

LAPORAN MAGANG

DI ST. REGIS RESORT BALI, INDONESIA



Disusun oleh:
Dionisius Alejandro
NIM 22110033

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER
AKADEMI SAGES
2025

LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN MAGANG

Nama Mitra Magang : St. Regis Bali Resort
Lokasi : Nusa dua, Bali, Indonesia
Yang telah dilaksanakan oleh mahasiswa Program Studi Diploma Tiga Seni
Kuliner Akademi Sages berikut:

Nama : Dionisius Alejandro
NIM : 22110033
Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku
pada hari **Senin**, tanggal **30**, bulan **Januari**, tahun **2025**.

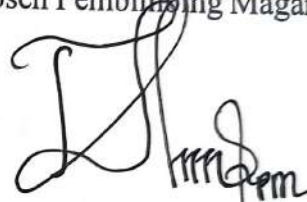
Disetujui oleh:

Pembimbing Lapangan,



I Nyoman Sudiarsa
Chef De Cuisine

Dosen Pembimbing Magang,



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

Disahkan oleh:

Ketua Program Studi,



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

SURAT PERNYATAAN ORIGINALITAS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Dionisius alejandro

NIM : 22110033

Program Studi : Diploma Tiga Seni Kuliner

Judul Laporan Magang : Magang di St.Regis Resort bali

menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Laporan Magang yang telah disusun sebagai syarat untuk memenuhi mata kuliah *Internship* pada Program Studi Diploma Tiga Seni Kuliner Akademi Sages merupakan karya ilmiah sendiri.

Apabila dikemudian hari ditemukan adanya indikasi plagiat dalam karya ilmiah ini, saya bersedia menerima hukuman/sangsi sesuai ketentuan dan peraturan yang berlaku, yaitu mengulang pelaksanaan magang.

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

Pasuruan, 30 Januari 2025

Yang Menyatakan,



Dionisius

NIM: 22110033

KATA PENGANTAR

Puji syukur panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, atas rahmat dan karunia-Nya, sehingga kami dapat menyelesaikan laporan magang ini dengan baik. Laporan ini disusun sebagai hasil dari pengalaman magang di St. Regis Bali Resort selama periode 2024. Terima kasih yang tak terhingga kepada semua pihak yang telah memberikan dukungan dan bimbingan selama kami menjalani magang. Terima kasih kepada chef Nyoman selaku Chef De Cuisine dari St. Regis Bali Resort, yang telah memberikan arahan, pengetahuan, dan bimbingan yang berharga sepanjang magang. terima kasih kepada seluruh staf di St. Regis Bali Resort, yang telah memberikan kami kesempatan untuk belajar dan berkontribusi dalam lingkungan kerja yang profesional dan ramah. Akhir kata, harap Laporan ini dapat memberikan gambaran yang jelas tentang pengalaman magang di St. Regis Bali Resort. Terima kasih atas perhatian dan kesempatan ini.

Pasuruan, 30 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.....	9
1.1 Latar Belakang.....	9
1.2 Profil Mitra Magang.....	9
1.2.1 Sejarah singkat restoran	9
1.2.2 Visi dan misi restoran	10
1.2.3 Fasilitas restoran	10
1.2.4 Layanan dan produk restoran	10
1.2.5 Struktur organisasi restoran.....	10
1.3 Tujuan dan Manfaat Magang	12
1.3.1 Tujuan	12
1.3.2 Manfaat	12
1.4 Waktu Pelaksanaan Magang.....	13
BAB II PELAKSANAAN MAGANG	14
2.1 Posisi dan Bidang Kerja	14
2.2 Pelaksanaan Kerja.....	14
2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja.....	17
2.4 Realisasi Pelaksanaan	24
BAB III EVALUASI DAN ANALISIS PELAKSANAAN MAGANG	32
3.1 Evaluasi Pelaksanaan.....	32
3.2 Analisis Pelaksanaan.....	33
3.3 Refleksi Diri.....	34
BAB IV PENUTUP	36
4.1 Kesimpulan	36
4.2 Saran	36
LAMPIRAN	
DAFTAR PUSTAKA	

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Rencana Penjadwalan Main Kitchen.....	18
Tabel 2.2	Rencana Penjadwalan Butcher	19
Tabel 2.3	Rencana Penjadwalan Bakery.....	22
Tabel 2.4	Realisasi Kegiatan Magang Main Kithen	24
Tabel 2.4	Realisasi Kegiatan Magang Butcher	26
Tabel 2.4	Realisasi Kegiatan Magang Bakery	27

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Bagan Struktur Organisasi Resort	24
Gambar 1.2 Bagan Struktur Organisasi kitchen	24
Gambar 2.1 Proses Setup Bakery	24

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Permohonan Pengantar Pelaksanaan Magang	24
Lampiran 2 Penilaian Prestasi Magang Dari Mitra Magang	24
Lampiran 3 Penilaian Prestasi Magang Dari Mitra Magang (Form Sages) ...	24
Lampiran 4 Setifikat Magang	24
Lampiran 5 Dokumentasi Kegiatan Magang	24
Lampiran 6 Dokumentasi Produk Yang Pernah Di Buat	24

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Magang adalah bentuk kegiatan pembelajaran yang memberikan wawasan dan pengalaman praktis kepada mahasiswa mengenai kegiatan riil di dunia industri, dunia usaha, dan dunia kerja. Program Magang/Praktik Kerja memberikan pengalaman yang cukup kepada mahasiswa melalui pembelajaran langsung di tempat kerja (*experiential learning*). Selama magang, mahasiswa akan mendapatkan hard skills (keterampilan, complex problem solving, analytical skills, dsb.), maupun soft skills (etika profesi/kerja, komunikasi, kerjasama, dll) (Liputan 6, 2024). Mahasiswa yang sudah mengenal tempat kerja tersebut akan lebih paham dalam memasuki dunia kerja dan kariernya.

Dalam beberapa tahun terakhir, industri *food and beverage (F&B)* telah berkembang pesat seiring dengan kemajuan teknologi digital. Hal ini menuntut para profesional untuk terus mengembangkan keterampilan dan pengetahuan mereka agar tetap relevan dan kompetitif. Kompetensi *Sumber Daya Manusia (SDM)* di bidang industri *F&B* yang di tuntut untuk mengerti dan paham tentang oprasional mulai dari alat dan skill dengan baik. Maka dari itu dibutuhkan pendidikan dalam program khusus studi kuliner agar bisa mengikuti relevansi tuntutan industri.

Program magang dapat dilakukan di berbagai industri *F&B*, termasuk restoran resort yang memiliki *work flow* yang kompleks. Namun, melalui program magang di restoran resort tersebut, mahasiswa belajar bagaimana menerapkan skill praktis di industri dan belajar untuk mengenal situasi dan kondisi lingkungan industri kuliner secara langsung.

1.2 Profil Mitra Magang

The St. Regis Bali Resort adalah resort mewah bintang lima yang terletak di Kawasan Pariwisata Nusa Dua, Bali, Indonesia. Properti resort tersebut merupakan yang pertama di Indonesia yang mengusung merek St. Regis Bali Resort, bagian dari jaringan Resort mewah Starwood yang kini dimiliki oleh

Marriott International. Kemewahan khas St. Regis dengan sentuhan budaya Bali yang elegan.

1.2.1 Sejarah singkat restoran

The St. Regis Bali Resort dibuka pada 15 September 2008, menjadi properti St. Regis pertama di Indonesia. Berlokasi di kawasan eksklusif Nusa Dua, Bali. *Resort* ini didesain untuk menghadirkan kemewahan khas St. Regis dengan sentuhan budaya Bali yang elegan. Resort ini dibangun dengan brand *starwood hotel* mulai dari 2008 hingga 2015. Ketika brand dari *Starwood* diakuisi oleh *Marrio Iinternasional* pada 2016 Resort ini mengambil brand sebagai St. Regis Bali Resort. *Resort* ini mulai masuk dalam dunia *F&B* dengan menghadirkan pada 2009 sebagai *fancy resto* yang memiliki konsep masing masing. Restoran Kayuputih berkonsep *fine dining*, Restoran Boneka dengan *fancy buffet* dan *ala minute*, Restoran Dulang dengan konsep *fine dining balinese*, serta Restoran Gourmand Deli dengan konsep *ala carte casual*.

1.2.2 Visi dan misi resort

Visi dari St. Regis Bali Resort yaitu sejalan dengan motonya yaitu *make everything exquisite* dengan menjadi *best brand of the luxury hotel and resort in the world*. Untuk menjadi *best brand in the world* diwujudkan melalui misi yang di sematkan yaitu:

- 1) *Gracious Host*, yaitu menjadi tuan rumah yang hangat bagi setiap tamu
- 2) *Pride and Passion*, yaitu mewujudkan kebanggaan dan semangat layanan yang diberikan
- 3) *Persuite of Excellence*, yaitu berkomitmen untung mengejar keunggulan
- 4) *Deliver Uncompromising Luxury*, yaitu menyajikan kemewahan tanpa kompromi kepada setiap tamu
- 5) *Live Our Legacy*, yaitu menghidupkan warisan tradisi St. Regis dalam setiap pengalaman tamu.

Visi St. Regis Bali Resort tersebut menunjukkan bahwa resort ingin menjadi *brand* terbaik di dunia dengan mempertahankan misinya yaitu menjadi *host* yang mengedepankan keunggulan dan kemewahan terhadap setiap tamu

tanpa terkecuali serta memberikan memori tentang kesan dan pengalaman yang konsisten diwariskan dari awal berdiri hingga saat ini.

1.2.3 Fasilitas resort

Sebagai resort bintang lima, St. Regis Resort Bali menawarkan berbagai fasilitas untuk memberikan kenyamanan kepada pengunjung, termasuk restoran yang ada di resort tersebut. Setiap restoran memberikan pengalaman kuliner mewah dengan khas karakter masing masing restoran. Berikut restoran yang ditawarkan St. Regis Bali Resort:

- 1) Restoran Kayuputih, yaitu restoran tepi pantai yang menyajikan makanan *fine dining set menu* dengan konsep *open kitchen*. Resto ini menyajikan sentuhan tradisional di setiap interior berbalut kemewahan modern khas dari St. Regis *classic style* .berlokasi di pinggir pantai yang memberikan pengalaman makan di tepi laut yang menakjubkan.
- 2) Restoran Boneka, yaitu restoran *prasmanan* dengan konsep *open kitchen*. Di balik itu restoran ini menyediakan menu *ala minute* yang meliputi makanan manca negara mulai dari *western* hingga *asia*. Setiap sudut restoran ini di hiasi dengan sentuhan boneka tradisional khas indonesia dibalut engan interior yang mewah dan *classic* khas St. Regis.
- 3) Restoran Dulang
Restoran in merupakan bagian dari Restoran Boneka yang memiliki konsep *fine dining* makanan khas bali. Dengan menwarkan *experience* makan tradisional bali dibalut dengan kemewahan *fine dining* memberikan susana makan yang sangat unik.di balik itu tamu akan diberikan sajian tarian khas bali sebagai bagian tradisi dan *entertain* untuk menambah pengalaman makan tamu di pulau *dewata*.
- 4) Restoran Gourmand Deli
Merupakan restoran *ala carte* yang menyajikan hidangan hidangan utama dan higangan ringan untuk menemani tamu bersantai dengan konsep *casual dining* restoran ini memberikan tamu berbagai fasilitas untuk tamu bersantai dimulai dari meja billiard hingga teras di pingir *fish pound* yang memberikan suasana tenang dan santai.

Di samping itu St. Regis Bali Resort memiliki fasilitas penunjang lain seperti *lagoon pool*, *kids club* untuk anak-anak beraktifitas, pusat kebugaran hingga layanan spa. Fasilitas-fasilitas ini dirancang untuk memberikan pengalaman mewah dan tidak terlupakan bagi tamu di St. Regis Bali Resort.

1.2.4 Layanan dan produk resort

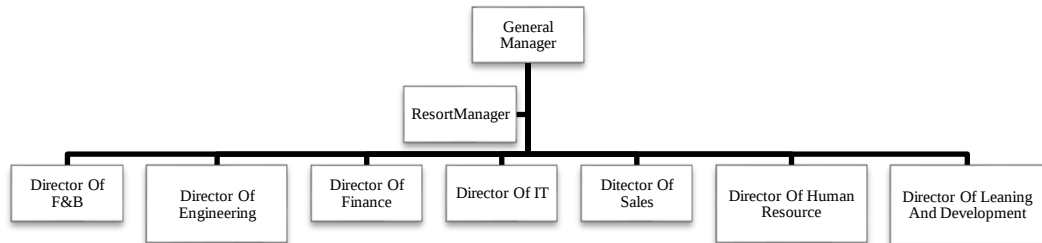
St. Regis Bali Resort menawarkan layanan kemewahan dan kepuasan tamu melalui layanan butler pribadi yang tersedia 24 jam untuk memenuhi kebutuhan tamu mulai dari pengaturan aktivitas hingga permintaan khusus dari tamu. Di samping itu resort ini menawarkan beberapa program layanan kesehatan dan perawatan tubuh melalui *Iridium Spa* serta pusat kebugaran yang lengkap bagi tamu. Tidak hanya itu resort ini menawarkan pengalaman akomodasi mewah lain seperti *suite* dan *vila* yang berakses langsung ke pantai. Restaurant dari St. Regis Bali Resort membantu menunjang pengalaman bersantap mulai dari masakan internasional hingga hidangan lokal Bali. Dari 4 resto di St. Regis Bali Resort memberikan berbagai pelayanan mulai dari *ala cart*, *ala minute*, *fine dining* hingga *casual dining* beserta *buffet style*.

Di masing-masing restoran memiliki masing-masing karakter, mulai dari Restoran Kayuputih dengan makanan khas seafood dengan membawa menu unggulannya yaitu *Nyegara Gunung*. *Nyegara Gunung* adalah menu *seafood* yang menggunakan *glazed lobster* sebagai *main protein* yang ditemani dengan *seaweed salad* dan *yuzu kosho hollandaise*. Restoran Boneka adalah restoran yang menyajikan makanan secara *ala minute* dan prasmanan yang menonjolkan produk *amouce bouce* dengan nama egg novel yaitu sebuah telur yang di foam dan isian *lobster meat* di dalamnya. Di samping itu St. Regis Bali Resort juga memiliki menu *balinese cuisine* yang bisa kita temukan di Restoran Dulang sedangkan Restoran Gourmand Deli lebih menekankan kepada menu *dessert* dan *boulgarie*.

1.2.5 Struktur organisasi resort

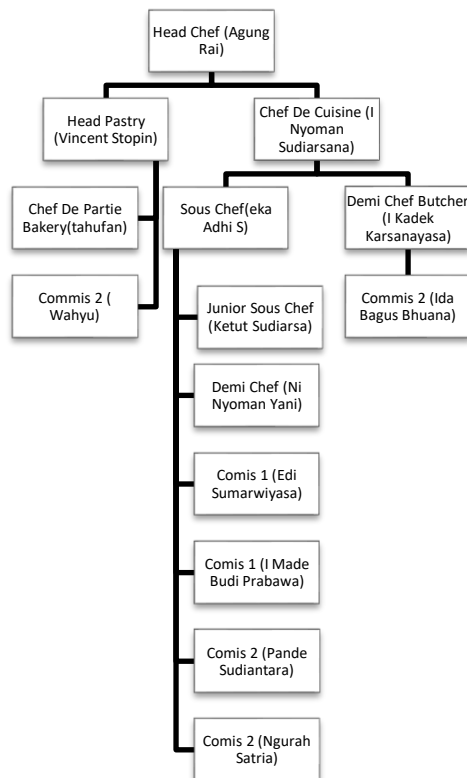
Secara keseluruhan St. Regis Bali Resort memiliki struktur organisasi

yang cukup kompleks. Di dalam setiap divisi memiliki kepala divisi mulai dari *front house* hingga *back of the house* dari semua divisi akan diatur oleh satu orang *general manager*. Berikut struktur organisasi dari St. Regis Bali Resort.



Gambar 1.1 Bagan Struktur Organisasi Resort

Di samping itu St. Regis Bali memiliki struktur organisasi yang lebih rinci terutama di *kitchen* berikut merupakan sebagian dari struktur organisasi di *kitchen*.



Gambar 1.2 Bagan Struktur Organisasi Kitchen

1.3 Tujuan dan Manfaat Magang

1.3.1 Tujuan magang

Tujuan dari magang ini adalah untuk mengasah keterampilan yang sudah latih dari kampus dan menerapkannya secara langsung ke oprational kitchen yang sesungguhnya. Spesifikasi penerapan yang bisa dilakukan saat magang yaitu penggunaan alat alat dapur yang sudah pernah diajarkan di kampus sebelumnya seperti berbagai teknik memasak. Selain itu proses magang ini membantu untuk mengenal oprational restoran secara keseluruhan mulai dari *order* hingga sampai ke tangan tamu. Di samping itu juga banyak ilmu yang bisa dapatkan dalam penerapan kitchen seperti cara agar mengefisiensikan proses pembuatan *garnish*, *stock*, serta item item lainny di kitchen.

1.3.2 Manfaat Magang

Program magang memberikan manfaat signifikan untuk perkembangan karir. Pengalaman ini akan membantu mengasah keterampilan praktis dalam memasak, serta memahami dinamika oprational kitchen dan membangun jaringan *professionl chef* yang dapat mendukung karir di masa depan.

1) Bagi Mahasiswa

Dalam proses magang di restoran resort mendapatkan pengalaman dalam keterampilan memasak. Selain itu dalam program magang ini juga memperkenalkan situasi dan kondisi industri secara langsung. Serta memberikan jalan bagi mahasiswa untuk mengenal dan membuat relasi dengan industri.

2) Bagi Mitra Magang (Resort)

Bagi mitra magang, kemitraan ini sangat membantu dalam oprtional melalui bantuan tenaga kerja SDM yang sesuai spesifikasi devisi. Selain itu bagi mitra magang sendiri bisa menjadikan kesmepatan ini untuk mengembangkan berbagai sistem dengan berbagi ilmu hingga memperkuat SDM di dunia industri.

3) Bagi Institusi

Untuk insititusi sendiri dalam proses magang ini membantu memperkuat

relasi bagi sages agar bisa lebih dekat dengan industri professional seperti St. Regis Bali Resort. Selain itu dalam proses magang ini sebagai perwakilan institusi Sages meningkatkan relevansi institusi agar bisa bersaing sesuai kualitas pendidikan di tingkat professional dan memberikan kualitas terbaik bagi industri serta insititusi.

1.4 Waktu Pelaksanaan Magang

Pelaksanaan magang dilakukan selama enam bulan di St. Regis Bali Resort. Dalam enam bulan tersebut, penulis berhasil menempuh dan belajar di tiga *outlet* yang berbeda dalam pelaksanaannya. Pelaksanaan tersebut dimulai dari tanggal 20 Juni 2024 sebagai tanggal orientasi untuk mengenal lingkungan resort. Magang ini mulai di tugaskan di *line kitchen* mulai pada tanggal 24 Juni 2024 dengan menempati posisi *cook helper trainee* di *main kitchen* pada awal bergabung. Jadwal pelaksanaan dimulai dari pukul delapan pagi hingga dan selesai pada pukul delapan hingga sebelas malam tergantung orderan yang berjalan. Selain itu terdapat shift siang yang berjalan dari pukul 13.00 WITA hingga pukul 00.20 WITA – 03.00WITA tergantung dengan *occupancy* dan *event* yang berjalan.

Pada tanggal 26 September St. Regis Bali Resort melakukan *rolling outlet for trainee* dan mendapatkan kesempatan di *outlet butchery* selama dua bulan yang berakhir pada tanggal 26 November dari sini mendapatkan waktu kerja kurang lebih sama dengan saat berada di *main kitchen* dikarenakan oprational main kitchen yang 24 jam dibutuhkan *stock buthcery* yang fresh setiap saat maka jadwal mengikuti dengan *outlet main kitchen*. pada bulan akhir magang yaitu mulai dari 27 November hingga 24 December berkesempatan untuk menempati posisi di *bakery* sebagai *trainee helper* dan berkesempatan untuk menangani *brakfast* untuk tamu yang mewajibkan hadir di Resort pukul 05.00 WITA saat hari biasa dan untuk hari *brunch* pukul 04.30 WITA dan selesai pada pukul 05.00 WITA di setiap outlet mendapatkan *two day off* dan *two day off* ini akan ditentukan dari masing masing head *Chef De Cuisine* di setiap outlet agar bisa menjalankan fungsional kitchen dengan baik.

BAB II

PELAKSANAAN MAGANG

2.1 Posisi dan Bidang Kerja

Posisi dan bidang kerja di dapatkan di *kitchen* St. Regis Bali Resort yaitu di bagian *main kitchen*, *butchery*, *bakery*. Di bagian *main kitchen*, terbagi menjadi dua *section* yaitu *western section* dan *asia section*. Di masing masing *section* melakukan *preparation* bahan untuk menu mulai dari memotong sayuran hingga memproses kuah *stock* hingga melakukan *production condiment* menu. Di *butchery* bidang kerja yang di lakukan yaitu memproses *poultry* dimulai seperti ayam dari menfillet sesuai dengan *request* dari setiap outlet selain itu memproses seafood juga merupakan tugas dari trainee *butchery* dengan membersihkan udang dan beberapa *shellfish* lainnya serta melakukan proses pada beberapa ikan hingga *sashimi grade*. Di *bakery* bidang kerja yang dilakukan yaitu melakukan *set up buffet* serta membantu *garnish* setiap item *bakery*, melakukan *production ice cream roll* ke tamu dan memproduksi beberapa item seperti cookies, muffin.

2.2 Pelaksanaan Kerja

Dari pelaksanaan kerja sendiri St. Regis Bali Resort memiliki sistem yang cukup jelas dan terarah, setiap orderan yang disampaikan akan langsung di proses. Setiap pelaksanaan pekerjaan selalu diawali dengan *clean up* terlebih dahulu untuk menjaga kenyamanan saat berkerja. Setiap outlet dari proses magan ini memiliki masing masing alur pelaksanaan kerja dimulai dari

Main kitchen adalah devisi atau outlet yang menjadi penggerak utama dari St. Regis Bali Resort mulai dari *event*, *banquet*, *kantin*, *room service*, Restoran Gourmand Deli serta berbagai *section* lainnya bisa di handle oleh *main kitchen* semaksimal mungkin. dengan demikian *main kitchen* memiliki target pekerjaan yang berbeda beda per harinya dan tidak memiliki pelaksanaan kerja yang tetap dikarenakan tergantung dengan *occupancy* dan *event* yang sedang berlangsung dan akan datang. Berikut pelaksanaan kerja untuk operasional *main*

ktichen:

1) Sift pagi

- a. Membersihkan area kitchen terlebih dahulu dengan membersihkan sampah hingga menelap setiap sisi meja agar kenyamanan kerja menjadi lebih baik.
- b. Lalu di lanjutkan dengan pengecekan suhu setiap *chiller* untuk di report sebagai standar HAACP harian agar tetap menjaga bahan dan kualitas bahan yang gunakan pengecekan di sini sudah termasuk *chiller*, *freezer* baik itu standing ataupun walk in.
- c. Lalu di lanjutkan dengan melakukan preparation mice en place semua bahan di *western section* dan *asia section*. untuk di western sendiri perlu adanya menyiapkan beberapa barang condiment seperti *brunoise shallot*, *brunoise garlic*, *tomato dice*, *chiffonade basil leafs*, *slice spring onion*, serta memetik *garnish* dan menata salad untuk isian burger. Seperti slice *gerkins* dan lainnya.
- d. production *mash potatto* dengan memasak kentang yang sudah di mashed di hari sebelumnya lalu di masak menjadi *mashed potatto* dan di seasoning.
- e. set up item untuk condiment pizza seperti *mozzarelaa chesse* lalu parmesan *cheese grated*, *tomato sauce*, *buffalo cheese* dan set up *ice bath* agar mencegah penurunan kualitas bahan.
- f. di samping itu *section* di *section asia* perlu memasak nasi dan mulai dari memasak sambal baru lalu menggoreng kerupuk serta memperhatikan barang orderan yang masuk dari *purchasing*.
- g. setelah semua itu melakukan *preparation* untuk menu *ala cart* utama seperti membuat condiment sayuran dan beberapa garnish lainnya.
- h. lalu melakukan *cooking process* untuk *afternoon tea* yaitu denganmen *sautee beef roll with terayaki suce* lalu membuat item ke 2 sebagai optional tamu yaitu mini *spring roll canape*.
- i. setelah semua pekerjaan selesai mulai menggramasi beberapa

item sesuai portion itemmnya seperti pasta , mie ,bihun, kwetiau , serta beberapa item porduction dari sift siang seperti *stock* , *brisket*, *spring roll filling* , ayam goreng bumbu kuning, sauce meat ju, cheese suce for nacos dan berbagai item lainnya.

- j. ketika selesai production akan dilakukan setelahnya terutama production yang membutuhkan waktu yang lama seperti pembuatan brown stock lalu membuuat base meat juice, membuat crustacean stock, membuat tomyum stock dan berbagai item lainnya.

2) Sift siang :

- a. pada saat datang melakukan cleaning untuk memastikan area kerja bersih dan nyaman
- b. lalu melakukan pengisian item meat beef dan poultry di *Asia section*.
- c. mengecek kualitas barang preparation dan mengisi condiment seperti vegetable capcay, vegetable ox tail soup, back up spring roll, vegetable steak, artichoke, tomato confit, dice mushroom, dice zuchini, dice potato, seasonal vegetable, vegetable casava, serta garnish lainnya yang belum terisi oleh sift pagi.
- d. melakukan production berupa membuat bakso, prouction bolognese beef untuk pasta, cooking process production urap-urap, pembuatan meat juice, melakukan prodution lainnya untuk membantu outlet lain seperti pembuatan packing duck, pork belly.
- e. di samping itu melakukan production cooking garnish seperti fried scallion, salmon skin crackers, pork skinn crakers dan berbagai item lain.
- f. setelah resto closing melakukan cleaning untuk membersihkan area kerja yang sudah selesai di gunakan dan memulai production long process lagi seperti pembuatan brown stock menjadi consome, pembuatan brown stock menjadi meat juice dan berbagai item lainnya seperti rendang dan item event untuk beberapa occation di keesokan harinya.

Butchery merupakan bagian dari outlet St. Regis Bali Resort yang merangkul setiap outlet terutama *main kitchen* dengan begitu setiap outlet akan memberikan taking order item butchery ke butcher dan di proses oleh butcher se segera mungkin outlet ini cenderung memiliki pekerjaan yaang tetap dan biasanya menjadi back up untuk main kitchen. Berikut rincihan pelaksanaan kerjanya:

- 1) di pagi hari selalu membiasakan diri dengan cleaning work place sebelum memulai pekerjaan agar pekerjaan menjadi lebih nyaman dan leluasa.
- 2) setelah membersihkan tempat kerja, perlu dilakukan *set up* alat alat yang penting, seperti kalibrasi suhu pada sousvide dan pengecekan suhu chiller freezer baik walk in maupun standing.
- 3) pekerjaan dimulai dengan long process seperti membuat smoke salmon di pagi hari memulai proses smoking salmon yang telah di cured semalam lalu di cuci dan di smoke dengan alat smoke tetapi dengan teknik cold smoke hingga menghasilkan salmon yang masih kenyal.
- 4) lalu dilanjutkan dengan proses pemotongan ayam dengan berbagai cut yang di minta oleh setiap outlet mulai darii fillet thigh hingga air plane breast cut.
- 5) dilanjutkan dengan packing poultry item untuk setiap outlet denagn di vaccum dan diberi label.
- 6) berikutnya menyiapkan setiap item seafood setiap outlet dimulai dari fish, shrimp, clam, mussels , crab, squid, octopus , prawn.
- 7) saat barang dari purchasing datang melakukan quality control dan memproses beberapa item secara langsung seperti salmon yang langsung di fillet dan di curred.
- 8) berikutnya di samabung dengan pemotongan meat and lamb sesuai dengan cut yang di inginkan setiap outlet.
- 9) proses berikutnya pembuatan beberapa product cooking lainnya seperti urutan, burger patties, meat ball, hingga carving item seperti smoke lamb leg , smoke brisket dan lain lainnya.
- 10) melakukan celaning agar menjaga kebersihan area kerja agar area kerja bersih dan hygine setiap saat dan tidak lupa melakukan pengecekan suhu kembali untuk chiller dan freezer.

Bakery merupakan outlet yang berhubungan dengan pastry. Secara langsung outlet ini memiliki tanggung jawab dalam setiap produksi roti, dough dan tart dan baking item lainnya di samping itu St. Regis Bali Resort memiliki beberapa item *danish and bread* untuk di *set up buffet breakfast* di boneka restaurant. Berikut perincian pelaksanaannya kerjanya:

- 1) Pada awal masuk langsung mengejar untuk *set up breakfast* yang mewajibkan intern hadir di outlet pukul 4 hingga 5 pagi.
- 2) di awal awal melakukan pekerjaan dengan membantu staff sift jam 2 pagi yang mulai mengerjakan bread untuk breakfast yaitu dimulai dari melakukan reheat beberapa bread seperti *sour dough bread*, *whole meal bread*, *white bread*, *norlander bread* dan dilanjutkan dengan menyiapkan *gluten free item* untuk set up breakfast lalu membantu *garnish danish dan doughnut* untuk breakfast serta menyiapkan *plain croissant* untuk di bake kembali untuk *pass round to the guest*.
- 3) setelah itu melakukan set up breakfast ke outlet berikut set up yang digunakan di St Regis Bali Resort untuk bread.



Gambar 2.1 proses setup di bakery

- 4) setup selesai maka berjalan untuk mengawasi buffet dan melakukan *passround fresh croissant* di menu kepada tamu serta menjaga ice cream section pada pagi hari yang menyediakan tamu *sice cream roll* sebagai salah satu opsi breakfast bagi tamu yang ingin *sweet cold item*.
- 5) hingga jam 11 breakfast akan di tutup dan di clear up dan semua bread yang sisah dari breakfast akan dialihkan ke kantin

karyawan.

- 6) lalu pekerjaan akan dimulai dengan cleaning station sebelum production agar nyaman dan lebih leluasa.
- 7) production yang setiap hari menjadi list yaitu membuat jam seperti strawberry, bluberry, pineapple, dan pepaya lalu dilanjutkan dengan proucction jam untuk muffin seperti banana atau isian lainnya sesuai occasion saat itu.
- 8) lalu dilanjutkan dengan production dough muffin yang digunakan untuk kesokan harinya dan mulai production item condiment lainnya seperti chocolate sauce, fillling cheese cake.
- 9) pada siangnya melakukan baking process untuk afternoon tea yang meliputi 2 jenis pie dan 2 jenis soon yaitu pie lobster dan pie salmon serta pandan and chocolate soon.
- 10) setelah baking process afternoon tea mulai production cookies dilakukan dengan melakukan penimbangan hingga process bake cookies.
- 11) membuat dough starter untuk sourdough serta production beberapa dough lainnya seperti pizza dough dan beberapa gluten free batter seperti brownies, madeline, dan pound cake.
- 12) setelah itu pengisian stock item di bakery dan cleaning station agar bisa menjaga tempat kerja siap sedia dan bersih.

2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja

Perencanaan dan penjadwalan kerja di Resort sangat jelas tetapi juga menyesuaikan dengan occupancy dan akan memiliki sistem oprational yang berbeda di setiap harinya berikut sajian rincian rencana dan penjadawalan kerja secara sederhana (**Tabel 2.1**).

Tabel 2.1 Tabel Rencana dan Penjadwalan *Main Kitchen*

Jenis Pekerjaan	Waktu Pengerjaan	Staff	Deadline	Bahan Dan Alat
Cleaning station before opening	Pagi sekitar pukul 06.00 hingga pukul 07.00	Trainee dan commis	Pukul 08.00 pagi	-
Pengecekan suhu chiller	Pukul 07.00 pagi	trainee	Kurang lebih 20 menit	Termometer
Prep atau mise en place	Pukul 08.00	Semua staff sift pagi an siang yang akan mem back up perkerjaan selanjutnya	Hingga selesai	1) Garnish item dengan merapikan garnish nasutrium. 2) Thowing semua frozen stock. 3) prepare meat , fish and poultry 4) prepare all condiment for dish in asia n western berupa chop shallot, chop parsley , brunoise garlic, dice tomato,slice spring onion , brunoise onion serta pembuatan guacha mole , slice cheese , tomato salsa , tomato confit , urap urap, condiment soto, condiment sop buntut, capcay dan lainnya)
Cooking process untuk afternoon tea	Pukul 14.00 siang	Trainee sift pagi	Kurang lebih memiliki deadline hingga jam 02.30	Menyiapak afternoon tea item berupa spring roll mmmmini canapa serta beef roll mini canape for amouce bouce tamu
Production	Pukul 17.00 sore	Semua staff	Tergantung item yang diproduksi saati itu	1) stock 2) rendang Atau long cooking proses item lainnya
Clear up	Pukul 22.00 malam	Semua staff sift siang	Hingga pukul 12.00 malam hingga sift selanjutnya tiba	-

Tabel 2.2 Tabel Rencana dan Penjadwalan Butcher

Jenis pekerjaan	Waktu pengerjaan	staff	Deadline	Jumah bahan
Cleaning station before openning	Dilakukan ketika wal mauk yaitu pukul 08.00	Trainee dan staff	5 hingga 10 menit	-
Mengambil es untuk proses stop cooking untuk sousvide dan untuk cold smoking salmon	Dilakukan dari setelah celaning mulai dari pukul 08.05	trainee	5 hingga 10 menit	Es batu dan tray
Mengambil cured salmon yang telah kering lalu di cuci hingga cured salmon bersih dari bahan curenya lalu melakukan smoking salmon hingga menjadi smoke salmon	Dilakukan dari pukul 08.10	trainee	Untuk proses pembersihannya memakan waktu 10 menit dan untuk proses smoking memakan waktu 1 jam dan bisaa di tinggal	Salmon cured, wood chip, smoker, tray, es batu
Menyiapkan item orderan untuk kayu putih restaurant	Pengambilan barang biasanya dilakukan pukul. 08.30	trainee	Unutk prosesny kurang lebih memakan waktu hingga 5 menit	Orderan kayu putih seperti (avruga, scallop hokaido , burger patties dan lainnnya)
Menyiapkan orderan dan memproses poultry untuk setiap outlet	Dilakukan pukul 08.35	trainee	Kurnag lebih memakan waktu hingga pukul 10.00 hingga 11.00 siang	Poultry butchery item terutama ayam
Menyiapkan dan memproses orderan seafood	Dilakukan pada pukul 11.00	trainee	Kurang lebih memakan waktu 2 hingga 4 jam	Item seafood termasuk (fish , shrimp. Prawn, squid, octopus, clam , dan lainnya)
Memproses salmon untuk di fillet hingga di curred agar bisa di lakukan smoking proses keesokan harinya	Dilakukan pukul 16.00	trainee	Kurang lebih memakan waktu 1 jam	Melakukan proses fillet salmon dengan menggunakan pisau seperti pada umumnya dan mencabut setiap middle bone salmon hingga salmon menjadi sashimi grade dengan pengecekan ph salmon lalu melakukan proses curred dengan garam dan gula
Melakukan production beef burger	Dilakukan pukul 17.00	trainee	Kurang lebih memakan waktu 1 jam	Membutuhkan beberapa bahan seperti ground beef yang menggunakan part fat dari shirloin dan di ground bersama meat kiwami part rump cap lalu di campur seasoning
Melakukan production urutan babi	Dilakukan pukul 18.00	trainee	Memakan waktu 1 jam	Melakukan proses pencucian usus babi lalu membuat bumbu genap bali sebagai seasoning babi dan menyiapkan isian dari urutan yang menggunakan prok belly yang dipotong dice setelah itu campurkan seasoning ke dalam dice babi lalu masukan dice babi ke

				dalam usus babi lalu di smoke dengan teknik hot smoke hingga setengah matang lalu di simpan untuk carving
Melakukan clear up dan pengukuran suhu chiller serta freezer	Pukul 19.00 hingga 21.00	trainee	Memakan waktu 30 menit hingga 1 jam	Pengecekan suhu chiller menggunakan termometer dan clear up station dengan membersihkan alat alat yang digunakan.

Tabel 2.3 Tabel Rencana dan Penjadwalan Bakery

Jenis pekerjaan	Waktu pengerjaan	staff	Deadline	Jumlah alat dan bahan
Garnish denish	Dari jam 05.00	Trainee dan staff	Kurang lebih 10 hingga 15 menit	Setiap breakfast biasanya memiliki 6 jenis bread and denish biasanya memiliki garnish yang berbeda seperti buah mangga, strawberry, mix berry, apricot dan papaya serta buah exotic lainnya
Reheat plain bread	Dari pukul 05.00 saat melakukan garnish sambil reheat bread	trainee	Kurang lebih 5 menit	Setiap breakfast biasanya memiliki 7 jenis plain bread yaitu sourdough, brown bread, norlander bread, white bread, white toast, caraway bread, cheese bread, ray bread
Celaaning station	Selesai garnish dan denish sudah di set up di tray untuk i bawa ke resto boneka	trainee	Kurang lebih 5 menit	-
Set up breakfast ke boneka restaurant	Mulai dari pukul 06.00 pagi	trainee	Kurang lebih 15 menit	Melakukan set up
prouction apple moussle	Setelah set up kurang lebih dari pukul 06.15	trainee	Kurang lebih 10 menit	Mengambil bahan berupa apple dan orange juice serta yogurt lalu di campur
Mengawasi buffet dan bertugas di ice cream roll station untuk tamu	Dimulai dari pukul 06.20	trainee	Hingga jam 11.00	Eskrim dan sourbet yang biasanya sudah di buat oleh pastry team akan di buat menjadi chocalat roll ice cream dan konsepnya adalah open kitchen
Clear up set up	Pukul 11.00	trainee	Hingga jam 11.20	Membawa kemali semua denish dan melakukan manajemen food waste dengan membuang beberapa bread dan menyimpan atau menjadikan reuse product lainnya
Membuat jam dan muffin	Pukul 11.20	trainee	Hingga jam 12.00	Production jam biasanya berdasarkan jam yang digunakan besok seperti straberry, bluberry, pineapple, banana dan lainnya serta production muffin sesuai dengan rotasi
Pembuatan afternoon tea	Pukul 14.00	trainee	Kurang lebih memakan waktu 10 menit kalau sudah di prepare kalau belum kureng lebih 40 menit	Pembuatan scoone dan pie Ini terdiri dari choco dan pandan scoon serta 2 jenis pie yaitu salmon dan lobster pie
production	Pukul 15.00	Trainee dan daily worker	Kurang lebih memakan waktu 2 hingga 3 jam	Tergantung request dari outlet masing masing bisa berupa pao bun atau burger bun ataupun product lainnya seperti sweet item cookies, tart shell dan lain lain
Refill semua persediaan	Pukul 16.00	trainee	Kurang lebih 30 menit	Biasanya di sini me refill semua item berupa tepung tepungan, gula, yest dan berbagai item lainnya
Clean up station	Pukul 17.00	trainee	Kurang lebih 40 menit	-

2.4 Realisasi Pelaksanaan

Pelaksanaan magang dilakukan sesuai dengan *production planning* per harinya. Biasanya sebagai trainee memiliki target untuk belajar dan menuntut berbagai ilmu yang akan diberikan oleh industri yang membekali Resort untuk kedepannya agar pada saat operasional bisa mengikuti dan berada di line dengan baik. Dari jam dan penjadwalan pelaksanaan dilakukan selama lima hari dengan minggu pertama berproses sebagai tahap pemahaman dan minggu berikutnya sebagai praktik pemahaman di line di setiap pelaksanaan magang ini diberikan *two days off* sebagai waktu istirahat selain itu diberikan satu jam break untuk makan di setiap hari kerja. Berikut ini merupakan penjabaran mengenai target realisasi pelaksanaan setiap outlet dan proses pembelajarannya.

Tabel 2.4 Realisasi Kegiatan Magang di main kithen

bulan	Hari/ Tanggal	Kegiatan/Task	Pencapaian Utama	Tantangan & Solusi	Pengalaman & Pembelajaran	Rencana Perbaikan	Evaluasi Supervisor
1.	Selasa,25 jun 2024	Persiapan Bahan: Mengiris sayuran, menyiapkan bahan untuk hidangan	Menguasai teknik memotong sayuran dengan efisien	Tantangan: Presisi ukuran dari potongan Solusi: melatih kembali skill memotong dan mengasah pisau lebih baik	Memahami pentingnya presisi potongan beserta pentingnya pisau yang tajam	Meningkatkan keterampilan memotong dengan cepat	Baik, perlu meningkatkan kecepatan kerja
	Selasa, 2 juli 2024	Memasak Hidangan : Memasak side carbo, vegetabl serta berbagai basic production lainnya	Menyelesaikan hidangan dengan hasil yang memuaskan	Tantangan: texture mash potato yang pas Solusi: Bertanya pada chef tentang texture yang dinginkan	Belajar teknik memasak yang baik	Mengasah keterampilan memasak	Memuaskan, perlu pengulangan lebih banyak agar bisa mengikuti standar
	selasa, 9 Juli 2024	Manajemen food waste: mengatur pengunaan bahan secara efisien saat memotong wortel dan onion	Memotong secara presisi dan meminimalkan waste dengan management waste agar bisa digunakan untuk hal lain	Tantangan: penggunaan yang efisien Solusi: lebih melatih cutting skill dan management waste dengan memisahkan sisa kulit wortel dan bawang ke plastic bag vaccum agar bisa digunakan untuk stock	Memahami pentingnya meminimalisir food waste	Meningkatkan efisiensi berkerja sekalius meminimalisir food waste	Bagus,hanya perlu pemahaman lebih
	selasa, 16 juli 2024	Manajemen Kitchen: Mengatur pembuangan sampah yang baik dan efisien	Meningkatkan pemisahan pembuangan yang efisien	Tantangan: pembiasaan diri untuk memilah sampah dengan baik Solusi: pembiasaan dan pelatihan diri	Memahami pentingnya manajemen waste food dan pemilahan sampah	Mengelola dan memilah sampah dengan baik	Cukup, perlunya lebih banyak ketelitian agar smaah tidak tercampur
1	selasa, 23 juli 2024	Membuat hidangan : mengatur pembuatan semua hidangan mulai dari asia dan western meliputi (beef roll with teriyaki sauce, pizza , udon, custacean stock, ox tail soup, tom yum souo, spring roll, nasi goreng dan mie goreng , urap urap pepaya muda, meat juice sauce, beef boognese) serta membuat hidangan lainnya	Menikatkan pengetahuan tentang dish	Tantngan : semua dish memiliki karakteristik khas St Regis Bali Resort yang berbeda beda membuat setiap dish haruys mengikutin standart of recipes dari St Regis Bali Resort. Solusi : memperlajari serta mencatat semua hal yang dipelajari dan membiasakan membaca standart of recipes	Memahami pentingnya stabdard of recipes serta konsistensi setiap piring	Belajar mengenai dish tersebut lebih detail	Cukup, perlu adanya penerapan lebih dan pengetahuan lebih tentang dasar beberapa dish serta selalu mengikuti arahan dari senior.

1.	Selasa, 20 agustus 2024	Manajemen stock for event : menempelajari semua tentang menu event agar bisa mengikuti alur kerja di kitchen serta penyimpanan beberapa barang setelah event yang masih bisa di gunakan kembali.	Meningkatkan pengetahuan tentang management saving and food budget	Tantangan : penyimpanan item yang perlu di susun sediemikian dan mengikuti standar haacp serta mempertimbangkan item yang bisa di simpan dan tidak bisa di simpan Solusi: berkomunikasi dan belajar lebih dari senior	Memahami pentingnya menjaga kualitas dan memilah makanan yang bisa di re usaable	Belajar mengenai safety bahan makanan yang bisa di simpan	Baik, hanya perlu pembiasaan.
----	----------------------------	---	--	--	---	--	----------------------------------

Tabel 2.5 Realisasi Kegiatan Magang di butcher

bulan	Hari/ Tanggal	Kegiatan/Task	Pencapaian Utama	Tantangan & Solusi	Pengalaman & Pembelajaran	Rencana Perbaikan	Evaluasi Supervisor
2.	Senin, 26 Agustus 2024	Persiapan Bahan: memotong ayam dengan cutting tertentu	Menguasai teknik memotong poultry meat dengan efisien	Tantangan: Presisi ukuran dari potongan dan minim waste cut Solusi: melatih kembali skill memotong dan mengasah pisau lebih baik	Memahami pentingnya presisi potongan beserta pentingnya pisau yang tajam	Meningkatkan keterampilan memotong dengan cepat	Baik, perlu meningkatkan kecepatan kerja
	Senin, 9 Agustus 2024	Persiapan: memotong fillet ikan dari whole fish	Menguasai teknik filleting hingga sashimi grade	Tantangan: minim waste sedikit mungkin, rapi serta aman bagi tamu Solusi: perbanyak latihan dan lebih santai	Belajar teknik filleting sashimi	Mengasah keterampilan memotong	Memuaskan, perlu pengulangan lebih banyak agar bisa mengikuti standar
	Senin, 7 Oktober 2024	Memasak hidangan: membuat smoke salmon	Menguasai pembuatan smoke salmon secara baik	Tantangan: belajar teknik dasar cureing Solusi: memlihat literasi lebih tentang teknik cure	Memahami pentingnya proses cur terhadap suatu makanan	Meningkatkan efisiensi bekerja sekalius mempelajari teknik baru	Bagus, hanya perlu pemahaman lebih
	Senin, 14 Oktober 2024	Manajemen item kitchen: memperhatikan orderan setiap outlet dan memperhatikan stock yang ada	Meningkatkan efisiensi kost dan meminimalisir waste setiap otlet	Tantangan: pembatasan jumlah produk setiap outlet Solusi: bertanya kepada senior tentang persediaan item dan budgeting setiap outlet	Memahami pentingnya manajemen food dan saving cost	Meningkatkan efisiensi item dan order setiap outlet	Cukup, perlunya lebih banyak ketelitian

Tabel 2.6 Realisasi Kegiatan Magang di bakery

bulan	Hari/ Tanggal	Kegiatan/Task	Pencapaian Utama	Tantangan & Solusi	Pengalaman & Pembelajaran	Rencana Perbaikan	Evaluasi Supervisor
1.	Rabu, 30 Oktober 2024	Persiapan Bahan: Melakukan pemotongan buah untuk garnish	Menguasai teknik memotong buah dengan presisi	Tantangan: Presisi ukuran dari potongan Solusi: melatih kembali skill memotong dan mengasah pisau lebih baik	Memahami pentingnya presisi potongan beserta pentingnya pisau yang tajam	Meningkatkan keterampilan memotong dengan cepat	Baik, perlu meningkatkan kecepatan kerja
	Rabu, 6 November 2024	Memasak condiment : membuat selai dan berbagai condiment lainnya	Menyelesaikan hidangan dengan hasil yang memuaskan	Tantangan: texture dan taste yang past untuk setiap condiment Solusi: menghafal resep dan lebih presii dalam menimbang serta memperhatikan step per step yang di tunjukan oleh chef	Belajar teknik memasak yang baik	Mengasah keterampilan memasak	Memuaskan, perlu pengulangan lebih banyak agar bisa mengikuti standar
	Rabu, 13 November 2024	Mengamish dish: teknik memotong dan ketelitian saat mengamish	Memotong secara presisi serta memperbaiki estetika makanan yang akan di display	Tantangan: prsi jumlah pemotongan serta ukuran potongan serta beberapa hal detail lain seperti arah dan jumlah gamish Solusi: lebih melatih cutting skill dan mengamish dengan presisi dan konsistensi yang baik	Memahami pentingnya kosisten dari jumlah dan kesamaan estetika setiap produk yang di produksi	Meningkatkan skill dalam membuat gamish yang canti serta kosisten di setiap makanan yang di sajikan	Perlu lebih teliti dan kosisten serta sabar dalam mengamish item produk dan slalu melakukan double check setiap product yang akan di display ke tamu.
	Sabtu, 11 Desember 2024	Manajemen Kitchen: Mengatur waktu antara proses baking dan prpare bahan agar tidak membuang waktu dan efisien	Meningkatkan efisiensi kerja	Tantangan: pembiasaan diri untuk melakukan pekerjaan secara efisien dan terarah Solusi: pembiasaan dan pelatihan diri	Memahami pentingnya manajemen waktu sebaik mungkin dan manajamen tugas	Mengelola waktu semaksimal mungkin	Cukup, perlunya lebih cepat dan efisien
1	Minggu, 18 Desember 2024	Membuat hidangan : melakukan production berbagai menu di bakery seperti roti pizza, roti muffin , cookies,	Menikatkan pengetahuan tentang dish	Tantngan : presisi resep dan teknik serta ketelitian Solusi : memperlajari serta mencatat resep dan penimbangan yang lebih presisis erta teknik yang lebih detail	Memahami ppentingnya ketelitian dan kesabaran saat membuat dish	Belajar mengenai dish tersebut lebih detail	Masih perlu ketelitian dan lebih tenang saat berkerja dan lebih telaten.

BAB III

EVALUASI DAN ANALIASIS PELAKSANAAN MAGANG

3.1 Evaluasi Pelaksanaan

Pelaksanaan program magang di St. Regis Bali Resort selama enam bulan, yang terbagi dalam tiga bagian departemen yang berbeda, yakni dua bulan di Divisi Butcher, dua bulan di Divisi Main Kitchen, dan dua bulan di Divisi Bakery. Selama periode magang ini, pengalaman yang sangat berharga, baik dalam aspek keterampilan teknis, pengembangan pribadi, maupun pemahaman tentang industri perhotelan dan kuliner secara keseluruhan.

1) Pengalaman di Divisi *Butchery* (2 Bulan)

Magang di divisi Butcher memberikan pemahaman lebih dalam mengenai teknik pemotongan daging (*buchering*) dan persiapan bahan baku yang digunakan dalam hidangan-hidangan mewah di St. Regis Bali Resort. Di bawah bimbingan senior demi chef di **St. Regis** Bali Resort akan dapat pembelajar untuk memotong dan mempersiapkan berbagai jenis daging sesuai dengan standar kualitas tinggi yang diterapkan di St. Regis Bali Resort. Pembelajaran mengenai pentingnya kebersihan dan keamanan pangan, serta bagaimana cara *menyimpan* daging dengan benar untuk menjaga kesegaran dan kualitasnya. Di samping itu berbagai hal lain yang bisa dipelajari melalui proses magang ini yaitu teknik *filleting* ikan yang lebih efisien dan rapi serta proses step pengolahannya yang berbeda dari teknik *smoking* hingga *sousvide*.

2) Pengalaman di Divisi *Main Kitchen* (2 Bulan)

Selama dua bulan di Divisi Main Kitchen, keterlibat langsung dalam proses persiapan makanan yang akan disajikan kepada tamu **resort**. Selain itu kesempatan untuk bekerja dengan koki-koki handal yang mengajarkan teknik-teknik memasak yang lebih kompleks seperti sous vide dan berbagai teknik *cure* dan teknik plating yang unik lainnya dan style dari masing masing chef berbeda beda. Di samping itu pembelajar tentang pengaturan dapur, manajemen waktu yang efisien, dan bagaimana bekerja dalam tim untuk menghasilkan hidangan yang berkualitas. Salah satu

pengalaman yang paling berharga adalah kesempatan untuk belajar tentang presentasi makanan, yang merupakan salah satu aspek penting dalam industri kuliner mewah. Setiap hidangan harus disiapkan dengan teliti agar tidak hanya enak rasanya, tetapi juga indah secara visual.

3) Pengalaman di Divisi *Bakery* (2 Bulan)

Bagian terakhir dari magang adalah di Divisi *Bakery*, di mana belajar membuat berbagai macam roti dan kue. Belajar mengenai teknik dasar pembuatan roti, pengolahan adonan, serta penggunaan berbagai bahan baku untuk menghasilkan produk yang berkualitas. Selain itu, juga mempelajari pentingnya konsistensi dalam pembuatan produk *bakery*, karena setiap item yang dihasilkan harus memiliki kualitas yang sama setiap saat. Divisi ini memberikan pengalaman yang sangat menyenangkan dan memperkenalkan pada dunia *pastry* yang sangat berbeda dengan bagian-bagian lain di dapur.

3.2 Analisis Pelaksanaan

Magang di St. Regis Bali selama enam bulan memberikan pengalaman yang sangat mendalam dalam dunia kuliner profesional. Magang ini terbagi dalam tiga divisi utama: Divisi *Butcher*, Divisi *Main Kitchen*, dan Divisi *Bakery*. Selama magang, tidak hanya menguasai teknik-teknik memasak yang beragam, tetapi juga memperoleh keterampilan baru yang sangat bermanfaat untuk perkembangan karier di industri kuliner. analisis proses pembelajaran selama magang di setiap divisi serta keterlibatan dalam pengaturan operasional dapur dan kontribusi terhadap inovasi di St. Regis Bali.

1) Divisi *Butchery*

Selama dua bulan di Divisi Butcher, pemahaman mendalam mengenai teknik pemotongan daging, ikan dan unggas yang sangat krusial dalam industri kuliner mewah. Di divisi ini, belajar tentang berbagai jenis daging, teknik pemotongan yang tepat sesuai dengan kebutuhan menu, serta cara penyimpanan yang aman dan efisien. pembelajaran mengenai pentingnya memastikan kualitas bahan baku yang digunakan dalam setiap hidangan mulai dari tingkat kesegaran serta part part yang digunakan untuk setiap menu. Di bawah bimbingan para butcher yang berpengalaman, menguasai teknik seperti memotong daging menjadi potongan-potongan yang presisi seperti medallion, air plane cut dan berbagai cutting lainnya. mengolah daging dengan metode yang tepat sangat diperlukan mulai dari durasi sousvide hingga berbagai hal lain seperti teknik cure dan beberapa teknik lainnya. Teknik ini sangat penting di resort berbintang seperti St. Regis Bali Resort, di mana kualitas dan presentasi makanan sangat diutamakan. Selain itu, belajar untuk bekerja dengan kecepatan dan ketepatan yang tinggi, karena dapur Resort mewah beroperasi dengan ritme yang cepat, dan setiap bahan harus dipersiapkan dalam waktu yang tepat untuk mendukung kelancaran proses memasak.

2) Divisi *Main Kitchen*

Selama dua bulan di Divisi Main Kitchen, mempelajari pengalaman langsung dalam persiapan hidangan-hidangan yang akan disajikan kepada tamu-tamu St. Regis Bali. terlibat dalam setiap tahap dari persiapan bahan seperti main carbo mulai dari nasi sampai dengan mashed potato hingga penyajian plating saat line up, dan berkesempatan untuk mempelajari berbagai teknik memasak mulai dari suhu pas saat deep fry hingga suhu sousvide dan berbagai teknik lain seperti braised, hingga smoking untuk menghasilkan hidangan dengan estetika yang tinggi. Setiap menu yang dibuat harus mengikuti standar tinggi yang telah ditetapkan oleh resort, dan belajar untuk bekerja dengan sangat teliti untuk menghasilkan makanan berkualitas tinggi baik dari looks maupun taste. Di Main

Kitchen, keterlibat dalam pengaturan dapur dan penjadwalan operasional kitchen sangat penting. Terutama pembelajar mengenai bagaimana setiap bagian dapur harus berkoordinasi dengan baik agar proses memasak dapat berjalan lancar, serta bagaimana menjaga kelancaran pasokan bahan baku dan manajemen waktu yang efisien untuk memenuhi permintaan tamu resort seperti teknik menyimpan dan pengeluaran dan pencatatan setiap harinya. Selain itu, memperhatikan dan ikut berperan dalam penanganan keluhan dari tamu terkait hidangan yang kurang memuaskan, di mana dilibatkan dalam upaya perbaikan dan memastikan bahwa keluhan tersebut ditangani dengan cepat dan tepat agar menjaga experience tamu saat berada di St Regis Bali Resort.

3) Divisi *Bakery*

Selama dua bulan di Divisi Bakery, belajar membuat berbagai jenis roti, kue, dan pastry yang menjadi bagian utama di setiap breakfast dari sajian di St. Regis Bali. Di samping itu belajar teknik pembuatan adonan, pengaturan suhu oven untuk memanggang, dan proses dekorasi *denish* sangatlah penting. Keahlian di divisi ini sangat menuntut kerapian dan ketelitian, karena setiap produk bakery harus memiliki kualitas yang bukan hanya konsisten tetapi terbaik. Selain teknik pembuatan produk, belajar mengenai pentingnya pengaturan waktu dan pengelolaan bahan dan waktu yang efisien dalam produksi bakery. Divisi ini mengajarkan untuk menjaga konsistensi dalam hasil akhir, serta bekerja di bawah tuntutan untuk memenuhi permintaan yang tinggi, serta kesempurnaan.

Keterlibatan dalam Pengaturan dan Penjadwalan Operasional Kitchen merupakan kunci utama. Sebagai bagian dari tim yang bekerja di dapur, tidak luput dari tuntutan turut terlibat dalam pengaturan dan penjadwalan operasional dapur. Di setiap divisi, belajar tentang bagaimana seluruh tim harus berkoordinasi untuk memastikan bahwa setiap tahapan produksi makanan dapat dilakukan tepat waktu. Pengaturan waktu sangat penting dalam dapur yang beroperasi dengan tingkat permintaan yang di ekspektasikan tinggi seperti di St. Regis Bali. Maka

perlu untuk memahami bagaimana mengatur alur dan perencanaan kerja serta target production agar bisa menjaga kelancaran alur produksi, dan memastikan semua pendukung produksi dan semua bagian dari menu bisa diproduksi sesuai dengan standar dan tepat waktu.

Saat magang ketika ada keluhan terkait kualitas hidangan, semua dilibatkan dalam proses evaluasi dan perbaikan untuk memastikan bahwa setiap masalah ditangani dengan profesionalisme. Berbagai keluhan dari pelanggan yang pernah terjadi selama proses magang ini mulai dari hal sepele seperti perbedaan peletakan posisi garnish beserta hal lainnya seperti soup yang muali dingin sudah pernah terjadi di resort. Di samping itu belajar bagaimana pentingnya respons yang cepat dan tindakan korektif untuk memastikan tamu merasa puas adalah hal utama dengan memberikan solusi tercepat agar kepuasan tamu tidak berkurang merupakan prioritas agar experience tamu tidak berkurang ataupun kecewa tindakan briefing yang di ambil bisa berupa perbaikan teknik penyajian dan berbagai hal lain seperti penggunaan alat serta hal detail baru demi kepuasan tamu. Pendekatan ini memperkuat keterampilan komunikasi, serta kemampuan respon untuk bekerja dalam situasi yang menuntut kesempurnaan.

Selain itu, tuntutan turut berpartisipasi dalam beberapa inovasi produk makanan yang bertujuan untuk meningkatkan pengalaman tamu merupakan hal yang tidak kalah penting. Misalnya, terlibat dalam pengembangan menu yang di hasikan dari *pop up event* yang membuat berbagai teknik serta menu baru yang muncul di situ perlu adanya kontribusi untuk mengembangkan dasar dari bahan yang di siapkan agar bisa mengembangkan menu baru. Kontribusi dalam inovasi ini membantu meningkatkan kualitas penawaran kuliner di St. Regis Bali dan memberikan nilai tambah bagi tamu yang menginginkan pengalaman gastronomi yang unik dan berbeda.

3.3 Refleksi Diri

Selama enam bulan magang di St Regis Bali Resort banyak perkembangan baik secara profesional maupun pribadi yang bisa di dapatkan. Pengalaman memberikan wawasan tentang dunia kerja, tanggung jawab serta menghadapi lingkungan profesional yang dinamis dan keras.

Kesadaran akan tanggung jawab selalu menjadi kunci utama dalam berkerja di insutri mulai dari tanggung jawab akan ketepatan waktu dan berbagai tnggung jawab pekerjaan yang sulit seperti tuntutan untuk menghasilkan produk yang sempurna merupakan suatu tantangan yang sulit di industri ini. Banyak situasi dan kondisi yang membuat keadaan susana kerja menjadi tegang dan mengacaukan flow dari yang sudah terarah di sini perlu adanya tanggung jawab yang besar untuk mengatasi dan selalu menghadapi setiap masalah. Salah satu soulusi efektif yang bisa dilakukan yaitu dengan mengembangkan keterampilan teknis dan interpersonal melalui komunikasi dengan tim atau rekan kerja. Dengan standar yang tinggi banyak pembelajaran yang harus ditingkatkan yaitu perodessionalisme dan beradaptasi dengan lingkungan dan ritme kerja serta selalu menghargai dan memperhatikan bimbingan mentor.

Di dalam proses magang ini dampak positif bagi karir adalah suatu target dari bentuk magang dengan memperkenalkan diri di lingkungan insdusri porfessional dan menjadi debut pertama di industri. Di samping itu bukan hanya potensi karir tetapi potensi wawasan serta skill yang dikembangkan di industri sangat berguna bagi karir di masa depan. di masa depan jelas perkembangan karir tidak berakhir di proses magang ini harapannya melalui magang ini terbuka berbagai lowongan serta kesempatan kerja di industri professional.

BAB IV

PENUTUP

4.1 Kesimpulan

Magang di **St. Regis Bali** Resort memberikan pengalaman berharga meningkatkan pemahaman serta skill tentang industri food and beverage. Dari ketiga divisi di butcher, main kitchen, dan bakery bisa dilihat skill dan relasi yang diberikan di masing masing divisi berbeda beda mulai dari skill butcher yang pasti sangat berbanding jauh dengan skill di praktik kuliah dan beberapa teknik cooking dan baking lain yang berbeda jauh di banding di saat berada di kampus. Di samping itu banyak hal lain yang bisa di bandingkan dari aspek pengalaman praktis akan sangat berbeda dan secara teori juga sangat berbanding jauh dengan kondisi lapangan industri dimana *speed* dan *pressure* yang diberikan menjadi tantangan utama dan pencapaian yang diraih dari proses magang ini adalah memberikan impressi baik untuk debut di industri f&b.

4.2 Saran

Selama proses magang di St Regis Bali Resort banyak pengalaman dalam pelaksanaan magang yang bisa di terapkan namun di balik semua pengalaman tersebut perlu adanya peningkatan performa di balik setiap instansi dan individu. Baik secara oprational maupun management untuk kemajuan individu pelaksana magang, mitra magang serta instansi akademi yang mendidik.

Untuk mitra magang, St. Regis Bali Resort ada baiknya dapat mempertimbangkan untuk memberikan lebih banyak tanggung jawab dan task sebagai bentuk pelatihan dan mempercayakan beberapa tugas secara full agar bisa mendapatkan kesempatan in line bagi peserta magang agar lebih siap dalam menghadapi tekanan kerja dan standar tinggi yang diterapkan. di balik itu untuk menajamen St. Regis sendiri ada baiknya memperbaiki dari dalam agar bisa menyediakan kitchen yang lebih proper dan kondisi kerja yang lebih baik .Selain itu, rotasi antar divisi dapat lebih terstruktur agar peserta magang memperoleh pengalaman yang lebih menyeluruh.

Bagi institusi pendidikan, disarankan untuk memperkuat pembelajaran praktik yang lebih mendekati kondisi di lapangan, termasuk simulasi kerja di dapur profesional dengan tekanan waktu dan standar tinggi. Selain itu, keterampilan manajemen stres dan komunikasi juga perlu lebih ditekankan dalam kurikulum.

Untuk diri saya sendiri, saya perlu terus mengembangkan keterampilan teknis dan meningkatkan kemampuan mengelola tekanan di lingkungan kerja yang cepat. Saya juga harus lebih proaktif dalam mencari solusi dan menyesuaikan diri dengan dinamika kerja di industri kuliner. Dengan evaluasi dan pembelajaran ini, saya yakin dapat lebih siap menghadapi tantangan karir di masa depan.

DAFTAR PUSTAKA

- Liputan 6. (2024,Desember 11). tujuan magang dan manfaat bagi pengembangan karir .*liputan 6* https://www.liputan6.com/feeds/read/5830173/tujuan-magang-dan-manfaatnya-bagi-pengembangan-karir-perlu-diketahui?utm_source=chatgpt.com&page=6
- Milana, A. (2017, April 27). Laporan Praktik Magang "The St. Regis Bali". *OTTIMMO International*. <https://repository.ottimmo.ac.id/481/>
- The St. Regis Bali Resort. (n.d.). Official Website. *Marriot bonvoy*. <https://www.marriott.com/hotels/travel/dpsxr-the-st-regis-bali-resort/>
- World Economic Forum. (2020,Oktober 20). The Future of Jobs Report 2020. *weforum*. <https://www.weforum.org/reports/the-future-of-jobs-report-2020>

Lampiran 1: Surat Pemohonan/Pengantar Pelaksanaan Magang



AKADEMI SAGES
— A Noble and Excellent Academy —

Number : 069/KT-A.SAGES/D/II/2024
Subject : Internship
Date : February 26th 2024

To :
Human Resources Manager
The St Regis Bali Resort

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 3 of our following students :

No	Name	Student ID	Position
1	GENEVIERE CALISTA WIDIANTO	22110091	BAKERY PASTRY
2	TANIA CHRISTY WIJAYA	22110003	HOT KITCHEN
3	DIONISIUS ALEJANDRO	22110033	HOT KITCHEN

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,
PIC Head of Academic and Student Affair

Gusliana Istri Samadiah, 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

Lampiran 2: Penilaian Prestasi Magang dari Mitra Magang

Period : 24 SEPTEMBER - 24 OKTOBER 2024
 Name : Dionisius Alimondan
 Department : Culinary (Bakery)

INTERN BALANCE SCORE CARD



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

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

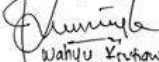
Note : This BSC must be reviewed by Department Head during one on one meeting with Intern on Monthly basis

Approved by,


 Ihsanul Harsaningsih

(Department Head)

Acknowledged by,


 Wahyu Krikawan
 HR Manager

(HR/L+D)

Lampiran 3: Penilaian Prestasi Magang Dari Mitra Magang (From Sages)



AKADEMI SAGES

A Noble and Excellent Academy

ASSESSMENT SHEET FOR INTERNSHIP PERFORMANCE Academic Year of 2024 / 2025

Student Name : Dianisa Alexandra
Student ID Number : 23112033
Supervisor (Academic) : Diana Pandi M
Supervisor (Internship) : TATIPAN WISNI WIRA SUPRAYOGA
Internship Partner : St Regis
Location : St Regis Duta Nisa CVM
Position/Field of Work : TRINCE BEKRY

No.	Assessment Aspect	Weight (B)	Score (N) (0 - 100)	Weighted (B x N)
1.	Discipline:			
	1) Punctuality	5	95	475
	2) Work Attitude/Behavior	5	85	425
	3) Work Responsibility	5	85	425
	4) Presence	5	80	400
	5) Neatness and Personal Hygiene	5	80	400
2.	Performance:			
	1) Understanding of Work Materials	5	85	425
	2) Work Ability	10	85	850
	3) Work Skills	10	87	870
	4) Quality of Work	10	89	890
	5) Work Efficiency	10	89	890
	6) Results of Work (Contribution)	10	90	900
3.	Adaptability:			
	1) Communication Skills	5	88	440
	2) Ability to Cooperate	5	89	445
	3) Ability to Initiate	5	87	435
	4) Work Motivation and Spirit	5	88	440
Total		100 %	128	7900
$\text{Final Score} = \frac{\text{Weighted Total (B x N)}}{\text{Weight Total}}$ $\text{Final Score} = \frac{7900}{128} = 61.71875$				

Supervisor (Internship),

TATIPAN WISNI WIRA SUPRAYOGA
Name
Title/Position



AKADEMI SAGES

A Noble and Excellent Academy

ASSESSMENT SHEET FOR INTERNSHIP PERFORMANCE Academic Year of 2024 / 2025

Student Name : Denisus Alexander
Student ID Number : 22110033
Supervisor (Academic) : Denny Pando Mulya
Supervisor (Internship) : I Nyoman Suchanassa
Internship Partner : St. Regis Resort, Bali
Location : St. Regis Resort, Bali, Nusa Dua
Position/Field of Work : Trainee, Housekeeping

No.	Assessment Aspect	Weight (B)	Score (N) (0 - 100)	Weighted (B x N)
1.	Discipline:			
	1) Punctuality	5	75	375
	2) Work Attitude/Behavior	5	75	375
	3) Work Responsibility	5	75	375
	4) Presence	5	75	375
	5) Neatness and Personal Hygiene	5	75	375
2.	Performance:			
	1) Understanding of Work Materials	5	70	350
	2) Work Ability	10	70	700
	3) Work Skills	10	70	700
	4) Quality of Work	10	70	700
	5) Work Efficiency	10	70	700
	6) Results of Work (Contribution)	10	70	700
3.	Adaptability:			
	1) Communication Skills	5	70	350
	2) Ability to Cooperate	5	70	350
	3) Ability to Initiate	5	70	350
	4) Work Motivation and Spirit	5	70	350
Total		100 %	725	725
$\text{Final Score} = \frac{\text{Weighted Total (B x N)}}{\text{Weight Total}}$				
$\text{Final Score} = \frac{725}{100} = 7.25$				

25 Desember 2024

Supervisor (Internship),


Name : I Nyoman Suchanassa
Title/Position : Chef De Cuisine



AKADEMI SAGES

A Noble and Excellent Academy

ASSESSMENT SHEET FOR INTERNSHIP PERFORMANCE Academic Year of 2024 / 2025

Student Name : Dionisia Alexandro
Student ID Number : 22110033
Supervisor (Academic) : Daniel Pandu Nau
Supervisor (Internship) : Imad Prasetya
Internship Partner : St. Regis
Location : St. Regis Resort Nusa Dua
Position/Field of Work : Trainer Bucho

No.	Assessment Aspect	Weight (B)	Score (N) (0 - 100)	Weighted (B x N)
1.	Discipline:			
	1) Punctuality	5	85	425
	2) Work Attitude/Behavior	5	80	400
	3) Work Responsibility	5	85	425
	4) Presence	5	100	500
	5) Neatness and Personal Hygiene	5	100	500
2.	Performance:			
	1) Understanding of Work Materials	5	85	425
	2) Work Ability	10	85	850
	3) Work Skills	10	85	850
	4) Quality of Work	10	85	850
	5) Work Efficiency	10	80	800
	6) Results of Work (Contribution)	10	70	700
3.	Adaptability:			
	1) Communication Skills	5	80	400
	2) Ability to Cooperate	5	80	400
	3) Ability to Initiate	5	85	425
	4) Work Motivation and Spirit	5	80	400
Total		100 %	1315	8700
$\text{Final Score} = \frac{\text{Weighted Total (B x N)}}{\text{Weight Total}}$				
$\text{Final Score} = \frac{8700}{1315}$				

Supervisor (Internship),


Imad Prasetya
Name
Title/Position

Lampiran 3: Penilaian Prestasi Magang dari Mitra Magang

Lampiran 4: Penilaian Prestasi Magang dari Mitra Magang (Form SAGES)

Lampiran 5: Sertifikat Magang

Lampiran 6: Lembar Pembimbingan Magang

Lampiran 7: Dokumentasi Kegiatan Magang

Lampiran 8: Dokumentasi Produk yang Pernah Dibuat