

LAPORAN MAGANG

**Soiree Lounge and Grill
Yogyakarta Marriott Hotel**



**Disusun oleh:
Rachel Mayra Purnama
NIM 22110056**

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

**LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN MAGANG**

Nama Mitra Magang : Soiree Lounge and Grill, Yogyakarta Marriott Hotel
Lokasi : Yogyakarta, Indonesia
Yang telah dilaksanakan oleh mahasiswa(i) Program Studi Diploma Tiga Seni
Kuliner Akademi Sages berikut:

Nama : Rachel Mayra Purnama
NIM : 22110056

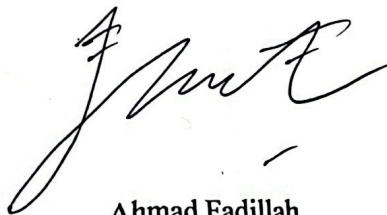
Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku
pada hari **Senin**, tanggal **24**, bulan **Januari**, tahun **2025**.

Surabaya, 24 Januari 2025

Disetujui oleh:

Pembimbing Lapangan,

Dosen Pembimbing Magang,



Ahmad Fadillah



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

Disahkan oleh:

Ketua Program Studi,



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

SURAT PERNYATAAN ORIGINALITAS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Rachel Mayra Purnama

NIM : 22110056

Program Studi : Diploma Tiga Seni Kuliner

Judul Laporan Magang : Magang di Soiree Lounge and Grill, Yogyakarta
Marriott Hotel, 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,



**Rachel Mayra
Purnama
NIM: 22110056**

Puji Syukur atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan Rahmat dan kehadiran-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan magang ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Laporan ini disusun untuk memenuhi salah satu persyaratan dan bentuk pertanggung jawaban dalam menyelesaikan kegiatan magang bagi para mahasiswa Akademi Sages.

Laporan ini berisi tentang ringkasan kegiatan dan disusun berdasarkan data dan pengalaman yang diperoleh selama mengikuti kegiatan magang di Soiree Lounge and Grill, Marriott Hotel, Yogyakarta, Indonesia selama 6 bulan. Kegiatan magang ini dimulai dari tanggal 9 Juli 2024 sampai dengan 9 Januari 2024 dibagian hot kitchen Soiree Lounge and Grill.

Dalam penyusunan laporan ini, penulis menyadari bahwa keberhasilannya tidak lepas dari antuan, dukungan, dan bimbingan berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Chef Dillah, selaku pembimbing di Soiree Lounge and Grill yang telah memberikan kesempatan penulis unutk magang dengan tim Soiree Lounge and Grill dan telah memberikan banyak ilmu baru di bidang culinary.
2. Ms. Titin selaku dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan dalam penyusunan laporan ini.
3. Kak Nana, yang juga sebagai pembimbing di Soiree Lounge and Grill, yang selalu sabar untuk menuntun penulis dalam proses magang
4. Seluruh tim Soiree yang telah memberikan pengalaman dan membantu proses magang.

Penulis menyadari bahwa penulisan laporan ini masih jauh dari sempurna. Maka dari itu penulis mengharapkan adanya kritik dan saran yang sifatnua dapat bermanfaat dan membangun. Penulis berharap laporan magang ini dapat memberikan informasi yang bermanfaat.

Yogyakarta, 29 Juli 2024

Penulis

DAFTAR ISI

LEMBAR JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
SURAT PERNYATAAN ORIGINALITAS	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
 BAB I PENDAHULUAN	 1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Profil Mitra Magang	2
1.2.1 Sejarah singkat restoran	1
1.2.2 Visi dan misi restoran	2
1.2.3 Fasilitas restoran	2
1.2.4 Layanan dan produk restoran	2
1.2.5 Struktur organisasi restoran	3
1.3 Tujuan dan Manfaat Magang	4
1.3.1 Tujuan	4
1.3.2 Manfaat	4
1.4 Waktu Pelaksanaan Magang	4
 BAB II PELAKSANAAN MAGANG	 4
2.1 Posisi dan Bidang Kerja	4
2.2 Pelaksanaan Kerja	4
2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja	5
2.4 Realisasi Pelaksanaan	6
 BAB III EVALUASI DAN ANALISIS PELAKSANAAN MAGANG ...	 15
3.1 Evaluasi Pelaksanaan	15
3.2 Analisis Pelaksanaan.....	16
3.3 Refleksi Diri	17
 BAB IV PENUTUP	 18
4.1 Kesimpulan	18
4.2 Saran	18
 LAMPIRAN	
Cacatan Harian (Log Book)	19
Dokumentasi Kegiatan Magang	48
Sertifikat Magang	51

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Rencana dan Penjadwalan Kerja	12
Tabel 2.2	realisasi pelaksanaan	15

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Log book	39
Lampiran 2	Dokumentasi Kegiatan Magang	40
Lampiran 3	Sertifikat magang	41

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Magang

Program magang merupakan salah satu kurikulum Pendidikan di Akademi Sages yang bertujuan untuk menunjukkan kepada mahasiswa Akademi Sages tentang pengalaman kerja nyata. Program ini dirancang untuk memberikan kesempatan sekaligus menghubungkan teori dan praktik yang dipelajari di kelas dengan praktik langsung di dunia industri. program magang ini juga menuntut mahasiswa dalam bidang *hospitality*, khususnya *culinary* untuk memahami alur kerja professional, dan dasar-dasar standar professional seperti standar kebersihan, Teknik dasar memasak, dan manajemen dapur yang efektif dan efisien.

Program magang yang dilaksanakan selama enam bulan ini dilaksanakan tidak hanya sebagai salah satu syarat kelulusan namun juga sebagai peluang dan jalur koneksi bagi mahasiwa semester lima ditengah persaingan lowongan pekerjaan yang ketat. Tidak hanya mengasah keterampilan dalam mengolah berbagai jenis hidangan tetapi juga kedisiplinan dan Kerjasama tim yang sangat dibutuhkan di dunia industri. Mahasiswa juga belajar bagaimana berinteraksi dengan tamu secara langsung yang membuat mahasiwa dapat menerima masukan yang sekaligus dapat menjadi lahan pengembangan diri bagi mahasiwa.

Dengan menyelesaikan program magang ini mahasiswa diharapkan memiliki pengalaman yang dapat membentuk kesiapan mahasiswa untuk memasuki dunia kerja secara professional. Keberhasilan program magang ini juga menjadi syarat kelulusan dan sebagai bukti telah menyelesaikan kurikulum semester lima. Dengan demikian, program ini dapat menjadi langkah baru bagi mahasiwa sebagai bentuk pengembangan karir di dunia professional.

1.2 Profil Mitra Magang

1.2.1 Sejarah singkat Yogyakarta Marriott Hotel

Yogyakarta Marriott hotel merupakan salah satu hotel yang memiliki standar bintang lima dan termasuk ke dalam manajemen *Marriott International*. Hotel ini dibangun dengan menggabungkan standar internasional dengan sentuhan

budaya Yogyakarta. Yogyakarta Marriott hotel resmi dibuka pada bulan Oktober tahun 2017, menjadi hotel dengan merek Marriott pertama di Indonesia. Pada 25 November 2024, Yogyakarta Marriott Hotel diakuisisi oleh PT Pakuwon Permai, anak perusahaan dari PT Pakuwon Jati.

Yogyakarta Marriott hotel memiliki 347 kamar dengan desain modern dan fasilitas yang memenuhi standar internasional. Hotel ini juga memiliki ballroom seluas 1.824 meter persegi yang mampu menampung 1.900 orang, menjadikannya salah satu ballroom terbesar di Yogyakarta.

1.2.2 Visi dan misi Le Meridien

Visi Yogyakarta Marriott Hotel adalah “menjadi perusahaan perjalanan favorit dunia”.

Misi Le Meridien adalah menjembatani berbagai budaya dan menginspirasi penemuan di seluruh dunia.

1.2.3 Fasilitas Le Meridien

Yogyakarta Marriott Hotel menyediakan 347 kamar dan suite. Tipe kamar yang tersedia adalah kamar deluxe, kamar Club, Premier Twin, Suite Junior, dan Suite Eksekutif. Yogyakarta Marriott hotel juga memiliki beberapa outlet restoran yaitu Yogyakarta Kitchen, The Lounge, M-Club, dan Soiree Lounge and Grill.

Fasilitas rekreasi yang disediakan Yogyakarta Marriott Hotel meliputi kolam renang infinity yang dilengkapi dengan jacuzzi dan kolam anak-anak. Juga tersedia Gym 24 jam yang bersebelahan dengan Quan Spa yang menawarkan berbagai perawatan tubuh para tamu.

Yogyakarta Marriott Hotel memiliki 11 ruang pertemuan modern yaitu Kraton Grand Ballroom, yaitu ballroom tanpa pilar terbesar di Yogyakarta yang dapat menampung hingga 1.900 tamu. Lalu ada Keraton Ballroom 1,2 dan 3 yang dapat menampung 550-750 tamu, dan terdapat Malioboro

1.2.4 Layanan dan produk Le Meridien

Yogyakarta kitchen merupakan restoran utama di Yogyakarta Marriott Hotel yang menyajikan berbagai hidangan internasional dan lokal yang memiliki konsep *all day dinning*. Restoran ini buka setiap hari mulai pukul 06.00 hingga 22.00, dan menyediakan pilihan menu prasmanan dan a la carte untuk sarapan, makan siang, dan makan malam.

The Lounge di Yogyakarta Marriott hotel merupakan bar yang terletak di area *lobby* hotel yang menawarkan berbagai pilihan makanan ringan, kopi, anggur, dan *cocktail* bagi para tamu untuk bersantai. The Lounge buka setiap hari mulai pukul 08.00 hingga 00.00.

Soiree Lounge and Grill adalah restoran premium yang terletak di lantai dua Yogyakarta Marriott Hotel. Restoran ini menawarkan pengalaman bersantap mewah dengan spesialisasi pada hidangan *steak dry aged* dan berbagai menu grill internasional premium. Restoran ini memiliki konsep semi steakhouse yang menyediakan berbagai hidangan fusion internasional. Selain itu, Soiree Lounge and Grill juga memiliki Speakeasy bar yang merupakan salah satu sub-outlet yang menawarkan berbagai pilihan minuman. Soiree Lounge and Grill dan Speakeasy bar terletak di pinggir kolam renang infinity Yogyakarta Marriott Hotel yang buka mulai pukul 16.00 hingga 23.00.

1.2.5 Struktur organisasi Le Meridien

- Mey Nurnaningsih as General Manager
- Silvana Ng as Hotel Manager
- Christine Dewi K as Director of Finance
- Sri Rahayu as Director of Procurement
- Yoppy Sumpena P Assist. Dir. of Finance
- Yulia Rahmita as Director of HR
- Pramudji Widjajanti as HR Manager
- Reply Angga S as Director of Sales Marketing
- Angel Juwondo as Director of Sales
- Yenny Mirah K as Director of Catering
- Christina as Director of Rooms
- Dandy Ahmad Yanuar as Executive Housekeeper

- Iwan Fadjariadi as Director of Engineering
- Supriyanto as Chief Engineering
- Yudi S Utomo as Chief Engineering
- Cindra Dewi as Director of F&B
- Yunita K as FB manager
- Justin Kam as Executive Chef
- M. Agung Susanto as Executive Sous Chef
- Ahmad Zubair as Chef de Cuisine
- Sandy Rizki K as Executive Pastry Chef

1.3 Tujuan dan Manfaat Magang

1.3.1 Tujuan

Tujuan dari program magang yang dilakukan selama 6 bulan ini adalah menerapkan ilmu teori maupun praktek yang dipelajari diperkuliahan kedalam situasi dunia kerja nyata, mempersiapkan siswa dengan pengalaman professional, membangun jaringan di bidang professional dibawah bimbingan chef professional, dan sebagai syarat kelulusan Akademi Sages.

1.3.2 Manfaat

Manfaat dari program magang ini adalah membantu saya untuk meningkatkan Teknik dan beroprasi di dapur professional dengan standar internasional. Program magang ini juga membantu saya mengenal standar industry hotel bintang lima, meliputi standar presentasi, kebersihan, hingga interaksi dengan tamu.

1.4 Waktu Pelaksanaan Magang

Program magang dijalankan selama 6 bulan yang dimulai dari tanggal 9 juli 2024 - 9 januari 2025. Selama proses magang dilakukan saya bekerja di outlet Soiree Lounge and Grill Yogyakarta Marriott Hotel.

BAB II

PELAKSANAAN MAGANG

2.1 Posisi dan Bidang Kerja

Penulis menjalani magang dibagian *Hot kitchen* selama 6 bulan penuh yang berada di Soiree Lounge and Grill.

2.2 Pelaksanaan Kerja

Saat berada di *hot kitchen* outlet Soiree, penulis masuk *shift* siang-malam selama 6 bulan, dikarenakan outlet memiliki waktu operasional jam 16.00-23.00. saat *shift-in* jam 13.00 dihari senin-jumat (*weekdays*) penulis men-*set up front kitchen* untuk operasional, dikarenakan konsep outlet soiree adalah *open kitchen* yang dapat dilihat langsung oleh tamu. Setelah men-setup front kitchen, penulis melakukan pengecekan terhadap masing-masing *condiment* yang akan digunakan untuk *ala-carte* pada *serving time*. Lalu penulis akan memulai preparation *condiment-condiment* menu *ala carte* yang sudah harus diganti ataupun yang habis. Setelah selesai melakukan *preparation*, penulis kemudian akan melakukan produksi *main protein* ataupun *dessert* yang memiliki stok sedikit ataupun yang sudah habis. Kemudian penulis akan berpindah ke area *open kitchen* untuk melakukan *serving time* yang dimulai dari jam 16.00-23.00. Penulis ditugaskan untuk membuat *condiment-condiment* untuk *main course* menu *ala carte*, seperti salad, saus, dan *condiment* lainnya. Penulis juga ditugaskan untuk mem-*plating* beberapa menu *dessert* untuk pesanan *ala carte*.

Di hari sabtu, penulis juga akan shift-in jam 13.00, namun dihari sabtu, outlet Soiree Lounge and Grill membuka *buffet dinner all you can eat* yang dimulai pukul 18.30-21.20. Khusus di hari sabtu, penulis tidak melakukan preparation *ala carte* melainkan melakukan *preparation buffet all you can eat* yang biasa dimulai pukul 13.00-17.00. Pada pukul 17.30 penulis kemudian akan prepare *set up* untuk *buffet all you can eat* pada hari sabtu. Pada hari sabtu penulis akan ditugaskan menjaga salah satu dari beberapa *stall buffet* hingga pukul 21.30.

2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja

Penulis mendapatkan jam kerja sebanyak kurang lebih Sembilan jam selama lima hari dalam satu minggu. Setiap minggunya penulis mendapatkan dua *day off* yang diatur oleh kepala outlet. Jika penulis incharge ditanggal merah, penulis akan mendapatkan *public holiday compensation* yang dapat di claim 30 hari setelah tanggal merah tersebut. Penulis tidak mengalami *rolling shift*, karena penulis melakukan kegiatan magang selama enam bulan penuh di *outlet Soiree Lounge and Grill* yaitu *shift* siang. Berikut terlampir rencana dan penjadwalan kerja yang ditetapkan untuk penulis dari *Sous Chef Soiree Lounge and Grill*

Tabel 2.1 Rencana dan pendajdwalan kerja periode pertama

Lokasi kerja	Hari kerja	Jam kerja
	Senin	DAY OFF
Soiree Lounge and Grill	Selasa	13.00-23.00 (jam pulang tidak menentu)
Soiree Lounge and Grill	Rabu	13.00-23.00 (jam pulang tidak menentu)
Soiree Lounge and Grill	Kamis	13.00-23.00 (jam pulang tidak menentu)
Soiree Lounge and Grill	Jumat	13.00-23.00 (jam pulang tidak menentu)
Soiree Lounge and Grill	Sabtu	13.00-23.00 (jam pulang tidak menentu)
	Minggu	DAY OFF

2.4 Realisasi Pelaksanaan Magang

Tabel 2.2 Realisasi pelaksanaan

Hari ke-	Hari/Tanggal	Jenis aktivitas	Tugas yang diberikan	Pencapaian (output)
1.	Rabu, 9 juli 2024	Orientasi peserta magang		
2.	Kamis, 10 juli 2024	Afternoon shift	1. Mempelajari letak-letak bahan baku di area kitchen. 2. Memeriksa ketersediaan stok kondimen saus. 3. <i>Set up lunch and dinner ala carte.</i> 4. Memporsi daging steak untuk ala carte. 5. Melakukan labelling.	1. Berhasil memahami letak-letak bahan baku di area kitchen. 2. Memproduksi dan membuat stok kondumen yang sudah habis ataupun yang perlu di ganti. 3. <i>Set up lunch and dinenr ala carte</i> tepat waktu 4. Mem-vacum dan menimbang daging steak per porsi untuk ala carte. 5. Melakukan labelling terhadap daging yang telah di porsi sesuai dengan tanggal.
3.	Jumat, 11 juli 2024	Afternoon shift	1. Memeriksa ketersediaan stok kondimen,	1. Melakukan preparation dan memproduksi

			protein, dan saus untuk ala carte. 2. Mempelajari menu-menu dessert untuk ala carte. 3. Melakukan labelling pada daging steak untuk ala carte. 4. Melakukan trimming terhadap daging tomahawk yang akan di dry age.	kondimen-kondimen dan saus untuk alacarte dan men-thawing protein untuk ala carte. 2. Melakukan plating untuk pesanan menu dessert. 3. Menulis label pada daging steak untuk ala carte sesuai dengan tanggal. 4. Membersihkan daging dan menaruh daging di mesin dry age.
4.	Sabtu, 12 juli 2024	Afternoon shift	1. Memeriksa ketersediaan stok kondimen saus. 2. <i>Set up lunch and dinner ala carte.</i> 3. Memporsi dan menyimpan hasil produksi saus untuk ala carte 4. Memeriksa	1. Melakukan preparation dan memproduksi kondimen-kondimen dan saus untuk alacarte dan men-thawing protein untuk ala carte. 2. <i>Set up lunch and dinner ala carte</i> tepat waktu 3. Menulis label dan

			stok kondimen dessert untuk ala carte.	memporsi pada saus untuk ala carte sesuai dengan tanggal. 4. Memproduksi kondimen dessert untuk ala carte.
5.	Minggu, 13 juli 2024	DAY OFF		
6.	Senin, 14 Juli 2024	DAY OFF		
7.	Selasa, 15 Juli 2024	Afternoon shift	1. Memeriksa ketersediaan stok kondimen, protein, dan saus untuk ala carte. 2. Mempelajari menu-menu dessert untuk ala carte. 3. Melakukan labelling pada daging steak untuk ala carte.	1. Melakukan preparation dan memproduksi kondimen-kondimen dan saus untuk alacarte dan men-thawing protein untuk ala carte. 2. Melakukan plating untuk pesanan menu dessert. 3. Menulis label pada daging steak untuk ala carte sesuai dengan tanggal.

8.	Rabu, 16 Juli 2024	Afternoon shift	1. Membuat kondimen untuk menu dessert ala carte. 2. Prepare set up lunch dan dinner. 3. Cleaning area chiller kondimen.	1. Membuat kondimen smoked lemon curd untuk kondimen dessert. 2. Menata cutting board, sauce pan, sautee pan di area open kitchen. 3. Memilah kembali kondimen-kondimen di chiller yang masih layak atau tidak layak pakai.
9.	Kamis, 17 Juli 2024	Afternoon shift	1. Membuat kondimen untuk menu salad. 2. Prepare set up lunch dan dinner 3. Memeriksa ketersediaan butter untuk menu side dish.	1. Memotong dan mengupas sayur-sayuran untuk menu duck salad. 2. Menata cutting board, sauce pan, sautee pan di area open kitchen. 3. Men-thawing butter dan menyiapkan bahan-bahan untuk pembuatan truffle butter.
10.	Jumat, 18 Juli 2024	Afternoon shift	1. Prepare set up lunch dan dinner.	1. Menata cutting board, sauce pan, sautee pan di area

			2. <i>Pick up dessert di pastry.</i> 3. <i>Prepare</i> untuk esok hari.	open kitchen. 2. Mengambil cake dessert di outlet pastry untuk di plating di outlet soiree. 3. Mengupas dan merebus kentang untuk produksi pome pure.
11.	Sabtu, 19 Juli 2024	Afternoon shift	1. Menjaga <i>live stall buffett dinner.</i> 2. <i>Clear up.</i> 3. <i>Prepare</i> buffett dinner	1. Membuat kondimen untuk bakso cuanki untuk live stall buffett dinner. 2. Merapihkan sisa makanan dan merapihkan kondimen. 3. Memotong kondimen sayur untuk live stall tepannyaki buffett dinner.
12.	Minggu, 20 Juli 2024	DAY OFF		
13.	Senin, 21 Juli 2024	DAY OFF		

14.	Selasa, 22 Juli 2024	Afternoon shift	1. Labelling daging dry age. 2. Pick up barang di receiving. 3. Prepare set up lunch dan dinner.	1. Menulis labelling date dan jenis daging yang sudah di porsi. 2. Mengambil orderan bahan baku di receiving. 3. Menata cutting board, sauce pan, sautee pan, dan cutleries di open kitchen.
15.	Rabu, 23 Juli 2024	Afternoon shift	1. Prepare set up lunch dan dinner. 2. Memeriksa ketersediaan butter untuk menu side dish 3. Membuat kondimen untuk menu dessert ala carte.	1. Menata cutting board, sauce pan, sautee pan, dan cutleries di open kitchen. 2. Men-thawing butter dan menaruh butter di smoker untuk membuat smoked butter. 3. Memproduksi greentea brulee untuk menu dessert ala carte.
16.	Kamis, 24 Juli 2024	Afternoon shift	1. Prepare set up lunch dan dinner. 2. Memeriksa	1. Menata cutting board, sauce pan, sautee pan, dan cutleries di open

			ketersediaan saus untuk side dish ala carte. 3. Memporsi soup.	kitchen. 2. Memotong jamur untuk memproduksi mushroom sauce. 3. Memporsi dashi soup untuk menu ala carte.
17.	Jumat, 25 Juli 2024	Afternoon shift	1. Prepare set up untuk lunch dan dinner. 2. <i>Prepare untuk esok hari</i>	1. Menata cutting board, sauce pan, sautee pan, dan cutleries di open kitchen. 2. Menyiapkan kondimen- kondimen untuk live stall sup iga untuk buffett dinner esok hari. 3. Membuat garnish untuk display buffett dinner.
18.	Sabtu, 26 Juli 2024	Afternoon shift	1. Menjaga <i>live stall buffett dinner.</i> 2. <i>Clear up.</i> 3. <i>Prepare buffett dinner</i>	1. Menjaga live stall hot buffet di BBQ by the pool. 2. Clear up live stall BBQ by the pool. 3. Membuat kondimen untuk meat lover pizza.
19.	Minggu, 27	DAY OFF		

	Juli 2024			
20.	Senin, 28 Juli 2024	DAY OFF		
21.	Selasa, 29 Juli 2024	Afternoon shift	1. Membuat kondimen untuk menu salad. 2. Prepare set up lunch dan dinner 3. Memeriksa ketersediaan butter untuk menu side dish.	1. Memotong dan mengupas sayur-sayuran untuk menu duck salad. 2. Menata cutting board, sauce pan, sautee pan di area open kitchen. 3. Men-thawing butter dan menyiapkan bahan-bahan untuk pembuatan herbs butter.
22.	Rabu, 28 Juli 2024	Afternoon shift	1. Labelling bebek dry age. 2. Pick up barang di receiving. 3. Prepare set up lunch dan dinner.	1. Menulis labelling date dan jenis bebek dry age yang sudah di porsi. 2. Mengambil orderan buah dan sayur di receiving. 3. Menata cutting board, sauce pan, sautee pan, dan cutleries di open kitchen.

23.	Kamis, 28 Juli 2024	Afternoon shift	1. Membuat kondimen untuk menu dessert ala carte. 2. Membuat kondimen untuk menu salad. 3. Prepare set up lunch dan dinner.	1. Memproduksi greentea brulle untuk menu dessert ala carte. 2. Memetik dan memilah red lettuce dan green lettuce untuk menu salad. 3. Menata cutting board, sauce pan, sautee pan, dan cutleries di open kitchen.
-----	---------------------	-----------------	---	--

BAB III

ANALISIS DAN EVALUASI PELAKSANAAN

3.1 Analisis Pelaksanaan

Selama penulis berada di Soiree Lounge and Grill. Penulis memulai shift siang jam 13.00. Di hari pertama penulis diperkenalkan dengan staff dan casual yang berada di restoran Soiree. Di tiga minggu pertama penulis ditugaskan untuk menghafalkan letak-letak bahan baku yang ada di chiller kitchen. Penulis juga ditugaskan untuk menghafalkan menu-menu ala carte yang disajikan di Soiree Lounge and Grill. Saat shift-in jam 13.00 penulis akan langsung melakukan set up di area open kitchen restoran. Penulis akan men-set up cutting board, condiment, seasoning, sauce pan, sautee pan, dan cutleries untuk kepentingan serving time. Setelah men-set up area open kitchen, penulis akan mulai memeriksa satu per satu kondimen-kondimen yang akan di gunakan di menu-menu ala carte. Hal ini meliputi kondimen saus, salad, dressing, pasta, dan protein. Kemudian penulis akan mulai melakukan preparation terhadap kondimen-kondimen yang perlu diganti ataupun ditambahkan. Setelah preparation untuk menu ala carte selesai, penulis akan mulai memproduksi kondimen-kondimen utama di menu-menu ala carte seperti sauce ataupun dressing. Penulis juga akan men-thawing beberapa item protein untuk main course. Dikarenakan Soiree Lounge and Grill merupakan restoran ala carte, penulis juga ditugaskan untuk plating dan memproduksi beberapa menu dessert yang ada di menu. Hal ini meliputi greentea brullee, dan beberapa kondimen seperti smoked lemon curd dan lemon sorbet. Setelah selesai preparation, penulis akan mulai maju ke area open kitchen untuk serving time yang dimulai di jam 16.00. Saat serving time awalnya penulis ditugaskan untuk membuat welcome bread yang adalah pitta bread. Penulis ditugaskan untuk memanggang pitta bread kedalam pizza oven sesuai dengan jumlah tamu yang hadir. Seiring berjalannya waktu, penulis kemudian mulai ditugaskan untuk membuat appetizer dan starter seperti, prawn toast, beef taco, salmon tartare, beef pao, dan lainnya. Dikarenakan restoran Soiree adalah restoran ala carte yang menyediakan berbagai macam menu dari starter, soup, main course hingga dessert, penulis diharuskan untuk memiliki kemampuan untuk menghafalkan setiap kondimen yang ada di semua menu. Hal ini dikarenakan ketidakpastian pesanan dari tamu yang akan memesan.

Dibulan pertama dan kedua, penulis banyak diberi tugas untuk memporsi, mem-vacum, dan me-label protein-protein, sauce, maupun dressing yang menjadi stok. Namun seiring berjalannya waktu, penulis juga diberi tugas untuk dapat memproduksi berbagai macam sauce dan dressing. Hal ini meliputi barbeque sauce, mushroom sauce, green pepper sauce, bordelaise cauce, chimichurri sauce, dan lemon butter sauce. Penulis juga diberi tanggung jawab untuk memproduksi berbagai macam varian butter seperti truffle butter, herbs butter, gochujang butter, roasted garlic brown butter, dan smoked butter. Produksi-produksi yang dilakukan oleh penulis tentu tidak lepas dari pengawasan staff dan casual yang ada di restoran

soiree. Penulis diuntun dan diajari bagaimana memproduksi berbagai macam makanan dan kondimen dengan cara yang efektif dan efisien. Seiring berjalannya waktu penulis juga ditugaskan untuk memasak beberapa condiment main course seperti yakitori, dry aged duck, lamb shank. White fish, baramnudi, king prawn. Dikarenakan Soiree lounge and Grill adalah restoran semi steakhouse, penulis dihaurskan untuk mengetahui bagaimana Teknik Grill yang sangat sering digunakan di Soiree. Beberapa steak dry age yang di grill mulai dari medium rare hingga welldone meliputi Tomahawk, OP Rib, shortloin, ribeye, kiwami top sirloin, bolar blade, dan oyster blade.

Setiap hari sabtu, Soiree Lounge and Grill mengadakan BBQ by The Pool yang merupakan buffet dinner all you can eat. Buffet dinner ini memiliki menu main course yang beragam dan beberapa live stall yang berganti setiap minggunya. Khusus di hari sabtu, penulis diberi tanggung jawab untuk menjaga live stall di BBQ By The Pool. Beberapa contoh live stall yang ada di BBQ by the pool adalah carving station, grill station, tepannyaki, stall soup iga, hot buffet, Gambas prawn station, Laksa station, dan lainnya. Penulis mendapatkan rolling untuk live station setiap minggunya. Selain BBQ by The Pool, Soiree Lounge and Grill juga memiliki event Romantic Dinner yang merupakan dinner set menu untuk couple yang dapat diadakan sewaktu-waktu. Pada romantic dinner, penulis ditugaskan untuk memplating menu soup seperti grilled salmon dashi dan bone marrow soup. Selain soup penulis juga ditugaskan untuk melakukan plating menu dessert seperti Triple Chocolate semifreddo, Macchiato dan Limoncello. Setiap bulannya, Soiree juga mengadakan event Wine Dinner yang adalah 6 course set menu yang dipadukan dengan wine pairing di setiap menunya. Event ini diadakan satu bulan sekali dan bisa dihadiri oleh lebih dari 100 pax tamu. Dalam event ini penulis ditugaskan untuk memplating amuse bouche, saus untuk appetizer dan maincourse, juga soup.

Dibulan Desember, penulis mendapatkan kesempatan untuk menghadle beberapa event seperti Christmas dinner, Festive buffet di tahun baru., dan Anniversary hotel Marriott Yogyakarta. Di event Festive buffet tahun baru, penulis diberi tanggung jawab untuk turun ke ballroom dan menjaga stall pizza. Disini penulis membuat 3 jenis pizza yaitu meatlover pizza, cheeselover pizza, dan margharitta pizza yang disajikan ke lebih dari 700pax tamu. Disini penulis belajar bagaimana preparation mise en place sangat diperlukan untuk event-event besar seperti festive buffet. Penulis juga belajar bagaimana me-manage stok pizza yang akan disajikan ke tamu.

3.2 Evaluasi Pelaksanaan

Pelaksanaan magang ini memberikan pengalaman yang sangat baik di dunia profesional. Walaupun pada awalnya penulis memiliki kesulitan dalam menghafalkan kondimen-kondimen di menu ala carte, penulis dikelilingi dengan staff dan senior-senior yang baik dan mau menuntun penulis untuk selalu belajar

secara efektif dan efisien. Selama magang penulis belajar banyak teknik dan hidangan-hidangan baru. Penulis juga belajar bagaimana pentingnya preparation mise en place di dunia dapur profesional. Penulis juga belajar tentang bagaimana berinteraksi dengan tamu melalui event-event seperti BBQ by The Pool yang mengharuskan penulis berinteraksi langsung dengan tamu. Pengalaman magang ini menjadi kesempatan bagi penulis untuk lebih memahami industri kuliner secara profesional.

3.3 Refleksi Diri

Selama pelaksanaan magang ini penulis mendapatkan banyak ilmu mulai dari segi keterampilan, ilmu, maupun sosial. Walaupun pada awalnya penulis kesulitan dalam menghafal menu-menu di restoran, penulis dibantu oleh staff dan casual untuk dapat melaksanakan program magang dengan lancar. Penulis juga mengalami kesulitan mengenai detail bentuk potongan sayuran yang seharusnya seragam. Namun penulis berhasil berkembang dengan bantuan senior-senior yang ada di restoran Soiree. Penulis menyadari bahwa diperlukan adanya niat dan proses dalam mempelajari hal baru khususnya meningkatkan kemampuan dalam bidang industri. Dengan bantuan staff dan casual yang ada di Soiree Lounge and Grill penulis berhasil mengembangkan kemampuan dalam pembuatan hidangan-hidangan western fusion, khususnya dalam bidang plating. Pengalaman ini membuat penulis ingin terus belajar dan berkembang untuk menghadapi dunia profesional di masa yang akan datang.

BAB IV

PENUTUP

4.1 Kesimpulan

Program magang ini memberi pengalaman dalam memahami industri perhotelan khususnya culinary secara professional. Penulis mendapatkan banyak pengalaman seperti pengetahuan mengenai western fushion cuisine, smoked cuisine, fermented cuisines, dan fine dinning service experience. Penulis juga mendapatkan banyak ilmu mengenai management lingkungan kerja culinary secara professional dan kerja sama tim. Pengalaman magang ini menjadi Langkah awal untuk penulis untuk menghadapi dunia kerja seara professional.

4.2 Saran

Saran bagi penulis atau peserta selanjutnya, adalah penting untuk tidak malu bertanya dan aktif dalam mencari informasi tentang kegiatan-kegiatan yang dilakukan di tempat magang. Komunikasi juga menjadi hal yang perlu dikembangkan saat menjalani proses magang, baik terhadap atasan, rekan kerja, maupun pihak sekolah. Memiliki keinginan untuk belajar lebih juga diperlukan dalam program magang, karena ilmu yang ada akan menjadi wadah sebagai pengembangan diri dan pengalaman untuk bekerja di dunia professional.

CATATAN HARIAN (LOG BOOK) MAGANG
DIPLOMA III AKADEMI SAGES

NAMA MAHASISWA : Rachel Mayra Purnama
NIM : 22110056
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner
TANGGAL MASUK : 9 Juli 2024
TANGGAL KELUAR : 9 Januari 2025
LOKASI MAGANG : Yogyakarta Marriott Hotel (Soiree Lounge and Grill)

No.	Tanggal	Tempat/Shift	Rincian Kegiatan
1.	9 Juli 2024	Yogyakarta Marriott Hotel	Orientasi peserta magang baru. Pengenalan tentang hotel.
2.	10 Juli 2024	Soiree/Siang	1. Mempelajari letak-letak bahan baku di chiller. 2. Mempelajari menu-menu ala carte. 3. Set up cutleries di open kitchen.
3.	11 Juli 2024	Soiree/Siang	1. Melakukan labelling pada daging dry age yang sudah di porsi. 2. Set up cutleries di open kitchen
4.	12 Juli 2024	Soiree/Siang	1. Memeriksa ketersediaan stok kondimen, saus, dan protein. 2. Set up cutleries di open kitchen. 3. Membuat foil bake mushroom
5.	13 Juli 2024	Soiree/Siang	1. Set up cutleries di open kitchen. 2. Memeriksa ketersediaan stok kondimen, saus dan protein. 3. Memporsi barbeque sauce. 4. Memproduksi pome pure.
6.	14 Juli 2024	DAY OFF	

7.	15 Juli 2024	<i>DAY OFF</i>	DAY OFF
8.	16 Juli 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Set up cutleries di open kitchen. 2. Membuat smoked lemon curd 3. Mem-vacum dashi stock.
9.	17 Juni 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Set up cutleries di open kitchen. 2. Memeriksa ketersediaan kondimen protein, dan saus, untuk ala carte. 3. Memporsi king prawn. Memporsi bayam.
10.	18 Juli 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Set up cutleries di open kitchen. 2. Memeriksa ketersediaan kondimen protein dan saus untuk ala carte. 3. Men-thawing ribeye, lamb shank, shortloin.
11.	19 Juli 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Set up cutleries di open kitchen. 2. Memeriksa ketersediaan kondimen protein dan saus untuk ala carte. 3. Melakukan preparation untuk BBQ by The Pool.
12.	20 Juli 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Set up display untuk live station BBQ by The Pool. 2. Menjaga stall bakso cuanki 3. Memporsi siomay dan tahu. 4. Blanch mie kuning dan bihun untuk live stall.
13.	21 Juli 2024	DAY OFF	
14.	22 Juli 2024	DAY OFF	
15.	23 Juli 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Set up cutleries di open kitchen untuk ala carte.

			2. Memeriksa ketersediaan kondimen protein, dan saus untuk ala carte. 3. Memporsi pome pure. 4. Membuat greentea brulee
16.	24 Juli 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Set up cutleries di open kitchen untuk ala carte. 2. Menggoreng nori tempura 3. Mengambil orderan pizza dough dari outlet pastry
17.	25 Juli 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Set up cutleries di open kitchen untuk ala carte. 2. Memarut mozzarella untuk pizza. 3. Membuat prawn holaindaise. 4. Mempersiapkan bahan-bahan pembuatan mushroom sauce. 5. Memotong jamur untuk mushroom sauce.
18.	26 Juli 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Set up cutleries di open kitchen untuk ala carte. 2. Memotong bawang putih, parsley dan memeras lemon untuk kondimen prawn gambas BBQ by The Pool. 3. Prepare bahan-bahan untuk maincourse BBQ by The Pool. 4. Mengambil beras bhasmati untuk BBQ
19.	27 Juli 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Set up display untuk BBQ by The Pool. 2. Menjaga live stall hot buffet. 3. Finishing preparation untuk main course hot buffet. 4. Menjaga live stall carving station.

20.	28 Juli 2024	DAY OFF	
21.	29 Juli 2024	DAY OFF	
22.	30 Juli 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Set up cutleries di open kitchen untuk ala carte. 2. Prepare condiment ala carte yang habis. 3. Memotong wortel dan batang brokoli untuk condiment pilaf rice. 4. Membuat wasabi aioli
23.	31 Juli 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Set up cutleries di open kitchen untuk ala carte. 2. Memeriksa kondimen protein dan sauce ala carte. 3. Membuat air pickle untuk stok pickle. 4. Membuat greentea brulee.
24.	1 Agustus 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Set up cutleries di open kitchen untuk ala carte. 2. Prepare condiment ala carte yang habis. 3. Memotong jamur untuk mushroom sauce.
25.	2 Agustus 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Set up cutleries di open kitchen untuk ala carte. 2. Memeriksa ketersediaan kondimen protein, dan saus untuk ala carte. 3. Memporsi pome pure. 4. Membuat greentea brulee
26.	3 Agustus 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Set up display untuk BBQ by The Pool. 2. Menjaga live stall hot buffet. 3. Finishing preparation untuk main course hot buffet.

			Menjaga live stall carving station.
27.	4 Agustus 2024	DAY OFF	
28.	5 Agustus 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Set up cutleries di open kitchen. 2. Memeriksa ketersediaan kondimen protein dan saus untuk ala carte. 3. Men-thawing ribeye, lamb shank, shortloin.
29.	6 Agustus 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Set up cutleries di open kitchen untuk ala carte. 2. Menggoreng nori tempura 3. Mengambil orderan pitta bread dari outlet pastry
30.	7 Agustus 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Set up cutleries di open kitchen. 2. Memeriksa ketersediaan stok kondimen, saus dan protein. 3. Memporsi barbeque sauce. 4. Memproduksi pome pure.
31.	8 Agustus 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Melakukan labelling pada daging dry age yang sudah di porsi. 2. Set up cutleries di open kitchen 3. Membuat tonkatsu aioli
32.	9 Agustus 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Memeriksa ketersediaan kondimen protein, dan saus untuk ala carte. 2. Memporsi pome pure. 3. Membuat greentea brulee
33.	10 Agustus 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Set up display untuk BBQ by The Pool. 2. Menjaga live stall hot buffet. 3. Finishing preparation untuk main course hot buffet.

34.	11 Agustus 2024	DAY OFF	
35.	12 Agustus 2024	DAY OFF	
36.	13 Agustus 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Set up cutleries di open kitchen. 2. Membuat smoked lemon curd 3. <i>Men-thawing</i> smoked chicken wings
37.	14 Agustus 2024	<i>Soiree/Siang</i>	5. Set up cutleries di open kitchen untuk ala carte. 6. Prepare condiment ala carte yang habis. 7. Memotong wortel dan untuk bolognese Membuat wasabi aioli
38.	15 Agustus 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Set up cutleries di open kitchen untuk ala carte. 2. Memarut mozzarella untuk pizza. 3. Membuat prawn holaindaise. 4. Mempersiapkan bahan-bahan pembuatan BBQ sauce.
39.	16 Agustus 2024	<i>Soiree/Siang</i>	5. Set up cutleries di open kitchen untuk ala carte. 6. Memotong bawang putih, parsley dan memeras lemon untuk kondimen prawn gambas BBQ by The Pool. 7. Prepare bahan-bahan untuk maincourse BBQ by The Pool. 8. Mengambil beras bhasmati untuk BBQ
40.	17 Agustus 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Set up display untuk BBQ by The Pool. 2. Menjaga live stall hot buffet. 3. Finishing preparation untuk main course hot buffet.

			4. Menjaga live stall carving station.
41.	18 Agustus 2024	DAY OFF	
42.	19 Agustus 2024	DAY OFF	
43.	20 Agustus 2024	Soiree/Siang	1. Set up cutleries di open kitchen untuk ala carte. 2. Menggoreng enoki tempura 3. Membuat <i>foil bake</i> mushroom
44.	21 Agustus 2024	Soiree/Siang	1. Set up cutleries di open kitchen. 2. Memeriksa ketersediaan kondimen protein dan saus untuk ala carte. 3. Men-thawing striploin, oyster blade dan OP ribs.
45.	22 Agustus 2024	Soiree/Siang	1. Set up cutleries di open kitchen untuk ala carte. 2. Memeriksa kondimen protein dan sauce ala carte. 3. Membuat air pickle untuk stok pickle. Membuat greentea brulee.
46.	23 Agustus 2024	Soiree/Siang	1. Set up cutleries di open kitchen untuk ala carte. 2. Prepare untuk persiapan wine dinner 3. Membuat kembang goyang untuk wine dinner.
47.	24 Agustus 2024	Soiree/Siang	1. Finishing preparation untuk wine dinner. 2. Menghandle station maincourse 1 untuk wine dinner. 3. membuat miso beure blanc

48.	25 Agustus 2024	DAY OFF	
49.	26 Agustus 2024	DAY OFF	
50.	27 Agustus 2024	Soiree/Siang	1. Set up cutleries di open kitchen. 2. Membuat smoked lemon curd Mem-vacum dashi stock.
51.	28 Agustus 2024	Soiree/Siang	1. Set up cutleries di open kitchen untuk ala carte. 2. Prepare condiment ala carte yang habis. 3. Memotong bawang bombai untuk membuat caramelized onion.
52.	29 Agustus 2024	Soiree/Siang	1. Set up cutleries di open kitchen. 2. Memeriksa ketersediaan kondimen protein dan saus untuk ala carte. 3. Melakukan preparation untuk BBQ by The Pool dan set menu.
53.	30 Agustus 2024	Soiree/Siang	3. Melakukan labelling pada daging dry age yang sudah di porsi. 4. Set up cutleries di open kitchen 5. Melakukan preparation untuk set menu
54.	31 Agustus 2024	Soiree/Siang	1. Set up display untuk BBQ by The Pool. 2. Menjaga live stall hot buffet. 3. Finishing preparation untuk main course hot buffet. 4. Menjaga live stall carving station. 5. Menghandle starter station untuk set menu.

55.	1 September 2024	<i>DAY OFF</i>	
56.	2 September 2024	<i>DAY OFF</i>	
57.	3 September 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Set up cutleries di open kitchen untuk ala carte. 2. Menggoreng tempura. 3. Mengambil orderan dessert lemonchello dari outlet pastry
58.	4 September 2024	<i>Public holiday compensation</i>	
59.	5 September 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Set up cutleries di open kitchen untuk ala carte. 2. Memarut mozzarella untuk pizza. 3. Membuat prawn holaindaise. 4. Mempersiapkan bahan-bahan pembuatan mushroom sauce. 5. Memotong jamur untuk mushroom sauce.
60.	6 September 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Memeriksa ketersediaan stok kondimen, saus, dan protein. 2. Set up cutleries di open kitchen. 3. Membuat yuzu dressing
61.	7 September 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Memeriksa ketersediaan stok kondimen, saus, dan protein. 2. Set up cutleries di open kitchen. Membuat yuzu dressing Men-thawing salmon dan white fish.

62.	8 September 2024	DAY OFF	
63.	9 September 2024	DAY OFF	
64.	10 September 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Melakukan labelling pada daging dry age yang sudah di porsi. 2. Set up cutleries di open kitchen 3. Membuat smoked chicken untuk BBQ by the pool.
65.	11 September 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Set up cutleries di open kitchen untuk ala carte. 2. Prepare condiment ala carte yang habis. 3. Mengupas dan memotong kentang 4. Membuat pome pure
66.	12 September 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Set up cutleries di open kitchen untuk ala carte. 2. Memotong bawang putih, parsley dan memeras lemon untuk kondimen prawn gambas BBQ by The Pool. 3. Prepare bahan-bahan untuk maincourse BBQ by The Pool.
67.	13 September 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Set up display ala carte 2. Memotong tomat untuk condiment soto Betawi 3. Memotong kentang untuk soto betawi
68.	14 September 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Set up display untuk BBQ by The Pool. 2. Menjaga live stall hot buffet. 3. Finishing preparation untuk main course hot buffet. 4. Menjaga live stall soto betawi

68.	15 September 2024	DAY OFF	
69.	16 September 2024	DAY OFF	
70.	17 September 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Set up cutleries di open kitchen. 2. Memeriksa ketersediaan stok kondimen, saus dan protein. 3. Memporsi barbeque sauce. Memproduksi pome pure. 4. Membuat red water pickle
71.	18 September 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Set up cutleries di open kitchen untuk ala carte. 2. Memarut mozzarella untuk pizza. 3. Membuat shintake custard. 4. Mempersiapkan bahan-bahan pembuatan green pepper sauce.
72.	19 September 2024	Public Holiday Compensation	
73.	20 September 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Set up cutleries di open kitchen untuk ala carte. 2. Memotong parsley, capers, jalapeno untuk membuat chimichurri. 3. Prepare bahan-bahan untuk maincourse BBQ by The Pool. 4. Mengambil beras untuk membuat nasi liwet.
74.	21 September 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Set up display untuk BBQ by The Pool. 2. Menjaga live stall hot buffet. 3. Finishing preparation untuk main course hot

			buffet. 4. Menjaga live stall carving station. 5. Menjadi runner untuk BBQ by the pool.
75.	22 September 2024	DAY OFF	
76.	23 September 2024	DAY OFF	
77.	24 September 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Set up cutleries di open kitchen. 2. Membuat smoked lemon curd 3. <i>Men-thawing</i> smoked lamb shank, dan back ribs
78.	25 September 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Memeriksa ketersediaan kondimen protein, dan saus untuk ala carte. 2. Memporsi pome pure. 3. Membuat greentea brulee
79.	26 September 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Set up cutleries di open kitchen untuk ala carte. 2. Prepare condiment ala carte yang habis. 3. Memotong bawang bombai untuk membuat caramelized onion. 4. Membuat caramelized onion aioli
80.	27 September 2024	<i>IZIN SAKIT</i>	

81.	28 September 2024	<i>IZIN SAKIT</i>	
82.	29 September 2024	DAY OFF	
83.	30 September 202430	DAY OFF	
84.	1 Oktober 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Melakukan labelling pada daging dry age yang sudah di porsi. 2. Set up cutleries di open kitchen 3. Membuat smoked duck untuk BBQ by the pool.
85.	2 Oktober 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Set up cutleries di open kitchen untuk ala carte. 2. Prepare condiment ala carte yang habis. 3. Mengupas dan memotong kentang Membuat mashed potato.
86.	3 Oktober 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Set up cutleries di open kitchen untuk ala carte. 2. Menggoreng French fries untuk truffle fries. 3. Mengambil orderan dessert machiatto dari outlet pastry
87.	4 Oktober 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Set up cutleries di open kitchen untuk ala carte. 2. Memarut mozzarella untuk pizza. 3. Membuat prawn holaindaise. 4. Mempersiapkan bahan-bahan pembuatan mushroom sauce.

			5. Memotong jamur untuk mushroom sauce.
88.	5 Oktober 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Set up display untuk BBQ by The Pool. 2. Menjaga live stall hot buffet. 3. Finishing preparation untuk main course hot
89.	6 Oktober 2024	DAY OFF	
90.	7 Oktober 2024	DAY OFF	
91.	8 Oktober 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Set up cutleries di open kitchen. 2. Membuat smoked lemon curd 3. Mem-vacum tare 4. <i>handle romantic dinner</i>
92.	9 Oktober 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. <i>set up cutleries open kitchen</i> 2. membuat lemon sorbet 3. membuat bone marrow soup 4. memarut mozarella
93.	10 Oktober 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Set up cutleries di open kitchen untuk ala carte. 2. Menggoreng enoki tempura 3. Membuat foil bake mushroom
94.	11 Oktober 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Set up display ala carte 2. Memotong kondimen untuk teppanyaki 3. Membuat braine untuk ayam
95.	12 Oktober 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Set up display untuk BBQ by The Pool. 2. Menjaga live stall hot buffet. 3. Finishing preparation untuk main course hot buffet. 4. Menjaga live stall tepannyaki 5. Menjadi runner untuk BBQ by the pool.

96.	13 Oktober 2024	DAY OFF	
97.	14 Oktober 2024	DAY OFF	
98.	15 Oktober 2024	Soiree/Siang	1. Set up cutleries di open kitchen untuk ala carte. 2. Menggoreng tempura. 3. Mengambil orderan dessert lemonchello dari outlet pastry
99.	16 Oktober 2024	Soiree/Siang	1. Set up cutleries di open kitchen. 2. Membuat smoked lemon curd 3. Men-thawing smoked tuna toro, shortloin, bolar blade
100.	17 Oktober 2024	Soiree/Siang	1. Memeriksa ketersediaan stok kondimen, saus, dan protein. 2. Set up cutleries di open kitchen. Membuat yuzu dressing 2. Men-thawing salmon dan white fish.
101.	18 Oktober 2024	Soiree/Siang	1. Set up cutleries di open kitchen untuk ala carte. 2. Menggoreng tempura. 3. Mengambil orderan dessert princess bridge dari outlet pastry
102.	19 Oktober 2024	Soiree/Siang	5. Set up cutleries di open kitchen untuk ala carte. 6. Memotong parsley, capers, jalapeno untuk membuat chimichurri. 7. Prepare bahan-bahan untuk maincourse BBQ by The Pool. Mengambil beras untuk membuat nasi

			kuning
103.	20 Oktober 2024	DAY OFF	
104.	21 Oktober 2024	DAY OFF	
105.	22 Oktober 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Set up cutleries di open kitchen. 2. Memeriksa ketersediaan stok kondimen, saus dan protein. 3. Memporsi barbeque sauce. Memproduksi pome pure. 4. Membuat red water pickle
106.	23 Oktober 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Set up cutleries di open kitchen untuk ala carte. 2. Prepare condiment ala carte yang habis. 3. Memotong bawang bombai untuk membuat caramelized onion. 4. Membuat caramelized onion aioli
107.	24 Oktober 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. up cutleries di open kitchen. 2. Memeriksa ketersediaan kondimen protein dan saus untuk ala carte. 3. Melakukan preparation untuk BBQ by The Pool dan set menu.
108.	25 Oktober 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Set up cutleries ala carte 2. Prepare condiment bakso cuanki 3. Membuat yuzu dressing.
109.	26 Oktober 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Melakukan labelling pada daging dry age yang sudah di porsi. 2. Set up cutleries di open kitchen 3. Membuat smoked brisket untuk BBQ

			by the pool.
110.	27 Oktober 2024	DAY OFF	
111.	28 Oktober 2024	DAY OFF	
112.	29 Oktober 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Melakukan labelling pada daging dry age yang sudah di porsi. 2. Set up cutleries di open kitchen 3. Membuat smoked brisket untuk BBQ by the pool.
113.	30 Oktober 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. <i>prepare set up ala carte</i> 2. <i>prepare BBQ by the pool haloween</i> 3. <i>prepare display haloween</i>
114.	31 Oktober 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Set up cutleries di open kitchen untuk ala carte. 2. Prepare condiment ala carte yang habis. 3. Memotong bawang bombai untuk membuat caramelized onion. 4. Membuat caramelized onion aioli
115.	1 November 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. up cutleries di open kitchen. 2. Memeriksa ketersediaan kondimen protein dan saus untuk ala carte. 3. Melakukan preparation untuk BBQ by The Pool dan set menu.
116.	2 November 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. set up display BBQ by the pool haloween 2. finishing maincourse BBQ by the pool 3. menjaga live stall duck slider.yang ditentukan.

117.	3 November 2024	<i>DAY OFF</i>	
118.	4 November 2024	<i>DAY OFF</i>	
119.	5 November 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Set up display untuk BBQ by The Pool. 2. Menjaga live stall hot buffet. 3. Finishing preparation untuk main course hot buffet
120.	6 November 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Set up cutleries di open kitchen. 2. Membuat smoked lemon curd 3. Men-thawing smoked lamb shank, dan back ribs
121.	7 November 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Set up cutleries di open kitchen untuk ala carte. 2. Menggoreng fish tempura 3. Mengambil orderan dessert pavlova dari outlet pastry
122.	8 November 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Memeriksa ketersediaan kondimen protein, dan saus untuk ala carte. 2. Memporsi pome pure. 3. Membuat greentea brulee
123.	9 November 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Set up cutleries ala carte 2. Prepare condiment bakso cuanki 3. Membuat yuzu dressing.
124.	10 November 2024	<i>DAY OFF</i>	

125.	11 November 2024	DAY OFF	
126.	12 November 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Memeriksa ketersediaan kondimen protein, dan saus untuk ala carte. 2. Memporsi pome pure. 3. Membuat greentea brulee
127.	13 November 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Set up cutleries ala carte 2. Prepare condiment duck salad 3. Membuat truffle salt.
128.	14 November 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Set up cutleries di open kitchen untuk ala carte. 2. Menggoreng French fries untuk truffle fries. 3. Mengambil orderan dessert machiatto dari outlet pastry
129.	15 November 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Set up cutleries di open kitchen untuk ala carte. 2. Memarut mozzarella untuk pizza. 3. Membuat prawn holaindaise. 4. Mempersiapkan bahan-bahan pembuatan mushroom sauce. 5. Memotong jamur untuk mushroom sauce.
130.	16 November 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Set up cutleries di open kitchen untuk ala carte. 2. Prepare condiment ala carte yang habis. 3. Mengupas dan memotong kentang 4. Membuat mashed potato.

131.	17 November 2024	DAY OFF	
132.	18 November 2024	DAY OFF	
133.	19 November 2024	Public Holiday Compensation	
134.	20 November 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Set up cutleries di open kitchen untuk ala carte. 2. Membuat poached egg 3. Membuat prawn holaindaise. 4. Mempersiapkan bahan-bahan pembuatan mushroom sauce.
135.	21 November 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Set up cutleries di open kitchen untuk ala carte. 2. Prepare condiment ala carte yang habis. 3. Memotong bawang bombai untuk membuat caramelized onion. 4. Membuat caramelized onion aioli
136.	22 November 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Set up cutleries di open kitchen untuk ala carte. 2. Menyiapkan condiment spring roll. 3. Membuat black garlic aioli. 4. Mempersiapkan bahan-bahan pembuatan BBQ sauce.

137.	23 November 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Set up cutleries di open kitchen untuk ala carte. 2. Menyiapkan condiment smoked platter 3. Membuat tonkatsu aioli. 4. Mempersiapkan bahan-bahan pembuatan kuah bakso cuanki untuk BBQ
138.	24 November 2024	DAY OFF	
139.	25 November 2024	DAY OFF	
140.	26 November 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Set up cutleries di open kitchen untuk ala carte. 2. Menyiapkan condiment smoked salmon gravlax 3. Membuat yuzu dressing 4. Mempersiapkan bahan-bahan pembuatan wasabi aioli
141.	27 November 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Set up cutleries di open kitchen untuk ala carte. 2. Menyiapkan condiment herbs and garlic salt 3. Membuat black garlic aioli. Mempersiapkan bahan-bahan pembuatan Bordelaise sauce.
142.	28 November 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Set up cutleries di open kitchen untuk ala carte. 2. Menyiapkan condiment XO sacue 3. Membuat prawn bisque

			4. Men-thawing barramundi
143.	29 November 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Set up cutleries di open kitchen untuk ala carte. 2. Membuat spring roll. 3. Membuat grilled corn dan bastingan 4. Membuat cauliflower puree
144.	30 November 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Set up cutleries di open kitchen untuk ala carte. 2. Menyiapkan condiment pumpikin pure 3. Membuat kombu butter 4. Mempersiapkan bahan-bahan pembuatan den miso
145.	1 Desember 2024	<i>DAY OFF</i>	
146.	2 Desember 2024	<i>DAY OFF</i>	
147.	3 Desember 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Set up cutleries di open kitchen untuk ala carte. 2. Prepare condiment ala carte yang habis. 3. Mengupas dan memotong kentang 4. Membuat mashed potato.
148.	4 Desember 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Set up cutleries di open kitchen untuk ala carte. 2. Prepare condiment ala carte yang habis. 3. Mengupas sweet potato 4. Membuat sweet potato puree

149.	5 Desember 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Set up cutleries di open kitchen untuk ala carte. 2. Prepare condiment ala carte yang habis. 3. Membuat poached eeg 4. Memarut mozzarella 5. Mengambil pizza dough dari outlet pastry
150.	6 Desember 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Set up cutleries di open kitchen untuk ala carte. 2. Prepare condiment ala carte yang habis. 3. Blanch spagehetti 4. Men-thawing tuna toro 5. Membuat beef ragu
151.	7 Desember 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Set up cutleries di open kitchen untuk ala carte. 2. Prepare condiment ala carte yang habis. 3. Blanch macaroni 4. Membuat aborio 5. Men-thawing ribeye
152.	8 Desember 2024	DAY OFF	
153.	9 Desember 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Set up cutleries di open kitchen untuk ala carte. 2. Prepare condiment ala carte yang habis. 3. Labelling daging Membuat mushroom sauce

154.	10 Desember 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Set up cutleries di open kitchen untuk ala carte. 2. Prepare condiment ala carte yang habis. 3. Memnbuat smoked sausage 4. Membuat BBQ sauce 5. Membuat fermented capsicum
155.	11 Desember 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Set up cutleries di open kitchen untuk ala carte. 2. Prepare condiment ala carte yang habis. 3. Membuat carrot pickle 4. Menyiapkan bahan untuk beure blanc.
156.	12 Desember 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Set up cutleries di open kitchen untuk ala carte. 2. Memarut mozzarella untuk pizza. 3. Membuat prawn holaindaise. 4. Mempersiapkan bahan-bahan pembuatan mushroom sauce. 5. Memotong jamur untuk mushroom sauce.
157.	13 Desember 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Set up cutleries di open kitchen untuk ala carte. 2. Menyiapkan condiment duck salad 3. Membuat prawn holaindaise. 4. Mempersiapkan bahan-bahan pembuatan parmesan tuile.
158.	14 Desember 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Set up cutleries di open kitchen untuk ala carte. 2. Membuat paoched egg 3. Membuat namjim dressing 4. Memetik mint

159.	15 Desember 2024	DAY OFF	
160.	16 Desember 2024	DAY OFF	
161.	17 Desember 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Set up cutleries di open kitchen untuk ala carte. 2. Merebus sweet corn. 3. Membuat smoked lemon curd 4. Menyiapkan bahan untuk lemon, orange, lime sorbet 5. Membuat candied walnut
162.	18 Desember 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Set up cutleries di open kitchen untuk ala carte. 2. Merebus mix vegetable untuk salmon 3. Membuat balsamic reduction 4. Menyiapkan bahan untuk mango salsa
163.	19 Desember 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Set up cutleries di open kitchen untuk ala carte. 2. Membuat jalapeno aioli 3. Membuat prawn toast 4. Men-thawing pulled rib
164.	20 Desember 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Set up cutleries di open kitchen untuk ala carte. 2. Membuat beef taco 3. Labelling dry aged duck 4. Membuat lime jicama

165.	21 Desember 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Set up cutleries di open kitchen. 2. Memeriksa ketersediaan stok kondimen, saus dan protein. 3. Memporsi barbeque sauce. - Memproduksi pome pure. 4. Membuat red water pickle
166.	22 Desember 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Set up cutleries di open kitchen. 2. Memeriksa ketersediaan stok kondimen, saus dan protein. 3. Memporsi mushroom sauce 4. Memproduksi coconut sauce 5. Membuat shitake custard.
167.	23 Desember 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Set up cutleries di open kitchen untuk ala carte. 2. Merebus sweet corn. 3. Membuat smoked beef leg 4. Menyiapkan bahan untuk set menu christmas
168.	24 Desember 2024	<i>DAY OFF</i>	
169.	25 Desember 2024	<i>DAY OFF</i>	
170.	26 Desember 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Set up display untuk BBQ by The Pool. 2. Menjaga live stall hot buffet. 3. Finishing preparation untuk main course hot buffet. 4. Menjaga live stall tepannyaki 5. Menjadi runner untuk BBQ by the pool.

171.	27 Desember 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Set up cutleries di open kitchen untuk ala carte. 2. Prepare condiment ala carte yang habis. 3. Membuat carrot pickle 4. Menyiapkan bahan untuk beure blanc.
172.	28 Desember 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Set up cutleries di open kitchen untuk ala carte. 2. Prepare condiment ala carte yang habis. 3. Membuat poached eeg 4. Memarut mozzarella 5. Mengambil pizza dough dari outlet pastry
173.	29 Desember 2024	<i>DAY OFF</i>	
174.	30 Desember 2024	<i>DAY OFF</i>	
175.	31 Desember 2024	<i>Soiree/Siang</i>	1. Finishing condiment untuk pizza festive new year. 2. Memarut mozzarella 3. Memanggang pizza 4. Set up stall live pizza di festive new year 5. Menjaga live stall
176.	1 Januari 2025	<i>DAY OFF</i>	
177.	2 Januari 2025	<i>Soiree/Siang</i>	1. Set up cutleries di open kitchen untuk ala carte. 2. Prepare condiment ala carte yang habis. 3. Blanch spagehetti

			4. Men-thawing tuna toro 5. Membuat beef ragu
178.	3 Januari 2025	<i>Soiree/Siang</i>	1. Set up cutleries di open kitchen untuk ala carte. 2. Prepare condiment ala carte yang habis. 3. Memnbuat smoked sausage 4. Membuat BBQ sauce 5. Membuat fermented capsicum
179.	4 Januari 2025	<i>Soiree/Siang</i>	1. Set up cutleries di open kitchen untuk ala carte. 2. Membuat paoched egg 3. Membuat namjim dressing 4. Memngambil orderan lemonchello cake di outlet pastry.
180.	5 Januari 2025	DAY OFFF	
181.	6 Januari 2025	DAY OFF	
182.	7 Januari 2025	<i>Soiree/Siang</i>	1. Set up cutleries di open kitchen untuk ala carte. 2. Merebus sweet corn. 3. Membuat smoked duck 4. Menyiapkan bahan untuk set menu daily
183.	8 Januari 2025	<i>Soiree/Siang</i>	1. Set up cutleries di open kitchen untuk ala carte. 2. Membuat jalapeno aioli 3. Membuat prawn toast 4. Men-thawing pulled rib
184.	9 Januari 2025	<i>Soiree/Siang</i>	1. Set up cutleries di open kitchen 2. Membuat sweet potato pure 3. Finishing condiment starter untuk set menu

			4. Handle set menu
--	--	--	--------------------

LAMPIRAN 2

DOKUMENTASI KEGIATAN MAGANG







LAMPIRAN 3
SERTIFIKAT MAGANG

	
Mey Nurnaningsih	
General Manager	
	
Agus Sururi	
Director of Human Resources	
Marriott International	
takes great pleasure in awarding this certificate to	
Rachel Mayra Purnama	
in recognition of successful completion of	
marriotternship	
at	Yogyakarta Marriott Hotel
	Hotel Name
from	09 July 2024
	Date
to	08 January 2025
	Date