

LAPORANMAGANG

DI *WINEMANSION* SURABAYA



Disusun oleh:
Arden Darmawan Jaya Putra
NIM 22110076

PROGRAMSTUDIDIPLOMATIGASENIKULINER
AKADEMISAGES
2024

LAPORANMAGANG

DI *WINEMANSION* SURABAYA



Disusun oleh:
Arden Darmawan Jaya Putra
NIM 22110076

PROGRAMSTUDIDIPLOMATIGASENIKULINER
AKADEMISAGES
2024

LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN MAGANG

Nama Mitra Magang : *Wine Mansion*, Surabaya

Lokasi : Pakuwon Square, Jalan Mayjen Yono Suwoyo No.40
AK 1 No.39, Babatan. Kec. Wiyung, Surabaya,
Jawa Timur

Yang telah dilaksanakan oleh mahasiswa(i) Program Studi Diploma Tiga Seni Kuliner Akademi Sages berikut:

Nama : Arden Darmawan Jaya Putra

NIM : 22110076

Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku melalui Ujian Hasil Magang, pada tanggal 03 Januari 2025

Surabaya, 03 Januari 2025

Disetujui oleh:

Pembimbing Lapangan,

Dosen Pembimbing,


Matthew Sativano Everest
Executive Chef Wine Mansion


Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M.
NIDN 0725126601

Disahkan oleh:
Ketua Program Studi


Iyy Dian P. Prabowo., S.TP., M.P.
NIDN 0703049302

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Arden Darmawan Jaya Putra
NIM : 22110076
Program Studi : Diploma Tiga Seni Kuliner
Judul Laporan Magang : Laporan Magang Di *Wine Mansion* Surabaya

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.

Surabaya, 03 Februari 2025
Yang Menyatakan,



Arden Darmawan Jaya Putra
NIM 22110076

KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan limpahan kasih sayang dan petunjuk-Nya sehingga penulis bisa menyelesaikan laporan magang ini dengan baik dan sesuai dengan waktu yang telah ditentukan.

Penulis berterimakasih kepada semua pihak yang sudah membantu dan memberikan dukungannya secara terus-menerus dalam proses penyusunan laporan ini, yaitu :

1. Ibu Ivy Dian Puspitasari Prabowo, S.T.P., M.P. selaku Ketua Program Studi Diploma Tiga Seni Kuliner Akademi Sages.
2. Bapak Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M. selaku dosen pembimbing magang
3. Bapak Matthew Sativano Everest selaku *Executive Chef Wine Mansion*
4. Segenap dosen dan staf di Akademi Sages Surabaya
5. Sesama Mahasiswa dan Mahasiswi Akademi Sages Surabaya
6. Keluarga yang telah memberikan dukungan secara moril dan material kepada penulis
7. Pihak- pihak lain yang telah membantu secara langsung maupun tidak langsung dalam pembuatan tugas akhir ini yang tidak dapat disebutkan satu per satu.

Penulis menyadari bahwa penulisan laporan ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, penulis mengharapkan segala masukan, kritik, dan saran yang membangun untuk pengembangan penulisan ke depan, serta mohon maaf jika ada hal-hal yang kurang berkenan.

Surabaya, 29 Januari 2023

DAFTAR ISI

LAPORAN MAGANG.....	i
HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN MAGANG.....	ii
SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR TABEL.....	vii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar belakang.....	1
1.2 Tujuan.....	2
1.3 Manfaat.....	2
1.4 Mahasiswa.....	2
1.4.1 Mitra Magang.....	2
1.4.2 Institusi.....	2
1.5 Lokasi Unit Kerja Magang.....	3
BAB II GAMBARAN UMUM.....	3
2.1 Profil.....	4
2.1.1 Sejarah <i>Wine Mansion</i>	4
2.1.2 Fasilitas <i>Wine Mansion</i>	4
2.2 Visi dan Misi.....	5
2.2.1 Visi.....	5
2.2.2 Misi.....	5
2.3 Struktur Organisasi <i>Wine Mansion</i>	6
2.4 Strategi Bisnis.....	6
2.5 Aspek Manajemen.....	7
2.5.1 Manajemen Produksi.....	7
2.5.2 Manajemen Keuangan.....	7
2.5.3 Manajemen Pemasaran.....	7
2.5.4 Sumber Daya Manusia (SDM).....	7
BAB III PELAKSANAAN MAGANG.....	8

3.1 Posisi/Bidang Kerja.....	8
3.2 Jadwal Kegiatan.....	8
3.3 Realisasi Pelaksanaan Magang.....	8
3.4 Faktor Pendukung Dan Penghambat Pelaksanaan.....	12
3.5 Cara Mengatasi Hambatan.....	14
3.6 Refleksi Diri.....	14
BAB IV PENUTUP	23
4.1 Kesimpulan	23
4.2 Saran	23
DAFTAR PUSTAKA	24
LAMPIRAN	25

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Lokasi Unit Kerja Magang.....	3
Gambar 2.1 Fasilitas <i>Dart</i>	6
Gambar 2.1 Fasilitas <i>Meizanin Area</i>	6
Gambar 2.3 Fasilitas Dekorasi.....	6
Gambar 2.4 Fasilitas <i>Golf Simulator</i>	6
Gambar 2.5 <i>Struktur Organisasi Kitchen Wine Mansion</i>	7

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Jadwal Kegiatan.....	9
Tabel 3.2 Realisasi Pelaksanaan Magang.....	9

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Magang atau praktik kerja adalah aktivitas pembelajaran yang memberikan wawasan dan pengalaman praktis kepada mahasiswa kependidikan dan non-kependidikan mengenai kegiatan riil di lembaga pendidikan dan industri sehingga mahasiswa memiliki kompetensi yang memadai dalam melaksanakan tugas sesuai dengan bidangnya. (KampusMerdeka.um)

Akademi Sages adalah sekolah kuliner dengan jumlah praktek terbanyak di Indonesia yang berada di Surabaya dan juga Pandaan, Jawa Timur. Akademi Sages memiliki kitchen berbasis *International* dan memiliki program Diploma tiga selama 3 tahun. Akademi Sages memiliki kurikulum yang mencakup banyak pembelajaran selain *Hot Kitchen* dan juga *Baking Pastry*, akademi sages juga mengajarkan tentang *Beverages*, *Business plan*, *HACCP*, dan juga *food science*. Selain dari pembelajaran praktek dan teori, Akademi Sages juga melaksanakan Program magang di dunia industri kitchen sebagai salah satu bekal pengalaman mahasiswa.

Pada program magang atau kerja praktik, penulis melaksanakan magang di salah satu Restoran baru yang membuka cabang pertama di Indonesia bernama *Wine Mansion* yang baru saja grand opening pada tanggal 8 Desember 2024, *Wine Mansion* yang berasal dari Singapore sejak 2010 akhirnya membuka cabang pertama mereka di Surabaya. Wine Mansion merupakan restoran yang menjual berbagai macam makanan *Western*, maupun *Indonesian Food*. Penulis memilih Wine Mansion sebagai tempat program magang karena ingin menjadi bagian dari opening team dengan mengikuti *Research and Development menu* sebelum diperjual belikan dan disajikan kepada pelanggan.

1.2 Tujuan

Pelaksanaan program magang dirancang guna mencapai beberapa tujuan berikut:

1. Memberikan kesempatan mahasiswa mengembangkan keterampilan praktis di dunia kerja.

2. Memberikan kesempatan untuk mendapatkan pengalaman kerja langsung.
3. Meningkatkan skill yang dimiliki hingga berkembang menjadi jauh lebih baik

1.3 Manfaat

Berikut manfaat magang bagi mahasiswa, Mitra magang, dan institusi sebagai berikut:

1.3.1 Mahasiswa

Mahasiswa akan mendapat banyak hal yang hanya bisa didapat melalui pengalaman dan kegiatan magang, serta juga mahasiswa mendapat gambaran tentang dunia kerja dan sekaligus membangun relasi di dunia industri pariwisata dan perhotelan agar saat setelah lulus mahasiswa dapat lebih mudah mendapat pekerjaan karena adanya pengalaman magang.

1.3.2 Mitra Magang

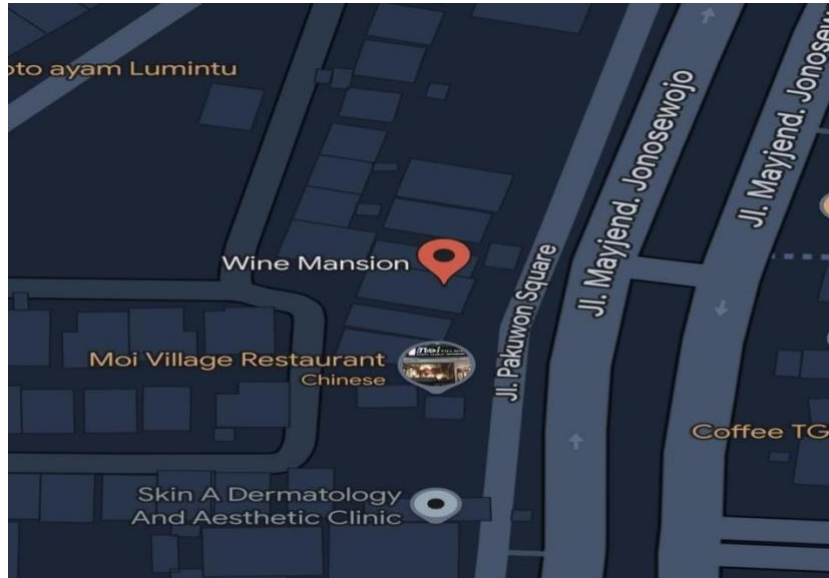
Mitra Magang akan memperoleh bantuan tenaga kerja dengan upah yang relatif terjangkau dan dapat memperoleh ide-ide baru dari generasi muda. Selain itu dari program magang, mitra magang mendapatkan kandidat karyawan baru jika mahasiswa yang melaksanakan magang melakukan pekerjaannya dengan baik dan mengikuti *SOP* yang ada.

1.3.2 Institusi

Program magang ini akan memberikan dampak bagi institusi yaitu memperkenalkan hasil didik institusi kepada para mitra magang, selain itu juga bermanfaat untuk meluaskan koneksi agar lebih luas dan dapat membangun kerja sama lebih banyak lagi dengan mitra magang.

1.4 Lokasi Unit Kerja Magang

Penulis melaksanakan proses magang di *Wine Mansion* Surabaya yang berlokasi di *Pakuwon Square*, Jalan Mayjen Yono Suwoyo No.40 AK 1 No.39, Babatan. Kec. Wiyung, Surabaya, Jawa Timur.



Gambar 1.1 Lokasi Unit Kerja Magang

BAB II GAMBARAN UMUM

2.1 Profil

2.1.1 Sejarah *Wine Mansion*

Wine Mansion merupakan brand toko minuman anggur merah serta menjual hidangan ringan yang berasal dari singapore dan didirikan pertama kali di singapore pada tahun 2010, dan pada 2024 ini *Wine Mansion* membuka cabang pertamanya di Indonesia tepatnya Surabaya. *Wine mansion* berada dibawah naungan PT. SLS dan berkolaborasi dengan *Libero* dining sebagai pemegang Kitchen untuk mengolah hidangan yang ada di *Wine Mansion*. Selama dua bulan ini Wine Mansion terus melakukan inovasi menciptakan menu baru bahkan menjual aneka makanan yang belum tentu dimiliki restoran lain seperti daging *Wagyu a5*, *alaskan king crab*, *hamaichi*, dan sebagainya sebagai daya tarik para pelanggan. Saat ini *Wine Mansion* sedang melaksanakan proyek membuka cabang kedua mereka di Indonesia di Ibu Kota yaitu jakarta tepatnya di PIK 2 dan akan mulai dilaksanakan pada bulan juli mendatang tahun 2025.

2.1.2 Fasilitas *Wine Mansion*

Fasilitas yang disediakan oleh *Wine Mansion* ialah ruangan yang ber ac dan disediakan *outdoor* area untuk *smoking room*, selain itu fasilitas yang dimiliki oleh *Wine Mansion* ialah permainan seperti dart, lalu ada *gacha* untuk pelanggan yang menghabiskan uang diatas 1 juta rupiah. Selain itu hiasan aquarium dan hiasan tanaman dan bebatuan yang menambah estetika restoran serta *wine space* yang yang biasa digunakan untuk para pelanggan berfoto karena memiliki *view* yang estetik. Ada juga simulator golf dan juga tennis untuk para pelanggan yang ingin makan ringan sambil berolahraga. Adapun meja dan kursi yang nyaman serta cukup menampung lebih dari 100 orang.



Gambar 2.1 Fasilitas Dart



Gambar 2.2 Fasilitas Meizanin Area



Gambar 2.3 Fasilitas hiasan



Gambar 2.4 Fasilitas Golf Simulator

2.2 Visi dan Misi

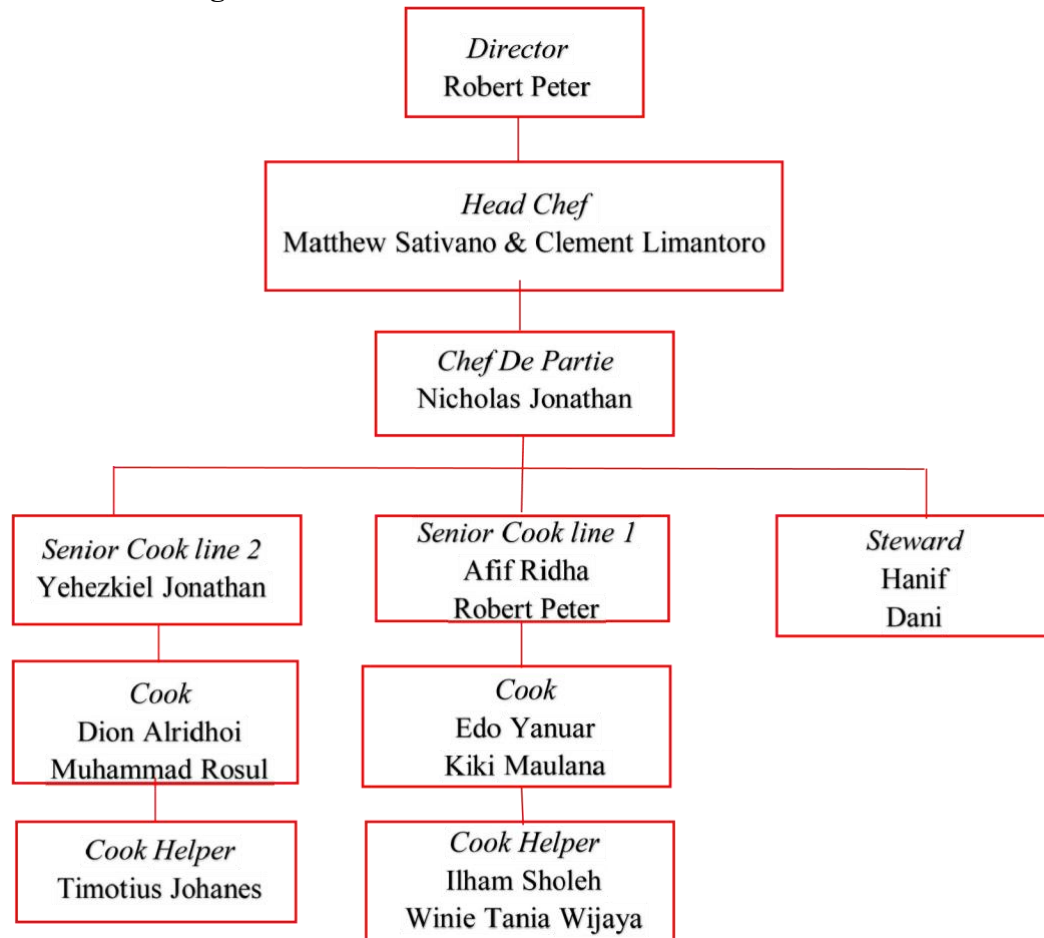
2.2.1 Visi

Membangun group besar *FnB* yang baru di Indonesia.

2.2.2 Misi

Menghadirkan makanan yang berkualitas dengan harga yang layak

2.3 Struktur Organisasi *Wine Mansion*



Gambar 2.5 Struktur Organisasi *Kitchen Wine Mansion*

2.4 Strategi Bisnis

Strategi bisnis yang digunakan oleh restoran *Wine Mansion* ialah ingin membuat makanan yang sejenis dengan kompetitor seperti *Osteria Gia*, *Union* namun dengan harga yang lebih terjangkau. Selain itu strategi bisnis lainnya ialah lengkap terhadap makanan namun dengan kualitas yang tidak asal-asalan, seperti memiliki menu steak daging *wagyu A5*, *tomahwak*, *alaskan kingcrab*, ikan tuna *hamaichi*, dan sebagainya. Selain itu daya tarik yang digunakan menjadi strategi bisnis ialah membangun simulator tennis pertama di surabaya dan adanya simulator golf untuk menarik daya tarik pembeli yang ingin makan sekaligus berolahraga. Tidak lupa juga *Wine Mansion* hiasan berupa tugu dan akuarium yang berisi ikan yang dipajang didepan pintu masuk restoran. Selain dari taktik dan strategi

bisnis yang dilakukan oleh *Wine Mansion*, tidak lupa dengan mengundang para influencer untuk memperkenalkan *Wine Mansion* kepada masyarakat melalui teknologi digital.

2.5 Aspek Manajemen

Aspek manajemen yang diterapkan di *Wine Mansion* dibagi menjadi beberapa departemen, yaitu. Aspek tersebut berkaitan dengan:

2.5.1 Manajemen Produksi

Manajemen produksi di *Wine Mansion* semuanya dilakukan dibawah kendali *Head Chef* dan dibantu oleh *Chef de partie* dari pemilihan menu, penggunaan bahan, hingga konsep *plating*.

2.5.2 Manajemen Keuangan

Manajemen keuangan di *Wine Mansion* dilaksanakan dibawah kendali dari *finance and accounting departement* yang dibantu oleh akuntan.

2.5.3 Manajemen Pemasaran

Manajemen pemasaran di *Wine Mansion* dijalankan dibawah kendali *VP Marketing*, yang dibantu oleh *social media and public relation departmen*.

2.5.4 Sumber Daya Manusia (SDM)

Proses rekrutmen yang dilakukan oleh pihak manajemen melalui *human resource departement* dan *Head Chef*. Setelah itu akan ada proses *trial* selama seminggu guna melihat kinerja calon karyawan sebelum ditetapkan menjadi karyawan tetap. Setelah itu akan menandatangani perjanjian kontrak selama 6 bulan.

BAB III PELAKSANAAN MAGANG

3.1 Posisi/Bidang Kerja

Kegiatan magang yang dilakukan oleh penulis dilaksanakan di *Pakuwon Square*, Jalan Mayjen Yono Suwoyo No.40 AK 1 No.39, Babatan. Kec. Wiyung, Surabaya, Jawa Timur. Dan ditempatkan di bagian *Hot kitchen, line 1* tepatnya di *western section* selama 3 (tiga) bulan.

3.2 Jadwal Kegiatan

Kegiatan magang kerja penulis dilakukan selama 3 (tiga) bulan, dimulai dari tanggal **05 November 2024** sampai **02 Februari 2025**. Pada pelaksanaan magang setiap harinya memiliki memiliki dua *shift* yaitu: Tabel 3.1 Jadwal Kegiatan

Hari Kerja	6 Hari Kerja	6 Hari Kerja
Jam Kerja	07.00 - 17.00	13.00 - 23.00

3.3 Realisasi Pelaksanaan Magang Tabel

3.2 Realisasi Pelaksaaan Magang

BULAN NOVEMBER 2024

Hari ke-	Hari/ Tanggal	Jenis Aktivitas	Tugas yang dikerjakan
1.	Selasa, 5 November 2024	<i>Trial</i>	1. <i>Trial chicken popcorn</i> 2. <i>Trial chicken wings Trial</i> 3. <i>corn oil</i>
2.	Rabu, 6 November 2024	<i>Trial</i>	1. <i>Trial chicken popcorn</i> 2. <i>Trial sesame mayo</i> 3. <i>Trial corn mayo</i> 4. <i>Trial make a tomato pasta</i> 5. <i>Trial make a pesto pasta</i>
3.	Kamis, 7 November 2024	<i>Trial</i>	1. <i>Trial plum dressing for salad</i> 2. <i>Trial caesar salad</i> 3. <i>Trial green goddess</i> 4. <i>Trial chicken popcorn</i> 5. <i>Trial make a tomato pasta</i> 6. <i>Trial make a bolognese pasta</i> 7. <i>Trial make a pesto pasta</i>
4.	Jumat, 8November 2024	<i>Storing Trial</i>	1. <i>Storing dry storage</i> 2. <i>Trial make a pesto pasta</i> 3. <i>Trial make an aglio sauce</i> 4. <i>Trial make a carbonara sauce</i> 5. <i>Trial chicken popcorn</i> 6. <i>Make basil oil</i>

5.	Sabtu, 9 November 2024	<i>Producing Trial</i>	1. Make a pesto sauce 2. Make a ponzu yuzu 3. Make tuna tataki salad 4. Trial chicken souvide 5. Trial meatball for bolognese pasta 6. Trial bolognese pasta 7. Trial vodka sauce
6.	Minggu, 10 November 2024	<i>producing Trial</i>	1. trail make meatball for bolognese trial topping for aglio 2. Make pasta aglio and bolognese 3. Make pesto sauce 4. Boiling pasta
7.	Senin, 11 November 2024	<i>Producing</i>	1. Prepared for special invitation event 2. Cutting tuna and grilled tuna for salad Tataki 3. Prepared all condiment salad 4. Make ponzu yuzu dresing
8.	Selasa, 12 November 2024	<i>Off</i>	
9.	Rabu, 13 November 2024	<i>Trial Finishing</i>	1. Trial make a gravy pasta 2. Trial make a pesto pasta 3. Trial make a carbonara 4. Trial make a bolognese sauce 5. Make a pesto sauce
10.	Kamis, 14 November 2024	<i>Trial Make</i>	1. Trial make miso black cod 2. Make a mash potato 3. Make a vodka sauce 4. Make a pesto sauce 5. Trial make an aglio olio

11.	Jumat, 15 November 2024	<i>Producing</i>	1. <i>Make a pesto pasta</i> 2. <i>Make a truffle sauce</i> 3. <i>Make a pesto sauce</i> 4. <i>Make an aglio olio pasta</i> 5. <i>Make a bolognese meatball</i> 6. <i>Make a topping for truffle pasta</i> 7. <i>Boiling a spageti, linguine, and casarece</i>
12.	Sabtu, 16 November 2024	<i>Producing</i>	1. <i>Make corn oil</i> 2. <i>Make a basil oil</i> 3. <i>Make chicken souvide for pesto</i> 4. <i>Make a carbonara pasta</i> 5. <i>Prepare shrimp topping for vodka pasta</i> 6. <i>Prepare condiment for pasta(garlic chop, onion chop, parsley chop, basil chiffonete)</i>
13.	Minggu, 17 November 2024	<i>Producing Trial</i>	1. <i>Make a miso black cod</i> 2. <i>Trial gravy pasta</i> 3. <i>Trial topping for gravy pasta</i> 4. <i>Make a brown stock for short ribs</i> 5. <i>Make sauce aglio</i> 6. <i>Make an onsen egg</i> 7. <i>Make a pomodoro sauce</i> 8. <i>Make a fried basil</i>
14.	Senin, 18 November 2024	<i>off</i>	
15	Selasa, 19 November 2024	<i>Producing</i>	1. <i>Prepare tuna for chutoro</i> 2. <i>tataki salad</i> <i>Brining bone marrow</i> 3. <i>Brining roast chicken</i> 4. <i>Make veloutee</i> 5. <i>Make a carbonara pasta</i> 6. <i>Make onsen egg</i>

			7. <i>Trial for operational kitchen</i>
16.	Rabu, 20 November 2024	<i>Producing</i>	1. <i>Make a basil oil</i> 2. <i>Make garlic confitt</i> 3. <i>Make mushroom sauce</i> 4. <i>Make vodka saucee</i> 5. <i>Make a roast chicken</i> 6. <i>Packing miso black cod</i>

17.	Kamis, 21 November 2024	<i>Producing</i>	1. <i>Make a base sauce for</i> 2. <i>lamb fried rice</i> <i>Make a rawon paste</i> 3. <i>Make a plum pure</i>
18.	Jumat, 22 November 2024	<i>Producing, Finishing</i>	1. <i>Make pesto pasta</i> 2. <i>Make mushroom truffle pasta</i> 3. <i>Make carbonara pasta</i> 4. <i>Make aglio pasta</i> 5. <i>Make pomodoro pasta</i> 6. <i>Make a vodka pasta</i> 7. <i>Make rawon shortribs</i> 8. <i>Make duck and plum</i> 9. <i>Make</i>
19.	Sabtu, 23 November 2024	<i>Producing, Finishing</i>	1. <i>Prepare all condimen for soft</i> 2. <i>opening</i> <i>Helping all line 1 and line 2</i>
20.	Minggu, 24 November 2024	<i>Day Off</i>	
21.	(25 November-1 Desember 2024)	<i>Producing</i>	1. <i>Make pesto pasta</i> 2. <i>Make a aglio pasta</i> 3. <i>Make pesto sauce</i> 4. <i>Make aglio sauce</i> 5. <i>Prepare all condiment and</i> <i>check kondimen</i> 6. <i>Make a carbonara</i>

			7. <i>Make truffle pasta</i>
--	--	--	------------------------------

BULAN DESEMBER 2024

Hari ke-	Hari/Tanggal	Jenis Aktivitas	Tugas yang dikerjakan
22.	(2 Desember-8 Desember)	<i>Producing,</i>	1. <i>Prepare for grand opening</i> 2. <i>Check all condiment</i> 3. <i>Make sure all sauce is ready for operational</i> 4. <i>Boiling pasta for operational</i> 5. <i>Check all utensil and equipment for operational</i> 6. <i>Make a vodka pasta</i> 7. <i>Make a aglio olio</i> 8. <i>Make gravy pasta</i> 9. <i>Make truffle pasta</i> 10. <i>Make onsen egg for carbonara</i> 11. <i>Make carbonara pasta</i>
23.	(9 Desember-15 Desember 2024)	<i>Producing Finishing</i>	1. <i>Make vodka sauce</i> 2. <i>Make pesto sauce</i> 3. <i>Make truffle sauce</i> 4. <i>Check all condiment</i> 5. <i>Make pasta for customer</i> 6. <i>Brining bone marrow</i>
24.	(16 Desember-22 Desember 2024)	<i>Producing Finishing</i>	1. <i>Check all condiment and</i> 2. <i>refill condiment Boiling pasta</i> 3. <i>Make chicken souvide for pesto</i> 4. <i>Packing bone marrow</i> 5. <i>Portion all topping</i> 6. <i>Make pasta for customer</i>
25.	(23 Desember-31 Desember 2024)	<i>Producing</i>	1. <i>Check all condiment and</i> 2. <i>refill condiment Prepare for christmas menu</i> 3. <i>Make pesto sauce</i>

			4. <i>Make onsen egg</i> 5. <i>Make chicken souvide</i> 6. <i>Make pasta for customer</i> 7. <i>Helping prepare salad and condiment salad</i> 8. <i>Make a tartlet for prepare new year event</i>
--	--	--	---

BULAN JANUARI 2025

Hari ke-	Hari/ Tanggal	Jenis Aktivitas	Tugas yang dikerjakan
26.	(01-05 Januari 2025)	Producing	1. <i>Prepare for canape new year event</i> 2. <i>Prep all condiment for newyear event</i> 3. <i>Prepare all condiment</i> 4. <i>Make truffle sauce</i> 5. <i>Portioning all topping for pasta</i> 6. <i>Make aglio sauce</i> 7. <i>Boiling all pasta for new year</i> 8. <i>Helping snack and salad section for portioning snack and prepare condiment salad</i>
27.	(6 Januari- 12 Januari 2025)	<i>producing</i>	1. <i>Check and refill all condiment pasta</i> 2. <i>Make a pesto sauce</i> 3. <i>Boiling pasta</i> 4. <i>Make aglio sauce</i> 5. <i>Portioning all topping</i> 6. <i>Make pasta for customer</i> 7. <i>Helping snack and salad section for portioning snack</i>

29.	(20 Januari- 26 Januari 2025)	<i>producing</i>	1. <i>Prepared for big reservation</i> 2. <i>Make aglio sauce</i> 3. <i>Boiling pasta</i> 4. <i>Prepared all condiment pasta for big reservation</i> 5. <i>Make pasta for customer</i>
30.	(27 Januari- 2 Februari 2025)	<i>Producing</i>	1. <i>Prepared for 100 pax date 4th Februari</i> 2. <i>Make vodka sauce</i> 3. <i>Make aglio sauce</i> 4. <i>Make pesto sauce</i> 5. <i>Check all condiment and refill all condiment</i> 6. <i>Boiling Pasta</i> 7. <i>Make truffle sauce</i>

3.4 Faktor Pendukung Dan Penghambat Pelaksanaan

Faktor pendukung yang didapatkan oleh penulis selama pelaksanaan magang ialah diberi rekan kerja yang profesional dan baik sehingga saling membantu satu sama lain, selain itu setiap karyawan mendapatkan waktu libur 1 hari setiap minggunya untuk beristirahat. Dan fasilitas dapur yang cukup lengkap dan memadai menjadi salah satu pendukung dalam operasional kitchen saat magang dilaksanakan. Faktor penghambat ialah mengetahui bahwa *Wine Mansion* ialah resto baru sehingga beberapa pekerjaan belum terlalu dipahami oleh para karyawan dan juga penulis, dan *SOP* yang masih suka berubah-ubah menyesuaikan ketepatan dalam operasional dan juga menyesuaikan dari kritik para pelanggan. Selain itu pada awal proses pelaksanaan magang, penulis kurang percaya diri disaat disuruh memasak untuk para customer sehingga malah menimbulkan keraguan juga bagi para senior didalam dapur.

3.5 Cara Mengatasi Hambatan

Penulis dapat mengatasi hambatan dengan cara sering bertanya jika tidak paham dan melihat para karyawan senior mengerjakan pekerjaan yang penulis belum begitu paham. Selain itu meningkatkan kepercayaan diri akan masakan yang dibuat untuk memastikan rasa, aroma, dan penampilan lebih cantik dan tepat sebelum disajikan kepada pelanggan. yang ada adalah dengan mengamati saat yang lain bekerja dan meningkatkan rasa ingin tahu dengan cara bertanya lebih banyak dan mencoba untuk mempraktekannya sendiri.

3.6 Refleksi Diri

Penulis melakukan puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan dukungannya penulis mampu menyelesaikan program magang dan laporan ini tepat waktu. Dimana kesempatan magang ini dijadikan pengalaman melaksanakan kegiatan praktek bekerja dengan ilmu dan teori yang diajarkan oleh kampus sebelumnya. Disini penulis akan menceritakan tentang pengalaman, selama mengikuti program magang.

Pada program magang ini penulis memilih *Wine Mansion* Surabaya sebagai mitra magang. Dengan pelaksanaannya program magang selama tiga bulan ini, penulis mempelajari banyak sekali hal baik yang belum tentu bisa didapatkan di kampus. Dengan adanya program magang ini, penulis diajarkan untuk selalu berkomunikasi, dan selalu teliti dalam mengerjakan setiap hal. Selain itu manajemen waktu dan kerja yang efisien benar-benar diajarkan oleh penulis saat pelaksanaan magang terjadi, selain itu kreatifitas merupakan hal yang sangat penting di dapur sehingga penulis semakin percaya diri di dalam dapur dan juga percaya kepada rekan kerja dan mampu bekerja di dunia industri kuliner dengan mental yang kuat.

BAB IV PENUTUP

4.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang didapat oleh penulis setelah menjalani program magang di *Wine Mansion* selama tiga bulan ialah sangat banyak perbedaan diantara lingkungan kerja yang sesungguhnya dan lingkungan perkuliahan. Dilingkungan kerja sangat mementingkan standar operasional dan sangat memerlukan fokus yang tinggi guna menghasilkan produk terbaik kepada pelanggan yang mengakibatkan tekanan dan membutuhkan tanggung jawab yang tinggi sedangkan lingkungan perkuliahan lebih santai dan merupakan tempat belajar bagi mahasiswa, sehingga kesalahan masih diwajarkan.

4.2 Saran

Berdasarkan Kesimpulan yang diambil dari pengalaman magang, penulis memberikan beberapa saran, yaitu:

1. Peserta magang disarankan mempersiapkan fisik dan mental sebaik mungkin mengingat tekanan kerja yang tinggi agar tidak menyerah ditengah-tengah pelaksanaan program magang.
2. Peserta magang disarankan selalu aktif dan jangan malu untuk bertanya kepada senior maupun rekan kerja tentang hal-hal yang belum dipahami guna meminimalisir kesalahan peserta dan membangun koneksi yang baik didalam *kitchen* sehingga komunikasi yang baik akan sangat membantu disaat *kitchen* dalam operasional.
3. Peserta disarankan mengerti Teknik dan teori dasar didalam dapur agar tidak menghambat operasional dan menguntungkan peserta untuk bisa lebih cepat belajar hal baru di program magang.

DAFTAR PUSTAKA

Kampus Merdeka.UM. Magang/ Praktik kerja.

<https://kampusmerdeka.um.ac.id/index.php/magang-praktik-kerja/>

LAMPIRAN

Lampiran 1 Dokumentasi di Tempat Magang (aktifitas, produk, dst)



Dapur Dari Service Place



Steak Donburi



Bone Marrow and Gravy Pasta



Membuat Sauce Tare



Potato Gratin



Egg Benedict

Lampiran 2. Lembar Konsultasi dengan Dosen Pembimbing Magang



KARTU PEMBIMBINGAN MAGANG Tahun Akademik 2024 / 2025

Nama Mahasiswa : Arden Darmawan Jaya Putra
NIM : 22110076
Dosen Pembimbing : Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M
Mitra Magang : Wine Mansion
Lokasi Magang : Surabaya
Posisi/Bidang Kerja : Hot Kitchen, Opening, Operasional

No	Hari/Tanggal	Pembahasan	Paraf
1	Jumat, 08 Nov'2024	Konsultasi Format Laporan Magang	
2	Rabu, 20 Nov' 2024	Konsultasi dan Review BAB I	
3	Selasa, 17 Des'2024	Konsultasi dan Review BAB II	
4	Kamis, 09 Jan'2025	Konsultasi dan Review BAB III	
5	Selasa, 21 Jan' 2025	Konsultasi dan Review BAB IV	
6	Senin, 03 Feb' 2025	Konsultasi final Laporan Magang	

Catatan : Kartu pembimbingan magang wajib selalu diisi pada saat melakukan konsultasi dengan dosen pembimbing magang

Surabaya, 03 Februari
2025

Mengetahui,
Dosen Pembimbing,

Pemangang,

Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M
NIDN 072512660001

Arden Darmawan Jaya Putra
NIM 22110076

Lampiran 4. Lembar Penilaian dari Tempat Magang



AKADEMI SAGES

A Noble and Excellent Academy

LEMBAR PENILAIAN KINERJA MAGANG

Tahun Akademik 2024/2025

Nama Mahasiswa : Arden Darmawan Jaya Putra
 NIM : 22110076
 Pembimbing Akademik :
 Pembimbing Magang : Chef Matthew Satirano Everest dan Chef Clement Limantoro
 Mitra Tempat Magang : Wine Mansion
 Lokasi : Surabaya
 Posisi/Bidang Pekerjaan : Cook helper

No.	Aspek Penilaian	Bobot (B)	Skor (N) (Range 1 - 100)	Total Nilai (B X N)
1	DISIPLIN :			
	1) ketepatan waktu	5	70	350
	2) sikap/perilaku dalam bekerja	5	70	350
	3) tanggung jawab dalam bekerja	5	100	500
	4) kehadiran	5	100	500
	5) kerapian dan Kebersihan pribadi	5	60	300
2	PENAMPILAN :			
	1) pengetahuan tentang bahan kerja	5	100	500
	2) kemampuan kerja	10	80	800
	3) keahlian kerja	10	70	700
	4) kualitas kerja	10	70	700
	5) efisiensi kerja	10	70	700
	6) hasil kerja (kontribusi)	10	80	800
3	Kemampuan Beradaptasi:			
	1) kemampuan berkomunikasi	5	90	450
	2) kemampuan bekerjasama	5	80	400
	3) kemampuan berinisiatif	5	80	400
	4) motivasi dan semangat kerja	5	100	500
Total		100 %	1220	7950
Skor akhir (Bobot X jumlah (BXN) / Total Akhir)			79,5	

tempat, tgl-bln-tahun
 Pembimbing Magang,

Td tgn

Nama Lengkap
 Jabatan

Matthew Satirano Everest
 head chef

Lampiran 4. Sertifikat dari Tempat Magang



LAPORAN
SAGESINTERNATIONALINDUSTRIALVISIT
INTAIWAN



Disusun oleh :
Arden Darmawan Jaya Putra
NIM 22110076

PROGRAMSTUDIDIPLOMATIGASENIKULINER
AKADEMISAGES
2024

HALAMAN PENGESAHAN
SAGES INTERNATIONAL INDUSTRIAL VISIT

Lokasi : Taiwan

Yang telah dilaksanakan oleh mahasiswi Program Studi Diploma Tiga Seni Kuliner
Akademi Sages berikut:

Nama : Arden Darmawan Jaya Putra NIM :
22110076

Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku,
pada hari Rabu, 06 November 2025

Surabaya, 06 November 2025

Disetujui oleh:

Pembimbing Lapangan,

Dosen Pembimbing,



Elizabeth D. Mulyani
Step International Services

Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M.
NIDN 0725126601

Disahkan oleh:
Ketua Program Studi



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

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa karena rahmat dan karunia-Nya, laporan study tour berjudul **“Study Tour Taiwan”** ini dapat disusun dengan baik. Laporan ini bertujuan untuk mendokumentasikan berbagai kegiatan yang telah dilaksanakan selama study tour, sekaligus memberikan gambaran tentang pengalaman dan wawasan yang diperoleh penulis selama berada di Taiwan.

Study tour ini tidak hanya memberikan pemahaman tentang budaya dan tradisi setempat, tetapi juga membuka wawasan mengenai perkembangan teknologi, pendidikan, dan berbagai aspek kehidupan di Taiwan. Penulis berharap laporan ini dapat bermanfaat bagi pembaca dalam memahami pentingnya pembelajaran lintas budaya dan memperkaya pengetahuan serta pengalaman dalam skala internasional.

Penulis ingin mengucapkan rasa terima kasih kepada semua pihak yang telah mendukung terlaksananya study tour ini, baik secara langsung maupun tidak langsung. Semoga laporan ini dapat memberikan manfaat dan inspirasi bagi kita semua.

Surabaya, 15 Februari 2024

Penulis

DAFTAR ISI	
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR	v
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Manfaat	1
1.3 Waktu dan Tempat yang Dikunjungi	2
BAB II TEMPAT-TEMPAT YANG DIKUNJUNGI	3
2.1 <i>Liyan Banquet Hall</i>	3
2.2 <i>Hippo Restaurant</i>	3
2.3 <i>Chung Yun Night Market</i>	3
2.4 <i>Tiger Roar</i>	3
2.5 <i>Korean Restaurant (IEQ</i>	3
2.6 <i>Taipei 101 Mall</i>	3
2.7 <i>Republic of Chocolate Museum</i>	3
2.8 <i>Golden Car Coffee Museum</i>	3
2.9 <i>Taoyuan Night Market</i>	4
2.10 <i>Mall Station</i>	4
2.11 <i>Kainan University</i>	4
2.12 <i>Yi Men Factory</i>	4
2.13 <i>Tamsui Old Street</i>	4
BAB III PENUTUP	5
3.1 Kesimpulan	5
3.2 Saran	5
DAFTAR PUSTAKA	6
LAMPIRAN	7

DAFTAR GAMBAR

- Gambar 3.1 *Li Yuan Restaurant*
- Gambar 3.2 *Table Set Li Yuan Restaurant*
- Gambar 3.3 *Cantonese Restaurant*
- Gambar 3.4 *Dr. Sun Yat Sen Memorial*
- Gambar 3.5 *Hippo Restaurant*
- Gambar 3.6 *Kainan University*
- Gambar 3.7 *Tiger Roar Express*
- Gambar 3.8 *Zoo Taipei*
- Gambar 3.9 *Tao Yuan Night Market*
- Gambar 3.10 *Palsaik Kitchen*
- Gambar 3.11 *Nanqia Life Center*

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Taiwan merupakan negara kecil yang memiliki Sejarah panjang dan memiliki pengaruh besar terhadap negara-negara besar. Pengaruh negara tersebut tidak hanya kepada negara barat, tetapi seluruh dunia. Hal ini lantaran Taiwan merupakan produsen dominan chips elektronik yang dipakai oleh hamper seluruh lini kehidupan Masyarakat (BRIN, 2025).

Dikenal dengan efisiensi, etos kerja tinggi, dan kedisiplinan, Taiwan menjadi pemimpin dalam industri elektronik dan teknologi global. Selain itu, Taiwan menawarkan destinasi wisata menarik seperti *Alishan*, *Danau Sun Moon*, dan pasar malam *Shilin*, serta memiliki kampus ternama seperti Kainan University yang mendukung riset dan pendidikan berkualitas (Wire, 2024).

Study tour ke Taiwan ini memberikan kesempatan untuk mempelajari budaya, kedisiplinan, teknologi, dan sistem pendidikan, menjadikannya pengalaman inspiratif di negara maju yang kaya akan keindahan wisata dan inovasi (Liputan6, 2024).

1.2 Manfaat

1. Dapat mempelajari Bahasa Mandarin melalui komunikasi langsung dengan Masyarakat Taiwan.

Penulis secara tidak sadar mengasah kemampuan berbahasa mandarin dikarenakan sering berkomunikasi dengan Masyarakat local Taiwan dengan Bahasa mandarin, komunikasi bisa terjadi Dimana saja dan kapanpun seperti disaat menanyakan tempat, lalu disaat melakukan perdagangan, dan sebagainya.

2. Menjelajah Wisata khas taiwan Yang Menarik

Taiwan memiliki destinasi wisata mulai dari wisata tradisional maupun wisata modern, bahkan keindahan alam juga salah satu destinasi wisata yang mereka miliki. Selain itu karena banyak destinasi wisata yang beragam maka semakin banyak hal yang dapat dipelajari dari masingmasing tempat wisata.

3. Mempelajari dan Melihat Peluang Bisnis Kuliner yang berada Di Taiwan

Taiwan yang amat terkenal oleh makanan jalanan mereka hingga mendunia membuat penulis mencari peluang bisnis apa yang dapat dibawa ke Indonesia.

4. Mempelajari Kebudayaan Disiplin yang sangat ketat

Penulis merasakan setiap Masyarakat di Taiwan sangat patuh dan taat kepada peraturan bahkan kedisiplinan Masyarakat Taiwan sangat tinggi sehingga tempat yang ramai Nampak lebih tertata dan tidak kumuh. Hal ini sangat patut dicontoh dalam kehidupan sehari-hari.

1.3 Waktu dan Tempat yang Dikunjungi

Berikut adalah waktu dan lokasi yang dikunjungi selama kegiatan Sages International Industrial Visit 2024 di Taiwan:

Tanggal	Waktu	Tempat
Selasa, 22 Oktober 2024	10:00 – 12:00 AM	<i>Li Yuan Restaurant</i>
	01:00 – 02:30 PM	<i>Kuo Yuan Ye Museum of Cake and Pastry</i>
	05:00 – 06:00 PM	<i>Kanton Restaurant</i>
Rabu, 23 Oktober 2024	11:00 – 12:00 AM	<i>He Ma Shui Restaurant</i>
	03:30 – 04:00 PM	<i>Tiger Roar Express Restaurant</i>
Kamis, 24 Oktober 2024	11:30 – 12:30 AM	<i>Palsaik Restaurant</i>
Jumat, 25 Oktober 2024	11:30 – 01:00 PM	<i>Cihu Mausoleum</i>
Senin, 28 Oktober 2024	09:30 – 11:00 AM	<i>Republic of Chocolate</i>
Selasa, 29 Oktober 2024	10:30 – 12:00 AM	<i>Minghsin University of Science and Technology</i>
	02:00 – 03:30 PM	<i>Kainan University</i>

Hari,

BAB II TEMPAT – TEMPAT YANG DIKUNJUNGI

2.1 *Liyan Banquet Hall*

Berlokasi di *Juye Village, Zhongshan, Taipei (Lin Sen North Road)*. Merupakan restoran yang menghadirkan makanan khas Taiwan dan restoran yang sering digunakan untuk acara keluarga.

2.2 *Hippo Restaurant*

Berada di Taipei, restoran ini menawarkan suasana santai dengan menu yang bervariasi dari hidangan lokal hingga internasional

2.3 *Chung Yun Night Market*

Terletak di Taichung. Pasar malam ini terkenal dengan beragam makanan jalanan khas Taiwan, serta kios-kios yang menjual berbagai souvenir dan produk lokal.

2.4 *Tiger Roar*

Restoran yang berlokasi di Taipei namun menjual hidangan khas negara Korea.

2.5 *Palsaik Korean Restaurant*

Restoran yang sejenis seperti Tiger Roar dengan menjual hidangan khas korea dan berada di foodcourt.

2.6 *Taipei 101 Mall*

Pasar Modern yang merupakan pusat perbelanjaan di gedung Taipei 101, Xinyi Road. Terkenal karena memiliki bentuk bangunan yang indah dan tersedia butik-butik mewah dan juga restoran mewah didalamnya.

2.7 *Republic of Chocolate Museum*

Pabrik dan museum coklat yang terletak di Taoyuan, museum ini memperkenalkan sejarah coklat dengan pameran interaktif dan aktivitas mencicipi setiap varian dan memperlihatkan proses dari biji kakao hingga menjadi coklat yang manis untuk dikonsumsi.

2.8 *Xi Men Ting*

Terletak di Wanhua, Taipei. Merupakan tempat yang terkenal di taiwan karena menjual berbagai macam produk dan banyak brand lokal dan juga internasional. Namun memiliki kontroversial dimana tempat ini merupakan

tempat yang mendukung *LGBTQ* sehingga banyak bendera pelangi dan juga orang-orang yang berpenampilan tidak lazim.

2.9 Taoyuan Night Market

Merupakan pasar malam yang berada di Taoyuan yang menjual berbagai macam produk dari produk makanan, pakaian, oleh-oleh, cendera mata , dan sebagainya.

2.10 Kainan University

Universitas yang terletak di Taoyuan yang memiliki berbagai macam jurusan dan memiliki fasilitas yang sangat lengkap terutama dalam bidang olahraga, Kainan University terkenal dengan team baseball yang merupakan salah satu yang terbaik di taiwan.

2.11 Yi Men Factory

Pabrik yang berlokasi di Tainan, Menjual berbagai cemilan dan oleh-oleh khas taiwan seperti kue nanas, kue kacang merah, dan sebagainya.

2.12 Shilin Night Market

Pasar malam yang terletak di Taipei, menjual beraneka produk seperti makanan, baju, cinder mata, bahkan banyak permainan yang bisa dilakukan seperti mahjong, menembak target, memasukan gelang dalam botol, dan sebagainya.

BAB III PENUTUP

3.1 Kesimpulan

Kegiatan *Study tour* ke Taiwan memberikan pengalaman Baru yang sangat berkesan bagi penulis mengingat perbedaan budaya yang sangat terlihat membuat penulis dapat mencontoh hal-hal baik yang bisa di dapatkan dari negara Taiwan ini, mendapatkan wawasan baru yang belum tentu ada di Indonesia bahkan ide kuliner yang ternyata juga belum ada di negara asal penulis membuat *study tour* ini semakin berkesan. Salah satu hal yang sangat dikagumi oleh penulis adalah kedisiplinan setiap masyarakat taiwan yang dapat di aplikasikan di kehidupan penulis. Selain itu pendidikan disana juga menjadi pembelajaran yang berharga bagi penulis.

3.2 Saran

Kegiatan study tour secara tidak sadar merupakan hal yang sangat penting di dunia pendidikan dimana para mahasiswa dapat belajar diluar kampus mereka, diluar kebudayaan mereka, yang dapat membantu mengembangkan dan membuka wawasan mahasiswa tentang perbedaan budaya, dan kebiasaan setiap daerah mau didalam negeri maupun diluar negeri. Diharapkan kegiatan *study tour* dapat terus berjalan dimanapun dan dijalankan secara ter-organisir dan juga efisien untuk memaksimalkan manfaat dari setiap kegiatan.

DAFTAR PUSTAKA

- Liputan6. (2024, 12 11). *Tujuan Study Tour: Manfaat dan Pentingnya bagi Perkembangan Siswa*. Retrieved from Liputan6:
<https://www.liputan6.com/feeds/read/5829714/tujuan-study-tour-manfaatdan-pentingnya-bagi-perkembangan-siswa>
- Marboen, A. P. (2015, 11 4). *Sejarah singkat Taiwan sejak 1949*. Retrieved from Antara News: <https://www.antaraneews.com/berita/527377/sejarah-singkataiwan-sejak-1949>
- Ministry of Foreign Affairs. (2016, 6 29). *Kondisi hubungan bilateral antara Taiwan dan Indonesia*. Retrieved from TAIWAN - REPUBLIC OF CHINA: https://www.roc-taiwan.org/id_en/post/50.html
- Wire, P. (2024, 11 28). *Mengapa Taiwan menjadi tempat terbaik bagi SDM Industri Digital?* Retrieved from Antara News: <https://m.antaraneews.com/amp/berita/4498161/mengapa-taiwan-menjaditempat-terbaik-bagi-sdm-industri-digital>

LAMPIRAN

Lampiran 1 Dokumentasi Kegiatan selama di Taiwan



Ga



Ga

mbar 3.1 *Li Yuan Restaurant*

mbar 3.2 *Table Set Li Yuan Restaurant*



Gambar 3.3 *Cantonese Restaurant*



Gambar 3.4 *Dr. Sut Yan Sen Memorial*



Gamba



Gambar

r 3.5 Hippo Restaurant

3.6 Kainan University



Gambar 3.7 Tiger Roar Express



Gambar 3.8 Zoo Taipei



Gambar 3.9 Tao Yuan Night Market



Gambar

3.10 Palsaik Kitchen



Gambar 3.11 *Nanqia Life Center*