

**LAPORAN MAGANG**  
**DI LEDOYEN FRENCH DINING SURABAYA**  
**DAN SAGES INTERNATIONAL INDUSTRIAL VISIT DI**  
**TAIWAN**



**Disusun oleh :**  
**Samuel Budiman Sutanto**  
**NIM 22110039**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER**  
**AKADEMI SAGES**  
**2024**

# **LAPORAN MAGANG**

## **DI *LEDOYEN FRENCH DINING* SURABAYA**



**Disusun oleh :**  
**Samuel Budiman Sutanto**  
**NIM 22110039**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER**  
**AKADEMI SAGES**  
**2024**

## HALAMAN PENGESAHAN

### INTERNSHIP

Nama Mitra Magang : *Ledoyen French Dining*

Lokasi : Surabaya

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

Nama : Samuel Budiman Sutanto

NIM : 22110039

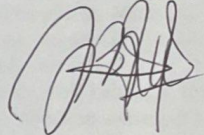
Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku, pada hari Rabu, 05 Februari 2025

Surabaya, 05 Februari 2025

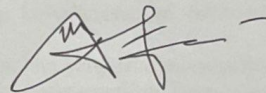
Disetujui oleh :

Dosen Pembimbing Lapangan,

Dosen Pembimbing Akademik,

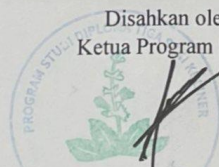


**Moch Noor Rifai**  
Chef de Cuisine



**Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M.**  
NIDN 0725126601

Disahkan oleh:  
Ketua Program Studi



**Ivy Dian P. Prabowo., S.TP., M.P.**  
NIDN 0703049302

## KATA PENGANTAR

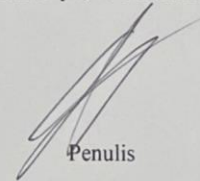
Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas kebaikan-Nya yang melimpah, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan ini tepat waktu. Laporan ini disusun berdasarkan kegiatan yang dilaksanakan dan pembelajaran yang diperoleh selama melaksanakan *international industrial visit* di Taiwan. Pengalaman baru yang penulis dapatkan selama menjalani mata kuliah ini telah memperkaya wawasan serta memberikan gambaran yang lebih luas mengenai dunia seni kuliner di luar Indonesia.

Penulis bersyukur karena selama proses penyusunan laporan ini, penulis mendapatkan banyak motivasi dan dukungan dari berbagai pihak sehingga proses penulisan laporan ini dapat diselesaikan dengan baik. Secara khusus, penulis ingin mengucapkan rasa terima kasih yang mendalam kepada:

1. Ibu Ivy Dian Puspitasari Puspitasari, S.T.P, M.P. selaku Ketua Program Studi Diploma Tiga Seni Kuliner Akademi Sages yang telah memberikan bantuan kepada penulis mengenai keberlangsungan dan kelancaran *Sages International Industrial Visit* di Taiwan;
2. Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M. selaku dosen pembimbing yang telah memberikan bantuan serta bimbingan kepada penulis, sehingga dapat menyelesaikan penulisan laporan ini;
3. Chef Moch Noor Rifai, yang telah membimbing penulis selama melaksanakan magang di *Ledoyen French Dining* Surabaya
4. Elizabeth D. Mulyani. selaku perwakilan *Step International Services* yang telah menemani penulis di Taiwan selama keberlangsungan *international industrial visit*.
5. Orang tua, keluarga, teman-teman, dan pihak lain yang telah membantu dan memberikan semangat kepada penulis selama proses penulisan laporan ini.

Penulis menyadari bahwa penulisan laporan ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, penulis mengharapkan segala masukan, kritik, dan saran yang membangun untuk pengembangan penulisan ke depan, serta mohon maaf jika ada hal-hal yang kurang berkenan.

Surabaya, 05 Februari 2025



Penulis

## HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Samuel Budiman Sutanto  
NIM : 22110039  
Program Studi : Diploma Tiga Seni Kuliner Akademi Sages  
Judul : Laporan Magang di Ledoyen

menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Laporan *Internship* 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 dngan penuh tanggung jawab dan kesadaran, serta tidak dipaksakan oleh pihak manapun.

Surabaya, 05 Februari 2025  
Yang Menyatakan,



Samuel Budiman Sutanto  
NIM 22110039



## DAFTAR ISI

|                                                          |     |
|----------------------------------------------------------|-----|
| HALAMAN JUDUL .....                                      | i   |
| HALAMAN PENGESAHAN .....                                 | ii  |
| KATA PENGANTAR .....                                     | iii |
| HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT .....                   | iv  |
| DAFTAR ISI .....                                         | v   |
| DAFTAR TABEL .....                                       | vi  |
| DAFTAR LAMPIRAN .....                                    | vii |
| BAB I PENDAHULUAN .....                                  | 1   |
| 1.1 Latar Belakang .....                                 | 1   |
| 1.2 Profil Mitra Magang .....                            | 2   |
| 1.2.1 Profil .....                                       | 2   |
| 1.2.2 Visi dan Misi .....                                | 2   |
| 1.2.3 Struktur Organisasi .....                          | 2   |
| 1.3 Tujuan dan Manfaat Magang .....                      | 3   |
| 1.3.1 Manfaat untuk Mahasiswa .....                      | 3   |
| 1.3.2 Manfaat untuk Mitra Magang .....                   | 3   |
| 1.3.3 Manfaat untuk Institusi .....                      | 3   |
| 1.4 Waktu Pelaksanaan Magang .....                       | 3   |
| BAB II PELAKSANAAN MAGANG .....                          | 4   |
| 2.1 Posisi/Bidang Kerja .....                            | 4   |
| 2.2 Pelaksanaan Magang .....                             | 4   |
| 2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja .....                  | 4   |
| 2.4 Realisasi Pelaksanaan Magang .....                   | 5   |
| BAB III EVALUASI PELAKSANAAN DAN ANALISIS KEGIATAN... .. | 7   |
| 3.1 Evaluasi Pelaksanaan Kegiatan .....                  | 7   |
| 3.2 Analisis Pelaksanaan Kegiatan .....                  | 7   |
| 3.3 Refleksi Diri .....                                  | 7   |
| BAB IV PENUTUP .....                                     | 8   |
| 4.1 Kesimpulan .....                                     | 8   |
| 4.2 Saran.....                                           | 8   |
| DAFTAR PUSTAKA .....                                     | 9   |

|                |    |
|----------------|----|
| LAMPIRAN ..... | 10 |
|----------------|----|

## **DAFTAR TABEL**

|                                               |   |
|-----------------------------------------------|---|
| Tabel 2.1 Rencana dan Penjadwalan Kerja ..... | 6 |
| Tabel 2.2 Realisasi Kegiatan Magang .....     | 6 |

## **DAFTAR LAMPIRAN**

|                                                                 |    |
|-----------------------------------------------------------------|----|
| Lampiran 1. Aktivitas Kegiatan Magang di Restoran Ledoyen ..... | 10 |
| Lampiran 2. Lembar Konsultasi Dosen Pembimbing Magang .....     | 12 |
| Lampiran 3. Lembar Penilaian Tempat Magang .....                | 13 |
| Lampiran 4. Sertifikat Penyelesaian Magang .....                | 14 |



# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Dalam upaya mewujudkan visi sekolah sebagai lembaga pendidikan yang menghasilkan lulusan berpengetahuan tinggi, berkompetensi profesional, dan mampu mengaplikasikan pengetahuan secara teoritis maupun praktis, penting untuk menyelenggarakan kegiatan magang sebagai bagian integral dari kurikulum akademik. Kegiatan magang ini melibatkan siswa dalam penelitian dan praktik lapangan selama periode tertentu, dengan pendekatan pembelajaran berkelanjutan yang memberikan manfaat langsung bagi peserta didik. Magang bertujuan mendidik dan mempersiapkan siswa sebagai tenaga profesional dengan pengalaman kerja yang sesuai dengan bidang keahlian mereka, menggabungkan wawasan teoritis dan praktik kerja di lapangan dengan fokus pada pengembangan kompetensi personal, sosial, profesional, dan layanan.

Menghadapi tantangan global saat ini, siswa perlu memiliki keterampilan yang relevan dan berkompeten di bidang spesifik mereka. Kegiatan magang dianggap sebagai pendekatan integratif yang menggabungkan aspek pendidikan formal dan pengalaman lapangan. Magang bukan hanya sebagai pengalaman lapangan, tetapi sebagai konsep yang mengintegrasikan teori, praktik, dan penelitian, memberikan manfaat yang signifikan bagi siswa dalam menghadapi persaingan global. Melalui kegiatan magang, diharapkan siswa dapat menggali manfaat dan memahami pentingnya keahlian dan profesionalisme dalam konteks dunia kerja yang terus berubah. Keterlibatan dalam magang juga dianggap sebagai nilai tambah yang memungkinkan siswa bersaing lebih baik di ranah profesional.

Dengan latar belakang tersebut, sebagai mahasiswa Akademi Sages Surabaya, penulis memilih Ledoyen sebagai tempat magang. Ledoyen diakui memiliki kualitas yang unggul dan profesionalisme yang tinggi di industri ini sehingga diharapkan dapat memberikan pengetahuan dan keterampilan kerja yang konkret melalui pengalaman magang ini.

## 1.2 Profil Mitra Magang

Adapun profil mitra magang, Ledoyen yang terdiri dari deskripsi, sejarah, dan struktur organisasi sebagai berikut:

### 1.2.1 Sejarah

*Ledoyen* adalah salah satu restoran bertema *fine dining* masakan Perancis di kota Surabaya. Pada Maret 2023, *Ledoyen* baru buka untuk pertama kalinya. Restoran *fine dining* tersebut terletak di Jl. Imam Bonjol No.78, DR. Soetomo, Kec. Tegalsari, Surabaya, Jawa Timur 60252. Restoran tersebut buka dalam 2 shift yaitu jam 11.00 WIB sampai 15.00 WIB dan jam 17.00 WIB sampai 22.00 WIB. Di restoran ini terdapat 10 meja dengan view adanya tempat *wine*. Namun pada VIP room bisa memuat 16 orang. Terdapat juga *indoor smoking room* dan maksimal restoran bisa menampung yaitu 75 pax. Restoran *fine dining* ini memiliki 30 pegawai untuk beroperasi. Menu makanan yang disajikan yaitu makanan khas Perancis.

### 1.2.2 Struktur Organisasi

Berikut deskripsi pekerjaan dalam struktur organisasi:



Berdasarkan Struktur Organisasi tersebut, berikut Tugas dan tanggungjawab masing-masing :

1. **Manager:** Menerapkan dan menentukan kualitas standar makanan dalam segi rasa, penyajian menu makanan, dan juga harga jual

2. *Chef de Cuisine*: Bertanggung jawab atas keseluruhan manajemen di dalam dapur, seperti membuat menu dan resep baru bersama dengan manajer restoran, kemudian mengawasi dan melatih staf, membeli bahan baku, serta mengawasi kebersihan dan persiapan semua makanan yang akan dihidangkan.
3. *Commis Chef*: Bertanggung jawab untuk produksi menu, dan menjaga kebersihan peralatan dan area kerja.

### **1.3 Tujuan dan Manfaat Magang**

Magang dilakukan untuk memberikan seseorang untuk berlatih di dunia kerja nantinya, antara lain manfaat magang yaitu;

#### **1.3.1 Manfaat untuk Mahasiswa**

- a. Mahasiswa dapat mengembangkan berpikir kritis dan menyelesaikan masalah yang terkait dengan disiplin ilmunya.
- b. Mahasiswa dapat melihat cara kerja dunia dan memungkinkan untuk peluang pekerjaan di masa depan.
- c. Melatih dan memperluas pemahaman ilmu kepada mahasiswa.

#### **1.3.2 Manfaat untuk Mitra Magang**

- a. Mendapatkan tenaga kerja yang gratis.
- b. Mendapatkan koneksi baru antar bidang yang sama.

#### **1.3.3 Manfaat untuk Institusi**

- a. Mengenalkan nama kampus ke berbagai macam tempat kerja.
- b. Membuka akses kemitraan dan komunikasi timbal balik antara institusi dengan masyarakat yang berguna bagi pengembangan institusi.

### **1.4 Waktu Pelaksanaan Magang**

Kegiatan Magang di Ledoyen berjalan selama tiga bulan mulai dari Tanggal **01 November 2024 - 31 Januari 2025**. Jadwal kerja terdapat lima hari kerja dan dua hari libur, libur tergantung dengan situasi kesibukkan hotel saat itu dan ditentukan oleh atasan. Setiap hari anak magang diwajibkan masuk kerja mulai dari jam 9 pagi hingga 7 malam, jam kerja meliputi delapan jam kerja dan dua jam istirahat. Adanya lembur juga dapat terjadi yang memungkinkan anak magang pulang telat.

## **BAB II**

### **PELAKSANAAN MAGANG**

#### **2.1 Posisi/Bidang Kerja**

Posisi yang ditetapkan kepada penulis yaitu *banquet* divisi *Garde Manger*.

#### **2.2 Pelaksanaan Magang**

Pekerjaan yang diberikan kepada penulis dalam tiga bulan ini kurang lebih tugas mirip dengan staf commis disana. Awal mula magang, penulis diberikan inspeksi mengenai restoran dan tempat-tempat lokasi keberadaan dapur; seperti lokasi tempat loker, pengambilan barang, penempatan barang, dan cara-cara menyimpan barang dengan benar.

Penulis dibulan pertama diajarkan bagaimana cara posisi *Garde Manger* mengerjakan tanggung jawabnya. Dengan yaitu menyiapkan hampir semua kondimen dari makanan dan membuat salad dengan sendiri. Di bulan pertama ini penulis diberikan inspeksi dan gambaran untuk dapat mengenali makanan Perancis seperti apa.

Bulan kedua dan ketiga penulis mengurus kondimen hidangan masing-masing dan serta canape untuk setiap tamu yang datang pada saat di malam hari. Penulis mulai dipercayai untuk membuat tapas dan makanan staf. Pada bulan ketiga penulis sudah tau apa yang harus dilakukan jika tidak ada senior, dan bagaimana cara mengeksekusi hidangan tersebut.

#### **2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja**

Jadwal yang diberikan kepada penulis yaitu 8 jam kerja setiap hari-nya dan 2 jam istirahat, penulis mulai bekerja dari jam 9 hingga 7 malam atau shift siang yaitu jam 12 hingga jam 10 malam. Libur diberikan kepada penulis berubah ,tergantung atasan yang memilih, antara lain penulis bekerja selama lima hari dalam seminggu.

**Tabel 2.1 Rencana dan Penjadwalan Kerja**

|            |               |        |
|------------|---------------|--------|
| Hari Kerja | 5 Hari        | 2 Hari |
| Jam Kerja  | 09:00 - 19:00 | Libur  |

## 2.4 Realisasi Pelaksanaan Magang

Pelaksanaan magang berlalu di berbagai musim juga seperti adanya tahun baru dan natal, biasanya di musim seperti itu menu *ala-carte* yang ada bertambah lebih banyak.

**Tabel 2.2 Realisasi Kegiatan Magang**

| Bulan ke- | Tanggal             | Jenis Aktivitas                                               | Tugas yang Diberikan                                                            | Pencapaian ( <i>Output</i> )                                                                                                                                                                                                      |
|-----------|---------------------|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.        | 1 – 30 November     | <i>Perkenalan akan hotel dan bahan dasar makanan Perancis</i> | 1) Inspeksi hotel<br>2) <i>Cook Helper</i>                                      | 1) Dapat mengetahui cara penyimpanan barang, mengetahui tempat-tempat di restoran seperti pengambilan barang, cara potong, cara kupas.<br>2) Dapat mengetahui cara potong yang benar, dan cara mengeksekusi hidangan dengan benar |
| 2.        | 1- 31 Desember 2024 | <i>Mengenal presisinya tentang fine dining</i>                | 1) Membuat kondimen untuk hidangan<br>2) Membantu refill garnish setiap harinya | 1) Mengetahui dan melakukan pembuatan salad dan saosnya.<br>2) Mengetahui alur waktu kerja pada                                                                                                                                   |

|    |                    |                                                           |                                                                                  |                                                                                                                                           |
|----|--------------------|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                    |                                                           |                                                                                  | saat restoran tersebut rame dan bisa mengeksekusi inya dengan tepat waktu.                                                                |
| 3. | 1- 31 Januari 2025 | <i>Pembuatan menu hidangan canape baru dengan sendiri</i> | 1. Membuat canape baru untuk tahun baru<br>2. Mengeksekusi hidangan dengan tepat | 1) Memberi ide untuk canape baru sehingga bisa dieksekusi-kan dengan baik.<br>2) Diajarkan tips untuk mengeksekusi hidangan dengan tepat. |

## **BAB III**

### **EVALUASI PELAKSANAAN DAN ANALISIS KEGIATAN**

#### **3.1 Evaluasi Pelaksanaan Kegiatan**

Dari evaluasi kegiatan, penulis merasa puas dengan magang ini. Tempat magang dengan dapur yang besar dan alat-alat yang digunakan adalah alat kelas atas. Di tempat magang juga bertemu dengan teman-teman baru yang baik serta membagi ilmu-ilmu mereka tentang resep makanan, adapun juga berbagai staf yang kurang ingin membagi ilmu mereka. Menurut penulis anak magang diberikan tugas yang lebih banyak daripada staf, dan tidak digaji dengan pekerjaan yang harus dilakukan, akan tetapi ilmu yang didapatkan sudah cukup bagi penulis. Penulis dapat mempelajari menu-menu dari Perancis.

#### **3.2 Analisis Pelaksanaan Kegiatan**

Di Restoran Ledoyen memiliki anak magang hanya penulis, alur dapur hampir dilaksanakan semua dengan staf yang sangat mengerti dengan alur kerja restoran. Sehingga penulis awalnya kesusahan mengikuti alur kerja mereka, penulis belajar banyak mengenai konsep alur restoran *fine dining* serta simulasi secara langsung di dunia kerja untuk masa depan.

#### **3.3 Refleksi Diri**

Pengalaman yang didapatkan oleh penulis di Restoran Ledoyen sangat banyak, penulis dapat belajar dan bagaimana cara beradaptasi di tempat kerja. Di minggu awal penulis sedikit terkena tekanan oleh dunia kerja akan tetapi berlangsungnya hari penulis mulai melihat sisi baik dari tempat magang. Menurut penulis proses magang mengajarkan seseorang beradaptasi dengan cepat dan merasakan tekanan kerja secara langsung dan bagaimana cara menyelesaikan masalah dengan cepat. Keefektifan magang lebih tinggi daripada perkuliahan, karena magang adalah simulasi di dunia kerja untuk kedepannya.



## **BAB IV**

### **PENUTUP**

#### **4.1 Kesimpulan**

Proses pelaksanaan magang fokus terhadap satu bagian, yaitu masakan Perancis. Penulis dapat belajar banyak mengenai masakan Perancis dengan cepat karena semua yang dilakukan di proses magang hanya terfokus kepada satu bidang. Penulis mendapatkan ilmu pembelajaran masakan Perancis. Penulis dapat belajar *work flow* di restoran, cara mengatur waktu, cara menghidangkan kepada tamu, cara melakukan kerja dengan cepat.

#### **4.2 Saran**

Saran yang dapat diberikan kepada pihak industri, lembaga pendidikan, dan para mahasiswa yang akan melakukan magang sebagai berikut:

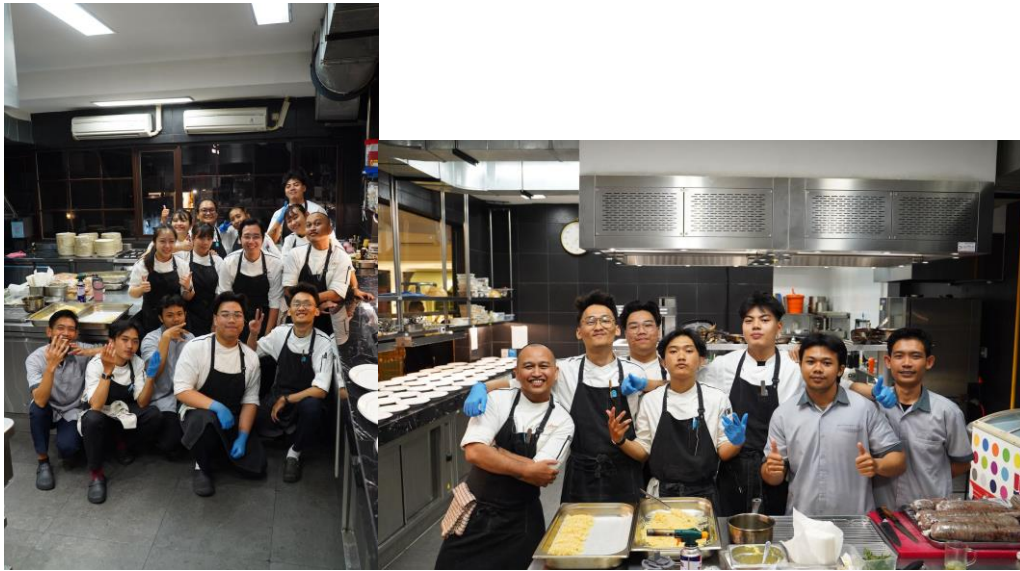
- 1) Industri: Penulis menyarankan untuk mengurangi anak magang yang berlebihan karena di tempat magang penulis hampir semuanya dikendalikan oleh anak magang, akan memungkinkan lebih banyak kesalahan yang terjadi.
- 2) Lembaga pendidikan: Penulis menyarankan untuk lebih berhati-hati terhadap kerjasama antar lembaga magang lainnya, memilih jembatan lembaga untuk para mahasiswa dengan lebih bijaksana karena ada beberapa lembaga yang kurang profesional, seperti adanya pembatalan magang para mahasiswa yang mendaftar magang di luar negeri.
- 3) Mahasiswa: Memberanikan dan membiasakan diri di lingkungan baru, apalagi di tempat kerja. Tekanan akan berbeda dengan perkuliahan, karena proses magang langsung berhadapan dengan tamu asli, serta kita kedepannya akan dibayar karena skill yang kita punyai di tempat kerja.

## **DAFTAR PUSTAKA**

## LAMPIRAN

### Lampiran 1. Dokumentasi Kegiatan selama Magang







Lampiran 2. Lembar Konsultasi Dosen Pembimbing Magang



**AKADEMI SAGES**

A Noble and Excellent Academy

**KARTU PEMBIMBINGAN MAGANG**

**Tahun Akademik 2024/2025**

Nama Mahasiswi : Samuel Budiman Sutanto  
NIM : 22110039  
Dosen Pembimbing Magang : Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M.  
Mitra Magang : **LEDOYEN FRENCH DINING SURABAYA**  
Lokasi Magang : Surabaya  
Posisi/Bidang Kerja : Garde Manger

| No | Tanggal    | Pembahasan                                                                  | Paraf PM |
|----|------------|-----------------------------------------------------------------------------|----------|
| 1  | 04/11/2024 | Konsultasi pembuatan Laporan Sages International Industrial Visit di Taiwan |          |
| 2  | 08/11/2024 | Konsultasi finishing Laporan Sages International Industrial Visit di Taiwan |          |
| 3  | 22/11/2024 | Konsultasi Format Laporan Magang                                            |          |
| 4  | 12/12/2024 | Konsultasi BAB I Pendahuluan                                                |          |
| 5  | 08/01/2025 | Konsultasi BAB II & Review BAB I                                            |          |
| 6  | 23/01/2025 | Konsultasi BAB III & Review BAB II                                          |          |
| 7  | 03/02/2025 | Konsultasi BAB IV & Review BAB III                                          |          |
| 8  | 05/02/2025 | Konsultasi Finishing Laporan Gabung                                         |          |

Catatan:

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

Mengetahui:  
Dosen Pembimbing Magang,

**Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M.**

NIDN: 0725126601

Pemegang,

**Samuel Budiman Sutanto**

NIM: 22110039

### Lampiran 3. Lembar Penilaian Tempat Magang



# AKADEMI SAGES

A Noble and Excellent Academy

## LEMBAR PENILAIAN KINERJA MAGANG Tahun Akademik 2024/2025

Nama Mahasiswa : Samuel Budiman Sutanto  
NIM : 22110039  
Pembimbing Akademik :  
Pembimbing Magang :  
Mitra Tempat Magang : Ledoyen  
Lokasi : Jl. Imam Bonjol No. 78, Surabaya  
Posisi/Bidang Pekerjaan : Garde Manger

| No.                                                | Aspek Penilaian                    | Bobot (B) | Skor (N)<br>(Range 1 - 100) | Total Nilai<br>(B X N) |
|----------------------------------------------------|------------------------------------|-----------|-----------------------------|------------------------|
| 1                                                  | DISIPLIN :                         |           |                             |                        |
|                                                    | 1) ketepatan waktu                 | 5         | 60                          | 300                    |
|                                                    | 2) sikap/perilaku dalam bekerja    | 5         | 60                          | 300                    |
|                                                    | 3) tanggung jawab dalam bekerja    | 5         | 40                          | 200                    |
|                                                    | 4) kehadiran                       | 5         | 40                          | 200                    |
|                                                    | 5) kerapian dan Kebersihan pribadi | 5         | 60                          | 300                    |
| 2                                                  | PENAMPILAN :                       |           |                             |                        |
|                                                    | pengetahuan tentang bahan kerja    | 5         | 70                          | 350                    |
|                                                    | kemampuan kerja                    | 10        | 60                          | 600                    |
|                                                    | keahlian kerja                     | 10        | 45                          | 450                    |
|                                                    | kualitas kerja                     | 10        | 60                          | 600                    |
|                                                    | efisiensi kerja                    | 10        | 30                          | 300                    |
|                                                    | hasil kerja (kontribusi)           | 10        | 50                          | 500                    |
| 3                                                  | Kemampuan Beradaptasi:             |           |                             |                        |
|                                                    | 1) kemampuan berkomunikasi         | 5         | 35                          | 175                    |
|                                                    | 2) kemampuan bekerjasama           | 5         | 70                          | 350                    |
|                                                    | 3) kemampuan berinisiatif          | 5         | 50                          | 250                    |
|                                                    | 4) motivasi dan semangat kerja     | 5         | 50                          | 250                    |
| Total                                              |                                    | 100 %     |                             | 51,25                  |
| Skor akhir<br>(Bobot X jumlah (BXN) / Total Akhir) |                                    |           |                             |                        |

51,25 %

tempat, tgl-bln-tahun  
Pembimbing Magang,

Td tgn

Nama Lengkap  
Jabatan





**AKADEMI SAGES**

A Noble and Excellent Academy

**Lampiran 4. Sertifikat Penyelesaian Magang**







**LAPORAN**  
***SAGES INTERNATIONAL INDUSTRIAL VISIT***  
**DI TAIWAN**



**Disusun oleh :**  
**SAMUEL BUDIMAN SUTANTO**  
**NIM 22110039**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER**  
**AKADEMI SAGES**  
**2024**

**HALAMAN PENGESAHAN**  
**SAGES INTERNATIONAL INDUSTRIAL VISIT DI TAIWAN**

Lokasi : Taiwan

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

Nama : Samuel Budiman Sutanto

NIM : 22110039

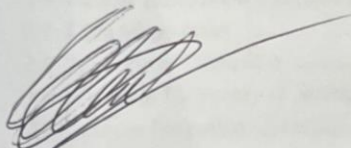
Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku, pada hari Jumat, 08 November 2024

Surabaya, 08 November 2024

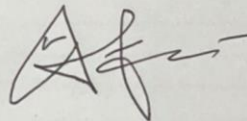
Disetujui oleh:

Pembimbing Lapangan,

Dosen Pembimbing Akademik,



**Elizabeth D. Mulyani**  
*Step International Services*



**Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M.**  
NIDN 0725126601

Disahkan oleh:  
Ketua Program Studi



**Ivy Dian P. Prabowo., S.TP., M.P.**  
NIDN 0703049302

## DAFTAR ISI

|                                                                |     |
|----------------------------------------------------------------|-----|
| HALAMAN JUDUL .....                                            | i   |
| HALAMAN PENGESAHAN .....                                       | ii  |
| DAFTAR ISI .....                                               | iii |
| DAFTAR GAMBAR .....                                            | iv  |
| BAB I PENDAHULUAN .....                                        | 1   |
| 1.1 Latar Belakang .....                                       | 1   |
| 1.2 Tujuan .....                                               | 1   |
| 1.3 Waktu dan Tempat yang Dikunjungi .....                     | 2   |
| 1.4 Manfaat .....                                              | 2   |
| BAB II TEMPAT-TEMPAT YANG DIKUNJUNGI .....                     | 3   |
| 2.1 <i>Li Yan Restaurant</i> .....                             | 3   |
| 2.2 <i>Kuo Yuan Ye Museum of Cake and Pastry</i> .....         | 3   |
| 2.3 <i>Kanton Restaurant</i> .....                             | 4   |
| 2.4 <i>He Ma Shui Restaurant</i> .....                         | 5   |
| 2.5 <i>Tiger Roar Express Restaurant</i> .....                 | 5   |
| 2.6 <i>Palsaik Restaurant</i> .....                            | 6   |
| 2.7 <i>Cihu Mausoleum</i> .....                                | 6   |
| 2.8 <i>Republic of Chocolate</i> .....                         | 7   |
| 2.9 <i>Minghsin University of Science and Technology</i> ..... | 7   |
| 2.10 <i>Kainan University</i> .....                            | 8   |
| BAB III PENUTUP .....                                          | 9   |
| 3.1 Kesimpulan .....                                           | 9   |
| 3.2 Rekomendasi.....                                           | 9   |
| DAFTAR PUSTAKA .....                                           | 10  |
| LAMPIRAN .....                                                 |     |

## DAFTAR GAMBAR

|                                               |   |
|-----------------------------------------------|---|
| Gambar 2.1 <i>Li Yan Restaurant</i> .....     | 3 |
| Gambar 2.2 <i>Kuo Yuan Ye</i> .....           | 4 |
| Gambar 2.3 <i>Kanton Restaurant</i> .....     | 4 |
| Gambar 2.4 <i>He Ma Shui</i> .....            | 5 |
| Gambar 2.5 <i>Tiger Roar Express</i> .....    | 5 |
| Gambar 2.6 <i>Palsaik Restaurant</i> .....    | 6 |
| Gambar 2.7 <i>Cihu Mausoleum</i> .....        | 6 |
| Gambar 2.8 <i>Republic of Chocolate</i> ..... | 7 |
| Gambar 2.9 <i>Minghsin University</i> .....   | 8 |
| Gambar 2.10 <i>Kainan University</i> .....    | 8 |

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

*Industrial Visit* adalah aktivitas di luar ruangan kelas yang memiliki tujuan untuk belajar mengenai proses suatu hal secara langsung. Aktivitas ini biasanya dilakukan oleh sekolah sekali dalam satu tahun. Selain menjadi sarana belajar para siswa, kegiatan ini menjadi sebuah kegiatan berekreasi. Proses belajar dalam kegiatan ini berbeda karena para murid akan mengunjungi obyek secara langsung (<https://wisatasekolah.com/pentingnya-study-tour-untuk-siswa-apa-saja-ya/>.)

Proses belajar mengenai teori-teori di dalam kelas memiliki banyak perbedaan dibandingkan belajar tentang sebuah teori sambil melihat langsung obyek dari teori tersebut. Hal itulah yang menyebabkan banyak instansi Pendidikan yang menyelenggarakan kegiatan tersebut. Selain memiliki kesan menarik, tetapi juga anda akan mendapatkan berbagai manfaat dari kegiatan ini. (<https://wisatasekolah.com/pentingnya-study-tour-untuk-siswa-apa-saja-ya/>.)

Akademi Sages yang memiliki program Diploma Tiga Seni Kuliner menetapkan program *Industrial Visit* dan/atau *internship* menjadi mata kuliah wajib agar mahasiswa yang melakukan magang pada semester lima ini dapat dibekali, sekaligus mempraktekkan kemampuan dan pengetahuan yang diperoleh selama berkuliah untuk diterapkan di dunia industri, khususnya yang berkaitan dengan *food and beverage production*. Kegiatan magang ini dapat dilaksanakan, baik di dalam negeri maupun luar negeri. Selain kegiatan magang, mahasiswa dapat memilih untuk melakukan kegiatan berwirausaha atau melakukan kegiatan *Industrial visit* sebagai pengganti kegiatan magang, merujuk pada Kurikulum Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM).

Kegiatan Sages *International Industrial Visit di Taiwan* yang berjalan selama 14 hari mulai dari tanggal 21 Oktober hingga 03 November 2024, merupakan salah satu implementasi dari Kurikulum MBKM tersebut. Mahasiswa yang ikut serta dalam kegiatan tersebut diberi kesempatan untuk mengunjungi berbagai restoran, museum, pabrik dan universitas di Taiwan.

## 1.2 Tujuan

Kegiatan *Sages study tour* diselenggarakan dengan tujuan:

- 1) Menambah wawasan dan pengalaman mahasiswa;
- 2) Mengenal tempat-tempat bersejarah dan budaya negara setempat;
- 3) Membiasakan mahasiswa belajar secara langsung dengan cara berinteraksi dengan lingkungan sekitar.

## 1.3 Waktu dan Tempat yang Dikunjungi

| Tanggal    | Waktu         | Tempat                                               |
|------------|---------------|------------------------------------------------------|
| 22/10/2024 | 10:00 – 12:00 | <i>Li Yan Restaurant</i>                             |
|            | 13:00 – 14:30 | <i>Kuo Yuan Ye Museum of Cake and Pastry</i>         |
|            | 17:00 – 18:00 | <i>Kanton Restaurant</i>                             |
| 23/10/2024 | 11:00 – 12:00 | <i>He Ma Shui Restaurant</i>                         |
|            | 15:30 – 16:00 | <i>Tiger Roar Express Restaurant</i>                 |
| 24/10/2024 | 11:30 – 12:30 | <i>Palsaik Restaurant</i>                            |
| 25/10/2024 | 11:30 – 13:00 | <i>Cihu Mausoleum</i>                                |
| 28/10/2024 | 09:30 – 11:00 | <i>Republic of Chocolate</i>                         |
| 29/10/2024 | 10:30 – 12:00 | <i>Minghsin University of Science and Technology</i> |
|            | 14:00 – 15:30 | <i>Kainan University</i>                             |

## 1.4 Manfaat

Kegiatan *Sages study tour visit* terdapat manfaat sebagai berikut:

- 1) Memberikan mahasiswa agar bisa menentukan pilihan yang tepat untuk masa depan.
- 2) Mahasiswa dapat mengetahui dunia dapur dengan secara langsung.
- 3) Mahasiswa diberikan peluang kerja di industri makanan untuk masa depan.

## **BAB II**

### **TEMPAT-TEMPAT YANG DIKUNJUNGI**

#### **2.1 *Li Yan Restaurant***

*Li Yan Restaurant* terletak di *Taoyuan, Longtan district* merupakan restoran banquet yang dapat digunakan tamu untuk acara pernikahan atau makan bersama keluarga. Restoran ini memiliki tiga lantai berisi sebanyak 7 ruangan berfungsi dan 5 ruangan VIP. Ruangan terbesar yang dimiliki terdapat 60 meja dan ruangan terkecil terdapat 20 meja. *Li Yan Restaurant* memiliki dapur yang besar untuk memasak berbagai macam hidangan seperti chinese, dimsum, seafood, dan gorengan.



Gambar 2.1 *Li Yan Restaurant*

#### **2.2 *Kuo Yuan Ye Museum of Cake and Pastry***

*Kuo Yuan Ye Museum of Cake and Pastry* adalah toko dan museum yang berjualan kue khas Taiwan. Selain itu juga terdapat pabrik yang memproduksi kue dan dinamakan pabrik Kuo. Museum Kuo Yuan Ye menunjukkan banyak jenis produk kue yang diproduksi mereka, sejarah toko kue, dan budaya warga negara Taiwan.





Gambar 2.2 Kuo Yuan Ye

### 2.3 *Kanton Restaurant*

*Kanton Restaurant, Taoyuan* merupakan restoran yang menyajikan hidangan jenis Chinese dan dimsum. Restoran tersebut menyidangkan menu *ala-carte*, makanan ada dihidangkan sesuai menu yang dipesan, restoran ini memiliki konsep meja yang melingkar dan dipenuhi kursi-kursi secara melingkar juga.



Gambar 2.3 Kanton Restaurant

#### 2.4 *He Ma Shui Restaurant*

*He Ma Shui Restaurant* terletak di kota Taoyuan, restoran ini menyediakan makanan *seafood*, terutama lobster, kepiting, dan udang. Tempat ini juga menyediakan barang-barang retail seperti swalayan.



Gambar 2.4 *He Ma Shui*

#### 2.5 *Tiger Roar Express Restaurant*

*Tiger Roar Express Restaurant* memiliki tempat yang terletak di Taoyuan, restoran ini berada di dalam mall, makanan yang disajikan oleh restoran tersebut yaitu makanan korea. Restoran ini menjual makanan berbagai macam seperti daging dan babi.



Gambar 2.5 *Tiger Roar Express*

## 2.6 *Palsaik Restaurant*

Palsaik Restaurant berada di dalam foodcourt di dalam sebuah mall di Taipei. Restoran ini dijalani oleh karyawan kasir dan pemasak, di restoran ini menyediakan makanan seperti *menu set*. Restoran tersebut memiliki konsep *Korean BBQ*.



Gambar 2.6 *Palsaik Restaurant*

## 2.7 *Cihu Mausoleum*

*Cihu Mausoleum* adalah tempat makam presiden pertama Taiwan *Chiang Kai-shek*, yang menjabat selama 47 tahun. Tempat ini dijadikan tempat rekreasi agar orang-orang dapat melihat bentuk sejarah Taiwan dari tempat ini. Uniknya tempat ini dijaga 24 jam oleh militer dan pasukan adat khusus yang *shift* nya berganti selama 1 jam sekali untuk menghormati makam presiden tersebut.



Gambar 2.7 *Cihu Mausoleum*

## **2.8     *Republic of Chocolate***

*Republic of Chocolate* menjual produk cokelat bermerk *Hunya*. Hunya berdiri sejak tahun 1976, dan memiliki 77 jenis cokelat. Tempat ini selain menjual cokelat, mereka juga memiliki museum cokelat, dari proses paling pertama hingga akhir.



Gambar 2.8 *Rebulic of Chocolate*

## **2.9     *Minghsin University of Science and Technology***

*Minghsin University of Science and Technology* adalah universitas yang terletak di kota *Hsinchu*. Universitas ini terkenal dengan antara lain; *semiconductor school*, *engineering*, *management*, *service industries*, dan *humanities and design*. Mahasiswa kuliner diarahkan ke *service industries*, dimana mahasiswa bisa mempelajari simulasi hotel.



Gambar 2.9 Mingshin University

### 2.10 Kainan University

*Kainan University* adalah universitas yang terletak di kota Taoyuan. Tempat ini memiliki berbagai jurusan antara lain; *college of business, humanities and social science, tourism and transportation, law*. Mahasiswa pariwisata akan diarahkan ke *tourism and transportation*. Tempat ini juga menerima *student exchange*, yaitu mahasiswa diberi kesempatan untuk bisa mengikuti pelajaran di universitas negara lain dengan hanya membayar SPP di Universitas Kainan.



Gambar 2.10 Kainan University



## **BAB III**

### **PENUTUP**

#### **3.1 Kesimpulan**

Melalui Program *Sages International Industrial Visit* di Taiwan ini mahasiswa diberikan kesempatan untuk mengunjungi berbagai macam tempat industri kuliner, Restoran, dan Perguruan Tinggi, beserta cara kerjanya. Mulai dari mengunjungi tempat yang memungkinkan mahasiswa untuk bekerja di tempat tersebut hingga universitas yang bisa memberikan mahasiswa peluang untuk melanjutkan pendidikan. Mahasiswa juga diberikan peluang untuk melihat dunia luar selain negara sendiri; apa yang dapat dipelajari dan diterapkan di negara sendiri ataupun ide-ide yang dapat berkembang setelah menjelajahi Taiwan. Mahasiswa dapat beradaptasi dengan negara lain dengan bahasa yang berbeda.

#### **3.2 Rekomendasi**

*Sages International Industrial Visit* di Taiwan memberikan mahasiswa untuk melihat peluang tentang bagaimana untuk bekerja di luar negeri dan beberapa restoran yang ada di luar negeri, khususnya di Negara Taiwan. Mahasiswa pun bisa menjelajahi makanan baru dan rasa yang baru, sehingga memperluas wawasan dan pengalaman tentang industri kuliner dari negara lain.

## **DAFTAR PUSTAKA**

Copywriter Wisata Sekolah. Pentingnya Study Tour untuk Siswa, Apa Saja Ya?  
Diakses pada Febuari 20, 2025, dari <https://www.detik.com/bali/berita/d-7348611/apa-itu-study-tour-dan-manfaatnya-simak-penjasannya-di-sini>