

**LAPORAN MAGANG
DI PADMA HOTEL SEMARANG**



**Disusun oleh:
CHRISTOFER RAPHAEL SUTIKNO
NIM: 22110066**

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

HALAMAN PENGESAHAN

Nama Mitra Magang : Padma Hotel Semarang

Lokasi : Jl. Sultan Agung No.86, Wonotingal, Kec. Candisari,
Kota Semarang, Jawa Tengah

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

Nama : Christofer Raphael Sutikno

NIM : 22110066

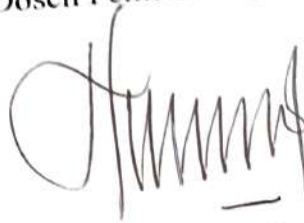
Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku
melalui Ujian Hasil Magang, pada tanggal

Surabaya, Januari 2024

Disetujui oleh:

Pembimbing Lapangan,

Dosen Pembimbing Magang,



Arisasi Biki

Titin Lestariningsih., S.E., M.M

Demi chef de partie

NIDN: 0711107505

Disahkan oleh:

Ketua Program Studi Diploma Tiga Seni Kuliner,



Ivy Dian Puspitasari Wibowo, S.T.P., M.P

NIDN: 0711107505

HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertandatangan dibawah ini:

Nama : Christofer Raphael Sutikno

NIM : 22110066

Program Studi : Diploma Tiga Seni Kuliner

Judul Laporan Magang : Laporan Magang di Padma Hotel Semarang

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Laporan Magang yang telah disusun sebagai syarat untuk memenuhi mata kuliah Internship pada Program Studi Diploma III Seni Kuliner Akademi Sages merupakan karya ilmiah sendiri.

Apabila dikemudian hari ditemukan adanya indikasi plagiat dalam karya ilmiah ini, saya bersedia menerima hukuman/sanksi sesuai ketentuan dan peraturan yang berlaku, yaitu mengulang pelaksanaan magang.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan penuh tanggung jawab dan kesadaran, serta tidak dipaksakan oleh pihak mana pun.

Surabaya, Januari 2024


96AMX143083672

(Christofer Raphael Sutikno)

NIM: 22110066

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa penulis panjatkan karena telah melimpahkan berkat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Magang Kerja Industri (MKI) ini dengan tepat waktu tanpa ada halangan yang berarti. Laporan ini penulis susun setelah menyelesaikan Magang Kerja Industri pada tanggal 16 Juni 2024 – 16 Desember 2024 di Padma Hotel Semarang di bagian *Bakery section* selama 6 bulan, sebagai salah satu syarat kelulusan Magang Kerja Industri di Kampus Akademi Sages.

Dalam kesempatan ini penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada beberapa pihak yang telah membimbing dan mendukung penulis untuk dapat menyelesaikan laporan ini dengan baik, diantaranya:

1. Ivy Dian Puspitasari Prabowo STP. MP. selaku Kepala Program Studi D3 Akademi Sages
2. Titin Lestariningsih., S.E., M.M selaku Dosen Pembimbing Akademi Sages.
3. Chef Thjing, Chef Elvin, Chef Taufik. Ms. Tata, serta dosen Akademi Sages lainnya.
4. Demi chef de partie Arisasi Biki selaku Pembimbing Lapangan yang telah memberikan masukan dan motivasi selama melaksanakan kegiatan Magang berlangsung.
5. Seluruh staff dan karyawan *Food & Beverage department* di Padma Hotel Semarang, yang telah banyak membantu, membimbing, serta berkenan memberikan sedikit ilmu dan pengalamannya kepada penulis saat pelaksanaan Magang Kerja Industri di Padma Hotel Semarang.
6. Bapak / Ibu Dosen Program Studi Culinary Arts Akademi Sages, Surabaya yang telah memberikan bimbingan dan ilmu yang bermanfaat serta segala dukungan untuk kesuksesan dan kelancaran Magang Kerja Industri.
7. Keluarga yang telah memberikan doa, dukungan moral maupun materil sehingga Magang Kerja Industri berjalan dengan lancar.
8. Semua teman-teman sesama magang yang telah berjuang bersama-sama menjalani Magang Kerja Industri selama 6 bulan.
9. Semua teman-teman yang selalu memberikan masukan dan motivasi.

10. Seluruh pihak yang telah membantu terselesaikan laporan ini yang tidak dapat disebutkan namanya satu persatu.

Penulis menyadari bahwa laporan ini masih jauh dari sempurna untuk itu saran dan kritik dari pembaca sangat penulis harapkan untuk kesempurnaan laporan ini dimasa yang akan datang. Semoga karya tulis sederhana ini bisa bermanfaat untuk semua pihak.

Surabaya, Januari 2024



(Christofer Raphael Sutikno)

NIM: 22110066

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN	10
1.1 Latar Belakang	10
1.2 Profil Mitra Magang	11
1.3 Tujuan Magang	32
1.4 Manfaat Magang	32
1.5 Waktu Pelaksanaan Magang	33
BAB II PELAKSANAAN MAGANG	34
2.1 Lingkup Unit Kerja	34
2.2 Lingkup Penugasan	34
2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja	35
2.4 Realisasi Pelaksanaan Magang	35
BAB III ANALISIS DAN EVALUASI PELAKSANAAN MAGANG	50
3.1 Analisis Pelaksanaan Kegiatan	50
3.2 Evaluasi Pelaksanaan Kegiatan	51
BAB IV PENUTUP	53
4.1 Kesimpulan	53
4.2 Saran	53
DAFTAR PUSTAKA	55
LAMPIRAN	57

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Rencana dan Penjadwalan Kerja	35
---	----

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Padma Hotel Semarang	11
Gambar 1.2 Struktur Organisasi Padma Hotel Semarang	14
Gambar 1.3 <i>Deluxe Room</i>	16
Gambar 1.4 <i>Deluxe Balcony</i>	17
Gambar 1.5 <i>Pool Access Room</i>	18
Gambar 1.6 <i>Premier Room</i>	19
Gambar 1.7 <i>Premier Balcony</i>	20
Gambar 1.8 <i>Premier Pool Access</i>	21
Gambar 1.9 <i>Superior Residence</i>	22
Gambar 1.10 <i>Deluxe Residence</i>	23
Gambar 1.11 <i>Premier Residence</i>	24
Gambar 1.12 <i>Semawis All-Day Dining</i>	25
Gambar 1.13 <i>Kim Tia Chinese Restaurant</i>	26
Gambar 1.14 <i>Tuntang Pool Cafe & Bar</i>	27
Gambar 1.15 <i>Goolali Gelato Bar & Patisserie</i>	27
Gambar 1.16 <i>Pandanaran Grand Ballroom</i>	28
Gambar 1.17 <i>Candi Junior Ballroom</i>	29
Gambar 1.18 <i>Gedong Songo Outdoor Deck</i>	30
Gambar 1.19 <i>Kolam Renang</i>	30
Gambar 1.20 <i>Klub Anak</i>	31

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Sertifikat Magang	57
Lampiran 2. Nilai Magang	58
Lampiran 3. Dokumentasi Produk	60
Lampiran 4. Dokumentasi Kegiatan	63
Lampiran 5. Kegiatan Magang.....	66

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Magang mahasiswa Program Studi Diploma Tiga Seni Kuliner di Padma Hotel Semarang, khususnya di bagian FB Kitchen, membawa dampak positif yang signifikan bagi perkembangan profesionalisme dan keahlian mahasiswa di dunia kuliner (Prasetyo, 2019). Dengan reputasi Padma Hotel Semarang sebagai penginapan berkelas dengan standar pelayanan tinggi (Wijaya, 2020), mahasiswa memiliki kesempatan unik untuk mempertajam keterampilan mereka dalam lingkungan industri perhotelan yang berkualitas. Pilihan untuk berfokus pada bagian Bakery Section memberikan landasan yang kuat, mengingat peran pentingnya dalam memproduksi beragam produk roti dan kue yang menjadi elemen tak terpisahkan dari pengalaman kuliner di hotel tersebut.

Para mahasiswa yang terlibat dalam magang di Bakery Section mendapat keistimewaan belajar secara langsung dari para profesional berpengalaman di bidang *pastry* (Santoso, 2021). Dengan terlibat langsung dalam proses pembuatan berbagai produk *pastry*, mereka tidak hanya memperoleh pemahaman mendalam tentang teknik dan kreativitas dalam menciptakan hidangan berkualitas tinggi, tetapi juga mengasah keterampilan praktis dalam perancangan dan eksekusi resep, serta memahami nuansa manajemen dapur yang lebih kompleks.

Lebih dari sekadar pembelajaran teknis, magang di Padma Hotel Semarang memberikan mahasiswa berbagai peluang untuk mengembangkan keterampilan interpersonal dan manajerial yang esensial dalam dunia perhotelan. Terlibat dalam kerja tim dengan anggota Bakery Section dan staf dapur lainnya, mereka belajar berkomunikasi efektif dalam lingkungan profesional yang penuh tantangan (Handayani, 2021). Kesempatan ini juga memberikan wawasan mendalam tentang standar kebersihan dan sanitasi ketat yang menjadi fokus utama dalam pengelolaan dapur hotel berbintang. Dalam perjalanan magang, mahasiswa tidak hanya menerapkan pengetahuan teoritis

mereka ke dalam konteks praktis (Widodo, 2018), tetapi juga terlibat dalam penyusunan menu dan inovasi resep. Dengan memastikan kualitas produk yang sesuai dengan standar hotel (Andriani, 2020), mahasiswa memperoleh pengalaman berharga dalam mengelola aspek-aspek kreatif dan eksekutif dalam dunia seni kuliner.

Tidak kalah pentingnya, magang di Padma Hotel Semarang bukan hanya sekadar pengalaman praktis, melainkan juga peluang emas untuk mengembangkan portofolio mereka dan memperluas jaringan profesional (Purnomo, 2022). Dengan demikian, mahasiswa dipersiapkan dengan baik untuk memasuki dunia industri kuliner setelah menyelesaikan program studi, membawa serta pengetahuan, keterampilan, dan pengalaman yang tak ternilai harganya. Magang ini bukan hanya tentang memperkaya kehidupan mahasiswa di kampus, melainkan juga membuka pintu menuju karier yang sukses dalam dunia seni kuliner.

1.2 Profil Mitra Magang

1. Sejarah Padma Hotel Semarang



Gambar 1.1 Padma Hotel Semarang

Padma Hotel Semarang berdiri pada tanggal 22 September 2018, dan merupakan hotel kelima dari Padma Hotels di Indonesia. Hotel ini berlokasi di jantung kota Semarang, tepatnya di Jalan Sultan Agung No. 86, Semarang, Jawa

Tengah. Pembangunan Padma Hotel Semarang dimulai pada tahun 2016, dan memakan waktu selama 2 tahun. Hotel ini memiliki luas area sebesar 1,5 hektar, dan terdiri dari 287 kamar dan suite, 14 ruang pertemuan, dan 1 ballroom.

Padma Hotel Semarang dirancang oleh firma arsitektur internasional, WATG, dan mengusung konsep "Modern Heritage". Konsep ini memadukan unsur-unsur modern dengan unsur-unsur warisan budaya Jawa. Hal ini terlihat dari desain interior hotel yang menggunakan material-material lokal, seperti kayu jati dan batu alam.

Hotel ini juga memiliki fasilitas-fasilitas yang lengkap, seperti kolam renang, spa, gym, dan restoran. Padma Hotel Semarang juga menawarkan berbagai pengalaman bersantap yang unik, termasuk restoran yang menyajikan hidangan khas Jawa Tengah dan restoran yang menyajikan hidangan internasional. Padma Hotel Semarang menjadi salah satu hotel bintang lima yang populer di Semarang. Hotel ini sering menjadi pilihan bagi wisatawan yang berkunjung ke Semarang untuk urusan bisnis maupun liburan.

2. Visi, Misi, Tagline, Strategi Bisnis Padma Hotel Semarang

a. Visi

To be the #1 National Hotel Chain in the 5 – star category

b. Misi

To create the most memorable Hotel / resort experience for our guests

c. Tagline

Serenity in the City (Kedamaian / ketenangan di tengah Kota)

d. Strategi bisnis

- 1) Menonjolkan masakan tradisional khas Jawa Tengah
- 2) Kontemporer
- 3) Sejuk serasa di resor di tengah taman – taman yang terletak di tengah kota ramai

3. Nilai Padma Hotel Semarang

a. Achievement

Padma Hotel Semarang adalah perusahaan yang fokus kepada visinya, selalu mempunyai sebuah tujuan yang berharga untuk dicapai dalam apa yang akan dikerjakan.

b. *Excellence*

Apapun yang dilakukan, Padma Hotel Semarang ingin melakukan dengan sungguh-sungguh dan sempurna, dengan alasan yaitu mencintai keindahan dan kesempurnaan.

c. *Customer Focus*

Tamu merupakan prioritas utama bagi Padma Hotel Semarang sehingga ingin mengetahui kebutuhan serta keinginan tamu dan selalu mencari cara untuk memenuhinya.

d. *Honesty & Integrity*

Padma Hotel Semarang menghormati sesama dan Yang Maha Kuasa serta bekerja secara jujur, baik berinteraksi terhadap tamu juga sesama rekan kerja.

e. *People-Oriented*

Karyawan yang memiliki nilai-nilai yang sama untuk mewujudkan misi hotel dan mendukung visi hotel sebagai asset terpenting perusahaan.

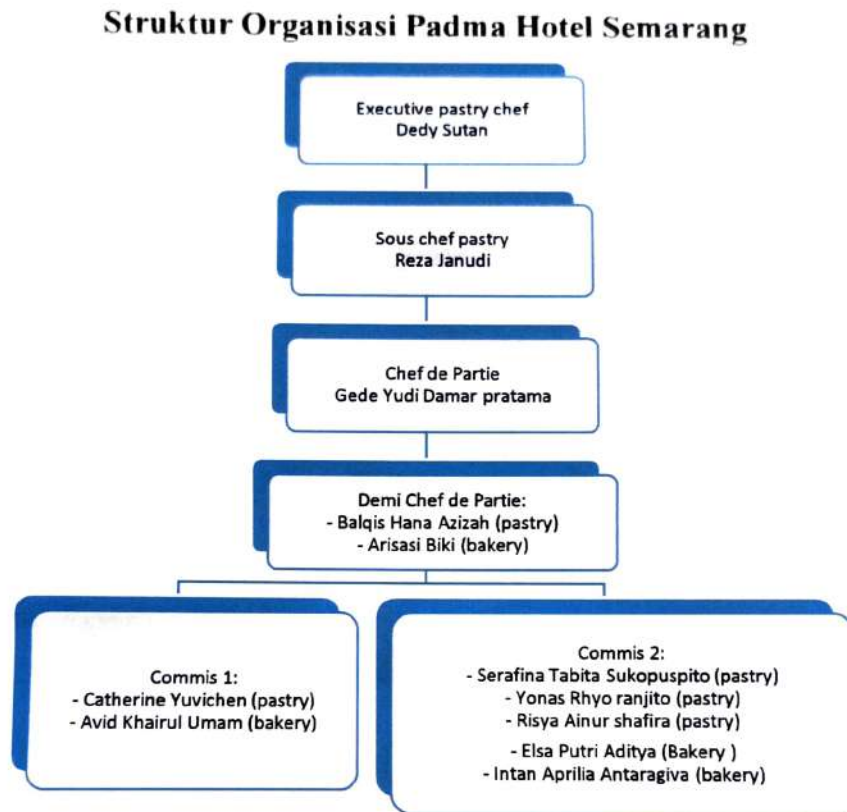
4. Sepuluh (10) Basic Padma Hotel Semarang

Berikut ini merupakan 10 basic Padma Hotel Semarang

- a. *Understand the company's vision, mission, values, and departmental objectives. Share and communicate them on regular basis.*
- b. *Everyone is encouraged to express his/her ideas and aspiration so that one can learn from each other: from subordinates, peers, and superiors. Admit mistakes, learn from own mistakes and from the mistakes of others.*
- c. *All employees are to always improve themselves and improve others by completing the training programs required and/or by conducting the assigned training classes.*
- d. *Be an ambassador of the hotel, in and outside the property. Always wellgroomed, well-mannered, and well-spoken.*
- e. *It is everyone's responsibility to create a pleasant working environment. Team work is of utmost importance. It is okay to disagree, but differences of opinions and arguments must be well settled in a friendly and positive manner.*
- f. *Greet, smile, eye-contact, and mention the guest name whenever possible.*

- g. *Guest needs, wants, well, above what's expected.*
- h. *Respect and honor the guest.*
- i. *Use all senses, defects, and irregularities.*
- j. *Conserve energy.*

5. Struktur Organisasi Padma Hotel Semarang



Gambar 1.2 Struktur Organisasi Padma Hotel Semarang

Berikut ini merupakan fungsi dan tugas dari posisi atau jabatan yang diperoleh:

a. *Executive Pastry Chef*

- 1) Fungsi: Bertanggung jawab atas seluruh operasi dapur *Pastry* dan *bakery*, termasuk perencanaan menu, pengembangan resep, dan pengawasan eksekusi produksi.
- 2) Tugas:
 - a) Membuat dan mengembangkan resep *Pastry* dan *Bakery*.
 - b) Menyusun menu *Pastry* dan *Bakery* sesuai dengan standar dan kebutuhan restoran atau hotel.
 - c) Mengelola tim *Pastry* dan *bakery*, memberikan arahan, dan melakukan pelatihan.

- d) Mengawasi kualitas, presentasi, dan konsistensi produk *Pastry* dan *bakery*.
- b. *Sous Chef Pastry*
 - 1) Fungsi: Mendukung dan membantu Executive *Pastry* Chef dalam operasional dapur *Pastry*.
 - 2) Tugas:
 - a) Melaksanakan instruksi dari Executive *Pastry* Chef.
 - b) Mengelola produksi harian dan memastikan kualitas produk sesuai standar.
 - c) Mengkoordinasikan tim *Pastry* dalam aktivitas sehari-hari.
 - d) Menyusun laporan inventaris dan mengelola persediaan bahan.
- c. *Chef de Partie*:
 - 1) Fungsi: Bertanggung jawab atas suatu bagian tertentu dalam dapur *Pastry*.
 - 2) Tugas:
 - a) Memimpin dan mengelola area spesifik dalam dapur *Pastry*.
 - b) Memastikan konsistensi dalam penyajian dan kualitas produk.
 - c) Mengawasi dan melibatkan tim dalam persiapan dan produksi harian.
 - d) Berpartisipasi dalam pengembangan resep dan inovasi menu.
- d. *Demi Chef de Partie*:
 - 1) Fungsi: Mendukung Chef de Partie dalam tugas sehari-hari di bagian tertentu.
 - 2) Tugas:
 - a) Melaksanakan tugas yang diberikan oleh Chef de Partie.
 - b) Mengelola persiapan dan produksi sesuai instruksi.
 - c) Berpartisipasi dalam penyusunan menu dan pengembangan resep.
- e. *Commis I*
 - 1) Fungsi: Membantu Demi Chef de Partie dalam tugas-tugas operasional harian.
 - 2) Tugas:
 - a) Melaksanakan tugas produksi sesuai instruksi.
 - b) Belajar dan memahami proses produksi *Pastry*.
 - c) Memastikan kebersihan dan keteraturan area kerja.

f. Commis 2

- 1) Fungsi: Posisi pemula dalam dunia *Pastry*, belajar dari Commis 1 dan anggota senior tim *Pastry*.
- 2) Tugas:
 - a) Belajar dasar-dasar persiapan *Pastry*.
 - b) Mendukung Commis 1 dan anggota tim dalam tugas-tugas harian.
 - c) Memahami standar kebersihan dan sanitasi.

6. Fasilitas

Berikut ini merupakan fasilitas yang dimiliki oleh Padma Hotel Semarang

a. Kamar dan suite

1) *Deluxe room*



Gambar 1.3 *Deluxe Room*

Berukuran 40 m², Deluxe Room kami luas dan menawarkan perpaduan kenyamanan kontemporer dengan tradisi dan kemewahan kepada tamu. Sentuhan pengaruh budaya Jawa memperkaya kehangatan suasana kamar ini, yang dilengkapi serangkaian amenities bintang lima dan kamar mandi bernuansa spa.

Tipe Ranjang	: Satu ranjang king (200 cm x 200 cm) atau dua ranjang twin (200 cm x 140 cm)
Kamar Mandi	: Shower dan bathtub terpisah (Kamar dengan ranjang king) Shower saja (Kamar dengan ranjang twin)

Internet	:	Gratis akses internet berkecepatan tinggi di kamar
Ukuran	:	40 m ²
Lokasi	:	Lantai 1 - 7
Pemandangan	:	Taman atau Kolam
Jumlah Kamar	:	125
Club Benefits	:	Tidak tersedia
Kapasitas Maks.	:	3D(Dewasa), 2D(Dewasa) +1A(Anak) atau 1D(Dewasa) +2A(Anak)*

2) *Deluxe balcony*



Gambar 1.4 *Deluxe Balcony*

Dengan pemandangan yang menghadap ke taman dan kolam hotel, kamar *Deluxe Balcony* menawarkan segala keindahan, kenyamanan, dan amenities yang tersedia di kamar *Deluxe Room*, ditambah lagi dengan balkon yang luas di mana tamu dapat bersantai menikmati pemandangan dan kesejukan angin sepoi-sepoi.

Informasi Kamar

Tipe Ranjang	:	Satu ranjang king (200 cm x 200 cm)
Kamar Mandi	:	Shower dan bathtub terpisah
Internet	:	Gratis akses internet berkecepatan tinggi di kamar
Ukuran	:	43,5 m ² (termasuk balkon)
Lokasi	:	Lantai 2 & 3
Pemandangan	:	Kolam
Jumlah Kamar	:	18
Club Benefits	:	Tidak tersedia
Kapasitas Maks.	:	3D(Dewasa), 2D(Dewasa) +1A(Anak) atau 1D(Dewasa) +2A(Anak)*

3) *Pool access room*



Gambar 1.5 *Pool Access Room*

Nikmati akses langsung menuju Kolam Renang Utama dari tangga pribadi kamar Anda dengan menginap di Pool Access Room, yang terinspirasi dari salah satu kamar ikonik di resor kami di Legian, Bali. Pool Access Room adalah pilihan populer bagi tamu yang senang berendam sejenak di kolam renang air hangat kami, atau yang ingin bersantai di kolam renang tanpa perlu repot meninggalkan kamar. Selain amenities bintang lima, kamar ini juga memberikan akses eksklusif untuk Club Benefit. Untuk alasan keselamatan, tipe kamar ini tidak tersedia bagi tamu yang menginap dengan anak berumur di bawah enam tahun.

Informasi Kamar

Tipe Ranjang	:	Satu ranjang king (200 cm x 200 cm)
Kamar Mandi	:	Shower dan bathtub terpisah
Internet	:	Gratis akses internet berkecepatan tinggi di kamar
Ukuran	:	47 m ² (termasuk akses kolam renang)
Lokasi	:	Lantai 1
Pemandangan	:	Kolam
Jumlah Kamar	:	9
Club Benefits	:	Tersedia
Kapasitas Maks.	:	3D(Dewasa), 2D(Dewasa) +1A(Anak) atau 1D(Dewasa) +2A(Anak)*

4) *Premier room*



Gambar 1.6 *Premier Room*

Dilengkapi dengan berbagai macam amenities bintang lima, area foyer terpisah, dua ranjang berukuran queen, toilet kecil (powder room) dan terdapat dua wastafel meja di atas rak terbuka, Premier Room kami yang lapang serta bernuansa kontemporer dan cerah menawarkan lebih banyak ruang kepada tamu, dengan fleksibilitas dan privasi ekstra.

Informasi Kamar

Tipe Ranjang	:	Dua ranjang queen (160 cm x 200 cm)
Kamar Mandi	:	Shower dan bathtub terpisah dengan toilet tambahan
Internet	:	Gratis akses internet berkecepatan tinggi di kamar

Ukuran	: 50 m ²
Lokasi	: Lantai 1 - 7
Pemandangan	: Taman atau Kolam
Jumlah Kamar	: 17
Club Benefits	: Tidak Tersedia
Kapasitas Maks.	: 2D(Dewasa) + 2A(Anak), 1D(Dewasa) + 2A(Anak) atau 2D(Dewasa) + 1A(Anak)*

5) *Premier balcony*



Gambar 1.7 *Premier Balcony*

Dilengkapi dengan banyak amenities bintang lima, area foyer terpisah, dua ranjang berukuran queen, toilet kecil (powder room) dan dua wastafel meja di atas rak terbuka, Premier Room kami yang lapang serta bernuansa kontemporer dan cerah menawarkan lebih banyak ruang kepada tamu, dengan fleksibilitas dan privasi ekstra.

Informasi Kamar

Tipe Ranjang	: Dua ranjang queen (160 cm x 200 cm)
Kamar Mandi	: Shower dan bathtub terpisah dengan toilet tambahan
Internet	: Gratis akses internet berkecepatan tinggi di kamar
Ukuran	: 50 m ²
Lokasi	: Lantai 1 - 7
Pemandangan	: Taman atau Kolam

Jumlah Kamar	:	17
Club Benefits	:	Tidak Tersedia
Kapasitas Maks.	:	2D(Dewasa) + 2A(Anak), 1D(Dewasa) + 2A(Anak) atau 2D(Dewasa) + 1A(Anak)*

6) *Premier pool access*



Gambar 1.8 *Premier Pool Access*

Gaya kontemporer Premier Room kian memukau dengan akses langsung menuju Kolam Renang Utama melalui tangga pribadi kamar Anda. Lengkap dengan akses eksklusif untuk Club Benefit, amenities bintang lima, dua ranjang berukuran queen, toilet kecil (powder room) dan dua wastafel meja di atas rak terbuka, Premier Pool Access memanjakan tamu dalam kenyamanan demi waktu berkualitas yang lebih baik. Untuk alasan keselamatan, tipe kamar ini tidak tersedia bagi tamu yang menginap dengan anak berumur di bawah enam tahun.

Informasi Kamar

Tipe Ranjang	:	Dua ranjang queen (160 cm x 200 cm)
Kamar Mandi	:	Shower dan bathtub terpisah dengan toilet tambahan
Internet	:	Gratis akses internet berkecepatan tinggi di kamar
Ukuran	:	58,3 m ² (termasuk akses kolam renang)
Lokasi	:	Lantai 1
Pemandangan	:	Kolam
Jumlah Kamar	:	1

Club Benefits	: Tersedia
Kapasitas Maks.	: 2D(Dewasa) + 2A(Anak), 1D(Dewasa) + 2A(Anak) atau 2D(Dewasa) + 1A(Anak)*

7) *Superior residence*



Gambar 1.9 *Superior Residence*

Kamar Superior Residence menawarkan perpaduan indah yang menggabungkan kemewahan dengan kenyamanan kontemporer. Masing-masing kamar memiliki pemandangan menghadap ke taman, lengkap dengan serangkaian amenities bintang lima dan ruang shower bernuansa spa. Kamar Superior Residence menyediakan aneka fasilitas, yaitu kulkas, lemari pakaian, TV, ranjang berukuran king, meja tamu, sofa, internet berkecepatan tinggi, dan dekorasi yang menonjolkan sentuhan pengaruh budaya Jawa.

Informasi Kamar

Tipe Ranjang	: Satu ranjang king (180 cm x 200 cm)
Kamar Mandi	: Shower
Internet	: Gratis akses internet berkecepatan tinggi di kamar
Size	: 33 m ²
Lokasi	: Lantai 3 - 7
Pemandangan	: Taman
Jumlah Kamar	: 5
Club Benefits	: Tidak tersedia
Kapasitas Maks.	: 3D(Dewasa), 2D(Dewasa) + 1A(Anak) atau 1D(Dewasa) + 2A(Anak)*

8) *Deluxe residence*



Gambar 1.10 *Deluxe Residence*

Luas dan sejuk, kamar Deluxe Residence memadukan kenyamanan kontemporer dan kemewahan menawan dengan dekorasi yang menampilkan nuansa sentuhan budaya Jawa. Sebagai pilihan akomodasi yang menawarkan keleluasaan dan pemandangan menghadap ke taman, Deluxe Residence dilengkapi beragam fasilitas berupa kulkas, lemari pakaian, TV, ranjang berukuran king, meja tamu, sofa, dan internet berkecepatan tinggi.

Informasi Kamar

Tipe Ranjang	: Satu ranjang king (180 cm x 200 cm)
Kamar Mandi	: Shower
Internet	: Gratis akses internet berkecepatan tinggi di kamar
Size	: 40 m ²
Lokasi	: Lantai 5
Pemandangan	: Taman
Jumlah Kamar	: 9
Club Benefits	: Tidak tersedia
Kapasitas Maks.	: 3D(Dewasa), 2D(Dewasa) +1A(Anak) atau 1D(Dewasa) +2A(Anak)*

9) *Premier residence*



Gambar 1.11 *Premier Residence*

Memiliki desain mempesona dan semua amenities bintang lima yang dibutuhkan, kamar Premier Residence yang bernuansa kontemporer memberikan lebih banyak ruang kepada tamu, juga privasi ekstra dan fleksibilitas yang lebih besar. Dengan ruang shower dan bathtub terpisah, ranjang berukuran king, TV, internet berkecepatan tinggi, kulkas, dan ruang duduk, Premier Residence merupakan akomodasi pilihan bagi tamu yang mendambakan pengalaman menginap istimewa.

Informasi Kamar

Tipe Ranjang	: Satu ranjang king (200 cm x 200 cm)
Kamar Mandi	: Shower dan bathtub terpisah
Internet	: Gratis akses internet berkecepatan tinggi di kamar
Size	: 50 m ²
Lokasi	: Lantai 5 - 6
Pemandangan	: Taman
Jumlah Kamar	: 4
Club Benefits	: Tidak tersedia
Kapasitas Maks.	: 3D(Dewasa), 2D(Dewasa) +1A(Anak) atau 1D(Dewasa) +2A(Anak)*

Gambar 1.12 Semawis *All-Day Dining*

Dengan tempat duduk di dalam dan luar ruangan, Semawis adalah restoran dengan desain kontemporer nan memikat yang buka sepanjang hari. Rangkaian sajian istimewa kami, yaitu sederet hidangan dalam Sunday Brunch, makanan Indonesia dan khas Jawa Tengah yang autentik, juga masakan internasional, siap memanjakan lidah Anda. Berbagai macam hidangan lokal dan internasional favorit Anda tersedia sepanjang hari di sini.

Kapasitas Tempat Duduk

Di dalam ruangan : 108

Di luar ruangan : 56

Total : 164

Jam Buka

Sarapan : 06.00 – 10.00

Sarapan (akhir pekan) : 06.00 – 10.30

Makan Siang : 12.00 – 18.00

Makan Malam : 18.00 – 22.00

Semawis Sunday Brunch : 12.00 – 15.30

2) Kim tia *chinese restaurant*



Gambar 1.13 Kim Tia Chinese Restaurant

Buka untuk makan siang dan makan malam, Kim Tia adalah restoran Cina tradisional bersuasana santai, tempat ideal bagi Anda dan keluarga untuk menikmati hidangan autentik Hokkien yang bercita rasa tinggi. Bagian utama restoran yang luas dan modern menyambut tamu dengan ramah dan hangat, sementara untuk acara makan berskala kecil seperti perayaan ulang tahun, atau bagi mereka yang menginginkan privasi saat bersantap, tersedia ruang makan pribadi yang dapat dipesan sebelumnya.

Kapasitas Tempat Duduk

Di dalam ruangan : 102

Ruang Makan Pribadi : 38

Total : 140

Jam Buka

Makan Siang : 11.00 - 15.00

Makan Malam : 17.30 – 22.00

3) Tuntang *pool cafe & bar*



Gambar 1.14 Tuntang Pool Cafe & Bar

Bersebelahan dengan Kolam Renang Utama, Tuntang Pool Café & Bar menyediakan tempat duduk di bawah kanopi juga di ruang terbuka. Tempat bersantai yang nyaman di samping kolam renang, yang menyajikan beragam pilihan makanan ringan dan minuman yang menyegarkan.

Kapasitas Tempat Duduk

Semi-indoor : 32

Jam Buka

Senin - Jumat : 10.00 - 21.00

Sabtu - Minggu : 07.00 - 23.00

4) Goolali *gelato bar & patisserie*



Gambar 1.15 Goolali Gelato Bar & Patisserie

Dengan nama yang terinspirasi dari gulali, camilan manis Indonesia yang terkenal, Goolali Gelato Bar & Patisserie menawarkan kenikmatan cita rasa tradisional melalui kreasi eksklusif yang terbuat dari bahan-bahan lokal

autentik. Kunjungi Goolali bersama teman dan rekan kerja untuk menikmati secangkir kopi, ditemani makanan beragam kue, dan homemade gelato istimewa kami. Anda dapat memilih tempat duduk di dalam atau di luar ruangan yang bernuansa modern sekaligus santai, dan menghabiskan waktu menyenangkan dalam atmosfir Goolali yang cerah dan lapang.

Kapasitas Tempat Duduk

Di dalam ruangan : 22

Di luar ruangan : 20

Buka setiap hari, 08.00 - 22.00

c. Pernikahan dan acara

1) Pandanaran *grand ballroom*



Gambar 1.16 Pandanaran *Grand Ballroom*

Sebagai primadona ruang acara, Pandanaran *Grand Ballroom* ialah *venue* yang memukau dengan aura glamor dan elegan yang terpancar dari dekorasi megah dengan lampu-lampu gantung kristal berkilau dan plafon setinggi 10 meter, menciptakan standar baru di Semarang bagi pesta pernikahan, pertemuan, pertunjukan dan acara perusahaan. Pandanaran *Grand Ballroom* dapat menampung hingga 4000 tamu dan memiliki lobi pribadi yang besar bagi *pre-event cocktail* atau registrasi. Tamu pun dimanjakan dengan akses langsung menuju *grand ballroom* ini dari area parkir *basement* hotel.

2) Candi *junior ballroom*



Gambar 1.17 Candi Junior *Ballroom*

Terletak di Level 1, Candi Junior Ballroom berada di atas Pandanaran Grand Ballroom dan berseberangan dengan Gedong Songo Outdoor Deck. Ballroom ini dapat dibagi menjadi beberapa ruangan kecil dan memiliki kapasitas tempat duduk hingga 400 tamu. Dekorasi Candi Junior Ballroom yang mewah dipertegas oleh lampu-lampu gantung kristal yang anggun dan lantai berlapis karpet tebal. Selain itu, tamu dengan mudah dapat mengakses ruangan ini melalui eskalator dan lift yang berada di foyer. Keindahan cahaya alami dan pesona pemandangan taman hijau nan asri membuat Candi Junior Ballroom sangat cocok bagi beragam tipe acara dan perayaan berskala menengah.

3) *Gedong songo outdoor deck*



Gambar 1.18 Gedong Songo *Outdoor Deck*

Dengan dekorasi menarik yang mengundang tamu untuk b
menikmati ketenangan suasana, Gedong Songo Outdoor Deck
ruang terbuka bernuansa kasual di bawah jutaan bintang, ya
menyambut Anda dengan penuh kehangatan. Dikelilingi taman hij
cantik dan didukung oleh tim kami yang kompeten, Gedong
Outdoor Deck dapat menampung 200 tamu dalam pengaturan dudu
acara jamuan resmi dan hingga 400 tamu bagi resepsi cocktail. In
tempat sempurna bagi mereka yang ingin menjauhi ingar-bing
besar.

d. Fasilitas tambahan

1) Kolam renang



Terletak di lantai pertama di dekat Pusat Kebugaran dan dikelilingi pepohonan hijau yang rimbun. Kolam Renang Utama yang berair hangat ini memiliki banyak ruang terbuka di mana tamu dapat berenang sekaligus bersantai. Perawatan kolam dengan teknologi terbaru yang memakai klorin natural dari garam menjadikan kolam ini oasis ketenangan yang ramah bagi kulit.

Ukuran : 43 m x 19.4 m

Kedalaman Kolam : 1.3 m

2) Klub anak



Gambar 1.20 Klub Anak

Eksklusif untuk tamu usia 4 – 12 yang menginap di hotel kami, Klub Anak memberikan tempat di dalam dan luar ruangan kepada buah hati Anda untuk bermain, berinteraksi, dan bersantai di bawah pengawasan staf kami. Di sini, anak-anak dapat membaca buku, ikut serta dalam permainan, dan melakukan aktivitas lainnya di ruangan-ruangan berwarna cerah sepanjang hari. Tersedia pula area bermain di dalam ruangan dan aneka aktivitas yang dilakukan di bawah pengawasan staf kami, seperti kelas kesenian, kerajinan, dan melukis.

Jam Buka : 08.00 - 20.00

1.3 Tujuan Magang

Kegiatan magang mahasiswa Program Studi Diploma Tiga Seni Kuliner di Padma Hotel Semarang, khususnya di bagian FB Kitchen, memiliki tujuan sebagai berikut:

1. Meningkatkan keterampilan dan pengetahuan mahasiswa di bidang kuliner, khususnya *pastry*.
2. Mengembangkan keterampilan interpersonal dan manajerial mahasiswa.
3. Memperoleh pengalaman kerja praktis di industri perhotelan.
4. Mengembangkan portofolio mahasiswa.
5. Memperluas jaringan profesional mahasiswa.

1.4 Manfaat Magang

Manfaat Magang Mahasiswa Program Studi Diploma Tiga Seni Kuliner di Padma Hotel Semarang sebagai berikut:

1. Bagi Mahasiswa
 - a. Meningkatkan keterampilan dan pengetahuan di bidang kuliner, khususnya *pastry*.
 - b. Mengembangkan keterampilan interpersonal dan manajerial.
 - c. Memperoleh pengalaman kerja praktis di industri perhotelan.
 - d. Mengembangkan portofolio dan memperluas jaringan profesional.
2. Bagi Kampus
 - a. Meningkatkan kualitas lulusan program studi.
 - b. Mengembangkan kerja sama dengan mitra industri.
 - c. Mendapatkan umpan balik dari mitra industri.
3. Bagi Mitra
 - a. Mendapatkan tenaga kerja yang terlatih dan kompeten.
 - b. Mendapatkan ide-ide baru dari mahasiswa.
 - c. Membangun hubungan baik dengan kampus.

BAB II

PELAKSANAAN MAGANG

2.1 Lingkup Unit Kerja

Pada pelaksanaan magang ini penulis ditempatkan pada bagian FB Kitchen tepatnya sebagai *Trainee/Bakery section*. Lingkup unit kerja dari FB Kitchen - Trainee/Bakery section adalah sebagai berikut:

1. Mengikuti SOP dan prosedur kerja yang berlaku
2. Membantu proses produksi roti dan *pastry*
3. Memastikan kualitas produk sesuai dengan standar
4. Menjaga kebersihan dan kerapihan dalam area kerja

Secara lebih rinci, berikut adalah beberapa tugas dan tanggung jawab yang dilakukan oleh *Trainee/Bakery section* di FB Kitchen:

1. Membuat adonan roti dan *pastry*
2. Membentuk adonan roti dan *pastry*
3. Mengistirahatkan adonan roti dan *pastry*
4. Memanggang roti dan *pastry*
5. Menghias roti dan *pastry*
6. Mengemas roti dan *pastry*
7. Menghitung stok bahan baku
8. Melakukan pembersihan dan sanitasi area kerja

2.2 Lingkup Penugasan

Pada pelaksanaan magang ini penulis ditempatkan pada bagian FB Kitchen tepatnya sebagai *Trainee/Bakery section*. Lingkup penugasan dari kegiatan ini sebagai berikut:

1. Membuat *pastry cream*
2. Membuat *mango filling*
3. Membuat *pizza dough*
4. Membuat *brioche*
5. Membuat *white toast*
6. Membuat *focaccia*

7. Membuat *brown toast*
8. Membuat *babka*
9. Membuat *bomboloni*
10. Membuat *naan bread*
11. Membuat *empanadas*
12. Membuat *bagel*
13. Membuat *mac & cheese*
14. Membuat *Royal Egg tart*
15. Membuat *Royal Quiche*
16. Membuat *Brioche Toast*
17. Membuat *egg tart for event*
18. Membuat *almond croissant for event*
19. Membuat *cream patissiere*
20. Membuat *soft roll*
21. Menggoreng *hombo*
22. *Re-fill goolali*
23. Mengupas mangga (kweni)
24. *Flatting butter*
25. *Prepare produk goolali*
26. *Cleaning station*

2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja

Tabel 2.1 Rencana dan Penjadwalan Kerja

Lokasi	Tipe Shift	Jam kerja
<i>Bakery (production)</i>	<i>Middle</i>	08.00 – 18.00
		09.00 – 19.00
<i>Bakery (production)</i>	<i>Morning</i>	07.00 – 17.00
<i>Bakery (breakfast)</i>	<i>Morning</i>	04.00 – 14.00
		05.00 – 15.00
		06.00 – 16.00

2.4 Realisasi Pelaksanaan Magang

Hari ke	Hari/Tanggal	Jenis Aktivitas	Tugas yang Diberikan	Pencapaian (output)
---------	--------------	-----------------	----------------------	---------------------

1	Rabu, 19 Juni 2024	<i>Production</i>	1. <i>Rounding bomboloni</i> 2. <i>Re-fill Goolali</i> 3. <i>Prepare produk Goolali</i>	1. Membuat stok untuk bomboloni. 2. Mengisi produk yang habis untuk <i>section bakery</i> di Goolali. 3. Menyiapkan produk Goolali untuk besok sesuai list.
2	Kamis, 20 Juni 2024	<i>Production</i>	1. <i>Prepare bahan brioche.</i> 2. <i>Mixing brioche.</i> 3. <i>Mixing sourdough.</i> 4. <i>Prepare produk Goolali.</i>	1. Menyiapkan bahan untuk <i>bricche</i> sesuai standar resep. 2. <i>Mixing</i> untuk adonan <i>bricche</i> sesuai dengan step nya. 3. <i>Mixing</i> adonan <i>sourdough</i> sesuai dengan step nya. 4. Menyiapkan produk Goolali untuk besok sesuai dengan list.
3	Jum'at, 21 Juni 2024	<i>Production</i>	1. <i>Prepare bahan bomboloni</i> 2. <i>Mixing bomboloni</i>	1. Menyiapkan bahan untuk <i>bomboloni</i> sesuai dengan standar resep.

			3. <i>Prepare</i> bahan <i>pizza dough</i> 4. <i>Prepare</i> Goolali	2. <i>Mixing</i> <i>hambolani</i> sesuai dengan step nya 3. Menyiapkan bahan untuk <i>pizza dough</i> sesuai dengan standar resep 4. Menyiapkan produk Goolali untuk besok sesuai dengan list.
4	Sabtu, 22 Juni 2024	<i>DAY OFF</i>		
5	Minggu, 23 Juni 2024	<i>DAY OFF</i>		
6	Senin, 24 Juni 2024	<i>Production</i>	1. <i>Prepare</i> bahan untuk <i>pizza dough</i>. 2. Membuat <i>cream patissiere</i>. 3. <i>Mixing</i> <i>pizza dough</i>. 4. <i>Prepare</i> produk Goolali.	1. Menyiapkan bahan untuk <i>pizza dough</i> sesuai standar resep. 2. Membuat <i>cream patissiere</i> sesuai dengan standar resep. 3. <i>Mixing</i> <i>pizza dough</i> sesuai dengan step nya 4. Menyiapkan produk Goolali untuk besok sesuai dengan list.

7	Selasa, 25 Juni 2024	<i>Production</i>	1. Membuat <i>pastry cream</i> 2. Membuat <i>strawberry confit</i> 3. <i>Mixing pizza dough</i> 4. <i>Prepare breakfast</i> 5. Membuat <i>almond croissant</i> untuk <i>event</i>	1. Membuat <i>pastry cream</i> sesuai dengan standar resep. 2. Membuat <i>strawberry confit</i> sesuai dengan standar resep. 3. <i>Mixing</i> adonan <i>pizza dough</i> sesuai dengan step nya 4. Meyiapkan produk untuk <i>breakfast</i> besok sesuai dengan <i>cycle</i> nya. 5. Membuat <i>almond croissant</i> untuk <i>event</i>.
8	Rabu, 26 Juni 2024	<i>DAY OFF</i>		
9	Kamis, 27 Juni 2024	<i>DAY OFF</i>		
10	Jum'at, 28 Juni 2024	<i>Production</i>	1. Membuat <i>royal eggtart</i>. 2. Membuat <i>royal quiche</i> 3. <i>Shaping brioche toast</i>	1. Membuat <i>royal eggtart</i> sesuai dengan standar resep. 2. Membuat <i>royal quiche</i> sesuai standar resep.

			4. <i>Prepare breakfast</i> 5. <i>Membuat egg tart event</i> 6. <i>Membuat almond croissant untuk event</i>	5. <i>Membuatly brioche toast sesuai standar</i> 4. <i>Menghasilkan product untuk breakfast besok sesuai dengan cycle</i> 5. <i>Membuat egg tart untuk event</i> 6. <i>Membuat almond croissant untuk event.</i>
11	Sabtu, 29 Juni 2024	Production	1. <i>Membuat pastry cream</i> 2. <i>mixing pizza dough</i> 3. <i>prepare breakfast</i> 4. <i>membuat egg tart event</i> 5. <i>membuat almond croissant event</i>	1. <i>membuat pastry cream sesuai standar resep</i> 2. <i>Mixing adonan pizza dough sesuai step nya</i> 3. <i>Menyiapkan produk untuk breakfast besok sesuai dengan cycle.</i> 4. <i>Membuat egg tart untuk event.</i> 5. <i>Membuat almond croissant untuk event.</i>

12	Minggu, 30 Juni 2024	<i>Production</i>	1. Membuat <i>caramel sauce</i> 2. Membuat <i>chocolate ganache</i> 3. Membuat <i>eggtart event</i> 4. <i>Prepare Goolali</i>	1. Membuat <i>caramel sauce</i> sesuai standar resep. 2. Membuat <i>chocolate ganache</i> sesuai standar resep. 3. Membuat <i>eggtart</i> untuk <i>event</i>. 4. Menyiapkan produk Goolali untuk besok sesuai dengan list.
13	Senin, 01 Juni 2024	<i>Production</i>	1. Membuat <i>cream patissiere</i> 2. <i>Prepare bahan soft roll</i> 3. <i>Mixing sourdough</i> 4. <i>Prepare Goolali</i>	1. Membuat <i>cream patissiere</i> sesuai dengan standar resep. 2. Menyiapkan bahan untuk <i>soft roll</i> sesuai standar resep. 3. <i>Mixing sourdough</i> sesuai dengan step nya. 4. Meyiapkan produk Goolali untuk besok sesuai dengan list.

14	Selasa, 02 Juli 2024	<i>Production</i>	1. <i>Prepare</i> bahan untuk <i>brioche</i> 2. <i>Mixing</i> <i>brioche</i> 3. <i>Prepare</i> bahan <i>white toast</i> 4. <i>Mixing</i> <i>white toast</i> 5. <i>Re-fill</i> Goolali 6. <i>Prepare</i> produk Goolali	1. <i>Menyiapkan</i> bahan untuk <i>brioche</i> sesuai standar resep. 2. <i>Mixing brioche</i> sesuai dengan step nya. 3. <i>Menyiapkan</i> bahan untuk <i>white toast</i> sesuai standar resep. 4. <i>Mixing white toast</i> sesuai dengan step nya. 5. Mengisi produk yang habis untuk <i>bakery section</i> di Goolali. 6. Meyiapkan produk Goolali untuk besok sesuai dengan list.
15	Rabu, 03 Juli 2024	<i>DAY OFF</i>		

16	Kamis, 04 Juli 2024	<i>DAY OFF</i>		
17	Jum'at, 05 Juli 2024	<i>Production</i>	1. Membuat <i>pastry cream</i> 2. <i>Mixing pizza dough</i> 3. <i>Prepare breakfast</i> 4. Membuat <i>eggtart event</i> 5. Membuat <i>almond croissant event</i>	1. Membuat <i>pastry cream</i> sesuai dengan standar resep. 2. <i>Mixing pizza dough</i> sesuai dengan step nya. 3. Menyiapkan produk <i>breakfast</i> untuk besok sesuai <i>cycle</i>. 4. Membuat <i>eggtart</i> untuk <i>event</i> perdossi. 5. Membuat <i>almond croissant</i> untuk <i>event</i>.
18	Sabtu, 06 Juli 2024	<i>Production</i>	1. <i>Prepare</i> bahan <i>soft roll</i> 2. <i>Mixing sourdough</i> 3. <i>Prepare Goolali</i>	1. Menyiapkan bahan untuk <i>soft roll</i> sesuai standar resep. 2. <i>Mixing sourdough</i> sesuai dengan step nya. 3. Meyiapkan produk Goolali untuk besok sesuai dengan list.

27	Senin, 15 Juli 2024	Production	1. Membuat <i>pastry cream</i> 2. <i>Mixing pizza dough</i> 3. <i>Prepare breakfast</i> 4. Membuat <i>eggtart event</i> 5. Membuat <i>almond croissant event</i>	1. Membuat <i>pastry cream</i> sesuai standar resep 2. <i>Mixing pizza dough</i> sesuai dengan step nya. 3. Menyiapkan produk <i>breakfast</i> untuk besok sesuai <i>cycle</i>. 4. Membuat <i>eggtart</i> untuk <i>event</i>. 5. Membuat <i>almond croissant</i> untuk <i>event</i>.
28	Selasa, 16 Juni 2024	Production	1. <i>Prepare bahan slider</i> 2. <i>Mixing slider</i> 3. <i>Mixing sourdough</i> 4. <i>Re – fill Goolali</i>	1. Menyiapkan bahan untuk <i>slider</i> sesuai dengan standar resep. 2. <i>Mixing slider</i> sesuai dengan step nya. 3. <i>Mixing sourdough</i> sesuai dengan step nya. 4. Mengisi produk <i>bakery section</i> yang kosong di Goolali.

29	Rabu, 18 Juni 2024	<i>Production</i>	1. <i>Prepare</i> bahan <i>white toast</i> 2. <i>Prepare</i> bahan <i>focaccia</i> 3. <i>Mixing</i> <i>white toast</i> 4. <i>Mixing</i> <i>focaccia</i> 5. <i>Prepare</i> Goolali	1. Menyiapkan bahan untuk <i>white toast</i> 2. Menyiapkan bahan untuk <i>focaccia</i> sesuai dengan standar resep. 3. <i>Mixing white</i> <i>toast</i> sesuai dengan step nya. 4. <i>Mixing focaccia</i> sesuai dengan step nya. 5. Menyiapkan produk Goolali untuk besok sesuai list.
30	Kamis, 19 Juni 2024	<i>Production</i>	1. <i>Prepare</i> bahan <i>brown</i> <i>toast</i> 2. <i>Prepare</i> bahan <i>babka</i> 3. <i>Prepare</i> bahan <i>bomboloni</i> 4. <i>Mixing</i> <i>brown</i> <i>toast</i>	1. Menyiapkan bahan untuk <i>brown toast</i> sesuai dengan standar resep. 2. Menyiapkan bahan untuk <i>babka</i> sesuai dengan standar resep. 3. Menyiapkan bahan <i>bomboloni</i>

			5. <i>Mixing bomboloni</i>	sesuai dengan standar resep.
			6. <i>Mixing sourdough</i>	4. <i>Mixing brown toast</i> sesuai dengan step nya
			7. <i>Prepare Goolali</i>	5. <i>Mixing bomboloni</i> sesuai dengan step nya.
				6. <i>Mixing sourdough</i> sesuai dengan step nya.
				7. Menyiapkan produk Goolali untuk besok sesuai list.

Berdasarkan rencana dan penjadwalan kerja yang dilakukan atas pelaksanaan kegiatan magang dari tanggal 16 Juni 2024 – 16 Desember 2024 di Padma Hotel Semarang di bagian FB Kitchen tepatnya sebagai *Trainee/Bakery section* selama 6 bulan dengan jam kerja 08.00 -18.00 WIB atau 9 jam kerja. Selama pelaksanaan magang di Padma Hotel Semarang, penulis ditempatkan di bagian FB Kitchen sebagai Trainee di Bakery section. Pelaksanaan magang yang diberikan mencakup berbagai kegiatan yang mencerminkan aspek praktis dari industri *pastry*.

Selama proses magang, penulis tidak hanya diberikan tanggung jawab dalam menciptakan produk *pastry*, tetapi juga terlibat dalam tugas-tugas pemeliharaan kebersihan. Melibatkan diri dalam kegiatan seperti cleaning station adalah bagian integral dari tanggung jawab seorang praktisi *pastry*, dan hal ini memberikan pemahaman yang mendalam tentang pentingnya standar kebersihan dan sanitasi dalam dapur hotel berbintang.

Dengan berpartisipasi dalam setiap aspek dari persiapan produk, penulis memperoleh pemahaman yang komprehensif tentang seluruh proses produksi dalam Bakery Section. Keseluruhan pengalaman magang ini memberikan kontribusi yang signifikan terhadap pengembangan keterampilan praktis dan pengetahuan yang esensial dalam industri kuliner, khususnya di bidang *pastry*.

BAB III

ANALISIS DAN EVALUASI PELAKSANAAN MAGANG

3.1 Analisis Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan magang di bagian FB Kitchen, khususnya sebagai Trainee/Bakery section, merupakan kesempatan berharga bagi penulis untuk memperoleh pengalaman praktis yang mendalam dalam dunia *pastry* (Wijaya, 2019). Dalam membuat *pastry* cream, penulis tidak hanya melibatkan diri dalam menyusun tekstur dan rasa yang tepat, tetapi juga menggali esensi dari elemen kunci dalam berbagai kue dan hidangan *pastry* (Rahardjo, 2021). Kegiatan mencakup pembuatan pizza dough, brioche, white toast, dan focaccia membuka wawasan penulis terhadap keberagaman adonan dan isian yang umumnya digunakan dalam industri *pastry*, memperkaya pengetahuan praktis mereka (Nugroho, 2020).

Tugas-tugas seperti membuat brown toast, babka, bomboloni, dan bagel menunjukkan keterlibatan penulis dalam menciptakan beragam jenis roti dan kue yang mencerminkan kekayaan budaya (Pranoto, 2022). Selain memperluas repertoar keterampilan, penulis juga mengembangkan pemahaman mendalam tentang ragam citarasa dan tekstur yang dihasilkan oleh setiap produk (Kusuma, 2018). Partisipasi dalam pembuatan produk untuk event, seperti Royal Egg tart dan almond croissant, memberikan wawasan praktis tentang pengelolaan produksi dalam skala besar dan persyaratan khusus yang diperlukan untuk acara tertentu (Hartono, 2020).

Proses pembuatan hidangan non-*pastry*, termasuk cream patissiere dan soft roll, memperkaya pengalaman penulis dalam dunia kuliner (Wibowo, 2023). Tugas-tugas seperti menggoreng bombo, flatting butter, dan re-fill goolali menyoroti peran penulis dalam persiapan bahan yang menjadi dasar dari berbagai produk *pastry* dan non-*pastry* (Santoso, 2019).

Tanggung jawab tambahan dalam mengelola cleaning station memberikan pemahaman penulis tentang urgensi standar kebersihan dan sanitasi dalam dapur hotel berbintang (Andriani, 2021). Pemahaman ini mencerminkan keintegritan kebersihan dalam dunia kuliner, tidak hanya

sebagai aspek teknis, tetapi juga sebagai etika dan sikap profesional yang mendasari setiap praktisi kuliner yang berkomitmen (Yudhistira, 2022).

Secara keseluruhan, magang ini mencakup berbagai aspek dalam pembuatan produk *pastry* dan *non-pastry*, dan mengajarkan penulis tentang pentingnya manajemen dapur dan kebersihan dalam industri perhotelan (Wijaya, 2019). Dengan demikian, pengalaman magang ini tidak hanya memberikan penulis wawasan yang holistik dan komprehensif tentang dinamika industri kuliner, tetapi juga memperkaya keterampilan dan pengetahuan praktis mereka.

3.2 Evaluasi Pelaksanaan Kegiatan

Berdasarkan kegiatan magang yang telah dilakukan terdapat beberapa kendala yang dialami penulis serta penyelesaiannya diantaranya sebagai berikut:

1. Kurangnya pengalaman dan pengetahuan

Sebagai mahasiswa baru, penulis mungkin belum memiliki pengalaman dan pengetahuan yang cukup tentang *pastry*. Hal ini dapat menjadi kendala dalam mengikuti kegiatan magang. Untuk mengatasi kendala ini, penulis dapat mempelajari lebih lanjut tentang teori dan praktik *pastry* melalui literatur, kursus, atau pelatihan. Hal ini akan membantu penulis untuk memiliki pemahaman yang lebih baik tentang *pastry* dan dapat mengikuti kegiatan magang dengan lebih lancar.

2. Waktu yang terbatas

Kegiatan magang biasanya memiliki waktu yang terbatas. Hal ini dapat menjadi kendala bagi penulis untuk mempelajari semua aspek *pastry* dalam waktu yang singkat. Untuk mengatasi kendala ini, penulis dapat mengatur waktunya dengan lebih efisien dan fokus pada tugas-tugas yang paling penting. Hal ini akan membantu penulis untuk memanfaatkan waktu magang dengan sebaik-baiknya.

3. Beban kerja yang berat

Pekerjaan di dapur hotel biasanya memiliki beban kerja yang berat. Hal ini dapat menjadi kendala bagi penulis, terutama jika penulis tidak terbiasa

dengan beban kerja yang berat. Untuk mengatasi kendala ini, penulis dapat meminta bantuan dari pembimbing lapangan atau karyawan lain jika diperlukan. Hal ini akan membantu penulis untuk menyelesaikan pekerjaannya dengan lancar.

4. Lingkungan kerja yang panas dan lembap

Dapur hotel biasanya memiliki lingkungan kerja yang panas dan lembap. Hal ini dapat menjadi kendala bagi penulis, terutama jika penulis tidak terbiasa dengan lingkungan kerja yang panas dan lembap. Untuk mengatasi kendala ini, penulis dapat menggunakan pakaian yang nyaman dan menyerap keringat, serta minum air putih yang cukup. Hal ini akan membantu penulis untuk tetap nyaman dan sehat selama bekerja.

5. Kesibukan dapur hotel

Dapur hotel biasanya merupakan tempat yang sibuk dan ramai. Hal ini dapat menjadi kendala bagi penulis, terutama jika penulis belum terbiasa dengan lingkungan kerja yang sibuk. Untuk mengatasi kendala ini, penulis dapat beradaptasi dengan lingkungan kerja yang sibuk dan belajar untuk bekerja secara efektif dalam tekanan. Hal ini akan membantu penulis untuk bekerja dengan lancar dan efisien di lingkungan dapur hotel.

BAB IV PENUTUP

4.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang diperoleh sebagai berikut:

1. Magang di Padma Hotel Semarang memberikan pengalaman praktis berharga bagi mahasiswa Diploma Tiga Seni Kuliner, seperti belajar dari profesional dan terlibat dalam berbagai kegiatan praktis bidang pastry.
2. Mahasiswa tidak hanya mengembangkan keterampilan teknis, tapi juga keterampilan interpersonal dan manajerial seperti kerja tim, komunikasi, dan pemahaman standar kebersihan.
3. Magang memberi kesempatan mengembangkan portofolio dan jaringan profesional di industri pastry.
4. Beberapa kendala yang dialami seperti kurang pengalaman, waktu terbatas, beban kerja berat, dan kesibukan dapur dapat diatasi dengan mempelajari lebih banyak, mengatur waktu, meminta bantuan, beradaptasi dengan lingkungan, dan bekerja efektif dalam tekanan.

4.2 Saran

Berikut ini merupakan saran yang dapat diterapkan untuk kegiatan berikutnya:

1. Saran bagi mahasiswa
 - a. Mahasiswa sebaiknya harus memanfaatkan kesempatan magang untuk belajar sebanyak-banyaknya.
 - b. Mahasiswa sebaiknya membuat catatan dan dokumentasi kegiatan magang.
 - c. Mahasiswa sebaiknya menggunakan waktu magang untuk mengembangkan *soft skill*.
2. Saran bagi kampus
 - a. Kampus sebaiknya memberikan pelatihan dan pendampingan yang memadai kepada mahasiswa.
 - b. Kampus sebaiknya memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk magang di berbagai bidang.

- c. Kampus sebaiknya memberikan fasilitas yang memadai untuk mendukung kegiatan magang.
3. Saran bagi mitra
- a. Mitra sebaiknya memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk terlibat dalam berbagai kegiatan.
 - b. Mitra sebaiknya memberikan apresiasi kepada mahasiswa yang berprestasi.
 - c. Mitra sebaiknya berkolaborasi dengan kampus untuk meningkatkan kualitas kegiatan magang.

DAFTAR PUSTAKA

- Andriani, N. (2020). Standar Mutu Produk Makanan Hotel. *Jurnal Teknologi Pangan*. 21(1), 11-22.
- Andriani, P. (2021). Standar Kebersihan Dapur Hotel. *Jurnal Kesehatan dan Keselamatan Kerja*. 12(1), 12-23.
- Handayani, R. (2021). Komunikasi Efektif di Lingkungan Kerja. *Jurnal Manajemen Sumber Daya Manusia*. 13(1), 14-25.
- Hartono, J. (2020). Manajemen Produksi Makanan Massal. *Jurnal Perhotelan*. 11(1), 16-27.
- Kusuma, D. (2018). Mengeksplorasi Citarasa Melalui Kuliner. *Jurnal Pengembangan Diri*. 19(1), 20-31.
- Nugroho, J. (2020). Ragam Adonan dan Isian dalam Pastry. *Jurnal Ilmu Boga*. 20(1), 12-23.
- Padma Hotel Semarang. (2023). Padma Hotel Semarang. Diakses pada 13 Juli 2023, dari <https://padmahotelsemarang.com/>
- Pranoto, Y. (2022). Membuat Kue Tradisional Dunia. *Jurnal Kuliner International*. 12(1), 14-25.
- Prasetyo, B. (2019). Magang di Hotel: Pembelajaran untuk Mahasiswa Seni Kuliner. *Jurnal Pendidikan Kuliner*. 10(1), 12-23.
- Purnomo, D. (2022). Membangun Portofolio Melalui Magang. *Jurnal Pendidikan dan Pembelajaran*. 13(1), 14-25.
- Rahardjo, A. (2021). Membuat Pastry Cream sebagai Basis Dessert. *Jurnal Ilmu Kuliner*. 21(1), 11-22.
- Santoso, B. (2020). Persiapan Bahan Baku untuk Pastry dan Bakery. *Jurnal Keahlian Pastry*. 11(1), 12-23.
- Santoso, R. (2021). Knowledge Transfer dalam Magang Hotel. *Jurnal Pendidikan Vokasi*. 12(1), 14-25.
- Wibowo, M.A. (2023). Kuliner Non-Pastry: Peluang dan Tantangan. *Jurnal Pariwisata Kuliner*. 13(1), 14-25.
- Widodo, A. (2018). Penerapan Ilmu Kuliner dalam Magang. *Jurnal Pendidikan Tinggi Kuliner*. 9(1), 12-23.

1. **Competition among different types of organisms** (e.g. plants, animals, fungi, bacteria, etc.)

2. **Competition between different types of organisms** (e.g. plants, animals, fungi, bacteria, etc.)

3. **Competition between different types of organisms** (e.g. plants, animals, fungi, bacteria, etc.)



CERTIFICATE

is awarded to

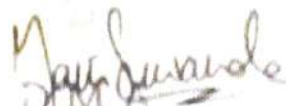
Christofer Raphael Sutikno

In recognition of the successful completion of the six (6) months training program at
Pastry Bakery

From 16 June – 15 December 2024



Cipto Yuwono Sasmito
HR Manager



P A D M A
SENAPATI
Yany Suwanda
General Manager

Personal Record

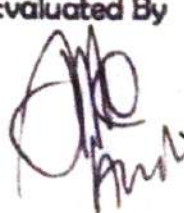
Attendance Record (filled by HR)

NO	Type	Day (s)	Remarks
1	Late In / Coming Late	0	
2	Leave Early	0	
3	Sick Leave	0	
4	Attend Trainee Gathering	0	
5	No Absent	0	

Award and Disciplinary Record (filled by HR)

NO	Type	Total
Award		
1	Guest mention on TrustYou and or TripAdvisor	0
2	Honesty	0
Disciplinary		
1	DTC Record / Special Attention Trainee (SAT)	0
2	Reprimand Letter from DTC and DH	0

Department Comment (filled by DTC and or DH concern)

Department Comment (filled by DTC and or DH concern)		
Prepared by HR Officer	Evaluated By  Department Head	Acknowledged by  Amalinda Arnisar Training Coordinator



Training Evaluation

Period : 16 June - 18 December 2024

Name of Trainee : Christofer Raphael Sutirno

School/ Institution : The Sages Academy Surabaya

Department : Pastry Bakery

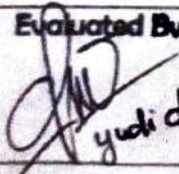
Section :

NO	Evaluation Items	Excellent (81-100)	Good (61-80)	Fair (41-60)	Poor (0-40)
Professional Aspect					
1	Job Knowledge		80		
2	Attitude and behavior towards job		80		
3	Ability to do the task		80		
4	Creativity to do the task		80		
5	Accuracy of job performance		80		
6	Efficiency and effectiveness		80		
7	"10 Basics" implementation		80		
Personal Aspect					
1	Personal appearance	95			
2	Eagerness and enthusiasm	83			
3	Initiative		80		
4	Discipline	95			
5	Spirit of working	93			
Social Aspect					
1	Friendliness	92			
2	Communication skill		80		
3	Team work	93			
AVERAGE $AVG = \frac{\text{Total Score}}{15}$		$AVG = \frac{1,271}{15} = 84,7$			

Supervisor Comment (Filled by Supervisor)

Perlu di tingkatkan lagi pemahaman tentang kerja.

Evaluated By


yudi damar

Evaluation Date

10 - Dec - 2024

Lampiran 3. Dokumentasi Produk



Sourdough Herbs and Cheddar



Portuguese Eggtart



Black Toast



Baguette



Chocolate Babka



Belgian Waffle



Focaccia



Pretzel



Kids Corner Items



Kids Corner Items



Kids Corner Items



*Apple Turn Over, Chicken Pie,
Mexican Beef, Jalapeno Puff, Quiche
Au Champignon, Quiche Au Fromage*



*Pain Suisse, Dulcey Cruffin, Mango
Cruffin, Almond Croissant, Brioche S*



*Pistachio Danish, Banana Danish,
Pepperoni Croissant*



*Bomboloni Coklat, Vanilla,
Strawberry, Chokolat Babka*



*Sourdough Charcoal, Sourdough
Brownies, Sourdough Classic*



Baguette, Focaccia, Sourdough Rye



Produksi Sourdough Brownies



Baguette (mixing)



Finishing Pepperoni Croissant



Pembuatan Portuguese egg tart



Menggoreng bomboloni



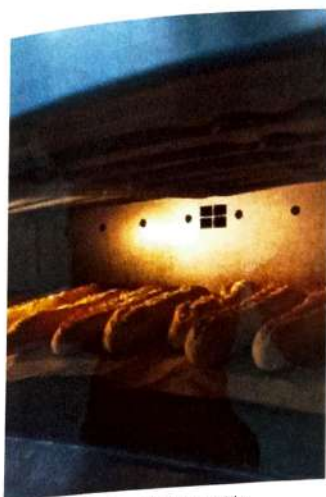
Finishing Babka



Finishing Fromage



Bake Focaccia



Bake Baguette



Finishing Panettone



Shaping Sourdough



Breakfast Live Cooking





JURNAL KEGIATAN HARIAN (LOGBOOK)

Nama Mahasiswa i : Christofer Raphael Sutikno
 NIM : 22110066
 Dosen Pembimbing : Mrs. Titin Lestariningsih
 Disen Magang : Hotel Padma Semarang
 Mitra Magang : Jl. Sultan Agung No.86, Wonotingal,
 Lokasi Magang : Kec. Candisari, Kota Semarang, Jawa Tengah
 : Trainee / Bakery

posisi Bidang Kerja

No.	Hari/Tanggal	Aktivitas Kegiatan	Lokasi Kegiatan	Paraf PL
1.	Selasa, 18 Juni 2024	Lotus Day		
2.	Rabu, 19 Juni 2024	Lotus Day		
3.	Kamis, 20 Juni 2024	- Pengenalalan Lingkungan Kerja - Rounding bomboloni - Menggoreng bomboloni - Re-fill goolali - Break - Prepare produk goolali - Cleaning station.	Kitchen – Bakery (production)	
4.	Jumat, 21 Juni 2024	- Prepare bahan untuk brioche - Belajar mixing brioche - Belajar mixing sourdough - Rounding - Break - Prepare produk goolali - Cleaning station	Kitchen – Bakery (production)	
5.	Sabtu, 22 Juni 2024	DAY OFF		
6.	Minggu, 23 Juni 2024	DAY OFF		

7	Senin, 24 Juni 2024	• Prepare bahan untuk bomboloni • Belajar mixing bomboloni • Prepare bahan untuk pizza dough • Rounding • Break • Prepare goolali • Cleaning station	Kitchen- Bakery (production)	
8	Selasa, 25 Juni 2024	• Prepare bahan untuk pizza dough • Rounding bomboloni • Membuat cream patissiere • Mixing pizza dough • Break • Mengupas mangga (kweni) • Prepare produk goolali • Cleaning station	Kitchen – Bakery (production)	
9	Rabu, 26 Juni 2024	DAY OFF		
10	Kamis, 27 Juni 2024	DAY OFF		
11	Jumat, 28 Juni 2024	• Membuat <i>Pastery</i> cream • Membuat strawberry confit • Mixing pizza dough • Prepare breakfast • Membuat egg tart for event • Break • Membuat almond croissant for event • Cleaning station	Kitchen – Bakery (production)	
12	Sabtu, 29 juni 2024	• Membuat Royal Egg tart • Membuat Royal Quiche • Shaping Brioche Toast • Prepare breakfast • Membuat egg tart for event • Break • Membuat almond croissant for event • Cleaning station	Kitchen – Bakery (production)	
13	Minggu, 30 Juni 2024	• Membuat <i>pastery</i> cream • Membuat mango filling • Mixing pizza dough • Prepare breakfast • Membuat egg tart event	Kitchen – Bakery (production)	

14	Senin, 01 Juli 2024	• Break • Membuat almond croissant for event • Cleaning station • Membuat caramel sauce • Membuat choco pecan (filling) • Chocolate ganache • Membuat egg tart for event • Break • Prepare goolali • Cleaning station	Kitchen - Bakery (production)	
15	Selasa, 02 Juli 2024	• Membuat cream patissiere • Rounding croissant dough • Prepare bahan untuk soft roll • Rounding soft roll • Mixing sourdough • Break • Flating butter • Prepare produk goolali • Cleaning station	Kitchen - Bakery (production)	
16.	Rabu, 03 Juli 2024	DAY OFF		
17	Kamis, 04 Juli 2024	DAY OFF		
18	Jumat, 05 Juli 2024	• Prepare bahan untuk brioche toast • Mixing brioche • Prepare bahan untuk white toast • Mixing white toast • Menggoreng bombo • Re-fill goolali • Break • Prepare produk goolali • Cleaning station	Kitchen - Bakery (production)	
19	Sabtu, 06 Juli 2024	• Membuat <i>pasty</i> cream • Mixing pizza dough • Prepare break fast • Membuat egg tart event • Break • Membuat almond croissant for event • Cleaning station	Kitchen - Bakery (production)	

20	Minggu, 07 Juli 2024	• Rounding croissant dough • Prepare bahan untuk soft roll • Rounding soft roll • Mixing sourdough • Break • Flatting butter • Prepare produk goolali • Cleaning station	Kitchen – Bakery (production)	
21	Senin, 08 Juli 2024	• Membuat strawberry confit • Mixing pizza dough • Prepare breakfast • Membuat egg tart for event • Break • Membuat almond croissant for event • Cleaning station	Kitchen – Bakery (production)	
22	Selasa, 09 Juli 2024	• Membuat autolyze baguette • Prepare bahan untuk slider • Mixing brioche (slider) • Rounding adonan croissant • Rounding slider • Mixing baguette • Break • Goreng bombo • Re-fill goolali • Membuat adonan apple strudel • Cleaning sation	Kitchen – Bakery (production)	
23	Rabu, 10 Juli 2024	• Membuat caramel sauce • Chocolate ganache • Break • Prepare goolali • Cleaning station	Kitchen – Bakery (production)	
24	Kamis, 11 Juli 2024	• Membuat Royal Egg tart • Membuat Royal Quiche • Shaping Brioche Toast • Prepare breakfast • Membuat egg tart for event • Break • Membuat almond croissant for event • Cleaning station	Kitchen – Bakery (production)	

25	Jumat, 12 Juli 2024	• Membuat strawberry confit • Mixing pizza dough • Prepare breakfast • Membuat eggtart for event • Break • Membuat almond croissant for event • Cleaning station	Kitchen Bakery (production)	
26	Sabtu, 13 Juli 2024	DAY OFF		
27	Minggu, 14 Juli 2024	DAY OFF		
28	Senin, 15 Juli 2024	• Rounding croissant dough • Prepare bahan untuk soft roll • Rounding soft roll • Mixing sourdough • Break • Flatting butter • Prepare produk goolali • Cleaning station	Kitchen – Bakery (production)	
29	Selasa, 16 Juli 2024	• Membuat <i>pastry</i> cream • Mixing pizza dough • Prepare breakfast • Membuat eggtart event • Break • Membuat almond croissant for event • Cleaning station		
30	Rabu, 17 Juli 2024	• Prepare bahan untuk slider • Mixing brioche (slider) • Rounding adonan croissant • Rounding slider • Mixing sourdough • Break • Goreng bombo • Re-fill goolali • Cleaning sation	Kitchen – Bakery (production)	
31	kamis, 18 Juli 2024	• Prepare bahan white toast • Prepare bahan focaccia • Rounding adonan croissant • Mixing white toast • Mixing focaccia • Break	Kitchen – Bakery (production)	

32	Jumat, 19 Juli 2024	• Prepare goolali • Cleaning station • Membuat autolyze sourdough • Prepare bahan brown toast • Prepare bahan babka • Prepare bahan bomboloni • Mixing brown toast • Mixing bomboloni • Rounding • Mixing sourdough • Break • Prepare goolali • Cleaning station	Kitchen – Bakery (production)	
33	Sabtu, 20 Juli 2024	DAY OFF		
34	Minggu, 21 Juli 2024	DAY OFF		
35	Senin, 22 Juli 2024	• Rounding croissant dough • Prepare bahan untuk soft roll • Rounding soft roll • Mixing sourdough • Break • Flatting butter • Prepare produk goolali • Cleaning station	Kitchen – Bakery (production)	
36	Selasa, 23 Juli 2024	• Membuat <i>pastry</i> cream • Mixing pizza dough • Prepare breakfast • Membuat eggtart event • Break • Membuat almond croissant for event • Cleaning station	Kitchen – Bakery (production)	
37	Rabu, 24 Juli 2024	• Prepare bahan untuk slider • Mixing brioche (slider) • Rounding adonan croissant • Rounding slider • Mixing sourdough • Break • Goreng bombo • Re-fill goolali • Cleaning sation	Kitchen – Bakery (production)	

38	Kamis, 25 Juli 2024	• Prepare bahan white toast • Prepare bahan focaccia • Rounding adonan croissant • Mixing white toast • Mixing focaccia • Break • Prepare goolali • Cleaning station	Kitchen – Bakery (production)	
39	Jumat, 26 Juli 2024	• Prepare bahan brown toast • Prepare bahan babka • Prepare bahan bomboloni • Mixing brown toast • Mixing bomboloni • Rounding • Mixing sourdough • Break • Prepare goolali • Cleaning station	Kitchen – Bakery (production)	
40	Sabtu, 27 Juli 2024	• Membuat <i>pastry</i> cream • Mixing pizza dough • Prepare breakfast • Membuat eggtart event • Break • Membuat almond croissant for event • Cleaning station	Kitchen – Bakery (production)	
41	Minggu, 28 Juli 2024	• Rounding croissant dough • Prepare bahan untuk soft roll • Rounding soft roll • Mixing sourdough • Break • Flatting butter • Prepare produk goolali • Cleaning station	Kitchen – Bakery (production)	
42	Senin, 29 Juli 2024	• Membuat strawberry confit • Mixing pizza dough • Prepare breakfast • Membuat eggtart for event • Break • Membuat almond croissant for event • Cleaning station	Kitchen – Bakery (production)	

[Signature]

[Signature]

82