

LAPORAN MAGANG
HOTEL SHANGRI-LA SURABAYA



Disusun oleh:
REYNALDUS DAVITO TULASI
NIM: 22110068

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER
AKADEMI SAGES
2024

LEMBAR PENGESAHAN

INTERNSHIP

Nama Mitra Magang : Hotel SHANGRI-LA
Lokasi : surabaya, jawa timur, Indonesia

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

Nama : Reynaldus Davito Tulasi
NIM : 22110068

Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku
pada hari Senin, tanggal 30 /12 / 2024.

Surabaya, 30 Desember 2024

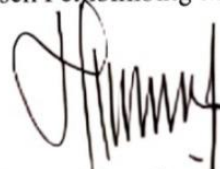
Disetujui oleh:

Pembimbing Lapangan,



Eko Sunarno
Service Leader

Dosen Pembimbing Magang,



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

Disahkan oleh:
Ketua Program Studi,



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

SURAT PERNYATAAN ORIGINALITAS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Reynaldus davito tulasi

NIM : 22110068

Program Studi : Diploma Tiga Seni Kuliner

Judul Laporan Magang : Laporan magang hotel Shangri-La Surabaya,
Indonesia

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

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

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

Surabaya, 30 Desember 2024

Yang Menyatakan,



Reynaldus Davito Tulasi
NIM: 22110068

KATA PENGANTAR

Puji syukur panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan karunia-Nya sehingga laporan magang ini dapat diselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Laporan ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memenuhi program magang yang telah dilaksanakan di Shangri-La Hotel Surabaya selama 29 Juni 2024-30 Desember 2024

Selama menjalani program magang ini, kami mendapatkan banyak pengalaman, pengetahuan, serta keterampilan baru yang sangat berharga, khususnya dalam bidang seni kuliner. Hal ini tidak lepas dari bimbingan dan arahan dari berbagai pihak yang telah memberikan dukungan kepada kami.

menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Manajemen dan seluruh staf Shangri-La Hotel Surabaya yang telah memberikan kesempatan serta membimbing selama masa magang.
2. Ibu titin selaku pembimbing akademik yang telah memberikan arahan selama proses penyusunan laporan ini.
3. Keluarga dan teman-teman yang selalu memberikan dukungan moral dan material.

Surabaya, 30 desember
2024

Penulis

DAFTAR ISI

LEMBAR JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
SURAT PERNYATAAN ORIGINALITAS	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Profil Mitra Magang	2
1.2.1 Sejarah singkat restoran	2
1.2.2 Visi dan misi restoran	2
1.2.3 Fasilitas restoran	3
1.2.4 Layanan dan produk restoran	6
1.2.5 Struktur organisasi restoran	8
1.3 Tujuan dan Manfaat Magang	9
1.3.1 Tujuan	9
1.3.2 Manfaat	9
1.4 Waktu Pelaksanaan Magang	10
BAB II PELAKSANAAN MAGANG	11
2.1 Posisi dan Bidang Kerja	11
2.2 Pelaksanaan Kerja	12
2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja	13
2.4 Realisasi Pelaksanaan	14
BAB III EVALUASI DAN ANALISIS PELAKSANAAN MAGANG	31
3.1 Evaluasi Pelaksanaan	31
3.2 Analisis Pelaksanaan	32
3.3 Refleksi Diri	33
BAB IV PENUTUP	36
4.1 Kesimpulan	36
4.2 Saran	36
LAMPIRAN	
DAFTAR PUSTAKA	

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Nama Tabel	12
-----------------------------------	----

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 dokumentasi kegiatan magang.....	27
Lampiran 2 Dokumentasi produk yang pernah dibuat	28

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Magang di hotel merupakan salah satu langkah penting dalam mendukung tujuan program studi Seni Kuliner. Program ini memberikan mahasiswa kesempatan untuk mengintegrasikan teori yang dipelajari di kelas dengan pengalaman praktis di dunia nyata. Beberapa manfaat magang di hotel yang mendukung tujuan program studi Seni Kuliner adalah:

1. Mempraktikkan Teknik Memasak

Magang memungkinkan mahasiswa untuk mengaplikasikan berbagai teknik memasak yang telah dipelajari di kelas, seperti metode memasak panas (*sautéing*, *grilling*, *roasting*), teknik plating, dan penggunaan bahan-bahan segar. Dalam lingkungan kitchen hotel, mahasiswa dapat berlatih mengolah makanan dengan standar kualitas tinggi dan mengeksplorasi kreativitas dalam menciptakan hidangan.

2. Pemahaman Manajemen Dapur (Kitchen Management)

Dalam program magang, mahasiswa belajar bagaimana mengelola dapur secara efisien, termasuk pengaturan inventaris bahan makanan, perencanaan menu, koordinasi tim, serta penerapan prinsip kebersihan dan keselamatan kerja di dapur. Hal ini memberikan wawasan praktis tentang bagaimana dapur profesional beroperasi.

3. Belajar Melayani Pelanggan

Mahasiswa juga mendapatkan pengalaman berinteraksi dengan pelanggan, mulai dari memahami kebutuhan pelanggan hingga memberikan layanan yang memuaskan. Kemampuan komunikasi, ketepatan waktu, dan

penguasaan etika kerja menjadi bagian yang penting dalam memberikan pengalaman makan terbaik kepada pelanggan.

4. Pendalaman Teori dengan Pendekatan Praktis

Magang memberikan kesempatan untuk mendalami konsep-konsep yang telah diajarkan di kelas, seperti pengendalian biaya makanan (food cost control), inovasi resep, dan pengembangan rasa. Dengan menghadapi tantangan nyata di lapangan, mahasiswa dapat memahami bagaimana teori diterapkan secara praktis.

5. Mengenal Dinamika Industri Kuliner

Lingkungan restoran yang dinamis membantu mahasiswa memahami tekanan waktu, kerja sama tim, serta tuntutan kualitas yang tinggi dalam industri kuliner. Pengalaman ini mempersiapkan mahasiswa untuk menghadapi karier profesional di bidang kuliner.

- Magang di hotel memberikan kesempatan yang sangat berharga bagi mahasiswa Seni Kuliner untuk menerapkan teori yang telah dipelajari di kelas ke dalam situasi nyata di lingkungan kerja profesional. Pengalaman ini membantu mahasiswa memahami bagaimana berbagai tugas sehari-hari di dapur restoran dilakukan, mulai dari persiapan bahan makanan, memasak dengan teknik yang benar, hingga menyajikan hidangan dengan standar yang tinggi.

Dengan langsung terlibat dalam operasi dapur, mahasiswa tidak hanya mempraktikkan keterampilan memasak tetapi juga memahami proses koordinasi dalam tim, pembagian tugas, dan manajemen waktu yang menjadi bagian tak terpisahkan dari operasional restoran. Selain itu, magang memberikan pengalaman nyata dalam mengelola berbagai aspek restoran, seperti pengelolaan bahan baku, pengendalian biaya, kebersihan, serta kepuasan pelanggan.

Salah satu keuntungan utama dari magang adalah memberikan wawasan tentang tantangan yang dihadapi dalam industri restoran, yang sering kali tidak bisa sepenuhnya dipahami hanya melalui teori. Contohnya, mahasiswa dapat melihat langsung bagaimana Hotel menangani tekanan waktu saat melayani pelanggan dalam jumlah besar, bagaimana konflik di dapur diselesaikan, dan bagaimana menjaga konsistensi kualitas makanan di tengah situasi yang menuntut.

Dengan demikian, magang tidak hanya memperkaya keterampilan teknis mahasiswa tetapi juga membangun pemahaman mendalam tentang realitas kerja di industri kuliner. Hal ini mempersiapkan mereka untuk menjadi tenaga profesional yang kompeten dan siap menghadapi tantangan dunia kerja.

- Industri perhotelan terus beradaptasi dengan tren dan teknologi baru untuk memenuhi kebutuhan konsumen yang semakin beragam dan dinamis. Berikut penjelasan terkait tren terbaru, perubahan dalam preferensi konsumen, standar kebersihan, dan strategi kompetitif di industri ini:

1. Tren Teknologi dalam Pelayanan Hotel

Digitalisasi : Banyak hotel kini mengadopsi self-check-in, aplikasi seluler untuk memesan layanan kamar, dan sistem smart room (pengaturan suhu, pencahayaan, dan hiburan melalui smartphone atau suara).

Virtual Reality (VR) : Teknologi ini digunakan untuk tur virtual hotel atau destinasi wisata di sekitar hotel, memberikan pengalaman imersif sebelum tamu tiba

2. Tren Makanan Populer

Makanan Sehat : Menu yang menonjolkan manfaat kesehatan, seperti makanan rendah gula, rendah lemak, atau kaya probiotik, menjadi tren.

Pengalaman Kuliner Lokal: Hotel menawarkan masakan otentik lokal sebagai daya tarik untuk tamu yang mencari pengalaman budaya.

Ramah Lingkungan: Konsep "zero waste" atau pengurangan limbah makanan juga diterapkan oleh beberapa hotel, dengan memanfaatkan teknologi pengelolaan limbah.

3. Standar Kebersihan dan Keamanan Makanan

Protokol Kebersihan Ketat: Hotel wajib mematuhi standar internasional seperti HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points), memastikan bahwa makanan diproses dengan aman.

Pelatihan Karyawan: Semua staf dapur dan pelayanan makanan harus terlatih dalam keamanan makanan, termasuk penggunaan bahan segar dan teknik penyimpanan yang tepat.

Pengecekan Rutin: Inspeksi dapur secara berkala dilakukan untuk memastikan semua proses sesuai standar.

4. Persaingan di Industri Hotel

Strategi Pemasaran:

Kampanye media sosial dengan influencer atau fokus pada ulasan pelanggan serta Penawaran program loyalitas atau diskon khusus untuk tamu reguler.

Kualitas Layanan: Pelayanan yang cepat, ramah, dan responsif menjadi kunci untuk membangun kepuasan pelanggan.

Menu yang Unik: Menawarkan menu khas, misalnya menu fusion atau masakan dari chef terkenal, untuk menarik perhatian.

Dengan mengintegrasikan teknologi, memahami preferensi konsumen, menjaga standar tinggi, dan menawarkan layanan unik, hotel mampu bersaing dan menarik lebih banyak pelanggan. Hal ini juga membantu mereka menghadapi tantangan dalam industri yang semakin kompetitif.

1.2 Profil Mitra Magang

Shangri-La hotel pertama kali di Indonesia di bangun di Jakarta tepatnya pada tahun 1991 ketika Pt. Sinar Galaxy berusaha untuk memperluas jaringan usahanya di bidang perhotelan. Sedangkan Shangri-La hotel Surabaya sebagai anak perusahaan dari Shangri-La Internasional tentunya mempunyai standart yang tidak berbeda dengan hotel-hotel yang berada dibawah sayap Shangri-La Internasional. Shangri-La memilih kota Surabaya karena kota ini merupakan kota terbesar kedua setelah Jakarta sebagai ibu kota terbesar di Indonesia. Surabaya banyak di kunjungi traveler baik domestic maupun luar negeri urusan bisnis atau rekreasi.

Grand opening Shngri-La hotel Surabaya di resmikan pada tanggal 11 Januari 1995 oleh Jendral Manager Mr. Bensom T.S Puas. Di bangun atas kerja sama dengan mitra local seperti galaxy group dengan menggunakan bendera Usaha PT. Sariputra Permai. Bangunannya di rancang oleh seorang arsitek bernama Chao Tee Ann, sedangkan interiornya oleh Dennis Ready Design Consultans. Shangri-La hotel Surabaya merupakan ketiga dalam jaringan Shngri-La Group dan juga hotel ke-29 yang di operasikan jaringan Shangri-La Internasional.

Hotel Shangri-La Surabaya sebagaianak perusahaan dari Shangri-La Internasional mempunyai standart yang tidak jauh berbeda dengan hotel-hotel lain yang bernaungan dibawah Shangri-La Internasional

1.2.1 Sejarah singkat Hotel

Hotel Shangri-La Surabaya merupakan salah satu hotel terbesar di Surabaya. Hotel ini berada di bawah naungan perusahaan besar yang bernama Shangri-La Internasional, yaitu bagian dari kelompok usaha milik Kuok Brother Company. Pada tahun 1971 Kuok Group mendirikan perusahaan yang bergerak dalam bidang perhotelan yang di namakan Kuok Hotel. Berawal hanya dari 5 properti yang di miliki Singapura, Malaysia, dan Fiji dan kini usaha tersebut berkembang pesat dan menjadi salah satu hotel bintang lima yang terkenal di dunia.

Pada tahun 1983, perusahaan berkembang pesat dan mengubah namanya menjadi Shangri-La Internasional yaitu sebuah nama yang di ambil dari sebuah novel karya James Tillton yang berjudul Lost Horizon, yang kurang lebih artinya adalah surga, nirwana atau paradise.

1.2.2 Visi dan misi hotel

Shangri-La Hotel Surabaya memiliki visi *“To be the best loved hospitality group to continue pioneering new horizons and setting new benchmarks”* yang artinya :

- a. Memiliki pelanggan setia yang membuat *Shangri-La Hotel Surabaya* menjadi pilihan pertamadi antara hotel lainnya.
- b. Menjadi pemimpin pasar sebagai tujuan dari *Shangri-La Hotel Surabaya*.
- c. Membangun dan memperkuat landasan yang kokoh serta terus mengembangkan usahanya guna memperoleh para pelanggan baru.
- d. Mempertahankan orang-orang terbaik yang berinovasi untuk mendapatkan kesetiaan pelanggan.
- e. Mencapai laba terbesar dan tertinggi di industri dan penghargaan.
- f. Mencapai sukses secara finansial untuk mendapatkan kesetiaan dari para pemegang saham dan rekan bisnis.

Misi Shangri-La Hotel Surabaya adalah “*We host people to the colorful joys in life in a sustainable manner*” yang artinya :

- a. Membahagiakan pelanggan Shangri-La Hotel Surabaya dan membuat pelanggan setia melalui penghargaan secara pribadi, fleksibilitas, dan proses perbaikan.
- b. Melampaui harapan para pelanggan melalui pemberian kualitas dan nilai dalam setiap produk dan pelayanan secara konsisten.
- c. Menjadi panutan dalam bidang pemberian jasa atau pelayanan.
- d. Memberikan perhatian kepada setiap tamu secara tulus.

1.2.3 Fasilitas Hotel

Shangri-La Hotel Surabaya memiliki 17 lantai yang dimana lantai 1-3 dikhususkan untuk fasilitas tamu seperti lobby lounge, health club, restoran, bar, cake shop, business center, dan lainnya. Sedangkan untuk kamar tamu, ditempatkan mulai dari lantai 4-17. Untuk lantai 11-14, terdapat lantai yang disebut Executive Floor atau Horizon Club. Lantai tersebut dikhususkan untuk tamu yang membutuhkan pelayanan yang lebih personal dan cepat (business traveller). Untuk dapat masuk ke *Horizon Club Lounge*, para tamu diwajibkan untuk mempunyai *Horizon Club Access*. Fasilitas yang didapatkan adalah 24 jam room service, laundry, kolam renang, dan lainnya.

a. *Deluxe Room* (35m²)

Tipe kamar ini memiliki sebanyak 239 kamar dan juga horizon deluxe sebanyak 65 kamar dengan *panoramic city views* dan juga dilengkapi dengan spacious bathroom, wifi access, universal electric plug, LED TV, safe deposit box, executive writing desk, coffee or tea making, mini bar, dan 24 hours room service.

b. *Executive Room* (49m²)

Tipe kamar ini memiliki sebanyak 47 kamar dan horizon executive sebanyak 11 kamar dengan *panoramic city views* dan semua fasilitas yang dimiliki dari

ruangan ini sama dengan deluxe room.

c. *Executive Suite Room* (84m²)

Tipe kamar ini memiliki sebanyak 13 kamar, dilengkapi dengan luxury one bedroom suite, bathroom with bathtub, comfortable sitting room, wifi, horizon club access, hypoallergenic pillow, DVD, flat screen television, executive desk with built-in multi-plug sockets, cordless telephones, fax/copier/scanner/printer machine, voice mail, electronic safe, mini bar, coffee or tea making, dan 24 hours room service.

d. *Residence Suite Room* (119m²)

Tipe kamar ini memiliki sebanyak 3 kamar, dilengkapi dengan 1 bedroom suite, living, dining and study room, a kitchenette, horizon club access, bathroom with bathtub, double wash basins, wifi, CD or DVD, in-house movie channels, dan full-size executive writing desk.

e. *Presidential Suite Room* (208m²)

Tipe kamar ini hanya memiliki 1 kamar dan dilengkapi dengan 180-degree views of Surabaya, dining area, kitchenette, bedroom suite with separate sitting room, marble bathroom, Shangri-La toiletries, horizon club access, wifi, hypoallergenic pillow, DVD home theater, executive desk with built-in multi-plug sockets, cordless telephones, fax/copier/scanner/printer machine, voice mail, electronic safe, mini bar, coffee or tea making, dan 24 hours room service.

1.2.4 produk restoran

a .Jamoo Restaurant

Jamoo Restaurant yang terdapat di lantai 1 ini merupakan salah satu restoran yang menyediakan masakan asia dan kontinental yang disediakan secara buffet atau a la carte dengan teras luar ruangan. Restoran ini juga terdapat tempat bermain untuk anak-anak. Kapasitas yang dapat ditampung oleh Jamoo Restaurant ini sebanyak 132 kursi dengan 110 dalam ruangan atau indoors dan 22 luar ruangan atau outdoors. Restoran ini beroperasi mulai. pukul 06.00 - 10.00 untuk sarapan, pukul 12.00 - 15.00 untuk makan siang, dan pukul 18.00 - 23.00 untuk makan malam.

b. Shang Palace

Shang Palace yang juga terdapat di lantai 1 ini memiliki konsep yang elegan dan menyajikan makanan klasik provinsi China. Selain itu juga ada beberapa masakan lainnya yang disajikan seperti dimsum, hidangan daging barbeque, dan juga seafood. Shang Palace dapat menampung 130 kursi dengan 6 ruangan VIP dan mulai beroperasi pukul 11.00 - 15.00 untuk makan siang dan pukul 18.00 - 23.00 untuk makan malam.

c. Desparado Grill & Bar

Desparado merupakan salah satu resto yang berkapasitas 79 kursi dan juga terletak di lantai 1. Konsep yang disajikan dari Desparado adalah memiliki interior yang unik dan menyediakan hidangan yang berasal dari Mexico. Selain itu juga, Desparado menyediakan minuman alkohol dan non alkohol.

d. Sapore Osteria

Sapore Osteria yang terdapat di lantai 2 ini menyuguhkan hidangan tradisional Italia yang dibuat secara homemade. Interior yang terdapat di dalam Sapore ini sangat menarik, sehingga cocok untuk dijadikan tempat untuk gathering keluarga atau acara lainnya. Sapore Osteria memiliki kapasitas sebanyak 46 kursi dengan jam operasionalnya setiap hari mulai pukul 12.00- 22.30.

e. Nishimura

Nishimura merupakan restoran Jepang yang menawarkan konsep open kitchen dan juga menyediakan hidangan spesial seperti teppanyaki, tempura, sushi, dan masih banyak lagi. Nishimura terletak di lantai 2 dan jam operasionalnya mulai pukul 11.30 - 14.30 untuk makan siang dan 18.00 - 22.30 untuk makan malam. Selain itu juga Nishimura memiliki kapasitas sebanyak 75 kursi dan terdiri dari 3 tatami rooms, 4 teppanyaki rooms, yakiniku, dan sushi bar.

1.2.5 Struktur organisasi kitchen

a. Executive Chef (Head Chef)

Peran utama: Bertanggung jawab atas keseluruhan operasional dapur, termasuk perencanaan menu, manajemen staf, kontrol anggaran, dan memastikan kualitas makanan.

b. Sous Chef (Second Chef)

Peran utama: Asisten utama Executive Chef, bertanggung jawab untuk menjalankan operasional sehari-hari dapur.

c. Chef de Partie (Station Chef)

Peran utama: Mengelola bagian dapur tertentu, seperti makanan panas, makanan dingin, atau makanan penutup.

d. Commis Chef (Junior Chef)

Peran utama: Membantu Chef de Partie di stasiun tertentu.

1.3 Tujuan dan Manfaat Magang

1.3.1 Tujuan magang

Magang di bagian kitchen hotel adalah kesempatan untuk belajar, mengembangkan keterampilan, dan mendapatkan pengalaman langsung dalam industri kuliner. Berikut adalah beberapa tujuan utama yang ingin dicapai selama magang:

1. Menguasai Teknik Memasak yang Digunakan di Kitchen

Belajar dan mempraktikkan teknik dasar dan lanjutan memasak, seperti memotong bahan, metode memasak (grilling, sautéing, baking, steaming, dll.), dan plating.

Memahami penggunaan peralatan dapur profesional serta cara menjaga kebersihan dan keamanannya. Mendalami spesialisasi kuliner tertentu, seperti pastry, cold kitchen, atau hot kitchen, sesuai dengan pembagian tugas.

2. Memahami Manajemen Operasional Kitchen

Mengobservasi dan memahami bagaimana dapur dikelola, termasuk pembagian tugas, rotasi kerja, dan pengaturan jadwal. Belajar tentang manajemen stok bahan baku, termasuk perencanaan, pemesanan, dan pengendalian limbah makanan. Memahami penerapan standar keamanan pangan dan kebersihan (HACCP) dalam operasional dapur.

3. Belajar Memberikan Pelayanan kepada Pelanggan

Memahami cara dapur bekerja sama dengan bagian pelayanan untuk memastikan kualitas dan waktu penyajian makanan sesuai harapan pelanggan. Belajar tentang pentingnya presentasi makanan untuk memberikan pengalaman yang memuaskan kepada pelanggan. Memahami bagaimana menangani permintaan khusus atau keluhan pelanggan secara profesional.

4. Mengasah Keterampilan Kuliner

Mengembangkan kreativitas dalam memasak, termasuk menciptakan variasi menu atau makanan khas. Belajar bagaimana mengelola tekanan kerja di dapur hotel yang sering kali sibuk dan menuntut kecepatan tanpa mengorbankan kualitas. Memperoleh umpan balik langsung dari chef profesional untuk memperbaiki dan mengasah kemampuan.

5. Mengetahui Cara Kerja di Industri Hotel

Memahami bagaimana dapur menjadi bagian integral dari operasional hotel secara keseluruhan. Mengetahui struktur organisasi dapur, dinamika kerja tim, dan peran masing-masing anggota tim. Memahami budaya kerja profesional di industri perhotelan, seperti etika kerja,

1.3.2 Manfaat Magang

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

1) Manfaat bagi Mahasiswa

Peningkatan Teknik Memasak:

Mahasiswa mendapatkan pelatihan langsung dalam berbagai teknik memasak yang digunakan di dapur profesional, seperti memotong bahan dengan efisiensi, teknik memasak spesifik (grilling, frying, steaming), hingga plating makanan dengan standar estetika tinggi.

Penggunaan Peralatan Dapur Profesional:

Mahasiswa belajar menggunakan berbagai alat dapur modern yang sering ditemui di dapur hotel, seperti sous vide machine, blast chiller, atau oven konveksi, yang mungkin tidak tersedia di lingkungan belajar sebelumnya.

Penerapan Standar Kebersihan dan Keamanan Pangan:

Melalui praktik langsung, mahasiswa memahami pentingnya menjaga kebersihan dan keamanan pangan, termasuk prosedur HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point).

2) Manfaat bagi kitchen

a. Dukungan Persiapan (Food Preparation):

Peserta magang dapat membantu tugas-tugas dasar seperti memotong bahan, mencuci sayuran, menyiapkan bumbu, dan tugas persiapan lainnya yang penting untuk kelancaran operasional dapur.

b. Efisiensi Waktu:

Dengan mengambil alih tugas-tugas kecil, peserta magang membantu tim dapur menghemat waktu, sehingga chef senior dapat fokus pada tugas-tugas yang lebih kompleks dan strategis.

c. Kebersihan dan Pemeliharaan:

Peserta magang juga berkontribusi dalam menjaga kebersihan dapur, seperti mencuci alat masak, membersihkan stasiun kerja, dan memastikan area dapur tetap terorganisir sesuai standar kebersihan.

3) Manfaat bagi Institusi

a. Meningkatkan Kolaborasi dengan Industri:

Melalui program magang, Akademi Sages membangun hubungan erat dengan hotel-hotel tempat mahasiswa melakukan magang. Kolaborasi ini menciptakan kemitraan strategis yang menguntungkan kedua belah pihak.

b. Kepercayaan dari Industri:

Program magang yang terstruktur dan menghasilkan lulusan yang kompeten meningkatkan reputasi Program Studi Seni Kuliner Akademi Sages di mata industri perhotelan.

c. Menjadi Pilihan Utama Calon Mahasiswa:

Reputasi baik ini menarik lebih banyak calon mahasiswa yang ingin menempuh pendidikan di institusi yang terbukti mampu mempersiapkan mereka untuk karier di industri kuliner.

1.4 Waktu Pelaksanaan Magang

Program magang yang saya jalankan di kitchen hotel Shangri-La surabaya berlangsung selama 6 bulan dimulai pada tanggal 29 juni- 30 Desember 2024. Selama magang, setiap minggunya di berikan jadwal mingguan dari 7 hari terdapat libur 1 hari. Jam masuk di kitchen bisa berubah-ubah tergantung kondisi dan jadwal apakah ada event atau tidak. Setiap harinya bekerja selama 8 jam dan istirahat 1 jam. Shift pagi biasanya masuk jam 8 pagi dan siang jam 12 siang. Selama magang setiap hari nya diberi tugas berbeda-beda tergantung kondisi. Terkadang diberi tugas untuk prepare buat event dan terkadang disuruh untuk memasak makanan untuk event.

BAB II

PELAKSANAAN MAGANG

2.1 Posisi dan Bidang Kerja

Posisi di kitchen sebagai training, yang bertugas mensupport para staf dalam menyelesaikan masakannya dan membantu ketika ada event di kitchen lain. Selain membantu ,training juga diajarkan memasak suatu makanan dari awal sampai selesai ketika melakukan kegiatan masak.

2.2 Pelaksanaan Kerja

Pada awal magang 3 bulan pertama, di tempatkan di buffet hotel. Disana belajar banyak hal dari memasak hingga melayani customer. Di buffet banyak mendapatkan pengalaman berharga yang bermanfaat untuk kedepannya . Untuk 3 bulan selanjutnya saya dipindahkan ke main kitchen hotel di sana juga belajar banyak hal, belajar membuat masakan dalam jumlah yang besar mulai dari ratusan orang sampai ribuan orang.

2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja

Berikut adalah penjelasan lengkap mengenai rencana dan penjadwalan kerja selama pelaksanaan magang di kitchen hotel :

Rencana dan Penjadwalan Kerja

1. Tanggal Pelaksanaan

Tanggal Mulai: 29 Juni 2024

Tanggal Selesai: 30 Desember 2025

2. Jadwal Kerja Harian dan Mingguan

Jadwal kerja harian disusun berdasarkan pembagian shift (pagi, siang) yang disesuaikan dengan kebutuhan operasional kitchen. Setiap shift mencakup berbagai tugas di kitchen, seperti persiapan bahan, memasak, hingga pembersihan.

Shift Kerja:

Shift Pagi: 08.00 – 16.00

Shift Siang: 12.00 – 20.00

Durasi Kerja:

Total jam kerja: 8 jam per shift (dengan waktu istirahat 1 jam).

Libur: 1 hari dalam seminggu.

2.4 Realisasi Pelaksanaan

Tabel 2.1 Realisasi Kegiatan Magang

Hari/ Tanggal	Kegiatan/Task	Pencapaian Utama	Tantangan & Solusi	Pengalam an & Pembelaj aran	Rencana Perbaikan	Evaluasi Superviso r
29 juni – 30 juni 2024	Set menu wedding bunset 500 pax	Menyelesaik an hidangan set menu	Tantangan : Harus bekerja secara cepat dan tepat Solusi: Fokus dalam	untuk pertama kalinya mengerjak an event di industri	Meningkatka n keterampilan dan pemahaman	Baik, perlu meningkat kan kecepatan kerja

			melakukan pekerjaan			
1 juli – 7 juli 2024	Ditempatkan di restaurant buffet hotel	Beradaptasi dengan pekerjaan yang ada di buffet restaurant	Tantangan :harus cepat memahami apa saja yang harus dilakukan selama di buffet Solusi: Bertanya pada chef tentang apa yang harus dikerjakan	Belajar alur restaurant buffet dari mulai buka hingga tutup	Mengasah keterampilan Melayani customer	Harus lebih cepat beradaptasi
14 juli – 20 juli 2024	Belajar memahami cycle yang ada di buffet	Memahami apa yang harus dipersiapkan di buffet	Tantangan : bingung bahan-bahan apa saja yang harus dipersiapkan Solusi: Mengikuti panduan dari chef	Memahami cara menyiapkan preparen setiap hari	Meningkatkan penghafalan karena di buffet banyak yang harus dihafalkan	Bagus, cepat dalam memahami
1 agustus-11 agustus 2024	Memotong sayur sayuran untuk dimasak oleh staf buffet	Meningkatkan koordinasi tim <i>kitchen</i>	Tantangan : Kesulitan dalam penjadwalan shift Solusi: Diskusi dengan supervisor tentang penjadwalan	Memahami pentingnya manajemen waktu dalam <i>kitchen</i>	Mengelola jadwal shift dengan lebih efisien	Cukup, perbaikan dalam manajemen waktu

12 Agustus -20 Agustus 2024	Jaga outlet bbq jamoo restaurant pada saat dinner	Belajar cara memberikan bumbu pada makanan mulai dari daging hingga sate - satean	Tantangan : harus beradaptasi secara cepat dengan kondisi restaurant Solusi: Harus banyak bertanya ke para staff dan senior magang	Memahami dan belajar melayani customer	Belajar lebih aktif dengan customer	Cukup cepat dan beradaptasi dengan pekerjaan.
1 September – 10 September 2024	Jaga outlet bagian noodle station jamoo restaurant	Memasak noodle yang diambil oleh tamu mulai dari sayur-sayuran hingga bakso - baksoan	Tantangan : Harus menghafalkan orderan para tamu Solusi: Harus cepat menghafal wajahnya para tamu restaurant	Belajar melayani customer yang datang	Belajar lebih cepat tanggap dan cepat dalam melayani customer	Sudah cukup baik dalam melayani customer
11 September – 20 September 2024	Menjaga pasta station di jamoo restaurant	Live cooking memasak pasta terdapat 3 rasa bolognaise, carbonara, pronto	Tantangan : Harus memasak dengan rasa yang pas Solusi: Harus sering berlatih agar terbiasa	Mempelajari rasa yang sesuai agar tidak salah	Harus berani dalam memberikan rasa pada makanan	Sudah bagus, tetapi harus ditingkatkan lagi

1 Oktober 2024	Pindah ke main kitchen	Memasak soup brenabon	Tantangan : Harus mempelajari dan menghafal resep Solusi: Harus banyak bertanya ke staff kitchen agar cepat bisa dalam mengelola makanan tersebut	Pengalaman pertama memasak soup brenabom	Berlatih lagi dalam membuat soup brenabon	Kurang teliti dalam memasak, harus belajar lagi
3 Oktober – 10 Oktober 2024	Belajar beberapa masakan dari acara ballroom Shangri-La	Mempelajari ilmu masakan baru	Tantangan : Menghafal dan mempelajari masakan makanan baru Solusi: Mencatat apa yang diajarkan oleh staff	Pelajaran baru dalam memasak	Mempelajari masakan tersebut secara bertahap	Harus belajar lagi dalam memasak
11 Oktober – 20 Oktober 2024	Event di ballroom	Mendapat pengalaman baru melihat masakan dalam jumlah banyak	Tantangan : Harus bekerja lebih cepat karena jumlah tamu banyak Solusi: Harus beradaptasi dengan cepat	Mendapatkan pengalaman baru	Belajar masakan baru setiap harinya	Belajar lebih cepat lagi dan beradaptasi dengan cepat

1 Novemb er – 8 Novemb er 2024	Event 200 pax di ballroom	Buffet makanan di ballroom	Tantangan : Menghafal kan set up makanan mulai dari appetizer hingga dessert Solusi: Memperhat ikan dan menghafal kan set up yang dijelaskan oleh staff	Mendapat kan pengalam an baru	Belajar set up makanan di ballroom Shangri-La	Sudah bagus dalam memaham i set up makanan
10 Novemb er – 20 Novemb er 2024	Event di ballroom	Set menu banquet event	Tantangan : Mempelaja ri platting western style Solusi: Memahami detail – detail platting	Mendapat kan pengalam an baru	Belajar platting makanan western style	Cukup rapi dalam platting
5 Desemb er – 11 desembe r 2024	Prepare buat function di main kitchen	Belajar condiment condiment masakan	Tantangan : Harus memotong dalam jumlah yang banyak Solusi: Belajar potong secara cepat agar cepat selesai	Mendapat kan pengalam an baru memoton g dalam jumlah banyak	Prepare bahan dalam jumlah banyak	Perlu ditingkatk an kecepatan memotong nya

18 Desember – 19 Desember 2024	Event partai PAN 1500 pax	Memasak nasi untuk 1500 pax	Tantangan : Harus bekerja dengan cepat dan tepat Solusi: Bekerja dengan teliti dan cepat	Berjalan lancar dari awal hingga selesai	Pengalaman pertama event 1500 pax	Bagus dalam berkoordinasi
30 Desember 2024	Hari terakhir magang di shangri-la surabaya	Food testing main course dan soup	Tantangan : Harus membuat menu sendiri Solusi : mencari referensi dari goggle	Membuat menu makanan sendiri	Belajar lebih banyak lagi tentang masakan	Lebih explore lagi tentang masakan

BAB III

EVALUASI DAN ANALIASIS PELAKSANAAN MAGANG

3.1 Evaluasi Pelaksanaan

Selama pelaksanaan magang dilakukan sudah sesuai dengan rencana awal sebelum magang yaitu selama 6 bulan. Dimulai pada tanggal 29 Juni 2024 – 30 Desember 2025. Jadwal kerja selama magang setiap minggunya berbeda-beda tergantung jadwal yang diberikan oleh manager kitchen. Selama 1 minggu terdapat 1 hari libur dan jam kerjanya selama 8 jam, istirahat 1 jam. Selama di kitchen kegiatan sehari hari di kitchen sebagian besar prepare bahan- bahan untuk event dan sesekali masak makanan. Ketika ada event wedding para training mengikuti set menu plating makanan dari appetizer sampai desaert. Selama magang saya berusaha untuk menyelesaikan tugas- tugas sebaik mungkin dan secepat mungkin. Di kitchen diajarkan untuk bekerja dengan cepat dan tepat untuk melatih skill. Biasanya staf kitchen memberikan evaluasi tentang apa yang mau di kerjakan dan memberikan masukan ketika ada yang harus diperbaiki.

3.2 Analisis Pelaksanaan

Penguasaan Teknik Memasak

1. Perkembangan Keterampilan Memasak

Selama magang, menunjukkan peningkatan dalam:

Teknik Dasar: Pemotongan bahan, marinasi, dan teknik memasak dasar seperti sautéing, grilling, dan steaming.

Adaptasi Resep: Mampu mengikuti resep dengan presisi serta berimprovisasi sesuai kondisi bahan yang tersedia.

Keterampilan Baru yang Dipelajari:

1. Membuat hidangan khas sesuai standar
2. Penanganan bahan baku secara efisien untuk mengurangi food waste
3. Pemahaman tentang standar kebersihan dan sanitasi dalam proses memasak.

Keterlibatan dalam Manajemen Kitchen

1. Pengaturan Stok Bahan

dilibatkan dalam pengecekan stok bahan, pencatatan kebutuhan bahan harian, dan mempelajari teknik FIFO (First In, First Out) untuk menjaga kualitas bahan.

2. Penjadwalan Kerja dan Koordinasi Tim

turut membantu menyusun jadwal kerja dan berkoordinasi dengan anggota tim untuk memastikan tugas di kitchen berjalan lancar dan belajar menangani tantangan seperti kekurangan staf atau keterlambatan bahan baku.

3.3 Refleksi Diri

1) **Pembelajaran Pribadi:** Pengalaman magang memberikan banyak pelajaran berharga, terutama pemahaman tentang bagaimana mengelola operasional dapur secara efisien dan pentingnya koordinasi tim dalam industri kuliner. Momen paling berkesan adalah saat berhasil menyelesaikan tantangan dalam menyajikan hidangan untuk acara besar, yang mengajarkan pentingnya ketelitian dan ketepatan waktu.

2) **Tantangan yang Dihadapi:** Tantangan utama selama magang adalah beradaptasi dengan lingkungan kerja yang serba cepat dan tekanan waktu dalam memenuhi standar kualitas. Hal ini diatasi dengan belajar untuk tetap tenang di bawah tekanan, memperbaiki manajemen waktu, dan meminta bimbingan dari mentor di tempat magang.

3) **Perkembangan Keterampilan:** Selama magang, keterampilan teknis, seperti teknik memasak profesional dan plating, berkembang pesat. Selain itu, kemampuan komunikasi dan kerja sama tim juga meningkat. Namun, kemampuan inovasi dalam menciptakan menu baru masih perlu ditingkatkan untuk mendukung kreativitas.

4) **Dampak terhadap Karier:** Pengalaman ini memperkuat minat untuk berkarier di industri kuliner, terutama dalam bidang manajemen dapur. Magang juga memberikan wawasan bahwa industri ini menuntut kerja keras, dedikasi, dan inovasi terus-menerus.

5) **Rencana Masa Depan:** Langkah selanjutnya adalah mengikuti pelatihan atau kursus lanjutan untuk meningkatkan keterampilan, terutama dalam inovasi menu dan manajemen bisnis kuliner. Selain itu, akan terus memperluas jejaring profesional untuk mendukung peluang karier di masa depan.

BAB IV

PENUTUP

4.1 Kesimpulan

magang menunjukkan bahwa sebagian besar tujuan yang telah ditetapkan sebelumnya berhasil dicapai, seperti peningkatan pemahaman praktis terhadap pekerjaan di bidang terkait dan pengembangan keterampilan profesional. Namun, terdapat kesenjangan kecil dalam penguasaan beberapa aspek teknis tertentu yang membutuhkan pendalaman lebih lanjut. Perbandingan antara teori dan praktik menunjukkan bahwa meskipun dasar-dasar teori yang dipelajari di perkuliahan relevan, penerapan di lapangan lebih dinamis dan menuntut penyesuaian terhadap kondisi nyata, seperti penggunaan teknik tertentu yang belum dibahas di kelas atau cara menyelesaikan masalah secara langsung. Pencapaian utama meliputi penguasaan proses kerja yang lebih efisien, peningkatan kemampuan komunikasi tim, dan adaptasi dengan lingkungan kerja profesional. Pembelajaran penting yang diperoleh mencakup pentingnya fleksibilitas, manajemen waktu, dan kolaborasi, yang semuanya memperkuat kesiapan untuk memasuki dunia kerja secara lebih percaya diri.

4.2 Saran

- 1) **Saran untuk Mitra Magang:** Mitra magang disarankan untuk meningkatkan program magang dengan menyediakan bimbingan yang lebih intensif, seperti mentoring rutin untuk membantu mahasiswa memahami tugas dan menyelesaikan tantangan yang dihadapi. Evaluasi kinerja mahasiswa dapat dilakukan secara lebih mendalam melalui umpan balik yang terstruktur dan diskusi langsung. Selain itu, mitra dapat membuka peluang bagi mahasiswa untuk berpartisipasi dalam kegiatan strategis,

seperti diskusi proyek atau perencanaan, agar mereka mendapatkan pengalaman yang lebih holistik.

- 2) **Saran untuk Institusi:** Institusi perlu menyesuaikan kurikulum dengan menambahkan modul atau mata kuliah yang berorientasi pada keterampilan praktis dan relevan dengan kebutuhan industri, seperti teknologi terbaru, komunikasi bisnis, dan pemecahan masalah. Selain itu, program studi dapat meningkatkan kolaborasi dengan mitra industri untuk memperluas kesempatan magang serta menyediakan pembekalan pramagang, seperti pelatihan teknis dan soft skills, guna mempersiapkan mahasiswa lebih baik sebelum memasuki dunia kerja.

- 3) **Saran untuk Mahasiswa:** Mahasiswa yang akan magang di masa depan disarankan untuk mempersiapkan diri dengan mempelajari keterampilan yang relevan, seperti penguasaan software tertentu atau manajemen waktu. Mereka juga disarankan untuk memahami budaya kerja di perusahaan tujuan dan menetapkan tujuan yang jelas untuk pengalaman magang mereka. Selama magang, mahasiswa harus proaktif dalam mencari peluang belajar, berani bertanya, dan membangun jaringan dengan kolega untuk memaksimalkan manfaat dari pengalaman magang.

DAFTAR PUSTAKA

Shangri-la hotel, *profil shangri-la hotel surabaya*, 2024.
<https://www.shangri-la.com/surabaya/shangrila/>

Dokumentasi Kegiatan Magang





Dokumentasi pembuatan produk





