

LAPORAN MAGANG

**DI HOTEL SHANGRI LA
SURABAYA, INDONESIA**



**Disusun oleh:
AARON KURNIA
NIM 22110045**

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

**LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN MAGANG**

Nama Mitra Magang : Hotel Shangri-La, Surabaya
Lokasi : Surabaya, Jawa Timur, Indonesia
Yang telah dilaksanakan oleh mahasiswa(i) Program Studi Diploma Tiga Seni
Kuliner Akademi Sages berikut:

Nama : Aaron Kurnia
NIM : 0728079105

Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku
pada hari **Senin**, tanggal **29**, bulan **Juli**, tahun **2024**.

Surabaya, 29 Juli 2024

Pembimbing Lapangan, Disetujui oleh: Dosen Pembimbing Magang,


I Nyoman Suarsana
Service Manager


Titin Lestariningsih, S.E, M.M
NIDN: 0711077705

Disahkan oleh:
Ketua Program Studi,


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

**Laporan kerja praktek ini telah disetujui dan dijadikan sebagai syarat
selesainya kegiatan kerja praktek yang dilakukan oleh penulis di Shangri-La
Hotel Surabaya**

SURAT PERNYATAAN ORIGINALITAS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Aaron Kurnia

NIM : 22110045

Program Studi : Diploma Tiga Seni Kuliner

Judul Laporan Magang : Magang di Hotel Shangri-La, Surabaya, 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.

Surabaya, 29 Juli 2024

Yang Menyatakan,



Aaron Kurnia

NIM: 22110045

KATA PENGANTAR

Puji Syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa karena telah memberikan kemudahan sehingga kami dapat menyelesaikan makalah ini dengan baik. Tanpa pertolongan-Nya, kami tidak akan sanggup untuk menyelesaikan laporan magang tersebut. Adapun tujuan pembuatan laporan magang ini ini berharap dapat terus berinovasi untuk menjadi suatu produk yang dapat diminati banyak orang.

Dengan Tersusunnya Laporan Magang ini, Penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Titin Lestariningsih, S.E, M.M. selaku dosen pembimbing yang telah memberikan saran serta bantuan kepada penulis sehingga penulis dapat menyusun laporan dengan baik.
2. Semua pihak yang telah memberikan bimbingan kepada penulis sehingga dapat berjalan pelaksanaan magang dengan baik.

Penulis menyadari bahwa laporan magang ini masih terdapat banyak kekurangan dan masih jauh dari kata sempurna. Penulis bersedia menerima semua kritikan dan saran dari para pembaca agar dapat diperbaiki menjadi lebih baik.

Surabaya, 29 Juli 2024



Aaron Kurnia

DAFTAR ISI

LEMBAR JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
LAPORAN KERJA PRAKTEK	iii
SURAT PERNYATAAN ORIGINALITAS	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Profil Mitra Magang	2
1.2.1 Sejarah singkat restoran	2
1.2.2 Visi dan misi restoran	2
1.2.3 Fasilitas restoran	3
1.2.4 Layanan dan produk restoran	6
1.2.5 Struktur organisasi restoran	14
1.3 Tujuan dan Manfaat Magang	14
1.3.1 Tujuan	14
1.3.2 Manfaat	15
1.4 Waktu Pelaksanaan Magang	16
BAB II PELAKSANAAN MAGANG	17
2.1 Posisi dan Bidang Kerja	17
2.2 Pelaksanaan Kerja	17
2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja	17
2.4 Realisasi Pelaksanaan	18
BAB III EVALUASI DAN ANALISIS PELAKSANAAN MAGANG ...	26
3.1 Evaluasi Pelaksanaan	26
3.2 Analisis Pelaksanaan	26
3.3 Refleksi Diri	27
BAB IV PENUTUP	29
4.1 Kesimpulan	29
4.2 Saran	29
LAMPIRAN	
DAFTAR PUSTAKA	

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	<i>Main Kitchen</i>	26
Tabel 2.2	<i>Nishimura Restaurant</i>	27
Tabel 2.3	Realisasi Kegiatan Magang	27

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1	<i>Deluxe Room</i>	12
Gambar 1.2	<i>Executive Room</i>	13
Gambar 1.3	<i>Executive Suit Room</i>	13
Gambar 1.4	<i>Residence Suit Room.....</i>	14
Gambar 1.5	<i>Premiere Suit Room.....</i>	14
Gambar 1.6	<i>Presidential Suit Room.....</i>	14
Gambar 1.7	<i>Jamoo Restaurant</i>	16
Gambar 1.8	<i>Shang Palace</i>	16
Gambar 1.9	<i>Desparado Grill & Bar</i>	17
Gambar 1.10	<i>La Petite</i>	17
Gambar 1.11	<i>Sapore Osteria.....</i>	18
Gambar 1.12	<i>Nishimura</i>	19
Gambar 1.13	<i>Lobby Lonque</i>	19
Gambar 1.14	<i>Chi Spa.....</i>	21
Gambar 1.15	<i>Health Club</i>	22

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Dokumentasi Produk yang Pernah Dibuat	31
Lampiran 2	Penilaian Prestasi Magang dari Mitra Magang	32
Lampiran 3	Penilaian Prestasi Magang dari Mitra Magang (Sages)	34
Lampiran 4	Sertifikat Magang.....	35

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dalam rangka menunjang aspek keahlian profesional Akademi *Sages* telah menyediakan sarana dan prasarana penunjang pendidikan dengan lengkap, namun sarana dan prasarana tersebut hanya menunjang aspek keahlian profesional secara teori dan praktik. Dalam dunia kerja nantinya dibutuhkan keterpaduan antara pengetahuan akan teori dan pelatihan praktik di lapang guna memberikan gambaran tentang dunia kerja yang sebenarnya.

Magang merupakan bentuk perkuliahan melalui kegiatan bekerja secara langsung di dalam dunia kerja. Tujuan dengan adanya kegiatan magang untuk menerapkan ilmu yang sudah diajarkan ke dalam dunia kerja sekaligus memberi pengalaman kepada mahasiswa. Pengalaman tersebut berfungsi untuk mempersiapkan ilmu dan memperkuat mental mahasiswa ketika sudah terjun ke dunia kerja.

Pelaksanaan magang dilakukan di *Shangri-La Hotel* yang merupakan salah satu hotel bintang 5 yang ternama di Surabaya. Pada pelaksanaan magang ini penulis memilih hotel Shangri La untuk dapat mengidentifikasi manajemen yang terjadi di dalamnya, terutama manajemen dalam dapur. Dengan melakukan kegiatan magang di Shangri La, diharapkan penulis mendapatkan pengetahuan yang terkait dengan manajemen dapur.

Shangri-La Hotel terkenal dengan menyajikan hidangan yang mewah yang bisa para pengunjung nikmati dalam Shangri La Hotel. Untuk menghidangkan hidangan berkualitas, *Shangri-La Hotel* memiliki *chef* yang berilmu tinggi dengan dilengkapi berbagai jenis fasilitas dapur yang berkualitas dan multifungsi yang dapat menciptakan hidangan mewah dengan maksimal. Untuk menjaga bahan-bahan makanan tetap berkualitas, *Shangri-La Hotel* juga memfasilitasi ruang penyimpanan bahan makanan yang sudah sesuai dengan standar hotel bintang lima agar kualitas bahan makanan tetap terjaga kesegarannya.

Shangri-La Hotel juga sangat mengedepankan kesehatan dan kebersihan sanitasi dan hygiene dalam pengolahan makanan. Sebagai salah satu hotel berbintang lima, aspek layanan makanan dan minuman tentu akan ditingkatkan semaksimal mungkin. Hal ini dibuktikan dengan adanya dukungan fasilitas dapur, tenaga pengolah makanan yang

sesuai dengan bidangnya dan juga peralatan dapur yang sesuai dengan standar industri dalam pengelolaan makanan.

1.2 Profil Mitra Magang

Hotel Shangri-La Surabaya adalah salah satu hotel bintang 5 terkemuka di Surabaya, Jawa Timur. Terletak di Jalan Mayjen Sungkono 120, hotel ini menawarkan akomodasi mewah dengan fasilitas canggih dan pelayanan profesional. Dibangun pada tahun 1995, Shangri-La Surabaya memiliki 274 kamar dan suite elegan, 11 ruang pertemuan, kolam renang, pusat kebugaran, spa dan restoran yang menyajikan kuliner internasional.

1.2.1 Sejarah singkat restoran

Shangri-La Hotel Surabaya adalah salah satu hotel yang memiliki standar bintang lima dan berada di bawah naungan *Shangri-La International Management* yang berlokasi di *Hongkong* dan merupakan bagian dari kelompok usaha milik Kuok Brother Company yang bergerak dalam bidang perhotelan. Kuok Hotel adalah hotel pertama yang didirikan pada tahun 1971 oleh Kuok Group dan pada tahun 1983 *Kuok Hotel* merubah namanya menjadi *Shangri La Hotel and Resort*.

1.2.2 Visi dan misi

Shangri-La Hotel Surabaya memiliki visi “*To be the best loved hospitality group to continue pioneering new horizons and setting new benchmarks*” yang artinya :

1. Memiliki pelanggan setia yang membuat *Shangri La Hotel* Surabaya menjadi pilihan pertama di antara hotel lainnya.
2. Menjadi pemimpin pasar sebagai tujuan dari *Shangri La Hotel* Surabaya.
3. Membangun dan memperkuat landasan yang kokoh serta terus mengembangkan usahanya guna memperoleh para pelanggan baru.
4. Mempertahankan orang-orang terbaik yang berinovasi untuk mendapatkan kesetiaan pelanggan.
5. Mencapai laba terbesar dan tertinggi di industri dan penghargaan.
6. Mencapai sukses secara finansial untuk mendapatkan kesetiaan dari para pemegang saham dan rekan bisnis.

Our purpose Shangri-La Hotel Surabaya adalah “We host people to the colorful joys in life in a sustainable manner” yang artinya :

1. Membahagiakan pelanggan Shangri-La Hotel Surabaya dan membuat pelanggan setia melalui penghargaan secara pribadi, fleksibilitas, dan proses perbaikan.
2. Melampaui harapan para pelanggan melalui pemberian kualitas dan nilai dalam setiap produk dan pelayanan secara konsisten.
3. Menjadi panutan dalam bidang pemberian jasa atau pelayanan.
4. Memberikan perhatian kepada setiap tamu secara tulus.

1.2.3 Fasilitas Hotel

Shangri-La Hotel memiliki 17 lantai yang dimana lantai 1-3 dikhususkan untuk fasilitas tamu seperti *lobby lounge, health club, restoran, bar, cake shop, business center*, dan lainnya. Sedangkan untuk kamar tamu, ditempatkan mulai dari lantai 4-17. Untuk lantai 11-14, terdapat lantai yang disebut *Executive Floor* atau *Horizon Club*. Lantai tersebut dikhususkan untuk tamu yang membutuhkan pelayanan yang lebih personal dan cepat (*business traveller*).

Horizon Club Lounge, para tamu diwajibkan untuk mempunyai *Horizon Club Access*. Fasilitas yang didapatkan adalah 24 jam *room service, laundry*, kolam renang, dan lainnya. *Shangri La Hotel Surabaya* saat ini memiliki kamar yang berjumlah 380, yang terdiri dari :

1. *Deluxe Room* (35m²)

Tipe kamar ini memiliki sebanyak 239 kamar dan juga *horizon deluxe* sebanyak 65 kamar dengan *panoramic city views* dan juga dilengkapi dengan *spacious bathroom, wifi access, universal electric plug, LED TV, safe deposit box, executive writing desk, coffee or tea making, mini bar*, dan *24 hours room service*.



Gambar 1.1 *Deluxe Room*

2. *Executive Room (49m2)*

Tipe kamar ini memiliki sebanyak 47 kamar dan *horizon executive* sebanyak 11 kamar dengan *panoramic city views* dan semua fasilitas yang dimiliki dari ruangan ini sama dengan *deluxe room*.



Gambar 1.2 *Executive Room*

3. *Executive Suite Room (84m2)*

Tipe kamar ini memiliki sebanyak 13 kamar, dilengkapi dengan *luxury one bedroom suite, bathroom with bathtub, comfortable sitting room, wifi, horizon club access, hypoallergenic pillow, DVD, flat screen television, executive desk with built-in multi-plug sockets, cordless telephones, fax/copier/scanner/ printer machine, voice mail, electronic safe, mini bar, coffee or tea making, dan 24 hours room service.*



Gambar 1.3 *Executive Suite Room*

4. *Residence Suite Room (119m2)*

Tipe kamar ini memiliki sebanyak 3 kamar, dilengkapi dengan *1 bedroom suite, living, dining and study room, a kitchenette, horizon club access, bathroom with bathtub, double wash basins, wifi, CD or DVD, in-house movie channels, dan*

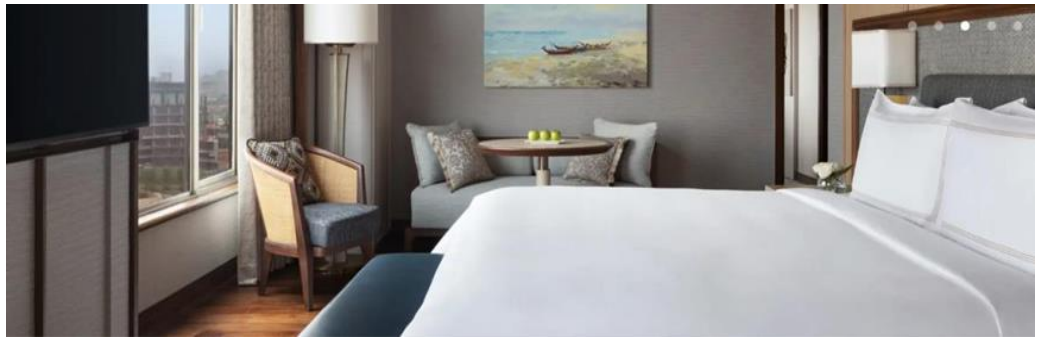
full-size executive writing desk.



Gambar 1.4 Residence Suite Room

5. *Premiere Suite Room (187m2)*

Tipe kamar ini hanya memiliki 1 kamar.



Gambar 1.5 Premiere Suite Room

6. *Presidential Suite Room (208m2)*

Tipe kamar ini hanya memiliki 1 kamar dan dilengkapi dengan *180-degree views of Surabaya, dining area, kitchenette, bedroom suite with separate sitting room, marble bathroom, Shangri-La toiletries, horizon club access, wifi, hypoallergenic pillow, DVD home theater, executive desk with built-in multi-plug sockets, cordless telephones, fax/copier/scanner/printer machine, voice mail, electronic safe, mini bar, coffee or tea making, dan 24 hours room service.*



Gambar 1.6 *Presidential Suite Room*

Shangri La Hotel menyiapkan beberapa fasilitas dapur untuk menjaga kualitas makanan siap saji dan bahan-bahan makanan, yaitu:

1. *Combi Oven*

Combi oven adalah jenis oven yang dapat melakukan beberapa fungsi memasak sekaligus, seperti memanggang, mengukus, dan merebus. Oven ini menggunakan kombinasi panas kering dan kelembaban untuk memasak makanan dengan hasil yang lebih merata dan lezat.

2. *Banquet cart warmer*

Banquet cart warmer adalah lemari penghangat yang digunakan untuk menjaga suhu makanan agar tetap hangat.

3. *Room chiller*

Room chiller adalah ruang pendingin yang digunakan untuk menyimpan bahan-bahan makanan dalam kapasitas besar agar untuk menjaga kualitasnya.

1.2.4 Layanan dan produk restoran

Hotel Shangri La memiliki berbagai jenis layanan dan restoran yang bisa dinikmati oleh para tamu. Berikut merupakan layanan dan restoran yang disediakan :

1. *Jamoo Restaurant*

Jamoo Restaurant yang terdapat di lantai 1 ini merupakan salah satu restoran yang menyediakan masakan asia dan kontinental yang disediakan secara *buffet* atau *ala carte* dengan teras luar ruangan. Restoran ini juga terdapat tempat bermain untuk anak-anak. Kapasitas yang dapat ditampung oleh *Jamoo Restaurant* ini sebanyak 132 kursi dengan 110 dalam ruangan atau indoors dan 22 luar ruangan atau outdoors. Restoran ini beroperasi mulai pukul 06.00 - 10.00 untuk sarapan, pukul 12.00 - 15.00 untuk makan siang, dan pukul 18.00 -23.00 untuk makan malam.



Gambar 1.7 Jamoo Restaurant

2. *Shang Palace*

Shang Palace yang juga terdapat di lantai 1 ini memiliki konsep yang elegan dan menyajikan makanan klasik provinsi *China*. Selain itu juga ada beberapa masakan lainnya yang disajikan seperti *dimsum*, hidangan daging *barbeque*, dan juga *seafood*. *Shang Palace* dapat menampung 130 kursi dengan 6 ruangan VIP dan mulai beroperasi pukul 11.00 - 15.00 untuk makan siang dan pukul 18.00 - 23.00 untuk makan malam.

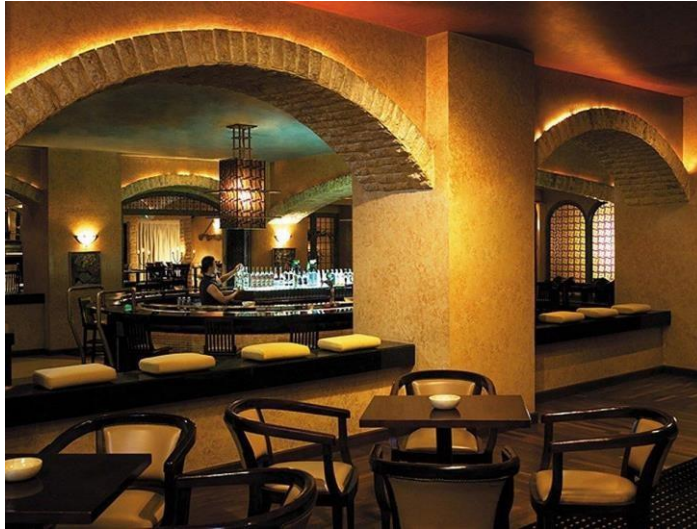


Gambar 1.8 *Shang Palace*

3. *Desparado Grill & Bar*

Desparado merupakan salah satu resto yang berkapasitas 79 kursi dan juga terletak di lantai 1. Konsep yang disajikan dari *Desparado* adalah memiliki *interior* yang unik dan menyediakan hidangan yang berasal dari *Mexico*. Selain itu juga, *Desparado* menyediakan minuman beralkohol maupun yang tidak beralkohol. Jam operasionalnya dimulai pukul 18.00 dan melayani hanya untuk

makan malam saja. Terdapat penampilan *live music* yang dapat dinikmati oleh para tamu hingga tengah malam.



Gambar 1.9 *Desparado Grill & Bar*

4. *La Petite*

La Petite adalah salah satu toko roti yang berada di dalam *Shangri La Hotel* Surabaya, dimana toko roti ini lebih berfokuskan pada roti, kue, dan kue kering. *La Petite* menawarkan suguhan yang dapat dinikmati di dalam hotel maupun di bawa pulang.



Gambar 1.10 *La Petite*

5. *Sapore Osteria*

Sapore Osteria yang terdapat di lantai 2 ini menyuguhkan hidangan tradisional Italia yang dibuat secara homemade. Interior yang terdapat di dalam *Sapore* ini sangat menarik, sehingga cocok untuk dijadikan tempat untuk gathering keluarga atau acara lainnya. *Sapore Osteria* memiliki kapasitas sebanyak 46 kursi dengan jam operasionalnya setiap hari mulai pukul 11.30-22.30.



Gambar 1.11 *Sapore Osteria*

6. *Nishimura*

Nishimura merupakan restoran Jepang yang menawarkan konsep open kitchen dan juga menyediakan hidangan spesial seperti teppanyaki, tempura, sushi, dan masih banyak lagi. *Nishimura* terletak di lantai 2 dan jam operasionalnya mulai pukul 11.30 - 14.30 untuk makan siang dan 18.00 - 22.30 untuk makan malam. Selain itu juga *Nishimura* memiliki kapasitas sebanyak 75 kursi dan terdiri dari 3 tatami rooms, 4 teppanyaki rooms, yakiniku, dan sushi bar.



Gambar 1.12 *Nishimura*

7. *Lobby Lounge*

Lobby Lounge merupakan salah satu *lobby* yang luas dan nyaman untuk dijadikan tempat berkumpul. Di dalam *lobby* ini, terdapat pilihan kopi, teh, dan makanan ringan yang mengesankan. *Lobby Lounge* ini menjadi ruangan yang banyak menarik perhatian pengunjung hotel.



Gambar 1.13 *Lobby Lounge*

8. *Ballroom*

Ballroom Shangri-La Hotel Surabaya merupakan salah satu ruangan meeting paling besar di Kota Surabaya. Ruangan ini di memiliki kapasitas sebesar 1800 kursi dengan konsep theater, dan juga cocok dijadikan tempat untuk beberapa acara seperti *wedding* dan acara lainnya karena *ballroom* ini memiliki desain konsep tanpa pilar.

9. *VIP room*

VIP room merupakan salah satu ruangan yang berada di dalam ballroom *Shangri-La Hotel* Surabaya yang biasanya digunakan untuk pertemuan kecil dengan kapasitas yang tidak banyak, yaitu sekitar 30 kursi.

10. Nirwana

Nirwana adalah nama yang diambil dari nama surgawi. Ruangan ini merupakan salah satu ruangan yang berada di lantai 2 *Shangri-La Hotel* Surabaya dan memiliki kapasitas sebanyak 180 kursi.

11. Pelangi

Ruangan ini juga merupakan salah satu ruangan yang berada di lantai 2 *Shangri-La Hotel* Surabaya. Ruangan pelangi dibagi menjadi 3 yaitu Pelangi I, Pelangi II, dan Pelangi III. Ketiga pelangi ini memiliki kapasitas sebanyak 240 kursi.

12. Madura, Kalimantan, Sulawesi

Ketiga ruangan ini (Madura, Kalimantan, Sulawesi) merupakan beberapa ruangan meeting yang disediakan dan juga berada di Shangri-La Hotel Surabaya, dan terletak di lantai 3. Nama yang diambil berasal dari nama beberapa pulau di Indonesia. Ketiga ruangan ini memiliki kapasitas sebanyak 30 kursi.

13. Sumatera

Sumatra juga merupakan salah satu ruangan yang namanya diambil dari nama pulau di Indonesia, dan juga masih terletak di lantai 3. Sumatera memiliki kapasitas sebanyak 80 kursi.

14. Chi Spa

Chi Spa Shangri-La Hotel Surabaya merupakan salah satu tempat yang memiliki ketenangan dan kedamaian untuk pengunjung. Beberapa treatments yang ditawarkan didasarkan pada metode kesehatan tradisional seperti *Balinese massage*, *Maduranese harmony*, *Spirit of Java* dan *Rempah body scrub*. *Chi Spa* memiliki 5 ruangan untuk *treatment*, *jacuzzi*, dan ruangan sauna.



Gambar 1.14 *Chi Spa*

15. Health Club

Healthy Club menawarkan pelatihan kardiovaskular dan juga latihan beban yang memiliki alat-alat yang canggih. *Healthy Club* yang dapat dinikmati oleh setiap pengunjung hotel ini juga termasuk *tennis court*, kolam renang, sanggar untuk kelas *aerobic / dance*, dan juga lapangan tenis.



Gambar 1.15 *Health Club*

16. *Shangri-La Academy Program*

Menurut data dari bagian *Human Resources Shangri-La Hotel Surabaya*, *Shangri-La Academy Program* merupakan salah satu program pelatihan yang dibuat oleh *Shangri-La Hotel International* untuk memberikan pelatihan kerja kepada karyawannya. *Shangri-La Hotel International* berinvestasi besar dalam program pelatihan, dan menawarkan berbagai program untuk semua tingkatan, khususnya untuk *Shangri-La Academy Program*. Tujuannya untuk selalu menjadi hotel yang terbaik dan setiap tahunnya, *Shangri-La Hotel International* mengisi sebagian besar dari posisi manajemen perusahaan melalui promosi internal dan transfer, dengan lebih dari 100 hotel dalam pembangunan di seluruh dunia.

1.2.5 Struktur organisasi restoran

Setiap hotel memiliki struktur organisasi dengan departemen yang berbeda. Salah satunya organisasi dalam restoran. Berikut merupakan organisasi dapur dalam *Shangri-La Hotel*, yaitu :

1. Executive chef

Executive chef bertanggung jawab atas seluruh operasional dapur, menu, dan kualitas makanan.

2. Executive sous chef

Executive sous chef bertanggung jawab membantu *executive chef* dalam operasional dapur, menu, dan kualitas makanan.

3. Sous chef

Sous chef bertanggung jawab atas operasional dapur di dalam masing-masing dapur.

4. Chef de partie

Chef de partie bertanggung jawab untuk membantu *sous chef* mengelolah operasional dapur.

5. Steward

Steward bertanggung jawab atas kebersihan lingkungan dapur dan peralatan dapur.

1.3 Tujuan dan Manfaat Magang

1.3.1 Tujuan magang

Tujuan magang ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan pengalaman kerja di dapur. Magang ini bertujuan mempersiapkan mahasiswa menjadi chef profesional dengan memahami prosedur kerja, standar operasional, kebersihan dan keselamatan kerja. Selain itu, magang ini juga bertujuan mengembangkan kemampuan praktis seperti memasak, mengolah bahan makanan, merencanakan menu dan mengatur produksi.

1.3.2 Manfaat Magang

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

1. Manfaat bagi Mahasiswa

Magang memberikan manfaat signifikan bagi mahasiswa. Mahasiswa dapat memperoleh pengalaman kerja langsung di dapur, mengembangkan keterampilan teknis seperti memasak dan mengolah bahan, serta memahami sistem manajemen makanan. Magang juga meningkatkan keterampilan lunak seperti kerja sama tim, komunikasi efektif dan pengelolaan waktu. Selain itu, mahasiswa dapat memperoleh pengalaman hidup, membangun jaringan profesional dan meningkatkan peluang kerja di industri kuliner. Dengan demikian, magang menjadi kesempatan berharga bagi mahasiswa untuk mengembangkan diri dan mempersiapkan karir di masa depan.

2. Manfaat bagi Restoran

Magang membawa berbagai manfaat bagi hotel. Dengan menerima magang, hotel dapat memperoleh tenaga kerja tambahan yang siap membantu operasional dapur. Selain itu, magang membawa perspektif dan ide baru, meningkatkan kreativitas dan inovasi menu. Hotel juga dapat mengidentifikasi dan merekrut bakat-bakat muda potensial untuk bergabung dengan tim. Magang juga membantu meningkatkan citra restoran sebagai tempat pembelajaran dan pengembangan karir, sehingga meningkatkan reputasi dan kepercayaan pelanggan.

3. Manfaat bagi Institusi

Magang di restoran membawa manfaat strategis bagi institusi pendidikan. Institusi dapat memperkuat kerja sama dengan industri kuliner, meningkatkan kualitas pendidikan vokasional dan praktis. Magang memungkinkan mahasiswa mengaplikasikan teori dan konsep secara langsung, sehingga meningkatkan kemampuan dan keterampilan mereka. Ini juga membantu institusi dalam

meningkatkan relevansi kurikulum dengan kebutuhan industri, membangun jaringan kerja sama dengan industri kuliner, meningkatkan kesempatan kerja lulusan, dan membangun reputasi institusi sebagai pusat pengembangan bakat.

1.4 Waktu Pelaksanaan Magang

Dalam *Shangri La Hotel* efektif kerja delapan jam sehari dengan libur satu hari dalam seminggu. Setiap *outlet* mendapatkan jatah istirahat selama satu jam dan sudah termasuk makanan gratis yang disediakan oleh hotel. *Shangri La Hotel* khususnya di *kitchen* terdapat sistem *rolling* yaitu setiap tiga bulan akan diadakan perpindahan *kitchen*. Dalam tiga bulan pertama penulis ditempatkan di *main kitchen* dan tiga bulan terakhir penulis ditempatkan di *Nishimura Restaurant*. Berikut merupakan jadwal dari *kitchen* masing-masing, yaitu :

1. *Main kitchen*

Jam kerja di *main kitchen* mulai pukul 08.00 hingga 16.00. Jam istirahatnya ditetapkan pada pukul 12.00.

2. *Nishimura Restaurant*

Jam kerja di *Nishimura Restaurant* mulai pukul 10.00 hingga 18.00. Jam istirahatnya ditetapkan pada pukul 13.00.

BAB II

PELAKSANAAN MAGANG

2.1 Posisi dan Bidang Kerja

Sebagai mahasiswa magang memiliki posisi sebagai *cook helper*. *Cook helper* bertanggungjawab dalam membantu para *staff* dalam hal mengurus *preparation* bahan-bahan hingga memasak. Jika ada *event*, mahasiswa magang ditugaskan untuk menjaga *buffett* pada saat acara seperti pernikahan dan lain-lainnya.

2.2 Pelaksanaan Kerja

Dalam 3 bulan pertama penulis ditempatkan di *main kitchen* dan diajarkan *preparation*, *cycle* masakan, dan *hygiene & sanitation*. Setelah sudah melakukan hal tersebut, mulailah dilepas untuk memasak masakan sesuai dengan *cycle* yang sudah ditentukan. Dalam 3 bulan terakhir penulis ditempatkan di *Nishimura Restaurant* dan diajarkan *preparation* untuk *ala carte*. Jika sudah bisa maka mulai dilepas untuk memasak di *ala carte*.

2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja

Pelaksanaan magang dimulai dari tanggal 01 Juli 2024 hingga 01 Januari 2025. Selama pelaksanaan magang, di kedua outlet penulis mendapatkan pekerjaan di *shift* pagi. Berikut merupakan *schedule* keseharian di *Shangri La Hotel* :

1. *Main kitchen*

Jam	Aktivitas
08.00 – 12.00	Menyiapkan bahan-bahan dan memasak untuk <i>lunch</i> , <i>dinner</i> , dan <i>breakfast</i>
12.00 – 13.00	Istirahat dan makan siang
13.00 – 16.00	Menyiapkan dan memasak masakan untuk <i>Horizon</i> (VIP) dan membersihkan dapur

Tabel 2.1 *Main kitchen*

2. Nishimura restaurant

Jam	Aktivitas
10.00 – 11.30	Menyiapkan bahan-bahan <i>ala carte</i> dan peralatan <i>teppanyaki</i>
11.30 – 13.00	Membantu memasak di <i>ala carte</i>
13.00 – 14.00	Istirahat dan makan siang
14.00 – 18.00	Membantu <i>closing</i> restoran, menambahkan stok bahan-bahan yang kurang, dan memasak untuk <i>horizon</i> (VIP)

Tabel 2.2 Nishimura Restaurant

2.4 Realisasi Pelaksanaan

Setiap hari, penulis memiliki berbagai kegiatan yang dilakukan, seperti persiapan bahan, produksi hidangan, dan manajemen *kitchen*. Penulis juga merencanakan perbaikan untuk kegiatan berikutnya dan mencatat evaluasi harian dari supervisor. Evaluasi ini memberikan umpan balik mengenai kinerja mahasiswa, membantu mereka dalam mengidentifikasi dan memperbaiki area yang perlu ditingkatkan. Berikut merupakan tabelnya.

Minggu	Tanggal	Kegiatan	Pencapaian	Tantangan & Solusi	Pengalaman & Pembelajaran	Rencana Perbaikan	Evaluasi Supervisor
1	1 juli-7 juli	Belajar berbagai teknik motong-memotong	Dapat menyelesaikan dengan tepat waktu	Tantangan: Harus bekerja dengan cepat Solusi: Harus fokus dan mengatur waktu dengan baik	Memotong bahan-bahan dalam jumlah yang banyak	Lebih cepat lagi dalam bekerja	Sudah bagus, tetapi kurang cepat
2	8 juli-14 juli	Menjaga <i>buffett</i> dalam <i>wedding</i>	Dapat menyajikan makanan ke tamu dengan tepat	Tantangan: Harus memahami siklus pengerjaannya	Pertama kalinya menjaga <i>buffett</i> di <i>wedding</i>	Lebih cepat dan mobilitas dalam bekerja	Karena baru pertama kali, jadi harus

				Solusi: Dengan bertanya sambil melihat apa yang dilakukan staf			banyak belajar
3	15 juli-21 juli	Belajar menu untuk <i>horizon</i>	Sudah bisa menyiapkan bahan-bahan untuk menu tersebut	Tantangan: Terdapat berbagai menu yang harus dihafalkan Solusi: Mencatat di buku kecil	menyiapkan bahan-bahan dan jenis memotongnya	Harus paham semua menu <i>horizon</i> serta memasaknya	Sudah bagus, namun perlu belajar untuk membuatnya juga
4	21 juli-28 juli	Belajar tentang <i>cycle breakfast</i>	Sudah bisa menyiapkan bahannya untuk beberapa menu	Tantangan: Terdapat banyak sekali menu yang harus dipelajari Solusi: Harus menyiapkan buku catatan	Memotong dan menyiapkan bahan-bahan untuk para staf masak	Harus lebih banyak mencatat dan memahami menu-menunya	Masih banyak menu yang harus dipelajari
5	29 juli-4 agustus	Belajar tentang <i>cycle lunch</i> dan <i>dinner</i>	Dapat menyelesaikan sesuai dengan instruksi dan dengan tepat	Tantangan: Banyak menu yang harus dipelajari dan beradaptasi dengan <i>cycle</i> Solusi: Dengan mencatat resep dan memfoto <i>cycle</i> untuk dipelajari	Memotong dan menyiapkan bahan-bahan untuk para staf masak	Harus mempelajari dan memperdalaminya lagi	Masih banyak yang harus dipelajari

6	5 agustus- 11 agustus	Menjaga <i>buffett</i> dalam acara <i>wedding</i>	Sudah bisa bekerja dengan cepat dan tepat	Tantangan: Harus bisa menjelaskan menu yang dihidangkan Solusi: Mempelajari menunya lagi	Menyajikan makanan dengan menjelaskan makanannya tersebut	Berusaha untuk tetap fokus	Sudah bagus, namun harus membiasak an diri untuk bisa berkomuni kasi dengan tamu
7	12 agustus- 19 agustus	Belajar untuk memasak menu <i>horizon</i>	Sudah bisa mengolah sesuai dengan standard hotel	Tantangan: Terkadang rasa masih kurang konsisten Solusi: Harus sering belajar memasak	Harus bisa masak dengan rasa dan kualitas yang sama setiap memasaknya	Tetap harus fokus dan teliti	Sudah bagus, ditingkatka n lagi
8	20 agustus- 26 agustus	Belajar memasak <i>breakfast</i> , <i>lunch</i> , dan , <i>dinner</i>	Sudah mulai bisa memasak berbagai macam masakan	Tantangan: Terdapat banyak sekali menu yang harus dipelajari lagi Solusi: Belajar memasak terus sambil mencatat catatan	Memasak berbagai jenis masakan di berbagai daerah	Harus fokus dan hafal setiap resepnnya	Perlu ditingkatka n lagi karena masih ada yang belum dipelajari
9	27 agustus-3 septembe r	Jaga <i>buffet</i> untuk <i>wedding</i> dengan memasak untuk <i>buffet</i>	Sudah mulai terbiasa dengan alur pekerjaann ya	Tantangan: Masih cukup kaku karena banyak pekerjaan yang harus diselesaikan Solusi:	Memasak hidangan <i>buffet</i> untuk <i>wedding</i>	Harus lebih mobilitas dalam mengerjak an beberapa kerjaan	Perlu lebih mobilitas lagi dalam mengerjak annya

				Harus lebih mobilitas lagi			
10	4 september-10 september	Memasak berbagai jenis masakan dengan mengikuti <i>cycle</i>	Sudah mulai bisa memasak berbagai jenis masakan daerah	Tantangan: Terdapat banyak menu yang harus dihafal Solusi: Terus mencatat dan kembali membaca buku catatan	Memasak layaknya seperti staf	Membiasakan untuk membaca catatan untuk mengingatnya	Sudah cukup, namun masih memiliki kendala dalam mengingat resepnya
11	11 september-17 september	Memasak dan <i>set up</i> hidangan untuk acara <i>wedding</i>	Sudah bisa mengerjakan dengan lancar	Tantangan: Pengerjaannya masih belum terlalu cepat Solusi: Tetap fokus dan berusaha lebih cepat lagi	<i>Set up</i> dan memasak untuk <i>wedding</i>	Lebih cepat lagi dan mobilitas	Sudah bagus, ditingkatkan lagi
12	18 september-24 september	Memasak, <i>set up</i> , dan jelaskan hidangan dalam	Sudah dapat melakukan dengan lancar	Tantangan: Harus bisa mobilitas dalam menghadapi beberapa tugas dalam satu waktu Solusi: Harus fokus dan tetap tenang	Dipercayakan untuk melakukan banyak tugas untuk acara <i>wedding</i>	Berusaha lebih mobilitas dan lebih cepat	Sudah bagus, ditingkatkan lagi
13	25 september-1 oktober	Ditugaskan untuk menjaga <i>outlet</i> dan memotong <i>salmon</i>	Dapat melakukan dengan cepat dan lancar	Tantangan: Harus bisa memotong dengan cepat dalam jumlah yang banyak Solusi:	Menyajikan <i>salmon wellington</i> kepada tamu dalam jumlah yang banyak	Berusaha lebih cepat lagi dan memotong dengan hasil yang rapih	Sudah bagus, namun hasil <i>salmon wellington</i> yang

		<i>wellington</i>		Tetap fokus dan tenang			dipotong sedikit hancur
14	2 oktober-8 oktober	<i>Rolling ke kitchen baru</i>	Dapat melakukan tugas sesuai dengan instruksi	Tantangan: Harus beradaptasi dengan <i>kitchen</i> baru Solusi: Mengevaluasi lagi kinerja	Memahami berbagai jenis <i>preparation</i> dan cara pembuatannya	Terus meningkatkan kinerja lagi	Sudah bagus, namun masih banyak yang harus dipelajari
15	9 oktober-15 oktober	Belajar berbagai jenis memotong dengan seni ala Jepang	Dapat melakukannya dengan lancar	Tantangan: Terdapat banyak sekali jenis potongan Solusi: Dengan cara memfoto dan mencatat di catatan	Mengenal berbagai jenis potongan seni Jepang	Kedepannya lebih rapi dalam memotong	Cukup bagus, harus dirapihin lagi potongannya
16	16 oktober-22 oktober	Belajar berbagai masakan di <i>ala carte</i>	Sudah dapat memasaknya sesuai standard	Tantangan: Masih ada beberapa menu yang belum dipelajari Solusi: Mencatat resep dalam catatan	Mempelajari masakan Jepang yang autentik	Perbaiki lagi secara kinerja dan kerapiannya lagi	Sudah bagus, namun masih harus belajar lagi
17	23 oktober-29 oktober	Menyiapkan stok <i>salad</i> dan alat-alat <i>teppanyaki</i>	Sudah sesuai dengan instruksi dan tepat waktu	Tantangan: Harus melakukannya dalam jumlah stok yang banyak Solusi: Berusaha tetap fokus dan	Melakukan <i>preparation</i> dalam restoran agar semuanya tersiapkan dengan baik	Berusaha untuk ditingkatkan kecepatannya lagi	Sudah bagus, namun masih terdapat beberapa kesalahan dalam <i>preparation salad</i>

				lakukan dengan cepat			
18	30 oktober-5 november	Mulai memasak menu <i>ala carte</i> untuk tamu	Mulai terbiasa dengan alur pekerjaannya	Tantangan: Masih sedikit panikan dalam memasak Solusi: Tetap fokus dan tenang	Merasakan memasak untuk <i>ala carte</i> pertama kalinya di hotel	Berusaha untuk ditingkatkan lagi dari segi kinerja	Cukup bagus, namun tetap harus fokus dan tenang
19	6 november-12 november	Memasak berbagai menu untuk <i>horizon</i>	Sudah paham <i>preparation</i> dan cara masaknya untuk beberapa menu	Tantangan: Ada beberapa menu yang harus dipelajari lagi teknik khususnya Solusi: Sering latihan memasak menunya tersebut	Memasak menu untuk <i>horizon</i> pertama kalinya	Berusaha untuk memahami tekniknya untuk berbagai menu yang ada	Sudah bagus, ditingkatkan lagi
20	13 november-19 november	Membuat <i>preparation</i> stok berbagai saus <i>teppanyaki</i> , <i>tamago</i> , <i>tofu</i> , dan <i>chawanmushi</i>	Sudah paham semua <i>preparation</i> dengan baik	Tantangan: Manajemen waktu agar terselesaikan tepat waktu Solusi: Membuat target dalam berapa lama waktunya sudah harus selesai	Membuat <i>preparation</i> pada pagi hari untuk mengisi semua stok yang habis	Berusaha untuk memanajemen waktu lebih baik lagi	Sudah bagus, terus ditingkatkan lagi
21	20 november-26 november	Membuat <i>preparation</i> untuk hidangan <i>wedding</i>	Sudah bisa memasak sesuai dengan standard	Tantangan: Belum terbiasa dengan memasak untuk <i>wedding</i> Solusi: Mencatat resep di buku catatan	Memasak hidangan <i>wedding</i> yang di luar buku menu	Berusaha untuk memperbaiki dari segi tekstur dan rasa	Masih perlu ditingkatkan lagi

22	27 november-3 desember	Belajar memasak menu <i>teppanyaki</i>	Sudah bisa memasak menu <i>teppanyaki</i>	Tantangan: Masih kaku ketika memasak menggunakan spatula Solusi: Harus sering-sering berlatih menggunakan spatula	Pertama kalinya memasak makanan di <i>teppanyaki</i>	Berusaha untuk memperdalam lagi karena belum mahir	Masih perlu ditingkatkan lagi
23	4 desember-10 desember	Memasak dan menu <i>ala carte</i> layaknya seperti staf	Sudah lancar dan sesuai standar	Tantangan: Harus memasak dengan cepat dan sesuai dengan order para tamu Solusi: Harus tetap tenang dan fokus	Memasak dengan cepat dan harus menyesuaikan dengan apa yang tamu inginkan	Berusaha untuk lebih cepat dan mobilitas lagi	Sudah bagus, ditingkatkan lagi
24	11 desember-17 desember	Menyiapkan <i>preparation</i> untuk <i>wedding</i>	Sudah lancar dan sesuai dengan instruksi	Tantangan: Masih ada sedikit kesalahan dalam takaran bahan Solusi: Mengevaluasi lagi catatan yang sudah dicatat	Menyiapkan <i>preparation</i> dalam jumlah yang banyak untuk <i>wedding</i>	Berusaha untuk membaca catatan sebelum memulai kerja	Sudah bagus, namun masih ada kesalahan yang dikoreksi lagi
25	18 desember-24 desember	Memasak untuk menu baru dalam acara natal	Sudah lancar dan sesuai standard	Tantangan: Memasak hidangan yang sebelumnya belum pernah dicoba Solusi: Membuat catatan baru	Memasak menu baru untuk acara natal	Berusaha untuk bisa beradaptasi lebih cepat ketika ada menu baru	Cukup bagus, tapi harus bisa beradaptasi
26	25 desember	Menyiapkan	Semua ide dapat	Tantangan:	Merencanakan perencanaan	Berusaha untuk bisa	Secara tekstur dan

	-31 desember	<i>preparati on</i> dan memasak untuk <i>food test</i>	berjalan dengan lancar sesuai dengan rencana	Memasak menu yang tidak ada di Hotel Shangri- La Solusi: Mencari tahu tentang menu yang tidak ada di Hotel Shangri- La	secara matang untuk ujian <i>food test</i>	mengerjak annya lebih baik dari pada sebelumny a	rasa sudah enak, namun untuk <i>plating</i> masih sederhana
--	-----------------	---	---	---	--	---	---

Tabel 2.3 Realisasi Kegiatan Magang

BAB III

EVALUASI DAN ANALIASIS PELAKSANAAN MAGANG

3.1 Evaluasi Pelaksanaan

Selama pelaksanaan magang dilakukan sudah sesuai dengan rencana awal sebelum magang yaitu selama 6 bulan. Selama pelaksanaan magang, dalam setiap minggu jadwal yang ditetapkan bisa berubah ketika ada *event*. Selama di kitchen kegiatan sehari hari di kitchen sebagian besar menyiapkan bahan- bahan untuk *ala carte*, *buffett*, maupun *event*. Ketika ada *event wedding* para training turut serta mengikuti *set menu platting* makanan dari *appetizer* sampai *dessert* maupun menjaga *buffett* dari *outlet* masing-masing. Dalam dapur diajarkan untuk bekerja dengan cepat dan tepat untuk melatih melatih kecekatan mahasiswa. Setelah selesai mengikuti magang, staf memberikan evaluasi tentang apa yang mau di kerjakan dan memberikan masukan ketika ada yang harus diperbaiki.

3.2 Analisis Pelaksanaan

Selama pelaksanaan magang, penulis mendapatkan berbagai jenis ilmu pengetahuan dalam hal memasak, manajemen, dan lain-lainnya. Dalam hal memasak terdapat banyak sekali menu makanan yang cukup asing bagi penulis, sehingga penulis mendapatkan banyak sekali menu dari antar negara. Selain memasak staf juga mengajarkan berbagai cara dalam *preparation* dengan cara yang lebih efisien. Dengan cara yang lebih efisien dapat memanajemen waktu lebih singkat agar semua *preparation* maupun memasak bisa selesai dengan waktu yang tepat. Staf juga mengajarkan bagaimana cara mengkoordinasi *team* ketika restoran sedang ramai agar semuanya dapat berjalan lancar. Berikut beberapa hal yang diterapkan dalam *kitchen*, yaitu :

1. Manajemen tim

Dalam *kitchen* penting adanya manajemen dalam hal perencanaan, pengorganisasian, pengarahan, pengawasan, dan pengendalian.

2. Manajemen pasokan bahan

Proses ini dimulai dengan perencanaan kebutuhan, pengadaan, penyimpanan, dan pengendalian stok. Dengan adanya sistem *First-In-First-*

Out (FIFO), kartu stok, dan teknologi manajemen inventori, restoran dapat menghemat biaya, mengurangi limbah, dan meningkatkan efisiensi.

3. Standarisasi resep

Setiap restoran memiliki *standard* resep, dengan adanya *standard* resep dapat menjaga rasa, kualitas, konsistensi, dan keamanan dalam hidangan yang disajikan.

4. Teknik memasak

Adanya teknik memasak dapat merubah rasa, kualitas, dan keamanan meningkat dengan optimal dan sesuai dengan *standard*.

3.3 Refleksi Diri

Selama pelaksanaan magang, banyak sekali hal-hal baru yang telah dilalui. Dengan semua pengalaman terdapat beberapa hal yang menjadi bekal untuk diri sendiri, yaitu :

1. Pembelajaran Pribadi

- Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan memasak.
- Mengembangkan kemampuan kerja sama tim.
- Meningkatkan disiplin dan tanggung jawab.
- Mengenal standar operasional restoran.
- Membangun jaringan profesional.

2. Pengalaman

- Menghadapi tekanan waktu dan kesibukan.
- Mengatasi kesalahan dan kegagalan.
- Menerima umpan balik dan kritik.
- Mengembangkan kreativitas dan inovasi.
- Mengalami keragaman budaya dan preferensi pelanggan.

3. Perkembangan dan Perbaikan

- Meningkatkan komunikasi yang efektif.
- Mengembangkan kemampuan untuk beradaptasi.
- Mengatasi perbedaan pendapat.
- Meningkatkan pengelolaan waktu.

4. Dampak terhadap Karir

- Meningkatkan peluang kerja.
 - Mengembangkan kemampuan kepemimpinan.
 - Mengembangkan kemampuan analisis dan evaluasi.
 - Meningkatkan kepercayaan diri.
5. Rencana Masa Depan
- Menjadi koki profesional.
 - Membuka restoran sendiri.
 - Membangun jaringan profesional yang luas.

BAB IV

PENUTUP

4.1 Kesimpulan

Magang di kitchen Hotel Shangri-La Surabaya selama 6 bulan memberikan pengalaman berharga dan pengetahuan luas tentang operasional kitchen, manajemen makanan dan pelayanan pelanggan.

1. Penulis memperoleh keterampilan teknis memasak, pengolahan bahan makanan dan penyajian hidangan dengan standar tinggi. Pengalaman ini meningkatkan kemampuan kerja sama tim, disiplin dan tanggung jawab. Saya memahami pentingnya kebersihan, keselamatan dan kesehatan dalam kitchen serta mengembangkan kreativitas dalam *menu planning* dan *food presentation*.
2. Perbandingan antara teori dan praktik yang diajarkan memiliki persamaan seperti pengetahuan tentang bumbu dan teknik potongan sayur, daging, dan lainnya. Namun, di Shangri La Hotel juga mengejarkan teknik *shortcut* untuk memanfaatkan waktu lebih maksimal.

4.2 Saran

Setiap orang maupun sebuah perusahaan tidak ada yang sempurna. Sebagai penulis, ada beberapa saran yang disampaikan :

1. Saran untuk mitra magang, dengan adanya mahasiswa magang baru bisa diberi pembelajaran secara teori pengenalan dunia hotel secara intensif di orientasi. Dengan cara tersebut, diharapkan mahasiswa magang baru dapat menggambarkan ketika sudah mulai bekerja. Selama dalam melaksanakan pelaksanaan magang, diharapkan para pembimbing untuk bisa lebih perhatian lagi dalam membimbing agar mahasiswa baru dapat mempelajarinya lebih seksama lagi.
2. Saran untuk institusi, Institusi pendidikan dan dunia hotel perlu meningkatkan kerja sama untuk menyediakan program magang yang berkualitas. Hal ini mencakup penyediaan kurikulum yang relevan, pelatihan praktis dan evaluasi yang efektif. Institusi juga harus memastikan

keselamatan dan kesejahteraan mahasiswa selama magang.

3. Saran untuk mahasiswa, sebelum maupun pelaksanaan magang sedang berlangsung. Mahasiswa diwajibkan untuk mempersiapkan ilmu yang sudah dipelajari secara matang agar lebih siap saat menghadapinya. Selagi dalam pelaksanaan magang, mahasiswa juga harus menekuni apa yang dipelajari selama pelaksanaan magang. Karena dengan melaksanakan magang memberi pengalaman dan gambaran untuk mahasiswa ketika sudah masuk ke dunia kerja.

DAFTAR PUSTAKA

Shangri-La International Hotel Management. (2024). Luxury Hotel in Surabaya | Shangri-La Surabaya <https://www.shangri-la.com/surabaya/shangrila/>

Lampiran 1
Dokumentasi Produk yang Pernah Dibuat



Lampiran 2

Penilaian Prestasi Magang dari Mitra Magang

1. Main Kitchen



SHANGRI-LA
SURABAYA

TRAINEE EVALUATION FORM									
Trainee's Name : <u>Agan Kurnia</u>					Appraiser : <u>Eko Syahno</u>				
Training Period : <u>17/124 - 22/01/24</u>					Position : <u>Service leader</u>				
Dept/Outlet : <u>Main Kitchen</u>					Appraisal date & signature : <u>21/12/24</u> 				
Please rate the trainee's performance based on the criteria given. Circle the rating suitable for the performance and discuss the result with the trainee before submitting this form. Thank you!									
NO	CRITERIA	PERFORMANCE RATING					COMMENTS		
1.	ATTENDANCE & PUNCTUALITY Kesiapan dan kehadiran di tempat kerja.	5	4	3	2	1			
2.	WORK ATTITUDE/ETIQUETTE Perilaku kerja: cara merespon/kesiapan menerima tugas dari senior, etos kerja.	5	4	3	2	1			
3.	PERSONAL GROOMING Kerapian diri: rambut, pakaian, tangan, sepatu, secara umum.	5	4	3	2	1			
4.	PERSONALITY Kepribadian sikap atas profesi yang ditekuni, ber-pribadi yang menyenangkan.	5	4	3	2	1			
5.	KNOWLEDGE OF JOB Pengetahuan dasar atas pekerjaan yang dilakukan: pengetahuan tentang peralatan kerja, cara kerja.	5	4	3	2	1			
6.	QUANTITY & QUALITY OF WORK Hasil akhir dari tugas-tugas yang diberikan: jumlah, kecermatan dan ketepatan, pencapaian hasil standar yang ditentukan.	5	4	3	2	1			
7.	INIAIVE Ketekunan dan kemampuan menyampaikan ide-ide baru, komentar, cara demi pencapaian standar kerja.	5	4	3	2	1			
8.	DEPENDABILITY Kemampuan bekerja dengan tanpa pengawasan.	5	4	3	2	1			
9.	RESPONSIBILITY Kemauan menerima tanggung jawab atas tugas-tugas yang diberikan.	5	4	3	2	1			
10.	COURTESY Tata krama, kesopansantunan, menghormati orang lain (sesama trainee, staff, supervisor)	5	4	3	2	1			
11.	MOTIVATION & COMMUNICATION Antusiasme persona, dalam bekerja, kemauan belajar dan mencari informasi-informasi baru, kemampuan berkomunikasi dengan orang lain.	5	4	3	2	1			
12.	GENERAL CONDUCT Kepatuhan terhadap peraturan yang ada dan kesepakatan trainee secara keseluruhan.	5	4	3	2	1			
GPA = $\frac{\text{Total A+B+C+D+E}}{12}$ = <u>51 = 4.25</u>		A	B	C	D	E			
Remark 5 = Excellent 2 = Fair 4 = Very Good 1 = Poor 3 = Good		Absenteeism Sick = _____ day/s Absence with notice = _____ day/s Absence without notice = _____ day/s							

Surabaya, _____

Joice Gunawan
Training Manager

2. Nishimura Kitchen

SHANGRI-LA
SURABAYA

TRAINEE EVALUATION FORM

Trainee's Name : <u>Aren Kurnia</u>	Appraiser : <u>AYOMAN SURIPANA</u>
Training Period : <u>23/9/24 - 1/1/25</u>	Position : <u>SM KITCHEN</u>
Dept/Outlet : <u>Main Kitchen</u>	Appraisal date & signature : <u>1/1/2025</u>

Please rate the trainee's performance based on the criteria given. Circle the rating suitable for the performance and discuss the result with the trainee before submitting this form. Thank you!

NO	CRITERIA	PERFORMANCE RATING					COMMENTS
1.	ATTENDANCE & PUNCTUALITY <i>Kesiapan dan kehadiran di tempat kerja.</i>	5	4	3	2	1	
2.	WORK ATTITUDE/ETIQUETTE <i>Perilaku kerja: cara merespon/kesiapan menerima tugas dari senior, etos kerja.</i>	5	4	3	2	1	
3.	PERSONAL GROOMING <i>Kerapian diri: rambut, pakaian, tangan, sepatu, secara umum.</i>	5	4	3	2	1	
4.	PERSONALITY <i>Kepribadian sikap atas profesi yang ditekuni, ber-pribadi yang menyenangkan.</i>	5	4	3	2	1	
5.	KNOWLEDGE OF JOB <i>Pengetahuan dasar atas pekerjaan yang dilakukan: pengetahuan tentang peralatan kerja, cara kerja.</i>	5	4	3	2	1	
6.	QUANTITY & QUALITY OF WORK <i>Hasil akhir dari tugas-tugas yang diberikan: jumlah, kecermatan dan ketepatan, pencapaian hasil standar yang ditentukan.</i>	5	4	3	2	1	
7.	INITIATIVE <i>Ketekunan dan kemampuan menyampaikan ide-ide baru, komentar, cara demi pencapaian standar kerja.</i>	5	4	3	2	1	
8.	DEPENDABILITY <i>Kemandirian, kemampuan bekerja dengan/ tanpa pengawasan.</i>	5	4	3	2	1	
9.	RESPONSIBILITY <i>Kemauan menerima tanggung jawab atas tugas-tugas yang diberikan.</i>	5	4	3	2	1	
10.	COURTESY <i>Tata krama, kesopansantunan, menghormati orang lain (sesama trainee, staff, supervisor).</i>	5	4	3	2	1	
11.	MOTIVATION & COMMUNICATION <i>Antusiasme persona, dalam bekerja, kemauan belajar dan mencari informasi-informasi baru, kemampuan berkomunikasi dengan orang lain.</i>	5	4	3	2	1	
12.	GENERAL CONDUCT <i>Kepatuhan terhadap peraturan yang ada dan kesepakatan trainee secara keseluruhan.</i>	5	4	3	2	1	
GPA = $\frac{\text{Total A+B+C+D+E}}{12} = \frac{32}{12} = 2.6$		A	B	C	D	E	

Remark

5 = Excellent	2 = Fair
4 = Very Good	1 = Poor
3 = Good	

Absenteeism

Sick = 2 day/s

Absence with notice = day/s

Absence without notice = day/s

Surabaya, _____

Joice Gunawan
Training Manager

Lampiran 3

Penilaian Prestasi Magang dari Mitra Magang (Sages)


AKADEMI SAGES
 — A Noble and Excellent Academy —

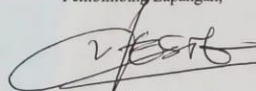
LEMBAR PENILAIAN PRESTASI KINERJA MAGANG
Tahun Akademik 20... / 20...

Nama Mahasiswa : Adnan Kurnia
 NIM : 22110095
 Dosen Pembimbing Magang : Titin Lestariningsih, S.E., M.M.
 Pembimbing Lapangan : Eko Sunarno
 Mitra Magang : Agasari Hotel Surabaya
 Lokasi Magang : Jl. Mayjend Jengkona No. 120
 Posisi/Bidang Kerja : Kitchen

No.	Aspek yang Dinilai	Bobot (B)	Nilai (N) (0 – 100)	Jumlah (B x N)
1.	Kedisiplinan: 1) Ketepatan Waktu 2) Sikap Kerja/ Tingkah Laku 3) Tanggung Jawab Terhadap Tugas 4) Kehadiran 5) Kerapian dan Kebersihan Diri	10 10 9 10 10	95 95 95 95 95	
2.	Kinerja: 1) Kemampuan Kerja 2) Keterampilan Kerja 3) Kualitas Kerja 4) Pemahaman Materi Kerja 5) Hasil Pekerjaan (Kontribusi)	8 8 10 9 9	90 90 90 100 95	
3.	Kemampuan Beradaptasi: 1) Kemampuan Berkomunikasi 2) Kemampuan Bekerja Sama 3) Kemampuan Inisiatif/ Kerajinan	10 10 10	100 100 100	
Jumlah		100		

$$\text{Nilai Akhir} = \frac{\text{Jumlah (B x N)}}{\text{Jumlah Bobot}}$$

$$\text{Nilai Akhir} = \frac{...}{...}$$

8 January 2025
 Pembimbing Lapangan,

 (Nama)
 Eko Sunarno

Lampiran 4
Sertifikat Magang

