

LAPORAN MAGANG
DI RESTAURANT HERBIVORE BY LOCAVORE DAN
LOCAVORE NXT, UBUD BALI INDONESIA



Disusun oleh:
FIRZA ARDANI
NIM 22110094

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER
AKADEMI SAGES
2025

**LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN MAGANG**

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

Nama : Firza Ardani
NIM 00112294

Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku
pada hari **Senin**, tanggal **24**, bulan **Februari**, tahun **2025**.

Pasuruan, 24 Februari 2025

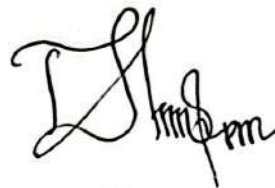
Disetujui oleh:

Pembimbing Lapangan,



Karlina Teresia
Sous Chef

Dosen Pembimbing Magang,



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 : Firza Ardani

NIM : 22110094

Program Studi : Diploma Tiga Seni Kuliner

Judul Laporan Magang : Magang di Restoran Herbivore by Locavore dan Locavore NXT

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, 24 Februari 2025
Yang Menyatakan,



Firza Ardani
NIM: 22110094

KATA PENGANTAR

Dengan penuh rasa syukur dan bangga, saya menyampaikan laporan magang ini sebagai bagian dari pencapaian pendidikan saya. Laporan ini mencakup pengalaman dan pembelajaran yang saya peroleh selama periode magang di Herbivore by Locavore dan Locavore NXT. Magang ini merupakan kesempatan berharga yang memungkinkan saya untuk mendalami industri kuliner dan memperluas wawasan tentang praktek-praktek inovatif dalam dunia perhotelan dan restoran.

Selama magang di Herbivore by Locavore, saya diberi kesempatan untuk berkontribusi dalam berbagai aspek operasional, mulai dari persiapan bahan makanan hingga penyajian hidangan yang memukau. Pengalaman ini tidak hanya memperdalam pengetahuan saya tentang teknik kuliner, tetapi juga mengajarkan pentingnya kreativitas dan perhatian terhadap detail dalam menciptakan pengalaman makan yang memuaskan bagi pelanggan.

Di sisi lain, pengalaman saya di Locavore NXT memberikan perspektif yang lebih modern tentang bagaimana teknologi dan pendekatan berkelanjutan dapat diintegrasikan dalam operasional restoran. Saya belajar banyak tentang inovasi dalam menyajikan makanan yang tidak hanya lezat tetapi juga ramah lingkungan, serta pentingnya beradaptasi dengan tren dan tuntutan pasar yang terus berkembang.

Saya ingin mengucapkan terima kasih kepada seluruh tim di Herbivore by Locavore dan Locavore NXT yang telah memberikan bimbingan, dukungan, dan kesempatan yang luar biasa selama periode magang ini. Terima kasih juga kepada dosen dan pembimbing akademik yang telah membantu memfasilitasi dan mendukung pengalaman ini. Tanpa bantuan dan dukungan dari semua pihak, laporan ini tidak akan terwujud dengan baik.

Saya berharap laporan ini dapat memberikan gambaran yang jelas tentang pengalaman magang saya dan kontribusi yang saya berikan. Semoga hasil dari magang ini dapat bermanfaat bagi pengembangan profesional saya di masa depan dan juga bagi mereka yang membaca laporan ini.

Pasuruan, 24 Februari 2025

Firza Ardani

DAFTAR ISI

LEMBAR JUDUL.....	i
LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN MAGANG.....	ii
SURAT PERNYATAAN ORIGINALITAS	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR LAMPIRAN.....	vii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Profil Mitra Magang.....	2
1.2.1 Sejarah	2
1.2.2 Visi dan misi restoran	3
1.2.3 Fasilitas restoran	3
1.2.4 Layanan dan produk restoran	8
1.2.5 Struktur organisasi restoran.....	10
1.4 Tujuan dan Manfaat Magang.....	11
1.4.1 Tujuan magang.....	11
1.4.2 Manfaat Magang	11
1.4.3 Bagi Mahasiswa.....	11
1.4.2 Bagi Restoran.....	12
1.4.3 Bagi Institusi	12
1.5 Waktu Pelaksanaan Magang.....	12
BAB II PELAKSANAAN MAGANG	14
2.1 Posisi dan Bidang Kerja	14
2.2 Pelaksanaan Kerja	15
2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja	16
2.4 Realisasi Pelaksanaan	18
BAB III EVALUASI DAN ANALISIS PELAKSANAAN MAGANG	19
3.1 Evaluasi Pelaksanaan.....	19
3.2 Analisis Pelaksanaan.....	19
3.3 Refleksi Diri Pembelajaran Pribadi	20
BAB IV PENUTUP	23
4.1 Kesimpulan	23
4.2 Saran	24
DAFTAR PUSTAKA.....	26

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 FOH NXT	5
Gambar 1. 2 Lobby Bar	5
Gambar 1. 3 Mushroom Chamber	5
Gambar 1. 4 Main Dinning	6
Gambar 1. 5 Lab X	6
Gambar 1. 6 FOH Herbivore	7
Gambar 1. 7 Main Dinning Herbivore.....	8
Gambar 1. 8 Menu Restoran.....	9

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Penilaian Prestasi Magang dari Herbivore dan Herbivore (Form SAGES).....	27
Lampiran 2 Sertifikat Magang	29
Lampiran 3 Jurnal Kegiatan Harian	30
Lampiran 4 Lembar Pembimbingan Magang	33
Lampiran 5 Dokumentasi Kegiatan Magang	34
Lampiran 6 Dokumentasi Produk yang Pernah Dibuat	35
Lampiran 7 Realisasi Kegiatan Magang.....	37

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Magang merupakan salah satu bagian penting dari pendidikan tinggi yang memberikan mahasiswa kesempatan untuk menghubungkan teori yang telah dipelajari di kelas dengan praktik nyata di dunia kerja (Bimus Universty, 2024). Magang memungkinkan penerapan teknik memasak yang dipelajari di kelas, serta pemahaman tentang pengelolaan dapur dan layanan pelanggan secara langsung.

Magang di restoran memberikan kesempatan untuk menerapkan teori akademis dalam situasi nyata. Keterlibatan langsung dalam tugas sehari-hari di dapur seperti persiapan bahan, pemasakan, dan penyajian menunjukkan bagaimana teori kuliner diterjemahkan ke dalam praktik. Pengalaman ini juga memperlihatkan tantangan yang mungkin tidak sepenuhnya terjangkau melalui pembelajaran teori seperti:

Teknik memasak yang dipelajari di kelas seringkali berbeda saat diterapkan dalam skala besar di restoran. Manajemen Kitchen, Pengelolaan staf, penjadwalan, dan penyelesaian masalah di restoran melibatkan dinamika yang lebih kompleks dibandingkan dengan yang dipelajari di kelas. Pelayanan Pelanggan pelayanan pelanggan di restoran memerlukan keterampilan komunikasi dan problem-solving yang lebih mendalam dibandingkan dengan teori di kelas.

Industri restoran mengalami perubahan cepat dengan tren terbaru seperti penggunaan teknologi, termasuk sistem pemesanan digital dan manajemen inventaris berbasis aplikasi. Tren makanan yang populer, seperti pendekatan berkelanjutan dan menu berbasis bahan lokal, mempengaruhi penawaran restoran. Standar kebersihan dan keamanan makanan yang ketat diterapkan untuk memastikan kualitas dan keselamatan, mempengaruhi operasional restorans seperti di Locavore. Persaingan di industri ini sangat ketat, dengan restoran berusaha menonjol melalui strategi pemasaran kreatif, kualitas layanan yang konsisten, dan menu yang unik.

Magang di Herbivore by Locavore dan Locavore NXT sangat relevan dengan Program Studi Seni Kuliner karena memberikan peluang untuk menerapkan dan memperdalam teknik memasak yang telah dipelajari. Di lingkungan profesional, keterampilan memasak diasah melalui praktik langsung, pengelolaan dapur dipelajari, dan interaksi dengan pelanggan dilakukan untuk memberikan layanan yang memuaskan. Pengalaman tersebut dapat memperkaya pemahaman tentang proses kuliner, dari penyusunan menu hingga penyajian akhir, menjembatani gap antara teori dan praktik.

1.2 Profil Mitra Magang

Restoran Locavore adalah restoran yang mengutamakan penggunaan bahan makanan lokal, yang diperoleh dari petani, nelayan, dan produsen di sekitar area restoran tersebut. Dengan fokus pada keberlanjutan dan kualitas, restoran ini menonjolkan hidangan yang terbuat dari bahan-bahan musiman dan segar, serta mendukung praktik pertanian dan perikanan yang ramah lingkungan. Menu yang ditawarkan seringkali berubah sesuai dengan ketersediaan bahan lokal, memberikan pengalaman kuliner yang unik dan autentik. Restoran locavore tidak hanya berfokus pada rasa, tetapi juga pada dampak sosial dan lingkungan dari setiap hidangan yang disajikan, menjadikannya pilihan ideal bagi mereka yang peduli dengan keberlanjutan dan ingin menikmati makanan berkualitas tinggi.

1.2.1 Sejarah

Locavore berdiri pada tahun 2013 dari dua orang chef yang memiliki latar kewarganegaraan yang berbeda. Chef Elke yang merupakan keturunan belanda dan Chef Ray yang merupakan keturunan minang. Memulai karir dan bertemu di sebuah hotel di Jakarta dan sama-sama melanjutkan karir di Alila Bali. Memiliki ketertarikan dan tujuan yang sama pada makanan, lalu memulai restoran kecil di tengah pusat Ubud yang di kenal sebagai Locavore. Setelah 10 tahun membangun restoran mereka mengembangkan restoran mereka dengan lingkup yang lebih besar yaitu Locavore NXT. Banyaknya penggemar makanan vegan di Ubud, kedua chef

tersebut mempertahankan menu vegan mereka dengan membuka restoran vegan sendiri dengan konsep yang sama dengan Locavore dan di pegang oleh chef Arnould.

1.2.2 Visi dan misi restoran

Setiap restoran pasti memiliki tujuan atau tujuan yang ingin di capai, untuk mempertahankan kualitas atau menambah eksperien sebagai ciri khas restoran tersebut. Setiap restoran memiliki cara atau tujuan mereka masing-masing termaksud herbivore dan NXT karna memiliki payung atau induk group yang sama maka kedua restoran ini memiliki tujuan dan visi yang sama. Visi dan misi dari kedua restoran ini adalah menjadi contoh dalam industri restoran dengan mengintegrasikan praktik berkelanjutan ke dalam setiap aspek operasional mereka, mulai dari pengadaan bahan lokal hingga penerapan desain bangunan ramah lingkungan. Misinya adalah:

- 1) Menggunakan bahan-bahan lokal, mengurangi impor, dan merayakan keanekaragaman hayati Bali, dengan cara mendukung petani dan produsen lokal.
- 2) Menampilkan model bisnis berkelanjutan, mendukung pengrajin lokal, dan membangun budaya inovasi serta tanggung jawab.
- 3) Mengalokasikan sumber daya dalam eksplorasi dan pengembangan konsep menu baru, dengan fokus pada penggunaan bahan-bahan lokal dan musiman, serta tidak memberi batasan pada kuliner Indonesia.
- 4) Locavore menciptakan pengalaman bersantap yang tidak hanya luar biasa dalam rasa, tetapi juga memberikan dampak positif bagi lingkungan dan masyarakat.

1.2.3 Fasilitas restoran

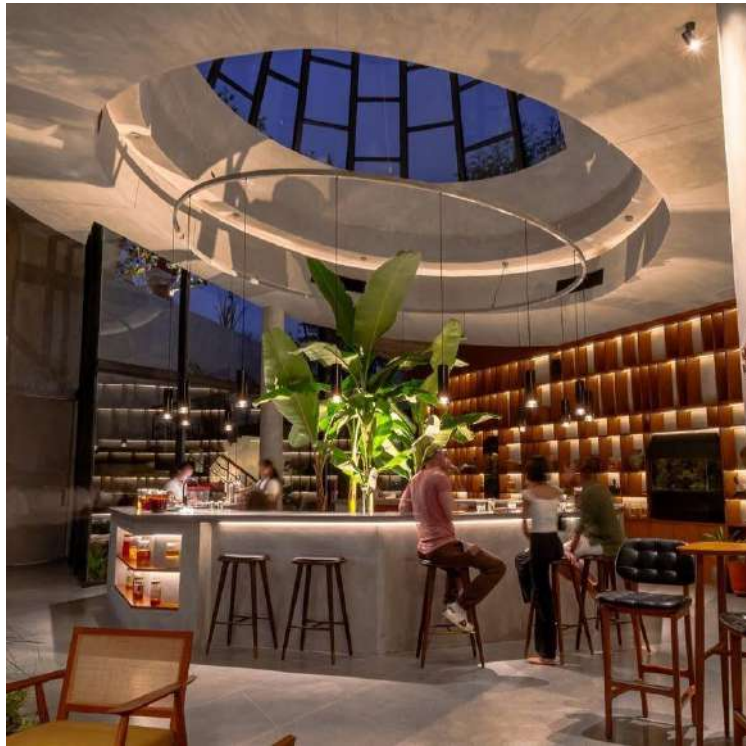
Locavore merupakan salah satu restoran yang menawarkan ekseperimen yang menarik kepada tamu baik itu di NXT maupun di Herbivore, di sana tamu tidak hanya di biarkan duduk dari awal *dish* sampai akhir *dish*, sehingga pengunjung di ajak untuk mengelilingi restoran untuk mendapatkan eksperiment.

Dimulai dari FOH yang memiliki konsep seperti gubuk kecil yang berada tepat di samping parkir. Kemudian ada bar utama yang memiliki fungsi sebagai tempat singgah pertama tamu, di sana kita bisa menjumpai bar terbuka dengan berbagai *display* tanaman lokal. Di samping kiri dari bar terdapat kitchen kecil untuk menyiapkan *snack* pembuka dan juga sebagai lab untuk minuman. Kemudian ke basemen, terdapat tempat untuk membudidayakan jamur dan juga tempat untuk tamu mendapatkan *dish* selanjutnya, sebelum tamu di bawa ke ruang makan utama.

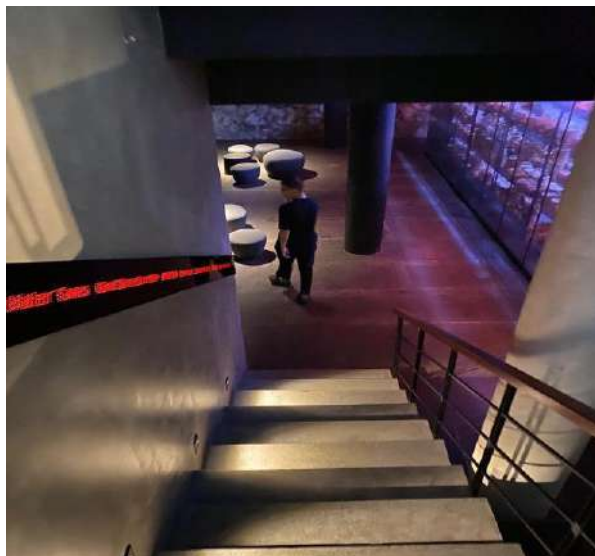


Gambar 1.1 FOH

Gambar 1. 1



Gambar 1. 2 *Lobby Bar*



Gambar 1. 3 *Mushroom Chamber*

Locavore NXT memiliki konsep dapur terbuka, sehingga ruang makan yang memiliki sekitar 20 meja yang bisa menampung kurang lebih 50-an tamu berada dalam satu ruangan dengan dapur. Dapur Locavore memiliki 5 pembagian yaitu bagian *pastry*, *snack*, *cold*, *sauce*, dan *grill*. Dan di bagian belakang kitchen terdapat bar yang menyediakan *wine* atau *pairing* untuk makanan yang berada di ruang makan utama.



Gambar 1. 4 *Main Dinning*

Selain fasilitas untuk tamu NXT juga menyediakan fasilitas yang baik untuk para pekerjanya, contohnya seperti lab dan ruang fermentasi untuk melakukan RND sebagai wahana untuk mengembangkan dan menemukan bahan atau masakan untuk menu kedepanya.



Gambar 1. 5 *Lab X*

Sedangkan Herbivore memiliki ruangan yang lebih kecil dari NXT sehingga di bagian terdepan restoran adalah *front of office* pintu masuk lalu ruang makan utama dan dapur lalu di sisi belakang ada *bar* dan *pastry*.



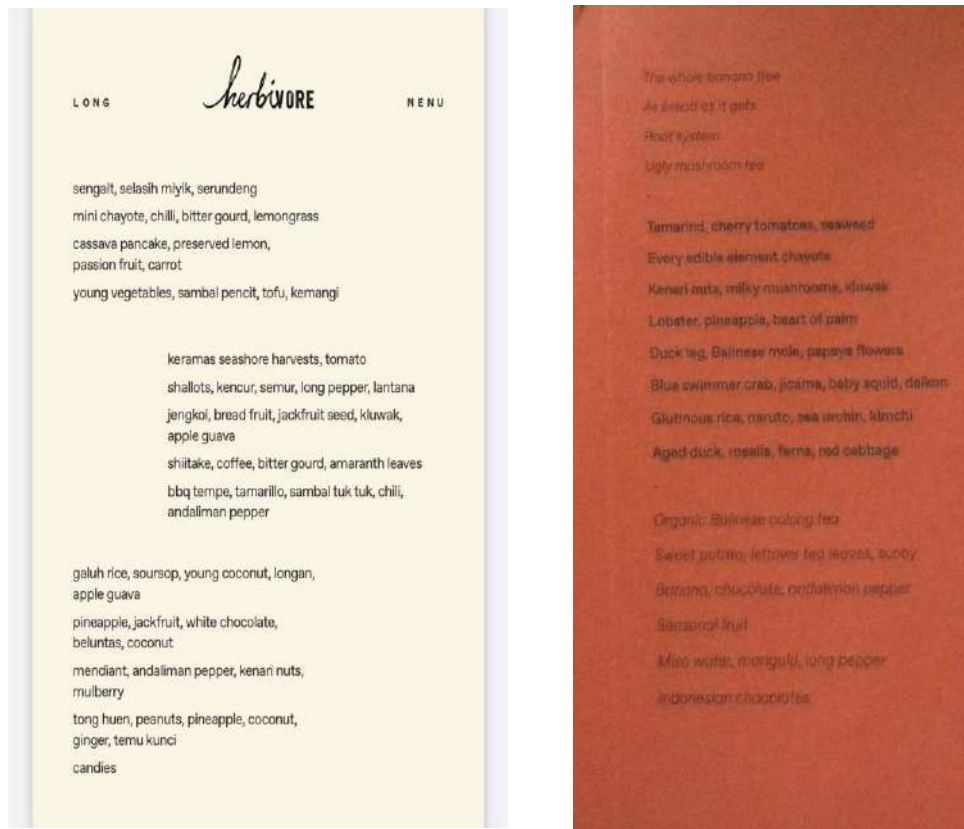
Gambar 1. 6 *FOH Herbivore*



Gambar 1. 7 *Main Dinning Herbivore*

1.2.4 Layanan dan produk restoran

Untuk kedua restoran ini memiliki layanan *casual fine dining*, yang menawarkan set menu dari makanan pembuka sampai makanan penutup. Untuk locavore NXT menawarkan 21 menu dan herbivore tujuh menu. Perbedaan dari kedua restoran ini adalah menu yang di tawarkan di herbivore adalah vegan sehingga tidak menggunakan bahan hewani sedikitpun.



Gambar 1. 8 Menu Restoran

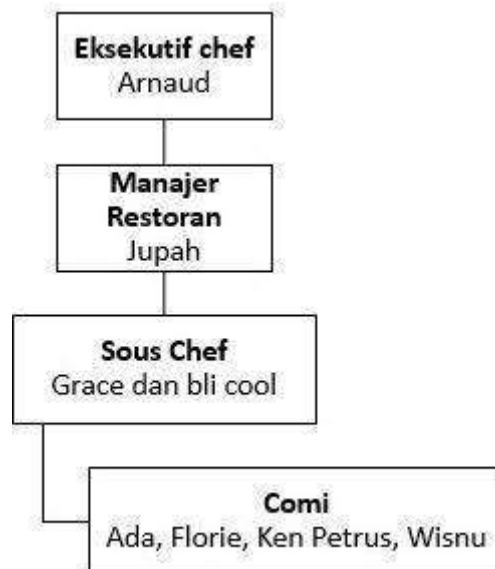
Kedua restoran ini mengandalkan bahan lokal di setiap masakannya, dari menggunakan adaliman, tempe, labu siam, daun pepaya, dan masih banyak lagi bahan lokal yang di gunakan. Kedua restoran ini sama-sama menggunakan tempe sebagai daya tarik, tempe yang di gunakan bukan tempe yang sering di jumpai, mereka menggunakan tempe dengan bahan kedelai yang menggunakan kedelai asli dari petani indonesia. Selain tempe kedelai pada umumnya ada beberapa variasi tempe yang dapat di temui pertama ada tempe yang terbuat dari kacang kenari dan juga ada tempe yang menggunakan umbi-umbian indonesia.

Selain restoran Locavore NXT memiliki fasilitas yang menawarkan pengalaman yang penuh untuk pelanggan nya. Restoran ini memiliki glamping yang menyatu dengan kebun milik Locavore dengan fasilitas makan pagi, makan siang atau makan malam, dan bisa *foraging*. Fasilitas ini menawarkan pelanggan untuk merasakan tinggal atau bagian dari Locavore sendiri.

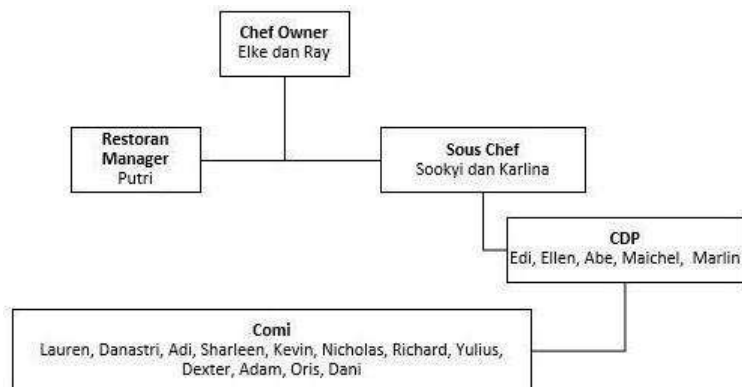
1.2.5 Struktur organisasi restoran

Struktur organisasi dari sebuah restoran biasanya terdiri dari *owner* atau *owner chef*, *head chef*, *sous chef*, CDP, lalu *comi*. Kedua restoran ini memiliki struktur organisasi yang sama dengan restoran lain. Berikut adalah strukturnya.

Struktur organisasi Herbivore.



Struktur organisasi Locavore NXT.



1.4 Tujuan dan Manfaat Magang

1.4.1 Tujuan magang

Magang merupakan hal yang penting bagi mahasiswa dimana magang bertujuan untuk mengasah materi yang pernah di ajarkan di kampus melalui praktek langsung di industri. Melalui magang, mahasiswa dapat mempraktikkan teknik memasak yang telah dipelajari, memahami standar kebersihan dan keamanan pangan, serta mengenal alur kerja di dapur profesional. Selain itu, magang juga memungkinkan mahasiswa untuk mempelajari manajemen dapur, pengelolaan bahan baku, serta pelayanan pelanggan yang menjadi bagian penting dalam industri makanan dan minuman. Dengan bekerja bersama chef dan tim dapur lainnya, mahasiswa juga mengasah keterampilan komunikasi, kerja sama tim, dan manajemen waktu.

1.4.2 Manfaat Magang

Program magang memberikan manfaat besar bagi mahasiswa, restoran, dan institusi pendidikan. Mahasiswa mendapatkan pengalaman langsung, keterampilan praktis, dan jaringan profesional yang membantu mereka masuk ke dunia kerja. Restoran memperoleh tenaga kerja segar yang dapat dilatih sesuai kebutuhan mereka. Sementara itu, institusi pendidikan dapat menghubungkan teori dengan praktik di lapangan, serta memastikan kurikulum mereka relevan dengan kebutuhan industri. Dengan demikian, program magang menciptakan kolaborasi yang saling menguntungkan bagi semua pihak.

1.4.3 Bagi Mahasiswa

Magang adalah kesempatan yang sangat berharga untuk mengasah keterampilan kuliner dalam lingkungan profesional. Dapat langsung mempraktikkan teknik memasak yang dipelajari di kelas. Pengalaman ini memperdalam pemahaman tentang cara kerja dapur dan penerapan prinsip keberlanjutan. Selain belajar tentang yang berkaitan dengan dapur seringkali juga mendapatkan pemahaman tentang pengolahan sampah , belajar bagaimana teknologi canggih dan prinsip *zero waste* diterapkan dalam restoran. Juga mendapatkan

wawasan tentang dinamika kerja tim dan cara mengatasi berbagai tantangan di dapur. Semua ini dapat membantu mempersiapkan karir di bidang kuliner dengan keterampilan yang lebih baik dan pengetahuan yang lebih luas.

1.4.2 Bagi Restoran

Untuk restoran, peserta magang membawa banyak manfaat. Mereka membantu dalam berbagai tugas sehari-hari, mulai dari mempersiapkan bahan hingga menyajikan hidangan, sehingga staf restoran dapat fokus pada tugas utama mereka. Selain itu, peserta magang dapat memberikan ide baru atau mengenalkan makanan yang baru untuk restoran yang dapat di salurkan saat mendapat jadwal memasak untuk makanan karyawan.

1.4.3 Bagi Institusi

Bagi institusi pendidikan, khususnya di bidang Seni Kuliner, program magang ini memperkuat hubungan dengan industri restoran. Ini membuka peluang untuk kerjasama lebih lanjut dan membantu meningkatkan reputasi program studi. Umpan balik dari pengalaman magang juga membantu dalam memperbaiki kurikulum, memastikan pendidikan yang diberikan sesuai dengan kebutuhan industri saat ini.

1.5 Waktu Pelaksanaan Magang

Akademi Sages memiliki program studi selama tiga tahun, yang terbagi menjadi enam semester. Di semester ke lima mahasiswa wajib melakukan magang selama satu semester. Penulis memulai magang pada tanggal 20 bulan juli 2024 dan berakhir pada tanggal 19 desember 2024. Locavore group memiliki sistem kerja yang sama di mana karyawan hanya memiliki satu shift. Jam kerja di Locavore group rata-rata di mulai dari jam 10.00 pagi dan berakhir di jam 10.00 malam dan istirahat makan siang setelah tamu terakhir makan siang sekitar jam tiga sampai jam empat, total jam kerja di Locavore adalah 12 jam kerja, Locavore memberikan pegawainya lima hari kerja dan dua hari libur. Restoran tutup pada hari

minggu sehingga minggu adalah libur tetap semua staff dan satu harinya lagi staff dapat memilih hari liburnya.

BAB II

PELAKSANAAN MAGANG

2.1 Posisi dan Bidang Kerja

Kedua restoran ini memiliki sistem yang sama yaitu setiap bulannya, dipindahkan ke *station* yang berbeda untuk mempelajari dan memahami berbagai aspek operasional dapur secara menyeluruh. Sistem rotasi ini memungkinkan untuk mengembangkan keterampilan di setiap *station*, mulai dari persiapan bahan mentah, pengolahan makanan, hingga penyajian yang memenuhi standar restoran.

Selama melaksanakan magang di restoran Herbivore, penulis ditempatkan di beberapa posisi kerja sesuai dengan sistem rotasi *station* yang diterapkan. Restoran ini membagi area dapur menjadi beberapa *station*, seperti *cold kitchen* yang mempersiapkan makanan pembuka dan *snack*, kemudian *kitchen* yang mana di section ini merupakan tempat yang mempersiapkan makanan utama. Selain itu penulis juga di tempatkan di bagian *pastry* yang mana tempat untuk mempersiapkan makanan penutup. Lalu di NXT penulis di tempatkan di *cold kitchen* yang sama yaitu membuat makanan pembuka. Kemudian pindah ke kantin yang mana ini berbeda dengan Herbivore disini penulis memasak untuk karyawan. Kemudian di pindahkan ke *pastry*.

2.2 Pelaksanaan Kerja

Pelaksanaan kerja selama magang di Herbivore dimulai dengan pemahaman mendalam tentang standar operasional dan filosofi restoran yang menekankan pada bahan lokal berkualitas tinggi dan keberlanjutan. Di bulan pertama pada saat di *cold kitchen* yang bertugas untuk membuat makanan pembuka. Terdapat beberapa dish yang dipersiapkan dan di plating yaitu ada dish tomat, buah naga, kerupuk, dan juga pancake. Di bulan selanjutnya pada saat di *hot kitchen* produk yang di bbuat ada tempe, jamur shitake, *base gede*, dan juga wings beans. Di bulan terakhir di herbivore pada saat di *pastry* produk yang di buat ada mangga, tonghuen, dan berbagai jenis permen.

Pada saat di NXT penulis memiliki job yang sama ditempatkan di *cold kitchen* dan *pastry*. Membuat makanan pembuka di *cold kitchen* ada dish tomat, labusiam, dan lobster. Kemudian di *pastry* menyiapkan dan menyajikan daluman, dish jambu monyet, yuba dan arbay, dan gemblong sukun. Tetapi di sini penulks di tempatkan di canteen yang mana berbeda sdengan di restoran sebelumnya. Canteen ini menyediakan makanan untuk karyawan yang bekerja di NXT sekitar 100 karyawan. Menu yang di sediakan harus berbeda tiap harinya mengikuti tema pada hari itu, di mulai dari hari senin makanan bali, makanan vegan internasional, makanan asia, vegan indonesia, indonesia, kemudian di hari sabtu *westren*.

Melalui pengalaman di berbagai *station*, saya dapat memahami peran dan tanggung jawab di setiap bagian dapur, serta bagaimana koordinasi antar *station* menjadi kunci kelancaran operasional. Rotasi ini juga memberikan saya kesempatan untuk belajar teknik memasak yang beragam, meningkatkan efisiensi kerja, dan memperluas pemahaman saya tentang standar kebersihan dan keamanan pangan. Dengan sistem perpindahan *station* ini, saya merasa lebih siap menghadapi tantangan di dunia kuliner profesional karena telah memiliki pengalaman menyeluruh di berbagai bidang kerja dapur.

2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja

Rencana dan penjadwalan kerja selama magang di Locavore berlangsung dari 20 Juni hingga 23 Desember dengan sistem kerja lima hari dalam seminggu dan dua hari libur. Tidak ada pembagian shift, tetapi jadwal kerja menyesuaikan kebutuhan operasional restoran. Pada hari tanpa layanan makan siang (*lunch*), jam kerja dimulai pukul 11.00 untuk melakukan persiapan (*prep*) hingga pukul 15.00. Setelah istirahat makan, pekerjaan dilanjutkan pukul 16.00 dengan briefing pukul 17.00, lalu layanan makan malam (*dinner service*) hingga tamu terakhir. Sebelum pulang, dapur dibersihkan untuk memastikan kebersihan dan kesiapan untuk keesokan harinya. Di kedua restoran ini memiliki penjadwalan yang proper seringkali di buatkan tabel yang di share melalui group, berikut salah satu jadwal pada saat penulis magang di sana.

Tabel 2.1 Jadwal Herbivore

		Monday 01	Tuesday 02	Wednesday 03	Thursday 04	Friday 05	Saturday 06	Sunday 07
1	arno	off	hot	hot	hot	hot	hot	off
2	cool	hot	hot	hot	off	hot	hot	off
3	keyne	hot	hot	off	hot	hot	hot	off
4	petrus	cold	cold	cold	cold	off	cold	off
5	Grace	cold	off	cold	cold	cold	cold	off
6	wisnu	cold	cold	cold	cold	cold	off	off
7	abdu	off	off	pastry	pastry	pastry	hot	off
8	flor	pastry	pastry	pastry	off	pastry	pastry	off
9	yogi	pastry	pastry	off	pastry	pastry	pastry	off
10	tiyana	pastry	pastry	pastry	pastry	off	pastry	off
11	firza	hot	cold/hot	hot	hot	cold/hot	off	off

Tabel 2.1 Jadwal Locavore NXT

Week of 2/12						
Thursday, 21 November 2024 23:17						
	Senin 2 1230pm	Selasa 3 1230pm	Rabu 4 1130am	Kamis 5 10/11am	Jumat 6 10/11am	Sabtu 7 10/11am
Sook	ON	ON	OFF	ON	ON	ON
Karlina	ON	ON	ON	ON	ON	ON
SNACKS						
Michael	ON	ON	OFF	ON	ON	ON
Tristan	OFF	ON	ON	ON	ON	ON
Sharleen	ON	OFF	ON	ON	ON	ON
Kevin	ON	ON	ON	ON	OFF	ON
Salvino- T	ON	ON	ON	OFF	ON	ON
COLD						
Abe	ON	ON	OFF	ON	ON	ON
Nicholas	ON	OFF	ON	ON	ON	ON
Richard	ON	ON	ON	OFF	ON	ON
Juan	ON canteen	ON canteen	OFF	ON canteen	ON canteen	ON canteen
Gabriel	OFF	ON	ON	ON	ON	ON
HOT						
Ellen	ON	ON	ON	OFF	ON	ON
Adamas	ON	ON	ON	ON	OFF	ON
Yulius	ON	ON	ON	ON	ON	OFF
Dexter	OFF	ON	ON canteen	ON	ON	ON
Farhan- T	ON -WIP	OFF	ON	ON	ON	ON
Komang Edi	OFF	ON	ON	ON	ON	ON
Oris	ON	ON	ON	OFF	ON	ON
Vincent-T	ON	ON	OFF	ON	ON	ON
Danny	ON	ON	ON	ON	OFF	ON
PASTRY						
Laurensia	ON	ON	ON	OFF	ON	ON
Danastri	ON	ON	OFF	ON	ON	ON
Corine- T	OFF	ON - partly canteen	ON canteen	ON - partly canteen	ON - partly canteen	ON - partly canteen
Adi	ON	OFF	ON	ON	ON	ON
Aulia	ON canteen	ON	ON	ON	OFF	ON
CANTEEN THEME	BALINESE	INTNL PLANT BASE	ASIAN	INDO PLANT BASE	WESTERN	INDO
Firza	ON	ON	OFF	ON	ON	ON
STEWARDING 2-11 /3-closing						
BENTO	OFF	15-close	11-close	11-close	AL	AL
WAYAN	15-close	11-close	OFF	11-close	11-close	11-close
KADEK	11-close	OFF	15-close	10-22 canteen	11-close	11-close
Oka(new)	10-22 canteen	10-22 canteen	10-22 canteen	OFF	10-22 canteen	10-22 canteen

2.4 Realisasi Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan magang di kitchen restoran Locavore dilakukan dengan mencatat aktivitas harian secara rinci. Setiap hari dimulai dengan persiapan bahan (*mise en place*), seperti memotong, menimbang, dan mengolah bahan lokal yang akan digunakan untuk hidangan. Pada hari dengan layanan makan siang, pekerjaan dimulai lebih awal, yaitu pukul 10.00 WITA. Briefing pertama dilakukan pukul 12.00 WITA untuk persiapan layanan makan siang. Setelah sesi makan siang selesai, dapur dibersihkan sebelum waktu istirahat. Pukul 16.00 WITA, pekerjaan dilanjutkan dengan persiapan untuk layanan makan malam, diikuti briefing pukul 17.00 WITA. Layanan makan malam berlangsung hingga tamu terakhir selesai, kemudian dapur kembali dibersihkan sebelum menyelesaikan hari kerja. Sistem ini memastikan alur kerja yang efisien dan mendukung kelancaran operasional restoran.

Tabel aktivitas harian disusun untuk mencatat deskripsi kegiatan, pencapaian utama, tantangan yang dihadapi, dan solusi yang diterapkan. Evaluasi dari supervisor dilakukan setiap hari untuk memberikan umpan balik tentang kinerja, seperti kecepatan kerja, kemampuan teknis, dan kerja sama tim. Evaluasi ini membantu mengidentifikasi area yang perlu diperbaiki dan mendorong pengembangan keterampilan. Mahasiswa juga diminta merencanakan perbaikan untuk hari berikutnya, memastikan peningkatan kualitas kerja secara konsisten. Melalui pendekatan ini, pelaksanaan magang menjadi lebih terstruktur dan memberikan pembelajaran yang mendalam (**Lampiran 7**).

BAB III

EVALUASI DAN ANALISIS PELAKSANAAN MAGANG

3.1 Evaluasi Pelaksanaan

Magang di Locavore berjalan sesuai dengan rencana awal dalam hal durasi dan jadwal kerja, meskipun ada beberapa perubahan yang terjadi seiring berjalannya waktu. Durasi magang yang dimulai pada 20 Juni dan berakhir pada 23 Desember tetap mengikuti sistem kerja lima hari seminggu, dengan dua hari libur. Namun, terjadi beberapa penyesuaian terkait jam kerja yang terkadang melebihi 12 jam, terutama pada hari-hari dengan layanan makan siang. Selain itu, pada beberapa kesempatan, mahasiswa ditempatkan di kantin untuk kegiatan tertentu tanpa bantuan langsung dari staf dapur. Meskipun ini dapat menjadi tantangan, penyesuaian ini memberikan kesempatan untuk belajar lebih mandiri dan bertanggung jawab atas tugas-tugas yang diberikan.

Selama magang, terlibat aktif dalam berbagai kegiatan kitchen, termasuk persiapan bahan, memasak, plating, dan pengelolaan dapur. Penilaian dari supervisor menunjukkan partisipasi yang sangat baik, terutama dalam hal adaptasi terhadap berbagai tugas dan alur kerja yang berbeda setiap *station*. Pembelajaran dan pengalaman yang diperoleh berkembang dari minggu ke minggu, di mana mahasiswa dapat mengaplikasikan keterampilan yang telah dipelajari pada tugas-tugas yang lebih kompleks. Evaluasi dari supervisor menekankan peningkatan kemampuan teknis serta kemampuan untuk bekerja dalam tim. Secara keseluruhan, meskipun ada beberapa tantangan terkait durasi kerja yang panjang dan penyesuaian tempat kerja, magang ini memberikan pengalaman berharga dalam mengelola waktu dan meningkatkan keterampilan kuliner secara signifikan.

3.2 Analisis Pelaksanaan

Analisis keterampilan memasak yang diperoleh selama magang di Locavore menunjukkan perkembangan yang signifikan, terutama dalam hal penguasaan teknik memasak dan penyesuaian dengan alur kerja dapur

profesional. Mempelajari teknik memasak yang lebih kompleks dan terstruktur, termasuk cara produksi masakan dalam skala besar, yang merupakan hal penting dalam mengelola stok dan persiapan bahan dalam jumlah besar. Teknik ini diterapkan dalam situasi kitchen yang nyata, seperti saat mempersiapkan menu harian untuk jumlah tamu yang besar, dengan tetap menjaga kualitas dan konsistensi hidangan. Selain itu, keterampilan memasak yang telah dipelajari juga dipraktikkan dalam berbagai *station* dapur, mulai dari *hot kitchen* hingga *pastry*, yang memperluas pemahaman tentang berbagai teknik memasak dan penyajian.

Selama magang, mahasiswa juga terlibat langsung dalam manajemen kitchen, termasuk pengaturan stok bahan dan koordinasi tim untuk memastikan kelancaran operasional. Pengaturan tugas dengan sistem pembagian yang jelas, seperti “kamu kerja apa, saya kerja apa”, memungkinkan semua anggota tim bekerja lebih efisien dan mempercepat proses tanpa mengorbankan kualitas. Pengalaman ini memberikan pemahaman lebih dalam tentang bagaimana manajemen kitchen berfungsi, terutama dalam mengelola sumber daya manusia dan bahan baku dengan baik. Meskipun magang ini tidak terlalu banyak melibatkan interaksi langsung dengan pelanggan, pemahaman tentang pelayanan dan kepuasan pelanggan tetap terbentuk, terutama dalam aspek kualitas penyajian dan kecepatan layanan. Mahasiswa juga diberi kesempatan untuk berkontribusi dalam inovasi, seperti memberikan ide baru terkait penyajian hidangan atau efisiensi operasional dapur, yang membantu meningkatkan proses kerja secara keseluruhan. Dengan pengalaman ini, mahasiswa tidak hanya mengembangkan keterampilan teknis, tetapi juga pemahaman tentang pentingnya kerja tim dan manajemen yang efektif di dapur profesional.

3.3 Refleksi Diri Pembelajaran Pribadi

Selama magang di Locavore, pengalaman yang paling berkesan adalah belajar tentang pentingnya koordinasi tim di dapur dan bagaimana setiap individu berkontribusi untuk memastikan kelancaran operasional. Belajar untuk lebih menghargai proses produksi makanan dalam jumlah besar, dari persiapan bahan hingga penyajian. Pelajaran utama yang

didapatkan adalah betapa pentingnya ketelitian, kecepatan, dan kebersihan dalam menjaga standar kualitas di dapur profesional. Selain itu, juga belajar untuk tetap tenang dan fokus meskipun bekerja di bawah tekanan, terutama saat jam sibuk.

Tantangan utama yang dihadapi adalah menyesuaikan diri dengan jadwal kerja yang kadang melebihi 12 jam dan pekerjaan yang kadang berlangsung tanpa bantuan staf di kantin. Hal ini menguji ketahanan fisik dan mental, serta kemampuan untuk bekerja secara mandiri. Untuk mengatasinya, berusaha menjaga energi dengan mengatur waktu istirahat sebaik mungkin dan selalu meminta bantuan atau berdiskusi dengan rekan kerja apabila merasa kewalahan. Penulis juga belajar untuk memprioritaskan tugas dan tetap efisien meskipun dalam tekanan.

Selama magang, keterampilan teknis penulis berkembang pesat, terutama dalam hal teknik memasak, pengelolaan bahan baku, dan plating. Semakin mahir dalam mempersiapkan bahan dalam skala besar dan mengelola waktu dengan baik. Namun, merasa masih perlu meningkatkan keterampilan dalam hal kreativitas dalam penyajian hidangan dan mengasah teknik memasak yang lebih kompleks. Selain itu, koordinasi tim juga menjadi area yang rasa perlu terus dipelajari, agar bisa lebih efektif bekerja dalam tim yang dinamis.

Pengalaman magang ini sangat memengaruhi pandangan tentang karier di industri kuliner. penulis semakin yakin bahwa dunia kuliner adalah tempat yang tepat, namun juga menyadari bahwa industri ini membutuhkan dedikasi tinggi dan keterampilan yang terus berkembang. penulis juga semakin tertarik untuk mengeksplorasi lebih jauh bidang manajemen dapur dan pengelolaan operasional, karena selama magang menjalankan magang melihat betapa pentingnya peran tersebut dalam menjaga kualitas dan efisiensi restoran.

Ke depannya, berencana untuk terus mengembangkan keterampilan memasak dan manajerial di industri kuliner. akan mencari peluang untuk bekerja di restoran yang lebih beragam atau bahkan mengikuti kursus spesialisasi seperti *pastry* atau *wine pairing* untuk memperdalam

pengetahuan di bidang kuliner. Selain itu, ingin mencoba bekerja di bagian manajemen kitchen agar bisa memahami lebih dalam tentang pengelolaan operasional dapur. Dengan pengalaman ini, berharap bisa berkembang menjadi seorang chef profesional yang tidak hanya menguasai teknik memasak, tetapi juga memiliki pemahaman kuat tentang manajemen dapur.

BAB IV

PENUTUP

4.1 Kesimpulan

Program magang yang telah dilakukan selama beberapa bulan, sudah berhasil mencapai tujuan-tujuan yang telah ditetapkan sebelumnya, seperti penguasaan teknik memasak yang lebih kompleks, peningkatan keterampilan dalam manajemen kitchen, dan pemahaman lebih dalam tentang operasional dapur. Pencapaian utama termasuk keterlibatan aktif dalam produksi makanan, pengelolaan bahan baku, serta koordinasi tim yang lebih efisien. Namun, masih ada beberapa area yang perlu diperbaiki, seperti meningkatkan kreativitas dalam plating dan pengembangan ide-ide baru untuk penyajian hidangan. Perbedaan antara teori yang dipelajari di kelas dan praktik di lapangan terletak pada penerapan teknik memasak dalam skala besar, pengelolaan waktu yang lebih ketat, dan adaptasi terhadap standar kualitas yang lebih tinggi. Pengalaman magang mengajarkan pentingnya ketelitian dalam setiap langkah, mulai dari persiapan hingga penyajian, yang sering kali lebih dinamis dan penuh tantangan dibandingkan yang diajarkan di kelas.

Pencapaian utama selama magang termasuk peningkatan keterampilan teknis dalam memasak dan pengelolaan dapur serta pemahaman lebih dalam tentang bagaimana teori-teori yang dipelajari di kelas diterapkan dalam situasi nyata. Pembelajaran yang diperoleh juga mencakup manajemen waktu, kemampuan bekerja dalam tim, dan pentingnya menjaga kualitas dalam layanan pelanggan. Secara keseluruhan, pengalaman ini memperkaya pemahaman tentang dunia kuliner dan menguatkan tujuan karier untuk berkembang lebih jauh dalam industri ini. Dengan keterampilan yang semakin matang, penulis siap untuk menghadapi tantangan yang lebih besar dalam dunia kuliner, terutama dalam hal pengelolaan dapur dan penciptaan hidangan inovatif.

4.2 Saran

Setiap program magang tentu memiliki kekurangan dan masukan yang dapat meningkatkan kualitas pengalaman baik bagi mitra magang, institusi, maupun mahasiswa. Disini penulis memberikan sedikit masukan yang relevan dengan keadaan yang telah di lalui selama magang.

1) Untuk Mitra Magang

Untuk meningkatkan program magang, penulis menyarankan agar mitra magang memberikan bimbingan yang lebih intensif, terutama di awal magang, sehingga dapat lebih cepat beradaptasi dengan alur kerja dan standar yang diterapkan. Evaluasi yang lebih mendalam dan konstruktif dari supervisor setelah setiap rotasi *station* dapat membantu untuk memahami kekuatan dan area yang perlu diperbaiki. Selain itu, memberikan kesempatan yang lebih besar untuk terlibat dalam kegiatan yang lebih strategis, seperti pengembangan menu atau perencanaan operasional dapur, akan memberikan wawasan lebih luas dan memperkaya pengalaman magang mereka.

2) Untuk Institusi

Institusi sebaiknya melakukan penyesuaian kurikulum untuk lebih menekankan keterampilan praktis yang relevan dengan kebutuhan industri, terutama dalam bidang manajemen kitchen dan teknik memasak di skala besar. Program studi juga dapat lebih banyak menyediakan kesempatan magang atau kerja praktik di restoran yang memiliki sistem operasional yang kompleks, agar dapat memperoleh pengalaman langsung yang aplikatif. Pelatihan terkait keterampilan teknis seperti pengelolaan waktu, efisiensi dalam bekerja di dapur, dan koordinasi tim juga perlu dimasukkan dalam kurikulum agar mahasiswa yang akan magang lebih siap menghadapi tantangan dunia kerja.

3) Untuk Mahasiswa

Untuk mahasiswa yang akan melakukan magang di masa depan, disarankan untuk mempersiapkan diri dengan menguasai keterampilan dasar memasak dan manajemen dapur terlebih dahulu. Selain itu, diperlukan kesiapan mental untuk bekerja dalam waktu yang panjang dan intens, serta kemampuan untuk beradaptasi dengan cepat dalam lingkungan yang dinamis. Selain itu, pastikan untuk selalu proaktif, jangan ragu untuk bertanya atau meminta umpan balik, dan manfaatkan kesempatan magang untuk belajar sebanyak mungkin, baik dari kesalahan maupun keberhasilan yang dicapai. Dengan pendekatan yang tepat, pengalaman magang dapat menjadi bekal berharga untuk karier di dunia kuliner.

DAFTAR PUSTAKA

- Abduh, R., & Syarif, R. (2021). Pengaruh Kualitas Pelayanan terhadap Kepuasan Pelanggan di Restoran Dapur Sumba. *Jurnal Manajemen dan Bisnis*, 9(3), 78-89.
- Fikri, R. M. M., & Sukresna, I. M. (2023). Strategi Peningkatan Kualitas Pelayanan di Restoran Torimoshi Yakitori Bar Semarang. *Al Qalam: Jurnal Ilmiah Keagamaan dan Kemasyarakatan*, 17(6), 4456-4474.

Lampiran 1 Penilaian Prestasi Magang dari Herbivore dan Herbivore
(Form SAGES)



AKADEMI SAGES
A Noble and Excellent Academy

ASSESSMENT SHEET FOR INTERNSHIP PERFORMANCE
Academic Year of 2024 / 2025

Student Name : FIRZA ARDANI
Student ID Number :
Supervisor (Academic) :
Supervisor (Internship) :
Internship Partner :
Location : HERBIVORE RESTAURANT
Position/Field of Work : KITCHEN INTERN

No.	Assessment Aspect	Weight (B)	Score (N) (0-100)	Weighted (B x N)
1.	Discipline:			
	1) Punctuality	5	100	500
	2) Work Attitude/Behavior	5	100	500
	3) Work Responsibility	5	100	500
	4) Presence	5	100	500
	5) Neatness and Personal Hygiene	5	100	500
2.	Performance:			
	1) Understanding of Work Materials	5	100	500
	2) Work Ability	10	100	1.000
	3) Work Skills	10	100	1.000
	4) Quality of Work	10	100	1.000
	5) Work Efficiency	10	100	1.000
	6) Results of Work (Contribution)	10	100	1.000
3.	Adaptability:			
	1) Communication Skills	5	95	475
	2) Ability to Cooperate	5	100	500
	3) Ability to Initiate	5	90	450
	4) Work Motivation and Spirit	5	100	500
Total		100 %		9925
$\text{Final Score} = \frac{\text{Weighted Total (B x N)}}{\text{Weight Total}}$ $\text{Final Score} = \frac{9.925}{100} = 99,25$				

UB40, 20 DECEMBER 2024
Supervisor (Internship).

Name : Anand Ghaucha
Title/Position : Head chef, operator



AKADEMI SAGES

A Noble and Excellent Academy

ASSESSMENT SHEET FOR INTERNSHIP PERFORMANCE Academic Year of 2024 / 2025

Student Name : FIRZA ARDANI
Student ID Number :
Supervisor (Academic) :
Supervisor (Internship) : Kartina Theresia
Internship Partner :
Location : L'Espresso NXT
Position/Field of Work : Kitchen Intern

No.	Assessment Aspect	Weight (B)	Score (N) (0 - 100)	Weighted (B x N)
1.	Discipline:			
	1) Punctuality	5	95	475
	2) Work Attitude/Behavior	5	90	450
	3) Work Responsibility	5	95	475
	4) Presence	5	95	475
	5) Neatness and Personal Hygiene	5	95	475
2.	Performance:			
	1) Understanding of Work Materials	5	90	450
	2) Work Ability	10	90	900
	3) Work Skills	10	90	900
	4) Quality of Work	10	95	950
	5) Work Efficiency	10	85	850
	6) Results of Work (Contribution)	10	90	900
3.	Adaptability:			
	1) Communication Skills	5	95	475
	2) Ability to Cooperate	5	95	475
	3) Ability to Initiate	5	100	500
	4) Work Motivation and Spirit	5	85	425
Total		100 %		9,475
$\text{Final Score} = \frac{\text{Weighted Total (B x N)}}{\text{Weight Total}}$				
$\text{Final Score} = \frac{9,475}{100} = 91,75$				

Ubud, 21 December 2024

Supervisor (Internship),

Name : Kartina Theresia
Title/Position : sous Chef

Lampiran 2 Sertifikat Magang



Lampiran 3 Jurnal Kegiatan Harian



AKADEMI SAGES

A Noble and Excellent Academy

JURNAL KEGIATAN HARIAN

Nama Mahasiswa/i : Firza Ardani
 NIM : 22110094
 Dosen Pembimbing : Daniel Pandu Mau, M.Par., M.M
 Pembimbing Lapangan : Arnaud dan Karlina Theresia
 Mitra Magang : Herbivore by Locavore dan Locavore NXT
 Lokasi Magang : Ubud, Bali.
 Posisi/Bidang Kerja : Internship

No.	Hari/Tanggal	Aktivitas Kegiatan	Lokasi	Paraf
1.	20 Juni 2024 – 24 Juni 2024	Pengenalan restoran dan membantu di cold section	Restoran herbivore dan cold kitchen	
2.	26 Juni 2024- 30 Juni 2024	Di tempatkan di cold kitchen (makanan pembuka)	Cold kitchen	
3.	2 Juli 2024 – 6 juli 2024	Di tempatkan di cold kitchen (snack)	Cold kitchen	
4.	8 Juli 2024 – 12 Juli 2024	Di tempatkan di cold kitchen (semua section)	Cold kitchen	
5.	14 Juli 2024 – 18 Juli 2024	Di tempatkan di hot kitchen (shitake section)	Hot Kitchen	
6.	20 Juli 2024 – 24 Juli 2024	Di tempatkan di hot kitchen (wingbeans section)	Hot Kitchen	
7.	26 Juli 2024 – 30 Juli 2024	Bertugas di hot kitchen(tempe section)	Hot Kitchen	
8.	2 Agustus 2024 – 6 Agustus 2024	Bertugas di hot kitchen (semua section)	Hot Kitchen	
9.	8 Agustus 2024 – 12 Agustus 2024	Bertugas di cold kitchen (snack section) .	Cold Kitchen	



AKADEMI SAGES

A Noble and Excellent Academy

10.	14 Agustus 2024 – 18 Agustus 2024	Bertugas di Cold Kitchen. Membuat tuii bawang merah	Cold Kitchen	
11.	20 Agustus 2024 – 24 Agustus 2024	Bertugas di hot kitchen membuat corn cake	Hot kitchen	
12.	26 Agustus 2024 – 30 Agustus 2024	Bertugas di pastry	Pastry Kitchen	
13.	2 September 2024 – 6 September 2024	Bertugas di pastry. Membuat pudding pandan, menyiapkan garnish, service.	Pastry kitchen	
14.	8 september 2024 – 12 September 2024	Bertugas di pastry. Membuat permen, PDF, menyiapkan garnish.	Pastry kitchen	
15.	14 September 2024 – 18 September 2024	Bertugas di pastry. Membuat bunga dari manga, papaya ball, menyiapkan garnish, service .	Pastry kitchen	
16.	20 September 2024 – 24 September 2024	Bertugas di pastry. Membuat amazake dan persiapan menu baru.	Pastry kitchen	
17.	26 September 2024 – 30 September 2024	Pindah ke locavore NXT dan di tugaskan di cold kitchen	Locavore NXT dan cold kitchen	
18.	2 Oktober 2024 – 6 Oktober 2024	Bertugas di cold kitchen. Memilah chayote, membuat tomat, dan service	Cold Kitchen	
19.	8 Oktober 2024 – 12 Oktober 2024	Bertugas di Cold Kitchen. Membuat oil, portion lobster, dan service.	Cold Kitchen	
20.	14 Oktober 2024 – 18 Oktober 2024	Bertugas di Cold Kitchen. Mengoreng tempura dan service	Cold Kitchen	
21.	20 Oktober 2024 – 24 Oktober 2024	Bertugas di Cold Kitchen. Membuat fermentasi labu siam service	Cold Kitchen	
22.	26 Oktober 2024 – 30 Oktober 2024	Bertugas di kantin membuat makanan bali, vegetarian Indonesia, asia, vegetarian western, Indonesia, western.	Canteen Kitchen	
23.	28 Oktober 2024 – 3 November 2024	Bertugas di kantin membuat makanan bali, vegetarian Indonesia, asia, vegetarian western, Indonesia, western.	Canteen Kitchen	
24.	4 November 2024 – 10 November 2024	Bertugas di kantin membuat makanan bali, vegetarian Indonesia, asia, vegetarian western, Indonesia, western.	Canteen Kitchen	



AKADEMI SAGES

A Noble and Excellent Academy

25.	11 November 2024 – 17 November 2024	Bertugas di kantin membuat makanan bali, vegetarian Indonesia, asia, vegetarian western, Indonesia, western.	Canteen Kitchen	K
26.	18 November 2024 – 24 November 2024	Bertugas di kantin membuat makanan bali, vegetarian Indonesia, asia, vegetarian western, Indonesia, western.	Canteen kitchen	K
27.	25 November 2024 – 1 Desember 2024	Bertugas di pastry. Sweet snack	Pastry Kitchen	K
28.	2 Desember 2024 – 8 Desember 2024	Bertugas di pastry sweet snack	Pastry Kitchen	K
29.	9 Desember 2024 – 15 Desember 2024	Bertugas di pastry. Membuat jambu monyet compote, service, memotong sukun pickle	Pastry Kitchen	K
30.	16 Desember 2024 – 22 Desember 2024	Bertugas di pastry. Membuat adonan gemblong, membuat dodol, membuat cinau, membuat burn santan, service.	Pastry Kitchen	K

Keterangan:

PL = Pembimbing Lapangan pada Mitra Magang

Lampiran 4 Lembar Pembimbingan Magang

Lampiran 5 Dokumentasi Kegiatan Magang



Lampiran 6 Dokumentasi Produk yang Pernah Dibuat





Lampiran 7 Realisasi Kegiatan Magang

Minggu	Hari/ Tanggal	Kegiatan/Task	Pencapaian Utama	Tantangan & Solusi	Pengalaman & Pembelajaran	Rencana Perbaikan	Evaluasi Supervisor
1.	Selasa , 20 Jun	Memeras jeruk nipis,plating cherry tomato	Dapat memeras jeruk nipis dengan waktu singkat dengan hasil yang banyak	Tantangan: Harus mem plating dengan rapi dan cepat Solusi: fokus	Karna hari pertama jadi jangan ber ekspetasi apa apa	Fokus jangan gugup	Tidak papa karena baru hari pertama
	Rabu , 21 Jun	<i>Blanch cherry tomato</i> Dan plating	Dapat mengupas tomat dalam waktu lumayan singkat	Tantangan: Masalah dengan teknik memasak tomat yang pas Solusi: Bertanya pada cdp dan memakai timmer	Belajar teknik blach yang benar	Mengasah penglihatan agar bisa mengetahui perubahan bahan makanan saat di blanch	Blanch teknik masak yang kelihatannya mudah tapi ternyata sulit harus sering2 blanch tomat agar biasa paham
	Kamis , 22 Jun	Membuat tuil dari bawang merah	Menyelesaikan tugas dengan baik	Tantangan: Tidak boleh slice bawang merah terlalu tipis, harus pas dalam menimbang Solusi: Menggunakan mandolin dan harus cepat	Mengetahui pengganti putih telur sebagai perenyah dengan bahan non hewani	Hati2 dalam menakar karna tidak semua masakan bisa asal menimbang	Bagus, perlu eksplorasi lebih banyak
	Jumat , 23 Jun	Membuat sambal kecombrang dan mem plating dish buah naga	Memotong dice sempurna, membumbui makanan	Tantangan: Sulit memotong dice dengan tepat dan rapi Solusi: Diskusi dengan supervisor tentang penjadwalan	Belajar membumbui makanan	Jangan gegabah saat memberi seosening pada makanan	Cukup, perbaikan dalam memberi garam karena yang makan bukan Cuma orang indo
2.	Sabtu,25 jun	Memotong buah naga menggunakan ring cutter	Tidak banyak trimingan	Tantangan: Harus sangat hati2 karena buah naga sangat lembek Solusi: Minta di ajarin senior dan jangan buru2	Belajar memotong presisi	Mengkurangi trimmingan di kemudian hari	Masih terlalu tipis
	Senin ,26 jun	Membuat kuah semangka	Memakai bahan trimingan	Tantangan: tidak ada Solusi: tidak ada	Ternyata bisa zero waste atau memakai semua part bahan makanan jadi tidak terbuang	Tidak ada	Tidak ada
	Selasa , 27 jun	Membuat kuah tomat untuk dish cherry tomato	Memakai mesin saous vide yang benar	Tantangan: Harus mengerti timing agar jus tomat bisa bening sempurna Solusi : Bertanya dan memasang timmer	Belajar berbagai Teknik filter cairan menjadi benning	Belajar teknik lain	Bagus cukup cepat dalam memahami pembelajaran
	Rabu, 28 jun	Mencetak minyak kelapa dan plating kerupuk	Plating yang lebih kecil, kecepatan	Tantangan: Sangat detail yang di plating, harus cepat kalau tidak meleleh Solusi: Teliti meningkatkan kecepatan	Bbelajar tidak tremor	Membiasakan memplating barang2 detail	Sudah rapi tapi banyak waste
	Kamis, 30 jun	Membuat sambal ijo emulsion	Bekerja secara efisien	Tantangan: Mulai belajar menggunakan kompor industri Solusi: Tetap tenang agar tidak berantakan	Belajar bahwa visual masakan onesiesia bisa di ubah	Tidak ada	Seosening terlalu asin
	Sabtu, 1 jul	Menyiapkan hiasan untuk kerupuk	Memotong dengan rapih	Tantangan: Memotong barang detail dengan rapih Solusi: Kalau ragu bertanya pada senior	Bisa memanfaatkan bahan selain bunga untuk menghias makanan	Tidak ada	Potongan masih terlalu tebal

3	Senin, 3 jul	Membuat	Bisa membuat	Tantangan:	Bisa membuat	Tidak ada	Sering-sering
Minggu	Hari/ Tanggal	Kegiatan/Task	Pencapaian Utama	Tantangan & Solusi	Pengalaman & Pembelajaran	Rencana Perbaikan	Evaluasi Supervisor
		kerupuk sorgum	kerupuk gluten free	Harus terbiasa agar tau tekstur yang pas agar mengembang Solusi: Sering-sering membuat	kerupuk tanpa tepung		membuat kerupuk
	Selasa, 4 jul	Menghias pancake	Platting barang detail	Tantangan: Tidak ada Solusi: Tidak ada	Tidak ada	Tidak ada	Makananya kurang ke tengah
	Kamis, 6 jul	Membuat carrot coin	Menyelesaikan 30 carrot coin	Tantangan: Susah melaraskan potongan Solusi: Pelan pelan	Ketelitian sangat di butuhkan di restoran ini	Lebih gigih dan dapat melawan ego	Harus bisa lebih banyak dan lebih cepat
	Jumat, 7 jun	Mebuat cashew emulsion	Bekerja secara efesien	Tantangan: Peralatan yang terbatas Solusi: Pelan pelan	Merubah visual dari suatu masakan	Tidak ada	Terlalu banyak kunyit
	Sabtu, 8 jul	Mmembuat coconut cream	Belajar suhu	Tantangan: Kalau tidak hati2 bisa split Solusi: Pelan pelan	Tidak ada	Tidak ada	Tidak ada
4	Senin, 10 jul	Menyiapkan garnish menu tempe. Mengupas kelengkeng dsn di trimming	Menggunakan bahan yang tidak terpikirkan untuk garnish	Tantangan: harus mengupas satu satu Solusi: sabar	Tidak ada	Tidak ada	Potonganya terlalu membuat kelengkeng jadi kecil
	Selasa, 11 jul	Menyiapkan garnish tempe dari bombay	Menggunakan bahan yang tidak terpikirkan untuk garnish	Tantangan: harus mengupas satu satu Solusi: sabar	Melatih keterampilan tangan	Tidak ada	Kurang presisi satu sisi dengan yang lainnya, dan ukuran masih terlalu kecil
	Rabu, 12 jul	Libur					
	Kamis, 13 jul	Membuat saus cabai untuk tempe	Membuat saos cabai dengan metode fermentasi	Tantangan: pengerjaan yang tidak bisa singkat Solusi: sabar	Mengetahui metode fermentasi	Tidak ada	Tidak ada
	Jumat, 14 jul	Memotong nanas untuk kondimen tempe	Tidak ada	Tantangan : memakan waktu banyak Solusi: melawan ego	Belajar memotong bentuk tidak biasa	Lebih baik di kemudian hari	Tidak ada
	Sabtu, 15 jul	Menghias menu tempe	Plating menu utama	Tantangan : Harus presisi dan rapih Solusi: cepat tapi teliti	Menghias dengan cinta	Tidsk ada	Masih kurang tengah posisi tempennya
	Senin, 16 jul	Menjadi peserta event tempeh					
	Selasa 17 jul	Libur					
	Rab, 18 jul	Membuat bombay emulsion	Tidak ada	Tantangan: harus memasak bombay sampai kecolatan tapi jangan sampai gosong Solusi: sering2 di aduk	Mengubah visual suatu makanan	Tidak ada	Memasak bombay kurang coklat
	Kamis, 19 jul	Platting menu wingbeans	Dapat platting dalam waktu kurang dari 3 menit	Tantangan: kalau tamu lebih dari satu orang harus menyamakan	Tidak ada	Lebih baik di kemudian hari	Peletakan kecipir kurang pas sehingga kecipir masih mudah jatuh
	Jumat, 20 jul	Membuat saus kacang	Mebuat saus kacang seperti bumbu pecel tapi lebih simple	Tidak ada	Merubah sebuah visual dari sebuah makanan	Tidak ada	Masih sedikit langu bawang putih
	Sabtu, 21 jul	Membuat crumble dari okra(ampas tahu)	Memanfaatkan limbah makanan	Tantangan: okra mudah gosong Solusi: sering di aduk	Memanfaatkan limbah makanan	Meanfaatkan limbah makanan di kemudian hari	Tidak ada
	Senin 23 jul	Bertugas di cold	Membantu prep	Tantangan:	Belajar lebih	Meningkatkan	Perlu

Minggu	Hari/ Tanggal	Kegiatan/Task	Pencapaian Utama	Tantangan & Solusi	Pengalaman & Pembelajaran	Rencana Perbaikan	Evaluasi Supervisor
	– sabtu 27 jul	kitchen	dan service di section snack	menyajikan dengan cepat Solusi: harus cepat beradaptasi	fleksible dan cekatan dalam menghadapi berbagai kondisi	kecepatan saat kerja	meningkatkan kecepatan dalam bekerja
	Senin 29 jul – sabtu 2 agustus	Bertugas di cold kitchen	Membantu prep dan service di makanan pembuka	Tantangan: harus fokus saat ada banyak tamu Solusi: jangan melamun dan selalu memerhatikan meja	Belajar lebih fokus dan menghafalkan meja mana yang pertama	Meningkatkan fokus	Jangan melamun ssat service
	Senin 4 agustus – sabtu 8 agustus	Bertugas di hot kitchen	Membantu prep dan service di section jamur	Tantangan: menggunakan api yang Solusi: percaya diri	Belajar jangan takut harus lebih berani walaupun di hot kitchhen lebih banyak tekanan	Meningkatkan keberanian dan percaya pada kemampuan	Jangan lembek harus berani
	Senin 10 agustus – sabtu 14 agustus	Bertugas di hot kitchen	Membantu di section tempeh	Tantangan: karna main dish jadi harus lebih bagus Solusi: di kerjakan dengan hati-hati dan teliti	Belajar teliti dan lebih rapih	Meningkatkan ke fokuskan	Tingkatkan kecepatan
	Senin 16 agustus – 20 agustus	Bertugas di hot kitchen	Membantu di section wingbean	Tantangan: menyelesaikan persiapan dengan tepat waktu Solusi: mengatur waktu dengan baik dengan membuat to do list	Mendapat cara yang simple dalam menyiapkan makanan agar tidak memakan waktu banyak	Meningkatkan keterampilan time management sehingga dapat menyelesaikan dengan tepat waktu	Perlu meningkatkan time management
	Senin 22 agustus – 26 agustus	Bertugas di pastry	Membantu di section rujak	Tantangan: membuat makanan dengan detail dan ketelitian penuh Solusi: pelan dan memperhatikan setiap detail	Pertama kali menyentuh dapur pastry	Harus meningkatkan ketelitian	Harus lebih rapih di kemudian hari
	Senin, 28 agustus – 1 september	Bertugas di pastry	Membantu di section makanan penutup utama	Tantangan: menghias makanan dengan ketramoilan tidak ada contoh pastinya Solusi: percaya diri dengan kemampuan sendiri	Belajar berbagai macam bunga local asal bali	Meningkatkan kepercayaan diri	Hiasan bunga masih kurang ber volume
13	Senin 3 september – sabtu 7 september	Bertugas di pastry	Membantu di seccion permen	Tantangan: memotong dan membuat permen Solusi: sering membuat agar terbiasa dengan teksturnya	Belajar membuat permen organic	Jangan putus asa sering sering membuat agar terbiasa	Permenya masih agak terlalu gosong
14	Senin 9 september – 13 sep	Pindah ke Locavore NXT dan membantu di cold kitch	Pengenalan dan membantu di section labu siam	Tantangan: menyesuaikan diri lagi Solusi: harus cepat beradaptasi	Belajar service dengan tamu yang lebih banyak	Harus bisa beradaptasi di tempat yang baru dengan cepat	Harus lebih meningkatkan kepercayaan diri
15	Senin 15 sep – 19 sep	Di tempatkan di cold kitchen	Membantu di section tomat	Tantangan: karna dish pertama harus lebih cepat Solusi: menyiapkan sebelu tamu datang	Belajar lebih cekatan	Harus bisa lebih cekatan	Tingkatkan kecepatan
16	Senin 21 sep – sabtu 25 sep	Di tempatkan di cold kitchen	Membantu di section lobster	Tantangan: harus lebih cepat dan efisien	Mencari cara kerja yang simple	Mengerjakan pekerjaan dengan cara simple dengan hasil yang sama	Tingkatkan ke efesiensian kerja