

LAPORAN MAGANG
DI LOCAAHANDS TUNJUNGAN DI SURABAYA
DAN SAGES INTERNATIONAL INDUSTRIAL VISIT
IN TAIWAN



Disusun oleh :
Natali Floren
NIM 2110042

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER
AKADEMI SAGES
2024/2025

LAPORAN MAGANG

DI LOCAAHANDS TUNJUNGAN DI SURABAYA



**Disusun oleh :
Natali Floren
NIM 2110042**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER
AKADEMI SAGES
2024/2025**

HALAMAN PENGESAHAN

INTERNSHIP

Nama Mitra Magang : *Locaahands* Tunjungan

Lokasi : Surabaya

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

Nama : Natali floren

NIM : 22110042

Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku, pada hari Senin, 03 Februari 2025

Surabaya, 03 Februari 2025

Disetujui oleh:

Pembimbing Lapangan,

Dosen Pembimbing,

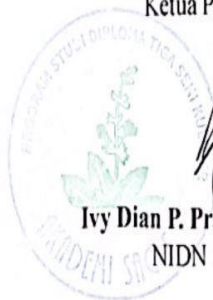


Styawan Cipta Pandhi
Sous Chef – *LOCAAHANDS*
TUNJUNGAN



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

Disahkan oleh:
Ketua Program Studi

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

HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Natali Floren

NIM : 22110042

Program Studi : Diploma Tiga Seni Kuliner Akademi Sages

Judul : Laporan Magang di Locaahands Tunjungan

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, 01 Februari 2025
Yang Menyatakan,



Natali Floren
NIM 22110042

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur saya panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena atas rahmat dan karunia-Nya, saya dapat menyelesaikan laporan magang ini dengan baik dan tepat waktu. Laporan ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan program Magang yang telah saya jalani selama tiga bulan di Locaahands Tunjungan.

Dalam penyusunan laporan ini, saya banyak menerima bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, saya ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Drs. Bawa Mulyono Hadi, MM. selaku dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan yang diperlukan kepada penulis seiring karya ini dapat terselesaikan dengan baik
2. Ivy Dian P. Prabowo, S.TP., M.P., Ketua Program Studi Akademi Sages, yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menyelesaikan laporan ini.
3. Styawan Cipta Pandhi, *Sous Chef Locaahands Tunjungan* yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menjalani prakerin di Locaahands Tunjungan
4. Seluruh *staff Locaahands Tunjungan* yang membantu penulis selama masa prakerin.
5. Seluruh staf pengajar Akademi Sages yang telah memberikan ilmu yang sangat berharga selama penulis menempuh pendidikan di Akademi Sages.
6. Keluarga dan teman-teman yang selalu memberikan doa dan dukungan selama saya menjalani program magang ini.

Saya berharap laporan ini dapat bermanfaat bagi pembaca dan menjadi referensi yang berguna bagi mahasiswa yang akan melaksanakan program magang di masa mendatang. Saya juga menyadari bahwa laporan ini masih memiliki kekurangan, oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat saya harapkan untuk perbaikan di masa mendatang.

Demikian kata pengantar ini semoga laporan ini dapat diterima dengan baik dan memberikan manfaat bagi semua pihak.

Surabaya, 01 Februari 2025


Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT.....	ii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I _PENDAHULUAN	8
1.1 Latar Belakang	8
1.2 Profil Mitra Magang	8
1.2.1 Profil.....	9
1.2.2 Visi dan Misi	10
1.2.3 Struktur Organisasi.....	10
1.3 Tujuan dan Manfaat Magang	11
1.3.1 Manfaat untuk Mahasiswa	11
1.3.2 Manfaat untuk Mitra magang.....	11
1.3.3 Manfaat untuk Institusi.....	11
1.4 Waktu Pelaksanaan Magang.....	11
BAB II PELAKSANAAN MAGANG	13
2.1 Posisi/ Bidang Kerja	13
2.2 Pelaksanaan Kerja	13
2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja	14
2.4 Realisasi Pelaksanaan Magang	14
BAB III EVALUASI PELAKSANAAN DAN ANALISIS KEGIATAN	23
3.1 Analisis Pelaksanaan Kegiatan.....	23
3.2 Evaluasi Pelaksanaan Kegiatan.....	23
3.3 Refleksi Diri.....	24
BAB IV PENTUTUP	25
4.1 Kesimpulan	25
4.2 Saran.....	25
DAFTAR PUSTAKA	26
LAMPIRAN	27

DAFTAR TABEL

Table 1.1 Struktur Organisasi	10
Table 2.1 Realisasi Pelaksanaan Magang	16

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Restoran <i>Locaahands</i> Tunjungan	8
Gambar 1.2 <i>Locaahands</i> Dinning Club	9
Gambar 1.3 Menu <i>Locaahands</i> Tunjungan	9
Gambar 1.4 Chef Dick Derian	9
Gambar 1.5 lokasi <i>Locaahands</i> Tunjungan	12
Gambar 2.1 Jadwal Kerja <i>Locaahands</i> Tunjungan	13

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Aktifitas selama Magang di <i>Locaahands</i> Tunjungan.....	27
Lampiran 2 Konsultasi dengan dosen pembimbing akademik.....	29
Lampiran 3 Lembaran penilaianmagang dari Locaahands Tunjungan.....	30
Lampiran 4 Setifikat Magang.....	31

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Program Magang merupakan salah satu mata kuliah wajib yang harus dijalankan oleh mahasiswa Program Studi Diploma Tiga, Seni Kuliner, Akademi Sages. Program magang yang diambil adalah magang di *Locaahands* Tunjungan selama tiga bulan.



Gambar 1.1 Restoran *Locaahands* Tunjungan

Program magang ini diharapkan dapat menambah pengetahuan tentang aktivitas yang terjadi di dalam dapur secara langsung, serta memberikan pengalaman dan pengetahuan dalam industri makanan nusantara dengan sentuhan yang modern seperti apa yang disukai oleh customer.

Dengan adanya program magang ini mahasiswa dapat mendapatkan ilmu praktek dari membangun perusahaan magang dan dapat mengaplikasikan langsung teori yang didapatkan dalam kegiatan perkuliahan agar lebih siap menghadapi dunia kerja apabila sudah lulus dari Akademi Sages.

1.2 Profil Mitra Magang

Adapun profil mitra magang, *Locaahands* Tunjunganyang terdiri dari deskripsi, sejarah, visi, misi, dan struktur organisasi sebagai berikut:

1.2.1 Profil

Locaāhands adalah Restoran Surabaya yang didirikan pada tahun 2019 didirikan oleh tiga anak muda dan dipimpin oleh Chef Surabaya Dick Derian. Itu terjadi di teras yang telah dipugar dan berubah menjadi *café* dan Restoran. *Café* pertama terletak di Jalan Opak. Pada tahun 2021 Locaahands berkesempatan membuka restoran baru dengan konsep indah: “*The Dinning Club*”. (<https://locaahands.com/ABOUT-US>)

Locaahands Tunjungan adalah restoran yang terletak di pusat kota Surabaya di Jl. Tunjungan, restoran ini menyajikan perpaduan antara makanan Indonesia dan makanan Barat. Restoran ini menyediakan banyak menu hidangan seperti makanan pembuka, makanan utama, sup, makanan pencuci mulut dan juga disertai minuman tradisional, *mocktail*, dan *cocktail*.



Gambar 1.2 Locaahands Dinning Club



Gambar 1.3 Menu Locaahands Tunjungan



Gambar 1.4 Chef Dick Derian

1.2.2 Visi dan Misi

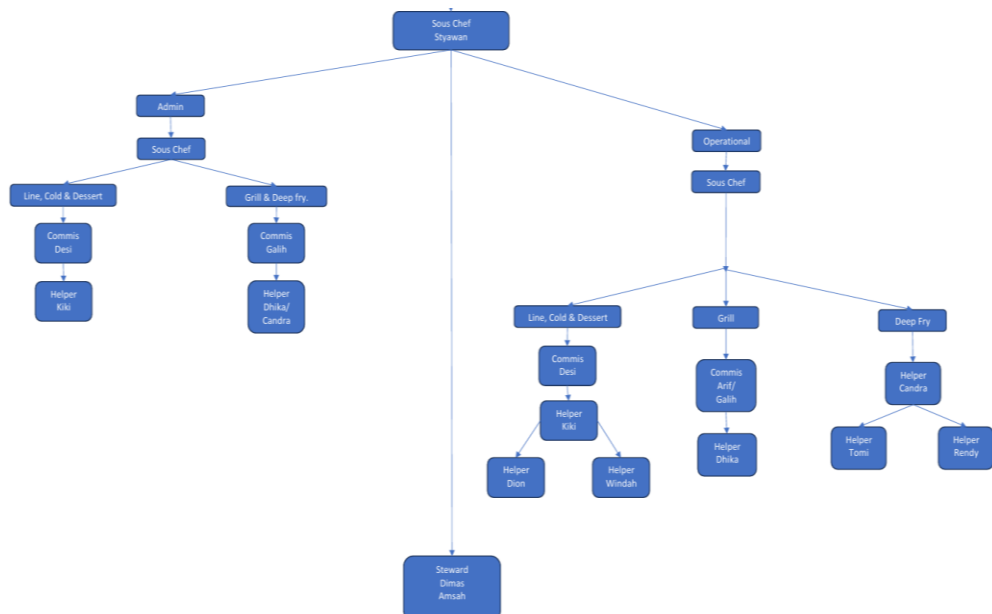
1. Visi Locaahands

Menjadi *lifestyle group* kebanggaan Surabaya yang selalu unggul dan terdepan dalam memberikan produk dan servis, visioner serta unik yang berdampak pada dunia kuliner.

2. Misi Locaahands

- **Business** : *Customer Internal Committed to build a sustainable business that profitable for all stakeholder through strategic planning and accountable practices.*
- **Customer** : *Committed to bringing happiness and good memories to all customers by continually innovating and creating excellent products and services.*
- **Internal** : *Committed to growing confident and loyal talents by nurturing a culture of learning and innovation.*

1.2.3 Struktur Organisasi



Tabel 1.2 Struktur organisasi

1.3 Tujuan dan Manfaat Magang

Kegiatan magang dilakukan bertujuan untuk memberikan pengalaman dan ilmu pengetahuan mengenai dunia kerja yang sebelumnya belum pernah didapatkan di kampus.

1.3.1 Manfaat untuk Mahasiswa

1. Mempersiapkan mahasiswa untuk memasuki dunia pekerjaan.
2. Memperoleh pengetahuan mengenai SOP kitchen serta kewajiban yang di tanggung oleh staff dapur.
3. Melatih kemampuan berkomunikasi dan berkerjasama di dunia pekerjaan.

1.3.2 Manfaat untuk Mitra magang

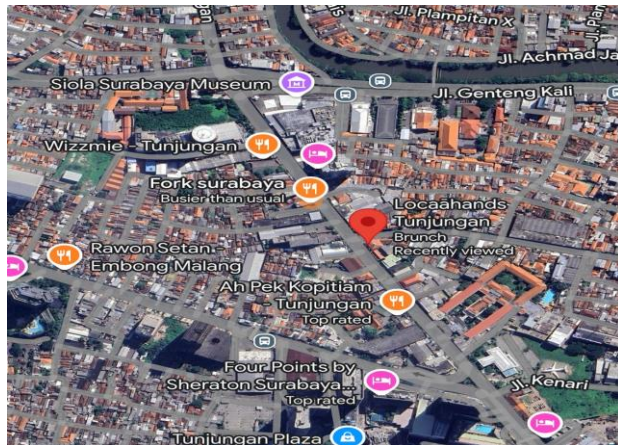
1. Mitra mendapatkan tenaga kerja dengan sangat mudah dan memiliki pengalaman dalam dunia kuliner.
2. Mitra mendapatkan tenaga kerja yang dapat membantu operasional dapur, sehingga memperingankan pekerjaan didalam dapur.
3. Mitra mendapatkan ide baru dari mahasiswa sehingga mitra magang dapat memiliki inovasi baru.

1.3.3 Manfaat untuk Institusi

1. Meningkatkan kualitas mahasiswa Akademi Sages melalui magang
2. Akademi Sages sebagai lembaga pendidikan akan lebih dikenal di dunia culinary karena memiliki mahasiswa yang berkualitas sehingga diharapkan semakin banyak peminat yang mendaftarkan diri menjadi mahasiswa Akademi Sages.
3. Institusi mempunyai peluang untuk perluas kerja sama dengan lebih banyak mitra.

1.4 Waktu Pelaksanaan Magang

Waktu pelaksanaan magang yang dilakukan oleh penulis di Locaahands Tunjungan yang berlokasi di Jl. Tunjungan No.39, Genteng, Kec. Genteng, Surabaya, Jawa Timur 60275 dan penulis melakukan magang pada Tanggal **06 November 2024** sampai Tanggal **31 Januari 2025**.



Gambar 1.5 lokasi *Locaahands* Tunjungan

BAB II

PELAKSANAAN MAGANG

2.1 Posisi/ Bidang Kerja

Posisi: *Line, Cold & Dessert*

Tugas dari *Station Line, Cold & Dessert* adalah:

1. Membuat pesanan *ala-cart dessert* dan membuat pesanan *ala-cart* makanan utama.
2. Memproduksi makanan (soup, sambal, makanan berat) dan menakar makanan yang akan disajikan per satu porsinya.
3. Mengorder barang yang akan di butuhkan untuk memproduksi makanan yang akan dijual agar barang yang akan digunakan tidak *sold out*.

2.2 Pelaksanaan Kerja

Penugasan perkerja di *Locaahan* dibagi menjadi tiga shift yaitu : Penugasan **Shift-1** (09:00 – 18:00 WIB), Penugasan **Shift-2** (12:00 – 21:00 WIB), dan Penugasan **Shift-3** (15:00 – 00:00 WIB).

Locaãhands			JANUARI									
NO	NAME	POSITION	MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY	SATURDAY	SUNDAY	SALDO CUTI		
			6	7	8	9	10	11	12	EO	PH	AL
Tunjungan												
1	WAWAN	Sous Chef	S1	S1	OFF	S2	S2	S2	S2	2	-	-
2	GALIH	CDP	OFF	S2	S2	S2	S2	S2	S2	2	-	6
3	RAFID	Cook Helper	OFF	S3	S3	S2	S1	S1	S1	2	-	-
4	DAFA	Cook Helper	S2	S1	OFF	S3	S3	S3	S3	1	-	-
5	GAVIN	Intern	S2	S2	S1	S1	OFF	S3	S3	-	-	-
6	DHIKA	Demi Chef	S1	OFF	S3	S2	S2	S1	S1	2	-	6
8	ADE	Cook Helper	S1	S2	S1	OFF	S3	S3	S3	1	-	-
9	DESI	Commis Chef	S1	OFF	S3	S3	S3	S2	S2	2	-	6
10	ALANA	Commis Chef	S2	S1	S1	S1	OFF	S3	S3	1	-	-
11	AINUL	Cook Helper	S1	S3	S2	OFF	S1	S1	S1	1	-	-
12	FLOREN	Intern	OFF	S2	S2	S2	S2	S2	S2	-	-	-
13	AMSAR	Steward	S2	S1	OFF	S3	S3	S3	S3	2	-	6
14	FIRMANSYAH	Steward	OFF	S3	S3	S3	S2	S1	S1	2	-	6
15	FAHMI	Steward	S2	S3	S2	S1	OFF	S3	S3	2	-	-

Gambar 2.1 Jadwal Kerja *Locaahands* Tunjungan

Tugas yang diberikan kepada penulis di *kitchen* setiap hari dilakukan secara berulang dan terus menerus adalah sebagai berikut :

- Mengecek dan mengisi ulang Kembali bahan-bahan dan produk makanan yang siap dijual agar tidak kehabisan

- Ditugaskan untuk memesan bahan-bahan yang akan di butuhkan dan juga ditugaskan untuk menerima barang datang dari supplier lalu meletakkan barang-barang yang datang ketempat penyimpanan agar barang-barang yang akan digunakan tetap memiliki kualitas yang bagus dan masih layak untuk digunakan.
- Membuat order *ala carte* untuk para pelanggan yang ingin *dine in* maupun *take away*,.

2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja

Locaahands Tunjungan memiliki 1 Open Kitchen yang memiliki 4 section di dalam dapurnya yaitu *Line, Cold & Desset section, Fry section, Grill section, dan Steward*. Penulis berada di *Line, Cold & Dessert section* tetapi penulis juga membantu section lainnya apabila section lainnya kekurangan staff.

Untuk penjadwalan kerja di *Locaahands* Tunjungan yaitu dalam 1 minggu hanya 6 hari kerja dan waktu kerjanya selama 9 jam per harinya, jadwal kerjanya akan di update disetiap akhir minggu kepada seluruh staff kitchen melalui group Whatsapp.

2.4 Realisasi Pelaksanaan Magang

Tabel 2.1 Realisasi Pelaksanaan Magang

MINGGU	TANGGAL	KEGIATAN
Minggu 1	6 November 2024	- Masuk shift 2 - Memproduksi martabak haar, memproseskan sphaggetti, memproseskan fetucini, membuat salad mangga, dan juga memotong buah kendondong sebagai salah satu condiment rujak cingur - Belajar membuat <i>ala-carte dessert</i>
	7 November 2024	- Masuk shift 2 - Memproduksi totelini, mengisi ulang bahan bahan yang habis (buah-buahan untuk rujak cingur, garnish untuk plating menu <i>ala-carte</i>) - Belajar membuat <i>ala-careet menu utama</i>
	8 November 2024	- Masuk shift 2 - Memproduksi sambal soto, menggoreng kentang untuk stok kentang soto, membuat salad mangga

		- Belajar membuat menu mie koclok dan mie balacan
	9 November 2024	- Masuk shift 3 -
	10 November 2024	- Masuk shift 3 -
Minggu 2	11 November 2024	- Masuk shift 2 - Memproduksi salad mangga, memproduksi sambal BMP, memotong buah-buahan untuk stok rujak cingur, mempersiapkan mie kuning - Membuat orderan <i>ala-carte</i> menu makanan utama dan <i>dessert</i>
	12 November 2024	- Masuk shift 2 - Memproduksi tahu tempe untuk stok tempe bacem, memproses empal untuk menu rawon, memotong leek untuk stok kedepannya agar tidak kehabisan
	13 November 2024	- Masuk shift 2 - Membuat base bebek paleko, mempersiapkan zuppa soup , membuat stok kuah kare
	14 November 2024	-
	15 November 2024	-
	16 November 2024	- Masuk shift 2 - Membuat orderan tortelini dan membuat isian totelini, menyiapkan condiment menu makanan utama
	17 November 2024	- Masuk shift 2 - Mempersiapkan bahan-bahan untuk membuat stok zuppa, dan merebus telur dan mengupas telur untuk digunakan pada saat ada orderan yang menggunakan telur rebus sebagai condiment pelengkap, memotong buah-buahan dan sayur-sayuran untuk condimet rujak cingur dan condiment menu makanan utama lainnya
Minggu 3	18 November 2024	- Masuk shift 2 - Membuat sauce kare dan membuat bumbu sate padang, memproduksi tahu walik, memitik daun singkong dan merebusnya untuk condiment nasi padang
	19 November 2024	-
	20 November 2024	-

	21 November 2024	-
	22 November 2024	- Masuk shift 2 - Memproduksi martabak haar, memotong sayur sayuran untuk condiment pelengkap makanan utama - Menguji coba resep menu baru yang akan diterbitkan
	23 November 2024	- Masuk shift 2 - Memproduksi salad mangga, membuat bumbu rujak cingur, memotong kacang panjang untuk condiment rujak cingur dan sayur asam
	24 November 2024	- Masuk shift 2 - Mengoreng tahu untuk stok rujak, memporsikan mie kuning untuk stok mie balacan dan mie koclok, dan juga membuat sambal balado untuk stok untuk kedepannya
Minggu 4	25 November 2024	- Masuk shift 2 - Memporsikan <i>zuppa soup</i> dan memporsikan krengsengan sesuai dengan takaran yang sudah di berikan perposinya
	26 November 2024	-
	27 November 2024	-
	28 November 2024	- Masuk shift 2 - Menggoreng rambak untuk stok agar tidak <i>sold out</i>, merebus telur <i>soft boil</i>, membuat adonan martbak haar, membuat stok kentang soto
	29 November 2024	- Masuk shift 2 - Membuat adonan tortelini dan isian tortelini dan juga memproduksi nasi timbel
	30 November 2024	- Masuk shift 2 - Melayani resevasi sebanyak 20 tamu - Memotong kikil untuk stok daging soto dan juga memotong sayur-sayuran
	1 Desember 2024	- Masuk shift 2 - Membuat stok martabak haar dan juga membuat stok sambal soto, memporsikan daging soto, membuat salad mangga
Minggu 5	2 Desember 2024	- Masuk shift 2 - Membuat salad mangga, memporsikan sayur nangka dan kuah kare dan lalu melekannya kedalam penyimpanan agar kualitas barang tetap baik

	3 Desember 2024	-
	4 Desember 2024	- Masuk shift 2 - Meresbus telur untuk stok makanan, memotong sayur-sayuran dan juga buah-buahan, menggoreng tahu walik
	5 Desember 2024	- Masuk shift 2 - Membuat goreng tahu tempe untuk stok rujak cingur, dan juga menggoreng kentang untuk perkedel
	6 Desember 2024	- Masuk shift 2 - Membuat orderan <i>ala-carte dessert</i> dan membuat orderan <i>ala-carte</i> makanan utama
	7 Desember 2024	-
	8 Desember 2024	- Masuk shift 2 - Membuat stock panada, mengupas <i>tiger prawn</i> dan memporsikan <i>tiger prawn</i>, dan juga memotong buah bengkoang untuk stok rujak cingur
Minggu 6	9 Desember 2024	- Masuk shift 2 - Membuat adonan tortelini dan juga membuat isian tortelini dan juga memotong buah-buahan dan sayur-sayuran untuk stok condiment menu rujak cingur
	10 Desember 2024	-
	11 Desember 2024	- Masuk shift 2 - Memporsikan zuppa soup sesuai takaran yang sudah di berikan, membuat stok martabak haar dan juga menggoreng kentang untuk orderan dari pelanggan
	12 Desember 2024	- Masuk shift 2 - Memporsikan krengsengan sesuai dengan takaran yang sudah diberikan, memotong permen jahe untuk stok <i>ala-carte dessert</i> - Melayani reservasi sebanyak 60 tamu
	13 Desember 2024	-
	14 Desember 2024	-
	15 Desember 2024	- Masuk shift 2 - Memporsikan spaghetti sesuai dengan takaran yang sudah di tentukan - Membuat menu <i>ala-carte dessert</i> dan membuat menu <i>aal-carte</i> makanan utama
Minggu 7	16 Desember 2024	-
	17 Desember 2024	- Masuk shift 2 - Memporsikan kuah rawon sesuai takaran yang sudah di berikan, memporsikan <i>briskter slice</i>, memotong buah-buahan dan

		sayur-sayuran untuk condiment untuk makanan utama
	18 Desember 2024	- Masuk shift 2 - Membuat stok salad mangga, membuat stok tortelini, dan juga memporsikan soto mie
	19 Desember 2024	- Masuk shift 2 - Memporsikan mie kuning sesuai dengan takaran yang sudah di tentukan, dan juga memotong jagug dan merebus jagung untuk stok jagung sayur asam
	20 Desember 2024	-
	21 Desember 2024	- Masuk shift 2 - Motong daging bebek untuk stock bebek paleko, memotong sayur-sayuran untuk stock menu sop oyong, dan juga membuat salad mangga
	22 Desember 2024	-
Minggu 8	23 Desember 2024	- Masuk shift 2 - Membuat stok panada, membuat stok tortelini, memotong dan merebus jagung untuk stock jagung sayur asam
	24 Desember 2024	- Masuk shift 2 - Merebus telur <i>soft boil</i> , membuat stok salad mangga , memotong dan menggoreng tempe untuk stok tempe rujak dan stok tempe kering
	25 Desember 2024	-
	26 Desember 2024	- Masuk shift 2 - Membuat risol untuk condiment stok soto, membuat stok salad mangga
	27 Desember 2024	-
	28 Desember 2024	- Masuk shift 2 - Membuat stok tortelini, memporsikan spaghetti sesuai dengan takaran yang sudah ditentukan, menggoreng tahu untuk condiment tahu rujak, dan juga memporsikan dada ayam sesau dengan takaran yang sudah di berikan
	29 Desember 2024	- Masuk shift 2 - Memporsikan daging krengsengan, fetucini, dan juga spaghetti sesuai dengan takaran yang sudah diberikan, memotong sayur-sayuran untuk memperbanyak stok agar tidak kehabisan
Minggu 9	30 Desember 2024	-
	31 Desember 2024	-
	1 Januari 2025	-

	2 Januari 2025	-
	3 Januari 2025	- Masuk shift 2 - Memporsikan kuah rawon, memporsikan daging soto sesuai dengan takaran yang sudah di tentukan, dan juga memotong kikil untuk stok daging soto
	4 Januari 2025	- Masuk shift 2 - Memporsikan daging krengsengan sesuai dengan takran yang sudah diberikan dan memetik daun ketumbar untuk stok menu mie gulai
	5 Januari 2025	-
Minggu 10	6 Januari 2025	- Masuk shift 2 - Membuat stock tempe mendoan dengan jumbalah untuk acara locaahands - Membuat orderan <i>ala-carte</i> menu maknan utama
	7 Januari 2025	-
	8 Januari 2025	- Masuk shift 2 - Memprosikan daging rawon sesuai dengan takaran yang sudah di berikan dan mengupas telur reabus untuk stok
	9 Januari 2025	- Masuk shift 2 - Membuat menggoreng telur rebus untuk stok telur balado condiment nasi padang, dan juga membuat adonan totelini dan juga membuat isian tortelini
	10 Januari 2025	-
	11 Januari 2025	-
	12 Januari 2025	- Masuk shift 2 - Memporsikan daging krengsengan sesuai dengan takaran yang sudah di sesuaikan, memotong tahu tempe dan menggorengnya untuk membauut stok tahu tempe bacem, membuat stok cumi hitam untuk menu spaghetti cumi hitam
Minggu 11	13 Januari 2025	- Masuk shift 2 - Memporsikan tahu tempe bacem dan memporsikan fetucini sesuai dengan takaran yang sudah di sesuaikan, membuat stock kentang untuk kentang soto, dan juga memotong buah-buahan dan juga sayur-sayuran untuk stok menu <i>ala-carte</i>, membuat telur balado, membuat base sayur asam
	14 Januari 2025	-
Minggu 11	15 Januari 2025	- Masuk shift 2 - Membuat adonan tortelinni, membantu

		<i>section fry</i> membuat perkedel, memotong sayur-sayuran
	16 Januari 2025	- Masuk shif 2 - Membuat stock sambal roa, sambal balado, dan juga smembuat stock sambal soto, memporsikan daun singkong dengan sesuai takaran yang sudah di berikan, dan juga membuat telur <i>soft boil</i> dan <i>hard boil</i>
	17 Januari 2025	- Masuk shift 2 - Membuat <i>soft boil</i> , memoton ikan tuna untuk menu makanan naniura, membuat adonan martabak har, memotong buah-buahan untuk condiment rujak cingur
	18 Januari 2025	-
	19 Januari 2025	- Masuk shift 2 - Memotong tahu dan tempe untuk stok menu rujak cingur, membuat <i>hard boil</i> , memporsikan spaghetti sesuai dengan takaran yang sudah ditentukan dan jugan memotong sayur-sayuran untuk stok menu makanan yang akan di jual
Minggu 12	20 Januari 2025	- Masuk shift 2 - Merebus telur <i>hard boil</i> dan <i>soft boil</i> , memotong sayur-sayuran dan buah-buahan untuk stok menu yang akan dijual
	21 Januari 2025	- Masuk shift 2 - Membuat stok sambal balado, memporsikan daunsingkong sesuai dengan takarannya
	22 Januari 2025	-
	23 Januari 2025	-
	24 Januari 2025	- Masuk shift 2 - Memporsikan tahu tempe bacem untuk kondimen makanan nasi timbel dan juga memotong buah-buahan untuk stok rujak cingur
	25 Januari 2025	- Masuk shift 2 - Memarut wortel untuk isian tahu isi, dan juga menggoreng tahu dan tempe untuk stok rujak cingur, dan juga membuat stok martabak haar
	26 Januari 2025	- Masuk shift 2 - Membuat adonan panada dan juga merevisikan resep kulit panada
Minggu 13	27 Januari 2025	-
	28 Januari 2025	-
	29 Januari 2025	-
	30 Januari 2025	- Masuk shift 2

		- Membuat soft boil, membuat adonan martabak, memotong sayuran untuk isian martabak har
	31 Januari 2025	-

BAB III

EVALUASI PELAKSANAAN DAN ANALISIS KEGIATAN

3.1 Analisis Pelaksanaan Kegiatan

Evaluasi pelaksanaan magang selama tiga bulan kerja di *Locaahands* Tunjungan sebagai berikut:

1. Jam kerja dan *job desc* yang telah diberikan kepada saya sesuai dengan yang di berikan. Saya mulai magang di *Locaahands* Tunjungan tanggal 6 November 2024 dan berakhir magang pada tanggal 31 Januari 2025 dan untuk *shift*, saya mendapat shift 2 yang juga sesuai dengan yang diinformasikan di jadwal yaitu mulai pada pukul 12.00 dan selesai shift pada pukul 21.00.
2. Tingkat keaktifan yang telah saya kontribusikan untuk *Locaahands* sangat baik dimana penulis ikut terlibat dalam segala proses pembuatan sebuah makanan dari tahapan paling awal hingga tahap terakhir , hal yang dimaksudkan termasuk segala macam persiapan bahan , memotong , mengolah dan melakukan plating dan tentunya semua kegiatan yang saya lakukan diawasi serta didampingi oleh supervisor yang telah di tugaskan oleh *Locaahands* dan hal ini juga disertai oleh masukan yang dilakukan supervisor
3. Pengalaman serta kemampuan penulis di dalam kitchen setelah menjalani program magang di *Locaahands* tentu mengalami perkembangan yang signifikan, dari cara memotong yang efektif , cara mengolah berbagai bahan dasar yang berbeda beda , berhati hati dalam mengolah bahan bahan yang rapuh dan pentingnya nilai kerapian serta estetika dalam plating setiap makanan.

Hal-hal yang telah saya jabarkan diatas tentu saja terlihat sangat simpel tetapi poin-poin tersebut sangat bermanfaat bagi saya dalam melakukan kegiatan sehari hari dan menyelesaikan tantangan kompleks yang akan penulis lalui.

3.2 Evaluasi Pelaksanaan Kegiatan

Setelah menjalani kegiatan magang, penulis menyadari bahwa lingkungan kerja sangat berdampak kepada kinerja penulis dan hal ini juga

mempengaruhi *output* yang di hasilkan oleh penulis. Perbandingan yang cukup drastis dari perbedaan Gambaran dunia kerja dibandingkan dengan keadaan yang nyata di dunia kerja yang sesungguhnya bahwa dunia kerja tidak semudah yang dibayangkan atau yang dikatakan

3.3 Refleksi Diri

Refleksi diri penulis selama menjalani hingga menyelesaikan kegiatan magang selama di Locaahands Tunjungan, penulis menyadari berbagai hal, di antaranya:

- Perlunya bisa beradaptasi dengan lingkungan kerja, mulai menanamkan pola pikir yang pas untuk memasuki dunia kerja agar bisa berhasil menjalankan pekerjaan di dunia nyata.
- Pentingnya menyusun waktu agar penulis tetap bisa memproduksi produk dengan baik dan membuat menghasilkan makanan *ala-carte* dengan memiliki rasa yang baik.

BAB IV

PENTUTUP

4.1 Kesimpulan

Setelah menjalani magang selama tiga bulan di *Locaahands* Tunjungan, penulis menyimpulkan bahwa banyak kesamaan dan juga memiliki banyak perbedaan antara keterampilan yang dipelajari secara teori dan praktikal di bangku perkuliahan dengan pengalaman kerja yang sesungguhnya. Dunia kerja ternyata memiliki standar dan tekanan yang jauh lebih tinggi dibandingkan dengan lingkungan perkuliahan, dan juga pentingnya mengatur waktu karena untuk menetapkan kedisiplinan didunia perkerjaan

4.2 Saran

Kesimpulan yang diambil dari pengalaman magang, penulis memberikan beberapa saran, yaitu:

1. Peserta magang harus mulai mempersiapkan diri (fisik dan mental) dengan sebak mungkin agar dapat menjalani proses magang dengan baik dan tidak mudah untuk menyerah selama menjalani proses magang.
2. Peserta magang harus berpartisipasi dalam melakukan segala hal pada saat menajalani proses magang agar bisa mendapatkan ilmu baru yang sebelumnya belum pernah dilakukan di lingkungan perkuliahan.
3. peserta magang diperlukan menguasai teknik dasar yang telah dipelajari diperkuliahan agar dapat lebih cepat beradaptasi dengan lingkungan kerja baru dan juga melakukan hal lebih mudah dikarenakan sudah memiliki pengalaman selama diperkuliahan.

DAFTAR PUSTAKA

Profil Locaahands Tunjungan, di akses pada tanggal 13 Novemer 2025
(<https://locaahands.com/ABOUT-US>)

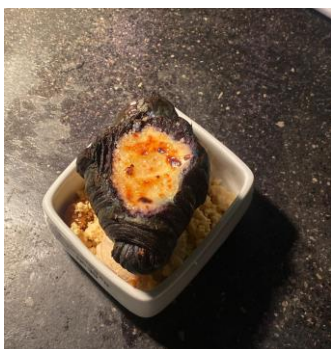
DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Aktifitas selama Magang di *Locaahands* Tunjungan

Dok.1 Foto-foto *ala-carte* makanan utama



Dok 2. Foto-foto *ala-carte* dessert





Lampiran 2. Lembar Konsultasi dengan Dosen Pembimbing akademik



AKADEMI SAGES
— A Noble and Excellent Academy —

KARTU PEMBIMBINGAN MAGANG

Tahun Akademik 2024/2025

Nama Mahasiswi : Natali Floren
NIM : 22110042
Dosen Pembimbing Magang : Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M.
Mitra Magang : Locaahands Tunjungan, Surabaya
Posisi/Bidang Kerja : Cold kitchen & Dessert

No	Tanggal	Pembahasan	Paraf PM
1	4/11/2024	Konsultasi pembuatan Laporan Sages International Industrial Visit di Taiwan	
2	7/11/2024	Konsultasi finishing Laporan Sages International Industrial Visit di Taiwan	
3	21/11/2024	Konsultasi Format Laporan Magang	
4	13/12/2024	Konsultasi BAB I Pendahuluan	
5	08/01/2025	Konsultasi BAB II & Review BAB I	
6	24/01/2025	Konsultasi BAB III & Review BAB II	
7	01/02/2025	Konsultasi BAB IV & Review BAB III	
8	03/02/2025	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

Pemagang,

Natali Floren
NIM 22110042

Lampiran 3. Lembar Penilaian Magang dari Locaahands Tunjungan



AKADEMI SAGES

— A Noble and Excellent Academy —

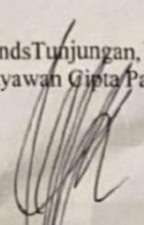
LEMBAR PENILAIAN KINERJA MAGANG
Tahun Akademik 2024/2025

Nama Mahasiswa : Natali floren
 NIM : 22110042
 Pembimbing Akademik : Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M.
 Pembimbing Magang : Styawan Cipta Pandhi
 Mitra Tempat Magang : Locaahands Tunjungan
 Lokasi : Surabaya
 Posisi/Bidang Pekerjaan : Line, Cold kitchen, dan Dessert

No.	Aspek Penilaian	Bobot (B)	Skor (N) (Range 1 - 100)	Total Nilai (B X N)
1	DISIPLIN :			
	1) ketepatan waktu	5	60	300
	2) sikap/perilaku dalam bekerja	5	80	400
	3) tanggung jawab dalam bekerja	5	80	400
	4) kehadiran	5	60	300
	5) kerapian dan Kebersihan pribadi	5	90	450
2	PENAMPILAN :			
	1) pengetahuan tentang bahan kerja	5	80	400
	2) kemampuan kerja	10	90	900
	3) keahlian kerja	10	90	900
	4) kualitas kerja	10	90	900
	5) efisiensi kerja	10	70	700
	6) hasil kerja (kontribusi)	10	90	900
3	Kemampuan Beradaptasi:			
	1) kemampuan berkomunikasi	5	80	400
	2) kemampuan bekerjasama	5	80	400
	3) kemampuan berinisiatif	5	90	450
	4) motivasi dan semangat kerja	5	90	450
Total		100 %		
Skor akhir (Bobot X jumlah (BXN) / Total Akhir)			80 =	

LocaahandsTunjungan, 30.11.2025

Styawan Cipta Pandhi,



Natali Floren
Jabatan

Lampiran 4. Sertifikat Magang



LAPORAN

SAGES INTERNATIONAL INDUSTRIAL VISIT IN TAIWAN



**Disusun oleh :
Natali Floren
NIM 22110042**

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

HALAMAN PENGESAHAN
SAGES INTERNATIONAL INDUSTRIAL VISIT

Lokasi : Taiwan

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

Nama : Natali Floren

NIM : 22110042

Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku, pada hari Kamis, 07 November 2025

Surabaya, 07 November 2025

Disetujui oleh:

Pembimbing Lapangan,



Elizabeth D. Mulyani
Step International Services

Dosen Pembimbing,



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 saya panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena atas rahmat dan karunia-Nya, saya dapat menyelesaikan laporan magang ini dengan baik dan tepat waktu. Penyusunan laporan mengenai kegiatan yang dilaksanakan dan pembelajaran yang didapatkan selama international industrial visit di Taiwan. Laporan ini dibuat untuk memenuhi syarat penilaian akhir program studi pembelajaran seni kuliner semester lima.

Dalam penyusunan laporan ini, saya banyak menerima bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, saya ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Drs. Bawa Mulyono Hadi., MM. selaku dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan yang diperlukan kepada penulis seiring karya ini dapat terselesaikan dengan baik.
2. Ivy Dian Puspitasari P, 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 international industrial visit;
3. Elizabeth D. Mulyani. selaku perwakilan Step International Services yang telah menemani penulis di Taiwan selama keberlangsungan international industrial visit,
4. Keluarga dan teman-teman yang selalu memberikan doa dan dukungan saya menjalani program magang ini.

Saya berharap laporan ini dapat bermanfaat bagi pembaca dan menjadi referensi yang berguna bagi mahasiswa yang akan melaksanakan program magang dimasa mendatang. Saya juga menyadari bahwa laporan ini masih memiliki kekurangan, oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat saya harapkan untuk perbaikan di masa mendatang.

Demikian kata pengantar ini semoga laporan ini dapat diterima dengan baik dan memberikan manfaat bagi semua pihak.

Suarabaya, 06 November 2024


Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	
.....	Error! Bookmark not defined.
KATA PENGANTAR	
.....	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR LAMPIRAN.....	vi
BAB I PENDAHULUAN.....	7
1.1 Latar Belakang	7
1.2 Tujuan.....	7
1.3 Waktu dan Tempat yang Dikunjungi	8
1.4 Manfaat.....	8
BAB II TEMPAT-TEMPAT YANG DIKUNJUNGI	9
2.1 <i>Li Yuan Restaurant</i>	9
2.2 <i>Kuo Yuan Ye Museum of Cake and Pastry</i>	9
2.3 <i>Kanton Restaurant</i>	10
2.4 <i>He Ma Shui Restaurant</i>	10
2.5 <i>Tiger Roar Express Restaurant</i>	11
2.6 <i>Palsiq Restaurant</i>	12
2.7 <i>Cihu Mausoleum</i>	12
2.8 <i>Republic of Chocolate</i>	13
2.9 <i>Minghsin University of Science and Technology</i>	13
2.10 <i>Kainan University</i>	14
BAB III PENUTUP	15
3.1 Kesimpulan	15
3.2 Rekomendasi.....	15
DAFTAR PUSTAKA	16
LAMPIRAN	17

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 <i>Li Yuan Restauran</i>	9
Gambar 2.2 <i>Kuo Yuan Ye Museum of Cake and Pastry</i>	10
Gambar 2.3 <i>Kanton Restaurant</i>	10
Gambar 2.4 <i>He Ma Shui Restaurant</i>	11
Gambar 2.5 <i>Tiger Roar Express Restaurant</i>	11
Gambar 2.6 <i>Palsiq Restaurant</i>	12
Gambar 2.7 <i>Cihu Mausoleum</i>	13
Gambar 2.8 <i>Republic of Chocolate</i>	13
Gambar 2.9 <i>Minghsin University of Science and Technology</i>	14
Gambar 2.10 <i>Kainan University</i>	14

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 foto-foto kunjungan <i>Li Yuan Restaurant</i>	17
Lampiran 2. Foto-foto kunjungan <i>Kuo Yuan Ye Museum of Cake and Pastry</i>	17
Lampiran 3. Foto-foto kegiatan di <i>Kanton Restaurant</i>	18
Lampiran 4. Foto-foto Kegiatan <i>He Ma Shui Restaurant</i>	18
Lampiran 5. Foto-foto Kegiatan <i>Tiger Roar Express Restaurant</i>	18
Lampiran 6. Foto-foto Kegiatan <i>Palsiq Restaurant</i>	19
Lampiran 7. Foto-foto Kegiatan <i>Cihu Mausoleum</i>	19
Lampiran 8. Foto-foto Kegiatan <i>Republic of Chocolate</i>	19
Lampiran 9. Foto-foto Kegiatan <i>Minghsin University of Science and Technology</i>	20
Lampiran 10. Foto-foto Kegiatan <i>Kainan University</i>	20
Lampiran 11. Lembar penilaian dari Sages Internasional Visit	21

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sages International Industrial Visit adalah Kunjungan dan Tur Industri yang merupakan bagian integral dari pendidikan profesional, di mana mahasiswa mengunjungi perusahaan dan mendapatkan wawasan mengenai lingkungan kerja internal perusahaan dan bagaimana fungsi perusahaan, serta informasi berguna terkait dengan aspek praktis dari kursus pendidikan yang tidak dapat divisualisasikan dalam perkuliahan.

Melalui *Sages International Industrial Visit* ini memberikan mahasiswa untuk memiliki kesempatan untuk mendapatkan wawasan tentang proses produksi berbagai industri dan belajar tentang sejarah, budaya, dan inovasi di baliknya. Pariwisata industri juga dapat mencakup kunjungan ke museum, pameran, dan situs warisan yang menampilkan perkembangan dan evolusi berbagai industri dari waktu ke waktu (<https://www.advanced.edu.in/placements/industrial-visits-tours/#>)

Tujuan *Sages International Industrial Visit* ini adalah untuk memberikan kesempatan pendidikan dan pengalaman bagi pengunjung untuk belajar tentang proses industri, dampaknya terhadap masyarakat dan lingkungan, dan perannya dalam membangun perekonomian suatu negara (<https://www.linkedin.com>)

1.2 Tujuan

Tujuan diselenggarakan adanya kegiatan *Sages Internasional Industrial Visit* 2024 in Taiwan sebagai berikut:

1. Mahasiswa dapat mengenal sejarah dan budaya negara yang di kunjungi.
2. Membantu mahasiswa untuk mendapatkan pengalaman dan ilmu pengetahuan lebih banyak mengenai industri negara yang di kunjungi oleh mahasiswa.
3. Membantu mahasiswa mendapatkan pengalaman dari pembelajaran yang diperoleh melalui kurikulum akademik untuk persiapan karir mahasiswa di masa yang akan mendatang.

1.3 Waktu dan Tempat yang Dikunjungi

Waktu dan tempat yang dikunjungi selama kegiatan *Sages International Industrial Visit 2024 in Taiwan* ini, sebagai berikut:

Hari, Tanggal	Waktu	Tempat
Selasa, 22 Oktober 2024	10:00 – 12:00 AM	<i>Li Yuan Restaurant</i>
	01:00 – 02:30 PM	<i>Kuo Yuan Ye Museum of Cake and Pastry</i>
	05:00 – 06:00 PM	<i>Kanton Restaurant</i>
Rabu, 23 Oktober 2024	11:00 – 12:00 AM	<i>He Ma Shui Restaurant</i>
	03:30 – 04:00 PM	<i>Tiger Roar Express Restaurant</i>
Kamis, 24 Oktober 2024	11:30 – 12:30 AM	<i>Palsiq Restaurant</i>
Jumat, 25 Oktober 2024	11:30 – 01:00 PM	<i>Cihu Mausoleum</i>
Senin, 28 Oktober 2024	09:30 – 11:00 AM	<i>Republic of Chocolate</i>
Selasa, 29 Oktober 2024	10:30 – 12:00 AM	<i>Minghsin University of Science and Technology</i>
	02:00 – 03:30 PM	<i>Kainan University</i>

1.4 Manfaat

Manfaat dari Kegiatan *Sages International Industrial Visit 2024 in Taiwan* bagi mahasiswa sebagai berikut:

1. Kunjungan industri membantu mahasiswa untuk meningkatkan keterampilan interpersonal, komunikasi, dan kemampuan kerja sama tim,
2. Siswa dapat melihat dan memahami secara langsung bagaimana konsep-konsep yang dipelajari di kelas diterapkan dalam praktik di dunia nyata.
3. Membantu siswa atau mahasiswa untuk memilih karier yang sesuai untuk kedepannya dengan minat dan bakatnya.

BAB II

TEMPAT-TEMPAT YANG DIKUNJUNGI

2.1 *Li Yuan Restaurant*

Li Yuan Restaurant adalah tempat makanan yang terletak di kota Taoyuan, Longtan district – Zhongshan Village. Tempat makan ini menjual banyak macam makanan seperti *seafood* dan *dimsum*, dan tempat makan ini memiliki banyak ruangan untuk digunakan berbagai macam acara seperti acara pernikahan, rapat, dan lain lainnya.

Li Yuan Restaurant memiliki dapur yang lebih besar dibandingkan restoran lainnya. Dapurnya dibagi menjadi berbagai macam bagian, ada bagian menggoreng, bagian mengukus, bagian membuat *dimsum*, bagian membuat *seafood*, dan juga bagian untuk mencuci alat makanan yang sudah digunakan.



Gambar 1.1 *Li Yuan Restaurant*

2.2 *Kuo Yuan Ye Museum of Cake and Pastry*

Kuo Yuan Ye Museum of Cake and Pastry adalah toko yang menjual kue khas Taiwan dan juga terdapat museum bahkan ada *café* didalamnya. *Kuo Yuan Ye Museum of Cake and Pastry* Berlokasi di kota Taoyuan, Yangmei District – Gaoshang Village. Tiket untuk masuk mengunjungi museum seharga 50 NT dan mendapatkan voucher potongan harga seharga 50 NT untuk digunakan untuk berbelanja di toko kue *Kuo Yuan Ye*.

Di dalam museum terdapat sejarah pembangunan *Kuo Yuan Ye*, ada juga Sejarah tentang tradisi membesarkan bayi dengan budaya Taiwan, penjelasan

mengenai produk kue *Kuo Yuan Ye*, dan tradisi pernikahan dengan budaya Taiwan dan korelasinya dengan kue. Di lokasi tersebut juga terdapat pabrik Kuo, satu-satunya pabrik kue *Kuo Yuan Ye* di Taiwan.



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

2.3 *Kanton Restaurant*

Kanton Restaurant terletak di kota *Taoyuan, Ziqiang Village*. Restoran ini memiliki tempat makan yang menyajikan makanan *Chinese food* dan tempat makan ini memiliki ukuran tidak terlalu besar dan juga restoran ini memiliki kapasitas dapur yang sangat baik.



Gambar 2.3 *Kanton Restaurant*

2.4 *He Ma Shui Restaurant*

He Ma Shui Restaurant merupakan restoran *seafood* yang terkenal dikarenakan menyajikan hidangan laut impor dari berbagai negara. Tempat makan *seafood* ini terletak di kota *Taoyuan, Zhongli District – Qingpu Village*. *He Ma*

Shui Restaurant memiliki dua lantai yaitu lantai pertama dijadikan tempat makan biasa dan toko kecil yang menjual cemilan, baha-bahan makanan, dan juga menjual minuman sedangkan dilantai dua dijadikan sebagai ruangan VIP.

Uniknya dari restoran *He Ma Shui Restaurant* adalah dari pihak restoranthey mereka menyajikan makanan yang siap untuk dimakan secara langsung dan ada juga menyediakan kompor Listrik disetiap meja makanan untuk digunakan untuk ada pelanggan yang ingin merebus hidangan laut yang telah mereka beli di restoran *He Ma Shui*.



Gambar 2.4 *He Ma Shui Restaurant*

2.5 *Tiger Roar Express Restaurant*

Tiger Roar Express Restaurant adalah sebuah toko kecil didalam mall yang menjual makan korea dan terletak di Taoyuan, Zhongli District – Qingpu Village. Tempat makan *Tiger Roar Express Restaurant* memiliki pekerja yang sedikit sejumlah yaitu dua orang sebagai service dan dua orang di dalam dapur.



Gambar 2.5 *Tiger Roar Express Resturant*

2.6 *Palsiq Restaurant*

Palsiq Restaurant merupakan restoran food court yang berada di dalam mall yang menjual makanan korea dan Palsiq Restaurant berada di *New Taipei, Xinzhuang District – Zhongyuan Village*.

Posisi karyawan *Palsiq Restaurant* dibagi menjadi tiga bagian yaitu bagian depan dan belakang, bagian depan di bagi menjadi dua yaitu bagian menajaga kasir dan bagian membagikan makanan yang telah di siapkan, sedangkan bagian belakang adalah bagian didalam dapur yang memiliki tugas untuk membuat pesanan yang di pesan. Jam masuk karyawannya adalah 1 jam sebelum mall buka agar karyawan Palsiq Restaurant bisa menyiapkan segala keperluan yang di perlukan sebelum restoran buka.



Gambar 2.6 *Palsiq Restaurant*

2.7 *Cihu Mausoleum*

Chiu Mausoleum adalah mausoleum kepala presiden pertama Taiwan yaitu *Chiang Kai-Shek* yang menjabat selama 47 tahun dan wafat pada tahun 1975. *Mausoleum* ini berada di kota *Taoyuan, Daxi District – Fu'an Village*.

Negara Taiwan merupakan salah satu negara di dunia ini yang menggunakan kalender sendiri yang di sebut tahun *Minguo*. Tahun *Minguo* digunakan pada tahun 1911, tahun 1911 sedniri dikenal sebagai hari kemerdekaan negara Taiwan.



Gambar 2.7 *Cihu Mausoleum*

2.8 *Republic of Chocolate*

Republic of Chocolate adalah pabrik coklat yang sangat terkenal di kota Taoyuan, *Bade Distrcit – Ruixing Village*. Taiwan telah mengembangkan reputasi dalam memproduksi coklat berkualitas yang terbuat dari biji kakao lokal, khususnya di wilayah dengan kondisi pertumbuhan ideal seperti Pingtung dan Taitung. Pembuat coklat Taiwan sering menonjolkan rasa unik dari biji coklat mereka, memadukan teknik tradisional dengan inovasi modern sehingga memiliki varian chocolate yang banyak.



Gambar 2.8 *Republic of Chocolate*

2.9 *Minghsin University of Science and Technology*

Minghsin University of Science and Technology adalah universitas swasta yang terletak di Kota *Hsinchu, Taiwan*. Didirikan pada tahun 1966 dan berfokus pada penyediaan pendidikan tinggi di bidang teknik, bisnis, sains, dan desain, serta bidang lainnya. Universitas ini terkenal dengan penekanannya pada

pembelajaran praktis dan membina hubungan yang kuat antara akademisi dan industri.



Gambar 2.9 *Minghsin University of Science and Technology*

2.10 *Kainan University*

Kainan University adalah universitas swasta yang berlokasi di Kota Taoyuan, Taiwan. Didirikan pada tahun 1917 dan merupakan salah satu institusi pendidikan tinggi swasta tertua di Taiwan. *Kainan university* memiliki berbagai program akademik, termasuk gelar sarjana dan pascasarjana di berbagai bidang seperti bisnis, teknologi informasi, desain, perhotelan, dan studi bahasa.

Universitas ini memiliki reputasi yang bagus atas penekanannya pada pelatihan praktis dan hubungan industri, khususnya di bidang bisnis dan perhotelan. Universitas ini terkenal dengan kampus dan fasilitasnya yang modern, termasuk laboratorium canggih, perpustakaan, dan ruang rekreasi.



Gambar 2.10 *Kainan University*

BAB III

PENUTUP

3.1 Kesimpulan

Banyak pengalaman yang bisa didapatkan selama Sages Internasional Visit 2024 di negara Taiwan salah satunya di negara Taiwan banyak museum didalam toko jadi penulis tau sejarah mengenai asal usul toko tersebut, bahkan tidak hanya ada museum tetapi didalam toko juga ada café yang menjualkan makanan yang menggunakan produk yang mereka jual, dan tidak hanya mendapatkan pengalaman dari mendatangi toko-toko saja penulis juga mendapatkan ilmu pengetahuan baru mengenai sejarah negara Taiwan dan sejarah mengenai presiden pertama Taiwan.

3.2 Rekomendasi

Berdasarkan *Sages International Industrial Visit 2024* di Negara Taiwan ini, rekomendasi yang akan diberikan oleh penulis yang dapat di terapkan untuk meningkatkan kualitas belajar di Program Studi Seni Kuliner di Akademi Sages ke depannya adalah kebersihan dapur, dari sekian banyak restoan yang dikunjungi penulis selama kegiatan Sages Internasional Industrial Visit 2024 sedikit sekali restoran yang memiliki lingkungan dapur yang bersih dan nyaman padahal menurut penulis kebersihan dan kenyamanan dapur adalah standart yang tinggi dan yang penting bagi retorant karena jika dapur tidak bersih dan tidak nyaman maka makanan yang akan dihasilkan tidak akan sebersih dengan hasil makanan yang berasal dari lingkungan dapur yang bersih dan nyaman. Memiliki lingkungan yang bersih dan nyaman adalah hal yang dapat di terapkan di Akademi Sages.

DAFTAR PUSTAKA

Pengertian dari *industrial visits* dari :

<<https://www.advanced.edu.in/placements/industrial-visits-tours/#:~:text=Industrial%20Visits%20and%20Tours%20is,educational%20course%20which%20cannot%20be>>

<<https://www.linkedin.com/pulse/what-industrial-tourism-its-importance-iqbal-uddin-abbasi>>

LAMPIRAN

Lampiran 1. Foto-foto kunjungan di *Li Yuan Restiurant*



Lampiran 2. Foto-foto kunjungan *Kuo Yuan Ye Museum of Cake and Pastry*



Lampiran 3. Foto-foto kegiatan di *Kanton Restaurant*



Lampiran 4. Foto-foto Kegiatan *He Ma Shui Restaurant*



Lampiran 5. Foto-foto Kegiatan *Tiger Roar Express Restaurant*



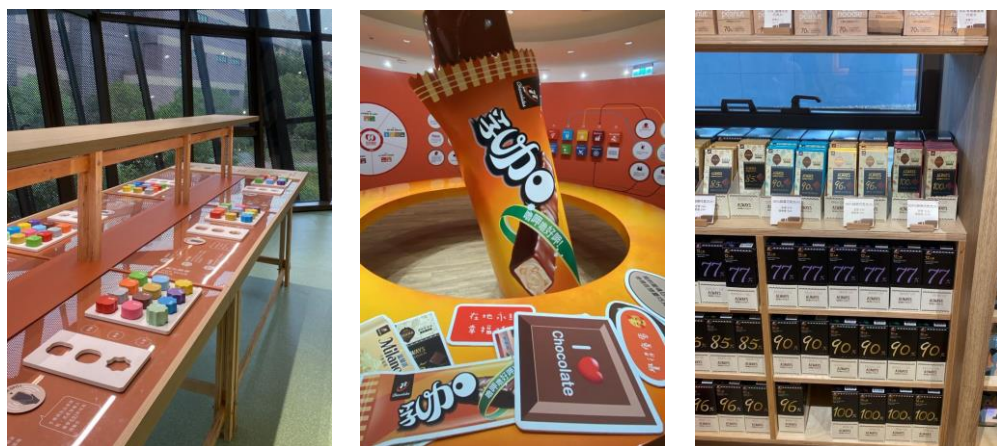
Lampiran 6. Foto-foto Kegiatan *Palsiq Restaurant*



Lampiran 7. Foto-foto Kegiatan *Cihu Mausoleum*



Lampiran 8. Foto-foto Kegiatan *Republic of Chocolate*



Lampiran 9. Foto-foto Kegiatan *Minghsin University of Science and Technology*



Lampiran 10. Foto-foto Kegiatan *Kainan University*



Lampiran 11. Lembar penilaian dari Sages Internasional Visit



ATTACHMENT 18. EXAMPLE OF INTERNSHIP ASSESSMENT SHEET



AKADEMI SAGES
A Noble and Excellent Academy

INTERNSHIP PERFORMANCE ASSESSMENT SHEET

ACADEMIC YEAR 2024 / 2025

Intern Name : Natali Floren
Student ID Number : 22110042
Advisor : Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M
Field Supervisor : Peng Yuting / 彭钰婷
Internship Partner : ICEQ International Co., Ltd
Internship Location : 8F., No. 415, Sec. 4, Xinyi Rd., Xinyi Dist., Taipei City 110, Taiwan.
Position/Work Field : Kitchen Helper

No.	Assessment Criteria	Weight (W)	Score (S) (0 – 100)	Total (W x S)
1.	Discipline : 1) Punctuality 2) Attitude / Behavior 3) Responsibility 4) Attendance 5) Personal Hygiene	5 5 5 5 5	90 90 90 90 90	
2.	Performance : 1) Work Comprehension 2) Work Ability 3) Work Skills 4) Work Quality 5) Work Efficiency 6) Work Contribution	5 10 10 10 10 10	90 90 90 90 90 90	
3.	Adaptability: 1) Communication Skills 2) Teamwork 3) Initiative/ Diligence 4) Motivation and Enthusiasm	5 5 5 5	90 90 90 90	
Total		100 %		

Taoyuan, 30 October 2024

Field Supervisor,



(Peng Yuting)

Manager