

LAPORAN MAGANG

**DI LOCAAHANDS TUNJUNGAN DAN SAGES
INTERNATIONAL INDUSTRIAL VISIT IN TAIWAN**



**Disusun oleh :
Gavin William
NIM 22110096**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER
AKADEMI SAGES
2024**

LAPORAN MAGANG

**DI LOCAAHANDS TUNJUNGAN DAN SAGES
INTERNATIONAL INDUSTRIAL VISIT IN TAIWAN**



**Disusun oleh :
Gavin William
NIM 22110096**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER
AKADEMI SAGES
2024**

LAPORAN MAGANG

DI LOCAAHANDS TUNJUNGAN, SURABAYA



Disusun oleh:
Gavin William
NIM 22110096

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER
AKADEMI SAGES
2024

LEMBAR PENGESAHAN
INTERNSHIP

Nama Mitra Magang : *Locaahands* Tunjungan
Lokasi : Jl. Tunjungan No.39, Genteng, Kec. Genteng, Surabaya,
Jawa Timur 60275

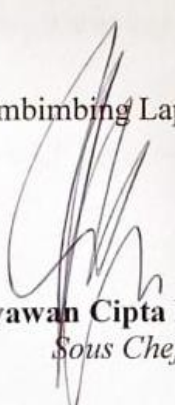
Yang telah dilaksanakan oleh mahasiswa Program Studi Diploma Tiga Seni
Kuliner Akademi Sages berikut:

Nama : Gavin William
NIM : 22110096

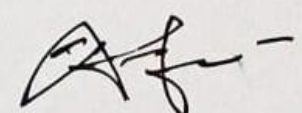
Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku,
pada hari Rabu, tanggal 19/02/2025

Surabaya, 19/02/2025
Disetujui oleh:

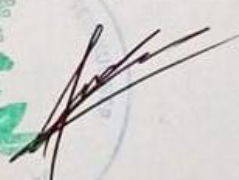
Pembimbing Lapangan,


Styawan Cipta Pandhi
Sous Chef

Dosen Pembimbing,


Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M
NIDN 0725126601

Disahkan oleh:
Ketua Program Studi,


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

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Gavin William
NIM : 22110096
Program Studi : Diploma Tiga Seni Kuliner
Judul : LAPORANG MAGANG DI *LOCAAHANDS*
TUNJUNGAN

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa laporan *Internship* 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, 19 Februari 2025

Yang Menyatakan,



Gavin William

NIM 22110096

KATA PENGANTAR

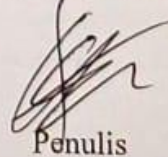
Pertama-tama, penulis ingin mengucapkan puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan penyertaan-Nya sehingga laporan magang ini dapat diselesaikan dengan baik. Laporan ini berisi kegiatan penulis selama menjalani masa magang (*internship*) di *Locaahands* Tunjungan

Selama penyusunan laporan ini, penulis menghadapi berbagai kendala. Namun, berkat dukungan dari banyak pihak, laporan ini dapat diselesaikan. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada:

1. Ivy Dian P. Prabowo, S.TP., M.P., Ketua Program Studi Akademi Sages, yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menyelesaikan laporan ini.
2. Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M. Dosen Pembimbing yang telah memberikan bantuan serta bimbingan kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan magang ini.
3. Styawan Cipta Pandhi, *Sous Chef Locaahands* Tunjungan yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menjalani magang di *Locaahands* Tunjungan
4. Maria Lebert, HRD *Locaahands* Tunjungan yang juga telah memberikan kesempatan tersebut.
5. Seluruh *staff Locaahands* Tunjungan yang membantu penulis selama masa prakerin.
6. Orang tua dan teman-teman penulis yang telah memberikan dukungan dan bantuan selama prakerin.

Penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam penyelesaian laporan ini. Mohon maaf atas kata-kata yang kurang berkenan. Penulis berharap saran dan masukan dari pembaca dapat diterima dengan baik, dan semoga laporan ini bermanfaat bagi semua pihak.

Surabaya, 19 Februari 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 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Profil Mitra Magang	1
1.2.1 Profil	1
1.2.2 Visi dan Misi	2
1.2.3 Struktur Organisasi	3
1.3 Tujuan dan Manfaat Magang	4
1.3.1 Manfaat untuk Mahasiswa	4
1.3.2 Manfaat untuk Mitra Magang	4
1.3.3 Manfaat untuk Institusi	4
1.4 Waktu Pelaksanaan Magang	4
BAB II PELAKSANAAN MAGANG	6
2.1 Posisi/ Bidang Kerja	6
2.2 Pelaksanaan Kerja	6
2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja	7
2.4 Realisasi Pelaksanaan Magang	7
BAB III EVALUASI PELAKSANAAN DAN ANALISIS KEGIATAN...	18
3.1 Evaluasi Pelaksanaan Kegiatan	18
3.2 Analisis Pelaksanaan Kegiatan	18
3.3 Refleksi Diri	18
BAB IV PENUTUP	20
4.1 Kesimpulan	20
4.2 Saran	20
DAFTAR PUSTAKA	21
LAMPIRAN	22

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Struktur Organisasi	3
Tabel 2.1 Realisasi Pelaksanaan Magang	7

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Restoran <i>Locaahands</i> Tunjungan	1
Gambar 1.2 <i>Locaahands Dining Club</i>	2
Gambar 1.3 Chef Dick Derrian	2
Gambar 1.4 <i>Locaahands</i> Tunjungan di <i>Google Maps</i>	5
Gambar 2.1 Jadwal Kerja <i>Locaahands</i> Tunjungan	6

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Aktifitas, Menu dan Tempat magang	22
Lampiran 2 Lembar Konsultasi	25
Lampiran 3 Lembar Penilaian	26
Lampiran 4 Sertifikat Magang	27

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Salah satu kewajiban mahasiswa di Akademi Sages, yaitu melaksanakan magang (*internship*) di semester 5. Tujuan dari magang itu sendiri adalah mengembangkan kemampuan siswa-siswi serta mempersiapkan siswa-siswi ke dunia kerja yang sesungguhnya. Lewat program ini mahasiswa dapat belajar untuk saling mengisi dan melengkapi antara pendidikan dan keahlian profesi yang didapatkan melalui magang.



Gambar 1.1 Restoran *Locaahands* Tunjungan

Dalam memilih lokasi untuk pelaksanaan Magang, penulis memutuskan untuk bekerja di *Locaahands* Tunjungan, sebuah restoran terkenal di Surabaya yang terletak di Jalan Tunjungan. Penulis tertarik untuk mempelajari teknik pengolahan makanan serta penyajian makanan yang menghadirkan cita rasa otentik melalui perpaduan masakan Indonesia klasik dan masakan Barat klasik.

1.2 Profil Mitra Magang

1.2.1 Profil

Locaahands merupakan jaringan restoran yang berada di Surabaya, *Locaahands* belakangan ini semakin dikenal sebagai tempat kuliner yang memberi pengalaman luar biasa kepada tamunya. Bukan hanya restoran *Locaahands* juga mengelola *café*, *bakery* dan *wine bar* yang berhasil memuaskan orang-orang dengan kualitas makanan dan pelayanannya. *Locaahands* pertama kali membuka

gerainya pada tahun 2019 dengan nama *Locaahands Food & Coffee* yang berada di Jl. Opak , dengan arahan Chef Dick Derian gerai pertamanya dapat berkembang hingga membuka 4 gerai lainnya, seperti *Locaahands Dining Club*, *Locaahands Tunjungan*, *Drool Bakery* dan *Le Papi* (PT, Tangan Kita Berkarya, 2022).



Gambar 1.2 *Locaahands Dining Club*



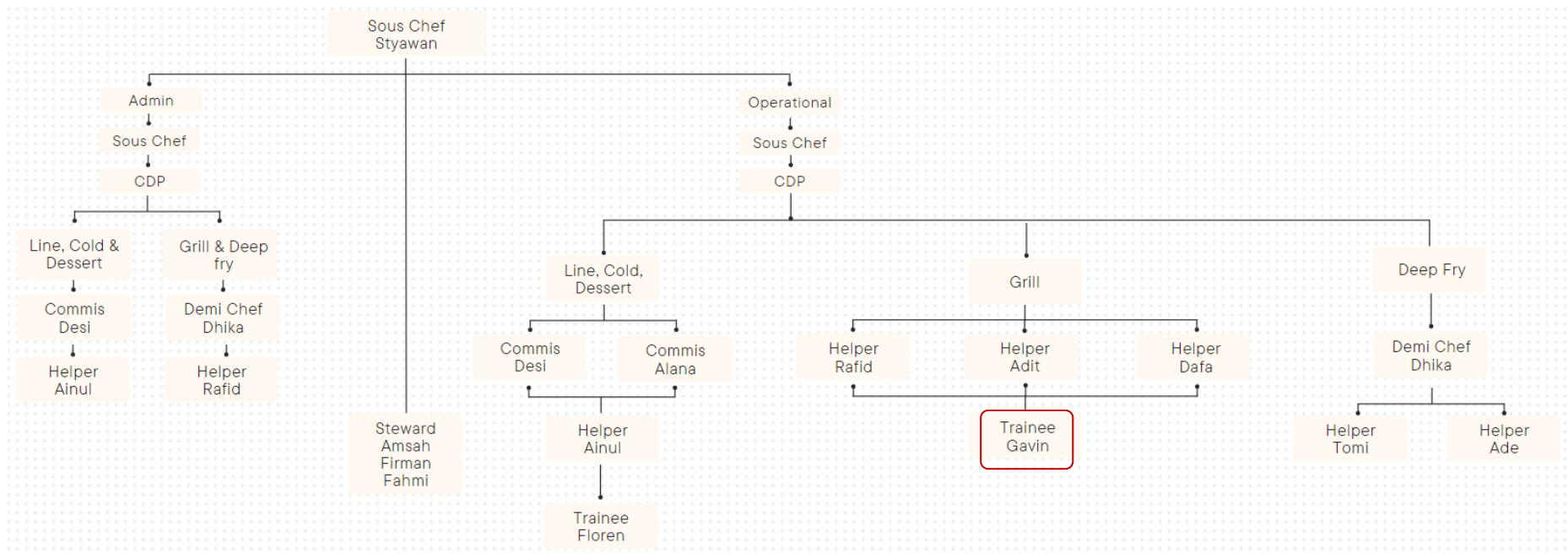
Gambar 1.3 Chef Dick Derian

Locaahands Tunjungan menyajikan perpaduan cita rasa otentik masakan Indonesia klasik dan Barat klasik. Restoran ini menawarkan suasana yang modern dan juga berbagai hidangan seperti makanan pembuka, main course, sup, dessert, serta memiliki bar yang menyediakan cocktail, mocktail, dan minuman tradisional Indonesia, menjadikannya destinasi kuliner favorit di kawasan ikonik kota Surabaya (PT, Tangan Kita Berkarya, 2023).

1.2.2 Visi dan Misi

Visi dari *Locaahands* adalah “Menjadi *lifestyle group* kebanggaan Surabaya yang selalu unggul dan terdepan dalam memberikan produk dan servis, visioner serta unik yang berdampak pada dunia kuliner”. Misi dari *Locaahands* dalam segi bisnis adalah “*Committed to build a sustainable business that profitable for all stakeholder through strategic planning and accountable practices*”, dalam segi customer adalah “*Committed to bringing happiness and good memories to all customers by continually innovating and creating excellent products and services*”, dalam segi internal adalah “*Committed to growing confident and loyal talents nurturing a culture of learning and innovation*” (*Locaahands*, 2024).

1.2.3 Struktur Organisasi



Tabel 1.1 Struktur Organisasi *Locaahands Tunjungan*

1.3 Tujuan dan Manfaat Magang

1.3.1 Manfaat untuk Mahasiswa

1. Penulis mendapatkan pengalaman langsung dalam mempersiapkan dan menyajikan makanan *fusion* Indonesia dan *Western*, yang memperluas keterampilan memasak mereka dalam berbagai teknik kuliner.
2. Penulis belajar tentang alur kerja dapur, manajemen waktu, dan kerja sama tim di lingkungan restoran casual dining yang dinamis.
3. Penulis dapat mengasah kreativitas mereka dengan berkontribusi pada pengembangan menu atau penyajian hidangan khas restoran fusion.

1.3.2 Manfaat untuk Mitra Magang

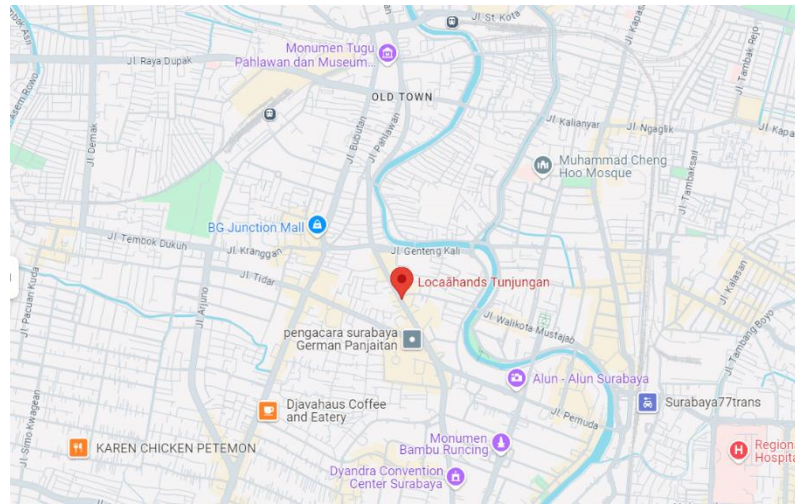
1. Mitra mendapatkan bantuan tenaga kerja yang membantu operasional dapur, sehingga meningkatkan efisiensi dan produktivitas.
2. Mahasiswa magang membawa perspektif baru yang dapat digunakan untuk inovasi menu atau peningkatan proses kerja.
3. Mitra dapat menjalin hubungan dengan institusi pendidikan untuk mendapatkan tenaga kerja potensial di masa depan.

1.3.3 Manfaat untuk institusi

1. Kerja sama dengan restoran berkualitas membantu meningkatkan citra institusi sebagai penyedia lulusan yang kompeten di bidang kuliner.
2. Pengalaman magang mahasiswa dapat digunakan untuk menyempurnakan kurikulum yang relevan dengan kebutuhan industri.
3. Institusi memiliki peluang untuk memperluas kerja sama dengan lebih banyak mitra industri, meningkatkan peluang kerja bagi lulusan.

1.4 Waktu Pelaksanaan Magang

Proses magang yang dilakukan penulis di *Locaahands* Tunjungan, Surabaya yang berlokasi di Jl. Tunjungan No.39, Genteng, Kec. Genteng, Surabaya, Jawa Timur 60275. Lokasinya strategis yang berada dipusat kota sehingga mudah untuk diakses melalui beberapa transportasi umum dan merupakan salah satu restoran yang memiliki struktur yang besar dan unik disekitarnya sehingga dapat menarik mata orang-orang yang melewatinya. Penulis melakukan magang selama tiga bulan mulai tanggal **6 November 2024** sampai dengan **30 Januari 2025**.



Gambar 1.4 Locaahands Tunjungan di Google Maps

BAB II

PELAKSANAAN MAGANG

2.1 Posisi/ Bidang Kerja

Posisi bidang kerja yang dilaksanakan berstatus magang di *Locaahands* Tunjungan bagian *kitchen*, dengan masa magang selama empat bulan. Penulis mengawali magang dengan belajar standar operasional prosedur mengenai dapur tempat penulis melakukan kegiatan magang seperti *FIFO* dan *FEFO*, melakukan produksi produk dan bumbu dasar, mempelajari *ala-carte menu*, melakukan *mise en place*, hingga menerima pesanan makanan dan membuatnya untuk pembeli yang *dine in* ataupun *take away*.

2.2 Pelaksanaan Kerja

Pelaksanaan kerja di *Locaahands* Tunjungan diatur sebanyak tiga shift yaitu **Shift-1 (Pk. 09:00 – 18:00)**, **Shift-2 (Pk. 12:00 – 21:00)**, dan **Shift-3 (Pk. 15:00 – 00:00)**.

Locaahands			JANUARI									
NO	NAME	POSITION	MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY	SATURDAY	SUNDAY	SALDO CUTI		
			6	7	8	9	10	11	12	EO	PH	AL
Tunjungan												
1	WAWAN	Sous Chef	S1	S1	OFF	S2	S2	S2	S2	2	-	-
2	GALIH	CDP	OFF	S2	S2	S2	S2	S2	S2	2	-	6
3	RAFID	Cook Helper	OFF	S3	S3	S2	S1	S1	S1	2	-	-
4	DAFA	Cook Helper	S2	S1	OFF	S3	S3	S3	S3	1	-	-
5	GAVIN	Intern	S2	S2	S1	S1	OFF	S3	S3	-	-	-
6	DHIKA	Demi Chef	S1	OFF	S3	S2	S2	S1	S1	2	-	6
8	ADE	Cook Helper	S1	S2	S1	OFF	S3	S3	S3	1	-	-
9	DESI	Commis Chef	S1	OFF	S3	S3	S3	S2	S2	2	-	6
10	ALANA	Commis Chef	S2	S1	S1	S1	OFF	S3	S3	1	-	-
11	AINUL	Cook Helper	S1	S3	S2	OFF	S1	S1	S1	1	-	-
12	FLOREN	Intern	OFF	S2	S2	S2	S2	S2	S2	-	-	-
13	AMSAH	Steward	S2	S1	OFF	S3	S3	S3	S3	2	-	6
14	FIRMANSYAH	Steward	OFF	S3	S3	S3	S2	S1	S1	2	-	6
15	FAHMI	Steward	S2	S3	S2	S1	OFF	S3	S3	2	-	-

Gambar 2.1 Jadwal Kerja *Locaahands* Tunjungan

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

1. Ditugaskan untuk menerima barang datang dari supplier, melakukan pengecekan apabila ada barang yang tidak datang ataupun kurang lalu menyimpan dan menata barang pada tempatnya agar kualitas barang tetap terjaga dan mudah di akses.

2. Ditugaskan untuk mengecek dan melengkapi bahan dan produk pada *under-counter chiller* agar tidak ada bahan yang habis ataupun *ala-carte* yang *sold out*.
3. Ditugaskan untuk *thawing* produk *ala-carte* dari *freezer* hingga ke *under-counter chiller* agar produk tetap dalam suhu yang cocok untuk diolah dan jumlah produk yang cukup untuk melakukan *ala-carte service* di hari itu.
4. Membuat order *ala carte* untuk pelanggan yang *dine in* ataupun *take away*, memproduksi produk dan bumbu dasar sebelum habis untuk mengurangi adanya *sold out* atau *limit produk*.

2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja

Dalam praktek kerja di *Locaahands* Tunjungan dalam setiap minggunya ada enam hari kerja dengan 9 jam kerja setiap harinya. Jadwal kerja dikirim setiap hari sabtu kepada seluruh staf *kitchen* melalui *Whatsapp*. Terdapat 3 *section* di dapur *Locaahands* Tunjungan yaitu *grill section*, *fry section* dan *line section*. Penulis ditempatkan di *grill section* tetapi terkadang membantu *section* lainnya apabila ada staf yang tidak masuk maupun terlambat.

2.4 Realisasi Pelaksanaan Magang

(Tabel 2.1 Realisasi Pelaksanaan Magang)

BULAN KESATU : NOVEMBER 2024

NO	TGL	KEGIATAN
1.	6	- Masuk Shift-2 - Diposisikan di bagian <i>grill</i> - Membuat base jepek, memotong dan marinasi ayam - Mempersiapkan kondimen <i>steak</i>
2.	7	- Masuk Shift-2 - Diposisikan di bagian <i>grill</i> - Membuat base maranggi dan membuat saus maranggi - Membuat nasi timbel
3.	8	- Masuk Shift-2 - Diposisikan bagian di <i>grill</i> - Membantu persiapan condiment <i>ala-carte</i> - Membuat sambel kecombrang
4.	9	- Masuk Shift-3 - Diposisikan bagian di <i>grill</i> - membuat sambel colo-colo

5.	10	- Masuk Shift-3 - Diposisikan bagian di <i>grill</i> - Melakukan servis <i>Ala Carte</i> - Memporsikan domba untuk domba maranggi
6.	11	- Masuk Shift-2 - Diposisikan bagian di <i>grill</i> - Melakukan servis <i>Ala Carte</i> - Membuat nasi timbel
7.	12	- Masuk Shift-2 - Diposisikan bagian di <i>grill</i> - Melakukan servis <i>Ala Carte</i> - Membuat tahu botok
8.	13	- Masuk Shift-2 - Diposisikan bagian di <i>grill</i> - Melakukan servis <i>Ala Carte</i> - Membuat sate padang - Membuat nasi timbel - Memporsikan <i>Beef Curry</i>
9.	14	- Masuk Shift-2 - Diposisikan bagian di <i>grill</i> - Melakukan servis <i>Ala Carte</i> - Membuat sate jepek
10.	15	-
11.	16	- Masuk Shift-3 - Diposisikan di bagian <i>grill</i> - Prepare kondimen untuk <i>steak</i> , domba maranggi, dan <i>duck confit</i> - Membuat nasi gurih untuk nasi timbel - Memporsikan tahu botok untuk <i>ala-carte</i>
12.	17	- Masuk Shift-3 - Diposisikan di bagian <i>grill</i> - Memporsikan <i>duck confit</i> untuk <i>ala-carte</i> - Membuat sate padang untuk <i>ala-carte</i>
13.	18	- Masuk Shift-2 - Diposisikan di bagian <i>grill</i> - Membuat nasi timbel untuk <i>ala-carte</i> - Membuat saus kare untuk <i>ala-carte</i>
14.	19	- Masuk Shift-2 - Diposisikan di bagian <i>grill</i> - Melayankan tamu reservasi 50 pax - Mempersiapkan kondimen untuk <i>steak</i> , sambel jepek, saus domba maranggi dan sambel colo-colo - Membuat nasi timbel untuk reservasi

15.	20	- Masuk Shift-2 - Diposisikan di bagian <i>grill</i> - Membuat sambel jepek, sambel colo-colo, saus maranggi, babat padang, rendang, dan nasi kecombrang untuk <i>ala-carte</i>
16.	21	- Masuk Shift-2 - Diposisikan di bagian <i>grill</i> - Membuat <i>duck confit</i> - Membuat sambel jepek, sambel colo-colo, saus maranggi, dan kondimen steak - Membuat base tahu botok
17.	22	-
18.	23	- Masuk Shift-2 - Diposisikan di bagian <i>grill</i> - Membuat <i>duck confit</i> - Membuat sambel colo-colo, sambel jepek dan kondimen <i>steak</i> - mempersiapkan kondimen untuk tahu botok
20.	25	-
21.	26	- Masuk Shift-2 - Diposisikan di bagian <i>grill</i> - Membuat sambel colo-colo, sambel jepek dan kondimen <i>steak</i> - Memporsikan tahu botok untuk <i>ala-carte</i>
22.	27	- Masuk Shift-2 - Diposisikan di bagian <i>grill</i> - Membuat sate maranggi untuk <i>ala-carte</i> - Membuat sambel colo-colo, sambel jepek dan kondimen <i>steak</i> - Membuat nasi timbel untuk <i>ala-carte</i>
23.	28	- Masuk Shift-3 - Diposisikan di bagian <i>grill</i> - Membuat sate lilit - Memporsikan tahu botok untuk <i>ala-carte</i> - Membuat base rendang - Membuat sambel colo-colo, sambel jepek dan kondimen <i>steak</i>
24.	29	- Masuk Shift-3 - Diposisikan di bagian <i>grill</i> - Membuat nasi timbel - Membuat sambel colo-colo, sambel jepek dan kondimen <i>steak</i> - Membuat ayam bumbu kuning
25.	30	- Masuk Shift-3 - Diposisikan di bagian <i>grill</i> - Menghitung semua bahan-bahan yang ada di dalam <i>under-counter</i> untuk pencatatan bulanan

		- Membuat saus selat solo, saus kecombrang dan saus rendang untuk <i>steak</i>. - Memporsikan dada dan paha ayam untuk <i>ala-carte</i> nasi campur dan nasi timbel
BULAN KEDUA : DESEMBER 2024		
NO	TGL	KEGIATAN
26.	1	- Masuk Shift-3 - Diposisikan di bagian <i>grill</i> - <i>General Cleaning</i> - Membuat sambel colo-colo, sambel jepek dan kondimen <i>steak</i> - Membuat Nasi Timbel
27	2	- Masuk Shift-3 - Diposisikan di bagian <i>grill</i> - Membuat <i>beef jus</i> - Membuat sambel colo-colo, sambel jepek dan kondimen <i>steak</i> - Membuat nasi timbel
28	3	- Masuk Shift-3 - Diposisikan di bagian <i>grill</i> - <i>Packing</i> botok tahu
29	4	- Masuk Shift-3 - Diposisikan di bagian <i>grill</i> - Membuat bawang goreng - Membuat sambel colo-colo, sambel jepek, kondimen steak dan kondimen <i>duck confit a la Madura</i>. - Membuat sate padang
30	5	-
31	6	-
32	7	-
33	8	- Masuk Shift-3 - Diposisikan di bagian <i>grill</i> - Membuat sambel colo-colo, sambel jepek, dan kondimen <i>steak</i> - Membuat sate padang dan nasi timbel - Mempelajari menu baru dengan tema “Manado”.
34	9	-
35	10	- Masuk Shift-2 - Diposisikan di bagian <i>grill</i> - Membuat sambel colo-colo, sambel jepek, dan kondimen <i>steak</i> - Membuat base maranggi - Membuat Luwat Mayo

36	11	- Masuk Shift-2 - Diposisikan di bagian <i>grill</i> - Membuat dan memporsikan ayam timbel - Membuat sambal luwat - Membuat sambel colo-colo,sambel jepek, dan kondimen <i>steak</i>
37	12	- Masuk Shift-2 - Diposisikan di bagian <i>grill</i> - Membuat tahu botok dan sate lilit untuk reservasi 60 <i>pack</i> - Memporsikan <i>duck confit</i> - Membuat sambel colo-colo,sambel jepek, dan kondimen <i>steak</i> - Membuat saus rendang dan selat solo untuk <i>ala- carte steak</i>
38	13	- Masuk Shift-1 - Diposisikan di bagian <i>grill</i> - Membuat sambel colo-colo,sambel jepek, dan kondimen <i>steak</i> - Menyalakan <i>deep fryer</i>, semua kompor dan arang <i>grill</i> - Menyiapkan sambel, lontong, jeruk nipis, bawang goreng, serundeng, daun kenikir, daun peterseli dan rendang untuk <i>ala-carte</i> - Membuat sate padang
39	14	- Masuk Shift-1 - Diposisikan di bagian <i>grill</i> - Membuat sambel colo-colo,sambel jepek, dan kondimen <i>steak</i> - Menyalakan <i>deep fryer</i>, semua kompor dan arang <i>grill</i> - Menyiapkan sambel, lontong, jeruk nipis, bawang goreng, serundeng, daun kenikir, daun peterseli dan rendang untuk <i>ala-carte</i> - Membuat tahu botok
40	15	- Masuk Shift-1 - Diposisikan di bagian <i>grill</i> - Membuat sambel colo-colo,sambel jepek, dan kondimen <i>steak</i> - Menyalakan <i>deep fryer</i>, semua kompor dan arang <i>grill</i> - Menyiapkan sambel, lontong, jeruk nipis, bawang goreng, serundeng, daun kenikir, daun peterseli dan rendang untuk <i>ala-carte</i> - Melayani reservasi 40 <i>pack</i> - Membuat dan memporsikan sate jepek - Membuat dan memporsikan sate padang - Memporsikan tahu botok
41	16	-
42	17	- Masuk Shift-3 - Diposisikan di bagian <i>grill</i>

		- Membuat sambel colo-colo,sambel jepek, dan kondimen <i>steak</i> - Membuat botok tahu
43	18	- Masuk Shift-2 - Diposisikan di bagian <i>grill</i> - Membuat sate jepek - Memporsikan botok tahu - Melayani reservasi 35 - Membuat sambel colo-colo,sambel jepek, dan kondimen <i>steak</i>
44	19	- Masuk Shift-1 - Diposisikan di bagian <i>grill</i> - Membuat sambel colo-colo,sambel jepek, dan kondimen <i>steak</i> - Menyalakan deep fryer, semua kompor dan arang <i>grill</i> - Menyiapkan sambel, lontong, jeruk nipis, bawang goreng, serundeng, daun kenikir, daun peterseli dan rendang untuk <i>ala-carte</i>
45	20	-
46	21	- Masuk Shift-2 - Membuat nasi timbel - Membuat sambel colo-colo,sambel jepek, dan kondimen <i>steak</i> - Melayani reservasi 60, 30 nasi campur dan 30 nasi timbel
47	22	- Masuk Shift-2 - Membuat nasi timbel - Membuat botok tahu - Membuat sambel colo-colo,sambel jepek, dan kondimen <i>steak</i> - Membuat saus untuk <i>steak</i>
48	23	-
49	24	- Masuk Shift-3 - Membuat sambel colo-colo,sambel jepek, dan kondimen <i>steak</i> - Membuat nasi timbel - Membuat dan memporsikan sate jepek
50	25	- Masuk Shift-3 - Membuat sambel colo-colo,sambel jepek, dan kondimen <i>steak</i> - Membuat nasi timbel - Membuat dan memporsikan ayam timbel - Membuat dan memporsikan <i>duck confit</i>
51	26	- Masuk Shift-3 - Membuat sambel colo-colo,sambel jepek, dan kondimen <i>steak</i> - Membuat nasi timbel - Membersihkan kisi untuk sate padang - Membuat dan memporsikan sate padang

		- Membuat dan memporsikan botok tahu - Membuat <i>beef jus</i>
52	27	-
53	28	- Masuk Shift-2 - Membuat sambel colo-colo,sambel jepek, dan kondimen <i>steak</i> - Membuat nasi timbel - Membuat base timbel - Membuat rendang
54	29	- Masuk Shift-2 - Membuat sambel colo-colo,sambel jepek, dan kondimen <i>steak</i> - Membuat base maranggi - Membuat base rendang - Membuat nasi timbel - Membuat sate padang
55	30	- Masuk Shift-3 - Membuat sambel colo-colo,sambel jepek, dan kondimen <i>steak</i> - Membuat base Lilit - Membuat dan memporsikan sate padang
56	31	- Masuk Shift-2 - Membuat sambel colo-colo,sambel jepek, dan kondimen <i>steak</i> - Membuat base fufu - Membuat nasi timbel - Membuat <i>beef jus</i>

BULAN KETIGA : JANUARI 2025

NO	TGL	KEGIATAN
57	1	- Masuk Shift-2 - Membuat sambel colo-colo,sambel jepek, dan kondimen <i>steak</i> - Membuat nasi timbel - Membuat botok tahu - Membuat dan memporsikan sate lilit
58	2	-
59	3	- Masuk Shift-2 - Membuat sambel colo-colo,sambel jepek, dan kondimen <i>steak</i> - Membuat nasi timbel - Membuat sate padang
60	4	- Masuk Shift-2 - Membuat sambel colo-colo,sambel jepek, dan kondimen <i>steak</i> - Membuat base maranggi - Membuat rendang - Membuat sate padang

61	5	- Masuk Shift-2 - Membuat sambel colo-colo,sambel jepek, dan kondimen <i>steak</i> - Memotong ikan kakap - Membuat base rendang
62	6	- Masuk Shift-2 - Membuat sambel colo-colo,sambel jepek, dan kondimen <i>steak</i> - Membuat dadar jagung dan bebek rica-rica untuk acara kumpul karyawan
63	7	-
64	8	- Masuk Shift-1 - Membuat sambel colo-colo,sambel jepek, dan kondimen <i>steak</i> - Menyalakan <i>deep fryer</i>, semua kompor dan arang <i>grill</i> - Menyiapkan sambel, lontong, jeruk nipis, bawang goreng, serundeng, daun kenikir, daun peterseli dan rendang untuk <i>ala-carte</i> - Membuat <i>duck confit</i> - Memporsikan Domba Maranggi - Membuat Beef jus
75	9	- Masuk Shift-1 - Membuat sambel colo-colo,sambel jepek, dan kondimen <i>steak</i> - Menyalakan <i>deep fryer</i>, semua kompor dan arang <i>grill</i> - Menyiapkan sambel, lontong, jeruk nipis, bawang goreng, serundeng, daun kenikir, daun peterseli dan rendang untuk <i>ala-carte</i> - Memotong dan memporsikan tenderloin - Memotong dan memporsikan ribeye - Memporsikan <i>duck confit</i>
76	10	-
77	11	- Masuk Shift-3 - Membuat sambel colo-colo,sambel jepek, dan kondimen <i>steak</i> - Mengolah kisi untuk sate padang dan rendang - Memotong <i>Bone Marrow</i> - Membuat Luwat Mayo - Membuat nasi timbel
78	12	- Masuk Shift-3 - Membuat sambel colo-colo,sambel jepek, dan kondimen <i>steak</i> - Membuat rendang - Membuat sate padang - Memporsikan sate lilit
79	13	- Masuk Shift-2 - Membuat sambel colo-colo, sambel jepek, dan kondimen <i>steak</i>

		- Membuat salad manga - Membuat nasi timbel
80	14	-
81	15	- Masuk Shift-2 - Membuat sambel colo-colo, sambel jepek, dan kondimen <i>steak</i> - Membuat base botok - Mempersiapkan bahan untuk base maranggi - Membersihkan dan membentuk <i>tenderloin</i> - Membersihkan dan memporsikan ikan kakap merah
82	16	- Masuk Shift-2 - Membuat sambel colo-colo, sambel jepek, dan kondimen <i>steak</i> - Membuat base maranggi - Memotong dan memporsikan <i>tenderloin</i> - Membuat base jepek
83	17	- Masuk Shift-2 - Membuat sambel colo-colo, sambel jepek, dan kondimen <i>steak</i> - Membuat base - Membuat salad mangga - Membuat kuah santen - Membuat base sate padang
84	18	- Masuk Shift-1 - Membuat sambel colo-colo, sambel jepek, dan kondimen <i>steak</i> - Memotong <i>bone marrow</i> - Memotong kecombrang untuk nasi kecombrang - membuat <i>beef jus</i> - Membuat kondimen <i>tomato wedges</i>
85	19	-
86	20	- Masuk Shift-1 - Membuat sambel colo-colo, sambel jepek, dan kondimen <i>steak</i> - Melayani tamu reservasi 35 - Memotong bone marrow - Memotong dan memporsikan kakap merah - Membersihkan dan mengolah babat
87	21	- Masuk Shift-1 - Membuat sambel colo-colo, sambel jepek, dan kondimen <i>steak</i> - Membuat dan memporsikan sate padang - Memotong dan memarinasi ayam untuk ayam jepek - Membuat tahu botok

88	22	- Masuk Shift-1 - Membuat sambel colo-colo, sambel jepek, dan kondimen <i>steak</i> - Memporsikan tahu botok - Membuat dan memporsikan ayam jepek - Membersihkan dan memotong <i>tenderloin</i> - Membuat tum ayam untuk nasi bali
89	23	-
90	24	- Masuk Shift-2 - Membuat sambel colo-colo, sambel jepek, dan kondimen <i>steak</i> - Membuat dan memporsikan ayam timbel - Memotong bone marrow - Membuat dan memporsikan domba maranggi
91	25	- Masuk Shift-2 - Membuat sambel colo-colo, sambel jepek, dan kondimen <i>steak</i> - Mempersiapkan bahan untuk sate lilit - Membuat ayam bakar bali - Membuat rendang
92	26	- Masuk Shift-2 - Membuat sambel colo-colo, sambel jepek, dan kondimen <i>steak</i> - Mengasap dan memporsikan ayam bakar bali - Membuat base rendang - Membuat base lilit
93	27	- Masuk Shift-3 - Membuat sambel colo-colo, sambel jepek, dan kondimen <i>steak</i> - Membuat dan memporsikan sate lilit - Membuat rica-rica - Membuat tomato wedges
94	28	- Masuk Shift-1 - Membuat sambel colo-colo, sambel jepek, dan kondimen <i>steak</i> - Membuat salad mangga - Membuat <i>pickled mushroom</i> - Memotong dan memporsikan sirloin
95	29	- Masuk Shift-1

		- Membuat sambel colo-colo, sambel jepek, dan kondimen <i>steak</i> - Membuat nasi timbel - Memotong bone marrow - Membuat tum ayam
96	30	- Masuk Shift-2 - Membuat sambel colo-colo, sambel jepek, dan kondimen <i>steak</i> - Membuat nasi timbel - Membuat tahu botok dan memporsikannya - Memporsikan cumi bakar belanga

BAB III

EVALUASI PELAKSANAAN DAN ANALISIS KEGIATAN

3.1 Analisis Pelaksanaan Kegiatan

Selama kegiatan magang di *Locaahands* Tunjungan, Surabaya, penulis ditempatkan di bagian dapur, tepatnya pada posisi *grill*, selama tiga bulan, mulai tanggal 6 November 2024 sampai dengan 30 Januari 2025. Pelaksanaan magang mengikuti struktur kerja enam hari seminggu dengan durasi sembilan jam per hari. Dalam prosesnya, penulis menghadapi berbagai faktor yang mendukung maupun menghambat. Faktor pendukung meliputi fasilitas yang memadai, seperti ruang istirahat, area merokok, kamar mandi khusus *staff*, dan lain-lain. Selain itu, dukungan dari para senior sangat membantu penulis dalam mengembangkan kemampuan di dapur melalui pembelajaran, motivasi, dan saran yang diberikan. Namun, penulis juga menemui beberapa kendala selama magang. Pertama, perbedaan metode kerja para senior dalam menjalankan layanan *ala-carte* sering kali membuat penulis bingung dalam mengikuti arahan mereka. Kedua, jadwal kerja yang kadang tidak menentu turut memengaruhi waktu istirahat, baik bagi penulis maupun para senior.

3.2 Evaluasi Pelaksanaan Kegiatan

Setelah menjalani serangkaian kegiatan magang, penulis menyadari bahwa dunia kerja tidak semudah yang dibayangkan atau dikatakan. Dibutuhkan tingkat disiplin dan kemampuan yang tinggi agar dapat beradaptasi dan berkembang ke arah yang lebih baik. Selain itu, penulis juga menekankan pentingnya menggunakan bahasa formal saat membaca dan merespons pesanan *ala-carte*, sehingga komunikasi dapat terdengar jelas dan profesional.

3.3 Refleksi Diri

Selama menjalani hingga menyelesaikan kegiatan magang, penulis merenungkan berbagai hal, di antaranya :

1. Manajemen waktu : penulis harus dapat mengatur waktu saat memproduksi produk dan bumbu dasar agar meja *section* tetap bersih dan luas sehingga dapat membuat *ala-carte* dengan rapih dan efisien.

2. Beradaptasi : penulis harus cepat beradaptasi dengan lingkungan dan alur kerja di *Locaahands* Tunjungan agar penulis dapat dipercaya untuk memegang *section* apa bila sendirian.

BAB IV

PENTUTUP

4.1 Kesimpulan

Setelah menjalani magang selama enam bulan di *Locaahands* Tunjungan, penulis menyimpulkan bahwa terdapat kesamaan sekaligus perbedaan antara keterampilan yang dipelajari secara teori dan praktikal di bangku perkuliahan dengan pengalaman kerja langsung di lapangan. Dunia kerja ternyata memiliki standar dan tingkat tekanan yang jauh lebih tinggi dibandingkan dengan lingkungan akademik.

4.2 Saran

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

1. Peserta magang perlu menguasai teknik dasar yang telah dipelajari di kampus agar dapat lebih cepat beradaptasi dengan lingkungan kerja baru.
2. Peserta magang disarankan untuk aktif bertanya kepada para senior guna memperoleh informasi baru serta membangun komunikasi yang baik untuk mendukung kerja tim maupun pengembangan diri di masa depan.
3. Peserta peserta magang sebaiknya mempersiapkan fisik dan mental dengan baik agar tidak mudah menyerah selama menjalani proses.

DAFTAR PUSTAKA

Locaahands. (2024, 8 6). Vision, Mission and Value. *Tangan Kita Berkarya*, pp. 2-3.

PT, Tangan Kita Berkarya. (2022, 7 19). *About us*. Retrieved from Locaahands: <https://locaahands.com/ABOUT-US>

PT. Tangan Kita Berkarya. (2023, 11 8). *Tunjungan Menu*. Retrieved from Locaahands Tunjungan: <https://locaahands.com/Tunjungan-Menu-beverages>

LAPORAN MAGANG

**DI LOCAAHANDS TUNJUNGAN DAN SAGES
INTERNATIONAL INDUSTRIAL VISIT IN TAIWAN**



**Disusun oleh :
Gavin William
NIM 22110096**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER
AKADEMI SAGES
2024**

HALAMAN PENGESAHAN SAGES INTERNATIONAL INDUSTRIAL VISIT

Lokasi : Taiwan

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

Nama : Gavin William

NIM : 22110096

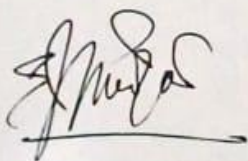
Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku, pada hari rabu, tanggal 19/02/2025

Surabaya, 19/02/2025

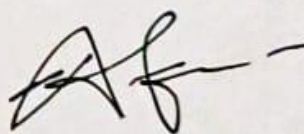
Disetujui oleh:

Pembimbing Lapangan,

Dosen Pembimbing,



Elizabeth D. Mulyani
Step International Services



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

Disahkan oleh:
Ketua Program Studi



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

KATA PENGANTAR

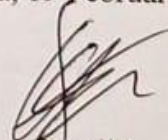
Pertama-tama, penulis ingin mengucapkan puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan penyertaan-Nya sehingga laporan magang ini dapat diselesaikan dengan baik. Laporan ini berisi kegiatan penulis selama menjalani masa magang (*internship*) di *Locaahands* Tunjungan

Selama penyusunan laporan ini, penulis menghadapi berbagai kendala. Namun, berkat dukungan dari banyak pihak, laporan ini dapat diselesaikan. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada:

1. Ivy Dian P. Prabowo, S.TP., M.P., Ketua Program Studi Akademi Sages, yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menyelesaikan laporan ini.
2. Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M. Dosen Pembimbing yang telah memberikan bantuan serta bimbingan kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan magang ini.
3. Styawan Cipta Pandhi, *Sous Chef Locaahands* Tunjungan yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menjalani magang di *Locaahands* Tunjungan
4. Maria Lebert, HRD *Locaahands* Tunjungan yang juga telah memberikan kesempatan tersebut.
5. Seluruh *staff Locaahands* Tunjungan yang membantu penulis selama masa prakerin.
6. Orang tua dan teman-teman penulis yang telah memberikan dukungan dan bantuan selama prakerin.

Penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam penyelesaian laporan ini. Mohon maaf atas kata-kata yang kurang berkenan. Penulis berharap saran dan masukan dari pembaca dapat diterima dengan baik, dan semoga laporan ini bermanfaat bagi semua pihak.

Surabaya, 19 Februari 2025



Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR	v
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Manfaat.....	1
1.3 Waktu dan Tempat yang Dikunjungi.....	2
BAB II TEMPAT-TEMPAT YANG DIKUNJUNGI.....	4
2.1 <i>Liyan Banquet Hall</i>	4
2.2 <i>Hippo Restaurant</i>	4
2.3 <i>Chung Yun Night Market</i>	4
2.4 <i>Tiger Roar</i>	4
2.5 <i>Korean Restaurant (IEQ)</i>	4
2.6 <i>Taipei 101 Mall</i>	4
2.7 <i>Republic of Chocolate Museum</i>	4
2.8 <i>Golden Car Coffee Museum</i>	4
2.9 <i>Taoyuan Night Market</i>	4
2.10 <i>Mall Station</i>	5
2.11 <i>Kainan University</i>	5
2.12 <i>Yi Men Factory</i>	5
2.13 <i>Tamsui Old Street</i>	5
BAB III PENUTUP.....	6
3.1 Kesimpulan	6
3.2 Saran	6
DAFTAR PUSTAKA	7
LAMPIRAN	8

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 <i>Chung Yun Night Market</i>	9
Gambar 3.2 <i>Hongkong Restaurant Table</i>	9
Gambar 3.3 <i>Hongkong Restaurant</i>	9
Gambar 3.4 <i>Dr. Sun Yat-Sen Memorial Hall</i>	9
Gambar 3.5 <i>Hippo Restaurant Display</i>	10
Gambar 3.6 <i>IEQ Korean Restaurant</i>	10
Gambar 3.7 <i>Kainan University</i>	10
Gambar 3.8 <i>Tiger Roar Express Restaurant</i>	10
Gambar 3.9 <i>Taipei Zoo</i>	10
Gambar 3.10 <i>Tao Yuan Night Market</i>	10
Gambar 3.11 <i>Republic of Chocolate</i>	11
Gambar 3.12 <i>Shilin Night Market</i>	11
Gambar 3.13 <i>Nanqia Life Center</i>	11
Gambar 3.14 <i>Liyan Restaurant</i>	11

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Taiwan merupakan negara pulau di Asia Timur, memiliki sejarah panjang dan kini menjadi pusat ekonomi serta budaya terkemuka. Sejarahnya bermula dari penduduk asli *Austronesia*, lalu mengalami kolonisasi oleh Eropa dan Tiongkok. Pada abad ke-20, Taiwan berada di bawah Jepang hingga akhir Perang Dunia II, sebelum kembali ke kendali Tiongkok. Pasca perang, Taiwan berkembang pesat menjadi negara modern dengan pemerintahan terpisah dari Tiongkok daratan (Marboen, 2015).

Taiwan adalah rumah bagi lebih dari 250.000 Tenaga Kerja Indonesia (TKI) yang bekerja di sektor manufaktur, rumah tangga, dan perawatan. Mereka berkontribusi besar terhadap perekonomian Taiwan dan memperkuat hubungan bilateral dengan Indonesia (Ministry of Foreign Affairs, 2016).

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

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

1.2 Manfaat

1. Memperdalam Pengetahuan Sejarah Taiwan

Penulis dapat mempelajari langsung sejarah Taiwan yang kaya dan beragam, mulai dari masa kolonisasi hingga perkembangan modern saat ini. Pemahaman sejarah ini membantu memperluas wawasan tentang latar belakang sosial dan budaya masyarakat Taiwan.

2. mempraktikkan Bahasa Mandarin Secara Langsung

Study tour memberikan kesempatan bagi penulis untuk mempraktikkan kemampuan berbahasa Mandarin secara langsung dalam kehidupan sehari-hari. Ini membantu meningkatkan keterampilan komunikasi dan pemahaman budaya secara otentik.

3. Menjelajahi Tempat-Tempat Wisata Menarik

Taiwan menawarkan banyak destinasi wisata, mulai dari pemandangan alam yang memukau hingga pusat kota yang dinamis. Kunjungan ke tempat-tempat ini memberikan pengalaman rekreasi yang memperkaya pemahaman budaya dan pariwisata lokal.

4. Mengembangkan Keterampilan Sosial dan Adaptasi

Berinteraksi dengan budaya dan lingkungan baru membantu meningkatkan keterampilan sosial dan kemampuan beradaptasi. Ini penting untuk mengembangkan rasa percaya diri dan kemampuan bekerja sama dalam lingkungan internasional.

5. Memahami Budaya Disiplin dan Ketepatan Waktu

Penulis dapat merasakan langsung bagaimana budaya disiplin dan ketepatan waktu diterapkan di Taiwan. Hal ini bisa menjadi pelajaran berharga yang dapat diterapkan dalam kehidupan sehari-hari dan profesional.

1.3 Waktu dan Tempat yang Dikunjungi

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

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

Selasa, 29 Oktober 2024	10:30 – 12:00 AM	<i>Minghsin University of Science and Technology</i>
	02:00 – 03:30 PM	<i>Kainan University</i>

BAB II

TEMPAT - TEMPAT YANG DIKUNJUNGI

2.1 *Liyan Banquet Hall*

Berlokasi di *Juye Village, Zhongshan, Taipei (Lin Sen North Road)*. Tempat ini adalah restoran yang menawarkan hidangan regional Taiwan

2.2 *Hippo Restaurant*

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

2.3 *Chung Yun Night Market*

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

2.4 *Tiger Roar*

Restoran di Taipei yang menyajikan masakan Korea dengan cita rasa autentik dan suasana modern.

2.5 *Korean Restaurant (IEQ)*

Restoran ini juga di Taipei, menawarkan berbagai hidangan Korea seperti bibimbap dan bulgogi.

2.6 *Taipei 101 Mall*

Pusat perbelanjaan di gedung Taipei 101, Xinyi Road. Terkenal dengan butik mewah dan restoran internasional.

2.7 *Republic of Chocolate Museum*

Terletak di Taoyuan, museum ini memperkenalkan sejarah cokelat dengan pameran interaktif dan aktivitas mencicipi.

2.8 *Golder Car Coffee Museum*

Juga di Taoyuan, tempat ini menampilkan sejarah kopi dan menawarkan pengalaman mencicipi berbagai jenis kopi.

2.9 *Xi Men Ting*

Terletak di Wanhua, Taipei. Area populer dengan suasana modern yang penuh dengan toko fashion, kafe, dan hiburan jalanan.

2.10 *Taoyuan Night Market*

Pasar malam di kota Taoyuan yang terkenal dengan hidangan lokal, permainan, dan atmosfer ramai.

2.11 *Kainan University*

Universitas di Taoyuan yang menyediakan berbagai jurusan dengan fasilitas lengkap dan lingkungan kampus yang modern.

2.12 *Yi Men Factory*

Pabrik yang berlokasi di Tainan, menampilkan proses pembuatan produk tradisional Taiwan.

2.13 *Tamsui Old Street*

Berada di Tamsui, Taipei. Jalan ini dikenal dengan pemandangan tepi sungainya, kios makanan ringan, dan toko kerajinan tangan.

BAB III

PENUTUP

3.1 Kesimpulan

Study tour ke Taiwan memberikan pengalaman yang sangat berharga bagi peserta dalam memahami budaya, teknologi, pendidikan, dan kehidupan masyarakat Taiwan. Kegiatan ini memperkaya wawasan lintas budaya, memperkuat keterampilan adaptasi, serta memberikan inspirasi tentang pentingnya kedisiplinan dan inovasi. Selain itu, kunjungan ke berbagai tempat wisata dan institusi pendidikan di Taiwan membuka peluang untuk pembelajaran dan pengembangan diri dalam skala internasional.

3.2 Saran

Study tour serupa sebaiknya dilaksanakan secara rutin untuk memberikan lebih banyak peluang pembelajaran lintas budaya. Peserta disarankan untuk mempersiapkan diri dengan mempelajari bahasa dan budaya setempat agar dapat berinteraksi lebih efektif. Selain itu, pihak penyelenggara diharapkan terus meningkatkan kualitas program, termasuk menyusun jadwal kegiatan yang terorganisir dengan baik untuk memaksimalkan manfaat dari setiap kunjungan.

DAFTAR PUSTAKA

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

LAMPIRAN

Lampiran 1 Dokumentasi Kegiatan selama di Taiwan



Dok.1. *Chung yun night market*



Dok.2. *Hongkong Restaurant Table*



Dok.3. *Hongkong Restaurant*



Dok.4. *Dr. Sun Yat-Sen Memorial Hall*



Dok.5. Hippo Restaurant Display



Dok.6. IEQ Korean Restaurant



Dok.7. Kainan University



Dok.8. Tiger Roar Express University



Dok.9. Taipei Zoo



Dok.10. Tao Yuan Night Market



Dok.11. Republic of Chocolate



Dok.12. Shilin Night Market



Dok.13. Nanqia Life Center



Dok.14. Li yan Restaurant