

# **LAPORAN MAGANG**

## **RENNAISSANCE ULUWATU RESORT AND SPA BALI**



**Disusun oleh:**  
**LIEM ANNA RENATA DONATA IMANTO**  
**NIM 22110073**

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

# **LAPORAN MAGANG**

## **RENNAISSANCE ULUWATU RESORT AND SPA BALI**



**Disusun oleh:**  
**LIEM ANNA RENATA DONATA IMANTO**  
**NIM 22110073**

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

**LEMBAR PENGESAHAN  
LAPORAN MAGANG**

Nama Mitra Magang : Renaissance uluwatu resort and spa Bali  
Lokasi : Jimbaran, Bali, Indonesia  
Yang telah dilaksanakan oleh mahasiswa(i) Program Studi Diploma Tiga Seni  
Kuliner Akademi Sages berikut:

Nama : Daniel Pandu Mau

NIM : 0728079105

Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku  
pada hari Senin, tanggal 29, bulan Juli, tahun 2024.

Pasuruan, 29 Juli 2024

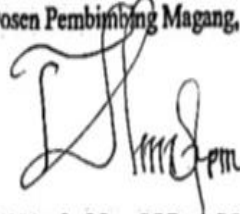
Disetujui oleh:

Pembimbing Lapangan,

Dosen Pembimbing Magang,



**I made Erik Darmawan**  
Pastry sous Chef



**Daniel Pandu Mau, M.Par., M.M.**  
NIDN: 0728079105

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 : Liem Anna Renata Donata Imanto

NIM : 22110073

Program Studi : Diploma Tiga Seni Kuliner

Judul Laporan Magang : Renaissance resort and spa Uluwatu Bali.

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

Apabila dikemudian hari ditemukan adanya indikasi plagiat dalam karya ilmiah ini, 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.

Pasuruan, 30 Januari 2024  
Yang Menyatakan,

A handwritten signature in black ink is written over a rectangular revenue stamp. The stamp is yellow and red, with the text '1000' in large red numbers, 'Rp. 1000' in smaller text, and 'METERAI TEMPAK' below it. A serial number '4DEAEAMX23324-200' is visible at the bottom of the stamp.

**Renata Donata**  
NIM: 22110073

## **KATA PENGANTAR**

Dengan Hormat,

Penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah memberi dukungan, bimbingan dan kontribusi dalam proses pelaksanaan magang dan penyusunan makalah ini. Makalah ini berisikan tentang laporan kegiatan magang penulis selama enam bulan yang dilaksanakan di Hotel Renaissance and resort spa Uluwatu Bali. Diharapkan dapat mengedukasi pembaca lebih lanjut mengenai kegiatan dan pengalaman yang akan didapatkan selama proses magang. Penulis juga menyadari bahwa makalah ini jauh dari sempurna dan maka dari itu penulis meminta maaf bila terdapat kesalahan di dalam makalah ini.

Pasuruan, 30 Januari 2024

**Penulis**

## DAFTAR ISI

|                                                             |            |
|-------------------------------------------------------------|------------|
| <b>LEMBAR JUDUL .....</b>                                   | <b>i</b>   |
| <b>LEMBAR PENGESAHAN .....</b>                              | <b>ii</b>  |
| <b>SURAT PERNYATAAN ORIGINALITAS .....</b>                  | <b>iii</b> |
| <b>KATA PENGANTAR .....</b>                                 | <b>iv</b>  |
| <b>DAFTAR ISI .....</b>                                     | <b>v</b>   |
| <b>DAFTAR GAMBAR .....</b>                                  | <b>vi</b>  |
| <b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>                                | <b>vii</b> |
| <br>                                                        |            |
| <b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>                              | <b>1</b>   |
| 1.1 Latar Belakang .....                                    | 2          |
| 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 .....                     | 4          |
| 1.2.5 Struktur organisasi restoran .....                    | 4          |
| 1.3 Tujuan dan Manfaat Magang .....                         | 6          |
| 1.3.1 Tujuan .....                                          | 6          |
| 1.3.2 Manfaat .....                                         | 6          |
| 1.4 Waktu Pelaksanaan Magang .....                          | 7          |
| <br>                                                        |            |
| <b>BAB II PELAKSANAAN MAGANG .....</b>                      | <b>8</b>   |
| 2.1 Posisi dan Bidang Kerja .....                           | 8          |
| 2.2 Pelaksanaan Kerja .....                                 | 8          |
| 2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja .....                     | 9          |
| 2.4 Realisasi Pelaksanaan .....                             | 9          |
| <br>                                                        |            |
| <b>BAB III EVALUASI DAN ANALISIS PELAKSANAAN MAGANG ...</b> | <b>29</b>  |
| 3.1 Evaluasi Pelaksanaan .....                              | 29         |
| 3.2 Analisis Pelaksanaan .....                              | 29         |
| 3.3 Refleksi Diri .....                                     | 29         |
| <br>                                                        |            |
| <b>BAB IV PENUTUP .....</b>                                 | <b>31</b>  |
| 4.1 Kesimpulan .....                                        | 31         |
| 4.2 Saran .....                                             | 31         |
| <br>                                                        |            |
| <b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>                                 | <b>33</b>  |
| <b>LAMPIRAN .....</b>                                       | <b>34</b>  |

## DAFTAR TABEL

|                  |                                     |    |
|------------------|-------------------------------------|----|
| <b>Tabel 2.1</b> | Rencana dan Penjadwalan Kerja ..... | 28 |
| <b>Tabel 2.2</b> | Realisasi pelaksanaan magang .....  | 28 |

## DAFTAR GAMBAR

|                   |                              |   |
|-------------------|------------------------------|---|
| <b>Gambar 1.1</b> | Kerajinan Tanah Liat .....   | 4 |
| <b>Gambar 1.2</b> | Gym .....                    | 4 |
| <b>Gambar 1.3</b> | Clay Craft Restaurant .....  | 5 |
| <b>Gambar 1.4</b> | Double ikat Restaurant ..... | 5 |
| <b>Gambar 1.5</b> | Struktur organisasi .....    | 5 |

## DAFTAR LAMPIRAN

|                   |                                              |    |
|-------------------|----------------------------------------------|----|
| <b>Lampiran 1</b> | Sertifikat Magang .....                      | 41 |
| <b>Lampiran 2</b> | Penilaian Prestasi Magang (Form Sages) ..... | 41 |
| <b>Lampiran 3</b> | Dokumentasi kegiatan Magang .....            | 42 |
| <b>Lampiran 4</b> | Dokumentsi produk yang pernah dibuat .....   | 20 |
| <b>Lampiran 5</b> | Jurnal Kegiatan Harian .....                 | 26 |

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Magang adalah suatu program belajar sekaligus berlatih bekerja dengan cara langsung pada sebuah perusahaan selama beberapa waktu. Perusahaan yang menerima karyawan magang berhak memberi tugas dan wajib memberi bimbingan selama program. Di akhir program, peserta magang akan mendapat penilaian dari pihak perusahaan, terutama dari atasannya langsung.

Oleh karena itu, adanya program magang ini memberikan kesempatan untuk bisa menggabungkan pengetahuan yang didapatkan dari perguruan tinggi. Selain itu, program ini juga memungkinkan untuk dapat melihat dan mempelajari bagaimana *work flow* di perhotelan, khususnya di bagian dapur, mulai dari bagaimana cara bahan tersebut di proses dari awal sampai selesai dan dalam kuantitas yang besar.

Pendidikan adalah suatu hal yang memiliki peran yang sangat besar dalam melatih seseorang untuk bisa memasuki dunia kerja. Banyak ilmu yang bisa didapatkan seorang mahasiswa pada perguruan tinggi, namun suatu ilmu yang didapatkan memiliki perbedaan yang signifikan dengan ilmu dan pengalaman yang didapatkan pada dunia pekerjaan. Dengan ini menjadikan alasan diadakannya suatu program magang di mitra magang secara langsung.

Setiap restoran maupun hotel yang ditemui memiliki standar yang berbeda-beda, mulai dari standar resep, standar kebersihan, dan standar dapur restoran, *flow kitchen*, dan pengalaman-pengalaman. Sehingga membuat pentingnya diadakannya program magang. Penulis juga bisa membandingkan pengalaman yang didapat di dunia kerja dengan dunia restoran.

Mendapat kesempatan untuk magang di hotel “Rennaisance Uluwatu Resort and Spa” merupakan peluang yang besar bagi penulis untuk bisa mempelajari lebih banyak pengalaman pada bidang yang ingin di tekuni yaitu bidang *pastry*. Penulis juga dapat menerapkan teori yang telah di pelajari di kelas dalam sehari-sehari di *kitchen* seperti: *disicline* , *responsible*, *clean as you go*, *good time management*, dan ilmu-ilmu lainnya.

Berdasarkan hasil pengamatan, ditemukan bahwa terdapat perbedaan antara pembelajaran di perguruan tinggi dan di dunia kerja, termasuk industri perhotelan. Misalnya, fasilitas yang diberikan berbeda dengan yang kampus berikan. Di perhotelan diajarkan untuk bisa menggunakan bahan dengan sangat efisien, secara bersamaan harus selalu siap bila ada order mendadak. Mengikuti sistem peraturan hotel, *First in First out*, *clean as you go*, *surprise and delight*, *fast respond*, *report for orders and mistakes*.

Oleh karena itu, adanya program magang ini memberikan kesempatan untuk bisa menggabungkan pengetahuan yang didapatkan dari perguruan tinggi. Selain itu, program ini juga memungkinkan untuk dapat melihat dan mempelajari bagaimana *work flow* di perhotelan, khususnya di bagian dapur, mulai dari bagaimana cara bahan tersebut di proses dari awal sampai selesai dan dalam kuantitas yang besar.

## **1.2 Profil Mitra Magang**

Renaissance Uluwatu atau dikenal dengan Renaissance Resort and Spa Uluwatu, Bali, adalah hotel bintang lima yang pertama kali dibangun di Indonesia. Renaissance Uluwatu adalah *resort* mewah dan indah yang terletak di Kawasan Uluwatu Bali. *Resort* ini terkenal dengan keindahan akan pemandangan lautnya dari kejauhan karena terletak di atas tebing. Resort ini memiliki dua restoran yang masing-masing memiliki tema yang berbeda, yaitu Clay Craft dan Double Ikat. Clay Craft terinspirasi dari seni dan kerajinan yang menyajikan masakan global dan minuman kreatif, sedangkan Double Ikat menyajikan menu makanan lokal khas Bali dan daerah lainnya.

### **1.2.1 Sejarah singkat *resort***

Renaissance Uluwatu Resort and Spa Bali adalah bagian dari JW Marriott (John William Marriott) yang mencantumkan standar jasa, “*To build the most royal and valuable travel community by serving and welcoming all*”. Pada tahun 1927 didirikan The Hot Shoppe, dimana pemilik menjual stan Rootbeer dan disadari oleh United State Airlines. Pada tahun 1957 John William Marriot membangun motor hotel Arlington, Virginia. Dengan seiringnya waktu pada tahun mereka meningkatkan fasilitas dan akhirnya disadari oleh pihak Marriott pada tahun 1997.

Kemudian berdirilah Renaissance pertama di Italy, tepatnya di kota Florence. Hotel Bali Renaissance Uluwatu resort and Spa telah diakui dengan marriott pada tahun 1997, telah hadir dan dibangun di Indonesia, terletak di Bali Uluwatu pada tahun 2018, mempunyai cabang lebih dari 30 cabang yang menyebar di dunia.

#### 1.2.2 Visi dan misi resort

Renaissance Uluwatu memiliki visi yaitu *“To build the most royal and valuable travel community by serving and welcoming all”*. Visi ini menggambarkan bahwa Renaissance Uluwatu ingin selalu menyediakan tempat mewah dan menjamu semua tamu tanpa pengecualian dan memberi kesan yang tidak terlupakan. Misinya adalah *“put people first, pursue excellence, embrace changes, act with integrity, and serve our world”*.

#### 1.2.3 Fasilitas resort

Renaissance Uluwatu menawarkan beberapa fasilitas yang dapat dinikmati para tamu dan pengunjung. Renaissance Uluwatu mempunyai enam *outlet*, yaitu Double Ikat, Clay craft, Rbar, Jungle Pool bar, dan Rooster Fish. Renaissance Uluwatu mempunyai 207 kamar dan satu presidential villa. Presidential villa memiliki wilayah yang cukup luas dimana pada kamar terdapat *gaming room* seperti meja billiard. Selain itu disediakan juga fasilitas lain seperti tempat *gym*, *spa*, *indoor dan outdoor pool*.

Outlet Clay craft menyediakan menu makanan dingin dengan ciri khas Indonesia yaitu *“dadar gulung pancake”*. *Pancake* ini memiliki aroma pandan yang dihidangkan dengan *syrup (palm sugar)* atau gula aren dan kelapa parut yang sudah dimasak dengan gula merah. Menu tersebut menjadi menu favorit para tamu karena kombinasi *western* dan Indonesia. Selain adanya hidangan makanan Clay Craft juga memiliki kelas kerajinan tanah liat dimana para tamu diajarkan cara membuat cangkir atau mangkok yang terbuat dari tanah liat, yang diampingi oleh staf ahli. Double Ikat juga memiliki menu hidangan special ciri khas rasa lokal yaitu *“salak pie”* yang dikombinasikan dengan selai *homemade* yang terbuat dari salak untung topping dalam *pie*.

#### 1.2.4 Layanan dan Produk *Resort*

Renaissance Uluwatu memiliki standar tinggi dalam memberikan pelayanan kepada para tamu, termasuk di dua restorannya. Clay Craft, yang mulai beroperasi pukul 06.30 WITA, menyediakan *breakfast* dan *ala carte* yang memiliki jam berbeda. *Breakfast* menyediakan layanan sistem *buffet* dengan hidangan menu *international*, seperti, *egg benedict*, *avocado toast*, *pancakes*, *waffles*, *asian noodles*, *Indian bread* dan hidangan lainnya. Tamu dapat memesan menu *ala carte* di konter dan di meja, dimana staff *service* bisa mencatat dan menyampaikan pesanan kepada staff dapur. Restoran lainnya, yaitu Double Ikat, menyajikan menu *fine dining* untuk *lunch* di 12.00 WITA dengan hidangan menu *local gourmet*.



Gambar 1.3 Clay Craf Restaurant



Gambar 1.4 Double ikat Restaurant

#### 1.2.5 Struktur dan organisasi *resort*

Di Renaissance uluwatu mempunyai struktur organisai tersendiri kusus *pastry bakery*, supaya mendapatkan arahan dan pembagian pekerjaan kepada setiap anggota sehingga kegiatan dapur bisa dilakukan dengan efektif dan konsisten. Berikut ini (Gambar 1.1) merupakan struktur organisasi Baking Pastry di Renaissance Uluwatu.



**Gambar 1.5** struktur organisasi

### 1.3 Tujuan dan Manfaat Magang

#### 1.3.1 Tujuan magang

Program magang adalah untuk memberikan pengalaman kerja langsung kepada mahasiswa atau siswa. Magang juga bertujuan untuk membantu mahasiswa beradaptasi dengan dunia kerja. Mahasiswa bisa menerapkan semua teori yang telah di pelajari serta mempraktikanya dalam dunia restoran yang sebenarnya. Mulai dengan memilih rekan kerja, dan memilih bah tiap hanya melihat dari *skill* tetapi cara mereka bekerja sama sangat penting. Dalam produksi skala besar tidak mungkin akna dikerjakan dengan sendiri dan kita saling membutuhkan sama lain. Walaupun selama magang penulis diajarkan untuk lanjut memproduksi produk secara mandiri tanpa bimbingan seperti di kampus, harus cepat saat mencatat resep dan cepat memahami bahan yang bisa di pakai dan tidak boleh dipakai. Mengetahui cara mengatur bila ada kesalahan dalam operasional.

#### 1.3.2 Manfaat Magang

Magang tidak hanya membantu dalam pengembangan keterampilan teknis, tetapi juga keterampilan lunak atau *soft skills* seperti kerjassama tim, adaptasi, kepemimpinan, dan kepemimpinan diri. Keterampilan ini sangat dihargai di lingkungan kerja.

##### 1) Bagi Mahasiswa

Mahasiswa yang telah menjalani magang di *resort* dapat menganalisi cara kerja hotel di dunia industri. Setiap hari selalu ada resep baru yang biasa tidak di lakukan di kampus atau teknik masak yang bisa dibilang lebih effisien.

## 2) Bagi restoran

Peserta magang dapat membantu *operatinonal* hotel dimana sebagai pendatang ke pulau Bali bila ada karyawan yang membutuhkan hari libur dalam kegiatan agama , kami bersedia untuk membantu tanpa meminta imbalan. Gaji / *Allowance* bagi anak magang tidak lah mahal seperti yang diberikan kepada pegawai dalam *project* penerimaan anak magang hotel dapat *cut cost* daripada mencari pegawai penetap yang di haruskan mendapat gaji UMR. Mendapatkan ide atau gagasan yang segar inivatif. Hotel Rennaissance uluwatu mendapatkan kesempatan untuk bertemu dengan generasi muda yang memiliki ide dan gagasan segar.

## 3) Bagi institusi

Dengan program magang, institusi dapat mendapatkan manfaat seperti menambah relasi dan koneksi antara institusi dan mitra magang. Institusi juga dapat menghasilkan mahasiswa yang lebih berkembang dan berkualitas.

### 1.4 Waktu Pelaksanaan Magang

Penulis memulai menjalankan magang pada tanggal 25 Juni 2024 berdurasi enam bulan yang akan diprediksi selesainya magang pada tanggal 25 December 2024. *Shift* pagi bertanggung jawab dalam operasionalnya menu *breakfast* / sarapan. mempersiapkan berbagai macam pudding, roti dan kue. *Shift* siang bertanggung jawab operasionalnya *ala carte* dan *amenities*. Penulis juga setiap hari menyiapkan kue yang akan diberikan bila ada tamu yang ulang tahun, *anniversary*, bulan madu dan *request* lainnya dari *front office* bila ada tamu yang ingin menyambut tamu lain atau bila ada tamu baru yang baru pertama kali datang ke Bali. Hal ini disebut dengan "*surprise and delight*".

## **BAB II**

### **PELAKSANAAN MAGANG**

#### **2.1 Posisi dan Bidang Kerja**

Penulis mendapat posisi dibagian *pastry* dimana penulis bertanggung jawab pada semua tugas seperti *ala carte*, *dessert* dan *event* di hotel. Setiap orderan dicetak dengan rapi sesuai hari di *chart* yang telah disediakan. Pada *shift* pagi penulis diberikan tanggung jawab untuk menjaga buffet di area *breakfast*. Penulis diterapkan untuk menguasai untuk memasak hidangan tersebut dan cara kita berkomunikasi kepada tamu dengan ramah dan sopan. Untuk *shift* siang para anggota magang di harapkan bisa menguasai pembuatan menu *ala carte* dan *amenities* yang mempunyai kurang lebih lima *condiment* : *based*, *cream*, *filling*, *ice cream* , *tuile*. Para peserta magang diberi juga untuk mengecek stok *ala carte* setiap hari. Membuat *notes* bila ada *condiment* yang perlu di produksi.

#### **2.2 Pelaksanaan Kerja**

Hotel *rennaissance uluwatu* mempunyai tim *kitchen* yang berbeda-beda : *western*, *asia*, *banquet*, *cold kitchen*, *bakery* dan *pastry*. Penulis bekerja di hotel bagian *pastry* dan *bakery*. Dimana penulis bertanggung jawab pada pengurusan *breakfast* dan *dessert* di hotel. *Bakery* memproduksi roti-rotian yang di sajikan setiap pagi dimana Penulis akan bekerja dari subuh dan hanya mempunyai waktu dua jam untuk menyelesaikan persiapan *breakfast*. Roti-rotian yang di sajikan adalah : *croissant*, *pan au chocolate* , *danish*, *croffin*, *donut*, *sour dough*, *bread loaf*, *foccasia*, *soft roll* *hard roll* dan etc.

Untuk *shift* pagi di *Bakery* dan *pastry* tugas dan tanggung jawab yang harus diselesaikan adalah sebagai berikut:

- 1) Melakukan *set-up breakfast* seperti menyusun *croissant*, memotong roti *sour dough* dan menghidangkan *ice cream*.
- 2) Melakukan *live station* pada bagian *pancake*, *crepes*, *waffle* dan *french toast*.
- 3) Melakukan *closing buffet breakfast* seperti mengembalikan alat-alat yang telah digunakan untuk dipakai kembali keesokan harinya.

- 4) Menyiapkan produk yang akan digunakan keesokan harinya seperti selai, adonan *pancake*, *sauce* dan membuat *pudding*.

Untuk *shift* siang di *pastry*, tugas dan tanggung jawab yang harus diselesaikan adalah sebagai berikut:

- 1) Membuat kondimen *a la carte* seperti *caramel sauce*, *tuile*, *cookies* dan *mousse cake*.
- 2) Menangani *event buffet* seperti menjaga *stall ice cream* , membantu *set up* dan membantu *closing* pada *event*.
- 3) Menyajikan menu *ala carte* sesuai *platingan* yang sudah ditetapkan.

### 2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja

Berikut jadwal kerja selama magang:

**Tabel 2.1** Jadwal Kerja

| Tanggal          | Hari kerja                               | Jam kerja                            |
|------------------|------------------------------------------|--------------------------------------|
| Juni – Juli      | Senin – Minggu (hari libur berubah-ubah) | 09.00-19.00 WITA<br>13.00-23.00 WITA |
| Agustus-Desember | Senin – Minggu (hari libur berubah-ubah) | 05.00-15.00 WITA                     |

### 2.4 Realisasi Pelaksanaan

Realisasi pelaksanaan magang dilakukan selama melakukan program magang di Renaissance Uluwatu menjabarkan secara dalam tentang pelaksanaan magang mulai dari pencapaian utama, tantangan, pembelajaran sampai dengan evaluasi *supervisor* yang dapat dilihat pada tabel di **Lampiran 5**.

## **BAB III**

### **EVALUASI DAN ANALISIS PELAKSANAAN MAGANG**

#### **3.1 Evaluasi pelaksanaan**

Proses pelaksanaan magang yang dilakukan oleh penulis berlanjut enam bulan. Jadwal yang di berikan kepada para peserta magang telah dirolling setiap minggunya tergantung leader masing-masing *departement*. Hari libur (*off days*) diatur dengnan *leader department*. Dalam *standard* jadwal setiap minggunya para peserta magang bekerja lima hari dan memiliki hari libur dua hari tetapi terkadang bila hotel membutuhkan lebih pekerja di hari tertentu atau kekuranganya tenaga kerja atau ada pegawai yang tidak bisa hadir kerja, para pemagang juga dapat di panggil untuk masuk kerja untuk menggantikan pekerjaannya. Bila terjadinya melebihi dari *standard (five days of work )* maka para peserta magang akan mendapatkan jadwal libur lebih panjang sebagai pengantinya. Penulis juga belajar untuk beradaptasi perubahan jadwal kerja yang mendadak.

#### **3.2 Analisis Pelaksanaan**

Berbeda dengan memasak di kampus, di tempat kerja kita harus lebih cermat dalam mengatur waktu dalam menggunakan fasilitas. penulis merasa selama bekerja di hotel, penulis menjadi lebih fokus saat memasak dengan terbisanya memasak berbagai hidangan di waktu yang singkat dan memproduksi produk lebih banyak setiap ada pesanan.

#### **3.3 Refleksi Diri**

Penulis mendapatkan pengalaman praktek kerja langsung yang berbeda dari ilmu yang di dapat di kampus, dimana diharuskan untuk datang tepat waktu, berpenampilan bersih, masuk kerja saat dibutuhkan dan dapat bekerja di dalam team dan di luar team. Selain itu, melalui program ini mengajarkan untuk disiplin dengan datang lebih awal kerja dengan cepat dan teliti. Salah satu tantangan yang penulis dapatkan saat melakukan magang bekerja dengan orang baru. Dimana penulis harus bersikap *professional* saat menghadapi member baru, berkomunikasi dengan baik supaya dapat bekerja sama dengan baik.

Penulis diajarkan untuk bekerja dengan area yang selalu bersih dan tidak berantakan. Saat membuat hidangan juga sangat perlu kebersihan dan kecantikan dalam penampilan hidangan. Penulis merasa bahwa pengalaman magang dapat membuka pikiran penulis. Penulis dapat belajar menu-menu baru yang bisa menjadi calon produk yang dapat dibuat usaha. Penulis juga belajar bagaimana baiknya bekerja di dalam team dengan baik. Penulis dapat mengetahui trik atau solusi bilah adanya perbedaan opini dalam team. Penulis berencana untuk membuka bisnis dirumah setelah mendapatkan banyak pengalaman yang melebihi dari magang di satu tempat. Penulis dapat mendapatkan ilmu lebih saat bekerja di tempat yang berbeda-beda dikarenakan sistem yang diterapkan di masing-masing industri.

## **BAB IV**

### **PENUTUP**

#### **4.1 Kesimpulan**

Berdasarkan pengalaman magang yang telah dilakukan, disimpulkan bahwa penting untuk melakukan magang sebelum bekerja karena diajarkan untuk bekerja langsung dalam industri. Hal ini agar peserta magang dapat beradaptasi di tempat kerja manapun. Selama magang penulis diuji kreativitas, kebersihan, kecepatan, *attitude* dan komunikasi yang baik. Dalam pelajaran teori penulis hanya dapat mempersiapkan diri secara teori yang di terapkan para-para pembimbing di kampus. Dalam praktek penulis dapat merasakan pekerjaan yang dilihat secara teori lebih ringan dari pada saat di praktekkan. Maka dari itu penulis dapat pengatur sistem pekerjaan lebih baik. Untuk mahasiswa kedepan yang akan melakukan program magang, diharapkan bisa memiliki keinginan untuk bisa bekerja, disiplin, dan menghormati senior dan staff, selain itu, *soft skill* dan *hard skill* juga yang dibutuhkan mahasiswa kedepannya jika akan melakukan program magang.

#### **4.2 Saran**

Berikut penulis memberikan beberapa saran yang bermanfaat untuk kedepannya adalah sebagai berikut:

1) Untuk mitra magang

Pendapatan yang dapat oleh penulis mungkin kurang mencukupi. Sering terjadinya miskomunikasi dengan *Human Research Department (HRD)*.

2) Saran untuk institusi

Penulis merasa telah belajar banyak sebelum di terjunkan ke industri. Penulis memahami penting untuk disiplin dan berkomunikasi dengan baik adalah kunci dalam bekerja.

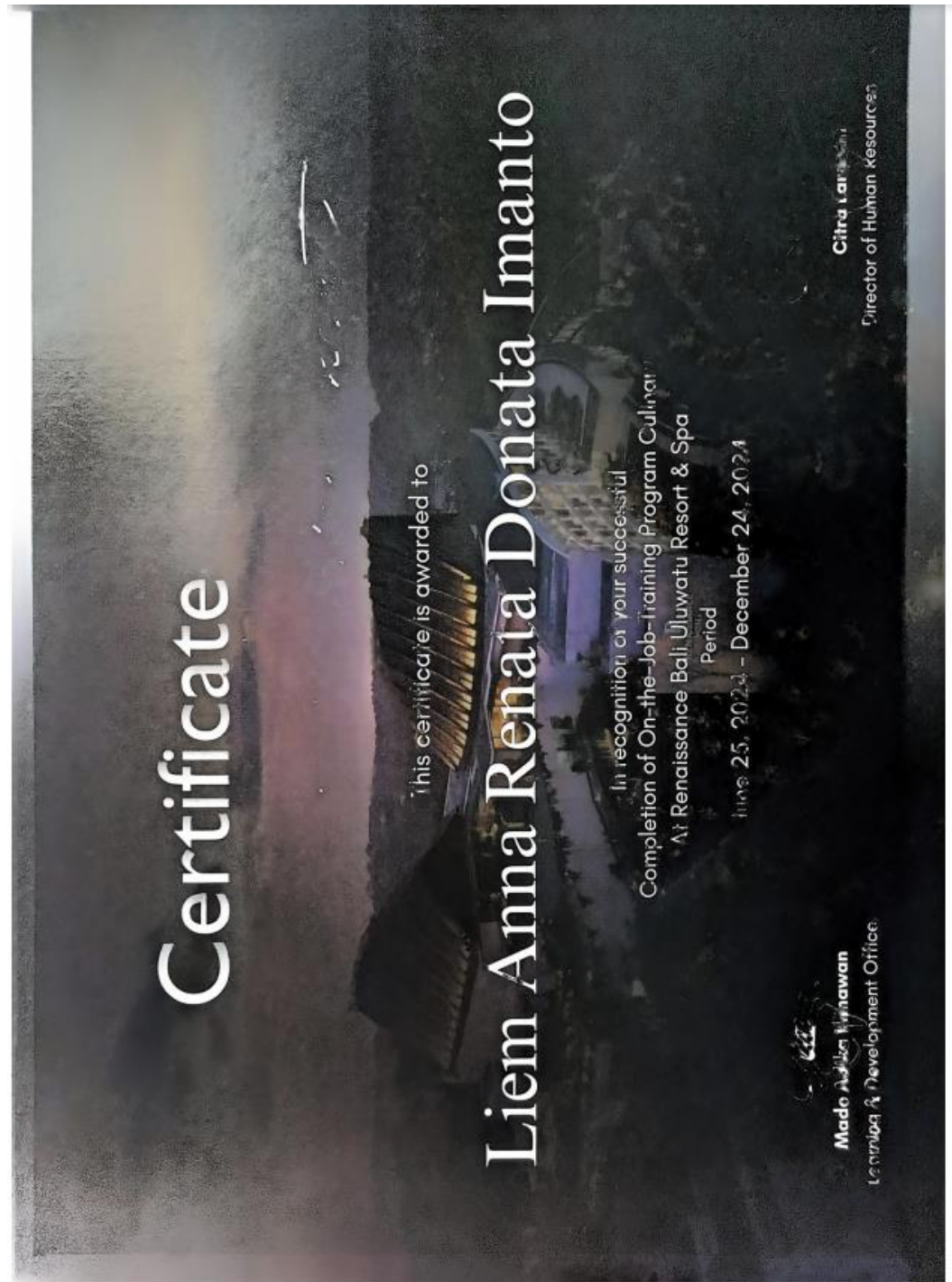
3) Saran untuk mahasiswa

Untuk mahasiswa kedepan yang akan melakukan program magang, diharapkan bisa memiliki keinginan untuk bisa bekerja, disiplin, dan menghormati *senior* dan *staff*, selain itu, *soft skill* dan *hard skill* juga yang dibutuhkan mahasiswa kedepannya jika akan melakukan program magang.

## DAFTAR PUSTAKA

- Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa. (2025). Dining. *Marriot Bonvoy*.  
*I*<https://www.marriott.com/en-us/hotels/dpsuw-renaissance-bali-uluwatu-resort-and-spa/dining/>
- Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa. (2025). Accommodations. *Marriot Bonvoy*. <https://www.marriott.com/en-us/hotels/dpsuw-renaissance-bali-uluwatu-resort-and-spa/rooms/>

**Lampiran 1** Sertifikat Magang



Lampiran 2 Penilaian Prestasi Magang (From SAGES)



**AKADEMI SAGES**

*A Noble and Excellent Academy*

**ASSESSMENT SHEET FOR INTERNSHIP PERFORMANCE**  
Academic Year of 2024 / 2025

Student Name : Liem Anna Renata Donata Imanto  
Student ID Number : 22110073  
Supervisor (Academic) : Daniel Pandu  
Supervisor (Internship) : I Made Erik Darmawan  
Internship Partner : Renaissance  
Location : Renaissance Uluwatu resort and spa Bali  
Position/Field of Work : Culinary intern (pastry)

| No.                                                                                                                               | Assessment Aspect                  | Weight (B) | Score (N) (0 - 100) | Weighted (B x N) |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|------------|---------------------|------------------|
| 1.                                                                                                                                | Discipline:                        |            |                     |                  |
|                                                                                                                                   | 1) Punctuality                     | 5          |                     |                  |
|                                                                                                                                   | 2) Work Attitude/Behavior          | 5          |                     |                  |
|                                                                                                                                   | 3) Work Responsibility             | 5          |                     |                  |
|                                                                                                                                   | 4) Presence                        | 5          |                     |                  |
|                                                                                                                                   | 5) Neatness and Personal Hygiene   | 5          |                     |                  |
|                                                                                                                                   |                                    |            | 95                  | 2.375            |
| 2.                                                                                                                                | Performance:                       |            |                     |                  |
|                                                                                                                                   | 1) Understanding of Work Materials | 5          |                     |                  |
|                                                                                                                                   | 2) Work Ability                    | 10         |                     |                  |
|                                                                                                                                   | 3) Work Skills                     | 10         |                     |                  |
|                                                                                                                                   | 4) Quality of Work                 | 10         |                     |                  |
|                                                                                                                                   | 5) Work Efficiency                 | 10         |                     |                  |
|                                                                                                                                   | 6) Results of Work (Contribution)  | 10         |                     |                  |
|                                                                                                                                   |                                    |            | 88                  | 4.840            |
| 3.                                                                                                                                | Adaptability:                      |            |                     |                  |
|                                                                                                                                   | 1) Communication Skills            | 5          |                     |                  |
|                                                                                                                                   | 2) Ability to Cooperate            | 5          |                     |                  |
|                                                                                                                                   | 3) Ability to Initiate             | 5          |                     |                  |
|                                                                                                                                   | 4) Work Motivation and Spirit      | 5          |                     |                  |
|                                                                                                                                   |                                    |            | 80                  | 1.600            |
| Total                                                                                                                             |                                    | 100 %      |                     |                  |
| $\text{Final Score} = \frac{\text{Weighted Total (B x N)}}{\text{Weight Total}}$ $\text{Final Score} = \frac{8.815}{100} = 88.15$ |                                    |            |                     |                  |

25 December 2024

Supervisor (Internship),

I Made Erik Darmawan  
Pastry sous chef

### Lampiran 3 Dokumentasi kegiatan Magang





#### Lampiran 4 Dokumentasi produk yang pernah dibuat



## Lampiran 5 Tabel Realisasi Magang

| Minggu | Hari/Tanggal       | Kegiatan/Tas<br>k                                                    | Pencapaian<br>Utama                                         | Tantangan &<br>Solusi                                                                                                                              | Pengalaman &<br>Pembelajaran                                         | Rencana<br>Perbaikan                                           | Evaluasi<br>Supervisor                             |
|--------|--------------------|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| 1.     | Selasa, 25<br>Juni | Membantu<br>shift pagi ,<br>fruit compote                            | Menguasai<br>teknik<br>memotong buah<br>dengan efisien      | <b>Tantangan:</b><br>Kekurangan<br>bahan tertentu<br><br><b>Solusi:</b><br>Mengganti<br>bahan dengan<br>alternatif yang<br>ada                     | Memahami<br>pentingnya<br>persiapan bahan<br>dalam produksi          | Meningkatkan<br>keterampilan<br>memotong<br>dengan cepat       | Baik, perlu<br>meningkatkan<br>kecepatan<br>kerja  |
|        | Rabu, 25<br>Juni   | Mencetak<br>moose untuk<br>menu alacart                              | Menyelesaikan<br>hidangan dengan<br>hasil yang<br>memuaskan | <b>Tantangan:</b><br>Masalah<br>dengan tekstur<br>moose<br><br><b>Solusi:</b><br>Bertanya pada<br>chef tentang<br>teknik yang<br>benar             | Menguasai<br>penyetakan<br>moose dengan<br>mulus                     | Mengasah<br>keterampilan<br>mencetak<br>moose                  | Memuaskan,<br>perbaikan<br>pada teknik<br>mencetak |
|        | kamis, 27<br>Juni  | Mempelajari<br>teknik <i>plating</i><br>untuk<br>hidangan<br>dessert | Menguasai<br>teknik <i>plating</i><br>yang estetik          | <b>Tantangan:</b><br>Kesulitan<br>dalam<br>menyusun<br>dekorasi<br><br><b>Solusi:</b><br>Mengikuti<br>panduan dari<br>chef untuk<br><i>plating</i> | Memahami cara<br>menyajikan<br>hidangan<br>dengan menarik            | Meningkatkan<br>kreativitas<br>dalam <i>plating</i>            | Bagus, perlu<br>eksplorasi<br>lebih banyak         |
|        | Jumat, 28<br>Juni  | Mengatur<br>jadwal dan<br>pembagian<br>tugas di<br><i>kitchen</i>    | Meningkatkan<br>koordinasi tim<br><i>kitchen</i>            | <b>Tantangan:</b><br>Kesulitan<br>dalam<br>penjadwalan<br>shift<br><br><b>Solusi:</b><br>Diskusi<br>dengan<br>supervisor<br>tentang<br>penjadwalan | Memahami<br>pentingnya<br>manajemen<br>waktu dalam<br><i>kitchen</i> | Mengelola<br>jadwal shift<br>dengan lebih<br>efisien           | Cukup,<br>perbaikan<br>dalam<br>manajemen<br>waktu |
|        | Sabtu              | off                                                                  | off                                                         | off                                                                                                                                                | off                                                                  | off                                                            | off                                                |
|        | Minngu             | off                                                                  | off                                                         | off                                                                                                                                                | off                                                                  | off                                                            | off                                                |
|        | 2.                 | Senin, 1<br>Juli                                                     | Bikin glaze<br>untuk moose                                  | <b>Tantangan:</b><br>tekture tidak<br>konsisten<br><b>Solusi:</b> diskusi<br>dengan<br>supervisor<br>mengenai<br>resep.                            | Memahami<br>pentingnya<br>perubahan resep<br>dengan keadaan<br>bahan | Meningkatkan<br>pemahaman<br>mengenai<br>bahan yang<br>dipakai | Bagus, perlu<br>eksplorasi<br>lebih banyak         |

|  |                  |                                                                      |                                                                             |                                                                                                                                            |                                                                       |                                                 |                                        |
|--|------------------|----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|----------------------------------------|
|  | Selasa, 2 Juli   | Bikin moose dengan resep                                             | Menguasai tekstur moose terhadap dessert yang berbeda                       | <b>Tantangan:</b> Tekstur yang konsisten tidak terlalu kental atau cair<br><b>Solusi:</b> memperhatikan resep dengan baik                  | Memahami cara bekerjanya gelatine dalam moose                         | Meningkatkan pemahaman dalam pemakaian gelatine | Cukup, perbaikan dalam manajemen waktu |
|  | Rabu, 3 Juli     | Make crumble for condiment in dessert                                | Menguasai texture dan kematangan crumble yang benar                         | <b>Tantangan :</b> Perubahan suhu yang terkadang tak terkendali<br><b>Solusi :</b> selalu ingat untuk double check suhu oven               | Memahami pemanggangan yang tepat supaya se;ua terpenggang dengan rata | Meningkatkan kerapian dalam pekerjaan           | Cukup, perbaikan dalam manajemen waktu |
|  | Kamis, 4 Juli    | Baked tulie                                                          | Menguasai kerapian pada menyetak tuil di cetakan                            | <b>Tantangan :</b> terkadang kurang rata, warna tidak seimbang .<br><b>Solusi :</b> double cek dalam kerapian, dan kenaikan-keturunan suhu | Memahami pentingnya bekerja dengan rapi                               | Meningkatkan cara bekerja dengan rapi.          | Cukup, perbaikan dalam manajemen waktu |
|  | Jumat , 5 Juli   | Make pineapple jam                                                   | Mengetahui texture dan rasa yang tepat yang harus di jadikan standard resep | <b>Tantangan:</b> bahan yang kadang kekurangan<br><b>Solusi:</b> memastikan bahan yang dipakai sesuai resep sebelum memulai                | Memahami tekstur dan raa yang tepat                                   | Meingkatkan cara bekerja dengan cepat           | Cukup, perbaikan dalam manajemen waktu |
|  | Sabtu 6 Juli,    | Off                                                                  | Off                                                                         | Off                                                                                                                                        | Off                                                                   | Off                                             | Off                                    |
|  | ,Minggu 7 Juli   | Off                                                                  | Off                                                                         | Off                                                                                                                                        | Off                                                                   | Off                                             | Off                                    |
|  | 3. Senin, 8 Juli | Set up breakfast buffet                                              | Menguasai cara set up dengan cepat dan rapi                                 | <b>Tantangan :</b> kurang teliti saat set up condiment dan jumlah<br><b>Solusi :</b> sering double cek dan recheck                         | Memahami cara bekerja dengan efficient dan rapi                       | Meningkat keefficioenan saat bekerja            | Cukup, perbaikan dalam manajemen waktu |
|  | Selasa , 9 Juli  | Jaga breakfast buffet untuk menu ala cart (pancake, waffle, crepes ) | Menguasai memasak hidangan pancake, waffle, crepes                          | <b>Tantangan :</b> kematangan terhadap pancake yang kurang konsisten<br><b>Solusi :</b> cek suhu supaya gtidak terlalu panas               | Memahami kepekaan terdapa suhu panis yang berbeda                     | Meningkatkan pemahaman suhu                     | Bagus, perlu eksplorasi lebih banyak   |

|    |                |                                     |                                                       |                                                                                                                |                                                                  |                                                          |                                        |
|----|----------------|-------------------------------------|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|----------------------------------------|
|    | Rabu , 10 Juli | Set up dan jaga buffet breakfast    | Menyempurnakan dalam memasak crepes (tidak belang)    | <b>Tantangan</b> : memasak crepe dengan sempurna<br><b>Solusi</b> : banyak latihan                             | Menerbiasakan bekerja dengan rapi dan bersih                     | Meningkatkan cara bekerja dengan rapi dan cukup sempurna | Bagus, perlu eksplorasi lebih banyak   |
|    | Kamis 11 Juli  | Set up dan jaga breakfast           | Produksi adonan pancake, crepes dan waffle            | <b>Tantangan</b> : bekerja dengan cepat dan rapi<br><b>Solusi</b> : sering-sering menimbang bahan dengan benar | Memperbiasakan bekerja dengan cepat dan rapi                     | Meningkatkan cara kerja dengan rapi dan cepat            | Cukup, perbaikan dalam manajemen waktu |
|    | Jumat 12 Juli  | Produksi 2 rasa panacotta           | Memetahui rasa,texture yang benar dan jumlah produksi | <b>Tantangan</b> : memilih bahan sebagai rasa<br><b>Solusi</b> : konsultasi dengan pembimbing                  | Menjadi lebih kreatif terhadap , memproduksi berbagai jenis rasa | Kreatifitas terasah walaupun tidak ada standard recipe   | Cukup, perbaikan dalam manajemen waktu |
| 4. | Senin 15 Juli  | Orientasi                           | Unavailable                                           | Unavailable                                                                                                    | Unavailable                                                      | Unavailable                                              | Unavailable                            |
|    | Selasa 16 juli | Orientasi                           | Unavailable                                           | Unavailable                                                                                                    | Unavailable                                                      | Unavailable                                              | Unavailable                            |
|    | Rabu 17 juli   | Membantu shift pagi , fruit compote | Melatih kecepatan dan ketelitian                      | <b>Tantangan</b> : harus selesai ontime<br><b>Solusi</b> : datang lebih awal                                   | Menjadi lebih cepat dan teliti saat bekerja                      | Membiasakan untuk selalu bekerja dengan teliti           | Cukup, perbaikan dalam manajemen waktu |
|    | Kamis 18 Juli  | Set up breakfast buffet             | bahan mana yang bisa dipertahankan dan harus dibuang  | <b>Tantangan</b> : bisa jadi ada yang ketinggalan<br><b>Solusi</b> : selalu double check                       | Mengebiasakan untuk selalu double check                          | Kecepatan dan ketelitian terasah                         | Memuaskan, hanya kurang teliti         |
|    | Jumat 19 juli  | Cara bikin adonan muffin            | Mengetahui tekstur adonan yang benar                  | <b>Tantangan</b> : kurang konsisten<br><b>Solusi</b> : mempelajari komposisi bahan                             | Texture adonan yang dibikin sesuai                               | Kecepatan dan ketelitian terasah                         | Memuaskan, hanya kurang teliti         |
|    | Sabtu, 20 juli | OFF                                 | OFF                                                   | OFF                                                                                                            | OFF                                                              | OFF                                                      | OFF                                    |
|    | Minggu 21 Juli | OFF                                 | OFF                                                   | OFF                                                                                                            | OFF                                                              | OFF                                                      | OFF                                    |
| 5. | Senin 22 juli  | Produksi bread butter puding        | Menyapai kematangan , rasa dan tekstur yang tepat     | <b>Tantangan</b> : cepat dan konsistensi<br><b>Solusi</b> : banyak latihan                                     | Menguasai teknik masak yang konsisten                            | menguasai teknik masak yang konsisten                    | Memuaskan, hanya kurang teliti         |

|    |                  |                                                                    |                                             |                                                                                                                      |                                                 |                                   |                                        |
|----|------------------|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-----------------------------------|----------------------------------------|
|    | Selasa 23 Juli   | Menimbang bahan croissant dan Pan au chocolate                     | Tidak merubah rasa, bentuk dan kematangan   | <b>Tantangan:</b> cepat dan konsistensi<br><b>Solusi:</b> banyak latihan                                             | Ketelitian dan konsisten                        | Menguasaia kerja cepat dan teliti | Cukup, perbaikan dalam manajemen waktu |
|    | Rabu 24 Juli     | Menimbang bahan Danist dan croffin                                 | Tidak merubah rasa, bentuk dan kematangan   | <b>Tantangan</b> : kematangan terhadap Adonan yang kurang konsisten<br><b>Solusi</b> : pancake yang kurang konsisten | Ketelitian dan konsisten                        | Menguasaia kerja cepat dan teliti | Cukup, perbaikan dalam manajemen waktu |
|    | Kamis 25 Juli    | Menimbang dan mengulan berat bersih adonan soft roll dan hard roll | Konsistensi terhadap penimbangan            | <b>Tantangan</b> : kematangan terhadap Adonan yang kurang konsisten<br><b>Solusi</b> : pancake yang kurang konsisten | Memahami cara bekerja dengan efficient dan rapi | Menguasaia kerja cepat dan teliti | Cukup, perbaikan dalam manajemen waktu |
|    | Jumat 26 Juli    | Menimbang dan mengulen berat bersih adonan Multigrain loaf         | Konsistensi terhadap penimbangan            | <b>Tantangan:</b> cepat dan konsistensi<br><b>Solusi:</b> banyak latihan                                             | Ketelitian dan konsisten                        | Menguasaia kerja cepat dan teliti | Cukup, perbaikan dalam manajemen waktu |
|    | Sabtu 3 Agustus  | OFF                                                                | OFF                                         | <b>OFF</b>                                                                                                           | OFF                                             | OFF                               | OFF                                    |
|    | minggu 4 Agustus | OFF                                                                | OFF                                         | <b>OFF</b>                                                                                                           | OFF                                             | OFF                               | OFF                                    |
|    |                  |                                                                    |                                             |                                                                                                                      |                                                 |                                   |                                        |
| 6. | Senin 29 Juli    | Menimbang bahan dan mengoreng Donat                                | Tidak merugubah rasa, bentuk dan kematangan | <b>Tantangan:</b> cepat dan konsistensi<br><b>Solusi:</b> banyak latihan                                             | Ketelitian dan konsisten                        | Menguasai kerja cepat dan teliti  | Memuaskan, hanya kurang teliti         |
|    | Selasa 30 Juli   | Menimbang dan mengulen sour dough                                  | Tidak merugubah rasa, bentuk dan kematangan | <b>Tantangan:</b> cepat dan konsistensi<br><b>Solusi:</b> banyak latihan                                             | Ketelitian dan konsisten                        | Menguasai kerja cepat dan teliti  | Memuaskan, hanya kurang teliti         |
|    | Rabu 31 Juli     | Menimbang berat bersh bagguette                                    | Tidak merugubah rasa, bentuk dan kematangan | <b>Tantangan:</b> cepat dan konsistensi<br><b>Solusi:</b> banyak latihan                                             | Ketelitian dan konsisten                        | Menguasai kerja cepat dan teliti  | Memuaskan, hanya kurang teliti         |

|    |                     |                                                  |                                             |                                                                                                               |                          |                                   |                                |
|----|---------------------|--------------------------------------------------|---------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-----------------------------------|--------------------------------|
|    | Kamis 1 Agustus     | Menimbang berat bersih dan mengulen french toast | Tidak merugubah rasa, bentuk dan kematangan | <b>Tantangan:</b> cepat dan konsistensi<br><b>Solusi:</b> banyak latihan mengulen                             | Ketelitian dan konsisten | Menguasai kerja cepat dan teliti  | Memuaskan, hanya kurang teliti |
|    | Jumat 2 Agustus     | Menimbang dan mengulen adonan pizza              | Tidak merugubah rasa, bentuk dan kematangan | <b>Tantangan:</b> cepat dan konsistensi<br><b>Solusi:</b> banyak latihan                                      | Ketelitian dan konsisten | Menguasai kerja cepat dan teliti  | Memuaskan, hanya kurang teiti  |
| 7. | Senin 5 Agustus     | Menimbang adonan kue Gluten Free                 | Tidak merugubah rasa, bentuk dan kematangan | <b>Tantangan:</b> cepat dan konsistensi<br><b>Solusi:</b> banyak latihan                                      | Ketelitian dan konsisten | Menguasaia kerja cepat dan teliti | Memuaskan, hanya kurang teliti |
|    | Selasa 6 Agustus    | Menimbang adonan banana cake                     | Tidak merugubah rasa, bentuk dan kematangan | <b>Tantangan:</b> cepat dan konsistensi<br><b>Solusi:</b> banyak latihan                                      | Ketelitian dan konsisten | Menguasaia kerja cepat dan teliti | Memuaskan, hanya kurang teliti |
|    | Rabu 7 Agustus      | Menimbang adonan Carrot cake                     | Tidak merugubah rasa, bentuk dan kematangan | <b>Tantangan:</b> cepat dan konsistensi<br><b>Solusi:</b> banyak latihan                                      | Ketelitian dan konsisten | Menguasaia kerja cepat dan teliti | Memuaskan, hanya kurang teliti |
|    | Kanis 8 Agustus     | Memproduksi pannacotta basic                     | Tidak merugubah rasa, bentuk dan kematangan | <b>Tantangan</b> : bekerja dengan cepat dan rapi<br><b>Solusi:</b> sering-sering menimbang bahan dengan benar | Ketelitian dan konsisten | Menguasaia kerja cepat dan teliti | Memuaskan, hanya kurang teliti |
|    | Jumat 9 Agustus     | Membuat bread butter pudding royal               | Tidak merugubah rasa, bentuk dan kematangan | <b>Tantangan</b> : bekerja dengan cepat dan rapi<br><b>Solusi:</b> sering-sering menimbang bahan dengan benar | Ketelitian dan konsisten | Menguasaia kerja cepat dan teliti | Memuaskan, hanya kurang teliti |
|    | Sabtu 10 Agustus    | OFF                                              | OFF                                         | <b>OFF</b>                                                                                                    | OFF                      | OFF                               | OFF                            |
|    | Miggu 11 Agustus    | OFF                                              | OFF                                         | <b>OFF</b>                                                                                                    | OFF                      | OFF                               | OFF                            |
|    | 8. Senin 13 Agustus | OFF                                              | OFF                                         | <b>OFF</b>                                                                                                    | OFF                      | OFF                               | OFF                            |

|    |                   |                                        |                                                    |                                                                                                                   |                          |                                 |                                        |
|----|-------------------|----------------------------------------|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|---------------------------------|----------------------------------------|
|    | Selasa 14 Agustus | Set up breakfast buffet, mise en place | Bekerja dengan cepat dan teliti                    | <b>Tantangan</b> : bekerja dengan cepat dan rapi<br><br><b>Solusi:</b> sering-sering menimbang bahan dengan benar | Ketelitian dan konsisten | Bekerja dengan cepat dan teliti | Cukup, perbaikan dalam manajemen waktu |
|    | Rabu 15 Agustus   | Prep pudding and panacotta             | Memproduksi dengan rasa dan tekstur yang konsisten | <b>Tantangan</b> : bekerja dengan cepat dan rapi<br><br><b>Solusi:</b> sering-sering menimbang bahan dengan benar | Ketelitian dan konsisten | Bekerja dengan cepat dan teliti | Cukup, perbaikan dalam manajemen waktu |
|    | Kamis 16 Agustus  | Menimbang dan memanggang garnish tuile | Memanggang dengan warna dan bentuk yang sempurna   | <b>Tantangan</b> : bekerja dengan cepat dan rapi<br><br><b>Solusi:</b> sering-sering menimbang bahan dengan benar | Ketelitian dan kecepatan | Bekerja dengan cepat dan teliti | Cukup, perbaikan dalam manajemen waktu |
|    | Jumat 17 Agustus  | Flag ceremony                          | Flag ceremony                                      | Flag ceremony                                                                                                     | Flag ceremony            | Flag ceremony                   | Flag ceremony                          |
|    | Minggu 18 Agustus | Membuat caramel suace and pastry cream | Memproduksi dengan warna dan rasa sesuai resep     | <b>Tantangan</b> : bekerja dengan cepat dan rapi<br><br><b>Solusi:</b> sering-sering menimbang bahan              | Ketelitian dan kecepatan | Bekerja dengan cepat dan teliti | Cukup, perbaikan dalam manajemen waktu |
| 9. | Senin 19 Agustus  | OFF                                    | OFF                                                | OFF                                                                                                               | OFF                      | OFF                             | OFF                                    |
|    | Selasa 20 Agustus | OFF                                    | OFF                                                | OFF                                                                                                               | OFF                      | OFF                             | OFF                                    |
|    | Rabu 21 Agustus   | Membuat almond based cookies           | Memproduksi dengan warna dan rasa sesuai resep     | <b>Tantangan</b> : bekerja dengan cepat dan rapi<br><br><b>Solusi:</b> konsultasi dengan pembimbing               | Ketelitian dan konsisten | Bekerja dengan cepat dan teliti | Cukup, perbaikan dalam manajemen waktu |
|    | Kamis 22 Agustus  | Membuat selai nanas                    | Memproduksi dengan warna dan rasa sesuai resep     | <b>Tantangan</b> : bekerja dengan cepat dan rapi<br><b>Solusi:</b> sering-sering konsultasi                       | Ketelitian dan konsisten | Bekerja dengan cepat dan teliti | Cukup, perbaikan dalam manajemen waktu |

|     |                   |                                             |                                                    |                                                                                                  |                                         |                                 |                                        |
|-----|-------------------|---------------------------------------------|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|---------------------------------|----------------------------------------|
|     | Jumat 23 Agustus  | Menimbang dan menghias churros              | Memproduksi dengan warna dan rasa sesuai resep     | <b>Tantangan</b> : bekerja dengan cepat dan rapi<br><b>Solusi:</b> sering-sering konsultasi      | Ketelitian dan konsisten                | Bekerja dengan cepat dan teliti | Cukup, perbaikan dalam manajemen waktu |
|     | Sabtu 24 Agustus  | Membuat salak pie filling                   | Memproduksi dengan warna dan rasa sesuai resep     | <b>Tantangan:</b> cepat dan konsistensi<br><b>Solusi:</b> berkonsultasi dengan pembimbing        | Ketelitian dan konsisten                | Bekerja dengan cepat dan teliti | Cukup, perbaikan dalam manajemen waktu |
|     | Minggu 25 Agustus | Membuat chocolate glaze dan raspberry glaze | Memproduksi dengan texture an warna yang konsisten | <b>Tantangan</b> : bekerja dengan cepat dan rapi<br><b>Solusi:</b> sering-sering menimbang bahan | Ketelitian dan konsisten                | Bekerja dengan cepat dan teliti | Cukup, perbaikan dalam manajemen waktu |
| 10. | Senin 26 Agustus  | OFF                                         | OFF                                                | OFF                                                                                              | OFF                                     | OFF                             | OFF                                    |
|     | Selasa 27 Agustus | OFF                                         | OFF                                                | OFF                                                                                              | OFF                                     | OFF                             | OFF                                    |
|     | Rabu 28 Agustus   | Set up breakfast buffet, mise en place      | Menata dengan rapi dan cepat sesuai                | <b>Tantangan:</b> cepat dan konsistensi<br><b>Solusi:</b> berkonsultasi dengan pembimbing        | Mengebiasakan untuk selalu double check | Bekerja dengan cepat dan teliti | Cukup, perbaikan dalam manajemen waktu |
|     | Kamis 29 Agustus  | Menimbang bahan dan mengoreng Donat         | Menggoreng dengan kematangan yang sesuai           | <b>Tantangan:</b> cepat dan konsistensi<br><b>Solusi:</b> berkonsultasi dengan pembimbing        | Mengebiasakan untuk selalu double check | Bekerja dengan cepat dan teliti | Cukup, perbaikan dalam manajemen waktu |
|     | Jumat 30 Agustus  | Memproduksi pannacotta basic                | Kecepatan dan texture yuang sesuai                 | <b>Tantangan:</b> cepat dan konsistensi<br><b>Solusi:</b> berkonsultasi dengan pembimbing        | Mengebiasakan untuk selalu double check | Bekerja dengan cepat dan teliti | Cukup, perbaikan dalam manajemen waktu |
|     | Sabtu 31 Agustus  | Menimbang dan mengulen adonan pizza         | Texture dan berat sesuai resep                     | <b>Tantangan:</b> cepat dan konsistensi<br><b>Solusi:</b> berkonsultasi dengan pembimbing        | Mengebiasakan untuk selalu double check | Bekerja dengan cepat dan teliti | Cukup, perbaikan dalam manajemen waktu |

|     |                     |                                                  |                                             |                                                                                               |                                         |                                                        |                                        |
|-----|---------------------|--------------------------------------------------|---------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------|----------------------------------------|
|     | Minggu 1 September  | Membuat bread butter pudding royal               | testure dan rasa sesuai resep               | <b>Tantangan:</b> cepat dan konsistensi<br><br><b>Solusi:</b> berkonsultasi dengan pembimbing | Mengebiasakan untuk selalu double check | Kreatifitas terasah walaupun tidak ada standard recipe | Cukup, perbaikan dalam manajemen waktu |
| 11. | Senin 2 September   | OFF                                              | OFF                                         | <b>OFF</b>                                                                                    | OFF                                     | OFF                                                    | OFF                                    |
|     | Selasa 3 September  | OFF                                              | OFF                                         | <b>OFF</b>                                                                                    | OFF                                     | OFF                                                    | OFF                                    |
|     | Rabu 4 September    | OFF                                              | OFF                                         | <b>OFF</b>                                                                                    | OFF                                     | OFF                                                    | OFF                                    |
|     | Kamis 5 September   | Menimbang bahan dan mengoreng Donat              | Tidak merugubah rasa, bentuk dan kematangan | <b>Tantangan:</b> cepat dan konsistensi<br><br><b>Solusi:</b> berkonsultasi dengan pembimbing | Mengebiasakan untuk selalu double check | Bekerja dengan cepat dan teliti                        | Cukup, perbaikan dalam manajemen waktu |
|     | Jumat 6 September   | Menimbang dan mengulen sour dough                | Tidak merugubah rasa, bentuk dan kematangan | <b>Tantangan:</b> cepat dan konsistensi<br><br><b>Solusi:</b> berkonsultasi dengan pembimbing | Mengebiasakan untuk selalu double check | Bekerja dengan cepat dan teliti                        | Cukup, perbaikan dalam manajemen waktu |
|     | Sabtu 7 September   | Menimbang berat bersh baguette                   | Tidak merugubah rasa, bentuk dan kematangan | <b>Tantangan:</b> cepat dan konsistensi<br><br><b>Solusi:</b> berkonsultasi dengan pembimbing | Mengebiasakan untuk selalu double check | Bekerja dengan cepat dan teliti                        | Cukup, perbaikan dalam manajemen waktu |
|     | Minggu 8 September  | Menimbang berat bersih dan mengulen french toast | Tidak merugubah rasa, bentuk dan kematangan | <b>Tantangan:</b> cepat dan konsistensi<br><br><b>Solusi:</b> berkonsultasi dengan pembimbing | Mengebiasakan untuk selalu double check | Bekerja dengan cepat dan teliti                        | Cukup, perbaikan dalam manajemen waktu |
| 12. | Senin 9 September   | Menimbang dan mengulen adonan pizza              | Tidak merugubah rasa, bentuk dan kematangan | <b>Tantangan:</b> cepat dan konsistensi<br><br><b>Solusi:</b> berkonsultasi dengan pembimbing | Mengebiasakan untuk selalu double check | Bekerja dengan cepat dan teliti                        | Cukup, perbaikan dalam manajemen waktu |
|     | Selasa 10 September | OFF                                              | OFF                                         | <b>OFF</b>                                                                                    | OFF                                     | OFF                                                    | OFF                                    |
|     | Rabu 11 September   | OFF                                              | OFF                                         | <b>OFF</b>                                                                                    | OFF                                     | OFF                                                    | OFF                                    |
|     | Kamis 12 September  | Menimbang adonan banana cake                     | Tidak merugubah rasa, bentuk dan kematangan | <b>Tantangan:</b> cepat dan konsistensi                                                       | Mengebiasakan untuk selalu double check | Bekerja dengan cepat dan teliti                        | Cukup, perbaikan dalam                 |

|     |                     |                                                                      |                                                |                                                                                                     |                                                                                        |                                 |                                        |
|-----|---------------------|----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|----------------------------------------|
|     |                     |                                                                      |                                                | <b>Solusi:</b><br>berkonsultasi dengan pembimbing                                                   |                                                                                        |                                 | manajemen waktu                        |
|     | Jumat 13 September  | Menimbang adonan Carrot cake                                         | Tidak merubah rasa, bentuk dan kematangan      | <b>Tantangan:</b><br>cepat dan konsistensi<br><br><b>Solusi:</b><br>berkonsultasi dengan pembimbing | Mengebiasakan untuk selalu double check                                                | Bekerja dengan cepat dan teliti | Cukup, perbaikan dalam manajemen waktu |
|     | Sabtu 14 September  | Memproduksi pannacotta basic                                         | Texture dan berat sesuai resep                 | <b>Tantangan:</b><br>cepat dan konsistensi<br><br><b>Solusi:</b><br>berkonsultasi dengan pembimbing | Mengebiasakan untuk selalu double check<br><br>Mengebiasakan untuk selalu double check | Bekerja dengan cepat dan teliti | Cukup, perbaikan dalam manajemen waktu |
|     | Minggu 15 September | Membuat bread butter pudding royal                                   | Memproduksi dengan warna dan rasa sesuai resep | <b>Tantangan:</b><br>cepat dan konsistensi<br><br><b>Solusi:</b><br>berkonsultasi dengan pembimbing | Mengebiasakan untuk selalu double check                                                | Bekerja dengan cepat dan teliti | Cukup, perbaikan dalam manajemen waktu |
| 13. | Senin 16 september  | Menimbang dan mengulen sour dough                                    | Memproduksi dengan warna dan rasa sesuai resep | <b>Tantangan:</b><br>cepat dan konsistensi<br><br><b>Solusi:</b><br>berkonsultasi dengan pembimbing | Mengebiasakan untuk selalu double check                                                | Bekerja dengan cepat dan teliti | Cukup, perbaikan dalam manajemen waktu |
|     | Selasa 17 September | OFF                                                                  | OFF                                            | OFF                                                                                                 | OFF                                                                                    | OFF                             | OFF                                    |
|     | Rabu 18 September   | OFF                                                                  | OFF                                            | OFF                                                                                                 | OFF                                                                                    | OFF                             | OFF                                    |
|     | Kamis 19 September  | Set up breakfast buffet                                              | Kerapian, konsistensi dan kebersihan di set up | <b>Tantangan:</b><br>cepat dan konsistensi<br><br><b>Solusi:</b><br>berkonsultasi dengan pembimbing | Mengebiasakan untuk selalu double check                                                | Bekerja dengan cepat dan teliti | Cukup, perbaikan dalam manajemen waktu |
|     | Jumat 20 September  | Jaga breakfast buffet untuk menu ala cart (pancake, waffle, crepes ) | Kerapian, konsistensi dan kebersihan di set up | <b>Tantangan:</b><br>cepat dan konsistensi<br><br><b>Solusi:</b><br>berkonsultasi dengan pembimbing | Mengebiasakan untuk selalu double check                                                | Bekerja dengan cepat dan teliti | Cukup, perbaikan dalam manajemen waktu |
|     | Kamis 21 september  | Set up dan jaga buffet breakfast                                     | Kerapian, konsistensi dan kebersihan di set up | <b>Tantangan:</b><br>cepat dan konsistensi<br><br><b>Solusi:</b><br>berkonsultasi dengan pembimbing | Mengebiasakan untuk selalu double check                                                | Bekerja dengan cepat dan teliti | Cukup, perbaikan dalam manajemen waktu |

|     |                     |                                                          |                                                    |                                                                                           |                                         |                                 |                                        |
|-----|---------------------|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|---------------------------------|----------------------------------------|
|     | Jumat 22 September  | Set up dan jaga breakfast                                | Kerapian, konsistensi dan kebersihan di set up     | <b>Tantangan:</b> cepat dan konsistensi<br><b>Solusi:</b> berkonsultasi dengan pembimbing | Mengebiasakan untuk selalu double check | Bekerja dengan cepat dan teliti | Cukup, perbaikan dalam manajemen waktu |
|     | Sabtu 23 September  | Membuat bread butter pudding royal                       | Tidak merubah rasa, bentuk dan kematangan          | <b>Tantangan:</b> cepat dan konsistensi<br><b>Solusi:</b> berkonsultasi dengan pembimbing | Mengebiasakan untuk selalu double check | Bekerja dengan cepat dan teliti | Cukup, perbaikan dalam manajemen waktu |
|     | Minggu 24 September | Menimbang dan mengulen sour dough                        | Tidak merubah rasa, bentuk dan kematangan          | <b>Tantangan:</b> cepat dan konsistensi<br><b>Solusi:</b> berkonsultasi dengan pembimbing | Mengebiasakan untuk selalu double check | Bekerja dengan cepat dan teliti | Cukup, perbaikan dalam manajemen waktu |
| 14. | Senin 25 september  | Menimbang dan mengolah adonan pancake dan crepes         | Tidak merubah rasa, bentuk dan kematangan          | <b>Tantangan:</b> cepat dan konsistensi<br><b>Solusi:</b> berkonsultasi dengan pembimbing | Mengebiasakan untuk selalu double check | Bekerja dengan cepat dan teliti | Cukup, perbaikan dalam manajemen waktu |
|     | Selasa 26 September | OFF                                                      | OFF                                                | OFF                                                                                       | OFF                                     | OFF                             | OFF                                    |
|     | Rabu 27 september   | OFF                                                      | OFF                                                | OFF                                                                                       | OFF                                     | OFF                             | OFF                                    |
|     | Kamis 28 September  | Menimbang dan mengolah adonan pancake dan crepes         | Tidak merubah rasa, bentuk dan kematangan          | <b>Tantangan:</b> cepat dan konsistensi<br><b>Solusi:</b> berkonsultasi dengan pembimbing | Mengebiasakan untuk selalu double check | Bekerja dengan cepat dan teliti | Cukup, perbaikan dalam manajemen waktu |
|     | Jumat 29 September  | Mencetak moose untuk menu alacart                        | Menyelesaikan hidangan dengan hasil yang memuaskan | <b>Tantangan:</b> cepat dan konsistensi<br><b>Solusi:</b> berkonsultasi dengan pembimbing | Mengebiasakan untuk selalu double check | Bekerja dengan cepat dan teliti | Cukup, perbaikan dalam manajemen waktu |
|     | Sabtu 30 September  | Mempelajari teknik <i>plating</i> untuk hidangan dessert | Menguasai teknik <i>plating</i> yang estetik       | <b>Tantangan:</b> cepat dan konsistensi<br><b>Solusi:</b> berkonsultasi dengan pembimbing | Mengebiasakan untuk selalu double check | Bekerja dengan cepat dan teliti | Cukup, perbaikan dalam manajemen waktu |

|     |                      |                                                              |                                                    |                                                                                                              |                                               |                                        |                                                    |
|-----|----------------------|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------------------|
|     | Minggu 1<br>Oktober  | Mengatur<br>jadwal dan<br>pembagian<br>tugas di<br>kitchen   | Meningkatkan<br>koordinasi tim<br>kitchen          | <b>Tantangan:</b><br>cepat dan<br>konsistensi<br><br><b>Solusi:</b><br>berkonsultasi<br>dengan<br>pembimbing | Mengebiasakan<br>untuk selalu<br>double check | Bekerja<br>dengan cepat<br>dan teliti  | Cukup,<br>perbaikan<br>dalam<br>manajemen<br>waktu |
| 15. | Senin 2<br>Oktober   | Menimbang<br>dan mengolah<br>adonan<br>pancake dan<br>crepes | Tidak<br>merubah rasa,<br>bentuk dan<br>kematangan | <b>Tantangan:</b><br>cepat dan<br>konsistensi<br><br><b>Solusi:</b><br>berkonsultasi<br>dengan<br>pembimbing | Mengebiasakan<br>untuk selalu<br>double check | Bekerja<br>dengan cepat<br>dan teliti  | Cukup,<br>perbaikan<br>dalam<br>manajemen<br>waktu |
|     | Selasa 3<br>Oktober  | OFF                                                          | OFF                                                | OFF                                                                                                          | OFF                                           | OFF                                    | OFF                                                |
|     | Rabu 4<br>Oktober    | OFF                                                          | OFF                                                | OFF                                                                                                          | OFF                                           | OFF                                    | OFF                                                |
|     | Kamis 5<br>oktober   | Menimbang<br>dan mengolah<br>adonan<br>pancake dan<br>crepes | Tidak<br>merubah rasa,<br>bentuk dan<br>kematangan | <b>Tantangan:</b><br>cepat dan<br>konsistensi<br><br><b>Solusi:</b><br>berkonsultasi<br>dengan<br>pembimbing | Ketelitian dan<br>konsisten                   | Mengusaia<br>kerja cepat<br>dan teliti | Memuaskan,<br>hanya kurang<br>teliti               |
|     | Jumat 6<br>Oktober   | Menimbang<br>bahan dan<br>mengoreng<br>Donat                 | Tidak<br>merubah rasa,<br>bentuk dan<br>kematangan | <b>Tantangan:</b><br>cepat dan<br>konsistensi<br><br><b>Solusi:</b><br>berkonsultasi<br>dengan<br>pembimbing | Ketelitian dan<br>konsisten                   | Bekerja<br>dengan cepat<br>dan teliti  | Cukup,<br>perbaikan<br>dalam<br>manajemen<br>waktu |
|     | Sabtu 7<br>Oktober   | Menimbang<br>dan mengulen<br>sour dough                      | Tidak<br>merubah rasa,<br>bentuk dan<br>kematangan | <b>Tantangan:</b><br>cepat dan<br>konsistensi<br><br><b>Solusi:</b><br>berkonsultasi<br>dengan<br>pembimbing | Ketelitian dan<br>konsisten                   | Mengusaia<br>kerja cepat<br>dan teliti | Memuaskan,<br>hanya kurang<br>teliti               |
|     | Minggu 8<br>Oktober  | Menimbang<br>berat bersh<br>bagguette                        | Tidak<br>merubah rasa,<br>bentuk dan<br>kematangan | <b>Tantangan:</b><br>cepat dan<br>konsistensi<br><br><b>Solusi:</b><br>berkonsultasi<br>dengan<br>pembimbing | Ketelitian dan<br>konsisten                   | Mengusaia<br>kerja cepat<br>dan teliti | Memuaskan,<br>hanya kurang<br>teliti               |
| 16. | Senin 9<br>Oktober   | Menimbang<br>bahan dan<br>mengoreng<br>Donat                 | Tidak<br>merubah rasa,<br>bentuk dan<br>kematangan | <b>Tantangan:</b><br>cepat dan<br>konsistensi<br><br><b>Solusi:</b><br>berkonsultasi<br>dengan<br>pembimbing | Ketelitian dan<br>konsisten                   | Mengusaia<br>kerja cepat<br>dan teliti | Memuaskan,<br>hanya kurang<br>teliti               |
|     | Selasa 10<br>Oktober | OFF                                                          | OFF                                                | OFF                                                                                                          | OFF                                           | OFF                                    | OFF                                                |
|     | Rabu 11<br>Oktober   | OFF                                                          | OFF                                                | OFF                                                                                                          | OFF                                           | OFF                                    | OFF                                                |

|     |                   |                                                            |                                                  |                                                                                           |                                         |                                   |                                        |
|-----|-------------------|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------|----------------------------------------|
|     | Kamis 12 Oktober  | Menimbang dan mengulen sour dough                          | Tidak merugubah rasa, bentuk dan kematangan      | <b>Tantangan:</b> cepat dan konsistensi<br><b>Solusi:</b> berkonsultasi dengan pembimbing | Ketelitian dan konsisten                | Menguasaia kerja cepat dan teliti | Memuaskan, hanya kurang teliti         |
|     | Jumat 13 Oktober  | Membuat bread butter pudding royal                         | Tidak merugubah rasa, bentuk dan kematangan      | <b>Tantangan:</b> cepat dan konsistensi<br><b>Solusi:</b> berkonsultasi dengan pembimbing | Mengebiasakan untuk selalu double check | Bekerja dengan cepat dan teliti   | Cukup, perbaikan dalam manajemen waktu |
|     | Sabtu 14 Oktober  | Menimbang berat bersh bagguette                            | Tidak merugubah rasa, bentuk dan kematangan      | <b>Tantangan:</b> cepat dan konsistensi<br><b>Solusi:</b> berkonsultasi dengan pembimbing | Ketelitian dan konsisten                | Menguasaia kerja cepat dan teliti | Memuaskan, hanya kurang teliti         |
|     | Minggu 15 Oktober | Menimbang berat bersih dan mengulen french toast           | Tidak merugubah rasa, bentuk dan kematangan      | <b>Tantangan:</b> cepat dan konsistensi<br><b>Solusi:</b> berkonsultasi dengan pembimbing | Ketelitian dan konsisten                | Menguasaia kerja cepat dan teliti | Memuaskan, hanya kurang teliti         |
|     |                   |                                                            |                                                  |                                                                                           |                                         |                                   |                                        |
| 17. | Senin 16 Oktober  | Menimbang dan mengulen adonan pizza                        | Tidak merugubah rasa, bentuk dan kematangan      | <b>Tantangan:</b> cepat dan konsistensi<br><b>Solusi:</b> berkonsultasi dengan pembimbing | Ketelitian dan konsisten                | Menguasaia kerja cepat dan teliti | Memuaskan, hanya kurang teliti         |
|     | Selasa 17 Oktober | OFF                                                        | OFF                                              | OFF                                                                                       | OFF                                     | OFF                               | OFF                                    |
|     | Rabu 18 Oktober   | OFF                                                        | OFF                                              | OFF                                                                                       | OFF                                     | OFF                               | OFF                                    |
|     | Kamis 19 Oktober  | Jaga event (ice cream corner)<br>Prepare chocolate topping | Menjaga kebersihan stasion dan merapikan topping | <b>Tantangan:</b> cepat dan konsistensi<br><b>Solusi:</b> berkonsultasi dengan pembimbing | Ketelitian dan konsisten                | Menguasaia kerja cepat dan teliti | Memuaskan, hanya kurang teliti         |
|     | Jumat 20 Oktober  | Make chocolate, vanillai, caramel sauce                    | Konsistensi terhadap texture, warna, dan rasa    | <b>Tantangan:</b> cepat dan konsistensi<br><b>Solusi:</b> berkonsultasi dengan pembimbing | Ketelitian dan konsisten                | Menguasaia kerja cepat dan teliti | Memuaskan, hanya kurang teliti         |
|     | Sabtu 21 Oktober  | Make vegan batter pancake and crepes                       | Tidak merugubah rasa, bentuk dan kematangan      | <b>Tantangan:</b> cepat dan konsistensi<br><b>Solusi:</b> berkonsultasi                   | Ketelitian dan konsisten                | Menguasaia kerja cepat dan teliti | Memuaskan, hanya kurang teliti         |

|     |                   |                                                           |                                             |                                                                                           |                          |                                   |                                |
|-----|-------------------|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-----------------------------------|--------------------------------|
|     |                   |                                                           |                                             | dengan pembimbing                                                                         |                          |                                   |                                |
|     | Minggu 22 Oktober | Membuat dan mencetak adonan pudding dan jelly dari santan | Tidak merugubah rasa, bentuk dan kematangan | <b>Tantangan:</b> cepat dan konsistensi<br><b>Solusi:</b> berkonsultasi dengan pembimbing | Ketelitian dan konsisten | Menguasaia kerja cepat dan teliti | Memuaskan, hanya kurang teliti |
| 18. | Senin 23 Oktober  | Menimbang berat bersih dan mengulen french toast          | Tidak merugubah rasa, bentuk dan kematangan | <b>Tantangan:</b> cepat dan konsistensi<br><b>Solusi:</b> berkonsultasi dengan pembimbing | Ketelitian dan konsisten | Menguasaia kerja cepat dan teliti | Memuaskan, hanya kurang teliti |
|     | Selasa 24 Oktober | OFF                                                       | OFF                                         | OFF                                                                                       | OFF                      | OFF                               | OFF                            |
|     | Rabu 25 Oktober   | OFF                                                       | OFF                                         | OFF                                                                                       | OFF                      | OFF                               | OFF                            |
|     | Kamis 26 Oktober  | Menimbang berat bersih dan mengulen french toast          | Tidak merugubah rasa, bentuk dan kematangan | <b>Tantangan:</b> cepat dan konsistensi<br><b>Solusi:</b> berkonsultasi dengan pembimbing | Ketelitian dan konsisten | Menguasaia kerja cepat dan teliti | Memuaskan, hanya kurang teliti |
|     | Jumat 27 Oktober  | Menimbang dan mengulen adonan pizza                       | Tidak merugubah rasa, bentuk dan kematangan | <b>Tantangan:</b> cepat dan konsistensi<br><b>Solusi:</b> berkonsultasi dengan pembimbing | Ketelitian dan konsisten | Menguasaia kerja cepat dan teliti | Memuaskan, hanya kurang teliti |
|     | Sabtu 28 Oktober  | Prep adonan dan bake hard roll dan multigrain             | Tidak merugubah rasa, bentuk dan kematangan | <b>Tantangan:</b> cepat dan konsistensi<br><b>Solusi:</b> berkonsultasi dengan pembimbing | Ketelitian dan konsisten | Menguasaia kerja cepat dan teliti | Memuaskan, hanya kurang teliti |
|     | Minggu 28 Oktober | Menimbang berat bersih dan mengulen french toast          | Tidak merugubah rasa, bentuk dan kematangan | <b>Tantangan:</b> cepat dan konsistensi<br><b>Solusi:</b> berkonsultasi dengan pembimbing | Ketelitian dan konsisten | Menguasaia kerja cepat dan teliti | Memuaskan, hanya kurang teliti |
| 19. | Senin 29 Oktober  | Menimbang dan mengolah adonan pancake dan crepes          | Tidak merugubah rasa, bentuk dan kematangan | <b>Tantangan:</b> cepat dan konsistensi<br><b>Solusi:</b> berkonsultasi dengan pembimbing | Ketelitian dan konsisten | Menguasaia kerja cepat dan teliti | Memuaskan, hanya kurang teliti |
|     | Selasa 30 Oktober | OFF                                                       | OFF                                         | OFF                                                                                       | OFF                      | OFF                               | OFF                            |

|     |                   |                                                  |                                             |                                                                                               |                                         |                                   |                                        |
|-----|-------------------|--------------------------------------------------|---------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------|----------------------------------------|
|     | Rabu 31 Oktober   | OFF                                              | OFF                                         | OFF                                                                                           | OFF                                     | OFF                               | OFF                                    |
|     | Kamis 1 November  | Prep adonan dan bake hard roll dan multigrain    | Tidak merugubah rasa, bentuk dan kematangan | <b>Tantangan:</b> cepat dan konsistensi<br><br><b>Solusi:</b> berkonsultasi dengan pembimbing | Ketelitian dan konsisten                | Menguasaia kerja cepat dan teliti | Memuaskan, hanya kurang teliti         |
|     | Jumat 2 November  | Menimbang berat bersih dan mengulen french toast | Tidak merugubah rasa, bentuk dan kematangan | <b>Tantangan:</b> cepat dan konsistensi<br><br><b>Solusi:</b> berkonsultasi dengan pembimbing | Mengebiasakan untuk selalu double check | Bekerja dengan cepat dan teliti   | Cukup, perbaikan dalam manajemen waktu |
|     | Sabtu 3 November  | Menimbang berat bersh baguette                   | Tidak merugubah rasa, bentuk dan kematangan | <b>Tantangan:</b> cepat dan konsistensi<br><br><b>Solusi:</b> berkonsultasi dengan pembimbing | Ketelitian dan konsisten                | Menguasaia kerja cepat dan teliti | Memuaskan, hanya kurang teliti         |
|     | Minggu 4 November | Menimbang dan mengolah adonan pancake dan crepes | Tidak merugubah rasa, bentuk dan kematangan | <b>Tantangan:</b> cepat dan konsistensi<br><br><b>Solusi:</b> berkonsultasi dengan pembimbing | Ketelitian dan konsisten                | Menguasaia kerja cepat dan teliti | Memuaskan, hanya kurang teliti         |
| 20. | Senin 5 November  | Menimbang berat bersih dan mengulen french toast | Tidak merugubah rasa, bentuk dan kematangan | <b>Tantangan:</b> cepat dan konsistensi<br><br><b>Solusi:</b> berkonsultasi dengan pembimbing | Ketelitian dan konsisten                | Menguasaia kerja cepat dan teliti | Memuaskan, hanya kurang teliti         |
|     | Selasa 6 November | OFF                                              | OFF                                         | OFF                                                                                           | OFF                                     | OFF                               | OFF                                    |
|     | Rabu 7 November   | OFF                                              | OFF                                         | OFF                                                                                           | OFF                                     | OFF                               | OFF                                    |
|     | Kamis 8 November  | Menimbang dan mengolah adonan pancake dan crepes | Tidak merugubah rasa, bentuk dan kematangan | <b>Tantangan:</b> cepat dan konsistensi<br><br><b>Solusi:</b> berkonsultasi dengan pembimbing | Ketelitian dan konsisten                | Menguasaia kerja cepat dan teliti | Memuaskan, hanya kurang teliti         |
|     | Jumat 8 November  | Menimbang bahan dan mengoreng Donat              | Tidak merugubah rasa, bentuk dan kematangan | <b>Tantangan:</b> cepat dan konsistensi<br><br><b>Solusi:</b> berkonsultasi dengan pembimbing | Ketelitian dan konsisten                | Menguasaia kerja cepat dan teliti | Memuaskan, hanya kurang teliti         |

|     |                      |                                         |                                                 |                                                                                                                                |                          |                                   |                                |
|-----|----------------------|-----------------------------------------|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-----------------------------------|--------------------------------|
|     | Sabtu 9 November     | Menimbang dan mengulen sour dough       | Tidak merugubah rasa, bentuk dan kematangan     | <b>Tantangan:</b><br>cepat dan konsistensi<br><br><b>Solusi:</b><br>berkonsultasi dengan pembimbing                            | Ketelitian dan konsisten | Menguasaia kerja cepat dan teliti | Memuaskan, hanya kurang teliti |
|     | Minggu 10 November R | Menimbang berat bersh bagguette         | Tidak merugubah rasa, bentuk dan kematangan     | <b>Tantangan:</b><br>cepat, bersih dan konsistensi<br><br><b>Solusi:</b><br>berkonsultasi dengan pembimbing dan banyak latihan | Ketelitian dan konsisten | Menguasaia kerja cepat dan teliti | Memuaskan, hanya kurang teliti |
| 22. | Senin 11 November    | Menimbang bahan dan mengoreng Donat     | Tidak merugubah rasa, bentuk dan kematangan     | <b>Tantangan:</b><br>cepat, bersih dan konsistensi<br><br><b>Solusi:</b><br>berkonsultasi dengan pembimbing dan banyak latihan | Ketelitian dan konsisten | Menguasaia kerja cepat dan teliti | Memuaskan, hanya kurang teliti |
|     | Selasa 12 November   | OFF                                     | OFF                                             | OFF                                                                                                                            | Ketelitian dan konsisten | Menguasaia kerja cepat dan teliti | Memuaskan, hanya kurang teliti |
|     | Rabu 13 November     | OFF                                     | OFF                                             | OFF                                                                                                                            | OFF                      | OFF                               | OFF                            |
|     | Kamis 14 November    | Set up breakfast buffet, mise en plaice | Sesuai standard set up, kebersihan dan kerapian | <b>Tantangan:</b><br>cepat, bersih dan konsistensi<br><br><b>Solusi:</b><br>berkonsultasi dengan pembimbing dan banyak latihan | Ketelitian dan konsisten | Menguasaia kerja cepat dan teliti | Memuaskan, hanya kurang teliti |
|     | Jumat 15 November    | Menimbang bahan dan mengoreng Donat     | Tidak merugubah rasa, bentuk dan kematangan     | <b>Tantangan:</b><br>cepat, bersih dan konsistensi<br><br><b>Solusi:</b><br>berkonsultasi dengan pembimbing dan banyak latihan | Ketelitian dan konsisten | Menguasaia kerja cepat dan teliti | Memuaskan, hanya kurang teliti |
|     | Sabtu 16 November    | Memproduksi pannacotta basic            | Tidak merugubah rasa, bentuk dan kematangan     | <b>Tantangan:</b><br>cepat, bersih dan konsistensi<br><br><b>Solusi:</b><br>berkonsultasi dengan pembimbing dan banyak latihan | Ketelitian dan konsisten | Menguasaia kerja cepat dan teliti | Memuaskan, hanya kurang teliti |

|     |                    |                                                  |                                             |                                                                                                                                |                                                    |                                   |                                   |
|-----|--------------------|--------------------------------------------------|---------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
|     | Minggu 17 November | Menimbang dan mengulen adonan pizza              | Tidak merugubah rasa, bentuk dan kematangan | <b>Tantangan:</b><br>cepat, bersih dan konsistensi<br><br><b>Solusi:</b><br>berkonsultasi dengan pembimbing dan banyak latihan | Ketelitian dan konsisten                           | Menguasaia kerja cepat dan teliti | Memuaskan, hanya kurang teliti    |
| 23. | Senin 18 November  | \<br><br>Membuat bread butter pudding royal      | Tidak merugubah rasa, bentuk dan kematangan | <b>Tantangan:</b><br>cepat, bersih dan konsistensi<br><br><b>Solusi:</b><br>berkonsultasi dengan pembimbing dan banyak latihan | Ketelitian dan konsisten                           | Menguasaia kerja cepat dan teliti | Memuaskan, hanya kurang teliti    |
|     | Selasa 19 November | Menimbang bahan dan mengoreng Donat              | Tidak merugubah rasa, bentuk dan kematangan | <b>Tantangan:</b><br>cepat, bersih dan konsistensi<br><br><b>Solusi:</b><br>berkonsultasi dengan pembimbing dan banyak latihan | Ketelitian dan konsisten                           | Menguasaia kerja cepat dan teliti | Memuaskan, hanya kurang teliti    |
|     | Rabu 20 November   | OFF                                              | OFF                                         | OFF                                                                                                                            | OFF                                                | OFF                               | OFF                               |
|     | Kamis 21 November  | OFF                                              | OFF                                         | OFF                                                                                                                            | OFF                                                | OFF                               | OFF                               |
|     | Jumat 22 November  | Menimbang dan mengulen adonan pizza              | Tidak merugubah rasa, bentuk dan kematangan | <b>Tantangan:</b><br>cepat, bersih dan konsistensi<br><br><b>Solusi:</b><br>berkonsultasi dengan pembimbing dan banyak latihan | Ketelitian dan konsisten                           | Menguasaia kerja cepat dan teliti | Memuaskan, hanya kurang teliti    |
|     | Sabtu 23 November  | Prep adonan dan bake hard roll dan multigrain    | Tidak merugubah rasa, bentuk dan kematangan | <b>Tantangan:</b><br>cepat, bersih dan konsistensi<br><br><b>Solusi:</b><br>berkonsultasi dengan pembimbing dan banyak latihan | Ketelitian dan konsisten                           | Menguasaia kerja cepat dan teliti | Memuaskan, hanya kurang teliti    |
|     | Minggu 24 November | Menimbang berat bersih dan mengulen french toast | Tidak merugubah rasa, bentuk dan kematangan | <b>Tantangan:</b><br>cepat, bersih dan konsistensi<br><br><b>Solusi:</b><br>berkonsultasi dengan pembimbing dan banyak latihan | Ketelitian dan konsisten                           | Menguasaia kerja cepat dan teliti | Memuaskan, hanya kurang teliti    |
|     | 24.                | Senin 25 November                                | Membuat dan mencetak adonan pudding dan     | Tidak merugubah rasa, bentuk dan kematangan                                                                                    | <b>Tantangan:</b><br>cepat, bersih dan konsistensi | Ketelitian dan konsisten          | Menguasaia kerja cepat dan teliti |

|     |                    |                                                            |                                                  |                                                                                                                                |                          |                                   |                                |
|-----|--------------------|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-----------------------------------|--------------------------------|
|     |                    | jelly dari santan                                          |                                                  | <b>Solusi:</b><br>berkonsultasi dengan pembimbing dan banyak latihan                                                           |                          |                                   |                                |
|     | Selasa 26 November | Membuat chocolate, vanilla, caramel sauce                  | Tidak merugubah rasa, bentuk dan kematangan      | <b>Tantangan:</b><br>cepat, bersih dan konsistensi<br><br><b>Solusi:</b><br>berkonsultasi dengan pembimbing dan banyak latihan | Ketelitian dan konsisten | Menguasaia kerja cepat dan teliti | Memuaskan, hanya kurang teliti |
|     | Rabu 27 November   | OFF                                                        | OFF                                              | OFF                                                                                                                            | OFF                      | OFF                               | OFF                            |
|     | Kamis 28 November  | OFF                                                        | OFF                                              | OFF                                                                                                                            | OFF                      | OFF                               | OFF                            |
|     | Jumat 29 November  | Jaga event (ice cream corner)<br>Prepare chocolate topping | Menjaga kebersihan stasion dan merapikan topping | <b>Tantangan:</b><br>cepat, bersih dan konsistensi<br><br><b>Solusi:</b><br>berkonsultasi dengan pembimbing dan banyak latihan | Ketelitian dan konsisten | Menguasaia kerja cepat dan teliti | Memuaskan, hanya kurang teliti |
|     | Sabtu 30 November  | Make chocolate, vanillai, caramel sauce                    | Konsistensi terhadap texture, warna, dan rasa    | <b>Tantangan:</b><br>cepat, bersih dan konsistensi<br><br><b>Solusi:</b><br>berkonsultasi dengan pembimbing dan banyak latihan | Ketelitian dan konsisten | Menguasaia kerja cepat dan teliti | Memuaskan, hanya kurang teliti |
|     | Minggu 1 Desember  | Make vegan batter pancake and crepes                       | Tidak merugubah rasa, bentuk dan kematangan      | <b>Tantangan:</b><br>cepat, bersih dan konsistensi<br><br><b>Solusi:</b><br>berkonsultasi dengan pembimbing dan banyak latihan | Ketelitian dan konsisten | Menguasaia kerja cepat dan teliti | Memuaskan, hanya kurang teliti |
| 25. | Senin 2 December   | Membuat dan mencetak adonan pudding dan jelly dari santan  | Tidak merugubah rasa, bentuk dan kematangan      | <b>Tantangan:</b><br>cepat, bersih dan konsistensi<br><br><b>Solusi:</b><br>berkonsultasi dengan pembimbing dan banyak latihan | Ketelitian dan konsisten | Menguasaia kerja cepat dan teliti | Memuaskan, hanya kurang teliti |
|     | Selasa 3 December  | Menimbang berat bersih dan mengulen french toast           | Tidak merugubah rasa, bentuk dan kematangan      | <b>Tantangan:</b><br>cepat, bersih dan konsistensi<br><br><b>Solusi:</b><br>berkonsultasi dengan                               | Ketelitian dan konsisten | Menguasaia kerja cepat dan teliti | Memuaskan, hanya kurang teliti |

|     |                    |                                                                      |                                                |                                                                                                                          |                          |                                   |                                |
|-----|--------------------|----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-----------------------------------|--------------------------------|
|     |                    |                                                                      |                                                | pembimbing dan banyak latihan                                                                                            |                          |                                   |                                |
|     | Rabu 4 December    | OFF                                                                  | OFF                                            | OFF                                                                                                                      | OFF                      | OFF                               | OFF                            |
|     | Kamis 5 December   | OFF                                                                  | OFF                                            | OFF                                                                                                                      | OFF                      | OFF                               | OFF                            |
|     | Jumat 6 December   | Set up breakfast buffet                                              | Kerapian, konsistensi dan kebersihan di set up | <b>Tantangan:</b> cepat, bersih dan konsistensi<br><br><b>Solusi:</b> berkonsultasi dengan pembimbing dan banyak latihan | Ketelitian dan konsisten | Menguasaia kerja cepat dan teliti | Memuaskan, hanya kurang teliti |
|     | Sabtu 7 December   | Jaga breakfast buffet untuk menu ala cart (pancake, waffle, crepes ) | Kerapian, konsistensi dan kebersihan di set up | <b>Tantangan:</b> cepat, bersih dan konsistensi<br><br><b>Solusi:</b> berkonsultasi dengan pembimbing dan banyak latihan | Ketelitian dan konsisten | Menguasaia kerja cepat dan teliti | Memuaskan, hanya kurang teliti |
|     | Minggu 8 December  | Set up dan jaga buffet breakfast                                     | Kerapian, konsistensi dan kebersihan di set up | <b>Tantangan:</b> cepat, bersih dan konsistensi<br><br><b>Solusi:</b> berkonsultasi dengan pembimbing dan banyak latihan | Ketelitian dan konsisten | Menguasaia kerja cepat dan teliti | Memuaskan, hanya kurang teliti |
| 26. | Senin 9 December   | Set up dan jaga breakfast                                            | Kerapian, konsistensi dan kebersihan di set up | <b>Tantangan:</b> cepat, bersih dan konsistensi<br><br><b>Solusi:</b> berkonsultasi dengan pembimbing dan banyak latihan | Ketelitian dan konsisten | Menguasaia kerja cepat dan teliti | Memuaskan, hanya kurang teliti |
|     | Selasa 10 Desember | Membuat bread butter pudding royal                                   | Tidak merubah rasa, bentuk dan kematangan      | <b>Tantangan:</b> cepat, bersih dan konsistensi<br><br><b>Solusi:</b> berkonsultasi dengan pembimbing dan banyak latihan | Ketelitian dan konsisten | Menguasaia kerja cepat dan teliti | Memuaskan, hanya kurang teliti |
|     | Rabu 11 Desember   | Make vegan batter pancake and crepes                                 | Tidak merubah rasa, bentuk dan kematangan      | <b>Tantangan:</b> cepat, bersih dan konsistensi<br><br><b>Solusi:</b> berkonsultasi dengan pembimbing dan banyak latihan | Ketelitian dan konsisten | Menguasaia kerja cepat dan teliti | Memuaskan, hanya kurang teliti |

|     |                    |                                                                      |                                                |                                                                                                                          |                          |                                   |                                |
|-----|--------------------|----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-----------------------------------|--------------------------------|
|     |                    |                                                                      |                                                |                                                                                                                          |                          |                                   |                                |
|     | Kamis 12 Desember  | OFF                                                                  | OFF                                            | OFF                                                                                                                      | OFF                      | OFF                               | OFF                            |
|     | Jumat 13 Desember  | OFF                                                                  | OFF                                            | OFF                                                                                                                      | OFF                      | OFF                               | OFF                            |
|     | Sabtu 14 Desember  | Set up breakfast buffet                                              | Kerapian, konsistensi dan kebersihan di set up | <b>Tantangan:</b> cepat, bersih dan konsistensi<br><br><b>Solusi:</b> berkonsultasi dengan pembimbing dan banyak latihan | Ketelitian dan konsisten | Menguasaia kerja cepat dan teliti | Memuaskan, hanya kurang teliti |
|     | Minggu 15 Desember | Jaga breakfast buffet untuk menu ala cart (pancake, waffle, crepes ) | Kerapian, konsistensi dan kebersihan di set up | <b>Tantangan:</b> cepat, bersih dan konsistensi<br><br><b>Solusi:</b> berkonsultasi dengan pembimbing dan banyak latihan | Ketelitian dan konsisten | Menguasaia kerja cepat dan teliti | Memuaskan, hanya kurang teliti |
| 27. | Senin 16 Desember  | Set up dan jaga buffet breakfast                                     | Kerapian, konsistensi dan kebersihan di set up | <b>Tantangan:</b> cepat, bersih dan konsistensi<br><br><b>Solusi:</b> berkonsultasi dengan pembimbing dan banyak latihan | Ketelitian dan konsisten | Menguasaia kerja cepat dan teliti | Memuaskan, hanya kurang teliti |
|     | Selasa 17 Desember | Set up dan jaga breakfast                                            | Kerapian, konsistensi dan kebersihan di set up | <b>Tantangan:</b> cepat, bersih dan konsistensi<br><br><b>Solusi:</b> berkonsultasi dengan pembimbing dan banyak latihan | Ketelitian dan konsisten | Menguasaia kerja cepat dan teliti | Memuaskan, hanya kurang teliti |
|     | Rabu 18 Desember   | Membuat bread butter pudding royal                                   | Tidak merugubah rasa, bentuk dan kematangan    | <b>Tantangan:</b> cepat, bersih dan konsistensi<br><br><b>Solusi:</b> berkonsultasi dengan pembimbing dan banyak latihan | Ketelitian dan konsisten | Menguasaia kerja cepat dan teliti | Memuaskan, hanya kurang teliti |
|     | Kamis 19 Desember  | OFF                                                                  | OFF                                            | OFF                                                                                                                      | OFF                      | OFF                               | OFF                            |
|     | Jumat 20 Desember  | OFF                                                                  | OFF                                            | OFF                                                                                                                      | OFF                      | OFF                               | OFF                            |
|     | Sabtu 21 Desember  | Project gingerbread house, bikin                                     | Sesuai resep, bentuk, rasa dan warna           | <b>Tantangan:</b> cepat, bersih                                                                                          |                          |                                   |                                |

|     |                    |                                                                |                                                                |                                                                                                                          |                          |                                   |                                |
|-----|--------------------|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-----------------------------------|--------------------------------|
|     |                    | icing dan gingerbread cookies                                  | kematangan yang konsisten                                      | dan konsistensi<br><br><b>Solusi:</b> berkonsultasi dengan pembimbing dan banyak latihan                                 | Ketelitian dan konsisten | Menguasaia kerja cepat dan teliti | Memuaskan, hanya kurang teliti |
|     | Minggu 22 Desember | Project gingerbread house, bikin icing dan gingerbread cookies | Sesuai resep, bentuk, rasa dan warna kematangan yang konsisten | <b>Tantangan:</b> cepat, bersih dan konsistensi<br><br><b>Solusi:</b> berkonsultasi dengan pembimbing dan banyak latihan | Ketelitian dan konsisten | Menguasaia kerja cepat dan teliti | Memuaskan, hanya kurang teliti |
| 28. | Senin 23 Desember  | Project gingerbread house, bikin icing dan gingerbread cookies | Sesuai resep, bentuk, rasa dan warna kematangan yang konsisten | <b>Tantangan:</b> cepat, bersih dan konsistensi<br><br><b>Solusi:</b> berkonsultasi dengan pembimbing dan banyak latihan | Ketelitian dan konsisten | Menguasaia kerja cepat dan teliti | Memuaskan, hanya kurang teliti |
|     | Selasa 24 Desember | Project gingerbread house, bikin icing dan gingerbread cookies | Sesuai resep, bentuk, rasa dan warna kematangan yang konsisten | <b>Tantangan:</b> cepat, bersih dan konsistensi<br><br><b>Solusi:</b> berkonsultasi dengan pembimbing dan banyak latihan | Ketelitian dan konsisten | Menguasaia kerja cepat dan teliti | Memuaskan, hanya kurang teliti |