

LAPORAN MAGANG
DI RENAISSANCE BALI NUSA DUA RESORT,
INDONESIA



Disusun oleh:
AGNES MARY WIJAYA
NIM 22110044

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER
AKADEMI SAGES
2025

**LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN MAGANG**

Nama Mitra Magang : Renaissance Bali Nusa Dua Resort
Lokasi : Kawasan Pariwisata Lot SW 4 & 5, Jl. Nusa Dua, Bali, 80363
Yang telah dilaksanakan oleh mahasiswa(i) Program Studi Diploma Tiga Seni Kuliner
Akademi Sages berikut:

Nama : Agnes Mary Wijaya
NIM : 22110044

Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur an ketentuan yang berlaku, pada
22 Januari 2025.

Pasuruan, 22 Januari 2025

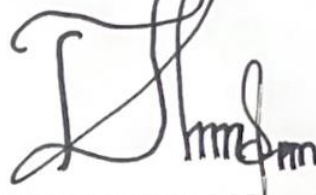
Disetujui oleh:

Pembimbing Lapangan,



Vicko Putra
Jr. Sous Chef

Dosen Pembimbing,



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

Disah 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 : Agnes Mary Wijaya

NIM : 22110044

Program Studi : Diploma Tiga Seni Kuliner

Judul : Renaissance Bali Nusa Dua Resort

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, 22 Januari 2025

Yang Menyatakan,




Agnes Mary Wijaya

NIM 22110044

KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan Puji dan Syukur penulis panjatkan atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat Rahmat-Nya penyusunan Laporan Magang ini dapat diselesaikan dengan baik. Penulis berharap makalah ini dapat menambah pengetahuan dan pengalaman bagi pembaca.

Perjalanan panjang ini telah dilalui oleh penulis dalam menyelesaikan laporan makalah ini. Banyak hambatan yang dihadapi dalam penyusunan, tetapi berkat bimbingan, masukan, dan arahan dari berbagai pihak sehingga penulis berhasil menyelesaikan penulisan laporan makalah ini. Oleh karena itu, dengan penuh kerendahan hati, pada kesempatan ini kiranya penulis mengucapkan Terima Kasih kepada:

- 1) Renaissance Bali Nusa Dua Resort selaku mitra magang yang telah menerima penulis sebagai *Trainee* di bidang kitchen selama enam bulan.
- 2) Seluruh *Staff Pastry & Bakery Kitchen* yang membimbing dan mengajarkan penulis tentang banyak hal dan sudut pandang baru selama proses kegiatan magang
- 3) Daniel Pandu Mau, S.Pd, M.Par, M.M selaku dosen pembimbing yang sudah membimbing dan memantau penulisan laporan selama kegiatan magang.

Pada akhirnya, penulis sangat berterima kasih dan memohon maaf sebesar-besarnya apabila terdapat kesalahan dalam penulisan makalah, dan penulis juga sangat mengharapkan kritik serta saran dari para pembaca untuk bahan pertimbangan perbaikan laporan yang bermanfaat untuk kedepannya.

Pasuruan, 22 Januari 2025

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
SURAT PERNYATAAN ORIGINALITAS	iii
KATA PENGATAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Magang	1
1.2 Profil Mitra Magang	2
1.2.1 Sejarah singkat hotel	2
1.2.2 Visi dan misi hotel	3
1.2.3 Fasilitas hotel.....	4
1.2.4 Layanan dan produk restoran	5
1.2.5 Struktur organisasi hotel.....	7
1.3 Tujuan dan Manfaat Magang	8
1.3.1 Tujuan.....	8
1.3.2 Manfaat.....	8
1.4 Waktu Pelaksanaan Magang.....	9
BAB II PELAKSANAAN MAGANG	10
2.1 Posisi dan Bidang Kerja.....	10
2.2 Pelaksanaan Kerja	10
2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja	11
2.4 Realisasi Pelaksanaan	11
BAB III PELAKSANAAN MAGANG.....	12
3.1 Evaluasi Pelaksanaan.....	12
3.2 Analisis Pelaksanaan	12
3.3 Refleksi Diri	13
BAB IV PENUTUP	15
4.1 Kesimpulan	15
4.2 Saran.....	15
DAFTAR PUSTAKA.....	16
LAMPIRAN.....	17

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Shift yang berada di Pastry & Bakery Kitchen	9
---	---

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Tampilan Depan Renaissance Bali Nusa Dua Resort.....	2
Gambar 1.2 <i>Kitchen Pastry</i>	4
Gambar 1.3 Apple Pie Cheesecake Tacos	6
Gambar 1.4 Cocoa Butter	6
Gambar 1.5 Roasted Apple Millefeuille.....	7
Gambar 1.6 Afternoon Tea.....	7

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Pemohonan/Pengantar Pelaksanaan Magang	17
Lampiran 2 Penilaian Prestasi Magang dari Mitra Magang (Form Mitra)	18
Lampiran 3 Penilaian Prestasi Magang dari Mitra Magang (Form SAGES).....	19
Lampiran 4 Sertifikat Magang	20
Lampiran 5 Jurnal Kegiatan Harian (<i>Log Book</i>)	21
Lampiran 6 Lembar Pembimbingan Magang.....	23
Lampiran 7 Dokumentasi Kegiatan Magang	24
Lampiran 8 Dokumentasi Produk yang Pernah Dibuat.....	25
Lampiran 9 Struktur Organisasi Hotel	26
Lampiran 10 Penjadwalan Kerja	27
Lampiran 11 Relalisasi Pelaksanaan Magang	28

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Magang (*internship*) merupakan suatu program pembelajaran yang memungkinkan individu untuk memperoleh pengalaman kerja secara langsung di sebuah perusahaan dalam jangka waktu tertentu (Devina, 2021). Program magang ini diharapkan dapat membantu mahasiswa untuk memahami sistem kerja yang profesional dalam lingkungan industri yang sesungguhnya. Keberadaan program magang memiliki berbagai manfaat, antara lain memperoleh pengalaman langsung di industri, mengaplikasikan serta mengembangkan keterampilan yang telah diperoleh selama perkuliahan, dan yang tidak kalah pentingnya, membangun relasi dalam lingkungan profesional.

Proses magang di hotel memberikan mahasiswa kesempatan untuk menerapkan teori yang diperoleh dari perkuliahan dalam konteks dunia kerja di industri perhotelan. Dengan landasan teori yang diberikan oleh kampus, mahasiswa akan lebih mudah dalam memahami tugas yang diemban. Selain mengasah keterampilan, magang di hotel juga memberikan peluang bagi mahasiswa untuk memperluas jaringan profesional. Koneksi yang dibangun selama magang bisa menjadi jembatan untuk membuka peluang kerja yang lebih besar dan lebih baik di masa depan. Program magang ini menjadi langkah awal yang signifikan dalam perkembangan karir profesional.

Umumnya, mahasiswa diberikan kebebasan untuk memilih tempat magang yang sesuai dengan minat mereka, salah satunya adalah hotel. Hotel menjadi salah satu tempat yang sering dipilih mahasiswa, terutama yang berkecimpung dalam bidang kuliner, untuk menjalani kegiatan magang. Menurut National Culinary Service Academy (2024), magang di hotel bintang lima menawarkan banyak keuntungan, seperti pengalaman kerja yang berharga, peningkatan keterampilan, dan peluang karir yang lebih luas. Perbedaan utama antara dunia kampus dan dunia kerja terletak pada skala pekerjaan yang dihadapi; meskipun teknik yang dipelajari sama, mahasiswa di dunia kerja dihadapkan pada tantangan memasak dalam skala yang lebih besar. Hal ini

menjadi tantangan yang harus dihadapi oleh mahasiswa yang memasuki industri perhotelan. Seiring berjalannya waktu, mahasiswa akan memperoleh pemahaman mendalam tentang bagaimana industri perhotelan beroperasi, termasuk pengelolaan staf, penjadwalan, serta penyelesaian masalah yang muncul di lingkungan hotel.

1.2 Profil Mitra Magang

Renaissance Nusa Dua Bali terletak di Kawasan Pariwisata Lot SW 4 dan 5. Kawasan Renaissance Resort ini berdekatan dengan salah satu villa yang dimiliki oleh Marriot Internasional Group yaitu Marriot Vacation Club Bali Nusa Dua Terrace. Kedua properti ini resmi dibuka pada Juni 2021 dan masih beroperasi sampai sekarang. Renaissance Bali Nusa Dua ini memiliki konsep sebagai hotel *lifestyle* dengan tema “*The Art of Dance*”. Mempunyai empat restoran dengan konsep yang beragam yaitu Tanah Liat (*Seafood Speciality*), Backstage Food Theater (*All Day Dining*), Lion X (*Chinese Food*), dan satu restoran yang baru saja dibuka yaitu Steaksmith (*Meat Speciality*).



Gambar 1.1 Tampilan Depan Renaissance Bali Nusa Dua Resort

1.2.1 Sejarah Singkat Hotel

Berdirinya Marriot International dimulai dari toko A&W Root Beer yang terletak di Washington D.C. pada Mei 1927. Sepasang suami istri yaitu J. Willard dan

Alice Sheets Marriot, mengembangkan bisnis mereka yaitu Hot Shoppes hingga pada tahun 1928 menjadikan bisnis mereka menjadi restoran drive-in pertama di Pantai Timur. Pada tahun 1937, J.W. Marriot memperluas bisnisnya dengan mengantarkan makanan ke maskapai penerbangan di Bandara Hoover.

Pada 16 Januari 1957, mereka mulai bergeliat di bisnis perhotelan dengan membuat Twin Bridges Motor Hotel di Arlington, Virginia. Hotel keduanya yaitu Key Bridge Marriot dibuka di Arlington dua tahun setelah pembukaan hotel pertamanya. Pada tahun 1967, Hot Shoppes berganti nama menjadi Marriot Corporation. Pada tahun 1980an, mereka mencetuskan merek hotel menengah bernama Courtyard by Marriot. Pada tahun 1987, Marriot Corporation membeli The Residence Inn yang dikenal sebagai pencetus bisnis dengan kategori hotel yang ditargetkan untuk wisatawan yang hendak menginap jangka panjang. Pada tahun yang sama, Marriot Corporation meluncurkan Fairfield Inn (sekarang merupakan Fairfield by Marriot).

Pada tahun 1955, Marriot International membeli saham The Ritz-Carlton Hotel Company dan Marriot International membeli Renaissance Hotel Group pada tahun 1997. Marriot mendirikan merek hotel mewah baru bernama Bulgari dengan properti pertamanya di Milan pada tahun 2001. Pada tanggal 23 September 2016, Marriot membeli Starwood Hotel dan Resort Worldwide, dan mengakusisi 11 merek termasuk Westin Hotel & Resort, Sheraton Hotel, Le Meridien, St. Regis Hotel & Resort, dan W Hotels. Pada tahun 2019, *Marriot Bonvoy* diperkenalkan menggantikan *Marriot Reward*, *Starwood Preferred Guest* dan *The Ritz-Carlton Reward* sebagai program perjalanan tunggal di seluruh portofolio hotel dan resort global perusahaan.

1.2.2 Visi dan Misi Hotel

Visi dan misi yang dimiliki oleh Renaissance Hotel Bali Nusa Dua ini menyatu dengan visi dan misi yang dimiliki oleh Marriot International Group. Visi utama yang dimiliki adalah menjadi perusahaan travel favorit di dunia berkelas International. Untuk Misi dari Marriot International ini adalah menjadi jembatan antar budaya dan menginspirasi setiap penemuan di seluruh dunia. Makna yang didapat dari visi dan misi hotel adalah menciptakan nilai yang signifikan dengan membangun merek dan

pertumbuhan usahanya. Marriot International didedikasikan untuk menyediakan layanan yang luar biasa kepada pelanggan, peluang pertumbuhan untuk asosiasi, dan menarik kembali kepada pemegang saham dan pemilik.

1.2.3 Fasilitas restoran

Renaissance Bali Nusa Dua memiliki empat restoran dengan konsep yang berbeda. Salah satu restoran, *backstage*, mengusung konsep *open kitchen* dan *All Day Dining*, serta menjadi tempat pemrosesan pesanan untuk layanan *In-Room Dining*. Restoran Tanah Liat mengkhususkan diri dalam hidangan laut, sementara Lion X menyajikan masakan Cina dengan spesialisasi bebek Peking. Restoran terakhir yang baru saja dibuka adalah *Steaksmith*, yang mengusung konsep *à la carte* dengan spesialisasi *steak* dan menjadi salah satu restoran yang populer dikunjungi oleh para tamu, baik dari dalam maupun luar hotel.

Tata letak dapur di setiap restoran memiliki lokasi yang berbeda. Di lantai pertama, terdapat Pastry & Bakery Kitchen yang bersebelahan dengan Commissary, Butcher Seafood, Butcher Meat, Main Kitchen Hot Kitchen, dan Main Kitchen Cold Kitchen. Jika berjalan lebih lanjut akan menemukan Backstage Kitchen dan Tanah Liat Kitchen. Di lantai kedua, terdapat Main Kitchen untuk Banquet dan Lion X Kitchen. Restoran Steaksmith terletak di pusat kawasan hotel, dengan dapur yang terpisah dari dapur restoran lainnya.



Gambar 1.2 *Pastry Kitchen*

Fasilitas Pastry & Bakery Kitchen di Renaissance Bali Nusa Dua Resort telah memenuhi standar internasional yang ditetapkan sesuai dengan ketentuan yang berlaku. Dapur pastry dan dapur bakery terletak dalam satu ruangan yang sama, namun dibedakan dengan pemisahan meja kerja. Meskipun demikian, peralatan yang digunakan, seperti *oven*, kompor, *mixer*, dan peralatan lainnya, digunakan bersama-sama oleh kedua bagian tersebut. Ruangan ini dirancang untuk tetap sejuk, mengingat bahan-bahan dan proses pembuatan makanan yang memerlukan suhu dingin atau sejuk.

Tata letak dapur yang efisien sangat mendukung kelancaran operasional, dengan penempatan yang berdekatan antara *dry store*, *chiller*, *freezer*, kompor, *oven*, meja kerja, dan tempat pencucian. Hal ini sangat mempermudah pekerjaan serta penyimpanan bahan dan peralatan makanan. Dapur ini juga dilengkapi dengan alat-alat darurat, seperti alat pemadam kebakaran, serta sensor yang dapat mendeteksi kebakaran apabila terjadi keadaan darurat. Tempat penyucian di dapur ini dibagi menjadi tiga bagian untuk menjaga kebersihan dan sanitasi yang optimal. Selain itu, pengelolaan sampah juga terorganisir dengan memisahkan sampah kering dan basah. Meja kerja di bagian pastry menggunakan material marmer, sementara meja kerja di bagian bakery menggunakan *stainless steel*, yang disesuaikan dengan kebutuhan dan standar kebersihan di masing-masing area.

1.2.4 Layanan dan produk restoran

Renaissance Resort memiliki empat restoran dengan konsep layanan dan produk yang berbeda-beda, sesuai dengan tema masing-masing restoran. Restoran Backstage menawarkan layanan dengan konsep *à la carte*. Produk dessert yang disajikan di restoran ini mencakup Mango Sticky Rice, Snicker Brownies, Apple Pie Cheesecake Tacos, Pisang Goreng, Fruit Platter, Ice Cream Sandwich, dan Kolak Batun Bedil.



Gambar 1.3 Apple Pie Cheesecake Tacos

Restoran dengan spesialisasi di makanan laut menerima layanan *à la carte*. Makanan penutup yang disediakan oleh restoran Tanah Liat ini berubah setiap satu tahun sekali. Untuk tahun ini makanan penutup yang disajikan adalah Dadar Gulung, Tape Cheesecake, Roasted Pineapple, Strawberry Shortcake, Cocoa Butter, dan Pandan Tiramisu.



Gambar 1.4 Cocoa Butter

Steaksmith adalah restoran steakhouse yang menawarkan berbagai potongan daging dari *wagyu* hingga *black angus* ini memiliki konsep layanan yaitu *à la carte*. Dessert yang disajikan merupakan Key Lime Pie, Traditional NY Cheesecake Style, Hot Dark Chocolate Cappuccino Cake, Flan, Roasted Apple Millefeuille, Burnt Basque Cheesecake, dan Carrot Cake.



Gambar 1.5 Roasted Apple Millefeuille

R-bar merupakan bar yang berlokasi di *lobby* dari hotel Renaissance Nusa Dua ini mempunyai menu *à la carte* yaitu Dark Chocolate Orange Mousse, Coconut Pandan Mousse, White Chocolate Raspberry Mousse, Caramel Chocolate Passion Mousse, Tiramisu, Red Velvet Cake, Cheesecake dan Afternoon Tea.



Gambar 1.6 Afternoon Tea

1.2.5 Struktur Organisasi Hotel

Renaissance Bali Nusa Dua Resort memiliki beberapa peran yang masing-masing memiliki fungsi dalam operasionalnya, termasuk General Manager, Executive Chef, Head Service, dan berbagai pihak lainnya yang bersangkutan. Lebih lanjut, peran dan fungsi tersebut tercantum dalam struktur organisasi di **Lampiran 9**.

1.3 Tujuan dan Manfaat Magang

1.3.1 Tujuan

Tujuan dilaksanakan program magang ini dirancang untuk mencapai beberapa target sebagai berikut.

- 1) Memperoleh pengalaman kerja untuk menghadapi dunia kerja setelah menyelesaikan pembelajaran.
- 2) Menambah dan mengasah pengetahuan dari *hard-skill* hingga *soft-skill* sesuai dengan keahliannya.
- 3) Membangun relasi di dunia profesional dari berbagai bidang.

1.3.2 Manfaat

Manfaat yang didapatkan dari pelaksanaan program magang ini adalah sebagai berikut.

1) Bagi Mahasiswa

Melalui kegiatan magang ini, penulis sebagai mahasiswa dapat mengaplikasikan hasil pembelajaran yang telah diperoleh selama dua tahun di bangku perkuliahan, membangun berbagai relasi, serta memperluas jaringan koneksi profesional. Selain itu, penulis juga memperoleh pengalaman baru dalam bekerja di bawah tekanan, mengembangkan keterampilan manajemen waktu, dan mempelajari teknik-teknik pemecahan masalah yang efektif.

2) Bagi Restoran

Manfaat yang diperoleh tidak hanya dirasakan oleh mahasiswa, tetapi juga oleh mitra magang. Salah satu manfaat yang diterima oleh mitra magang adalah penambahan personel yang dapat mendukung operasional dapur. Kehadiran dua orang trainee ini sangat membantu dalam mengurangi jam kerja operasional, yang semula berlangsung selama 12 jam menjadi hanya delapan jam kerja. Selama kegiatan magang, peserta magang diberikan tugas untuk membuat inovasi produk atau melakukan *food testing* berupa produk *platted dessert*. Jika menu yang dibuat sesuai dengan konsep salah

satu restoran, maka produk yang dihasilkan oleh peserta magang akan dipasarkan dan dijual sesuai dengan standar yang berlaku di restoran tersebut.

3) Bagi Institusi

Manfaat yang diperoleh institusi pendidikan, khususnya Program Studi Diploma Tiga Seni Kuliner di Akademi Sages adalah menambah relasi kemitraan antara institusi dengan mitra magang. Dengan terjalinnya kemitraan yang lebih luas ini, hubungan tersebut dapat memperkuat kerjasama yang ada dan sekaligus meningkatkan reputasi program studi. Hal ini juga menunjukkan bahwa program studi yang diselenggarakan oleh Akademi Sages relevan dengan kebutuhan industri yang berkembang saat ini.

1.4 Waktu Pelaksanaan Magang

Program magang dilaksanakan mulai tanggal 15 Juli 2024 hingga 15 Januari 2025. Selama enam bulan tersebut, penulis ditempatkan di Departemen *Culinary* dengan fokus pada bidang *Pastry*. Hari libur yang diberikan adalah dua hari selama seminggu, dengan jam kerja yang ditetapkan selama delapan jam per hari, ditambah satu jam waktu istirahat. Terdapat dua jenis shift yang diterapkan setiap harinya, yaitu shift pagi dan shift siang. Setiap shift memiliki tugas yang berbeda-beda. Selama enam bulan pelaksanaan magang, penulis mendapatkan pembagian shift yang seimbang antara shift pagi dan shift siang.

BAB II

PELAKSANAAN MAGANG

2.1 Posisi/Bidang Kerja

Selama enam bulan pelaksanaan magang, penulis ditempatkan di bagian Pastry and Bakery Kitchen. Penulis tidak melakukan penukaran tempat karena keputusan pribadi untuk mendalami bidang *pastry*. Shift yang diterapkan di Pastry Kitchen terbagi menjadi dua bagian yang berbeda, yaitu bagian *breakfast* dan bagian *à la carte*, dengan masing-masing bagian memiliki tugas dan jam kerja yang berbeda. Pada shift pagi, tugas penulis adalah menata dan menjaga station pastry untuk *breakfast*. Sementara itu, pada shift siang, penulis bertanggung jawab untuk mengurus produk yang akan digunakan dalam acara serta mempersiapkan pesanan *à la carte* di restoran Backstage.

2.2 Pelaksanaan Kerja

Selama enam bulan berada di lingkup kerja Pastry & Bakery Kitchen, penulis bertanggung jawab atas *job desk* setiap shift yang didapatkan. Untuk shift *breakfast* tanggung jawab yang harus dilakukan seperti berikut:

- 1) Menjaga station *crepes*, *pancake*, dan *waffle*.
- 2) Membuat tiga jenis *cookies*, enam jenis *compote*, dan enam jenis selai.
- 3) Membuat adonan *pancake*, *crepes*, *soft crepes* untuk digunakan keesokan harinya.

Untuk shift *à la carte*, penulis bertanggung jawab atas apa saja yang harus dilakukan seperti berikut:

- 1) *Garnish jewelry* yang akan digunakan untuk *breakfast* dan setiap hari *jewelry* berganti sesuai dengan rotasi.
- 2) Memproduksi *jewelry* yang akan digunakan untuk dua hari berikutnya.
- 3) Membuat *amenities* yang akan digunakan besok sesuai dengan *form* yang diberikan oleh tim *Front Office*.
- 4) Membuat produk *à la carte* untuk restaurant *Backstage* maupun *In Room Dining*.

- 5) Memproduksi produk yang akan digunakan untuk *event corporate* atau *wedding*.

2.3 Rencana dan Penjadwal Kerja

Selama enam bulan pelaksanaan magang, penjadwalan dilakukan dengan lima hari kerja dan dua hari libur setiap minggunya. Jadwal kerja disebarkan setiap hari Sabtu, dengan sistem hari libur yang ditentukan secara acak. Jam kerja yang diterapkan adalah delapan jam per hari, ditambah satu jam waktu istirahat. Di Pastry and Bakery Kitchen, terdapat dua jenis shift, yaitu shift pagi (*breakfast*) dan shift siang (*à la carte*). Berikut adalah jadwal shift kerja selama enam bulan pelaksanaan magang:

Tabel 1.1 Shift yang berada di Pastry & Bakery Kitchen

Lokasi	Jam Kerja
<i>Pastry Breakfast</i>	06.00 – 16.00 WITA
<i>Pastry Ala Carte</i>	14.00 – 00.00 WITA

Berikut penulis menambahkan contoh tabel untuk penjadwalan setiap minggunya di Pastry & Bakery Kitchen yang telah penulis cantumkan pada **Lampiran 10**.

2.4 Realisasi Pelaksanaan

Pada bagian realisasi magang ini, penulis telah mendokumentasikan seluruh kegiatan yang telah dilaksanakan selama enam bulan proses magang. Penulis merangkum setiap kegiatan yang dilakukan setiap minggu selama periode tersebut. Untuk tabel perincian pelaksanaan magang telah penulis cantumkan pada **Lampiran 11**.

BAB III

PELAKSANAAN MAGANG

3.1 Evaluasi Pelaksanaan Magang

Proses pelaksanaan magang yang dilakukan oleh penulis selama enam bulan berjalan dengan baik dan lancar. Meskipun penjadwalan kerja tidak sesuai yang dijanjikan di awal yaitu sembilan jam kerja, penulis dapat memaklumi karena adanya kekurangan personel dan peralatan yang menghambat kelancaran pekerjaan. Secara keseluruhan, teori yang diterima penulis selama magang sangat relevan dengan pembelajaran yang diperoleh selama di Akademi Sages. Pada awal magang, penulis harus melakukan berbagai penyesuaian terkait penempatan peralatan dan pembagian tugas setiap shift. Ilmu yang diperoleh selama magang mengajarkan penulis untuk bekerja dengan cepat, efektif, bersih, dan tentunya sesuai dengan standar operasional hotel. Penulis dapat dengan cepat menyesuaikan diri dan berkembang seiring berjalannya waktu. Setelah dua minggu pelaksanaan, penulis diberikan kepercayaan untuk menangani shift siang secara mandiri. Selama magang, penulis mempelajari banyak teori dan teknik baru yang diajarkan di sekolah. Teknik-teknik yang didapatkan selama proses magang ini memperkaya pengetahuan penulis, yang memungkinkan untuk terus berkembang dan belajar lebih dalam tentang dunia perhotelan.

3.2 Analisis Pelaksanaan Magang

Teknik-teknik baru dan keterampilan yang diperoleh penulis selama proses magang ini sangat beragam dan bermanfaat. Penulis juga belajar mengenai prosedur kerja yang harus dilakukan setiap harinya. Sebelum memulai kegiatan produksi, penulis harus memastikan untuk mengecek ketersediaan bahan dan produk yang diperlukan. Setiap dua hari sekali, penulis melakukan *inventory* barang untuk membantu proses pembelian barang di kemudian hari. Sebagai bagian dari tanggung jawab penulis selama shift *breakfast*, penulis juga berinteraksi langsung dengan pengunjung. Meskipun ada beberapa permintaan pengunjung yang tidak selalu dapat dipenuhi, penulis berusaha semaksimal mungkin untuk mencari bahan yang diminta dan memberikan pelayanan terbaik.

Terkait dengan evaluasi, penulis mengidentifikasi beberapa tantangan yang dihadapi oleh mitra magang, terutama mengenai kekurangan personel di Kitchen Pastry dan Bakery. Mengingat *Pastry* dan *Bakery* bertanggung jawab untuk mendistribusikan produk ke semua restoran, dibutuhkan lebih banyak personel agar operasional dapat berjalan dengan lancar. Kekurangan personel ini berdampak pada perpanjangan jam kerja dan penugasan tambahan bagi *staf*, terutama jika ada yang berhalangan hadir. Selain kekurangan personel, kendala lain yang dihadapi adalah kurangnya bahan baku dan peralatan yang diperlukan untuk pembuatan produk. Keterbatasan peralatan, seperti mangkuk (*bowl*), mengambat efisiensi kerja di dapur. Waktu yang terbuang untuk mencari bahan dan peralatan yang tidak tersedia sangat tidak efektif dan memperlambat proses operasional. Ketidakadaan barang ini menjadi hambatan yang signifikan dalam kelancaran pekerjaan penulis, yang terkadang harus menunggu atau mencari barang di berbagai bagian hotel.

3.3 Refleksi Diri

Pelajaran yang paling bermanfaat yang diperoleh selama magang adalah pengalaman bekerja secara profesional, peningkatan keterampilan, serta memperluas jaringan relasi. Di dalam dapur, penulis diharuskan untuk bekerja dengan cepat, efektif, dan menjaga kebersihan. Hal ini mengajarkan penulis bahwa tanggung jawab terhadap produk dan area kerja sangat penting. Area kerja harus selalu dalam keadaan bersih untuk mencegah kontaminasi bahan-bahan dan produk yang sedang diproses. Salah satu tantangan yang dihadapi selama magang adalah proses penyesuaian diri pada awal masuk. Penulis harus beradaptasi dengan rekan kerja, tata letak peralatan, serta pengaturan dan lingkungan di hotel itu sendiri. Seiring berjalannya waktu, penulis merasakan perkembangan yang signifikan. Misalnya, penulis yang pada awalnya kurang terampil dalam pemotongan *cake*, setelah diajarkan beberapa trik oleh Chef Rio selaku Head Pastry Chef, kini menjadi lebih terampil dan percaya diri dalam melakukan pemotongan *cake*. Kegiatan magang ini memberikan dampak yang sangat positif bagi karir penulis di masa depan, seperti pemahaman yang lebih mendalam mengenai industri perhotelan, peningkatan rasa percaya diri dan profesionalisme, serta

pengembangan sikap disiplin dan bertanggung jawab. Rencana masa depan penulis adalah bekerja di berbagai restoran Michelin Star dan hotel bintang lima di berbagai negara.

BAB IV

PENUTUP

4.1 Kesimpulan

Berdasarkan uraian tujuan dalam laporan magang, dapat disimpulkan bahwa seluruh tujuan yang telah ditetapkan telah tercapai dengan baik. Penulis memperoleh pengalaman yang sangat berkesan serta pelajaran baru yang sebelumnya belum diajarkan di kampus. Teknik dan proses yang diajarkan di kampus sebagian besar dapat diterapkan dalam pekerjaan, meskipun ada beberapa perbedaan dalam teknik yang digunakan, yang mengharuskan penulis untuk menyesuaikan diri dengan standar yang diterapkan di hotel. Pencapaian utama dan pembelajaran penting yang diperoleh penulis selama magang mencakup perkembangan diri, terutama dalam aspek *soft skill*, seperti peningkatan kepercayaan diri, kemampuan bekerja dalam tim, dan tanggung jawab. Selain itu, penulis juga mengembangkan *hard skill*, seperti keterampilan dalam mendekorasi kue, pembuatan macaron, dan pembuatan roti.

4.2 Saran

Beberapa saran yang penulis berikan kepada beberapa pihak yang bermanfaat untuk kedepannya adalah sebagai berikut:

- 1) Saran untuk mahasiswa, persiapkan diri dengan baik seperti meningkatkan komunikasi yang baik, mempersiapkan mental dengan baik, dan selama proses magang disarankan untuk menjaga sikap dengan baik hindari terjadinya pertengkaran dalam dapur.
- 2) Saran untuk mitra magang, diperlukan komunikasi lebih antara semua personil yang berada di *Pastry & Bakery Kitchen* agar tidak terjadi kesalahpahaman satu sama lain.
- 3) Saran untuk institusi, kurikulum dan pelajaran yang didapat sesuai dengan keperluan untuk terjun ke dunia kerja. Tidak hanya mahasiswa yang harus menjaga sikap dan relasi dengan mitra magang, tetapi sebagai institusi juga harus menjalin hubungan baik dengan mitra agar tetap erat.

DAFTAR PUSTAKA

- Devina. (2021). Pengertian magang: Tujuan, dan manfaatnya. *Gramedia Blog*. <https://www.gramedia.com/literasi/magang-adalah/?srsltid=AfmBOoqJM2TC4CwVQQKJZPDNL4yGzUYhRzNOIdpKzStr7G-14Df9YtB>
- Marriot. (2024). Our story of innovation. *Marriot International*. <https://www.marriott.com/about/culture-and-values/history.mi>
- Marriot. (2024). Renaissance Bali Nusa Dua Resort. *Marriot Bonvoy*. <https://www.marriott.com/id/hotels/dpsnd-renaissance-bali-nusa-dua-resort/dining/>
- Ncsasurabaya. (2024). Lulus kuliah belum dapat kerja, magang dulu aja di hotel bintang 5. *NCSA Indonesia*. <https://ncsaindonesia.com/web/lulus-kuliah-belum-dapat-kerja-magang-dulu-aja-di-hotel-bintang-5/>