

LAPORAN MAGANG
CHAMAS BRAZILIAN CHURRASCARIA BRAZILIAN
RESTAURANT, VASA HOTEL, SURABAYA,
INDONESIA



Disusun oleh:
JOY ADONAISA
NIM 22110063

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER
AKADEMI SAGES
2025

LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN MAGANG

Nama Mitra Magang : Restoran Chamas, VASA *Hotel* Surabaya
Lokasi : JL Mayjen HR. Muhammad No 31, Surabaya, Indonesia
Yang telah dilaksanakan oleh mahasiswa(i) Program Studi Diploma Tiga Seni
Kuliner Akademi Sages berikut:

Nama : Joy adonaisa
NIM : 22110063

Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku
pada hari **Selasa**, tanggal **17**, bulan **Desember**, tahun **2024**.

Surabaya, 17 Desember 2024

Disetujui oleh:

Pembimbing Lapangan,



Abdul Rohman
Manager

Dosen Pembimbing Magang,



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

Disahkan Oleh:

Ketua Program Studi,



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

SURAT PERNYATAAN ORIGINALITAS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Joy Adonaisa

NIM : 22110063

Program Studi : Diploma Tiga Seni Kuliner

Judul Laporan Magang : Magang di Restoran Brazil, *VASA Hotel*, Indonesia

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

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

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

Surabaya, 17 Desember 2024

Yang Menyatakan,

A handwritten signature in black ink is written over a rectangular revenue stamp. The stamp is yellow and red, with the number '10000' in large red digits on the left. In the center, there is a small emblem of a Garuda. Below the emblem, the words 'METERAI TEMPEL' are printed in black. At the bottom of the stamp, the alphanumeric code '62980AMX207692441' is printed.

JOY ADONAISA

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kami panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan karunia-Nya sehingga laporan magang ini dapat diselesaikan dengan baik. Laporan ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan program magang yang telah kami jalani di *VASA Hotel* Surabaya selama 6 bulan 18 Juni 2024 dari hingga 17 Desember 2024.

Selama menjalani program magang ini, kami telah mendapatkan banyak pengalaman serta wawasan yang sangat berharga dalam dunia kerja, khususnya di bidang [bidang pekerjaan]. Kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada pihak-pihak yang telah memberikan bimbingan dan dukungan.

Kami menyadari bahwa laporan ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, kami sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun demi perbaikan di masa mendatang. Semoga laporan ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca dan menjadi referensi yang berguna bagi mahasiswa yang akan menjalani program magang di masa depan.

Demikian kata pengantar ini kami sampaikan. Semoga laporan ini dapat memberikan gambaran yang jelas mengenai pengalaman dan pembelajaran yang kami peroleh selama magang

Surabaya, 17 Desember 2024

Joy Adonaisa
NIM: 22110063

DAFTAR ISI

LEMBAR JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
SURAT PERNYATAAN ORIGINALITAS	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Profil Mitra Magang	2
1.3 Tujuan dan Manfaat Magang	2
1.3.1 Tujuan	2
1.3.2 Manfaat	3
1.4 Waktu Pelaksanaan Magang	3
BAB II PELAKSANAAN MAGANG	4
2.1 Posisi dan Bidang Kerja	4
2.2 Pelaksanaan Kerja	5
2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja	6
2.4 Realisasi Pelaksanaan	6
BAB III EVALUASI DAN ANALISIS PELAKSANAAN MAGANG ...	9
3.1 Evaluasi Pelaksanaan	9
3.2 Analisis Pelaksanaan	10
3.3 Refleksi Diri	10
BAB IV PENUTUP	13
4.1 Kesimpulan	13
4.2 Saran	13
LAMPIRAN	
DAFTAR PUSTAKA	

DAFTAR TABEL

Tabel 2.3	Rencana dan Penjadwalan Kerja	6
Tabel 2.4	Realisasi Pelaksanaan	6

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1	<i>Glacier suite</i>	2
Gambar 1.2	<i>Breccia suite</i>	2
Gambar 1.3	<i>The Royal Suite</i>	2
Gambar 1.4	<i>Presidential suite</i>	2
Gambar 2.2.1	<i>Sao paulo</i>	5
Gambar 2.2.2	<i>The Ipanema</i>	5
Gambar 2.2.3	<i>Wine rack</i>	5
Gambar 2.2.4	<i>Chiller</i>	5
Gambar 2.2.5	<i>Ice maker</i>	6
Gambar 2.2.6	<i>Beer Draught</i>	6
Gambar 2.2.7	<i>Mini bar fridge</i>	6
Gambar 2.2.8	<i>Coffee machine</i>	6
Dst.		

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Sertifikat	16
Lampiran 2	Nilai Kegiatan	17
Lampiran 3	Kegiatan	18

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Latar Belakang Permagangan adalah masa pengalaman kerja yang ditawarkan oleh organisasi untuk jangka waktu 6 bulan. Umumnya magang dilakukan oleh mahasiswa industri akhir yang akan mempengaruhi nilai akhir dari suatu mata kuliah. *Industry* atau Praktik Kerja sendiri merupakan aktivitas pembelajaran yang memberikan wawasan serta pengalaman bagi mahasiswa mengenai kegiatan riil di lembaga industri sehingga mahasiswa mampu memahami kompetensi dalam melaksanakan tugas sesuai dengan bidang keahliannya. Magang bertujuan untuk mengarahkan mahasiswa memiliki nilai dan wawasan pengetahuan secara kritis, inovatif, adaptif, dan komunikatif serta pengalaman praktis dan bermakna kepada mahasiswa sesuai dengan bidang keahliannya serta untuk meningkatkan kompetensi keilmuan, dan memberikan pengalaman memecahkan masalah yang ada di dunia kerja. Alasan saya memilih *Vasa Hotel* sebagai tempat magang karena *Vasa Hotel* memiliki fasilitas yang lengkap serta hotel Bintang 5 sehingga mampu untuk meningkatkan keterampilan saya dalam memasak, dan juga dapat merasakan secara langsung pengalaman kerja nyata di dunia kuliner.

1.2 Profil Mitra Magang

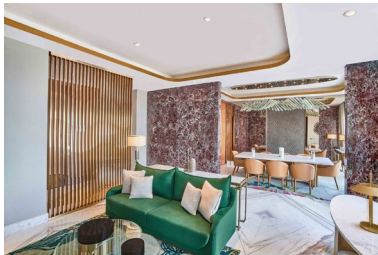
Vasa Hotel Surabaya berdiri sejak tahun 2016 dibawah naungan Tanly *Hospital*, salah satu dari 8 *subholding* Tancorp yang dimiliki oleh Hermanto Tanako dan merupakan salah satu core business dari Tancorp. Kemudian Hermanto Tanako mengembangkan lagi sebuah *hospitality* yaitu Vasa Hotel Surabaya. Vasa Hotel Surabaya menawarkan 383 kamar dari kelas *Glacier Suite*, *Breccia Suite*, *The Royal Suite*, hingga *Presidential Suite*



Gambar 1.1 *Glacier suite*



Gambar 1.2 *Breccia suite*



Gambar 1.3 *The Royal Suite*



Gambar 1.4 *Presidential suite*

Selain kamar *hotel*, Vasa memiliki apartemen yang dibagi menjadi 3 macam, yakni *One Bedroom*, *Two Bedroom*, dan *Three Bedroom* Apartemen. *One Bedroom* Apartemen memiliki luas kamar 66 meter/segi. Sedangkan *Two Bedroom* Apartemen memiliki luas kamar 100 meter/segi. Dan *Three Bedroom* Apartemen memiliki luas kamar 132 meter/segi. Vasa Hotel Surabaya juga memiliki fasilitas lain yang eksklusif seperti kolam renang *infinity*, tempat *gym*, tempat pijat, tempat bermain anak – anak, dan landasan helikopter. Vasa Hotel memiliki visi yaitu “*An upscale modern day hotel with exciting guest experience and service at its finest*”. (sebuah hotel modern kelas atas dengan pengalaman tamu yang menyenangkan dan pelayanan terbaik). Misi Hotel Vasa “*Redefining the traditional concept of five star hotel hospitality through intuitive service, inspiring design, innovative culinary, and experiences that touch the heart and soul of every guest*”. (mendefinisikan ulang konsep tradisional hotel bintang 5 melalui pelayanan yang intuitif, desain yang menginspirasi, kuliner inovatif, dan pengalaman yang menyentuh hati setiap tamu).

1.3 Tujuan dan Manfaat Magang

Pelaksanaan Program Magang bertujuan untuk memberikan pengalaman yang cukup kepada mahasiswa agar mengetahui dunia kerja yang sesungguhnya sehingga mahasiswa memperoleh ilmu dan gambaran yang

nyata tentang bekerja. Adapun tujuan dan manfaat magang sebagai berikut :

1. Manfaat untuk Mahasiswa Mahasiswa akan diperkenalkan pada dunia kerja nyata, sehingga memperoleh kemampuan praktis dan memahami kondisi kerja yang sebenarnya. Mahasiswa akan mampu memahami sistem kerja yang profesional di lingkungan yang sebenarnya. Diharapkan setelah pelaksanaannya mahasiswa semakin terampil di bidangnya.
2. Manfaat untuk Mitra Magang Mitra Magang akan memperoleh sumber daya manusia baru dengan kualifikasi yang memadai. Melalui sumber daya tersebut, mitra akan mendapatkan informasi dan pengetahuan dari latar belakang Program Studi mahasiswa yang bersangkutan, sehingga dapat dimanfaatkan untuk menangani permasalahan dan kendala dalam menjalankan proses industri. Selain itu, mitra akan memperoleh gambaran akan sumber daya manusia di masa mendatang, sehingga diharapkan dapat terjalin kerja sama dengan institusi.
3. Manfaat untuk Institusi Pelaksanaan program magang akan menciptakan dan meningkatkan kerja sama antara Institusi dan Mitra Magang. Kerja sama tersebut sebagai sarana untuk menyelaraskan kurikulum sehingga sesuai dengan dunia kerja nyata, dengan melihat relevansinya terhadap kebutuhan Mitra Magang. Penyelarasan kurikulum bertujuan untuk mampu menyiapkan lulusan yang siap kerja.

2.3 Waktu Pelaksanaan Magang

Pelaksanaan magang dilakukan pada semester lima. Mahasiswa melaksanakan magang dimulai dari 18 Juni 2024 dan berakhir pada 17 Desember 2024. Jadwal kerja dilakukan lima hari kerja (hari rabu hingga hari minggu), dan dua hari libur (hari senin dan hari selasa). Jika mengalami sakit, harus menyertakan bukti diagnosis dan maksimal sakit ialah 5 hari. Jika melebihi batas yang ditentukan, maka mahasiswa harus extend. Jam kerja di *Chamas Brazilian Churrascaria* dimulai dari jam 1 siang hingga 10 malam dalam sehari bekerja.

BAB II

PELAKSANAAN MAGANG

2.1 Posisi dan Bidang Kerja

Pelaksanaan Magang dilakukan di Vasa Hotel Surabaya di Jl. Mayjen HR. Muhammad No.31, Putat Gede, Kec. Sukomanunggal, Surabaya, Jawa Timur. Di Vasa Surabaya terdapat *Chamas* Restoran yang menjadi salah satu restoran premium yang terletak di lantai 1 Vasa Hotel Surabaya. Restoran ini menawarkan berbagai hidangan khas Brazil dengan fokus pada masakan autentik dan berkualitas tinggi. Dengan suasana yang elegan dan pelayanan yang prima, *Chamas* menjadi destinasi kuliner yang populer di kalangan tamu hotel maupun masyarakat umum. *Chamas* dikenal sebagai restoran yang menghadirkan pengalaman bersantap mewah dengan *menu* yang beragam, termasuk *regular*, *premium*, *supreme*, dan hidangan *ala carte*. Restoran ini menonjolkan kualitas bahan baku yang segar serta teknik memasak tradisional yang dipadukan dengan sentuhan modern. Restoran ini juga memiliki ruang makan yang cukup luas dan dirancang dengan dekorasi yang mewah, memberikan suasana yang nyaman dan eksklusif bagi para pengunjung. *Chamas* sering menjadi pilihan untuk acara-acara spesial, seperti jamuan bisnis, perayaan keluarga, maupun momen istimewa lainnya.

2.2 Pelaksanaan Kerja

Selama pelaksanaan Program Magang, penulis melaksanakan tugas di bagian *bartender* di *Chamas* restoran, Vasa Hotel Surabaya. Dalam menjalankan tugas ini, penulis bertanggung jawab atas berbagai aspek persiapan dan pengolahan minuman.

Tugas yang dilaksanakan meliputi :

1. Persiapan bahan-bahan untuk beverage: Penulis memulai tugas dengan mempersiapkan berbagai jenis juice *concentrat*, buah-buahan, dan *syrup* yang akan dijual. Hal ini mencakup meletakkan dimeja,

memastikan setiap *item* tersusun dengan baik dan siap untuk disajikan kepada pelanggan.

2. Pengolahan bahan menjadi minuman: Penulis terlibat dalam proses pengolahan bahan menjadi berbagai jenis beverage dan membersihkan perabotan-perabotan, yaitu :

- a. *Sao paulo*: membuat minuman *sao paulo*
- b. *Ipanema*: membuat minuman *Ipanema*
- c. *Wine rack*: Penulis telah membersihkan *winerack*
- d. *Chiller*: Penulis telah membersihkan *chiller*
- e. *Ice maker*: Penulis telah membersihkan *ice maker*
- f. *Beer draught*: Penulis telah membersihkan *Beer draught*
- g. *Bar fridge*: Penulis telah membersihkan *bar fridge*
- h. *Coffee machine*: Penulis telah membersihkan *coffee machine*

Pelaksanaan tugas ini menuntut ketelitian, kecepatan, serta kemampuan untuk bekerja dalam tim yang baik. Penulis juga harus memahami standar kebersihan dan keamanan pangan yang diterapkan di restoran, memastikan setiap minuman yang disajikan memenuhi standar kualitas yang tinggi. Pengalaman ini memberikan penulis wawasan mendalam tentang industry kuliner, khususnya dalam bidang bartender, serta keterampilan praktis yang berharga untuk pengembangan karir di masa depan.



Gambar 2.2.1
Sao paulo



Gambar 2.2.2
The Ipanema



Gambar 2.2.3
Wine rack

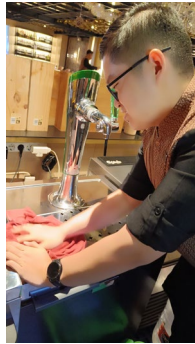


Gambar 2.2.4
Chiller



Gambar 2.2.5

Ice maker



Gambar 2.2.6

Draught beer



Gambar 2.2.7

Mini bar fridge



Gambar 2.2.8

Coffee machine

2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja

HARI KERJA	RABU-MINGGU
WAKTU KERJA	13:00-22:00

Tabel 2.3 Rencana dan Penjadwalan kerja

2.4 Realisasi Pelaksanaan

Tabel 2.4 Realisasi Kegiatan Magang

NO	Hari/ Tanggal	Jenis aktivitas	Tugas yang di berikan	Pencapaian (output)	TTD
1	Selasa, 18 Juni – Kamis, 20 Juni	Perkenalan	Pengenalan produk dan para staff.	Mengenal satu sama lain dan disambut hangat.	
2	Jumat, 21 juni	OFF	OFF	OFF	OFF
3	Sabtu, 22 juni dan Minggu, 23 juni	Pembelajaran Basic Bar	Mempelajari recep minuman di dalam bar	Penulis berhasil mempelajari beberapa resep beverage didalam bar	
4	Senin 24 juni dan selasa 25 juni	OFF	OFF	OFF	OFF
5	Rabu, 26 Juni – Minggu, 28 Juli	prepare perlengkapan bar dan menjaga cashier	Menyiapkan perlengkapan bar seperti juice, syrup, dan buah- buahan	penulis berhasil menyiapkan perlengkapan bar dan membantu membuat minuman	
6.	Senin 29 juli dan	OFF	OFF	OFF	OFF

	selasa 30 juli				
7.	Rabu, 31 Juli – Minggu, 25 Agustus	Prepare perlengkapan bar, bahan-bahan bar dan membersihkan bar	Mengambil store request dan melipat napkin	Penulis berhasil mengambil store request dan melipat napkin dan menyelesaikan tugas yang di berikan oleh staff	
8.	Senin, 26 Agustus dan Selasa, 27 Agustus	OFF	OFF	OFF	OFF
9.	Rabu, 28 Agustus – Minggu, 29 September	Prepare perlengkapan dan bahan-bahan bar	Set up perlengkapan buffet dan meja tamu	Penulis berhasil set up perlengkapan buffet dan meja tamu dan menyelesaikan tugas yang diberikan staff	
10.	Senin, 30 September dan Selasa, 1 Oktober	OFF	OFF	OFF	OFF
11.	Rabu, 2 Oktober – Minggu, 27 Oktober	Prepare perlengkapan dan bahan-bahan untuk beverage	menyiapkan beer mug untuk event oktoberfest	penulis berhasil menyiapkan beer mug and menyelesaikan tugas yang telah diberikan oleh staff	
12.	Senin, 28 Oktober dan Selasa, 29 Oktober	OFF	OFF	OFF	OFF
13.	Rabu, 30 Oktober – Minggu, 24 November	Prepare perlengkapan dan bahan-bahan untuk beverage	Membantu support restaurant lain seperti 209, Banquet, Xiang Fu Hai,	Penulis berhasil membantu support 209, Banquet, Xiang Fu Hai dan tugas yang diberikan oleh staff	
14.	Senin, 25	OFF	OFF	OFF	OFF

	November dan Selasa, 26 November				
15.	Rabu, 27 November – Minggu, 1 Desember	Prepare perlengkapan dan bahan-bahan beverage	Melipat napkin dan menyiapkan meja untuk tamu	Penulis berhasil menyelesaikan tugas yang diberi oleh staff	
16.	Minggu, 15 desember	OFF	OFF	OFF	OFF

BAB III

EVALUASI DAN ANALIASIS PELAKSANAAN MAGANG

3.1 Evaluasi Pelaksanaan

Faktor pendukung dalam pelaksanaan magang antara lain:

1. Mendapatkan pengetahuan dasar pekerjaan secara nyata: Peserta magang memperoleh pengalaman langsung di lapangan, yang memperkaya pemahaman mereka tentang industri atau bidang kerja.
2. Diajarkan tanggung jawab terhadap pekerjaan: Peserta magang dilatih untuk bertanggung jawab atas tugas yang diberikan, meningkatkan kedisiplinan dan profesionalisme.
3. Memiliki program magang yang terstruktur: Program yang jelas dan terorganisir membantu peserta magang mendapatkan pengalaman kerja yang baik dan sesuai dengan harapan.
4. Fasilitas dan tunjangan: Peserta magang mendapatkan uang transportasi dan makan siang gratis, yang mendukung kesejahteraan mereka selama magang.

Faktor penghambat dalam pelaksanaan magang antara lain:

1. Jadwal kerja melebihi ketentuan (*overtime*): Waktu kerja yang berlebihan dapat menyebabkan kelelahan dan penurunan produktivitas peserta magang.
2. Kurangnya *staff*: Kekurangan *staff* menyebabkan peserta magang harus sering bekerja lembur, yang dapat mengurangi keseimbangan antara pekerjaan dan waktu istirahat.
3. Kendala operasional: Gangguan teknis, seperti *lift* yang sering mengalami kerusakan, menghambat efisiensi kerja dan memperlambat distribusi makanan.

3.2 Analisis Pelaksanaan

Analisis Solusi yang digunakan :

1. Pengelolaan Jadwal Kerja yang Lebih Baik: Solusi: Perusahaan perlu memastikan bahwa jadwal kerja peserta magang sesuai dengan ketentuan yang telah disepakati. Jika terjadi overtime, perusahaan harus memberikan kompensasi yang adil dan memastikan bahwa hal tersebut tidak menjadi kebiasaan yang merugikan peserta. Manfaat: Ini akan mengurangi kelelahan dan meningkatkan kualitas pengalaman magang.
2. Penambahan atau Optimisasi Sumber Daya Manusia: Solusi: Perusahaan bisa mempertimbangkan untuk menambah staf, terutama pada bagian yang kekurangan tenaga kerja. Selain itu, penataan ulang tugas dan tanggung jawab antar karyawan bisa mengurangi beban kerja berlebih. Manfaat: Hal ini dapat mengurangi frekuensi lembur (overtime) bagi peserta magang dan staf lainnya, menciptakan lingkungan kerja yang lebih seimbang.
3. Perbaikan Kendala Teknis: Solusi: Masalah teknis seperti lift yang sering error perlu segera diperbaiki dengan peningkatan perawatan atau mengganti peralatan yang rusak. Selain itu, perusahaan bisa menyediakan alternatif sementara untuk menghindari hambatan dalam operasional, misalnya dengan menyediakan jalur pengiriman manual atau alternatif. Manfaat: Meningkatkan efisiensi kerja dan mengurangi keterlambatan operasional yang disebabkan oleh gangguan teknis.

3.3 Refleksi Diri

Refleksi diri terhadap faktor penghambat dan pendukung magang ini adalah:

1. Penerimaan Terhadap Tantangan
 - a. Refleksi: Setiap hambatan, seperti *overtime* atau kendala teknis, memberikan pelajaran berharga tentang bagaimana menghadapi situasi yang tidak ideal. Saya menyadari bahwa

dunia kerja sering kali menuntut fleksibilitas dan kesabaran dalam menyelesaikan masalah yang muncul.

- b. Pelajaran: Dari pengalaman ini, saya belajar bagaimana bekerja di bawah tekanan, mengelola waktu dengan lebih baik, dan beradaptasi terhadap kondisi yang tidak terduga.

2. Peningkatan Tanggung Jawab

- a. Refleksi: Melalui magang ini, saya mendapatkan pemahaman yang lebih baik tentang pentingnya tanggung jawab dalam pekerjaan, terutama ketika dituntut untuk menyelesaikan tugas-tugas yang mendesak. Saya melihat bagaimana tugas yang diberikan kepada saya memengaruhi kinerja tim secara keseluruhan.
- b. Pelajaran: Saya belajar untuk lebih bertanggung jawab terhadap tugas, serta memahami pentingnya kontribusi saya dalam mencapai tujuan tim atau perusahaan.

3. Kesadaran Akan Batasan Diri

- a. Refleksi: Jadwal kerja yang melebihi batas dan tuntutan pekerjaan yang intens membuat saya menyadari pentingnya menjaga keseimbangan antara produktivitas dan kesejahteraan pribadi. Saya juga menyadari batasan fisik dan mental saya, serta pentingnya menjaga kesehatan agar tetap optimal dalam bekerja.
- b. Pelajaran: Saya perlu mengembangkan keterampilan manajemen stres dan lebih tegas dalam mengelola waktu istirahat, serta belajar untuk berkomunikasi lebih baik dengan *supervisor* mengenai beban kerja.

4. Penghargaan terhadap Kesempatan dan Fasilitas:

- a. Refleksi: Mendapatkan fasilitas seperti makan siang dan uang transportasi adalah bentuk dukungan yang membuat saya merasa dihargai sebagai peserta magang. Hal ini mengajarkan saya pentingnya memperhatikan detail-detail kecil yang dapat memotivasi dan meningkatkan semangat dalam bekerja.

- b. Pelajaran: Saya belajar untuk lebih menghargai dan memanfaatkan fasilitas yang diberikan secara optimal, serta menjadi lebih bertanggung jawab terhadap tanggung jawab saya di lingkungan kerja.

5. Keterampilan Beradaptasi dan *Problem Solving*:

- a. Refleksi: Kendala teknis seperti *lift* yang sering rusak mengajarkan saya pentingnya berpikir cepat dan mencari solusi yang efektif dalam situasi yang menantang. Saya melihat bagaimana *problem solving* menjadi keterampilan yang sangat dihargai di dunia kerja.
- b. Pelajaran: Saya belajar untuk tidak hanya berfokus pada masalah, tetapi juga mencari solusi praktis dan bekerja sama dengan tim untuk mengatasi hambatan yang ada.

Secara keseluruhan, pengalaman magang ini memperkaya saya dengan keterampilan teknis dan *soft skills* yang tidak hanya bermanfaat dalam konteks pekerjaan, tetapi juga dalam kehidupan sehari-hari. Hambatan yang saya alami justru menjadi kesempatan bagi saya untuk tumbuh, belajar, dan memahami dinamika dunia kerja secara lebih mendalam.

BAB IV

PENUTUP

4.1 Kesimpulan

Setelah menjalani kegiatan magang di Chamas Vasa Surabaya, terdapat beberapa hasil yang dapat disimpulkan. Pertama, pengalaman di lapangan yang menunjukkan adanya kesamaan dan perbedaan antara aspek pengetahuan, pemahaman, dan keterampilan yang diperoleh di bangku kuliah dengan yang diterapkan di lapangan pekerjaan. Dari segi pengetahuan, teori yang diajarkan di perkuliahan umumnya relevan dengan praktik yang dilakukan. Namun, pemahaman mendalam mengenai situasi nyata seringkali tidak sepenuhnya sama dengan kurikulum, yang mengakibatkan mahasiswa tidak sepenuhnya siap menghadapi tantangan di lapangan. Dari segi keterampilan, meskipun mahasiswa memiliki dasar teori yang kuat, beberapa keterampilan praktis memerlukan pengalaman langsung yang tidak selalu diajarkan di kelas. Hal ini menunjukkan pentingnya integrasi lebih lanjut antara teori dan praktik dalam program pendidikan.

4.2 Saran

Untuk meningkatkan kualitas pembelajaran dan kesiapan mahasiswa dalam dunia kerja, diperlukan sinergi antara industri, lembaga pendidikan, dan mahasiswa. Perusahaan diharapkan menyusun program magang yang terstruktur dengan bimbingan mentor serta menyediakan pelatihan tambahan untuk membekali mahasiswa dengan keterampilan yang relevan. Di sisi lain, lembaga pendidikan perlu memperbarui kurikulum agar lebih sesuai dengan kebutuhan industri, termasuk menambahkan studi kasus dan simulasi praktis, serta bekerja sama dengan perusahaan dalam menyusun program pelatihan pra-magang. Mahasiswa pun harus lebih proaktif dalam memanfaatkan kesempatan magang dengan bertanya dan mengembangkan soft skills, seperti komunikasi dan kerja tim, yang sangat penting dalam

dunia profesional. Selain itu, untuk memastikan lingkungan kerja yang lebih produktif dan efisien, perusahaan harus mengatasi tantangan seperti kerja lembur yang berlebihan, masalah teknis seperti lift yang sering error, dan kekurangan staf. Kerja lembur yang terus-menerus dapat mengganggu keseimbangan kehidupan kerja, sedangkan fasilitas yang tidak memadai dan kurangnya staf berdampak pada produktivitas dan kesejahteraan karyawan. Oleh karena itu, perusahaan perlu lebih proaktif dalam mengelola beban kerja, meningkatkan fasilitas, dan merekrut staf tambahan yang memadai untuk mendukung operasional secara efektif.

DAFTAR PUSTAKA

Vas Chamas Brazilian Churrascaria <https://g.co/kgs/svJ6NJ3a>,2020.<https://www.vasahotelsurabaya.com/id:Surabaya>

LAMPIRAN



LAMPIRAN



A Noble and Excellent Academy

LEMBAR PENILAIAN PRESTASI KINERJA MAGANG
Tahun Akademik 2024 / 2025

Nama Mahasiswa	: Joy Adonaisa
NIM	: 22110063
Dosen Pembimbing Magang	: Titin Lestari
Pembimbing Lapangan	: Abdul Rohman
Mitra Magang	: Chamas Brazilian Churrascaria
Lokasi Magang	: Vasa Hotel Surabaya
Posisi/Bidang Kerja	: Bartender

No.	Aspek yang Dinilai	Bobot (B)	Nilai (N) (0 – 100)	Jumlah (B x N)
1.	Kedisiplinan: 1) Ketepatan Waktu 2) Sikap Kerja/ Tingkah Laku 3) Tanggung Jawab Terhadap Tugas 4) Kehadiran 5) Kerapian dan Kebersihan Diri		75	
2.	Kinerja: 1) Kemampuan Kerja 2) Keterampilan Kerja 3) Kualitas Kerja 4) Pemahaman Materi Kerja 5) Hasil Pekerjaan (Kontribusi)		78	
3.	Kemampuan Beradaptasi: 1) Kemampuan Berkomunikasi 2) Kemampuan Bekerja Sana 3) Kemampuan Inisiatif/ Kerajinan		70	
Jumlah		100		
$\text{Nilai Akhir} = \frac{\text{Jumlah } (B \times N)}{\text{Jumlah Bobot}}$				
$\text{Nilai Akhir} = \frac{\dots\dots\dots}{\dots\dots\dots}$				

Pembimbing Lapangan,

(Name)

LAMPIRAN

