

LAPORAN MAGANG
DI THE APURVA KEMPINSKI BALI
DAN *SAGES INTERNATIONAL INDUSTRIAL VISIT*
DI TAIWAN



Disusun oleh:
ALICIA CELLIA SAPUTRA
NIM 22110051

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER
AKADEMI SAGES
2025

**LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN MAGANG**

Nama Mitra Magang : The Apurva Kempinski
Lokasi : Nusa Dua, Bali, Indonesia

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

Nama : Alicia Cellia Saputra
NIM : 22110051

Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku pada hari Senin, 17 February 2025.

Pasuruan, 17 February 2025

Disetujui oleh :

Dosen Pembimbing Lapangan,

Dosen Pembimbing Magang,



Muhammad Iqbal
Head Chef Pastry Production



Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M
NIDN 0725126601

Disahkan oleh:
Ketua Program Studi,



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

SURAT PERNYATAAN ORIGINALITAS

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Alicia Celia Saputra
NIM : 22110051
Program Studi : Diploma Tiga Seni Kuliner
Judul : LAPORAN MAGANG DI THE APURVA KEMPINSKY, BALI

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, penulis bersedia menerima hukuman/sangsi sesuai ketentuan dan peraturan yang berlaku, yaitu mengulang pelaksanaan magang.

Demikian pernyataan ini penulis buat dengan penuh tanggung jawab dan kesadaran, serta tidak dipaksakan oleh pihak manapun.

Surabaya, 17 Februari 2025
Yang Menyatakan,

A 10,000 Rupiah Indonesian revenue stamp (Meter Temporal) with a signature over it. The stamp features the Garuda Pancasila emblem and the text "10000", "METER TEMPORAL", and "ACA37AMX194868333".

Alicia Celia Saputra
NIM 22110051

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas kebaikan dan kasih cinta-Nya penulis dapat menyelesaikan laporan ini sesuai waktu yang ditentukan.

Penyusunan laporan mengenai kegiatan yang dilaksanakan selama magang dalam waktu tiga bulan. Laporan ini dibuat untuk memenuhi syarat penilaian akhir mata kuliah *internship*. Pengalaman baru yang penulis dapatkan semasa melakukan mata kuliah ini, semakin menambah wawasan dan gambaran mengenai operasional kerja di The Apurva Kempinsky, Bali.

Dalam kesempatan ini, penulis berterima kasih kepada pihak- pihak yang telah membantu proses penulisan penelitian ini. Secara khusus penulis sampaikan terima kasih kepada:

1. Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M. selaku direktur Akademi Sages dan dosen pembimbing yang telah memberikan bantuan serta bimbingan kepada penulis, sehingga dapat menyelesaikan penulisan laporan ini;
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 *internship*;
Muhammad Iqbal, selaku Head Chef di The Apurva Kempinsky Bali;
3. Kedua orang tua, keluarga, teman-teman, dan pihak lain yang telah membantu dan memberikan semangat kepada penulis selama proses penulisan laporan ini.

Akhir kata penulis mengucapkan terima kasih banyak kepada semua pihak yang telah membantu penulis dalam proses penyelesaian laporan ini. Mohon maaf bila ada kata-kata yang kurang berkenan. Penulis berharap dan berterima kasih atas segala saran dan masukan dari pembaca. Serta menerima saran dan masukan tersebut dengan hati terbuka. Semoga laporan ini bisa bermanfaat bagi para pembaca.

Pasuruan, 17 February 2025

Penulis

DAFTAR ISI

	Hal
HALAMAN JUDUL	
LEMBAR PENGESAHAN	i
HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Profil Usaha Magang Kewirausahaan	2
1.2.1 Visi.....	3
1.2.2 Misi	3
1.2.3 Fasilitas Hotel.....	3
1.2.4 Layanan dan Produk Restaurant.....	4
1.2.5 Struktur Organisasi Restaurant.....	4
1.3 Tujuan dan Manfaat	5
1.3.1 Tujuan Magang	5
1.3.2 Manfaat Magang	5
1.4 Waktu Pelaksanaan Magang	6
BAB II PELAKSANAAN MAGANG.....	7
2.1 Bidang Pekerjaan	7
2.2 Pelaksanaan Kerja	7
2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja	7
2.4 Realisasi Pelaksanaan Magang	8
2.4 Realisasi Pelaksanaan Magang.....	9
2.4 Realisasi Pelaksanaan Magang.....	10
BAB III EVALUASI PELAKSANAAN DAN ANALISIS KEGIATAN MAGANG	11
3.1 Evaluasi Pelaksanaan Kegiatan Magang	11
3.2 Analisis Pelaksanaan Kegiatan Magang	11
3.3 Refleksi Diri	12
BAB IV PENUTUP	13
4.1 Kesimpulan	13
4.2 Saran	13
4.2 Saran.....	14
DAFTAR PUSTAKA	15
LAMPIRAN	16

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Realisasi Kegiatan Magang.....	8
Tabel 2.1	Realisasi Kegiatan Magang.....	9
Tabel 2.1	Realisasi Kegiatan Magang.....	10

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.2.5.1	Struktur Organisasi Restaurant.....	4
Gambar 2.3.1	Penjadwalan Kerja.....	7

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Dokumentasi Aktifitas di Tempat Magang	16
Lampiran 2	Dokumentasi Aktifitas di Tempat Magang.....	17
Lampiran 3	Lembar Konsultasi Dosen Pembimbing Magang.....	18
Lampiran 4	Lembar Penilaian dari Tempat Magang	19
Lampiran 5	Sertifikat dari Tempat Magang	20

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Program magang yang penulis lakukan dilakukan untuk mendukung penulis untuk bisa mengenal dunia kerja yang sebenarnya. Pengalaman yang penulis dapatkan juga lebih bervariasi dan memberikan penulis pengalaman baru yang dapat bermanfaat bagi kehidupan penulis dibandingkan dengan yang penulis pelajari di sekolah. Magang juga memberikan penulis kesempatan untuk mengeksplor kemampuan penulis di bidang yang lain yang dapat membuat penulis sadar bahwa penulis bisa melakukan lebih dari apa yang penulis pikirkan selama ini. Teknik yang diajarkan oleh The Apurva Kempinski, Bali sangat praktis dan bisa mempersingkat waktu pembuatan sebuah product.

Adanya program magang membuat penulis mengetahui bahwa dunia kerja yang asli memungkinkan banyak terjadi masalah didalamnya, dan kita sebagai staff harus bisa menyelesaikan masalah tersebut tanpa waktu yang lama dan mengikuti apa yang customer inginkan. Beberapa masalah yang bisa terjadi contohnya adalah beberapa *customer* yang hanya mengonsumsi makanan-makanan tertentu yang tidak ada di dalam menu, customer yang ada alergi terhadap makanan-makanan tertentu sehingga tidak bisa mengonsumsi makanan yang ada di menu, customer yang mengcomplain tentang makanan yang disajikan, dan masalah lainnya.

Kesenjangan Teori pertama yang adalah tentang jangka panjang layak pakai produk dan penggunaan produk. Apabila di sekolah penulis diajarkan untuk menerapkan *FIFO (First In First Out)*, sedangkan di hotel penulis diajarkan untuk *me-refill* bahan produksi langsung tanpa menerapkan adanya *FIFO*. Kesenjangan yang kedua adalah di sekolah diajarkan untuk membuat produk dengan cara langsung digunakan dihari yang sama ataupun maksimal 1 hari didalam *chiller/freezer*, sedangkan di hotel penulis diajarkan untuk minimal umur dari sebuah product adalah 3 hari dan bahkan bisa bertahan sampai berbulan-bulan apabila di dalam *freezer*. Kesenjangan manajemen kitchen yang pertama adalah banyaknya peran didalam sebuah kitchen yang memiliki perannya masing-masing, dan penulis juga ditempatkan di *pastry production* utama yang mengatur semua

pastry section di hotel semakin mengetahui banyaknya peran yang ada di dalam sebuah hotel. Untuk kesenjangan pelayanan pelanggan yang pertama adalah pelayanan yang sangat berbeda jauh dengan apa yang diajarkan di dalam kelas, ataupun yang pernah dipraktekkan di dalam *project-project* di perkuliahan.

Pelayanan yang diberikan di hotel sangat memenuhi standar yang telah ditentukan oleh hotel management kami yaitu *The Kempinski Hoteliers*, dan pelayanan hotel ini merupakan salah satu hal yang membuat hotel kami menjadi salah satu hotel terbaik di Bali. Di hotel kami juga diajarkan untuk melayani dan membuat sesuatu yang bisa berkenan bagi *customer* yang disebut dengan “*My Moments*”. Prinsip pelayanan ini merupakan sebuah program yang dapat dilakukan oleh seluruh staf untuk membuat sesuatu atau melakukan pelayanan kepada customer kami yang dapat membuat customer kami merasa nyaman berada di hotel kami dan tidak merasakannya di hotel lain, atau bisa disebut dengan memberikan treatment khusus agar berkesan kepada pengunjung.

Industri restaurant yang diterapkan oleh The Apurva Kempinsky, Bali adalah setiap bulannya pastinya terdapat makanan atau menu baru yang selalu diciptakan dan terdapat event-event yang dapat berbentuk collab dengan chef-chef ternama ataupun chef dari luar negeri yang telah banyak mendapatkan penghargaan michellin star. Di The Apurva Kempinsky, Bali sendiri terdapat beberapa aktifitas yang dapat dilakukan oleh customer seperti Yoga 5 panca indra yang disertai dengan merasakan beberapa rasa makanan yang dapat mendukung kegiatan Yoga tersebut.

1.2 Profil Mitra Magang

1.2.1 Sejarah singkat hotel

The Apurva Kempinski Bali diprakarsai oleh Wings, perusahaan yang memproduksi barang-barang rumah tangga dan makanan asal Surabaya milik miliarder Eddy William Katuari. Proyek ini direncanakan sejak tahun 2010, ketika manajemen Hotel Indonesia, cabang pertama Kempinski di Indonesia, menyatakan rencana membuka cabang di Bali. Pada Desember 2012, Nusa Konstruksi Enjiniring mendapat mandat sebagai kontraktor untuk hotel tersebut, dengan total investasi pembangunan mencapai Rp. 305 miliar. Beberapa bulan kemudian, konstruksi hotel dimulai, meskipun pembangunan memakan waktu lebih lama dari

yang diperkirakan. Proyek yang awalnya direncanakan selesai pada tahun 2014 mengalami beberapa penundaan.

The Apurva Kempinski Bali akhirnya dibuka pada 01 Februari 2019, meskipun belum sepenuhnya selesai. Hotel ini baru sepenuhnya selesai pada Januari 2020, saat tipe Villa resmi dibuka, beberapa minggu sebelum pandemi Covid-19 melanda dunia.

Selama pandemi, hotel tetap beroperasi dan tidak merumahkan karyawan, serta melakukan perubahan strategi dengan mengalihkan fokus dari wisatawan internasional ke wisatawan domestik. Meskipun beroperasi sejak 2019, popularitas hotel semakin meningkat setelah terpilih sebagai tuan rumah Konferensi Tingkat Tinggi G-20 Bali 2022.

1.2.2 Visi dan Misi Hotel

- Visi : *Be the worlds leading luxury hotel brand, driven through our people*
- Misi : *To drive beautiful Performance*

Sedangkan The Kempinski DNA : *People oriented, straight-forward, entrepreneurial performance, creating traditions, passion for european luxury.*

1.2.3 Fasilitas Hotel

Akomodasi di The Apurva Kempinski Bali terdiri dari 465 kamar tamu mewah, suite khusus, dan vila eksklusif. Setiap akomodasi menyediakan ruang yang luas dengan berbagai fasilitas eksklusif dan layanan pribadi, dengan pemandangan indah baik ke Samudra Hindia yang megah maupun ke alam yang tenang. Sesuai dengan karakteristik tropis negara ini, 176 suite dan 43 vila dilengkapi dengan kolam renang pribadi, sementara 48 Kamar Grand Deluxe memiliki akses langsung ke kolam laguna. Akomodasi ini dirancang untuk memberikan kemewahan dan kenyamanan, terinspirasi oleh karakteristik tropis Indonesia yang dipadukan dengan pengaruh modern.

The Apurva Kempinski Bali juga menjadi rumah bagi berbagai pengalaman kuliner, menyajikan hidangan berwarna dan penuh rasa yang merayakan masakan Indonesia serta kuliner dari kawasan Asia lebih luas. Hidangan pesisir dari seluruh nusantara dapat dinikmati di Koral, restoran akuarium pertama di Bali, sementara cita rasa Jepang disajikan di Izakaya by OKU, cabang dari

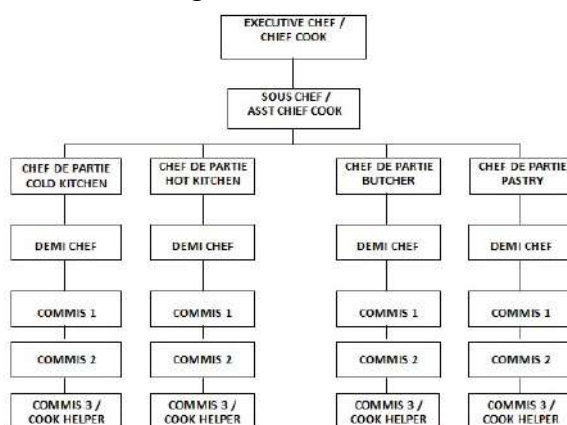
restoran OKU yang telah meraih penghargaan di Hotel Indonesia Kempinski Jakarta. Pengalaman dim sum dan hotpot yang sensasional dapat dinikmati di restoran Cina khas, Bai Yun. Di lantai tertinggi resor, tamu dapat menikmati suasana kreatif serta premium cigar dan tapas Mediterania di *L'Atelier by Cyril Kongo*. Di lobi, Selasar Deli menyajikan minuman seperti kopi luwak spesial dan jamu herbal tonik; stasiun masak langsung menggoda dengan cita rasa lokal dan internasional, khususnya masakan India di *All Day Dining Pala Restaurant & Rooftop Bar*, dan terdapat juga tempat makan santai di tepi pantai di *Reef Beach Club*. Tamu juga dapat menikmati berbagai minuman segar di tepi kolam renang.

Selain restaurant di The Apurva Kempinski Bali juga terdapat Family Club yang bernama "Jalak", Asha Curated Boutique & Gallery, Swimming Pool 60 meter yang menghadap ke Laut Hindia dan *Kids Pool, Cliff Lounge, Bussiness center*, dan *Electric Vehicle Experience*.

1.2.4 Layanan dan produk restoran

Produk di Restaurant adalah *Artisanal afternoon tea, Brunch buffet Pastry, Dessert masing-masing the 9 restaurant, Wedding event, Event buffet* menjadi daya tarik tamu dan pelengkap dari seluruh makanan yang dihidangkan, dan berperan untuk menutup rangkaian semua menu yang meninggalkan kenangan bagi para tamu.

1.2.5 Struktur organisasi restoran



Gambar 1.2.5.1

Struktur organisasi dalam Pastry production, sesuai gambar di atas terdiri dari : *Head Chef* (Iqbal), *Senion Sous chef* (Yudi), *Chef De Partie* (Tisma), *Commis chef* (Ita), *Second commis Production* (Rai), *Second commis Production* (Dodit),

Second Commis Production (Mita), *Second commis Selasar* (Andix), *CDP Chocolate* (Gus Bayu), dan *Commis chef Chocolate* (Kadek Febri).

1.3. Tujuan dan Manfaat Magang

1.3.1 Tujuan magang

Tujuan adanya magang adalah agar penulis lebih mengenal dan mempelajari banyak teknik dan resep baru yang sebelumnya belum pernah diajarkan, di dalam dunia kerja yang aslinya juga mengajarkan bagaimana mental dan pikiran kita dituntut untuk bisa selalu kreatif untuk menciptakan hal-hal baru yang berguna untuk perkembangan menu dan kreasi makanan di dalam hotel.

1.3.2 Manfaat Magang

1. Manfaat bagi Mahasiswa

- a. Mempelajari bagaimana dunia pekerjaan yang asli dan bagaimana pola bekerja di hotel
- b. Memiliki pengetahuan baru akan banyak teknik serta hidangan dari manca negara
- c. Memiliki pengetahuan tentang mengolah event dan kebutuhan makanan yang harus diproduksi di hotel

2. Manfaat bagi Hotel

- a. Memangkas cost untuk membayar karyawan tetap
- b. Memiliki bantuan tenaga kerja untuk memproduksi makanan
- c. Mendapat pengetahuan baru atau menu baru dari para trainee pada saat final test

3. Manfaat bagi Institusi

- a. Mendapat jaringan dari banyak hotel
- b. Meningkatkan nama dari Institusi karena sikap baik mahasiswa selama magang
- c. Mendapat kesan baik di dalam hubungan dengan hotel karena sikap mahasiswa selama magang

1.4 Waktu Pelaksanaan Magang

Waktu pelaksanaan magang penulis adalah 3 bulan yang dimulai sejak tanggal 4 November 2024 sampai 3 February 2025 . Dengan durasi 3 bulan ini penulis telah mendapatkan sertifikat magang dari hotel The Apurva Kempinski Bali. Penulis menerima jadwal magang tiap minggunya 5 hari kerja dan 2 hari libur sesuai dengan standard hari kerja di hotel.

BAB II

2.1 Posisi dan Bidang Kerja

The Apurva Kempinski Bali dimiliki oleh Eddy William Katuari, Presiden Direktur Wings Group. Penulis selama magang ditempatkan sebagai trainee di dalam Pastry Production dalam waktu 3 bulan magang, yaitu dari tanggal 4 november 2024 sampai dengan tanggal 3 February. Sebagai *trainee* penulis memiliki tanggung jawab untuk membuat bahan dasar untuk membuat *dessert* untuk setiap restaurant yang ada di The Apurva Kempinski, Bali. Di saat penulis ada di bidang kerja coklat penulis bertugas untuk membuat coklat bonbon untuk dijual di Restaurant Selasar Deli dan *L'Atelier by Cyril Kongo*.

2.2 Pelaksanaan Kerja

Pada minggu pertama penulis di training selama seminggu untuk memperkenalkan sejarah, visi dan misi, serta fasilitas yang dimiliki di hotel. Minggu kedua dan selanjutnya penulis mulai melakukan proses produksi untuk stock di restaurant- restaurant yang ada di hotel, serta menjaga buffet yang ada di event di hotel.

2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja

Saat ada di pastry production penulis dijadwalkan untuk masuk di shift siang hari yang dimulai dari pukul 12.00 sampai 9-14 jam kerja dan dalam seminggu penulis memiliki hari libur sebanyak 2 hari dan masuk kerja sebanyak 5 hari. Berikut merupakan contoh jadwal shift penulis

Gambar 2.3.1

2.4 Realisasi Pelaksanaan Magang

Tabel 2.1 Realisasi Kegiatan Magang

Bulan	Hari/ Tanggal	Kegiatan/ Task	Pencapaian Utama	Tantangan & Solusi	Pengalaman & Pembelajaran	Rencana Perbaikan	Evaluasi Supervisor
I	Senin, 4 Nov	Persiapan Bahan: Membuat dessert untuk BaiYun Restaurant	Menguasai cara membuat choux, lemon curd, serta mango pudding	Tantangan: Waktu yang singkat Solusi: Mengerjakan hal yang nantinya dapat ditinggal dahulu	Memahami cara untuk memanage waktu pembuatan dessert	Meningkat kan kecepatan bekerja dan perencana an pekerjaan	Baik, perlu meningkatk an kecepatan kerja
	Selasa, 11 Nov	Membuat production untuk event wedding	Menyelesaikan semua hidangan dengan jumlah yang banyak dan konsisten	Tantangan: Jumlah makanan banyak Solusi: Mencilil produksi dessert	Belajar untuk membuat dessert dalam jumlah banyak	Mengasah keterampil an untuk bisa konsisten	Baik, perlu ditingkatk an lagi kesamarat aan produk
	Rabu, 18 Nov	Membuat Special Dessert untuk tamu vvip	Belajar membuat condiment special	Tantangan: Kerumitan dessert Solusi: Mengikuti panduan dari chef untuk langkah- langkah produksi	Memahami cara menyajikan hidangan dengan menarik	Meningkat kan kreativitas dalam <i>plating</i>	Bagus, perlu eksplorasi lebih banyak
	Kamis, 25 Nov	Memproduksi stock bahan dasar untuk persiapan high season	Manajemen team untuk persiapan produksi yang meningkat namun dengan kualitas yang terjamin	Tantangan: Kesulitan dalam mengatur pembagian produksi Solusi: Pembagian produksi berdasarkan pengalaman produksi	Memahami pentingnya menjaga kualitas	Mempelaja ri cara memanag e produk agar kualitas tetap sama	Baik, Perlu ditingkatk an kerjasam a tim

Bulan	Hari/ tanggal	Kegiatan/ Task	Pencapaian Utama	Tantangan dan Solusi	Pengalaman & Pembelajaran	Rencana Perbaikan	Evaluasi Supervisor
II	Senin, 23 Dec	Membuat menu <i>dessert</i> special natal	Menguasai menu baru yang bertema natal	Tantangan: Dekorasi yang sulit Solusi: Belajar telaten untuk mendekor	Mempelajari teknik baru dekorasi	Meningkat kan kemampua n dekorasi dengan banyak tema	Baik, meningkat- kan pengalam- an kerja
	Selasa, 30 Dec	Membuat menu special untuk Gala dinner New Year	Memproduk- si special menu untuk tamu khusus (vegan dan Gluten free)	Tantangan: Memakai bahan-bahan yang Gluten- free dan Vegan Solusi: Bertanya pada chef bahan-bahan yang dipakai	Belajar untuk memproduksi menu baru dengan bahan- bahan khusus	Mengasah pengetahu an akan bahan- bahan produksi	Sangat Baik, Bisa menguasai teknik dan keperluan penggunaa n bahan produksi

Bulan	Hari/ tanggal	Kegiatan/ Task	Pencapaian Utama	Tantangan dan Solusi	Pengalaman & Pembelajaran	Rencana Perbaikan	Evaluasi Supervisor
II-III	Senin, 13 Jan	Membuat Chocolate wording	Menguasai cara membuat wording dari chocolate	Tantangan: Chocolate yang sulit dikontrol Solusi: Mencoba menstabilkan tangan dan cara penulisan	Memahami cara untuk bisa menulis dengan menggunakan chocolate	Meningkat- kan kerapian dalam penulisan	Baik, perlu ditingkatka n kembali
	Selasa, 20 Jan	Membuat Chocolate bonbon	Membuat chocolate bonbon sesuai tema restaurant	Tantangan: Membuat chocolate sesuai pattern dengan suhu yang sesuai Solusi: Bertanya pada chef tentang teknik yang benar	Membuat chocolate bonbon untuk restaurant	Meningkat- kan pengetahu- an produksi chocolate bonbon	Memuaska n, Bonbon sesuai dengan pattern dan suhu yang benar
	Rabu, 27 Jan	Membuat special chocolate untuk chinese new year	Membuat Room compliment untuk chinese new year sebanyak 500 room	Tantangan: Kesulitan dalam proses produksi yang banyak Solusi: Menicil proses produksi	Membuat produksi dalam jumlah banyak dan hasil yang sama	Meningkat- kan kemampua n produksi yang konsisten	Baik, mampu mengontrol produksi dengan baik

	Kamis, 2 Feb	Membuat <i>Final Test Completion</i>	Memproduk- si menu baru berdasarkan kreatifitas untuk penilaian selama magang	Tantangan: Kesulitan dalam membuat menu kreasi baru Solusi: Melakukan research dan konsultasi dengan chef production	Menciptakan produk baru yang nantinya digunakan oleh hotel	Menghasilk- an produk baru yang sebelum- nya belum pernah dibuat	Sangat baik, mendapat- kan nilai tinggi karena kreatifitas
--	-----------------	---	---	---	--	--	--

BAB III

EVALUASI DAN ANALIASIS PELAKSANAAN MAGANG

3.1 Evaluasi Pelaksanaan

Hal yang perlu ditingkatkan kembali dalam proses pelaksanaan magang adalah adanya kepercayaan kepada para trainee yang memproduksi produk sehingga dapat memberikan kesempatan bagi para trainee untuk mempelajari cara memproduksi produk dari awal sampai akhir yang sesuai dengan teknik yang diajarkan. Adanya durasi kerja yang over saat ada overtime karena overtime yang dilakukan bisa sampai 14 jam dalam sehari masuk. Jadwal shift yang terkadang bisa diganti tanpa pemberitahuan jauh-jauh hari yang membuat jadwal kehidupan pribadi sedikit kacau. Pelatihan mengenai *hygiene* dan teknik penyimpanan alat dan bahan yang masih kurang disosialisasikan. Penerapan FIFO (*First In, First Out*) yang masih banyak belum diterapkan pada saat mengisi ulang bahan- bahan yang ada di hotel.

3.2 Analisis Pelaksanaan

Dari teknik yang selama di diajarkan pelaksanaan magang menurut penulis lancar dan membuat penulis banyak mempelajari teknik baru yang dapat membuat produk menjadi semakin baik, meskipun dengan cara yang lebih mudah dan lebih cepat. Dalam pelaksanaan magang penulis juga diajarkan cara untuk temperatur *chocolate* agar *chocolate* dapat diproduksi dengan suhu yang benar dan hasil yang memuaskan.

penulis juga diajarkan untuk memproduksi dalam jumlah yang besar maupun kecil namun dengan hasil yang sama. penulis diharuskan untuk membuat menu baru untuk final test penulis agar penulis bisa menjadi pribadi yang lebih kreatif dan bisa mengimplementasikan apa yang selama ini diajarkan di kitchen.

3.3 Refleksi Diri

- Hal yang paling berkesan menurut penulis adalah saat ada event-event penting dan saat ada gala dinner, penulis diberi kesempatan untuk memproduksi 2 condiment yang akan digunakan dalam dessert yang diproduksi untuk gala dinner
- Tantangan yang penulis hadapi adalah penulis harus tetap menjaga kualitas kerja penulis ditengah kecelakaan yang penulis alami saat di tempat magang
- Penulis banyak mengalami pengembangan teknik dan kemampuan penulis di bidang pastry dan chocolate yang sebelumnya tidak pernah penulis dapatkan di sekolah
- Dampak terhadap karir penulis adalah penulis bisa menambah magang ini kedalam salah satu pengalaman bekerja penulis yang dapat membuat penulis bisa diterima di hotel-hotel lain yang dalam jaringan hotel penulis dengan lebih mudah
- Rencana masa depan penulis adalah penulis ingin terus mengembangkan diri penulis untuk menguasai banyak teknik dalam produksi pastry dan chocolate dan penulis ingin membuka bisnis penulis sendiri dan menjalankan restaurant yang penulis miliki

BAB IV

PENUTUP

4.1 Kesimpulan

Tujuan penulis mengikuti kegiatan magang ini adalah untuk menambah ilmu pengetahuan penulis dan mengetahui bagaimana cara kerja di industry hotel yang sebenarnya. penulis juga memiliki tujuan untuk mengembangkan kemampuan penulis dan memberi diri penulis tantangan untuk mengalih kembali potensi penulis yang sebelumnya penulis tidak menyukai pastry, tetapi dengan adanya magang di pastry production ini penulis menjadi menyukai pastry dan lebih mengenal teknik-teknik baru yang lebih mudah dan lebih efektif di dalam dunia kerja. Teori yang diajarkan oleh chef penulis disekolah menurut penulis sudah cukup menjadi basic namun pastinya diperlukan terus perkembangan teori yang harus dikembangkan setiap tahunnya agar dapat mengikuti trend yang ada di industry makanan, seperti yang kita ketahui bahwa industry ini membutuhkan update secara berkala agar dapat mengikuti keinginan konsumen. penulis juga mencapai pengembangan diri yang lebih professional dalam pekerjaan penulis dan lebih memiliki kemampuan untuk mengatur timing untuk memproduksi suatu produk.

4.2 Saran

- Saran untuk Mitra magang

Lebih ditingkatkan lagi untuk memberikan para trainee kesempatan untuk memproduksi produk dari awal sampai akhir dengan tuntunan dari para commis dan chef production, dan lebih bisa mengatur jadwal produksi agar tidak terjadi overtime sampai waktu yang berlebihan.

- Saran untuk Institusi

Mencoba mencari tempat yang terbaik untuk mahasiswa agar dapat memiliki potensi tempat kerja yang lebih baik. Memperluas jaringan hotel agar mahasiswa dapat memiliki kesempatan untuk magang ditempat yang beragam entah diluar negeri maupun didalam negeri.

Memberikan mahasiswa dukungan untuk melamar di tempat magang lebih lagi karena dari pengalaman penulis yang harus mencari tempat magang sendiri apabila mau ditempat yang lebih baik itu kurang diberi dukungan.

- Saran untuk Mahasiswa

Sedapat mungkin tetap berusaha mencari tempat magang yang diinginkan meskipun dari pihak kampus kurang mendukung. Mempelajari sebanyak mungkin hal-hal baru yang dapat membuat pengetahuan kita meningkat dan dapat berkembang menjadi jauh lebih baik dengan teknik-teknik yang lebih mudah dan lebih efisien.

DAFTAR PUSTAKA

The Apurva Kempinski Bali, *restaurant-bars*, 2024

<https://www.kempinski.com/en/the-apurva-kempinski-bali/restaurants-bars>

Selasar Deli, *menu outlet*, 2024

<https://www.menumodo.com/app.php/viewer/outlet/6942?lang=en&tags=s>

Lampiran 1. Dokumentasi di Tempat Magang



Lampiran 2. Dokumentasi di Tempat Magang



Lampiran 3. Lembar Konsultasi Dosen Pembimbing Magang

Lampiran 3. Lembar Konsultasi Dosen Pembimbing Magang



AKADEMI SAGES

A Noble and Excellent Academy

KARTU PEMBIMBINGAN MAGANG Tahun Akademik 2024 / 2025

Nama Mahasiswa : Alicia Cellia Saputra
NIM : 22110051
Dosen Pembimbing Magang : Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M.
Mitra Magang : The Apurva Kempinski Bali
Lokasi Magang : Nusa Dua, Bali
Posisi/Bidang Kerja : Pastry Production

No.	Hari/Tanggal	Pembahasan	Paraf PL
1.	3 February 2025	Penilaian Magang	+
2.	14 February 2025	Pengumpulan Laporan Magang	+
3.	25 February 2025	Pengumpulan Laporan I	+
4.	26 February 2025	Revisi Laporan I	+
5.	27 February 2025	Pengumpulan laporan hasil revisi	+
6.	27 February 2025	Final Revisi laporan dan Ace Laporan	+

Catatan:

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

Mengetahui:

Dosen Pembimbing Magang,

Pemagang,

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

Alicia Cellia Saputra
NIM: 2211005

Lampiran 4. Lembar Penilaian dari Tempat Magang



AKADEMI SAGES

A Noble and Excellent Academy

LEMBAR PENILAIAN KINERJA MAGANG Tahun Akademik 2024/2025

Nama Mahasiswa : Alicia Cellia Saputra
NIM : 22110051
Pembimbing Akademik : Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M
Pembimbing Magang : Muhammad Iqbal
Mitra Tempat Magang : The Apurva Kempinski Hotel & Villas
Lokasi : Nusa Dua, Bali
Posisi/Bidang Pekerjaan : Pastry Chef Trainee

No.	Aspek Penilaian	Bobot (B)	Skor (N) (Range 1 - 100)	Total Nilai (B X N)
1	DISIPLIN :			
	1) ketepatan waktu	5	93	465
	2) sikap/perilaku dalam bekerja	5	97	485
	3) tanggung jawab dalam bekerja	5	95	475
	4) kehadiran	5	98	490
	5) kerapian dan Kebersihan pribadi	5	98	490
2	PENAMPILAN :			
	1) pengetahuan tentang bahan kerja	5	97	485
	2) kemampuan kerja	10	96	960
	3) keahlian kerja	10	97	970
	4) kualitas kerja	10	97	970
	5) efisiensi kerja	10	98	980
	6) hasil kerja (kontribusi)	10	97	970
3	Kemampuan Beradaptasi:			
	1) kemampuan berkomunikasi	5	96	480
	2) kemampuan bekerjasama	5	100	500
	3) kemampuan berinisiatif	5	96	480
	4) motivasi dan semangat kerja	5	97	485
Total		100 %		9675
Skor akhir (Bobot X jumlah (BXN) / Total Akhir)				96,75

Bali, 1 Februari 2025
Pembimbing Magang,

Muhammad Iqbal
Head Pastry Chef

Lampiran 4. Sertifikat dari Tempat Magang



LAPORAN
SAGES INTERNATIONAL INDUSTRIAL VISIT
DI TAIWAN



Disusun oleh:
ALICIA CELLIA SAPUTRA
NIM 22110051

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER
AKADEMI SAGES
2025

HALAMAN PENGESAHAN SAGES INTERNATIONAL INDUSTRIAL VISIT

Lokasi : Taiwan

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

Nama : Alicia Cellia Saputra
NIM : 22110051

Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku, pada hari Jumat, 01 November 2024

Surabaya, 01 November 2024

Disetujui oleh:

Pembimbing Lapangan,

Dosen Pembimbing,



Elizabeth D. Mulyani
Step International Services



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

Disahkan oleh:

Ketua Program Studi



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

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas kebaikan dan kasih cinta-Nya penulis dapat menyelesaikan laporan ini sesuai waktu yang ditentukan. Penyusunan laporan kegiatan *Sages international industrial visit* di Taiwan ini dibuat untuk memenuhi syarat penilaian akhir program studi pembelajaran seni kuliner di semester lima.

Pengalaman baru yang penulis dapatkan semasa melakukan mata kuliah ini, semakin menambah wawasan dan gambaran mengenai dunia seni kuliner di luar Indonesia.

Pada kesempatan ini, penulis berterima kasih kepada pihak- pihak yang telah membantu proses penulisan penelitian ini. Secara khusus penulis sampaikan terima kasih kepada:

1. Ibu 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 *Sages international industrial visit*;
2. Bapak Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M. selaku dosen pembimbing magang yang telah memberikan bantuan serta bimbingan kepada penulis, sehingga dapat menyelesaikan penulisan laporan ini;
3. Elizabeth D. Mulyani. selaku perwakilan *Step International Services* yang telah menemani penulis di Taiwan selama keberlangsungan *international industrial visit*,
4. Kedua orang tua, keluarga, teman-teman, dan pihak lain yang telah membantu dan memberikan semangat kepada penulis selama proses penulisan laporan ini.

Akhir kata penulis mengucapkan terima kasih banyak kepada semua pihak yang telah membantu penulis dalam proses penyelesaian laporan ini. Mohon maaf bila ada kata-kata yang kurang berkenan.

Penulis berharap dan berterima kasih atas segala saran dan masukan dari pembaca. Serta menerima saran dan masukan tersebut dengan hati terbuka. Semoga laporan ini bisa bermanfaat bagi pihak yang berkepentingan.

Surabaya, 30 November 2024

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR	v
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
1.3 Waktu dan Tempat yang Dikunjungi	2
1.4 Manfaat	3
BAB II TEMPAT-TEMPAT YANG DIKUNJUNGI	4
2.1 <i>Li Yuan Restaurant</i>	4
2.2 <i>Kuo Yuan Ye Museum of Cake and Pastry</i>	5
2.3 <i>Kanton Restaurant</i>	6
2.4 <i>He Ma Shui Restaurant</i>	6
2.5 <i>Tiger Roar Express Restaurant</i>	7
2.6 <i>Palsiq Restaurant</i>	8
2.7 <i>Cihu Mausoleum</i>	8
2.8 <i>Republic of Chocolate</i>	9
2.9 <i>Minghsin University of Science and Technology</i>	10
2.10 <i>Kainan University</i>	12
BAB III PENUTUP	14
3.1 Kesimpulan	14
3.2 Rekomendasi.....	14
DAFTAR PUSTAKA	15
LAMPIRAN	16

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 <i>Li Yuan Restaurant</i>	4
Gambar 2.2 <i>Kuo Yuan Ye</i>	5
Gambar 2.3 Logo <i>Kuo Yuan Ye</i>	5
Gambar 2.4 <i>Kanton Restaurant</i>	6
Gambar 2.5 <i>He Ma Shui</i>	7
Gambar 2.6 Toko Ritel <i>He Ma Shui</i>	7
Gambar 2.7 <i>Tiger Roar Express</i>	7
Gambar 2.8 <i>Palsiq Restaurant</i>	8
Gambar 2.9 <i>Cihu Mausoleum</i>	9
Gambar 2.10 <i>Republic of Chocolate</i>	10
Gambar 2.11 Produk Cokelat	10
Gambar 2.12 Pameran Interaksi.....	10
Gambar 2.13 DIY Room.....	10
Gambar 2.14 <i>Minghsin University</i>	11
Gambar 2.15 Gedung Perhotelan.....	11
Gambar 2.16 <i>You-Ren Library</i>	12
Gambar 2.17 Pojok Barang Bekas.....	12
Gambar 2.18 <i>Kainan University</i>	13

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kunjungan Industri Internasional adalah perjalanan pendidikan yang memungkinkan mahasiswa untuk mengunjungi perusahaan atau perusahaan industri yang berada di luar negeri untuk mendapatkan pengetahuan praktis dan pengalaman langsung dari berbagai industri. Kegiatan ini memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk menyaksikan aplikasi dunia nyata dari konsep yang mereka pelajari dalam kurikulum akademik mereka di Kampus

Selama kunjungan industri, mahasiswa dapat mengamati operasi, proses, dan teknologi yang digunakan di berbagai industri. Mereka dapat berinteraksi dengan profesional industri, memahami alur kerja, dan mendapatkan wawasan tentang tantangan dan peluang dalam industri. Kunjungan industri internasional juga diselenggarakan agar mahasiswa yang mengejar berbagai disiplin ilmu, termasuk teknik, manajemen, sains, dan masih banyak lagi

Sebagai salah satu tugas pengganti mata kuliah *internship*, Mahasiswa yang mengikuti program ini akan mengunjungi berbagai restoran, museum dan perguruan tinggi sejenis. Hal ini sekaligus sebagai studi banding pembelajaran keahlian mengenai ilmu memasak (*food production*), baik berbagai masakan *main course* maupun *baking pastry*, yang selama ini diperoleh di Akademi Sages. Demikian pula dengan keterampilan pelengkap berkaitan dengan pembuatan minuman (*beverage*) dan kopi (*barista*).

Program *International Industrial Visit* ini tentunya juga merupakan rangkaian dari kegiatan di luar kampus yang pernah dilakukan sebelumnya, yaitu *Cafe Project*, *Luncheon*, *Table Manner*, dan *Workshop Wine and Food pairing*. Program *International Industrial Visit* ini dilaksanakan selama 14 hari yaitu pada tanggal 21 Oktober sampai 3 November 2024. Penulis mengunjungi beberapa restoran, museum, dan universitas di kota Taoyuan dan Taipei. Kegiatan ini memberikan penulis kesempatan untuk mengenal lebih dalam mengenai sejarah sistem kerja dan pembelajaran di Taiwan.

1.2 Tujuan

Kegiatan *Sages International Industrial Visit 2024 in Taiwan* diselenggarakan dengan tujuan sebagai berikut:

- 1) Memberikan pengalaman kepada mahasiswa mengenai industry food and beverages di luar negeri
- 2) Memberikan pandangan kepada para mahasiswa yang akan melakukan internship di luar negeri
- 3) Mengenal tempat-tempat bersejarah dan budaya negara setempat.

1.3 Waktu dan Tempat yang Dikunjungi

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

1.4 Manfaat

Kegiatan *Sages International Industrial Visit 2024 in Taiwan* dmemberikan manfaat sebagai berikut:

- 1) Memberikan pandangan terhadap mahasiswa mengenai sistem kerja di luar negeri yang sedikit berbeda dengan di Indonesia
- 2) Memberikan pengalaman kepada mahasiswa bagaimana kondisi kehidupan di luar negeri
- 3) Memperluas koneksi antar mahasiswa, tempat kerja, serta universitas

BAB II

TEMPAT-TEMPAT YANG DIKUNJUNGI

2.1 *Li Yuan Restaurant*

Li Yuan Restaurant terletak di kota *Taoyuan, Longtan district – Zhongshan Village*. Tempat makan ini berkonsep *function room* yang biasanya digunakan untuk berbagai keperluan seperti rapat, seminar, pesta, perjamuan, dan pernikahan. *Li Yuan Restaurant* terdiri dari tiga lantai dengan tujuh *function room* dan lima ruangan VIP. Jumlah meja yang terdapat dalam tempat makan tersebut sejumlah 250 meja. *Function room* terbesar berada di lantai dua dengan kapasitas 60 meja dan *function room* terkecil berada di lantai tiga dengan kapasitas 20 meja. Satu meja dapat diisi sepuluh orang.

Dapur yang dimiliki *Li Yuan Restaurant* lebih besar dibandingkan restoran lainnya. Dapurnya terbagi menjadi dua bagian yaitu bagian kiri dan kanan. Pada bagian kiri terdapat area mencuci dan mengeringkan peralatan makan dan terdapat juga area memotong bahan makanan. Pada bagian kanan terdapat area menggoreng, mengukus, *dimsum*, dan *seafood*.

Restoran ini memberikan konsep baru yang menunjukkan bahwa terdapat tempat makan yang dikhususkan untuk pesta dan perjamuan besar. Hingga terdapat beberapa ruangan dengan ukuran dan jumlah meja yang berbeda untuk acara dengan jumlah tamu yang berbeda. Berbeda dengan di Indonesia yang biasanya mengadakan pesta di *function room* hotel atau menggunakan seluruh restoran untuk acaranya.



Gambar 2.1 *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 yang juga terdapat museum di dalamnya. Berlokasi di kota *Taoyuan, Yangmei District – Gaoshang Village*. Tiket masuk untuk mengunjungi museum seharga 50 *Taiwan Dollar* dan mendapatkan potongan harga untuk berbelanja di toko kue *Kuo Yuan Ye*.

Di dalam museum terdapat sejarah pembangunan *Kuo Yuan Ye*, 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. Nama pabrik kue tersebut berasal dari marga pendiri usaha.

Uniknya toko kue ini adalah selain menjual produk kue, mereka juga menyediakan hiburan lain seperti museum dan café yang dapat menarik lebih banyak pelanggan. Pelanggan juga dapat menambah wawasan dan mengenal lebih dalam mengenai sejarah *Kuo Yuan Ye*. Penjual kue tradisional atau oleh-oleh Indonesia dapat mengambil ini sebagai inspirasi untuk lebih menarik pelanggan dan melestarikan kue tradisional Indonesia.



Gambar 2.2 *Kuo Yuan Ye*



Gambar 2.3 Logo *Kuo Yuan Ye*

2.3 *Kanton Restaurant*

Kanton Restaurant terletak di kota *Taoyuan, Ziqiang Village*. Tempat makan ini berukuran sedang dengan dapur yang kecil. Menyajikan makanan jenis *chinese food* dan merupakan salah satu restaurant yang makanannya masih bisa dinikmati oleh lidah warga Indonesia. Di *kanton Restaurant* ini terdapat mahasiswa dari universitas lainnya yang sedang melakukan internship juga selama 6 bulan.



Gambar 2.4 *Kanton Restaurant*

2.4 *He Ma Shui Restaurant*

He Ma Shui Restaurant merupakan restoran *seafood* yang menyajikan hidangan laut impor dari berbagai negara. Tempat makan ini terletak di kota *Taoyuan, Zhongli District – Qingpu Village*. *He Ma Shui Restaurant* terdiri dari dua lantai dengan lantai duanya sebagai ruangan VIP. Mereka juga memiliki toko ritel kecil yang menjual cemilan, bahan makanan, dan minuman kemasan.

Hidangan mereka terdiri dari dua jenis kepiting jepang yang satu ekornya seharga Rp 2.000.000 dan Rp 1.000.000. Kepiting lainnya berasal dari India dengan harga Rp 200.000/ekor. Mereka juga memiliki *lobster* Australia seharga Rp 150.000/100g dan lobster Indonesia seharga Rp 1.000.000. Hidangan lain yang mereka impor dari Indonesia merupakan *ban xing xia* dengan harga Rp 175.000.

He Ma Shui Restaurant merupakan satu-satunya restoran *seafood* yang dikunjungi selama kegiatan *Sages International Industrial Visit*. Unikny, mereka mempunyai toko ritel kecil di dalam restoran tersebut. selain itu, mereka memiliki kompor listrik di setiap meja makan untuk merebus hidangan laut.



Gambar 2.5 He Ma Shui

Gambar 2.6 Toko Ritel He Ma Shui

2.5 *Tiger Roar Express Restaurant*

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

Tiger Roar Express Restaurant menunjukkan perbedaan restoran besar, restoran sedang, dan restoran kecil. Perbedaan yang dapat dilihat adalah ukuran ruang makannya, ukuran dapurnya, dan jumlah pekerjanya.



Gambar 2.7 Tiger Roar Express

2.6 *Palsiq Restaurant*

Palsiq Restaurant adalah tempat makan korea yang berada di *New Taipei, Xinzhuang District – Zhongyuan Village*. Tempat makan ini merupakan restoran *food court* di dalam mall. Dapurnya berukuran dua kali tiga meter.

Mall tersebut dibuka pada jam 11 siang, namun karyawan *Palsiq Restaurant* mulai pekerjaannya pada jam sepuluh pagi untuk menyiapkan toko sebelum jam buka. Pekerjaan karyawan dibagi untuk yang berada di depan dan dapur. Karyawan yang di depan memiliki pembagian tugas untuk siapa yang membagikan makanan dan menjaga kasir.

Mengunjungi *Palsiq Restaurant* menunjukkan proses persiapan, dan pengerjaan di tempat makan *food court*. Pekerjaan yang dilakukan karyawan restoran *food court* berbeda dengan yang dilakukan karyawan di restoran besar. Hal ini dapat dijadikan pertimbangan jika ingin membuka restoran di *food court*.



Gambar 2.8 *Palsiq Restaurant*

2.7 *Cihu Mausoleum*

Mausoleum merupakan bangunan yang dibangun sebagai monument yang melampirkan ruang pemakaman orang. *Cihu Mausoleum* merupakan *mausoleum* kepala presiden *Chiang Kai-shek*, presiden pertama Taiwan yang menjabat selama 47 tahun hingga wafat pada tahun 1975. *Mausoleum* ini terletak di kota *Taoyuan, Daxi District – Fu'an Village*. Disana terdapat banyak pepohonan dan danau. Pengunjung dapat menyaksikan pergantian penjaga mausoleum yang dilakukan selama satu jam sekali.

Jenazah kepala presiden *Chiang Kai-shek* diawetkan dan ditempatkan di gelas kaca. Setiap hari kemerdekaan Taiwan, jenazah kepala presiden Chiang disembayangkan. Taiwan adalah salah satu negara di dunia yang menggunakan tahun kalender sendiri bernama Tahun *Minguo*. Tahun *Minguo* dimulai dari tahun 1911, yakni Hari Kemerdekaan Taiwan.

Kunjungan ke *Cihu Mausoleum* menambah wawasan mengenai negara Taiwan. Selain itu, menambah pengetahuan mengenai sejarah negara Taiwan dan presiden pertama Taiwan. *Sages International Industrial Visit* ini bukan hanya diperlihatkan restoran yang ada di Taiwan, namun juga memperlihatkan representasi negara Taiwan itu sendiri.



Gambar 2.9 Cihu Mausoleum

2.8 *Republic of Chocolate*

Republic of Chocolate adalah pabrik cokelat yang terletak di kota *Taoyuan, Bade Distrcit – Ruixing Village*. Di lokasi tersebut terdapat museum cokelat, toko cokelat, dan *café*. Gedung ini memiliki tiga lantai dengan toko cokelat dan *café* di lantai satu, museum di lantai dua, dan *DIY room* di lantai tiga.

Republic of Chocolate menjual produk cokelat bernama *Hunya*. Pembuatan *Hunya* berawal dari tahun 1976 hingga sekarang dan menghasilkan 77 jenis cokelat. *Museum Republic of Chocolate* memiliki pameran interaksi seperti *sound booth* yang terdiri dari *nougat*, *wafer*, *puff pastry*, *chocolate*, dan *cookie* dimana pengunjung dapat mendengar suara dari tujuh jenis bahan makanan. Mereka juga memiliki *aroma booth* yang terdiri dari *orange*, *caramel*, *tea*, *nut*, *floral fragrance*, *woody*, *acidity*, *cinnamon*, dan *roasted cocoa beans* dimana pengunjung dapat

menghirup aroma dari sembilan jenis bahan makanan dengan cara memompa pipet.

Mengunjungi *Republic of Chocolate* dapat menambah wawasan mengenai produk coklat dan cara pembuatannya. Selain itu, dapat menambah pengetahuan mengenai tekstur dan aroma komponen tambahan coklat secara interaktif. Sejarah produk coklat asal Taiwan juga dipelajari dalam kunjungan ini

Gambar 2.10 *Republic of Chocolate*



Gambar 2.12 Pameran Interaksi



Gambar 2.11 Produk Cokelat



Gambar 2.13 DIY Room



2.9 *Minghsin University of Science and Technology*

Minghsin University of Science and Technology adalah universitas yang terletak di kota *Hsinchu*. Universitas ini terdiri dari lima kampus yang terdiri dari berbagai macam jurusan. Lima kampus terdiri dari *semiconductor school*, *college of engineering*, *college of management*, *college of service industries*, dan *college of humanities and design*. Jurusan perhotelan dan seni kuliner terdapat di kampus *service industries*.

Jurusan perhotelan dan seni kuliner terdapat gedung pribadi yang terdapat arena bowling di dalamnya. Gedung tersebut menyediakan kamar hotel yang bisa ditempatkan oleh tamu dan bisa dipraktekkan oleh mahasiswa perhotelan. Gedung tersebut lengkap dengan ruangan bar, ruangan kelas, dan dapur praktik.

Mahasiswa perhotelan dan seni kuliner dapat belajar selama satu tahun, kemudian melanjutkan program magang selama enam bulan. Universitas *Minghsin* menyediakan visa magang untuk mahasiswa yang ingin magang di Singapura, Jepang, dan Australia. Mahasiswa disediakan asrama yang dipisah perempuan dan pria dengan biaya Rp 1.000.000/bulan.

Minghsin University memiliki perpustakaan bernama *You-Ren Memorial Library*. Perpustakaan tersebut terdiri dari empat lantai yang dilengkapi dengan area komputer, area belajar, ribuan buku, dan milyaran buku elektronik. Terdapat juga pameran alumni yang dihormati. Selain itu, perpustakaan *You-Ren* menyediakan area santai untuk membaca yang dirancang dengan nyaman dan hingga saat ini, belum direnovasi ulang. Di perpustakaan tersebut terdapat pojokan barang bekas dimana mahasiswa dapat meletakkan barang-barang yang tidak lagi diinginkan dan dapat diambil oleh mahasiswa lain secara gratis. Terakhir, terdapat pojokan bertema hewan yang disusun dengan buku-buku mengenai hewan dan hewan asli seperti kura-kura dan ikan.

Minghsin University of Science and Technology menunjukkan pentingnya membaca. Dari banyaknya buku dan usaha mereka untuk menjadikan perpustakaan sebagai tempat yang nyaman. Hal tersebut dapat diterapkan di Akademi Sages dengan memeperbesar ruangan perpustakaan dan isinya.



Gambar 2.14 Minghsin University



Gambar 2.15 Gedung Perhotelan



Gambar 2.16 You-Ren Library



Gambar 2.17 Pojok Barang Bekas

2.10 *Kainan University*

Kainan University adalah universitas yang terletak di kota *Taoyuan*. Universitas ini memiliki tujuh kampus dengan berbagai macam jurusan yang terdiri dari *college of business, college of humanities and social science, college of tourism and transportation, college of information, college of health care management, college of law*, dan *interdisciplinary program*. Jurusan pariwisata dan perhotelan terdapat di *college of tourism and transportation*.

Jurusan pariwisata dan perhotelan mengajarkan pariwisata, perjalanan, katering, dan manajemen hotel. Jurusan tersebut mengajarkan secara teori dan praktikum. *Kainan University* bekerja sama dengan 180 universitas di seluruh dunia untuk program pergantian mahasiswa. Selain itu, universitas ini menyediakan kamar seharga Rp 1.000.000/malam untuk tamu seperti keluarga

murid yang berkunjung. Mereka juga menyediakan berbagai macam fasilitas lainnya seperti studio siaran, dan laboratorium.

Kainan University memiliki banyak jurusan dan program yang menarik. Salah satu program yang dapat diterapkan di Akademi Sages adalah program *student exchange*. Program ini dapat menambah wawasan mahasiswa mengenai budaya diluar, menambah koneksi, dan memperkenalkan nama Akademi Sages secara luas.



Gambar 2.18 *Kainan University*

BAB III

PENUTUP

3.1 Kesimpulan

Melalui program study tour ini penulis memiliki banyak sekali pengalaman yang tidak akan terlupakan dan sangat berguna bagi penulis untuk mempertimbangkan bagaimana kehidupan di Taiwan dari segi visitor maupun dari segi pekerja. Hal ini memberikan pandangan mengenai bagaimana cara bekerja di luar negeri yang menggunakan Bahasa yang berbeda serta teknik yang berbeda dengan di Indonesia.

Penulis juga mendapatkan pengalaman untuk merasakan bagaimana tinggal di luar negeri dengan menggunakan hampir semua fasilitas yang ada yaitu dari transportasi sampai ke fasilitas makanan yang diberikan. Penulis juga bisa mengetahui bagaimana contoh standard dari rasa makanan yang ada di negara Taiwan.

Penulis mendapatkan pandangan mengenai universitas yang ada di Taiwan yang memiliki fasilitas yang sangat lengkap yang dapat mendukung perkembangan mahasiswa tidak hanya dari ilmu saja namun mendukung perkembangan secara jasmani juga.

3.2 Rekomendasi

Berdasarkan kunjungan dari study tour yang telah dilakukan oleh penulis dan beberapa mahasiswa di Akademi Sages, rekomendasi yang bisa disarankan untuk Akademi sages adalah dengan memperluas tempat yang ada di Akademi sages dan membuat sarana-sarana pendukung untuk perkembangan mahasiswa seperti fasilitas olahraga yang lengkap dan perpustakaan yang dapat digunakan untuk tempat mengerjakan tugas ataupun mencari informasi lainnya.

Penulis juga berharap agar sistem yang sedang dijalankan di Akademi Sages sudah dipatenkan sejak awal mahasiswa mendaftar di Akademi agar mahasiswa dapat mengetahui pasti program dari universitas apa saja secara rinci dan jelas.

DAFTAR PUSTAKA

What is an Industrial Tour ? diakses tanggal 26 November 2024

<https://industrialtour.com/what-is-an-industrial-tour>

LAMPIRAN

Lampiran 1. Foto-foto selama kunjungan di Taiwan

