

LAPORAN MAGANG
DI *SAMABE BALI SUITES & VILLAS BALI*
DAN *SAGES INTERNATIONAL INDUSTRIAL VISIT* DI
TAIWAN



Disusun oleh:
FARREL FABIANO LUKMAN
NIM 22110067

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER
AKADEMI SAGES
2024

LAPORAN MAGANG

DI *SAMABE BALI SUITES & VILLAS BALI*



Disusun oleh:
FARREL FABIANO LUKMAN
NIM 22110067

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER
AKADEMI SAGES
2024

**LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN MAGANG**

Nama Mitra Magang : Samabe Bali Suites & Villas
Lokasi : Nusa Dua, Bali, Indonesia

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

Nama : Farrel Fabiano Lukman
NIM : 22110067

Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku pada hari **Senin**, tanggal **25**, bulan **Februari**, tahun **2025**.

Surabaya, 25 Februari 2025

Disetujui oleh:

Pembimbing Lapangan,



Dimas Aditya
Sous Chef Beach Samabe

Dosen Pembimbing Magang,



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

Disahkan oleh: Ketua
Program Studi,



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

SURAT PERNYATAAN ORIGINALITAS

penulis yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Farrel Fabiano Lukman
NIM : 22110067
Program Studi : Diploma Tiga Seni Kuliner
Judul Laporan Magang : Magang di *Samabe Bali Suites & Villas*, Nusa Dua, Bali, Indonesia dan *Sages International Industrial Visit* di Taiwan.

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

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

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

Surabaya, 25 Februari 2025

Yang Menyatakan,



Farrel Fabiano Lukman
NIM 22110067

KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, karena kasih dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan makalah laporan magang ini yang berjudul “ SAMABE BALI SUITES & VILLAS ”. Penyelesaian Laporan Magang ini, tentu tidak dapat dipisahkan dari berbagai pihak yang telah membantu penulis. Untuk itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terima kasih, khususnya kepada :

1. Ibu Ivy Dian Puspitasari Puspitasari, S.T.P, M.P. selaku Ketua Program Studi Diploma Tiga Seni Kuliner Akademi Sages yang telah memberikan bantuan kepada penulis mengenai keberlangsungan dan kelancaran *Sages International Industrial Visit* di Taiwan;
2. Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M. selaku dosen pembimbing yang telah memberikan bantuan serta bimbingan kepada penulis, sehingga dapat menyelesaikan penulisan laporan ini;
3. Chef Dimas Aditya, selaku *Sous Chef Beach Samabe* yang telah membimbing penulis selama melaksanakan magang di *Hotel Samabe Bali Suites and Villa* Surabaya
4. Elizabeth D. Mulyani. selaku perwakilan *Step International Services* yang telah menemani penulis di Taiwan selama keberlangsungan *international industrial visit*.
5. Orang tua, keluarga, teman-teman, dan pihak lain yang telah membantu dan memberikan semangat kepada penulis selama proses penulisan laporan ini.

Laporan ini, tentunya tidak luput dari kekurangan. Untuk itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun demi kesempurnaan makalah ini. Penulis sangat berharap semoga makalah ini bermanfaat bagi kita semua. Akhir kata, penulis mengucapkan terima kasih.

Surabaya, 25 Februari 2025

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN 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	2
1.2.2 Visi dan misi restoran	2
1.2.3 Fasilitas restoran	2
1.2.4 Layanan dan produk restoran	3
1.2.5 Struktur organisasi restoran	4
1.3 Tujuan dan Manfaat Magang	5
1.3.1 Tujuan Magang	5
1.3.2 Manfaat Magang	6
1.4 Waktu Pelaksanaan Magang	6
BAB II PELAKSANAAN MAGANG.....	8
2.1 Posisi dan Bidang Kerja.....	8
2.2 Pelaksanaan Kerja	8
2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja	8
2.4 Realisasi Pelaksanaan.....	8
BAB III EVALUASI DAN ANALISIS PELAKSANAAN MAGANG.....	11
3.1 Evaluasi Pelaksanaan.....	11
3.2 Analisis Pelaksanaan	12
3.3 Refleksi Diri.....	13
BAB IV PENUTUP	14
4.1 Kesimpulan	14
4.2 Saran	14
DAFTAR PUSTAKA	15
LAMPIRAN	16

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Penjadwalan Magang.....	8
Tabel 2.2	Realisasi Kegiatan Magang	9

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1	Menu Dequstation Samabe.....	3
Gambar 1.2	Struktur Organisasi Dapur.....	4
Gambar 3.1	Samabe Beach Team	11

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Aktivitas Kegiatan Magang	16
Lampiran 2	Lembar Konsultasi	21
Lampiran 3	Lembar Penilaian Magang	22
Lampiran 4	Sertifikat Magang	23

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Program magang merupakan salah satu hal yang wajib dilakukan sebelum menyelesaikan perkuliahan. Magang merupakan langkah penting bagi mahasiswa untuk mempersiapkan diri mereka dalam menghadapi dunia kerja yang kompetitif. Dengan adanya program magang mahasiswa mendapatkan banyak ilmu baru dari tempat magang. Seperti bagaimana cara melayani pelanggan dengan baik dan benar, memasak dengan teknik yang benar, proses opening, preparing, closing restoran. Hasil dari ilmu yang diajarkan dari tempat magang dapat menjadi pelajaran berharga untuk kita merasakan kerja di dunia luar.

Proses pembelajaran di kampus dan tempat magang sangatlah berbeda. Dengan adanya program magang mahasiswa menjadi lebih paham bagaimana kerasnya dunia kerja diluar. Umumnya di kampus mahasiswa lebih santai dalam menjalankan tugasnya, akan tetapi saat magang akan terasa perbedaan antara praktik di kampus dan praktik di tempat magang. Oleh karena itu program magang ini sangat penting, agar mahasiswa tidak kaget saat mendapatkan pekerjaan di luar lingkungan kampus.

Teknik memasak yang diterapkan di kampus dan di tempat magang sebenarnya sama, hanya saja di tempat magang lebih banyak teknik yang diajarkan. Teknik yang diajarkan di magang sangatlah bervariasi mulai dari teknik marking pada daging, Teknik marking merupakan proses mencari warna pada daging yang akan disajikan, biasanya daging akan di grill sehingga membuat seperti X di bagian baging. Ada juga Teknik platting yang cukup berbeda dengan Teknik platting yang diajarkan di kampus.

Sistem kitchen yang digunakan Samabe adalah sistem open kitchen di depan pantai sehingga pelanggan bisa melihat live cooking saat hidangan disiapkan. Samabe juga terkenal dengan fine diningnya yang disebut Dequstation, dimana menyediakan menu set fine dining. Tempat makan yang digunakan Samabe juga termasuk estetik karena ada fine dining di dalam goa dengan pemandangan pantai dan ada juga di dalam kabanah. Samabe juga menyediakan

menu sesuai dengan permintaan para pelanggan, seperti vegan, vegetarian, ataupun no shellfish dan lain sebagainya sesuai dengan permintaan pelanggan.

1.2 Profil Mitra Magang

Samabe merupakan salah satu hotel bintang lima di Bali yang memiliki sejarah dan fasilitas yang unik. Selain menyediakan hotel, Samabe juga menyediakan villa. Samabe juga termasuk hotel yang luas dengan banyak fasilitas dan menyediakan pemandangan yang bagus. Hal tersebut yang membuat Samabe menjadi salah satu hotel terbaik di daerah Nusa Dua Bali.

1.2.1 Sejarah singkat restoran

Hotel Samabe sudah berdiri cukup lama, Hotel Samabe berdiri sejak tahun 2013. Hotel Samabe didirikan oleh Pak UU dan Bu UU. Sebelum menjadi Hotel Samabe, Samabe merupakan tempat ibadah yang bernama Pura Barong-Barong untuk orang lokal desa sawangan dan pemingih. Sampai sekarang Pura Barong-Barong masih aktif digunakan untuk tempat beribadah.

1.2.2 Visi dan misi restoran

Samabe memiliki Visi, *“To be the premier ultra luxury, all-inclusive nonchain hospitality resort in Southeast Asia, where guests depart as friends and return as family members”*. Sedangkan Misinya, *“To offer our guests an exceptional resort experience and be the benchmark for ultraluxury all-inclusive hospitality in Southeast Asia”*.

1.2.3 Fasilitas restoran

Fasilitas yang disediakan Hotel Samabe sangat banyak, ada fasilitas buggy bagi para pengunjung Samabe. Karena Hotel Samabe luas sehingga diperlukan *buggy* untuk mengantarkan pengunjung agar pengunjung merasa nyaman. Samabe juga menyediakan *Cave Dining*, dimana pengunjung dapat menikmati fine dining di dalam goa dan menikmati pemandangan pantai. Samabe juga menyediakan lunch dan dinner di Kabanah, kabanah sangat cocok digunakan untuk menyantai bersama teman dan keluarga. Samabe juga mempunyai akses open elevator untuk turun ke pantai dimana elevatornya terbuka sehingga pengunjung dapat menikmati pemandangan yang indah dan udara yang sejuk. Samabe juga menyediakan tempat bernama *Pearl Chapel Samabe* yang digunakan untuk tempat berfoto *wedding*.

1.2.4 Layanan dan produk restoran

Samabe menyediakan berbagai macam layanan seperti *buffet, a la carte, fine dining, wedding event* dan event lainnya. *Kitchen* samabe juga terbagi menjadi 3 bagian :

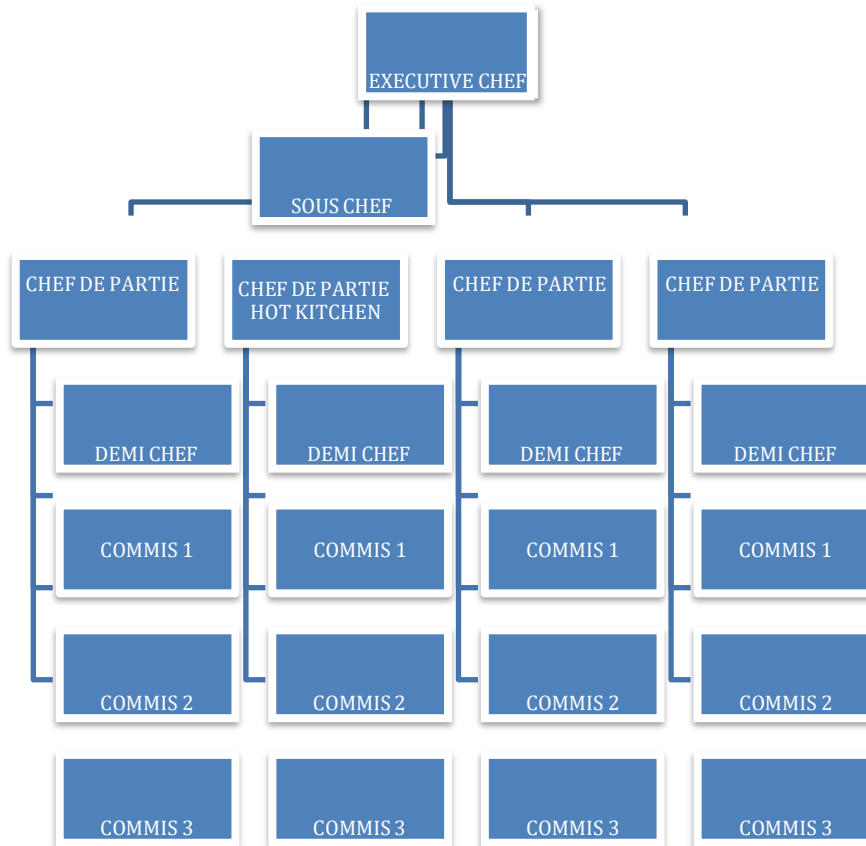
1. Rempah–Rempah, yang berada di paling atas dan merupakan *Main Kitchen* yang digunakan untuk *breakfast dan dinner*.
2. *Crystal Blue*, yang terletak di bawah Rempah-Rempah, biasanya digunakan untuk *lunch dan dinner*.
3. Pantai, yang digunakan untuk *lunch, fine dining*, dan *event* besar. Pantai juga merupakan kitchen yang penulis tempati selama melakukan program magang di Hotel Samabe. Menu *set fine dining* Samabe bernama *Degustation* yang menyediakan satu set menu *fine dining* dengan berbagai macam menu.

Berikut adalah menu makanan di restoran pantai Samabe.



Gambar 1.1 Menu *Degustation* Samabe

1.2.5 Struktur organisasi restoran



Gambar 1.2 Struktur Organisasi Dapur

Tugas dan tanggung jawab organisasi kitchen:

a. *Chief Cook (Executive Chef)*

Biasa disebut juga *Chef De Cuisin* atau dipanggil dengan “Chef” saja. Pekerjaan seorang Chef lebih banyak bersifat administrative. Pada Hotel kecil seorang Chef masih dituntut untuk turun tangan mengolah makanan. Tugas dan tanggung jawab seorang Chef antara lain sebagai berikut:

1. Mengelola dapur yang menjadi tanggung jawabnya.
2. Menyusun Menu
3. Membuat *standard recipe* beserta *food cost* nya
4. Membuat *purchase order* (bahan-bahan).
5. Membuat perkiraan (*forecast*) yang akan dicapai.
6. Memimpin staff dan bawahannya.
7. Mengawasi jalannya operasional kitchen, terutama pada saat Hotel atau restoran banyak orderan.

b. *Assistant Chief Cook (Sous Chef)*

Tugas dan tanggung jawabnya adalah menggantikan kedudukan Chef apabila dia berhalangan atau sedang libur (*day off*).

c. *Chef de Partie*

Chef de Partie bertugas mengawasi kelancaran jalannya operasional pada salah satu seksi yang menjadi tanggung jawabnya. Mengorganisasi dan membagi tugas dan pekerjaan pada bawahannya, dan ikut secara Langsung turun tangan mengolah makanan.

d. *Demi Chef*

Demi Chef adalah wakil *Chef de Partie*, tugas dan tanggung jawabnya sama.

e. *Cook / Commis*

Setiap *Chef de Partie* dibantu oleh juru masak (*Cook*) dalam melaksanakan tugas dan tanggung jawabnya dan jumlahnya tergantung pada volume pekerjaan masing – masing bagian.

1.3 Tujuan dan Manfaat Magang

1. Tujuan magang

Memberikan pengalaman kerja secara langsung di dunia industri untuk memahami dinamika pekerjaan nyata, khususnya dalam bidang operasional produksi hidangan pada penyelenggaraan *event*. Melatih keterampilan dan kemampuan mahasiswa dalam mengaplikasikan ilmu yang telah diperoleh selama masa perkuliahan pada situasi kerja sesungguhnya. Mempersiapkan mahasiswa menjadi lulusan yang profesional, kompetitif, dan siap menghadapi tantangan di dunia kerja, Tujuan khusus magang di Samabe adalah.

- a. Untuk mengetahui tahap perencanaan operasional produksi hidangan di *Event "Zecret Oasis"* di *Beach Kitchen, Samabe Bali Suites & Villas*.
- b. Untuk memahami proses pengadaan bahan dalam operasional produksi hidangan pada *Event "Zecret Oasis"* di *Beach Kitchen, Samabe Bali Suites & Villas*.
- c. Untuk mengobservasi dan terlibat langsung dalam tahap pengolahan hidangan yang disajikan pada *Event "Zecret Oasis"*.

- d. Untuk memahami prosedur penyajian hidangan pada Event "*Zecret Oasis*" dengan memperhatikan standar operasional dan estetika penyajian.

2. Manfaat Magang

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

1) Manfaat bagi Mahasiswa

Manfaat yang penulis rasakan saat magang adalah penulis mendapatkan banyak pengalaman kerja selama penulis magang di Samabe dan penulis juga mendapatkan banyak ilmu selama magang seperti cara plating dan memasak menu-menu di Samabe.

2) Manfaat bagi Restoran

Manfaat yang penulis berikan kepada restoran adalah penulis dapat membantu kontribusi dalam proses prep barang yang dibutuhkan untuk membuat menu, penulis juga membantu dalam proses memasak menu tersebut, dan penulis juga ditugaskan untuk membantu saat proses plating. Oleh karena adanya anak magang, pekerjaan restoran menjadi lebih ringan karena adanya bantuan dari anak magang.

3) Manfaat bagi Institusi

Manfaat yang diberikan bagi institusi adalah dapat mendapatkan nama baik bagi kampus Akademi Sages, oleh karena anak magang juga harus menjaga nama baik kampus dengan bekerja dengan baik di tempat magang masing-masing, selain itu manfaat lainnya adalah dapat menjalin hubungan yang baik antara pihak kampus dan pihak hotel, sehingga kedepannya jika ada kerja sama akan berjalan dengan lancar.

1.4 Waktu Pelaksanaan Magang

Sistem kerja Hotel Samabe sedikit berbeda dengan hotel-hotel lainnya. Umumnya sistem kerja di hotel ada 5 hari kerja dan 2 hari libur, Sistem kerja Hotel Samabe adalah 6 hari kerja dan 1 hari libur yang membedakan adalah jam

kerja di samabe adalah 7 jam kerja dan 1 jam istirahat. Program magang di Hotel Samabe dimulai pada tanggal **05 November 2024 sampai 04 Februari 2025**. Untuk waktu kerja yang penulis dapatkan ada dua shift kerja shift pagi dan shift sian, shift pagi jam 10.00-18.00 WITA dan shift malam dimulai dari 14.00-22.00 WITA. untuk shift magang penulis hanya memilih di satu tempat yaitu resto pantai dengan tujuan ingin memperdalam ilmu western yang penulis miliki.

BAB II

PELAKSANAAN MAGANG

2.1 Posisi dan Bidang Kerja

Hotel Samabe Bali mempunyai owner bernama Ibu Lindratini Suparsono. Posisi penulis di hotel Samabe Bali sebagai *Trainee Beach Samabe*, penulis bekerja di bagian *Night Shift* yang bernama *Dequstation*. penulis bertugas untuk menyiapkan, memasak, dan plating masakan. Selain itu penulis terkadang juga membantu memberikan bantuan pada shift siang yang menyajikan menu *lunch*.

2.2 Pelaksanaan Kerja

Pekerjaan penulis di Hotel Samabe Bali menyiapkan menu *Dequstation*, yang berisikan menu-menu *fine dinning* seperti menu yang tertera di (Gambar 1.2.4). Umumnya di siang hari dimulai dengan menyiapkan bahan-bahan yang akan dimasak seperti sayuran dan marinasi protein yang digunakan. Setelah itu menyiapkan *condiment* pelengkap menu masakan. Tidak lupa menyiapkan *garnish* yang akan disiapkan untuk mempercantik menu masakan.

2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja

Pelaksanaan magang dimulai dari tanggal **5 November 2024** dan berakhir pada **4 Februari 2025**.

Hari Kerja	Minggu-Jumat
Jam Kerja <i>Weekday</i>	14.00-22.00 WITA
Jam Kerja <i>Weekend</i>	14.00-23.00 WITA

Tabel 2.1 Penjadwalan Magang

2.4 Realisasi Pelaksanaan

Selama magang, penulis memiliki 2 tugas utama dan dilakukan pada siang dan malam hari. Di siang hari, penulis bertanggung jawab untuk menyiapkan berbagai barang yang dilakukan dalam operasi dapur. Seperti contohnya penulis mempersiapkan bahan baku seperti sayur, saus, protein, dan *side dish*. penulis juga memastikan stok bahan dapur tersedia dan sesuai dengan kebutuhan. penulis juga menjaga kebersihan dan keteraturan dalam area kerja.

Setelah selesai menyiapkan bahan-bahan, penulis bertugas memplatting makanan untuk disajikan kepada customer. penulis memplatting makanan dengan estetika yang sesuai dengan standar restoran. penulis memastikan setiap porsi makanan memiliki komposisi yang seimbang. Saat restoran ramai waktu malam hari, penulis juga bertugas bekerja sama dengan tim dapur untuk memastikan makanan yang disajikan tepat waktu dan juga sesuai dengan SOP yang ada.

Dari kegiatan magang ini, penulis mendapat banyak pengalaman yang berharga, terutama dalam manajemen dapur dan penyajian makanan. penulis belajar pentingnya persiapan bahan yang rapi dan efisien serta Teknik platting yang menarik dan meningkatkan nilai estetika makanan. Pengalaman ini membantu penulis memahami lebih dalam

Tabel 2.2 Realisasi Kegiatan Magang

Hari ke-	Tanggal	Jenis Aktivitas	Tugas	Pencapaian
1	5 November-18 November 2024	Perkenalan awal mengenai hotel Samabe dan menu yang akan dimasak di hotel Samabe	Mempersiapkan Bahan yang akan digunakan untuk memasak menu Dequstation, mempelajari cara platting menu yang benar.	Berhasil memahami tugas yang harus dilakukan setiap hari dan berhasil mendapatkan ilmu baru tentang menu dequstaion.
2	19 November-4 Desember 2024	Mempelajari dan mendalami menu-menu Dequstation	Mempelajari cara memasak menu Dequstation dengan cara yang benar	Dapat mempelajari Teknik memasak dengan benar
3	5-6 Desember 2024	Event Sampoerna 300 Pax	Mempersiapkan bahan yang diperlukan untuk memasak 300 pax masakan	Mengetahui menu lain di hotel Samabe selain menu Dequstation
4	25 Desember-2 Desember 2024	Event Merry Chrismast 160 Pax	Mempersiapkan bahan yang digunakan dan menjaga stand babi guling selama event berlangsung	Mendapatkan ilmu baru menjaga stand babi guling dan mendapatkan hal baru seputar event di hotel besar
5	31 Desember 2024-1 januari 2025	Event New Year 200 Pax	Mempersiapkan menu BBQ untuk event new year sebanyak 200 Pax	Mendapatkan ilmu masakan baru yaitu menu BBQ dari hotel Samabe

6	14 Januari-30 Januari 2025	Mempelajari Menu Lunch	Mempelajari menu lunch dan menyiapkan menu lunch	Mendapatkan ilmu baru tentang menu lunch di Hotel Samabe
7	31 Januari 2025	Event Wedding of Hans dan Melisa 100 Pax	Mempersiapkan menu wedding sebanyak 100 pax dan menjaga stand noodle station	Mendapatkan ilmu baru tentang menjaga stand noodle yang memberikan ilmu cara memasak noodle untuk para tamu
8	1 Januari-3 Januari 2025	Kembali ke shift dinner Dequstation	Prepare bahan dan Memasak serta platting menu Dequstation	Dilepas membuat menu Dequstation karena sudah paham membuat menu Dequstation
9	4 Februari 2025	Hari terakhir magang dan perpisahan	Mempersiapkan makanan dan minuman special untuk hari terakhir magang	Mendapatkan pengalaman yang sangat berharga selama magang di Hotel Samabe

BAB III

EVALUASI DAN ANALIASIS PELAKSANAAN MAGANG

3.1 Evaluasi Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan magang yang penulis hadapi di Hotel Samabe dipengaruhi oleh 2 faktor yaitu faktor pendukung dan faktor penghambat.

Faktor pendukung dalam pelaksanaan magang adalah :

- a. Lingkungan kerja yang kondusif: suasana kerja yang nyaman dan mendukung mengembangkan kreativitas, dan juga hubungan kerja yang baik antara karyawan



Gambar 3.1 Samabe Beach Team

- b. Fasilitas dan peralatan yang memadai: Ketersediaan alat dan bahan yang lengkap untuk eksperimen menu baru, dapur juga tertata rapi sehingga proses kerja lebih mudah
- c. Sistem Kerja yang terstruktur: Pembagian tugas yang jelas dan juga jadwal kerja yang fleksibel namun disiplin
- d. Pengalaman langsung di lapangan: Terlibat langsung dalam operasional di dapur dan juga di pelayanan, dan juga pengalaman nyata dalam menangani reservasi dan event

Selanjutnya Dari faktor penghambat bisa didapatkan solusi seperti berikut:

- a. Membuat jadwal kerja yang lebih efektif dengan prioritas tugas yang jelas dan fokus pada proyek yang paling memungkinkan untuk diselesaikan

- b. Membagi shift kerja lebih merata terutama saat peak hours dan memberikan pelatihan multitasking bagi karyawan
- c. Membuat menu yang lebih fleksibel dan lebih rutin mengumpulkan feedback dari pelanggan untuk pengembangan produk makanan dan minuman
- d. Mengoptimalkan system reservasi untuk mengurangi antrian.

Sedangkan faktor penghambat dalam pelaksanaan program magang:

- a. Kurangnya karyawan di saat high season: Tenaga kerja yang terbatas saat high season meningkatkan beban kerja, persiapan dan penyajian makanan dan minuman menjadi kurang efisien
- b. Variasi permintaan pelanggan: Permintaan pelanggan yang beragam memerlukan adaptasi yang cepat, menu baru kadang kurang diminati sehingga perlu ada perbaikan
- c. Perubahan prioritas tugas: Terkadang tugas yang sudah direncanakan berubah karena kebutuhan mendadak dan juga penyesuaian terhadap perubahan sering kali memperlambat proses kerja
- d. Tekanan di saat *high season*: Tingkat stress meningkat saat menghadapi lonjakan pengunjung dan kesulitan mengatur reservasi saat ada event besar

3.2 Analisis Pelaksanaan

Penulis mempelajari banyak keterampilan dan hal baru dari teknik dan sistem di restoran Hotel Samabe yang tidak diketahui sebelumnya. Contohnya mempersiapkan bahan yang diperlukan, cara memasak masakan, dan plating makanan dengan cantik. Dalam pekerjaan terutama di bidang memasak, penulis wajib selalu fokus dalam melakukannya agar minim kesalahan. Kesalahan sangatlah wajar dilakukan, namun bagaimana cara agar kesalahan ini tidak terjadi terlalu sering dan menghambat proses perkembangan. Hal ini mengajarkan penulis untuk menjadi seseorang yang lebih disiplin, tanggung jawab, dan

memikirkan semua hal kedepan. Tantangan yang didapat di lapangan kerja tentu ada, namun bagaimana cara menyikapinya agar tantangan itu menjadi batu lonjakan bagi penulis. Pengalaman magang ini sangat berdampak baik terhadap karier penulis. Karena di saat penulis melakukan magang, banyak hal yang dapat dipelajari dan dijadikan pembelajaran untuk kedepannya.

3.3 Refleksi Diri

Secara keseluruhan, pengalaman magang ini telah mengajarkan penulis banyak hal yang tidak hanya berguna dalam dunia kerja, tetapi juga untuk pengembangan diri penulis secara pribadi. Penulis belajar untuk menjadi lebih disiplin, bertanggung jawab, dan mampu mengantisipasi tantangan yang datang. Meskipun banyak kesalahan yang terjadi, penulis menyadari bahwa kesalahan adalah bagian dari proses belajar dan yang terpenting adalah bagaimana penulis bisa belajar dari setiap pengalaman tersebut dan menjadi lebih baik.

Magang ini juga mengajarkan penulis tentang pentingnya komunikasi yang baik dan kerjasama tim dalam mencapai tujuan bersama. penulis merasa lebih siap untuk menghadapi dunia kerja setelah menjalani pengalaman ini, karena penulis sudah terbiasa dengan tekanan, tuntutan waktu, serta bagaimana mengelola berbagai tugas dengan baik. Semua pembelajaran ini akan sangat berguna dalam perjalanan karier penulis ke depan.

Magang ini bukan hanya menjadi pengalaman kerja semata, tetapi juga batu loncatan yang memberikan penulis kesempatan untuk tumbuh dan berkembang lebih baik, baik dari segi keterampilan maupun karakter. penulis berterima kasih atas kesempatan ini dan akan selalu mengingat pelajaran yang didapat selama magang di Hotel Samabe.

BAB IV

PENUTUP

4.1 Kesimpulan

Magang di bagian *hot kitchen* Hotel Samabe memberikan pengalaman yang berharga dalam meningkatkan keterampilan memasak, terutama dalam teknik memasak di *Hot Kitchen*. Selain itu, magang ini juga memperdalam pemahaman tentang pengelolaan waktu, kerja tim, serta proses produksi makanan yang efisien. Penerapan standar kebersihan dan keamanan makanan sangat penting, begitu juga dengan peningkatan ketahanan fisik dan mental. Pengalaman ini membuka peluang pengembangan karir di bidang kuliner, baik sebagai koki maupun dalam posisi manajerial di dapur hotel atau restoran.

4.2 Saran

Dari pengalaman magang di Hotel samabe, penulis memiliki 4 saran, sebagai berikut :

1. Mahasiswa disarankan untuk lebih aktif bertanya dan berpikir kritis selama magang, serta memanfaatkan kesempatan belajar di industri kuliner.
2. Industri diharapkan untuk terus meningkatkan kesadaran tentang higiene dan sanitasi serta menyediakan fasilitas operasional yang memadai.
3. Akademi Sages melalui Unit Program Studi sebaiknya mengembangkan materi ajar yang relevan dengan perkembangan industri kuliner.

DAFTAR PUSTAKA

- Darko, S., Mills-Roberston, F.C., & Wireko-Manu, F. D. (2015). Evaluation of some hotel kitchen staff on their knowledge on food safety and kitchen hygiene in the Kumasi Metropolis. *International Food Research Journal*, 22 (6), 2664.
- Erianto, E. (2022). Food and Beverage Promotion Strategy in Efforts in Attract Hotel Guests (Case Study on Hotel Horison and Prime Hotel Kualanamu). *Jurnal Ilmiah Akomodasi Agung*, 9 (1), 99-109.
- Swasty, R. (2023). Mengenal 6 tingkatan posisi chef beserta tugasnya. Medcom.id.dalam[https://www.medcom.id/pendidikan/news-
pendidikan/zNPYXxOb-mengenal-6-tingkatan-posisi-chef-beserta-
tugasnya](https://www.medcom.id/pendidikan/news-pendidikan/zNPYXxOb-mengenal-6-tingkatan-posisi-chef-beserta-tugasnya)

LAMPIRAN

Lampiran 1. Aktivitas kegiatan magang di Samabe Bali Suites & Villas

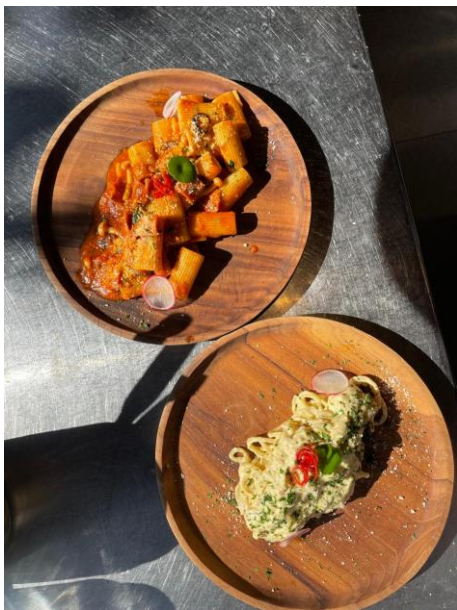
Nama Mahasiswa : Farrel Fabiano Lukman
NIM : 22110067
Dosen Pembimbing : Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M.
Pembimbing Lapangan : Dimas Aditya
Mitra Magang : Samabe Bali Suites & Villas
Lokasi Magang : Bali
Posisi/Bidang Kerja : Trainee Beach Samabe

No.	Hari/Tanggal	Aktivitas Kegiatan	Lokasi Kegiatan
1.	4-17 November 2024	1) Mengenali gedung Samabe, melihat seluruh bagian dapur di Samabe. 2) Diperlihatkan menu-menu setiap dapur yang berbeda-beda.	Hotel Samabe
2.	18-30 November 2024	1) Diajarkan cara prepare bahan yang akan digunakan untuk menu dequstation. 2) Mulai belajar cara membuat garnish untuk mempercantik makanan.	Samabe Beach Kitchen
3.	1-14 Desember 2024	1) Diajarkan cara platting yang benar dari menu-menu dequstation. 2) Mulai mencoba platting menu-menu dequstation.	Samabe Beach Kitchen
4.	15-31	1) Diajarkan menu lunch	Samabe

	Desember 2024	dengan tujuan bisa membantu jika lunch sedang ramai. 2) Belajar memasak menu lunch dan platting sesuai yang diajarkan	Beach Kitchen
5.	1-14 Januari 2025	1) Mulai dilepas untuk menghandle menu lunch, karena sudah cukup paham menu-menu lunch.	Samabe Beach Kitchen
6.	15 Januari – 4 Febuari 2025	1) Kembali ke shift dinner Dequstation 2) Menyiapkan dan memasak menu dequstation karena sudah paham menu lunch dan dinner.	Samabe Beach Kitchen

DOKUMENTASI KEGIATAN PELAKSANAAN MAGANG







Lampiran 2. Lembar Konsultasi dengan Dosen Pembimbing



AKADEMI SAGES

A Noble and Excellent Academy

KARTU PEMBIMBINGAN MAGANG Tahun Akademik 2024/2025

Nama Mahasiswa : Farrel Fabiano Lukman
NIM : 22110067
Dosen Pembimbing Magang : Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M.
Mitra Magang : Samabe Bali Suites & Villas
Lokasi Magang : Nusa Dua, Bali
Posisi/Bidang Kerja : Hot Kichen

No	Tanggal	Pembahasan	Paraf PM
1	04/11/2024	Konsultasi pembuatan Laporan Sages International Industrial Visit di Taiwan	
2	08/11/2024	Konsultasi finishing Laporan Sages International Industrial Visit di Taiwan	
3	22/11/2024	Konsultasi Format Laporan Magang	
4	12/12/2024	Konsultasi BAB I Pendahuluan	
5	08/01/2025	Konsultasi BAB II & Review BAB I	
6	23/01/2025	Konsultasi BAB III & Review BAB II	
7	03/02/2025	Konsultasi BAB IV & Review BAB III	
8	05/02/2025	Konsultasi Finishing Laporan Gabung	

Catatan:

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

Mengetahui:
Dosen Pembimbing Magang,

Pemagang,

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

Farrel Fabiano Lukman
NIM 22110067

Lampiran 3. Lembar Penilaian Magang dari Hotel Samabe



AKADEMI SAGES

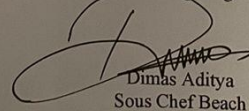
A Noble and Excellent Academy

LEMBAR PENILAIAN KINERJA MAGANG Tahun Akademik 2024/2025

Nama Mahasiswa : Farrel Fabiano Lukman
NIM : 22110067
Pembimbing Akademik : Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M
Pembimbing Magang : Dimas Aditya
Mitra Tempat Magang : Samabe Bali Suites & Villas
Lokasi : Nusa Dua Selatan, Bali
Posisi/Bidang Pekerjaan : Samabe Beach Trainee (Hot Kitchen)

No.	Aspek Penilaian	Bobot (B)	Skor (N) (Range 1 - 100)	Total Nilai (B X N)
1	DISIPLIN :			
	1) ketepatan waktu	5	85	
	2) sikap/perilaku dalam bekerja	5	85	
	3) tanggung jawab dalam bekerja	5	85	
	4) kehadiran	5	85	
	5) kerapian dan Kebersihan pribadi	5	95	
2	PENAMPILAN :			
	1) pengetahuan tentang bahan kerja	5	90	
	2) kemampuan kerja	10	95	
	3) keahlian kerja	10	90	
	4) kualitas kerja	10	100	
	5) efisiensi kerja	10	100	
	6) hasil kerja (kontribusi)	10	98	
3	Kemampuan Beradaptasi:			
	1) kemampuan berkomunikasi	5	100	
	2) kemampuan bekerjasama	5	100	
	3) kemampuan berinisiatif	5	95	
	4) motivasi dan semangat kerja	5	95	
Total		100 %		
Skor akhir (Bobot X jumlah (BXN) / Total Akhir)				

Bali, 1 Februari 2025
Pembimbing Magang,


Dimas Aditya
Sous Chef Beach

Lampiran 4. Sertifikat Magang



LAPORAN

SAGES INTERNATIONAL INDUSTRIAL VISIT

DI TAIWAN



Disusun oleh :
FARREL FABIANO LUKMAN
NIM 22110067

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER
AKADEMI SAGES
2024

HALAMAN PENGESAHAN
SAGES INTERNATIONAL INDUSTRIAL VISIT DI TAIWAN

Lokasi : Taiwan

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

Nama : Farrel Fabiano Lukman
NIM : 22110067

Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku, pada hari Jumat, 08 November 2024

Surabaya, 08 November 2024

Disetujui oleh:
Pembimbing Lapangan, Dosen Pembimbing Akademik,

Elizabeth D. Mulyani
Step International Services

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

Disahkan oleh:
Ketua Program Studi

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

DAFTAR ISI

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

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 <i>Li Yan Restaurant</i>	3
Gambar 2.2 <i>Kuo Yuan Ye</i>	4
Gambar 2.3 <i>Kanton Restaurant</i>	4
Gambar 2.4 <i>He Ma Shui</i>	5
Gambar 2.5 <i>Tiger Roar Express</i>	5
Gambar 2.6 <i>Palsaik Restaurant</i>	6
Gambar 2.7 <i>Cihu Mausoleum</i>	6
Gambar 2.8 <i>Republic of Chocolate</i>	7
Gambar 2.9 <i>Minghsin University</i>	7
Gambar 2.10 <i>Kainan University</i>	8

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industrial Visit adalah kegiatan di luar kelas yang bertujuan untuk memberikan pengalaman belajar secara langsung mengenai suatu proses. Kegiatan ini umumnya dilakukan oleh sekolah sekali dalam setahun. Selain menjadi sarana pembelajaran bagi siswa, aktivitas ini juga berfungsi sebagai bentuk rekreasi. Proses belajar melalui kegiatan ini berbeda karena para peserta dapat langsung mengunjungi objek yang terkait dengan materi yang dipelajari (<https://wisatasekolah.com/pentingnya-study-tour-untuk-siswa-apa-saja-ya/>).

Mempelajari teori-teori di dalam kelas tentu memiliki perbedaan signifikan jika dibandingkan dengan mempelajari teori tersebut sambil melihat langsung objek yang bersangkutan. Hal ini yang menjadi alasan banyaknya lembaga pendidikan yang menyelenggarakan kegiatan *Industrial Visit*. Selain memberikan kesan yang menarik, kegiatan ini juga memberikan berbagai manfaat bagi para peserta (<https://wisatasekolah.com/pentingnya-study-tour-untuk-siswa-apa-saja-ya/>).

Akademi Sages, dengan program Diploma Tiga Seni Kuliner, menetapkan *Industrial Visit* dan/atau magang sebagai mata kuliah wajib. Program ini bertujuan agar mahasiswa yang mengikuti magang pada semester lima dapat mengaplikasikan pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh selama perkuliahan, khususnya di bidang produksi makanan dan minuman. Magang ini dapat dilaksanakan baik di dalam negeri maupun luar negeri. Selain magang, mahasiswa juga memiliki opsi untuk melakukan kegiatan berwirausaha atau mengikuti *Industrial Visit* sebagai pengganti magang, sesuai dengan Kurikulum Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM).

Salah satu implementasi dari Kurikulum MBKM adalah *Sages International Industrial Visit* yang dilaksanakan di Taiwan selama 14 hari, mulai tanggal 21 Oktober hingga 3 November 2024. Dalam kegiatan ini, mahasiswa

berkesempatan mengunjungi berbagai restoran, museum, pabrik, dan universitas di Taiwan, memberikan mereka pengalaman langsung yang berharga.

1.2 Tujuan

Kegiatan *Sages study tour* diselenggarakan dengan tujuan:

- 1) Menambah wawasan dan pengalaman mahasiswa;
- 2) Mengenal tempat-tempat bersejarah dan budaya negara setempat;
- 3) Membiasakan mahasiswa belajar secara langsung dengan cara berinteraksi dengan lingkungan sekitar.

1.3 Waktu dan Tempat yang Dikunjungi

Tanggal	Waktu	Tempat
22/10/2024	10:00 – 12:00	<i>Li Yan Restaurant</i>
	13:00 – 14:30	<i>Kuo Yuan Ye Museum of Cake and Pastry</i>
	17:00 – 18:00	<i>Kanton Restaurant</i>
23/10/2024	11:00 – 12:00	<i>He Ma Shui Restaurant</i>
	15:30 – 16:00	<i>Tiger Roar Express Restaurant</i>
24/10/2024	11:30 – 12:30	<i>Palsaik Restaurant</i>
25/10/2024	11:30 – 13:00	<i>Cihu Mausoleum</i>
28/10/2024	09:30 – 11:00	<i>Republic of Chocolate</i>
29/10/2024	10:30 – 12:00	<i>Minghsin University of Science and Technology</i>
	14:00 – 15:30	<i>Kainan University</i>

1.4 Manfaat

Kegiatan *Sages study tour visit* terdapat manfaat sebagai berikut:

- 1) Memberikan mahasiswa agar bisa menentukan pilihan yang tepat untuk masa depan.
- 2) Mahasiswa dapat mengetahui dunia dapur dengan secara langsung.
- 3) Mahasiswa diberikan peluang kerja di industri makanan untuk masa depan.

BAB II

TEMPAT-TEMPAT YANG DIKUNJUNGI

2.1 *Li Yan Restaurant*

Li Yan Restaurant terletak di *Taoyuan, Longtan district* merupakan restoran banquet yang dapat digunakan tamu untuk acara pernikahan atau makan bersama keluarga. Restoran ini memiliki tiga lantai berisi sebanyak 7 ruangan berfungsi dan 5 ruangan VIP. Ruangan terbesar yang dimiliki terdapat 60 meja dan ruangan terkecil terdapat 20 meja. *Li Yan Restaurant* memiliki dapur yang besar untuk memasak berbagai macam hidangan seperti chinese, dimsum, seafood, dan gorengan.



Gambar 2.1 *Li Yan Restaurant*

2.2 *Kuo Yuan Ye Museum of Cake and Pastry*

Kuo Yuan Ye Museum of Cake and Pastry adalah toko dan museum yang berjualan kue khas Taiwan. Selain itu juga terdapat pabrik yang memproduksi kue dan dinamakan pabrik Kuo. Museum Kuo Yuan Ye menunjukkan banyak jenis produk kue yang diproduksi mereka, sejarah toko kue, dan budaya warga negara Taiwan.



Gambar 2.2 Kuo Yuan Ye

2.3 *Kanton Restaurant*

Kanton Restaurant, Taoyuan merupakan restoran yang menyajikan hidangan jenis Chinese dan dimsum. Restoran tersebut menyidangkan menu *ala-carte*, makanan ada dihidangkan sesuai menu yang dipesan, restoran ini memiliki konsep meja yang melingkar dan dipenuhi kursi-kursi secara melingkar juga.



Gambar 2.3 *Kanton Restaurant*

2.4 *He Ma Shui Restaurant*

He Ma Shui Restaurant terletak di kota Taoyuan, restoran ini menyediakan makanan *seafood*, terutama lobster, kepiting, dan udang. Tempat ini juga menyediakan barang-barang retail seperti swalayan.



Gambar 2.4 *He Ma Shui*

2.5 *Tiger Roar Express Restaurant*

Tiger Roar Express Restaurant memiliki tempat yang terletak di Taoyuan, restoran ini berada di dalam mall, makanan yang disajikan oleh restoran tersebut yaitu makanan korea. Restoran ini menjual makanan berbagai macam seperti daging dan babi.



Gambar 2.5 *Tiger Roar Express*

2.6 *Palsaik Restaurant*

Palsaik Restaurant berada di dalam foodcourt di dalam sebuah mall di Taipei. Restoran ini dijalankan oleh karyawan kasir dan pemasak, di restoran ini menyediakan makanan seperti *menu set*. Restoran tersebut memiliki konsep *Korean BBQ*.



Gambar 2.6 *Palsaik Restaurant*

2.7 *Cihu Mausoleum*

Cihu Mausoleum adalah tempat makam presiden pertama Taiwan *Chiang Kai-shek*, yang menjabat selama 47 tahun. Tempat ini dijadikan tempat rekreasi agar orang-orang dapat melihat bentuk sejarah Taiwan dari tempat ini. Unikny tempat ini dijaga 24 jam oleh militer dan pasukan adat khusus yang *shift* nya berganti selama 1 jam sekali untuk menghormati makam presiden tersebut.



Gambar 2.7 *Cihu Mausoleum*

2.8 *Republic of Chocolate*

Republic of Chocolate menjual produk cokelat bermerk *Hunya*. Hunya berdiri sejak tahun 1976, dan memiliki 77 jenis cokelat. Tempat ini selain menjual cokelat, mereka juga memiliki museum cokelat, dari proses paling pertama hingga akhir.



Gambar 2.8 *Rebulic of Chocolate*

2.9 *Minghsin University of Science and Technology*

Minghsin University of Science and Technology adalah universitas yang terletak di kota *Hsinchu*. Universitas ini terkenal dengan antara lain; *semiconductor school*, *engineering*, *management*, *service industries*, dan *humanities and design*. Mahasiswa kuliner diarahkan ke *service industries*, dimana mahasiswa bisa mempelajari simulasi hotel.



Gambar 2.9 *Mingshin University*

2.10 Kainan University

Kainan University adalah universitas yang terletak di kota *Taoyuan*. Tempat ini memiliki berbagai jurusan antara lain; *college of business, humanities and social science, tourism and transportation, law*. Mahasiswa pariwisata akan diarahkan ke *tourism and transportation*. Tempat ini juga menerima *student exchange*, yaitu mahasiswa diberi kesempatan untuk bisa mengikuti pelajaran di universitas negara lain dengan hanya membayar SPP di Universitas Kainan.



Gambar 2.10 *Kainan University*

BAB III

PENUTUP

3.1 Kesimpulan

Program *Sages International Industrial Visit* di Taiwan memberikan pengalaman yang sangat berharga bagi mahasiswa, dengan kesempatan untuk mengunjungi berbagai sektor industri kuliner, restoran, dan perguruan tinggi di Taiwan. Mahasiswa tidak hanya dapat mempelajari cara kerja industri di sana, tetapi juga berkesempatan untuk mengeksplorasi potensi karier di luar negeri, serta kesempatan melanjutkan pendidikan di universitas-universitas Taiwan. Program ini juga memberikan wawasan mengenai kebudayaan lokal, bahasa, dan cara kerja di negara yang berbeda, serta membuka peluang untuk menerapkan pengetahuan yang diperoleh di Taiwan dalam konteks Indonesia. Melalui pengalaman ini, mahasiswa dapat mengembangkan ide-ide kreatif yang dapat diterapkan di tanah air.

3.2 Saran

Program *Sages International Industrial Visit* di Taiwan sangat bermanfaat untuk memperluas wawasan mahasiswa mengenai peluang bekerja dan melanjutkan pendidikan di luar negeri, khususnya di Taiwan. Oleh karena itu, disarankan agar program ini dapat diperluas dengan mengunjungi lebih banyak sektor industri lainnya, seperti teknologi atau manufaktur, untuk memberikan gambaran yang lebih komprehensif. Selain itu, untuk meningkatkan pengalaman mahasiswa, perlu ditambahkan sesi diskusi atau presentasi dengan para profesional lokal, agar mahasiswa dapat lebih mendalami aspek-aspek praktis dalam industri kuliner dan pendidikan di Taiwan. Program ini juga dapat menjadi sarana untuk lebih mengenalkan budaya kuliner Taiwan kepada mahasiswa, memperluas pengetahuan mereka tentang masakan internasional, serta menginspirasi mereka untuk berinovasi di bidang kuliner.

DAFTAR PUSTAKA

Copywriter Wisata Sekolah. Pentingnya Study Tour untuk Siswa, Apa Saja Ya?
Diakses pada Febuari 20, 2025, dari <https://www.detik.com/bali/berita/d-7348611/apa-itu-study-tour-dan-manfaatnya-simak-penjasannya-di-sini>