

LAPORAN MAGANG

DI LOCAAHANDS , SURABAYA



Disusun oleh:
CELINE
NIM 22110048

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER
AKADEMI SAGES
2024

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN MAGANG

Nama Mitra Magang : Restaurant LOCAAHANDS
Lokasi : Darmo Permai Selatan II no 16 , Pradahkalikendal ,
Surabaya
Yang telah dilaksanakan oleh mahasiswa(i) Program Studi Diploma Tiga Seni
Kuliner Akademi Sages berikut:

Nama : Celine
NIM : 22110048

Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku
pada tanggal 15 January 2025

Surabaya, 21 January 2025

Disetujui oleh:

Pembimbing Lapangan,

Dosen Pembimbing Magang,


Garyani Niluh
Pastry Chef


Titin Lestariningsih, S.E., M.M.
NIDN: 0728079105

Disahkan oleh:
Ketua Program Studi,


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

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Celine
NIM : 22110048
Program Studi : D3 Seni Kuliner
Judul Laporan Magang : Laporan Magang di LOCAAHANDS , Surabaya

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/sanksi 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, 21 January 2025
Yang Menyatakan.



CELINE
NIM: 22110048

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur atas hikmat , restu serta rahmat yang yang diberikan oleh Tuhan Yang Maha Esa sehingga proses pembuatan laporan magang tentang “Laporan Magang di Locaahands, Surabaya” ini dapat terselesaikan dengan baik dan lancar.

Begitu banyak pihak yang telah mendukung dan membantu berupa fisik maupun mental dalam proses penyusunan laporan ini. Dengan sepenuh hati penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu dan membimbing penulis selama menyusun laporan ini, antara lain yaitu :

1. Ibu Titin Lestariningsih , S.E., M.M. selaku dosen pembimbing yang sudah membimbing dan memantau selama kegiatan magang hingga proses penulisan laporan magang.
2. *Chef* Garyani Niluh selaku *pastry chef* dari *Locaahands*, Surabaya yang telah sabar membimbing dan mengajari penulis tentang banyak hal baru dan sudut pandang baru terhadap dunia *pastry* selama kegiatan magang.
3. *Miss* Ivy Dian Puspitasari Prabowo, S.TP., M.P. selaku Kapordi akademi *SAGES* membantu seluruh proses magang , dari proses lamaran magang hingga kegiatan magang selesai pada tempat yang bersangkutan.
4. HR
5. Seluruh *Pastry Department* dari Bapak Derian selaku *Chef owner, Pastry Chef, , Chef de Partie, Pastry team, Bar team & Front of House team*, yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu yang sudah mendukung, membantu dan membimbing selama magang dengan penuh kesabaran dan kebersamaan yang diberikan selama kegiatan magang.
6. Orang tua yang telah mendukung dan memberi semangat selama magang di salah satu restaurant besar di Surabaya
7. Bapak Achmad Taufiq, SE., M.M. selaku dosen dari Akademi Sages dan orang terdekat penulis yang telah memberi dukungan secara emosional dengan rutin sejak awal pendaftaran magang hingga penulis menyelesaikan magang.
8. Kepada seluruh teman dekat yang telah memberi semangat secara emosional dan mental hingga penulis berhasil menjalankan magang hingga akhir dengan penuh semangat

Surabaya, 21 January 2025

Celine

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	1
LAPORAN MAGANG	2
SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT	3
KATA PENGANTAR	4
DAFTAR ISI	5
BAB I	7
PENDAHULUAN	7
1.1 Latar Belakang	7
1.2 Profil Mitra Magang	8
1.2.1 Sejarah singkat restoran	8
1.2.2 Visi dan misi Locaahands Group	9
1.2.5 Struktur Organisasi	9
1.3 Tujuan dan Manfaat Magang	10
1.3.1 Tujuan Magang	10
1.3.2 Manfaat Magang	10
1.4 Waktu Pelaksanaan Magang	11
BAB II	12
PELAKSANAAN MAGANG	12
2.1 Posisi dan Bidang Kerja	12
2.2 Pelaksanaan Kerja	12
2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja	13
2.4 Realisasi Pelaksanaan Magang	14
2.5 Faktor Pendukung dan Penghambatan Pelaksanaan	15
BAB III	16
ANALISIS DAN EVALUASI PELAKSANAAN MAGANG	16
3.1 Evaluasi Pelaksanaan Kegiatan	16
3.2 Analisis Pelaksanaan	16
3.3 Refleksi Diri	16
BAB IV	17

PENUTUP	17
4.1 Kesimpulan	17
4.2 Saran	17
DAFTAR PUSTAKA	19

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Magang atau yang biasa disebut praktik kerja merupakan suatu aktivitas proses pembelajaran yang memberikan wawasan dan pengalaman praktik pada mahasiswa kependidikan dan non-kependidikan mengenai kegiatan nyata di lembaga pendidikan dan industri sehingga mahasiswa dapat memiliki kompetensi yang memadai dalam melaksanakan tugas pada industrinya . (kampus merdeka.um)

Program magang di Akademi Sages merupakan suatu kegiatan khusus yang menjadi salah satu syarat kelulusan , yang dilaksanakan ketika mahasiswa mencapai semester 5. Untuk durasi magang yang telah ditentukan Akademi Sages sendiri bertotal 6 bulan , Akademi Sages juga memberikan beberapa support terhadap program magang tersebut dengan cara menjalin berbagai kerjasama dengan hotel berbintang 5 di dalam negeri , Akademi Sages juga mensupport bagi mahasiswa yang berminat untuk menjalankan program magang luar negeri seperti Korea , Thailand, Dubai dan lainnya. Tidak menutup kemungkinan juga bagi mahasiswa yang berminat magang di *restaurant* , Akademi Sages tetap akan memberi support dengan membantu memberi surat rekomendasi terhadap *restaurant* pilihan mahasiswa.

Program magang sangat penting terutama sebagai seorang mahasiswa kuliner. Sebagai mahasiswa seni kuliner kita perlu mendapatkan pengalaman praktek nyata dalam dunia industri kuliner, program magang merupakan suatu kesempatan untuk berkembang dan mengenal lebih dalam realita dunia kuliner dan dapur di industri.

Penulis sebagai salah satu mahasiswa Akademi Sages memilih menjalani program magang di salah satu *restaurant group* terbesar di Surabaya, *Locaahands*. Penulis menyadari bahwa dalam ekspektasi dunia kuliner dan realita dapur sangat jauh berbeda dengan kegiatan belajar dari kampus. Banyak alat dan berbagai method yang belum di ajarkan di kampus di ajarkan di *Locaahands* . Pengolaan dan perkembangan restaurant di *Locaahands* Surabaya ini sangat pesat dan cepat. Hal ini yang membuat *Locaahands* menjadi salah satu F&B group terbesar dan sukses di Surabaya.

Dari pengolaan jadwal dan list pekerjaan sangat berbeda dengan kegiatan belajar di kampus. Ketika bekerja rasa tanggung jawab yang di miliki menjadi sangat besar dan tidak ada waktu untuk bermain. Melalui program magang ini

mental dan fisik benar-benar di uji, jam kerja yang lama dan pekerjaan yang banyak. Namun, Locaahands sendiri memiliki banyak event dan beberapa kerjasama yang sering diselenggarakan. Hal tersebut membuka social networking menjadi lebih luas.

1.2 Profil Mitra Magang

Locaahands Group merupakan salah satu FnB group terbesar di Surabaya, penulis bertugas di cabang terbaru Locaahands group selama proses magang yaitu Drools Bakery sebuah cafe & bakery ala Korea pertama di kota Surabaya, mendatangkan sebuah konsep Bakery baru yang unik dan estetik terinspirasi langsung dari salah satu cafe bakery terkenal dari Korea Selatan. Drools Bakery ini terletak di Jl. Darmo Permai Selatan I no 50, Pradahkalikendal, Kec. Dukuh Pakis, Surabaya.



Gambar 1.1 Gambar Logo Locaahands dan Drools Bakery

Sejak Grand Opening Drools Bakery banyak sekali pengunjung tak henti datang untuk mencoba dan merasakan atmosfer baru dari Drools Bakery. Drools Bakery memiliki lebih dari 150 varian Pastry dan roti dan varian tersebut akan terus ber evolusi dan keluar menu baru setiap 3 bulan sekali sehingga konsumen tidak akan bosan dengan pilihan menu yang tersedia dan akan terus mendapatkan experience yang berbeda setiap berkunjung.

1.2.1 Sejarah singkat restoran

Locaahands merupakan gabungan dari kata Tangan Lokal (Local Hands). Didirikan pada tahun 2019 di Surabaya oleh Chef Dick Derian dan tiga kepala kreatif lainnya. Dimulai dengan sebuah kafe di jalan Opak, Locaahands berkembang menjadi Locaahands Group dibawah PT. Tangan Berkarya. Pada tahun 2021, meluncurkan Locaahands Dining club, diikuti oleh Locaahands Tunjungan pada tahun 2022. Locaahands terus berinovasi untuk memberikan pengalaman terbaik dalam industri makana dan minuman. Locaahands memiliki

ambisi besar untuk menjadi pemimpin dalam industri ini dengan terus menghadirkan inovasi dan memperluas jangkauan bisnis di Surabaya.

1.2.2 Visi dan misi Locaahands Group

Locaahands Group memiliki visi yaitu menjadi lifestyle group kebanggaan Surabaya yang selalu unggul dan terdepan dalam memberikan produk dan servis , visioner serta unik yang berdampak pada dunia kuliner

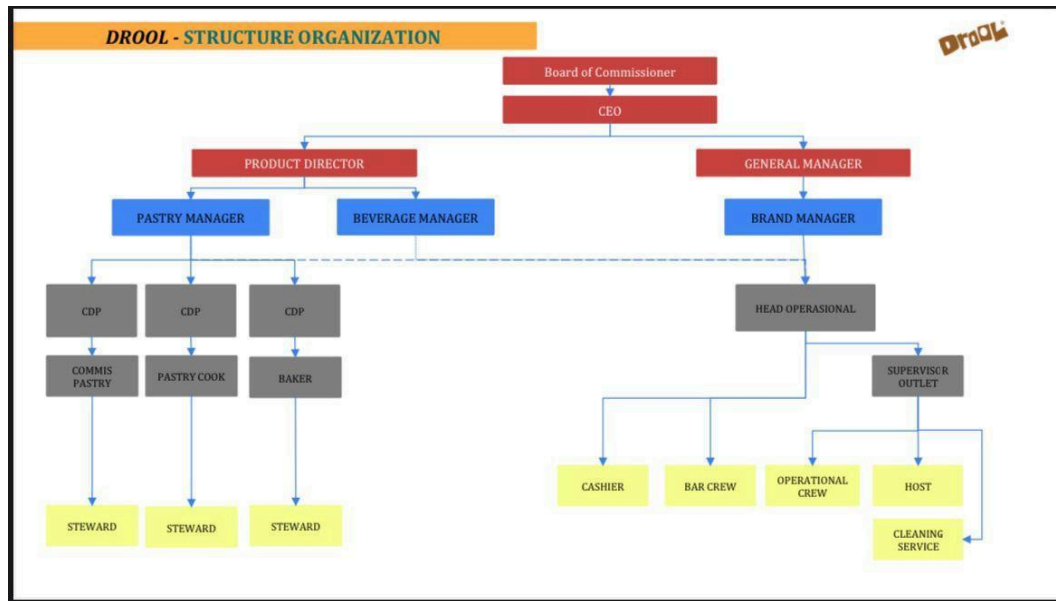
Di Locaahands Group , berdedikasi untuk menciptakan kenangan kuliner yang tak terlupakan bagi setiap pelanggan . Melalui inovasi, kualitas dan layanan yang luar biasa , berusaha untuk membuat setiap kunjungan menjadi pengalaman berkesan.

1.2.3 Fasilitas Locaahands Group

Locaahands memberikan fasilitas lengkap pada proses produksi Drools Bakery . Terdapat Walk-in Chiller dan freezer dalam ukuran yang amat luas dan besar, berbagai mesin canggih yang membantu proses produksi roti dan pastry, Blast-freezer, undercounter chiller , dan 2 macam oven combi dan convect yang sudah canggih. Sehingga pada saat operasional dan proses produksi berjalan lancar dan maksimal.

1.2.4 Layanan dan produk Drools Bakery

Layanan dan produk Drools Bakery menyajikan berbagai macam variant roti dan pastry yang setiap harinya di display sehingga para pengunjung akan di suguhkan dengan meja display roti dan pastry yang menarik setiap harinya. Selain produk roti dan pastry Drools Bakery juga menyajikan berbagai menu kopi dan minuman yang menarik. Drools Bakery memiliki "All Hands-on Experience" yang memberikan pengunjung kebebasan untuk memilih dan mengambil pastry secara mandiri , setelah melakukan proses payment dari kasir Drools Bakery juga menyediakan beberapa oven mini untuk pengunjung me-Reheat Pastry pilihan mereka dengan instruksi yang telah di sediakan.



Gambar 1.3 Struktur Organisasi

1.3 Tujuan dan Manfaat Magang

1.3.1 Tujuan Magang

Tujuan utama dari magang adalah memberikan pengalaman kerja langsung di dunia nyata kepada mahasiswa, meningkatkan standarisasi setiap mahasiswa mulai dari cara bekerja, etika dan sopan santun di dunia kerja. membantu memperluas jaringan di dunia profesional. Selain itu, magang juga membantu mahasiswa untuk mengembangkan potensi dan minat bakat dari mahasiswa yang sebelumnya belum dapat dikembangkan ketika masa sekolah karena ketika magang, mahasiswa diberi kesempatan yang sangat banyak untuk melakukan dan mencoba hal-hal baru yang sebelumnya belum pernah dilakukan.

1.3.2 Manfaat Magang

Program magang yang diwajibkan ini memberi berbagai manfaat terhadap semua pihak yang bersangkutan yaitu :

1). Manfaat bagi Mahasiswa

Manfaat magang bagi mahasiswa yaitu agar mahasiswa dapat menjalani secara langsung dunia industri kuliner , mahasiswa menghadapi situasi nyata bekerja selama magang. Hal yang akan didapat dari magang bagi mahasiswa yaitu mahasiswa belajar untuk bertanggung jawab, melatih skill yang di dapat dari kampus, belajar berkomunikasi secara kekeluargaan melatih sikap profesionalisme selama bekerja . Mahasiswa juga akan terlatih dalam hal sopan santun dan etika bekerja .

2). Manfaat bagi Restoran

Restoran dapat manfaat seperti tambahan staff dalam operasional, Restoran juga dapat pengalaman baru dengan adanya anak magang. Di Locaahands group

anak magang di perbolehkan aktif dalam segala hal bukan hanya dikitchen dan anak magang mendapatkan hak mengusulkan idenya sehingga pihak restoran juga tentu akan mendapatkan masukan dari sisi anak magang.

3). Manfaat bagi Institusi

Dari pengalaman langsung yang di dapatkan dari mahasiswa institus jadi bisa mengetahui dampak langsung program magang dan dapat menilai dan meningkatkan kekurangan dari program tersebut. Institusi juga akan mendapat nama dan reputasi lebih baik di industri dikarenakan mahasiswa yang menyebar di industri selama proses magang.

1.4 Waktu Pelaksanaan Magang

Pelaksanaan magang dilakukan di semester 5 . Program magang ini wajib di lakukan oleh setiap mahasiswa dengan ketentuan waktu minimal 6 bulan yaitu 1 semester di Akademi Sages .selama proses pendaftaran magang penulis mendapat support dan bantuan penuh dari pihak kampus . Selama proses magang penulis menjalani jadwal kerja selama 6 hari dengan 1 hari libur , 10 jam kerja setiap hari kerjanya dengan waktu makan siang 1 jam . penulis menjalani proses magang ini selama 6 bulan penuh.



Gambar 1.3 Display area Drools Bakery

BAB II

PELAKSANAAN MAGANG

2.1 Posisi dan Bidang Kerja

Penulis bekerja di Drools Bakery selama 6 bulan , 1 periode magang. Penulis menjalani 3 bulan pertama di team produksi Pastry dan 3 bulan selanjutnya sebagai team finishing pastry di Drools bakery. Penulis mendapat full hands-on experience meng-handle seluruh produk dari berbagai Roti, Pastry hingga Cake di Drools Bakery. Produk utama penulis yaitu berbagai tart , gelato dan cake yaitu, Baileys cake, Praline cake, Ubee Brulee cake, Basque cheesecake, Tiramisu plate, Banana Tart, Berry Chizuu Tart, Apple pie, Biscoff dan Pretzels Brownie.



Gambar 2.1 Produk Display Drools Bakery

2.2 Pelaksanaan Kerja

1 bulan pertama penulis masih di bawah pengawasan Demi chef di team produksi pastry Drools Bakery , Namun setelah 1 bulan tersebut penulis mendapat tanggung jawab penuh dalam menghandle setiap produk pastry terutama di Cake dan Gelato section. Selain di ajarkan menghandle produksi pastry penulis juga diajarkan bagaimana mengatur sistem timing dan ke rapi an station selama proses produksi dengan baik oleh Demi-chef pendamping penulis yang berlaku hingga rolling ke team finishing pastry. Sistem kerja Drools Bakery tertata dan memiliki jobdesk masing-masing sesuai section team. terdapat juga General clean yang dilakukan setiap 1 minggu sekali dan Deep Clean Kitchen yang di laksanakan oleh team Kitchrn secara bersama tiap 1 bulan sekali.

2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja

Drools Bakery terbagi menjadi 3 macam shift yang masing-masing terbagi rata memiliki 10 jam kerja , yaitu morning shift, middle shift dan evening shift . morning shift start jam 05.00-15.00 , middle shift start jam 09.00 -19.00, evening shift start jam 13.00-23.00 . Selama proses magang penulis menjalani 2x rolling shift yaitu morning shift dan middle shift.

2.4 Realisasi Pelaksanaan Magang

Tabel 2.1 Realisasi Kegiatan Magang

Hari/ Tanggal	Kegiatan	Pencapaian Utama	Tantangan & Solusi	Pengalaman & Pembelajaran	Rencana Perbaikan	Evaluasi Supervisor
Senin, 15 Juli 2024 – 5 Agustus 2024	Prep : Mise en Place bahan , Trainig product pastry flan, pannacotta,cake, tart dough , tiramisu, deep clean	Menjalankan training produksi dengan disiplin dan hasil yang baik sesuai standard restoran	Tantangan : Sering salah baca resep Solusi : Lebih teliti membaca resep dan lebih sering melakukan recheck pada resep	Belajar untuk lebih teliti dan bekerja lebih rapi.	Membuat produk dengan sempurna dengan hasil lebih rapi	Sangat baik, hanya perlu di konsisten kan
6 Agustus 2024 – 12 Agustus 2024	Prep : Membuat flan , pannacotta, handle all cake, membuat gelato, membuat mousse cake dan chocolate dekorasi, deep clean	Membuat semua produk dengan hasil yang sempurna tanpa ada waste dengan rapi dan cepat	Tantangan : Perlu lebih konsisten dalam membuat karamel dan chocolate dekorasi	Berlatih lebih banyak dalam menghandle karamel dan dekorasi coklat.	Memahami bahan dan method dengan lebih teliti agar konsisten	Baik, sama seperti sebelumnya lebih konsisten lagi.
Selasa ,13 Agustus -Sabtu , 17 Agustus 2024	Prep : Ikut Rnd menu baru untuk Grand Openning Drools Bakery , deep clean	Mencermati berbagai menu baru Drools dan mencatat segala hal dengan teliti dan ringkas	Tantangan : Banyak Method baru yang perlu dipelajari Solusi: Menjadi lebih aktif	Belajar membuat produk baru dengan berbagai bahan dan teknik yang baru	Meningkatkan kecepatan mempelajari hal baru	Baik saja , sudah konsisten dan harus dilanjutkan
Minggu 18 July-Ra bu 21	Prep : Membuat berbagai cream filling untuk	Melakukan semua prep dengan	Tantangan : Berbagai banyak	Belajar mengerjakan prep yang banyak dengan	Meningkatkan skill time	Sangat baik

Agustus 2024	wedding canape, panna cotta, choux , ganache topping, memotong dan portioning opera cake	cepat dan tepat waktu	prep untuk canape Solusi : mengerjakan prep dengan cepat dan rapi	lebih cepat dan cermat	managem ent	
Sabtu 24 Agustus 2024 – Rabu, 18 September 2024	Prep : Membuat saltbread , donut, produk pastry Drool , menyiapkan display , finishingproduk untuk display, deep clean	Melakukan semua produksi dengan sempurna	Tantangan : Grand Openning Drools sangat hectic dan permintaan produk banyak tidak ada habisnya Solusi : berusaha kerja secepat dan sepintar mungkin	Belajar mengatur waktu untuk produksi dan finishing dengan cepat, belajar untuk bagaimana menangani waste dengan baik dan tidak terbuang	Perlu belajar bekerja lebih cepat dan bersih dari sebelumnya lagi	Sangat baik
Kamis 19 September 2024- Kamis, 26 September 2024	Prep : Melakukan Rnd menu chocolate banana tart, biscoff brownie , pretzels brownie, deep clean	Membuat produk dengan baik	Tantangan : Menpelajari teknik baru dengan cepat Solusi : Membagi waktu dengan baik dan teliti	Belajar memahami dengan cermat dan cepat	Meningkatkan waktu dalam mempelajari produk baru	Sangat baik
Jumat 27 September - Sabtu, 30 November 2024	Prep : Menyiapkan display pagi, finishing yart dan pastry, produksi banana tart, berry chizuu tart, apple pie tart, mocca cake, praline	Membuat produk dengan tepat waktu dan teliti sesuai SOP	Tantangan : Mengejar konsistensi hasil produksi dan finishing untuk display Solusi :	Melatih ke konsisten an dalam finishing dan produksi	Lebih peduli terhadap detaill terkecil	Sangat baik

	cake, membuat choco décor , finishing produk		Membuat produk dan finishing lebih teliti			
Minggu 1 Desember 2024 – Rabu 15 Januari 2025	Prep : Membuat berbagai syrup, membuat choco décor , finishing display , deep clean	melakukan pekerjaan dengan on time dan hasil yang baik	Tantangan : Pekerjaan yang sudah flat dan mulai bosan Solusi : mengerjakan dengan mencari sensasi yang berbeda	Belajar lebih konsisten dan bekerja dengan efektif	Bekerja dengan lebih rapi dan efektif	Sangat baik

2.5 Faktor Pendukung dan Penghambatan Pelaksanaan

Selama magang penulis mendapat beberapa Dukungan dan Hambatan, berikut beberapa Faktor Pendukung penulis selama magang :

1. Penulis yakin bahwa penulis akan belajar banyak hal baru setiap harinya , dan penulis ingin bertanggung jawab tiap pekerjaan yang di kerjakan dengan tertib dan sempurna
2. Penulis juga merasa cocok dan diterima baik oleh Headchef sehingga penulis merasa yakin akan saran dan pelajaran yang diajarkan oleh chef kepada penulis.
3. Beberapa dukungan dari relasi penulis seperti teman dekat dan keluarga yang setiap harinya memberi dukungan agar tidak menyerah.

Berikut beberapa Faktor penghambat bagi penulis:

1. Jobdesk yang kurang jelas diberikan kepada anak magang sehingga penulis kesusahan mengerjakan jobdesk yang belum ter intruksi
2. Jam kerja yang kurang sehat dan baik, sebagai anak magang yang tidak digaji dan tanpa staff meal , penulis terkadang merasa keberatan
3. Staff yang tidak bertanggung jawab sehingga sebagai anak magang harus bisa membereskan segala kerjaan staff yang tidak selesai.

BAB III

ANALISIS DAN EVALUASI PELAKSAAN MAGANG

3.1 Evaluasi Pelaksanaan Kegiatan

Selama proses magang di Locaahands group , penulis menjalani magang dengan baik tanpa ada kendala selama proses produksi hingga finishing produk. Penulis mendapatkan tanggung jawab penuh dalam menghandle produk dan stocking bahan. Penulis mengalami berbagai pengalaman baru selama proses magang dari tuntutan disiplin, sistem dapur, belajar bekerja lebih efektif, cepat dan rapi . Namun selama proses magang ini juga penulis sadar bahwa masih banyak hal yang harus di pelajari lagi .



Gambar 3.1 Drools Bakery Pop Up

3.2 Analisis Pelaksanaan

Penulis mengalami banyak adaptasi akan situasi, peraturan dan pelajaran baru. Penulis mendapatkan tanggung jawab penuh terhadap produk sehingga selama pelaksanaan penulis mendapatkan tekanan dan rasa tanggung jawab yang besar akan produk, namun penulis dapat mengatasi hal ini dengan baik. Penulis juga berhadapan dengan berbagai aturan dan SOP dari perusahaan yang perlu adaptasi karena suatu kultur baru bagi penulis. Penulis juga belajar berbagai hal dalam tanggung jawab , ketepatan waktu , komunikasi dengan rekan selama bekerja

3.3 Refleksi Diri

Selama kegiatan magang berlangsung, penulis telah melalui dan mengalami banyak pengalaman baru. Penulis juga telah melihat dengan lebar terhadap

industri kuliner, selain itu juga mendapatkan banyak pelajaran hidup maupun secara produksi .seperti bagaimana bersikap selama proses bekerja , cara bertutur kata dengan sopan dan santun, tanggung jawab terhadap situasi , produk dan diri sendiri. Pada kesempatan magang dengan durasi selama 6 bulan ini Penulis sadar bahwa masih banyak sikap dan sifat dari penulis yang perlu di perbaiki secara ibdustri juga banyak hal yang masih perlu di pelajari.Penulis cukup bersyukur telah berhasil menyelesaikan program magang ini dengan baik tanpa kendala yang bersangkutan.

Beberapa pelajaran yang telah di dapat selama proses magang ini akan terus dibawa dan diingat penulis. Pengalaman yang didapat selama proses magang sangat bermanfaat untuk berkembang di industri ke depannya.

BAB IV

PENUTUP

4.1 Kesimpulan

Sesuai dengan tujuan utama dari proses magang , penulis telah berhasil menjalani 6 bulan proses magang dengan baik, disiplin dan sopan. Selama proses magang ini penulis telah berkembang sangat banyak dalam mental, pengembangan diri seperti bekerja secara profesional dan bersikap sopan dan ramah di tempat magang, maupun perkembangan secara produksi dari prepare bahan, proses produksi, décor cake dan membuat decoration dan manners seperti cara bertanggung jawab pada jobdesk pribadi, tanggung jawab akan penggunaan bahan dan cara berkomunikasi secara kekeluargaan dan sopan dengan senior selama magang.

4.2 Saran

Beberapa saran yang telah penulis telusuri dan pelajari setelah menjalani proses magang yaitu :

- 1). Saran untuk mitra magang yaitu , untuk komunikasi antara staff dan anak magang lebih terbuka , selain itu juga agar mitra magang memiliki sistem lebih tegas dan baik agar anak magang tidak terkesampingkan dalam pekerjaan dan dapat lebih di hargai

2). Saran untuk institusi, lebih meningkatkan komunikasi antar mahasiswa yang sedang magang dan dapat menerima masukan lebih terbuka dari anak yang sedang kesulitan tengah menjalani magang.

3). Saran bagi mahasiswa yang ingin menjalani magang yaitu, pilihlah tempat magang dengan lebih bijak, cari tahu background headchef tempat pilihan kalian lebih dalam , pastikan diri tujuan apa yang ingin dipelajari sehingga mahasiswa dapat memilih tempat magang dengan bijak dan tidak ada penyesalan selama proses magang.mahasiswa juga harus menjadi pribadi yang lebih tanggung jawab akan pilihannya sendiri, begitu kerja di tempat orang lain selama magang, mahasiswa membawa nama institusi sehingga mahasiswa harus bisa bersikap dengan baik.



Gambar 4.1 Bakery Product Drools Bakery

DAFTAR PUSTAKA

Manfaat Magang Bagi Mahasiswa (2023)
<https://ubl.ac.id/manfaat-magang-bagi-mahasiswa/>

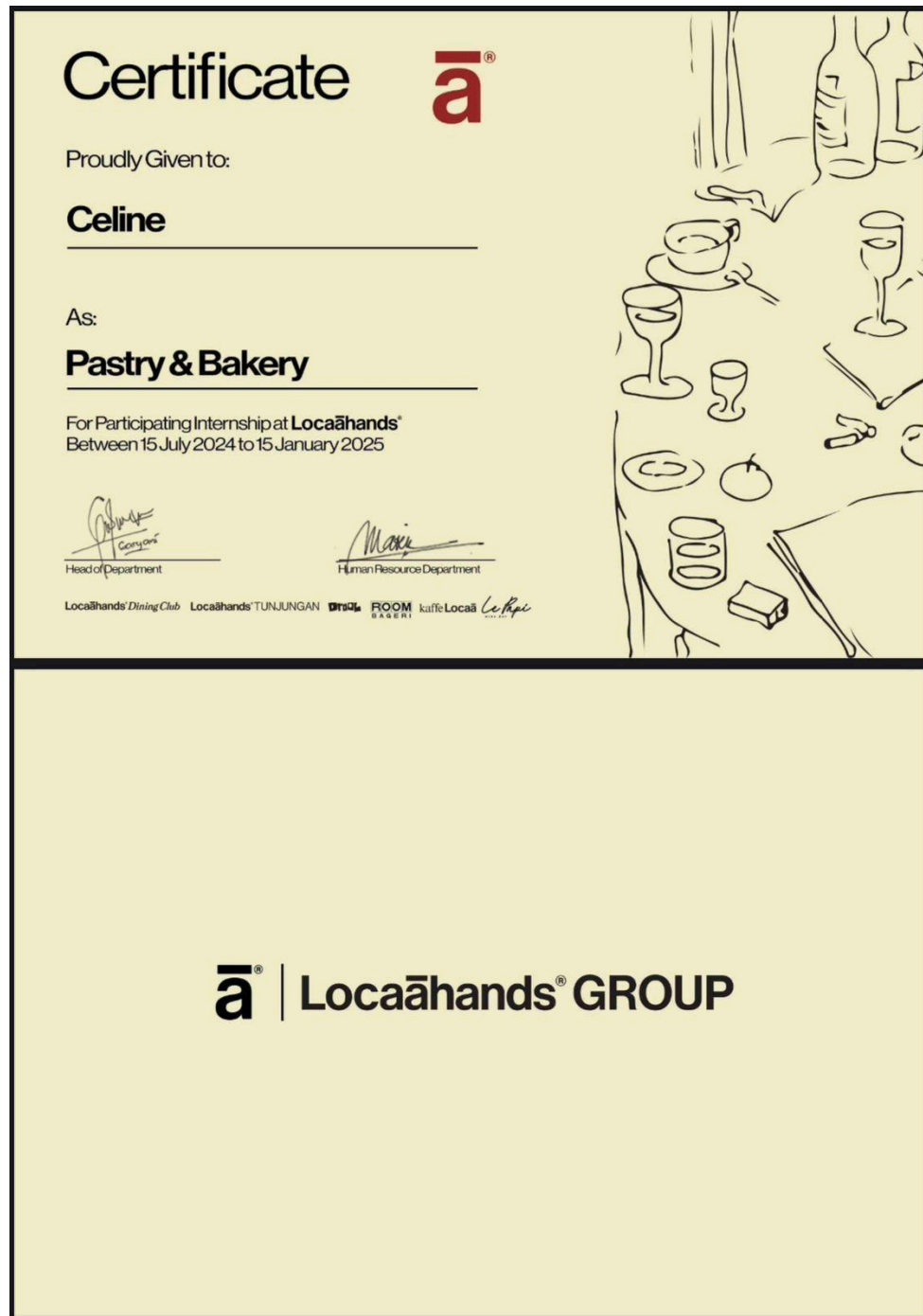
ABOUT US Locaahands (2024) www.Locaahands.com

Lampiran 1

Locaahands®	PT TANGAN KITA BERKARYA Jalan Jawa No.6, Kec. Gubeng, Kota Surabaya Jawa Timur 60281, Indonesia Email: career.locaahands@gmail.com
<u>LETTER OF ACCEPTANCE</u>	
Saya yang bertanda tangan di bawah ini: Nama : Baziighah Putri Yananda Jabatan : People Coordinator	
Dengan ini menyatakan bahwa siswa atas nama Celine dari Akademi Sages diterima untuk bisa melakukan program magang di Locaahands Group posisi Kitchen Crew (Pastry) Intern dengan pelaksanaan magang pada tanggal 15 Juli 2024 - 15 Januari 2025.	
Demikian surat ini kami sampaikan dan dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.	
Hormat Kami,	
	
Baziighah Putri Yananda People Coordinator	

Surat Keterangan Telah Melaksanakan Magang

Lampiran 2



Sertifikat Penulis

Lampiran 3

AKADEMI SAGES

AKADEMI SAGES
A Noble and Excellent Academy

LEMBAR PENILAIAN PRESTASI KINERJA MAGANG
Tahun Akademik 2022/2023

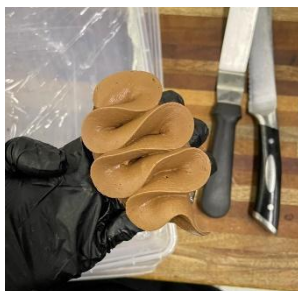
Nama Mahasiswa/i : 021110
 NIM : 221100048
 Dosen Pembimbing : Ms Titin Lectari
 Pembimbing Lapangan : Edmund Saptia
 Mitra Magang : lacaahands group
 Lokasi Magang : Dradis Bakery
 Posisi/Bidang Kerja : Pastry / Bakery

No.	Aspek yang Dinilai	Bobot (B)	Nilai (N) (0 – 100)	Jumlah (B x N)
1.	Kedisiplinan: 1) Ketepatan Waktu 2) Sikap Kerja/ Tanggah Laku 3) Tanggung Jawab Terhadap Tugas 4) Kehadiran 5) Kerapian dan Kebersihan Diri	5 5 5 5 5	30 100 100 100 100	450 500 500 500 500
2.	Kinerja: 1) Pemahaman Materi Kerja 2) Kemampuan Kerja 3) Keterampilan Kerja 4) Kualitas Kerja 5) Efisiensi Kerja 6) Hasil Pekerjaan (Kontribusi)	5 10 10 10 10 10	90 30 30 30 80 80	450 300 300 300 800 800
3.	Kemampuan Beradaptasi: 1) Kemampuan Berkomunikasi 2) Kemampuan Bekerja Sama 3) Kemampuan Inisiatif/ Kerajinan 4) Motivasi dan Semangat Kerja	5 5 5 5	30 100 100 80	450 500 500 400
Jumlah		100 %	1.380	30.30

Edmund Saptia (head bakery)
 Pembimbing Lapangan,

Laporan penilaian magang

Lampiran 4





Produk yang telah dibuat

Lampiran 5



Produk Rnd bersama Headchef

Lampiran 6



Foto Penulis saat Produksi