

LAPORAN MAGANG

***FOUR POINTS BY SHERATON PHUKET PATONG
BEACH RESORT, THAILAND***



**Disusun Oleh :
Geoffrey Gunawan Putra Pandu
NIM 221100280**

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

2024

LAPORAN MAGANG

ANANTARA DUBAI THE PALM RESORT, DUBAI



**Disusun Oleh :
Geoffrey Gunawan Putra Pandu
NIM 22110080**

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

LEMBAR PENGESAHAN INTERNSHIP

Nama Mitra Magang : *Four Points by Sheraton Phuket Patong Beach Resort*

Lokasi : *Phuket, Thailand*

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

Nama : *Geoffrey Gunawan Putra Pandu*

NIM : *22110080*

Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku,
pada Hari Senin, 03 Januari 2025

Surabaya, 03 Januari 2025

Disetujui oleh:

Pembimbing Lapangan,

Dosen Pembimbing,

Natthawat K. 21/02/25

[Signature]

Natthawat Kaewnornmueang
Junior Sous Chef

Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M
NIDN 0725126601

Disahkan oleh:

Ketua Program Studi,



[Signature]
Ivy Dian P. Prabowo., S.TP., M.P.
NIDN 0703049302

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Geoffrey Gunawan Putra Pandu

NIM : 22110080

Program Studi : Diploma Tiga Seni Kuliner

Judul : LAPORAN MAGANG *FOUR POINTS BY
SHERATON PHUKET PATONG BEACH RESORT*

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/sanksi 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, 22 Januari 2025
Yang Menyatakan,



Geoffrey Gunawan Putra Pandu
NIM 22110080

KATA PENGANTAR

Puji syukur di panjatkan atas kehadiran Allah. Yang telah memberi kesempatan, sehingga laporan magang dengan judul “LAPORAN MAGANG FOUR POINTS BY SHERATON PHUKET PATONG BEACH RESORT” ini dapat terselesaikan dengan tepat waktu. Proses penulisan laporan magang ini merupakan sebuah pengalaman yang dapat menjadi bekal bagi penulis agar bisa terus berkembang maupun berkreasi dalam dunia kuliner.

Penulis tak lupa juga mengucapkan terima kasih kepada para pihak yang telah memberikan dukungan dan membantu proses penulisan laporan magang ini sampai selesai, yaitu :

1. Ibu Ivy Dian Puspitasari Prabowo, S.T.P., M.P selaku Kaprodi Diploma Tiga Seni Kuliner Akademi Sages
2. Bapak Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M selaku dosen pembimbing magang
3. Segenap keluarga tercinta yang telah memberikan bantuan dan dukungan dari segala aspek sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan magang ini.

Penulis menyadari bahwa laporan magang ini masih jauh dari nilai kesempurnaan, untuk itu masukan, saran dan kritik yang sifatnya membangun sangat diharapkan demi kesempurnaan laporan ini.

Akhir kata dengan segala kerendahan hati penulis berharap semoga laporan Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Surabaya, 22 Februari 2025.

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
SURAT 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.....	1
1.2 Profil Mitra Magang	1
1.2.1 Profil	2
1.2.2 Visi dan Misi.....	5
1.2.3 Struktur Organisasi	5
1.3 Tujuan dan Manfaat Magang.....	5
1.3.1 Manfaat untuk Mahasiswa	6
1.3.2 Manfaat untuk Mitra Magang.....	6
1.3.3 Manfaat untuk Institusi	7
1.4 Waktu Pelaksanaan Magang.....	7
BAB II PELAKSANAAN MAGANG	8
2.1 Posisi/Bidang Kerja	8
2.2 Pelaksanaan Kerja.....	8
2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja.....	9
2.4 Realisasi Pelaksanaan Magang	9
BAB III EVALUASI PELAKSANAAN DAN ANALISIS KEGIATAN	11
3.1 Evaluasi Pelaksanaan Kegiatan	11
3.2 Analisis Pelaksanaan Kegiatan	11
3.3 Refleksi Diri.....	12
BAB IV PENUTUP	13
4.1 Kesimpulan	13
4.2 Saran	13
DAFTAR PUSTAKA	15

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Rencana dan Penjadwalan Kerja	14
Tabel 2.2 Realisasi Pelaksanaan Magang	14

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 <i>One Bedroom Over Water Villa</i>	2
Gambar 1.2 <i>One Bedroom Beach Pool Villa</i>	2
Gambar 1.3 <i>Two Bedroom Beach Pool Villa</i>	3
Gambar 1.4 <i>Standard Room Residence</i>	3
Gambar 1.5 <i>Two Bedroom Apartment with Luxury Terrace</i>	3
Gambar 1.6 Detail outlet di Anantara	4
Gambar 1.7 Detail outlet di Anantara	4
Gambar 1.8 Bentuk tata ruangan	5
Gambar 1.9 <i>Golden Beach</i>	5
Gambar 1.10 <i>The Palm Ballroom</i>	6
Gambar 1.11 Aktivitas	6
Gambar 1.12 Struktur Organisasi Resor	7
Gambar 2.1 <i>Mai Bar Menu</i>	11
Gambar 2.2 Menu <i>lotus lounge</i>	11
Gambar 2.3 Menu <i>lotus lounge</i>	12
Gambar 2.4 IRD Menu.....	12
Gambar 2.5 IRD <i>Vegan Menu</i>	13
Gambar 2.6 IRD <i>Dessert Menu</i>	13
Gambar 2.7 <i>Breakfast Menu</i>	13

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Aktifitas dan Tempat Magang	26
Dok.1 Area <i>Crescendo Restaurant</i>	26
Dok.2 Area <i>Bushman Restaurant</i>	27
Dok.3 Area <i>Kitchen</i>	28
Dok.4 Area <i>Storage</i>	29
Lampiran 2 Lembar Konsultasi.....	30
Lampiran 3 Lembar Penilaian dari tempat Magang.....	31
Lampiran 4 Sertifikasi magang	32

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pendidikan berperan penting dalam membentuk keterampilan dan kesiapan seseorang memasuki dunia kerja. Ilmu yang diperoleh di perguruan tinggi umumnya bersifat teori dan praktik terbatas, sedangkan dunia kerja memiliki tantangan yang berbeda. Oleh karena itu, mahasiswa perlu mendapatkan pelatihan kerja lapangan secara langsung. Setiap restoran dan hotel memiliki standar serta cita rasa makanan yang beragam. Ilmu dari perguruan tinggi sering kali berbeda dengan pengalaman di tempat magang, sehingga program magang menjadi penting.

Mahasiswa dapat menggabungkan teori dengan praktik langsung serta mempelajari keterampilan baru, seperti manajemen dapur, standar kebersihan, dan teknik memasak yang berbeda. Selain itu, mereka juga dilatih dalam komunikasi serta kemampuan multitasking. Meski bermanfaat, program magang juga menghadirkan tantangan.

Teknik memasak di perguruan tinggi sering berbeda dengan yang diterapkan di restoran, termasuk efisiensi dalam mengolah dan menyajikan pesanan. Mahasiswa juga harus belajar menghadapi pesanan dalam kondisi ramai atau sepi, beradaptasi dengan jadwal kerja yang berubah, serta menangani keluhan tamu dengan sikap tenang dan profesional.

1.2 Profil Mitra Magang

Temukan oasis penuh gaya di Four Points by Sheraton Phuket Patong Beach Resort. Terletak hanya beberapa langkah dari laut, resor tepi pantai kami di Patong menawarkan lokasi utama yang dapat dicapai dengan berjalan kaki singkat di sepanjang Pantai Patong menuju distrik hiburan yang semarak. Dengan 600 kamar dan suite yang ditata dengan penuh gaya, resor pemenang penghargaan ini memastikan tempat peristirahatan yang tenang bagi setiap tamu. Nikmati fasilitas luar biasa resor yang dirancang untuk relaksasi dan petualangan, termasuk dua kolam renang air asin, kolam renang anak, lima pilihan tempat bersantap dengan

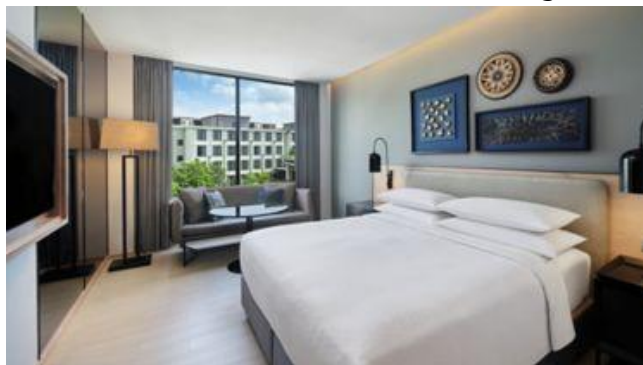
klub pantai, pusat kebugaran 24 jam, klub anak, dan berbagai kegiatan gratis. Fasilitas pertemuan kami yang luas menawarkan pemandangan laut yang menakjubkan dan pengaturan serbaguna di dua ballroom, sembilan ruang pertemuan, dan tempat indoor dan outdoor seluas 2200 meter persegi. Baik Anda berada di sini untuk liburan keluarga, liburan romantis, atau perjalanan bisnis, Four Points by Sheraton Patong Resort adalah pintu gerbang Anda untuk menikmati yang terbaik dari Phuket.

1.2.1 Profil

Merupakan bagian dari Marriot group yang bergerak di bidang hospitality secara internasional, *Four Points by Sheraton Phuket Patong Beach Resort* Thailand ini memiliki berbagai cabang di seluruh dunia di 144 negara dengan 9361 properti yang berbeda, dengan konsepnya yang modern dipadukan dengan keindahan alam, sehingga banyak pengunjung datang untuk bersantai dan menghabiskan waktu bersama keluarga. Di resor ini tersedia berbagai macam fasilitas dan tipe kamar



Gambar 1.1 *Pool Access Suite with Living Room*



Gambar 1.2 *Guest Room*



Gambar 1.3 *Deluxe Room with Balcony*

Untuk restaurant outlet yang tersedia di *Four Points by Sheraton Phuket Patong Beach Resort* terdapat 6 outlet berbeda yaitu :

1. Sears & Co
2. Chao Leh Restaurant
3. The Deck Beach Club
4. Lobby Bar
5. Pool Bar



Kemudian untuk ruangan utama dan event:



Gambar 1.8 Bentuk tata ruangan

1.2.2 Visi dan Misi

Visi dari Four Points adalah untuk memberikan pelayanan terbaik yang jujur, tidak rumit dan kenyamanan yang maksimal. Dan misi dari Four Points adalah merek perhotelan mewah untuk wisatawan modern, menghubungkan mereka ke tempat, orang, dan cerita asli melalui pengalaman pribadi, dan memberikan keramahtamahan yang tulus di destinasi paling menarik di dunia.

1.2.3 Struktur Organisasi

Terdapat beberapa struktur organisasi pada resor ini, yaitu :



Gambar 1.12 Struktur Organisasi Resor

1.3 Tujuan dan Manfaat Magang

Program magang ini dilaksanakan untuk memperdalam ilmu mahasiswa di bidangnya masing-masing. Dengan terjun langsung ke dunia kerja, mahasiswa dapat merasakan situasi nyata dalam bekerja secara profesional, mulai dari beradaptasi dengan lingkungan kerja, memahami standar operasional, hingga menghadapi tantangan yang tidak ditemukan di ruang kelas. Pengalaman ini memberikan gambaran lebih jelas tentang dunia kerja yang sesungguhnya, sehingga mahasiswa dapat mempersiapkan diri dengan lebih baik untuk karier mereka di masa depan. Selain itu, magang juga membantu mahasiswa mengasah keterampilan teknis dan soft skills, seperti manajemen waktu, komunikasi, dan kerja sama tim, yang sangat dibutuhkan dalam dunia industri.

1.3.1 Manfaat untuk Mahasiswa

Mahasiswa mendapatkan pengalaman kerja nyata dengan bertemu dan bekerja sama dengan berbagai individu yang memiliki latar belakang, karakter, dan keterampilan yang berbeda. Interaksi ini melatih mahasiswa untuk lebih profesional dalam bersikap, berkomunikasi, serta menyelesaikan tugas dengan efektif. Selain itu, mahasiswa juga semakin memahami bidang keterampilan yang mereka tekuni, yang pada akhirnya meningkatkan kepercayaan diri mereka dalam

menghadapi tantangan di dunia kerja. Melalui pengalaman bertemu banyak orang di dunia kerja, mahasiswa tidak hanya belajar beradaptasi dalam lingkungan profesional tetapi juga membangun jaringan dan relasi yang berharga. Jaringan ini dapat menjadi aset penting bagi perkembangan karier mereka di masa depan, baik dalam mencari peluang kerja, mendapatkan mentor, maupun memperluas wawasan mengenai industri yang mereka geluti. Dengan demikian, program magang tidak hanya memberikan pengalaman teknis, tetapi juga membuka kesempatan bagi mahasiswa untuk menjalin koneksi yang dapat bermanfaat dalam perjalanan profesional mereka.

1.3.2 Manfaat untuk Mitra Magang

Magang tidak hanya memberikan manfaat bagi peserta magang, tetapi juga bagi mitra magang atau perusahaan tempat magang dilaksanakan yaitu mendapatkan tenaga kerja yang potensial yang memungkinkan perusahaan untuk mengenal calon karyawan lebih dekat sebelum memutuskan untuk merekrut mereka secara permanen. Perusahaan dapat menilai keterampilan, etika kerja, dan kecocokan kandidat dengan budaya perusahaan, kemudian melalui program magang, perusahaan dapat mendapatkan bantuan untuk mengerjakan proyek atau tugas tertentu tanpa harus menambah jumlah karyawan tetap. Kehadiran peserta magang sering membawa semangat baru dan dinamika positif yang dapat meningkatkan atmosfer di tempat kerja. Selain itu, program magang juga membantu perusahaan memperkuat reputasi mereka sebagai organisasi yang peduli terhadap pengembangan dan pendidikan profesional.

1.3.3 Manfaat untuk Institusi

Mahasiswa mendapatkan pengalaman kerja nyata dengan bertemu dan bekerja sama dengan berbagai individu yang memiliki latar belakang, karakter, dan keterampilan yang berbeda. Interaksi ini melatih mahasiswa untuk lebih profesional dalam bersikap, berkomunikasi, serta menyelesaikan tugas dengan efektif. Selain itu, mahasiswa juga semakin memahami bidang keterampilan yang mereka tekuni, yang pada akhirnya meningkatkan kepercayaan diri mereka dalam menghadapi tantangan di dunia kerja. Melalui pengalaman bertemu banyak orang di dunia kerja, mahasiswa tidak hanya belajar beradaptasi dalam lingkungan profesional tetapi juga membangun jaringan dan relasi yang berharga. Jaringan ini

dapat menjadi aset penting bagi perkembangan karier mereka di masa depan, baik dalam mencari peluang kerja, mendapatkan mentor, maupun memperluas wawasan mengenai industri yang mereka geluti. Dengan demikian, program magang tidak hanya memberikan pengalaman teknis, tetapi juga membuka kesempatan bagi mahasiswa untuk menjalin koneksi yang dapat bermanfaat dalam perjalanan profesional mereka.

1.4 Waktu Pelaksanaan Magang

Program magang ini dilaksanakan pada semester lima dimulai dari tanggal **20 Agustus 2024 - 2 Februari 2025**. Untuk jadwal kerja setiap hari disusun dalam satu jadwal dengan hari libur yang berbeda disetiap minggunya. Jika mengajukan izin sakit perlu menyertakan bukti dari pihak rumah sakit yang menyatakan mahasiswa perlu istirahat selama 3 hari atau lebih. Jam kerja di resor ini berbeda-beda tergantung pada jenis outlet yang ada, selama 6 bulan ini penulis diposisikan pada *Hot Kitchen* dan *Thai Kitchen*.

BAB II

PELAKSANAAN MAGANG

2.1 Posisi dan Bidang Kerja

Posisi magang dilakukan di *Four Points Patong*, Thailand. Di resor ini terdapat 6 outlet restaurant yang diposisikan kepada penulis pada bagian *hot kitchen* yaitu *Chao Leh (all day dining)* yang menyajikan makanan internasional mulai dari makanan arabic, india, barat hingga asia setiap harinya memiliki tema yang berbeda dan setiap hari senin, sabtu dan rabu di adakan *all you can eat buffet international dinner*. Untuk bagian dapurnya di outlet ini melayani 6 outlet secara bersamaan yaitu *alacarte (in room dining)*, *lobby bar*, *pool bar*, *Sears n Co* dengan konsep *casual fine dining*, dan *Chao Leh Restaurant* dengan kualitas dan harga tinggi yang di tawarkan menciptakan suasana elegant dan exclusive yang menuntut para pegawainya untuk bekerja secara professional dengan standard tinggi .

2.2 Pelaksanaan Kerja

Dalam menjalankan periode magang kerja ini, selama 6 bulan pertama penulis dipercayakan untuk mengatur di bagian *hot kitchen Chao Leh Restaurant*. Tugas yang diberikan yaitu :

1. Persiapan operasional dapur : pada saat masuk shift kerja memastikan semua kondimen memiliki kualitas yang bagus dan siap digunakan. Mengecek semua macam saus, *ready to cook and grill* kentang, *seafood* dan daging.
2. Memulai dan menjalankan jam operasional dapur : Operasional dapur dimulai jam 5 pagi untuk *breakfast buffet* dan jam 10 pagi untuk pesanan ala carte di enam outlet, sedangkan untuk *room service* dilayani hingga pukul 02.00 pagi.
3. Outlet ini bergerak pada bagian *ala carte*, berikut menu yang tersedia :

Menjalankan tanggung jawab di dapur menuntut ketelitian, ketangkasan, dan kerja sama tim dengan berbagai karakter. Kesalahan atau kelalaian dapat berujung pada teguran atau sanksi dari atasan. Pengalaman ini mengajarkan sulitnya memikul tanggung jawab serta memperkuat mental untuk menghadapi tantangan di dunia dapur yang kera

2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja

Tanggal	Hari kerja	Jam kerja
Agustus - September	Senin – Minggu (Day off berubah-ubah)	12.00 – 22.00
Oktober – November	Senin – Minggu (Day off berubah-ubah)	14.00 – 02.00
Desember - Januari	Senin – Minggu (Day off berubah-ubah)	14.00 – 02.00

Tabel 2. 1 Rencana dan Penjadwalan Kerja

2.4 Realisasi Pelaksanaan Magang

No.	Hari/Tanggal	Aktivitas Kegiatan	Tugas Yang Diberikan	Lokasi Kegiatan	TTD
1.	Selasa, 20 Agustus 2024	Orientasi	Perkenalan lingkungan hotel	Seluruh Resort	memenuhi k. 2/02/25
2.	Rabu, 21 Agustus 2024	Hot Kitchen	Penjelasan tentang hot kitchen	Hot Kitchen ChaoLeh	memenuhi k. 2/02/25
3.	Kamis, 22 Agustus 2024	Hot Kitchen	Mengingat dan memahami semua menu di outlet tersebut, di hari yang sama langsung membuat orderan untuk tamu.	Hot Kitchen ChaoLeh	memenuhi k. 2/02/25
4.	Jumat, 23 Agustus 2024	DAY OFF	DAY OFF	DAY OFF	memenuhi k. 2/02/25
5.	Sabtu, 24 Agustus 2024	Dinner Buffet	Membantu persiapan Buffet Dinner	Hot Kitchen ChaoLeh	memenuhi k. 2/02/25
6.	Minggu, 25 Agustus – 2024 – Rabu, 25 Desember 2024	Hot Kitchen	Membuat dan memastikan semua kondimen siap, membuat semua orderan dari semua outlet, mengurus pasta station untuk dinner buffet	Hot Kitchen ChaoLeh	memenuhi k. 2/02/25

	Kamis, 26 Desember 2024 – Minggu, 2 Februari 2025	Prep and Cook Hot Kitchen	Diberikan tanggung jawab Pizza Station selain hot kitchen. Memastikan saus-saus selalu siap digunakan. Dan memastikan bahan-bahan siap digunakan untuk dinner buffet.	<i>Hot Kitchen</i> <i>ChaoLeh</i>	<i>mengetik k. 2/02/25</i>
--	--	------------------------------	---	--------------------------------------	----------------------------

BAB III

EVALUASI PELAKSANAAN DAN ANALISIS KEGIATAN

3.1 Evaluasi Pelaksanaan Kegiatan

Program magang telah berjalan sesuai rencana dan jadwal, meski ada penyesuaian, seperti datang lebih awal pada shift pagi untuk persiapan. Kendala lain termasuk menggantikan rekan yang berhalangan dan menghadapi tantangan saat high season, di mana banyaknya pesanan mengharuskan kerja sama dengan staff dan leader. Sebaliknya, pada low season, masalah yang sering muncul adalah bahan makanan yang tidak layak digunakan.

Penulis merasakan perubahan signifikan, terutama dalam menyesuaikan diri dengan lingkungan kerja yang berbeda dari kampus. Selain membantu persiapan dapur, penulis juga ikut serta dalam kegiatan hotel, seperti pembersihan pantai dan kegiatan sosial lainnya. Dari evaluasi, terjadi peningkatan kinerja, mulai dari efisiensi dalam menyiapkan bahan hingga penyelesaian shift tepat waktu. Pada shift ala carte, penulis yang awalnya kurang memahami tugas kini mampu menangani pesanan secara mandiri tanpa banyak bimbingan dari staff atau senior.

3.2 Analisis Pelaksanaan Kegiatan

Selama enam bulan magang di The Stones Hotel, penulis memperoleh pengalaman baru yang tidak didapat di kampus. Salah satunya adalah teknik mencuci sayuran dengan cuka atau vinegar untuk memperpanjang kesegarannya.

Selain itu, penulis belajar membuat hollandaise sauce dengan teknik yang tepat agar tidak pecah serta cara memasak omelet dengan urutan bahan yang benar. Teknik menyimpan poached egg dalam air es juga diajarkan untuk mencegah overcooked.

Selain keterampilan memasak, penulis dilatih dalam pengelolaan stok bahan di walk-in chiller dan freezer, termasuk memilah bahan yang layak digunakan. Standar ketat tetap diterapkan di segala musim, dengan penekanan pada efisiensi penggunaan bahan. Staff juga mengajarkan fleksibilitas dalam resep karena adanya perubahan bahan atau arahan dari leader.

Disiplin dalam jadwal sangat penting, dan jika berhalangan, harus segera menghubungi leader. Komunikasi efektif dengan tamu, staff, dan leader menjadi kunci dalam memastikan pesanan dikeluarkan bersamaan dengan baik. Selain itu, penulis belajar menghadapi keluhan dan menerima teguran dengan rendah hati.

Kontribusi dalam restoran meliputi membantu staff dan senior dalam penyajian makanan, pengaturan stok di chiller dan freezer, serta persiapan bahan untuk shift berikutnya. Semua pengalaman ini memperkaya keterampilan dan kesiapan penulis untuk dunia kerja diindustri kuliner.

3.3 Refleksi Diri

Setelah magang, penulis menyadari pentingnya menjaga sikap saat menghadapi tekanan, terutama saat banyak pesanan dan persiapan. Tantangan yang dihadapi meliputi komplain tamu, persiapan kurang optimal, dan miskomunikasi. Solusinya adalah meningkatkan persiapan bahan dan komunikasi dengan tim. Selama magang, terjadi peningkatan keterampilan dalam kecepatan kerja, komunikasi tim, serta efisiensi dalam tugas. Namun, keterampilan komunikasi dan mendengarkan masih perlu ditingkatkan. Kemampuan yang diperoleh, seperti memasak, komunikasi, dan kecepatan, dapat diterapkan dalam industri kuliner untuk meningkatkan efisiensi kerja.

Dengan pengalaman magang ini mendorong penulis untuk terus meningkatkan standard diri dalam keterampilan, soft skill, pemahaman yang tidak hanya bermanfaat dalam konteks kerja saja, tetapi juga dalam kehidupan sehari-hari. Masalah dan hambatan yang dialami saat menjalani program magang ini menjadi pembelajaran dan pengalaman yang keras untuk terus bertumbuh dan semangat memasuki lebih dalam lagi kepada dinamika dunia kerja secara nyata.

BAB IV

PENUTUP

4.1 Kesimpulan

Magang kuliner di hotel bintang 4 di Phuket, Thailand, memberikan pengalaman berharga bagi peserta dalam industri perhotelan internasional. Selain mengasah keterampilan memasak dan manajemen dapur, peserta juga berkesempatan untuk memahami standar kuliner global, teknik memasak khas Thailand, serta tren makanan internasional. Lingkungan kerja profesional di hotel berbintang menuntut kedisiplinan, ketepatan waktu, dan kemampuan bekerja di bawah tekanan. Selain aspek teknis, magang di Phuket juga memperkaya wawasan budaya, meningkatkan keterampilan komunikasi dalam bahasa asing, serta membuka peluang jaringan profesional yang luas di industri perhotelan internasional. Secara keseluruhan, pengalaman ini memberikan bekal yang sangat bermanfaat bagi peserta yang ingin berkarier di dunia kuliner dengan standar global.

4.2 Saran

Untuk meningkatkan pemahaman dan kesiapan mahasiswa dalam dunia kerja, diperlukan kolaborasi yang baik antara industri, lembaga pendidikan, dan mahasiswa. Meski program pelatihan sudah berjalan dengan baik, materi pelatihan sebaiknya lebih disesuaikan dengan kebutuhan dapur, seperti teknik plating dan penggunaan peralatan modern. Agar magang lebih efektif, jadwal kerja perlu diatur sehingga peserta dapat mempelajari berbagai aspek, mulai dari persiapan bahan hingga pelayanan.

Komunikasi antaranggota tim, termasuk magang, juga perlu ditingkatkan untuk menciptakan lingkungan kerja yang harmonis dan efisien. Selain itu, evaluasi berkala dari mentor atau atasan sangat penting agar mahasiswa memahami area yang perlu dikembangkan. Dengan perbaikan ini, program magang dapat menjadi pengalaman yang lebih bermanfaat dan mempersiapkan mahasiswa untuk berkarier di dunia kuliner.

DAFTAR PUSTAKA

<https://www.marriott.com/en-us/hotels/hkthp-four-points-phuket-patong-beach-resort/overview/>



LEMBAR PEMBIMBINGAN MAGANG Tahun Akademik 2024 / 2025

Nama Mahasiswa : Geoffrey Gunawan Putra Pandu
NIM : 22110080
Dosen Pembimbing : Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M
Mitra Magang : Four Points by Sheraton Phuket
Lokasi Magang : Patong Beach Resort
Posisi/Bidang Kerja : Phuket, Thailand
: Kitchen Trainee

No.	Hari/Tanggal	Pembahasan	Paraf
1.	Sabtu, 22-02-25	- Struktur Laporan - Kerangka Laporan - Konsultasi Bab 1 - Konsultasi Bab 2	f
2.	Selasa, 25-02-25	- Revisi Bab 1 - Revisi Bab 2 - Konsultasi Bab 3 - Konsultasi bab 4 - Konsultasi Seluruh Laporan	f
3.	Rabu, 26-02-25	- Finishing seluruh bagian laporan	f

Catatan:

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

Mengetahui:

Dosen Pembimbing,

Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M
NIDN: 0728079105

Pemagang

Geoffrey Gunawan Putra Pandu
NIM: 22110080

Lampiran 3 Lembar Penilaian dari tempat Magang



ASSESSMENT SHEET FOR INTERNSHIP PERFORMANCE Academic Year Of 2024/2025

Student Name : Geoffrey Gunawan Putra Pandu
 Student ID Number : 22210080
 Supervisor (Academic) : Drs. Bawa Mulyono Hadi , M. M
 Supervisor (Internship) : Natthawat Kaewnornmueang
 Internship Partner : Four Points by Sheraton Phuket Patong Beach
 Resort
 Location : Phuket, Thailand
 Position/Field of Work : Culinary Intern

No.	Assessment Aspects	Weight (B)	Score (N) (Range 1 - 100)	Weighthad (B X N)
1	DISCIPLINE :			
	1) punctuality	5	97	485
	2) work attitude/behavior	5	100	500
	3) work responsibilities	5	100	500
	4) Presence	5	97	485
	5) Neatness and personal hygiene	5	97	485
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	95	950
	5) work efficiency	10	95	950
	6) results of work (contribution)	10	95	950
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	97	485
Total		100 %		9790
Final Score (Weight Total (BXN) / Weight Total)		97.9		

Phuket, Thailand
Supervisor (internship),

Natthawat K. 21/02/25

Natthawat Kaewnornmueang
Position Junior Sous Chef