

**LAPORAN MAGANG
DI KANVAZ PATISSERIE BY VINCENT NIGITA
BALI, INDONESIA**



**Disusun oleh:
AMANDA LAREN
NIM 22110007**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER
AKADEMI SAGES
2025**

**LAPORAN MAGANG
DI KANVAZ PATISSERIE BY VINCENT NIGITA
BALI, INDONESIA**



**Disusun oleh:
AMANDA LAREN
NIM 22110007**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER
AKADEMI SAGES
2025**

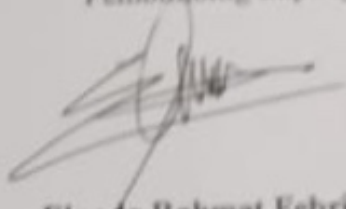
LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN MAGANG

Nama Mitra Magang : Kanvaz Patisserie By Vincent Nigita
Lokasi : Seminyak, Bali, Indonesia
Yang telah dilaksanakan oleh mahasiswa(i) Program Studi Diploma Tiga Seni
Kuliner Akademi Sages berikut:
Nama : Amanda Laren
NIM : 22110007
Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku
pada hari **Senin**, tanggal **27**, bulan **Januari**, tahun **2025**.

Surabaya, 27 Januari 2025

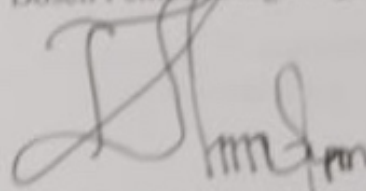
Disetujui oleh:

Pembimbing Lapangan,



Elanda Rahmat Febriansyah
Demi Chef Bakery

Dosen Pembimbing Magang,



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

Disahkan oleh:

Ketua Program Studi,



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

SURAT PERNYATAAN ORIGINALITAS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Amanda Laren

NIM : 22110007

Program Studi : Diploma Tiga Seni Kuliner

Judul Laporan Magang : Laporan Magang di Kanvaz Patisserie By Vincent Nigita
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/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, 27 Januari 2025
Yang Menyatakan,

Amanda Laren
NIM: 221110007

KATA PENGANTAR

Segala puji dan Syukur ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa dan Pengasih atas segala berkat dan kasih karunia-Nya sehingga tugas laporan magang dan kegiatan magang selama enam bulan ini bisa diselesaikan dengan baik. Penulisan laporan makalah ini tidak bisa dilepaskan dari bantuan, bimbingan serta do'a dari berbagai pihak disekitar penulis. Pada kesempatan ini ingin menyampaikan terimakasih sebesar-besarnya pada semua pihak yang telah membantu dalam pembuatan laporan ini, ucapan terimakasih disampaikan kepada yang terhormat:

- 1) Pandu Mau, S.Pd., M.M., M.Par. selaku Pembimbing Utama Tugas Laporan Magang yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan bantuan bimbingan kepada penulis selama proses magang hingga penulis bisa menyelesaikan laporan ini.
- 2) Ivy Dian Puspitasari Prabowo S.T.P., M.P. Selaku Ketua Program Studi yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan bantuan konsultasi kepada penulis selama proses magang hingga penulis bisa menyelesaikan laporan ini.
- 3) Evelyn Wijaya, Anna Wibowo, Elanda Rahmat, I Kadek Wawan Erawan selaku Demi Chef dan Commis bakery di Kanvaz Patisserie yang sudah membimbing dan memberi ilmu baru kepada penulis selama enam bulan.
- 4) Orang tua, teman seangkatan, keluarga besar, senior dan teman trainee Kanvaz Patisserie yang sudah mendukung dan mendoakan.
- 5) Semua pihak yang telah membantu hingga penulis bisa menyelesaikan pembuatan serta penulisan Laporan Magang yang tidak dapat disebutkan satu persatu.

Penulis sadar dalam pembuatan Laporan Magang walaupun sudah berusaha semaksimal mungkin, tentunya masih didapati banyak kekurangan dan keterbatasan yang dimiliki didalamnya, oleh karena itu penulis mengharapkan banyak saran dan kritik untuk memperbaiki dan meningkatkan karya ini. Dengan seluruh kerendahan hati penulis memohon maaf jika ada kesalahan dalam cara penulisan ataupun penyampaian isi laporan. Semoga laporan ini bermanfaat.

Pasuruan, 27 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	3
1.2.1 Sejarah singkat restoran	4
1.2.2 Visi dan misi restoran	5
1.2.3 Fasilitas restoran	6
1.2.4 Layanan dan produk restoran	7
1.2.5 Struktur organisasi restoran	9
1.3 Tujuan dan Manfaat Magang	10
1.3.1 Tujuan	10
1.3.2 Manfaat	10
1.4 Waktu Pelaksanaan Magang	11
BAB II PELAKSANAAN MAGANG	12
2.1 Posisi dan Bidang Kerja	12
2.2 Pelaksanaan Kerja	12
2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja	13
2.4 Realisasi Pelaksanaan	14
BAB III EVALUASI DAN ANALISIS PELAKSANAAN MAGANG ...	15
3.1 Evaluasi Pelaksanaan	15
3.2 Analisis Pelaksanaan	15
3.3 Refleksi Diri	16
BAB IV PENUTUP	17
4.1 Kesimpulan	17
4.2 Saran	17
LAMPIRAN	
DAFTAR PUSTAKA	

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Realisasi Kegiatan Magang	34
------------------	---------------------------------	----

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1	Tea Room Kanvaz Patisserie.....	4
Gambar 1.2	Chef Vincent Nigita	5
Gambar 1.3	<i>Kitchen Production Bakery</i>	6
Gambar 1.4	Store Kanvaz Patisserie (Pastry- viennoiserie Side)	6
Gambar 1.5	Store Kanvaz Patisserie (Chocolate Side).....	7
Gambar 1.6	Produk Viennoiserie Kanvaz Patisserie	7
Gambar 1.7	Produk Chocolate Kanvaz Patisserie	8
Gambar 1.8	Variant Macaroon Kanvaz Patisserie	9
Gambar 1.9	Produk Kanvaz Patisserie.....	9
Gambar 1.10	Variant Cakes Kanvaz Patisserie	9
Gambar 1.11	Bagan Organisasi Kanvaz Patisserie.....	10

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Surat Pemohonan/Pengantar Pelaksanaan Magang	20
Lampiran 2	Surat Keterangan telah Melaksanakan Magang.....	21
Lampiran 3	Penilaian Prestasi Magang dari Mitra Magang (Form Mitra) ..	22
Lampiran 4	Penilaian Prestasi Magang dari Mitra Magang (Form SAGES)	23
Lampiran 5	Sertifikat Magang	24
Lampiran 6	Lembar Pembimbingan Magang.....	25
Lampiran 7	Dokumentasi Kegiatan Magang	26
Lampiran 8	Dokumentasi Produk yang Pernah Dibuat.....	27
Lampiran 9	Dokumen lainnya	31
Lampiran 10	Tabel Realisasi Magang.....	34

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pariwisata Bali telah lama diakui sebagai salah satu destinasi wisata global yang terkenal, dengan reputasi yang meluas dan terkenal di seluruh dunia. Data menunjukkan bahwa kunjungan wisatawan, baik dari luar negeri maupun domestik, ke Bali mengalami peningkatan yang konsisten dari tahun ke tahun. Lonjakan kunjungan ini menuntut masyarakat Bali, khususnya para pengelola objek wisata agar terus meningkatkan dan mengembangkan berbagai objek wisata yang ada tetap relevan dan menarik bagi wisatawan. Setelah terdampak signifikan oleh pandemi Covid-19, industri perhotelan dan kuliner di Bali mulai menunjukkan kemajuan pesat. Situasi ini telah menghidupkan kembali daya tarik Bali sebagai destinasi utama baik bagi wisatawan lokal maupun internasional. Perubahan ini memicu banyak pelaku usaha untuk memperbarui dan mengembangkan sektor kuliner, dengan fokus khusus pada bidang patisserie yang kini mengalami berbagai inovasi dan perkembangan. Dengan berkembangnya sektor kuliner dan perhotelan di Bali, terutama dalam patisserie, para pengelola usaha diharapkan dapat memanfaatkan peluang ini untuk menghadirkan pengalaman yang lebih beragam dan menarik bagi wisatawan. Inovasi dan perbaikan berkelanjutan dalam industri ini akan memainkan peran kunci dalam mempertahankan daya tarik Bali sebagai destinasi wisata kelas dunia dan dalam memenuhi harapan pengunjung yang terus berkembang.

Dalam konteks ini, program magang atau *On The Job Training (OJT)* menjadi sangat penting bagi mahasiswa pariwisata, perhotelan ataupun *culinary*. Program ini dirancang untuk memberikan pengalaman praktis nyata kepada mahasiswa kuliner dengan cara langsung terlibat dalam lingkungan kerja yang nyata. Melalui magang, mahasiswa dapat mempelajari kondisi lapangan secara langsung, yang diharapkan dapat meningkatkan kualitas kerja, kemandirian, dan pengetahuan mereka tentang industri perhotelan. Magang juga memberi mahasiswa kesempatan untuk mengalami lingkungan kerja baru, yang berbeda dari lingkungan kampus. Tujuan utama dari magang adalah agar mahasiswa dapat menerapkan ilmu yang telah dipelajari sebelumnya di kampus, memperluas jaringan profesional di dunia perhotelan, dan memperoleh keterampilan baru dari pengalaman langsung.

Dengan berinteraksi dengan para profesional yang sudah berpengalaman, mahasiswa tidak hanya mendapatkan wawasan tambahan tetapi juga dibentuk menjadi individu yang lebih mandiri, disiplin, dan gigih menghadapi tantangan di industri perhotelan kedepannya. Dengan diadakannya program Praktik Kerja Lapangan (Magang/ *On The Job Training*) memilih tempat untuk pelaksanaan program Praktik Kerja Lapangan adalah hal yang penting karena harus menyesuaikan dengan keinginan/ tujuan tertentu yang ingin didapat oleh mahasiswa untuk dirinya. Pemilihan ini contohnya pemilihan jenis hotel lalu section pada hotel tersebut (*hot kitchen, cold kitchen, bakery, pastry, chocolate, atau bar*).

Selain itu dengan adanya magang, mahasiswa jadi bisa mengetahui perbedaan apa saja yang ada diantara kampus dan tempat magang. Contohnya jika di kampus hanya menggunakan mixer dengan kapasitas maksimal lima kilo sedangkan dalam dunia industri mixer dengan kapasitas lima kilo menjadi mesin dengan kapasitas terkecil. Jumlah resep yang dibuat setiap harinya juga berbeda jika di kampus pembuatan produk dengan empat sampai lima resep sudah maksimal, sedangkan dalam pengalaman di tempat magang jumlah terkecil yang dibuat untuk produksi tiap harinya adalah 12 resep. Perbedaan-perbedaan seperti ini menyadarkan akan pentingnya penguasaan mesin sesuai standar recipe dengan teliti agar produk yang dihasilkan lebih maksimal. Manajemen kerja pada dunia magang juga jelas berbeda dengan lingkungan kelas yang biasanya hanya antara dosen dan mahasiswa, sedangkan pada dunia magang banyak sekali tatatan di dapur mulai dari *head chef, CDP, commis, daily worker, steward* serta *trainee*. Tatanan ini dibuat agar pekerjaan harian lebih terstruktur dan jelas agar menghindari *miss-communication*. Pekerjaan dalam dunia hospitality tentu saja banyak bergelut dengan pelanggan. Dengan adanya magang ini, penulis juga menjadi lebih tahu cara untuk melayani atau bertindak saat mengalami masalah berkaitan dengan pelanggan, tentu saja sesuai juga dengan yang pernah diajarkan di kampus yaitu selalu terlebih dahulu untuk meminta maaf lalu memberikan solusi yang sekiranya saling menguntungkan. Preferensi yang diinginkan pelanggan tentu saja yaitu tempat yang nyaman, makanan yang enak serta pelayanan yang baik, maka dari itu Kanvaz Patisserie dengan sangat sadar selalu memaksimalkan dalam menjaga

kualitas serta kebersihan dari makanan yang disajikan. Contohnya dengan selalu menggunakan *hair cap* dan *hand gloves* saat menyentuh makanan dan wajib menggunakan seragam dan apron sebelum memasuki *kitchen*. Dengan sistem ketat ini bertujuan untuk mencegah terjadinya *cross contamination* dari luar atau tubuh pekerja. Selain sudah menetapkan standar resep serta pelayananan, Kanvaz juga melakukan strategi pemasaran yang baik dengan mengusung ke “*authentic*” *patisserie* agar pembeli bisa mengetahui bagaimana rasa asli dari kue atau roti asal perancis yang dijual ini. Dengan pemilihan tempat magang ini harapannya dapat mempelajari lebih banyak ilmu dan memiliki pengalaman lebih dalam pembuatan French Patisserie. Di Kanvaz Patisserie ini, penting mengetahui bagaimana setiap departemen beroperasi sesuai tugasnya masing-masing, salah satunya yaitu department Bakery Kitchen yang menjalankan di bagian pembuatan *patisserie* khususnya *croissant*. Bagian *kitchen* di Kanvaz terbagi menjadi empat *section* yaitu *bakery*, *morning pastry*, *afternoon pastry* dan *chocolate*. Kanvaz Patisserie juga sering menyediakan berbagai macam hampers untuk event tertentu contohnya hampers untuk *event New Year*, *Christmas*, *Vallentine*, dan *whole cake* atau *canape* untuk *wedding* serta berkolaborasi dengan bahan lokal untuk program *gastronomic afternoon snack* “*wide*” dan selalu mempromosikan menu-menu mereka melalui social media Instagram.

1.2 Profil Mitra Magang

Untuk program magang ini, Kanvaz Pattiserie By Vincent Nigita Bali menjadi pilihan, beralamat di Jl. Petitenget No.188, Kerobokan Kelod, Kec. Kuta Utara, Kabupaten Badung, Bali 80361. Merupakan salah satu patiserrie terbaik di Bali, Kanvaz Patisserie didirikan oleh Vincent Nigita, seorang chef dari Perancis yang memang sudah diketahui memiliki *speciality* dalam membuat patisserie sejak dibuka pada 2020 di tempat sebelumnya yaitu Canggu, Bali. Kanvaz Patisserie ini merupakan grup dari Kanvaz Resort Seminyak tetapi berbeda bagian pada pengaturan manajemen kitchen.

1.2.1 Sejarah singkat restoran

Kanvaz Patisserie Bali merupakan sebuah usaha kuliner yang sudah dikenal karena kualitas patisserie dan dessert yang inovatif di Bali. Dengan bentuk bangunan traditional ala *parisian ateliers* (**Gambar 1.1**) berwarna biru muda yang cukup *eye-catching* di jalan Seminyak.



Gambar 1.1 Tea Room Kanvaz Patisserie

Berdiri sebagai bagian dari ekspansi Kanvaz Group, Kanvaz Patisserie Bali membawa sentuhan modern dalam pembuatan patisserie di pulau dewata ini. Kanvaz Patisserie Bali didirikan sebagai salah satu bagian dari Kanvaz Group, bersama dengan Vincent Nigita (**Gambar 1.2**), seorang chef patissier berpengalaman selama 17 tahun di dunia pastry yang berasal dari Perancis. Vincent lahir di Bordeaux dan besar di kota Lyon. Kesukaannya pada dunia pastry ini sudah dimulai sejak ia kecil. Setelah Pendidikan formal sekolahnya, ia memutuskan untuk meneruskan passionnya sebagai karir pekerjaan. Setelah menyelesaikan 100 jam magang di kota Lyon, ia mendapatkan tawaran untuk menjadi pastry chef di Courchevel, Prancis lalu setelah itu ia juga pernah bekerja di Four Seasons Hotel, Paris. Pada 2016, ia memutuskan untuk melepas karirnya di Four Season Hotel, Paris. Setelah itu karirnya semakin meningkat dengan bekerja di "*michelin-starred chefs owner in the world*" seperti Pierre Gagnaire, Christian Le Squer, and Éric Briffard.



Gambar 1.2 Chef Vincent Nigita

Keinginan awal Vincent yang besar untuk mendapatkan ilmu tentang pastry membuat dirinya melakukan kunjungan ke banyak negara didunia. Bali menjadi salah satu tempat tujuannya kala itu, dan menjadi tempat dimana ia memutuskan untuk berlabuh dan menetapkan karirnya di pulau dewata ini. Alasan mengapa pulau dewata ini dipilih karena dirinya terkesan dengan budaya kulturasi dan orang-orang lokal Bali. Bersama dengan Lionel Di Mayo, ia mulai membangun Kanvaz Patisserie. Chef Vincent memainkan perannya dengan sangat baik hingga Kanvaz Patisserie bisa dikenal dan menjadi salah satu icon tempat yang harus dikunjungi wisatawan jika ke Bali. Fokus utama penjualan patisserie di Kanvaz tidak hanya menonjolkan teknik-teknik patisserie klasik *authentic* tetapi juga memadukan dan menyertakan elemen traditional modern Indonesia. Konsep ini diwujudkan melalui desain yang estetik dan rasa yang bisa memukau pelanggan. Dibawah pimpinan Vincent Nigita, Kanvaz Patisserie Bali telah memperkenalkan berbagai inovasi dalam dunia patisserie, termasuk kreasi baru seperti perpaduan *macaroon* dan cream *ganache* didalamnya yang berbahan dasar bahan lokal Indonesia. Sejak berdirinya Kanvaz Patisserie Bali telah menerima banyak pujian dari kritikus kuliner, wisatawan lokal, serta wisatawan asing. Keberhasilan ini tidak hanya berdampak pada reputasi Kanvaz Patisserie itu sendiri, tetapi juga berkontribusi pada peningkatan profil pulau Bali sebagai destinasi kuliner kelas dunia.

1.2.2 Visi dan misi restoran

Visi Kanvaz Patisserie adalah *Introducing new flavors and standards with a touch of Parisian flair, all while respecting and celebrating the rich cultures, tastes, and bountiful lands of Indonesia*. Misi Kanvaz Patisserie untuk menciptakan

inovasi pastry dengan perpaduan Perancis dan Indonesia, menggunakan bahan baku terbaik agar bisa memuaskan lidah pelanggan. Visi dan misi tersebut menggambarkan bahwa keinginan besar Kanvaz Patisserie untuk mengenalkan viennoiserie dan pastry Prancis di Indonesia.

1.2.3 Fasilitas restoran

Sarana dan prasarana yang mendukung perkembangan Kanvaz Patisserie yang dimiliki sebagai berikut:

- 1) Bangunan megah dan sesuai dengan standar hotel berbintang yang eye-catchy untuk menarik perhatian pengunjung.
- 2) Memiliki 3 kitchen sesuai dengan section masing-masing. Ada kitchen bakery (**Gambar 1.3**), pastry dan chocolate.



Gambar 1.3 *Kitchen Production Bakery*

- 3) The Tea Room, tempat dimana pengunjung bisa menikmati hasil karya pastry Vincent Nigita.
- 4) Parking area yang cukup luas baik untuk mobil ataupun motor.
- 5) Kanvaz Patisserie Store yang merupakan tempat utama penjualan produk pastry viennoiserie (**Gambar 1.4**), dan chocolate (**Gambar 1.5**).



Gambar 1.4 Store Kanvaz Patisserie (Pastry- viennoiserie Side)



Gambar 1.5 Store Kanvaz Patisserie (Chocolate Side)

1.2.4 Layanan dan Produk Restoran

Layanan yang diberikan oleh Kanvaz Patisserie meliputi *dine in*, *take-away*, *delivery* pengiriman untuk pemesanan kapasitas besar, *customize sweet or salty canape*, *savory madeleine*, *savory tarlet*, *petit four* dan *big order for wedding and big party*. Kanvaz Patisserie juga melakukan kolaborasi dengan beberapa perusahaan, contohnya dengan Loius Vuitton serta Dior. Strategi bisnis yang dilakukan untuk menaikkan penjualan produk selain di main store adalah dengan *business to business* ke Milk and Madu Bali dan Watercress Bali dan The Common Café. Pilihan produk dari Kanvaz Patisserie cukup beragam seperti whole big cake, individual small cake, viennoiserie, cookies, macaroon, gelato, serta berbagai jenis *beverages*. Untuk viennoiserie (**Gambar 1.6**) terdiri dari Croissant, Pain Au Chocolate, Crookie, Crownie, Almond 2.0, Koign Aaman, Rice Pudding. Produk *business to business* adalah Croissant, Pain Au Chocolate dan Almond Croissant.



Gambar 1.6 Produk Viennoiserie Kanvaz Patisserie

Macaroon (**Gambar 1.8**) yang dijual memiliki berbagai macam rasa yang bisa dicoba meliputi passion fruit & andaliman pepper, cappuccino, dark chocolate amed sea salt, strawberry, olive, tahiti vanilla, pistachio, blackcurrant, raspberry &

earl grey tea, banana & chocolate coconut yuzu, peanut caramel, dan salted caramel. Pada bagian chocolate, Kanvaz Patisserie menyediakan chocolate tabs (**Gambar 1.7**) dan chocolate bon-bon. Terdiri dari 9 pilihan rasa #1 eclipse, #2 velvet, #4 lush, #5 dulce, #6 gold, #7midnight, #8 piquant, dan #9 ivory. Sedangkan untuk bon-bon ada 4 varian rasa yaitu raspberry, lemon, lime caramel, dan coffee.



Gambar 1.7 Produk Chocolate Kanvaz Patisserie

Gelato dan jam juga tersedia di store Kanvaz Patisserie yang tersedia setiap harinya bersama dengan beverages. Saat ini tersedia 4 *variants* gelato (profiterol, paris to bali, exotic baba, dan strawberry pistachio) dan *variants* jam& spreads (vanilla pear caramel, raspberry lychee jam, strawberry yuzu jam, salted caramel spread, milk chocolate, pandan kaya, peanut praline dan caramel spread). Untuk mendampingi produk makanan, disediakan juga minuman yang beragam mulai dari juice yang segar hingga *variant* yang creamy. Dimulai dari soursop cucumber lime & shizo, mango orange passion fruit & ginger, strawberry banana mint, bissap, lychee, lemon & gold, jack fruit & pandan, dan eggnog. Minuman ini dikemas dalam kemasan sekali pakai berbentuk *can*. Produk *bestselling* atau unggulan (**Gambar 1.9**) dari Kanvaz Patisserie yaitu: Croissant, Pain Au Chocolate, Almond 2.0, Saint Honore, Pistachio Paris Brest (**Gambar 1.10**), Pear Japanese Fan, Cocoa Pod, Exotic Baba Gelato, Macaroon, Madeleine, Chocolate Bonbons, Chocolate Tabs.



Gambar 1.8 Variant Macaroon Kanvaz Patisserie



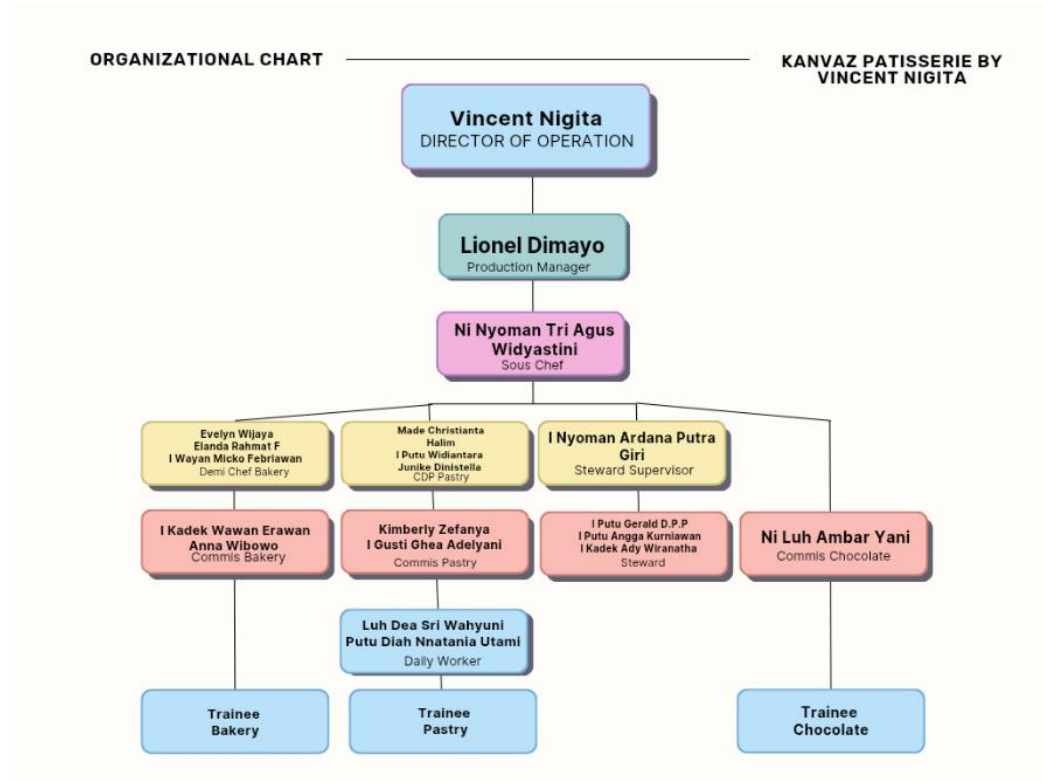
Gambar 1.9 Produk Kanvaz Patisserie



Gambar 1.10 Variant Cakes Kanvaz Patisserie

1.2.5 Struktur organisasi restoran

Dalam pelaksanaan workflow untuk produksi harian berjalan lancar ditetapkan tatanan organisasi sebagai berikut (**Gambar 1.11**):



Gambar 1.11 Bagan Organisasi Kanvaz Patisserie

1.3 Tujuan dan Manfaat Magang

Tujuan magang yang ingin dicapai adalah memberikan pengalaman langsung mengenai cara produksi sebuah patisserie, melatih kemampuan sosial agar terbiasa dengan lingkungan kerja profesional yang berbeda dengan lingkungan kampus, Membangun relasi *networking* yang luas dalam dunia patisserie, terakhir menyelesaikan salah satu mata kuliah wajib dari kurikulum Akademi Sages. Manfaat Magang bagi mahasiswa mendapatkan ilmu untuk pengembangan diri kedepannya terkhususnya pada viennoiserie, mengasah kemampuan komunikasi agar bisa lebih terbuka akan pengetahuan mengenai pastry, mendapatkan *kemampuan how to solve real problem in kitchen industry* dan melatih kemandirian dan tanggung jawab atas *job* yang sudah diberikan. Manfaat bagi restoran yaitu tambahan bantuan tenaga kerja untuk menjalankan kegiatan operasional harian, kolaborasi ide antar mahasiswa dan pekerja Kanvaz Patisserie untuk produk inovasi terbaru. Manfaat bagi institusi adalah meningkatkan citra Akademi Sages bahwa mahasiswa-nya memiliki kemampuan yang baik dan berkompeten di dunia kerja

1.4 Waktu Pelaksanaan Magang

Waktu Pelaksanaan Magang di Kanvaz Patisserie berlangsung selama enam bulan dimulai pada tanggal 12 Juli 2024 dan berakhir pada 12 Januari 2024. Pelaksanaan program magang penulis di Kanvaz Patisserie mulai pukul 09.00 WITA hingga 17.00 WITA dengan istirahat satu jam pada pukul 12.00 WITA, enam working day dan satu day off. Untuk *day off* berbeda-beda tiap minggunya sesuai dengan kesepakatan antar *bakery team* dan maksimal pekerja yang off tiap harinya hanya dua orang saja. Untuk kegiatan *general cleaning* rutin dilakukan sekali dalam seminggu untuk menjaga kebersihan ruang kerja. Selama enam bulan ini, tidak ada kegiatan rolling antar *section pastry*, *bakery* maupun *chocolate* untuk anak magang.

BAB II

PELAKSANAAN MAGANG

2.1 Posisi/Bidang Kerja

Selama enam ditempatkan dibagian kitchen bakery. Posisi sebagai trainee dibawah bimbingan demi chef bakery. Tanggung jawab yang diemban selama kegiatan magang ini meliputi menyiapkan dan menimbang bahan baku untuk pembuatan stock bakery setiap hari, membuat croissant, pain au chocolate, danish, assorted cookies, apple confit, cronut, crownie (croissant brownie), crookie (croissant cookies), shaping dan laminate dough serta menyiapkan stok produk yang akan di lanjutkan oleh *shift* bakery malam.

2.2 Pelaksanaan Kerja

Pekerjaan yang penulis lakukan selama enam bulan magang di Knavaz Patisserie By Vincent Nigita setiap harinya meliputi:

- a. Setiap pagi jadwal dimulai pukul 09.00 WITA, penulis masuk sudah harus *full well groomed* dengan memakai *apron* dan *haircap* serta mencuci tangan terlebih dahulu.
- b. Menyiapkan dan memasang bagian mesin *laminate dough* agar Demi Chef Bakery saat datang bisa langsung menggunakan mesin tersebut.
- c. Menyiapkan *tray* yang dilapisi *plastic wrap* yang akan digunakan untuk meletakkan croissant setelah di *shaping*.
- d. Menyiapkan *tray* dan *silpat* untuk alas almond 2.0 sebelum dimasukan kedalam *freezer* dan sebelum dipotong.
- e. Mengambil *dough* di *walk-in chiller* yang akan dibawa ke *kitchen production bakery* untuk di *laminate*.
- f. Menyiapkan *bowl* untuk tempat menimbang bahan baku croissant.
- g. Menimbang bahan baku untuk croissant dan pain au chocolate sesuai resep yang sudah diinfokan sebelumnya oleh demi chef bakery.
- h. Menimbang bahan baku untuk brioche brown sugar.
- i. Menimbang bahan baku untuk baquette for tea room.
- j. Menimbang bahan baku untuk italian short bread.

- k. Menimbang bahan baku untuk assorted cookies (peanut cookies, LV cookies, hazelnut cookies, chocolate sea salt diamond, pistachio cookies, vanilla diamond, cashew cookies, breton milk chocolate, breton dark chocolate, dan mix of cookies) jika stok sudah mulai habis.
- l. Menimbang bahan baku sable (parmesan sable, pate sable, dan chocolate sable).
- m. Mencampurkan bahan untuk membuat croissant dan pain au chocolate.
- n. Mencampurkan bahan untuk membuat brioche brown sugar.
- o. Mencampurkan bahan untuk membuat baquette for tea room.
- p. Mencampurkan bahan untuk membuat italian short bread.
- q. Mencampurkan bahan untuk membuat cookies (peanut cookies, LV cookies, hazelnut cookies, chocolate sea salt diamond, pistachio cookies, vanilla diamond, cashew cookies, breton milk chocolate, breton dark chocolate, dan mix of cookies).
- r. Mencampurkan bahan untuk membuat sable (parmesan sable, pate sable, dan chocolate sable).
- s. *Laminate dan shaping* croissant, mini croissant, mini pain au chocolate, pain au chocolate, danish, koign aman, apple chausson, cronut, crownie, crookie, almond 2.0.
- t. Membuat peanut paste, pistachio paste, cream brulee untuk isian danish.

Tantangan utama yang dihadapi saat magang oleh adalah penyesuaian diri terhadap jam kerja yang cukup panjang, lingkungan baru yang berbeda dikarenakan ada perbedaan bahasa yaitu bahasa bali dan work flow yang cukup padat dan harus serba cepat karena mengejar waktu produksi.

2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja

Kegiatan magang penulis berlangsung selama enam bulan, terhitung sejak 12 Juli 2024 hingga 12 Januari 2025. Tim produksi bakery sendiri terbagi jadi dua shift, shift pagi dimulai di jam 09.00 WITA-17.00 WITA dan shift malam dimulai pukul 00.00 WITA-08.WITA. Kedua shift mendapatkan jam istirahat satu jam tiap harinya, yang boleh dilakukan setelah empat jam kerja. Sehubungan dengan aturan istirahat ini, penulis yang selama enam bulan berada di shift pagi, biasanya

beristirahat pukul 13.00 WITA. Untuk hari libur, semua pekerja mendapatkan satu hari libur tiap minggunya, yang jadwal tanggalnya bisa dipilih bebas tiap minggunya oleh masing-masing pekerja dengan syarat maksimal dua orang yang libur di hari yang sama karena baik shift pagi ataupun siang hanya berisi lima orang saja.

2.4 Realisasi Pelaksanaan

Dalam pelaksanaan magang selama enam bulan di Kanvaz Patisserie yang terdiri dari realisasi kegiatan yang dilakukan, pencapaian utama, tantangan& solusi, pengalaman& pembelajaran, rencana perbaikan dan evaluasi supervisor yang tertulis dalam tabel yang terlampir di **Lampiran 10**.

BAB III

EVALUASI DAN ANALIASIS PELAKSANAAN MAGANG

3.1 Evaluasi Pelaksanaan

Pelaksanaan magang di lapangan berjalan sesuai rencana awal. Durasi magang dilakukan selama enam bulan terhitung sejak 12 Juli 2024 hingga 12 Januari 2025. Jam kerja dimulai pukul sembilan pagi hingga lima sore, dengan libur satu kali dalam seminggu. Posisi penempatan *shift* penulis di *section* yang sama selama enam bulan tanpa ada *rolling* antar *section*. Kegiatan yang dilakukan selama magang dimulai dari pengenalan lingkungan kerja, menimbang bahan untuk *mixing* croissant, *lamine* dough, *shapping* dough, membuat apple confit dan lain-lain. Keaktifkan selama magang juga terpenuhi karena dengan tim tiga hingga lima orang yang masuk tiap harinya berhasil menyelesaikan pekerjaan dengan baik setiap hari produksi. Pengalaman di bagian bakery juga berkembang yang awalnya hanya diberikan pekerjaan mempersiapkan dan menimbang bahan *mixing* hingga berlanjut ke *lamine* hingga *shapping* dough croissant.

3.2 Analisis Pelaksanaan

Keterampilan yang berhasil dicapai saat magang terutama pada bidang viennoiserie cukup banyak. Mulai dari mengetahui berbagai macam viennoiserie dan cara pembuatannya masing-masing serta berbagai macam cream/isian dari viennoiserie tersebut. Penulis juga turut serta dalam melakukan permintaan pengaturan *restock* bahan yang akan habis dan pencatatan *waste product*. Selama enam bulan, penulis sangat banyak mendapat pemahaman yang lebih terutama dalam pembuatan viennoiserie dan bagaimana mengatur stok produk agar tidak berlebih. Perbandingan besar cukup dirasakan terutama pada bagian cara pembuatan dan teknik yang benar agar menghasilkan produk yang baik. Saat di kampus, hasilnya kurang maksimal dikarenakan suhu ruangan dan teknik yang kurang sesuai. Mata kuliah yang diajarkan sebelum magang cukup berguna dan bisa diaplikasikan di dunia profesional.

3.3 Refleksi Diri

Pembelajaran pribadi yang penulis dapatkan yang sangat berkesan ialah saat penulis diberi kepercayaan untuk mempelajari dan memegang bagian *laminat* dan *shaping* croissant, pain au chocolate dan viennoserie lainnya dengan benar oleh senior di *section* bakery. Pengalaman ini sebelumnya tidak didapatkan dengan baik di kampus akibat keterbatasan alat dan bahan. Tantangan yang dihadapi selama magang lebih pada penyesuaian diri terhadap rekan kerja dan budaya di tempat magang yang sangat berbeda dengan lingkungan kampus. Perkembangan keterampilan juga didapat karena selama enam bulan, penulis yang awalnya tidak memiliki banyak pengetahuan tentang viennoserie ataupun dunia industri kitchen jadi memiliki banyak ilmu dan keterampilan baru. Dampak terhadap karier penulis kedepannya sangat baik, karena dengan magang ini penulis bisa mendapatkan koneksi yang sangat berguna untuk melanjutkan pekerjaan di industri kuliner setelah lulus dari institusi. Rencana masa depan yang akan dilakukan penulis setelah lulus adalah tetap mengeluti bidang industri kuliner ini terutama pada bidang pastry dan viennoserie selama beberapa tahun untuk mendapatkan lebih banyak ilmu yang akan penulis gunakan nantinya untuk membuka bisnis sendiri.

BAB IV

PENUTUP

4.1 Kesimpulan

Program magang yang dilakukan di semester lima ini, terkhususnya di Kanvaz Patisserie memberikan pembelajaran yang berguna bagi pengembangan atau peningkatan *hard skill* dan *soft skill*. Pembelajaran terpenting adalah berhasil menguasai *laminat* dan *shapping* berbagai macam viennoserie. Serta mempelajari berbagai macam cara dan jenis cream, ganache, praline, brioche, choux, macaroon. Pemilihan magang di Kanvaz Patisserie ini sesuai juga dengan harapan dan tujuan penulis yang ingin mendalami bagian pastry dan viennoserie. Dalam enam bulan ini, penulis belajar cara bertanggung jawab terhadap tugas harian dan menjadi terbiasa dengan *work flow* pada dunia industri kuliner di dunia nyata. Penulis juga mengalami perubahan dalam melakukan pekerjaan agar lebih teroganisir dan tertata. Selama kegiatan magang, penulis juga dilatih untuk mengambil keputusan secara cepat dan bekerja sesuai waktu, berbeda dengan saat di kampus yang masih bisa bertanya atau meminta pendapat ke dosen.

4.2 Saran

Berdasarkan hasil evaluasi, terdapat beberapa saran untuk perbaikan agar program magang menjadi lebih baik serta dapat mencapai tujuan dari kegiatan tersebut. Saran untuk mitra magang diharapkan bisa lebih meningkatkan atau melakukan *upgrade* pada kualitas dari alat dan peralatan yang dipakai, selain untuk memaksimalkan hasil produk juga untuk kenyamanan pekerja. Saran ini penulis sampaikan karena selama enam bulan melakukan internship di Kanvaz Patisserie ada beberapa kendala pada fasilitas yang sehingga seringkali menghambat waktu dan efisiensi kerja. Saran untuk institusi Sages International bisa lebih meningkatkan marketing atau kerjasama antar hotel-hotel agar lebih dikenal serta meningkatkan fasilitas kampus agar bisa menunjang pembelajaran yang nantinya bisa diterapkan mahasiswa di industri saat magang. Saran untuk mahasiswa agar mempersiapkan kemampuan yang sudah dipelajari di kampus untuk diaplikasikan saat magang, sangat penting untuk bisa menguasai emosi pada diri sendiri agar tidak mudah tersinggung atau terbawa perasaan karena saat magang kita banyak

dipertemukan dengan senior atau sesama trainee yang memiliki kepribadian yang bermacam-macam. Tanggung jawab terhadap pekerjaan yang sudah diberikan dan attitude terhadap senior juga perlu diperhatikan agar bisa meninggalkan kesan yang baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Fandeli, C. (1995). *Dasar-dasar manajemen kepariwisataan alam*. Liberty.
- Kanvaz. (2024). Kanvaz patisserie by vincent nigita. Blog Kanvaz Patisserie by Vincent Nigita. <https://www.kanvazhotelbali.com/eat/kanvaz-patisserie/>
- Pitana, I Gde. dan Surya Diarta, I Ketut. 2009. Pengantar ilmu pariwisata. Andi.