

LAPORAN MAGANG
DI WARISAN RASA SURABAYA DAN SAGES
INTERNATIONAL INDUSTRIAL VISIT DI TAIWAN



Disusun oleh:
Jennifer Bernessa Kuncoro
NIM 22110035

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER
AKADEMI SAGES
2024

LAPORAN MAGANG

DI WARISAN RASA SURABAYA



Disusun oleh:
Jennifer Bernessa Kuncoro
NIM 22110035

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER
AKADEMI SAGES
2024

LEMBAR PENGESAHAN
INTERNSHIP

Nama Mitra Magang : Warisan Rasa Surabaya

Lokasi : Gubeng Kertajaya VIA No.43

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

Nama : Jennifer Bernessa Kuncoro

NIM : 22110035

Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku, pada hari Kamis, 20 Februari 2025.

Surabaya, 20 Februari 2025

Disetujui oleh:

Pembimbing Lapangan,

Dosen Pembimbing,



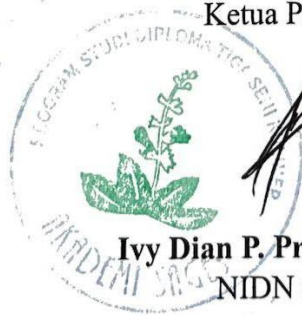
Jennifer Bernessa Kuncoro
Pemilik



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

Disahkan oleh:

Ketua Program Studi,



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

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Jennifer Bernessa Kuncoro
NIM : 22110035
Program Studi : D3 Seni Kuliner
Judul : Laporan Magang Di Warisan Rasa Surabaya

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.

Surabaya, 20 Februari 2025

Yang Menyatakan,



Jennifer Bernessa Kuncoro
NIM 22110035

KATA PENGANTAR

Pertama-tama, penulis ingin mengucapkan puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan penyertaan-Nya sehingga laporan prakerin ini dapat diselesaikan dengan baik. Laporan ini berisi kegiatan penulis selama menjalani masa *internship* di Warisan Rasa Surabaya

Selama penyusunan laporan ini, penulis menghadapi berbagai kendala. Namun, berkat dukungan dari banyak pihak, laporan ini dapat diselesaikan. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada:

1. Ivy Dian Puspitasari P, S.T.P , M.P. selaku Ketua Program Studi Diploma Tiga Seni Kuliner Akademi Sages yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menyelesaikan laporan ini,
2. Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M. sebagai dosen pembimbing, atas bimbingan, arahan, dan dukungannya selama program berlangsung.
3. Kedua orang tua, teman-teman dan pihak lain yang telah membantu dan memberikan semangat kepada penulis selama proses penulisan laporan ini.

Penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam penyelesaian laporan prakerin ini. Mohon maaf atas kata-kata yang kurang berkenan. Penulis berharap saran dan masukan dari pembaca dapat diterima dengan hati terbuka, dan semoga laporan ini bermanfaat bagi semua pihak yang berkepentingan.

Surabaya, 20 Februari 2025



Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Profil Mitra Magang.....	1
1.3 Tujuan dan Manfaat Magang.....	3
1.4 Waktu Pelaksanaan Magang.....	5
BAB II PELAKSANAAN MAGANG	6
2.1 Posisi/ Bidang kerja.....	6
2.2 Pelaksanaan Kerja.....	6
2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja.....	7
2.4 Realisasi Pelaksanaan Magang.....	7
BAB III EVALUASI PELAKSANAAN DAN ANALISIS KEGIATAN	19
3.1 Analisis Pelaksanaan Kegiatan.....	19
3.2 Evaluasi Pelaksanaan Kegiatan.....	19
3.3 Refleksi Diri.....	19
BAB IV PENUTUP	21
4.1 Kesimpulan.....	21
4.2 Saran.....	21
DAFTAR PUSTAKA	22
LAMPIRAN	23

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1.....	7
----------------	---

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Dokumentasi di Tempat Magang.....	23
Lampiran 2 Lembar Konsultasi Magang.....	24
Lampiran 3 Lembar Penilaian Kinerja Magang.....	25

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Program Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM) yang digagas oleh Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi memberikan peluang bagi mahasiswa untuk mendapatkan pengalaman belajar yang lebih luas dan relevan dengan dunia kerja (Inspektorat Jenderal Kementerian Pendidikan, 2023). Salah satu kegiatan unggulan dalam program ini adalah wirausaha, yang dirancang untuk mendorong mahasiswa mengembangkan kemampuan berbisnis secara mandiri dengan mengaplikasikan ilmu yang telah dipelajari di bangku kuliah (Aditya, 2022). Dalam bidang kuliner, wirausaha menjadi peluang besar karena sektor ini terus berkembang seiring meningkatnya kebutuhan masyarakat akan makanan berkualitas dan inovatif (DKUKM, 2024). Dengan memanfaatkan program MBKM, mahasiswa tidak hanya dapat belajar langsung tentang manajemen usaha, pemasaran, dan inovasi produk, tetapi juga memahami tantangan yang ada di industri kuliner secara lebih mendalam (STIEBP, 2019).

Kegiatan berwirausaha melalui program MBKM ini memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk mengembangkan ide bisnis kuliner, mulai dari tahap perencanaan, produksi, hingga pemasaran (Bhinneka, 2024). Selain itu, mahasiswa juga dilatih untuk berpikir kreatif, inovatif, dan adaptif terhadap perubahan pasar, sekaligus memperkuat kemampuan komunikasi dan jaringan profesional. Laporan ini disusun sebagai dokumentasi atas seluruh proses dan pengalaman dalam berwirausaha di bidang kuliner selama mengikuti program MBKM (UII, 2024). Laporan ini juga bertujuan untuk mengevaluasi keberhasilan program, mengidentifikasi tantangan yang dihadapi, serta memberikan rekomendasi untuk pengembangan usaha di masa mendatang.

1.2 Profil Usaha Magang

Warisan Rasa adalah usaha catering yang penulis dirikan pada tanggal 4 November 2024 beralamat di Gubeng Kertajaya VI A No. 43 Surabaya. Warisan Rasa mengusung konsep pelestarian cita rasa tradisional nusantara menghadirkan hidangan yang terinspirasi dari resep turun-temurun, Setiap menu dirancang

sesuai dengan moto penulis yaitu “Mewariskan Tradisi, Menyajikan Kenangan,” yang berarti menghadirkan cita rasa khas Indonesia yang mengingatkan pada kehangatan masakan ibu sehingga membawa pelanggan merasakan nostalgia dan kekayaan budaya kuliner Nusantara.

Warisan Rasa saat ini beroperasi dengan fasilitas rumahan yang sederhana namun fungsional. Fasilitas ini mencakup dapur utama yang dilengkapi dengan peralatan memasak standar, area penyimpanan bahan baku yang higienis, dan ruang khusus untuk pengemasan. Meskipun masih berbasis di rumah, Warisan Rasa menjaga standar kebersihan dan kualitas dalam setiap proses, mulai dari persiapan bahan, pengolahan masakan, hingga penyajian.

Dalam pengantaran, Warisan Rasa bekerja sama dengan jasa kurir lokal atau menyediakan layanan pengantaran mandiri untuk menjaga ketepatan waktu dan kualitas makanan saat sampai di tangan pelanggan. Seiring perkembangan usaha, fasilitas ini akan terus ditingkatkan untuk melayani kebutuhan pelanggan dengan lebih baik.

1.2.1 Visi

Menjadi usaha catering terpercaya yang melestarikan cita rasa autentik masakan khas Indonesia, menghadirkan pengalaman kuliner yang mengingatkan pada kehangatan masakan ibu di setiap hidangan.

1.2.2 Misi

1. Menyediakan hidangan berkualitas dengan cita rasa tradisional khas Indonesia yang otentik.
2. Menggunakan bahan baku segar dan alami untuk menjaga keaslian rasa serta kualitas makanan.
3. Memberikan pelayanan yang ramah, profesional, dan tepat waktu kepada pelanggan.
4. Mengedepankan kebersihan dan standar higienis dalam seluruh proses produksi makanan.
5. Mendukung pelestarian kuliner nusantara dengan terus menghadirkan menu-menu khas yang mencerminkan kekayaan budaya Indonesia.

1.2.3 Struktur Organisasi

Warisan Rasa merupakan usaha kuliner rumahan yang saat ini dikelola secara mandiri oleh satu individu. Seluruh fungsi operasional, mulai dari perencanaan, produksi, hingga pemasaran, dijalankan sendiri oleh pemilik usaha. Struktur organisasi berikut menggambarkan pembagian peran dan tanggung jawab yang diemban:

1. Pimpinan Usaha: Bertanggung jawab untuk mengambil keputusan strategis, merancang visi dan misi usaha, serta menentukan arah pengembangan bisnis.
2. Manajer Operasional: Mengelola aktivitas harian usaha, termasuk pengadaan bahan baku, penjadwalan produksi, dan pengawasan kualitas makanan.
3. Kepala Produksi dan Koki Utama: Menyusun menu, mengolah makanan, memastikan cita rasa sesuai standar, serta menjaga kebersihan dapur.
4. Manajer Pemasaran dan Penjualan: Menangani promosi usaha melalui media sosial, menjalin komunikasi dengan pelanggan, serta menyusun strategi pemasaran.
5. Keuangan dan Administrasi: Mengelola pencatatan keuangan, membuat laporan pemasukan dan pengeluaran, serta mengatur anggaran usaha.
6. Layanan Pelanggan: Menangani pesanan pelanggan, memberikan informasi produk, dan memastikan kepuasan pelanggan.
7. Logistik dan Pengiriman: Mengemas dan mengantarkan pesanan ke pelanggan dengan memastikan kualitas makanan tetap terjaga selama proses pengiriman.

Meski seluruh peran ini dijalankan oleh satu individu, pembagian tanggung jawab tersebut membantu memastikan setiap aspek operasional usaha berjalan secara terorganisir. Di masa mendatang, seiring dengan pertumbuhan usaha, struktur ini dapat dikembangkan dengan melibatkan tim atau mitra kerja untuk mendukung keberlanjutan dan efisiensi usaha.

1.3 Tujuan dan Manfaat Magang

1.3.1 Tujuan Magang

Tujuan utama dari program magang ini adalah untuk memberikan pengalaman praktis kepada mahasiswa dalam memahami operasional dan manajemen bisnis secara langsung, khususnya di bidang kuliner. Melalui magang,

mahasiswa dapat mengasah kemampuan dalam mengelola bahan baku, produksi, pemasaran, hingga distribusi produk kuliner. Selain itu, magang bertujuan untuk melatih kreativitas dan inovasi dalam menciptakan produk makanan baru yang sesuai dengan kebutuhan pasar. Mahasiswa juga diberikan kesempatan untuk memahami tantangan dan peluang yang ada di industri kuliner, seperti menjaga kualitas produk, strategi pemasaran, dan kepuasan pelanggan.

Dalam konteks magang di Warisan Rasa, mahasiswa diharapkan dapat belajar bagaimana menghadirkan cita rasa khas Indonesia yang autentik, terinspirasi dari kehangatan masakan tradisional. Pengalaman ini tidak hanya memberikan pemahaman praktis tentang pengelolaan usaha kuliner berbasis rumahan, tetapi juga mendukung pelestarian kuliner nusantara. Melalui keterlibatan langsung dalam operasional Warisan Rasa, mahasiswa dapat mengembangkan keterampilan wirausaha dan membangun jiwa inovatif yang relevan untuk masa depan.

1.3.2 Manfaat untuk Mahasiswa

1. Mahasiswa mendapatkan pengalaman langsung di dunia kerja yang relevan dengan bidang studi mereka.
2. Melatih keterampilan teknis, manajerial, dan interpersonal yang berguna dalam karier masa depan.
3. Memperluas koneksi profesional melalui interaksi dengan rekan kerja, mentor, dan praktisi industri.
4. Memberikan gambaran nyata tentang tantangan dan peluang di industri terkait.
5. Menambah kepercayaan diri dan kesiapan mahasiswa untuk memasuki dunia kerja.

1.3.3 Manfaat untuk Mitra Magang

1. Mendapatkan kontribusi dari mahasiswa sebagai tenaga tambahan yang bersemangat dan kreatif.
2. Mahasiswa sering membawa perspektif segar dan ide-ide baru yang dapat menginspirasi pengembangan usaha.

3. Memiliki kesempatan untuk merekrut lulusan berkualitas yang telah memahami kebutuhan perusahaan.
4. Memperkuat hubungan dengan lembaga pendidikan, membuka peluang kerja sama jangka panjang.

1.3.4 Manfaat untuk Institusi

1. Membuktikan keberhasilan institusi dalam menyiapkan mahasiswa yang siap kerja.
2. Memperkuat kemitraan dengan berbagai sektor industri untuk mendukung program pendidikan.
3. Mendapatkan umpan balik untuk menyempurnakan kurikulum agar sesuai dengan kebutuhan pasar kerja.
4. Memenuhi tujuan Merdeka Belajar Kampus Merdeka yang memberikan pengalaman kerja nyata kepada mahasiswa.

1.4 Waktu Pelaksanaan Magang

Penulis memulai magang di Warisan Rasa dari 4 November 2024 - 03 Februari 2025 sebagai usaha kuliner rumahan yang dikelola secara mandiri, jam kerja di Warisan Rasa bersifat fleksibel. Waktu kerja disesuaikan dengan kebutuhan operasional, seperti pengolahan bahan baku, produksi makanan, dan pengemasan pesanan, serta mempertimbangkan jadwal pesanan dari pelanggan.

Fleksibilitas ini memungkinkan pemilik usaha untuk lebih responsif terhadap permintaan pelanggan, terutama untuk pesanan yang memerlukan penyesuaian waktu tertentu. Secara umum, aktivitas utama dilakukan pada:

- Pagi Hari: Persiapan bahan baku dan produksi awal.
- Siang hingga Sore: Pengemasan dan pengantaran pesanan.
- Malam Hari: Evaluasi harian, pencatatan keuangan, dan perencanaan pesanan berikutnya.

Dengan jam kerja yang tidak terikat oleh waktu tetap, Warisan Rasa dapat memberikan layanan yang optimal kepada pelanggan tanpa mengabaikan efisiensi operasional usaha.

BAB II

PELAKSANAAN MAGANG

2.1 Posisi/Bidang Kerja

Dalam Warisan Rasa, penulis sebagai pemilik usaha menjalankan seluruh bidang kerja yang meliputi manajemen dan kepemimpinan, produksi dan pengolahan makanan, pengadaan bahan baku, serta logistik pengiriman. Selain itu, pemilik juga bertanggung jawab dalam pemasaran dan layanan pelanggan, menciptakan strategi promosi, serta memastikan kepuasan pelanggan. Aspek keuangan dan administrasi juga dikelola secara langsung, mencatat pemasukan dan pengeluaran, serta mengatur anggaran usaha. Semua bidang ini dijalankan dengan fleksibilitas waktu yang menyesuaikan dengan kebutuhan operasional dan pesanan pelanggan, memastikan kelancaran dan kualitas layanan yang optimal.

2.2 Pelaksanaan Kerja

Pelaksanaan kerja di Warisan Rasa dilakukan dengan pendekatan yang fleksibel dan terorganisir, meskipun seluruh operasional usaha dijalankan oleh satu individu. Proses dimulai dengan pengadaan bahan baku berkualitas yang dilakukan secara rutin untuk memastikan ketersediaan bahan yang segar. Setelah bahan tersedia, produksi dilakukan dengan mengolah bahan menjadi hidangan yang sesuai dengan standar resep yang telah ditentukan. Selanjutnya, setiap pesanan diproses dengan memperhatikan waktu dan kualitas pengemasan, agar tetap menjaga cita rasa dan kebersihan produk.

Selain itu, pemasaran dan komunikasi dengan pelanggan dilakukan melalui berbagai saluran, terutama media sosial dan kontak langsung untuk menerima pesanan. Pengiriman pesanan dilakukan dengan memperhatikan ketepatan waktu dan kualitas hidangan agar tetap terjaga. Dalam setiap langkah, pemilik usaha memastikan bahwa seluruh aspek operasional berjalan dengan efisien, sesuai dengan jadwal yang fleksibel dan kebutuhan pelanggan.

2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja

Periode magang penulis di Warisan Rasa dari tanggal **04 November 2024** hingga **04 Februari 2025** dengan jam kerja yang fleksibel kecuali akhir pekan.

2.4 Realisasi Pelaksanaan Magang

Tabel 2.1 Realisasi Pelaksanaan Magang

Hr ke-	Hari/Tanggal	Jenis Aktivitas	Tugas yang Diberikan	Pencapaian (Output)
1	Senin, 04 November 2024	Memasak, memastikan kualitas rasa dan tampilan, mengirimkan pesanan tepat waktu.	Membuat nasi ayam geprek (nasi putih, ayam geprek, sambal bawang dan ketimun).	Mengirimkan kotak pesanan tepat waktu.
2	Selasa, 05 November 2024	Memasak, memastikan kualitas rasa dan tampilan, mengirimkan pesanan tepat waktu.	Membuat kari ayam (nasi putih, kari ayam, tahu-tempe dan sambal).	Mengirimkan kotak pesanan tepat waktu.
3	Rabu, 06 November 2024	Memasak, memastikan kualitas rasa dan tampilan, mengirimkan pesanan tepat waktu.	Membuat udang goreng sambal hijau (nasi putih, udang goreng sambal hijau pete dan cah buncis).	Mengirimkan kotak pesanan tepat waktu.
4	Kamis, 07 November 2024	Memasak, memastikan kualitas rasa dan tampilan, mengirimkan pesanan tepat waktu.	Membuat gulai ayam (nasi putih, gulai ayam dan kerupuk).	Mengirimkan kotak pesanan tepat waktu.
5	Jumat, 08 November 2024	Memasak, memastikan kualitas rasa dan tampilan, mengirimkan pesanan tepat waktu.	Membuat ayam goreng dan sayur asem (nasi putih, ayam goreng bumbu kuning, sayur asem, tahu-tempe dan sambal).	Mengirimkan kotak pesanan tepat waktu.
6	Sabtu, 09	Tidak melayani pesanan.		

	November 2024			
7	Minggu, 10 November 2024	Tidak melayani pesanan.		
8	Senin, 11 November 2024	Memasak, memastikan kualitas rasa dan tampilan, mengirimkan pesanan tepat waktu.	Membuat ayam woku (nasi putih, ayam woku dan kerupuk).	Mengirim- kan kotak pesanan tepat waktu.
9	Selasa, 12 November 2024	Memasak, memastikan kualitas rasa dan tampilan, mengirimkan pesanan tepat waktu.	Membuat sup sayur (nasi putih, sup sayur ayam, perkedel dan sambal).	Mengirim- kan kotak pesanan tepat waktu.
10	Rabu, 13 November 2024	Memasak, memastikan kualitas rasa dan tampilan, mengirimkan pesanan tepat waktu.	Membuat garang asem ayam (nasi putih, garang asem ayam, gubis, cabai dan tahu).	Mengirim- kan kotak pesanan tepat waktu.
11	Kamis , 14 November 2024	Memasak, memastikan kualitas rasa dan tampilan, mengirimkan pesanan tepat waktu.	Membuat soto ayam (nasi putih, soto ayam, telur, gubis, bihun, sambal dan kerupuk).	Mengirim- kan kotak pesanan tepat waktu.
12	Jumat, 15 November 2024	Memasak, memastikan kualitas rasa dan tampilan, mengirimkan pesanan tepat waktu.	Membuat ayam goreng bawang putih (nasi putih, ayam goreng bawang putih dan sambal bawang).	Mengirim- kan kotak pesanan tepat waktu.
13	Sabtu, 16 November 2024	Tidak melayani pesanan.		
14	Minggu , 17 November 2024	Tidak melayani pesanan.		
15	Senin, 18 November 2024	Memasak, memastikan kualitas rasa dan tampilan, mengirimkan pesanan tepat	Membuat tongseng ayam (nasi putih, tongseng ayam, tahu).	Mengirim- kan kotak pesanan tepat waktu.

		waktu.		
16	Selasa, 19 November 2024	Memasak, memastikan kualitas rasa dan tampilan, mengirimkan pesanan tepat waktu.	Membuat ayam chili padi (nasi putih, ayam chili padi dan kerupuk).	Mengirim- kan kotak pesanan tepat waktu.
17	Rabu, 20 November 2024	Memasak, memastikan kualitas rasa dan tampilan, mengirimkan pesanan tepat waktu.	Membuat telur kekian penyot (nasi putih, telur kekian, tahu-tempe dan sambal tomat).	Mengirim- kan kotak pesanan tepat waktu.
18	Kamis, 21 November 2024	Memasak, memastikan kualitas rasa dan tampilan, mengirimkan pesanan tepat waktu.	Membuat ayam berkuah (nasi putih, ayam berkuah jahe, pokchoy tumis bawang putih dan sambal).	Mengirim- kan kotak pesanan tepat waktu.
19	Jumat, 22 November 2024	Memasak, memastikan kualitas rasa dan tampilan, mengirimkan pesanan tepat waktu.	Membuat kari telur (nasi putih, kari telur-tahu, sambal dan kerupuk).	Mengirim- kan kotak pesanan tepat waktu.
20	Sabtu, 23 November 2024	Tidak melayani pesanan.		
21	Minggu, 24 November 2024	Tidak melayani pesanan.		
22	Senin, 25 November 2024	Memasak, memastikan kualitas rasa dan tampilan, mengirimkan pesanan tepat waktu.	Membuat lodeh pedas dan tongkol goreng (nasi putih, lodeh, tongkol goreng dan tahu- tempe).	Mengirim- kan kotak pesanan tepat waktu.
23	Selasa, 26 November 2024	Memasak, memastikan kualitas rasa dan tampilan, mengirimkan pesanan tepat waktu.	Membuat tongkol sambal kemangi (nasi putih, tongkol sambal kemangi dan tahu).	Mengirim- kan kotak pesanan tepat waktu.
24	Rabu, 27	Memasak,	Membuat ayam	Mengirim-

	November 2024	memastikan kualitas rasa dan tampilan, mengirimkan pesanan tepat waktu.	geprek (nasi putih, ayam geprek, tahu crispy dan sambal bawang).	kan kotak pesanan tepat waktu.
25	Kamis, 28 November 2024	Memasak, memastikan kualitas rasa dan tampilan, mengirimkan pesanan tepat waktu.	Membuat ayam betutu (nasi putih, ayam betutu dan kacang goreng).	Mengirimkan kotak pesanan tepat waktu.
26	Jumat, 29 November 2024	Memasak, memastikan kualitas rasa dan tampilan, mengirimkan pesanan tepat waktu.	Membuat mujair penyet (nasi putih, mujair goreng, tahu-tempe, sambal tomat limau dan ketimun).	Mengirimkan kotak pesanan tepat waktu.
27	Sabtu, 30 November 2024	Tidak melayani pesanan.		
28	Minggu, 01 Desember 2024	Tidak melayani pesanan.		
29	Senin, 02 Desember 2024	Memasak, memastikan kualitas rasa dan tampilan, mengirimkan pesanan tepat waktu.	Membuat telur kekian penyet (nasi putih, telur kekian, tahu-tempe dan sambal tomat).	Mengirimkan kotak pesanan tepat waktu.
30	Selasa, 03 Desember 2024	Memasak, memastikan kualitas rasa dan tampilan, mengirimkan pesanan tepat waktu.	Membuat tongseng ayam (nasi putih dan tongseng ayam).	Mengirimkan kotak pesanan tepat waktu.
31	Rabu, 04 Desember 2024	Memasak, memastikan kualitas rasa dan tampilan, mengirimkan pesanan tepat waktu.	Membuat telur balado (nasi putih, telur balado dan tahu).	Mengirimkan kotak pesanan tepat waktu.
32	Kamis, 05 Desember 2024	Memasak, memastikan kualitas rasa dan	Membuat ayam gandul (nasi putih, ayam gandul,	Mengirimkan kotak pesanan tepat

		tampilan, mengirimkan pesanan tepat waktu.	sambal dan bawang goreng).	waktu.
33	Jumat, 06 Desember 2024	Memasak, memastikan kualitas rasa dan tampilan, mengirimkan pesanan tepat waktu.	Membuat oseng tongkol pedas (nasi putih, oseng tongkol pedas dan tempe).	Mengirimkan kotak pesanan tepat waktu.
34	Sabtu, 07 Desember 2024	Tidak melayani pesanan.		
35	Minggu, 08 Desember 2024	Tidak melayani pesanan.		
36	Senin, 09 Desember 2024	Memasak, memastikan kualitas rasa dan tampilan, mengirimkan pesanan tepat waktu.	Membuat opor ayam (nasi putih, opor ayam dan sambal).	Mengirimkan kotak pesanan tepat waktu.
37	Selasa, 10 Desember 2024	Memasak, memastikan kualitas rasa dan tampilan, mengirimkan pesanan tepat waktu.	Membuat ayam lada hitam buncis (nasi putih dan ayam lada hitam buncis).	Mengirimkan kotak pesanan tepat waktu.
38	Rabu, 11 Desember 2024	Memasak, memastikan kualitas rasa dan tampilan, mengirimkan pesanan tepat waktu.	Membuat tongkol kuah santan (nasi putih, tongkol kuah santan dan tempe).	Mengirimkan kotak pesanan tepat waktu.
39	Kamis, 12 Desember 2024	Memasak, memastikan kualitas rasa dan tampilan, mengirimkan pesanan tepat waktu.	Membuat telur dada dan sambal tempe kemangi (nasi putih, telur dadar dan sambal tempe kemangi).	Mengirimkan kotak pesanan tepat waktu.
40	Jumat, 13 Desember 2024	Memasak, memastikan kualitas rasa dan tampilan, mengirimkan	Membuat ayam rica-rica (nasi putih, ayam rica-rica dan tahu-tempe).	Mengirimkan kotak pesanan tepat waktu.

		pesanan tepat waktu.		
41	Sabtu, 14 Desember 2024	Tidak melayani pesanan.		
42	Minggu, 15 Desember 2024	Tidak melayani pesanan.		
43	Senin, 16 Desember 2024	Memasak, memastikan kualitas rasa dan tampilan, mengirimkan pesanan tepat waktu.	Membuat ayam kecap tahu (nasi putih, ayam kecap tahu dan sambal).	Mengirimkan kotak pesanan tepat waktu.
44	Selasa, 17 Desember 2024	Memasak, memastikan kualitas rasa dan tampilan, mengirimkan pesanan tepat waktu.	Membuat nasi bakar tongkol suwir.	Mengirimkan kotak pesanan tepat waktu.
45	Rabu, 18 Desember 2024	Memasak, memastikan kualitas rasa dan tampilan, mengirimkan pesanan tepat waktu.	Membuat ayam geprek sambal hijau (nasi putih, ayam geprek dan sambal hijau).	Mengirimkan kotak pesanan tepat waktu.
46	Kamis, 19 Desember 2024	Memasak, memastikan kualitas rasa dan tampilan, mengirimkan pesanan tepat waktu.	Membuat sayur manisa telur (nasi putih, sayur manisa telur, tahu-tempe dan sambal).	Mengirimkan kotak pesanan tepat waktu.
47	Jumat, 20 Desember 2024	Memasak, memastikan kualitas rasa dan tampilan, mengirimkan pesanan tepat waktu.	Membuat ayam goreng chili (nassi putih dan ayam goreng chili)	Mengirimkan kotak pesanan tepat waktu.
48	Sabtu, 21 Desember 2024	Tidak melayani pesanan.		
49	Minggu, 22 Desember 2024	Tidak melayani pesanan.		
50	Senin, 23 Desember 2024	Memasak, memastikan kualitas rasa dan	Membuat ayam garang asam (nasi putih, ayam garang	Mengirimkan kotak pesanan tepat

		tampilan, mengirimkan pesanan tepat waktu.	asam dan tempe).	waktu.
51	Selasa, 24 Desember 2024	Memasak, memastikan kualitas rasa dan tampilan, mengirimkan pesanan tepat waktu.	Membuat lele penyet (nasi putih, lele goreng, terong goreng tepung, tahu-tempe dan sambal tomat).	Mengirimkan kotak pesanan tepat waktu.
52	Rabu, 25 Desember 2024	Memasak, memastikan kualitas rasa dan tampilan, mengirimkan pesanan tepat waktu.	Membuat ayam woku (nasi putih dan ayam woku).	Mengirimkan kotak pesanan tepat waktu.
53	Kamis, 26 Desember 2024	Memasak, memastikan kualitas rasa dan tampilan, mengirimkan pesanan tepat waktu.	Membuat tahu telur (nasi putih, tahu telur, bumbu kacang dan kerupuk).	Mengirimkan kotak pesanan tepat waktu.
54	Juma , 27 Desember 2024	Memasak, memastikan kualitas rasa dan tampilan, mengirimkan pesanan tepat waktu.	Membuat sambal pangangan (nasi putih dan sambal pangangan).	Mengirimkan kotak pesanan tepat waktu.
55	Sabtu, 28 Desember 2024	Tidak melayani pesanan.		
56	Minggu, 29 Desember 2024	Tidak melayani pesanan.		
57	Senin, 30 Desember 2024	Memasak, memastikan kualitas rasa dan tampilan, mengirimkan pesanan tepat waktu.	Membuat ayam besengek (nasi putih, ayam besengek dan tempe).	Mengirimkan kotak pesanan tepat waktu.
58	Selasa, 31 Desember 2024	Memasak, memastikan kualitas rasa dan tampilan, mengirimkan	Membuat tongkol penyet (nasi putih, tongkol goreng, tahu dan sambal).	Mengirimkan kotak pesanan tepat waktu.

		pesanan tepat waktu.		
59	Rabu, 01 Januari 2025	Memasak, memastikan kualitas rasa dan tampilan, mengirimkan pesanan tepat waktu.	Membuat soto ayam (nasi putih, soto ayam dan sambal).	Mengirimkan kotak pesanan tepat waktu.
60	Kamis, 02 Januari 2025	Memasak, memastikan kualitas rasa dan tampilan, mengirimkan pesanan tepat waktu.	Membuat nasi goreng mercon.	Mengirimkan kotak pesanan tepat waktu.
61	Juma , 03 Januari 2025	Memasak, memastikan kualitas rasa dan tampilan, mengirimkan pesanan tepat waktu.	Membuat nasi ayam goreng tepung saus <i>gojuchang</i> .	Mengirimkan kotak pesanan tepat waktu.
62	Sabtu, 04 Januari 2025	Tidak melayani pesanan.		
63	Minggu, 05 Januari 2025	Tidak melayani pesanan.		
64	Senin, 06 Januari 2025	Memasak, memastikan kualitas rasa dan tampilan, mengirimkan pesanan tepat waktu.	Membuat sup sayur (nasi putih, sup sayur, perkedel dan sambal).	Mengirimkan kotak pesanan tepat waktu.
65	Selasa, 07 Januari 2025	Memasak, memastikan kualitas rasa dan tampilan, mengirimkan pesanan tepat waktu.	Membuat ayam goreng ketumbar (nasi putih, ayam goreng ketumbar dan sambal hijau).	Mengirimkan kotak pesanan tepat waktu.
66	Rabu, 8 Januari 2025	Memasak, memastikan kualitas rasa dan tampilan, mengirimkan pesanan tepat waktu.	Membuat nasi sambal goreng tahu-tempe cecek.	Mengirimkan kotak pesanan tepat waktu.

67	Kamis, 09 Januari 2025	Memasak, memastikan kualitas rasa dan tampilan, mengirimkan pesanan tepat waktu.	Membuat mujair penyet (nasi putih, mujair goreng, tahu dan sambal tomat).	Mengirim- kan kotak pesanan tepat waktu.
68	Jumat, 10 Januari 2025	Memasak, memastikan kualitas rasa dan tampilan, mengirimkan pesanan tepat waktu.	Membuat nasi semur ayam wortel dan sambal.	Mengirim- kan kotak pesanan tepat waktu.
69	Sabtu, 11 Januari 2025	Tidak melayani pesanan.		
70	Minggu, 12 Januari 2025	Tidak melayani pesanan.		
71	Senin, 13 Januari 2025	Memasak, memastikan kualitas rasa dan tampilan, mengirimkan pesanan tepat waktu.	Membuat nasi telur saus tiram pedas dan cah sawi putih.	Mengirim- kan kotak pesanan tepat waktu.
72	Selasa, 14 Januari 2025	Memasak, memastikan kualitas rasa dan tampilan, mengirimkan pesanan tepat waktu.	Membuat nasi ayam mentega dan sambal.	Mengirim- kan kotak pesanan tepat waktu.
73	Rabu, 15 Januari 2025	Memasak, memastikan kualitas rasa dan tampilan, mengirimkan pesanan tepat waktu.	Membuat nasi tongkol sarden.	Mengirim- kan kotak pesanan tepat waktu.
74	Kamis, 16 Januari 2025	Memasak, memastikan kualitas rasa dan tampilan, mengirimkan pesanan tepat waktu.	Membuat nasi ayam taichan	Mengirim- kan kotak pesanan tepat waktu.
75	Jumat, 17 Januari 2025	Memasak, memastikan	Membuat nasi ayam goreng	Mengirim- kan kotak

		kualitas rasa dan tampilan, mengirimkan pesanan tepat waktu.	bumbu hitam	pesanan tepat waktu.
76	Sabtu, 18 Januari 2025	Tidak melayani pesanan.		
77	Minggu, 19 Januari 2025	Tidak melayani pesanan.		
78	Senin, 20 Januari 2025	Memasak, memastikan kualitas rasa dan tampilan, mengirimkan pesanan tepat waktu.	Membuat nasi gulai ayam.	Mengirimkan kotak pesanan tepat waktu.
79	Selasa, 21 Januari 2025	Memasak, memastikan kualitas rasa dan tampilan, mengirimkan pesanan tepat waktu.	Membuat sayur bayam dan tahu-tempe kecap (nasi putih, sayur bayam, tahu-tempe kecap dan sambal).	Mengirimkan kotak pesanan tepat waktu.
80	Rabu, 22 Januari 2025	Memasak, memastikan kualitas rasa dan tampilan, mengirimkan pesanan tepat waktu.	Membuat nasi udang goreng sambal bawang.	Mengirimkan kotak pesanan tepat waktu.
81	Kamis, 23 Januari 2025	Memasak, memastikan kualitas rasa dan tampilan, mengirimkan pesanan tepat waktu.	Membuat nasi cak kangkung dan ayam goreng bumbu kuning.	Mengirimkan kotak pesanan tepat waktu.
82	Jumat, 24 Januari 2025	Memasak, memastikan kualitas rasa dan tampilan, mengirimkan pesanan tepat waktu.	Membuat nasi tomat telur dan sambal.	Mengirimkan kotak pesanan tepat waktu.
83	Sabtu, 25 Januari 2025	Tidak melayani pesanan.		
84	Minggu, 26 Januari 2025	Tidak melayani pesanan.		

85	Senin, 27 Januari 2025	Memasak, memastikan kualitas rasa dan tampilan, mengirimkan pesanan tepat waktu.	Membuat kari ayam (nasi putih, kari ayam, tahu dan sambal).	Mengirim- kan kotak pesanan tepat waktu.
86	Selasa, 28 Januari 2025	Memasak, memastikan kualitas rasa dan tampilan, mengirimkan pesanan tepat waktu.	Membuat tongkol suwir (nasi putih, tongkol suwir dan tahu).	Mengirim- kan kotak pesanan tepat waktu.
87	Rabu, 29 Januari 2025	Memasak, memastikan kualitas rasa dan tampilan, mengirimkan pesanan tepat waktu.	Membuat nasi ayam rica-rica.	Mengirim- kan kotak pesanan tepat waktu.
88	Kamis, 30 Januari 2025	Memasak, memastikan kualitas rasa dan tampilan, mengirimkan pesanan tepat waktu.	Membuat telur balado (nasi putih, telur dan tahu- tempe).	Mengirim- kan kotak pesanan tepat waktu.
89	Jumat, 31 Januari 2025	Memasak, memastikan kualitas rasa dan tampilan, mengirimkan pesanan tepat waktu.	Membuat cah sawi putih dan tahu- tempe kecap (nasi putih, cah sawi putih telur, tahu- tempe kecap dan sambal).	Mengirim- kan kotak pesanan tepat waktu.
90	Sabtu, 01 Februari 2025	Tidak melayani pesanan.		
91	Minggu, 02 Februari 2025	Tidak melayani pesanan.		
92	Senin, 03 Februari 2025	Memasak, memastikan kualitas rasa dan tampilan, mengirimkan pesanan tepat waktu.	Membuat penyetan udang goreng tepung (nasi putih, udang goreng tepung dan sambal).	Mengirim- kan kotak pesanan tepat waktu.
93	Selasa, 04 Februari 2025	Memasak, memastikan	Membuat pesmol ikan tongkol (nasi	Mengirim- kan kotak

		kualitas rasa dan tampilan, mengirimkan pesanan tepat waktu.	putih, pesmol ikan tongkol dan kerupuk).	pesanan tepat waktu.
--	--	--	--	----------------------

BAB III

EVALUASI PELAKSANAAN DAN ANALISIS KEGIATAN

3.1 Analisis Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan berjalan dengan lancar meskipun ada tantangan dalam mengelola waktu karena pemilik usaha harus menangani semua aspek sendirian. Pembagian waktu yang efisien dan penjadwalan yang matang sangat membantu agar setiap bagian dari operasional usaha berjalan sesuai rencana. Efektivitas komunikasi dengan pelanggan melalui Whatsapp juga berperan penting dalam memastikan keberhasilan usaha, meskipun tidak ada interaksi fisik langsung. Namun, tantangan yang muncul adalah pengelolaan logistik dan pengiriman yang membutuhkan ketepatan waktu dan kualitas pengemasan yang baik.

Secara umum, pelaksanaan kegiatan di Warisan Rasa sudah efektif, namun dengan penambahan tim atau penggunaan teknologi yang lebih canggih, kegiatan usaha ini dapat berjalan lebih efisien dan menjangkau lebih banyak pelanggan.

3.2 Evaluasi Pelaksanaan Kegiatan

Setelah melaksanakan serangkaian pelaksanaan magang, menurut penulis dunia kerja tidak semudah yang dikatakan atau dibayangkan. Membutuhkan disiplin dan kemampuan kognitif yang tinggi, serta daya juang yang pantang menyerah agar penulis mampu beradaptasi dan berkembang ke arah yang lebih baik. Selain itu, pentingnya untuk meningkatkan keterampilan dan variasi menu agar produk yang dibuat disukai konsumen.

3.3 Refleksi Diri

Selama magang di Warisan Rasa, saya mendapatkan pengalaman yang sangat berharga yang menggabungkan ilmu yang saya pelajari di kuliah Tata Boga dengan keterampilan praktis dalam menjalankan usaha kuliner. Sebagai mahasiswa Tata Boga, saya telah diajarkan tentang teknik-teknik memasak, manajemen dapur, serta prinsip-prinsip kebersihan dan keamanan pangan. Namun, magang ini memberikan saya kesempatan untuk menerapkan semua teori tersebut

dalam konteks dunia usaha nyata, di mana saya tidak hanya fokus pada proses memasak, tetapi juga pada bagaimana mengelola aspek lain dari bisnis seperti pengadaan bahan baku, pemasaran, pengelolaan keuangan, dan pelayanan pelanggan.

Mengelola Warisan Rasa yang dijalankan secara mandiri, saya belajar untuk mengatur waktu dengan baik karena saya harus mengelola semua tugas dari produksi makanan hingga pengiriman sendiri. Tantangan terbesar adalah memastikan semua berjalan lancar meskipun saya harus menangani banyak aspek dalam satu waktu. Namun, melalui pengalaman ini, saya semakin mengerti pentingnya manajemen waktu dan organisasi dalam dunia usaha kuliner.

Dengan bekal ilmu yang saya pelajari di kuliah Tata Boga dan pengalaman praktis di Warisan Rasa, saya merasa lebih siap untuk mengembangkan usaha kuliner saya sendiri di masa depan. Saya menyadari bahwa keberhasilan sebuah usaha kuliner tidak hanya bergantung pada rasa masakan, tetapi juga pada bagaimana menjalankan operasional dengan efisien, mengelola keuangan dengan baik, dan memberikan pengalaman terbaik bagi pelanggan.

BAB IV

PENUTUP

4.1 Kesimpulan

Magang di Warisan Rasa memberikan pengalaman berharga dalam mengelola usaha kuliner rumahan dengan berbagai tantangan dan peluang yang ada. Meskipun dijalankan oleh satu individu, seluruh proses operasional dari pengadaan bahan, produksi, pemasaran, hingga pengiriman pesanan dapat berjalan dengan lancar berkat fleksibilitas dan manajemen waktu yang baik. Pengalaman ini memberikan pemahaman mendalam tentang pentingnya kreativitas, efisiensi operasional, serta keterampilan dalam berkomunikasi dan melayani pelanggan. Selain itu, magang di Warisan Rasa juga membuka wawasan tentang pentingnya inovasi dalam dunia kuliner serta pelestarian cita rasa tradisional Indonesia.

4.2 Saran

Demi kelancaran usaha yang lebih baik, disarankan agar Warisan Rasa mempertimbangkan untuk memperluas tim atau menggandeng mitra yang dapat membantu dalam operasional, terutama dalam hal pemasaran dan pengiriman. Dengan penambahan sumber daya manusia, usaha ini dapat lebih berkembang, menjangkau lebih banyak pelanggan, dan meningkatkan efisiensi dalam setiap proses. Selain itu, pengembangan platform pemesanan online yang lebih efisien dapat memperluas jangkauan pasar, sementara tetap menjaga kualitas produk dan pelayanan.

DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, A. (2022, 8 22). *LLDIKTI Wilayah XIII Aceh*. Retrieved from Memantik minat dan semangat mahasiswa dalam berwirausaha melalui Program Wirausaha Merdeka: <https://lldikti13.kemdikbud.go.id/2022/08/22/memantik-minat-dan-semangat-mahasiswa-dalam-berwirausaha-melalui-program-wirausaha-merdeka/>
- Bhinneka. (2024, 4 24). *Bhinneka Update*. Retrieved from 6 Ide Bisnis Kuliner Untuk Mahasiswa, Dijamin Menguntungkan!: <https://www.bhinneka.com/blog/ide-bisnis-kuliner-mahasiswa/>
- DKUKM. (2024, 10 14). *Dinas Koperasi, Usaha Kecil dan Menengah*. Retrieved from Dorong UKM Kuliner Tumbuh, DKUKM Gelar Pelatihan Membangun Bisnis Kuliner dari Dasar: <https://kukm.babelprov.go.id/content/dorong-ukm-kuliner-tumbuh-dkukm-gelar-pelatihan-membangun-bisnis-kuliner-dari-dasar>
- Inspektorat Jenderal Kementerian Pendidikan, K. R. (2023, 3 24). *Program Wirausaha Merdeka*. Retrieved from Inspektorat Jenderal Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi: <https://itjen.kemdikbud.go.id/web/apa-itu-merdeka-belajar-kampus-merdeka/>
- STIEBP. (2019, 11 19). *STIEBP*. Retrieved from 20 Bisnis Kuliner Untuk Mahasiswa Pantas Dicoba!: <https://stiebp.ac.id/20-bisnis-kuliner-untuk-mahasiswa-pantas-dicoba/>
- UII. (2024, 1 25). *Universitas Islam Indonesia*. Retrieved from Program Wirausaha Merdeka: <https://www.uii.ac.id/mbkm/wirausaha-merdeka-2/>

LAPORAN

SAGES INTERNATIONAL INDUSTRIAL VISIT DI TAIWAN



**Disusun oleh :
Jennifer Bernessa Kuncoro
NIM 22110035**

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

HALAMAN PENGESAHAN
SAGES INTERNATIONAL INDUSTRIAL VISIT

Lokasi : Taiwan

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

Nama : Jennifer Bernessa Kuncoro

NIM : 22110035

Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku, pada hari Kamis, 20 Febuari 2025

Surabaya, 20 Febuari 2025

Disetujui oleh:

Pembimbing Lapangan,

Dosen Pembimbing,

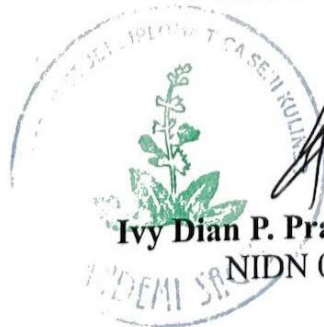


Elizabeth D. Mulyani
Step International Services



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

Disahkan oleh:
Ketua Program Studi



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

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya sehingga laporan ini dapat diselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Laporan ini disusun untuk mendokumentasikan hasil kunjungan penulis ke berbagai lokasi dan institusi di Taiwan, yang bertujuan untuk memperluas wawasan dan meningkatkan pemahaman penulis dalam bidang seni kuliner.

Melalui pengalaman ini, penulis mendapatkan banyak pelajaran berharga, mulai dari eksplorasi berbagai teknik memasak, pengelolaan bisnis kuliner, hingga penerapan teknologi modern dalam industri makanan. Laporan ini juga berisi analisis, perbandingan, dan rekomendasi yang dapat diterapkan untuk meningkatkan kualitas pembelajaran di Program Studi Seni Kuliner, dengan harapan dapat mendukung pengembangan keterampilan dan kompetensi para mahasiswa.

Penulis menyadari bahwa penyusunan laporan ini tidak terlepas dari dukungan dan kontribusi berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ibu Ivy Dian Puspitasari Prabowo, S.T.P., M.P selaku kaprodi Diploma Tiga Seni Kuliner di Akademi Sages
2. Bapak Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M selaku Dosen Pembimbing Akademik di Akademi Sages
3. Rekan-rekan, serta seluruh pihak yang telah membantu baik secara langsung maupun tidak langsung dalam proses kunjungan maupun penyusunan laporan ini.

Penulis berharap laporan ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca, khususnya bagi institusi pendidikan yang ingin mengembangkan program studi seni kuliner. Kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan untuk menyempurnakan laporan ini di masa mendatang.

Akhir kata, semoga laporan ini dapat menjadi referensi yang berguna bagi pengembangan industri kuliner dan pendidikan seni kuliner di Indonesia.

Surabaya, 20 Febuari 2025



Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
1.3 Waktu dan Lokasi	3
1.4 Manfaat	3
BAB II TEMPAT-TEMPAT YANG DIKUNJUNGI	5
2.1 <i>Li Yuan Banquet Hall</i>	5
2.2 <i>Kuo Yuan Ye Museum of Cake and Pastry</i>	5
2.3 <i>Star on star Hongkong Restaurant</i>	6
2.4 <i>Hippopotamus Seafood Market</i>	7
2.5 <i>Tiger Roar Express</i>	8
2.6 <i>Palsaik Mini</i>	8
2.7 <i>Taipei 101</i>	9
2.8 <i>Cihu Mausoleum</i>	10
2.9 <i>Chang Kai -Sek Memorial Hall</i>	10
2.10 <i>Xi Men Ding</i>	11
2.11 <i>Shilin Night Market</i>	12
2.12 <i>Republic of Chocolate</i>	13
2.13 <i>Mingshin University</i>	14
2.14 <i>Kainan University</i>	15
BAB III PENUTUP	16
3.1 Kesimpulan	16
3.2 Rekomendasi.....	16
DAFTAR PUSTAKA	17
LAMPIRAN	18

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Industri kuliner merupakan salah satu sektor yang berkembang pesat di seluruh dunia, berperan penting dalam aspek ekonomi, budaya, dan sosial. Dalam beberapa dekade terakhir, kuliner tidak hanya berfokus pada aspek rasa, tetapi juga pada pengalaman makan yang unik, kreativitas dalam penyajian, dan inovasi dalam teknik memasak (Tempo, 2024). Dalam konteks ini, pendidikan di bidang seni kuliner menjadi sangat relevan untuk menghasilkan tenaga kerja yang kompeten, kreatif, dan siap bersaing di pasar global. Sebagai bagian dari proses pembelajaran yang inovatif, program study tour menjadi sarana yang efektif untuk memperluas wawasan mahasiswa, mengembangkan keterampilan, dan memahami tren industri kuliner secara langsung. Study tour memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk belajar melalui pengalaman praktis, mengunjungi destinasi-destinasi kuliner yang kaya akan tradisi dan inovasi, serta berinteraksi dengan para profesional di lapangan (Aristiani, 2024).

Taiwan, dengan kekayaan budaya dan kuliner yang unik, menawarkan pengalaman belajar yang tak ternilai bagi mahasiswa seni kuliner. Negara ini dikenal memiliki kuliner yang sangat beragam, mulai dari makanan tradisional yang telah diwariskan turun-temurun, hingga inovasi-inovasi kuliner modern yang kreatif dan menarik. Selain itu, Taiwan memiliki pasar malam yang terkenal dengan jajanan khasnya, restoran dengan konsep-konsep unik, serta museum dan tempat pelatihan kuliner yang mampu memberikan pemahaman mendalam tentang dunia kuliner (Tempo, 2020). Kunjungan ke berbagai tempat di Taiwan, seperti *Li Yan Banquet Hall*, Kuo Yuan Ye Museum of Cake and Pastry, dan Mingshin University, memberikan peluang kepada mahasiswa untuk menyelami lebih dalam tentang sejarah kuliner, teknik memasak, serta perkembangan industri kuliner modern di Taiwan. Selain itu, pengalaman mengunjungi restoran dengan konsep inovatif seperti Tiger Roar Express atau Palsaik Mini, serta pasar-pasar malam yang meriah, memberikan gambaran yang lebih luas tentang dinamika industri kuliner yang terus berkembang.

Dengan latar belakang ini, program study tour ke Taiwan diharapkan dapat memberikan pengalaman langsung yang memperkaya pengetahuan mahasiswa, serta mempersiapkan mereka untuk menjadi profesional yang dapat berkontribusi dalam mengembangkan industri kuliner di Indonesia. Selain itu, kegiatan ini juga diharapkan dapat memberikan wawasan tentang bagaimana menggabungkan tradisi dengan inovasi dalam dunia kuliner, yang dapat diterapkan dalam praktik pembelajaran di Program Studi Seni Kuliner.

1.2 Tujuan Penulisan Laporan

1. Memperluas wawasan tentang kuliner tradisional dan inovatif Taiwan, serta teknik dan proses pembuatan makanan yang khas.
2. Belajar dari para profesional dan produsen kuliner di Taiwan mengenai cara mereka mengelola bisnis kuliner, mulai dari produksi hingga pemasaran.
3. Memahami lebih dalam mengenai budaya kuliner Taiwan, termasuk bahan-bahan lokal dan cara memasak yang unik, serta cara pasar malam berperan dalam ekonomi kuliner.
4. Mencari ide dan inovasi yang dapat diterapkan dalam Program Studi Seni Kuliner untuk meningkatkan kualitas pembelajaran dan pengajaran.
5. Membangun koneksi dengan para produsen, pengusaha kuliner, dan institusi pendidikan di Taiwan untuk peluang kerjasama dan pertukaran pengetahuan.
6. Mengidentifikasi peluang untuk mengimpor atau mengadaptasi produk kuliner Taiwan yang dapat diterapkan di pasar Indonesia.
7. Membekali diri dengan pengalaman langsung yang dapat diterapkan dalam karir profesional di dunia kuliner atau pendidikan kuliner.

1.3 Waktu dan Lokasi

Hari, Tanggal	Waktu	Lokasi
Selasa, 22 Oktober 2024	10.00-12.00	<i>Li Yan Banquet Hall, Zhongshan District</i>
	13.00-14.30	<i>Kuo Yuan Ye Museum of Cake and Pastry, Yangmei District</i>
	17.00-18.30	<i>Star on star Restaurant</i>
Rabu, 23 Oktober 2024	11.00-12.30	<i>Hippo Restaurant, Zhongli District</i>
	15.30-17.00	<i>Tiger Roar Express, Zhongli District</i>
Kamis, 24 Oktober 2024	11.00-13.00	<i>Palsaik Mini, Honhui Plaza, Xinzhuang District</i>
	14.30-18.00	<i>Taipei 101</i>
Jumat, 25 Oktober 2024	11.30-13.00	<i>Cihu Mausoleum</i>
Sabtu, 26 Oktober 2024	08.00-09.00	<i>Chiang Kai-shek Memorial Hall</i>
	10.00-15.00	<i>Xi Men Ding District</i>
	17.00-19.00	<i>Shilin Night Market</i>
Senin, 28 Oktober 2024	10.00-11.00	<i>Republic of Chocolate, Bade District</i>
Selasa, 29 Oktober 2024	11.00-12.00	<i>Mingshin University</i>
	14.00-15.30	<i>Kainan University</i>

1.4 Manfaat Pelaksanaan Kegiatan

1. Memberikan kesempatan untuk mempelajari kuliner Taiwan secara langsung, dari segi rasa, teknik, hingga penyajian, yang tidak bisa didapatkan hanya melalui teori di kelas.
2. Mengasah keterampilan praktis dalam mengelola bisnis kuliner, teknik memasak, dan kreativitas dalam menyajikan makanan yang dapat diterapkan dalam dunia kerja.
3. Memperdalam pemahaman tentang hubungan antara budaya dan kuliner, serta bagaimana tradisi kuliner dapat berkembang dengan pengaruh modernisasi.
4. Memperluas jaringan dengan pengusaha kuliner, produsen bahan baku, dan profesional di bidang kuliner di Taiwan, membuka peluang kerjasama atau pertukaran ilmu.

5. Mendapatkan ide dan inspirasi baru untuk mengembangkan produk atau konsep kuliner yang lebih kreatif dan sesuai dengan tren pasar internasional.
6. Menyediakan pengalaman belajar yang lebih mendalam, memperkaya pengetahuan kuliner, dan memperkuat pemahaman teori yang telah dipelajari di program studi.
7. Memberikan wawasan tentang tren kuliner global yang dapat meningkatkan daya saing di dunia kerja, baik dalam bisnis kuliner maupun dalam pendidikan seni kuliner.

BAB II

TEMPAT-TEMPAT YANG DIKUNJUNGI

2.1 Li Yan Banquet Hall

Li Yan Banquet Hall adalah tempat acara yang terletak di Distrik *Zhongshan, Taipei, Taiwan*. Tempat ini dikenal sebagai lokasi yang ideal untuk berbagai jenis perayaan dan acara, seperti pernikahan, pesta ulang tahun, hingga kegiatan perusahaan dan konferensi. Dengan fasilitas yang lengkap, *Li Yan Banquet Hall* terdiri dari tiga lantai dengan total 250 meja, termasuk 7 *banquet hall* dan 5 jenis ruang VIP, yang membuatnya cocok untuk acara berskala besar. Dalam kunjungan ke *Li Yan Banquet Hall*, beberapa hidangan yang dicicipi meliputi tumis kubis wortel, *salad* cumi mentah, ayam goreng tepung asam manis, udang rebus bawang putih, sup bihun dengan talas, ikan dengan saus tiram, dan *mochi* isi rebung. Pelayanan yang diberikan sangat baik, dengan penyajian makanan yang tertata rapi dan cepat. Namun, dari segi rasa, hidangan yang disajikan dinilai kurang memuaskan. Salah satu daya tarik lain dari tempat ini adalah adanya pertunjukan cahaya yang menarik perhatian.

Untuk mengadakan pernikahan di *Li Yan Banquet Hall*, biaya yang dikenakan adalah sekitar Rp 4.400.000 per meja, dengan paket yang mencakup 10 jenis hidangan utama dan 2 jenis makanan penutup. Sebagai tambahan, bagi pelanggan yang membuka lebih dari 20 meja, tersedia berbagai bonus menarik seperti pertunjukan DJ Cahaya, MC, dan layanan lainnya. Hal ini menjadikan *Li Yan Banquet Hall* sebagai salah satu pilihan utama untuk menyelenggarakan acara berkelas di Taiwan.

2.2 Kuo Yuan Ye Museum of Cake and Pastry

Berawal dari daerah *Zhangzhou, Tiongkok*, leluhur keluarga *Kuo Yuan Ye* bermigrasi ke Taiwan pada tahun 1708 dan mendirikan toko roti yang menjadi tonggak baru bagi perkembangan kue tradisional Taiwan. Terletak di dekat Jembatan *Shilin*, bisnis keluarga ini telah bertahan selama lebih dari satu abad dan berhasil direvitalisasi sebagai "merek kue bersejarah" oleh empat generasi penerusnya.

Untuk melestarikan warisan berharga yang telah terkumpul selama lebih dari 100 tahun, Tuan *Kuo* mendirikan museum kue pertama di Taiwan, memberikan wawasan mendalam tentang bagaimana *pastry* tradisional Taiwan dan adat istiadat seremonial berkembang seiring waktu.

Pada tahun 2001, museum pertama dibuka di *Yangmei*. Setahun kemudian, lantai 4 dan 5 kantor pusat *Shilin Kuo Yuan Ye* diubah menjadi "Museum Kue & *Pastry Kuo Yuan Ye*". Museum ini tidak hanya menampilkan sejarah kue tradisional Taiwan dan tradisi seremonial, tetapi juga menyediakan pengalaman langsung seperti *Joy Bakery*, tempat untuk mencoba membuat kue sendiri, dan Acara Ramah Keluarga, kegiatan di dalam dan luar ruangan untuk semua usia.

Museum ini buka setiap hari dari pukul 09:00 hingga 17:30, memberikan kesempatan bagi pengunjung untuk menjelajahi sejarah dan budaya kue tradisional Taiwan. Tiket masuk dikenakan biaya sebesar Rp. 25.000 untuk dewasa, sementara lansia di atas 65 tahun dan penyandang disabilitas dapat menikmati diskon dengan harga Rp 12.500 . Menariknya, tiket masuk dapat ditukarkan dengan kupon yang bisa digunakan untuk pembelian produk di museum. Untuk pengalaman lebih seru, museum ini juga menawarkan aktivitas *DIY* pembuatan *pastry* dan makanan, meskipun biayanya terpisah dari tiket masuk.

2.3 Star on star Hongkong Restaurant

Restoran ini terletak di *Distrik Taoyuan*, Taiwan, menawarkan hidangan dimsum dan masakan Kanton otentik dengan suasana yang nyaman. Restoran ini beroperasi setiap hari dengan jadwal sebagai berikut: pada hari Senin hingga Jumat, buka mulai pukul 07:00–10:30 untuk sarapan, 11:30–14:00 untuk makan siang, dan 17:00–21:00 untuk makan malam. Sedangkan pada akhir pekan, jadwal makan siang diperpanjang hingga pukul 14:30, dan makan malam hingga pukul 21:30.

Restoran ini menawarkan berbagai menu andalan dengan cita rasa khas, di antaranya : Mie dengan *Char Siu* dan Saus *XO* Rp 150.000, Nasi Goreng *Seafood* dengan Telur Asin Rp 160.000, dan Dua Jenis Daging Panggang Kombinasi Rp 210.000.

Menurut penulis, rasa makanan di restoran ini lebih cocok dengan selera masyarakat Indonesia. Hal ini kemungkinan besar dipengaruhi oleh keberadaan beberapa anak magang asal Indonesia yang bekerja di dapur restoran. Selain menu yang menggugah selera, restoran ini juga memiliki keunggulan dalam hal fasilitas dan pelayanan. Lokasi yang strategis, pelayanan yang ramah, serta fasilitas pendukung seperti kamar kecil yang bersih, dilengkapi kebutuhan wanita, dan *closet* dengan teknologi canggih, menjadi nilai tambah. Estimasi anggaran untuk menikmati makanan di restoran ini berkisar antara Rp 250.000 hingga Rp 500.000 per orang. Dengan harga tersebut, pengunjung mendapatkan pengalaman kuliner yang sebanding dengan kualitas rasa, pelayanan, dan fasilitas yang ditawarkan.

2.4 Hippopotamus Seafood Market

Hippopotamus Seafood Market adalah kombinasi unik antara pasar makanan laut segar dan restoran dengan konsep *self-service hotpot* yang berlokasi di distrik *Qingpu, Taoyuan*. Restoran ini terkenal karena menawarkan pengalaman kuliner yang menyajikan hasil laut segar langsung dari pasar ke meja makan. Restoran ini buka setiap hari dengan jam operasional dari pukul 11.00 hingga 22.00 pada hari biasa, dan pukul 10.00 hingga 22.30 di akhir pekan atau hari libur, dengan jam terakhir pemesanan satu jam sebelum tutup.

Pengunjung dapat menikmati berbagai hasil laut segar, seperti *King Crab* Jepang seharga Rp 1.900.000 per ekor, *Lobster Boston* mulai Rp 440.000 per ekor, atau *Lobster Australia* dengan harga sekitar Rp 1.250.000 per ekor. Selain itu, tersedia pilihan *hotpot* yang menggunakan bahan-bahan pilihan dari pasar, dengan harga bahan dihitung per gram dan sup dasar mulai dari Rp 50.000. Hidangan lain seperti *sashimi platter* (Rp 340.000 – Rp 600.000) dan dimsum (Rp 60.000 – Rp 150.000 per porsi) juga menjadi favorit pengunjung. Sebagian besar hasil laut yang ditawarkan berasal dari Jepang, Australia, dan Taiwan, memastikan kesegaran dan kualitas tinggi. Kisaran biaya makan di sini bervariasi, dengan rata-rata Rp 250.000 – Rp 400.000 per orang, atau sekitar Rp 1.000.000 – Rp 1.750.000 untuk keluarga.

2.5 Tiger Roar Express

Tiger roar express cabang 1F, No.107, Jalan *Chunde*, Distrik *Zhongli*, Kota *Taoyuan* adalah restoran yang mengusung konsep masakan Korea dengan pelayanan cepat. Restoran ini sangat mudah diakses karena lokasinya strategis di pusat *Zhongli*. Biasanya, restoran ini buka dari pukul 11.00 hingga 21.30, tetapi disarankan untuk mengecek ulang jam operasionalnya jika berencana berkunjung di hari libur nasional.

Menu andalan restoran ini mencakup berbagai hidangan klasik Korea seperti *Suwon Fried Chicken* yang dihargai sekitar Rp 89.000, serta *Seafood Pancake* dengan harga sekitar Rp 99.000. Pilihan lainnya termasuk *Chungjang Spicy Seafood Soup Set* seharga Rp 164.000, dan *Pork Stone Pot Bibimbap* seharga Rp 134.000. Restoran ini juga menyediakan menu paket hemat untuk dua orang, mencakup kombinasi hidangan seperti ayam goreng, *pancake Korea*, sup, dan minuman, dengan harga sekitar Rp 450.000 – Rp 500.000.

Bagi pengunjung yang menyukai hidangan ringan, ada *Korean Side Dish/Banchan Buffet* dengan pilihan tak terbatas seperti *kimchi*, *seaweed salad*, dan *bean sprouts*, tanpa biaya tambahan. Kisaran biaya makan di *Tiger roar Express* biasanya berkisar antara Rp 200.000 – Rp 300.000 per orang, tergantung pada pilihan menu.

2.6 Palsaik Mini

Palsaik mini yang terletak di *Honghui Plaza* adalah restoran Korea yang menawarkan konsep *BBQ* dengan pilihan menu yang beragam dan bisa dinikmati oleh satu orang. Restoran ini memiliki jam buka mulai pukul 10.30 hingga 22.00, dan menawarkan pengalaman makan *BBQ* khas Korea yang praktis dan cepat.

Di sini, pengunjung bisa memilih berbagai macam menu *BBQ* seperti *Eight-color BBQ*, *Seafood and Meat Combo*, hingga *Cheese Beef Ribs*, dengan harga berkisar Rp 100.000 – Rp 150.000 per porsi. Setiap hidangan dilengkapi dengan berbagai lauk pendamping seperti *lettuce wraps*, *special side dishes/banchan* seperti *kimchi*, *seaweed*, dan banyak lagi. Anda juga akan mendapatkan nasi putih dan *miso soup* yang sudah termasuk dalam setiap *set BBQ*.

Untuk makanan laut, tersedia juga pilihan seperti *Garlic Butter Shrimp* yang harganya sekitar Rp 100.000 – Rp 125.000. Harga keseluruhan untuk makan di sini bervariasi, mulai dari Rp 125.000 hingga Rp 250.000 per orang, tergantung pada pilihan menu dan tambahan yang dipilih.

Dengan konsep yang nyaman dan berbagai pilihan menu, *Palsaik Mini* cocok bagi mereka yang ingin menikmati *BBQ* Korea dengan harga yang terjangkau dan suasana *food court mall* yang menyenangkan.

2.7 Taipei 101

Taipei 101 adalah salah satu *landmark* paling terkenal di *Taipei*, Taiwan, dan merupakan gedung pencakar langit yang memiliki tinggi 508 meter dengan 101 lantai, yang dulu menjadikannya gedung tertinggi di dunia saat selesai dibangun pada tahun 2004. Gedung ini terletak di *Xinyi District*, kawasan pusat perbelanjaan dan bisnis di *Taipei*. Untuk mengunjungi *observatorium* di lantai 89, jam operasionalnya biasanya dimulai dari 9:00 pagi hingga 10:00 malam, dengan tiket terakhir dijual sekitar pukul 9:15 malam. Selain itu, restoran dan pusat perbelanjaan di dalam *Taipei 101* buka sepanjang hari dari 10:30 pagi hingga 10:00 malam, namun pastikan untuk mengecek waktu operasional spesifik tiap tempat.

Observatorium di lantai 89 menawarkan pemandangan kota *Taipei* yang luar biasa, termasuk pemandangan Gunung *Da'an*, Laut Filipina, dan tentu saja, *landmark* terkenal lainnya seperti *Chiang Kai-shek Memorial Hall* dan *Yangmingshan National Park*. Di lantai 91, yang berada di luar ruangan, Anda bisa merasakan angin segar dan menikmati pemandangan lebih jelas lagi.

Beberapa Atraksi dan Fasilitas:

- a) Pusat Perbelanjaan: *Taipei 101* memiliki berbagai toko mewah seperti *Louis Vuitton*, *Gucci*, dan banyak lagi, serta restoran, kafe, dan toko makanan khas Taiwan yang menawarkan berbagai kuliner.
- b) Restoran: Di lantai 85 terdapat restoran *Din Tai Fung*, yang terkenal dengan *xiao long bao* (dumpling isi sup). Anda juga bisa menemukan restoran lainnya yang menyajikan berbagai masakan internasional dan lokal.
- c) *Taipei 101 Mall*: Menawarkan berbagai pilihan *fashion*, aksesoris, elektronik, dan barang-barang mewah.

Untuk mengunjungi *observatorium Taipei 101*, harga tiket dewasa berkisar Rp 300.000 – Rp 350.000, dan untuk anak-anak atau kelompok tertentu mungkin ada harga spesial. Jika Anda ingin menikmati pemandangan dari lantai *observatorium* bersama dengan makan di restoran, harga bisa bervariasi tergantung pilihan menu dan waktu kunjungan.

2.8 Cihu Mausoleum

Cihu Mausoleum adalah tempat bersejarah yang terletak di *Daxi District, Taoyuan*, Taiwan, yang menjadi tempat peristirahatan terakhir *Chiang Kai-shek*, pemimpin Republik China. *Mausoleum* ini tidak hanya memiliki makna sejarah yang dalam, tetapi juga menawarkan pemandangan alam yang indah dan tenang. Tempat ini dikelilingi oleh taman yang rapi, patung-patung *memorial*, dan danau *Cihu*, yang memberikan suasana damai bagi para pengunjung.

Di sekitar makam, pengunjung dapat melihat beberapa patung besar yang menggambarkan perjalanan hidup dan kepemimpinan *Chiang Kai-shek*. Selain makam, terdapat juga *Cihu Memorial Sculpture Park*, yang menampilkan berbagai karya seni patung yang terinspirasi oleh sejarah dan perjuangan bangsa Taiwan.

Cihu Mausoleum buka setiap hari dari pukul 8:30 pagi hingga 5:00 sore, dengan tiket masuk sekitar Rp 25.000 – Rp 50.000 untuk dewasa. Selain itu, Danau *Cihu* yang terletak dekat *mausoleum* juga menjadi tempat yang populer bagi pengunjung untuk bersantai menikmati keindahan alam. Tempat ini cocok untuk mereka yang tertarik dengan sejarah, seni, dan alam, serta memberikan kesempatan untuk menjelajahi warisan Taiwan dengan suasana yang damai dan penuh refleksi.

2.9 Chiang Kai-Shek Memorial Hall

Chiang Kai-shek Memorial Hall adalah sebuah monumen bersejarah yang terletak di pusat Kota *Taipei*, Taiwan, yang dibangun untuk menghormati *Chiang Kai-shek*, pemimpin Republik China yang berperan besar dalam sejarah modern Taiwan. Monumen ini tidak hanya menjadi simbol dari perjuangan politik dan militer *Chiang Kai-shek*, tetapi juga merupakan salah satu ikon utama yang mencerminkan sejarah dan identitas Taiwan.

Memorial Hall ini terletak di *Liberty Square*, yang merupakan kawasan terbuka luas dengan pemandangan yang menakjubkan, dikelilingi oleh bangunan megah dan taman yang indah. Gedung utamanya berwarna putih dengan atap biru yang ikonik, dan dibangun dengan arsitektur Tiongkok tradisional yang megah. Di dalam *memorial hall* terdapat patung besar *Chiang Kai-shek* yang duduk, yang menghadap ke arah pintu masuk dan dipajang di ruang utama. Setiap jam, ada upacara pergantian penjaga yang sangat terorganisir dan menarik perhatian pengunjung.

Selain sebagai tempat untuk mengenang *Chiang Kai-shek*, *Chiang Kai-shek Memorial Hall* juga memiliki dua museum di lantai bawah yang menyimpan koleksi tentang sejarah Republik China dan kehidupan *Chiang Kai-shek*, termasuk foto-foto, dokumen, dan artefak penting yang berkaitan dengan perjuangan dan pemerintahan beliau.

Monumen ini buka setiap hari, dengan jam operasional dari 9:00 pagi hingga 6:00 sore, dan pengunjung dapat memasuki kompleks ini secara gratis. Untuk memasuki museum atau menikmati pameran lainnya, pengunjung hanya perlu membayar tiket masuk yang relatif terjangkau. Tiket biasanya berkisar antara Rp 15.000 – Rp 25.000, tergantung pada pameran yang ingin dikunjungi. *Chiang Kai-shek Memorial Hall* menjadi tempat yang sangat populer baik bagi wisatawan maupun warga lokal, karena selain sebagai situs bersejarah, juga merupakan lokasi yang ideal untuk bersantai dan menikmati pemandangan indah dari *Liberty Square* yang luas.

2.10 Xi Men Ding

Ximending adalah salah satu kawasan paling populer di *Taipei*, Taiwan, yang dikenal sebagai pusat hiburan, belanja, dan budaya anak muda. Terletak di *district Wanhua*, *Ximending* sering disebut sebagai "*Harajuku*-nya *Taipei*" karena suasananya yang hidup dan dinamis, mirip dengan kawasan belanja populer di *Tokyo*, Jepang. *Ximending* merupakan tempat yang tepat bagi wisatawan yang ingin merasakan kehidupan malam *Taipei*, menikmati kuliner lokal, atau berburu barang-barang unik.

Kawasan ini terkenal dengan toko-toko *fashion*, kafe-kafe keren, dan restoran yang menyajikan berbagai jenis masakan, mulai dari makanan khas

Taiwan seperti *bubble tea*, *stinky tofu*, dan *lu rou fan* (nasi dengan daging babi cincang), hingga makanan internasional. Terdapat juga banyak gerai *street food* yang menawarkan makanan ringan yang khas, seperti *hot star chicken*, *mango shaved ice*, dan *fried milk*.

Di samping tempat makan dan belanja, *Ximending* juga memiliki banyak tempat hiburan, seperti bioskop yang menayangkan film-film terbaru, teater untuk pertunjukan seni, dan klub malam yang ramai di malam hari. Bagi para penggemar sejarah dan budaya, *Ximending* juga dekat dengan *Red House Theatre*, yang merupakan bangunan bersejarah yang kini menjadi pusat seni dan kerajinan tangan.

Jam operasional di *Ximending* bervariasi, dengan sebagian besar toko dan restoran buka dari 10:00 pagi hingga 10:00 malam, sementara kafe, klub malam, dan tempat hiburan lainnya biasanya buka hingga larut malam. Untuk belanja atau menikmati kuliner, pengunjung bisa menghabiskan Rp 100.000 hingga Rp 500.000 per orang, tergantung pada tempat yang dipilih, sementara untuk makanan jalanan, harga umumnya sekitar Rp 25.000 – Rp 75.000 per porsi. *Ximending* adalah tempat yang cocok untuk semua kalangan, dari wisatawan yang ingin menikmati Taipei yang modern hingga mereka yang mencari pengalaman budaya yang lebih santai dan seru.

2.11 *Shilin Night Market*

Shilin Night Market adalah pasar malam terbesar dan paling terkenal di Taipei, Taiwan. Terletak di distrik *Shilin*, pasar malam ini menawarkan pengalaman kuliner dan belanja yang sangat khas Taiwan. Setiap malam, *Shilin Night Market* dipenuhi dengan pengunjung baik dari lokal maupun wisatawan yang datang untuk menikmati berbagai macam makanan jalanan yang lezat dan barang-barang unik. Pasar ini buka setiap hari, biasanya mulai dari sekitar 5:00 sore hingga 1:00 pagi, menjadikannya tempat yang ideal untuk menikmati malam di Taipei.

Pasar ini terkenal dengan berbagai jenis *street food* Taiwan yang bisa ditemukan di sepanjang jalan-jalannya yang ramai. Beberapa makanan yang paling terkenal di sini termasuk *stinky tofu* (tofu bau yang digoreng), *bubble tea*, *oyster omelette* (omelet kerang), dan *fried chicken cutlet*. Selain itu, ada juga *lu*

rou fan (nasi dengan daging babi cincang), *taiwanese sausage*, dan berbagai jenis makanan laut yang digoreng segar.

Selain kuliner, *Shilin Night Market* juga menawarkan berbagai pakaian, aksesoris, mainan, elektronik, dan barang-barang unik lainnya yang bisa dibeli sebagai oleh-oleh. Beberapa toko di pasar ini menjual barang-barang *fashion* trendi dengan harga terjangkau, sementara yang lainnya menawarkan barang-barang yang lebih eksklusif.

Harga makanan di *Shilin Night Market* berkisar antara Rp 25.000 hingga Rp 100.000 per porsi, tergantung jenis makanan yang dipilih. Makanan ringan seperti *bubble tea* dan keripik kentang biasanya lebih murah, sementara hidangan utama seperti ayam goreng besar atau *seafood* bisa lebih mahal. Sebagai tempat wisata, *Shilin Night Market* menjadi destinasi yang sangat populer dan wajib dikunjungi oleh para wisatawan yang datang ke Taipei untuk merasakan kehidupan malam yang hidup dan menikmati kelezatan kuliner Taiwan.

2.12 *Republic of Chocolate*

Republic of Chocolate yang terletak di *Bade District, Taoyuan*, Taiwan, adalah sebuah tempat yang sangat populer bagi para pecinta cokelat dan penggemar makanan manis. Dikenal dengan konsep uniknya yang menggabungkan pembuatan cokelat dengan pengalaman interaktif, tempat ini tidak hanya menawarkan berbagai produk cokelat berkualitas tinggi, tetapi juga menyediakan berbagai aktivitas dan pameran yang berfokus pada dunia cokelat.

Di sini, pengunjung bisa menikmati berbagai macam produk cokelat seperti cokelat *praline*, cokelat batangan, cokelat *truffle*, dan bahkan cokelat dengan bahan-bahan lokal Taiwan yang diolah dengan teknik *modern*. Salah satu daya tarik utama tempat ini adalah proses pembuatan cokelat yang bisa dilihat secara langsung oleh pengunjung. Terdapat juga pameran yang menceritakan sejarah cokelat dan bagaimana proses pembuatan cokelat dimulai, dari biji kakao hingga menjadi cokelat yang siap dinikmati.

Republic of Chocolate juga memiliki kafe yang menyajikan berbagai hidangan manis dan minuman berbahan dasar cokelat, seperti *hot chocolate*, cokelat susu, dan *chocolate fondue* yang bisa dinikmati sambil bersantai di lingkungan yang nyaman dan *modern*. Bagi yang ingin membawa pulang

kenangan manis, toko di dalam tempat ini menawarkan berbagai macam cokelat dalam kemasan cantik yang cocok sebagai oleh-oleh atau hadiah.

Harga tiket masuk ke *Republic of Chocolate* adalah sekitar Rp 50.000 per orang. Tiket ini memberikan akses ke pameran dan fasilitas yang ada di dalam tempat tersebut, serta satu potong cokelat gratis untuk setiap pengunjung. Dengan membayar tiket masuk, pengunjung tidak hanya bisa melihat pameran tentang proses pembuatan cokelat, tetapi juga dapat membawa pulang cokelat berkualitas tinggi sebagai kenang-kenangan. Produk cokelat yang bisa ditukarkan meliputi berbagai macam cokelat, seperti batangan cokelat, *praline*, dan produk cokelat lainnya. Ini membuat kunjungan ke tempat ini lebih menguntungkan bagi pengunjung yang ingin membawa pulang cokelat lezat.

Jam operasional dari *Republic of Chocolate* adalah dari 10:00 pagi hingga 6:00 sore, dan buka setiap hari dari Selasa hingga Minggu. Dengan tiket yang dibeli, pengunjung bisa menikmati pameran dan belajar tentang sejarah serta proses pembuatan cokelat. Selain itu, ada kesempatan untuk menikmati berbagai produk cokelat dan membeli beberapa produk unggulan mereka.

2.13 *Mingshin University*

Mingshin University adalah universitas yang terletak di *Taoyuan*, Taiwan. Didirikan pada tahun 1966, *Mingshin University* awalnya berfokus pada pendidikan di bidang bisnis, namun seiring waktu universitas ini telah memperluas program studinya untuk mencakup berbagai bidang lain, termasuk seni, desain, hukum, dan teknik.

Universitas ini memiliki reputasi yang baik di Taiwan dan menawarkan berbagai program studi untuk siswa dari berbagai latar belakang. Beberapa fakultas yang ditawarkan di *Mingshin University* termasuk Fakultas Bisnis, Fakultas Ilmu Sosial, Fakultas Teknologi Informasi, dan Fakultas Desain.

Mingshin University juga terkenal dengan fasilitas *modern* yang mendukung pembelajaran, riset, dan pengembangan mahasiswa. Kampus ini memiliki berbagai laboratorium, ruang kelas yang nyaman, serta fasilitas olahraga untuk mendukung kesejahteraan mahasiswa.

Selain itu, *Mingshin University* memiliki hubungan *internasional* yang baik dan menyediakan berbagai kesempatan bagi mahasiswanya untuk mengikuti program pertukaran pelajar, baik di dalam negeri maupun di luar negeri.

Dengan pendekatan pendidikan yang inovatif dan berorientasi pada kualitas, *Mingshin University* telah menjadi salah satu universitas terkemuka di Taiwan, khususnya di wilayah *Taoyuan*.

2.14 *Kainan University*

Kainan University adalah universitas swasta yang terletak di *Taoyuan*, Taiwan, yang didirikan pada tahun 1917. Universitas ini awalnya bernama *Kainan College* dan berfokus pada pendidikan teknik serta industri. Seiring waktu, *Kainan University* berkembang dengan menawarkan berbagai program akademik di bidang seperti bisnis, teknologi informasi, desain, ilmu sosial, teknik, perhotelan, dan bahasa internasional.

Salah satu kelebihan utama universitas ini adalah pendekatan praktis dan berorientasi pada industri, yang memungkinkan mahasiswa mendapatkan keterampilan yang langsung diterapkan di dunia profesional melalui magang dan proyek dunia nyata. *Kainan University* juga memiliki kemitraan yang erat dengan perusahaan-perusahaan di berbagai sektor, memberikan peluang kerja dan akses ke teknologi terbaru.

Selain itu, universitas ini memiliki fasilitas yang *modern* dan nyaman, mendukung pengalaman belajar yang optimal. Dengan program internasional dan kesempatan pertukaran pelajar, *Kainan University* menawarkan pengalaman global bagi mahasiswa. *Kainan University* adalah pilihan tepat bagi mereka yang ingin mengembangkan karier di berbagai bidang sambil memperoleh pendidikan yang relevan dengan kebutuhan pasar kerja.

BAB III

PENUTUP

3.1 Kesimpulan

Study tour ini memberikan banyak manfaat dan wawasan baru yang dapat diaplikasikan untuk pengembangan karier di bidang kuliner. Kunjungan ke berbagai universitas dan restoran memperkaya pengetahuan tentang manajemen restoran, teknik kuliner modern, dan pemanfaatan teknologi dapur, sekaligus memberikan gambaran praktis tentang pengelolaan bisnis kuliner yang sukses. Selain itu, pengalaman ini menginspirasi penerapan konsep keberlanjutan dalam dunia kuliner. Kegiatan ini memberikan pemahaman yang mendalam dan dapat menjadi pijakan untuk merencanakan masa depan di industri kuliner serta meningkatkan kualitas pembelajaran di bidang seni kuliner.

3.2 Rekomendasi

Untuk meningkatkan kualitas pembelajaran di Program Studi Seni Kuliner Akademi Sages, pendekatan dari *Kainan University* dan *Mingshin University* dapat diadaptasi dengan memanfaatkan perpustakaan dan kantin sebagai pusat pengembangan keterampilan mahasiswa. Perpustakaan dapat diperkuat sebagai pusat referensi kuliner. Akademi Sages dapat menambahkan koleksi buku, jurnal, atau multimedia yang fokus pada teknik memasak, manajemen restoran, hingga inovasi makanan, serta mengintegrasikan teknologi digital untuk mempermudah akses *e-book* kuliner.

Sementara itu, kantin dapat dioptimalkan menjadi laboratorium praktik mahasiswa, seperti konsep "*teaching kitchen*" di beberapa universitas ternama. Kantin bisa menjadi tempat mahasiswa menerapkan keterampilan mereka, mulai dari menyusun menu, pengolahan bahan makanan, hingga pelayanan pelanggan. Dengan mengelola kantin secara profesional, mahasiswa juga belajar manajemen operasional restoran, pengelolaan keuangan, hingga pengendalian mutu. Kombinasi perpustakaan sebagai pusat ilmu pengetahuan dan kantin sebagai ruang praktik dapat memberikan pengalaman yang menyeluruh bagi mahasiswa Akademi Sages, sekaligus mempersiapkan mereka menjadi tenaga ahli yang kompeten di industri kuliner.

DAFTAR PUSTAKA

- Aristiani, D. M. (2024, 5 20). Detik Bali. Retrieved from Apa Itu Study Tour dan Manfaatnya? Simak Penjelasannya di Sini:
<https://www.detik.com/bali/berita/d-7348611/apa-itu-study-tour-dan-manfaatnya-simak-penjelasannya-di-sini>
- Tempo. (2020, 8 17). Tempo. Retrieved from Menikmati Kehangatan Pasar Malam di Taiwan, Banyak Hiburan dan Kuliner Lezat:
<https://www.tempo.co/gaya-hidup/menikmati-kehangatan-pasar-malam-di-taiwan-banyak-hiburan-dan-kuliner-lezat-591025>
- Tempo. (2024, 3 10). Tempo. Retrieved from Pertumbuhan Industri Kuliner Semakin Pesat, Intip Rahasia Kue Mengembang Sempurna:
<https://www.tempo.co/gaya-hidup/pertumbuhan-industri-kuliner-semakin-pesat-intip-rahasia-kue-mengembang-sempurna-79168>