

LAPORAN MAGANG

RESTAURANT LOCAVORE NXT BALI



Disusun oleh:
VINCENT WIDJAYA
NIM 22110084

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER
AKADEMI SAGES
2025

LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN MAGANG

Nama Mitra Magang : Locavore NXT
Lokasi : Ubud, Bali, Indonesia
Yang telah dilaksanakan oleh mahasiswa Program Studi Diploma Tiga Seni Kuliner
Akademi Sages berikut:

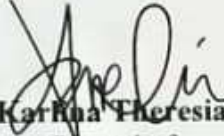
Nama : Vincent Widjaya
NIM : 22110084

Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku
pada hari **Jumat**, tanggal **31**, bulan **Januari**, tahun **2025**.

Pasuruan, 31 Januari 2025

Disetujui oleh:

Pembimbing Lapangan,


Karina Theresia
Sous chef

Dosen Pembimbing Magang,


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

Disahkan oleh:
Ketua Program Studi,



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

SURAT PERNYATAAN ORIGINALITAS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Vincent Widjaya

NIM : 22110084

Program Studi : Diploma Tiga Seni Kuliner

Judul Laporan Magang : LAPORAN MAGANG RESTAURANT LOCAVORE
NXT 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/sanksi sesuai ketentuan dan peraturan yang berlaku, yaitu mengulang pelaksanaan magang.

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

Pasuruan, 31 Januari 2025

Yang Menyatakan,



Vincent Widjaya

NIM: 22110084

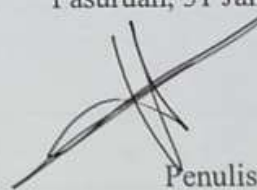
KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa karena atas rahmat dan karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan laporan kegiatan magang ini dengan baik. Laporan ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memenuhi Program magang di Restoran Locavore NXT, Bali, yang dilaksanakan mulai tanggal 24 juni 2024 hingga 24 desember 2024. Selama pelaksanaan magang, penulis banyak memperoleh pengalaman, wawasan, serta pemahaman praktis yang sangat berguna dalam mengembangkan kompetensi sesuai bidang studi seni kuliner. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

- 1) Ibu Ivy Dian Puspitasari Prabowo, S.T.P., M.P selaku Kaprodi Diploma Tiga Seni Kuliner Akademi Sages
- 2) Daniel Pandu Mau, S.Pd., M.M., M.Par selaku dosen pembimbing

Penulis menyadari bahwa laporan ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan demi perbaikan di masa mendatang. Akhir kata, semoga laporan ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca dan pihak-pihak yang berkepentingan.

Pasuruan, 31 Januari 2025



Penulis

DAFTAR ISI

LEMBAR JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
SURAT PERNYATAAN ORIGINALITAS	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Profil Mitra Magang	2
1.2.1 Sejarah singkat restoran	2
1.2.2 Visi dan misi restoran	3
1.2.3 Fasilitas restoran	4
1.2.4 Layanan dan produk restoran	7
1.2.5 Struktur organisasi restoran	11
1.3 Tujuan dan Manfaat Magang	12
1.3.1 Tujuan	12
1.3.2 Manfaat	12
1.4 Waktu Pelaksanaan Magang	13
BAB II PELAKSANAAN MAGANG	14
2.1 Posisi dan Bidang Kerja	14
2.2 Pelaksanaan Kerja	15
2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja	15
2.4 Realisasi Pelaksanaan	16
BAB III EVALUASI DAN ANALISIS PELAKSANAAN MAGANG ...	17
3.1 Evaluasi Pelaksanaan	17
3.2 Analisis Pelaksanaan	18
3.3 Refleksi Diri	19
BAB IV PENUTUP	21
4.1 Kesimpulan	21
4.2 Saran	21
DAFTAR PUSTAKA	23
LAMPIRAN	24

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Rencana penjadwalan kerja	16
------------------	---------------------------------	----

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1	Welcome shed	4
Gambar 1.2	Jar fermentasi bar	5
Gambar 1.3	Area bar	5
Gambar 1.4	Area main dining	5
Gambar 1.5	<i>Chef's counter</i>	6
Gambar 1.6	Fermentation Lab	6
Gambar 1.7	Localab	7
Gambar 1.8	Banner Menu	8
Gambar 1.9	The whole banana tree	8
Gambar 1.10	Miniature mushroom.....	8
Gambar 1.11	Chayote	9
Gambar 1.12	Tempeh.....	9
Gambar 1.13	Marigold soup	9
Gambar 1.14	Mole	10
Gambar 1.15	Duck	10
Gambar 1.16	Woodrooms	11
Gambar 1.17	Sruktur organisasi restoran.....	11

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Penilaian Prestasi Magang Dari Mitra Magang	24
Lampiran 2	Sertifikat Magang	25
Lampiran 3	Lembar Pembimbingan Magang	26
Lampiran 4	Dokumentasi Kegiatan Magang	27
Lampiran 5	Dokumentasi Produk yang Pernah Dibuat	27
Lampiran 6	Tabel realisasi pelaksanaan	28

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Magang di dapur restoran bukan hanya tentang memasak, tetapi juga tentang membentuk karakter, profesionalisme, dan daya tahan dalam dunia kerja yang sesungguhnya. Lingkungan dapur yang dinamis mengajarkan mahasiswa untuk berpikir cepat, menjaga kerapian, dan beradaptasi dengan cepat dalam kondisi yang serba berubah. Tekanan dari tingginya standar kualitas, banyaknya pesanan, serta permintaan khusus dari tamu, mendorong peserta magang untuk terus berkembang dalam suasana kerja yang intens dan kompetitif.

Dalam kondisi tersebut, mahasiswa akan mulai memahami pentingnya efisiensi, komunikasi yang jelas, dan kerja sama tim. Hal-hal ini sering kali tidak bisa dipelajari secara utuh di ruang kelas. Kemampuan untuk multitasking dan menjaga fokus meskipun di bawah tekanan menjadi keahlian yang sangat bernilai. Seperti yang pernah dikatakan Gordon Ramsay, kunci keberhasilan terletak pada kemampuan untuk beradaptasi — sesuatu yang benar-benar diuji dalam ritme kerja dapur profesional (Ramsay, 2015).

Lebih dari sekadar kemampuan teknis, magang juga membuka ruang untuk menumbuhkan kreativitas dan kepercayaan diri. Di dapur Locavore NXT, mahasiswa diajak untuk bereksperimen, mencoba pendekatan baru terhadap bahan-bahan lokal, dan melihat langsung bagaimana sebuah ide sederhana bisa berubah menjadi sajian yang kompleks dan penuh makna. Dari interaksi dengan chef hingga keterlibatan dalam pengembangan menu, semua memberikan pengalaman praktis yang memperkaya pemahaman tentang dunia kuliner.

Yang tak kalah penting, magang juga menjadi titik refleksi karier. Melalui pengalaman langsung, mahasiswa dapat menilai apakah dunia dapur benar-benar sesuai dengan minat dan nilai yang mereka miliki. Seperti yang diungkapkan Julia Child, memasak adalah seni dan seperti semua bentuk seni, dibutuhkan pemahaman yang mendalam terhadap teknik dan bahan yang digunakan (Child, 1989). Dengan demikian, program magang bukan sekadar kewajiban akademik, tetapi juga langkah awal untuk membangun fondasi karier yang kokoh dalam industri kuliner.

1.2 Profil Mitra Magang

Locavore NXT adalah restoran progresif yang berbasis di Ubud, Bali, dan dikenal sebagai pelopor dalam mengangkat bahan-bahan lokal ke level gastronomi dunia. Didirikan oleh Chef Eelke Plasmeijer dan Chef Ray Adriansyah, restoran ini merupakan evolusi dari Locavore yang telah masuk dalam daftar Asia's 50 Best Restaurants. Dengan konsep open kitchen dan pendekatan omakase-style, Locavore NXT menyuguhkan pengalaman bersantap yang imersif, di mana cerita, bahan, dan teknik kuliner berpadu menjadi satu kesatuan. *"We are telling stories through ingredients, and we want our guests to become part of that story"* (Cholid, 2024), menjadi filosofi inti dalam setiap sajian restoran.

1.2.1 Sejarah singkat restoran

Restoran Locavore, yang didirikan di Ubud, Bali, pada tahun 2013 dengan cepat menjadi ikon kuliner yang dikenal karena mengedepankan penggunaan bahan-bahan lokal Indonesia dalam masakan fine dining—praktik yang saat itu masih jarang dilakukan. Komitmen restoran terhadap keberlanjutan dan inovasi membawa banyak penghargaan bergengsi, termasuk dinobatkan sebagai Restoran Terbaik di Indonesia dan memenangkan Sustainable Restaurant Award di ajang Asia's 50 Best Restaurants pada tahun 2019.

Pada akhir tahun 2023, setelah satu dekade kesuksesan, tim Locavore beralih ke proyek baru yang diberi nama Locavore NXT. Berlokasi di tengah hamparan sawah yang tenang di pinggiran Ubud, restoran ini memiliki ruang yang jauh lebih luas—47 kali lipat dibandingkan lokasi sebelumnya—dan dirancang untuk mendorong batas kreativitas kuliner dan upaya keberlanjutan restoran.

Locavore NXT bukan sekadar restoran, tetapi merupakan pusat kuliner terpadu dengan berbagai dapur khusus, termasuk area yang didedikasikan untuk fermentasi serta penelitian dan pengembangan. Fasilitas ini juga dilengkapi food forest di atap dengan lebih dari 300 varietas tanaman yang dapat dimakan serta ruang budidaya jamur di tempat, seperti lion's mane dan reishi.

Pengalaman bersantap di Locavore NXT bersifat imersif dan interaktif, dengan menu mencicipi 20 hidangan yang berubah setiap musim, sebanyak tiga kali

setahun. Setiap hidangan dirancang dengan cermat untuk menyoroti keanekaragaman hayati Indonesia, sering kali menggunakan bahan lokal yang kurang dikenal seperti jengkol dan daluman.

Selain Locavore dan Locavore NXT, grup kuliner ini juga telah mengembangkan sejumlah usaha lain yang mencerminkan komitmen restoran terhadap bahan lokal dan keberlanjutan :

- 1) Nusantara by Locavore: Restoran yang mengusung masakan tradisional Indonesia, menampilkan cita rasa autentik dari seluruh nusantara.
- 2) Locavore To Go: Tempat makan kasual yang menawarkan hidangan siap saji dengan filosofi menggunakan hasil bumi lokal.
- 3) Herbivore by Locavore: Konsep restoran berbasis tumbuhan yang menonjolkan menu vegetarian dari bahan-bahan lokal.
- 4) Club Soda dan Night Rooster: Bar yang menyajikan koktail berbahan dasar minuman tradisional lokal dan cita rasa khas daerah, sejalan dengan prinsip sourcing lokal grup ini.

Melalui berbagai usahanya, grup Locavore terus memberikan pengaruh besar pada lanskap kuliner Indonesia, mempromosikan pendekatan gastronomi yang berkelanjutan dan berbasis lokal.

1.2.2 Visi dan Misi

Dari apa yang terlihat dalam operasional sehari-hari, Locavore NXT tampaknya memiliki sebuah visi yang kuat namun tidak selalu tertulis secara formal. Restoran ini ingin menjadi contoh dalam bagaimana sebuah dapur modern bisa tetap berpijak pada prinsip keberlanjutan. Setiap aspek, mulai dari pemilihan bahan lokal hingga desain bangunan yang ramah lingkungan, mencerminkan keinginan restoran untuk menciptakan sistem restoran yang bertanggung jawab. Di balik setiap sajian yang disuguhkan, ada upaya nyata untuk menampilkan kekayaan alam Indonesia dengan cara yang inovatif, tanpa meninggalkan nilai-nilai tradisional yang menjadi akar budaya kuliner kita.

Misi restoran terasa melalui tindakan—bukan sekadar kata-kata. Restoran menggunakan bahan-bahan lokal secara eksklusif, bekerja sama langsung dengan petani dan produsen kecil untuk memastikan kualitas dan keberlanjutan. Praktik

ramah lingkungan terlihat dari penggunaan tenaga surya, sistem pengumpulan air hujan, dan pengelolaan limbah organik melalui pengomposan. Selain itu, Locavore NXT sangat terbuka dalam berbagi pengetahuan, baik kepada masyarakat maupun kepada tim internal restoran, dengan semangat mendorong inovasi dan tanggung jawab sosial. Dapur restoran juga berfungsi sebagai ruang eksperimen, di mana riset dan pengembangan menu dilakukan secara serius, namun dengan semangat bermain dan eksplorasi yang tinggi. Melalui pendekatan seperti ini, restoran tidak hanya menyajikan makanan, tetapi juga membangun narasi yang berdampak bagi lingkungan dan komunitas.

1.2.3 Fasilitas restoran

Locavore NXT menawarkan berbagai fasilitas *state of the art* yang dirancang khusus untuk kenyamanan dan pengalaman fine dining setiap tamu. Hal ini secara khusus dapat diamati dari fasilitas fasilitas FOH atau front of the house seperti berikut :

1) Reception / Welcome Shed

Meja penyambutan berada di pintu masuk restoran, di mana staf menyambut tamu dengan ramah dan menjelaskan konsep makan malam. Area ini juga dilengkapi sistem reservasi digital dan informasi alergi makanan yang diperoleh dari tamu sebelum sesi makan dimulai.



Gambar 1.1 Welcome Shed

2) Bar Area

Area bar menyajikan berbagai jenis minuman lokal, termasuk hasil fermentasi dan infusi yang dikembangkan secara in-house. Tempat ini juga berfungsi sebagai ruang tunggu dan tempat relaksasi sebelum sesi makan dimulai. Bar ini menggunakan bahan-bahan lokal, bahkan sering kali eksperimen dilakukan dengan hasil panen atau rempah yang tidak umum.



Gambar 1.2 Jar fermentasi bar



Gambar 1.3 Area bar

3) Dining Area (Ruang Makan Utama)

Ruang makan utama di Locavore NXT dirancang terbuka dan elegan, memungkinkan tamu melihat langsung ke dapur yang berada di tengah ruangan. Dengan pencahayaan lembut dan interior dari material lokal seperti kayu, suasananya terasa hangat dan personal. Jumlah meja terbatas untuk menjaga eksklusivitas dan kualitas pelayanan.



Gambar 1.4 Area main dining

4) *Chef's Counter / Live Kitchen Experience*

Salah satu fasilitas khas adalah meja makan yang langsung menghadap dapur terbuka, dikenal sebagai *chef's counter*. Di sini, tamu dapat

menyaksikan langsung proses memasak dan berinteraksi dengan para koki, menciptakan pengalaman bersantap yang bersifat edukatif dan interaktif.



Gambar 1.5 *Chef's Counter*

Adapun Fasilitas Back of House (BOH) yang dirancang secara khusus untuk mendukung kinerja tim dapur dalam menjalankan tugasnya secara efisien dan profesional. Setiap elemen di dalamnya berfungsi untuk memastikan bahwa proses persiapan dan penyajian makanan berjalan lancar, higienis, dan konsisten. Dengan fasilitas yang lengkap dan sistem kerja yang tertata rapi, staf dapat terus menghasilkan hidangan berkualitas tinggi dan memberikan pengalaman terbaik bagi setiap tamu yang datang. Berikut adalah beberapa fasilitas utama yang terdapat di area BOH :

1) Fermentation Room (Ruang Fermentasi)

Salah satu fasilitas unik Locavore NXT adalah ruang fermentasi yang digunakan untuk membuat produk seperti miso lokal, garum, kombucha, dan berbagai hasil eksperimen lainnya. Proses fermentasi ini menjadi salah satu identitas kuliner restoran yang sangat khas.



Gambar 1.6 Fermentation Lab

2) LocaLab (Sudut Riset dan Pengembangan Menu)

Di area kecil yang tenang di dapur, chef dan tim kreatif mengembangkan ide-ide menu baru. Di sinilah percobaan bahan, teknik baru, dan

penyempurnaan rasa dilakukan. Mahasiswa magang yang terlibat di sini bisa belajar langsung bagaimana sebuah ide berkembang menjadi hidangan siap saji.



Gambar 1.7 LocaLab

3) Circular Waste Center "CWC" (Pusat daur ulang sampah dan kompos)

Sebagai bagian dari komitmen zero-waste, Locavore NXT memiliki sistem pemilahan sampah organik dan non-organik yang rapi. Limbah organik diproses menjadi kompos atau digunakan kembali dalam bentuk lain, seperti pupuk untuk kebun mitra lokal.

1.2.4 Layanan dan produk restoran

Locavore NXT, menawarkan berbagai layanan dan produk yang dirancang untuk memberikan pengalaman kuliner dan akomodasi yang unik dan berkesan. Berikut adalah beberapa di antaranya:

- 1) Locavore NXT menawarkan pengalaman bersantap yang unik melalui menu pencicipan bertajuk "Nature's Compass", yang terdiri dari sekitar 20 hidangan kecil. Menu ini dirancang untuk membawa tamu dalam perjalanan kuliner yang merefleksikan kekayaan alam dan keanekaragaman hayati Bali. Seluruh bahan yang digunakan berasal dari sumber lokal, dan setiap sajian diracik dengan pendekatan kreatif serta berkelanjutan. Hidangan-hidangan dalam menu ini tidak hanya mengejutkan dari segi rasa, tetapi juga menyampaikan cerita tentang budaya, musim, dan teknik tradisional yang diolah secara modern.



Gambar 1.8 Banner menu

Beberapa contoh hidangan yang disajikan dalam pengalaman ini antara lain:

a. The whole banana tree

Salah satu dish pertama yang dapat guest cicipi ini bertujuan untuk mengingatkan atas sebuah pohon pisang yang tumbuh ditengah tengah area bar. Terbuat seluruhnya dari bagian bagian pisang seperti batangnya hingga buahnya.



Gambar 1.9 The whole banana tree

b. Miniature Mushroom

Salah satu dish favorit para tamu yang tersembunyi didalam sebuah terarium ini dibuat dari hasil fermentasi jamur yang melalui proses untuk menciptakan bentuk jamur yang identik dengan jamur sungguhan



Gambar 1.10 Miniature mushroom

c. Chayote

Chayote atau labu siam adalah salah satu bahan andalan Locavore NXT dan ini adalah salah satu dish yang menunjukkan fleksibilitas dari bahan baku tersebut dengan menggunakan hampir semua bagian dari tanaman chayote.



Gambar 1.11 Chayote

d. Tempeh

Dish ini menggunakan Tempeh yang terbuat dari kacang kenari yang dibuat oleh tim fermentasi dari Locavore NXT dan dipadukan dengan saus kacang yang manis dan gurih



Gambar 1.12 Tempeh

e. Marigold soup

Sebuah dish kejutan yang disajikan di samping kitchen agar tamu dapat menyaksikan para staf kitchen bekerja dari dekat sekaligus berbincang dengan para chef.



Gambar 1.13 Marigold Soup

f. Mole

Menggunakan bagian bebek yang tidak disajikan sebagai main dish, dish ini terbuat dari paha bebek yang diubah menjadi sebuah meatball dan disuguhkan dengan saus mole versi bali dan duck tonkatsu



Gambar 1.14 Mole

g. Duck

Sebagai Main dish Locavore NXT menyajikan bebek yang sudah di dry age selama 5 hari dan dipadukan dengan saus rosella dan purple cabbage puree.



Gambar 1.15 Duck

- 2) *The Full NXT Experience* dengan Akomodasi: Paket ini mencakup pengalaman makan malam di Locavore NXT, menginap semalam di kabin eksklusif yang disebut "*The Wood Rooms*", tur pribadi ke fasilitas Locavore NXT, dan sarapan eksklusif di restoran.



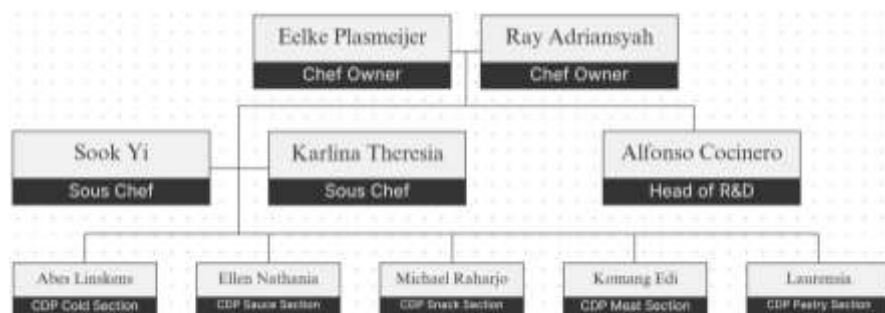
Gambar 1.16 Wood rooms

- 3) Tur Fasilitas: Tamu dapat mengikuti tur yang mencakup kunjungan ke berbagai area seperti *Mushroom Chamber*, *B.I.O. Library*, dan *Food Forest* di atap, untuk memahami lebih dalam proses dan filosofi di balik setiap hidangan.

1.2.5 Struktur organisasi restoran

Dapur Locavore NXT memiliki struktur yang terorganisir dengan baik untuk memastikan setiap bagian bekerja secara efisien dan terkoordinasi. Setiap posisi memiliki tanggung jawab khusus, mulai dari chef owner hingga chef de partie di masing-masing seksi. Struktur ini membantu menjaga kualitas, konsistensi, dan kelancaran operasional dapur.

Berikut adalah struktur organisasi dapur Locavore NXT:



Gambar 1.17 Struktur organisasi restoran

1.3 Tujuan dan Manfaat Magang

1.3.1 Tujuan magang

Magang adalah program yang bertujuan untuk menghubungkan teori dan praktik, sehingga individu dapat memperoleh pengalaman kerja secara langsung. Melalui magang, peserta belajar tentang proses, prosedur, serta tantangan yang

dihadapi di lingkungan profesional. Pengalaman ini bukan sekadar “mencoba” bekerja, melainkan sebuah langkah strategis untuk mengasah keterampilan, memperluas jaringan, dan mempersiapkan diri memasuki dunia karier yang lebih luas.

1.3.2 Manfaat Magang

Program magang memberikan nilai tambah yang signifikan bagi semua pihak yang terlibat. Tidak hanya bermanfaat bagi mahasiswa sebagai sarana pembelajaran langsung di dunia kerja, tetapi juga memberikan kontribusi positif bagi restoran sebagai mitra, serta bagi institusi pendidikan yang mengirimkan peserta magang. Berikut ini adalah manfaat magang yang dirasakan dari tiga sudut pandang utama:

1) Manfaat bagi Mahasiswa

Didalam kegiatan magang, menurut penulis tantangan dan sumber pelajaran yang paling banyak penulis dapatkan datang dari pengalaman bekerja dibawah tekanan waktu yang mengharuskan penulis untuk bekerja secara efisien dan dengan jelas berkomunikasi dengan pas atau dengan rekan kerja penulis sesama section, dan diluar itu penulis juga belajar banyak mengenai teknik teknik memasak yang mungkin belum penulis dapatkan dari sekolah memasak, dan menurut penulis, penulis juga dapat mempelajari sesuatu keterampilan dengan lebih detail karena penulis perlu melakukannya setiap hari dengan jumlah yang lebih banyak.

2) Manfaat bagi Restoran

Restoran mendapatkan keuntungan dari kehadiran intern melalui tenaga tambahan yang membantu meringankan beban kerja karyawan tetap. Selain itu, intern sering membawa pandangan segar dan gagasan baru yang dapat menyempurnakan proses operasional. Dengan membimbing intern, restoran menumbuhkan budaya pengembangan SDM yang positif dan menciptakan lingkungan belajar yang berkelanjutan. Terakhir, lewat program magang, restoran dapat menjaring calon karyawan potensial, sehingga memperkuat tim untuk jangka panjang.

3) Manfaat bagi Institusi

Bagi sekolah kuliner, program magang tidak hanya memperkaya pengalaman belajar para siswa secara langsung di industri, tetapi juga membangun relasi yang erat dengan beragam restoran. Kolaborasi ini memungkinkan sekolah untuk terus memperbarui kurikulum sesuai kebutuhan pasar, sekaligus mempromosikan lulusan berkualitas yang siap terjun ke dunia kerja. Dengan terjalinnya kemitraan strategis tersebut, sekolah dapat mengembangkan jaringan yang luas dan reputasi yang baik, sehingga peluang magang atau kerja di masa mendatang menjadi lebih terbuka bagi para siswa.

1.4 Waktu Pelaksanaan Magang

Kegiatan magang tersebut berlangsung selama enam bulan mulai dari 24 juni 2024 hingga 23 desember 2024 dan peserta magang bekerja selama lima hari per minggu dengan satu hari opsi libur dan libur di hari minggu yang dikarenakan tutupnya restoran. Per harinya peserta magang diharapkan untuk datang pada jam 10:30-12:00 tergantung pada kondisi restoran dan pulang pada pukul 11:00-12:30 yang bergantung pada seberapa lancar kegiatan service dan seberapa padatnya restoran.

BAB II

PELAKSANAAN MAGANG

2.1 Posisi dan Bidang Kerja

Selama bekerja di Locavore NXT, penulis terlibat langsung dalam sistem kerja tim dapur dan pelayanan yang terstruktur dan terintegrasi dalam alur penyajian menu bertahap. Dengan tanggung jawab yang terbagi jelas di setiap bagian, penulis ikut berkontribusi dalam menciptakan pengalaman bersantap yang imersif dan berkualitas tinggi.

Penulis terlibat dalam berbagai bagian operasional dapur di Locavore NXT. Di kantin internal, penulis ikut menyiapkan makanan sehat dan bergizi untuk lebih dari 100 staf setiap hari, dalam sistem rotasi dua mingguan. Penulis juga bekerja di bar section dengan tugas menyambut tamu, menyajikan minuman pembuka, dan mencatat pantangan atau preferensi makanan.

Di *snack section*, penulis menyiapkan makanan ringan pembuka dan mendampingi tamu dalam tur singkat ke ruang budidaya jamur. Di *cold section*, penulis bertanggung jawab menyiapkan hidangan dingin seperti appetizer, dengan fokus pada rasa dan tampilan. Sementara di *grill* dan *sauce section*, penulis menangani masakan utama menggunakan teknik memasak lanjutan dan bekerja dalam ritme dapur yang cepat dan terkoordinasi. Selain itu, penulis juga membantu mengarahkan tamu kembali ke area bar dan toko setelah makan.

2.2 Pelaksanaan Kerja

Dalam setiap section terdapat beberapa tugas atau pekerjaan yang akan dikerjakan setiap harinya dan hal hal ini mencakup :

- 1) *Set-up* :
 - a. Menata dan membersihkan stasiun kerja sebelum mulai memasak.
 - b. Menyiapkan wadah sampah (*gastro*) dan tisu dapur (*paper towels*) di area yang mudah dijangkau.
 - c. Memastikan seluruh peralatan dapur tersedia dan dalam kondisi siap pakai.
- 2) *Daily task* :
 - a. Mempersiapkan bahan-bahan yang harus diolah pada hari itu

(sayuran segar, daging, ikan, dsb.).

- b. Melakukan pengecekan kualitas bahan untuk menjaga standar mutu.
- c. Menyelesaikan tugas rutin seperti memotong, mencuci, atau merendam bahan tertentu.

3) *Production* :

- a. Mengolah bahan dalam jumlah besar untuk persediaan jangka menengah (misalnya saus dasar, kaldu, atau campuran bumbu).
- b. Menyimpan hasil produksi dengan metode yang tepat agar tetap terjaga kualitasnya (misalnya pendinginan, vakum, atau fermentasi).
- c. Memperbarui catatan stok dan memeriksa tanggal kedaluwarsa.

4) *Service* :

- a. Menyusun atau meracik hidangan sesuai pesanan tamu dan panduan dari tiap seksi (cold, grill, pastry, dsb.)
- b. Memastikan porsi, plating, dan waktu penyajian sesuai standar.
- c. Menyesuaikan hidangan untuk tamu dengan alergi, pantangan, atau preferensi diet tertentu

2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja

Selama masa magang di Locavore NXT, penulis mengikuti jadwal kerja yang telah ditentukan oleh pihak restoran. Jadwal ini mencerminkan ritme kerja profesional di industri restoran *fine dining*, di mana efisiensi, kedisiplinan, dan konsistensi sangat diutamakan. Jam kerja berlangsung sepanjang hari, dengan waktu istirahat yang menyesuaikan kebutuhan operasional. Hari libur ditetapkan setiap hari Minggu, sementara enam hari lainnya diisi dengan aktivitas persiapan, pelayanan, dan penutupan dapur.

Tabel 2.1 Rencana dan Penjadwalan Kerja

Hari	Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu	Minggu
Jam Kerja	11:00-00:30	11:00-00:30	11:00-00:30	10:30-00:30	10:30-00:30	10:30-00:30	Libur

2.4 Realisasi Pelaksanaan

Bagian ini berisi catatan harian selama pelaksanaan magang di Locavore NXT. Setiap entri mencakup tugas yang dikerjakan, pencapaian yang diraih, tujuan harian, tantangan yang dihadapi, serta pengalaman dan evaluasi diri. Melalui dokumentasi ini, proses belajar dapat dipantau secara terstruktur, sekaligus menjadi bahan refleksi untuk pengembangan keterampilan dan sikap profesional. Tabel realisasi pelaksanaan terdapat di **Lampiran 6**.

BAB III

EVALUASI DAN ANALIASIS PELAKSANAAN MAGANG

3.1 Evaluasi Pelaksanaan

Dalam menjalankan program magang, terdapat sejumlah aspek yang dapat mendukung maupun menghambat kelancaran serta kenyamanan para peserta. Faktor Pendukung dalam kegiatan magang ini antara lain :

1) Fasilitas Parkir dan Akses Transportasi :

Tersedia lahan parkir luas untuk sepeda motor. Dan Jarak tempat tinggal yang dekat memudahkan perjalanan ke lokasi kerja, meskipun tidak ada kompensasi khusus untuk transportasi.

2) Konsumsi dan Waktu Istirahat :

Disediakan makan siang sehat setiap hari. Dengan Mendapatkan waktu istirahat selama 1 jam (ketika situasi memungkinkan). Dan Tersedia ruang loker yang nyaman sebagai tempat untuk beristirahat singkat.

3) Dukungan Kebutuhan Harian :

Kopi tak terbatas sepanjang hari untuk menjaga energi dan fokus. Suasana kerja yang kondusif dengan tim yang kooperatif dan ramah.

Faktor Penghambat dalam kegiatan magang ini antara lain :

1) Jam Kerja yang Panjang :

Terkadang shift dapat berlangsung hingga 14 jam, terutama saat jumlah tamu yang banyak. Keterbatasan jumlah staf membuat beban kerja menjadi lebih berat.

2) Ketidakpastian Jadwal Istirahat :

Jika tamu datang terlambat atau berlama-lama, waktu istirahat 1 jam bisa terpakai untuk melayani tamu. Belum ada pembagian shift yang jelas, sehingga semua anggota tim cenderung bekerja dengan durasi yang sama panjang.

3) Reservasi Mendadak dan *Walk-In* Tamu :

Adanya tamu yang datang di luar jam normal atau pemesanan di menit akhir mengganggu alur pelayanan sehingga proses servis menjadi tidak menentu dan meningkatkan tekanan kerja di dapur maupun di area restoran.

Secara keseluruhan, faktor pendukung memberikan kenyamanan bagi peserta magang, terutama dari segi lingkungan kerja, asupan nutrisi, dan fasilitas dasar. Namun, beberapa kendala seperti jam kerja yang panjang, jadwal istirahat yang tidak pasti, dan ketidakpastian akibat tamu yang datang mendadak dapat mengurangi efisiensi serta memengaruhi kenyamanan kerja. Dengan memahami kedua sisi ini, diharapkan berbagai perbaikan dapat dilakukan guna menciptakan pengalaman magang yang lebih optimal.

3.2 Analisis Pelaksanaan

Selama magang, berbagai tantangan di lapangan menjadi bagian penting dari proses pembelajaran. Untuk menghadapinya, dibutuhkan solusi yang praktis dan bisa diterapkan, baik dari sisi peserta magang maupun pihak restoran. Berikut adalah beberapa solusi yang dapat dijalankan untuk mengatasi kendala tersebut:

1) Solusi Dari sudut pandang pekerja :

Dari sudut pandang intern, komunikasi proaktif menjadi kunci untuk mengatasi berbagai kendala. Intern perlu menyampaikan kondisi fisik dan mental secara jujur jika merasa beban kerja berlebihan, sekaligus menanyakan kejelasan jadwal agar hak istirahat tetap terpenuhi.

Selain itu, manajemen waktu pribadi harus diterapkan secara disiplin, termasuk memanfaatkan jam istirahat yang ada untuk memulihkan energi dan mengatur pola hidup sehat di luar pekerjaan. Intern juga sebaiknya memaksimalkan fasilitas yang tersedia, seperti ruang loker dan konsumsi harian (misalnya kopi dan makan siang sehat), demi menjaga fokus dan stamina. Di sisi lain, kemampuan beradaptasi di bawah tekanan perlu terus diasah. Dengan tetap tenang saat menghadapi tamu mendadak dan tugas tambahan, intern dapat bekerja lebih efisien tanpa mengorbankan kualitas kerja maupun kesehatan.

2) Solusi dari sudut pandang restoran :

Dari sudut pandang restoran, penjadwalan shift yang lebih terstruktur dapat meminimalkan keluhan dan kelelahan para staf, termasuk intern. Menerapkan sistem pembagian shift yang jelas, serta menetapkan waktu istirahat yang pasti, membantu menjaga keseimbangan kerja dan

mengurangi potensi stres. Selain itu, manajemen dapat mempertimbangkan untuk menambah tenaga kerja paruh waktu atau melakukan rotasi antarbagian ketika jumlah tamu meningkat. Kemudian, pengaturan reservasi yang lebih ketat dan terorganisir akan membantu menghindari penumpukan tamu di jam-jam sibuk dan memastikan layanan tetap lancar. Peningkatan fasilitas, seperti ruang istirahat yang lebih nyaman, juga dapat membantu staf memulihkan energi di sela-sela jam kerja yang panjang. Terakhir, pelatihan dan briefing rutin sebelum memulai shift bukan hanya menjadi momen untuk menyampaikan target, tetapi juga kesempatan untuk menampung masukan, menciptakan budaya komunikasi terbuka, dan mencegah potensi masalah.

3.3 Refleksi Diri

Selama menjalani program magang di Locavore NXT, penulis tidak hanya memperoleh keterampilan teknis, tetapi juga pelajaran berharga tentang dunia kerja profesional dan pengembangan diri. Pengalaman ini memberikan banyak refleksi yang berdampak pada cara penulis berpikir, bekerja, dan membangun relasi dalam lingkungan kerja. Beberapa pesan moral dan pembelajaran penting yang penulis rasakan antara lain:

- 1) Kekompakan anggota tim :
krusialnya kerja tim dan pentingnya menjaga keseimbangan antara pekerjaan dan kehidupan pribadi. Selain itu, kepemimpinan yang baik terbukti dapat memberikan dampak positif yang signifikan pada semangat dan kinerja tim.
- 2) Menerima kritik dan saran :
belajar bekerja secara profesional, khususnya dalam menerima kritik dari senior tanpa terbawa emosi. Menjaga motivasi agar tetap konsisten setiap hari juga menjadi tantangan, karena standar kerja di dapur sangat tinggi.
- 3) Perkembangan keterampilan :
Keterampilan terpenting yang penulis peroleh adalah kemampuan bekerja di bawah tekanan dan menyesuaikan diri dengan ritme dapur dengan cepat yang tidak diajarkan di bangku kuliah. Selain itu, berinteraksi langsung

dengan tamu memberikan pengalaman praktis yang sebelumnya belum pernah penulis dapatkan.

4) Dampak terhadap karier :

Pengalaman ini menyadarkan tentang realita kerja di dapur profesional, termasuk sisi positif maupun pengorbanannya. Dengan melihat bagaimana para pekerja di dapur saling mendukung dan membangun relasi yang erat.

BAB IV

PENUTUP

4.1 Kesimpulan

Kegiatan magang yang telah dilaksanakan di Locavore NXT Bali memberikan pengalaman yang sangat berharga dalam pengembangan pengetahuan, keterampilan, serta pemahaman terhadap industri kuliner modern dan berkelanjutan. Selama periode magang, penulis mendapatkan wawasan langsung mengenai operasional restoran berkonsep fine dining dengan fokus pada bahan lokal, keberlanjutan, dan inovasi. Program ini tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis seperti memasak, *plating*, dan manajemen waktu, tetapi juga kemampuan bekerja di bawah tekanan dan beradaptasi dengan alur kerja dapur yang cepat. Meskipun tantangan seperti jam kerja panjang dan keterbatasan staf menjadi kendala, pengalaman ini berhasil membentuk pola pikir yang lebih tangguh dan profesionalisme yang lebih baik dalam menghadapi realitas industri kuliner.

Secara keseluruhan, magang di Locavore NXT Bali memberikan pengalaman yang sangat relevan dan berkontribusi besar terhadap kesiapan penulis untuk terjun ke dunia kerja di bidang kuliner dan perhotelan yang profesional dan berorientasi pada keberlanjutan.

4.2 Saran

Berdasarkan pengalaman yang diperoleh selama kegiatan magang di Locavore NXT Bali, penulis ingin memberikan beberapa saran yang diharapkan dapat bermanfaat bagi berbagai pihak:

1) Untuk Pihak Locavore NXT:

Diharapkan program magang dapat terus dilanjutkan dan dikembangkan, karena memberikan kesempatan yang sangat baik bagi mahasiswa untuk belajar langsung dari industri kuliner yang inovatif dan berstandar internasional. Jika memungkinkan, penyediaan sesi evaluasi mingguan atau pembimbingan khusus untuk peserta magang akan sangat membantu dalam mempercepat proses adaptasi dan pembelajaran di lingkungan kerja yang dinamis.

2) Untuk Mahasiswa/Magang Selanjutnya :

Sebaiknya mempersiapkan diri dengan pengetahuan dasar tentang industri kuliner, terutama konsep fine dining dan keberlanjutan, agar lebih mudah memahami sistem kerja di Locavore NXT.

Menjaga sikap profesional, inisiatif, dan keterbukaan untuk belajar sangat penting karena lingkungan kerja menuntut ketelitian, kemandirian, dan etika kerja tinggi.

3) Untuk Institusi Pendidikan :

Diharapkan kampus dapat terus menjalin kerja sama dengan restoran atau perusahaan sekelas Locavore NXT untuk memberikan pengalaman lapangan yang berkualitas bagi mahasiswa. Pembekalan sebelum magang perlu lebih ditingkatkan, terutama dalam hal komunikasi, pemahaman dunia kerja, dan dasar-dasar hospitality.

Dengan adanya saran ini, diharapkan kegiatan magang ke depan dapat menjadi proses pembelajaran yang semakin efektif dan berdampak positif, baik bagi peserta magang, institusi pendidikan, maupun tempat magang itu sendiri.

DAFTAR PUSTAKA

Ramsay, G. (2015). *Humble Pie*. London: Harper.

Child, J. (1989). *The Way to Cook*. New York: Alfred A. Knopf.

ECPI University. (2020). 10 Benefits of Being a Chef. ECPI University Blog.
<https://www.ecpi.edu/blog/good-things-about-being-a-chef-10-benefits-to-this-profession>

Cholid, R. (2024). The localised rebellion of Locavore NXT. *Manual*.
<https://manual.co.id/article/locavore-nxt/>

The Dram Attic. (2024) “*Experience Culinary Rebellion at Locavore NXT*”. The Dram Attic <https://thedramattic.com/2024/11/14/experience-culinary-rebellion-at-locavore-nxt/>

LAMPIRAN

Lampiran 1: Penilaian Prestasi Magang dari Mitra Magang (Form SAGES)


AKADEMI SAGES
A Noble and Excellent Academy

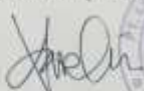
ASSESSMENT SHEET FOR INTERNSHIP PERFORMANCE
Academic Year of 2024 / 2025

Student Name : VINCENT WIDJAYA
 Student ID Number : 22110084
 Supervisor (Academic) : Ravel Pandu
 Supervisor (Internship) : Kartika Theresia
 Internship Partner : Lokawire NKT
 Location : Lokawire NKT UBUD, Bali
 Position/Field of Work : Kitchen Intern

No.	Assessment Aspect	Weight (B)	Score (N) (0 - 100)	Weighted (B x N)
1.	Discipline:			
	1) Punctuality	5	40	450
	2) Work Attitude/Behavior	5	40	400
	3) Work Responsibility	5	45	375
	4) Presence	5	40	450
	5) Neatness and Personal Hygiene	5	40	350
2.	Performance:			
	1) Understanding of Work Materials	5	45	375
	2) Work Ability	10	85	850
	3) Work Skills	10	80	800
	4) Quality of Work	10	45	350
	5) Work Efficiency	10	45	350
	6) Results of Work (Contribution)	10	80	800
3.	Adaptability:			
	1) Communication Skills	5	45	375
	2) Ability to Cooperate	5	40	400
	3) Ability to Initiate	5	45	375
	4) Work Motivation and Spirit	5	45	375
Total		100 %		7875

Final Score = $\frac{\text{Weighted Total (B x N)}}{\text{Weight Total}}$

Final Score = $\frac{7875}{100} = 78.75$

Ubud, 21 December 2024
 Supervisor (Internship).

 Name Kartika Theresia
 Title/Position Sous Chef

Lampiran 2 : Sertifikat Magang



Lampiran 3 : Lembar Pembimbingan Magang

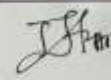
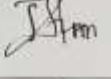
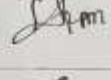
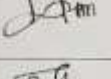
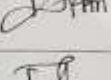
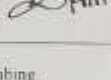


AKADEMI SAGES

— A Noble and Excellent Academy —

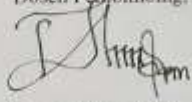
LEMBAR PEMBIMBINGAN MAGANG
Tahun Akademik 2024 / 2025

Nama Mahasiswa/i	Vincent Widjaya
NIM	22110084
Dosen Pembimbing	Daniel Pandu Mau, M.Par., M.M.
Mitra Magang	LOCATORE N.X.T.
Lokasi Magang	UBUD, Bali
Posisi/Bidang Kerja	Intern Kitchen

No.	Hari/Tanggal	Pembahasan	Paraf
1.	18 Januari 2025	Pembukaan dan penulisan	
2.	27 Februari 2025	Bab I dan perbaikan penulisan	
3.	4 Maret 2025	Bab II dan perbaikan di bagian bab I	
4.	12 Maret 2025	Pembimbingan di bagian realisasi pelaksanaan	
5.	22 Maret 2025	Bab III dan perbaikan	
6.	25 Maret 2025	Bab IV dan perbaikan minor	
7.	28 Maret 2025	Daftar pustaka dan lampiran dan finishing	

Catatan:
 Kartu Pembimbingan Magang wajib selalu diisi pada saat melakukan konsultasi dengan Dosen Pembimbing.

Mengetahui:
Dosen Pembimbing



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

Pemegang,



Vincent Widjaya
Nama Mahasiswa
NIM: 22110084

Lampiran 4 : Dokumentasi Kegiatan Magang



Lampiran 5 : Dokumentasi Produk yang Pernah Dibuat



Misi				&		Rencana Perbaikan	Evaluasi Supervisor
1.	Senin, 24 Juni	Membantu CDP bagian kantin untuk mempersiapkan 100 porsi makanan untuk staff restoran	Dengan tepat waktu menghadirkan makanan yang lezat bagi seluruh staff restoran	Kuantitas yang perlu disiapkan dan belum terbiasa dengan lingkungan dapur	Belajar untuk menyiapkan dan menyajikan makanan dengan kuantitas yang lebih tinggi	Mempelajari dapur dengan lebih baik agar dapat bekerja dengan lebih efisien	Baik, perlu lebih cepat
	Selasa, 25 Juni	Membantu CDP bagian kantin untuk mempersiapkan 100 porsi makanan untuk staff restoran	Dengan tepat waktu menghadirkan makanan yang lezat bagi seluruh staff restoran	Kuantitas yang perlu disiapkan dan belum terbiasa dengan lingkungan dapur	Belajar untuk menyiapkan dan menyajikan makanan dengan kuantitas yang lebih tinggi	Mempelajari dapur dengan lebih baik agar dapat bekerja dengan lebih efisien	Baik, perlu lebih cepat
	Kamis, 27 Juni	Membantu CDP bagian kantin untuk mempersiapkan 100 porsi makanan untuk staff restoran	Dengan tepat waktu menghadirkan makanan yang lezat bagi seluruh staff restoran	Kuantitas yang perlu disiapkan dan belum terbiasa dengan	Belajar untuk menyiapkan dan menyajikan makanan dengan kuantitas yang lebih tinggi	Mempelajari dapur dengan lebih baik agar dapat bekerja	Baik, perlu lebih cepat

				lingkungan dapur		dengan lebih efisien	
	Jumat, 28 Juni	Membantu CDP bagian kantin untuk mempersiapkan 100 porsi makanan untuk staff restoran	Dengan tepat waktu menghidangkan makanan yang lezat bagi seluruh staff restoran	Kuantitas yang perlu disiapkan dan belum terbiasa dengan lingkungan dapur	Belajar untuk menyiapkan dan menyajikan makanan dengan kuantitas yang lebih tinggi	Mempelajari dapur dengan lebih baik agar dapat bekerja dengan lebih efisien	Baik, perlu lebih cepat
	Sabtu, 29 Juni	Membantu CDP bagian kantin untuk mempersiapkan 100 porsi makanan untuk staff restoran	Dengan tepat waktu menghidangkan makanan yang lezat bagi seluruh staff restoran	Kuantitas yang perlu disiapkan dan belum terbiasa dengan lingkungan dapur	Belajar untuk menyiapkan dan menyajikan makanan dengan kuantitas yang lebih tinggi	Mempelajari dapur dengan lebih baik agar dapat bekerja dengan lebih efisien	Baik, perlu lebih cepat
2	Senin, 1 Juli	Membantu CDP bagian kantin untuk mempersiapkan 100 porsi makanan untuk staff restoran	Dengan tepat waktu menghidangkan makanan yang lezat bagi seluruh staff restoran	Kuantitas yang perlu disiapkan dan belum terbiasa dengan lingkungan dapur	Belajar untuk menyiapkan dan menyajikan makanan dengan kuantitas yang lebih tinggi	Mempelajari dapur dengan lebih baik agar dapat bekerja dengan lebih efisien	Baik, perlu lebih cepat
	Selasa, 2 Juli	Membantu CDP bagian kantin untuk mempersiapkan 100 porsi makanan untuk staff restoran	Dengan tepat waktu menghidangkan makanan yang lezat bagi seluruh staff restoran	Kuantitas yang perlu disiapkan dan belum terbiasa dengan lingkungan dapur	Belajar untuk menyiapkan dan menyajikan makanan dengan kuantitas yang lebih tinggi	Mempelajari dapur dengan lebih baik agar dapat bekerja dengan lebih efisien	Baik, perlu lebih cepat
	Kamis, 4 Juli	Membantu CDP bagian kantin untuk mempersiapkan 100 porsi makanan untuk staff restoran	Dengan tepat waktu menghidangkan makanan yang lezat bagi seluruh staff restoran	Kuantitas yang perlu disiapkan dan belum terbiasa dengan lingkungan dapur	Belajar untuk menyiapkan dan menyajikan makanan dengan kuantitas yang lebih tinggi	Mempelajari dapur dengan lebih baik agar dapat bekerja dengan lebih efisien	Baik, perlu lebih cepat
	Jumat, 5 Juli	Melaksanakan kegiatan pergantian section dan belajar ke section pairing	Mempelajari seluk beluk section pairing dari production hingga service	Banyaknya pairing minuman yang perlu diingat dan cara membuatnya	Belajar bagaimana makanan tertentu memiliki pairing minuman yang berbeda berdasarkan profil rasanya	Mendalami lebih lagi resep resep pairing minuman	Baik
	Sabtu, 6 Juli	Membantu CDP bagian kantin untuk mempersiapkan 100 porsi makanan untuk staff restoran	Dengan tepat waktu menghidangkan makanan yang lezat bagi seluruh staff restoran	Kuantitas yang perlu disiapkan dan belum terbiasa dengan lingkungan dapur	Belajar untuk menyiapkan dan menyajikan makanan dengan kuantitas yang lebih tinggi	Mempelajari dapur dengan lebih baik agar dapat bekerja dengan lebih efisien	Baik, perlu lebih cepat
3	Senin, 8 Juli	Membantu CDP bagian kantin untuk mempersiapkan 100 porsi makanan untuk staff restoran	Bekerja dengan lebih efisien dengan pengalaman yang telah didapatkan	Diberikannya lebih banyak tanggung jawab disekitar dapur	Belajar untuk bekerja dibawah tekanan waktu dan ramainya lunch rush	Bekerja secara lebih efisien agar dapat bekerja lebih baik dibawah tekanan	Baik, perlu lebih efisien
	Selasa, 9 Juli	Membantu CDP bagian kantin untuk mempersiapkan 100 porsi makanan untuk staff restoran	Bekerja dengan lebih efisien dengan pengalaman yang telah didapatkan	Diberikannya lebih banyak tanggung jawab disekitar dapur	Belajar untuk bekerja dibawah tekanan waktu dan ramainya lunch rush	Bekerja secara lebih efisien agar dapat bekerja lebih baik dibawah tekanan	Baik, perlu lebih efisien
	Kamis, 11 Juli	Membantu CDP bagian kantin untuk mempersiapkan 100 porsi makanan untuk staff restoran	Bekerja dengan lebih efisien dengan pengalaman yang telah didapatkan	Diberikannya lebih banyak tanggung jawab disekitar dapur	Belajar untuk bekerja dibawah tekanan waktu dan ramainya lunch rush	Bekerja secara lebih efisien agar dapat bekerja lebih baik dibawah tekanan	Baik, perlu lebih efisien
	Jumat, 12 Juli	Membantu CDP bagian kantin untuk mempersiapkan 100	Bekerja dengan lebih efisien dengan pengalaman	Diberikannya lebih banyak	Belajar untuk bekerja dibawah tekanan waktu dan	Bekerja secara lebih efisien agar	Baik, perlu lebih efisien

		porsi makanan untuk staff restoran	yang telah didapatkan	tanggung jawab disekitar dapur	ramainya lunch rush	dapat bekerja lebih baik dibawah tekanan	
	Sabtu, 13 Juli	Membantu CDP bagian kantin untuk mempersiapkan 100 porsi makanan untuk staff restoran	Bekerja dengan lebih efisien dengan pengalaman yang telah didapatkan	Diberikanny a lebih banyak tanggung jawab disekitar dapur	Belajar untuk bekerja dibawah tekanan waktu dan ramainya lunch rush	Bekerja secara lebih efisien agar dapat bekerja lebih baik dibawah tekanan	Baik, perlu lebih efisien
4	Senin, 15 Juli	Membantu CDP bagian kantin untuk mempersiapkan 100 porsi makanan untuk staff restoran	Bekerja dengan lebih efisien dengan pengalaman yang telah didapatkan	Diberikanny a lebih banyak tanggung jawab disekitar dapur	Belajar untuk bekerja dibawah tekanan waktu dan ramainya lunch rush	Bekerja secara lebih efisien agar dapat bekerja lebih baik dibawah tekanan	Baik, perlu lebih efisien
	Selasa, 16 Juli	Membantu CDP bagian kantin untuk mempersiapkan 100 porsi makanan untuk staff restoran	Bekerja dengan lebih efisien dengan pengalaman yang telah didapatkan	Diberikanny a lebih banyak tanggung jawab disekitar dapur	Belajar untuk bekerja dibawah tekanan waktu dan ramainya lunch rush	Bekerja secara lebih efisien agar dapat bekerja lebih baik dibawah tekanan	Baik, perlu lebih efisien
	Kamis, 18 Juli	Membantu CDP bagian kantin untuk mempersiapkan 100 porsi makanan untuk staff restoran	Bekerja dengan lebih efisien dengan pengalaman yang telah didapatkan	Diberikanny a lebih banyak tanggung jawab disekitar dapur	Belajar untuk bekerja dibawah tekanan waktu dan ramainya lunch rush	Bekerja secara lebih efisien agar dapat bekerja lebih baik dibawah tekanan	Baik, perlu lebih efisien
	Jumat, 19 Juli	Membantu CDP bagian kantin untuk mempersiapkan 100 porsi makanan untuk staff restoran	Bekerja dengan lebih efisien dengan pengalaman yang telah didapatkan	Diberikanny a lebih banyak tanggung jawab disekitar dapur	Belajar untuk bekerja dibawah tekanan waktu dan ramainya lunch rush	Bekerja secara lebih efisien agar dapat bekerja lebih baik dibawah tekanan	Baik, perlu lebih efisien
	Sabtu, 20 Juli	Membantu CDP bagian kantin untuk mempersiapkan 100 porsi makanan untuk staff restoran	Bekerja dengan lebih efisien dengan pengalaman yang telah didapatkan	Diberikanny a lebih banyak tanggung jawab disekitar dapur	Belajar untuk bekerja dibawah tekanan waktu dan ramainya lunch rush	Bekerja secara lebih efisien agar dapat bekerja lebih baik dibawah tekanan	Baik, perlu lebih efisien
5	Senin, 22 Juli	Mempersiapkan Menu makanan untuk staff meal, dan mengeksekusi menu tersebut dengan bantuan CDP kantin	Mengeksekusi Menu dan juga memimpin jalannya kerja kantin dengan pengawasan dan bantuan dari CDP	Memimpin dapur staff canteen dan juga membuat menu yang dapat dengan baik dieksekusi untuk makan siang staff	Belajar membuat menu yang tidak hanya enak namun juga dapat dieksekusi dengan waktu yang tepat	Membuat menu yang lebih simple namun tetap enak	Perlu memimpin dengan lebih baik agar kinerja kantin berjalan lebih lancar
	Selasa, 23 Juli	Mempersiapkan Menu makanan untuk staff meal, dan mengeksekusi menu tersebut dengan bantuan CDP kantin	Mengeksekusi Menu dan juga memimpin jalannya kerja kantin dengan pengawasan dan bantuan dari CDP	Memimpin dapur staff canteen dan juga membuat menu yang dapat dengan baik dieksekusi untuk makan siang staff	Belajar membuat menu yang tidak hanya enak namun juga dapat dieksekusi dengan waktu yang tepat	Membuat menu yang lebih simple namun tetap enak	Perlu memimpin dengan lebih baik agar kinerja kantin berjalan lebih lancar
	Kamis, 25 Juli	Mempersiapkan Menu makanan untuk staff meal, dan mengeksekusi menu tersebut dengan bantuan CDP kantin	Mengeksekusi Menu dan juga memimpin jalannya kerja kantin dengan pengawasan dan bantuan dari CDP	Memimpin dapur staff canteen dan juga membuat menu yang dapat dengan baik dieksekusi untuk makan siang staff	Belajar membuat menu yang tidak hanya enak namun juga dapat dieksekusi dengan waktu yang tepat	Membuat menu yang lebih simple namun tetap enak	Perlu memimpin dengan lebih baik agar kinerja kantin berjalan lebih lancar

	Jumat, 26 Juli	Melaksanakan kegiatan pergantian section dan belajar ke section pairing	Mempelajari seluk beluk section pairing dari production hingga service	Banyaknya pairing minuman yang perlu diingat dan cara membuatnya	Belajar bagaimana makanan tertentu memiliki pairing minuman yang berbeda berdasarkan profil rasanya	Mendalami lebih lagi resep pairing minuman	Baik
	Sabtu, 27 Juli	Mempersiapkan Menu makanan untuk staff meal, dan mengeksekusi menu tersebut dengan bantuan CDP kantin	Mengeksekusi Menu dan juga memimpin jalannya kerja kantin dengan pengawasan dan bantuan dari CDP	Memimpin dapur staff canteen dan juga membuat menu yang dapat dengan baik dieksekusi untuk makan siang staff	Belajar membuat menu yang tidak hanya enak namun juga dapat dieksekusi dengan waktu yang tepat	Membuat menu yang lebih simple namun tetap enak	Perlu memimpin dengan lebih baik agar kinerja kantin berjalan lebih lancar
6	Senin, 29 Juli	Mempersiapkan Menu makanan untuk staff meal, dan mengeksekusi menu tersebut dengan bantuan CDP kantin	Mengeksekusi Menu dan juga memimpin jalannya kerja kantin dengan pengawasan dan bantuan dari CDP	Memimpin dapur staff canteen dan juga membuat menu yang dapat dengan baik dieksekusi untuk makan siang staff	Belajar membuat menu yang tidak hanya enak namun juga dapat dieksekusi dengan waktu yang tepat	Membuat menu yang lebih simple namun tetap enak	Perlu memimpin dengan lebih baik agar kinerja kantin berjalan lebih lancar
	Selasa, 30 Juli	Mempersiapkan Menu makanan untuk staff meal, dan mengeksekusi menu tersebut dengan bantuan CDP kantin	Mengeksekusi Menu dan juga memimpin jalannya kerja kantin dengan pengawasan dan bantuan dari CDP	Memimpin dapur staff canteen dan juga membuat menu yang dapat dengan baik dieksekusi untuk makan siang staff	Belajar membuat menu yang tidak hanya enak namun juga dapat dieksekusi dengan waktu yang tepat	Membuat menu yang lebih simple namun tetap enak	Perlu memimpin dengan lebih baik agar kinerja kantin berjalan lebih lancar
	Kamis, 1 Agustus	Mempersiapkan Menu makanan untuk staff meal, dan mengeksekusi menu tersebut dengan bantuan CDP kantin	Mengeksekusi Menu dan juga memimpin jalannya kerja kantin dengan pengawasan dan bantuan dari CDP	Memimpin dapur staff canteen dan juga membuat menu yang dapat dengan baik dieksekusi untuk makan siang staff	Belajar membuat menu yang tidak hanya enak namun juga dapat dieksekusi dengan waktu yang tepat	Membuat menu yang lebih simple namun tetap enak	Perlu memimpin dengan lebih baik agar kinerja kantin berjalan lebih lancar
	Jumat, 2 Agustus	Mempersiapkan Menu makanan untuk staff meal, dan mengeksekusi menu tersebut dengan bantuan CDP kantin	Mengeksekusi Menu dan juga memimpin jalannya kerja kantin dengan pengawasan dan bantuan dari CDP	Memimpin dapur staff canteen dan juga membuat menu yang dapat dengan baik dieksekusi untuk makan siang staff	Belajar membuat menu yang tidak hanya enak namun juga dapat dieksekusi dengan waktu yang tepat	Membuat menu yang lebih simple namun tetap enak	Perlu memimpin dengan lebih baik agar kinerja kantin berjalan lebih lancar
	Sabtu, 3 Agustus	Mempersiapkan Menu makanan untuk staff meal, dan mengeksekusi menu tersebut dengan bantuan CDP kantin	Mengeksekusi Menu dan juga memimpin jalannya kerja kantin dengan pengawasan dan bantuan dari CDP	Memimpin dapur staff canteen dan juga membuat menu yang dapat dengan baik dieksekusi untuk makan siang staff	Belajar membuat menu yang tidak hanya enak namun juga dapat dieksekusi dengan waktu yang tepat	Membuat menu yang lebih simple namun tetap enak	Perlu memimpin dengan lebih baik agar kinerja kantin berjalan lebih lancar
	Senin, 5 Agustus	Melakukan kegiatan prep dan escorting	Memberikan pengalaman yang	Cara menyesuaikan	Cara secara profesional	Belajar lebih lagi	Baik, Tamu terlihat puas

		tamu selama jam service	baik dan lancar untuk tamu restoran selama kegiatan escort	an cara berkomunikasi asi yang berbeda untuk masing masing tamu	memandu dan berbicara dengan tamu dan memberikan pelayanan yang baik	bagaimana cara untuk melayani dan berbicara dengan tamu	
	Selasa, 6 Agustus	Melaksanakan Kegiatan prep dan service pada section Snacks	Melaksanakan prep dan service di bagian snack dengan lancar	Memulai di section yang baru dan harus mengenali dapur main kitchen	Mempelajari workflow main kitchen dan bagaimana beberapa snacks dibuat	Mempelajari lebih lagi bagaimana main kitchen bekerja	Cukup baik
	Kamis, 8 Agustus	Melaksanakan Kegiatan prep dan service pada section Snacks	Melaksanakan prep dan service di bagian snack dengan lancar	Memulai di section yang baru dan harus mengenali dapur main kitchen	Mempelajari workflow main kitchen dan bagaimana beberapa snacks dibuat	Mempelajari lebih lagi bagaimana main kitchen bekerja	Cukup baik
	Jumat, 9 Agustus	Melakukan kegiatan prep dan escorting tamu selama jam service	Memberikan pengalaman yang baik dan lancar untuk tamu restoran selama kegiatan escort	Cara menyesuaikan an cara berkomunikasi asi yang berbeda untuk masing masing tamu	Cara secara profesional memandu dan berbicara dengan tamu dan memberikan pelayanan yang baik	Belajar lebih lagi bagaimana cara untuk melayani dan berbicara dengan tamu	Baik, Tamu terlihat puas
	Sabtu, 10 Agustus	Melaksanakan Kegiatan prep dan service pada section Snacks	Melaksanakan prep dan service di bagian snack dengan lancar	Memulai di section yang baru dan harus mengenali dapur main kitchen	Mempelajari workflow main kitchen dan bagaimana beberapa snacks dibuat	Mempelajari lebih lagi bagaimana main kitchen bekerja	Cukup baik
8	Senin, 12 Agustus	Melakukan kegiatan prep dan escorting tamu selama jam service	Memberikan pengalaman yang baik dan lancar untuk tamu restoran selama kegiatan escort	Cara menyesuaikan an cara berkomunikasi asi yang berbeda untuk masing masing tamu	Cara secara profesional memandu dan berbicara dengan tamu dan memberikan pelayanan yang baik	Belajar lebih lagi bagaimana cara untuk melayani dan berbicara dengan tamu	Baik, Tamu terlihat puas
	Selasa, 13 Agustus	Melaksanakan Kegiatan prep dan service pada section Snacks	Melaksanakan prep dan service di bagian snack dengan lancar	Memulai di section yang baru dan harus mengenali dapur main kitchen	Mempelajari workflow main kitchen dan bagaimana beberapa snacks dibuat	Mempelajari lebih lagi bagaimana main kitchen bekerja	Cukup baik
	Kamis, 15 Agustus	Melakukan kegiatan prep dan escorting tamu selama jam service	Memberikan pengalaman yang baik dan lancar untuk tamu restoran selama kegiatan escort	Cara menyesuaikan an cara berkomunikasi asi yang berbeda untuk masing masing tamu	Cara secara profesional memandu dan berbicara dengan tamu dan memberikan pelayanan yang baik	Belajar lebih lagi bagaimana cara untuk melayani dan berbicara dengan tamu	Baik, Tamu terlihat puas
	Jumat, 16 Agustus	Melaksanakan kegiatan pergantian section dan belajar ke section pairing	Mempelajari seluk beluk section pairing dari production hingga service	Banyaknya pairing minuman yang perlu diingat dan cara membuatnya	Belajar bagaimana makanan tertentu memiliki pairing minuman yang berbeda berdasarkan profil rasanya	Mendalami lebih lagi resep resep pairing minuman	Baik
	Sabtu, 17 Agustus	Melaksanakan Kegiatan prep dan service pada section Snacks	Melaksanakan prep dan service di bagian snack dengan lancar	Memulai di section yang baru dan harus mengenali dapur main kitchen	Mempelajari workflow main kitchen dan bagaimana beberapa snacks dibuat	Mempelajari lebih lagi bagaimana main kitchen bekerja	Cukup baik

9	Senin, 19 Agustus	Melakukan kegiatan prep dan escorting tamu selama jam service	Memberikan pengalaman yang baik dan lancar untuk tamu restoran selama kegiatan escort	Cara menyesuaikan cara berkomunikasi yang berbeda untuk masing-masing tamu	Cara secara profesional memandu dan berbicara dengan tamu dan memberikan pelayanan yang baik	Belajar lebih lagi bagaimana cara untuk melayani dan berbicara dengan tamu	Baik, Tamu terlihat puas
	Selasa, 20 Agustus	Melaksanakan kegiatan prep, service dan production pada section snacks	Melaksanakan prep, service dan production di bagian snack dengan lancar	Bekerja dengan efektif sambil melakukan production	Mempelajari kegiatan service dan mengoptimisasikan workflow	Bekerja dengan efektif dan menemukan cara untuk bekerja lebih cepat	Cukup baik, perlu mengoptimisasikan kegiatan service
	Kamis, 22 Agustus	Melaksanakan kegiatan prep, service dan production pada section snacks	Melaksanakan prep, service dan production di bagian snack dengan lancar	Bekerja dengan efektif sambil melakukan production	Mempelajari kegiatan service dan mengoptimisasikan workflow	Bekerja dengan efektif dan menemukan cara untuk bekerja lebih cepat	Cukup baik, perlu mengoptimisasikan kegiatan service
	Jumat, 23 Agustus	Melakukan kegiatan prep dan escorting tamu selama jam service	Memberikan pengalaman yang baik dan lancar untuk tamu restoran selama kegiatan escort	Cara menyesuaikan cara berkomunikasi yang berbeda untuk masing-masing tamu	Cara secara profesional memandu dan berbicara dengan tamu dan memberikan pelayanan yang baik	Belajar lebih lagi bagaimana cara untuk melayani dan berbicara dengan tamu	Baik, Tamu terlihat puas
	Sabtu, 24 Agustus	Melaksanakan kegiatan prep, service dan production pada section snacks	Melaksanakan prep, service dan production di bagian snack dengan lancar	Bekerja dengan efektif sambil melakukan production	Mempelajari kegiatan service dan mengoptimisasikan workflow	Bekerja dengan efektif dan menemukan cara untuk bekerja lebih cepat	Cukup baik, perlu mengoptimisasikan kegiatan service
10	Senin, 26 Agustus	Melakukan kegiatan prep dan escorting tamu selama jam service	Memberikan pengalaman yang baik dan lancar untuk tamu restoran selama kegiatan escort	Cara menyesuaikan cara berkomunikasi yang berbeda untuk masing-masing tamu	Cara secara profesional memandu dan berbicara dengan tamu dan memberikan pelayanan yang baik	Belajar lebih lagi bagaimana cara untuk melayani dan berbicara dengan tamu	Baik, Tamu terlihat puas
	Selasa, 27 Agustus	Melaksanakan kegiatan prep, service dan production pada section snacks	Melaksanakan prep, service dan production di bagian snack dengan lancar	Bekerja dengan efektif sambil melakukan production	Mempelajari kegiatan service dan mengoptimisasikan workflow	Bekerja dengan efektif dan menemukan cara untuk bekerja lebih cepat	Cukup baik, perlu mengoptimisasikan kegiatan service
	Kamis, 29 Agustus	Melaksanakan kegiatan prep, service dan production pada section snacks	Melaksanakan prep, service dan production di bagian snack dengan lancar	Bekerja dengan efektif sambil melakukan production	Mempelajari kegiatan service dan mengoptimisasikan workflow	Bekerja dengan efektif dan menemukan cara untuk bekerja lebih cepat	Cukup baik, perlu mengoptimisasikan kegiatan service
	Jumat, 30 Agustus	Melaksanakan kegiatan prep, service dan production pada section snacks	Melaksanakan prep, service dan production di bagian snack dengan lancar	Bekerja dengan efektif sambil melakukan production	Mempelajari kegiatan service dan mengoptimisasikan workflow	Bekerja dengan efektif dan menemukan cara untuk bekerja lebih cepat	Cukup baik, perlu mengoptimisasikan kegiatan service
	Sabtu, 31 Agustus	Melaksanakan kegiatan prep, service dan production pada section snacks	Melaksanakan prep, service dan production di bagian snack dengan lancar	Bekerja dengan efektif sambil melakukan production	Mempelajari kegiatan service dan mengoptimisasikan workflow	Bekerja dengan efektif dan menemukan cara untuk bekerja lebih cepat	Cukup baik, perlu mengoptimisasikan kegiatan service

11	Senin, 2 September	Melaksanakan kegiatan prep, service dan production pada section snacks	Melaksanakan prep,service dan production di bagian snack dengan lancar	Bekerja dengan efektif sambil melakukan production	Mempelajari kegiatan service dan mengoptimisasikan workflow	Bekerja dengan efektif dan menemukan cara untuk bekerja lebih cepat	Cukup baik, perlu mengoptimisasikan kegiatan service
	Selasa, 3 September	Melakukan kegiatan prep dan escorting tamu selama jam service	Memberikan pengalaman yang baik dan lancar untuk tamu restoran selama kegiatan escort	Cara menyesuaikan cara berkomunikasi yang berbeda untuk masing masing tamu	Cara secara profesional memandu dan berbicara dengan tamu dan memberikan pelayanan yang baik	Belajar lebih lagi bagaimana cara untuk melayani dan berbicara dengan tamu	Baik, Tamu terlihat puas
	Kamis, 5 September	Melaksanakan kegiatan prep, service dan production pada section snacks	Melaksanakan prep,service dan production di bagian snack dengan lancar	Bekerja dengan efektif sambil melakukan production	Mempelajari kegiatan service dan mengoptimisasikan workflow	Bekerja dengan efektif dan menemukan cara untuk bekerja lebih cepat	Cukup baik, perlu mengoptimisasikan kegiatan service
	Jumat, 6 September	Melaksanakan kegiatan pergantian section dan belajar ke section pairing	Mempelajari seluk beluk section pairing dari production hingga service	Banyaknya pairing minuman yang perlu diingat dan cara membuatnya	Belajar bagaimana makanan tertentu memiliki pairing minuman yang berbeda berdasarkan profil rasanya	Mendalami lebih lagi resep resep pairing minuman	Baik
	Sabtu, 7 September	Melakukan kegiatan prep dan escorting tamu selama jam service	Memberikan pengalaman yang baik dan lancar untuk tamu restoran selama kegiatan escort	Cara menyesuaikan cara berkomunikasi yang berbeda untuk masing masing tamu	Cara secara profesional memandu dan berbicara dengan tamu dan memberikan pelayanan yang baik	Belajar lebih lagi bagaimana cara untuk melayani dan berbicara dengan tamu	Baik, Tamu terlihat puas
12	Senin, 9 September	Melaksanakan kegiatan prep, service dan production pada section snacks	Melaksanakan prep,service dan production di bagian snack dengan lancar	Bekerja dengan efektif sambil melakukan production	Mempelajari kegiatan service dan mengoptimisasikan workflow	Bekerja dengan efektif dan menemukan cara untuk bekerja lebih cepat	Cukup baik, perlu mengoptimisasikan kegiatan service
	Selasa, 10 September	Melaksanakan kegiatan prep, service dan production pada section snacks	Melaksanakan prep,service dan production di bagian snack dengan lancar	Bekerja dengan efektif sambil melakukan production	Mempelajari kegiatan service dan mengoptimisasikan workflow	Bekerja dengan efektif dan menemukan cara untuk bekerja lebih cepat	Cukup baik, perlu mengoptimisasikan kegiatan service
	Kamis, 12 September	Melaksanakan kegiatan prep, service dan production pada section snacks	Melaksanakan prep,service dan production di bagian snack dengan lancar	Bekerja dengan efektif sambil melakukan production	Mempelajari kegiatan service dan mengoptimisasikan workflow	Bekerja dengan efektif dan menemukan cara untuk bekerja lebih cepat	Cukup baik, perlu mengoptimisasikan kegiatan service
	Jumat, 13 September	Melakukan kegiatan prep dan escorting tamu selama jam service	Memberikan pengalaman yang baik dan lancar untuk tamu restoran selama kegiatan escort	Cara menyesuaikan cara berkomunikasi yang berbeda untuk masing masing tamu	Cara secara profesional memandu dan berbicara dengan tamu dan memberikan pelayanan yang baik	Belajar lebih lagi bagaimana cara untuk melayani dan berbicara dengan tamu	Baik, Tamu terlihat puas
	Sabtu, 14 September	Melaksanakan kegiatan prep, service dan	Melaksanakan prep,service dan production di	Bekerja dengan efektif sambil	Mempelajari kegiatan service dan	Bekerja dengan efektif dan menemukan	Cukup baik, perlu mengoptimisasikan

		production pada section snacks	bagian snack dengan lancar	melakukan production	mengoptimisasikan workflow	cara untuk bekerja lebih cepat	kegiatan service
13	Senin, 16 September	Melaksanakan kegiatan prep, service dan production pada section snacks	Melaksanakan prep.service dan production di bagian snack dengan lancar	Bekerja dengan efektif sambil melakukan production	Mempelajari kegiatan service dan mengoptimisasikan workflow	Bekerja dengan efektif dan menemukan cara untuk bekerja lebih cepat	Cukup baik, perlu mengoptimisasikan kegiatan service
	Selasa, 17 September	Melakukan kegiatan prep dan escorting tamu selama jam service	Memberikan pengalaman yang baik dan lancar untuk tamu restoran selama kegiatan escort	Cara menyesuaikan cara berkomunikasi yang berbeda untuk masing masing tamu	Cara secara profesional memandu dan berbicara dengan tamu dan memberikan pelayanan yang baik	Belajar lebih lagi bagaimana cara untuk melayani dan berbicara dengan tamu	Baik, Tamu terlihat puas
	Kamis, 19 September	Melaksanakan kegiatan prep, service dan production pada section snacks	Melaksanakan prep.service dan production di bagian snack dengan lancar	Bekerja dengan efektif sambil melakukan production	Mempelajari kegiatan service dan mengoptimisasikan workflow	Bekerja dengan efektif dan menemukan cara untuk bekerja lebih cepat	Cukup baik, perlu mengoptimisasikan kegiatan service
	Jumat, 20 September	Melaksanakan kegiatan prep, service dan production pada section snacks	Melaksanakan prep.service dan production di bagian snack dengan lancar	Bekerja dengan efektif sambil melakukan production	Mempelajari kegiatan service dan mengoptimisasikan workflow	Bekerja dengan efektif dan menemukan cara untuk bekerja lebih cepat	Cukup baik, perlu mengoptimisasikan kegiatan service
	Sabtu, 21 September	Melakukan kegiatan prep dan escorting tamu selama jam service	Memberikan pengalaman yang baik dan lancar untuk tamu restoran selama kegiatan escort	Cara menyesuaikan cara berkomunikasi yang berbeda untuk masing masing tamu	Cara secara profesional memandu dan berbicara dengan tamu dan memberikan pelayanan yang baik	Belajar lebih lagi bagaimana cara untuk melayani dan berbicara dengan tamu	Baik, Tamu terlihat puas
14	Senin, 23 September	Melaksanakan kegiatan prep, service dan production pada section snacks	Melaksanakan prep.service dan production di bagian snack dengan lancar	Bekerja dengan efektif sambil melakukan production	Mempelajari kegiatan service dan mengoptimisasikan workflow	Bekerja dengan efektif dan menemukan cara untuk bekerja lebih cepat	Cukup baik, perlu mengoptimisasikan kegiatan service
	Selasa, 24 September	Melaksanakan kegiatan prep, service dan production pada section snacks	Melaksanakan prep.service dan production di bagian snack dengan lancar	Bekerja dengan efektif sambil melakukan production	Mempelajari kegiatan service dan mengoptimisasikan workflow	Bekerja dengan efektif dan menemukan cara untuk bekerja lebih cepat	Cukup baik, perlu mengoptimisasikan kegiatan service
	Kamis, 26 September	Melakukan kegiatan prep dan escorting tamu selama jam service	Memberikan pengalaman yang baik dan lancar untuk tamu restoran selama kegiatan escort	Cara menyesuaikan cara berkomunikasi yang berbeda untuk masing masing tamu	Cara secara profesional memandu dan berbicara dengan tamu dan memberikan pelayanan yang baik	Belajar lebih lagi bagaimana cara untuk melayani dan berbicara dengan tamu	Baik, Tamu terlihat puas
	Jumat, 27 September	Melaksanakan kegiatan pergantian section dan belajar ke section pairing	Mempelajari seluk beluk section pairing dari production hingga service	Banyaknya pairing minuman yang perlu diingat dan cara membuatnya	Belajar bagaimana makanan tertentu memiliki pairing minuman yang berbeda berdasarkan profil rasanya	Mendalami lebih lagi resep resep pairing minuman	Baik
	Sabtu, 28 September	Melakukan kegiatan prep dan escorting	Memberikan pengalaman yang baik dan lancar	Cara menyesuaikan cara	Cara secara profesional memandu dan	Belajar lebih lagi bagaimana	Baik, Tamu terlihat puas

		tamu selama jam service	untuk tamu restoran selama kegiatan escort	berkomunikasi yang berbeda untuk masing-masing tamu	berbicara dengan tamu dan memberikan pelayanan yang baik	cara untuk melayani dan berbicara dengan tamu	
15	Senin, 30 September	Melaksanakan kegiatan prep, service dan production dengan tanggung jawab yang lebih besar pada section snacks	Kelancaran kegiatan service yang lebih lagi dan menghasilkan production yang lebih banyak	Memegang station tanpa pengawasan dan memastikan service berjalan lancar	Bagaimana untuk menangani masalah masalah yang timbul tanpa pengawasan	Berpikir secara kritis dan rasional dalam menangani sebuah masalah	Cukup baik
	Selasa, 1 Oktober	Melaksanakan kegiatan prep, service dan production dengan tanggung jawab yang lebih besar pada section snacks	Kelancaran kegiatan service yang lebih lagi dan menghasilkan production yang lebih banyak	Memegang station tanpa pengawasan dan memastikan service berjalan lancar	Bagaimana untuk menangani masalah masalah yang timbul tanpa pengawasan	Berpikir secara kritis dan rasional dalam menangani sebuah masalah	Cukup baik
	Kamis, 3 Oktober	Melakukan kegiatan prep dan escorting tamu selama jam service	Memberikan pengalaman yang baik dan lancar untuk tamu restoran selama kegiatan escort	Cara menyesuaikan cara berkomunikasi yang berbeda untuk masing-masing tamu	Cara secara profesional memandu dan berbicara dengan tamu dan memberikan pelayanan yang baik	Belajar lebih lagi bagaimana cara untuk melayani dan berbicara dengan tamu	Baik, Tamu terlihat puas
	Jumat, 4 Oktober	Melaksanakan kegiatan prep, service dan production dengan tanggung jawab yang lebih besar pada section snacks	Kelancaran kegiatan service yang lebih lagi dan menghasilkan production yang lebih banyak	Memegang station tanpa pengawasan dan memastikan service berjalan lancar	Bagaimana untuk menangani masalah masalah yang timbul tanpa pengawasan	Berpikir secara kritis dan rasional dalam menangani sebuah masalah	Cukup baik
	Sabtu, 5 Oktober	Melaksanakan kegiatan prep, service dan production dengan tanggung jawab yang lebih besar pada section snacks	Kelancaran kegiatan service yang lebih lagi dan menghasilkan production yang lebih banyak	Memegang station tanpa pengawasan dan memastikan service berjalan lancar	Bagaimana untuk menangani masalah masalah yang timbul tanpa pengawasan	Berpikir secara kritis dan rasional dalam menangani sebuah masalah	Cukup baik
16	Senin, 7 Oktober	Melakukan kegiatan prep dan escorting tamu selama jam service	Memberikan pengalaman yang baik dan lancar untuk tamu restoran selama kegiatan escort	Cara menyesuaikan cara berkomunikasi yang berbeda untuk masing-masing tamu	Cara secara profesional memandu dan berbicara dengan tamu dan memberikan pelayanan yang baik	Belajar lebih lagi bagaimana cara untuk melayani dan berbicara dengan tamu	Baik, Tamu terlihat puas
	Selasa, 8 Oktober	Melaksanakan kegiatan prep, dan service pada bagian sauce section	Dengan tepat waktu dan efektif memenuhi kebutuhan dari Pas	Lebih banyaknya pekerjaan yang perlu dilakukan pada section sauce	Cara menangani sauce dan bagaimana caranya bekerja dibawah tekanan dan berkomunikasi dengan pas	Menenangkan diri dan fokus untuk bekerja dibawah tekanan	Perlu bekerja lebih efisien

17	Kamis, 10 Oktober	Melaksanakan kegiatan prep, dan service pada bagian sauce section	Dengan tepat waktu dan efektif memenuhi kebutuhan dari Pas	Lebih banyaknya pekerjaan yang perlu dilakukan pada section sauce	Cara menangani sauce dan bagaimana caranya bekerja dibawah tekanan dan berkomunikasi dengan pas	Menenangkan diri dan fokus untuk bekerja dibawah tekanan	Perlu bekerja lebih efisien
	Jumat, 11 Oktober	Melaksanakan kegiatan prep, dan service pada bagian sauce section	Dengan tepat waktu dan efektif memenuhi kebutuhan dari Pas	Lebih banyaknya pekerjaan yang perlu dilakukan pada section sauce	Cara menangani sauce dan bagaimana caranya bekerja dibawah tekanan dan berkomunikasi dengan pas	Menenangkan diri dan fokus untuk bekerja dibawah tekanan	Perlu bekerja lebih efisien
	Sabtu, 12 Oktober	Melakukan kegiatan prep dan escorting tamu selama jam service	Memberikan pengalaman yang baik dan lancar untuk tamu restoran selama kegiatan escort	Cara menyesuaikan cara berkomunikasi yang berbeda untuk masing masing tamu	Cara secara profesional memandu dan berbicara dengan tamu dan memberikan pelayanan yang baik	Belajar lebih lagi bagaimana cara untuk melayani dan berbicara dengan tamu	Baik, Tamu terlihat puas
	Senin, 14 Oktober	Melakukan kegiatan prep dan escorting tamu selama jam service	Memberikan pengalaman yang baik dan lancar untuk tamu restoran selama kegiatan escort	Cara menyesuaikan cara berkomunikasi yang berbeda untuk masing masing tamu	Cara secara profesional memandu dan berbicara dengan tamu dan memberikan pelayanan yang baik	Belajar lebih lagi bagaimana cara untuk melayani dan berbicara dengan tamu	Baik, Tamu terlihat puas
	Selasa, 15 Oktober	Melaksanakan kegiatan prep, service dan membantu menyajikan makanan dan juga plating di pas	Dengan tepat waktu dan efektif memenuhi kebutuhan dari Pas	Lebih banyaknya pekerjaan yang perlu dilakukan pada section sauce dan perlunya untuk memberikan penjelasan mengenai hidangan yang dihidangkan	Cara menangani sauce dan bagaimana caranya bekerja dibawah tekanan dan berkomunikasi dengan pas	Menenangkan diri dan fokus untuk bekerja dibawah tekanan	Perlu bekerja lebih efisien
	Kamis, 17 Oktober	Melaksanakan kegiatan prep, service dan membantu menyajikan makanan dan juga plating di pas	Dengan tepat waktu dan efektif memenuhi kebutuhan dari Pas	Lebih banyaknya pekerjaan yang perlu dilakukan pada section sauce dan perlunya untuk memberikan penjelasan mengenai hidangan yang dihidangkan	Cara menangani sauce dan bagaimana caranya bekerja dibawah tekanan dan berkomunikasi dengan pas	Menenangkan diri dan fokus untuk bekerja dibawah tekanan	Perlu bekerja lebih efisien

	Jumat, 18 Oktober	Melaksanakan kegiatan pergantian section dan belajar ke section Bartending	Mempelajari seluk beluk section Bartending mulai dari production, service hingga teknik	Cara cara menghadapi tamu dalam setting bar dan juga menjelaskan mengenai minuman yang dihidangkan	Berbagai teknik bar dan juga minuman lokal unik yang dibuat	Mempelajari lebih lagi teknik teknik bartending dan juga minuman minuman yang dihidangkan	Baik
	Sabtu, 19 Oktober	Melaksanakan kegiatan prep, service dan membantu menyajikan makanan dan juga plating di pas	Dengan tepat waktu dan efektif memenuhi kebutuhan dari Pas	Lebih banyaknya pekerjaan yang perlu dilakukan pada section sauce dan perlunya untuk memberikan penjelasan mengenai hidangan yang dihidangkan	Cara menangani sauce dan bagaimana caranya bekerja dibawah tekanan dan berkomunikasi dengan pas	Menenangkan diri dan fokus untuk bekerja dibawah tekanan	Perlu bekerja lebih efisien
18	Senin, 21 Oktober	Melaksanakan kegiatan prep, service dan membantu menyajikan makanan dan juga plating di pas	Dengan tepat waktu dan efektif memenuhi kebutuhan dari Pas	Lebih banyaknya pekerjaan yang perlu dilakukan pada section sauce dan perlunya untuk memberikan penjelasan mengenai hidangan yang dihidangkan	Cara menangani sauce dan bagaimana caranya bekerja dibawah tekanan dan berkomunikasi dengan pas	Menenangkan diri dan fokus untuk bekerja dibawah tekanan	Perlu bekerja lebih efisien
	Selasa, 22 Oktober	Melaksanakan kegiatan prep, service dan membantu menyajikan makanan dan juga plating di pas	Dengan tepat waktu dan efektif memenuhi kebutuhan dari Pas	Lebih banyaknya pekerjaan yang perlu dilakukan pada section sauce dan perlunya untuk memberikan penjelasan mengenai hidangan yang dihidangkan	Cara menangani sauce dan bagaimana caranya bekerja dibawah tekanan dan berkomunikasi dengan pas	Menenangkan diri dan fokus untuk bekerja dibawah tekanan	Perlu bekerja lebih efisien
	Kamis, 24 Oktober	Melaksanakan kegiatan prep, service dan membantu menyajikan makanan dan juga plating di pas	Dengan tepat waktu dan efektif memenuhi kebutuhan dari Pas	Lebih banyaknya pekerjaan yang perlu dilakukan pada section sauce dan perlunya untuk memberikan penjelasan mengenai hidangan yang dihidangkan	Cara menangani sauce dan bagaimana caranya bekerja dibawah tekanan dan berkomunikasi dengan pas	Menenangkan diri dan fokus untuk bekerja dibawah tekanan	Perlu bekerja lebih efisien
	Jumat, 25 Oktober	Melaksanakan kegiatan prep, service dan membantu menyajikan makanan	Dengan tepat waktu dan efektif memenuhi kebutuhan dari Pas	Lebih banyaknya pekerjaan yang perlu dilakukan	Cara menangani sauce dan bagaimana caranya bekerja dibawah tekanan	Menenangkan diri dan fokus untuk bekerja	Perlu bekerja lebih efisien

		dan juga plating di pas		pada section sauce dan perlunya untuk memberikan penjelasan mengenai hidangan yang dihidangkan	dan berkomunikasi dengan pas	dibawah tekanan	
	Sabtu, 26 Oktober	Melaksanakan kegiatan prep, service dan membantu menyajikan makanan dan juga plating di pas	Dengan tepat waktu dan efektif memenuhi kebutuhan dari Pas	Lebih banyaknya pekerjaan yang perlu dilakukan pada section sauce dan perlunya untuk memberikan penjelasan mengenai hidangan yang dihidangkan	Cara menangani sauce dan bagaimana caranya bekerja dibawah tekanan dan berkomunikasi dengan pas	Menenangkan diri dan fokus untuk bekerja dibawah tekanan	Perlu bekerja lebih efisien
19	Senin, 28 Oktober	Melakukan kegiatan prep dan escorting tamu selama jam service	Memberikan pengalaman yang baik dan lancar untuk tamu restoran selama kegiatan escort	Cara menyesuaikan cara berkomunikasi yang berbeda untuk masing masing tamu	Cara secara profesional memandu dan berbicara dengan tamu dan memberikan pelayanan yang baik	Belajar lebih lagi bagaimana cara untuk melayani dan berbicara dengan tamu	Baik, Tamu terlihat puas
	Selasa, 29 Oktober	Melaksanakan kegiatan prep, service dan membantu menyajikan makanan dan juga plating di pas dengan tambahan tanggung jawab yang lebih tinggi	Dengan tepat waktu dan efektif memenuhi kebutuhan dari Pas	Lebih banyaknya pekerjaan yang perlu dilakukan pada section sauce dan perlunya untuk memberikan penjelasan mengenai hidangan yang dihidangkan	Cara menangani sauce dan bagaimana caranya bekerja dibawah tekanan dan berkomunikasi dengan pas	Menenangkan diri dan fokus untuk bekerja dibawah tekanan	Perlu bekerja lebih efisien
	Kamis, 31 Oktober	Melakukan kegiatan prep dan escorting tamu selama jam service	Memberikan pengalaman yang baik dan lancar untuk tamu restoran selama kegiatan escort	Cara menyesuaikan cara berkomunikasi yang berbeda untuk masing masing tamu	Cara secara profesional memandu dan berbicara dengan tamu dan memberikan pelayanan yang baik	Belajar lebih lagi bagaimana cara untuk melayani dan berbicara dengan tamu	Baik, Tamu terlihat puas
	Jumat, 1 November	Melaksanakan kegiatan prep, service dan membantu menyajikan makanan dan juga plating di pas dengan tambahan tanggung jawab yang lebih tinggi	Dengan tepat waktu dan efektif memenuhi kebutuhan dari Pas	Lebih banyaknya pekerjaan yang perlu dilakukan pada section sauce dan perlunya untuk memberikan penjelasan mengenai hidangan yang dihidangkan	Cara menangani sauce dan bagaimana caranya bekerja dibawah tekanan dan berkomunikasi dengan pas	Menenangkan diri dan fokus untuk bekerja dibawah tekanan	Perlu bekerja lebih efisien
	Sabtu, 2 November	Melaksanakan kegiatan prep, service dan membantu menyajikan makanan dan juga plating di pas dengan	Dengan tepat waktu dan efektif memenuhi kebutuhan dari Pas	Lebih banyaknya pekerjaan yang perlu dilakukan pada section sauce dan	Cara menangani sauce dan bagaimana caranya bekerja dibawah tekanan dan	Menenangkan diri dan fokus untuk bekerja dibawah tekanan	Perlu bekerja lebih efisien

		ambahan tanggung jawab yang lebih tinggi		perlunya untuk memberikan penjelasan mengenai hidangan yang dihidangkan	berkomunikasi dengan pas		
20	Senin, 4 November	Melaksanakan kegiatan prep dan service di bagian station sauce di section grill	Dengan tepat waktu dan efektif memenuhi kebutuhan dari Pas	Mengenali komponen komponen baru dan adaptasi dengan workflow grill section	Beberapa komponen baru, dan cara cara untuk menangani berbagai protein	Membiasakan diri dengan komponen komponen baru	Cukup baik
	Selasa, 5 November	Melaksanakan kegiatan prep dan service di bagian station sauce di section grill	Dengan tepat waktu dan efektif memenuhi kebutuhan dari Pas	Mengenali komponen komponen baru dan adaptasi dengan workflow grill section	Beberapa komponen baru, dan cara cara untuk menangani berbagai protein	Membiasakan diri dengan komponen komponen baru	Cukup baik
	Kamis, 7 November	Melaksanakan kegiatan prep dan service di bagian station sauce di section grill	Dengan tepat waktu dan efektif memenuhi kebutuhan dari Pas	Mengenali komponen komponen baru dan adaptasi dengan workflow grill section	Beberapa komponen baru, dan cara cara untuk menangani berbagai protein	Membiasakan diri dengan komponen komponen baru	Cukup baik
	Jumat, 8 November	Melaksanakan kegiatan pergantian section dan belajar ke section Bartending	Mempelajari seluk beluk section Bartending mulai dari production, service hingga teknik	Cara cara menghadapi tamu dalam setting bar dan juga menjelaskan mengenai minuman yang dihidangkan	Berbagai teknik bar dan juga minuman lokal unik yang dibuat	Mempelajari lebih lagi teknik teknik bartending dan juga minuman minuman yang dihidangkan	Baik
	Sabtu, 9 November	Melakukan kegiatan prep dan escorting tamu selama jam service	Memberikan pengalaman yang baik dan lancar untuk tamu restoran selama kegiatan escort	Cara menyesuaikan cara berkomunikasi yang berbeda untuk masing masing tamu	Cara secara profesional memandu dan berbicara dengan tamu dan memberikan pelayanan yang baik	Belajar lebih lagi bagaimana cara untuk melayani dan berbicara dengan tamu	Baik, Tamu terlihat puas
21	Senin, 11 November	Melaksanakan kegiatan prep dan service sambil mempersiapkan beberapa komponen baru untuk pergantian menu	Dengan tepat waktu dan efektif memenuhi kebutuhan dari pas dan juga mempersiapkan menu baru	Mengenali komponen komponen baru dan adaptasi dengan workflow grill section	Beberapa komponen baru, dan cara cara untuk menangani berbagai protein	Membiasakan diri dengan komponen komponen baru	Baik
	Selasa, 12 November	Melaksanakan kegiatan prep dan service sambil mempersiapkan beberapa komponen baru untuk pergantian menu	Dengan tepat waktu dan efektif memenuhi kebutuhan dari pas dan juga mempersiapkan menu baru	Mengenali komponen komponen baru dan adaptasi dengan workflow grill section	Beberapa komponen baru, dan cara cara untuk menangani berbagai protein	Membiasakan diri dengan komponen komponen baru	Baik
	Kamis, 14 November	Melaksanakan kegiatan prep dan service sambil mempersiapkan beberapa komponen baru untuk pergantian menu	Dengan tepat waktu dan efektif memenuhi kebutuhan dari pas dan juga mempersiapkan menu baru	Mengenali komponen komponen baru dan adaptasi dengan workflow grill section	Beberapa komponen baru, dan cara cara untuk menangani berbagai protein	Membiasakan diri dengan komponen komponen baru	Baik

	Jumat, 15 November	Melaksanakan kegiatan prep dan service sambil mempersiapkan beberapa komponen baru untuk pergantian menu	Dengan tepat waktu dan efektif memenuhi kebutuhan dari pas dan juga mempersiapkan menu baru	Mengenali komponen komponen baru dan adaptasi dengan workflow grill section	Beberapa komponen baru, dan cara cara untuk menangani berbagai protein	Membiasakan diri dengan komponen komponen baru	Baik
	Sabtu, 16 November	Melaksanakan kegiatan prep dan service sambil mempersiapkan beberapa komponen baru untuk pergantian menu	Dengan tepat waktu dan efektif memenuhi kebutuhan dari pas dan juga mempersiapkan menu baru	Mengenali komponen komponen baru dan adaptasi dengan workflow grill section	Beberapa komponen baru, dan cara cara untuk menangani berbagai protein	Membiasakan diri dengan komponen komponen baru	Baik
22	Senin, 18 November	Melaksanakan kegiatan prep dan service sambil mempersiapkan beberapa komponen baru untuk pergantian menu	Dengan tepat waktu dan efektif memenuhi kebutuhan dari pas dan juga mempersiapkan menu baru	Mengenali komponen komponen baru dan adaptasi dengan workflow grill section	Beberapa komponen baru, dan cara cara untuk menangani berbagai protein	Membiasakan diri dengan komponen komponen baru	Baik
	Selasa, 19 November	Melaksanakan kegiatan prep dan service sambil mempersiapkan beberapa komponen baru untuk pergantian menu	Dengan tepat waktu dan efektif memenuhi kebutuhan dari pas dan juga mempersiapkan menu baru	Mengenali komponen komponen baru dan adaptasi dengan workflow grill section	Beberapa komponen baru, dan cara cara untuk menangani berbagai protein	Membiasakan diri dengan komponen komponen baru	Baik
	Kamis, 21 November	Melaksanakan kegiatan prep dan service sambil mempersiapkan beberapa komponen baru untuk pergantian menu	Dengan tepat waktu dan efektif memenuhi kebutuhan dari pas dan juga mempersiapkan menu baru	Mengenali komponen komponen baru dan adaptasi dengan workflow grill section	Beberapa komponen baru, dan cara cara untuk menangani berbagai protein	Membiasakan diri dengan komponen komponen baru	Baik
	Jumat, 22 November	Melaksanakan kegiatan prep dan service sambil mempersiapkan beberapa komponen baru untuk pergantian menu	Dengan tepat waktu dan efektif memenuhi kebutuhan dari pas dan juga mempersiapkan menu baru	Mengenali komponen komponen baru dan adaptasi dengan workflow grill section	Beberapa komponen baru, dan cara cara untuk menangani berbagai protein	Membiasakan diri dengan komponen komponen baru	Baik
	Sabtu, 23 November	Melaksanakan kegiatan prep dan service sambil mempersiapkan beberapa komponen baru untuk pergantian menu	Dengan tepat waktu dan efektif memenuhi kebutuhan dari pas dan juga mempersiapkan menu baru	Mengenali komponen komponen baru dan adaptasi dengan workflow grill section	Beberapa komponen baru, dan cara cara untuk menangani berbagai protein	Membiasakan diri dengan komponen komponen baru	Baik

23	Senin, 25 November	Memastikan berjalannya prep dan service tetap lancar sambil melakukan lebih banyak produksi untuk menu baru	Pergantian menu berjalan lancar tanpa meninggalkan kewajiban service	Komponen komponen baru yang ada di menu baru	Mempelajari bagaimana sistem pergantian menu baru terjadi dan persiapan yang dibutuhkan	Mendalami lebih lagi dan mempelajari komponen komponen dari menu baru	Baik
	Selasa, 26 November	Mempersiapkan secara penuh untuk pergantian menu	Memastikan semua komponen baru tersedia untuk menu baru	Menghapuskan menu baru	Mempelajari secara detail setiap komponen komponen baru yang ada di menu baru	Mendalami lebih lagi dan mempelajari komponen komponen dari menu baru	Baik
	Kamis, 28 November	Hari pertama dari menu baru melakukan service dan prep seperti biasa dengan menu baru	Menjalankan menu baru dengan lancar	Menghapuskan menu baru	Mempelajari secara detail setiap komponen komponen baru yang ada di menu baru	Mendalami lebih lagi dan mempelajari komponen komponen dari menu baru	Baik
	Jumat, 29 November	Melakukan service dan prep dan juga production di section grill	Menjalankan menu baru dengan lancar	Menghapuskan menu baru	Mempelajari secara detail setiap komponen komponen baru yang ada di menu baru	Mendalami lebih lagi dan mempelajari komponen komponen dari menu baru	Baik
	Sabtu, 30 November	Melakukan service dan prep dan juga production di section grill	Menjalankan menu baru dengan lancar	Menghapuskan menu baru	Mempelajari secara detail setiap komponen komponen baru yang ada di menu baru	Mendalami lebih lagi dan mempelajari komponen komponen dari menu baru	Baik
24	Senin, 2 Desember	Melakukan service dan prep dan juga production di section grill	Menjalankan menu baru dengan lancar	Mendapatkan flow of service yang lebih lancar dengan menu yang baru	Mempelajari secara detail setiap komponen komponen baru yang ada di menu baru	Mendalami lebih lagi dan mempelajari komponen komponen dari menu baru	Baik
	Selasa, 3 Desember	Melakukan service dan prep dan juga production di section grill	Menjalankan menu baru dengan lancar	Mendapatkan flow of service yang lebih lancar dengan menu yang baru	Mempelajari secara detail setiap komponen komponen baru yang ada di menu baru	Mendalami lebih lagi dan mempelajari komponen komponen dari menu baru	Baik
	Kamis, 5 Desember	Melakukan service dan prep dan juga production di section grill	Menjalankan menu baru dengan lancar	Mendapatkan flow of service yang lebih lancar dengan menu yang baru	Mempelajari secara detail setiap komponen komponen baru yang ada di menu baru	Mendalami lebih lagi dan mempelajari komponen komponen dari menu baru	Baik
	Jumat, 6 Desember	Melakukan service dan prep dan juga production di section grill	Menjalankan menu baru dengan lancar	Mendapatkan flow of service yang lebih lancar dengan menu yang baru	Mempelajari secara detail setiap komponen komponen baru yang ada di menu baru	Mendalami lebih lagi dan mempelajari komponen komponen dari menu baru	Baik
	Sabtu, 7 Desember	Melakukan service dan prep dan juga production di section grill	Menjalankan menu baru dengan lancar	Mendapatkan flow of service yang lebih lancar dengan menu yang baru	Mempelajari secara detail setiap komponen komponen baru yang ada di menu baru	Mendalami lebih lagi dan mempelajari komponen komponen dari menu baru	Baik
25	Senin, 9 Desember	Melakukan service dan prep dan juga production di section grill	Menjalankan menu baru dengan lancar	Mendapatkan flow of service yang lebih lancar dengan	Mempelajari secara detail setiap komponen komponen baru yang ada di menu baru	Mendalami lebih lagi dan mempelajari komponen komponen	Baik

