

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



AKADEMI SAGES

A Noble and Excellent Academy

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

Pemagang,

Mengetahui,
Dosen Pembimbing,

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 Sativano 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 (BXXN) / Total Akhir)			79,5	

tempat, tgl-bln-tahun
Pembimbing Magang,

Td tgn

Nama Lengkap
Jabatan

Matthew Sativano Everest
Head Chef

Lampiran 4. Sertifikat dari Tempat Magang



LAMPIRAN

Lampiran 1 Dokumentasi Kegiatan selama di Taiwan



Gambar 3.1 *Li Yuan Restaurant*



Ga

Ga

Gambar 3.2 *Table Set Li Yuan Restaurant*



Gambar 3.3 *Cantonese Restaurant*



Gambar 3.4 *Dr. Sut Yan Sen Memorial*



Gamba

r 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*