

LAPORAN MAGANG

PADMA HOTEL SEMARANG



Disusun oleh :
Calista Devina Stevan
NIM : 22110022

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER
AKADEMI SAGES
2025

LAPORAN MAGANG

PADMA HOTEL SEMARANG



Disusun oleh :
Calista Devina Stevan
NIM : 22110022

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER
AKADEMI SAGES
2025

**LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN MAGANG**

Nama Mitra Magang : Padma Hotel Semarang
Lokasi : Semarang, Indonesia

Yang telah dilaksanakan oleh mahasiswa Program Studi Diploma Tiga Seni
Kuliner Akademi Sages Berikut:

Nama : Calista Devina Stevan
NIM : 22110022

Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku,
pada hari Kamis, tanggal 18 Januari 2025

Surabaya, 18 Januari 2025

Disetujui oleh:

Pembimbing lapangan,

Dosen Pembimbing,



Reta Jorudi

**Pastry Sous Chef
Padma Hotel Semarang**



**Titin Lestariningsih, S.E., M.M
NIDN : 0711077705**

Disahkan oleh:
Ketua Program Studi,



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

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Calista Devina Stevan

NIM : 22110022

Program Studi : D3 Seni Kuliner

Judul Laporan Magang : Laporan Magang di Padma Hotel Semarang

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, 12 Januari 2025

Yang Menyatakan,

A 1000 Rupiah revenue stamp (Meterai Tempel) with a Garuda emblem and a handwritten signature over it. The stamp includes the text "SPESIAL BEHU RUPAH", "1000", "METERAI TEMPEL", and the serial number "AADC5AMX143083788".

Calista Devina Stevan

NIM: 22110022

Kata Pengantar

Puji dan syukur penulis panjatkan atas hikmat dan rahmat yang diberikan sehingga proses pembuatan laporan magang tentang “Laporan Magang di Padma Hotel Semarang” ini dapat terselesaikan dengan baik.

Penulis menyadari banyak pihak yang membantu dan berkontribusi dalam penyelesaian laporan magang ini. Segala bentuk bantuan, baik berupa dukungan moril dan materil sangat membantu penulis dalam mengumpulkan semangat dan keinginan untuk menyelesaikan studi. Dengan demikian penulis mengucapkan terima kasih dengan ketulusan hati kepada pihak-pihak yang telah membantu dan membimbing penulis selama menyusun skripsi ini, yakni kepada:

1. *Ms. Titin*, S.E., M.M. selaku *dosen* dari akademi *SAGES* sekaligus dosen pembimbing yang sudah membimbing dan memantau selama kegiatan magang, termasuk mendengarkan keluh kesah penulis.
2. *Chef Deddy Sutan* selaku *Executive Pastry Chef* dari Padma Hotel Semarang yang membimbing dan mengajarkan penulis tentang banyak hal dan sudut pandang baru selama kegiatan magang.
3. *Miss Ivy Dian Puspitasari Prabowo*, S.TP., M.P. selaku Kepala BAAK akademi *SAGES* membantu dalam proses lamaran pekerjaan sampai penerimaan magang pada tempat yang bersangkutan.
4. Seluruh *Culinary Department* dari *Sous Chef*, *Chef de Partie*, *Demi Chef*, *Commis*, *Daily Worker* dari bagian *Pastry & Bakery Kitchen*, termasuk bagian *Steward* dan *Canteen* Padma Hotel Semarang yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu yang sudah mendukung, membantu, serta kebersamaan yang diberikan selama kegiatan magang.
5. *Staff* lain dari Padma Hotel Semarang seperti, *HR Department* yang membantu dari awal kedatangan hingga berakhirnya masa kegiatan magang, juga selama proses pelengkapan untuk mendapatkan sertifikat, bagian *Purchasing Department* yang mendukung pembelian dan kedatangan dari barang *kitchen*, juga *department-department* lain yang penulis tidak dapat sebutkan satu persatu.
6. Tidak lupa kepada teman-teman angkatan 2022 yang sama-sama berbagi keluh kesah dan tetap saling menyemangati satu dengan yang lain selama kegiatan magang berlangsung.

Penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada seluruh pihak yang telah memberikan dukungan dalam penulisan laporan ini. Tidak lupa penulis juga mengucapkan permohonan maaf jika selama proses penyusunan makalah banyak melakukan kesalahan, secara sengaja maupun tidak disengaja.

Surabaya, 13 Januari 2025

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Magang.....	1
1.2 Profil Mitra Magang.....	3
1.3 Tujuan Magang.....	21
1.4 Manfaat Magang.....	22
1.5 Waktu Pelaksanaan Magang.....	22
BAB II PELAKSANAAN MAGANG.....	23
2.1 Lingkup Unit Kerja.....	23
2.2 Lingkup Penugasan.....	24
2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja.....	26
2.4 Realisasi Pelaksanaan Magang.....	26
BAB III ANALISIS DAN EVALUASI PELAKSANAAN MAGANG.....	60
3.1 Evaluasi Pelaksanaan Kegiatan.....	60
3.2 Analisis Pelaksanaan Kegiatan.....	61
3.3 Refleksi Diri.....	63
BAB IV PENUTUP.....	65
1.1 Kesimpulan.....	65
1.2 Saran.....	66
DAFTAR PUSTAKA.....	67
LAMPIRAN.....	68

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Visual Padma Hotel Semarang.....	4
Gambar 1.2 <i>Deluxe Room</i>	6
Gambar 1.3 <i>Grand Deluxe Room</i>	7
Gambar 1.4 <i>Pool Access Room</i>	8
Gambar 1.5 <i>Premier Balcony Room</i>	9
Gambar 1.6 <i>Premier Pool Access Room</i>	10
Gambar 1.7 <i>Superior Residence Room</i>	11
Gambar 1.8 <i>Deluxe Residence Room</i>	12
Gambar 1.9 <i>Junior Suit Room</i>	13
Gambar 1.10 <i>Family Room</i>	14
Gambar 1.11 <i>Executive One-Bedroom Suite</i>	15
Gambar 1.13 <i>Waterpark</i>	16
Gambar 1.14 Kolam Renang.....	17
Gambar 1.15 <i>Kids Club</i>	17
Gambar 1.16 Salon.....	18
Gambar 1.17 <i>GYM</i>	18
Gambar 1.18 <i>Club Lounge</i>	18
Gambar 1.19 Semawis.....	19
Gambar 1.20 Kim Tia.....	19
Gambar 1.21 Tuntang.....	20
Gambar 1.22 Goolali.....	20
Gambar 1.23 <i>Organization Chart Pastry & Bakery Kitchen PHS</i>	21

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 <i>Deluxe Room</i>	6
Tabel 1.2 <i>Grand Deluxe Room</i>	7
Tabel 1.3 <i>Pool Access Room</i>	8
Tabel 1.4 <i>Premier Balcony Room</i>	9
Tabel 1.5 <i>Premier Pool Access Room</i>	10
Tabel 1.6 <i>Superior Residence Room</i>	11
Tabel 1.7 <i>Deluxe Residence Room</i>	12
Tabel 1.8 <i>Junior Suit Room</i>	13
Tabel 1.9 <i>Family Room</i>	14
Tabel 1.10 <i>Executive One-Bedroom Suite</i>	15
Tabel 1.11 <i>Presidential Suit Room</i>	16
Tabel 1.12 Rencana dan Penjadwalan Kerja.....	26
Tabel 1.13 Realisasi Magang.....	26

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Penilaian Prestasi Magang dari Mitra Magang.....	68
Lampiran 2 Penilaian Prestasi Magang dari Mitra Institusi.....	69
Lampiran 3 Sertifikat Magang.....	70
Lampiran 4 Lembar Pembimbingan Magang	71
Lampiran 5 Jurnal Kegiatan Harian (<i>Log Book</i>).....	72
Lampiran 6 Dokumentasi Kegiatan Magang.....	73
Lampiran 7 Dokumentasi Produk yang Pernah Dibuat.....	74

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Magang

Magang merupakan suatu program kegiatan praktek di lapangan kerja yang dilaksanakan oleh mahasiswa selama kurang lebih 6 bulan. Biasanya, program magang atau dalam bahasa Inggris *internship* ini merupakan program yang ditugaskan oleh kampus untuk para mahasiswanya setelah beberapa semester mengikuti pembelajaran di kampus. Magang sendiri merupakan salah satu proses belajar serta penerapan ilmu yang telah dipelajari selama masa perkuliahan. Magang juga menjadi salah satu syarat kelulusan mahasiswa dalam menjalankan studi. Tujuan utama magang adalah mempersiapkan para mahasiswa untuk masuk dunia kerja dan bisa menerapkan keterampilan yang dibutuhkan industri (Quipper Campuss 2024).

Program *internship* yang dilakukan di dunia *food n beverage*, khususnya di dapur dunia perhotelan yang biasa juga disebut-sebut juga sebagai *On Job Training* atau OJT ini merupakan pelatihan kerja dimana mahasiswa belajar lebih dalam lagi mengenai cara kerja di dapur. Setiap mahasiswa yang berkesempatan untuk melaksanakan program magangnya di dapur biasanya sudah memiliki *basic skill* yang telah dipelajarinya saat masa perkuliahan. Mahasiswa akan mendapat ilmu dan pengetahuan baru yang mungkin tidak dapat di kampus ketika melakukan OJT di dapur hotel maupun restoran. Mahasiswa akan belajar banyak hal seperti cara mengikuti SOP yang telah ditetapkan oleh perusahaan selama bekerja di industri, *standard recipe*, cara penggunaan alat-alat, cara pembuatan produk, penyimpanan produk, *sanitation standard*, HACCP, hingga wawasan mengenai *hospitality*. Pengalaman OJT memberikan peluang bagi mahasiswa untuk merasakan lingkungan kerja sebenarnya, mengaplikasikan pengetahuan yang diperoleh di kampus, dan mengasah keterampilan yang relevan dengan pekerjaan di industri perhotelan (Dwi Endaryanti, 2023). Semua pengalaman dan ilmu yang didapat oleh

mahasiswa ketika melakukan OJT tentunya sangat bermanfaat bagi karir kedepan ketika terjun dan bekerja di dunia perhotelan.

Pada kesempatan kali ini, penulis melaksanakan kegiatan program di dunia *food n beverage*, khususnya di *pastry kitchen* pada Padma Hotel Semarang. Padma Hotel Semarang menyediakan program *internship* di *pastry & bakery kitchen* selama 6 bulan dengan terjun dan belajar langsung dibawah bimbingan *executive pastry chef* yang sangat luar biasa yaitu Deddy Sutan. Mahasiswa yang mendapat kesempatan OJT disini, belajar banyak hal mengenai cara kerja di kitchen hingga HACCP. Penulis merasa bahwa kegiatan praktek kerja lapangan yang dilakukan di Hotel Padma Semarang pada bagian *pastry & bakery kitchen* ini sangat membantu untuk jenjang karir kedepannya.

1.2 Profil Mitra Magang

1. Sejarah Puri Padma *Management Group*

Sejarah Padma Hotel Grup bermula ketika Bapak Budi Hartono selaku pimpinan P.T. Puri Zuqni, membeli lahan prima tepatnya di Legian, Bali, seluas 6,8 hektar. Beliau menyadari dan melihat bahwa adanya potensi yang besar untuk membangun sebuah hotel bintang 5 dengan pemandangan pantai di kawasan tersebut. Melihat adanya hal tersebut, maka, diresmikanlah properti Padma yang pertama pada bulan September tahun 1990 dengan nama “*The Bali Padma Hotel*”. Lokasi *The Bali Padma Hotel* ini sangat dekat dengan Sunset Beach yang sangat terkenal di Bali.

P.T. Puri Zuqni melanjutkan proyek pembangunannya di tahun 2000 dengan mengakuisi sebuah hotel “*The Chedi*” yang memiliki 50 kamar, tepatnya berada di Bandung. Proyek pengakuisian hotel ini dilanjutkan dengan renovasi estetika dan perluasan bangunan serta kamar. Proyek ini selesai pada tahun 2010 dan properti ini diberi nama Padma Hotel Bandung. Lokasi dari hotel ini terletak di perbukitan subur di Jawa Barat yang hanya berjarak beberapa menit dari pusat kota. Hotel ini

dirancang sebagai tempat peristirahatan yang populer serta dirancang untuk bisnis dan juga liburan.

Melihat perkembangannya yang baik, P.T. Puri Zuqni akhirnya meluncurkan properti ketiga-nya setelah perencanaan bertahun-tahun. Properti ketiga yang dibangun adalah Padma Resort Ubud yang diresmikan pada bulan Februari tahun 2016. Padma Resort Ubud ini dibangun dengan dirancang mencerminkan esensi keagungan Bali.

Pada bulan September 2016, manajemen hotel ini akhirnya resmi dibentuk dengan nama PT. Puri Padma *Management*, dengan nama brand nya yaitu Padma *Hotels*. PT. Puri Padma *Management* ini yang mengelola ketiga properti yang telah dibangun. Tidak hanya ketiga properti diatas, PT. Puri Padma *Management* juga mengelola Resinda Hotel yang ada di Karawang.

Setelah resmi terbentuknya manajemen yang stabil, PT. Puri Padma *Management* memperluas pembangunannya ke ibu kota provinsi Jawa Tengah yaitu Semarang. Padma Hotel Semarang berdiri pada 22 september 2018. Padma Hotel Semarang ini dibangun dan dirancang dengan mencerminkan estetika dan sejarah yang berhubungan dengan kota semarang.

Dengan semua properti yang telah terbentuk dan dikelola oleh PT. Puri Padma *Management* ini, Padma *Hotels* berkomitmen untuk memperluas jangkauan pembangunannya ke kota-kota besar. Perusahaan ini juga ingin menambah portofolionya yang sedang berkembang dengan properti di Surabaya dan Yogyakarta.

2. Profil dan Sejarah Padma Hotel Semarang



Gambar 1.1 Visual Padma Hotel Semarang

Padma Hotel Semarang adalah hotel mewah bergaya kontemporer yang menawan dan kaya sentuhan budaya lokal, di lokasi strategis yang dekat dengan jantung ibukota Jawa Tengah (Padma Hotel Semarang, 2023). Berdiri pada tanggal 22 September 2018, Padma Hotel Semarang menyusul dibangun setelah melihat kesuksesan dari ke empat Padma *Hotels* lainnya yang berada di Legian, Bandung, Ubud, serta Hotel Resinda yang berada di daerah Karawang. Lokasi Padma Hotel Semarang ini berada tepat di Jalan Pemuda No.118, Semarang, Jawa Tengah.

Dirancang oleh Wimberly Allison Tong & Goo (WATG), firma arsitektur internasional, Padma Hotel Semarang mengusung konsep “*Modern Heritage*” yang memadukan unsur modern dengan budaya warisan jawa. Adanya konsep “*Modern Heritage*” ini ditunjukkan dengan adanya desain interior yang menggunakan material lokall, yaitu batu alam dan kayu jati. Pembangunan Padma Hotel Semarang ini sendiri membutuhkan waktu selama 2 tahun, yakni dimulai pada tahun 2016 dan berakhir pada tahun 2018.

Padma Hotel Semarang memiliki fasilitas yang terbilang lengkap, dengan luas area sebesar 1,5 hektar, hotel ini memiliki 287 kamar dan suite, 14 ruang pertemuan, dan 1 ballroom. Hotel ini dilengkapi dengan fasilitas lainnya seperti kolam renang, spa, gym, salon, kids club, gelato bar, serta

restoran. Padma Hotel Semarang menjadi salah satu pilihan yang sangat populer bagi wisatawan yang berkunjung untuk liburan maupun urusan bisnis di Semarang serta wilayah Jawa Tengah.

3. Visi, Misi, Tagline Padma Hotel Semarang :

a. Visi

To be the #1 National Hotel Chain in the 5 – star category

b. Misi

To create the most memorable Hotel / resort experience or our guests

c. Tagline

Serenity in the City (Kedamaian / ketenangan di tengah Kota)

4. Nilai Padma Hotel Semarang

- a. Achievement
- b. Excellence
- c. Customer Focus
- d. Honesty & Integrity
- e. People-Oriented.

5. Tipe Kamar Padma Hotel Semarang

a) *Deluxe Room*



Gambar 1.2 *Deluxe Room*

Informasi Kamar	
Tipe Ranjang	Satu ranjang hollywood (280cm x 200cm) Dua ranjang twin (200 cm x 140 cm)
Kamar Mandi	Shower dan toilet terpisah
Internet	Gratis akses internet berkecepatan tinggi di kamar
Ukuran	40 m2
Lokasi	Lantai 1 - 7
Pemandangan	Taman atau Kolam
Jumlah Kamar	91
Club Benefits	Tidak Tersedia
Kapasitas Maksimal	3D(Dewasa), 2D(Dewasa) +1A(Anak), 2D(Dewasa) +2A(Anak) atau 1D(Dewasa) +2A(Anak)

Tabel 1.1 *Deluxe Room*

b) *Grand Deluxe Room*



Gambar 1.3 *Grand Deluxe Room*

Informasi Kamar	
Tipe Ranjang	Satu ranjang king (200 cm x 200 cm)
Kamar Mandi	Shower dan bathtub terpisah
Internet	Gratis akses internet berkecepatan tinggi di kamar
Ukuran	40 m2 (Grand Deluxe), 43,5 m2 (Grand Deluxe Balcony)
Lokasi	Lantai 2 & 3
Pemandangan	Kolam
Jumlah Kamar	52
Club Benefits	Tidak Tersedia
Kapasitas Maksimal	3D(Dewasa), 2D(Dewasa) +1A(Anak) atau 1D(Dewasa) +2A(Anak)

Tabel 1.2 *Grand Deluxe Room*

c) *Pool Access Room*

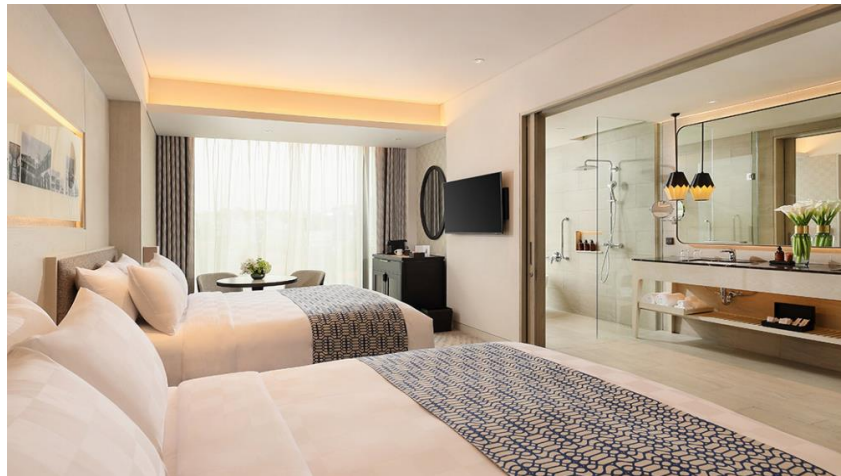


Gambar 1.4 *Pool Access Room*

Informasi Kamar	
Tipe Ranjang	Satu ranjang king (200 cm x 200 cm)
Kamar Mandi	Shower dan bathtub terpisah
Internet	Gratis akses internet berkecepatan tinggi di kamar
Ukuran	47 m2 (termasuk akses kolam renang)
Lokasi	Lantai 1
Pemandangan	Kolam
Jumlah Kamar	9
Club Benefits	Tersedia
Kapasitas Maksimal	3D(Dewasa), 2D(Dewasa) +1A(Anak) atau 1D(Dewasa) +2A(Anak)

Tabel 1.3 *Pool Access Room*

d) *Premier Balcony Room*



Gambar 1.5 *Premier Balcony Room*

Informasi Kamar	
Tipe Ranjang	Dua ranjang queen (160 cm x 200 cm)
Kamar Mandi	Shower dan bathtub terpisah dengan toilet tambahan
Internet	Gratis akses internet berkecepatan tinggi di kamar
Ukuran	50 m2
Lokasi	Lantai 1-7
Pemandangan	taman dan kolam
Jumlah Kamar	17
Club Benefits	Tidak Tersedia
Kapasitas Maksimal	2D(Dewasa) +2A(Anak), 1D(Dewasa) +2A(Anak) atau 2D(Dewasa) +1A(Anak)

Tabel 1.4 *Premier Balcony Room*

e) *Premier Pool Access Room*



Gambar 1.6 *Premier Pool Access Room*

Informasi Kamar	
Tipe Ranjang	Dua ranjang queen (160 cm x 200 cm)
Kamar Mandi	Shower dan bathtub terpisah dengan toilet tambahan
Internet	Gratis akses internet berkecepatan tinggi di kamar
Ukuran	58,3 m2 (termasuk akses kolam renang)
Lokasi	Lantai 1
Pemandangan	kolam
Jumlah Kamar	1
Club Benefits	Tersedia
Kapasitas Maksimal	2D(Dewasa) +2A(Anak), 1D(Dewasa) +2A(Anak) atau 2D(Dewasa) +1A(Anak)

Tabel 1.5 *Premier Pool Access Room*

f) *Superior Residence Room*



Gambar 1.7 *Superior Residence Room*

Informasi Kamar	
Tipe Ranjang	satu ranjang king (180 cm x 200 cm)
Kamar Mandi	Shower
Internet	Gratis akses internet berkecepatan tinggi di kamar
Ukuran	33 m ²
Lokasi	Lantai 3-7
Pemandangan	taman
Jumlah Kamar	5
Club Benefits	Tidak Tersedia
Kapasitas Maksimal	3D(Dewasa), 2D(Dewasa) +1A(Anak) atau 1D(Dewasa) +2A(Anak)

Tabel 1.6 *Superior Residence Room*

g) *Deluxe Residence Room*



Gambar 1.8 *Superior Residence Room*

Informasi Kamar	
Tipe Ranjang	satu ranjang king (180 cm x 200 cm)
Kamar Mandi	Shower
Internet	Gratis akses internet berkecepatan tinggi di kamar
Ukuran	40 m2
Lokasi	Lantai 5
Pemandangan	taman
Jumlah Kamar	9
Club Benefits	Tidak Tersedia
Kapasitas Maksimal	3D(Dewasa), 2D(Dewasa) +1A(Anak) atau 1D(Dewasa) +2A(Anak)

Tabel 1.7 *Superior Residence Room*

h) *Junior Suite Room*



Gambar 1.9 *Junior Suite Room*

Informasi Kamar	
Tipe Ranjang	satu ranjang king (180 cm x 200 cm)
Kamar Mandi	Shower dan bathup terpisah
Internet	Gratis akses internet berkecepatan tinggi di kamar
Ukuran	50 m2
Lokasi	Lantai 5-6
Pemandangan	taman
Jumlah Kamar	4
Club Benefits	Tersedia
Kapasitas Maksimal	3D(Dewasa), 2D(Dewasa) +1A(Anak) atau 1D(Dewasa) +2A(Anak)

Tabel 1.8 *Junior Suite Room*

i) *Family Room*



Gambar 1.10 *Family Room*

Informasi Kamar	
Tipe Ranjang	Satu ranjang king (200 cm x 200 cm) di kamar utama dan ranjang bertingkat (100cm x 200cm) di kamar anak-anak
Kamar Mandi	Shower dan bathtub terpisah (Kamar dengan ranjang king) Shower saja (Kamar dengan ranjang bertingkat)
Internet	Gratis akses internet berkecepatan tinggi di kamar
Ukuran	60 m2
Lokasi	Lantai 3-7
Pemandangan	taman
Jumlah Kamar	5
Club Benefits	Tidak Tersedia
Kapasitas Maksimal	2D(Dewasa)+2A(Anak dibawah 11 tahun)+1Balita**, 1D(Dewasa)+3CA(Anak dibawah 11 tahun)+1Balita**, 2D(Dewasa)+3A(Anak dibawah 11 tahun)

Tabel 1.9 *Family Room*

j) *Executive One-Bedroom Suite*



Gambar 1.11 *Executive One-Bedroom Suite*

Informasi Kamar	
Tipe Ranjang	satu ranjang king (200 cm x 200 cm)
Kamar Mandi	Shower dan bathup terpisah
Internet	Gratis akses internet berkecepatan tinggi di kamar
Ukuran	80 m2
Lokasi	Lantai 3-6
Pemandangan	taman atau kolam
Jumlah Kamar	4
Club Benefits	Tersedia
Kapasitas Maksimal	3D(Dewasa), 2D(Dewasa) +1A(Anak) atau 1D(Dewasa) +2A(Anak)

\Tabel 1.10 *Executive One-Bedroom Suite*

k) *Presidential Suite Room*



Gambar 1.12 *Presidential Suite Room*

Informasi Kamar	
Tipe Ranjang	satu ranjang king (240 cm x 200 cm) dan dua ranjang queen
Kamar Mandi	Dua shower dan bathtub terpisah
Internet	Gratis akses internet berkecepatan tinggi di kamar
Ukuran	200 m ²
Lokasi	Lantai 8
Pemandangan	180 derajat, kolam renang dan kota
Jumlah Kamar	1
Club Benefits	Tersedia
Kapasitas Maksimal	6D(Dewasa), 4D(Dewasa) +2A(Anak) atau 2D(Dewasa) +4A(Anak)

Tabel 1.11 *Presidential Suite Room*

6. Fasilitas Padma Hotel Semarang

a) *Waterpark*



Gambar 1.13 *Waterpark*

b) Kolam Renang



Gambar 1.14 Kolam Renang

c) *Kids Club / Klub Anak*



Gambar 1.15 *Kids Club*

d) Salon Kecantikan



Gambar 1.16 Salon

e) *GYM* / Pusat Kebugaran



Gambar 1.17 *GYM*

f) *Club Lounge* / Layanan Tamu



Gambar 1.18 *Club Lounge*

7. Fnb outlet Padma Hotel Semarang

a) semawis *all day dining*



Gambar 1.19 Semawis

Semawis *all day dining* merupakan restoran dan juga salah satu fnb outlet yang ada di Padma Hotel Semarang. Menyajikan makanan nusantara, western, hingga italian, semawis memiliki menu yang sangat beragam.

b) Kim Tia *Chinese Restaurant*



Gambar 1.20 Kim Tia

Kim Tia merupakan restoran Cina tradisional bersuasana santai di Padma Hotel Semarang. Tempat yang ideal bagi keluarga untuk menikmati hidangan autentik Hokkien yang bercita rasa tinggi dengan menu yang sangat beragam.

c) **Tuntang *pool cafe & bar***



Gambar 1.21 Tuntang

Bersebelahan dengan Kolam Renang Utama, Tuntang Pool Café & Bar menyediakan tempat duduk di bawah kanopi juga di ruang terbuka. Tempat ini menyajikan beragam pilihan makanan ringan dan minuman menyegarkan.

d) **Goolali Gelato Bar & Patisserie**



Gambar 1.22 Goolali

Dengan nama yang terinspirasi dari gulali, camilan manis Indonesia yang terkenal, Goolali Gelato Bar & Patisserie menawarkan makanan beragam kue, dan *homemade* gelato, dengan kenikmatan cita rasa tradisional melalui kreasi eksklusif yang terbuat dari bahan lokal autentik.

Struktur Organisasi *Pastry & Bakery Kitchen* Padma Hotel Semarang



Gambar 1.23 *Organization Chart Pastry & Bakery Kitchen* PHS

1.3 Tujuan Magang

Pelaksanaan program magang dirancang guna mencapai beberapa tujuan sebagai berikut.:

- Menerapkan pembelajaran yang sudah di peroleh selama proses kegiatan belajar secara teori maupun praktik
- Memberikan Pengalaman kepada mahasiswa agar lebih siap memasuki dunia kerja setelah menyelesaikan pembelajaran
- Meningkatkan *hard-skill* dan *soft-skill* mahasiswa sesuai dengan keahliannya.

1.4 Manfaat Magang

Manfaat dari adanya pelaksanaan magang adalah sebagai berikut:

- a) Mahasiswa mendapat pengetahuan serta pengalaman baru yang belum pernah di pelajari dari kampus.
- b) Mitra Magang memperoleh alternatif Sumber Daya Manusia lainnya.
- c) Terbangunnya hubungan kerjasama antar pihak Institusi (Akademi Sages) dengan mitra magang (Padma Hotel Semarang)

1.5 Waktu Pelaksanaan Magang

Program magang yang harus ditempuh oleh seluruh mahasiswa Akademi Sages memiliki tenggat waktu. Waktu pelaksanaan magang yang harus penulis tempuh tersebut adalah selama 6 bulan di Hotel Padma Semarang. Periode magang penulis di Padma Hotel Semarang dimulai pada 16 Juni 2024 dan berakhir pada 16 Desember 2024.

BAB II PELAKSANAAN MAGANG

2.1 Lingkup Unit Kerja

Pada program magang ini, penulis menjadi *trainee* di Padma Hotel Semarang pada bagian *Pastry & Bakery Kitchen*. Lebih spesifiknya, dikarenakan pastry & bakery memiliki peran dan *joblist* yang berbeda, selama 6 bulan penuh, penulis berada di *pastry kitchen* dengan *rolling section* sebanyak 3 kali.

Pastry Kitchen yang berada di Padma Hotel Semarang memiliki beberapa *section*, diantaranya *goolali*, *macaron*, *gelato*, *preparation*, dan *chocolate section*. Kelima *section* tersebut tentunya memiliki peran yang berbeda-beda.

Goolali section memiliki *jobdesk* dalam membuat produksi khusus untuk produk yang ada di pastry outlet Padma Hotel Semarang, yaitu *Goolali gelato bar & patisserie*. *Goolali section* memproduksi banyak produk, diantaranya; berbagai macam *mini gateaux & whole gateaux* yang merupakan *french pastry*, *sliced cake*, *whole cake*, berbagai jenis *cookies* dan *jam* atau selai, serta menyiapkan produk & *set up* untuk *afternoon tea*.

Macaron section tentunya memiliki peran dalam memproduksi *macaron*. Produk *macaron* yang dibuat ini untuk penjualan *daily* di *pastry outlet* hotel, *Goolali*, untuk *room amenities*, serta untuk pemesanan outlet lain atau *event*.

Jika *macaron section* memproduksi *macaron*, *Gelato section* tentunya untuk memproduksi *gelato*. *Gelato* yang diproduksi ini guna penjualan *daily* pula di *pastry outlet* hotel, *Goolali*. Selain untuk penjualan di *Goolali*, *gelato section* juga memproduksi jika ada *event* atau pemesanan dari *kitchen outlet* lain.

Beralih ke *chocolate section*, di *section* ini memiliki *jobdesk* yang pastinya tidak jauh dari pembuatan *chocolate*. Orang yang bekerja di

section chocolate ini akan memproduksi berbagai macam *chocolate garnish*, *chocolate showpiece*, serta *chocolate praline bonbons*. Pembuatannya pun di tempatkan di ruangan khusus, yaitu *chocolate room*. Produk-produk *chocolate* yang dibuat ini kebanyakan merupakan pendukung kondimen yang ada di *french pastry* ataupun *cake*. Selain itu *chocolate praline* di jual di Goolali, sedangkan *chocolate showpiece* biasanya akan di pajang di Goolali pada *event* tertentu saja seperti natal, halloween, dll.

Berbeda dengan keempat *section* lainnya, *Preparation section* memiliki *jobdesk* khusus untuk memproduksi *french pastry* untuk *event* harian ataupun *event* besar. Selain itu, *section* ini juga memproduksi *amenities cake* dan juga membuat pesanan untuk outlet kitchen lain.

Selama 6 bulan magang ini, penulis melakukan *rolling section* di *pastry kitchen* sebanyak 3 kali. 3,5 bulan di Goolali, 2 bulan di Chocolate, serta 2 minggu di Preparation section.

2.2 Lingkup Penugasan

Selama 6 bulan, penulis ditempatkan di *pastry & bakery kitchen*. Selama 6 bulan tersebut, penulis di *rolling* ke 3 *section* yang berbeda di *pastry kitchen* diantaranya, *section* goolali, *chocolate*, dan *preparation*.

Tiga setengah bulan pertama, penulis bekerja di *section* goolali. Di *section* ini, penulis bertanggung jawab dalam :

1. Set up Goolali jika dijadwalkan masuk di pagi hari.
2. Clear up Goolali jika dijadwalkan masuk di siang hari.
3. Membuat dan *finishing mini gateaux*, *whole cakes*, dan *slice cakes* untuk menu di goolali.
4. Membuat dan set up *afternoon tea*.
5. bertanggung jawab atas semua *cake* yang ada pada operasional goolali.
6. bertanggung jawab atas kebersihan dan kerapihan kitchen, undercounter chiller goolali, rak dan 2 trolley stok goolali di

chiller pastry, 2 trolly stok goolali di freezer pastry, beberapa trolly stok goolali di freezer kutub (freezer sentral), serta kontainer yang berisi kondimen untuk operasional goolali di pastry kitchen.

Setelah tiga setengah bulan di goolali, penulis berpindah section ke section chocolate selama 1 bulan lebih seminggu, dengan tanggung jawab sebagai berikut :

1. Bertanggung jawab atas semua chocolate garnish untuk cake yang diual di goolali
2. Bertanggung jawab atas semua chocolate garnish untuk cake event.
3. Bertanggung jawab dalam pembuatan chocolate praline / bon bon.
4. Bertanggung jawab atas semua penyimpanan chocolate garnish.
5. Bertanggung jawab atas semua barang yang ada di chocolate room.
6. Bertanggung jawab atas kebersihan dan kerapihan chocolate room.

Dua minggu sebelum last day, penulis di rolling lagi ke section preparation dengan tanggung jawab sebagai berikut :

1. Bertanggung jawab dalam membuat orderan dari club lounge berupa welcome cakes dan panacotta.
2. Bertanggung jawab atas semua pembuatan cake untuk event kecil tiap hari nya atau event-event besar.
3. Bertanggung jawab atas semua orderan dari kitchen / outlet lain.
4. Bertanggung jawab dalam membuat cake amenties.
5. Bertanggung jawab atas kebersihan dan kerapihan kitchen, stok di chiller & freezer pastry, serta di freezer sentral.

2.3 Rencana dan penjadwalan kerja

Lokasi	Jam Kerja	Hari Masuk
<i>Pastry : Goolali Section</i>	05.00 – 15.00	5 hari kerja, 2 hari libur.
	10.00 – 20.00	
	14.00 – 00.00	
<i>Pastry : Chocolate Section</i>	05.00 – 15.00	
	11.00 – 21.00	
	14.00 – 00.00	
<i>Pastry : Preparation Section</i>	05.00 – 15.00	
	14.00 – 00.00	

Tabel 1.12 Rencana dan Penjadwalan Kerja

2.4 Realisasi Pelaksanaan Magang

Tanggal kerja	Lokasi	Tugas	Output
ORIENTATION DAYS			
Selasa & Rabu, 18 & 19 Juni 2024	Training Room	LOTUS DAY - orientation	
GOOLALI SECTION			
Kamis, 20 Juni 2024	Pastry Kitchen	- membuat <i>sugar dough</i> untuk <i>tartlets</i> - membuat <i>tartlets</i> 100 pc	- <i>sugar dough</i> done. - <i>tartlet</i> dicetak & di <i>bake</i> 50 pc.

Jumat, 21 Juni 2024	<i>Pastry Kitchen</i>	- melanjutkan <i>tartlets</i> yang kurang - membuat cookies dough	- <i>tartlets 100 pc done baked.</i> - <i>cookies dough done</i>
Sabtu, 22 Juni 2024	<i>DAY OFF</i>		
Minggu, 23 Juni 2024	<i>Pastry Kitchen</i>	membantu finishing cake for wedding event (1200 pax)	<i>Finishing cake for wedding done.</i>
Senin, 24 Juni 2024	<i>Pastry Kitchen</i>	- rounding cookies - membuat white sugar dough untuk underliner cake	- <i>cookies done baked.</i> - <i>sugar dough for underliner done.</i>
Selasa, 25 Juni 2024	<i>Pastry Kitchen</i>	- <i>packing cookies</i> - menimbang <i>ingredients</i> untuk membuat <i>lamington sponge, financier</i> , dan <i>madeline</i> , dan belajar cara membuatnya.	- <i>cookies done packed.</i> - selesai menimbang & melihat cara pembuatannya.
Rabu, 26 Juni 2024	Pastry Kitchen	- membuat <i>chocolate sugar dough</i> untuk underliner cake	- <i>chocolate sugar dough for underliner done.</i>
Kamis, 27 Juni 2024	<i>Pastry Kitchen</i>	- belajar <i>finishing mini gateaux</i> , belajar <i>glaze</i> - belajar dan bantu <i>set up afternoon tea</i>	- masih belajar, belum terlalu bagus. - <i>set up afternoon tea done</i>
Jumat & Sabtu 28 & 29 Juni 2024	<i>DAY OFF</i>		
Minggu, 30 Juni 2024	<i>Pastry Kitchen</i>	- membuat <i>royaltine</i> - membuat <i>lemon frosting</i>	- <i>royaltine done</i> - <i>lemon frosting done</i>

		- membuat <i>raspberry mousse, raspberry chiboust, raspberry jam</i>	- <i>raspberry mousse, chiboust, jam done</i>
Senin, 1 Juli 2024	<i>Pastry Kitchen</i>	- belajar membuat <i>glaze</i> - <i>choco sugar dough</i> - <i>prepare & set up afternoon tea</i>	- sudah lumayan paham tentang <i>glaze</i> - <i>choco sugar dough done</i> - <i>afternoon tea done</i>
Selasa, 2 Juli 2024	<i>Pastry Kitchen</i>	- merapikan <i>stock mini gateaux</i> di <i>freezer</i> kutub. - <i>labeling product</i> - membuat <i>vanilla financier</i> - membuat <i>lamington sponge</i>	- merapikan <i>stock</i> dilanjut besok - <i>labeling done</i> - <i>vanilla financier done</i> - <i>lamington sponge done</i>
Rabu, 3 Juli 2024	<i>Pastry Kitchen</i>	- melanjutkan rapikan <i>stock</i> - <i>prepare & set up afternoon tea</i> - membuat <i>eggless sponge</i> - membuat <i>vanilla supreme</i>	- merapikan <i>stock done</i> - <i>prepare afternoon tea done</i> - <i>eggless sponge done</i> - <i>vanilla supreme done</i>
Kamis & Jumat 4 & 5 Juli 2024	<i>DAY OFF</i>		
Sabtu, 6 Juli 2024	<i>Pastry Kitchen</i>	- membantu <i>finishing & garnishing grand dessert : chocolate choux, mango choux, banofie pie, apple malang, raspberry 4 ever.</i> - set up grand dessert di ballroom. - <i>daily production : lemon madeline, choco madeline</i> - clear up grand dessert - clear up <i>goolali</i>	- <i>finishing grand dessert done</i> - set up grand dessert done - <i>lemon and choco madeline done</i> - clear up grand dessert done - clear up <i>goolali done</i>

Minggu, 7 Juli 2024	<i>Pastry Kitchen</i>	- membuat <i>fudge ganache</i> - membuat <i>coffee syrup</i> - membuat <i>lady finger sponge</i> - <i>general cleaning</i> - <i>clear up goolali</i>	- fudge ganache done - coffee syrup done - lady finger done - general cleaning done - clear up goolali done
Senin, 8 Juli 2024	<i>Pastry Kitchen</i>	- <i>prepare afternoon tea</i> - membuat <i>rubby glaze</i> - membuat <i>underliner bunga white</i> - membuat <i>ruby top (mini gateaux)</i> - <i>clear up goolali</i>	- <i>afternoon tea done</i> - <i>ruby glaze done</i> - <i>underliner white done</i> - <i>ruby top 50 pc</i> - <i>clear up goolali done</i>
Selasa, 9 Juli 2024	<i>Pastry Kitchen</i>	- <i>prepare & set up afternoon tea</i> - membuat carrot cake - membuat <i>filling chocolate pleasure mini gateaux</i> - membuat <i>tartlets mini gateaux</i> - <i>clear up goolali</i>	- <i>afternoon tea done</i> - <i>carrot cake done</i> - <i>filling chocolate pleasure done</i> - <i>tartlets mini gateaux besok di bake</i> - <i>clear up goolali done</i>
Rabu & Kamis, 10 & 11 Juli 2024	<i>DAY OFF</i>		
Jumat, 12 Juli 2024	<i>Pastry Kitchen</i>	- <i>set up goolali</i> - membantu <i>garnish event</i> - membuat <i>nastar crumble</i> - membuat <i>sugar dough</i> - membuat <i>kastengel dough</i>	- <i>set up goolali done</i> - <i>garnish event done</i> - <i>nastar crumble done</i> - <i>sugar dough done</i> - <i>kastengel dough done</i>
Sabtu, 13 Juli 2024	<i>Pastry Kitchen</i>	- <i>set up goolali</i> - membantu <i>garnish event</i> - membuat <i>chocolate & white royaltine</i>	- <i>set up goolali done</i> - <i>garnish event done</i> - <i>chocolate & white royaltine done</i>

		- membuat <i>financier</i>	- <i>financier done</i>
Minggu, 14 Juli 2024	<i>Pastry Kitchen</i>	- <i>set up goolali</i> - <i>prepare & set up afternoon tea</i> - <i>bake milk choco financier</i> - membuat <i>anna mini gateaux</i> - membuat <i>purple glaze</i> - membuat <i>vanilla whipped ganache</i> - <i>finishing raspberry tart</i> - <i>finishing tangerine tart</i>	- <i>set up goolali done</i> - <i>afternoon tea done</i> - <i>milk choco financier done baked</i> - <i>anna mini gateaux 80 pc done</i> - <i>purple glaze done</i> - <i>vanilla whipped ganache done</i> - <i>raspberry tart 100pc done</i> - <i>tangerine tart 100pc done</i>
Senin, 15 Juli 2024	<i>Pastry Kitchen</i>	- <i>refill goolali</i> - <i>bulding nastar cake</i> - membuat <i>vanilla supreme</i> - membuat <i>chocolate glaze</i> - <i>clear up goolali</i>	- <i>refill goolali done</i> - <i>building nastar cake done</i> - <i>vanilla supreme done</i> - <i>chocolate glaze done</i>
Selasa, 16 Juli 2024	<i>Pastry Kitchen</i>	- <i>refill goolali</i> - <i>cleaning freezer kutub</i> - membuat <i>almond chocolate biscuit</i> - membuat <i>kastengel</i> - membuat <i>lemon crinkle cookies</i> - <i>clear up goolali</i>	- <i>refill goolali done</i> - <i>cleaning freezer kutub done</i> - <i>almond chocolate biscuit done</i> - <i>kastengel done kurang packing</i> - <i>lemon crinkle done kurang packing</i>
Rabu, 17 Juli 2024	<i>Pastry Kitchen</i>	- <i>refill goolali</i> - <i>prepare & set up afternoon tea</i> - <i>building rich choco cake</i> - <i>buat raspberry tart & chocolate pleasure whole cake</i> - <i>clear up goolali</i>	- <i>refill goolali done</i> - <i>afternoon tea done</i> - <i>rich chocolate cake done</i> - <i>raspberry tart & chocolate pleasure done</i>

			- clear up goolali done
Kamis - Sabtu, 18 - 20 Juli 2024	DAY OFF + DP		
Minggu, 21 Juli 2024	Pastry Kitchen	- refill goolali - membuat peanut brittle - membuat vanilla ganache - membuat orange finnacier - membuat mandarine cremeux - membuat royaltine - clear up goolali	- refill goolali done - peanut brittle done - orange financier done - mandarine cremeux done - royaltine done
Senin, 22 Juli 2024	Pastry Kitchen	- refill goolali - finishing spray : tangerine, & ivory top - membuat rocher mini gateaux - membuat lemon frosting - membuat fudge ganache - building rich chocolate cake - clear up goolali	- refill goolali done - finishing spray done - rocher step 1 - lemon frosting done - fudge ganache done - building rich chocolate cake done - clear up goolali done
Selasa, 23 Juli 2024	Pastry Kitchen	- refill goolali - membuat choux untuk afternoon tea - melanjutkan rocher mini gateaux - finishing spray tiramisu - membuat ivory petite gateaux untuk afternoon tea - clear up goolali	- refill goolali done - choux afternoon tea done - rocher step 2 - ivory afternoon tea done - spray tiramisu done - clear up goolali done
Rabu, 24 Juli 2024	Pastry Kitchen	- refill goolali - melanjutkan rocher mini gateaux - finishing spray : tangerine,	- refill goolali done - rocher step 3, belum di unmould - finishing spray all

		<i>bandungan blossom, matcha, lime.</i> - finishing glaze : chocolate pleasure - clear up goolali	done - finishing glaze done - clear up goolali done
Kamis & Jumat 25 & 26 Juli 2024	DAY OFF		
Sabtu, 27 Juli 2024	Pastry Kitchen	- membuat pistachio cookies - membuat nastar sponge - membuat raspberry tart untuk mini gateaux	- pistachio cookies baru dough nya, belum di rounding - nastar sponge done - raspberry tart done 100pc
Minggu, 28 Juli 2024	Pastry Kitchen	- membuat eggless mini gateaux - membuat coating : white chocolate, almond, hazelnut - membuat kastengel	- eggless 100 pc done - coating all done - kastengel kurang di packing
Senin, 29 Juli 2024	Pastry Kitchen	- membuat lemon madeleine - membuat lemon frosting - membuat baileys whipped ganache - membuat eggless sponge - finishing spray : tiramisu, ruby mini gateaux - building cake : carrot, nastar, rich chocolate	- lemon madeleine done - lemon frosting done - baileys whipped ganache done - eggless sponge done - finishing spray all done - building cake all done
Selasa, 30 Juli 2024	Pastry Kitchen	- refill goolali - membuat lime whip jelly - membuat eggless sponge - membuat devil cake - building rich chocolate cake - membuat raspberry top whole cake	- refill goolali done - lime whip jelly done - eggless sponge done - devil cake done - rich choco cake done - raspberry top whole cake done

		- clear up goolali	- clear up goolali done
Rabu, 31 Juli 2024	Pastry Kitchen	- refill goolali - prepare afternoon tea - finishing carrot whole cake - finishing spray tiramisu & ruby mini gateaux - membuat white royaltine	- refill goolali done - afternoon tea done - carrot whole cake done - finishing spray all done - white royaltine done
Kamis & Jumat, 1 & 2 Agustus2 024	DAY OFF		
Sabtu, 3 Agustus2 024	Pastry Kitchen	- set up goolali - membantu finishing petite gateaux untuk event - membuat sugar dough untuk underliner - finishing nastar whole cake	- set up goolali done - finishing event done - sugar dough done - nastar whole cake done
Minggu, 4 Agustus2 024	Pastry Kitchen	- set up goolali - membuat eggless cake - membuat fudge ganache - finishing glaze : chocolate pleasure & ivory mini gateaux	- set up goolali done - eggless cake done - fudge ganache done - rich chocolate done - finishing glaze all done
Senin & Selasa, 5 & 6 Agustus 2024	DAY OFF		
Rabu, 7 Agustus2 024	Pastry Kitchen	- set up goolali - membuat vanilla whip ganache - membuat chocolate pleasure whole cake	- set up goolali done - vanilla whip ganache done - chocolate pleasure done

		- membuat <i>filling mini & petite gateaux</i> : <i>bandungan blossom & ivory</i>	- <i>all fillings done</i>
Kamis, 8 Agustus 2024	Pastry Kitchen	- <i>set up goolali</i> - membuat <i>lemon frosting</i> - membuat <i>white glaze</i> - membantu <i>finishing petite gateaux</i> untuk event 10 agustus	- <i>set up goolali done</i> - <i>lemon frosting done</i> - <i>white glaze done</i> - <i>finishing</i> untuk event dilanjut shift siang
Jumat, 9 Agustus 2024	Pastry Kitchen	- <i>refill goolali</i> - membuat <i>raspberry ganache</i> - membuat <i>financier dough</i> - membuat <i>choco madeline</i> - membuat <i>white spray</i> - <i>finishing mini gateaux glaze</i> : <i>ivory cheesecake</i> - <i>finishing mini gateaux spray</i> : <i>tangerine (top), ruby blossom, planivolia, & bandungan blossom</i> - <i>finishing mini gateaux coating</i> : <i>tangerine tartlet (bottom) & rocher</i>	- <i>refill goolali done</i> - <i>raspberry ganache done</i> - <i>financier dough</i> kurang di <i>bake</i> - <i>choco madeline</i> kurang di <i>bake</i> - <i>white spray done</i> - <i>finishing all glaze done</i> - <i>finishing all spray done</i> - <i>finishing all coating done</i>
Sabtu, 10 Agustus 2024	Pastry Kitchen	- membuat <i>vanilla whip ganache</i> - mencetak <i>mini gateaux top temanggung</i> - membuat <i>mini gateaux bandungan blossom</i> - membuat <i>filling ivory whole cake</i> - membuat <i>raspberry tart</i>	- <i>vanilla whip ganache done</i> - <i>top temanggung 96 pc done</i> - <i>bandungan blossom 45pc done</i> - <i>filling ivory</i> kurang di <i>unmould</i> - <i>raspberry tart done</i>
Minggu, 11 Agustus 2024	Pastry Kitchen	- membuat <i>planivolia mini gateaux</i> - membuat <i>raspberry cremeux</i> - membuat <i>coating</i> : <i>white chocolate, hazelnut</i>	- <i>planivolia mini gateaux 68 pc done</i> - <i>raspberry cremeux done</i> - <i>coating all done</i>

Senin & Selasa, 12 & 13 Agustus2024	<i>DAY OFF</i>		
Rabu, 14 Agustus2024	<i>Pastry Kitchen</i>	- set up goolali - membuat red glaze - membuat vanilla whip ganache - cover cake : rich chocolate, carrot, nastar - membuat sugar dough untuk underliner	- set up goolali done - red glaze done - vanilla whip ganache done - cover all cake done - sugar dough for underliner done
Kamis, 15 Agustus2024	<i>Pastry Kitchen</i>	- set up goolali - membuat raspberry top mini gateaux - membuat raspberry tart bottom mini gateaux - membuat lemon frosting	- set up goolali done - raspberry top done 51 pc - raspberry bottom done 83 pc - lemon frosting done
Jumat, 16 Agustus2024	<i>Pastry Kitchen</i>	- set up goolali - membantu finishing petite gateaux untuk event - membuat temanggung top & middle mini gateaux - finishing rich chocolate & nastar cake	- set up goolali done - finishing event done - temanggung top done 60 pc - temanggung middle done 48 pc - finishing all cake done
Sabtu, 17 Agustus2024	<i>Pastry Kitchen</i>	- set up goolali - prepare afternoon tea - membuat pineapple jam - membuat negrito ganache - membuat baileys sponge - membuat baileys buttercream	- set up goolali done - afternoon tea done - pineapple jam done - negrito ganache done - baileys sponge done - baileys buttercream done

Minggu, 18 Agustus2 024	<i>Pastry Kitchen</i>	- <i>set up goolali</i> - <i>membuat nastar sponge</i> - <i>membuat vanilla whip ganache</i> - <i>membuat vanilla ganache</i> - <i>membuat 70% chocolate whip ganache</i> - <i>membuat fudge ganache</i>	- <i>set up goolali done</i> - <i>nastar sponge done</i> - <i>vanilla whip ganache done</i> - <i>70% chocolate whip ganache done</i> - <i>fudge ganache done</i>
Senin & Selasa 19 & 20 Agustus 2024	<i>DAY OFF</i>		
Rabu, 21 Agustus2 024	<i>Pastry Kitchen</i>	- <i>refill goolali</i> - <i>building baileys cake</i> - <i>membuat eggless mini gateaux</i> - <i>membuat anna mini gateaux</i> - <i>membuat lemon madeleine</i> - <i>membuat peanut butter cookies</i>	- <i>refill goolali done</i> - <i>baileys cake done</i> - <i>eggless done 27 pc</i> - <i>anna done 18 pc</i> - <i>lemon madeleine done</i> - <i>peanut butter cookies done baked</i>
Kamis, 22 Agustus2 024	<i>Pastry Kitchen</i>	- <i>refill goolali</i> - <i>membuat bandungan blossom mini gateaux</i> - <i>membuat cookies untuk event : almond chocochip, lemon crinkle, peanut butter, choco & vanilla diamant</i>	- <i>refill goolali done</i> - <i>bandungan blossom done 32 pc</i> - <i>cookies event : almond chocochip & lemon crinkle (unpacked). peanut butter, vanilla, & choco diamant (dough only)</i>
Jumat, 23 Agustus2 024	<i>Pastry Kitchen</i>	- <i>packing cookies : almond chocochip & lemon crinkle</i> - <i>rounding & finishing cookies : peanut butter, vanilla, & choco diamant</i> - <i>membuat ruby cookies</i>	- <i>packed almond & lemon cookies done, 20pc /each</i> - <i>baked & packed peanut butter, vanilla, & choco diamant done, 20pc /each</i>

			- ruby cookies dough done
Sabtu, 24 Agustus 2024	<i>Pastry Kitchen</i>	- rounding ruby cookies - membuat pistachio cookies - membuat walnut cookies	- baked ruby cookies - baked pistachio cookies - baked walnut cookies
Minggu, 25 Agustus 2024	<i>Pastry Kitchen</i>	- packing : ruby, pistachio, dan walnut cookies - membuat hazelnut crumble - membuat royaltine untuk underliner whole cake dan mini gateaux - finishing spray : tangerine, ruby, mango, lime, planivolia, top ivory mini gateaux,	- all cookies done packed 20pc /each - hazelnut crumble done - all royaltine done - all finishing spray done
Senin & Selasa, 26 & 27 Agustus 2024	<i>DAY OFF</i>		
Rabu, 28 Agustus 2024	<i>Pastry Kitchen</i>	- set up goolali - membuat vanilla financier - membuat nastar sponge - membuat vanilla ganache - bulding nastar & carrot cake	- set up goolali done - vanilla financier done - nastar sponge done - vanilla ganache done - nastar & carrot cake done
Kamis, 29 Agustus 2024	<i>Pastry Kitchen</i>	- set up goolali - membuat vanilla financier - membuat ruby top - membuat chocolate pleasure mini gateaux	- set up goolali done - vanilla financier done - ruby top done 93 pc - chocolate pleasure done 50 pc
Jumat, 30 Agustus 2024	<i>Pastry Kitchen</i>	- set up goolali - garnish petite gateux untuk event	- set up goolali done - garnish event done

024		- membuat <i>vanilla whip ganache</i> - membuat <i>70% chocolate whip ganache</i> - <i>trainee gathering</i>	- <i>vanilla whip ganache done</i> - <i>70% chocolate whip ganache done</i> - <i>trainee gathering joined</i>
Sabtu, 31 Agustus 2024	<i>Pastry Kitchen</i>	- <i>set up goolali</i> - <i>prepare afternoon tea</i> - membuat <i>rocher afternoon tea</i> - membuat <i>spiced cremeux</i> - membuat <i>salted caramel</i> - membuat <i>vanilla whip ganache</i>	- <i>set up goolali done</i> - <i>afternoon tea done</i> - <i>rocher afternoon tea done kurang di unmould</i> - <i>spiced cremeux done</i> - <i>salted caramel done</i> - <i>vanilla whip ganache done</i>
Minggu, 1 September 2024	<i>Pastry Kitchen</i>	- <i>set up goolali</i> - <i>set up afternoon tea</i> - membuat <i>orderan rich chocolate cake</i> - membuat <i>strawberry jam</i> - membuat <i>sugar dough</i> - membuat <i>mandarin cremeux</i> - membuat <i>royaltine</i> - membuat <i>chocolate pleasure mini gateaux</i>	- <i>set up goolali</i> - <i>set up afternoon tea done</i> - <i>orderan rich chocolate cake done</i> - <i>strawberry jam done</i> - <i>sugar dough done</i> - <i>mandarin cremeux done</i> - <i>royaltine done</i> - <i>chocolate pleasure done 120 pc</i>
Senin & Selasa, 2 & 3 September 2024	<i>DAY OFF</i>		
Rabu, 4 September 2024	<i>Pastry Kitchen</i>	- <i>refill goolali</i> - membuat <i>raspberry chiboust</i> - membuat <i>golden sponge</i>	- <i>refill goolali done</i> - <i>raspberry chiboust done</i> - <i>golden sponge done</i>

		- finishing nastar cake - clear up goolali	3 tray - nastar cake done - clear up goolali done
Kamis, 5 September 2024	Pastry Kitchen	- membuat tart tangerine - membuat tiramisu mini gateaux - membuat almond praline tart mini gateaux - finishing spray & coating mini gateaux : mango, lime, tiramisu, rocher - finishing orderan : tiramisu 14 pc, baileys cake 1 pc, romeo whole cake 3pc	- tart tangerine done 60 pc - tiramisu mini gateaux done 80 pc - almond praline tart masih 6 pc, dilanjut besok - all finishing done - all finishing orderan done
Jumat, 6 September 2024	Pastry Kitchen	- membuat britany shortcake - melanjutkan almond praline mini gateaux	- britany shortcake done - almond praline mini gateaux done 100 pc
Sabtu, 7 September 2024	Pastry Kitchen	- membuat baileys & eggless sponge - membuat lemon frosting - building cake : nastar, carrot, baileys, & rich chocolate - finishing cake : baileys - finishing spray mini gateaux : lime top + lime whipped jelly	- baileys & eggless sponge done - lemon frosting done - all cakes done - finishing lime done
Minggu, 8 September 2024	Pastry Kitchen	- membuat butter cream - membuat ivory petite gateaux untuk afternoon tea - membuat rocher mini gateaux	- butter cream done - ivory petite gateaux done 32 pc - rocher baru step 2, belum bisa di unmould
Senin & Selasa 9 & 10 September 2024	DAY OFF		

Rabu, 11 Septemb er 2024	<i>Pastry Kitchen</i>	- <i>set up goolali</i> - <i>prepare & set up afternoon tea</i> - <i>membuat almond chocolate biscuit</i> - <i>membuat nastar crumb</i>	- <i>set up goolali done</i> - <i>afternoon tea done</i> - <i>almond chocolate biscuit done</i> - <i>nastar crumb done</i>
Kamis, 12 Septemb er 2024	<i>Pastry Kitchen</i>	- <i>set up goolali</i> - <i>membuat raspberry biscuit</i> - <i>membuat raspberry ganache</i> - <i>membuat raspberry tart mini gateaux</i>	- <i>set up goolali done</i> - <i>raspberry biscuit done</i> - <i>raspberry ganache done</i> - <i>raspberry tart mini gateaux done</i>
Jumat, 13 Septemb er 2024	<i>Pastry Kitchen</i>	- <i>set up goolali</i> - <i>finishing petite gateaux untuk event</i> - <i>membuat coating : white chocolate, ruby, hazelnut, almond</i> - <i>membuat peanut nougat</i>	- <i>set up goolali done</i> - <i>finishing event done</i> - <i>all coating done</i> - <i>peanut nougat done</i>
Sabtu, 14 Septemb er 2024	<i>Pastry Kitchen</i>	- <i>set up goolali</i> - <i>finishing petite gateaux untuk event</i> - <i>membuat glaze : green & ruby</i> - <i>membuat tart tangerine mini gateaux</i>	- <i>set up goolali done</i> - <i>finishing event done</i> - <i>all glaze done</i> - <i>tart tangerine done 80 pc</i>
Minggu - Selasa, 15 - 17 Septemb er 2024	<i>DP + PUBLIC HOLIDAY + DAY OFF</i>		
Rabu, 18 Septemb	<i>Pastry Kitchen</i>	- <i>set up goolali</i> - <i>membuat fudge ganache</i>	- <i>set up goolali done</i> - <i>fudge ganache done</i>

er 2024		- membuat <i>vanilla whip ganache</i> - membuat <i>eggless sponge</i> - membuat <i>70% chocolate ganache</i>	- <i>vanilla whip ganache done</i> - <i>eggless sponge done 12 pc</i> - <i>70% chocolate ganache done</i>
Kamis, 19 Septemb er 2024	<i>Pastry Kitchen</i>	- membuat <i>anna mini gateaux</i> - membuat <i>rocher mini gateaux</i> - membuat <i>spiced cremeux</i> - membuat <i>green spray</i> - <i>finishing spray : lime mini gateaux, theobroma, eggless, & ivory whole cake</i>	- <i>anna done 72 pc</i> - <i>rocher (step 1) 135 pc</i> - <i>spiced cremeux done</i> - <i>green spray done</i> - <i>all finishing spray done</i>
Jumat, 20 Septemb er 2024	<i>Pastry Kitchen</i>	- membuat <i>ruby blossom mini gateaux</i> - melanjutkan <i>rocher mini gateaux</i> - <i>finishing glaze mini gateaux : chocolate pleasure</i> - <i>finishing coating mini gateaux : rocher, coffee temanggung</i> - <i>finishing spray mini gateaux & whole cake : bandungan blossom, planivolia, ivory whole cake</i>	- <i>ruby blossom done 106 pc</i> - <i>rocher (step 2) 55 pc</i> - <i>all finishing mini gateaux & whole cake done</i>
Sabtu, 21 Septemb er 2024	<i>Pastry Kitchen</i>	- melanjutkan <i>rocher mini gateaux</i> - <i>building cake : baileys & carrot</i> - membuat <i>vanilla & baileys whip ganache</i> - membuat <i>lemon frosting</i> - <i>finishing cake : baileys, rich chocolate, & carrot</i>	- <i>rocher (step 2) 110 pc</i> - <i>all building cakes done</i> - <i>vanilla & baileys whip ganache done</i> - <i>lemon frosting done</i>

			- finishing all cakes done
Minggu - Selasa, 22 - 24 September 2024	DAY OFF		
Rabu, 25 September 2024	Pastry Kitchen	- membuat <i>ivory top mini gateaux</i> - membuat <i>vanilla supreme</i> - membuat <i>white chocolate coating</i> - membuat <i>white & orange colored cocoa butter spray</i> - membuat <i>chocolate glaze</i> - finishing spray & coating mini gateaux : <i>planivolia, tangerine, coating tart tangerine</i>	- <i>ivory top done 40 pc</i> - <i>vanilla supreme done</i> - <i>white chocolate coating done</i> - <i>all spray done</i> - <i>chocolate glaze done</i> - <i>all finishing mini gateaux done</i>
Kamis, 26 September 2024	Pastry Kitchen	- membuat <i>raspberry tart whole cake</i> - membuat <i>raspberry ganache</i> - finishing spray mini gateaux : <i>mango & tangerine</i> - finishing <i>baileys cake</i>	- <i>raspberry tart whole cake done 6 pc</i> - <i>raspberry ganache done</i> - <i>all finishing spray done</i> - <i>baileys cake done</i>
Jumat, 27 September 2024	Pastry Kitchen	- membuat <i>baileys sponge</i> - membuat <i>butter cream</i> - finishing cake : <i>baileys & rich chocolate cake</i>	- <i>baileys sponge done</i> - <i>butter cream done</i> - <i>finishing all cakes done</i>
Sabtu, 28 September 2024	Pastry Kitchen	- membantu <i>section preparation</i> membuat <i>amenities</i> - membantu chef reza untuk <i>RnD</i>	- <i>amenities done</i> - membantu <i>RnD done</i> - <i>clear up goolali done</i>

		- <i>clear up goolali</i>	
Minggu, 29 September 2024	<i>Pastry Kitchen</i>	- membuat <i>vanilla ganache</i> - membuat <i>negrito ganache</i> - <i>finishing carrot cake</i>	- <i>vanilla ganache done</i> - <i>negrito ganache done</i> - <i>carrot cake done</i>
Senin & Selasa, 30 & 1 September & Oktober 2024	<i>DAY OFF</i>		
Rabu, 2 Oktober 2024	<i>Pastry Kitchen</i>	- <i>set up goolali</i> - membuat <i>devil cake</i> - membuat <i>vanilla sponge</i> - membuat <i>ivory mini gateaux</i>	- <i>set up goolali done</i> - <i>devil cake done</i> - <i>vanilla sponge done</i> - <i>ivory done 100 pc</i>
Kamis, 3 Oktober 2024	<i>Pastry Kitchen</i>	- <i>set up goolali</i> - membuat <i>spookylicious mini gateaux halloween edition : top & bottom</i> - membuat <i>70% chocolate ganache</i> - membuat <i>white chocolate coating</i>	- <i>set up goolali done</i> - <i>spookylicious, top 32 pc & bottom 25 pc, dilanjutkan besok</i> - <i>70% chocolate ganache done</i> - <i>white chocolate coating done</i>
Jumat, 4 Oktober 2024	<i>Pastry Kitchen</i>	- membuat <i>vanilla whip ganache</i> - membuat <i>lime whip jelly</i> - membuat <i>spookylicious mini gateaux halloween edition : top & bottom</i> - <i>finishing cake : rich chocolate whole cake</i>	- <i>vanilla whip ganache done</i> - <i>lime whip jelly done</i> - <i>spookylicious, top 66 pc & bottom 48 pc, dilanjutkan besok</i> - <i>rich chocolate done</i>
Sabtu, 5 Oktober 2024	<i>Pastry Kitchen</i>	- membuat <i>baileys butter cream</i> - membuat <i>baileys whip ganache</i>	- <i>baileys butter cream & whip ganache done</i> - <i>update spookylicious :</i>

		- membuat spookylicious mini gateaux halloween edition : top & bottom - finishing cake : rich chocolate & baileys	top 84 pc, bottom belum sempat dilanjutkan. besok dikerjakan lagi. - finishing all cakes done
Minggu, 6 Oktober 2024	Pastry Kitchen	- membuat baileys sponge - membuat eggless sponge - membuat spookylicious mini gateaux halloween edition : top & bottom - membuat vanilla whip ganache	- baileys sponge done - eggless sponge done - vanilla whip ganache done - spookylicious done : top 108pc, bottom 96pc
CHOCOLATE SECTION			
Senin & Selasa, 7 & 8 Oktober 2024	DAY OFF		
Rabu, 9 Oktober 2024	chocolate room & pastry kitchen	- set up goolali - belajar dasar-dasar coklat - membantu section preparation membuat produk. - membantu section goolali untuk set up afternoon tea	- set up goolali done - belajar dasar coklat done - membantu produksi section preparation done - set up afternoon tea done
Kamis, 10 Oktober 2024	chocolate room & pastry kitchen	- set up goolali - mulai belajar praktek cara tempering coklat yang benar. - membuat garnish coklat untuk temanggung coffee mini gateaux - membantu section	- set up goolali done - belajar dasar coklat done - membantu produksi section preparation done

		<i>preparation</i> membuat produk.	
Jumat, 11 Oktober 2024	<i>chocolate room & pastry kitchen</i>	- <i>set up goolali</i> - belajar membuat <i>chocolate praline : spray mould</i> - membantu <i>section preparation</i> membuat produk. - <i>set up event</i>	- <i>set up goolali done</i> - <i>spray mould chocolate done</i> - membantu produksi <i>section preparation done</i> - <i>set up done</i>
Sabtu, 12 Oktober 2024	<i>chocolate room & pastry kitchen</i>	- <i>set up goolali</i> membuat <i>chocolate garnish</i> untuk stok goolali : - <i>stamp goolali chocolate</i> - <i>stamp chocolate pleasure (whole cake & mini gateaux)</i> - <i>chocolate flower anna</i> membuat <i>chocolate praline</i> untuk stok goolali : - mengukir / menghias <i>chocolate praline mould</i>	- <i>set up goolali done</i> - <i>all chocolate garnish for goolali done</i> - mengukir mould <i>chocolate praline mould done</i>
Minggu, 13 Oktober 2024	<i>chocolate room</i>	- <i>set up goolali</i> membuat <i>chocolate praline</i> untuk stok goolali : - <i>spray chocolate praline mould</i> - membuat <i>shell</i> pada <i>chocolate praline mould</i> - mengisi <i>chocolate praline</i> dengan <i>ganache</i>. - menutup <i>chocolate praline</i> dengan diberi lapisan coklat terakhir.	- <i>set up goolali done</i> - <i>chocolate praline done</i> 7 jenis (varian rasa), 168 pc.

Senin, 14 Oktober 2024	<i>DAY OFF</i>		
Selasa, 15 Oktober 2024	<i>chocolate room</i>	- <i>set up goolali</i> - membantu <i>section preparation</i> meng- <i>garnish petite gateaux</i> untuk <i>event</i> - <i>set up event</i> membuat <i>chocolate garnish</i> untuk stok goolali : - <i>chocolate ring whole cake</i> - <i>stamp goolali white chocolate</i> - <i>temanggung coffee</i>	- <i>set up goolali done</i> - <i>petite gateaux for event done</i> - <i>set up event done</i> - <i>all chocolate garnish done</i>
Rabu, 16 Oktober 2024	<i>chocolate room</i>	- <i>set up goolali</i> - <i>garnish petite gateaux</i> untuk <i>event</i> membuat <i>chocolate praline</i> untuk stok goolali : - <i>spray chocolate praline mould</i> - membuat <i>shell</i> pada <i>chocolate praline mould</i> - mengisi <i>chocolate praline</i> dengan <i>ganache</i>. membuat <i>chocolate garnish</i> untuk stok goolali : - <i>chocolate ring whole cake</i>	- <i>set up goolali done</i> - <i>garnish for event done</i> - <i>chocolate praline step filling ganache</i> - <i>all chocolate garnish done</i>
Kamis, 17 Oktober 2024	<i>chocolate room</i>	- <i>set up goolali</i> membuat <i>chocolate garnish</i> untuk stok goolali : - <i>anna flower</i>	- <i>set up goolali done</i> - <i>all chocolate garnish done</i> - <i>orderan chocolate praline</i> sampai di

		- <i>ruby flower</i> membuat <i>chocolate praline</i> untuk orderan (hazelnut, pistachio, coffee, in total 216 pc) : - <i>spray step 1</i> - ukiran - <i>spray step 2</i> - <i>shelling</i>	<i>shelling</i>
Jumat, 18 Oktober 2024	<i>chocolate room</i>	- <i>set up goolali</i> - membantu membuat <i>chocolate showpiece</i> untuk <i>christmas edition</i> melanjutkan <i>chocolate praline</i> untuk orderan : - memberi <i>filling ganache</i> - menutup dengan lapisan coklat	- <i>set up goolali done</i> - <i>chocolate showpiece done polishing</i> - orderan <i>chocolate praline done 216 pc</i>
Sabtu, 19 Oktober 2024	<i>chocolate room</i>	- <i>set up goolali</i> - membantu <i>garnish petite gateaux</i> untuk event membuat <i>chocolate garnish</i> untuk PATKLIN EVENT : - <i>stamp pistachio hijau</i> - <i>stamp fraise merah</i>	- <i>set up goolali done</i> - <i>garnish event done</i> - <i>chocolate garnish for PATKLIN EVENT done</i>
Minggu - Selasa, 20 - 22 Oktober 2024	<i>DAY OFF</i>		

Rabu, 23 Oktober 2024	<i>chocolate room</i>	- <i>set up goolali</i> membuat <i>chocolate garnish</i> untuk PATKLIN <i>EVENT</i> : - <i>feather coklat</i> - coklat <i>ring amenities</i> membuat <i>chocolate garnish</i> untuk stok goolali : - membuat <i>ring raspberry 4 ever</i> - membuat <i>ring ivory</i>	- <i>set up goolali done</i> - <i>chocolate garnish for goolali done</i> - <i>chocolate garnish for PATKLIN EVENT done</i>
Kamis, 24 Oktober 2024	<i>chocolate room</i>	- <i>set up goolali</i> - membantu <i>garnish petite gateaux</i> untuk event membuat <i>chocolate garnish</i> untuk stok goolali : - bunga <i>ruby</i> - bunga bandungan <i>blossom</i> membuat <i>chocolate garnish</i> untuk <i>halloween edition</i> : - kaki tarantula - ring merah - kelelawar	- <i>set up goolali done</i> - <i>garnish for event done</i> - <i>garnish goolali done</i> - <i>garnish halloween done</i>
Jumat, 25 Oktober 2024	<i>chocolate room</i>	- <i>set up goolali</i> membuat <i>chocolate garnish</i> untuk stok goolali : - <i>ring raspberry whole cake</i> - <i>ring ivory whole cake</i>	- <i>set up goolali done</i> - <i>garnish goolali done</i> - <i>garnish halloween tarantula masih dilanjut besok, ring coklat done</i>

		- <i>ring choco whole cake</i> membuat <i>chocolate garnish</i> untuk <i>halloween edition</i> : - tarantula utuh - ring coklat	
Sabtu, 26 Oktober 2024	<i>chocolate room</i>	- <i>set up goolali</i> - membantu <i>garnish petite gateaux</i> untuk <i>event</i> membuat <i>chocolate garnish</i> untuk stok goolali : - temanggung <i>coffee</i> - rocher mini & petite - <i>chocolate bubble</i> membuat <i>chocolate garnish</i> untuk <i>halloween edition</i> : - tarantula utuh (lanjutan) - <i>spray</i> tarantula - TNT membuat <i>chocolate garnish</i> untuk <i>christmas edition</i> : - roda kereta membuat <i>chocolate garnish</i> untuk orderan kue 2,5 m : - <i>chocolate cigarette</i>	- <i>set up goolali done</i> - <i>garnish for event done</i> - <i>garnish goolali done</i> - <i>garnish halloween done</i> - <i>garnish christmas</i> dilanjut besok - <i>garnish</i> orderan kue dilanjut besok
Minggu, 27 Oktober 2024	<i>chocolate room</i>	- <i>set up goolali</i> membuat <i>chocolate garnish</i> untuk stok goolali : - <i>ruby flower</i>	- <i>set up goolali done</i> - <i>garnish goolali done</i>

		- <i>anna flower</i> - <i>ruby bubble</i> membuat <i>chocolate garnish</i> untuk <i>halloween edition</i> : - <i>tarantula spray</i> - <i>topi spray</i> membuat <i>chocolate garnish</i> untuk <i>christmas edition</i> : - <i>roda kereta (lanjutan)</i> membuat <i>chocolate garnish</i> untuk orderan kue 2,5 m : - <i>chocolate cigarette (lanjutan)</i>	- <i>garnish halloween done</i> - <i>garnish christmas done</i> - <i>garnish orderan kue done</i>
Senin & Selasa, 28 & 29 Oktober 2024	DAY OFF		
Rabu, 30 Oktober 2024	<i>chocolate room</i>	- <i>set up goolali</i> - membantu <i>garnish petite gateaux</i> untuk <i>event</i> membuat <i>chocolate praline</i> untuk stok goolali : - <i>spray step 1</i> - <i>mengukir</i> - <i>spray step 2</i> - <i>shelling</i> membuat <i>garnish</i> untuk stok goolali : - <i>bunga putih besar</i>	- <i>set up goolali done</i> - <i>garnish event done</i> - <i>chocolate praline</i> sampai di tahap <i>shelling</i>, dilanjut besok

		- bunga <i>ruby</i> besar & kecil - <i>dark feather</i> - temanggung <i>coffee</i> membuat chocolate garnish christmas edition : - <i>santa's beards</i>	- garnish goolali done - garnish christmas edition done
Kamis, 31 Oktober 2024	chocolate room	- set up goolali - membantu garnish petite gateaux untuk event membuat chocolate praline untuk stok goolali : - memberi filling ganache - menutup praline membuat garnish untuk stok goolali : - stick anna - stamp gold goolali & almandes membuat chocolate garnish christmas edition : - <i>santa's belt</i> - <i>santa's gesper</i>	- set up goolali done - garnish event done - chocolate praline done - garnish goolali done - garnish christmas done
Jumat, 1 Novemb er2024	chocolate room	- set up goolali - membantu garnish petite gateaux untuk event membuat garnish untuk stok	- set up goolali done - garnish for event done - garnish goolali done - christmas garnish

		goolali : - bunga anna - <i>raspberry ring red</i> membuat chocolate <i>garnish christmas edition</i> : - stamp whole cake red & green	done
Sabtu, 2 Novemb er2024	chocolate room	- set up goolali - membantu <i>garnish petite gateaux</i> untuk event membuat <i>garnish</i> untuk stok goolali : - stamp goolali coklat - bunga kecil ruby - stamp goolali putih membuat chocolate <i>garnish christmas edition</i> : - stamp red (3 jenis) - stamp green (3 jenis) - stamp white (3 jenis)	- set up goolali done - <i>garnish for event</i> done - <i>garnish goolali</i> done - <i>christmas edition</i> done
Minggu, 3 Novemb er2024	chocolate room	- set up goolali - membantu <i>garnish petite gateaux</i> untuk event membuat <i>garnish</i> untuk stok goolali : - temanggung <i>coffee</i>	- set up goolali done - <i>garnish for event</i> done - <i>garnish goolali</i> done - <i>christmas edition</i> dilanjut besok

		membuat <i>chocolate garnish christmas edition</i> : - kelopak bhajana <i>mini gateaux</i>	
Senin & Selasa, 4 & 5 Novemb er2024	DAY OFF		
Rabu, 6 Novemb er 2024	<i>chocolate room</i>	- <i>set up goolali</i> - membantu membuat <i>mixture gelato</i> membuat <i>garnish</i> untuk stok goolali : - <i>ring red, chocolate, white whole cake</i> untuk <i>mini gateaux</i> membuat <i>chocolate garnish christmas edition</i> : - kelopak bhajana <i>mini gateaux</i> - <i>sleigh red mini gateaux</i>	- <i>set up goolali done</i> - <i>mixture gelato done</i> - <i>garnish goolali done</i> - <i>christmas edition</i> dilanjut besok
Kamis, 7 Novemb er 2024	<i>chocolate room</i>	- <i>clear up goolali</i> membuat <i>garnish</i> untuk stok goolali : - <i>stamp green goolali</i> untuk <i>mini gateaux</i> membuat <i>chocolate garnish christmas edition</i> : - kelopak bhajana <i>mini gateaux</i> - <i>sleigh red mini gateaux</i>	- <i>clear up goolali done</i> - <i>garnish goolali done</i> - <i>christmas edition done</i>
Jumat, 8 Novemb er 2024	<i>chocolate room</i>	- <i>clear up goolali</i> - membuat stok coklat putih dan hijau	- <i>clear up goolali done</i> - <i>stok coklat done</i> - <i>stok garnish goolali</i>

		membuat <i>garnish</i> stok goolali : - <i>rocher mini gateaux & afternoon tea</i> - <i>chocolate ring for eggless & theobroma</i> membuat <i>chocolate garnish christmas edition</i> : - <i>stamp christmas white : goolali & snow</i> - <i>stamp christmas red : sleigh & goolali express</i>	<i>done</i> - <i>garnish christmas edition done</i>
Sabtu, 9 Novemb er 2024	<i>chocolate room</i>	membuat <i>garnish</i> untuk stok goolali : - <i>stamp birthday</i> - <i>temanggung mini gateaux</i> - <i>anna mini gateaux</i> - <i>ruby mini gateaux</i> - <i>bandungan flower mini gateaux</i> membuat <i>chocolate garnish christmas edition</i> : - <i>stamp christmas red : santa</i> - <i>stamp christmas green : santa, goolali</i> - <i>tangkai lonceng emas</i> - <i>rudolf</i>	- <i>garnish goolali done</i> - <i>garnish christmas edition done</i>
Minggu, 10 Novemb er 2024	<i>chocolate room</i>	membuat <i>garnish</i> untuk stok goolali : - <i>stamp welcome</i> - <i>stamo pistache</i> - <i>ruby mini gateaux</i>	- <i>garnish goolali done</i> - <i>garnish grand dessert 600 pcs done</i> - <i>garnish christmas edition done</i>

		membuat <i>garnish</i> untuk <i>grand dessert event</i> : - <i>stamp pistache</i> membuat <i>chocolate garnish christmas edition</i> : - <i>stamp christmas green : tree</i> - tangkai lonceng emas - <i>rudolf</i>	
Senin & Selasa, 11 & 12 November 2024	DAY OFF		
Rabu, 13 November 2024	<i>chocolate room</i>	- <i>clear up goolali</i> Membuat chocolate praline (7 jenis) - spray step 1 - patterning - spray step 2 - shelling membuat <i>chocolate garnish christmas edition</i> : - <i>rudolf</i> - <i>golden hook</i>	- <i>clear up done</i> - <i>praline done shelling</i>, besok dilanjut - <i>garnish christmas</i>, 300 pc, besok dilanjut
Kamis, 14 November 2024	<i>chocolate room</i>	- <i>clear up goolali</i> Membuat chocolate praline (7 jenis) - <i>filling praline</i> - menutup <i>praline</i>	- all done

		membuat <i>garnish</i> untuk stok goolali : - <i>ruby flower</i> - <i>ring red whole cake</i>	
Jumat, 15 Novemb er 2024	<i>chocolate room</i>	membuat <i>garnish</i> untuk stok goolali : - <i>stamp pleasure mini gateaux & whole cake</i> - <i>stamp amandes</i> - <i>white flower</i> - <i>bubble ruby</i>	- all done
Sabtu, 16 Novemb er 2024	<i>chocolate room</i>	membuat <i>chocolate garnish christmas edition</i> : - <i>sleigh</i> - <i>santa's belt</i>	- <i>sleigh</i> 135 pc - <i>belt</i> 100 pc besok dilanjut
Minggu, 17 Novemb er 2024	<i>chocolate room</i>	membuat <i>chocolate garnish christmas edition</i> : - <i>star christmas tree</i> - <i>rudolf</i> - <i>sleigh</i> - <i>santa's belt</i>	- all done
PREPARATION SECTION			
Senin & Selasa, 18 & 19 Novemb er 2024	DAY OFF		
Rabu, 20 November 2024	<i>pastry kitchen</i>	- membuat orderan <i>club lounge</i> - membuat <i>sacher cake</i> - membuat <i>lemon madeline</i> - membuat <i>peanut butter</i>	- all done

		<i>cookies</i> - membuat <i>coconut pannacotta</i>	
Kamis, 21 November 2024	<i>pastry kitchen</i>	- <i>packing chocolate dragee</i> membuat <i>petit gateaux</i> untuk event besok : - cookies : <i>double fudge & peanut butter</i> - <i>blueberry pannacotta</i> - <i>glenmore tart</i>	- <i>all done</i>
Jumat, 22 November 2024	<i>pastry kitchen</i>	membuat <i>petit gateaux</i> untuk event besok : - cookies : <i>pandan diamant</i> - <i>sea salt caramel tart</i> - <i>ivory pannacotta</i> - <i>sacher torte</i>	- <i>all done</i>
Sabtu, 23 November 2024	<i>pastry kitchen</i>	membuat <i>petit gateaux</i> untuk <i>grand dessert</i> : - eggless 400 pc - <i>sakanti tart</i> 200 pc	- <i>all done</i>
Minggu, 24 November 2024	<i>pastry kitchen</i>	- <i>finishing matcha opera cake</i> - membuat <i>casis panacota</i> - membuat <i>strawberry chiboust</i> - <i>bake cookies</i>	- <i>all done</i>
Senin, 25 November 2024	<i>pastry kitchen</i>	- <i>finishing vanilla & chocolate choux</i> - <i>bake cookies</i> - <i>finishing chocolate cake for amenities</i>	- <i>all done</i>
Selasa, 26 November 2024	DAY OFF		

Rabu, 27 November 2024	<i>pastry kitchen</i>	- membuat glaze biscoff - membuat blue tuile - membuat banofie pie 220 pc	- all done
Kamis, 28 November 2024	<i>pastry kitchen</i>	- bake cookies - membuat <i>banana financier</i> - membuat <i>pistachio choux</i> - membuat <i>blueberry pannacotta</i> - finishing <i>chocolate cake for amenities</i>	- all done
Jumat, 29 November 2024	<i>pastry kitchen</i>	- spray strawberry chiboust - membuat lemon meringue tart - bake cookies - membuat ivory pannacotta	- all done
Sabtu, 30 November 2024	<i>pastry kitchen</i>	- glaze cake amenities - prepare mangga harum manis <i>entremet</i> - for romantic dinner : - spray rose <i>entremet</i> - prepare condiments for mon <i>cherry plated dessert</i>	- all done
Minggu, 1 Desember 2024	DAY OFF		
Senin, 2 Desember 2024	<i>pastry kitchen</i>	- membuat & finishing <i>mango cheesecake</i> - bake cookies - finishing <i>sacher torte</i> - membuat <i>plated dessert je'taime</i> untuk romantic dinner	- all done
Selasa, 3 Desember 2024	<i>pastry kitchen</i>	- merapikan stock untuk christmas, new year, dan grand dessert - bake cookies - memuat strawberry chiboust	- all done

		- membuat ivory panacotta	
Rabu, 4 Desember 2024	<i>pastry kitchen</i>	- membuat <i>mango tart</i> - membuat <i>ivory pannacotta</i> - membuat <i>mango cheesecake</i> - <i>bake cookies</i>	- <i>all done</i>
Kamis & Jumat, 5 & 6 Desember 2024	<i>DAY OFF</i>		
Sabtu, 7 Desember 2024	<i>pastry kitchen</i>	- searian <i>full finishing cake & set up for grand dessert</i>	- <i>all done</i>
Minggu, 8 Desember 2024	<i>pastry kitchen</i>	- membuat <i>vanilla choux</i> - membuat <i>raspberry cheesecake</i> - membuat <i>coconut panacotta</i> - membuat <i>creme brulee</i>	- <i>all done</i>
Senin, 9 Desember 2024	<i>DAY OFF</i>		
Selasa, 10 Desember 2024	<i>pastry kitchen</i>	- <i>set up event untuk lunch</i> - membuat <i>strawberry chiboust</i> - membuat <i>sacher torte</i> - membuat <i>orderan outlet lain</i> - membuat <i>banofie pie</i>	- <i>all done</i>
Rabu, 11 Desember 2024	<i>pastry kitchen</i>	- membuat <i>pecan choux</i> - membuat <i>passion panacotta</i> - membuat <i>carrot cake</i> - membuat <i>pistachio opera</i> - <i>bake cookies</i>	- <i>all done</i>
Kamis, 12 Desember 2024	<i>pastry kitchen</i>	- membuat <i>filling jardin du paris untuk event (200pc)</i>	- besok dilanjut lagi

		- membuat <i>filling fleur de roise</i> untuk event (200 pc)	
Jumat, 13 Desember 2024	<i>pastry kitchen</i>	- melanjutkan <i>filling jardin du paris</i> (400 pc) - melanjutkan <i>filling fleur de roise</i> (400 pc)	- all done
Sabtu, 14 Desember 2024	<i>pastry kitchen</i>	- membuat <i>entremet jardin du paris & fleur de roise</i> (400 & 400 pc) - membuat glaze merah dan oranye (12 liter) - <i>garnish cake petite gateaux</i> untuk event - <i>set up lunch event</i>	- all done
Minggu, 15 Desember 2024	<i>pastry kitchen</i>	- plating untuk set menu (800 pax) : “ <i>jardin du paris</i> ” & “ <i>fleur de roise</i> ”	- all done
<i>LAST DAY</i>			

Tabel 1.13 Realisasi Magang

BAB III

ANALISIS DAN EVALUASI PELAKSANAAN MAGANG

3.1 Evaluasi Pelaksanaan Magang

a) Durasi pelaksanaan magang dan jadwal kerja

Durasi pelaksanaan magang yang dilakukan oleh penulis sesuai dengan kesepakatan awal, yaitu selama 6 bulan, tidak ada perpanjangan waktu magang atau yang lainnya. Penulis memulai jadwal magangnya pada tanggal 17 Juni 2024 dan berakhir pada 15 Desember 2024.

Jadwal kerja yang diberikanpun sangat terjadwal dan rapi. Jadwal kerja shift dikirim setiap seminggu sekali pada hari minggu. Terhadapn jadwal kerja, penulis bisa mengajukan *request* hari libur dengan alasan yang jelas dan masuk akal. Jadwal kerja yang diberikan pun tertata, shift pagi dan shift malam di rolling setiap 2 minggu sekali. Terkait jadwal kerja, sejauh pengamatan penulis selama 6 bulan, tidak ada kendala.

b) Kendala yang dialami penulis selama magang berlangsung

Sebagian besar kendala yang dihadapi penulis dan yang dirasa susah adalah ketika belajar di *chocolate section*. Penulis merasa dengan waktu belajar yang sempit, penulis dituntut untuk bisa mengerjakan pekerjaan yang sangat banyak dengan pengalaman memegang coklat yang belum seberapa.

Pada awalnya, penulis sangat tertekan dan merasa terbebani, tetapi seiring berjalannya waktu, penulis mulai bisa sedikit-sedikit beradaptasi walaupun penulis merasa masih banyak yang kurang atau masih banyak yang dirasa susah.

c) Penilaian dari mentor lapangan selama kegiatan magang.

Sebelum *last day*, penulis di ajak berbicara untuk evaluasi kinerja diri oleh mentor selama bekerja di dapur. Mentor penulis banyak

menyampaikan kritik dan saran terhadap kinerja yang telah dilakukan. Pada lembar *training evaluation*, mentor penulis selaku *CDP Pastry* menulis dalam kolom komentar ; “Kinerja bagus, *team work*, *spirit of working ok*. Ditingkatkan lagi dan terus belajar. *Good luck and thanks Calista.*”

Selain itu, banyak mentor-mentor lainnya yang mengatakan bahwa kinerja penulis sudah baik, hanya saja perlu meningkatkan ketenangan dalam bekerja. Ketenangan dalam bekerja dan sikap siap menghadapi sesuatu yang mendadak, tidak panik serta berpikir jernih untuk menghadapi hal tersebut sangatlah penting. Hal-hal inilah yang telah disampaikan oleh mentor kepada penulis sejak awal masuk dan bekerja di dapur. Seiring berjalannya waktu, berkat bimbingan dari mentor, penulis bisa bekerja dengan tenang dan tidak mudah panik ketika menghadapi masalah.

3.2 Analisis Pelaksanaan Magang

a) keterampilan baru yang penulis pelajari

Banyak sekali keterampilan baru serta pengetahuan yang didapatkan oleh penulis. Keterampilan baru yang menurut penulis pelajari diantaranya ;

- belajar mengenai *french pastry* beserta segala kondimen nya.
- belajar bagaimana *pairing* rasa yang cocok.
- skill dan pengetahuan baru mengenai coklat.
- belajar bagaimana membuat *chocolate showpiece*.
- manajemen pada serangkaian menu yang cocok untuk tamu.
- belajar bagaimana menghadapi tamu.
- belajar bagaimana bekerja dengan rapi dan ter *organize*.
- belajar bijak dalam menggunakan bahan dan barang.
- dan masih banyak hal yang lainnya.

b) keterlibatan penulis dalam kegiatan di kitchen

Penulis terlibat dalam setiap pekerjaan dan *jobdesk* yang ada. Selain melakukan pekerjaan memasak, hal ini termasuk dalam halnya pengaturan stok bahan pada penyimpanan dan juga mengenai koordinasi dan komunikasi tim.

Biasanya, bahan yang telah dipesan datang setiap 2 kali dalam seminggu pada pukul 9 pagi. Ketika bahan-bahan tersebut datang, *staff* dan *intern* bergantian untuk mengatur bahan tersebut ke dalam *chiller* / *freezer* stok dan di tempat rak penyimpanan kering (*dry store*). Dalam hal ini pun, penulis ikut ambil bagian dalam pengaturan bahan stok di tempat penyimpanan.

Selain pengaturan bahan dan stok, penulis juga ikut andil dalam koordinasi dan komunikasi tim. Misalnya, ketika ada *order form* / formulir pemesanan yang diterima, penulis harus langsung mengirimnya di grup WA ataupun menginfokan ke *staff* serta menaruh kertas form tersebut ke papan order harian yang ada. Selain mengenai form, koordinasi se

c) kontribusi penulis terhadap ide-ide baru serta *RnD*.

Penulis sempat beberapa kali memberikan ide terhadap garnish pada sebuah cake yang akan disajikan untuk event. Selain itu, penulis pernah diajak untuk *Research & Development* terhadap suatu *dessert* dan disuruh untuk mencoba menambah dan atau mengurangi *ingredients* yang ada pada resep. Dessert *RnD* saat itu yang penulis coba adalah *torch lily panacotta* atau *panacotta* kecombrang, dengan kecombrang *consome* serta *red foam*.

3.3 Refleksi Diri

a) Pembelajaran pribadi penulis

Penulis belajar sangat banyak hal, tidak hanya mengenai pengetahuan dan skill, penulis juga belajar mengenai moral serta etika bekerja di dapur yang baik dan benar. Selama 6 bulan ini, penulis belajar banyak hal yang mungkin tidak dipelajari di kampus, serta pelajaran yang sama yang mungkin tidak akan ditemukan di tempat lain.

Belajar bagaimana harus menyikapi orang yang banyak dengan sifat yang berbeda-beda, dan bagaimana harus menempatkan diri dengan baik. Melalui pengalaman magang ini, penulis juga jadi memiliki bayangan terhadap masa depan, dan merasa lebih serius dari sebelumnya.

b) Tantangan yang dihadapi penulis selama magang

Tantangan yang penulis alami selama magang ini, adalah bagaimana bekerja di bawah tekanan dengan jam kerja yang lama dan juga harus kuat secara fisik maupun mental. Selain itu juga dengan mengimbangi pekerjaan yang sangat banyak dengan istirahat yang cukup. Belajar untuk menghargai waktu yang ada, dan tuntutan untuk terus bekerja secara rapi dan menerapkan efisiensi kerja.

c) Perkembangan keterampilan & pengetahuan penulis

Menurut penulis, pelajaran yang diambil ketika magang sangatlah banyak, sehingga pembelajaran tersebut meningkatkan skill, keterampilan, serta pengetahuan penulis terhadap dunia *pastry*. Sebelum magang, penulis merasa belum tau apa-apa mengenai dunia *pastry*, tetapi setelah magang, penulis merasa banyak sekali hal yang dipelajari dan baru mengerti bahwa dunia *pastry* tidak sesederhana yang penulis bayangkan, justru hal tersebut sangatlah kompleks.

d) Dampak kegiatan magang terhadap pandangan karier penulis

Menurut penulis, masa magang ini sangatlah membuka mata penulis terhadap pandangan penulis dalam meniti karier kedepan. Apa yang penulis ingin lakukan setelah lulus, serta apa yang dibayangkan penulis untuk lebih ke arah mana, dan menjadi orang yang seperti apa kedepannya.

Penulis memiliki pandangan untuk menjadi orang yang akan terus bekerja di bidang ini, dan karena magang yang lalu, penulis sudah memantapkan diri untuk berada di bidang ini, yaitu bekerja di dapur *pastry*.

e) Rencana masa depan penulis setelah pengalaman magang

Rencana yang penulis rancangan setelah adanya magang ini, kedepannya, penulis akan terus bergelut dan bekerja serta belajar lebih dalam lagi dalam bidang yang sama ketika penulis magang, yaitu *pastry*. Kedepannya, penulis akan terus dan tetap bekerja di bidang yang penulis sukai dan penulis minati.

Penulis memiliki bayangan untuk beberapa tahun kedepan, masih akan bekerja di dapur profesional untuk meningkatkan ilmu, keterampilan, serta kualitas dalam bekerja.

BAB IV

PENUTUP

4.1 Kesimpulan

Penulis merasa sangat bersyukur bisa menjalankan masa magang selama 6 bulan ini di tempat yang sangat luar biasa. Seperti yang telah ditulis di atas, penulis mendapatkan banyak sekali pembelajaran yang baru dan berkesan secara ilmu serta keterampilan.

Penulis merasa apa yang telah ditetapkan di awal terhadap tujuan magang itu telah tercapai, bahkan lebih dari ekspektasi tujuan yang telah penulis tetapkan. Dalam hal pengembangan ilmu dan keterampilan, hingga pandangan terhadap masa depan setelah adanya magang ini, semuanya itu sangatlah cukup dan tercapai dengan sangat baik. Pencapaian utama menurut penulis yang sangat baik adalah bagaimana penulis bisa diterima oleh senior yang mau mengajari, hingga diberi tanggung jawab dalam handle suatu pekerjaan yang besar. Menurut penulis, pencapaian terbesar penulis pada saat magang bukan tentang bagaimana penulis bisa mengerjakan segala sesuatunya dengan baik dan sempurna, tetapi bagaimana penulis bisa mendapatkan kesempatan untuk belajar lebih dalam lagi di bidang yang penulis sangat sukai, mengenai dunia *pastry*.

Perbandingan mengenai praktik serta teori di dapur, menurut penulis tidak jauh beda. Menurut penulis, ketika penulis sudah mengerti mengenai teori bagaimana cara kerjanya, maka akan lebih mudah juga untuk melakukan secara praktik nya. Justru ketika penulis tidak mengerti betul mengenai teori yang telah diajarkan dan telah dipelajari, maka akan semakin susah untuk melakukan secara praktik nya.

Mungkin ada beberapa praktik yang persis dengan teorinya, tetapi ada juga praktik yang ternyata tidak persis dengan teori nya. Ada beberapa teknik yang ternyata bisa dibuat lebih efisien untuk mempermudah pekerjaan dan mempersingkat waktu.

4.2 Saran

a) Saran untuk mitra magang

Saran untuk mitra magang, mungkin sebaiknya kebersihan loker bisa lebih diperhatikan lagi, dikarenakan terkadang masih ada beberapa barang yang berserakan. Selain itu, mungkin sebaiknya makanan kantin untuk shift pagi jam 5 lebih diperhatikan, karena kadang makanan untuk shift pagi tidak ada.

b) Saran untuk institusi

Saran untuk institusi, mungkin bisa menjalin lebih banyak koneksi dengan hotel-hotel atau restoran lain yang mungkin lebih bagus.

c) Saran untuk mahasiswa

Sebaiknya mahasiswa yang ingin magang benar-benar mempertimbangkan mau di bidang mana dan apa yang disukai. Misalnya lebih suka culinary, maka lebih baik pilih magang di hot kitchen, dan sebaliknya. Selain itu, sebaiknya ketika sudah menjalani magang, harus terus ditekuni dan belajar dengan baik, karena masa magang merupakan masa terbaik untuk belajar dan mengenal kompetensi diri serta mengembangkan bakat diri dengan lebih baik lagi.

DAFTAR PUSTAKA

- Padma Hotel Semarang (2023) *Semarang*
<https://padmahotelsemarang.com/id/index.php>
- Padma Hotel Semarang (2023) *Rooms & Website*
<https://www.padmahotelsemarang.com/rooms/rooms-suites.php>
- Padma Hotel Semarang (2023) *Facilities*
<https://www.padmahotelsemarang.com/facilities/facilities.php>
- Padma Hotel Semarang (2023) *Dining*
<https://www.padmahotelsemarang.com/dining/dining.php>
- Padma Hotel Semarang (2023) *Wedding & Events*
<https://www.padmahotelsemarang.com/events/wedding-events.php>
- Sugiyanto (2022) Padma Hotel Hadir di Semarang
<https://radarsemarang.jawapos.com/service/721400615/padma-hotel-hadir-di-semarang>
- Maulana Salman (2022) Resmi Dibuka, Padma Hotel Semarang Tawarkan Pemandangan Kota dan Pegunungan
<https://semarang.inews.id/read/179432/resmi-dibuka-padma-hotel-semarang-tawarkan-pemandangan-kota-dan-pegunungan>