

***SAGES INTERNATIONAL
INDUSTRIAL VISIT IN TAIWAN
DAN LAPORAN MAGANG DI
LIT BAKEHOUSE JAKARTA***



**Disusun oleh :
Graciella Valerie
NIM 2110010**

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

**SAGES INTERNATIONAL
INDUSTRIAL VISIT
IN TAIWAN**



**Disusun oleh :
Graciella Valerie
NIM 22110010**

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

HALAMAN PENGESAHAN

SAGES INTERNATIONAL INDUSTRIAL VISIT

Lokasi : Taiwan

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

Nama : Graciella Valerie

NIM : 22110010

Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku, pada hari Jumat, 01 November 2024

Surabaya, 01 November 2024

Disetujui oleh:

Pembimbing Lapangan,



Elizabeth D. Mulyani
Step International Services

Dosen Pembimbing,



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

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yesus Kristus, karena atas kebaikan dan kasih cinta-Nya penulis dapat menyelesaikan laporan ini sesuai waktu yang ditentukan.

Penyusunan laporan mengenai kegiatan yang dilaksanakan dan pembelajaran yang didapatkan selama *international industrial visit* di Taiwan. Laporan ini dibuat untuk memenuhi syarat penilaian akhir program studi pembelajaran seni kuliner semester lima. Pengalaman baru yang penulis dapatkan semasa melakukan mata kuliah ini, semakin menambah wawasan dan gambaran mengenai dunia seni kuliner di luar Indonesia.

Puji Tuhan selama penulis membuat laporan ini, penulis banyak diberi motivasi serta doa dari keluarga tercinta ibu, ayah, dan adik penulis.

Dalam kesempatan ini, penulis berterima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu proses penulisan penelitian ini. Secara khusus penulis sampaikan terima kasih kepada:

1. Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M. selaku direktur Akademi Sages dan dosen pembimbing yang telah memberikan bantuan serta bimbingan kepada penulis, sehingga dapat menyelesaikan penulisan laporan ini;
2. Ivy Dian Puspitasari P, S.T.P, M.P. selaku Ketua Program Studi Diploma Tiga Seni Kuliner Akademi Sages yang telah memberikan bantuan kepada penulis mengenai keberlangsungan dan kelancaran *international industrial visit*;
3. Elizabeth D. Mulyani. selaku perwakilan *Step International Services* yang telah menemani penulis di Taiwan selama keberlangsungan *international industrial visit*,
4. Kedua orang tua, keluarga, teman-teman, dan pihak lain yang telah membantu dan memberikan semangat kepada penulis selama proses penulisan laporan ini.

Akhir kata penulis mengucapkan terima kasih banyak kepada semua pihak yang telah membantu penulis dalam proses penyelesaian laporan ini. Mohon maaf bila ada kata-kata yang kurang berkenan. Penulis berharap dan berterima kasih atas segala saran dan masukan dari pembaca. Serta menerima saran dan masukan tersebut dengan hati terbuka. Semoga laporan ini bisa bermanfaat bagi pihak yang berkepentingan.

Jakarta, 30 November 2024

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 Tujuan	2
1.3 Waktu dan Tempat yang Dikunjungi	2
1.4 Manfaat	3
BAB II TEMPAT-TEMPAT YANG DIKUNJUNGI	4
2.1 <i>Li Yuan Restaurant</i>	4
2.2 <i>Kuo Yuan Ye Museum of Cake and Pastry</i>	5
2.3 <i>Kanton Restaurant</i>	5
2.4 <i>He Ma Shui Restaurant</i>	6
2.5 <i>Tiger Roar Express Restaurant</i>	7
2.6 <i>Palsiq Restaurant</i>	7
2.7 <i>Cihu Mausoleum</i>	8
2.8 <i>Republic of Chocolate</i>	9
2.9 <i>Minghsin University of Science and Technology</i>	10
2.10 <i>Kainan University</i>	12
BAB III PENUTUP	14
3.1 Kesimpulan	14
3.2 Rekomendasi.....	14
DAFTAR PUSTAKA	16
LAMPIRAN	17

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 <i>Li Yuan Restaurant</i>	4
Gambar 2.2 <i>Kuo Yuan Ye</i>	5
Gambar 2.3 Logo <i>Kuo Yuan Ye</i>	5
Gambar 2.4 <i>Kanton Restaurant</i>	6
Gambar 2.5 <i>He Ma Shui</i>	7
Gambar 2.6 Toko Ritel <i>He Ma Shui</i>	7
Gambar 2.7 <i>Tiger Roar Express</i>	7
Gambar 2.8 <i>Palsiq Restaurant</i>	8
Gambar 2.9 <i>Cihu Mausoleum</i>	9
Gambar 2.10 <i>Republic of Chocolate</i>	10
Gambar 2.11 Produk Cokelat	10
Gambar 2.12 Pameran Interaksi.....	10
Gambar 2.13 DIY Room	10
Gambar 2.14 <i>Minghsin University</i>	11
Gambar 2.15 Gedung Perhotelan	11
Gambar 2.16 <i>You-Ren Library</i>	12
Gambar 2.17 Pojok Barang Bekas	12
Gambar 2.18 <i>Kainan University</i>	13

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

International Industrial Visit (IIV) atau kunjungan industri internasional adalah perjalanan pendidikan yang memungkinkan mahasiswa untuk mengunjungi perusahaan atau perusahaan industri yang berada di luar negeri untuk mendapatkan pengetahuan praktis dan pengalaman langsung dari berbagai industri. Kegiatan ini memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk menyaksikan aplikasi dunia nyata dari konsep yang mereka pelajari dalam kurikulum akademik mereka di Kampus

Selama kunjungan industri, mahasiswa dapat mengamati operasi, proses, dan teknologi yang digunakan di berbagai industri. Mereka dapat berinteraksi dengan profesional industri, memahami alur kerja, dan mendapatkan wawasan tentang tantangan dan peluang dalam industri. Kunjungan industri internasional juga diselenggarakan agar mahasiswa yang mengejar berbagai disiplin ilmu, termasuk teknik, manajemen, sains, dan masih banyak lagi (<https://industrialtour.com/what-is-an-industrial-tour>)

Sebagai salah satu tugas pengganti mata kuliah *internship*, Akademi Sages pada kesempatan ini memberikan pilihan kepada mahasiswa untuk melakukan salah satu bentuk implementasi kurikulum merdeka yang berupa *International Industrial Visit* di Negara Taiwan. Sebagai sebuah perguruan tinggi vokasi yang menyelenggarakan program studi Diploma Tiga Seni Kuliner, mahasiswa yang mengikuti program IIV ini akan mengunjungi berbagai restoran, museum dan perguruan tinggi sejenis. Hal ini sekaligus sebagai studi banding pembelajaran keahlian mengenai ilmu memasak (*food production*), baik berbagai masakan *main course* maupun *baking pastry*, yang selama ini diperoleh di Akademi Sages. Demikian pula dengan keterampilan pelengkap berkaitan dengan pembuatan minuman (*beverage*) dan kopi (*barista*).

Program *International Industrial Visit* ini tentunya juga merupakan rangkaian dari kegiatan di luar kampus yang pernah dilakukan sebelumnya, yaitu *Cafe Project*, *Luncheon*, *Table Manner*, dan *Workshop Wine and Food pairing*.

Program *International Industrial Visit* ini dilaksanakan selama 14 hari yaitu pada tanggal 21 Oktober sampai 3 November 2024. Penulis mengunjungi beberapa restoran, museum, dan universitas di kota Taoyuan dan Taipei. Kegiatan ini memberikan penulis kesempatan untuk mengenal lebih dalam mengenai sejarah sistem kerja dan pembelajaran di Taiwan.

1.2 Tujuan

Kegiatan *Sages International Industrial Visit 2024 in Taiwan* diselenggarakan dengan tujuan sebagai berikut:

- 1) Memfasilitasi mahasiswa untuk mendapatkan pengalaman industri secara internasional
- 2) Membantu mahasiswa agar mampu mengintegrasikan pengalaman pembelajaran yang diperoleh melalui kurikulum akademik, dan menghubungkannya dengan persiapan untuk karir masa depan mereka.
- 3) Mengetahui tempat-tempat bersejarah dan budaya negara setempat.

1.3 Waktu dan Tempat yang Dikunjungi

Adapun waktu dan tempat yang dikunjungi selama kegiatan *Sages International Industrial Visit 2024 in Taiwan* ini, sebagai berikut:

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,	11:30 – 01:00 PM	<i>Cihu Mausoleum</i>

25 Oktober 2024		
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>

1.4 Manfaat

Kegiatan *Sages International Industrial Visit 2024 in Taiwan* memberikan manfaat sebagai berikut:

- 1) Memberikan perspektif praktis kepada mahasiswa tentang konsep teoritis, historis, serta meningkatkan keterampilan pemecahan masalah dan berpikir kritis, dan membantu membuat pilihan karir yang tepat.
- 2) Memungkinkan mahasiswa untuk berjejaring dengan para profesional, mengeksplorasi peluang kerja potensial, dan memahami relevansi dan penerapan pengetahuan akademis mereka di dunia nyata.
- 3) Mendorong kolaborasi antara institusi dengan dunia industri, akademisi dan praktisi, serta menyediakan direktori komprehensif industri dan perusahaan yang menawarkan peluang kerjasama industri

BAB II

TEMPAT-TEMPAT YANG DIKUNJUNGI

2.1 *Li Yuan Restaurant*

Li Yuan Restaurant terletak di kota *Taoyuan, Longtan district – Zhongshan Village*. Tempat makan ini berkonsep *function room* yang biasanya digunakan untuk berbagai keperluan seperti rapat, seminar, pesta, perjamuan, dan pernikahan. *Li Yuan Restaurant* terdiri dari tiga lantai dengan tujuh *function room* dan lima ruangan VIP. Jumlah meja yang terdapat dalam tempat makan tersebut sejumlah 250 meja. *Function room* terbesar berada di lantai dua dengan kapasitas 60 meja dan *function room* terkecil berada di lantai tiga dengan kapasitas 20 meja. Satu meja dapat diisi sepuluh orang.

Dapur yang dimiliki *Li Yuan Restaurant* lebih besar dibandingkan restoran lainnya. Dapurnya terbagi menjadi dua bagian yaitu bagian kiri dan kanan. Pada bagian kiri terdapat area mencuci dan mengeringkan peralatan makan dan terdapat juga area memotong bahan makanan. Pada bagian kanan terdapat area menggoreng, mengukus, *dimsum*, dan *seafood*.

Restoran ini memberikan konsep baru yang menunjukkan bahwa terdapat tempat makan yang dikhususkan untuk pesta dan perjamuan besar. Hingga terdapat beberapa ruangan dengan ukuran dan jumlah meja yang berbeda untuk acara dengan jumlah tamu yang berbeda. Berbeda dengan di Indonesia yang biasanya mengadakan pesta di *function room* hotel atau menggunakan seluruh restoran untuk acaranya.



Gambar 2.1 Li Yuan Restaurant

2.2 *Kuo Yuan Ye Museum of Cake and Pastry*

Kuo Yuan Ye Museum of Cake and Pastry adalah toko yang menjual kue khas Taiwan yang juga terdapat museum di dalamnya. Berlokasi di kota *Taoyuan, Yangmei District – Gaoshang Village*. Tiket masuk untuk mengunjungi museum seharga 50 Taiwan *Dollar* dan mendapatkan potongan harga untuk berbelanja di toko kue *Kuo Yuan Ye*.

Di dalam museum terdapat sejarah pembangunan *Kuo Yuan Ye*, tradisi membesarkan bayi dengan budaya Taiwan, penjelasan mengenai produk kue *Kuo Yuan Ye*, dan tradisi pernikahan dengan budaya Taiwan dan korelasinya dengan kue. Di lokasi tersebut juga terdapat pabrik Kuo, satu-satunya pabrik kue *Kuo Yuan Ye* di Taiwan. Nama pabrik kue tersebut berasal dari marga pendiri usaha.

Uniknya toko kue ini adalah selain menjual produk kue, mereka juga menyediakan hiburan lain seperti museum dan café yang dapat menarik lebih banyak pelanggan. Pelanggan juga dapat menambah wawasan dan mengenal lebih dalam mengenai sejarah *Kuo Yuan Ye*. Penjual kue tradisional atau oleh-oleh Indonesia dapat mengambil ini sebagai inspirasi untuk lebih menarik pelanggan dan melestarikan kue tradisional Indonesia.





Gambar 2.2 *Kuo Yuan Ye*

Gambar 2.3 *Logo Kuo Yuan Ye*

2.3 *Kanton Restaurant*

Kanton Restaurant terletak di kota *Taoyuan, Ziqiang Village*. Tempat makan ini berukuran sedang dengan dapur yang kecil. Menyajikan makanan jenis *chinese food*.

Di *Kanton Restaurant* terdapat beberapa mahasiswa dari Indonesia yang sedang melakukan *internship*. Mereka berkata membutuhkan waktu 6 (enam) bulan agar mereka dapat diterima dari pemerintahan Taiwan dan berangkat *internship*. Menyimpulkan bahwa semua mahasiswa yang ingin *internship* di negara Taiwan membutuhkan waktu yang lama untuk diterima, jadi sebaiknya mulai didaftarkan sedini mungkin.



Gambar 2.4 *Kanton Restaurant*

2.4 *He Ma Shui Restaurant*

He Ma Shui Restaurant merupakan restoran *seafood* yang menyajikan hidangan laut impor dari berbagai negara. Tempat makan ini terletak di kota *Taoyuan, Zhongli District – Qingpu Village*. *He Ma Shui Restaurant* terdiri dari dua lantai dengan lantai duanya sebagai ruangan VIP. Mereka juga memiliki toko ritel kecil yang menjual cemilan, bahan makanan, dan minuman kemasan.

Hidangan mereka terdiri dari dua jenis kepiting jepang yang satu ekornya seharga Rp 2.000.000 dan Rp 1.000.000. Kepiting lainnya berasal dari India

dengan harga Rp 200.000/ekor. Mereka juga memiliki *lobster* Australia seharga Rp 150.000/100g dan lobster Indonesia seharga Rp 1.000.000. Hidangan lain yang mereka impor dari Indonesia merupakan *ban xing xia* dengan harga Rp 175.000.

He Ma Shui Restaurant merupakan satu-satunya restoran *seafood* yang dikunjungi selama kegiatan *Sages International Industrial Visit*. Uniknya, mereka mempunyai toko ritel kecil di dalam restoran tersebut. selain itu, mereka memiliki kompor listrik di setiap meja makan untuk merebus hidangan laut.



Gambar 2.6 Toko Ritel He Ma Shui



Gambar 2.5 He Ma Shui

2.5 *Tiger Roar Express Restaurant*

Tiger Roar Express Restaurant adalah tempat makan korea yang berada di *Taoyuan, Zhongli District – Qingpu Village*. Tempat makan ini merupakan sebuah toko kecil di dalam mall. *Tiger Roar Express Restaurant* memiliki pekerja yang sedikit sejumlah dua orang sebagai *service* dan dua orang di dalam dapur.

Tiger Roar Express Restaurant menunjukkan perbedaan restoran besar, restoran sedang, dan restoran kecil. Perbedaan yang dapat dilihat adalah ukuran ruang makannya, ukuran dapurnya, dan jumlah pekerjanya.



Gambar 2.7 Tiger Roar Express

2.6 *Palsiq Restaurant*

Palsiq Restaurant adalah tempat makan korea yang berada di *New Taipei, Xinzhuang District – Zhongyuan Village*. Tempat makan ini merupakan restoran *food court* di dalam mall. Dapurnya berukuran dua kali tiga meter.

Mall tersebut dibuka pada jam 11 siang, namun karyawan *Palsiq Restaurant* mulai pekerjaannya pada jam sepuluh pagi untuk menyiapkan toko sebelum jam buka. Pekerjaan karyawan dibagi untuk yang berada di depan dan dapur. Karyawan yang di depan memiliki pembagian tugas untuk siapa yang membagikan makanan dan menjaga kasir.

Mengunjungi *Palsiq Restaurant* menunjukkan proses persiapan, dan pengerjaan di tempat makan *food court*. Pekerjaan yang dilakukan karyawan restoran *food court* berbeda dengan yang dilakukan karyawan di restoran besar. Hal ini dapat dijadikan pertimbangan jika ingin membuka restoran di *food court*.



Gambar 2.8 *Palsiq Restaurant*

2.7 *Cihu Mausoleum*

Mausoleum merupakan bangunan yang dibangun sebagai monument yang melampirkan ruang pemakaman orang atau mendiang. *Cihu Mausoleum* merupakan *mausoleum* kepala presiden *Chiang Kai-shek*, presiden pertama Taiwan yang menjabat selama 47 tahun hingga wafat pada tahun 1975. *Mausoleum* ini terletak di kota *Taoyuan, Daxi District – Fu'an Village*. Disana terdapat banyak pepohonan dan danau. Pengunjung dapat menyaksikan pergantian penjaga mausoleum yang dilakukan selama satu jam sekali.

Jenazah kepala presiden *Chiang Kai-shek* diawetkan dan ditempatkan di gelas kaca. Setiap hari kemerdekaan Taiwan, jenazah kepala presiden Chiang disembayangkan. Taiwan adalah salah satu negara di dunia yang menggunakan tahun kalender sendiri bernama Tahun *Minguo*. Tahun *Minguo* dimulai dari tahun 1911, yakni Hari Kemerdekaan Taiwan.

Kunjungan ke *Cihu Mausoleum* menambah wawasan mengenai negara Taiwan. Selain itu, menambah pengetahuan mengenai sejarah negara Taiwan dan presiden pertama Taiwan. *Sages International Industrial Visit* ini bukan hanya diperlihatkan restoran yang ada di Taiwan, namun juga memperlihatkan representasi negara Taiwan itu sendiri.



Gambar 2.9 Cihu Mausoleum

2.8 *Republic of Chocolate*

Republic of Chocolate adalah pabrik cokelat yang terletak di kota *Taoyuan, Bade Distrcit – Ruixing Village*. Di lokasi tersebut terdapat museum cokelat, toko cokelat, dan *café*. Gedung ini memiliki tiga lantai dengan toko cokelat dan *café* di lantai satu, museum di lantai dua, dan *DIY room* di lantai tiga.

Republic of Chocolate menjual produk cokelat bernama *Hunya*. Pembuatan *Hunya* berawal dari tahun 1976 hingga sekarang dan menghasilkan 77 jenis cokelat. *Museum Republic of Chocolate* memiliki pameran interaksi seperti *sound booth* yang terdiri dari *nougat*, *wafer*, *puff pastry*, *chocolate*, dan *cookie* dimana pengunjung dapat mendengar suara dari tujuh jenis bahan makanan. Mereka juga memiliki *aroma booth* yang terdiri dari *orange*, *caramel*, *tea*, *nut*, *floral fragrance*, *woody*, *acidity*, *cinnamon*, dan *roasted cocoa beans* dimana pengunjung dapat menghirup aroma dari sembilan jenis bahan makanan dengan cara memompa pipet.

Mengunjungi *Republic of Chocolate* dapat menambah wawasan mengenai



produk coklat dan cara pembuatannya. Selain itu, dapat menambah pengetahuan mengenai tekstur dan aroma komponen tambahan cokelat secara interaktif. Sejarah produk cokelat asal Taiwan juga dipelajari dalam kunjungan ini.

Gambar 2.10 *Republic of Chocolate*

Gambar 2.11 Produk Cokelat



Gambar 2.12 Pameran Interaksi



Gambar 2.13 DIY Room

2.9 *Minghsin University of Science and Technology*

Minghsin University of Science and Technology adalah universitas yang terletak di kota *Hsinchu*. Universitas ini terdiri dari lima kampus yang terdiri dari berbagai macam jurusan. Lima kampus terdiri dari *semiconductor school*, *college of engineering*, *college of management*, *college of service industries*, dan *college of humanities and design*. Jurusan perhotelan dan seni kuliner terdapat di kampus *service industries*.

Jurusan perhotelan dan seni kuliner terdapat gedung pribadi yang terdapat arena bowling di dalamnya. Gedung tersebut menyediakan kamar hotel yang bisa ditempatkan oleh tamu dan bisa dipraktekkan oleh mahasiswa perhotelan. Gedung tersebut lengkap dengan ruangan bar, ruangan kelas, dan dapur praktik.

Mahasiswa perhotelan dan seni kuliner dapat belajar selama satu tahun, kemudian melanjutkan program magang selama enam bulan. Universitas *Minghsin* menyediakan visa magang untuk mahasiswa yang ingin magang di Singapura, Jepang, dan Australia. Mahasiswa disediakan asrama yang dipisah perempuan dan pria dengan biaya Rp 1.000.000/bulan.

Minghsin University memiliki perpustakaan bernama *You-Ren Memorial Library*. Perpustakaan tersebut terdiri dari empat lantai yang dilengkapi dengan area komputer, area belajar, ribuan buku, dan milyaran buku elektronik. Terdapat juga pameran alumni yang dihormati. Selain itu, perpustakaan *You-Ren* menyediakan area santai untuk membaca yang dirancang dengan nyaman dan hingga saat ini, belum direnovasi ulang. Di perpustakaan tersebut terdapat pojokan barang bekas dimana mahasiswa dapat meletakkan barang-barang yang tidak lagi diinginkan dan dapat diambil oleh mahasiswa lain secara gratis. Terakhir, terdapat pojokan bertema hewan yang disusun dengan buku-buku mengenai hewan dan hewan asli seperti kura-kura dan ikan.

Minghsin University of Science and Technology menunjukkan pentingnya membaca. Dari banyaknya buku dan usaha mereka untuk menjadikan perpustakaan sebagai tempat yang nyaman. Hal tersebut dapat diterapkan di Akademi Sages dengan memeperbesar ruangan perpustakaan dan isinya.



Gambar 2.14 Minghsin University



Gambar 2.15 Gedung Perhotelan



Gambar 2.16 You-Ren Library



Gambar 2.17 Pojok Barang Bekas

2.10 *Kainan University*

Kainan University adalah universitas yang terletak di kota *Taoyuan*. Universitas ini memiliki tujuh kampus dengan berbagai macam jurusan yang terdiri dari *college of business*, *college of humanities and social science*, *college of tourism and transportation*, *college of information*, *college of health care management*, *college of law*, dan *interdisciplinary program*. Jurusan pariwisata dan perhotelan terdapat di *college of tourism and transportation*.

Jurusan pariwisata dan perhotelan mengajarkan pariwisata, perjalanan, catering, dan manajemen hotel. Jurusan tersebut mengajarkan secara teori dan praktikum. *Kainan University* bekerja sama dengan 180 universitas di seluruh dunia untuk program pergantian mahasiswa. Selain itu, universitas ini menyediakan kamar seharga Rp 1.000.000/malam untuk tamu seperti keluarga murid yang berkunjung. Mereka juga menyediakan berbagai macam fasilitas lainnya seperti studio siaran, dan laboratorium.

Kainan University memiliki banyak jurusan dan program yang menarik. Salah satu program yang dapat diterapkan di Akademi Sages adalah program *student exchange*. Program ini dapat menambah wawasan mahasiswa mengenai budaya diluar, menambah koneksi, dan memperkenalkan nama Akademi Sages secara luas.



Gambar 2.18 *Kainan University*

BAB III

PENUTUP

3.1 Kesimpulan

Pengalaman *Sages International Industrial Visit 2024* di Negara Taiwan ini mengarahkan penulis keluar dari zona nyaman dengan berada di lingkungan yang memiliki budaya yang berbeda dan bahasa yang berbeda. Walaupun pekerja di Negara Taiwan mendapatkan pendapatan yang lebih besar dari Indonesia setiap bulannya, secara pribadi penulis lebih baik untuk melanjutkan karir di negara yang bahasanya dikuasai. Jika ingin melanjutkan pembelajaran, akan lebih baik jika mengikuti program-program khusus yang lebih mendalam dan tidak mengulang pembelajaran dari awal di Negara Taiwan.

Keterampilan baru yang dipelajari selama kegiatan *Sages International Industrial Visit 2024* di Negara Taiwan ini adalah konsep-konsep yang dimiliki restoran di negara tersebut adalah adanya restoran khusus yang memiliki *function room*, dan museum di toko kue dan pabrik coklat. Penulis juga dapat menemukan perbedaan yang dimiliki oleh restoran besar, sedang, dan kecil dari segi ukuran dan pembagian tugas karyawan. Pengetahuan yang didapatkan selama mengikuti *Sages International Industrial Visit 2024* di Negara Taiwan ini dapat menjadi masukan untuk rencana karir kedepannya.

3.2 Rekomendasi

Berdasarkan *Sages International Industrial Visit 2024* di Negara Taiwan ini, rekomendasi penulis yang dapat diterapkan untuk meningkatkan kualitas pembelajaran di Program Studi Seni Kuliner di Akademi sages ke depannya dapat diambil dari *Minghsin University of Science and Technology* dan *Kainan University*. *Minghsin University of Science and Technology* menunjukkan pentingnya membaca dengan mamfasilitasi perpustakaan melalui banyaknya koleksi buku dan usaha mereka untuk menjadikan perpustakaan sebagai tempat yang nyaman. Hal tersebut dapat diterapkan di Akademi Sages dengan memperbesar ruangan perpustakaan dan isinya.

Sedangkan di *Kainan University*, perguruan tinggi ini memiliki banyak jurusan dan program yang menarik. Salah satu program yang dapat diterapkan di Akademi Sages adalah program *student exchange* dan Penambahan prodi baru yang menarik. Program ini dapat menambah wawasan mahasiswa mengenai budaya diluar, menambah koneksi, dan memperkenalkan nama Akademi Sages secara luas.

DAFTAR PUSTAKA

What is an Industrial Tour ? diakses tanggal 26 Nopember 2024, dalam <
<https://industrialtour.com/what-is-an-industrial-tour> >

LAPORAN MAGANG
DI LIT BAKEHOUSE
JAKARTA



Disusun oleh :
Graciella Valerie
NIM 2110010

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER
AKADEMI SAGES
2024

HALAMAN PENGESAHAN
INTERNSHIP

Nama Mitra Magang : *LIT Bakehouse*

Lokasi : Jakarta

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

Nama : Graciella Valerie

NIM : 22110010

Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku, pada hari Selasa, 04 Februari 2025

Surabaya, 04 Februari 2025

Disetujui oleh:

Pembimbing Lapangan,

Dosen Pembimbing,



**Lalita Setiandi – Bachelor in
International Restaurant Management**
Chef Owner - *LIT BAKEHOUSE*

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

Disahkan oleh:
Ketua Program Studi



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

HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Graciella Valerie
NIM : 22110010
Program Studi : Diploma Tiga Seni Kuliner Akademi Sages
Judul : Laporan Magang di LIT Bakehouse Kota Jakarta

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 dngan penuh tanggung jawab dan kesadaran, serta tidak dipaksakan oleh pihak manapun.

Surabaya, 03 Februari 2025
Yang Menyatakan,



Graciella Valerie
NIM 22110010

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yesus Kristus, karena atas kebaikan dan kasih cinta-Nya penulis dapat menyelesaikan laporan ini sesuai waktu yang ditentukan.

Penyusunan laporan mengenai kegiatan yang dilaksanakan selama magang dalam waktu tiga bulan. Laporan ini dibuat untuk memenuhi syarat penilaian akhir mata kuliah *internship*. Pengalaman baru yang penulis dapatkan semasa melakukan mata kuliah ini, semakin menambah wawasan dan gambaran mengenai operasional kerja di bakehouse.

Dalam kesempatan ini, penulis berterima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu proses penulisan penelitian ini. Secara khusus penulis sampaikan terima kasih kepada:

1. Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M. selaku direktur Akademi Sages dan dosen pembimbing yang telah memberikan bantuan serta bimbingan kepada penulis, sehingga dapat menyelesaikan penulisan laporan ini;
2. Ivy Dian Puspitasari P, S.T.P, M.P. selaku Ketua Program Studi Diploma Tiga Seni Kuliner Akademi Sages yang telah memberikan bantuan kepada penulis mengenai keberlangsungan dan kelancaran *internship*;
3. Lalita Setiandi – *Bachelor in International Restaurant Management*. selaku *chef owner* LIT Bakehouse yang telah memberikan kesempatan untuk melakukan program magang dan bimbingan selama tiga bulan;
4. Brigitta Grace Karlinda Setiyoko. selaku *head chef* LIT Bakehouse yang telah membimbing penulis selama kegiatan magang di bidang *pastry* dan *bakery*;
5. Dinda Puspa Merryanti S.Kel. selaku *operational manager* LIT Bakehouse yang telah membimbing penulis selama kegiatan magang di bidang operasional;
6. Gabrielle S.Ds. selaku *project manager* LIT Bakehouse yang telah memberikan bantuan mengenai *company profile* LIT Bakehouse, sehingga dapat menyelesaikan penulisan laporan ini;
7. Seluruh staff LIT Bakehouse yang dengan ramah menerima penulis selama pelaksanaan kegiatan magang dan membantu mengajarkan banyak hal baru kepada penulis;
8. Kedua orang tua, keluarga, teman-teman, dan pihak lain yang telah membantu dan memberikan semangat kepada penulis selama proses penulisan laporan ini.

Akhir kata penulis mengucapkan terima kasih banyak kepada semua pihak yang telah membantu penulis dalam proses penyelesaian laporan ini. Mohon maaf bila ada kata-kata yang kurang berkenan. Penulis berharap dan berterima kasih atas segala saran dan masukan dari pembaca. Serta menerima saran dan masukan tersebut dengan hati terbuka. Semoga laporan ini bisa bermanfaat bagi para pembaca.

Jakarta, 03 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 LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Profil Mitra Magang	2
1.2.1 Profil	2
1.2.2 Visi dan Misi	2
1.2.3 Struktur Organisasi	3
1.3 Tujuan dan Manfaat Magang	5
1.3.1 Manfaat untuk Mahasiswa	5
1.3.2 Manfaat untuk Mitra Magang	5
1.3.3 Manfaat untuk Institusi	5
1.4 Waktu Pelaksanaan Magang	5
BAB II PELAKSANAAN MAGANG	6
2.1 Posisi/Bidang Kerja	6
2.2 Pelaksanaan Magang	6
2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja	7
2.4 Realisasi Pelaksanaan Magang	8
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	22
LAMPIRAN	23

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Rencana dan Penjadwalan Kerja <i>Bakery</i>	7
Tabel 2.2 Rencana dan Penjadwalan Kerja Operasional	8
Tabel 2.3 Realisasi Kegiatan Magang <i>Bakery</i>	8
Tabel 2.4 Realisasi Kegiatan Magang Operasional	13

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Aktivitas Kegiatan Magang di LIT Bakehouse	23
Lampiran 2. Lembar Konsultasi Dosen Pembimbing Magang	36
Lampiran 3. Lembar Penilaian Tempat Magang	38

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pengertian *internship* atau magang adalah suatu program belajar sekaligus berlatih bekerja dengan cara langsung pada sebuah perusahaan selama beberapa waktu. Perusahaan yang menerima karyawan magang berhak memberi tugas dan wajib memberi bimbingan selama program. Di akhir program, peserta magang akan mendapat penilaian dari pihak perusahaan, terutama dari atasannya langsung. Pada beberapa bidang studi, magang termasuk salah satu mata kuliah wajib yang akan mempengaruhi nilai. (<https://id.prosple.com/career-planning/pengertian-magang-atau-internship-dan-seluk-beluknya-yang-perlu-kamu-ketahui>)

Tujuan utama dari magang adalah sebagai jembatan antara dunia pendidikan dengan dunia kerja. Program ini memberikan berbagai manfaat yang menguntungkan baik untuk mahasiswa, mitra magang, dan institusi. Beberapa manfaat yang menguntungkan untuk mahasiswa seperti meningkatkan *hard skill*, mempelajari berbagai *soft skill*, beradaptasi dengan dunia kerja, dan mempermudah karir sebagai *fresh graduate* (<https://id.prosple.com/career-planning/pengertian-magang-atau-internship-dan-seluk-beluknya-yang-perlu-kamu-ketahui>)

Ketertarikan *entrepreneur* dalam bidang *pastry and bakery* menyebabkan keputusan untuk melakukan program magang di *bakehouse*. Penulis melakukan program *internship* selama tiga bulan mulai dari bulan November 2024 hingga Januari 2025 di salah satu *bakehouse* ternama di Jakarta Barat, LIT *Bakehouse*. Penulis diberikan pengalaman untuk magang di *back of house* selama dua bulan dan di *front of house* selama satu bulan. Kegiatan *internship* pada tiga bulan tersebut memberikan kesempatan untuk mengalami operasional kerja di *hospitality* pada hari perayaan natal, tahun baru, dan tahun baru imlek.

1.2 Profil Mitra Magang

Adapun profil mitra magang, LIT *Bakehouse* yang terdiri dari deskripsi, sejarah, visi, misi, dan struktur organisasi sebagai berikut:

1.2.1 Profil

LIT *Bakehouse* adalah usaha *artisan bakery* yang menyediakan kue kering, hidangan penutup, dan kopi yang terletak di Jl. Pancoran 5 no. 31, Pancoran, Glodok, Jakarta Barat. Didirikan oleh *chefpreneur*, Lalita Setiandi yang memiliki ketertarikan pada *viennoiseries*, *pastry* sarapan yang dibuat dengan gaya Vienna, Austria. Beberapa contoh *viennoiseries* yang dijual merupakan *croissant*, *pain au chocolat*, *pain suisse*, *kouign-amann*, dan lainnya. Selain *viennoiseries*, LIT *Bakehouse* juga menyediakan produk donat dan kue seperti *lemon pound cake*, *carrot cake*, *new york cheesecake*, dan lainnya.

Nama LIT *Bakehouse* berasal dari nama panggilan pendiri usaha, Lalita. Setelah lulus dari *Le-Cordon Bleu*, Sydney, Australia dan berkerja di restoran *Bennelong* sebagai *Chef de Partie* dan *Koi Dessert Bar* ia mendirikan LIT pada Maret 2020. Berawal dari usaha roti berbasis daring di Instagram *@lit_bakehouse*, dengan *tiramisu* sebagai menu pertama yang dijual. Berkembang menjadi toko *offline* pada tahun 2022.

LIT *Bakehouse* sangat mementingkan kualitas bahan dari setiap menu yang disajikan dan sikap dedikasi pada setiap juru masak untuk memberikan pengalaman maksimal pada setiap pelanggan. Hingga sekarang, LIT *Bakehouse* berhasil menjual ribuan *viennoiseries* setiap bulannya dan membuka LIT *Provision* pada tahun 2024 sebagai *supplier viennoiserie* untuk *business to business*. LIT *Bakehouse* diundang untuk menyajikan hidangannya di acara KTT Asean Indonesia 2023 di Labuan Bajo dan Jakarta dan berhasil memenangkan *Golden Swirl Awards 2024* pada *Indonesia Dessert Week*.

1.2.2 Visi dan Misi

Adapun visi dan misi LIT *Bakehouse*, sebagai berikut:

1. Visi

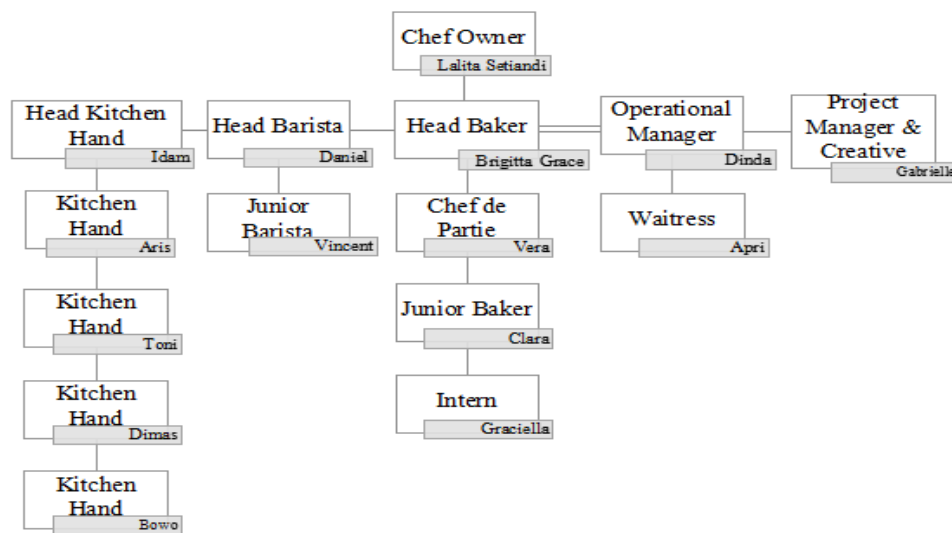
To be an artisanal bakery that serves the community by making excellent pastries as a part of life

2. Misi

- a. *Ensure good quality of the pastries that we produce daily and thus, brighten people's days with a selection of baked goods,*
- b. *Give back to the neighbourhood and give a positive impact to the community that we serve.*

1.2.3 Struktur Organisasi

Berikut deskripsi pekerjaan dalam struktur organisasi:



Berdasarkan Struktur Organisasi tersebut, berikut Tugas dan tanggungjawab masing-masing:

1. *Chef Owner*: Merupakan executive chef yang mendirikan dan memiliki restorannya sendiri. Bertanggung jawab untuk mengatur dan merancang menu untuk menciptakan hidangan khas bagi restoran miliknya, menyusun laporan keuangan, mengoordinasikan pembelian barang dan jasa untuk perusahaan, dan melakukan *quality control* pada produk yang dihasilkan.
2. *Head Baker*: Bertanggung jawab untuk memimpin departemen pembuatan roti dan memastikan seluruh proses berjalan dengan terorganisir dan efisien.

3. *Chef de Partie*: Bertanggung jawab untuk kelancaran proses produksi, memastikan proses persiapan dan penyajian hidangan memenuhi standar kualitas restoran, dan melatih dan membimbing tim.
4. *Junior Baker*: Bertanggung jawab untuk produksi menu, dan menjaga kebersihan peralatan dan area kerja.
5. *Head Barista*: Bertanggung jawab untuk mengelola seluruh operasional dan sistem produksi bar, melatih dan mengawasi kinerja tim, menjamin kualitas minuman yang dihidangkan, dan lainnya. Selain itu, head barista di perusahaan tersebut bertugas untuk menjaga keamanan toko.
6. *Junior Barista*: Bertanggung jawab untuk membuat dan menyajikan minuman sesuai dengan pesanan pelanggan, menjaga kebersihan area dan peralatan kerja, dan melayani pelanggan.
7. *Head Kitchen Hand*: Bertanggung jawab untuk kebersihan dan kerapian area toko dan peralatan toko, mendaftarkan permintaan peralatan toko yang dibutuhkan, dan membantu kelancaran operasional front of house.
8. *Kitchen Hand*: Bertanggung jawab atas kebersihan dan kerapian peralatan toko, dan membantu kelancaran operasional dapur.
9. *Operational Manager*: Bertanggung jawab untuk mengorganisir dan memastikan segala kegiatan administratif perusahaan berjalan dengan lancar. Beberapa tugas seorang operational manager contohnya adalah mengelola dokumen, data, dan informasi perusahaan. Tugas lainnya adalah mengatur jadwal karyawan, menangani pertanyaan pelanggan secara daring, menangani *business to business*, dan lainnya.
10. *Waitress/Front of House*: Bertanggung jawab untuk menyambut dan menerima pesanan pelanggan, menjelaskan menu dan memberikan rekomendasi, menyajikan makanan dan minuman, dan menyiapkan dan membersihkan meja.
11. *Project Manager & Creative*: Bertanggung jawab untuk mengorganisir dan mengeksekusi konten untuk sosial media, proyek internal dan eksternal seperti bazaar, kolaborasi bisnis, rapat, dan perkembangan perusahaan. Merancang desain untuk kemasan, katalog, dan sosial media perusahaan.

1.3 Tujuan dan Manfaat Magang

Kegiatan magang dilakukan dengan tujuan untuk memberikan pengalaman yang cukup kepada mahasiswa dan pembelajaran langsung di tempat kerja. Adapun manfaat kegiatan magang, sebagai berikut:

1.3.1 Manfaat untuk Mahasiswa

- a. Mahasiswa mendapatkan pengalaman kerja yang belum didapatkan di kampus;
- b. Meningkatkan keterampilan teknis dan keterampilan interpersonal;
- c. Membangun relasi di dunia profesional;
- d. Membuka peluang pekerjaan untuk masa depan.

1.3.2 Manfaat untuk Mitra Magang

- a. Mendapatkan ide baru dari generasi muda sehingga mitra magang bisa berinovasi;
- b. Mendapatkan tenaga kerja dengan cara yang lebih praktis;
- c. Menghemat biaya rekrutmen.

1.3.3 Manfaat untuk Institusi

1. Meningkatkan jalinan kerja sama institusi dengan mitra magang;
2. Meningkatkan popularitas institusi;
3. Meningkatkan kualitas lulusan pada institusi.

1.4 Waktu Pelaksanaan Magang

Kegiatan Magang di LIT *Bakehouse* dilaksanakan selama tiga bulan mulai dari 04 November 2024 hingga 02 Februari 2025. Dalam satu minggu, perusahaan menerapkan lima hari kerja dan dua hari libur. Pada hari Senin sampai Jumat, toko buka dari jam 08:30 WIB hingga 17:00 WIB, pada Sabtu dan Minggu toko buka dari jam 8:00 WIB hingga 17:00 WIB. Oleh sebab itu, staff *bakery* dijadwalkan untuk masuk pada jam 6:00 WIB hingga 15:30 WIB pada hari Senin sampai Jumat, dan 05:30 WIB hingga 15:30 WIB pada hari Sabtu dan Minggu. Sedangkan untuk staff *front of house* dijadwalkan untuk masuk pada jam 07:45 WIB hingga 17:30 WIB pada hari Senin sampai Jumat, dan 07:15 WIB hingga 17:30 WIB pada hari Sabtu dan Minggu.

BAB II

PELAKSANAAN MAGANG

2.1 Posisi/Bidang Kerja

Dalam waktu pelaksanaan magang selama tiga bulan di LIT Bakehouse, Jakarta. Posisi yang ditugaskan oleh mitra magang dalam lingkup pekerjaan adalah di bidang *bakery* dan operasional. Selama dua bulan pertama, penulis ditempatkan di bidang *bakery*. Pada bulan ketiga, penulis ditempatkan di bidang *bakery* selama tiga kali seminggu dan di bidang operasional selama dua kali seminggu.

2.2 Pelaksanaan Magang

Pekerjaan yang dilakukan selama pelaksanaan magang di bidang *bakery* adalah setiap pagi, penulis ditugaskan untuk menyiapkan produk viennoiseries sebelum toko dibuka. Setelah menyiapkan seluruh produk untuk pembukaan toko, penulis menghitung sisa croissant dan pain au chocolat yang telah dipanggang, atau disebut juga stock produk *twice bake*. *Twice bake* adalah produk viennoiseries yang dipanggang dua kali sebelum disajikan kepada tamu. Setelah pemangangan pertama, viennoiseries didinginkan agar lebih kokoh kemudian diberikan isian dan hiasan untuk dipanggang kedua kalinya sebelum disajikan. Setelah itu, penulis menghitung stock viennoiseries *frozen* yang akan dipanggang keesokan harinya. Fungsi menghitung sisa *frozen* adalah untuk menentukan jika produk tersebut butuh dibuat lagi karena bakery tersebut membuat produk mereka dengan proses yang lama yaitu *3-day viennoiserie*.

Setelah melaporkan sisa *stock twice-bake* dan *frozen* kepada pembimbing magang, penulis ditugaskan untuk proofing croissant dan pain au chocolat yang kemudian akan dipanggang di siang hari untuk melengkapi stock *twice-bake* keesokan paginya. Selanjutnya penulis bersama dengan karyawan lainnya melakukan *mise-en-place* bahan-bahan yang jumlahnya hampir habis untuk mempermudah proses penambahan produk yang dijual di toko. Pada akhir pekan, pemilik LIT Bakehouse membuka toko cabang barunya yang bernama MET Glodok. Oleh sebab itu, pada hari Jumat dan Sabtu, setelah melakukan *mise-en-*

place untuk LIT Bakehouse, penulis melakukan *mise-en-place* untuk MET Glodok yaitu memanggang puff untuk menu sandwich dan membuat madeleine.

Pekerjaan yang dilakukan selama pelaksanaan magang di bidang operasional adalah sebelum jam operasional, penulis membersihkan area makan *indoor* dan *outdoor* dan menata kursi dan meja makan. Saat jam operasional, penulis ditugaskan untuk menjaga kebersihan seluruh area umum seperti ruang makan dan kamar mandi. Selain itu, penulis ditugaskan untuk menjadi *runner* yaitu dengan mengantarkan pesanan tamu dan membersihkan meja yang telah digunakan tamu. Setelah jam operasional, penulis ditugaskan untuk kembali membersihkan area makan, menata kursi dan meja makan.

Berada di divisi *front-of-house* mengajarkan pentingnya kerja sama dalam kelompok. Kerja sama dibutuhkan untuk saling melengkapi satu sama lain dan mendukung keberlangsungan *flow* operasional yang lancar. Maka dari itu, pentingnya untuk saling membantu satu sama lain dan tidak terpaku dalam tugas yang diberikan kepada masing-masing individu. Pelaksanaan magang di bidang operasional juga menambah ilmu mengenai hidangan minuman kopi dan teh.

2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja

Rencana dan Penjadwalan Kerja di bidang *bakery* dimulai dari tanggal 4 November hingga 3 Februari. Penjadwalan kerja diperbarui setiap minggu. Oleh sebab itu, hari libur akan berbeda setiap minggunya. Pada bulan pertama dan kedua, dijadwalkan untuk masuk lima hari dan libur dua hari dalam seminggu. Sedangkan pada bulan ketiga, dijadwalkan untuk masuk tiga hari dikarenakan terdapat perpindahan divisi di bidang operasional. Di hari Senin sampai Jumat, penulis melaksanakan kegiatan magang dari jam 06:00 - 17:00 WIB. Hari Sabtu dan Minggu dijadwalkan untuk memulai kegiatan dari jam 05:30 - 17:00 WIB.

Tabel 2.1 Rencana dan Penjadwalan Kerja Bakery

Hari Kerja	Senin - Jumat	Sabtu - Minggu
Jam Kerja	06:00 s.d. 17:00	05:30 s.d. 17:00

Rencana dan Penjadwalan Kerja di bidang operasional dimulai dari tanggal 11 Januari hingga 2 Februari. Dijadwalkan untuk masuk dua hari dalam seminggu saat weekend yaitu hari Sabtu dan Minggu. Kegiatan magang dilaksanakan dari jam 07:15 – 17:30 WIB.

Tabel 2.2 Rencana dan Penjadwalan Kerja Operasional

Hari Kerja	Sabtu-Minggu
Jam Kerja	07:15 s.d. 17:30

2.4 Realisasi Pelaksanaan Magang

Selama pelaksanaan magang di bidang *bakery*, penulis melakukan beragam jenis aktivitas mulai dari mempersiapkan produk sebelum *opening* toko, *mise-en-place*, dan *finishing* produk untuk *display*. Selain itu, selama pelaksanaan magang penulis melewati hari besar seperti natal dan imlek. Maka dari itu, penulis juga mempersiapkan dan mempelajari menu baru untuk hidangan hari raya tersebut. LIT Bakehouse dikenal dari produk *artisan viennoiseries*-nya. Oleh sebab itu, penulis mendapatkan training mengenai produksi *viennoiseries* dari *executive chef owner*.

Tabel 2.3 Realisasi Kegiatan Magang Bakery

Minggu ke-	Tanggal	Jenis Aktivitas	Tugas yang Diberikan	Pencapaian (Output)
1.	4 – 10 November 2024	<i>Baking for Opening</i>	1) Membuat produk <i>twice bake</i> 2) Memanggang <i>viennoiserie</i>	1) Produk siap jual sebelum <i>bakeshop</i> dibuka 2) Pengenalan produk dan peralatan <i>bakeshop</i>
2.	11 – 17	<i>Internship</i>	1) Mencuci,	1) Melakukan

	November 2024	<i>Training</i>	memotong, mengupas, memarut dan menimbang bahan makanan yang dibutuhkan untuk <i>mise-en-place</i>	<i>mise-en-place</i> untuk mempermudah proses produksi
3.	18 – 24 November 2024	<i>Making Tiramisu</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1) Membuat ladyfinger <i>from scratch</i> 2) Membuat mascarpone <i>from scratch</i> 3) Membuat pistachio mascarpone 4) Membuat pistachio praline 5) <i>Assembly</i> 3 varian tiramisu 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Menambah <i>stock cold cakes tiramisu</i> 2) Menambah ilmu mengenai tiramisu dari <i>level basic</i> ke <i>advance</i>
4.	25 – 30 November 2024	<i>Making Filling & Glaze</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1) Membuat 4 varian frangipane 2) Membuat berbagai macam glaze 3) Membuat 	<ol style="list-style-type: none"> 1) <i>Mise-en-place</i> terselesaikan 2) Menambah ilmu mengenai pelengkap <i>dessert</i>

			raspberry jam 4) Membuat custard & pastry cream 5) Membuat ganache	
5.	1 – 8 Desember 2024	<i>Making cake</i>	1) Membuat financier <i>from scratch</i> 2) Membuat jenis-jenis <i>cake from scratch</i> 3) <i>Finishing</i> dan <i>garnish cake</i>	1) Melengkapi <i>stock cold cakes</i> 2) Menambah ilmu mengenai pembuatan cheesecake 3) Menambah ilmu mengenai pembuatan segala varian pound cake
6.	9 – 15 Desember 2024	<i>Making mousse</i>	1) Membuat banana mousse 2) Membuat earl grey mousse 3) Demo membuat entremet	1) <i>Mise-en-place</i> terselesaikan 2) Menambah ilmu mengenai <i>tips and tricks</i> membuat mousse 3) Menambah wawasan mengenai entremet
7.	16 – 22 Desember 2024	<i>Viennoiserie Training</i>	1) Membuat adonan viennoiserie	1) Menambah ilmu mengenai waktu dan

			2) <i>Shaping</i> adonan untuk bermacam-macam produk viennoiserie	<p>suhu dalam membuat adonan viennoiserie</p> <p>2) Menambah ilmu mengenai bentuk dan ukuran viennoiserie</p> <p>3) Menambah ilmu mengenai pembuatan dasar varian viennoiserie</p>
8.	23 – 31 Desember 2024	<i>Christmas Hampers</i>	<p>1) Menyiapkan dan membuat pesanan hampers</p> <p>2) Membuat mini egg tart <i>from scratch</i></p> <p>3) Membuat isian entrement</p> <p>4) Membuat viennoiserie natal</p>	<p>1) Melengkapi pesanan <i>customer</i></p> <p>2) Menambah wawasan mengenai <i>flow</i> dapur saat <i>event</i></p>
9.	1– 7 Januari 2025	<i>Making Donut</i>	<p>1) Membuat adonan donut</p> <p>2) Menggoreng donut</p> <p>3) <i>Finishing</i></p>	<p>1) Melengkapi <i>stock</i> donut di <i>bakeshop</i></p> <p>2) Menambah wawasan</p>

			donut	mengenai pembuatan donut dari tahap awal hingga akhir
10.	8 – 14 Januari 2025	<i>Making Madeleine</i>	1) Membuat adonan madeleine <i>from scratch</i> 2) Memanggang madeleine 3) <i>Finishing</i> 3 varian madeleine	1) Melengkapi <i>stock</i> produk untuk dijual 2) Menambah wawasan mengenai pembuatan madeleine dari tahap awal hingga akhir
11.	15 – 21 Januari 2025	<i>Making Puff Pastry Sandwich</i>	1) Membuat adonan flaky brioche <i>from scratch</i> 2) Memanggang puff sandwich 3) <i>Finishing</i> 2 varian sandwich pastry	1) Melengkapi <i>stock</i> produk untuk dijual 2) Menambah keterampilan dan ketelitian dalam membuat hidangan
12.	22- 28 Januari 2025	<i>Chinese New Year Hampers</i>	1) Membuat berbagai macam kue kering 2) Membuat viennoiserie	1) Melengkapi pesanan <i>customer</i> 2) Mempelajari <i>menu seasonal</i> 3) Menambah

			<i>Chinese New Year</i> 3) Membuat donut <i>Chinese New Year</i> 4) Membuat mini egg tart	wawasan mengenai <i>flow</i> toko saat event berbeda
13.	29 Januari – 3 Februari 2025	<i>General Cleaning</i>	1) Membersihkan dan merapikan seluruh peralatan dan area dapur	1) Menjaga higienitas seluruh area dapur sebelum hari libur nasional

Selama pelaksanaan magang di bidang operasional, penulis diberikan tanggung jawab sebagai *runner* dan untuk menjaga kebersihan area umum. Berada di divisi *front-of-house* mencontohkan untuk bekerja sama dan saling membantu untuk kelancaran *flow* dan kenyamanan tamu. Selain itu, penulis juga mendapatkan pembelajaran mengenai hindangan kopi dan teh.

Tabel 2.4 Realisasi Kegiatan Magang Operasional

Hari ke-	Hari/Tanggal	Jenis Aktivitas	Tugas yang Diberikan	Pencapaian (Output)
1.	Sabtu, 11 Januari 2025	Orientasi Tugas	1) <i>Briefing</i> mengenai <i>flow</i> dari <i>front of house</i> selama operasional 2) Pemberian	1) Menambah pemahaman mengenai <i>flow</i> operasional dan tugas yang

			dan penjelasan mengenai tugas yang diberikan	diberikan untuk kelancaran proses kerja
2.	Minggu, 12 Januari 2025	<i>Runner and Cleaner</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1) Membersihkan dan menata area makan sebelum dan sesudah jam operasional 2) Mengantar pesanan makanan dan minuman ke meja tamu 3) Mengangkat peralatan makanan yang kosong tamu untuk kenyamanan tamu 4) Membersihkan area makan tamu 5) Secara rutin memeriksa dan membersihkan area umum 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Area makan siap dan bersih untuk setiap tamu 2) Memberi kepuasan dan kenyamanan kepada setiap pelanggan
3.	Sabtu, 18	<i>Tea</i>	1) Menyiapkan	1) Menambah

	Januari 2025	<i>Preparation</i>	hidangan minuman teh setelah jam operasional untuk keesokan harinya	ilmu mengenai minuman jenis teh 2) Melengkapi <i>mise-en-place</i> minuman jenis teh untuk keesokan harinya
4.	Minggu, 19 Januari 2025	<i>Dishwasher</i>	1) Membersihkan peralatan makan dan minum setelah digunakan tamu	1) Pelanggan dipastikan mendapatkan peralatan makan yang bersih 2) <i>Flow</i> operasional berjalan dengan lancar agar tamu tidak menunggu hidangannya terlalu lama
5.	Sabtu, 25 Januari 2025	<i>Coffee Lesson</i>	1) Mempelajari mengenai sejarah	1) Menambah ilmu dan wawasan

			hidangan kopi dan proses pembuatan kopi	mengenai hidangan minuman jenis kopi
6.	Minggu, 26 Januari 2025	<i>Packing Hampers</i>	1) Membuat kemasan kardus untuk pesanan tamu untuk keesokan harinya 2) Membungkus pesanan <i>Chinese New Year hampers</i> pelanggan	1) Media kemasan siap untuk digunakan keesokan harinya untuk kelancaran <i>flow</i> 2) Pesanan <i>hampers</i> siap untuk diantar
7.	Sabtu, 1 Febuari 2025	<i>Closing Flow</i>	1) Merapikan dan menyimpan hidangan yang dipajang setelah jam operasional	1) Menjaga kualitas produk untuk keesokan harinya 2) Menjaga kebersihan <i>media display</i> produk
8.	Minggu, 2 Febuari 2025	<i>Cashier Helper</i>	1) Menyiapkan makanan yang dipesan tamu untuk	1) Membangun kerja sama antara tim <i>front-</i>

			mendukung kelancaran operasional	<i>of-house</i> 2) Melancarkan <i>flow</i> operasional untuk kenyamanan tamu
--	--	--	----------------------------------	---

BAB III

EVALUASI PELAKSANAAN DAN ANALISIS KEGIATAN

3.1 Evaluasi Pelaksanaan Kegiatan

Selama proses pelaksanaan magang, ada beberapa faktor pendukung yang memberi kemudahan dan kelancaran. Salah satunya adalah lokasi mitra magang yang dekat dengan tempat tinggal sehingga mempermudah untuk mendapatkan istirahat yang cukup. Pembimbing lapangan juga sangat mementingkan kesehatan seluruh karyawan dengan menyediakan bermacam-macam obat-obatan dan minuman sehat saat musim hujan. Perusahaan sangat menghargai mahasiswa magang dengan memberikan gaji yang cukup.

Namun terdapat beberapa faktor penghambat selama proses pelaksanaan magang yang dapat menurunkan semangat mahasiswa magang. Salah satu contohnya adalah kurang terbukanya pekerja tetap terhadap mahasiswa magang sehingga menimbulkan rasa kurang nyaman dalam beradaptasi. Selain itu, kurang lengkapnya Standar Operasional Prosedur (SOP) memasak dalam perusahaan mengakibatkan proses pelaksanaan dan hasil produk dari setiap juru masak tidak konsisten. Akibatnya, mahasiswa magang akan lebih susah untuk mempelajari dan mengingat dengan ajaran yang berbeda-beda.

3.2 Analisis Pelaksanaan Kegiatan

Solusi yang dilakukan untuk mengatasi faktor penghambat selama proses pelaksanaan magang adalah memulai untuk membuka diri terlebih dahulu terhadap pekerja tetap. Alhasil lawan bicara dapat memberikan tanggapan yang sama dan menghasilkan lingkungan kerja yang lebih nyaman. Selain itu, pembimbing lapangan menyarankan untuk berbicara lebih aktif untuk menghindari kesalahpahaman.

3.3 Refleksi Diri

Pengalaman dan pembelajaran yang diterima selama perkuliahan mengenai ilmu dasar memasak membantu proses beradaptasi dalam lingkungan magang lebih cepat. Pelaksanaan proses magang juga bermanfaat terhadap

pengembangan *soft-skill*, yaitu cara-cara menyesuaikan diri dalam lingkungan kerja berisi dengan banyak orang dengan karakter dan jenjang umur yang berbeda. Kemampuan untuk produksi dalam jumlah banyak, telaten dalam berkerja karena dilakukan terus menerus, dan ilmu dalam proses pembuatan hingga pemanggangan dan penyimpanan viennoiseries merupakan beberapa contoh *hard-skill* yang didapatkan selama pelaksanaan magang di LIT Bakehouse. Memiliki pembimbing lapangan sebagai *chefpreneur* dan pemimpin yang baik memberikan inspirasi dan pembelajaran untuk pengembangan diri kedepannya. Kesempatan untuk menjadi pekerja termuda dengan jabatan yang terendah menambah wawasan mengenai bagaimana rasanya menjadi karyawan dapat dijadikan pembelajaran saat penulis berada di atas nantinya.

BAB IV

PENUTUP

4.1 Kesimpulan

Proses pelaksanaan magang mengajarkan lebih dalam mengenai proses persiapan dan produksi produk *pastry* dan *bakery*. Dalam perkuliahan diajarkan banyak mengenai produk *pastry* dan *bakery* dari negara yang berbeda. Namun, dengan waktu pembelajaran yang singkat, ada beberapa produk yang membutuhkan waktu istirahat lebih lama dan tidak dapat dipelajari dan dilihat hasilnya secara maksimal. Disarankan untuk mengatur jadwal produksi bersama dengan jadwal perkuliahan agar hasil produk dan ilmu yang didapatkan mahasiswa Akademi Sages lebih maksimal. Beberapa contoh produk yang membutuhkan lebih dari satu hari untuk mendapatkan hasil yang maksimal adalah croissant, madeleine, panettone, dan sourdough bread.

4.2 Saran

Saran yang dapat diberikan kepada pihak industri, lembaga pendidikan, dan para mahasiswa yang akan melakukan magang sebagai berikut:

- 1) Industri: Disarankan untuk melakukan persiapan lebih maksimal sebelum menerima siswa atau mahasiswa magang lainnya. Untuk mengurangi kesalahan dan kerugian, disarankan untuk melakukan orientasi mengenai pengenalan seluruh karyawan, *flow* pekerjaan dari jam buka hingga tutup, dan hasil yang diharapkan industri terhadap peserta magang.
- 2) Lembaga pendidikan: Disarankan untuk melakukan pemeriksaan lebih lengkap mengenai agen untuk magang di luar negeri sebelum mulai berkerja sama dengan cara mencari tahu ulasan dari mahasiswa ataupun lembaga pendidikan lain. Gunanya untuk mengurangi kerugian dan masalah pada lembaga pendidikan dan mengurangi kerugian waktu dan ilmu pada mahasiswa.

3) Mahasiswa: Disarankan untuk mempersiapkan diri untuk berada di lingkungan yang baru dan berbeda. Jangan sungkan untuk bercerita ke orang-orang terdekat seperti keluarga ataupun teman karena hal tersebut dapat membantu meringankan beban di masa-masa yang melelahkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Arifin, Zainal. Magang Mahasiswa Program Sarjana Perguruan Tinggi LPTK. Diakses pada Desember 25, 2024, dari <https://publikasiilmiah.ums.ac.id/bitstream/handle/11617/9586/46.pdf?sequence=1#:~:text=MANFAAT%20MAGANG&text=Dengan%20program%20magang%2C%20perguruan%20tinggi,dan%20semakin%20dikenal%20oleh%20masyarakat.>
- Citra, Asa. Pengertian Magang atau Internship dan Seluk-Beluknya yang Perlu Kamu Ketahui. Diakses pada Desember 25, 2024, dari <https://id.prosple.com/career-planning/pengertian-magang-atau-internship-dan-seluk-beluknya-yang-perlu-kamu-ketahui>
- Dwi, Andi Annisa. (2022, November 15). Croissant, Viennoiserie yang Kini Jadi Populer di Indonesia. Diakses pada Desember 25, 2024, dari <https://food.detik.com/info-kuliner/d-6407381/croissant-viennoiserie-yang-kini-jadi-populer-di-indonesia>
- Kampusmerdeka. Magang/Praktik Kerja. Diakses pada Desember 25, 2024, dari <https://kampusmerdeka.uai.ac.id/home/magang>
- Umnadmin. (2022, Desember 25). 5 Manfaat Magang bagi Mahasiswa yang Wajib Kalian Ketahui. Diakses pada Desember 25, 2024, dari <https://www.umn.ac.id/5-manfaat-magang-bagi-mahasiswa-yang-wajib-kalian-ketahui/>
- Wicaksono, Punto. (2023, Februari 14). 7 Manfaat Program Magang Bagi Perusahaan. Diakses pada Desember 25, 2024, dari <https://www.qubisa.com/article/manfaat-program-magang-bagi-perusahaan>