIAN (LOG BOOK)

Nama Mahasiswa : Alex Yonata

NIM : 22110029

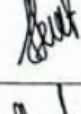
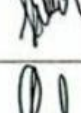
Dosen Pembimbing : Daniel Pandu May, M. Par., M. M.

Pembimbing Lapangan : Rinto Uumbu Lidjang

Mitra Magang : Viceroy Bali

Lokasi Magang : Aperitif Restaurant, Ubud, Bali

Posisi/Bidang Kerja : Aperitif Kitchen Trainee

No.	Hari/Tanggal	Aktivitas Kegiatan	Lokasi Kegiatan	Paraf PL
1.	Rabu, 24 Juli 2024	➤ Pengenalan anggota kitchen ➤ Pengenalan lingkup kerja ➤ Pemilihan section ➤ Pembelajaran tentang <i>preparation service</i> malam ➤ Mempersiapkan <i>condiment</i> untuk <i>service</i> malam ➤ <i>Plating</i>		
2.	Selasa 23 Juli 2024	➤ Chopping chives, sambal matah ➤ <i>Prep garnish</i> untuk malam ➤ <i>plating</i>		
3.	Rabu, 7 Agustus 2024	➤ <i>Early shift</i>, mempelajari cara membuat gulai, dan woku <i>sauce</i>. ➤ <i>prep condiment</i> malam		
4.	Selasa, 13 Agustus 2024	➤ Mempelajari cara membuat <i>parape</i>, dan <i>clam chowder</i> ➤ <i>Prep condiment</i> malam		
5.	Jumat, 23 Agustus 2024	➤ Membersihkan kerang dari pasir ➤ Belajar memasak <i>clam</i>		
6.	Minggu, 25 Agustus 2024	➤ Membantu <i>brunch</i> ➤ <i>Prep condiment</i> untuk malam		



7.	Rabu, 28 Agustus 2024	➤ <i>Handle protein saat servis</i>		
8.	Rabu, 4 september 2024	➤ <i>Membuat preparation untuk saus</i>		
9.	Jumat, 20 september 2024	➤ <i>Membuat pasta dough</i>		
10.	Rabu, 25 september 2024	➤ <i>Membuat tomato chutney</i>		
11.	Rabu, 2 october 2024	➤ <i>Mengenal lingkup baru yaitu cold section</i>		
12.	Senin, 7 oktober 2024	➤ <i>Mempelajari cara plating carpacio, plating tuna, plating oyster, plating amush-bush, and canape</i>		
13.	Sabtu, 19 oktober 2024	➤ <i>Mempelajari mempersiapkan bahan-bahan untuk brunch di hari minggu</i>		
14.	Rabu, 30 oktober 2024	➤ <i>Mempersiapkan event collaboration dengan japanee chef</i>		
15.	Jumat, 8 november 2024	➤ <i>Mempersiapkan event collaboration ke korea</i>		
16.	Kamis, 28 november 2024	➤ <i>Mempersiapkan semua bahan untuk event canape 150 pax</i>		
17.	Jumat, 29 november 2024	➤ <i>Mempersiapkan escofier dinner event</i>		

18.	Kamis, 5 desember 2024	➤ Mempersiapkan bahan-bahan untuk <i>wine club lunch</i>		
19.	Kamis, 12 desember 2024	➤ Mempersiapkan <i>stock sauces</i> ➤ Handling protein		
20.	Sabtu, 23 desember 2024	➤ Meng- <i>Handle service</i>		

Keterangan:

PL = Pembimbing Lapangan pada Mitra Magang

Lampiran 6: Lembar pembimbingan magang



AKADEMI SAGES

A Noble and Excellent Academy

LEMBAR PEMBIMBINGAN MAGANG Tahun Akademik 2024 / 2025

Nama Mahasiswa/i : Alex Yoneta
NIM : 22110029
Dosen Pembimbing : Daniel Pandu Mau, M.Par., M.M.
Mitra Magang : Viceroy Bali
Lokasi Magang : Aperitif Restaurant
Posisi/Bidang Kerja : Trainee Kitchen

No.	Hari/Tanggal	Pembahasan	Paraf
1.	24/8/2024	Review BAB I Pendahuluan	Dpm
2.	30/8/2024	Review BAB I LATAR Belakang	Dpm
3.	10/9/2024	Konsultasi BAB II Posisi: Bidang kerja	Dpm
4.	27/9/2024	Konsultasi logbook	Dpm
5.	17/10/2024	Konsultasi BAB III	Dpm
6.	12/11/2024	Konsultasi BAB IV, Daftar Pustaka, dan lampiran	Dpm
7.	15/1/2025	Review BAB I, BAB II, BAB III, BAB IV, Daftar Pustaka, dan lampiran Approved.	Dpm

Catatan:

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

Mengetahui:
Dosen Pembimbing,

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

Pemegang,

Alex Yoneta
Nama Mahasiswa
NIM: 22110029

Lampiran 7 Dokumentasi kegiatan magang



Lampiran 8: Dokumentasi produk yang pernah dibuat



Lampiran 9 : Menu



Avant-Garde Menu

IDR 1,900,000++

Cocktail & Canapés

Chicken Liver Mousse, Balado, Shallot
Cured Red Snapper, Ponzu, Yoghurt
Charcoal Puff, Smoked Mackerel
Chawanmushi, Mushroom, Dashi

Aquatir Caviar

(Please Refer to Caviar Menu)

🍷

Mushroom

Focaccia / Shimeji / Sweet Potato / Hibiscus

🍷

Caviar

Cauliflower / Oyster Gel / Crab / Sambal Matah
(Additional 660,000++)

🍷

Yellowfin Tuna

Rica Rica / Coconut / Tomato / Chilli

🍷

Bamboo Lobster

Bisque / Laksa / Sambal Matah

🍷

Homemade Pasta Or Pomme Moscovite

Caviar of your choice / Beurre Blanc

(Please Refer to Caviar Menu)

🍷

Duck

Aged Breast / Yellow Rice / Consommé

🍷

Black Cod

Kuah Asam / Leek / Parape

or

Australian Lamb

Rack / Gulai / Rujak / Chinese Cabbage

or

Kagoshima Wagyu A5

(50g-Substitute 450,000++)

(50gr-Additional 700,000++)

Pear / Sesame / Gula Juruh / Jus

🍷

Bali Snow

Ginger Flower / Lemongrass / Tamarillo

🍷

Cheese Trolley

(Additional 250,000++)

Nuts / Chutney / Rucola

🍷

Into the Forest

Roasted Cacao / Brown Sugar / Nuts

🍷

Mignardises

Sweet confections

Prices are subject to 21% Tax & Service