

# **LAPORAN MAGANG**

## **DI RESTAURANT APÉRITIF**

### **BALI, INDONESIA**



**Disusun oleh:**  
**FRANSISKUS XAVERIUS FARREL ANANDA SETYA**  
**NIM 22110037**

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

**LEMBAR PENGESAHAN  
LAPORAN MAGANG**

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

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

Nama : Fransiskus Xaverius Farrel Ananda Setya  
NIM : 22110037

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

Pasuruan, 31 Januari 2025

Disetujui oleh:

Pembimbing Lapangan,

Dosen Pembimbing Magang,



**Rinto Umbu Lidjang**  
Senior Sous Chef



**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 : Fransiskus Xaverius Farrel Ananda Setya

NIM : 22110037

Program Studi : Diploma Tiga Seni Kuliner

Judul Laporan Magang : Magang di Restoran Aperitif, 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,



**Fransiskus Xaverius Farrel Ananda  
Setya**

NIM: 22110037

## KATA PENGANTAR

Puji Syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-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 dan Mahasiswi 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*
- 10) Keluarga yang telah memberikan dukungan baik secara moril dan material kepada penulis

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

|                                                             |            |
|-------------------------------------------------------------|------------|
| <b>LEMBAR JUDUL .....</b>                                   | <b>i</b>   |
| <b>LEMBAR PENGESAHAN .....</b>                              | <b>ii</b>  |
| <b>SURAT PERNYATAAN ORIGINALITAS .....</b>                  | <b>iii</b> |
| <b>KATA PENGANTAR .....</b>                                 | <b>iv</b>  |
| <b>DAFTAR ISI .....</b>                                     | <b>v</b>   |
| <b>DAFTAR GAMBAR .....</b>                                  | <b>vi</b>  |
| <b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>                                | <b>vii</b> |
| <br>                                                        |            |
| <b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>                              | <b>1</b>   |
| <b>1.1 Latar Belakang .....</b>                             | <b>1</b>   |
| <b>1.2 Profil Mitra Magang .....</b>                        | <b>2</b>   |
| 1.2.1 Sejarah singkat restoran .....                        | 2          |
| 1.2.2 Visi dan misi restoran .....                          | 2          |
| 1.2.3 Fasilitas restoran .....                              | 3          |
| 1.2.4 Layanan dan produk restoran .....                     | 6          |
| 1.2.5 Struktur organisasi restoran .....                    | 8          |
| <b>1.3 Tujuan dan Manfaat Magang .....</b>                  | <b>9</b>   |
| 1.3.1 Tujuan .....                                          | 9          |
| 1.3.2 Manfaat .....                                         | 9          |
| <b>1.4 Waktu Pelaksanaan Magang .....</b>                   | <b>10</b>  |
| <br>                                                        |            |
| <b>BAB II PELAKSANAAN MAGANG .....</b>                      | <b>11</b>  |
| <b>2.1 Posisi dan Bidang Kerja .....</b>                    | <b>11</b>  |
| <b>2.2 Pelaksanaan Kerja .....</b>                          | <b>12</b>  |
| <b>2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja .....</b>              | <b>13</b>  |
| <b>2.4 Realisasi Pelaksanaan .....</b>                      | <b>14</b>  |
| <br>                                                        |            |
| <b>BAB III EVALUASI DAN ANALISIS PELAKSANAAN MAGANG ...</b> | <b>31</b>  |
| <b>3.1 Evaluasi Pelaksanaan .....</b>                       | <b>31</b>  |
| <b>3.2 Analisis Pelaksanaan .....</b>                       | <b>32</b>  |
| <b>3.3 Refleksi Diri .....</b>                              | <b>33</b>  |
| <br>                                                        |            |
| <b>BAB IV PENUTUP .....</b>                                 | <b>36</b>  |
| <b>4.1 Kesimpulan .....</b>                                 | <b>36</b>  |
| <b>4.2 Saran .....</b>                                      | <b>36</b>  |
| <br>                                                        |            |
| <b>DAFTAR PUSTAKA</b>                                       |            |
| <b>LAMPIRAN</b>                                             |            |

## DAFTAR TABEL

|                  |                                          |           |
|------------------|------------------------------------------|-----------|
| <b>Tabel 1.1</b> | Tabel Struktur Organisasi Restoran ..... | <b>7</b>  |
| <b>Tabel 1.2</b> | Tabel Penjadwalan Kerja .....            | <b>11</b> |

## DAFTAR GAMBAR

|                   |                                          |   |
|-------------------|------------------------------------------|---|
| <b>Gambar 1.1</b> | <i>Aperitif Restaurant .....</i>         | 2 |
| <b>Gambar 1.2</b> | <i>Front House .....</i>                 | 3 |
| <b>Gambar 1.3</b> | <i>Back House Kitchen .....</i>          | 4 |
| <b>Gambar 1.4</b> | <i>Helipad Aperitif.....</i>             | 5 |
| <b>Gambar 1.5</b> | <i>Produk Black Cod Avant Garde.....</i> | 5 |
| <b>Gambar 1.6</b> | <i>Preparation.....</i>                  | 9 |

## DAFTAR LAMPIRAN

|                    |                                             |    |
|--------------------|---------------------------------------------|----|
| <b>Lampiran 1</b>  | Surat Pemohonan Pengantar Magang .....      | 17 |
| <b>Lampiran 2</b>  | Penilaian Prestasi Magang (Form SAGES)..... | 18 |
| <b>Lampiran 3</b>  | Sertifikat Magang .....                     | 19 |
| <b>Lampiran 4</b>  | Sertifikat Penghargaan Magang.....          | 20 |
| <b>Lampiran 5</b>  | Jurnal Kegiatan Harian.....                 | 21 |
| <b>Lampiran 6</b>  | Jurnal Kegiatan Harian.....                 | 22 |
| <b>Lampiran 7</b>  | Dokumentasi Pembimbingan Magang.....        | 23 |
| <b>Lampiran 8</b>  | Dokumentasi Kegiatan Magang.....            | 23 |
| <b>Lampiran 9</b>  | Dokumentasi Produk Yang Pernah Dibuat.....  | 24 |
| <b>Lampiran 10</b> | Menu.....                                   | 26 |
| <b>Lampiran 11</b> | Laporan Bimbingan Magang.....               | 29 |

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Menurut Sumardiono (2014: 116) di dalam Suangsa (2023), magang adalah proses belajar dari seorang ahli melalui kegiatan dunia nyata. Magang merupakan salah satu mata kuliah yang harus diselesaikan setiap mahasiswa sebagai cara mempersiapkan diri untuk menjadi SDM yang profesional yang siap kerja (Rusidi, 2006:3 di dalam Suangsa, 2023). Dengan adanya program magang ini mahasiswa diharapkan bisa mendapatkan ilmu dari mitra magang dan dapat mengaplikasikan langsung ilmu dan teori yang didapatkan dalam kegiatan perkuliahan. Magang merupakan salah satu bentuk pembelajaran yang sangat penting bagi mahasiswa dalam menerapkan teori yang telah dipelajari di bangku kuliah ke dalam praktik dunia kerja yang sesungguhnya. Berdasarkan hal tersebut, pengalaman kerja nyata diperlukan, khususnya bagi mahasiswa untuk memberikan wawasan lebih dalam mengenai bidang kuliner, serta membantu dalam pengembangan keterampilan profesional yang relevan dengan disiplin ilmu yang dipelajari. Dengan demikian, melalui program magang ini, mahasiswa dapat mengasah keterampilan profesional yang relevan, sekaligus memperluas jaringan dalam dunia kerja. Selain itu, kesempatan ini juga menjadi langkah awal yang sangat berharga bagi mahasiswa untuk mempersiapkan diri menghadapi tantangan dan peluang di dunia kerja setelah lulus.

### **1.2 Profil Mitra Magang**

Aperitif Restaurant adalah sebuah restaurant *fine dining* yang terletak di Ubud, Bali. Restoran ini mengusung tema kolonial bergaya Prancis. Restoran ini hanya berfokus kepada jam makan malam, tetapi juga fokus pada jam makan siang.



**Gambar 1.1** Aperitif Restaurant

#### 1.2.1 Sejarah singkat restoran

Aperitif Restaurant didirikan oleh Anthony Syrowatka pada tahun 2019, Manajer Umum Viceroy Bali, dan Chef Belgia Nic Vanderbeeken. Restoran tersebut memiliki tujuan yaitu menciptakan restoran yang belum pernah ada di Bali, dengan nuansa kolonial tahun 1920-an yang elegan. Nama "Apéritif" diambil dari tradisi Eropa yang memulai makan malam dengan minuman pembuka. Setibanya di restoran, tamu disambut di Pinstripe Bar yang bergaya New England, dimana mereka dapat menikmati minuman pembuka dan canapé sebelum melanjutkan ke ruang makan utama.

#### 1.2.2 Visi dan misi restoran

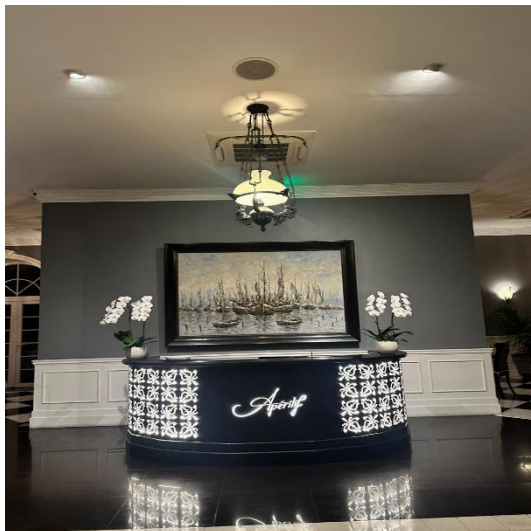
Visi Aperitif Restaurant yaitu untuk berada dalam daftar 50 Restoran Asia terbaik dan memberikan santapan klasik Eropa di Ubud serta memiliki misi diantaranya, mengutamakan kepuasan customer, membuat tamu mengalami konsep makan dari tradisi Eropa menikmati minuman pre-dinner, *canape*, menu *degustation*, dan *petit fours* di akhir menu *degustation*, dan membuat setiap makanan berinovasi dan menjadi berkesan. Dengan visi dan misi tersebut, Aperitif Restaurant ingin membuat *customers* merasakan pengalaman yang berbeda dibandingkan restoran lain.

### 1.2.3 Fasilitas restoran

Aperitif Restaurant terdapat *Front House* utama di bagian depan restoran, meliputi *main dining room* yang luas dan mewah, yang dilengkapi dengan 15 set meja utama untuk tamu. Setiap meja dirancang dengan penuh detail, memberikan suasana yang hangat dan mewah. Di samping itu, restoran ini juga memiliki *wine cellar* yang berada di samping *main dining room*. Disitu menyimpan koleksi anggur berkualitas tinggi dari berbagai belahan dunia, memberikan pilihan yang tak terbatas bagi tamu yang menyukai *wine*.

Tidak hanya itu, Aperitif Restaurant juga menyediakan area *outdoor* yang nyaman untuk tamu yang ingin menikmati hidangan di udara terbuka. Fasilitas lainnya seperti toilet yang bersih dan nyaman serta smoking area yang terpisah, semakin menambah kenyamanan pengunjung selama berada di restoran ini. Seluruh fasilitas ini dirancang dengan tepat untuk menciptakan pengalaman makan malam yang menyenangkan bagi setiap tamu yang datang.

Selain itu, pelayanan di Aperitif Restaurant juga sangat profesional dan ramah. Terdapat pelayan dan *sommelier* (ahli wine) yang siap memberikan pelayanan terbaik, mulai dari menjamu tamu dengan penuh perhatian, menjelaskan menu dengan rinci, hingga mengantarkan makanan dengan presisi. Setiap detail kecil di restoran ini diperhatikan dengan seksama untuk memastikan bahwa setiap tamu merasa istimewa dan mendapatkan pelayanan yang terbaik.



**Gambar 1.2** *Front House*

Selain peralatan, keberadaan *public area* dan *steward* juga sangat berperan penting dalam kelancaran operasional dapur. *Steward*, yang bertugas menjaga higienitas dan sanitasi, menjalankan perannya dengan sangat teliti dan profesional. Mereka adalah garda terdepan yang memastikan semua peralatan dan lingkungan di dapur tetap bersih dan aman, menjaga standar kebersihan yang tinggi demi kenyamanan dan kepuasan tamu.



**Gambar 1.3** *Back of the House Kitchen*

#### 1.2.4 Layanan dan produk restoran

Aperitif Restaurant hanya fokus pada penyajian makan malam (*dinner*) dan juga makan siang (*lunch*). Meskipun demikian, dengan adanya Pinstripe Bar yang terintegrasi di dalamnya, Aperitif juga menyediakan menu *a la carte* yang fleksibel. Hal ini memungkinkan tamu untuk menikmati berbagai pilihan makanan lezat, baik sebagai pendamping minuman atau sebagai hidangan utama. Disamping situ juga menawarkan layanan *takeaway* tetapi khusus menu *a la carte*. Pinstripe Bar juga membuka layanan Cocktail Masterclass, yakni kelas yang dibuka dengan tujuan tamu bisa belajar bagaimana membuat *cocktail* dengan bartender yang ahli. Layanan tersebut sudah termasuk dengan *garden tour*, *cocktail making*, dan *free canape and pizza*.

Aperitif Restaurant menawarkan set menu *degustation avant garde*, yaitu pengalaman kuliner yang menantang batasan tradisional (*fusion*), yang artinya menggabungkan teknik memasak klasik dengan inovasi modern. Menu ini menyajikan hidangan yang mengeksplorasi rasa dan tekstur baru, sering kali ditambahkan dengan sentuhan lokal yang unik. Setiap hidangan dirancang untuk membawa tamu dalam perjalanan rasa yang menarik, memadukan bahan-bahan lokal dan internasional dengan cara yang kreatif. Salah satu contoh hidangan dalam menu ini adalah *Black Cod* yang dimasak dan disajikan dengan Parape, bumbu

tradisional Bali yang kaya rasa, hingga ditutup dengan hidangan penutup (*dessert*) yang memanjakan lidah. Konsep ini memungkinkan tamu untuk menikmati berbagai rasa dan tekstur, memberi pengalaman yang lebih mendalam dan memuaskan.



**Gambar 1.4** Helipad Aperitif

Selain itu, restoran ini juga memiliki menu andalan atau *signature* menu, yang menjadi ciri khas dan daya tarik utama bagi para pengunjung. Menu ini mencerminkan filosofi kuliner restoran dan dibuat dengan bahan-bahan pilihan serta teknik memasak yang istimewa. Selanjutnya, tamu bisa memesan cocktail dan mocktail yang berada di Pinstripe Bar. Disamping itu, restoran juga menawarkan layanan *takeaway* tetapi khusus untuk menu *a la carte*.

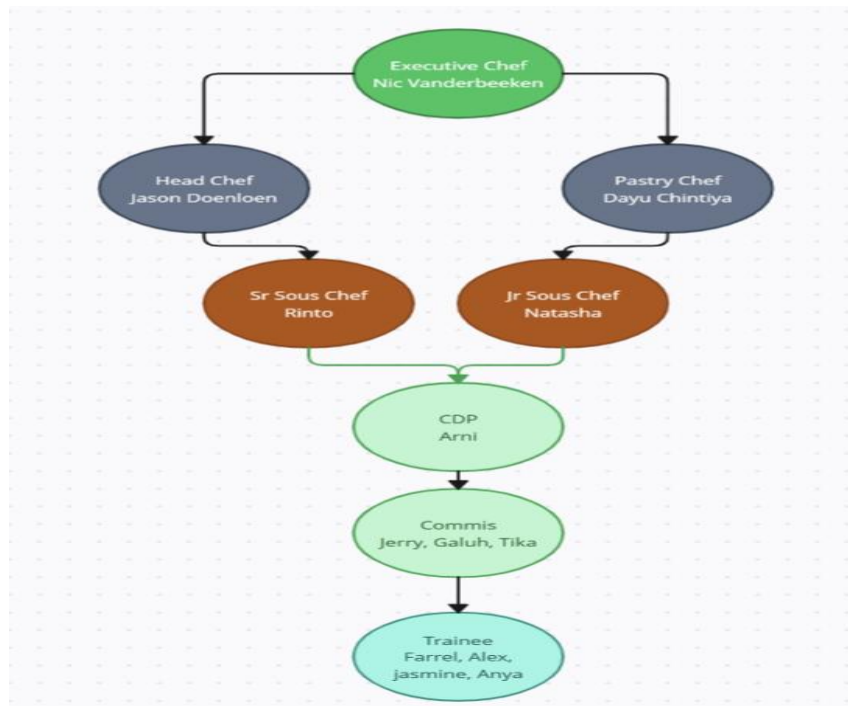


**Gambar 1.5** Produk *Black Cod Avant Garde*

### 1.2.5 Struktur organisasi restoran

Struktur organisasi dalam restoran adalah pilar utama, karena dalam organisasi tersebut terdapat *leader* yang memimpin sebuah restoran, lalu diikuti oleh tim dapur yang mendukung dalam operasional sebuah restoran. Berikut struktur organisasi pada Aperitif Restaurant dalam tabel berikut:

**Tabel 1.1** Struktur Organisasi Restoran



## 1.3 Tujuan dan Manfaat Magang

### 1.3.1 Tujuan magang

Tujuan magang bagi mahasiswa yakni bisa mendapatkan pengalaman didalam dunia industri, mempelajari teknik memasak yang berbeda, serta mempersiapkan diri pada dunia kerja setelah lulus.

### 1.3.2 Manfaat magang

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

#### 1) Bagi Mahasiswa

Program ini memberi manfaat bagi mahasiswa agar mendapatkan ilmu baru dan teknik memasak baru yang mungkin tidak diajarkan di kampus. Selain itu, mahasiswa dapat memahami bagaimana cara kerja restoran beroperasi.

Bisa mendapatkan bagaimana cara bekerjasama dalam lingkup *team* yakni cara berkomunikasi yang baik.

2) Bagi Restoran

Manfaat bagi restoran adalah bisa menghemat pengeluaran, dengan adanya mahasiswa magang maka restoran akan terbantu dengan adanya tenaga tambahan, karena juga tidak diberi upah. Dalam hal ini tidak ada yang dirugikan karena mahasiswa mendapatkan ilmu dan pengalaman, restoran mendapatkan bantuan tenaga dari mahasiswa yang sedang magang.

3) Bagi Institusi

Dengan adanya program magang ini dapat menciptakan kerja sama antara institusi dan mitra magang. Kerja sama tersebut akan berdampak baik bagi pihak institusi membuat nama institusi semakin terkenal dan dikenal baik.

#### **1.4 Waktu Pelaksanaan Magang**

Penulis melaksanakan magang di Aperitif Restaurant yang dimulai pada tanggal 24 Juni 2024 dan selesai pada tanggal 23 Desember 2024. Penulis mendapatkan lima hari kerja dan dua hari libur, dimana terdapat dua shift. Shift pertama dimulai dari jam 13.00 WITA – 19.00 WITA, sedangkan shift kedua dimulai dari jam 14.00 WITA – 23.00 WITA. Total jam kerja harian adalah sembilan jam dengan waktu istirahat satu jam.

## **BAB II**

### **PELAKSANAAN MAGANG**

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

Kitchen Aperitif memiliki beberapa *section*, yaitu *meat section*, *fish section*, *cold section* dan *pastry section*. Di masing-masing *section* tersebut terdapat tiga pilar, yaitu depan (*finishing*, *tasting* dan *plating*), *stove* (mengolah protein, menyiapkan *sauce*, serta *condiment*), dan belakang (mendukung proses selama *dinner* berlangsung). Masing-masing pilar tersebut memiliki fungsi yang berbeda. Dari beberapa *section* tersebut, penulis diberi tanggungjawab untuk mengolah *main course* di *meat section*, *seafood* di *fish section*, dan *cold dish* di *cold section*. Selama masa magang, mahasiswa biasanya ditempatkan dalam satu *section* untuk memahami lebih mendalam proses operasional di area tersebut. Namun, jika mahasiswa menunjukkan performa yang sangat baik, mereka dapat diberi kesempatan untuk diputar ke *section* lainnya. Hal ini bertujuan untuk memberikan pengalaman yang lebih luas, meningkatkan keterampilan, dan memperkaya wawasan dalam berbagai aspek operasional, yang tentunya sangat bermanfaat untuk perkembangan karier di masa depan.

#### **2.2 Pelaksanaan Kerja**

Di *meat section*, penulis diajarkan tentang teknik *buchering* serta pemilihan potongan daging yang tepat. Selain itu, diajarkan juga teknik pemasakan daging yang sesuai untuk setiap jenisnya. Pengaturan waktu dan temperatur juga diajarkan karena aspek tersebut sangat mempengaruhi hasil masakan yang diolah. Serta diajarkan pengolahan dan pembuatan saus yang baik dan benar. Di *fish section*, diajarkan cara memilih ikan yang segar, mengolah ikan, karena setiap jenis ikan memiliki karakteristik yang berbeda dan memerlukan penanganan khusus untuk menjaga kualitasnya. Di *cold section*, diperkenalkan dan diajarkan cara untuk membuat beragam hidangan yang disajikan dalam keadaan dingin, seperti salad, *hors d'oeuvres*, dan berbagai jenis *vinaigrette*. Biasanya, selama masa magang, mahasiswa ditempatkan dalam satu *section* tertentu untuk memahami lebih dalam proses operasional di area tersebut.



Gambar 1.6 Preparation

## 2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja

Berikut adalah rencana dan penjadwalan kerja di *Aperitif Restaurant*, dengan lima hari kerja dan dua hari libur, dan terdapat *public holiday* serta *annual leave* yang bisa diminta kepada *head chef*.

Tabel 1.2 Penjadwalan Kerja

| No                     | Name        | Position    | Contact Number | Day Date   | Mon 23-Dec | Tue 24-Dec | Wed 25-Dec | Thu 26-Dec | Fri 27-Dec | Sat 28-Dec | Sun 29-Dec | New | Take | Rel | New | Take | Rel |
|------------------------|-------------|-------------|----------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|-----|------|-----|-----|------|-----|
|                        |             |             |                | Total Days |            |            |            |            |            |            |            |     |      |     |     |      |     |
|                        |             |             |                | Event      |            |            |            |            |            |            |            |     |      |     |     |      |     |
| <b>Kitchen</b>         |             |             |                |            |            |            |            |            |            |            |            |     |      |     |     |      |     |
| 1                      | Rec.        |             |                |            | 23P        | A13(9)     | A13(9)     | A13(9)     | A13(9)     | A13(9)     | A13(9)     |     | 0    | 0   | 0   | 0    | 0   |
| 2                      | Rec.        |             |                |            | A13(9)     | A13(9)     | A13(9)     | A13(9)     | A13(9)     | A13(9)     | A13(9)     |     | 0    | 0   | 0   | 0    | 0   |
| 3                      | Rec.        | JR sous     |                |            | A13(9)     | A13(9)     | A13(9)     | A13(9)     | A13(9)     | A13(9)     | A13(9)     |     | 0    | 0   | 0   | 0    | 0   |
| 4                      | Mathanka    | JR sous     |                |            | A13(9)     | A13(9)     | A13(9)     | A13(9)     | A13(9)     | A13(9)     | A13(9)     |     | 0    | 0   | 0   | 0    | 0   |
| <b>Service Manager</b> |             |             |                |            |            |            |            |            |            |            |            |     |      |     |     |      |     |
| 5                      | Gravita     | DEMI CHEF   |                |            | 23P        | A14(9)     | MD11(9)    | A14(9)     | A14(9)     | 23P        | MD10(9)    |     | 0    | 0   | 0   | 0    | 0   |
| 6                      | Liebero     | COMMS       |                |            | A14(9)     | MD11(9)    | MD11(9)    | 23P        | 23P        | A14(9)     | A14(9)     |     | 0    | 0   | 0   | 0    | 0   |
| 7                      | Yohi        | COMMS       |                |            | A14(9)     | MD11(9)    | MD11(9)    | 23P        | 23P        | A14(9)     | MD10(9)    |     | 0    | 0   | 0   | 0    | 0   |
| 8                      | Tika        | COMMS       |                |            | MDP        | MD11(9)    | MD11(9)    | A14(9)     | A14(9)     | A14(9)     | MDP        |     | 0    | 0   | 0   | 0    | 0   |
| <b>MEAT</b>            |             |             |                |            |            |            |            |            |            |            |            |     |      |     |     |      |     |
| 9                      | Ami         | DEMI CHEF   |                |            | A14(9)     | MD11(9)    | MD11(9)    | A14(9)     | A14(9)     | A14(9)     | MD10(9)    |     | 0    | 0   | 0   | 0    | 0   |
| 10                     | Bardi       | COMMS       |                |            | MD11(9)    | MD11(9)    | MD11(9)    | A14(9)     | A14(9)     | A14(9)     | MDP        |     | 0    | 0   | 0   | 0    | 0   |
| <b>Baking</b>          |             |             |                |            |            |            |            |            |            |            |            |     |      |     |     |      |     |
| 11                     | Pratik F.   | COMMS       |                |            | A14(9)     | MD12(9)    | MDP        | MDP        | A14(9)     | A14(9)     | A14(9)     |     | 0    | 0   | 0   | 0    | 0   |
| 12                     | Luhy F.     | COMMS       |                |            | 23P        | MD12(9)    | MD12(9)    | A14(9)     | A14(9)     | A14(9)     | MDP        |     | 0    | 0   | 0   | 0    | 0   |
| 13                     | Dinda F.    | COMMS       |                |            | A14(9)     | MD12(9)    | MD12(9)    | A14(9)     | MDP        | A14(9)     | A14(9)     |     | 0    | 0   | 0   | 0    | 0   |
| 14                     | Ria Ya      | COMMS       |                |            | A14(9)     | MD12(9)    | MD12(9)    | MDP        | MDP        | A14(9)     | A14(9)     |     | 0    | 0   | 0   | 0    | 0   |
| 15                     | Imly Baru M | COMMS       |                |            | A14(9)     | MD12(9)    | MD12(9)    | A14(9)     | A14(9)     | A14(9)     | A14(9)     |     | 0    | 0   | 0   | 0    | 0   |
| 16                     | Lerry C.    | COMMS       |                |            | MDP        | MD12(9)    | MD12(9)    | A14(9)     | MDP        | A14(9)     | A14(9)     |     | 0    | 0   | 0   | 0    | 0   |
| 17                     | Latifah J.  | Trainee     |                |            | A14(9)     | A14(9)     | A14(9)     | MDP        | MDP        | A14(9)     | A14(9)     |     | 0    | 0   | 0   | 0    | 0   |
| 18                     | Regal M.    | Trainee     |                |            | 23P        | A14(9)     | A14(9)     | A14(9)     | A14(9)     | MDP        | A14(9)     |     | 0    | 0   | 0   | 0    | 0   |
| 19                     | Reza C.     | Trainee     |                |            | A14(9)     | MDP        | A14(9)     | A14(9)     | A14(9)     | A14(9)     | A14(9)     |     | 0    | 0   | 0   | 0    | 0   |
| 20                     | Farrel F.   | Trainee     |                |            | A14(9)     | A14(9)     | MDP        | MDP        | A14(9)     | A14(9)     | A14(9)     |     | 0    | 0   | 0   | 0    | 0   |
| 21                     | Ria C.      | Trainee     |                |            | A14(9)     | A14(9)     | A14(9)     | A14(9)     | A14(9)     | A14(9)     | A14(9)     |     | 0    | 0   | 0   | 0    | 0   |
| 22                     | Rani F.     | Trainee     |                |            | A14(9)     | A14(9)     | A14(9)     | A14(9)     | A14(9)     | A14(9)     | A14(9)     |     | 0    | 0   | 0   | 0    | 0   |
| 23                     | Ria C.      | Trainee     |                |            | A14(9)     | A14(9)     | A14(9)     | A14(9)     | A14(9)     | A14(9)     | A14(9)     |     | 0    | 0   | 0   | 0    | 0   |
| 24                     | Rani F.     | Trainee     |                |            | A14(9)     | A14(9)     | A14(9)     | A14(9)     | A14(9)     | A14(9)     | A14(9)     |     | 0    | 0   | 0   | 0    | 0   |
| <b>PASTRY</b>          |             |             |                |            |            |            |            |            |            |            |            |     |      |     |     |      |     |
| 25                     | Dian        | PASTRY CHEF |                |            | A13(9)     | A13(9)     | A13(9)     | A13(9)     | A13(9)     | A13(9)     | MDP        |     | 0    | 0   | 0   | 0    | 0   |
| 26                     | Dian        | CUP         |                |            | A14(9)     | A14(9)     | A14(9)     | A14(9)     | A14(9)     | A14(9)     | A14(9)     |     | 0    | 0   | 0   | 0    | 0   |
| 27                     | Murati      | DEMI CHEF   |                |            | MDP        | MD12(9)    | MD12(9)    | A14(9)     | A14(9)     | MDP        | A14(9)     |     | 0    | 0   | 0   | 0    | 0   |
| 28                     | Ruli        | COMMS       |                |            | MD12(9)    | MD12(9)    | A14(9)     | A14(9)     | A14(9)     | A14(9)     | A14(9)     |     | 0    | 0   | 0   | 0    | 0   |
| 29                     | Antia       | COMMS       |                |            | A14(9)     | A14(9)     | A14(9)     | A14(9)     | A14(9)     | A14(9)     | A14(9)     |     | 0    | 0   | 0   | 0    | 0   |
| 30                     | Raga        | TRAINEE     |                |            | A14(9)     | A14(9)     | A14(9)     | A14(9)     | A14(9)     | A14(9)     | A14(9)     |     | 0    | 0   | 0   | 0    | 0   |
| 31                     | Wendi       | Trainee     |                |            | MDP        | MDP        | A14(9)     | A14(9)     | A14(9)     | A14(9)     | A14(9)     |     | 0    | 0   | 0   | 0    | 0   |
| 32                     | Risa        | OWN STAFF   |                |            | MDP        | MDP        | MDP        | MDP        | MDP        | MDP        | MDP        |     | 0    | 0   | 0   | 0    | 0   |
| <b>Steward</b>         |             |             |                |            |            |            |            |            |            |            |            |     |      |     |     |      |     |
| 33                     | Kadek hari  | Steward     |                |            | A14(9)     | A14(9)     | A14(9)     | A14(9)     | A14(9)     | A14(9)     | A14(9)     |     | 0    | 0   | 0   | 0    | 0   |
| 34                     | Iskandar    | Steward     |                |            | A14(9)     | A14(9)     | A14(9)     | A14(9)     | A14(9)     | A14(9)     | A14(9)     |     | 0    | 0   | 0   | 0    | 0   |

## 2.4 Realisasi Pelaksanaan

Setiap hari, penulis mencatat berbagai kegiatan yang dilakukan, mulai dari persiapan bahan-bahan yang diperlukan hingga proses produksi hidangan dan manajemen operasional di *kitchen*. Selain itu, kegiatan magang ini juga mencakup pencatatan pencapaian utama yang diperoleh, tantangan yang dihadapi, serta solusi yang diterapkan dalam mengatasi kendala-kendala yang muncul. Tabel dalam **Lampiran 11** memuat deskripsi aktivitas harian, tantangan yang dihadapi, dan pengalaman yang diperoleh selama kegiatan magang berlangsung. Setiap catatan harian juga mencakup evaluasi yang diberikan oleh *supervisor* sebagai bentuk umpan balik untuk mengukur dan mengevaluasi kinerja mahasiswa. Evaluasi ini penting dalam membantu mahasiswa mengidentifikasi area yang perlu diperbaiki serta memberikan panduan untuk perbaikan pada kegiatan berikutnya.

## **BAB III**

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

#### **3.1 Evaluasi Pelaksanaan**

Program magang merupakan kegiatan untuk mengembangkan *hard skill* dan *soft skill*. Namun demikian, selama prosesnya tidak jarang menghadapi berbagai tantangan. Masalah yang utama adalah bahan baku yang tidak tersedia ataupun habis, karena banyak produk yang harus *import* dan stok nya terbatas. Solusinya yaitu mengganti bahan yang tidak tersedia dengan bahan yang tersedia tetapi masih satu jenis. Walaupun bahan yang mempunyai musim untuk dipanen, sulit untuk mendapatkan bahan tersebut jika sedang tidak musim. Namun demikian, jam kerja sangat teratur dan tidak pernah ada *overtime*, ini memberikan keseimbangan antara pekerjaan dan waktu pribadi. Selain itu, ilmu yang didapatkan selama magang sangat berharga. Setiap bulan, bisa saja dipindahkan ke bagian (*section*) yang berbeda, yang memungkinkan penulis untuk mempelajari berbagai teknik baru yang sangat berguna. Misalnya, Teknik *searing* daging, *boiling* lobster, *emulsion*, *braising*, *sous vide*, *plating*. Tentunya, pengenalan bahan yang baru yang sangat berguna bagi mahasiswa magang. Supervisor tiap *section* berhak menilai dan membenarkan jika ada kesalahan *Standart Operational Procedure (SOP)* yang tidak sesuai. Di setiap *section*, *supervisor* memiliki peran penting dalam menilai dan memastikan bahwa setiap proses mengikuti SOP yang berlaku. Jika ada kesalahan dalam penerapan SOP, *supervisor* tidak segan-segan untuk memberikan pembenaran dan arahan yang jelas, sehingga penulis dapat terus belajar dan memperbaiki kesalahan. Pengalaman ini sangat membantu dalam meningkatkan profesionalisme saya dan mempersiapkan saya untuk memasuki dunia kerja yang sesungguhnya.

#### **3.2 Analisis Pelaksanaan**

Selama magang banyak hal baru yang dipelajari, tidak hanya teknik memasak tetapi juga cara bekerjasama dengan tim, cara berkomunikasi dan cara bekerja dibawah tekanan. Selama magang, banyak hal baru yang dipelajari oleh penulis. Tidak hanya teknik memasak, tetapi juga cara bekerjasama dengan tim,

cara berkomunikasi dengan rekan kerja, dan cara bekerja di bawah tekanan. Pengalaman-pengalaman ini sangat berguna, terutama karena Aperitif Restaurant adalah restoran yang tidak pernah sepi pengunjung. Kesibukan yang terus-menerus membuat untuk tetap fokus dan menjaga profesionalisme di tengah kondisi yang penuh tekanan. Hal ini mengajarkan pentingnya komunikasi yang efektif dan kolaborasi yang baik dengan seluruh anggota tim, sehingga operasional dapur dapat berjalan lancar.

Selain itu, pengalaman bekerja di Aperitif Restaurant juga mengajarkan tentang pentingnya standar yang tinggi dalam dunia kuliner. Di restoran ini, banyak resep masakan Bali yang digunakan, dan teknik-teknik dasar dalam memasak tidak diajarkan secara langsung. Hal ini karena Aperitif Restaurant memiliki standar yang sangat tinggi untuk mahasiswa magang, yang membuat penulis merasa tertantang dan semakin tertarik untuk berkembang dan belajar lebih jauh di tempat tersebut. Pengalaman ini memberi kesempatan untuk menyesuaikan diri dengan standar profesional yang ketat, sambil terus belajar dan beradaptasi dengan lingkungan yang penuh tantangan.

### **3.3 Refleksi Diri**

Pengalam berkesan selama magang yaitu pembelajaran terkait pentingnya *team work* dalam lingkungan kerja di dapur. Misalnya, *team kitchen* sangat mau membantu dan menjadi partner maupun mentor yang baik, setiap anggota tim dapur dengan sabar memberikan bimbingan dan berbagi ilmu, sehingga penulis merasa terus berkembang dan merasa dihargai. Keakraban dan kerjasama tim di dapur benar-benar menciptakan suasana kerja yang positif dan penuh semangat, membuat setiap tantangan terasa lebih ringan untuk dihadapi bersama.

Selama menjalani magang, penulis menghadapi berbagai tantangan yang menguji kemampuan dan ketahanan mental. Salah satunya adalah tekanan dari atasan yang mengharuskan penulis untuk bekerja dengan cepat dan efisien dalam situasi yang sering kali penuh dengan tuntutan tinggi. Di sisi lain, penulis juga menghadapi situasi ketika bahan atau stok habis, yang mengharuskan penulis untuk beradaptasi dan mencari solusi dengan cepat agar operasional tidak terganggu. Hal ini mengajarkan penulis untuk tetap bijaksana di bawah tekanan dan mencari jalan

keluar yang tepat dalam situasi darurat, sebuah keterampilan yang sangat berharga di dunia kerja.

## **BAB IV**

### **PENUTUP**

#### **4.1 Kesimpulan**

Program magang yang telah dilakukan memberikan manfaat untuk menambah pengalaman penulis dalam dunia industri, karena dunia industri memiliki persaingan yang ketat. Namun demikian, penulis belajar bahwa mempunyai motivasi kerja dan *attitude* yang baik lebih penting dalam dunia industri. Memiliki motivasi kerja dan kemauan untuk belajar adalah hal yang penting dalam program magang, karena mitra magang akan menilai bahwa mahasiswa magang memiliki kemauan yang besar untuk belajar dan ingin menggali potensi lebih dalam di dunia kuliner.

Tujuan utama yang belum penulis raih dengan maksimal selama magang adalah menghafal banyak persiapan maupun bahan yang digunakan dalam setiap hidangan. Solusi yang ditemukan untuk mengatasi tantangan ini adalah dengan mencatat setiap detail penting terkait bahan dan langkah persiapan. Dunia industri kuliner memang sangat berbeda dengan teori yang diajarkan di kampus, misalnya mengutamakan efisiensi, seperti *saving cost* dan manajemen waktu yang efektif. Salah satu pembelajaran berharga yang penulis dapatkan adalah pentingnya *attitude* dalam lingkungan dapur. Di dapur yang sibuk dan penuh tekanan, sikap yang baik menjadi fondasi utama dalam menjaga kelancaran operasional. Sikap profesional, seperti rasa tanggung jawab, disiplin, dan kerjasama tim, memastikan bahwa setiap tugas dikerjakan dengan efisien dan tepat waktu. Di dunia kerja, bekerja dengan cepat, tepat, dan benar adalah kunci utama untuk menjaga kelancaran operasional dan menghasilkan hidangan yang berkualitas tinggi.

## 4.2 Saran

Program magang yang telah dijalani tentu memberikan banyak pembelajaran yang berharga. Namun, seperti halnya proses pembelajaran lainnya, terdapat beberapa aspek yang perlu diperbaiki untuk meningkatkan kualitas pengalaman magang. Beberapa saran tersebut, yaitu:

- 1) Untuk mitra magang, sebaiknya lebih selektif dalam merekrut karyawan, terutama yang bekerja di bagian dapur. Hal ini penting karena tidak semua karyawan memiliki pemahaman yang baik tentang cara bekerja dengan orang-orang dari berbagai daerah dengan latar belakang yang berbeda. Dengan memilih tim yang lebih terlatih dalam hal komunikasi dan kerjasama antarbudaya, diharapkan dapat menciptakan lingkungan kerja yang lebih harmonis dan efektif.
- 2) Saran untuk institusi yang menyelenggarakan program magang adalah untuk lebih memantau perkembangan siswa yang sedang magang. Pengawasan yang lebih intensif akan memungkinkan institusi untuk mengevaluasi kemajuan mahasiswa dengan lebih tepat dan memberikan *feedback* yang objektif bagi peningkatan kualitas program magang. Dengan pemantauan yang lebih teliti, institusi juga dapat memastikan bahwa mahasiswa benar-benar mendapatkan manfaat maksimal dari program ini.
- 3) Bagi mahasiswa yang akan mengikuti program magang, sangat penting untuk mempersiapkan diri dengan baik, baik dalam hal keterampilan dasar memasak maupun kemampuan bahasa, khususnya Inggris. Kemampuan bahasa Inggris, sangat krusial dalam dunia industri, terutama di lingkungan Bali yang sangat beragam dan sering berinteraksi dengan pengunjung internasional. Persiapan ini akan membantu mahasiswa lebih mudah beradaptasi dengan lingkungan kerja yang dinamis dan meningkatkan peluang mereka untuk sukses di dunia industri.

## DAFTAR PUSTAKA

Suangsa, I. A. (2023). *Laporan magang Dinas Komunikasi Informatika dan Statistik provinsi Nusa Tenggara Barat* [Internship Report, Ummat]. Ummat Library Repository. <https://pusdapol.ummat.ac.id/id/eprint/203/>

## Lampiran 1 Surat Pemohonan Magang



Number : 098/KT-A.SAGES/D/VI/2024  
Subject : Internship  
Date : June 6<sup>th</sup> 2024

To :  
Human Resources Aperiitif  
Ms Ayu Zany

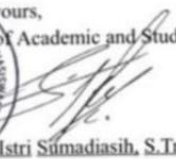
Warm Greetings from Akademi Sages, a noble and excellent Culinary Arts, Baking & Pastry School in Surabaya, East Java, Indonesia.

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 :

**FRANSISKUS XAVERIUS FARREL ANANDA SETYA- STUDENT  
ID 22110037-CULINARY**

For further information or Akademi Sages profile, please visit our website on [www.sages.ac.id](http://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,  
PP Head of Academic and Student Affair  
  
Husein Isti Sumadiasih, S.Tr.Par  
NIP. 0741341222233



## Lampiran 2 Penilaian Prestasi Magang (Form Sages)



**AKADEMI SAGES**

A Noble and Excellent Academy

### ASSESSMENT SHEET FOR INTERNSHIP PERFORMANCE Academic Year of 2024 / 2025

Student Name : FRANSISKUS XAVIERI FARREL ANANDA SETYA  
 Student ID Number : 22110037  
 Supervisor (Academic) :  
 Supervisor (Internship) : PINTO UMBU KIDJANG  
 Internship Partner :  
 Location : APRILIA RESTORAN Uluwatu Bali  
 Position/Field of Work : AGENTE Kitchen

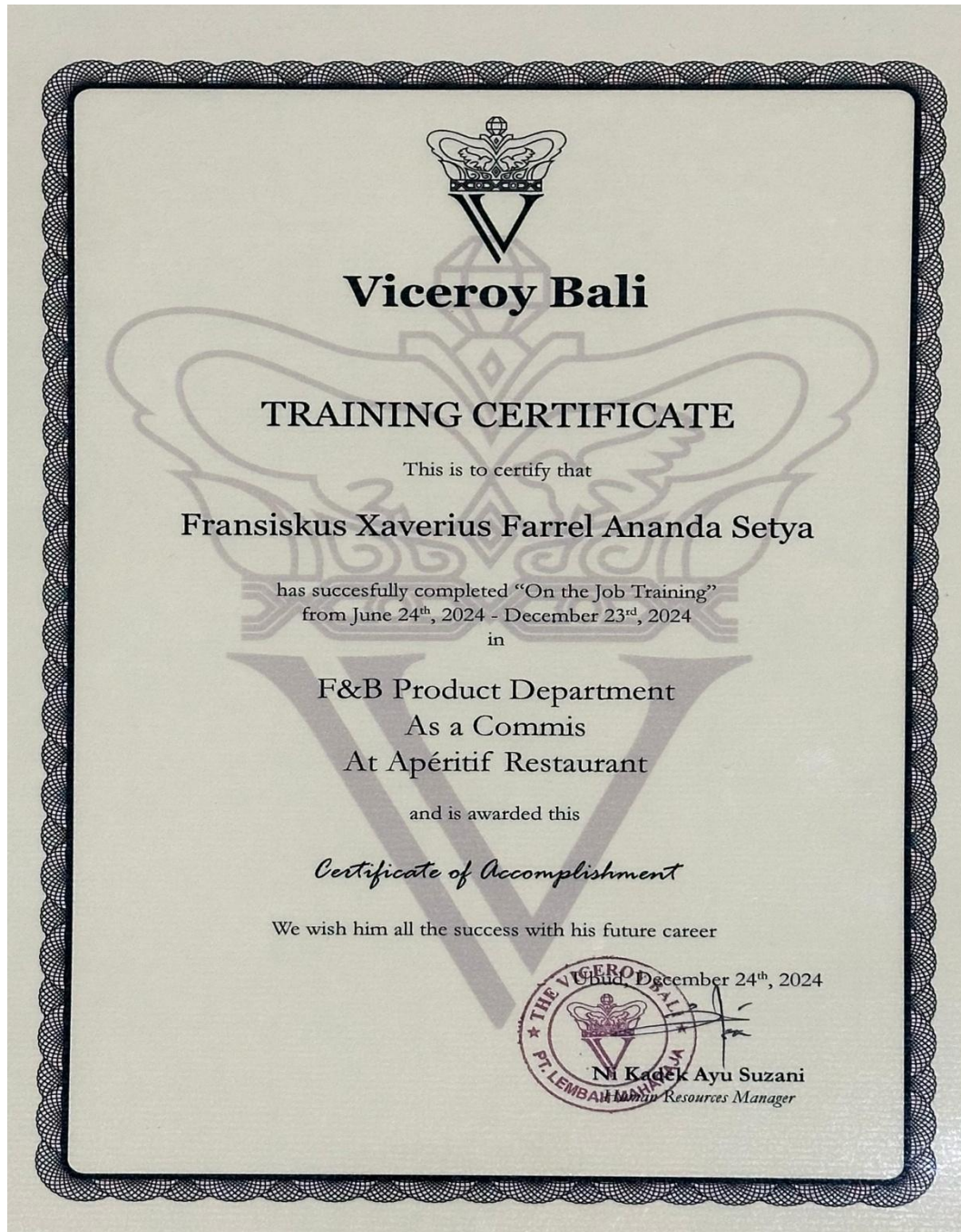
| No.                                                                       | Assessment Aspect                  | Weight (B) | Score (N) (0 - 100) | Weighted (B x N) |
|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|------------|---------------------|------------------|
| 1.                                                                        | Discipline:                        |            |                     |                  |
|                                                                           | 1) Punctuality                     | 5          | 80                  |                  |
|                                                                           | 2) Work Attitude/Behavior          | 5          | 80                  |                  |
|                                                                           | 3) Work Responsibility             | 5          | 80                  |                  |
|                                                                           | 4) Presence                        | 5          | 80                  |                  |
|                                                                           | 5) Neatness and Personal Hygiene   | 5          | 80                  |                  |
| 2.                                                                        | Performance:                       |            |                     |                  |
|                                                                           | 1) Understanding of Work Materials | 5          | 75                  |                  |
|                                                                           | 2) Work Ability                    | 10         | 80                  |                  |
|                                                                           | 3) Work Skills                     | 10         | 75                  |                  |
|                                                                           | 4) Quality of Work                 | 10         | 80                  |                  |
|                                                                           | 5) Work Efficiency                 | 10         | 75                  |                  |
|                                                                           | 6) Results of Work (Contribution)  | 10         | 85                  |                  |
| 3.                                                                        | Adaptability:                      |            |                     |                  |
|                                                                           | 1) Communication Skills            | 5          | 80                  |                  |
|                                                                           | 2) Ability to Cooperate            | 5          | 85                  |                  |
|                                                                           | 3) Ability to Initiate             | 5          | 80                  |                  |
|                                                                           | 4) Work Motivation and Spirit      | 5          | 85                  |                  |
| Total                                                                     |                                    | 100 %      |                     |                  |
| Final Score = $\frac{\text{Weighted Total (B x N)}}{\text{Weight Total}}$ |                                    |            |                     |                  |
| Final Score = $\frac{750}{100} = 75$                                      |                                    |            |                     |                  |

Junat, 20 Desember 2024  
 Supervisor (Internship),

Name  
 Title/Position

Sous Chef : PINTO

Lampiran 3 Sertifikat Magang



**Lampiran 4 Sertifikat Penghargaan Magang**



## Lampiran 5 Jurnal Kegiatan Magang



# AKADEMI SAGES

A Noble and Excellent Academy

### JURNAL KEGIATAN HARIAN (LOGBOOK)

Nama Mahasiswa : Fransiskus Xaverius Farrel Ananda Setya  
 NIM : 22110037  
 Dosen Pembimbing : Daniel Pando Irawan, M.Pd., M.Pd.  
 Pembimbing Lapangan : Dinto Umbu Kidang  
 Mitra Magang : Viceroy Bali  
 Lokasi Magang : Agerit  
 Posisi/Bidang Kerja : Kitchen Trainee

| No. | Hari/Tanggal           | Aktivitas Kegiatan                                                                                                                                                              | Lokasi Kegiatan | Paraf PL |
|-----|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------|
| 1.  | Senin, 24 Juni 2024    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Pengenalan rekan kerja</li> <li>Kitchen tour</li> <li>Mempersiapkan garnish</li> <li>Chopping chives</li> <li>Belajar plating</li> </ul> |                 |          |
| 2.  | Selasa, 25 Juni 2024   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat Beetroot tuille</li> <li>Memotong Scallion</li> </ul>                                                                            |                 |          |
| 3.  | Rabu, 26 Juni 2024     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Diajarkan cara membuat black garlic emulsion</li> </ul>                                                                                  |                 |          |
| 4.  | Kamis, 27 Juni 2024    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Memetik daun untuk garnish</li> <li>Membersihkan dan menata barang di chest freezer</li> </ul>                                           |                 |          |
| 5.  | Jumat, 28 Juni 2024    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Membersihkan barang dan menata barang di daily chiller</li> </ul>                                                                        |                 |          |
| 6.  | Sabtu, 29 juni 2023    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat Lamb Tuille</li> </ul>                                                                                                           |                 |          |
| 7.  | Senin, 31 Juni 2024    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Menyiapkan mirepoix brown stock dan white stock.</li> </ul>                                                                              |                 |          |
| 8.  | Selasa, 2 Juli 2024    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat Rendang paste dan menyiapkan aromatic</li> </ul>                                                                                 |                 |          |
| 9.  | Rabu, 3 Juli 2024      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Diajarkan membuat gulai paste</li> </ul>                                                                                                 |                 |          |
| 10. | Senin, 5 Agustus 2024  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Membongkar ayam</li> </ul>                                                                                                               |                 |          |
| 11. | Selasa, 6 Agustus 2024 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat arthicoke puree</li> <li>Tami sweet potato puree</li> </ul>                                                                      |                 |          |
| 12. | Rabu, 21 Agustus 2024  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat duxell</li> </ul>                                                                                                                |                 |          |
| 13. | Kamis, 22 Agustus 2024 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Roll venison untuk wellington</li> </ul>                                                                                                 |                 |          |

## Lampiran 6 Jurnal Kegiatan Magang

|     |                          |                                                           |  |     |
|-----|--------------------------|-----------------------------------------------------------|--|-----|
| 14. | Minggu, 28 Agustus 2024  | ➤ Menyaring stock dan membersihkan tulang ayam            |  | Juf |
| 15. | Selasa, 3 September 2024 | ➤ Belajar platingan baru<br>➤ Membuat crispy chicken skin |  | Juf |
| 16. | Kamis, 13 September 2024 | ➤ Mengikuti General cleaning                              |  | Juf |
| 17. | Sabtu, 21 September 2024 | ➤ Membuat Pork Jus.                                       |  | Juf |
| 18. | Senin, 23 September 2024 | ➤ Membuat Rujak sauce<br>➤ Prepare condiment canape       |  | Juf |
| 19. | Jumat, 4 Oktober 2024    | ➤ Membuat wagyu patty<br>➤ Memporsi Bitterbalen           |  | Juf |
| 20. | Kamis, 12 October 2024   | ➤ Menghitung barang yang datang protein dan sayuran       |  | Juf |
| 21. | Sabtu, 14 Oktober 2024   | ➤ Memotong onion untuk consommé<br>➤ Prep Bahan Consomme  |  | Juf |
| 22. | Minggu, 15 Oktober 2024  | ➤ Diajarkan cara sear wagyu dan pork yang benar           |  | Juf |
| 23. | Senin, 28 Oktober 2024   | ➤ Memasak rendang paste<br>➤ Prepare bahan sambel ulek    |  | Juf |
| 24. | Sabtu, 9 November 2024   | ➤ Membuat confit duck leg                                 |  | Juf |
| 25. | Selasa, 12 November 2024 | ➤ Prepare suna cekuh paste                                |  | Juf |
| 26. | Minggu, 17 November 2024 | ➤ Memotong garlic dan bahan gulai paste                   |  | Juf |
| 27. | Jumat, 6 December 2024   | ➤ Prepare bahan sweet potato puree                        |  | Juf |
| 28. | Kamis, 12 December 2024  | ➤ Membuat potato gratin                                   |  | Juf |
| 29. | Jumat, 13 December 2024  | ➤ Membuat beetroot gratin                                 |  | Juf |
| 30. | Minggu, 15 December 2024 | ➤ Memasak nasi dengan bumbu soto                          |  | Juf |
| 31. | Minggu, 29 December 2024 | ➤ Check all daily depan                                   |  | Juf |

Keterangan:

PL = Pembimbing Lapangan pada Mitra Magang

## Lampiran 8 Dokumentasi Kegiatan Magang



## Lampiran 9 Dokumentasi Produk Yang Pernah Dibuat



## Lampiran 10 Menu



## Signature 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)

### Murotsu Bay Oyster

Dabu-Dabu / Watermelon / Kemangi

### Caviar

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

### Wagyu

Tokusen Roast Carpaccio / Bone Marrow / Sambal Hijau

### Hokkaido Scallop

Chowder / Pineapple Sambal / Clams

### Homemade Pasta Or Pomme Moscovite

Caviar of your choice / Beurre Blanc

(Please Refer to Caviar Menu)

### Iberico Pork

Pluma / Heirloom Beetroot / Garlic / Piccalilli Jus

### Opu Fish

Miso / Hoja Santa / Kemangi

or

### Venison Wellington

Foie Gras / Rendang / Sweet Potato

(Minimum of Two Guests)

or

### Kagoshima Wagyu A5

(50g-Substitute 450,000++)

(50g-Additional 700,000++)

Pear / Sesame / Gula Juruh / Jus

### Sensation White

Mango / Meringue / Coconut /  
Cheesecake Crumble

### Cheese Trolley

(Additional 250,000++)

Nuts / Chutney / Rucola

### PB & J

Peanut Mousse / Raspberry & Blackberry / Biscuit

### Mignardises

Sweet confections

Prices are subject to 21% Tax & Service

## Lampiran 11 Logbook

| Minggu | Hari/<br>Tanggal      | Kegiatan/Task                                                                                                                                                                     | Pencapaian<br>Utama                                                                                   | Tantangan &<br>Solusi                                                                                                    | Pengalaman<br>&<br>Pembelajaran                                                    | Rencana<br>Perbaikan                   | Evaluasi<br>Supervisor               |
|--------|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|--------------------------------------|
| 1.     | Senin, 24<br>Juni     | <b>Mengenal anggota kitchen dan chef serta menghafalkan menu</b>                                                                                                                  | Menguasai teknik memotong sayuran dengan efisien                                                      | <b>Tantangan:</b><br>Merasa panik karena hari pertama bekerja<br><b>Solusi:</b><br>Memahami perlahan dengan tenang       | Memahami pentingnya organisasi pada dapur serta peran masing masing                | Meningkatkan kerjasama tim.            | -                                    |
|        | Selasa, 25<br>Juni    | <b>Mempersiapkan Bahan untuk Stock :</b><br>1. Memotong mirepoix,<br>2. Menyaring kaldu yang sudah jadi,<br>3. Membersihkan tulang ayam dan sapi untuk bahan stock                | Menyelesaikan persiapan dengan hasil yang cepat dan tepat.                                            | <b>Tantangan:</b><br>Waktu yang singkat membuat saya untuk bekerja lebih cepat<br><b>Solusi:</b><br>Bekerja lebih cepat  | Belajar mempersiapkan bahan dengan cepat                                           | Mengasah keterampilan                  | Memuaskan                            |
|        | Rabu, 26<br>Juni      | <b>Teknik Plating:</b><br>1. Mempelajari teknik plating untuk hidangan <i>main course</i> , <i>canape</i> , <i>pre main course</i><br>2. Mempersiapkan garnish untuk plating      | Menguasai teknik plating yang estetik                                                                 | <b>Tantangan:</b><br>Kesulitan dalam menghafal posisi<br><b>Solusi:</b><br>Mengikuti panduan dari chef untuk plating     | Memahami cara menyajikan hidangan dengan menarik                                   | Meningkatkan kreativitas dalam plating | Bagus, perlu eksplorasi lebih banyak |
|        | Sabtu, 29<br>Juni     | <b>Belajar membuat sauce:</b><br>1. Membuat Gulai sauce<br>2. Membuat rendang sauce<br>3. Membuat pork jus.                                                                       | Mengetahui Teknik baru dalam membuat saus                                                             | <b>Tantangan:</b><br>Kesulitan karena teknik yang diajarkan lebih sulit<br><b>Solusi:</b><br>Mencatat langkah dan resep. | Mengetahui cara membuat sauce yang baik dan benar                                  | Mengetahui rasa saus yang benar        | Memuaskan                            |
| 5      | Selasa 1<br>Agustus   | <b>Membuat Puree</b><br>1. Membuat Sweet potato puree<br>2. Membuat cauliflower puree<br>3. Membuat Hummus puree                                                                  | Mengetahui resep dan Langkah baru membuat puree                                                       | <b>Tantangan:</b><br>-<br><b>Solusi:</b><br>-                                                                            | Memahami Teknik memasak puree yang benar dengan perbandingan berat dan bahan lain. | -                                      | Memuaskan                            |
|        | Jumat 4<br>Agustus    | <b>Membuat Emulsion:</b><br>1. Membuat bumbu kuning emulsion<br>2. <b>Membuat black garlic emulsion</b><br>3. <b>Membuat Chipotle emulsion</b><br>4. Membuat sambel ulek emulsion | Mengetahui Teknik dalam pembuatan emulsion yang baru dan beragam.                                     | <b>Tantangan:-</b><br><b>Solusi:-</b>                                                                                    | Belajar Teknik baru                                                                | -                                      | Baik                                 |
| 26     | Minggu 22<br>desember | <b>Mempersiapkan Event:</b><br>1. Event Ubud Wine club                                                                                                                            | Grilling Lobster, Searing Pork, Marinasi bengkoang, membongkar lobster, membuat gulai dan woku sauce, | <b>Tantangan:</b><br>Tidak ada tantangan selain waktu yang singkat<br><b>Solusi:</b><br>Bekerja lebih cepat              | -                                                                                  | -                                      | Sangat memuaskan.                    |

|  |  |                                                     |                                                        |  |  |  |  |
|--|--|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|--|--|--|--|
|  |  | 2. <b>Event</b><br><i>Chainne de<br/>rotisseurs</i> | mempersipak<br>an semua<br>garnish serta<br>condiment. |  |  |  |  |
|  |  | 3. <b>Galla dinner</b>                              | Membuat<br>kemangi oil,<br>chives oil, dill<br>oil.    |  |  |  |  |
|  |  | 4. <b>Escoffier<br/>dinner</b>                      |                                                        |  |  |  |  |

## Lampiran 12 Laporan Bimbingan Magang



# AKADEMI SAGES

A Noble and Excellent Academy

### LEMBAR PEMBIMBINGAN MAGANG Tahun Akademik 2024 / 2025

Nama Mahasiswa/i : Fransiskus Xaverius Fanel Ananda Setya  
 NIM : 22110037  
 Dosen Pembimbing : Daniel Pandu Mau, M.Par., M.M.  
 Mitra Magang : Viceroy Bali  
 Lokasi Magang : Aperitif Restaurant  
 Posisi/Bidang Kerja : Kitchen Trainee

| No. | Hari/Tanggal | Pembahasan                                                               | Paraf      |
|-----|--------------|--------------------------------------------------------------------------|------------|
| 1.  | 1-7-2024.    | Pembuatan latar belakang dan perbaikan Bab 1.                            | <i>DSM</i> |
| 2.  | 19-7-2024.   | Perbaikan Layout dan penulisan "saya" diganti dengan Penulis. Daftar isi | <i>DSM</i> |
| 3.  | 26-8-2024    | Pembuatan logbook.                                                       | <i>DSM</i> |
| 4.  | 23-9-2024.   | Revisi bab 1 dan 2.                                                      | <i>DSM</i> |
| 5.  | 21-10-2024   | Revisi bab 3 dan 4.                                                      | <i>DSM</i> |
| 6.  | 25-11-2024.  | Penulisan Daftar pustaka.                                                | <i>DSM</i> |
| 7.  | 20-12-2024.  | Revisi terakhir. (final). Pembuatan cover laporan magang                 | <i>DSM</i> |

#### 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,

Fransiskus Xaverius Fanel Ananda Setya

NIM: 22110037