

LAPORAN MAGANG

DI DUSIT THANI, DUBAI



Disusun oleh:
AXEL SETIAWAN
NIM 22110081

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER
AKADEMI SAGES
2025

LAPORAN MAGANG

DI DUSIT THANI, DUBAI



Disusun oleh:
AXEL SETIAWAN
NIM 22110081

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER
AKADEMI SAGES
2025

**LEMBAR PENGESAHAN
INTERNSHIP**

Nama Mitra Magang : Dusit Thani Hotel
Lokasi : Dubai, United Arab Emirates

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

NAMA : AXEL SETIAWAN
NIM : 22110081

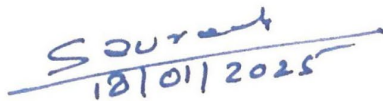
Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku, pada hari Rabu , tanggal 29 Januari 2025

Surabaya, 30 Januari 2025

Disetujui oleh:

Pembimbing Lapangan,

Dosen Pembimbing,



Saurabh Ringola
Sous Chef



Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M
NIDN 0725126601

Disahkan oleh:

Ketua Program Studi,



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

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Axel Setiawan

NIM : 22110081

Program Studi : Diploma III, Seni Kuliner

Judul Laporan Magang : Laporan Magang Di Dusit Thani

Menyatakan Dengan sesungguhnya bahwa Laporan Magang yang telah disusun sebagai syarat untuk memenuhi mata kuliah *Internship* pada Program Studi Diploma III 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, 28 Januari 2025

Yang menyatakan



Axel Setiawan

NIM: 22110081

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yesus Kristus, karena atas berkat dan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan makalah magang ini dengan baik dan tepat waktu. Proses penulisan laporan magang ini merupakan sebuah pengalaman yang bisa menjadi bekal bagi penulis agar bisa terus berinovasi sekarang dan masa depan.

Dengan tersusunnya laporan menu kreatif ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M. selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan bantuan serta bimbingan kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan magang ini.
2. Ibu Ivy Dian Puspitasari Prabowo, S.T.P., M.P. selaku Ketua Program Studi Akademi Sages.
3. Segenap dosen dan staff pengajar Akademi Sages.
4. Sesama mahasiswa dan mahasiswi Akademi Sages.
5. Mr. Prateek Kumar selaku *General Manager* Dusit Thani Dubai by Dusit International.
6. Mr. Hareesh Gopalan selaku *Executive Chef* Dusit Thani Dubai by Dusit International.
7. Mr. Saurabh Ringola selaku Sous Chef dan para senior di Jones The Grocer Kitchen, juga seluruh staff Dusit Thani Dubai, terutama yang telah membimbing penulis.
8. Keluarga dan teman yang memberikan dukungan.
9. Pihak-pihak lain yang membantu secara langsung maupun tidak langsung.

Penulis menyadari bahwa laporan ini masih memiliki banyak kekurangan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran dari pembaca agar menunjang pengembangan dan perbaikan penulisan selanjutnya. Dengan kerendahan hati, penulis memohon maaf apabila terdapat kesalahan serta kekurangan dalam cara penulisan maupun penyampaian isi.

Surabaya, 28 Januari 2025

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PENGESAHAN	Error! Bookmark not defined.
SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT	Error! Bookmark not defined.
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.....	2
1.3 Tujuan dan Manfaat	7
1.4 Waktu Pelaksanaan Magang	7
BAB II PELAKSANAAN MAGANG	8
2.1 Posisi/ Bidang kerja	8
2.2 Pelaksanaan Kerja	8
2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja.....	8
2.4 Realisasi Pelaksanaan Magang	9
BAB III EVALUASI PELAKSANAAN DAN ANALISIS KEGIATAN	11
3.1 Analisis Pelaksanaan Kegiatan	11
3.2 Evaluasi Pelaksanaan Kegiatan.....	12
3.3 Refleksi Diri	12
BAB IV PENUTUP	13
4.1 Kesimpulan	13
4.2 Saran.....	13
DAFTAR PUSTAKA	14
LAMPIRAN.....	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR TABEL

TABEL 1.1 Kitchen Hierarchy	6
TABEL 2.1 Realisasi Pelaksanaan Magang.....	9

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1.1 24th Street.....	3
GAMBAR 1.2 Benjarong	4
GAMBAR 1.3 MaKiRa	4
GAMBAR 1.4 Jones The Grocer	5
GAMBAR 1.5 View	5

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN 1 Aktifitas Magang di Dusit Thani Dubai.....	15
LAMPIRAN 2 Lembar Konsultasi Laporan Magang.....	21
LAMPIRAN 3 Lembar Penilaian dari Tempat Magang.....	22
LAMPIRAN 4 Sertifikat Magang.....	23

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Menurut Undang-undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2003 Tentang Sistem Pendidikan Nasional, khususnya Bab I Ketentuan Umum Pasal 1, ayat 1, yang dimaksud dengan pendidikan adalah usaha sadar dan terencana untuk mewujudkan suasana belajar dan proses pembelajaran agar peserta didik secara aktif mengembangkan potensi dirinya untuk memiliki kekuatan spiritual keagamaan, pengendalian diri, kepribadian, kecerdasan, akhlak mulia, serta keterampilan yang diperlukan dirinya, masyarakat, bangsa dan negara, sedangkan jenis-jenis pendidikan dapat berupa pendidikan pada jalur formal, nonformal, dan informal.

Dalam sistem pendidikan di Indonesia, secara kelompok besar dapat dibagi dua yaitu Pendidikan Vokasi dan Pendidikan Akademik. Pendidikan Vokasi menekankan keterampilan dan pengetahuan praktis untuk profesi atau keahlian tertentu. Sedangkan, pendidikan akademik menawarkan pendidikan yang lebih luas dan umum yang mencakup berbagai disiplin ilmu. (*perbedaan-pendidikan-vokasi-dan-akademik-calon-mahasiswa-perlu-tahu*, dalam <https://www.kompas.com/edu/read/2023/11/22/192500771/>)

Akademi Sages sebagai perguruan tinggi vokasi, melalui kurikulum yang disajikan tentunya juga menerapkan keterampilan dan pengetahuan praktis untuk profesi dan keahlian tertentu, khususnya dalam *food production* yaitu bidang kuliner dan *baking pastry*. Disamping komposisi praktek yang lebih banyak, dalam kurikulum Akademi Sages juga mengharuskan setiap mahasiswa untuk mengikuti program Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM), yang salah satunya adalah Program Magang (*internship*) di Dunia Usaha dan Dunia Industri (DUDI), baik nasional maupun internasional.

Menjalankan program MBKM tersebut, pada kesempatan ini penulis melaksanakan magang di salah satu *hotem international chain* yang ada di Kota Dubai, *Uni Emirat Arab* yaitu di *Dusit Thani Dubai*.

1.2 Profil Mitra Magang

Dusit Thani Dubai merupakan salah satu hotel dibawah manajemen Dusit International yang didirikan oleh Thanpuying Chanut Piyaooui sebagai hotel pertama yang berdiri di *Charoenkung Road, Bangkok*. Hingga Quartal 2 tahun 2024, Dusit Internasional membawahi 8 brand, yaitu *Dusit Thani, Dusit D2, Dusit Princess, Dusit Devrana, ASAI, Dusit Collection, Dusit Suites*, dan *Elite Havens* yang tersebar di 18 negara dengan properti 297 hotel dan villa (<https://www.dusit-international.com/en/our-business/hotels-and-resorts>). Dusit International sendiri sampai saat ini sudah memiliki lebih dari 300 properti dengan total kamar 12.747.

Sementara itu, Hotel Dusit Thani Dubai dibangun pada tahun 1998 dan mulai beroperasi pada tahun 2001. Hotel ini memiliki total 321 kamar dan menawarkan beberapa tipe kamar dengan dimensi ruang yang berbeda seperti, apartemen dengan 2 kamar tidur dengan ukuran kamar 79 hingga 91 meter persegi, 1 kamar tidur dengan ukuran kamar 51 hingga 65 meter persegi, kamar dengan ukuran 130 meter persegi, kamar eksekutif klub dengan ukuran 53 hingga 61 meter persegi, kamar Dusit klub dengan ukuran kamar 36 hingga 37 meter persegi. Kamar eksekutif dengan ukuran 58 hingga 81 meter persegi, kamar mewah dengan ukuran 39 hingga 42 meter persegi. Hotel ini juga menyediakan fasilitas seperti, 24 jam *in-room dining*, pusat kebugaran dengan ruang sauna, kolam renang luar ruangan yang suhunya dapat dikontrol dan spa, dua belas ruang pertemuan dan satu ballroom, toko bunga dan toko souvenir, salon wanita dan pria, pusat bisnis, tempat parkir mobil dalam dan luar ruangan dengan parkir valet, akses wi-fi di seluruh kamar/area umum, brankas di meja depan dan di kamar, layanan pramutamu / bantuan pemesanan tur, jasa limusin/transportasi/penyewaan mobil, layanan antar-jemput gratis terjadwal setiap hari ke Dubai Mall, Kite Beach Park, pusat keuangan internasional Dubai, dan Masjid Zabeel, layanan binatu/*dry cleaning*, penukaran mata uang, katering luar, tersedia ruang merokok, bantuan medis, penyimpanan bagasi, bantuan layanan pos.

Terdapat juga beberapa restoran seperti; 24th Street menghadirkan masakan dari 6 (enam) kultur yang berbeda seperti *Momo-san* menhidangkan masakan Jepang, *Chatakana* menghadirkan masakan India, *Lucy Wong*

menghidangkan masakan China, Mario's menghidangkan masakan Italia, *Ali's* menhidangkan masakan Arab, dan *Wong's* menghidangkan masakan Korea. 24th Street juga dibuka pada pagi hari untuk melayani Breakfast untuk para tamu yang menginap di hotel dimulai pukul 07.00 hingga pukul 11.00 berlokasi di lantai 24. Selain itu, 24th Street juga menyediakan *Lunch* untuk para tamu yang mengadakan *Meeting* dan juga *Saturday Brunch* untuk hari Sabtu pukul 12.30 hingga 15.30. 24th street juga buka setiap hari untuk Dinner dan pada hari jumat akan ada *event Seafood Fiesta* untuk menghidangkan makanan laut.

Gambar 1.1 24th Street



Yang kedua terdapat restoran *fine dining* yaitu Benjarong dengan makanan khas dari Thailand. Benjarong merupakan restoran utama di Dusit Thani sebagai wujud representasi *T hai Culture* itu sendiri. Berlokasi di lantai 24, Benjarong melayani untuk periode *Lunch* dan *Dinner*, *Lunch* akan dibuka pukul 12.00 hingga 15.00 dan buka lagi pukul 19.00 hingga 23.00. Benjarong menyajikan masakan tradisional Thailand terlebih masakan dari utara Thailand, dikarenakan sang *Chef* lahir di Chang mai, bagian utara dari Thailand. Setiap bulan Benjarong selalu mengadakan *event* yang berbeda seperti *Unlimited Dining* yang dimana para tamu dapat order makanan sepuasnya, *Khantoke* yang menyajikan masakan tradisional Chang mai, dan masih banyak lagi. Tidak heran bahwa Benjarong adalah salah satu restoran terbaik di Dubai. Benjarong juga menyediakan *Ala Carte* menu yang bisa diorder setiap saat.

Gambar 1.2 Benjarong



Yang ketiga yaitu MaKiRa, restoran yang menghadirkan makanan Jepang dengan konsep restoran yang cerah dan terbuka, para pelanggan dapat makan masakan langsung di depan *Chef* yang sedang memasak. Dengan fitur ruangan yang terlihat simpel dan nyaman, di sambut dengan baik dengan aroma khas restoran Jepang. Makanan yang dihidangkan di makira cukup beragam, dimulai dari sushi, salmon, wagyu hingga *dessert* menarik seperti es krim, mochi dan lain-lain. Makira buka pada pukul 11.00 hingga 15.00 siang dan pukul 19.00 hingga 22.30 malam.

Gambar 1.3 MaKiRa



Yang keempat yaitu Jones The Grocer adalah restoran Gourmet khas dari Australia, merupakan restoran yang menawarkan makanan khas dari Australia dengan pemilihan bahan-bahan yang berkualitas. Pertama berdiri tahun 1996, berbasis di Sidney, Australia. Jones The Groser menyajikan suatu kafe yang menawarkan suatu pengalaman yang berbeda dari hanya sekedar menikmati

secangkir teh atau kopi. Jones The Grocer buka selama 24 jam melayani *breakfast, dinner* dan *room service*.

Gambar 1.4 Jones The Grocer



Yang kelima yaitu *The View*. *The View* adalah Open Restaurant yang berada di luar gedung hotel, berada di samping Jones The Grocer, *The View* menawarkan sensasi makan dengan *view* dari kota Dubai yang sangat gemerlap di malam hari, buka pukul 18.30 hingga 01.00 dengan menawarkan makanan *Arabic Cuisine*. *The View* sendiri hanya tersedia pada musim dingin di Dubai mengingat pada musim panas Dubai bisa mencapai 40 derajat celcius tidak memungkinkan untuk buka.

Gambar 1.5 View



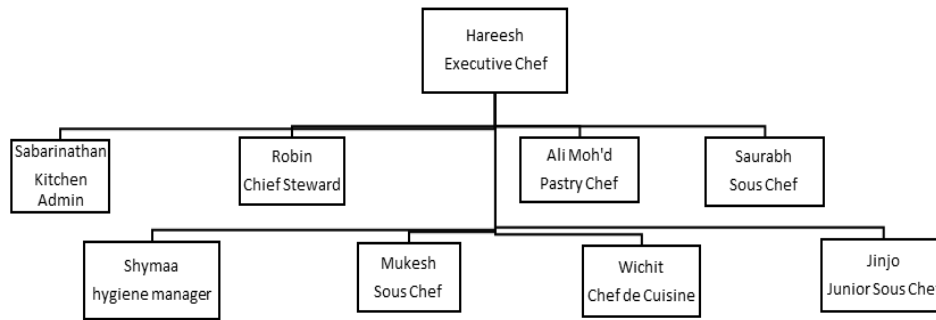
1.2.1 Visi dan Misi

Visi dari pada Dusit Thani yaitu “*Proud of our Thai Herritage, uniquely delivering gracious hospitality to the world*”

Misi dari pada Dusit Thani yaitu “*We empower our people to exceed expectations... Always*”

1.2.2 Struktur Organisasi

Tabel 1.1 Kitchen Hierarchy



Berdasarkan Struktur Organisasi di atas, maka tugas dan tanggung jawab masing-masing posisi/jabatan dapat diuraikan sebagai berikut:

1. *Executive Chef*: bertanggung jawab atas staf dapur, mengelola staf skala makro, menentukan standar kualitas dalam hal rasa, menu makanan dan harga jual.
2. *Kitchen administration*: bagian informasi yang mendukung Executive Chef dalam hal administrasi seperti perekrutan ataupun acara yang akan dilaksanakan.
3. *Hygiene manager*: melakukan pengecekan pada bagian bahan-bahan makanan, kebersihan standar dapur, menjaga kualitas bahan dan makanan dan melaporkan ke tanggung jawabnya ke *Executive Chef*.
4. *Chef de Cuisine, Sous Chef, Pastry Chef*: bertanggung jawab atas segala manajemen tim, membuat resep baru, mengawasi dan melatih staff dengan tetap menjaga kualitas makanan.
5. *Junior Sous Chef*: memiliki tugas dan tanggung jawab sama seperti Sous Chef dan mewakili jika *Sous Chef* berhalangan atau *off*.
6. *Steward Manajer*: bertugas mengontrol kebersihan dan barang-barang didapur.

1.3 Tujuan dan Manfaat

1.3.1 Tujuan Magang

Tujuan magang yaitu sebagai penghubung antara dunia pendidikan dengan dunia kerja. Dalam proses magang, peserta dapat banyak belajar tentang dunia kerja dan menambah kemampuan untuk dunia kerja.

1.3.2 Manfaat Magang

A. Manfaat untuk Mahasiswa:

Menambah pengalaman, Menambah jaringan, Menambah ketrampilan dan kompetensi, Menambah wawasan untuk dunia kerja dan Melatih tanggung jawab.

B. Manfaat untuk Mitra Magang:

Menghemat biaya gaji karyawan dan Menemukan karyawan potensial

C. Manfaat untuk Institusi (Akademi Sages):

Menjalin/meningkatkan kerjasama antara mitra magang dengan institusi

1.4 Waktu Pelaksanaan Magang

Proses magang yang dilakukan penulis di Dusit Thani Hotel, Dubai yang berlokasi di 133 Sheikh Zayed Road, P. O. Box 23335, Dubai, United Arab Emirates. Penulis memilih Dusit Thani sebagai mitra magang karena merupakan salah satu hotel bintang 5 dan berada di urutan 159 dari 836 hotel di Dubai (per 14 Desember 2024, menurut Tripadvisor). Lokasinya strategis yang berada dipusat kota sehingga mudah untuk diakses melalui beberapa transportasi umum dan merupakan salah satu hotel yang sudah berdiri selama lebih dari 20 tahun sehingga dapat dipastikan Dusit Thani memiliki standar dan reputasi yang tinggi. Penulis melakukan magang selama lebih dari 6 bulan dimulai dari tanggal 26 Juni 2024 hingga 23 Januari 2025.

BAB II

PELAKSANAAN MAGANG

2.1 Posisi/ Bidang kerja

Posisi bidang kerja yang dilaksanakan berstatus magang pada salah satu restoran di dapur hotel yaitu *Jones The Grocer* dengan masa magang selama lebih dari enam bulan. Penulis mengawali magang dengan belajar standar operasional prosedur mengenai dapur tempat penulis melakukan kegiatan magang seperti FIFO dan FEFO, melakukan pengambilan barang dari gudang sesuai kebutuhan di dapur, mempelajari menu dan buku resep, melakukan *mise en place*, hingga menerima pesanan makanan dan membuatnya untuk pembeli yang makan ditempat ataupun yang melakukan pembelian secara *online* atau *room service*.

2.2 Pelaksanaan Kerja

2.2.1 Penugasan Shift Pagi-Siang (Pk. 07.30 S.d Pk. 16.30)

Tugas yang diberikan kepada penulis di *kitchen* setiap hari dilakukan secara berulang adalah sebagai berikut:

- A. Ditugaskan untuk melakukan pengecekan bahan pada *counter chiller* dan *chiller* di dapur apa saja barang yang akan habis untuk dilakukan *mise en place* seperti: membuat saus marinasi, membuat saus untuk kondimen makanan, membuat adonan pizza dan juga membuat *pizza base*, memotong roti *sourdough* dan roti *multigrain* dengan standar *Jones The Grocer* dengan ketebalan 1,5 centimeter. Roti ini merupakan salah satu andalan restoran terutama untuk menu *breakfast* dan juga untuk *sandwiches*. Meng-handle *breakfast menu* dan *a la carte* serta melakukan pengecekan *date tags*.
- B. Membuat order *a la carte* dari untuk pelanggan yang melakukan *dine-in*, *take away*, ataupun *room service* dan melakukan *set-up* High Tea untuk tamu lobby. Jam order High Tea adalah jam 13.00 hingga 16.00 sore hari.

2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja

Dalam praktek kerjanya, jam kerja di *Kitchen* Dusit Thani Dubai yaitu 6 hari kerja dalam waktu 9 jam. Terkadang penulis mendapatkan 2 hari kerja jika ada PH (Public Holiday). Jadwal kerja biasanya akan dikirim pada hari minggu

kepada staff melalui grup Whatsapp. Terdapat 2 section pada dapur penulis yaitu *cold section* dan *hot section*. Penulis dapat ditempatkan fleksibel sesuai dengan keadaan di dapur.

2.4 Realisasi Pelaksanaan Magang

Tabel 2.1 Realisasi Pelaksanaan Magang

Minggu	Tanggal	Shift	Aktivitas yang dilakukan
1	25 November 2024 – 1 Desember 2024	Pagi	- <i>Mise en place grill chicken</i> - <i>Mise en place chicken burger</i> - <i>Mise en place harissa chicken</i> - <i>Mise en place harissa mayonnaise sauce</i> - <i>Mise en place beer batter untuk fish and chip</i> - <i>Mise en place bechamel sauce</i> - <i>Mise en place juniper berry sauce</i> - <i>Make pizza dough</i> - <i>Make pizza base</i> - <i>Date tags freezer (monthly)</i>
2	2 Desember 2024 – 8 Desember 2024	Pagi	- <i>Mise en place napoli sauce</i> - <i>Mise en place garlic bread</i> - <i>Mise en place garlic croutons</i> - <i>Mise en place couscous</i> - <i>Mise en place pizza sauce</i> - <i>Mise en place tomato soup</i> - <i>Make truffle mayonnaise sauce</i> - <i>Mise en place marinated tofu</i> - <i>Mise en place ramen egg</i> - <i>Mise en place soya maple sauce</i> - <i>Make pizza dough</i> - <i>Make pizza base</i>
3	9 Desember 2024 –	Pagi	- <i>Mise en place beetroot</i>

	15 Desember 2024		<i>hummus, edamame</i> <i>hummus, truffle labneh</i> - <i>make pizza dough</i> - <i>Make pizza base</i> - <i>Mise en place couscous</i> - <i>Make caesar dressing</i> - <i>Make sriracha mayo sauce</i>
4	16 Desember 2024 – 19 Desember 2024	Pagi	- <i>Make basil pesto sauce</i> - <i>Make babaganoush sauce</i> - <i>Make asian dressing sauce</i> - <i>Make pizza dough</i> - <i>Mise en place chicken parmigiana</i> - <i>Make roast cauliflower for salad</i> - <i>Make marination sauce for lamb festive</i> - <i>Make yuzu ponzu sauce</i>

BAB III

EVALUASI PELAKSANAAN DAN ANALISIS KEGIATAN

3.1 Analisis Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan magang penulis dilakukan di Dusit Thani Hotel, Dubai, United Arab Emirates. Penulis ditempatkan di salah satu dapur di hotel tersebut yaitu Jones The Grocer, untuk posisi kerja penulis ditempatkan di *hot kitchen* selama 6 bulan mulai dari tanggal 26 Juni 2024 hingga 26 Desember 2024 dan diperpanjang hingga 23 Januari 2025 dengan struktur pelaksanaan kegiatan 6 hari kerja dan 9 jam kerja dalam seminggu. Dalam pelaksanaan kegiatan magang, ada beberapa faktor pendukung dan penghambat yang dihadapi oleh penulis. Faktor pendukung untuk penulis yaitu penulis memperoleh fasilitas seperti gaji bulanan, tempat akomodasi, transport saat datang di bandara menuju ke tempat akomodasi, transport menuju tempat kerja, makan pagi-siang-malam di tempat akomodasi dan juga ditempat penulis kerja, fasilitas olahraga berupa tempat *gym*, lapangan basket, lapangan bulutangkis. Para senior juga membantu dan mendukung penulis selama kegiatan magang dalam pembelajaran di dapur untuk mengeluarkan kemampuan terbaik penulis dengan memberi nasehat dan juga saran.

Terdapat beberapa faktor penghambat yang dialami penulis selama melakukan kegiatan magang yang pertama adalah bahasa. Mayoritas pegawai hotel adalah imigran dari negara asing membuat penulis bingung memahami bahasa dan logat mereka ketika berinteraksi ataupun dalam memberikan instruksi. Yang kedua, para senior antara satu dengan yang lain memiliki cara sendiri-sendiri dalam melakukan pekerjaannya sehingga sering membuat penulis bingung untuk mengikuti arahan dari para senior. Yang ketiga, yaitu antara para senior ada beberapa yang tidak akur antara satu dengan yang lain sehingga membuat kondisi terkadang menjadi tidak kondusif. Yang keempat yaitu, jadwal kerja terkadang tidak pasti sehingga mengganggu waktu istirahat para senior maupun para penulis. Yang kelima, untuk pertama kalinya penulis kesulitan mencari barang dan selalu bertanya kepada senior karena belum paham lokasi barang sehingga penulis memerlukan adaptasi kurang lebih 2 bulan.

3.2 Evaluasi Pelaksanaan Kegiatan

Setelah serangkaian pelaksanaan magang, menurut penulis dunia kerja tidak semudah yang dikatakan dan dibayangkan. Membutuhkan disiplin dan kemampuan kognitif yang tinggi sehingga penulis dapat beradaptasi dan berkembang ke arah yang lebih baik. Selain itu, pentingnya untuk menggunakan bahasa Inggris yang jelas dan benar agar mudah untuk dipahami.

3.3 Refleksi Diri

Menurut penulis, selama melakukan kegiatan magang hingga berakhirnya kegiatan magang, penulis merefleksikan berbagai hal antara lain:

1. Adaptasi: pengalaman pertama bagi penulis adalah hidup di negara orang memerlukan penyesuaian diri dalam bidang sosial dan juga terutama magang sehingga penulis tidak kaget ketika berkerja dengan orang lain.
2. Manajemen waktu: dalam prosesnya penulis harus pintar mengatur waktu dalam hal istirahat, dalam waktu memanggng dan juga memasak ataupun persiapan selama magang. Penulis magang di salah satu dapur *a la carte* yang mengharuskan penulis mempersiapkan bahan *back-up* dan juga proses memasak agar segera disajikan ke konsumen secepat mungkin.
3. Keterampilan individu: pelajaran yang diperoleh oleh penulis selama belajar di akademi mendapat pengalaman yang lebih intens dan profesional terutama mendapat bimbingan dan masukan dari para senior.
4. Etika kerja: penulis mendapat pelajaran bahwa ada standar kerja yang harus dilaksanakan dalam proses magang demi kebaikan penulis di masa depan.

BAB IV

PENUTUP

4.1 Kesimpulan

Penulis dapat menarik kesimpulan, setelah penulis melaksanakan kegiatan magang di Dusit Thani Hotel selama lebih dari 6 bulan bahwa ada kesamaan dan juga ada perbedaan dalam ketrampilan secara teori ataupun secara praktikal yang diperoleh di jenjang perkuliahan dengan melakukan pelaksanaan kerja yang ada di lapangan dimana dunia kerja memiliki standar dan tekanan yang lebih tinggi.

4.2 Saran

Menurut penulis, berdasarkan kesimpulan beberapa saran dari penulis antara lain: (1) peserta magang harus menguasai teknik dasar berdasarkan apa yang diterima dan dipelajari dikampus agar lebih cepat dalam beradaptasi dengan lingkungan baru, (2) peserta magang harus aktif bertanya kepada para senior agar mendapatkan informasi baru dan komunikasi untuk mendukung kerja tim ataupun untuk masa depannya sendiri, dan (3) peserta magang harus menyiapkan fisik dan mental agar tidak mudah putus asa dalam menjalani proses magang.

DAFTAR PUSTAKA

Bisnis Mengenai Dusit Internasional Tentang Hotel dan Resort, *dalam*
<https://www.dusit-international.com/en/our-business/hotels-and-resorts>).

Perbedaan-pendidikan-vokasi-dan-akademik-calon-mahasiswa-perlu-tahu, *dalam*
<https://www.kompas.com/edu/read/2023/11/22/192500771/>)