

LAPORAN MAGANG

CUCA RESTAURANT BALI



Disusun oleh:
HAYZEL RAKANANTA KRISTIANTO
NIM 22110087

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER
AKADEMI SAGES
2025

**LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN MAGANG**

Nama Mitra Magang : Cuca Restoran
Lokasi : Jimbaran, Bali, Indonesia
Yang telah dilaksanakan oleh mahasiswa(i) Program Studi Diploma Tiga Seni
Kuliner Akademi Sages berikut:

Nama : Hayzel Rakananta Kristianto
NIM : 22110087

Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku
pada hari **Jumat**, tanggal **30**, bulan **Januari** tahun **2024**.

Pasuruan, 30 Januari 2025

Disetujui oleh:

Pembimbing Lapangan,

Kadek Heri Sentosa
Chef de cuisine

Dosen Pembimbing Magang,

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

Disahkan oleh:
Ketua Program Studi,


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

SURAT PERNYATAAN ORIGINALITAS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Hayzel Rakananta Kristianto

NIM : 22110087

Program Studi : Diploma Tiga Seni Kuliner

Judul Laporan Magang : Cuca Restaurant

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

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

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

Pasuruan, 30 Januari 2025
Menyatakan,



Hayzel Rakananta Kristanto
NIM: 22110087

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa karena telah melimpahkan Rahmat-Nya berupa kesempatan dan pengetahuan sehingga saya dapat tujuan laporan magang di tugas.

Dengan penuh rasa hormat, saya ingin mengucapkan terima kasih kepada Cuca restaurant atas kesempatan yang diberikan kepada saya untuk melakukan magang. Magang ini merupakan langkah penting dalam perjalanan karir saya, dan saya sangat bersemangat untuk memanfaatkan kesempatan ini untuk belajar dan berkembang. Saya sangat tertarik dengan misi dan visi perusahaan. Saya berharap percaya bahwa selama magang ini, saya dapat memberikan nilai tambah yang Passion dan memperoleh pengalaman yang bermanfaat. Saya juga berkomitmen untuk memanfaatkan kesempatan ini untuk membangun hubungan yang kuat dengan tim dan mempelajari cara-cara yang efektif dalam menghadapi tantangan di industri ini.

Laporan ini setup untuk memenuhi salah satu tugas Laporan magang dengan dosen Pak dapan. Kami tidak akan lupa disampaikan terima kasih kepada dosen Daniel Pandu Mau telah memberikan arahan dan bimbingan dalam pembuatan makalah ini dan kita yang selalu mendukung melancarkan tugas kami.

Pasuruan, 30 Januari 2025



Hayzel Rakananta Kristianto

DAFTAR ISI

LEMBAR JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
SURAT PERNYATAAN ORIGINALITAS	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Profil Mitra Magang	2
1.2.1 Sejarah singkat restoran	2
1.2.2 Visi dan misi restoran	2
1.2.3 Fasilitas restoran	3
1.2.4 Layanan dan produk restoran	6
1.2.5 Struktur organisasi restoran	8
1.3 Tujuan dan Manfaat Magang	9
1.3.1 Tujuan	9
1.3.2 Manfaat	9
1.4 Waktu Pelaksanaan Magang	10
BAB II PELAKSANAAN MAGANG	11
2.1 Posisi dan Bidang Kerja	11
2.2 Pelaksanaan Kerja	12
2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja	13
2.4 Realisasi Pelaksanaan	14
BAB III EVALUASI DAN ANALISIS PELAKSANAAN MAGANG ...	31
3.1 Evaluasi Pelaksanaan	31
3.2 Analisis Pelaksanaan	32
3.3 Refleksi Diri	33
BAB IV PENUTUP	15
4.1 Kesimpulan	15
4.2 Saran	15
LAMPIRAN	
DAFTAR PUSTAKA	

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Jadwal Cuca Restaurant	12
------------------	------------------------------	----

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1	Cuca Restaurant Bali	2
-------------------	----------------------------	---

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Struktur organisasi restoran	39
Lampiran 2	Realisasi Pelaksanaan	40
Lampiran 3	<i>Production</i> section	41
Lampiran 4	<i>Sauce 2</i> section	41
Lampiran 5	Pernilaian magang dari sages	42
Lampiran 6	Serfitikat magang	42

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Program magang merupakan bagian dari kurikulum akademik yang wajib dijalankan oleh mahasiswa, termasuk program diploma. Program ini berperan penting dalam menambah pengalaman, meningkatkan kompetensi, serta mempersiapkan mahasiswa sebelum memasuki dunia kerja. Selama magang, mahasiswa dinilai langsung oleh pihak industri, sehingga pengalaman ini tidak hanya berdampak pada pencapaian akademik tetapi juga membentuk etos kerja dan profesionalisme.

Tujuan utama magang adalah memberikan gambaran nyata tentang dunia kerja serta memungkinkan mahasiswa untuk menerapkan ilmu yang telah dipelajari di perguruan tinggi ke dalam praktik industri. Selain itu, magang melatih tanggung jawab, memperluas pengetahuan dan pemahaman, meningkatkan keterampilan, serta membangun kualitas sumber daya manusia yang siap bersaing di dunia kerja.

Selama menjalani magang, mahasiswa memperoleh berbagai ilmu dan pengalaman yang dapat menjadi bekal dalam mengembangkan karier. Mereka dapat memahami perbedaan antara teori yang dipelajari di kampus dengan praktik di lapangan, sekaligus mengasah *hard skill* dan *soft skills* yang diperlukan dalam industri. Setiap mahasiswa dapat memilih bidang magang yang sesuai dengan minat dan kompetensinya agar pengalaman yang diperoleh lebih relevan dengan prospek karier yang diinginkan.

Program magang sangat penting bagi mahasiswa di berbagai bidang, termasuk seni kuliner. Mahasiswa yang menjalani magang di industri restoran akan mendapatkan pengalaman langsung dalam operasional dapur profesional, beradaptasi dengan ritme kerja industri, serta bekerja di bawah bimbingan para *chef* berpengalaman. Oleh karena itu, magang tidak hanya menjadi sarana pembelajaran, tetapi juga menjadi langkah strategis dalam membangun kesiapan kerja dan mengembangkan karier di masa depan.

1.2 Profil Mitra Magang

Cuca Restaurant didirikan oleh Kevin Cherkas yang dimana beliau merupakan seorang *chef* berbakat dengan pengalaman ditingkat internasional di beberapa restoran berbintang *Michelin Award*. Berbekal keahlian dan wawasan kuliner, restoran tersebut hadir di Jimbaran, Bali, sebagai restoran *casual dining* yang menawarkan pengalaman bersantap unik dengan mengedepankan bahan-bahan lokal pilihan. Sejak didirikan, Cuca Restaurant telah menarik perhatian wisatawan dan pecinta kuliner dari dalam maupun luar negeri. Dikenal dengan konsep *tapas-style dining*, hidangan disajikan dalam porsi kecil untuk berbagi, tetapi tetap menghadirkan cita rasa yang kaya dan otentik. Penggunaan bahan-bahan lokal segar dikombinasikan dengan teknik memasak kelas dunia menghasilkan menu inovatif yang tetap menghormati karakter asli setiap bahan. Keunikan konsep serta kualitas kuliner yang ditawarkan menjadikan Cuca Restaurant sebagai salah satu destinasi gastronomi terkemuka di Bali, memberikan pengalaman bersantap yang tidak hanya lezat akan tetapi juga memberikan sebuah kesan dan memori yang akan terkenang selamanya.

1.2.1 Sejarah singkat restoran

Cuca Restaurant didirikan pada 23 Juli 2013 oleh Kevin Andrew Cherkas, yang juga menjabat sebagai pemilik dan *Executive Chef*. Restoran ini merupakan bisnis yang dimiliki Kevin Andrew Cherkas bersama istrinya sekaligus temannya juga yang bernama Virgia Entizne Mangas. Cuca itu sendiri merupakan panggilan masa kecilnya yang berarti Sayang. Kevin Andrew Cherkas dan Virginia Entizne Mangas pertama kali bertemu di Malaysia, kemudian bekerja sama membangun Cuca Restaurant. Nama "Cuca" terinspirasi dari panggilan kesayangan yang diberikan ibu kandung Virginia Entizne, yang kemudian diabadikan sebagai nama restoran ini. Dari segi desain, Cuca Restaurant mengusung konsep fungsional dan elegan dengan interior minimalis yang tetap estetik. Ornamen dekoratif digunakan secara terbatas untuk menciptakan kesan bersih dan lapang, sementara tirai panjang yang menjuntai hingga lantai menambah sentuhan mewah. Kombinasi desain yang nyaman serta konsep kuliner inovatif menjadikan Cuca Restaurant sebagai destinasi gastronomi unggulan di Bali yang menarik perhatian wisatawan dari berbagai

negara. menawarkan pengalaman bersantap yang tidak hanya lezat tetapi juga berkesan, dengan menu berbasis bahan lokal berkualitas tinggi. Cuca itu sendiri selalu mengikuti perkembangan jaman agar tidak tertinggal oleh waktu, sehingga dapat menambah menu-menu yang baru.



Gambar 1.1 Cuca Restaurant

1.2.2 Visi dan misi restoran

Cuca Restaurant memiliki visi untuk menjadi restoran terkemuka di Indonesia yang dikenal secara global karena inovasi kuliner, komitmen terhadap bahan lokal berkualitas, dan pengalaman makan yang unik dan berkesan untuk setiap tamu. Untuk mentapai visi tersebut, restaurant merancang missina yaitu menyajikan hidangan dengan kombinasi cita rasa yang inovatif dan otentik dengan menggunakan bahan-bahan lokal terbaik dari Indonesia untuk memberikan pengalaman makan yang berbeda dan berkesan. Mendukung Produk Lokal dan Menjadi pionir dalam inovasi kuliner dengan terus mengembangkan menu yang kreatif. Komunitas membangun hubungan yang kuat dengan komunitas lokal melalui kerja sama, partisipasi dalam kegiatan sosial, dan mendukung inisiatif lokal yang menguntungkan masyarakat.

1.2.3 Fasilitas Restoran

Cuca restaurant fasilitas diarea sebutkan Main Dinning Room, Private Dinning Room (PDR), Cuca Longue, Cuca Garden, Cuca Playground. *Main Dinning Room* adalah Luas dengan desain interior yang elegan, furniture yang terbuat dari kayu, tirai sebagai pembatas meja untuk memberikan privasi, *Air*

Conditioner, lampu dengan cahaya yang tengah mendukung untuk romantic dinning dan jendela lebar untuk pemandangan menuju *garden* yang asri. *Private Dinning Room* (PDR) adalah ruangan khusus bagi tamu yang ingin ruangan yang tertutup dan privasi, tempatnya cocok untuk acara pernikahan, ulang tahun, dan lain-lain. Ruangan PDR juga dengan sebuah layar LCD lebar yang bisa digunakan sebagai alat bantu presentasi. *Cuca Longue* adalah tamu dapat bersantai dengan pemandangan *Cuca Garden* yang indah serta nuansa tropis khas Bali dan didukung dengan *Cuca Bar* dimana para tamu dapat merasakan kesegaran minuman khas *Cuca*.

1.2.4 Layanan dan produk restoran

Layanan dengan konsep "Tapas Gastronomy", *Cuca Restaurant* menawarkan pengalaman bersantap di mana para tamu dapat menikmati berbagai hidangan dalam porsi kecil yang dirancang untuk dibagikan dengan layanan yang ramah dan profesional. Setiap pengunjung diajak untuk menjelajahi cita rasa unik dari menu, yang dibuat dengan bahan-bahan lokal berkualitas tinggi. Selain itu, bagi mereka yang ingin memiliki pengalaman makan yang lebih eksklusif, restoran ini menawarkan layanan makan secara pribadi. *Cuca* dapat menyesuaikan menu dan layanan untuk berbagai acara, seperti ulang tahun, pernikahan, atau pertemuan bisnis. Dia akan memastikan setiap detail disesuaikan dengan kebutuhan dan preferensi tamu. *Cuca Restaurant* juga menawarkan kelas memasak dan pengalaman kuliner bagi para tamu yang ingin belajar langsung dari chef. Ini termasuk demonstrasi memasak, kelas memasak hands-on, dan tur kuliner untuk memahami lebih dalam tentang bahan-bahan lokal yang digunakan di restoran.

Produk yang dimiliki *Cuca Restaurant* adalah Menu Tapas Kreatif, yaitu berbagai pilihan tapas kreatif yang menggabungkan cita rasa internasional dengan bahan-bahan lokal Indonesia. Cocktail dan Mocktail Inovatif di *Cuca* juga dikenal dengan berbagai minuman kreatif, termasuk cocktail dan mocktail yang dibuat dengan bahan-bahan lokal. pilihan pencuci mulut yang unik, seperti "Cocoa 42°C," sebuah hidangan coklat yang memadukan rasa manis dan sedikit pahit dengan sentuhan tropis, atau Bali Breakfast. Restoran ini berkomitmen untuk menggunakan bahan-bahan lokal dan musiman yang segar, dengan menjalin

kemitraan dengan petani dan produsen lokal. tetapi juga memastikan bahwa setiap hidangan memiliki cita rasa yang autentik dan segar. Beberapa produk olahan sendiri, seperti saus, rempah-rempah, atau bahan khusus yang digunakan dalam hidangan mereka, yang dapat dibeli sebagai oleh-oleh atau untuk digunakan di rumah.

1.2.5 Struktur organisasi restoran

Berikut adalah struktur organisasi di bagian dapur :

- 1) *Executive Chef* merupakan Pemimpin utama dapur yang bertanggung jawab atas keseluruhan operasional kitchen. Mengembangkan menu, memastikan kualitas makanan, dan mengelola tim dapur. Mengawasi biaya bahan baku dan efisiensi kerja.
- 2) *Sous Chef* merupakan Asisten utama Executive Chef yang membantu dalam pengelolaan operasional dapur sehari-hari. Mengawasi staf dapur dan memastikan semua standar operasional terpenuhi. Bertanggung jawab atas pelatihan staf baru di dapur.
- 3) *Assistant Sous Chef* Merupakan Membantu Sous Chef dalam menjalankan tygas sehari-hari. Mengawasi bagian dapur tertentu dan memastikan Koordinasi antar tim berjalan. Memastikan strandar Kebersihan dan keamanan makanan dipatuhi.
- 4) *Chef de Partie* merupakan Bertanggung jawab atas bagian tertentu dalam dapur, Hot Kitchen CDP: Menyiapkan hidangan utama yang dimasak dengan api atau panas tinggi. Cold Kitchen CDP: Bertanggung jawab atas hidangan dingin seperti salad dan makanan pembuka. Pastry CDP: Menangani pembuatan dessert dan roti.
- 5) *Commis Chef* merupakan Staf dapur yang membantu Chef de Partie dalam persiapan bahan makanan dan memasak. Memastikan kebersihan area kerja dan membantu dalam penyusunan hidangan.
- 6) Trainee merupakan Mahasiswa magang yang belajar dan membantu dalam operasional dapur. Bertugas menyiapkan bahan makanan, membantu plating, dan memastikan kebersihan dapur. Untuk jabatan ini bisa disebut sebagai “cook helper”.

1.3 Tujuan dan Manfaat Magang

1.3.1 Tujuan magang

Magang memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk menerapkan teori dan pengetahuan yang dipelajari di kelas ke dunia kerja. Mendapat mengembangkan keterampilan praktis seperti manajemen waktu, komunikasi, pemecahan masalah, dan keterampilan teknis. Magang membantu mahasiswa memahami budaya dan dinamika kerja di industri yang mereka pelajari. Membangun hubungan dengan profesional di industri yang diminati. Jaringan ini dapat menjadi aset penting dalam karir mereka, baik untuk mencari peluang kerja di masa depan, mendapatkan referensi, atau sekadar mendapatkan wawasan dari pengalaman orang-orang yang lebih berpengalaman. lebih memahami minat kita dalam bidang tertentu dan menentukan jalur karier yang ingin tempuh setelah lulus. agar lebih siap memasuki dunia kerja setelah lulus. Dengan pengalaman magang, mahasiswa dapat meningkatkan kepercayaan diri, mengetahui ekspektasi industri, dan menambah nilai pada resume, sehingga meningkatkan peluang mereka untuk mendapatkan pekerjaan yang diinginkan

1.3.2 Manfaat magang

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

1) Manfaat bagi Mahasiswa

Bagian Mahasiswa mendapatkan pengalaman langsung bekerja di lingkungan profesional, yang membantu kita mengembangkan keterampilan teknis dan non-teknis yang relevan dengan bidang studi. Selama magang, mahasiswa belajar untuk berkomunikasi dengan berbagai pihak, mulai dari rekan kerja hingga atasan, yang membantu mereka mengembangkan keterampilan komunikasi dan interpersonal yang penting. Mahasiswa memiliki kesempatan untuk bertemu dan bekerja dengan para profesional di industri terkait, membangun jaringan yang dapat bermanfaat bagi karier di masa depan. untuk mempersiapkan mahasiswa agar lebih siap

memasuki dunia kerja setelah lulus. Dengan pengalaman magang, mahasiswa dapat meningkatkan kepercayaan diri, mengetahui ekspektasi industri, dan menambah nilai pada resume mereka, sehingga meningkatkan peluang mereka untuk mendapatkan pekerjaan yang diinginkan. Memberikan nilai tambah pada resume mahasiswa menunjukkan kepada calon kerja bahwa kita memiliki pengalaman di lapangan dan siap untuk berkontribusi.

2) Manfaat bagi Restoran

Untuk mengakses tenaga kerja muda yang berbakat dan termotivasi. Mahasiswa magang sering membawa ide-ide segar, keterampilan baru, dan perspektif yang berbeda, yang dapat membantu meningkatkan kreativitas dan inovasi dalam operasi restoran. Restoran dapat membangun reputasi sebagai tempat kerja yang mendukung pengembangan profesional. Dalam tugas-tugas operasional sehari-hari, seperti persiapan makanan, pengelolaan inventaris, layanan pelanggan, dan tugas administratif. Ini dapat membantu meningkatkan efisiensi operasional restoran, terutama selama periode sibuk. Ini menunjukkan tanggung jawab sosial perusahaan dan komitmen terhadap pertumbuhan dan perkembangan komunitas lokal.

3) Manfaat bagi Institusi

Untuk membangun dan memperkuat hubungan dengan industri yang berhubungan dengannya. Untuk memastikan bahwa kurikulum sesuai dengan tren pasar dan kebutuhan industri, kerja sama ini penting. Meningkatkan daya saing dan peluang kerja bagi lulusan. Pengalaman kerja industri meningkatkan keterampilan dan kesiapan kerja mahasiswa, yang berkontribusi pada lebih banyak penempatan kerja karena menerima umpan balik langsung dari industri tentang keterampilan dan kemampuan yang dibutuhkan dunia kerja. memperluas jaringan lembaga pendidikan dengan memberikan peluang lebih lanjut untuk bekerja sama dalam bentuk penelitian, pelatihan, seminar, dan program pendidikan lainnya. Program magang yang diakui industri dapat meningkatkan reputasinya. Hal ini dapat menarik mitra industri dan calon mahasiswa.

1.4 Waktu Pelaksanaan Magang

Program magang di Cuca Restaurant dilaksanakan selama periode enam bulan, dimulai dari 16 Juli 2024 hingga 16 Januari 2024. Bagian *Production* memiliki terdapat satu *shift dan* dua *shift* yaitu pagi dan sore. Bagian *Hotpass* diberikan dapat satu shift, dua shift dan tiga shift yaitu siang dan sore. Bagian *hotpass* satu shift siang dimulai 12.00 WITA sehingga 20.00 WITA, dua shift siang di mulai 14.00 WITA sehingga 22.00 WITA, tiga shift sore di mulai 16.00 WITA sehingga 00.00 WITA. Anak trainee untuk bagian *production* hanya diberikan shift satu pagi di mulai jam 08.00 WITA hingga 16.00 WITA dan dua shift sore di mulai jam 15.00 WITA hingga 23.00 WITA. Bagian First Sauce, Second Sauce, *Hotpass* dan *Production* Dalam kerjakan waktu 8 jam kerja, diberikan waktu 1 jam untuk istirahat. Untuk diberikan hari liburnya 6 hari per bulannya.

BAB II

PELAKSANAAN MAGANG

2.1 Posisi dan Bidang Kerja

Sebagai Kitchen Trainee di Cuca Restaurant, Jimbaran, Bali, peran utama adalah mendukung operasional dapur dalam persiapan dan penyajian makanan. Food Preparation karena Menyiapkan bahan makanan seperti mencuci, memotong, dan mengolah bahan sesuai standar dapur seperti production. Plating dan Garnishing merupakan Membantu dalam penyusunan dan penyajian makanan agar sesuai dengan standar restoran supaya memahami pelajaran. Maintaining Cleanliness Memastikan area kerja tetap bersih, termasuk peralatan memasak dan dapur penting apapun di kitchen. Stock Management Membantu dalam pengecekan dan penyimpanan bahan makanan agar tetap segar dan sesuai kebutuhan dapur dari diajarkan chef.

2.2 Pelaksanaan Kerja

Bagian Selama pelaksanaan program magang, penulis melaksanakan tugas di bagian Lunch-dinner di Cuca Restaurant. Dalam rangka menjalankan pekerjaan ini, penulis bertanggung jawab atas berbagai aspek persiapan dan pengolahan dari. Tugas yang dilaksanakan meliputi :

- 1) Persiapan *lunch-dinner* : Penulis memulai tugas serta tanggung jawab dengan mempersiapkan yang akan dimasak untuk dihari untuk besok. Persiapan tersebut memiliki jadwal *sesuai* yang di jika bahan-bahan atau prep makanan habis disetiap harinya, untuk apapun persiapan prep cut, memasak dan preparation dari noted makanan habisan di penting.
- 2) Pengolahan bahan menjadi hidangan: Penulis terlibat dalam proses pengolahan bahan menjadi berbagai jenis makanan dari berbagai negara, yaitu:
 - a. Crispy chicken : Menyiapkan dan mengisi bahan-bahan yang telah disiapkan sebelumnya seperti Fried berbagai jenis chicken, menyiapkan saus-saus dan kondimen dan *toppings*, kemudian memasak dengan yang tepat.

- b. Persiapan Tapas Casual: Mempersiapkan berbagai jenis-jenis Prep Cut untuk memasak makanan dalam porsi agak kecil dengan berdasarkan jadwal yang sudah ditentukan.
- c. Hot sauce : Cuca restaurant memiliki varian sambal yang banyak, sekitar ada 1 varian sambal. Sebagai peserta magang, kita perlu mengecek Hot sauce dan membuatnya sesuai resep Persiapan prep hot sauce dijika stoknya awal.

2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja

Tabel 2.1 Jadwal Cuca Restaurant

Restaurant Cuca	Operasional
Hari Kerja	Senin-Minggu (Libur 1 hari atau 2 hari setiap Minggu) Seminggu dan libur (sesuai request di jadwal harus izin ke chef)
Jam Kerja	8.00-16.00, 12.00-20.00 dan 16.00-23.00
Aktifitas	1) (8.00-11.00): Mempersiapkan untuk opening di kitchen dan beres Sebelum persiapan prep cut. 2) (11.00-12.00): Istirahat. 3) (12.00-4.00):persiapan opening tamu, memasak dan plating 4) (23.00-00.00): <i>Clear up</i> untuk Cloasing resto.

2.4 Realisasi Pelaksanaan

Sebagai magang mendapat 2 bulan menjadi pelajaran production seperti preparation cutting karena persiapan di resepnya apapun untuk produk dan bahan-bahan yang persiapan sebelum mulai memasak. Hingga production menjadi pelajaran section First sauce, Second sauce, plating dan pastry menggunakan mengambil apapun penting memahami belajarliah di teknik. Sebagai plating harus bekerja keras dijika mendengar dipesan tiket. Memasakan persiapan preparation awalnya stok dan bahan-bahan supaya tidak sampai habisnya untuk sesuai berapapun dari resverasi.

BAB III

EVALUASI PELAKSANAAN DAN ANALISIS KEGIATAN

3.1 Evaluasi Pelaksanaan Kegiatan

Faktor pendukung dalam pelaksanaan magang antara lain:

- 1) Memperoleh ilmu pengetahuan dasar yang diberikan mampu mengikuti kerja yang sesuai telah ditetapkan dan ditunjukkan tingkat kedisiplinan yang baik dalam mematuhi peraturan restoran perlu pelajaran di ilmu.
- 2) Diajarkan untuk bertanggung jawab: Kemampuan teknis menunjukkan perkembangan dalam ketrampilan teknis membutuhkan waktu lebih lama untuk beradaptasi. Kerjasama Tim mampu berkolaborasi dengan staff kitchen masih perlu meningkatkan keterampilan Komunikasi dan koordinasi. Memberi ide inovatif dalam proses kerja, terutama di bidang pemasaran.
- 3) Program magang berdampak positif dan saran perbaikan: Magang membantu mempercepat alur kerja, terutama dalam persiapan bahan makanan. Pihak restaurant mendapatkan pelatihan dasar yang intensif sebelum mulai kerja di restaurant agar proses adaptasi lebih cepat.
- 4) Alat masak lengkap untuk memasak itu sangatlah penting dikarenakan untuk restoran yang memiliki skala yang besar itu perlu memiliki alat masak yang mempunyai untuk mengatasi berbagai orderan yang banyak.

3.2 Analisis Pelaksanaan Kegiatan

Solusi yang digunakan :

- 1) Pengelolaan Jadwal Kerja yang Lebih Baik:

Solusi: Request apapun di jadwal menjadi hak yang manusia tidak paksakan perlu waktu menjadi pikiran waktu yang di. Manapun menjadi menghormati Kepada anak magang .

Manfaat: Ini akan mengurangi melelahkan, meningkatkan control diri tetap menenangkan diri di kualitas, Pikiran beres yang dalam bermasalah di kitchen untuk belajar mantel diri.

- 2) Kendala dalam komunikasi.

Solusi: Didalam dunia magang penulis mermiliki kendala untuk berkomunikasi, maka dari itu untuk solusinya penulis memberi tahu kepada para pekerja didapur untuk memakai teks atau menggunakan bahasa isyarat.

3) Kendala Pengajaran Dari Pihak Restoran.

Solusi: Para pekerja restoran masih sekali mengabaikan untuk mengajari para peserta magang dikarenakan sibuknya akan pekerjaan masing-masing. Maka dari itu solusi agar saya dapat mendapatkan ilmu serta paham untuk bekerja di restoran, maka saya akhirnya berinisiatif untuk bertanya kepada para pekerja disana.

4) Kekurangan Alat Masak.

Solusi: Penulis menggunakan alat masak seadanya dengan teknik-teknik yang cerdas serta ide-ide masak yang luas dikarenakan keadaan yang sangat mendesak yang dimana alat masak yang tidak lengkap itu menjadi sebuah hambatan untuk bekerja.

3.3 Refleksi Diri

Sebagai seorang magang menjadi mendapatkan banyak pelajaran yang ilmu, tidak hanya berkaitan dengan keterampilan memasak tetapi juga tentang pentingnya koordinasi, efisiensi, dan kebersihan dalam operasional dapur. menyiapkan bahan makanan dengan standar yang tinggi serta cara memahami teknik memasak yang lebih profesional. Terutama saat bekerja di lingkungan yang cepat dan penuh, mengatur waktu yang sehat. Kerjasama Tim menyadari pentingnya komunikasi skill dan koordinasi antar tim agar operasional Cuca restaurant berjalan yang baik. Setiap Tugas harus deadline diwaktu tepat dalam dunia kuliner. Mengelola stress dan tetap fokus dikerja yang tugas. Menjaga konsistensi dan kualitas sangat penting karena berusaha bekerja lebih teliti dan

standar yang telah ditetapkan. Mengambil bekerja mandiri di nyaman supaya menfokus di tugas dan bertanggung jawab apapun terpenting bagi tugaskan menjadi mengawas di kitchen. Mampu percaya diri dalam berkomunikasi dengan orang lain dengan bersama Tim. Membangun mentalitas penting memahami sikap dalam profesional di tempat kerja.

BAB IV

PENUTUP

4.1 Kesimpulan

Berdasarkan pengalaman magang saya di Cuca Restaurant, terdapat beberapa hasil yang dapat disimpulkan. Pertama, pengalaman di lapangan yang menunjukkan adanya suatu kemiripan dan persamaan yang dimana dikampus memiliki aturan serta teknik-teknik yang berbeda dibandingkan ditempat magang. Disaat kita didunia magang maka kita belajar dari awal untuk mengenai hal-hal yang baru, yang merupakan sebuah mengukir pengalaman untuk hal yang baru kita alami. Mempelajari hal baru itu memiliki sebuah waktu dsn proses untuk dialami oleh kita semua yang dimana proses itu akan memberikan momen-momen yang akan kita alami dan rasakan pada diri kita.

4.2 Saran

Untuk pihak industri/perusahaan tersebut Meningkatkan memberikan suatu pembimbing perbaiki harus diajari chef. Lebih baik pelajaran peserta magang dapat paham apapun dalam di ktichen dan mengikutinya komunikasi dengan baik di skill. Anak magang kapanpun request di jadwal supaya waktu perlu belajar kesehatan dan mental karena anak magang pertama masuk di dunia kerja menjadi suka jam pagi seperti semangat kerja. Untuk mahasiswa persiapkan mengambil Memanfaatkan dan sungguh belajarlah bekerja keras, memahami breifing dan tanggung jawab di diri untuklah mandiri sungguh Mendapatkan pelajaran ilmu di masa depan. Mengembangkan *soft skills*, kita dapat memiliki komunikasi yang baik didalam dunia kerja menjadi keras. Kita belajar kerjasama yang tim seperti sistem pesan di lancar yang baik.

DAFTAR PUSTAKA

Cuca Restaurant. (n.d.). *About Us*. Diakses pada [tanggal akses], dari <https://www.cucabali.com>

TripAdvisor. (2023). *Cuca Restaurant Reviews*. Diakses pada [tanggal akses], dari <https://www.tripadvisor.com>