

LAPORAN MAGANG
DI HOTEL TENTREM
YOGYAKARTA



Disusun oleh :
INDAH LESTARI
22110085

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER
AKADEMI SAGES

2024

LEMBAR PENGESAHAN INTERNSHIP

Nama Mitra Magang : Hotel Tentrem Yogyakarta
Lokasi : Jalan Mangkubumi 72A, Cokrodingrat, Kec.
Jetis, Kota Yogyakarta, Daerah Istimewah
Yogyakarta 55233

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

Nama : Indah Lestari
NIM : 22110085

Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku,
pada hari Rabu, tanggal 15 Januari 2025.

Surabaya, 15 Januari 2025

Disetujui oleh:

Pembimbing Lapangan



Muh. Basri Hasan
Senior Sous Chef

Dosen Pembimbing



Titin Lestariningsih., S.E., M.M
NIND. 0711077705

Disahkan oleh:



Iry Dian P. Prabowo., S.TP., M.P.

NIND. 0703049302

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Indah Lestari
NIM : 22110085
Program Studi : D3 Seni Kuliner
Judul : Laporan Magang, Di Hotel Tentrem Yogyakarta

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

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

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

Yogyakarta, 11 Desember 2024

Yang Menyatakan,



Indah Lestari

NIM 22110085

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat & karunia-Nya sebagai akibatnya penulis bisa menuntaskan laporan magang ini menggunakan baik. Laporan ini disusun menjadi salah satu syarat buat memenuhi tugas akhir magang pada “Hotel Tentrem Yogyakarta”, yang dilaksanakan dalam periode 10 Juli 2024 sampai 9 Januari 2025.

Selama menjalani acara magang pada Hotel Tentrem Yogyakarta, penulis menerima pengalaman berharga dan wawasan tentang global kerja, khususnya pada bidang perhotelan. Proses ini juga menaruh pemahaman yang mendalam mengenai food and beverage, yang sangat berguna buat pengembangan diri dan karier pada masa mendatang.

Penulis menyadari bahwa keberhasilan pada menuntaskan laporan ini nir terlepas berdasarkan bantuan, bimbingan, dan dukungan berdasarkan banyak sekali pihak. Oleh lantaran itu, menggunakan penuh hormat, penulis ingin membicarakan ucapan terima kasih pada:

1. **Manajemen Tentrem Hotel Yogyakarta**, yang sudah menaruh kesempatan dan dukungan pada penulis buat mengikuti acara magang.
2. **Pembimbing Lapangan**, atas bimbingan, arahan, dan ilmu yang diberikan selama magang.
3. **Dosen Pembimbing**, yang sudah menaruh arahan dan masukan selama penyusunan laporan ini.
4. **Keluarga & rekan-rekan**, yang selalu menaruh dukungan moral juga material pada proses penyelesaian laporan ini.

Penulis menyadari bahwa laporan ini masih jauh berdasarkan sempurna. Oleh lantaran itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yg membentuk demi pemuatan pada masa mendatang. Akhir kata, semoga laporan ini bisa menaruh manfaat bagi pembaca dan sebagai donasi positif bagi global pendidikan dan industri perhotelan.

Yogyakarta, 11 Desember 2024



Penulis,

Indah Lestari

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN INTERNSHIP	ii
SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
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	5
1.2.3 Struktur Ogranisasi Hotel Tentrem Yogyakarta	6
1.2.4 Struktur Organisasi <i>Main Kitchen</i> Hotel Tentrem Yogyakarta.....	6
1.3 Tujuan dan Manfaat Magang	6
1.3.1 Manfaat untuk Mahasiswa	7
1.3.2 Manfaat untuk Mitra Magang	7
1.3.3 Manfaat untuk Isntitusi	8
1.4 Waktu Pelaksanaan Magang.....	8
BAB II PELAKSANAAN MAGANG.....	10
2.1 Posisi atau Bidang Kerja	10
2.2 Pelaksanaan Kerja	10
2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja.....	11
BAB III EVALUASI PELAKSANAAN DAN ANALISIS KEGIATAN	17
3.1 Evaluasi Pelaksanaan Kegiatan.....	18
3.2 Analisis Pelaksanaan Kegiatan	18
3.3 Refleksi Diri	19
BAB IV PENUTUP.....	20
4.1 Kesimpulan	20
4.1 Saran.....	20
DAFTAR PUSTAKA	22

LAMPIRAN	Error! Bookmark not defined.
Lampiran 1 Sertifikat Magang.....	Error! Bookmark not defined.
Lampiran 2 Penilaian Prestasi Kinerja Magang .	Error! Bookmark not defined.
Lampiran 3 Dokumentasi Proses Magang.....	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Struktur Ogranisasi Hotel Tentrem Yogyakarta.....	6
Tabel 1.2 Struktur Organisasi <i>Main Kitchen</i> Hotel Tentrem Yogyakarta.....	6
Tabel 2.1 Rencana dan Penjadwalan Kerja	11
Tabel 2.2 Realisasi Pelaksana Magang	17

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Hotel Tentrem Yogyakarta.....	2
Gambar 1.2 Tentrem <i>Presidential Suite</i>	3
Gambar 1.3 Kayumanis <i>Coffee Shop</i>	3
Gambar 1.4 <i>Eboni Bar & Lounge</i>	3
Gambar 1.5 <i>Summer Palace</i>	4
Gambar 1.6 Gaharu Spa	4
Gambar 1.7 <i>Swimming Pool</i>	4
Gambar 1.8 Gaharu <i>Fitness Center</i>	4
Gambar 1.9 <i>Grarde Ballroom</i>	5
Gambar 1.10 <i>Kids Playground</i>	5

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Sertifikat Magang	6
Lampiran 2 Penilaian Prestasi Kinerja Magang.....	21
Lampiran 3 Dokumentasi Proses Magang	25

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dunia pendidikan khususnya di tingkat universitas bertujuan untuk mempersiapkan peserta didik memasuki dunia kerja. Namun kenyataan menunjukkan masih terdapat kesenjangan antara teori yang dipelajari di perguruan tinggi dengan praktik di dunia kerja. Hal ini sering menimbulkan tantangan, terutama bagi mahasiswa yang memasuki industri seperti perhotelan, yang memerlukan banyak profesionalisme, keterampilan, dan pengalaman praktis.

(Lestari & Lestari, 2023) berpendapat, program magang atau praktik kerja menyediakan kesempatan pembelajaran langsung dan pengalaman bagi mahasiswa. Melalui magang, mahasiswa dapat mengintegrasikan pengetahuan yang diperoleh secara teoritis dengan praktik dunia nyata di lapangan. Dalam konteks ini, program magang di Hotel Tentrem Yogyakarta menawarkan mahasiswa kesempatan bagus untuk mendapatkan pemahaman lebih dalam tentang operasi hotel yang kompleks dan dinamis, mulai dari layanan pelanggan hingga manajemen fasilitas hingga strategi manajemen hotel.

Industri perhotelan saat ini juga menghadapi tantangan yang besar seperti persaingan yang ketat dan perubahan kebutuhan pelanggan yang semakin beragam. Oleh karena itu, pengalaman magang di hotel bintang lima seperti Hotel Tentrem Yogyakarta sangat cocok untuk membantu mahasiswa memahami standar pelayanan yang tinggi, manajemen operasional yang efektif, dan cara menangani situasi tidak terduga yang sering muncul dalam aktivitas sehari-hari.

Program magang ini juga bertujuan untuk mengembangkan mahasiswa menjadi individu yang kompeten dan siap kerja, tidak hanya dalam keterampilan teknis tetapi juga soft skill seperti komunikasi, manajemen waktu dan kerja kelompok. Dengan demikian, program magang tidak hanya memberikan manfaat bagi mahasiswa dalam pengembangan pribadi tetapi juga memberikan kontribusi praktis terhadap peningkatan kualitas sumber daya manusia yang dibutuhkan di industri.

Melalui program magang di Hotel Tentrem Yogyakarta, mahasiswa diharapkan mampu menjembatani kesenjangan antara teori dan praktik, menerapkan ilmu yang diperoleh selama kuliah serta mengumpulkan pengalaman berharga yang dapat membantu mereka menghadapi dunia. pekerjaan.

1.2 Profil Mitra Magang

1.2.1 Profil

Salah satu dari lima hotel yang berada di Yogyakarta adalah Hotel Tentrem Yogyakarta. Hotel ini mengusung slogan “Tentrem di Hatimu”, yang berarti Kedamaian di Hatimu. Nama “Tentrem” diambil dari bahasa Jawa yang memiliki arti “damai” dan “tenang”, mencerminkan suasana yang ingin dihadirkan oleh hotel ini bagi para tamunya.

Hotel Tentrem Yogyakarta berlokasi strategis di Jalan P. Mangkubumi No. 72A, Cokrodiningratan, Kecamatan Jetis, Kota Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta. Lokasi ini hanya berjarak sekitar 10 kilometer dari Bandara Adisutjipto Yogyakarta dan 3 kilometer dari Tugu serta Malioboro, yang merupakan dua ikon wisata terdekat.



Gambar 1.1 Hotel Tentrem Yogyakarta

Fasilitas Hotel Tentrem Yogyakarta menawarkan berbagai fasilitas eksklusif untuk memenuhi kebutuhan tamu, di antaranya:

- a. **Kamar dan Suite Mewah:** Hotel ini memiliki 274 kamar dan *suite* dengan desain elegan yang dilengkapi fasilitas modern seperti *Wi-Fi*, *minibar*, dan layanan kamar 24 jam.



Gambar 1.2 Tentrem *Presidential Suite*

b. **Restoran dan Bar:**

- a) *Kayumanis Coffee Shop*: Menyajikan hidangan lokal dan internasional.



Gambar 1.3 *Kayumanis Coffee Shop*

- b) *Eboni Bar & Lounge*: Tempat santai dengan pilihan minuman dan makanan ringan.



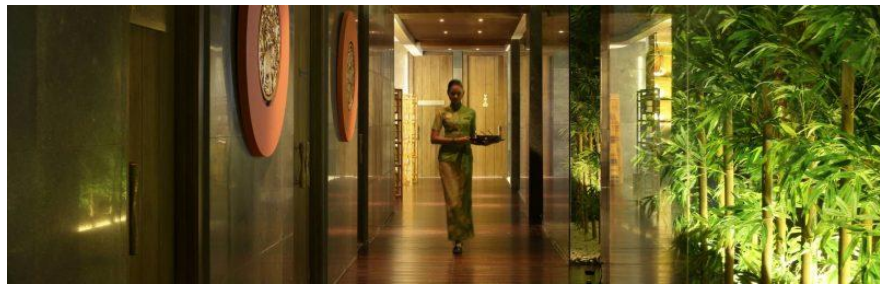
Gambar 1.4 *Eboni Bar & Lounge*

- c) *Summer Palace*: Konsep bersantap santai yang menyajikan pilihan masakan Cina yang terjangkau namun luar biasa lezat.



Gambar 1.5 *Summer Palace*

- c. **Kolam Renang dan Spa:** Kolam renang *outdoor* yang luas dan Gaharu Spa dengan berbagai layanan relaksasi dan kesehatan.



Gambar 1.6 Gaharu Spa



Gambar 1.7 *Swimming Pool*

- d. **Pusat Kebugaran dan *Jogging Track*:** Fasilitas olahraga modern untuk menjaga kebugaran tamu.



Gambar 1.8 Gaharu *Fitness Center*

- e. ***Ballroom* dan Ruang Pertemuan:** Ruang serbaguna dengan teknologi canggih untuk acara pernikahan, seminar, atau rapat bisnis.



Gambar 1.9 Avant – Grande *Ballroom*

- f. **Taman dan Area Bermain Anak:** Fasilitas untuk keluarga yang membawa anak-anak.

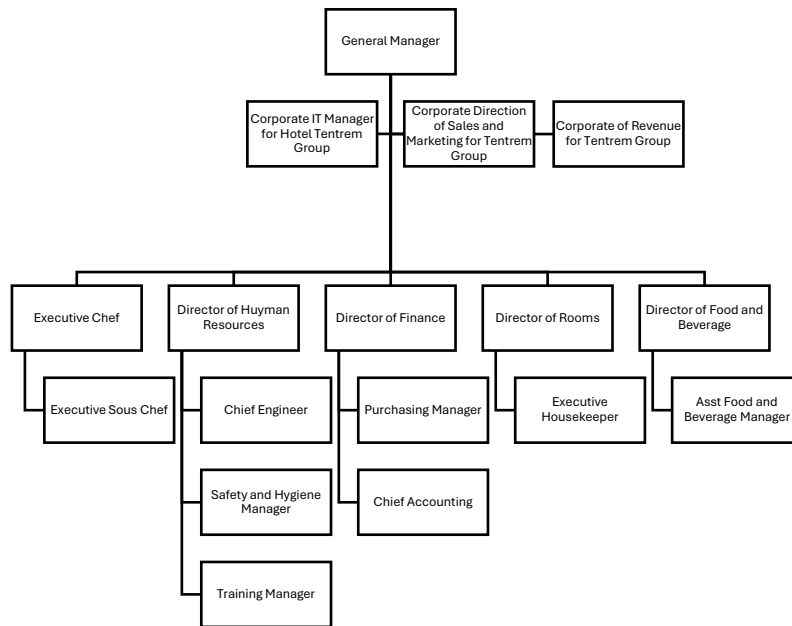


Gambar 1.10 *Kids Playground*

1.2.2 Visi dan Misi

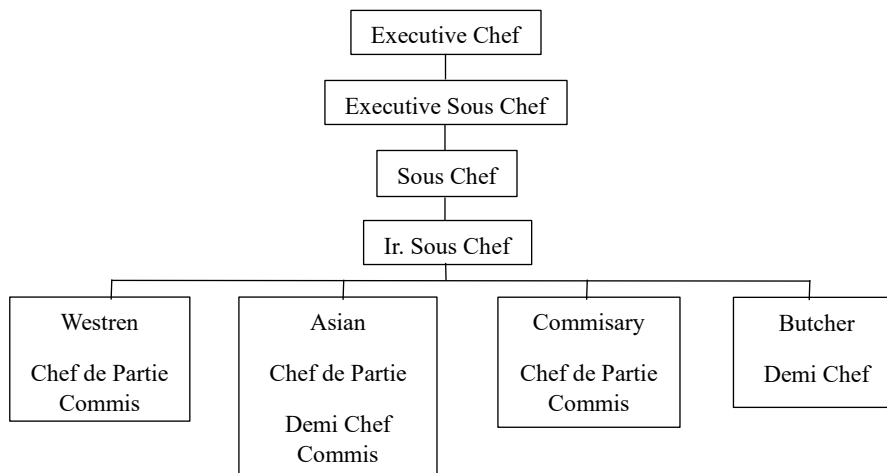
- a. **Visi:** Menjadi hotel terkemuka yang menawarkan pengalaman menginap terbaik dengan mengutamakan kehangatan dan keramahtamahan khas budaya Jawa.
- b. **Misi:**
 - a) Memberikan pelayanan unggul dengan standar internasional.
 - b) Mengintegrasikan elemen budaya lokal dalam setiap aspek layanan.
 - c) Menciptakan lingkungan kerja yang mendukung pengembangan kualitas sumber daya manusia.

1.2.3 Struktur Organisasi Hotel Tentrem Yogyakarta



Tabel 1.1 Struktur Organisasi Hotel Tentrem Yogyakarta

1.2.4 Struktur Organisasi *Main Kitchen* Hotel Tentrem Yogyakarta



Tabel 1.2 Struktur Organisasi Main Kitchen Hotel Tentrem Yogyakarta

1.3 Tujuan dan Manfaat Magang

Program magang dirancang untuk memberikan mahasiswa pengalaman langsung di dunia kerja, sekaligus menjembatani teori yang dipelajari di bangku kuliah dengan praktik nyata di lapangan. Tujuan dari program ini meliputi:

- a. Memperluas wawasan mahasiswa tentang operasional bisnis di industri perhotelan.

- b. Mengasah keterampilan profesional, seperti pengelolaan waktu, komunikasi, dan kerja sama dalam tim.
- c. Melatih kemampuan mahasiswa dalam menghadapi tantangan di tempat kerja dan menemukan solusi secara efektif.
- d. Menanamkan sikap profesional, seperti tanggung jawab, kedisiplinan, dan etika kerja.
- e. Membantu mahasiswa mempersiapkan diri untuk menghadapi dunia kerja setelah menyelesaikan pendidikan

1.3.1 Manfaat untuk Mahasiswa

- a. **Pengalaman Nyata:** Memberikan mahasiswa kesempatan untuk terlibat langsung dalam industri perhotelan pada bidang yang sesuai dengan studi mereka.
- b. **Peningkatan Keterampilan:** Membantu mahasiswa mengembangkan kemampuan teknis dan keterampilan pendukung, seperti pelayanan tamu dan pengelolaan operasional.
- c. **Jaringan Profesional:** Memberikan peluang untuk membangun hubungan dengan staf dan manajemen, yang berguna untuk karier di masa depan.
- d. **Pemahaman Dunia Kerja:** Membantu mahasiswa memahami kondisi dan peluang dalam industri, yang menjadi pedoman untuk merencanakan karier.
- e. **Daya Saing Karier:** Pengalaman magang menjadi nilai tambah dalam portofolio mahasiswa ketika melamar pekerjaan.

1.3.2 Manfaat untuk Mitra Magang

- a. **Tambahan Tenaga Kerja:** Mahasiswa magang dapat meringankan beban pekerjaan staf dengan menyelesaikan tugas-tugas tertentu.
- b. **Perspektif Baru:** Kehadiran mahasiswa dapat memberikan ide-ide segar yang berkontribusi dalam meningkatkan kinerja operasional.
- c. **Calon Karyawan Potensial:** Magang memberikan kesempatan bagi mitra untuk merekrut talenta baru dari mahasiswa berbakat.

- d. **Penguatan Reputasi:** Kerja sama dengan institusi pendidikan dapat memperkuat citra mitra magang sebagai perusahaan yang mendukung pengembangan SDM.

1.3.3 Manfaat untuk Institusi

- a. **Peningkatan Kurikulum:** Memberikan masukan untuk menyempurnakan kurikulum agar lebih relevan dengan kebutuhan industri.
- b. **Kerja Sama dengan Industri:** Meningkatkan hubungan institusi dengan dunia kerja, membuka lebih banyak peluang untuk mahasiswa dan alumni.
- c. **Citra Akademik:** Kesuksesan mahasiswa dalam program magang dapat meningkatkan nama baik program studi atau institusi di mata mitra.
- d. **Pengembangan Mahasiswa:** Membantu institusi dalam mempersiapkan mahasiswa yang lebih siap menghadapi dunia kerja.
- e. **Kontribusi Pengetahuan:** Institusi dapat memanfaatkan wawasan baru dari pengalaman mahasiswa untuk memperbarui materi pengajaran.

Program magang dengan tujuan yang terarah dan manfaat yang beragam ini menjadi sarana strategis untuk mengembangkan keterampilan mahasiswa, mendukung mitra industri, dan memperkuat reputasi institusi dalam menghasilkan lulusan yang berkualitas.

1.4 Waktu Pelaksanaan Magang

Program magang berlangsung selama 6 bulan, dimulai pada 10 Juli 2024 hingga 9 Januari 2024. Selama periode tersebut, mahasiswa mengikuti jadwal kerja yang telah ditentukan oleh pihak Hotel Tentrem Yogyakarta, disesuaikan dengan kebijakan dan kebutuhan operasional hotel.

Secara garis besar, jam kerja selama magang adalah sebagai berikut:

- a. **Hari Kerja:** Senin hingga Jumat (atau menyesuaikan dengan jadwal yang ditetapkan oleh hotel).
- b. **Jam Kerja:** Total jam kerja selama sehari yaitu 9 jam atau kadang kala lebih dari 9 jam dikarenakan *jobdesk* belum selesai, (sudah termasuk waktu istirahat yang telah diatur).

Pelaksanaan magang ini dirancang agar mahasiswa dapat memahami dinamika kerja di industri perhotelan yang penuh tantangan, sekaligus mengasah keterampilan sesuai bidang kerja yang mereka pilih.

BAB II PELAKSANAAN MAGANG

2.1 Posisi atau Bidang Kerja

Penulis menjalani program magang selama enam bulan di posisi *Food and Beverage Product* dengan rotasi bidang kerja setiap bulannya. Fokus utama pekerjaan penulis adalah di *Main Kitchen, Pastry, dan Banquet*.

Main Kitchen bertanggung jawab untuk menyiapkan berbagai hidangan, termasuk *buffet breakfast, lunch, dinner, dan a'la carte*.

Pastry dibagi menjadi beberapa bagian, seperti *a'la carte pastry, bakery, gelato room, dan chocolate room*. Penulis ditempatkan di *bakery room* untuk menjaga *stand breakfast*, di *gelato room*, serta di *chocolate room* untuk memenuhi kebutuhan produk *Cake Shop*.

Sementara itu, di *Banquet Kitchen*, penulis mendukung persiapan untuk acara-acara besar. Rotasi posisi dilakukan setiap beberapa bulan berdasarkan penugasan dari *Executive Chef*.

2.2 Pelaksanaan Kerja

Selama magang, penulis ditempatkan di berbagai *section*. Di *Main Kitchen*, penulis bertugas menjaga *stand buffet dinner*, seperti *stand sate, pizza, noodle, soto, dan masakan Indonesia (lincak)* di “Warung Mbak Tarti”, sambil mengenakan busana kebaya.

Setelah satu bulan, penulis dipindahkan ke *bakery room* untuk menjaga *stand breakfast* dengan menu jajanan pasar, juga mengenakan kebaya selama 14 hari. Selanjutnya, penulis ditempatkan di *gelato room* dan *chocolate room*, dengan tugas menyiapkan serta memproduksi kebutuhan untuk *Cake Shop Hotel Tentrem Yogyakarta* selama satu bulan.

Pada bulan-bulan terakhir hingga program selesai, penulis bekerja di *Banquet Kitchen*, bertugas menyiapkan *coffee break*, bahan makanan untuk *event, condiment* untuk setiap menu, serta melakukan *set-up* dan *closing buffet*. Penempatan di berbagai *section* memberikan penulis banyak pengalaman berharga, memungkinkan penulis mempelajari berbagai hal baru dan memahami cara kerja yang berbeda di setiap *section*.

2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja

Hotel Tentrem Yogyakarta menawarkan program magang selama enam bulan, yang berlangsung dari 10 Juli 2024 hingga 10 Januari 2025. Sistem penjadwalan kerja di Hotel Tentrem Yogyakarta ialah lima hari kerja dengan dua hari libur setiap minggunya. Setiap hari, peserta magang bekerja selama 8 jam dengan tambahan 1 jam untuk istirahat.

Hari Kerja	Senin – Jum’at atau menyesuaikan dengan kebutuhan operasional hotel.
Jam Kerja	14.00 s.d. 23.00 atau menyesuaikan dengan operasional hotel.

Tabel 2.1 Rencana dan Penjadwalan Kerja

2.4 Realisasi Pelaksanaan Magang

Hari ke-	Hari/Tanggal	Jenis Aktivitas	Tugas yang Diberikan	Pencapaian (<i>Output</i>)
1	13 Juli 2024	<i>Main Kitchen</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1) Menjaga <i>stand bakery breakfast</i> 2) <i>Cloasing breakfast</i> 3) <i>Prepare Lunch Buffet</i> 4) Menjaga <i>stand es teler</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Stand bakery berjalan lancar dan baik 2) Jobdesk tersusun dan selesai sesuai jam
2	14 Juli 2024	<i>Off</i>	-	-
3	Senin, 15 Juli 2024	<i>Main Kitchen</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1) Jaga <i>stand oval</i> 2) <i>Closing lunch dan dinner oval buffet</i> 3) <i>Prepare condiment sate, gorengan, pizza dan Warung Mbak Tarti</i> 4) Menjaga <i>stand Warung Mbak Tarti</i> 5) Menyelesaikan <i>jobdesk</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Menyelesaikan <i>jobdesk</i> dengan tersusun
4	Selasa, 16 Juli 2024	<i>Main Kitchen</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1) Jaga <i>stand oval</i> 2) <i>Closing lunch dan dinner oval buffet</i> 3) <i>Prepare condiment sate, gorengan, pizza dan Warung Mbak Tarti</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Menyelesaikan <i>jobdesk</i> dengan tersusun

			<ul style="list-style-type: none"> 4) Menjaga <i>stand</i> Warung Mbak Tarti 5) Menyelesaikan <i>jobdesk</i> 	
5	Rabu, 17 Juli 2024	<i>Main Kitchen</i>	<ul style="list-style-type: none"> 1) Jaga <i>stand oval</i> 2) <i>Closing lunch</i> dan <i>dinner oval buffet</i> 3) <i>Prepare condiment</i> sate, gorengan, pizza dan Warung Mbak Tarti 4) Menjaga <i>stand</i> Warung Mbak Tarti 5) Menyelesaikan <i>jobdesk</i> 	1) Menyelesaikan <i>jobdesk</i> dengan tersusun
6	Kamis, 18 Juli 2024	<i>Main Kitchen</i>	<ul style="list-style-type: none"> 1) Jaga <i>stand oval</i> 2) <i>Closing lunch</i> dan <i>dinner oval buffet</i> 3) <i>Prepare condiment</i> sate, gorengan, pizza dan Warung Mbak Tarti 4) Menjaga <i>stand</i> Warung Mbak Tarti 5) Menyelesaikan <i>jobdesk</i> 	1) Menyelesaikan <i>jobdesk</i> dengan tersusun
7	Jum'at, 19 Juli 2024	<i>Main Kitchen</i>	<ul style="list-style-type: none"> 1) Jaga <i>stand oval</i> 2) <i>Closing lunch</i> dan <i>dinner oval buffet</i> 3) <i>Prepare condiment</i> sate, gorengan, pizza dan Warung Mbak Tarti 4) Menjaga <i>stand</i> Warung Mbak Tarti 5) Menyelesaikan <i>jobdesk</i> 	1) Menyelesaikan <i>jobdesk</i> dengan tersusun
8	Sabtu, 20 Juli Juli 2024	<i>Main Kitchen</i>	<ul style="list-style-type: none"> 1) Jaga <i>stand oval</i> 2) <i>Closing lunch</i> dan <i>dinner oval buffet</i> 3) <i>Prepare condiment</i> sate, gorengan, pizza dan Warung Mbak Tarti 4) Menjaga <i>stand</i> Warung Mbak Tarti 5) Menyelesaikan <i>jobdesk</i> 	1) Menyelesaikan <i>jobdesk</i> dengan tersusun

9	Minggu, 21 Juli 2024	<i>Off</i>	-	-
10	Senin, 22 Juli 2024	<i>Main Kitchen</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1) Jaga <i>stand oval</i> 2) <i>Closing lunch</i> dan <i>dinner oval buffet</i> 3) <i>Prepare condiment</i> sate, gorengan, pizza dan Warung Mbak Tarti 4) Menjaga <i>stand</i> Warung Mbak Tarti 5) Menyelesaikan <i>jobdesk</i> 	1) Menyelesaikan <i>jobdesk</i> dengan tersusun
11	Selasa, 23 Juli 2024	<i>Main Kitchen</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1) Jaga <i>stand oval</i> 2) <i>Closing lunch</i> dan <i>dinner oval buffet</i> 3) <i>Prepare condiment</i> sate, gorengan, pizza dan Warung Mbak Tarti 4) Menjaga <i>stand</i> Warung Mbak Tarti 5) Menyelesaikan <i>jobdesk</i> 	1) Menyelesaikan <i>jobdesk</i> dengan tersusun
12	Rabu, 24 Juli 2024	<i>Main Kitchen</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1) Jaga <i>stand oval</i> 2) <i>Closing lunch</i> dan <i>dinner oval buffet</i> 3) <i>Prepare condiment</i> sate, gorengan, pizza dan Warung Mbak Tarti 4) Menjaga <i>stand</i> Warung Mbak Tarti 5) Menyelesaikan <i>jobdesk</i> 	1) Menyelesaikan <i>jobdesk</i> dengan tersusun
13	Kamis, 25 Juli 2024	<i>Main Kitchen</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1) Jaga <i>stand oval</i> 2) <i>Closing lunch</i> dan <i>dinner oval buffet</i> 3) <i>Prepare condiment</i> sate, gorengan, pizza dan Warung Mbak Tarti 4) Menjaga <i>stand</i> Warung Mbak Tarti 5) Menyelesaikan <i>jobdesk</i> 	1) Menyelesaikan <i>jobdesk</i> dengan tersusun
14	Jum'at, 26 Juli 2024	<i>Main Kitchen</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1) Jaga <i>stand oval</i> 	1) Menyelesaikan <i>jobdesk</i>

			<ul style="list-style-type: none"> 2) <i>Closing lunch dan dinner oval buffet</i> 3) <i>Prepare condiment sate, gorengan, pizza dan Warung Mbak Tarti</i> 4) <i>Menjaga stand Warung Mbak Tarti</i> 5) <i>Menyelesaikan jobdesk</i> 	dengan tersusun
15	Sabtu, 27 Juli 2024	<i>Main Kitchen</i>	<ul style="list-style-type: none"> 1) <i>Jaga stand oval</i> 2) <i>Closing lunch dan dinner oval buffet</i> 3) <i>Prepare condiment sate, gorengan, pizza dan Warung Mbak Tarti</i> 4) <i>Menjaga stand Warung Mbak Tarti</i> 5) <i>Menyelesaikan jobdesk</i> 	1) Menyelesaikan <i>jobdesk</i> dengan tersusun
16	Minggu, 28 Juli 2024	<i>Off</i>	-	-
17	Senin, 29 Juli 2024	<i>Main Kitchen</i>	<ul style="list-style-type: none"> 1) <i>Jaga stand oval</i> 2) <i>Closing lunch dan dinner oval buffet</i> 3) <i>Prepare condiment sate, gorengan, pizza dan Warung Mbak Tarti</i> 4) <i>Menjaga stand Warung Mbak Tarti</i> 5) <i>Menyelesaikan jobdesk</i> 	1) Menyelesaikan <i>jobdesk</i> dengan tersusun
18	Selasa, 30 Juli 2024	<i>Main Kitchen</i>	<ul style="list-style-type: none"> 1) <i>Jaga stand oval</i> 2) <i>Closing lunch dan dinner oval buffet</i> 3) <i>Prepare condiment sate, gorengan, pizza dan Warung Mbak Tarti</i> 4) <i>Menjaga stand Warung Mbak Tarti</i> 5) <i>Menyelesaikan jobdesk</i> 	1) Menyelesaikan <i>jobdesk</i> dengan tersusun
19	Rabu, 31 Juli 2024	<i>Main Kitchen</i>	<ul style="list-style-type: none"> 1) <i>Jaga stand oval</i> 2) <i>Closing lunch dan dinner oval buffet</i> 	1) Menyelesaikan <i>jobdesk</i>

			<ul style="list-style-type: none"> 3) <i>Prepare condiment sate, gorengan, pizza dan Warung Mbak Tarti</i> 4) <i>Menjaga stand Warung Mbak Tarti</i> 5) <i>Menyelesaikan jobdesk</i> 	dengan tersusun
20	Kamis, 1 Agustus 2024	<i>Main Kitchen</i>	<ul style="list-style-type: none"> 1) <i>Jaga stand oval</i> 2) <i>Closing lunch dan dinner oval buffet</i> 3) <i>Prepare condiment sate, gorengan, pizza dan Warung Mbak Tarti</i> 4) <i>Menjaga stand Warung Mbak Tarti</i> 5) <i>Menyelesaikan jobdesk</i> 	1) Menyelesaikan <i>jobdesk</i> dengan tersusun
21	Jum'at, 2 Agustus 2024	<i>Main Kitchen</i>	<ul style="list-style-type: none"> 1) <i>Jaga stand oval</i> 2) <i>Closing lunch dan dinner oval buffet</i> 3) <i>Prepare condiment sate, gorengan, pizza dan Warung Mbak Tarti</i> 4) <i>Menjaga stand Warung Mbak Tarti</i> 5) <i>Menyelesaikan jobdesk</i> 	1) Menyelesaikan <i>jobdesk</i> dengan tersusun
22	Sabtu, 3 Agustus 2024	<i>Main Kitchen</i>	<ul style="list-style-type: none"> 1) <i>Jaga stand oval</i> 2) <i>Closing lunch dan dinner oval buffet</i> 3) <i>Prepare condiment sate, gorengan, pizza dan Warung Mbak Tarti</i> 4) <i>Menjaga stand Warung Mbak Tarti</i> 5) <i>Menyelesaikan jobdesk</i> 	1) Menyelesaikan <i>jobdesk</i> dengan tersusun
23	Minggu, 4 Agustus 2024	<i>Off</i>	-	-
24	Senin, 5 Juli 2024	<i>Main Kitchen</i>	<ul style="list-style-type: none"> 1) <i>Jaga stand oval</i> 2) <i>Closing lunch dan dinner oval buffet</i> 	1) Menyelesaikan <i>jobdesk</i> dengan tersusun

			<ul style="list-style-type: none"> 3) <i>Prepare condiment sate, gorengan, pizza dan Warung Mbak Tarti</i> 4) <i>Menjaga stand Warung Mbak Tarti</i> 5) <i>Menyelesaikan jobdesk</i> 	
25	Selasa, 6 Agustus 2024	<i>Main Kitchen</i>	<ul style="list-style-type: none"> 1) <i>Jaga stand oval</i> 2) <i>Closing lunch dan dinner oval buffet</i> 3) <i>Prepare condiment sate, gorengan, pizza dan Warung Mbak Tarti</i> 4) <i>Menjaga stand Warung Mbak Tarti</i> 5) <i>Menyelesaikan jobdesk</i> 	1) Menyelesaikan <i>jobdesk</i> dengan tersusun
26	Rabu, 7 Agustus 2024	<i>Main Kitchen</i>	<ul style="list-style-type: none"> 1) <i>Jaga stand oval</i> 2) <i>Closing lunch dan dinner oval buffet</i> 3) <i>Prepare condiment sate, gorengan, pizza dan Warung Mbak Tarti</i> 4) <i>Menjaga stand Warung Mbak Tarti</i> 5) <i>Menyelesaikan jobdesk</i> 	1) Menyelesaikan <i>jobdesk</i> dengan tersusun
27	Kamis, 8 Agustus 2024	<i>Main Kitchen</i>	<ul style="list-style-type: none"> 1) <i>Jaga stand oval</i> 2) <i>Closing lunch dan dinner oval buffet</i> 3) <i>Prepare condiment sate, gorengan, pizza dan Warung Mbak Tarti</i> 4) <i>Menjaga stand Warung Mbak Tarti</i> 5) <i>Menyelesaikan jobdesk</i> 	1) Menyelesaikan <i>jobdesk</i> dengan tersusun
28	Jum'at, 9 Agustus 2024	<i>Main Kitchen</i>	<ul style="list-style-type: none"> 1) <i>Jaga stand oval</i> 2) <i>Closing lunch dan dinner oval buffet</i> 3) <i>Prepare condiment sate, gorengan, pizza dan Warung Mbak Tarti</i> 	1) Menyelesaikan <i>jobdesk</i> dengan tersusun

			4) Menjaga <i>stand</i> Warung Mbak Tarti 5) Menyelesaikan <i>jobdesk</i>	
29	Sabtu, 10 Agustus 2024	<i>Off</i>	-	-
30	Minggu, 11 Agustus 2024	<i>Off</i>	-	-

Tabel 2.1 Rencana dan Penjadwalan Kerja

BAB III

EVALUASI PELAKSANAAN DAN ANALISIS KEGIATAN

3.1 Evaluasi Pelaksanaan Kegiatan

- a. Faktor Pendukung
 - a) Fasilitas Makan: Mahasiswa mendapatkan fasilitas makan selama magang, yang membantu memenuhi kebutuhan sehari-hari.
 - b) Loker Pribadi: Tersedianya loker pribadi untuk menyimpan barang-barang membuat kegiatan kerja lebih nyaman dan terorganisir.
- b. Faktor Penghambat
 - a) Jadwal Kerja yang Sering Berubah: Perubahan jadwal secara mendadak menyulitkan mahasiswa dalam mengatur waktu.
 - b) Lembur (*Overtime*): Beban kerja tambahan di luar jam kerja reguler tanpa kejelasan kompensasi.
 - c) Waktu Istirahat Tidak Konsisten: Kadang mahasiswa mendapatkan waktu istirahat, tetapi di beberapa kesempatan tidak tersedia.
 - d) Tidak Ada Akomodasi dan Transportasi: Ketidakhadiran fasilitas ini meningkatkan pengeluaran pribadi mahasiswa.
 - e) Tidak Ada Gaji atau *Honorarium*: Ketiadaan kompensasi finansial menambah tantangan dalam mendukung kebutuhan sehari-hari.
 - f) *Partner* Kurang Mendukung: Rekan kerja kurang kooperatif sehingga memengaruhi kelancaran kerja tim.

3.2 Analisis Pelaksanaan Kegiatan

Solusi terhadap Penghambat

- a. Manajemen Waktu: Membuat jadwal harian pribadi untuk mengatasi perubahan jadwal kerja yang sering terjadi.
- b. Diskusi dengan Atasan: Mengkomunikasikan kebutuhan akan waktu istirahat dan fleksibilitas kerja untuk menjaga produktivitas.
- c. Adaptasi Diri: Berusaha menyesuaikan dengan ritme kerja, budaya kerja, dan lingkungan sekitar untuk mengurangi miskomunikasi.
- d. Kolaborasi Tim: Meningkatkan komunikasi dengan *partner* kerja untuk menciptakan sinergi yang lebih baik.

- e. Pengelolaan Keuangan: Mengatur pengeluaran secara lebih efisien untuk mengatasi ketiadaan transportasi dan akomodasi dari pihak hotel.
- f. Peningkatan *Soft-Skill*: Mengembangkan keterampilan interpersonal untuk memperbaiki hubungan kerja dengan rekan dan atasan.

3.3 Refleksi Diri

- a. Hal Positif dari Perkuliahan: Selama kuliah, penulis telah mempelajari berbagai alat dan bahan yang sering digunakan di industri perhotelan. Hal ini memudahkan penulis saat menjalankan tugas di hotel karena telah memiliki dasar teori yang relevan.
- b. Kekurangan *Soft-Skill*: Di awal masa magang, penulis mengalami kesulitan dalam beradaptasi dengan lingkungan kerja baru. Miskomunikasi atau kesalahpahaman terjadi, terutama karena perbedaan budaya dan bahasa.
- c. Kemampuan yang Ditemukan: Selama magang, penulis menyadari bahwa penulis memiliki jiwa kepemimpinan yang baik. Hal ini diakui oleh atasan melalui evaluasi kerja yang penulis terima.
- d. Rencana Pengembangan Diri:
 - a) Penulis akan mengintrospeksi diri untuk memperbaiki kekurangan yang ada.
 - b) Penulis berencana mencari pengalaman baru dengan bekerja di lingkungan yang lebih menantang selama beberapa waktu.
 - c) Setelah memperoleh pengalaman yang cukup, penulis akan memulai bisnis sendiri di bidang yang sesuai dengan minat dan kemampuan penulis.

BAB IV PENUTUP

4.1 Kesimpulan

Setelah menyelesaikan program magang di Hotel Tentrem Yogyakarta, penulis memperoleh pengalaman berharga yang memperkaya pengetahuan penulis tentang industri perhotelan. Proses magang ini memungkinkan mahasiswa memperoleh wawasan nyata tentang dinamika kerja lapangan, khususnya di bidang operasi perhotelan. Secara teori, ilmu yang diperoleh dalam perkuliahan seperti manajemen perhotelan, layanan pelanggan, dan manajemen operasional sangat penting untuk kebutuhan di lapangan.

Namun, ada beberapa perbedaan penting, terutama dalam aplikasi profesional yang memerlukan kemampuan beradaptasi dengan situasi dinamis, seperti perubahan jadwal kerja, tekanan pekerjaan, dan interaksi dengan kolega dan tamu. bisnis.

Keterampilan seperti komunikasi *interpersonal*, kerja sama tim, dan manajemen waktu merupakan aspek penting yang semakin ditingkatkan selama magang. Selain itu, pengalaman ini juga menunjukkan bahwa tantangan yang ada di bidang ini sering kali membutuhkan solusi kreatif yang tidak hanya didorong oleh teori, namun juga oleh intuisi dan pengambilan keputusan yang cepat.

4.1 Saran

- a. Tentang Tentrem Hotel Yogyakarta
 - a) Memberikan jadwal kerja yang lebih konsisten untuk memudahkan mahasiswa mengatur waktu dan pemeliharaannya produktivitas.
 - b) Pertimbangkan untuk menyediakan fasilitas tambahan, seperti akomodasi atau transportasi, untuk mendukung pengelolaan program magang yang baik.
 - c) Untuk menunjang suksesnya program magang, pihak hotel harus menjaga konsistensi dalam ketersediaan *department* atau *section* yang ditawarkan kepada mahasiswa. Hal ini penting untuk menjamin kesesuaian antara minat mahasiswa, bidang studi dan kebutuhan industri.
- b. Untuk institusi pendidikan (*Sages Academy*)

- a) Menyediakan program pengembangan keterampilan lunak, seperti pelatihan komunikasi, kepemimpinan, dan manajemen konflik.
- b) Memperluas kerjasama dengan industri perhotelan yang berbeda sehingga siswa memiliki lebih banyak pilihan lokasi magang yang sesuai dengan minat dan bidang studi mereka.
- c. Bagi mahasiswa yang sedang magang
 - a) Persiapkan mental dan fisik, mengingat dunia kerja memiliki ritme yang berbeda dengan pelajaran.
 - b) Mengembangkan kemampuan beradaptasi, baik dengan lingkungan kerja, budaya perusahaan, dan dinamika tim.
 - c) Anggaphlah setiap tantangan sebagai peluang baginya belajar dan berkembang dan jangan ragu untuk bertanya atau meminta bantuan ketika mengalami kesulitan.

Kesimpulan ini diharapkan dapat menjadi acuan untuk perbaikan program magang kedepannya, baik dari pihak mahasiswa, lembaga pendidikan maupun industri. Pengalaman praktis ini memberikan pembelajaran berharga yang tidak hanya berdampak pada pengembangan keterampilan profesional, namun juga membentuk karakter lebih siap menghadapi dunia kerja.

Acuan untuk perbaikan program magang kedepannya, baik dari pihak mahasiswa, lembaga pendidikan maupun industri. Pengalaman praktis ini memberikan pembelajaran berharga yang tidak hanya berdampak pada pengembangan keterampilan profesional, namun juga membentuk karakter lebih siap menghadapi dunia kerja.

DAFTAR PUSTAKA

- Lestari, D. A., & Lestari, A. D. (2023). Manajemen Pelaksanaan Merdeka Belajar Kampus Merdeka - Program Magang Atau Praktik Kerja. *Lentera : Jurnal Kajian Bidang Pendidikan Dan Pembelajaran*, 3(1). <https://doi.org/10.56393/lentera.v2i4.1293>