

LAPORAN FINAL PROJECT

PENGARUH LINGKUNGAN MAGANG PADA

MAHASISWA AKADEMI SAGES SEMESTER 5



Disusun oleh:
GENEVIERE CALISTA WIDIANTO
NIM 22110091

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER
AKADEMI SAGES
2025

**LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN MAGANG**

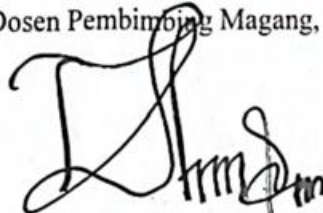
Nama Mitra Magang : The St. Regis Resort Bali
Lokasi : Kawasan, Nusa Dua, South Kuta, Badung Regency, Bali
80363
Yang telah dilaksanakan oleh mahasiswa(i) Program Studi Diploma Tiga Seni
Kuliner Akademi Sages berikut:
Nama : Geneviere Calista Widianto
NIM : 22110091
Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku
pada hari Senin, 30 Januari 2025.

Pasuruan, 30 Januari 2025

Disetujui oleh:

Pembimbing Lapangan,

Dosen Pembimbing Magang,



Ni Nyoman Sudiarsa
Chef De Cuisine

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 : Geneviere Calista Widiyanto

NIM : 22110091

Program Studi : Diploma Tiga Seni Kuliner

Judul Laporan Magang : Magang The St. Regis Resort, Bali, Indonesia.

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

Apabila dikemudian hari ditemukan adanya indikasi plagiat dalam karya ilmiah ini, saya bersedia menerima hukuman/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, 30 Januari 2025

Yang Menyatakan,



Geneviere Calista Widiyanto

NIM: 22110091

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa sehingga penulis dapat menyelesaikan proses pembuatan laporan magang tentang “Laporan Magang The St. Regis Resort Bali” ini dapat terselesaikan dengan baik dan lancar. Begitu banyak pihak yang telah mendukung dan membantu berupa fisik maupun mental dalam proses penyusunan laporan ini. Dengan sepenuh hati penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu dan membimbing penulis selama menyusun laporan ini, antara lain yaitu :

- 1) Daniel Pandu Mau., S.PD., M.M., M.Par selaku dosen pembimbing yang sudah membimbing dan memantau selama kegiatan magang hingga proses penulisan laporan magang.
- 2) Sudiarsa selaku *junior sous chef* dari *The St regis Resort, Bali* yang telah sabar membimbing dan mengajari penulis tentang banyak hal baru dan sudut pandang baru terhadap dunia *pastry* selama kegiatan magang.-
- 3) Ivy Dian Puspitasari Prabowo, S.TP., M.P. selaku Kaprodi akademi *SAGES* membantu seluruh proses magang , dari proses lamaran magang hingga kegiatan magang selesai pada tempat yang bersangkutan.
- 4) Seluruh *chef* dan *staff* The St Regis Resort Bali yang telah memberi pengetahuan, membantu dan membimbing selama masa magang dengan penuh kesabaran hingga masa magang penulis berakhir.
- 5) Orang tua yang telah memberi dukungan semangat dan materil selama masa magang
- 6) Kepada seluruh teman dekat penulis yang telah memberi kata semangat hingga penulis berhasil menjalankan magang hingga akhir.

Pasuruan, 30 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 The St. Regis Resort Bali	2
1.2.2 Visi dan misi The St. Regis Resort Bali	2
1.2.3 Fasilitas The St. Regis Resort Bali.....	3
1.2.4 Layanan dan produk The St. Regis Resort Bali	5
1.2.5 Struktur organisasi The St. Regis Resort Bali.....	6
1.3 Tujuan dan Manfaat Magang	6
1.3.1 Tujuan	6
1.3.2 Manfaat	6
1.4 Waktu Pelaksanaan Magang	7
BAB II PELAKSANAAN MAGANG	8
2.1 Posisi dan Bidang Kerja	8
2.2 Pelaksanaan Kerja	8
2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja	9
2.4 Realisasi Pelaksanaan	10
BAB III EVALUASI DAN ANALISIS PELAKSANAAN MAGANG	14
3.1 Evaluasi Pelaksanaan	14
3.2 Analisis Pelaksanaan	14
3.3 Refleksi Diri	14
BAB IV PENUTUP	16
4.1 Kesimpulan	16
4.2 Saran	16
DAFTAR PUSTAKA	18
LAMPIRAN	19

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Realisasi Pelaksanaan Magang	10
------------------	------------------------------------	----

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1	Restoran Kayuputi	3
Gambar 1.2	Restoran Boneka	4
Gambar 1.3	Restoran Dulang	4
Gambar 1.4	Gourmand Deli	5
Gambar 1.5	Struktur Organisasi	6

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Surat Keterangan telah Melaksanakan Magang	19
Lampiran 2	Penilaian Prestasi Magang dari Mitra Magang (Form Mitra)...	20
Lampiran 3	Penilaian Prestasi Magang dari Mitra Magang (Form Sages) .	22
Lampiran 4	Sertifikat Magang	25
Lampiran 5	Lembar pembimbingan magang	26
Lampiran 6	Dokumentasi Kegiatan Produksi.....	27
Lampiran 7	Dokumentasi Produk yang Dibuat	28

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Magang adalah program belajar untuk melatih ilmu pengetahuan yang sudah kamu pelajari di kampus yang akan diterapkan di dunia kerja. Magang berfungsi untuk memperkenalkan dunia kerja secara langsung di dalam sebuah perusahaan tertentu dalam beberapa waktu (Hafizha, 2023).

Magang atau praktik kerja merupakan suatu aktivitas atau kesempatan yang diberikan kepada mahasiswa untuk mendapatkan wawasan dan pengalaman kerja nyata pada suatu industri sehingga mahasiswa memiliki kemampuan dan wawasan yang memadai sebelum memasuki dunia kerja. Program magang sangat penting bagi seorang mahasiswa program studi seni kuliner yang memerlukan pengalaman nyata dalam dunia industri kuliner, program magang merupakan kesempatan untuk meningkatkan kemampuan dan memiliki wawasan yang lebih dalam dunia nyata kuliner dan dapur industri.

Umumnya program magang bagi mahasiswa program studi seni kuliner dilakukan di restoran, termasuk restoran yang ada di sebuah hotel yang terkenal dengan kompleksitas kerjanya. Salah satunya adalah The St. Regis Resort Bali yang merupakan hotel Bintang lima yang memiliki pelayanan yang terbaik. Sebagai salah satu destinasi mewah hotel ini menawarkan berbagai macam kuliner untuk tamu. Magang di The St Regis Resort Bali memberikan kesempatan mahasiswa untuk belajar langsung dari *chef* profesional di dunia industri.

Melalui studi program magang ini, mahasiswa akan mendapat keterampilan bekerja dalam tim, pengetahuan, dan jaringan yang dibutuhkan pada dunia kerja yang belum bisa didapatkan di kampus. Selain itu mahasiswa akan mengetahui minat dan bakatnya dalam industri kuliner. Dengan pengalaman kerja nyata melalui magang mahasiswa akan lebih siap menghadapi dunia kerja yang sesungguhnya (Instiki, 2024).

1.2 Profil Mitra Magang

The St. Regis Resort Bali berdiri pada tahun 2008, St. Regis Bali Resort yang exquisite adalah properti mewah dan ikonik di Nusa Dua, Bali. The St. Regis Bali Resort Bali dirancang oleh Bill Bensley Design Studios berdasarkan prinsip-prinsip budaya Bali, serta mengambil inspirasi dari Isamu Noguchi, seorang seniman dan arsitek landscape Jepang Amerika termuka yang karir artistiknya membentang selama enam dekade (1920-an hingga 1980-an). Brand The St. Regis sendiri awalnya ditemukan oleh John Jacob Astor pada tahun 1904 di New York.

Desain resort hotel serta keseluruhan terinspirasi oleh konsep Bali “*Nyegara Gunung*” yang menggambarkan perjalanan menakutkan dari gunung ke laut. Istilah “*Nyegara*” berarti laut dan “*Gunung*” berarti gunung yang juga dapat diartikan sebagai pura tersuci di Bali, Terletak di dataran tertinggi di Bali yaitu Pura Besakih.

1.2.1 Sejarah singkat The St. Regis Resort Bali

The St. Regis adalah sebuah merek hotel mewah yang telah menjadi ikon kemewahan dan gaya hidup sejak pertama kali dibuka di New York City pada tahun 1904. Didirikan oleh John Jacob Astor IV, hotel ini dengan cepat menjadi tujuan favorit bagi para sosialita, tokoh terkenal, dan pelancong kelas atas. Hotel ini didirikan di lokasi yang strategis di Fifth Avenue, New York City. Desain interiornya yang elegan dan pelayanan yang luar biasa menjadikan The St. Regis sebagai standar baru dalam industri perhotelan.

Pada awal abad ke-20, The St. Regis menjadi pusat kehidupan sosial New York. Dengan banyak pesta-pesta mewah dan pertemuan bisnis penting. Seiring berjalannya waktu, The St. Regis terus berkembang dan membuka cabang-cabang baru di berbagai kota di seluruh dunia. Merek ini dikenal dengan komitmennya untuk mempertahankan standar kemewahan dan pelayanan yang tinggi di setiap propertinya.

1.2.2 Visi dan misi The St. Regis Resort Bali

The St. Regis Resort Bali memiliki visi untuk memberikan pengalaman unik berkelas dunia bagi para turis yang mencari kemewahan serta koneksi dengan keindahan alam dan budaya bali. Hotel tersebut menekankan pada layanan yang dipersonalisasi dan eksklusif bagi setiap tamunya. Misinya adalah untuk

mewujudkan visinya dengan menawarkan keranahan yang luar biasa dengan akomodasi mewah, pilihan makanan yang istimewa, dan fasilitas kelas dunia. Dengan tujuan untuk memberikan pengalaman yang tidak terlupakan dengan menggabungkan warisan Bali yang kaya, dengan memastikan bahwa tamu menerima perhatian dan perawatan yang tak tertandingi dalam jangka waktu menginap.

1.2.3 Fasilitas The St. Regis Resort Bali

The St. Regis Resort Bali memiliki beberapa restoran dan bar yang dapat dinikmati oleh tamu.

1) Restoran Kayuputi

Kayuputi restoran adalah *Award-winning fine dining Restaurant*, buka untuk makan siang dan makan malam, menawarkan kuliner mewah yang terinspirasi dari Asia, dalam suasana yang elegan dengan pemandangan laut. Nama Kayuputi berarti kayu putih. Dengan nuansa putih, dekorasinya sangat modern dengan latar belakang Samudra Hindia yang elegan.



Gambar 1.1 Restoran kayuputi

2) Restoran Boneka

Restoran Boneka menawarkan makanan yang dibuat dengan penuh inspirasi, yang mencerminkan Asia. Boneka, yang berarti wayang dalam bahasa Indonesia, dihias dengan indah dan pemandangan dari restoran sama menariknya dengan masakannya. Restoran buka sepanjang hari untuk sarapan dan makan malam, menawarkan masakan internasional dan hidangan lezat kontinental. Restoran ini juga tercantum dalam daftar *Sunday Brunch* terbaik di Bali.



Gambar 1.2 Restoran Boneka

3) Restoran Dulang

Restoran Dulang terinspirasi oleh tradisi pesta kerajaan, dengan mendengarkan Rindik dan menyaksikan penari menampilkan tarian tradisional Bali. Makan malam dengan berbagai hidangan ini dimulai dengan hidangan tradisional kerajaan, yang menjadi asal muasal nama restoran ini. Akhiri malam dengan hidangan penutup asli Bali dan cicipi Kopi Luwak yang terkenal di pulau Bali.



Gambar 1.3 Restoran Dulang

4) Vista Bar

Vista Bar di tepi pantai menawarkan pemandangan laut yang luas, bar kolam renang, dan beragam pilihan minuman segar, mulai dari koktail dan sampanye hingga kelapa segar. Bar kolam renang yang menghadap ke pasir putih dan pemandangan laut yang indah.

5) The St. Regis Bar

St. Regis Bar meneruskan warisan King Cole Bar asli di The St. Regis New York, yang didekorasi khusus oleh seniman terkenal dengan artefak dan seni Indonesia buatan tangan. Tempat untuk bertemu dan berkumpul kapan pun untuk melepaskan diri dari rutinitas sehari-hari. Menawarkan ritual The St. Regis seperti *Classic Afternoon Tea*, *Champagne Hours*, *Evening Rituals*, dan *signature cocktails* seperti Bali Mary, dengan hiburan Jazz langsung setiap hari, di Bar dalam ruangan yang nyaman atau tempat duduk luar ruangan dengan pemandangan taman dan laut.

6) Gourmand Deli

Gourmand Deli adalah tempat makan yang santai namun mewah. Restoran ini buka untuk makan siang hingga makan malam dengan berbagai macam makanan , patisserie dan cokelat.



Gambar 1.4 Gourmand Deli

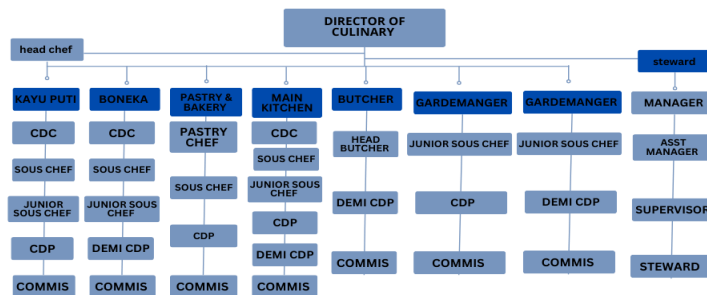
1.2.4 Layanan dan produk The St. Regis Resort Bali

The St. Regis Resort Bali memiliki berbagai macam restoran, seperti *fine-dining* restoran, *buffet*, makanan internasional, dan makanan khas Bali. Bagi tamu yang ingin memiliki pengalaman *fine dining*, dapat mencoba restoran Kayuputi. St. Regis juga memiliki restoran dengan nama Boneka Restaurant, dimana restoran tersebut memiliki konsep buffet untuk sarapan, makan malam, dan *Sunday brunch*. Gourmand Deli juga tersedia bagi para tamu yang ingin makan siang dengan menu makanan internasional dengan banyak macam *dessert* seperti *cake*, *pastry*, dan cokelat praline. Ada juga Restoran Dulang yang menyajikan makanan tradisional

kerajaan khas bali dengan menyaksikan tarian khas bali. Dan The St. Regis Bar bagi yang ingin menikmati minuman alkohol seperti koktail dan sampanye dengan ritual membuka botol sampanye dengan pedang.

1.2.5 Struktur organisasi The St. Regis Resort Bali

Struktur organisasi The St. Regis Resort Bali dapat dilihat melalui gambar struktur organisasi berikut,



Gambar 1.5 Struktur Organisasi

1.3 Tujuan dan Manfaat Magang

1.3.1 Tujuan magang

Tujuan utama dari magang adalah untuk mendapatkan pengalaman kerja langsung di dunia nyata bagi mahasiswa, meningkatkan kemampuan dalam cara bekerja, etika kerja di dapur industri, cara menghadapi kendala dalam bekerja, dan memperluas jaringan di dunia kerja yang akan mempermudah kehidupan kerja nantinya. Selama magang, mahasiswa dapat belajar dan mencoba hal-hal yang belum pernah dipelajari atau dipraktikkan di kampus. Hal ini dapat membantu mahasiswa untuk meningkatkan kemampuan, mengetahui potensi, dan minat dari mahasiswa yang sebelumnya masih belum bisa dikembangkan pada saat belajar di kampus.

1.3.2 Manfaat Magang

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

1) Bagi Mahasiswa

Melalui magang, mahasiswa dapat lebih mengenal dunia industri dapur dan meningkatkan keterampilan, mempelajari etika dan sikap kerja yang profesional, dan membangun jaringan profesional dengan rekan kerja maupun atasan yang akan berguna untuk masa depan. Pengalaman magang yang baik dapat memperkaya cv mahasiswa dan membantu mahasiswa untuk mendapatkan peluang kerja yang lebih tinggi di masa depan.

2) Bagi Hotel

Kontribusi dari mahasiswa magang dapat memberikan tambahan tenaga kepada hotel untuk membantu operasional sehari-hari hotel, terutama pada saat puncak musim liburan. Dengan adanya mahasiswa magang, hotel dapat menghemat biaya pengeluaran untuk tenaga kerja dan sebagai gantinya, mahasiswa magang memperoleh pengalaman dan pengetahuan.

3) Bagi Institusi

Melalui magang, institusi dapat membangun kemitraan yang baik dengan berbagai hotel atau suatu industri. Dengan kerja sama tersebut, maka nama institusi akan lebih dikenal secara luas. Selain itu, mahasiswa magang dapat menjadi bahan evaluasi institusi untuk memperbaiki kurikulum yang ada, sehingga lebih berkualitas dan memiliki mutu pembelajaran yang lebih baik.

1.4 Waktu Pelaksanaan Magang

Penulis menjalani program magang selama enam bulan, satu periode magang. Penulis memulai program magang mulai dari tanggal 03 Juli 2024 - 03 Januari 2025. Dengan lima hari kerja dan dua hari libur, penjadwalan ini ditentukan oleh *CDC Main Kitchen*. Mahasiswa magang dapat request untuk hari liburnya satu minggu sebelumnya dan tidak diberikan hari libur pada hari libur nasional.

BAB II

PELAKSANAAN MAGANG

2.1 Posisi dan Bidang Kerja

Selama enam bulan, penulis menjalani program magang di The St. Regis Resort Bali. Pengalaman ini terbagi menjadi tiga periode sebagai *training*, masing-masing dengan fokus tugas yang berbeda. Pada bulan pertama penulis ditempatkan pada *cold kitchen* dan *garde manger* yang fokus di menu *salad*. Bulan ketiga penulis ditempatkan di *section pastry* dengan fokus produksi *dessert*. Dan pada bulan kelima penulis ditempatkan pada *main kitchen* dengan fokus produksi makanan Barat dan Asia.

2.2 Pelaksanaan Kerja

Pada bulan pertama, penulis bekerja pada shift pagi di bagian *garde manger* dengan tugas menyiapkan buah untuk *butler service*, *refill buffet breakfast* di restoran Boneka, dan persiapan breakfast di bawah pengawasan senior. Setelah satu minggu berlalu, senior mulai percaya bahwa penulis dapat menyelesaikan pekerjaan dengan baik, sehingga penulis diberi kepercayaan untuk melaksanakan tugas tersebut secara mandiri tanpa pengawasan senior.

Pada bulan kedua, penulis dipindahkan ke shift siang di *cold kitchen*, di mana penulis dibimbing oleh senior untuk membuat *salad dinner*, persiapan untuk *afternoon lunch*, dan *refill menu ala carte*. Setelah penulis dipercaya dapat menyelesaikan pekerjaan secara mandiri dengan hasil yang baik. Penulis diberi tugas untuk membuat sauce dan salad buffet untuk breakfast buffet tanpa bimbingan senior dengan baik.

Pada bulan ketiga, penulis mendapat rolling ke bagian *pastry*. Selama bulan pertama di *pastry*, penulis bekerja dengan *shift* siang, dengan tugas mempersiapkan buah untuk *dinner buffet*, serta *set-up* dan bertanggung jawab di *ice cream station* restoran Boneka. Pada bulan kedua di bagian *pastry*, penulis bekerja dengan shift pagi, dengan tugas bertanggung jawab atas *ice cream station* di breakfast buffet restoran Boneka, produksi dadar gulung untuk reservasi restoran

Dulang, serta dipercaya untuk memproduksi *condiment buffet* seperti *marshmallow*, *cookies*, *madeleine*, *macaroon*, *butter cream*, dan lainnya.

Pada bulan kelima, penulis mendapatkan rolling ke *main kitchen* sebagai bagian terakhir dari rotasi. Pada bulan pertama di *main kitchen*, penulis bekerja pada *shift* siang dengan tugas *refill* bahan menu *ala carte*, membantu *service order* untuk *room service* dan Gourmand Deli, serta membersihkan *station western* atau asia sebelum pulang. Pada bulan kedua, penulis diberi kesempatan untuk bekerja pada *shift* pagi di *main kitchen* dengan tugas persiapan menu *ala carte*, produksi menu *afternoon tea*, serta penyimpanan hasil produksi dan bahan pokok yang datang.

2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja

Penulis memulai program magang selama enam bulan sesuai dengan kurun waktu yang sudah ditetapkan, mulai dari tanggal 03 Juli hingga tanggal 03 Januari. Pada saat magang penulis mendapatkan *rolling* di tiga *section* masing-masing dengan jangka waktu dua bulan. Dengan tujuan mahasiswa magang mendapat pengetahuan yang lebih luas dan mahasiswa dapat mengetahui minat bakat mahasiswa magang.

Pada *rolling* pertama penulis mendapatkan *section cold kitchen*, penulis mendapatkan dua *shift* yaitu *shift* pagi yang dimulai pada jam 08.00 WITA hingga kurang lebih jam 20.00 WITA, dan *shift* siang yang dimulai pada jam 13.00 WITA hingga kurang lebih jam 00.00 WITA. Pada *rolling* ke-dua penulis mendapatkan *section pastry*, penulis mendapatkan dua *shift* yaitu *shift* pagi yang dimulai pada jam 08.00 WITA hingga kurang lebih jam 18.00 WITA, dan *shift* siang yang dimulai pada jam 14.00 WITA hingga kurang lebih jam 23.00 WITA. Pada *rolling* ke-tiga penulis mendapatkan *section main kitchen*, penulis mendapatkan *shift* pagi yang dimulai pada jam 08.00 WITA hingga kurang lebih jam 19.00 WITA, dan *shift* siang dimulai dari jam 13.00 WITA hingga kurang lebih jam 23.00 WITA. Penulis melaksanakan program magangnya dengan lima hari kerja dan dua hari libur dalam satu minggu. Kedua *shift* yang ada pada setiap *section* memiliki tugas kerja yang berbeda setiap *shift*nya yang bertujuan agar pekerjaan pada tiap *shift* bisa berjalan dengan lancar.

2.4 Realisasi Pelaksanaan

Perincian pelaksanaan kegiatan magang yang berlangsung selama enam bulan lamanya dapat pembaca lihat melalui tabel berikut.

Tabel 2.1 Realisasi Pelaksanaan Magang

Hari/ Tanggal	Kegiatan	Pencapaian Utama	Tantangan & Solusi	Pengalaman & Pembelajaran	Rencana Perbaikan	Evaluasi Supervisor
Senin 3 – minggu 7 Juli 2024	In charge buffet breakfast bokeka restaurant. Prep: Buah butler, Fruit yogurts, refill kondimen buffet, salad buffet, petik garnish, clear up.	Melakukan pekerjaan sesuai dengan standar hotel dan selesai tepat waktu	Tantangan : Waktu Solusi : Melakukan dengan cepat dan fokus.	Belajar untuk lebih fokus dan bekerja lebih cepat.	Meningkatkan waktu kecepatan dalam bekerja	Baik, perlu meningkatkan kecepatan kerja
Senin 8 - minggu 14 Juli 2024	In charge buffet breakfast bokeka restaurant. Prep: Buah butler, Fruit yogurts, refill kondimen buffet, salad buffet, petik garnish, clear up.	Melakukan pekerjaan sesuai dengan standar hotel dan selesai tepat waktu	Tantangan : Waktu Solusi : Melakukan dengan cepat dan fokus.	Belajar untuk lebih fokus dan bekerja lebih cepat.	Meningkatkan waktu kecepatan dalam bekerja	Baik, perlu meningkatkan kecepatan kerja
Senin 15 - minggu 21 Juli 2024	In charge buffet breakfast bokeka restaurant. Prep: Buah butler, Fruit yogurts, refill kondimen buffet, salad buffet, petik garnish, clear up.	Melakukan pekerjaan sesuai dengan standar hotel dan selesai tepat waktu	Tantangan : Waktu Solusi : Melakukan dengan cepat dan fokus.	Belajar untuk lebih fokus dan bekerja lebih cepat.	Meningkatkan waktu kecepatan dalam bekerja	Baik, perlu meningkatkan kecepatan kerja
Senin 22 - minggu 28 Juli 2024	Prep: Salad dinner buffet, afternoon tea, vegetable sandwich, mix cold cut, grilled vegetable, refill bahan salad ala carte.	Melakukan pekerjaan sesuai dengan standar hotel dan selesai tepat waktu	Tantangan : Waktu Solusi : Melakukan dengan cepat dan fokus.	Belajar untuk lebih fokus dan bekerja lebih cepat.	Meningkatkan waktu kecepatan dalam bekerja	Baik, perlu meningkatkan kecepatan kerja
Senin 29 juli – minggu 4 agustus 2024	Prep: Salad dinner buffet, afternoon tea, vegetable sandwich, mix cold cut, grilled vegetable, refill bahan salad ala carte.	Melakukan pekerjaan sesuai dengan standar hotel dan selesai tepat waktu	Tantangan : Waktu Solusi : Melakukan dengan cepat dan fokus.	Belajar untuk lebih fokus dan bekerja lebih cepat.	Meningkatkan waktu kecepatan dalam bekerja	Baik, perlu meningkatkan kecepatan kerja
Senin 5 – minggu 11 Agustus 2024	In charge buffet breakfast bokeka restaurant. Prep: Buah butler, Fruit yogurts, refill kondimen buffet, salad buffet, petik garnish, clear up.	Melakukan pekerjaan sesuai dengan standar hotel dan selesai tepat waktu	Tantangan : Cara kerja antar senior yang berbeda Solusi : Menyesuaikan cara kerja antar senior	Belajar untuk lebih fokus dan bekerja lebih cepat.	Meningkatkan waktu kecepatan dalam bekerja	Sangat baik

Senin 12 - minggu 18 Agustus 2024	In charge buffet breakfast bokeka restaurant. Prep: Buah butler, Fruit yogurts, refill kondimen buffet, salad buffet, petik garnish, clear up.	Melakukan pekerjaan sesuai dengan standar hotel dan selesai tepat waktu	Tantangan : Cara kerja antar senior yang berbeda Solusi : Menyesuaikan cara kerja antar senior	Belajar untuk lebih fokus dan bekerja lebih cepat.	Meningkatkan waktu kecepatan dalam bekerja	Sangat baik
Senin 19 - minggu 25 Agustus 2024	In charge buffet breakfast bokeka restaurant. Prep: Buah butler, Fruit yogurts, refill kondimen buffet, salad buffet, petik garnish, clear up.	Melakukan pekerjaan sesuai dengan standar hotel dan selesai tepat waktu	Tantangan : Cara kerja antar senior yang berbeda Solusi : Menyesuaikan cara kerja antar senior	Belajar untuk lebih fokus dan bekerja lebih cepat.	Meningkatkan waktu kecepatan dalam bekerja	Sangat baik
Senin 26 agustus – minggu 1 september 2024	Prep: Salad dinner buffet, afternoon tea, vegetable sandwich, mix cold cut, grilled vegetable, refill bahan salad ala carte.	Melakukan pekerjaan sesuai dengan standar hotel dan selesai tepat waktu	Tantangan : Cara kerja antar senior yang berbeda Solusi : Menyesuaikan cara kerja antar senior	Belajar untuk lebih fokus dan bekerja lebih cepat.	Meningkatkan waktu kecepatan dalam bekerja	Sangat baik
Senin 2 – minggu 8 September 2024	Prep: Salad dinner buffet, afternoon tea, vegetable sandwich, mix cold cut, grilled vegetable, refill bahan salad ala carte.	Melakukan pekerjaan sesuai dengan standar hotel dan selesai tepat waktu	Tantangan : Cara kerja antar senior yang berbeda Solusi : Menyesuaikan cara kerja antar senior	Belajar untuk lebih fokus dan bekerja lebih cepat.	Meningkatkan waktu kecepatan dalam bekerja	Sangat baik
Senin 9 – minggu 15 September 2024	Prep : afternoon tea, buah dinner buffet, dessert dinner buffet, set up. In charge ice cream station dinner buffet.	Finishing dessert dengan rapih dan bagus untuk display	Tantangan : Kerapihan Solusi : Mengerjakan dengan teliti dan hati-hati.	Belajar untuk kerja dengan lebih rapih	Meningkatkan fokus dan teliti dalam bekerja	Baik, meningkatkan kerapihan dalam bekerja.
Senin 9 – minggu 15 September 2024	Prep : afternoon tea, buah dinner buffet, dessert dinner buffet, set up. In charge ice cream station dinner buffet.	Finishing dessert dengan rapih dan bagus untuk display	Tantangan : Kerapihan Solusi : Mengerjakan dengan teliti dan hati-hati.	Belajar untuk kerja dengan lebih rapih	Meningkatkan fokus dan teliti dalam bekerja	Baik, meningkatkan kerapihan dalam bekerja.
Senin 16 – minggu 22 September 2024	Prep : afternoon tea, buah dinner buffet, dessert dinner buffet, set up. In charge ice cream station dinner buffet.	Finishing dessert dengan rapih dan bagus untuk display	Tantangan : Kerapihan Solusi : Mengerjakan dengan teliti dan hati-hati.	Belajar untuk kerja dengan lebih rapih	Meningkatkan fokus dan teliti dalam bekerja	Baik, meningkatkan kerapihan dalam bekerja.
Senin 23 – minggu 29 September 2024	Prep : afternoon tea, buah dinner buffet, dessert dinner buffet, set up. In charge ice cream station dinner buffet.	Finishing dessert dengan rapih dan bagus untuk display	Tantangan : Kerapihan Solusi : Mengerjakan dengan teliti dan hati-hati.	Belajar untuk kerja dengan lebih rapih	Meningkatkan fokus dan teliti dalam bekerja	Baik, meningkatkan kerapihan dalam bekerja.
Senin 30 september – minggu 6 oktober 2024	Prep : afternoon tea, buah dinner buffet, dessert dinner buffet, set up.	Finishing dessert dengan rapih dan bagus untuk display	Tantangan : Kerapihan Solusi : Mengerjakan dengan teliti dan hati-hati.	Belajar untuk kerja dengan lebih rapih	Meningkatkan fokus dan teliti dalam bekerja	Baik, meningkatkan kerapihan dalam bekerja.

	In charge ice cream station dinner buffet.					
Senin 7 – minggu 13 oktober 2024	Prep : afternoon tea, buah dinner buffet, dessert dinner buffet, set up. In charge ice cream station dinner buffet.	Finishing dessert dengan rapih dan bagus untuk display	Tantangan : Kerapihan Solusi : Mengerjakan dengan teliti dan hati-hati.	Belajar untuk kerja dengan lebih rapih	Meningkatkan fokus dan teliti dalam bekerja	Baik, meningkatkan kerapihan dalam bekerja.
Senin 14 – minggu 20 oktober 2024	In charge ice cream station breakfast buffet Prep: Refill kondimen ice cream buffet, adonan dadar gulung gluten free , unti , dadar gulung gluten free, coconut ice cream, caramel sauce, adonan limping limping, bubur injin.	Finishing dessert dengan rapih dan bagus untuk display	Tantangan : Kerapihan Solusi : Mengerjakan dengan teliti dan hati-hati.	Belajar untuk kerja dengan lebih rapih	Meningkatkan fokus dan teliti dalam bekerja	Baik, meningkatkan kerapihan dalam bekerja.
Senin 21 – minggu 27 oktober 2024	In charge ice cream station breakfast buffet Prep: Refill kondimen ice cream buffet, adonan dadar gulung gluten free , unti , dadar gulung gluten free, coconut ice cream, caramel sauce, adonan limping limping, bubur injin.	Finishing dessert dengan rapih dan bagus untuk display	Tantangan : Kerapihan Solusi : Mengerjakan dengan teliti dan hati-hati.	Belajar untuk kerja dengan lebih rapih	Meningkatkan fokus dan teliti dalam bekerja	Baik, meningkatkan kerapihan dalam bekerja.
Senin 28 oktober – minggu 3 november 2024	In charge ice cream station breakfast buffet Prep: Refill kondimen ice cream buffet, adonan dadar gulung gluten free , unti , dadar gulung gluten free, coconut ice cream, caramel sauce, adonan limping limping, bubur injin.	Finishing dessert dengan rapih dan bagus untuk display	Tantangan : Kerapihan Solusi : Mengerjakan dengan teliti dan hati-hati.	Belajar untuk kerja dengan lebih rapih	Meningkatkan fokus dan teliti dalam bekerja	Baik, meningkatkan kerapihan dalam bekerja.
Senin 4 – minggu 10 november 2024	In charge ice cream station breakfast buffet Prep: Refill kondimen ice cream buffet, adonan dadar gulung gluten free , unti , dadar gulung gluten free, coconut ice cream, caramel sauce, adonan limping limping, bubur injin.	Finishing dessert dengan rapih dan bagus untuk display	Tantangan : Kerapihan Solusi : Mengerjakan dengan teliti dan hati-hati.	Belajar untuk kerja dengan lebih rapih	Meningkatkan fokus dan teliti dalam bekerja	Baik, meningkatkan kerapihan dalam bekerja.
Senin 11 – minggu 17 november 2024	In charge ice cream station breakfast buffet Prep:	Finishing dessert dengan rapih dan bagus untuk display	Tantangan : Kerapihan Solusi :	Belajar untuk kerja dengan lebih rapih	Meningkatkan fokus dan teliti dalam bekerja	Baik, meningkatkan kerapihan dalam bekerja.

	Refill kondimen ice cream buffet, adonan dadar gulung gluten free , unti , dadar gulung gluten free, coconut ice cream, caramel sauce, adonan limpang limpung, bubur injin.		Mengerjakan dengan teliti dan hati-hati.			
Senin 18 – minggu 24 november 2024	Prep : bahan menu ala carte, labelling, service prep, clear up	Bekerja tepat waktu dan sesuai standar	Tantangan : Bekerja dibawah tekanan tinggi Solusi : Kerja dengan fokus dan teliti	Belajar untuk bekerja lebih cepat dan presisi	Berusaha lebih teliti dalam waktu yang singkat	Baik, lebih fokus dalam bekerja
Senin 25 november – minggu 1 desember 2024	Prep : bahan menu ala carte, labelling, service prep, clear up	Bekerja tepat waktu dan sesuai standar	Tantangan : Bekerja dibawah tekanan tinggi Solusi : Kerja dengan fokus dan teliti	Belajar untuk bekerja lebih cepat dan presisi	Berusaha lebih teliti dalam waktu yang singkat	Baik, lebih fokus dalam bekerja
Senin 2 – minggu 8 desember 2024	Prep : bahan menu ala carte, labelling, service prep, clear up	Bekerja tepat waktu dan sesuai standar	Tantangan : Bekerja dibawah tekanan tinggi Solusi : Kerja dengan fokus dan teliti	Belajar untuk bekerja lebih cepat dan presisi	Berusaha lebih teliti dalam waktu yang singkat	Baik, lebih fokus dalam bekerja
Senin 9 – minggu 15 desember 2024	Prep : bahan menu ala carte, labelling, service prep, clear up	Bekerja tepat waktu dan sesuai standar	Tantangan : Bekerja dibawah tekanan tinggi Solusi : Kerja dengan fokus dan teliti	Belajar untuk bekerja lebih cepat dan presisi	Berusaha lebih teliti dalam waktu yang singkat	Sangat baik
Senin 16 – minggu 22 desember 2024	Prep : bahan menu ala carte, labelling, service prep, clear up	Bekerja tepat waktu dan sesuai standar	Tantangan : Bekerja dibawah tekanan tinggi Solusi : Kerja dengan fokus dan teliti	Belajar untuk bekerja lebih cepat dan presisi	Berusaha lebih teliti dalam waktu yang singkat	Sangat baik
Senin 23 – minggu 29 desember 2024	Prep : chop herbs, burger bun, petik garnish, salad burger, vacum hasil production, storing bahan, clear up chiller.	Bekerja tepat waktu dan sesuai standar	Tantangan : Bekerja dibawah tekanan tinggi Solusi : Kerja dengan fokus dan teliti	Belajar untuk bekerja lebih cepat dan presisi	Berusaha lebih teliti dalam waktu yang singkat	Sangat baik
Senin 30 – minggu 3 januari 2024	Prep : chop herbs, burger bun, petik garnish, salad burger, vacum hasil production, storing bahan, clear up chiller.	Bekerja tepat waktu dan sesuai standar	Tantangan : Bekerja dibawah tekanan tinggi Solusi : Kerja dengan fokus dan teliti	Belajar untuk bekerja lebih cepat dan presisi	Berusaha lebih teliti dalam waktu yang singkat	Sangat baik

BAB III

EVALUASI DAN ANALIASIS PELAKSANAAN MAGANG

3.1 Evaluasi Pelaksanaan

Pada awal proses magang, terdapat beberapa faktor penghambat seperti kendala dengan jam kerja yang sering berubah, serta hari libur yang kadang tidak sesuai jadwal, sehingga penulis harus bekerja selama sepuluh hari berturut-turut. Selain itu, penulis juga menghadapi perbedaan cara kerja antara senior yang satu dengan yang lainnya. Penulis juga harus beradaptasi dengan bahasa yang berbeda yaitu Bahasa Bali, yang menjadi masalah dalam berkomunikasi.

Namun ada juga hal-hal yang membantu penulis untuk menyelesaikan program magang dengan lancar. Senior pada tempat kerja yang ramah dan mau membimbing penulis membuat penulis kembali semangat untuk beradaptasi dan menyelesaikan magang dengan baik. Hotel tempat penulis bekerja juga menyediakan tempat istirahat dan makan untuk pekerja. Terkadang, ada menu spesial yang disajikan pada hari-hari tertentu, seperti hari raya natal, galungan dan sebagainya.

3.2 Analisis Pelaksanaan

Pada proses awal menjalani magang penulis menghadapi banyak kendala dalam bekerja seperti jam kerja, pekerjaan, bahasa dan cara kerja yang sangat berbeda dengan yang penulis pelajari di kampus. Penulis berusaha untuk beradaptasi dengan mempelajari bahasa dan cara kerja senior agar dapat berkomunikasi dengan baik dan menyelesaikan pekerjaan dengan lancar. Selain itu penulis juga belajar banyak cara kerja dapur seperti cara chef menghadapi kendala dalam bekerja, standar makanan yang disajikan, kerapian, *time management* dan cara *chef* mengembangkan menu-menu baru.

3.3 Refleksi Diri

Dengan menjalani proses magang penulis mempelajari banyak hal. Penulis mempelajari cara kerja dapur industri secara profesional dengan standar hotel bintang lima sebaik mungkin. Selama bekerja penulis berusaha untuk fokus dan

menyelesaikan pekerjaannya dengan cepat agar seluruh pekerjaan dapat diselesaikan dengan baik. Penulis menghadapi tantangan saat awal menjalani proses magang karena cara kerja yang berbeda dengan yang dipelajari dikampus dan bahasa. Namun penulis berhasil berasaptasi dengan baik hingga penulis dapat menyelesaikan pekerjaannya dengan baik pada basis sehari-hari. Melalui kesempatan magang ini, penulis banyak berkembang dalam keterampilan yang awalnya masih dibimbing oleh senior dan banyak bertanya bagaimana proses produksi hingga penulis dipercaya untuk produksi tanpa dibimbing oleh senior. Penulis juga mendapat banyak pengetahuan dan teknik kerja yang belum pernah diajarkan dikampus sebelumnya. Seperti cara membuat *cheesecake* yang biasanya menggunakan lemon, sebagai pengganti lemon hotel menggunakan coklat rasa markisa agar produksi bisa selesai lebih cepat dan lebih mudah. Melalui kegiatan magang ini penulis merasa magang sangat berguna dan memiliki banyak dampak yang positif untuk karier penulis di masa kedepannya.

BAB IV

PENUTUP

4.1 Kesimpulan

Selama enam bulan menjalani program magang, penulis memperoleh banyak pengalaman berharga, seperti cara memberikan pelayanan terbaik kepada tamu, mengatasi kendala yang muncul saat bekerja, serta mengolah bahan dan mempelajari teknik-teknik yang belum pernah didapatkan sebelumnya di kampus. Selain itu, penulis juga dilatih untuk bekerja dengan lebih cepat, terorganisir, bersih, dan berinisiatif membantu rekan kerja agar seluruh pekerjaan dapat selesai dengan baik dan lebih efisien. Namun, banyak pula pembelajaran dari kampus yang sangat berguna selama program magang, seperti keterampilan dasar dalam penggunaan pisau (*basic knife skill*), pengetahuan dasar dalam mengolah bahan, serta prinsip hygiene dan sanitasi yang sangat membantu penulis dalam menjalani program magang. Cara mengajar dosen di kelas culinary dan bakery pastry di kampus juga sangat mendukung, karena dosen memiliki disiplin yang tinggi dalam hal waktu dan kebersihan, sehingga mahasiswa pun terbiasa dengan kedisiplinan tersebut. Meskipun demikian, penulis menyadari bahwa praktik di kampus dan di dunia kerja memiliki perbedaan yang signifikan, terutama dalam hal ekspektasi atasan, jumlah tamu yang datang, harapan tamu, variasi menu, dan porsi makanan yang harus disajikan.

4.2 Saran

Beberapa saran penulis untuk mahasiswa yang akan menjalankan magang dimasa yang akan datang adalah sebagai berikut:

- 1) Untuk mahasiswa, yaitu mengetahui keinginan diri sendiri dan memastikan ketentuan mitra magang yang dipilih sudah sesuai dengan harapan mahasiswa. Salah satu hal yang menjadi tantangan dalam magang adalah proses adaptasi, yang menjadi sangat penting karena adanya perbedaan dalam cara kerja, bahasa, dan budaya tempat magang. Adaptasi sendiri sudah menjadi hal yang sulit, jika mahasiswa tidak mendapatkan

pengalaman yang sesuai dengan keinginan awalnya hal ini bisa membuat magang semakin berat dan tidak menyenangkan.

- 2) Untuk mitra magang, yaitu menetapkan dengan jelas pekerjaan dan posisi peserta magang, dan memastikan staf atau rekan kerja mau membimbing peserta magang dengan baik. Hal ini sangat penting agar peserta magang dapat belajar dan melakukan pekerjaannya dengan baik. Selain itu, mitra magang dapat mempertimbangkan untuk merekrut tenaga kerja untuk mengisi posisi yang dibutuhkan sehingga pekerjaan dapat dikerjakan dengan lebih efisien, baik dari segi waktu maupun tenaga
- 3) Untuk institusi, yaitu memperbaiki kurikulum agar sesuai dengan kebutuhan dunia kerja pada saat itu, memberlakukan kelas praktikal yang lebih mirip lagi dengan dunia kerja sebenarnya agar mahasiswa terbiasa dan tidak kaget saat masuk dunia kerja. Selain itu institusi dapat melengkapi fasilitas yang belum ada dan memberi pengetahuan tentang suatu fasilitas seperti cara penggunaannya dan fungsinya kepada mahasiswa.

Hal yang penting untuk menjalani masa magang yaitu kemampuan untuk beradaptasi, karena adaptasi sangat dibutuhkan saat mahasiswa magang tiba di tempat magang maupun lingkungan baru. Dengan kemampuan adaptasi yang baik, maka mahasiswa dapat lebih cepat memahami cara kerja di suatu tempat dan dapat bekerja sama dengan rekan-rekan kerja. Kemampuan adaptasi yang baik akan membantu mahasiswa dalam menjalani masa magang dan membangun hubungan sosial yang baik dengan rekan kerja di tempat magang.

DAFTAR PUSTAKA

- Hafizha, M. R. (2023, January 28th). Magang adalah: Definisi, manfaat, cara kerja, serta tipsnya. *Detik Bali*. <https://www.detik.com/bali/berita/d-6568547/magang-adalah-definisi-manfaat-cara-kerja-serta-tipsnya>
- Instiki. (2024, June 10th). Mengapa penting mengikuti program magang saat kuliah. *Instiki*. <https://instiki.ac.id/2024/06/10/mengapa-penting-mengikuti-program-magang-saat-kuliah/>
- Marriott International. (2025). The St. Regis Bali resort overview. *Marriott Hotels*. <https://www.marriott.com/en-us/hotels/dpsxr-the-st-regis-bali-resort/overview/>

Lampiran 1 : Surat Keterangan telah Melaksanakan Magang



ST REGIS
BALI

INTERNSHIP CONTRACT

The parties

Hotel:

The St. Regis Bali Resort

Represented by:

Mrs. Elisa Soesilo

Address:

Kawasan Pariwisata, Nusa Dua
Lot S6, PO Box 44, Nusa Dua, 80363 Bali, Indonesia

and

Student Name:

Geneviere Calista Widiyanto

School:

Akademi Sages

This contract is fixed for an internship in the following department:

Culinary

General Stipulations:

1. The training starts on: 03 July 2024 and ends on: 03 January 2025
2. There is no trial period applicable.
3. The training contract can be cancelled at any time due to misconduct. In all cases the school must be contacted in advance.
4. The trainee must be given the opportunity to apply and consolidate knowledge learnt in school.
5. The trainee must write an Internship Report during his/her training. The company must provide the necessary assistance.
6. The company must provide, before the last day of work, an internship certificate that confirms the duration of the training, the duties as well as an evaluation of the performance and behaviour.
7. The student is in charge of his/her health insurance.

Date : Wednesday, 19 June 2024
READ AND APPROVED

Date : 24 - Juni - 2024
READ AND APPROVED

Elisa Soesilo
Director of Learning + Development - Complex

Geneviere Calista Widiyanto

Kawasan Pariwisata Nusa Dua Lot S6, PO Box 44, Nusa Dua 80363 Bali
TEL: +62-361-8478 111 Fax: 62.361.8478099 STREGIS.COM/BALI

Lampiran 2 : Penilaian Prestasi Magang dari Mitra Magang (Form Mitra)



INTERN BALANCE SCORE CARD

Period :
Name : Geneviere Calista widianto
Department : Culinary (cold kitchen)

Weight	GOAL	U	P	SP	K	YTD
30%	SKILLS & KNOWLEDGES Brand & Hotel knowledge (facilities, promotion & program, Marriott Bonvoy) Functional responsibility (specific departmental skill, teamwork, proactiveness)	<50%	50%	75%	>=90%	
20%	CUSTOMER RELATIONS Name is mentioned by Guest in Guest Voice, TripAdvisor and /or Email/Letter or Name is mentioned by Associates for the Extraordinary Service within 6 months tenure	<1 Per Month	1-2 Per Month	3 Per Month	>3 Per Month	
20%	ATTENDANCE	>=1 x Absenteeism >=1 x Permission >=1 x Sick Leave	0 Absenteeism 1 x Permission 1 x Sick Leave	0 Absenteeism 1 x Permission 0 Sick Leave	0 Absenteeism 0 Permission 0 Sick Leave	
10%	JOIN HOTEL ACTIVITIES Inclusive : TAKECARE, SPIRIT TO SERVE, GENERAL SESSIONS	1 Time	2-3 Times	4-5 Times	>6 Times	
10%	EXPOSURE Inclusive : Project, Lateral Service, Cross Training	1 Time	2-3 Times	4-5 Times	>6 Times	
10%	GROOMING & ATTITUDE Grooming standard: hair, nails, shoes and uniform Respect others, greetings, body language, sense of belongings, initiative	Needed Constant daily reminder	Needed reminder and guidance frequently	Consistently Well-groomed	Consistently Well-groomed and encourages peers to well-groomed as well	

SKILLS & KNOWLEDGE	GOAL	Monthly Trending					
		1 st Month	2 nd Month	3 rd Month	4 th Month	5 th Month	6 th Month
CUSTOMER RELATIONS		P	SP			P	SP
ATTENDANCE		K	K			P	P
JOIN HOTEL ACTIVITIES		K	SP			SP	SP
EXPOSURE		K	SP			SP	K
GROOMING & ATTITUDE		K	SP			K	K

Note : This BSC must be reviewed by Department Head during one on one meeting with Intern on Monthly basis

Approved by,

I. Kurniawan Subarmanan
chef De Cuisine

(Department Head)

Acknowledged by,

Wahyu Kristawan
HR Manager

(HR/L+D)

INTERN BALANCE SCORE CARD

Period :
Name : Genevieve Calista widianto
Department : Culinary C pastry

Weight	GOAL	U	P	SP	K	YTD
30%	SKILLS & KNOWLEDGES Brand & Hotel knowledge (facilities, promotion & program, Marriott Bonvoy) Functional responsibility (specific departmental skill, teamwork, proactiveness)	<50%	50%	75%	>=90%	
20%	CUSTOMER RELATIONS Name is mentioned by Guest in Guest Voice, TripAdvisor and /or Email/Letter or Name is mentioned by Associates for the Extraordinary Service within 6 months tenure	<1 Per Month	1-2 Per Month	3 Per Month	>3 Per Month	
20%	ATTENDANCE	>=1 x Absenteeism	0 Absenteeism	0 Absenteeism	0 Absenteeism	
		>=1 x Permission	1 x Permission	1 x Permission	0 Permission	
		>=1 x Sick Leave	1 x Sick Leave	0 Sick Leave	0 Sick Leave	
10%	JOIN HOTEL ACTIVITIES Inclusive : TAKECARE, SPIRIT TO SERVE, GENERAL SESSIONS	1 Time	2-3 Times	4-5 Times	>6 Times	
10%	EXPOSURE Inclusive : Project, Lateral Service, Cross Training	1 Time	2-3 Times	4-5 Times	>6 Times	
10%	GROOMING & ATTITUDE Grooming standard: hair, nails, shoes and uniform Respect others, greetings, body language, sense of belongings, initiative	Needed Constant daily reminder	Needed reminder and guidance frequently	Consistently Well-groomed	Consistently Well-groomed and encourages peers to well-groomed as well	

GOAL	Monthly Trending					
	1 st Month	2 nd Month	3 rd Month	4 th Month	5 th Month	6 th Month
SKILLS & KNOWLEDGE			K	K		
CUSTOMER RELATIONS			K	K		
ATTENDANCE			SP	SP		
JOIN HOTEL ACTIVITIES			K	K		
EXPOSURE			K	K		
GROOMING & ATTITUDE			K	K		

Note : This BSC must be reviewed by Department Head during one on one meeting with Intern on Monthly basis

Approved by,

Kumara Dewi
Chief de Partie

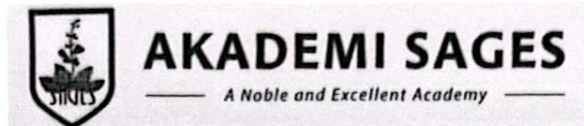
Acknowledged by,

Wayu Rishawan
HR Manager

for (Department Head)

(HR/L+D)

Lampiran 3 : Penilaian Prestasi Magang dari Mitra Magang (Form SAGES)



ASSESSMENT SHEET FOR INTERNSHIP PERFORMANCE
Academic Year of 2024 / 2025

Student Name : Genevieve Calista widianto
Student ID Number : 22110091
Supervisor (Academic) : Daniel Pandu mau
Supervisor (Internship) : Kumara Dewi
Internship Partner : The St Regis Resort Bali
Location : Nusa Dua, Bali
Position/Field of Work : Trainee / Pastry

No.	Assessment Aspect	Weight (B)	Score (N) (0 - 100)	Weighted (B x N)
1.	Discipline:			
	1) Punctuality	5	90	450
	2) Work Attitude/Behavior	5	80	400
	3) Work Responsibility	5	85	425
	4) Presence	5	80	400
	5) Neatness and Personal Hygiene	5	90	450
2.	Performance:			
	1) Understanding of Work Materials	5	90	450
	2) Work Ability	10	85	850
	3) Work Skills	10	85	850
	4) Quality of Work	10	85	850
	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	90	450
	3) Ability to Initiate	5	85	425
	4) Work Motivation and Spirit	5	85	425
Total		100 %		
$\text{Final Score} = \frac{\text{Weighted Total (B x N)}}{\text{Weight Total}}$ $\text{Final Score} = \frac{8650}{100\%}$				

12 January 2025

Supervisor (Internship),

Kumara Dewi
Chef de Partie
Name
Title/Position



AKADEMI SAGES

A Noble and Excellent Academy

ASSESSMENT SHEET FOR INTERNSHIP PERFORMANCE Academic Year of 2024 / 2025

Student Name : Genevieve Calista widianto
Student ID Number : 22110091
Supervisor (Academic) : Daniel Pandu May
Supervisor (Internship) : I Nyoman Sudarsa
Internship Partner : The St. Regis Resort Bali
Location : Musa Dua, Bali
Position/Field of Work : Trainee / Cold kitchen

No.	Assessment Aspect	Weight (B)	Score (N) (0 - 100)	Weighted (B x N)
1.	Discipline:			
	1) Punctuality	5	80	400
	2) Work Attitude/Behavior	5	88	440
	3) Work Responsibility	5	100	500
	4) Presence	5	86	430
	5) Neatness and Personal Hygiene	5		400
2.	Performance:			
	1) Understanding of Work Materials	5	80	400
	2) Work Ability	10	80	800
	3) Work Skills	10	80	800
	4) Quality of Work	10	86	860
	5) Work Efficiency	10	80	800
	6) Results of Work (Contribution)	10	86	860
3.	Adaptability:			
	1) Communication Skills	5	80	400
	2) Ability to Cooperate	5	85	425
	3) Ability to Initiate	5	80	400
	4) Work Motivation and Spirit	5	80	400
Total		100 %		
Final Score = $\frac{\text{Weighted Total (B x N)}}{\text{Weight Total}}$				
Final Score = $\frac{8175}{100\%}$				

Supervisor (Internship),

I Nyoman Sudarsa
Name

Title/Position

Chef De Cuisine



AKADEMI SAGES

A Noble and Excellent Academy

ASSESSMENT SHEET FOR INTERNSHIP PERFORMANCE Academic Year of 2024 / 2025

Student Name : Genevieve Calista Widiyanto
Student ID Number : 22110091
Supervisor (Academic) : Daniel Pandu mau
Supervisor (Internship) : I Nyoman Meliartana
Internship Partner : The St. Regis Resort Bali
Location : Nusa Dua Bali
Position/Field of Work : Trainee / main kitchen

No.	Assessment Aspect	Weight (B)	Score (N) (0 - 100)	Weighted (B x N)
1.	Discipline:			
	1) Punctuality	5	80	400
	2) Work Attitude/Behavior	5	90	450
	3) Work Responsibility	5	80	400
	4) Presence	5	75	375
	5) Neatness and Personal Hygiene	5	85	425
2.	Performance:			
	1) Understanding of Work Materials	5	80	400
	2) Work Ability	10	80	800
	3) Work Skills	10	80	800
	4) Quality of Work	10	80	800
	5) Work Efficiency	10	80	800
	6) Results of Work (Contribution)	10	80	800
3.	Adaptability:			
	1) Communication Skills	5	80	400
	2) Ability to Cooperate	5	80	400
	3) Ability to Initiate	5	80	400
	4) Work Motivation and Spirit	5	80	400
Total		100 %		
Final Score = $\frac{\text{Weighted Total (B x N)}}{\text{Weight Total}}$				
Final Score = $\frac{8050}{100\%}$				

Supervisor (Internship),

I Nyoman Meliartana
Name
Title/Position

Chef De Cuisine

Lampiran 4 : Sertifikat Magang



ST REGIS
BALI

ON THE JOB TRAINING

This certificate is presented to

GENEVIERE CALISTA WIDIANTO
AKADEMI SAGES

In recognition of successful completion of the Culinary internship program
from 3 July 2024 - 3 January 2025

Nusa Dua, 3 January 2025

Héctor Busto
General Manager
The St. Regis Bali Resort

Elisa Soesilo
Director of Learning + Development – Complex

Lampiran 5 : Lembar Pembimbingan Magang



AKADEMI SAGES

A Noble and Excellent Academy

LEMBAR PEMBIMBINGAN MAGANG Tahun Akademik 2024 / 2025

Nama Mahasiswa/i : Geneviere Calista Widiyanto
NIM : 22110091
Dosen Pembimbing : Daniel Pandu Mau, M.Par., M.M.
Mitra Magang : The St. Regis Resort Bali
Lokasi Magang : Nusa dua, Bali
Posisi/Bidang Kerja : training

No.	Hari/Tanggal	Pembahasan	Paraf
1.	Senin / 15 - Juli - 2024	Pembahasan bab 1	
2.	Senin / 19 - Agustus - 2024	Format, pembahasan bab 2	
3.	Selasa / 17 - September - 2024	Format, tata tulisan, pembahasan bab 3 & 4	
4.	Rabu / 23 - Oktober - 2024	Format, keterangan jam, Persingkat 2.1	
5.	Senin / 18 - November - 2024	Pembahasan bab 3 kurang spesifik	
6.	Kamis / 19 - Desember - 2024	Jadwal lebih detail	
7.	Rabu / 15 - Januari - 2024	laporan telah di ACC	

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

Pemagang,

Geneviere
Nama Mahasiswa
NIM: 22110091

Lampiran 6 : Dokumentasi Kegiatan Produksi



Lampiran 7 : Dokumentasi Produk yang Dibuat

