

LAPORAN MAGANG
DI MAURI RESTAURANT
BALI, INDONESIA



Disusun oleh:
HERMAN YOSEPH HANS WIAN TO
NIM 22110023

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER
AKADEMI SAGES
2025

**LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN MAGANG**

Nama Mitra Magang : Mauri Restaurant
Lokasi : Seminyak, Bali, Indonesia
Yang telah dilaksanakan oleh mahasiswa Program Studi Diploma Tiga Seni
Kuliner Akademi Sages berikut:

Nama : Herman Yoseph Hans Wianto
NIM : 22110023

Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku
pada hari **Jumat**, tanggal **31**, bulan **Januari**, tahun **2025**.

Pasuruan, 31 Januari 2025

Disetujui oleh:

Pembimbing Lapangan,



I Putu Ady Suryatmaja
Junior Sous Chef

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 : Herman Yoseph Hans Wianto

NIM : 22110023

Program Studi : Diploma Tiga Seni Kuliner

Judul Laporan Magang : Laporan Magang di Mauri Restaurant, Bali, Indonesia
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.

Pasuruan, 31 Januari 2025

Yang Menyatakan,



Herman Yoseph Hans Wianto
NIM: 22110023

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan atas hikmat dan rahmat yang diberikan sehingga proses pembuatan laporan magang tentang “ Laporan Magang di Mauri Restaurant” ini dapat terselesaikan dengan baik.

Penulis menyadari banyak pihak yang membantu dan berkontribusi dalam penyelesaian laporan magang ini. Segala bentuk bantuan, baik berupa dukungan moral dan material sangat membantu penulis dalam mengumpulkan motivasi dan semangat untuk menyelesaikan studi. Dengan demikian penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu dan membimbing penulis selama menyusun laporan ini, yakni kepada :

- 1) Daniel Pandu Mau., S.PD., M.M., M.Par selaku dosen pembimbing yang sudah membimbing dan mengawasi selama kegiatan magang.
- 2) I Putu Ady Suryatmaja selaku *Junior Sous Chef* dari *Mauri Restaurant* yang membimbing dan mengajari penulis tentang dunia seni kuliner yang beragam.
- 3) Ir. Ivy Dian Puspitasari Prabowo, S.TP., M.P selaku Ketua Program Studi Diploma Tiga Seni Kuliner yang membantu proses lamaran kerja dan pemantauan magang penulis.
- 4) Seluruh *Back of House & Front of House team* yang sudah mendukung, membantu dan kerja sama-nya selama kegiatan magang.
- 5) Orang tua penulis yang telah bekerja keras, memberikan doa dan dukungan sehingga penulis dapat menyelesaikan kegiatan magang ini.

Semoga berkat yang berlimpah diberikan kepada mereka semua yang telah memberikan bantuan dan dukungan kepada penulis. Penulis juga ingin memohon maaf apabila selama proses penyusunan laporan banyak melakukan kesalahan, baik secara lisan maupun tulisan, yang dilakukan secara sengaja maupun tidak disengaja

Pasuruan, 31 Januari 2025



Penulis

DAFTAR ISI

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

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1	<i>Mauri Restaurant</i>	2
Gambar 1.2	Isi <i>Mauri Restaurant</i>	3
Gambar 1.3	Makanan di <i>Mauri Restaurant</i> (<i>Filleteo di Manzo</i> dan <i>Tiramisu</i>)	3
Gambar 1.4	Struktur Organisasi <i>Mauri Restaurant</i>	4
Gambar 2.1	Jadwal Magang	7

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Tabel Realisasi Pelaksanaan Magang	12
Lampiran 2	Penilaian Prestasi Magang (Form Sages)	18
Lampiran 3	Sertifikat Magang	19
Lampiran 4	Lembar Pembimbingan Magang	20
Lampiran 5	Dokumentasi Kegiatan Magang	21
Lampiran 6	Dokumentasi Produk yang Dibuat	22

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Crowell (2016:19) di dalam Romdoni dkk. (2021) kegiatan magang bagi mahasiswa sarjana memberikan kesempatan untuk belajar langsung, dan memungkinkan mahasiswa untuk melakukan kolaborasi dengan perusahaan sehingga dapat memberikan pengalaman belajar baik secara interpersonal maupun profesional. Tujuan magang dunia usaha dan industri ini adalah sebagai media untuk menerapkan teori yang didapatkan di kelas ke lapangan, dan kegiatan praktek ini memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk mengaplikasikan teori dan juga mempelajari hal baru yang belum didapatkan di kelas.

Magang di restoran memiliki beberapa manfaat yang signifikan bagi mahasiswa, yaitu dapat memperluas jaringan, meningkatkan rasa percaya diri akan kemampuan individunya, dan dapat meningkatkan keterampilan mahasiswa dalam beradaptasi di lingkungan baru dan berkomunikasi dengan tamu, sesama pekerja, dan atasan. Salah satu restoran yang terkenal akan cita rasanya yang autentik di Bali adalah Mauri Restaurant, yang merupakan restoran Italia yang menyajikan masakan khas Italia kontemporer.

1.2 Profil Mitra Magang

Mauri Restaurant berada di Seminyak, Bali. Mauri Restaurant memiliki tiga pilar utama dalam bekerja, yaitu *Passion, Purpose, and Authenticity*. *Passion* berarti orang-orang yang bekerja di Mauri Restaurant melakukan segala tugasnya dengan penuh semangat. *Purpose* adalah mereka melakukan pekerjaannya demi mengembangkan dan menjunjung tinggi mimpi Mauri Restaurant, yaitu ingin menyebarkan makanan dengan cita rasa Puglia yang dihasilkan dari bahan-bahan lokal berkualitas tinggi dan rasa cinta dalam memasak semua masakannya. *Authenticity* adalah mereka memasak dengan rasa kasih sayang dan tidak ada keterpaksaan sedikitpun dalam bekerja.



Gambar 1.1 *Mauri Restaurant*

1.2.1 Sejarah singkat restoran

Mauri Restaurant didirikan pada tahun 2019 oleh Chef Maurizio Bombini (*head chef*) dan Luigi Amorotti (*restaurateur*). Kedua sosok tersebut berasal dari Puglia, daerah selatan Italia, dan juga memiliki latar belakang berbisnis makanan dan minuman sebelumnya. Chef Maurizio Bombini memiliki latar belakang bekerja di berbagai hotel bintang lima di berbagai negara, dikenal dengan masakan Italia kontempornya yang penuh perhatian terhadap rasa dan detail.

1.2.2 Visi dan misi restoran

Mauri Restaurant memiliki visi yaitu *"to lead the culinary arena of Bali with passion, purpose, dan authenticity"*, yang berarti memimpin dunia kuliner Bali dengan penuh semangat, tujuan, dan keaslian, dan misi yaitu *"the client leaves with a 360° satisfaction feeling, with the sensation they had a great time, not only food wise but also thanks to their interaction with the team and the chef"*, yang berarti tamu meninggalkan restoran dengan rasa kepuasan yang menyeluruh, dengan menikmati suasana selama berkunjung, tidak hanya dari makanannya tetapi juga dari interaksinya dengan *chef* dan timnya.

1.2.3 Fasilitas restoran

Mauri Restaurant memiliki dua jenis pelayanan, yaitu *front house*, yaitu *hostess* yang bertugas mengantarkan tamu ke mejanya masing-masing dan *waiter* yang melayani tamu dari awal hingga mereka selesai makan dan minum, dan *back house*, yaitu tim dapurnya yang bertugas menyediakan makanan bagi para tamu.



Gambar 1.2 Isi *Mauri Restaurant*

1.2.4 Layanan dan produk restoran

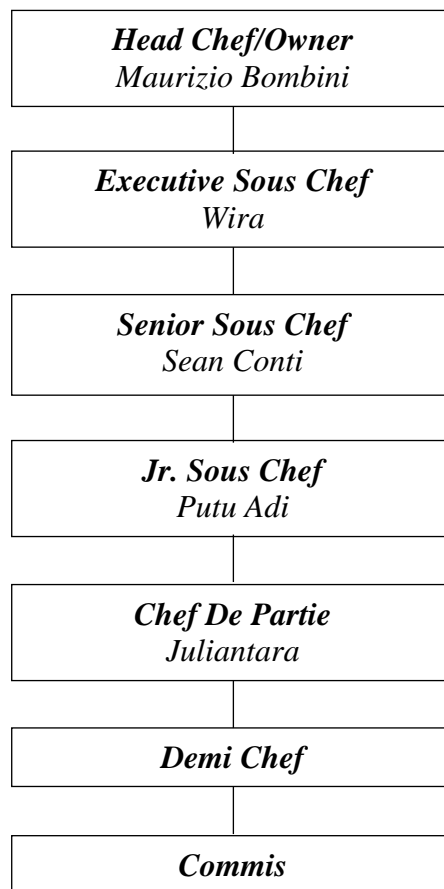
Konsep masakan yang disediakan oleh Mauri Restaurant adalah *Italian contemporary fine dining*. Masakan yang disediakan memiliki cita rasa yang khas, sangat berasa (*medok*), dan berpenampilan cantik, yang mana sangat digemari oleh tamu lokal maupun internasional. Beberapa produk andalan yang populer di kalangan para tamu adalah *Filleteo di Manzo*, *Tiramisu*, dan juga banyak jenis *wine-nya*



Gambar 1.3 Makanan di *Mauri Restaurant* (*Filleteo di Manzo* dan *Tiramisu*)

1.2.5 Struktur organisasi restoran

Berikut adalah struktur organisasi Mauri Restaurant :



Gambar 1.4 Struktur Organisasi *Mauri Restaurant*

1.3 Tujuan dan Manfaat Magang

1.3.1 Tujuan magang

Tujuan magang di Mauri Restaurant adalah untuk menimba ilmu sebanyak mungkin, dari sistem operasional hingga sistem produksi makanan di restoran, sehingga dapat menjadi bekal penulis ke depannya, yang mana kelak akan merintis restorannya sendiri. Penulis merasa melakukan magang di Mauri Restaurant dapat memberikan inspirasi dan banyak ilmu baru yang sebelumnya tidak diketahui oleh penulis.

1.3.2 Manfaat Magang

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

1) Bagi Mahasiswa

Manfaat yang didapatkan penulis dari program magang di Mauri Restaurant adalah penulis dapat mengetahui bagaimana dinamika kerja di dapur *fine dining* yang baik dan efisien, dan juga mendapatkan banyak ilmu masakan yang baru dan penuh inspirasi. Manfaat-manfaat tersebut tentunya sangat berguna bagi penulis dalam proses persiapannya untuk membuka bisnisnya sendiri.

2) Bagi Restoran

Manfaat yang didapatkan restoran dari hadirnya para mahasiswa magang adalah sistem operasionalnya yang lumayan terbantu dalam efisiensinya dan dapat menjadikan mereka sebagai acuan dalam proses perekrutan calon staf dan calon mahasiswa magang ke depannya.

3) Bagi Institusi

Manfaat yang didapatkan institusi adalah mendapatkan relasi dengan memperkenalkan mahasiswanya kepada banyak instansi setiap masa magangnya, sehingga dapat memberikan pilihan tempat magang yang lebih bervariasi kepada para mahasiswa angkatan selanjutnya.

1.4 Waktu Pelaksanaan Magang

Sistem operasional bekerja di Mauri Restaurant dibagi menjadi dua, yaitu *shift* pagi dan *shift* siang. *Shift* pagi dimulai dari jam 08.00 WITA hingga jam 17.00 WITA, sedangkan *shift* siang dimulai dari jam 14.00 WITA hingga jam 00.00 WITA. Pada hari minggu, Mauri Restaurant menyediakan acara *brunch* yang dimulai pada jam 12.00 WITA hingga 15.00 WITA, tetapi staf dapur harus sudah datang pada jam 11.00 WITA untuk mempersiapkan bahan-bahan masakan yang akan digunakan saat *service time brunch* maupun malamnya.

BAB II

PELAKSANAAN MAGANG

2.1 Posisi dan Bidang Kerja

Beberapa pembagian tim yang ada di dapur Mauri Restaurant yaitu *amouse bouche*, *cold section*, *pasta section*, *main course section*, *pastry section*, dan *preparation team*. Bagian *amouse bouche* menyediakan hidangan pembuka sekali lahap, yang mana disediakan oleh restoran secara gratis. Para peserta magang yang bekerja di Mauri Restaurant hanya mendapatkan kepercayaan untuk mengurus *amouse bouche section*.

2.2 Pelaksanaan Kerja

Penulis diberi kepercayaan mengurus bagian *amouse bouche*, tetapi diperbolehkan untuk belajar di bagian lainnya apabila pekerjaan di bagian sendiri sudah selesai dan tidak mengganggu saat *service time*. Sejak hari pertama hingga hari akhir, para peserta magang mengatur *amouse bouche section*, yang mana membuat semua makanannya dari nol hingga terbuat semua dan juga mem-*plating* semua makanan yang sudah diajarkan sebelumnya oleh para senior. *Amouse bouche section* bekerja dalam bentuk tim dua atau tiga orang setiap harinya, yang mana harus belajar untuk bekerja sama agar semua pekerjaan dapat selesai dengan seefisien dan secepat mungkin. Setelah semua pekerjaan *prep* selesai, para peserta magang mulai membersihkan tempat bekerja dan mempersiapkan semua piring yang akan digunakan saat *plating*, agar mempermudah *plating* saat *service time* dan meminimalkan kendala pekerjaan.

Para peserta magang juga ditugaskan untuk saling berkomunikasi dengan tim *section* lainnya, bagaimana agar kinerjanya tidak bentrok dan tidak menunda pekerjaan *section* lainnya. Contohnya adalah saat *plating* harus memberitahukan berapa lama waktu yang dibutuhkan untuk menyelesaikan semua *plating* yang sedang dibuat, agar *section* lain dapat mengetahui kapan mereka dapat menyelesaikan *plating* mereka yang relatif lebih rumit dan lebih memakan waktu.

Beberapa tantangan yang dapat ditemui saat *service time* adalah kekurangan bahan yang dihasilkan dari kelalaian sendiri (kurang mempersiapkan

jumlah makanan yang ada karena jumlah tamu yang lebih banyak dari dugaan, sehingga terkadang harus menggantinya dengan menu dadakan lainnya), atau juga bisa dari salah komunikasi dengan anggota dapur lainnya, sehingga terkadang menyulut emosi satu sama lain.

2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja

Penulis memulai magang pada tanggal 08 Juli 2024 dan berakhir di tanggal 07 Januari 2025. Penulis memulai *shift* bekerja di jam 14.00 WITA. Penulis hanya mendapatkan *shift amouse bouche* atau terkadang dipindah ke *section* lainnya, dimulai dari jam 14.00 WITA di hari biasa, jam 11.00 WITA saat mendapatkan *lunch* dan *brunch shift* di hari Jumat, Sabtu, dan Minggu.

RESERVATION		DATE	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT	SUN	PERIODE : JAN 2025						TOTAL				
DAY	POSITION	JOIN DATE	06-Jan	07-Jan	08-Jan	09-Jan	10-Jan	11-Jan	12-Jan	DP		PO		AL						
										CUR	PREV	TAKE	BAL	CUR	PREV	TAKE	BAL			
WIRA	EXECUTIVE SOUS CHEF	8-Oct-18	BOHOTO	BOHOTO	BOHOTO	BOHOTO	BOHOTO	BOHOTO	BOHOTO	0	0	0	0	0	0	0	23	0	23	23
SEANICONTI	SENIOR SOUS CHEF	15-Sep-24	ON	ON	OFF	OFF	ON	ON	ON	3	0	3	3	0	3	4	0	4	10	10
PUTU ADI	JR. SOUS CHEF	15-Oct-18	ON	ON	ON	ON	ON	OFF	OFF	1	0	1	0	0	0	9	0	9	10	10
JULI	CHEF DE PARTIE	1-Nov-18	OFF/req	OFF/req	DP/req	AL/req	AL/req	ON	ON	1	1	0	0	0	0	9	2	7	7	7
NGURAH	JR. CHEF DE PARTIE	1-Oct-19	OFF	OFF	DP	08.00/PREP	08.00/PREP	14.00/C	13.00/C	1	1	0	0	0	0	9	0	9	9	9
GEDE	DEMI CHEF	1-Aug-19	DP/req	14.00/P	14.00/P	OFF/req	OFF/req	14.00/P	11.00/P	1	1	0	0	0	0	7	0	7	7	7
WISNAWA	DEMI CHEF	7-Mar-22	08.00/PREP	08.00/PREP	08.00/PREP	14.00/P	14.00/P	OFF	OFF	1	0	1	0	0	0	8	0	8	9	9
AGUS	COMMISS	17-Oct-20	08.00/PREP	08.00/PREP	08.00/PREP	OFF	OFF	08.00/PREP	08.00/PREP	1	0	1	0	0	0	6	0	6	7	7
RAI	COMMISS	1-Nov-22	14.00/C	OFF	OFF	14.00/M	14.00/M	14.00/M	11.00/L	1	0	1	0	0	0	8	0	8	9	9
BAYAN	COMMISS	18-Jul-24	14.00/C	14.00/C	14.00/C	14.00/C	14.00/C	OFF	OFF	2	0	2	0	0	0	1	0	1	3	3
KOMANG SUGRI	APPRENTICE	11-Jul-24	14.00/LB	14.00/LB	OFF	OFF	14.00/LB	14.00/LB	12.00/LB	1	0	1	0	0	0	0	0	0	1	1
PASTRY/BAKERY																				
MIRA	DEMI CHEF-PASTRY/BAKERY	1-Nov-18	OFF	OFF	DP	AL	AL	AL	AL	1	1	0	0	0	0	5	4	1	1	1
HENDRA	DEMI CHEF-PASTRY/BAKERY	22-Oct-18	OFF	OFF	14.00	14.00	14.00	14.00	12.00	1	0	1	0	0	0	7	0	7	8	8
KANANA	COMMISS-PASTRY/BAKERY	24-Jun-22	14.00	14.00	OFF	OFF	DP	08.00/BAKER	08.00/BAKER	1	0	0	0	0	0	9	0	9	9	9
ANGGI	COMMISS-PASTRY/BAKERY	18-Jul-24	08.00/BAKER	08.00/BAKER	08.00/BAKER	08.00/BAKER	08.00/BAKER	OFF	OFF	1	0	1	0	0	0	1	0	1	2	2
DAVID	INTERN	15-Jul-24	08.00/BAKER	08.00/BAKER	OFF	OFF	08.00/BAKER	08.00/BAKER	12.00	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
DEVINYA	INTERN	6-Jan-25	OFF	OFF	14.00	14.00	14.00	14.00	12.00	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
STEWADING																				
JUNI	STEWARD SUPERVISOR	22-Oct-18	15.00	15.00	15.00	OFF	OFF	15.00	13.00	1	0	1	1	0	1	4	0	4	6	6
HERMAN	STEWARD	21-Mar-22	15.00	15.00	DP	15.00	15.00	OFF	OFF	2	1	1	1	0	1	5	0	5	7	7
INTERN																				
YOSEPH	INTERN	8-Jul-24	08.00/PREP	08.00/PREP						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
KAFAR	INTERN	8-Jul-24	OFF	OFF	14.00/LB	14.00/LB				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
RIFFY	INTERN	15-Jul-24	14.00/C	14.00/C	OFF	OFF	14.00/C	14.00/C	12.00/C	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
WERREN	INTERN	8-Jul-24	08.00/PREP	08.00/PREP						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
DANENDORA	INTERN	15-Jul-24	OFF	OFF	08.00/PREP	08.00/PREP	08.00/PREP	08.00/PREP	08.00/PREP	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
RIVA	INTERN	26-Nov-24	14.00/LB	14.00/LB	OFF	OFF	11.00/LB	11.00/LB	12.00/LB	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ARSAL	INTERN	6-Jan-25	14.00/LB	14.00/LB	14.00/LB	14.00/LB	OFF	OFF	15.00/LB	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
RAFIQI	INTERN	6-Jan-25	OFF	OFF	08.00/PREP	08.00/PREP	08.00/PREP	08.00/PREP	08.00/PREP	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PERSON RESPONSIBLE FOR GENERAL CLEANING ON TUESDAY :																				
WISNAWA	KANANA																			
BAYAN	ANGGI																			
KOMANG																				

Gambar 2.1 Jadwal Magang

2.4 Realisasi Pelaksanaan

Dalam pelaksanaan magang ini penulis melakukan kegiatan yang kurang lebih sama setiap harinya. Rincian realisasi terkait kegiatan yang dilakukan, pencapaian yang didapat, dan pengalaman yang didapat di restoran dapat dilihat dalam Lampiran 1.

BAB III

EVALUASI DAN ANALIASIS PELAKSANAAN MAGANG

3.1 Evaluasi Pelaksanaan

Pelaksanaan magang berjalan baik, meskipun banyak kendala yang ditemui pada dalam dan luar diri penulis, seperti masalah kerja sama, komunikasi antar tim dapur, tetapi hal-hal tersebut tidak membuat penulis pesimis, melainkan beradaptasi dan mengembangkan diri agar dapat mencari jalan tengah yang baik bagi semua pihak. Penulis belajar banyak hal, dari segi memasak makanan, bersosialisasi dengan pihak lain, dan dapat menempatkan diri sesuai kebutuhan situasi. Kegiatan magang ini mengajarkan banyak hal yang penting bagi masa depan penulis.

3.2 Analisis Pelaksanaan

Penulis diajarkan untuk memproses semua bahan makanan yang akan digunakan dalam semua menu yang disajikan dalam *station*-nya hingga menjaga *hygiene and sanitation* pribadi, juga dapat berkomunikasi dengan tamu yang duduk di depan penulis saat *service time*. Semua hal yang diajarkan dengan disiplin dan standar yang tinggi tentu dapat membantu kelak di masa depan, karena dapat menyadarkan dan membiasakan penulis bagaimana situasi dan realita bekerja di dapur, terutama dapur restoran *fine dining*. Meskipun banyak kesalahan yang pernah dilakukan selama pelaksanaan magang, pengalaman tersebut menjadi bekal pembelajaran agar dapat menjunjung tinggi standar bekerja di dapur yang baik.

3.3 Refleksi Diri

Hal yang paling berkesan bagi penulis dalam pelaksanaan magang adalah penulis dapat mempelajari bagaimana cara mengolah berbagai macam bahan makanan yang belum pernah diketahui penulis, yang tentunya menjadi bekal inspirasi di masa depan. Penulis menemui banyak masalah dalam kesehariannya, tetapi penulis dituntut untuk mencari cara penyelesaian yang paling efisien, sehingga semua pekerjaan dapat selesai dengan baik dan kinerja dapur tidak

terhambat. Semua pengalaman tersebut tentunya dapat menjadi bekal yang baik dalam mencari pekerjaan di masa yang akan datang.

BAB IV

PENUTUP

4.1 Kesimpulan

Pelaksanaan magang di Mauri Restaurant memberikan banyak pembelajaran dan pengalaman baru bagi penulis, seperti berbagai macam cara pengolahan bahan makanan yang dapat menjadi *condiment* dalam berbagai macam menu makanan, cara *plating* makanan restoran *fine dining*, cara menghadapi masalah dan menyelesaikannya dengan cara yang objektif dan dewasa, mengembangkan standar bekerja setinggi standar restoran berkelas atas, cara berkomunikasi yang baik dengan sesama tim dapur. Semua pengalaman baru tersebut menjadi bekal yang kelak sangat berperan penting dalam membangun masa depan *trainee*. Pelaksanaan magang tentunya relatif berbeda dengan masa pembelajaran di bangku perkuliahan, yang mana lebih menikmati belajar memasak dengan tenang sebelumnya, dibandingkan dengan kehidupan profesional di dapur restoran yang sangat berbeda.

4.2 Saran

Penulis merasa tidak ada saran untuk Mauri Restaurant, karena sudah sangat baik dalam mengajari orang-orang yang magang di sana. Selain itu, saran bagi Akademi Sages agar dapat memulai menjalin hubungan yang baik dengan berbagai instansi baru, seperti restoran-restoran bagus yang belum ditemui sebelumnya, agar dapat memberi banyak pilihan yang dapat membantu mahasiswa-mahasiswa tahun berikutnya yang akan mencari tempat magang. Khususnya untuk para mahasiswa yang akan melakukan magang dapat mengubah kebiasaan dan *mindset*, bahwa sudah saatnya menyadari telah memasuki masa bekerja secara profesional dan tidak bermain-main lagi.

DAFTAR PUSTAKA

Romdoni, M., Sawiji, H., & Subarno, A. (2021). Pelaksanaan program magang dunia usaha dan industri ditinjau dari persepsi mahasiswa program studi pendidikan administrasi perkantoran FKIP UNS tahun 2019. *Jurnal Informasi dan Komunikasi Administrasi Perkantoran*, 5(1), 31-42. <https://doi.org/10.20961/jikap.v5i1.48638>

Lestari, N. M. R. A. D., komunikasi pribadi, 8 Juli 2024

Lampiran 1 : Tabel Realisasi Pelaksanaan Magang

Hari/Tanggal	Kegiatan/Task	Pencapaian Utama	Tantangan & Solusi	Pengalaman & Pembelajaran	Rencana Perbaikan	Evaluasi Supervisor
Minggu 1	Mempersiapkan bahan-bahan untuk mise en place service time: Membuat <i>tomato concasse, whip burrata, goreng spring roll tartlet, bloody mary spherification, goreng tapioca pearl cracker, de-skin & dice sea bream, brunoise shallot, chop spring onion, membuat egg custard</i>	Mengembangkan teknik memotong daging dan sayuran dengan efisien	Tantangan: Menyelesaikan pekerjaan dengan cepat dan baik, agar tidak ada kekurangan saat <i>service time</i> Solusi: Mengerjakan semuanya dengan teliti, meskipun masih lambat	Mempelajari alat dan bahan yang digunakan dalam <i>section amouse bouche</i>	Mempercepat gerakan pengerjaan	Perlu meningkatkan kecepatan kerja
Minggu 2	Mempersiapkan mise en place untuk brunch di hari Minggu dan hari lainnya: Memotong roti-rotian, membuat <i>lobster custard</i> dan beberapa menu lainnya di hari sebelum hari <i>brunch</i> , mempersiapkan menu yang sama setiap minggunya	Menyelesaikan hidangan dengan hasil yang memuaskan	Tantangan: Menyelesaikan pekerjaan dengan cepat dan baik, agar tidak ada kekurangan saat <i>service time</i> Solusi: Mengerjakan semuanya dengan teliti, meskipun masih lambat	Melakukan persiapan <i>mise en place</i> dengan baik	Mempercepat gerakan pengerjaan	Perlu meningkatkan kecepatan kerja
Minggu 3	Mempersiapkan bahan-bahan untuk mise en place service time: Membuat <i>tomato concasse, whip burrata, goreng spring roll tartlet, bloody mary spherification, goreng tapioca pearl cracker, de-skin & dice sea bream, brunoise shallot, chop spring onion, membuat egg custard</i>	Mengembangkan teknik memotong daging dan sayuran dengan efisien	Tantangan: Menyelesaikan pekerjaan dengan cepat dan baik Solusi: Mengerjakan semuanya dengan teliti agar tidak ada kekurangan saat <i>service time</i> , meskipun masih lambat	Melakukan persiapan <i>mise en place</i> dengan baik	Mempercepat gerakan pengerjaan	Perlu meningkatkan kecepatan kerja
Minggu 4	Mempersiapkan mise en place untuk brunch di hari Minggu dan hari lainnya: Memotong roti-rotian, membuat <i>lobster custard</i> dan beberapa menu lainnya di hari sebelum hari <i>brunch</i> , mempersiapkan menu yang sama setiap minggunya	Menyelesaikan hidangan dengan hasil yang memuaskan	Tantangan: Menyelesaikan pekerjaan dengan cepat dan baik Solusi: Mengerjakan semuanya dengan teliti agar tidak ada kekurangan saat <i>service time</i> , meskipun masih lambat	Melakukan persiapan <i>mise en place</i> dengan baik	Mempercepat gerakan pengerjaan	Perlu meningkatkan kecepatan kerja
Minggu 5	Mempersiapkan bahan-bahan untuk mise en place service time: Membuat <i>tomato concasse, whip burrata, goreng spring roll tartlet, bloody mary spherification, goreng tapioca pearl cracker, de-</i>	Mengembangkan teknik memotong daging dan sayuran dengan efisien	Tantangan: Menyelesaikan pekerjaan dengan cepat dan baik Solusi: Mengerjakan semuanya dengan teliti agar tidak ada kekurangan saat	Melakukan persiapan <i>mise en place</i> dengan baik	Mempercepat gerakan pengerjaan	Perlu meningkatkan kecepatan kerja

	<i>skin & dice sea bream, brunoise shallot, chop spring onion, membuat egg custard</i>		<i>service time, meskipun masih lambat</i>			
Minggu 6	Mempersiapkan mise en place untuk brunch di hari Minggu dan hari lainnya: Memotong roti-rotian, membuat lobster custard dan beberapa menu lainnya di hari sebelum hari brunch, mempersiapkan menu yang sama setiap minggunya	Menyelesaikan hidangan dengan hasil yang memuaskan	Tantangan: Menyelesaikan pekerjaan dengan cepat dan baik Solusi: Mengerjakan semuanya dengan teliti agar tidak ada kekurangan saat <i>service time</i> , meskipun masih lambat	Melakukan persiapan <i>mise en place</i> dengan baik	Mempercepat gerakan pengerjaan	Perlu meningkatkan kecepatan kerja
Minggu 7	Mempersiapkan bahan-bahan untuk mise en place service time: Membuat tomato concasse, whip burrata, goreng spring roll tartlet, bloody mary spherification, goreng tapioca pearl cracker, <i>de-skin & dice sea bream, brunoise shallot, chop spring onion, membuat egg custard</i>	Mengembangkan teknik memotong daging dan sayuran dengan efisien	Tantangan: Menyelesaikan pekerjaan dengan cepat dan baik Solusi: Mengerjakan semuanya dengan teliti agar tidak ada kekurangan saat <i>service time</i> , meskipun masih lambat	Melakukan persiapan <i>mise en place</i> dengan baik	Mempercepat gerakan pengerjaan	Perlu meningkatkan kecepatan kerja
Minggu 8	Mempersiapkan mise en place untuk brunch di hari Minggu dan hari lainnya: Memotong roti-rotian, membuat lobster custard dan beberapa menu lainnya di hari sebelum hari brunch, mempersiapkan menu yang sama setiap minggunya	Menyelesaikan hidangan dengan hasil yang memuaskan	Tantangan: Menyelesaikan pekerjaan dengan cepat dan baik Solusi: Mengerjakan semuanya dengan teliti agar tidak ada kekurangan saat <i>service time</i> , meskipun masih lambat	Melakukan persiapan <i>mise en place</i> dengan baik	Mempercepat gerakan pengerjaan	Perlu meningkatkan kecepatan kerja
Minggu 9	Mempersiapkan bahan-bahan untuk mise en place service time: Membuat tomato concasse, whip burrata, goreng spring roll tartlet, bloody mary spherification, goreng tapioca pearl cracker, <i>de-skin & dice sea bream, brunoise shallot, chop spring onion, membuat egg custard</i>	Mengembangkan teknik memotong daging dan sayuran dengan efisien	Tantangan: Menyelesaikan pekerjaan dengan cepat dan baik Solusi: Mengerjakan semuanya dengan teliti agar tidak ada kekurangan saat <i>service time</i> , meskipun masih lambat	Melakukan persiapan <i>mise en place</i> dengan baik	Mempercepat gerakan pengerjaan	Perlu meningkatkan kecepatan kerja
Minggu 10	Mempersiapkan mise en place untuk brunch di hari Minggu dan hari lainnya: Memotong roti-rotian, membuat lobster custard dan beberapa menu lainnya di hari sebelum hari	Menyelesaikan hidangan dengan hasil yang memuaskan	Tantangan: Menyelesaikan pekerjaan dengan cepat dan baik Solusi: Mengerjakan semuanya dengan teliti agar tidak ada	Melakukan persiapan <i>mise en place</i> dengan baik	Mempercepat gerakan pengerjaan	Perlu meningkatkan kecepatan kerja

	<i>brunch</i> , mempersiapkan menu yang sama setiap minggunya		kekurangan saat <i>service time</i> , meskipun masih lambat			
Minggu 11	Mempersiapkan bahan-bahan untuk <i>mise en place service time</i>: Membuat <i>tomato concasse</i> , <i>whip burrata</i> , goreng <i>spring roll tartlet</i> , <i>bloody mary spherification</i> , goreng <i>tapioca pearl cracker</i> , <i>de-skin & dice sea bream</i> , <i>brunoise shallot</i> , <i>chop spring onion</i> , membuat <i>egg custard</i>	Mengembangkan teknik memotong daging dan sayuran dengan efisien	Tantangan: Menyelesaikan pekerjaan dengan cepat dan baik Solusi: Mengerjakan semuanya dengan teliti agar tidak ada kekurangan saat <i>service time</i> , meskipun masih lambat	Melakukan persiapan <i>mise en place</i> dengan baik	Mempercepat gerakan pengerjaan	Perlu meningkatkan kecepatan kerja
Minggu 12	Mempersiapkan <i>mise en place</i> untuk <i>brunch</i> di hari Minggu dan hari lainnya: Memotong roti-rotian, membuat <i>lobster custard</i> dan beberapa menu lainnya di hari sebelum hari <i>brunch</i> , mempersiapkan menu yang sama setiap minggunya	Menyelesaikan hidangan dengan hasil yang memuaskan	Tantangan: Menyelesaikan pekerjaan dengan cepat dan baik Solusi: Mengerjakan semuanya dengan teliti agar tidak ada kekurangan saat <i>service time</i> , meskipun masih lambat	Melakukan persiapan <i>mise en place</i> dengan baik	Mempercepat gerakan pengerjaan	Perlu meningkatkan kecepatan kerja
Minggu 13	Mempersiapkan bahan-bahan untuk <i>mise en place service time</i>: Membuat <i>tomato concasse</i> , <i>whip burrata</i> , goreng <i>spring roll tartlet</i> , <i>bloody mary spherification</i> , goreng <i>tapioca pearl cracker</i> , <i>de-skin & dice sea bream</i> , <i>brunoise shallot</i> , <i>chop spring onion</i> , membuat <i>egg custard</i>	Mengembangkan teknik memotong daging dan sayuran dengan efisien	Tantangan: Menyelesaikan pekerjaan dengan cepat dan baik Solusi: Mengerjakan semuanya dengan teliti agar tidak ada kekurangan saat <i>service time</i> , meskipun masih lambat	Melakukan persiapan <i>mise en place</i> dengan baik	Mempercepat gerakan pengerjaan	Perlu meningkatkan kecepatan kerja
Minggu 14	Mempersiapkan <i>mise en place</i> untuk <i>brunch</i> di hari Minggu dan hari lainnya: Memotong roti-rotian, membuat <i>lobster custard</i> dan beberapa menu lainnya di hari sebelum hari <i>brunch</i> , mempersiapkan menu yang sama setiap minggunya	Menyelesaikan hidangan dengan hasil yang memuaskan	Tantangan: Menyelesaikan pekerjaan dengan cepat dan baik Solusi: Mengerjakan semuanya dengan teliti agar tidak ada kekurangan saat <i>service time</i> , meskipun masih lambat	Melakukan persiapan <i>mise en place</i> dengan baik	Mempercepat gerakan pengerjaan	Perlu meningkatkan kecepatan kerja
Minggu 15	Mempersiapkan bahan-bahan untuk <i>mise en place service time</i>: Membuat <i>tomato concasse</i> , <i>whip burrata</i> , goreng <i>spring roll tartlet</i> , <i>bloody mary spherification</i> , goreng <i>tapioca pearl cracker</i> , <i>de-skin & dice sea</i>	Mengembangkan teknik memotong daging dan sayuran dengan efisien	Tantangan: Menyelesaikan pekerjaan dengan cepat dan baik Solusi: Mencicil pekerjaan yang bisa distok untuk kemudian hari	Melakukan persiapan <i>mise en place</i> dengan baik	Mempercepat gerakan pengerjaan	Perlu meningkatkan kecepatan kerja

	<i>bream, brunoise shallot, chop spring onion, membuat egg custard</i>					
Minggu 16	Mempersiapkan mise en place untuk brunch di hari Minggu dan hari lainnya: Memotong roti-rotian, membuat lobster custard dan beberapa menu lainnya di hari sebelum hari brunch, mempersiapkan menu yang sama setiap minggunya	Menyelesaikan hidangan dengan hasil yang memuaskan	Tantangan: Menyelesaikan pekerjaan dengan cepat dan baik Solusi: Mencil pekerjaan yang bisa distok untuk kemudian hari	Melakukan persiapan mise en place dengan baik	Mempercepat gerakan pengerjaan	Perlu meningkatkan kecepatan kerja
Minggu 17	Mempersiapkan bahan-bahan untuk mise en place service time: Membuat tomato concasse, whip burrata, goreng spring roll tartlet, bloody mary spherification, goreng tapioca pearl cracker, de-skin & dice sea bream, brunoise shallot, chop spring onion, membuat egg custard	Mengembangkan teknik memotong daging dan sayuran dengan efisien	Tantangan: Menyelesaikan pekerjaan dengan cepat dan baik Solusi: Mencil pekerjaan yang bisa distok untuk kemudian hari	Melakukan persiapan mise en place dengan baik	Mempercepat gerakan pengerjaan	Perlu meningkatkan kecepatan kerja
Minggu 18	Mempersiapkan mise en place untuk brunch di hari Minggu dan hari lainnya: Memotong roti-rotian, membuat lobster custard dan beberapa menu lainnya di hari sebelum hari brunch, mempersiapkan menu yang sama setiap minggunya	Menyelesaikan hidangan dengan hasil yang memuaskan	Tantangan: Menyelesaikan pekerjaan dengan cepat dan baik Solusi: Mencil pekerjaan yang bisa distok untuk kemudian hari	Melakukan persiapan mise en place dengan baik	Mempercepat gerakan pengerjaan	Perlu meningkatkan kecepatan kerja
Minggu 19	Mempersiapkan bahan-bahan untuk mise en place service time: Membuat tomato concasse, whip burrata, goreng spring roll tartlet, bloody mary spherification, goreng tapioca pearl cracker, de-skin & dice sea bream, brunoise shallot, chop spring onion, membuat egg custard	Mengembangkan teknik memotong daging dan sayuran dengan efisien	Tantangan: Menyelesaikan pekerjaan dengan cepat dan baik Solusi: Mencil pekerjaan yang bisa distok untuk kemudian hari	Melakukan persiapan mise en place dengan baik	Mempercepat gerakan pengerjaan	Perlu meningkatkan kecepatan kerja
Minggu 20	Mempersiapkan mise en place untuk brunch di hari Minggu dan hari lainnya: Memotong roti-rotian, membuat lobster custard dan beberapa menu lainnya di hari sebelum hari brunch,	Menyelesaikan hidangan dengan hasil yang memuaskan	Tantangan: Menyelesaikan pekerjaan dengan cepat dan baik Solusi: Mencil pekerjaan yang bisa distok untuk kemudian hari	Melakukan persiapan mise en place dengan baik	Mempercepat gerakan pengerjaan	Perlu meningkatkan kecepatan kerja

	mempersiapkan menu yang sama setiap minggunya					
Minggu 21	Mempersiapkan bahan-bahan untuk mise en place service time: Membuat <i>tomato concasse, whip burrata, goreng spring roll tartlet, bloody mary spherification, goreng tapioca pearl cracker, de-skin & dice sea bream, brunoise shallot, chop spring onion, membuat egg custard</i>	Mengembangkan teknik memotong daging dan sayuran dengan efisien	Tantangan: Menyelesaikan pekerjaan dengan cepat dan baik Solusi: Mencihil pekerjaan yang bisa distok untuk kemudian hari	Melakukan persiapan <i>mise en place</i> dengan baik	Mempercepat gerakan pengerjaan	Perlu meningkatkan kecepatan kerja
Minggu 22	Mempersiapkan mise en place untuk brunch di hari Minggu dan hari lainnya: Memotong roti-rotian, membuat <i>lobster custard</i> dan beberapa menu lainnya di hari sebelum hari <i>brunch</i> , mempersiapkan menu yang sama setiap minggunya	Menyelesaikan hidangan dengan hasil yang memuaskan	Tantangan: Menyelesaikan pekerjaan dengan cepat dan baik Solusi: Mencihil pekerjaan yang bisa distok untuk kemudian hari	Melakukan persiapan <i>mise en place</i> dengan baik	Mempercepat gerakan pengerjaan	Perlu meningkatkan kecepatan kerja
Minggu 23	Mempersiapkan bahan-bahan untuk mise en place service time: Membuat <i>tomato concasse, whip burrata, goreng spring roll tartlet, bloody mary spherification, goreng tapioca pearl cracker, de-skin & dice sea bream, brunoise shallot, chop spring onion, membuat egg custard</i>	Mengembangkan teknik memotong daging dan sayuran dengan efisien	Tantangan: Menyelesaikan pekerjaan dengan cepat dan baik Solusi: Mencihil pekerjaan yang bisa distok untuk kemudian hari	Melakukan persiapan <i>mise en place</i> dengan baik	Mempercepat gerakan pengerjaan	Perlu meningkatkan kecepatan kerja
Minggu 24	Mempersiapkan mise en place untuk brunch di hari Minggu dan hari lainnya: Memotong roti-rotian, membuat <i>lobster custard</i> dan beberapa menu lainnya di hari sebelum hari <i>brunch</i> , mempersiapkan menu yang sama setiap minggunya	Menyelesaikan hidangan dengan hasil yang memuaskan	Tantangan: Menyelesaikan pekerjaan dengan cepat dan baik Solusi: Mencihil pekerjaan yang bisa distok untuk kemudian hari	Melakukan persiapan <i>mise en place</i> dengan baik	Mempercepat gerakan pengerjaan	Sudah baik
Minggu 25	Mempersiapkan bahan-bahan untuk mise en place service time: Membuat <i>tomato concasse, whip burrata, goreng spring roll tartlet, bloody mary spherification, goreng tapioca pearl cracker, de-skin & dice sea bream, brunoise</i>	Mengembangkan teknik memotong daging dan sayuran dengan efisien	Tantangan: Menyelesaikan pekerjaan dengan cepat dan baik Solusi: Mencihil pekerjaan yang bisa distok untuk kemudian hari	Melakukan persiapan <i>mise en place</i> dengan baik	Mempercepat gerakan pengerjaan	Sudah baik

	<i>shallot, chop spring onion, membuat egg custard</i>					
Minggu 26	<p>Mempersiapkan mise en place untuk brunch di hari Minggu dan hari lainnya: Memotong roti-rotian, membuat lobster custard dan beberapa menu lainnya di hari sebelum hari brunch, mempersiapkan menu yang sama setiap minggunya</p>	Menyelesaikan hidangan dengan hasil yang memuaskan	<p>Tantangan: Menyelesaikan pekerjaan dengan cepat dan baik</p> <p>Solusi: Mencivil pekerjaan yang bisa distok untuk kemudian hari</p>	Melakukan persiapan <i>mise en place</i> dengan baik	Mempercepat gerakan pengerjaan	Sudah baik
Minggu 27	<p>Mempersiapkan bahan-bahan untuk mise en place service time: Membuat <i>tomato concasse, whip burrata, goreng spring roll tartlet, bloody mary spherification, goreng tapioca pearl cracker, de-skin & dice sea bream, brunoise shallot, chop spring onion, membuat egg custard</i></p>	Mengembangkan teknik memotong daging dan sayuran dengan efisien	<p>Tantangan: Menyelesaikan pekerjaan dengan cepat dan baik</p> <p>Solusi: Mencivil pekerjaan yang bisa distok untuk kemudian hari</p>	Melakukan persiapan <i>mise en place</i> dengan baik	Mempercepat gerakan pengerjaan	Sudah baik

Lampiran 2 : Penilaian Prestasi Magang (Form SAGES)



AKADEMI SAGES

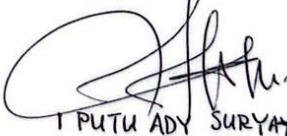
A Noble and Excellent Academy

ASSESSMENT SHEET FOR INTERNSHIP PERFORMANCE
Academic Year of 2024 / 2025

Student Name : Herman Yoseph Hans Wianto
 Student ID Number : 22110023
 Supervisor (Academic) : Daniel Pandu Mau M.Pd, M.M.
 Supervisor (Internship) : I. PUTU ADY SURYATMAJA
 Internship Partner : Mauri Restaurant
 Location : Seminyak, Bali
 Position/Field of Work : Trainee / Kitchen

No.	Assessment Aspect	Weight (B)	Score (N) (0 - 100)	Weighted (B x N)
1.	Discipline:			
	1) Punctuality	5	90	2250
	2) Work Attitude/Behavior	5		
	3) Work Responsibility	5		
	4) Presence	5		
5) Neatness and Personal Hygiene	5			
2.	Performance:			
	1) Understanding of Work Materials	5	90	4950
	2) Work Ability	10		
	3) Work Skills	10		
	4) Quality of Work	10		
	5) Work Efficiency	10		
6) Results of Work (Contribution)	10			
3.	Adaptability:			
	1) Communication Skills	5	90	1800
	2) Ability to Cooperate	5		
	3) Ability to Initiate	5		
4) Work Motivation and Spirit	5			
Total		100 %		
$\text{Final Score} = \frac{\text{Weighted Total (B x N)}}{\text{Weight Total}}$				
Final Score = <u>90</u>				

Bali, 7 Januari 2025


 I. PUTU ADY SURYATMAJA
 JR. SOUS CHEF

Lampiran 3 : Sertifikat Magang

MAURI
PT. Apulia Food Bali
Jalan Petitenget No. 100X Seminyak - Bali
www.mauri-restaurant.com

CERTIFICATE

TO WHOM IT MAY CONCERN

This is to certifying that:

Herman Yoseph Hans Wianto

Has been employed by PT. Apulia Food Bali – MAURI Restaurant from July 08th, 2024 to January 07th, 2024. His last position as 6 months Internship - F&B Kitchen Department. He has shown dedication in his work during his employment at PT. Apulia Food Bali – MAURI Restaurant.

We thank him for his service with us and wish him success in his future endeavour.

Seminyak, 07th January 2025
PT. Apulia Food Bali – MAURI Restaurant


Ni Made Ratih Ayu Dian Lestari
Human Resources Administrator


PT. APULIA FOOD BALI
Maurizio Bombini
Director of Restaurant

Lampiran 4 : Lembar Pembimbingan Magang



AKADEMI SAGES

A Noble and Excellent Academy

LEMBAR PEMBIMBINGAN MAGANG
Tahun Akademik 2024 / 2025

Nama Mahasiswa/i : Herman Yoseph Hans Wianto
 NIM : 22110023
 Dosen Pembimbing : Daniel Pandu Mau, M.Par., M.M.
 Mitra Magang : Mauri Restaurant
 Lokasi Magang : Seminyak, Bali
 Posisi/Bidang Kerja : Trainee

No.	Hari/Tanggal	Pembahasan	Paraf
1.	Jumat / 30-08-2024	Pembahasan bab I	
2.	Rabu / 11-09-2024	Revisi bab I	
3.	Kamis / 17-10-2024	Pembahasan bab I, II, III, dan revisi bab I, II, III	
4.	Senin / 4-11-2024	Pembahasan bab IV dan revisi bab IV	
5.	Jumat / 6-12-2024	Review tabel realisasi kegiatan magang	
6.	Senin / 27-1-2025	Revisi tabel dan review keseluruhan	
7.	Juman Jumat / 31-1-2025	The internship report has been approved.	

Catatan:

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

Mengetahui:
Dosen Pembimbing,

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

Pemagang,

Herman Yoseph Hans Wianto
NIM: 22110023

Lampiran 5 : Dokumentasi Kegiatan Magang



Lampiran 6 : Dokumentasi Produk yang Dibuat

