

LAPORAN MAGANG

DI RESTAURANT EVETT SEOUL, SOUTH KOREA



Disusun oleh:
FREDERRICK EDBERT VALENTINO
NIM 22110032

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER
AKADEMI SAGES
2025

**LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN MAGANG**

Nama Mitra Magang : Restaurant EVETT
Lokasi : Apgujeong, Seoul, South Korea
Yang telah dilaksanakan oleh mahasiswa(i) Program Studi Diploma Tiga Seni
Kuliner Akademi Sages berikut:

Nama : Frederick Edbert Valentino
NIM : 22110032

Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku
pada hari **Senin**, tanggal **20**, bulan **Januari**, tahun **2025**.

Pasuruan, 20 Januari 2025

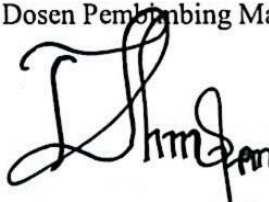
Disetujui oleh:

Pembimbing Lapangan,

Dosen Pembimbing Magang,



Hyunmi Jeong
Sous Chef



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

Disahkan oleh:
Ketua Program Studi,



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

SURAT PERNYATAAN ORIGINALITAS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Frederrick Edbert Valentino

NIM : 22110032

Program Studi : Diploma Tiga Seni Kuliner

Judul Laporan Magang : Laporan Magang di Restaurant EVETT, Seoul, South Korea

menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Laporan Magang yang telah disusun sebagai syarat untuk memenuhi mata kuliah *Internship* pada Program Studi Diploma Tiga Seni Kuliner Akademi Sages merupakan karya ilmiah sendiri.

Apabila dikemudian hari ditemukan adanya indikasi plagiat dalam karya ilmiah ini, saya bersedia menerima hukuman/sangsi sesuai ketentuan dan peraturan yang berlaku, yaitu mengulang pelaksanaan magang.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan penuh tanggung jawab dan kesadaran, serta tidak dipaksakan oleh pihak manapun.

Pasuruan, 20 Januari 2025

Yang Menyatakan,



Frederrick Edbert Valentino

NIM: 22110032

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan atas hikmat dan rahmat yang diberikan sehingga proses pembuatan laporan magang tentang Laporan Magang di *Restaurant EVETT* 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 laporan ini, yakni kepada:

- 1) Daniel Pandu Mau., S.PD., M.M., M.Par selaku dosen pembimbing yang sudah membimbing dan memantau selama kegiatan magang, termasuk mendengarkan keluh kesah penulis.
- 2) Alexander Jennsen Oakland selaku *head chef* dari *Restaurant EVETT* yang membimbing dan mengajari penulis tentang banyak hal dan sudut pandang baru selama kegiatan magang.
- 3) Ivy Dian Puspitasari Prabowo, S.TP., M.P. selaku Kapordi akademi *SAGES* membantu dalam proses lamaran pekerjaan sampai penerimaan magang pada tempat yang bersangkutan.
- 4) Seluruh *Culinary Department* dari *Executive Chef, Kitchen Manager, Sous Chef, Chef de Partie, Sommelier & Front of House team*, yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu yang sudah mendukung, membantu, serta kebersamaan yang diberikan selama kegiatan magang.
- 5) *Staff* lain dari *CJ* seperti *operation team* yang membantu dari awal kedatangan di Korea Selatan hingga berakhirnya masa kegiatan magang.
- 6) Ibu penulis yang telah bekerja keras sendirian, memberikan doa tiada henti, dan memberi dukungan secara emosional sehingga penulis dapat merasakan pengalaman magang di luar negeri dan bekerja di salah satu restaurant terbaik di Seoul.
- 7) Achmad Taufiq, SE., M.M. selaku dosen dari Akademi Sages dan orang terdekat penulis yang telah memberi dukungan secara emosional dengan rutin sejak awal pendaftaran magang hingga penulis menyelesaikan magang.
- 8) Tidak lupa kepada teman-teman angkatan 2022 terutama Hansel Timothy Kwantono yang sama-sama berbagi keluh kesah dan tetap saling menyemangati satu dengan yang lain selama kegiatan magang berlangsung.

Pasuruan, 20 Januari 2025

Penulis

DAFTAR ISI

LEMBAR JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
SURAT PERNYATAAN ORIGINALITAS	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
 BAB I PENDAHULUAN	 1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Profil Mitra Magang	2
1.2.1 Sejarah singkat restoran	3
1.2.2 Visi dan misi restoran	3
1.2.3 Fasilitas restoran	3
1.2.4 Layanan dan produk restoran	4
1.2.5 Struktur organisasi restoran	4
1.3 Tujuan dan Manfaat Magang	5
1.3.1 Tujuan	5
1.3.2 Manfaat	6
1.4 Waktu Pelaksanaan Magang	7
 BAB II PELAKSANAAN MAGANG	 8
2.1 Posisi dan Bidang Kerja	8
2.2 Pelaksanaan Kerja	8
2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja	10
2.4 Realisasi Pelaksanaan	10
 BAB III EVALUASI DAN ANALISIS PELAKSANAAN MAGANG ...	 12
3.1 Evaluasi Pelaksanaan	12
3.2 Analisis Pelaksanaan	13
3.3 Refleksi Diri	13
 BAB IV PENUTUP	 14
4.1 Kesimpulan	14
4.2 Saran	14
 DAFTAR PUSTAKA	 16
LAMPIRAN	17

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Realisasi Kegiatan Magang	12
------------------	--	-----------

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1	<i>Chef Owner</i>	3
Gambar 1.2	<i>Service Kitchen</i>	4
Gambar 1.3	Struktur Organisasi	5
Gambar 1.4	Restaurant EVETT Team	6
Gambar 1.4	Chef Alexander Jennsen dan Chef Joseph Lidgerwood	7
Gambar 2.1	<i>Tortilla Mungbean</i>	8
Gambar 2.2	<i>Pre-Service Job</i> Membuat Magnolia Dongchimi Ice	8
Gambar 2.3	<i>Juice Pairing in Mid-Course</i>	9
Gambar 3.1	<i>Kim Bugak</i>	10
Gambar 3.2	<i>Steam Nuruk Bread</i>	10

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Sertifikat Magang (CJ)	18
Lampiran 2	Sertifikat Magnag dan Surat Rekomendasi (EVETT).....	19
Lampiran 3	Form Penilaian Magang	20
Lampiran 3	Lembar Pembimbingan Magang	21

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Magang adalah sebuah kegiatan kerja sementara di mana seseorang, biasanya seorang mahasiswa bekerja di suatu perusahaan atau Lembaga untuk mendapatkan pengalaman praktis dalam lingkungan kerja, yang sesungguhnya. Di Akademi Sages mahasiswa akan menjalankan kegiatan magang di semester 5. Akademi Sages telah bekerja sama dengan beberapa hotel, resort dan restaurant ternama di beberapa kota-kota besar sehingga memudahkan mahasiswa untuk mencari tempat magang. Akademi Sages juga telah bekerja sama dengan agen atau penyedia jasa magang keluar negeri bagi para mahasiswa dan mahasiswinya yang ingin menjalankan magang di luar negeri.

Namun, tidak ada keterbatasan untuk para mahasiswa dan mahasiswi dari Akademi Sages yang ingin melakukan program magang diluar instansi yang telah bekerjasama dengan Akademi Sages. Dalam proses ini, mahasiswa atau mahasiswi dapat mengajukan surat lamaran magang dan CV secara pribadi ke tempat yang ingin dituju oleh para mahasiswa dan mahasiswinya. Mahasiswa harus mengurus dan memastikan jadwal magangnya secara pribadi apabila tempat yang dituju tidak bekerja sama dengan Akademi Sages.

Penulis melakukan magang di Korea Selatan yang tentunya memiliki sangat banyak perbedaan dengan apa yang biasanya dilakukan ketika sedang melakukan praktisi di sekolah seni kuliner. Banyak bahan yang sebelumnya tidak pernah digunakan atau bahkan tidak pernah ditemukan, namun disini sangat umum dan juga beberapa teknik yang sebelumnya tidak diajarkan di sekolah kuliner namun diajarkan ketika magang.

Pengelolaan jadwal masuk di dunia kerja juga sangat terstruktur dan cukup berbeda ketika masih berada di level sekolah. Pada umumnya, ketika sekolah masak para mahasiswa mempunyai beberapa kelas teori dan praktik yang biasanya dilakukan pada jam 8 pagi hingga 5 sore dengan jam yang tak menentu tapi sudah teratur. Namun, di dunia kerja semuanya sangat berbeda, jam pulang bisa saja terulur dikarenakan banyaknya konsumen yang berdatangan. Kondisi industri

restoran di korea sangatlah tinggi peminatnya, mulai dari restoran untuk kalangan bawah hingga restoran untuk kalangan atas. Hal ini dapat terjadi karena Korea Selatan termasuk salah satu negara yang telah dimasuki oleh *Michelin Guide*, hal ini adalah salah satu alasan mengapa kondisi industri restoran di Korea Selatan lebih tinggi daripada perhotelan.

1.2 Profil Mitra Magang

Restaurant EVETT adalah salah satu restoran fine dining terbaik di Korea Selatan yang terletak di *1f, 10-5 Dosandae-ro 45-gil, Gangnam-gu, Seoul, Korea*. Banyak konsumen yang berdatangan dari luar negeri hanya untuk datang makan di *Restaurant EVETT*. Restoran ini sendiri memiliki peraturan yang sangat-sangat ketat ketika di dalam dapur, baik dalam segi pengolahan bahan, kebersihan diri sendiri bahkan cara bersikap dan menghargai bahan sangatlah ketat. Hal tersebut yang membuat restoran ini bisa mendapatkan *Michelin Star 1* dari *Michelin Guide* dan dapat mempertahankannya selama 4 tahun berturut-turut hingga sekarang.

Pengunjung yang ingin datang untuk menikmati makanan dan pengalaman di restoran ini memiliki berbagai opsi makanan set menu yang telah disediakan, antara lain paket *lunch*, *dinner*, dan memiliki opsi jus atau *wine* pairing masing-masing. Visi dan Misi dari restoran ini adalah menggunakan bahan lokal korea dengan teknik dari seluruh dunia dan selalu menyajikan makanan dan memberikan pengalaman fine dining terbaik yang konsumen pernah miliki dan dapat dikenang selamanya



Gambar 1.1 Chef Owner

1.2.1 Sejarah singkat restoran

Joseph Lidgerwood adalah chef owner dari *Restaurant EVETT* yang telah berdiri sejak 2019 dan terletak di *Apgujeong District*. Dikarenakan ingin memperluas area kerja dengan tujuan agar dapat membantu proses untuk menggali lebih dalam lagi tentang bahan – bahan lokal korea sebelumnya *Restaurant EVETT* terletak di *Yeoksam-Dong District*.

Chef Joseph Lidgerwood lahir di Australia. Sejak kecil, chef Joseph telah tertarik pada berbagai macam bahan dan budaya dari berbagai macam dunia. Karena ketertarikannya ini membuat chef Joseph bisa melakukan beberapa kolaborasi di berbagai tempat seperti di New York, Hongkong, Yangon, dan masih banyak lagi.

Semasa perjalanan karirnya chef Joseph telah bekerja di beberapa restaurant ternama di dunia *food and beverages* yang telah memberikan gebrakan pada food and beverages industri dunia secara keseluruhan seperti *The French Laundry*, *The Ledbury* dan *Tom Aikens* sebelum akhirnya memutuskan untuk membuka *Restaurant EVETT* pada tahun 2019 yang mempresentasikan bahan lokal korea dengan teknik dari seluruh dunia.

Terbukti pada tahun 2020 *Restaurant EVETT* mendapatkan 1 star Michelin Guide dan mempertahankan gelar *1 star Michelin* selama 4 tahun berturut-turut yang membuktikan kerja keras dan kesuksesan dari team *Restaurant EVETT*. Selain itu chef Joseph Lidgerwood juga mendapatkan *Michelin Young Chef Awards* di tahun 2021.

1.2.2 Visi dan misi restoran

Visi dari restaurant ini adalah menggunakan bahan lokal korea dan mengolahnya menggunakan berbagai teknik dari seluruh dunia, dan misinya yaitu selalu menyajikan makanan dan memberikan pengalaman fine dining terbaik yang konsumen pernah miliki dan dapat dikenang.

1.2.3 Fasilitas restoran

Restaurant EVETT memiliki fasilitas yang lengkap dan berstandar industri, mulai dari *prep kitchen* yang dilengkapi dengan *blast freezer*, *walkin chiller*, *freezer*, peralatan yang lengkap dan *modern*, serta memiliki *dry storage*

untuk menyimpan bahan-bahan kering. Selain itu restoran ini juga memiliki *service kitchen* yang lengkap dan berstandar industri, di lengkapi dengan *blast freezer*, dan *drawer chiller* di setiap sectionnya dan juga peralatan yang lengkap untuk tim servis dalam waktu operasionalnya.



Gambar 1.2 *Service Kitchen*

1.2.4 Layanan dan produk restoran

Restaurant EVETT adalah restoran *fine dining* yang dimana para pengunjung harus melakukan reservasi terlebih dahulu jika ingin makan di restoran ini. Reservasi dapat dilakukan melalui website resmi restoran atau melakukan panggilan dengan nomer telepon yang tertera di *website* resmi. Ketika melakukan reservasi, calon pengunjung dapat memilih berbagai *set menu* yang disediakan yaitu, *lunch menu* dan *dinner menu*. Selain itu calon pengunjung juga dapat memilih apakah mereka ingin menambahkan jus atau *wine pairing* di setiap hidangan mereka.

1.2.5 Struktur organisasi restoran

Berikut ini adalah struktur organisasi dari Restaurant EVETT.

Kitchen Team					
		Executive Chef	Joseph Lidgerwood		
Head Chef	Alexander Økland	Kitchen Manager	Summer Sharkey	Development Chef	Zak Poulot
		Sous Chef	Hyeonmi Jeong		
Junior Sous Chef	Brin Cross			Junior Sous Chef	Byeongseok Na
		Senior Chef De Partie	Wonseok Ju		
Chef De Partie	Yahriel Heffez	Chef De Partie	Jian Kim	Chef De Partie	Gyeongrok Baek
Chef De Partie	Peter Cheon	Chef De Partie	Joy Gyoungju	Chef De Partie	Lyn Mougeolle
Office Team					
CEO	Ginny Kim	Management Support	Suhyeon Gil	PR/Marketing	Jaehyeon Lee
FOH Team					
Head Sommelier	Shin Hochul	Sommelier	Seunghwan Son	Service Member	Songa Chae

Gambar 1.3 Struktur Organisasi

1.3 Tujuan dan Manfaat Magang

1.3.1 Tujuan magang

Tujuan utama dari magang adalah memberikan pengalaman kerja langsung di dunia nyata kepada mahasiswa, meningkatkan standarisasi setiap mahasiswa mulai dari cara bekerja, etika dan sopan santun di dunia kerja. membantu memperluas jaringan di dunia profesional. Selain itu, magang juga membantu mahasiswa untuk mengembangkan potensi dan minat bakat dari mahasiswa yang sebelumnya belum dapat dikembangkan ketika masa sekolah karena ketika magang, mahasiswa diberi kesempatan yang sangat banyak untuk melakukan dan mencoba hal-hal baru yang sebelumnya belum pernah dilakukan.



Gambar 1.4 Restaurant EVETT Team

1.3.2 Manfaat Magang

Program magang di restoran ini memberikan manfaat signifikan bagi semua pihak yang terlibat.

1) Manfaat bagi Mahasiswa

Melalui magang, mahasiswa dapat lebih mengenal dan dapat pemahaman terhadap industri kuliner, belajar untuk bersikap lebih profesional dalam hal cara bekerja, etika dan sopan santun terhadap sesama terutama terhadap atasan, banyak perusahaan cenderung memperkerjakan mantan magang yang telah berhasil menunjukkan kemampuan terbaik mereka selama periode magang berlangsung.

2) Manfaat bagi Restoran

Kontribusi dari mahasiswa magang dapat membantu kegiatan operasional sehari-hari, dan mahasiswa yang melakukan magang di Restaurant EVETT juga dapat giliran untuk memasak staff meal dan breakfast setiap seminggu sekali yang dimana hal ini menguntungkan bagi staf restoran karena dapat mencoba hal dan ide baru.

3) Manfaat bagi Institusi

Mahasiswa magang dapat memberi dampak positif dan keuntungan bagi semua pihak, salah satunya adalah institusi. Dengan melakukan kolaborasi

antara institusi dengan restoran, membuat nama institusi lebih dikenal secara global. Selain itu institusi juga dapat menjadikan hasil magang para mahasiswanya sebagai bahan refleksi untuk meningkatkan kualitas dan mutu pembelajaran.

1.4 Waktu Pelaksanaan Magang

Program magang akan dimulai setelah mahasiswa menyelesaikan program studi selama empat semester atau setara dengan dua tahun di Akademi Sages. Pada umumnya mahasiswa melakukan magang selama enam bulan di satu tempat yang sama. Namun, penulis mendapatkan kesempatan yang berbeda yaitu melakukan program magang di dua negara yang berbeda selama tiga bulan yaitu di Korea Selatan. Dengan melaksanakan kegiatan di dua negara yang berbeda, penulis merasakan kultur budaya yang baru, cara berkomunikasi yang baru dan belajar dan belajar beradaptasi dengan cepat di tempat yang baru.

Pada saat magang penulis mendapatkan shift pagi yang dimulai pada jam 06.30 hingga kurang lebih jam 17.30. Dikarenakan restoran di tempat penulis tutup dihari minggu dan senin, maka penulis melakukan magang setiap hari Selasa hingga Sabtu setiap minggunya. Di restoran tempat penulis juga mendapatkan waktu sarapan pagi selama sepuluh menit setiap paginya di jam 09.00 dan makan siang di jam 15.00, hal tersebut bertujuan agar semua tim dapur tetap tajam dan dapat menunjukkan performa terbaiknya setiap hari.



Gambar 1.5 Chef Alexander Jennsen Okland dan Chef Joseph Lidgerwood

BAB II

PELAKSANAAN MAGANG

2.1 Posisi dan Bidang Kerja

Selama 3 bulan bekerja di Restaurant EVETT, penulis bekerja di dalam *mid-course section* atau *fish station*. Penulis diberi kepercayaan penuh untuk melakukan prep baik dalam skala besar maupun kecil mulai dari membuat *crab broth*, membuat *mungbean tortilla dough*, hingga membuat *juice pairing* dalam *mid-course section*.



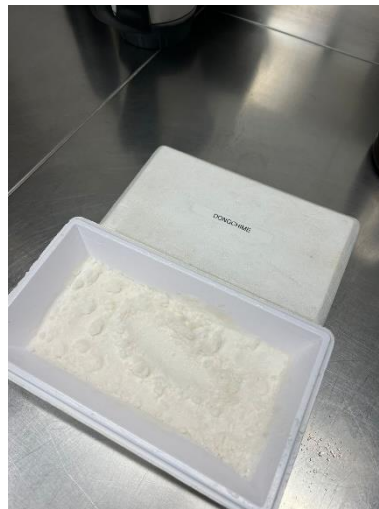
Gambar 2.1Tortilla Mungbean

2.2 Pelaksanaan Kerja

Pada awal bergabung di Restaurant EVETT, penulis langsung ditugaskan dan diberikan tanggung jawab untuk memegang dan bertanggung jawab atas *section mid-course*. Pada minggu pertama penulis dibantu dan diajarkan oleh **1** Jr. *Sous Chef* untuk membantu agar preparasi berjalan dengan baik. Setelah memasuki minggu kedua penulis bekerja dengan mahasiswi lainnya yang berasal dari Akademi Sages, sehingga penulis dan satu anak magang lainnya diberikan tanggung jawab penuh menjadi *prep team* di *mid-course section Restaurant EVETT*.

Tantangan terbesar selama magang adalah standar dari segala aspek seperti kebersihan dan ketelitian yang tinggi dan tanggung jawab yang diberikan kepada penulis sangat besar. Beberapa tugas yang dilakukan penulis selama proses magang

di Restaurant EVETT adalah melakukan preparasi baik secara besar maupun kecil untuk *mid course section* seperti membuat *crab stock*, *ganjang gejang*, *mungbean tortilla dough*, *steamed nuruk bread*, *juice pairing*, *dongchimi ice*, *kim bugak* dan lain-lain, melakukan tugas *pre-service* sebelum servis siang dan malam seperti menyiapkan kondimen yang dibutuhkan tim servis, mengikuti briefing sebelum servis siang, malam, dan setelah melakukan preparasi, melakukan *service cover & set-up* di lunch service seminggu sekali dan membuat *breakfast meal* dan *lunch family meal* seminggu sekali di hari preparasi, melakukan pengecekan par-stock, order list bahan dan cleaning sehari dua kali yang dilakukan setiap hari selama bekerja.



Gambar 2.2 *Pre-service Job Membuat Magnolia Dongchimi Ice*



Gambar 2.3 *Juice Pairing in Mid-Course Section*

2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja

Restaurant EVETT sendiri terbagi menjadi dua tim yaitu *AM Team* atau *prep team* dan *PM Team* atau *service team*. *AM Team* memiliki jam kerja mulai dari 06.30 pagi hingga 17.30 sore hari, sedangkan *PM Team* memiliki jam kerja mulai dari jam 11.00 siang hari – 23.45 malam hari setiap hari Selasa dan Rabu dan 15.00 sore hari – 23.45 malam hari setiap hari Kamis hingga Sabtu. Selama melakukan magang hingga selesai magang penulis menjadi bagian dari *AM Team*.

2.4 Realisasi Pelaksanaan

Berikut adalah daftar kegiatan penulis selama proses kegiatan magang.

Tabel 2.1 Realisasi Kegiatan Magang

Hari/ Tanggal	Kegiatan	Pencapaian Utama	Tantangan & Solusi	Pengalaman & Pembelajaran	Rencana Perbaikan	Evaluasi Supervisor
Sabtu, 6 Juli 2024	Prep : Portioning tortilla mungbean, fine chopping stems, making veggie jelly, portioning dried watermelon, deep cleaning	Melakukan semua tugas dengan sempurna sesuai standart restaurant	Tantangan : Dried watermelon yang mudah hancur Solusi : Melakukan dengan hati-hati	Belajar untuk lebih fokus dan bekerja lebih cepat.	Meningkatkan waktu kecepatan dalam bekerja	Baik, perlu meningkatkan kecepatan kerja
Selasa, 9 Juli 2024	Prep : Memotong nori, memetik daun sancho, portioning tortilla mungbean, memotong radish, deep cleaning	Melakukan semua tugas dengan sempurna sesuai standart restaurant	Tantangan : Bentuk nori yang dipotong harus sama Solusi : Melakukan dengan fokus	Belajar untuk lebih fokus dan bekerja lebih cepat.	Meningkatkan waktu kecepatan dalam bekerja	Baik, perlu meningkatkan kecepatan kerja
Kamis, 18 Juli 2024	Prep : Membuat nuruk bread, portioning tortilla mungbean, open ganjang gejang, membuat dongchimi ice, memotong nori, portioning meju donut, deep cleaning	Melakukan semua tugas dengan sempurna sesuai standart restaurant	Tantangan : Banyak soft shell ketika melakukan preparasi ganjang gejang Solusi : melakukan dengan sangat teliti dan cepat	Belajar untuk melakukan lebih cepat dan teliti	Meningkatkan waktu kecepatan dalam bekerja	Baik, perlu meningkatkan kecepatan kerja
Selasa, 23 Juli 2024	Prep : Membuat nuruk bread, portion nuruk bread, membuat dongchimi ice, preparasi ganjang gejang, menyaring crab broth, membuat kim bukak, deep cleaning	Melakukan semua tugas dengan sempurna sesuai standart restaurant	Tantangan : Banyak soft shell ketika melakukan preparasi ganjang gejang Solusi : melakukan dengan sangat teliti dan cepat	Belajar untuk melakukan lebih cepat dan teliti	Meningkatkan waktu kecepatan dalam bekerja	Sangat baik
Rabu, 31 Juli 2024	Prep : Membuat nuruk bread, membuat mungbean dough, membuat kim bugak liquid, melakukan tugas pre service, deep cleaning	Melakukan semua tugas dengan sempurna sesuai standart restaurant	Tantangan : Dalam membuat mungbean dough diperlukan ketelitian terhadap permainan suhu Solusi : mengikuti resep dengan baik	Belajar untuk melakukan lebih cepat dan teliti	Meningkatkan waktu kecepatan dalam bekerja	Sangat baik
Kamis, 8 Agustus 2024	Prep : Membuat nuruk bread, portioning mungbean tortilla,	Melakukan semua tugas dengan sempurna	Tantangan : Membuat staff meal untuk 30 orang	Belajar untuk melakukan lebih cepat	Meningkatkan waktu kecepatan dalam bekerja	Sangat baik

	membuat staff meal, melakukan tugas pre service, membuat dongchimi ice, deep cleaning	sesuai standart restaurant	dalam waktu preparasi Solusi : Membagi waktu dengan baik, melakukan semuanya dengan cepat			
Sabtu, 17 Agustus 2024	Prep : Membuat nuruk bread, membuat mungbean dough, membuat figleaf & eggplant dongchimi, preparasi kim bukak, membuat breakfast, deep cleaning	Melakukan semua tugas dengan sempurna sesuai standart restaurant	Tantangan : Dalam membuat dongchimi diperlukan waktu yang sangat cepat karena terdapat permainan suhu yang signifikan Solusi : Melakukan dengan cepat	Belajar untuk melakukan lebih cepat	Meningkatkan waktu kecepatan dalam bekerja	Sangat baik
Selasa, 20 Agustus 2024	Prep : Membuat nuruk bread, membuat mungbean dough, portioning mungbean dough, preparasi ganjang gejang, kim bukak, dan dongchimi ice	Melakukan semua tugas dengan sempurna sesuai standart restaurant	Tantangan : Banyak soft shell ketika melakukan preparasi ganjang gejang Solusi : melakukan dengan sangat teliti dan cepat	Belajar untuk melakukan lebih cepat dan teliti	Meningkatkan waktu kecepatan dalam bekerja	Sangat baik
Kamis, 29 Agustus 2024	Prep : Membuat nuruk bread, portioning mungbean tortilla, top up pairing juices, memasak staff meal	Melakukan semua tugas dengan sempurna sesuai standart restaurant	Tantangan : Membuat staff meal untuk 30 orang dalam waktu preparasi Solusi : Membagi waktu dengan baik, melakukan semuanya dengan cepat	Belajar untuk melakukan lebih cepat dan teliti	Meningkatkan waktu kecepatan dalam bekerja	Sangat baik
Sabtu, 7 September 2024	Membuat nuruk bread, portioning mungbean tortilla, top up pairing juices, memasak staff meal	Melakukan semua tugas dengan sempurna sesuai standart restaurant	Tantangan : Membuat staff meal untuk 30 orang dalam waktu preparasi Solusi : Membagi waktu dengan baik, melakukan semuanya dengan cepat	Belajar untuk melakukan lebih cepat dan teliti	Meningkatkan waktu kecepatan dalam bekerja	Sangat baik
Sabtu, 14 September 2024	Membuat nuruk bread, portioning mungbean tortilla, top up pairing juices, memasak staff meal	Melakukan semua tugas dengan sempurna sesuai standart restaurant	Tantangan : Membuat staff meal untuk 30 orang dalam waktu preparasi Solusi : Membagi waktu dengan baik, melakukan semuanya dengan cepat	Belajar untuk melakukan lebih cepat dan teliti	Meningkatkan waktu kecepatan dalam bekerja	Sangat baik

BAB III

EVALUASI DAN ANALIASIS PELAKSANAAN MAGANG

3.1 Evaluasi Pelaksanaan

Proses magang berjalan berjalan lancar sesuai dengan target awal penulis datang ke Korea Selatan yaitu belajar bagaimana cara para chef bekerja dan belajar untuk mengikuti standar kerja yang begitu disiplin dan teratur. Terdapat perkembangan yang signifikan setiap harinya kepada penulis. Mulai dari *hard skill* cara *set up* preparasi, cara membuat makanan dengan teknik-teknik baru hingga *soft skill* yang terus terlatih setiap hari seperti berkomunikasi dengan bahasa inggris yang baik dan benar.



Gambar 3.1 Kim Bugak



Gambar 3.2 Steam Nuruk Bread

3.2 Analisis Pelaksanaan

Pada awal bergabung di restoran tempat magang, penulis mengalami banyak kesulitan dikarenakan perbedaan kultur, dalam aspek cara kerja, bahasa, dan standart kecepatan dan kebersihan dalam restoran yang begitu tinggi. Selama pelaksanaan penulis belajar banyak hal, mulai dari melakukan pengecekan stok jangka panjang, mengatur tempat penyimpanan dan stok bahan, dan belajar untuk berkomunikasi dengan rekan kerja yang berasal dari berbagai negara.

3.3 Refleksi Diri

Pada setiap organisasi atau hal yang berhubungan dengan pekerjaan tim pasti akan selalu ada permasalahan dikarenakan adanya perbedaan sudut pandang antara satu orang dengan orang lain, dan juga perbedaan bahasa yang dialami oleh penulis yang mengakibatkan terjadinya kesalah pahaman. Akan tetapi, dengan adanya evaluasi diri, menyadari kekurangan dan menjadikannya motivasi maka hal tersebut dapat menjadi bahan untuk perkembangan diri masing-masing. Penulis belajar untuk menjadi pribadi yang lebih sabar, telaten, bekerja dan mengambil keputusan dengan cepat selama proses magang, selain itu dalam setiap tantangan di dapur, penulis selalu belajar untuk menanggapi secara profesional dan menjadikannya pembelajaran kedepannya agar tidak terjadi kesalahan yang sama.

Selama kegiatan magang berlangsung, banyak sekali keterampilan penulis yang berkembang baik secara eksternal maupun internal. Penulis belajar banyak hal yang tidak pernah diajarkan ketika berada di kampus sebelumnya seperti proses smoking dan proses fermentasi yang dilakukan di restoran. Pengalaman ini tentunya tidak akan terlupakan dan berdampak besar pada karir dan rencana masa depan penulis, selain karena restoran tempat magang penulis adalah restoran dengan *michelin one star* di Seoul, restoran ini juga memiliki standar yang sangat tinggi pada setiap aspeknya. Untuk pengalaman magang pertama di luar negeri ini penulis belajar bagaimana cara para michelin chef melakukan tugas keseharian mereka, bagaimana mereka menyelesaikan masalah dengan tenang dan cepat, dan bagaimana mereka meninggikan standar bekerja mereka di dapur profesional yang dapat membantu penulis berkembang setiap harinya selama bekerja.

BAB IV

PENUTUP

4.1 Kesimpulan

Selama tiga bulan terakhir penulis belajar banyak sekali hal baru seperti bahan-bahan yang tidak pernah ditemukan sebelumnya di Indonesia dan teknik-teknik yang sebelumnya belum pernah didapatkan seperti melakukan proses smoking dan juga melakukan fermentasi. Tujuan awal penulis ingin menjalankan magang di Restaurant EVETT adalah karena ingin belajar tentang bagaimana chef *michelin 1 star* bekerja, dan selama proses magang penulis dilatih untuk lebih percaya diri dan bertanggung jawab terhadap tugas-tugas besar yang telah di berikan. Selain itu juga penulis dilatih untuk bekerja lebih teroganisir, bersih, cepat, dan belajar untuk mengambil keputusan sebijak-bijaknya dalam waktu singkat yang dimana semua hal ini merupakan tujuan besar utama yang penulis tujukan sebelum datang. Perbandingan secara teoritis dan praktik yang dilakukan di perkuliahan dengan dunia nyata sangatlah berbeda, selama di institusi penulis tidak merasakan adanya tensi yang tinggi dan dunia perkuliahan sangat santai, namun di dunia kerja nyata semuanya harus dilakukan secara profesional.

4.2 Saran

Bagian saran harus mencakup rekomendasi yang dapat memberikan manfaat jangka panjang bagi berbagai pihak:

- 1) Saran untuk mitra magang, yaitu memastikan semua orang yang bekerja di restoran dapat berbahasa inggris dengan lancar agar dapat berkomunikasi dengan lancar pada saat ada mahasiswa atau rekan kerja internasional lainnya. Selain itu, sangat disarankan untuk melakukan perekrutan staff pada posisi yang kosong secepatnya, agar mengurangi beban pekerja yang sudah sangat berat.
- 2) Saran untuk institusi, yaitu mencari pengajar berstandar tinggi dan memiliki kemampuan dan pengalaman atau jam terbang yang sudah tinggi di industri kuliner, karena pengajar merupakan salah satu sumber utama keberhasilan mahasiswa yang ada, apabila pengajar tidak memiliki pengalaman apapun

untuk dibagikan kepada mahasiswanya maka itu tidak ada artinya. Selalu melakukan pembaharuan dalam gaya dan cara pengajaran yang berjalan, dan melengkapi fasilitas yang belum ada, dan melakukan proses belajar mengajar yang lebih ketat secara praktikal sehingga mahasiswa dapat terbiasa dan tidak kaget dengan suasana tensi yang tinggi di dapur.

- 3) Saran untuk mahasiswa, yaitu bagi yang akan melakukan magang sangatlah penting untuk mahasiswa itu sendiri mengetahui apa yang mereka tuju dan apa tujuan mereka di tempat magang yang telah mereka pilih. Adaptasi adalah salah satu hal yang krusial dan sulit terutama untuk mahasiswa yang akan menjalankan magang diluar negeri. Akan ada banyak sekali perbedaan, mulai dari bahasa, cara bersosialisasi dan menjalankan hidup, cara bekerja dan sistem yang ada pada tempat kerja terutama restoran. Tanggung jawab merupakan salah satu hal yang perlu dimiliki oleh setiap mahasiswa magang, karena di tempat magang akan ada banyak tugas-tugas dan tanggung jawab yang akan diberikan kepada mahasiswa magang. Bahasa adalah salah satu halangan terbesar untuk mahasiswa yang melakukan magang di luar negeri terlebih jika mahasiswa melakukan magang di negara yang dimana bahasa inggris bukan bahasa pertama mereka. Jadi sebelum magang di negara tujuan, pastikanlah bahwa belajar sedikit demi sedikit bahasa nasional dari negara itu sendiri.

DAFTAR PUSTAKA

Restaurant Evett Seoul. (2024). *Restaurant Evett*.
<https://www.restaurantevett.com/about>

Lampiran 1: Sertifikat Magang (CJ)



CERTIFICATE OF INTERNSHIP



CUISINE.K

FREDERRICK EDBERT

THIS INTERNSHIP PROGRAM CERTIFICATE IS
AWARDED TO FREDERRICK EDBERT FOR HIS
OUTSTANDING COMPLETION OF
CUISINE.K'S 3-MONTH <K-STAGE>
PROGRAM AT RESTAURANT EVETT
FROM JULY TO SEPTEMBER OF 2024.

CJ 제일제당 (주)



Lampiran 2 : Sertifikat Magang dan Surat Rekomendasi (Restaurant EVETT)



EVETT Co., Ltd.

Address: 1F, 10-5, Dosan-daero 45-gil,
Gangnam-gu, Seoul, Republic of Korea

Contact: +82 70-4231-1022

Date: October 4, 2024

Dear Frederick,

This is to certify that Frederick Edbert has successfully completed an internship at Restaurant EVETT, located in Seoul, South Korea, from July 2, 2024 to September 23, 2024, with a total duration of 576 hours.

Frederrick demonstrated dedication and professionalism throughout the internship and made valuable contributions to the restaurant's operations.

Responsibilities: Frederrick was involved in various tasks, including customer service, food preparation, and kitchen support.

If you require any further information regarding his internship or performance, please feel free to contact us at career@restaurantevett.com.

We wish Frederick all the best in his future career.

Joseph Lidgerwood
Owner Chef
Restaurant EVETT
Seoul, South Korea



Lampiran 3 : Form Penilaian Magang



AKADEMI SAGES

A Noble and Excellent Academy

ASSESSMENT SHEET FOR INTERNSHIP PERFORMANCE Academic Year Of 2024/2025

Student Name : FREDERICK EDOBERT VALENTINO
Student ID Number : 22110032
Supervisor (Academic) : Daniel Pandu Mau, M.Pa, M.M
Supervisor (Internship) : Hyunmi Jeong
Internship Partner : Restaurant EVETT
Location : Seoul, South Korea
Position/Field of Work : Kitchen

No.	Assessment Aspects	Weight (B)	Score (N) (Range 1 - 100)	Weighthead (B X N)
1	DISCIPLINE :			
	1) punctuality	5	100	500
	2) work attitude/behavior	5	100	500
	3) work responsibilities	5	100	500
	4) Presence	5	100	500
	5) Neatness and personal hygiene	5	100	500
2	PERFORMANCE :			
	1) understanding of work material	5	100	500
	2) work ability	10	100	1000
	3) work skills	10	100	1000
	4) quality of work	10	100	1000
	5) work efficiency	10	100	1000
	6) results of work (contribution)	10	100	1000
3	ADAPTATION ABILITY:			
	1) communication skills	5	100	500
	2) ability to cooperative	5	100	500
	3) ability to initiative	5	100	500
	4) work motivation and spirit	5	100	500
Total		100 %	1500	100.00
Final Score (Weight Total (BXN) / Weight Total)			100	

Seoul, South Korea

Lelira
Hyunmi Jeong
Sous chef

Lampiran 4 : Lembar Pembimbingan Magang



AKADEMI SAGES

A Noble and Excellent Academy

LEMBAR PEMBIMBINGAN MAGANG Tahun Akademik 2024 / 2025

Nama Mahasiswa/i : Frederick Edbert Valentino
NIM : 22110032
Dosen Pembimbing : Daniel Pandu Mau, M.Par., M.M.
Mitra Magang : Restaurant EVETT Seoul
Lokasi Magang : 1f, 10-5 Dosandae-ro 45-gil, Gangnam-gu, Seoul, Korea
Posisi/Bidang Kerja : Tim Preparasi Mid-Course

No.	Hari/Tanggal	Pembahasan	Paraf
1.	23/8/2024	Pembahasan bab I	
2.	26/8/2024	Revisi bab I	
3.	2/9/2024	Pembahasan bab I, II, III, dan revisi bab I, II, III	
4.	4/9/2024	Pembahasan bab IV, dan revisi bab IV	
5.	30/9/2024	Review tabel realisasi kegiatan magang	
6.	12/1/2025	Revisi tabel, Review keseluruhan	
7.	20/1/2025	The internship report has been approved.	

Catatan:

Kartu Pembimbingan Magang wajib selalu diisi pada saat melakukan konsultasi dengan Dosen Pembimbing.

Mengetahui:
Dosen Pembimbing,

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

Pemagang,

Frederick Edbert Valentino
NIM: 22110032