

# **LAPORAN MAGANG**

**DI PAN PACIFIC, JAKARTA**

**INDONESIA**



**Disusun oleh:**

**Jessica Angelin Santoso**

**NIM 22110075**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER  
AKADEMI SAGES  
2025**

**LEMBAR PENGESAHAN  
LAPORAN MAGANG**

Nama Mitra Magang : Pan Pacific Jakarta  
Lokasi : Thamrin Nine, Luminary Tower Jalan MH  
Thamrin No 10, Jakarta Pusat, Jakarta, Daerah  
Khusus Ibukota Jakarta

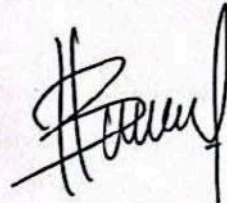
Yang telah dilaksanakan oleh mahasiswa(i) Program Studi Diploma Tiga  
Seni Kuliner Akademi Sages berikut:

Nama : Jessica Angelin Santoso  
NIM : 22110075

Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang  
berlaku pada hari Selasa tanggal 04 bulan Februari tahun 2025.

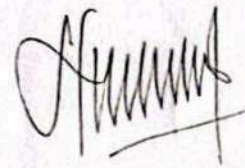
Surabaya, 04 Februari 2025

Disetujui oleh:  
Pembimbing Lapangan,



**Dedi Gantina Bukit**  
Sous Chef

Dosen Pembimbing Magang,



**Titin Lestariningsih, S.E, M.M**  
NIDN: 0711077705

Disahkan oleh:  
Ketua Program Studi,



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

## SURAT PERNYATAAN ORIGINALITAS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Jessica Angelin Santoso

NIM : 22110075

Program Studi : Diploma Tiga Seni Kuliner

Judul Laporan Magang : Magang di Culinary, Pan Pacific Jakarta, Indonesia

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

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

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

Surabaya, 14 Februari 2025

Yang Menyatakan,



Jessica Angelin Santoso

NIM: 22110075

## KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur penulis panjatkan kepada Tuhan yang Maha Esa, yang telah melimpahkan Rahmat dan kasih karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan magang ini dengan tepat waktu. Penulis membuat laporan ini dengan judul 'Laporan Magang di Pan Pacific Jakarta' sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan program studi penulis di Akademi Sages Surabaya.

Pada kesempatan ini penulis juga ingin mengucapkan terima kasih kepada;

1. Kedua orang tua, dan saudara Perempuan penulis yang selalu berdo'a dan memberi dukungan kepada penulis tiada henti
2. Ms. Titin Lestariningsih, S.E, M.M selaku dosen pembimbing
3. Ms. Ivy Dian Puspitasari Prabowo, S.TP., M.P. selaku ketua program studi magang
4. Chef Bastian Muntu sebagai Executive Sous Chef Pan Pacific Jakarta yang telah memberikan kesempatan pada penulis untuk melakukan praktik magang di Pan Pacific Jakarta.
5. Chef Dedi Gantina Bukit sebagai Sous Chef Keyaki Japanese Dinner.
6. Chef Endang Darmadi, Kak Ferdinand Andrew, Kak Agavriel Jabbar, Kak Yehezkiel Hasudungan, Kak Adjie Majiid Prayogo Kak Reni Utami, dan Kak Prima Desdiana sebagai staff culinary keyaki yang dapat menerima saya sebagai anak magang di Pan Pacific Jakarta serta mengajarkan beberapa ilmu mengenai dunia perhotelan
7. Kakak-kakak senior yang turut mengajari dan menemani penulis selama magang 6 bulan di Pan Pacific Jakarta
8. Seluruh teman-teman magang di Pan Pacific Jakarta yang turut menemani penulis, mendukung penulis serta saling menceritakan pengalaman mereka selama magang berlangsung
9. Seluruh teman-teman seperjuangan dari Akademi Sages Surabaya yang telah berjuang bersama dalam menyelesaikan magang
10. Kepada diri penulis sendiri yang dapat bertahan selama 6 bulan di Jakarta untuk dapat menyelesaikan magang
11. Seluruh pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu yang turut membantu penulis dalam menyelesaikan laporan magang

Penulis menyadari bahwa laporan ini masih banyak terdapat kekurangan, untuk itu penulis memohon maaf jika terdapat kesalahan dalam laporan ini dan penulis berharap agar laporan ini dapat bermanfaat. Demikian yang dapat penulis sampaikan.

Jakarta, 17 September  
2024



Penulis

## DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN .....	i
SURAT PERNYATAAN ORIGINALITAS .....	ii
KATA PENGANTAR .....	iii
DAFTAR ISI .....	iv
DAFTAR GAMBAR .....	v
DAFTAR tABEL.....	vi
DAFTAR LAMPIRAN.....	vii
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Profil Mitra Magang .....	1
1.3 Tujuan dan Manfaat Magang .....	10
1.4 Waktu Pelaksanaan Magang .....	11
<b>BAB II PELAKSANAAN MAGANG .....</b>	<b>13</b>
2.1 Posisi dan Bidang Kerja .....	13
2.2 Pelaksanaan Kerja .....	13
2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja .....	29
2.4 Realisasi Pelaksanaan .....	29
<b>BAB III EVALUASI DAN ANALISIS PELAKSANAAN MAGANG .....</b>	<b>33</b>
3.1 Evaluasi Pelaksanaan .....	33
3.2 Analisis Pelaksanaan .....	33
3.3 Refleksi Diri .....	34
<b>BAB IV PENUTUP .....</b>	<b>36</b>
4.1 Kesimpulan .....	36
4.2 Saran .....	36
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>38</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>40</b>

## **DAFTAR TABEL**

2.3.1 Tabel rencana dan penjadwalan kerja bulan Juli- Oktober.....	30
2.3.2 Tabel rencana dan penjadwalan kerja bulan November – Januari.....	30
2.4.1 Tabel realisasi pelaksanaan magang.....	31

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Logo Hotel.....	1
Gambar 1.2 Gedung Hotel.....	1
Gambar 1.3 Tipe Deluxe Room.....	4
Gambar 1.4 Tipe Premier Room.....	4
Gambar 1.5 Tipe Executive Room.....	5
Gambar 1.6 Tipe Pacific Club Deluxe.....	5
Gambar 1.7 Tipe Pacific Club Premier.....	6
Gambar 1.8 Tipe Pacific Club Executive.....	6
Gambar 1.8 Tipe Junior Suite.....	7
Gambar 1.9 Tipe Premier suite.....	7
Gambar 1.10 Tipe Pan Pacific Suite.....	8
Gambar 1.11 Fasilitas Gym .....	8
Gambar 1.12 Indoor Swimming Pool.....	8
Gambar 1.13 Eden Bar.....	9
Gambar 1.14 Teppanyaki.....	9
Gambar 1.15 City Light from 90th floor.....	9
Gambar 2.1 membuat salad.....	14
Gambar 2.2 Buah potong.....	14
Gambar 2.3 buffet bagian dalam .....	15
Gambar 2.4 buffet bagian depan.....	15
Gambar 2.5 Tier Afternoon tea.....	15
Gambar 2.6 Mencuci Lettuce.....	16
Gambar 2.7 membuat canape .....	16
Gambar 2.8 set up canape di club.....	16
Gambar 2.9 Condiment .....	17
Gambar 2.10 Membuat Hummus.....	17
Gambar 2.11 pickle carrot.....	17
Gambar 2.12 Orderan Eden Bar.....	18
Gambar 2.13 condiment fruit bowl ala carte.....	18
Gambar 2.14 membuat sate lilit.....	19
Gambar 2.15 mengangkut telur.....	19
Gambar 2.16 membuat muffin.....	19
Gambar 2.17 kacang mede.....	19
Gambar 2.18 pancake.....	20
Gambar 2.19 quenelle cream.....	20
Gambar 2.20 Waffle Gambar .....	20
Gambar 2.21 Kaya Toast.....	20
Gambar 2.22 Set-up Table untuk orderan a la carte.....	20
Gambar 2.23 complimentary cake.....	21
Gambar 2.24 membuat focaccia.....	22

Gambar 2.25 Puff pastry shapes Gambar.....	22
Gambar 2.26 membuat donat.....	22
Gambar 2.27 butter cream .....	22
Gambar 2.28 muffin.....	22
Gambar 2.29 membuat kaya jam.....	23
Gambar 2.30 marble cake.....	23
Gambar 2.31 Slice cakes.....	23
Gambar 2.32 Fruit Tartlet.....	24
Gambar 2.33 Fruit Skewer.....	24
Gambar 2.35 Purin damatcha.....	24
Gambar 2.34 Set-Up Brunch.....	24
Gambar 2.36 settingan table cold kitchen.....	25
Gambar 2.37 memotong ehire.....	26
Gambar 2.38 amazu konbu.....	26
Gambar 2.39 Banana Cake .....	26
Gambar2.40 memotong wortel.....	26
Gambar 2.41 Dashi jelly.....	26
Gambar 2.42 tuna tar-tar.....	27
Gambar 2.43 salmon tartar .....	26
Gambar 2.44 wakame salad.....	27
Gambar 2.45 salad lunch set.....	27
Gambar 2.46 Wagyu Tataki.....	27
Gambar 2.47 dragon fruit tuile.....	27
Gambar2.48 Burn cheesecake.....	27
Gambar 2.49 Pannacota valentine.....	28
Gambar 2.50 R&D for buffet.....	28
Gambar 2.51 Kushi-yaki.....	28
Gambar 2.52 Ebi tempura.....	28
Gambar 2.53 salad untuk brunch.....	29
Gambar 2.54 tataki set menu Gambar.....	29
Gambar 2.55 dessert brioche.....	29
Gambar 2.56 foto bersama saat event 50 pax.....	30

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Penilaian Mitra Magang .....	40
Lampiran 2	Sertifikat Magang .....	41
Lampiran 3	Log Book .....	41

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Magang adalah aktivitas pembelajaran yang memberikan pengalaman praktis kepada mahasiswa mengenai kegiatan riil di industri, sehingga mahasiswa memiliki wawasan yang lebih luas dalam dunia pekerjaan. Magang dilaksanakan sekitar 3 bulan, 6 bulan, bahkan 1 tahun. Menjalankan program magang juga dapat membentuk mahasiswa menjadi pribadi yang bisa membangun jaringan professional dengan rekan-rekan magang lainnya, serta untuk mengasah ketrampilan dari *hardskill* dan juga *softskill* mahasiswa itu sendiri. Magang sangat penting adanya, karena untuk dapat memberikan pandangan kepada mahasiswa bagaimana dunia kerja berjalan.

### 1.2 Profil Mitra Magang



Gambar 1.1 Logo Hotel



Gambar 1.2 Gedung Hotel

Pan Pacific Hotel and Resort merupakan salah satu hotel tertinggi di Indonesia bahkan di south asia yang tingginya hingga 90 lantai, hotel ini merupakan hotel baru di Jakarta yang baru dibuka pada 1 Juni 2024. Pan pacific dan park royal hotel memiliki kepemimpinan yang sama yaitu dibawah naungan UOL Group. Pada tahun 1962, dibangun park royal pertama di Melbourne yang dilanjutkan pada tahun 1986 untuk Pembangunan Pan Pacific [a2] di Singapore setelah itu Pan pacific mulai mendunia dan mulai membuka cabang di beberapa negara di dunia

contohnya, Singapore, Southeast Asia, [a3] Oceania, United Kingdom, North America dan Kenya, dan juga Indonesia. Logo dari Pan Pacific yaitu menggambarkan pohon palm yang menyimbolkan pohon yang dapat memberikan kesan teduh bagi para traveler yang sudah merasa lelah dalam perjalanan wisatanya dan pohon tersebut dapat memberikan kenyamanan, simbol inilah yang digunakan oleh Pan Pacific [a5] untuk dapat memberikan keteduhan dan kenyamanan bagi para tamu.

Pan Pacific memiliki visi yang di pegang yaitu ‘*The Trusted Global Hospitality Group*’terdapat 4 visi *blueprint* yaitu:

1. People

Pada visi ini pan pacific berusaha untuk membangun seluruh orang menjadi seorang yang bisa bekerja secara bersama dan dapat menciptakan pengalaman bersama rekan dengan bagaimana melayani rekan dan tamu secara baik.

2. Process

Pada visi ini juga mengambil process dalam segala hal yang ingin di capai yaitu terdapat *simple, effective and innovative* [a8] untuk menjadikan sebuah hal menjadi sempurna diperlukan sebuah process yang dapat membuat segala hal terjadi.

3. Positive Culture

Membuat sebuah kebiasaan yang positif dan baik agar semua orang dapat berinteraksi dengan saling menghormati dari sisi komunikasi dan segala hal

4. Profitability

Dalam sebuah perusahaan tentunya menginginkan sebuah profit yang bisa didapatkan dengan jangka berkelanjutan dan menguntungkan bagi semua orang yang terlibat.

Core Value juga terdapat di Pan Pacific yang selalu diterapkan bagi semua karyawan yang bekerja di Pan Pacific dan Park Royal Serviced Suite. Terdapat 5 core value yaitu terdiri dari kata *TRUST*

- *INTEGRITY*

Kita terbuka dan berperilaku jujur dengan satu sama lain, dan berbuat dengan baik

- *TEAMWORK*

Kita saling mendukung dan peduli dengan satu sama lain dan bekerja secara bersama dalam satu tim

- *RESULTS*

Kita menantikan hasil terbaik dari apa yang dikerjakan, kita lebih tinggi dan pantang menyerah

- *RESPECT*

Kita saling mendengarkan dan berbuat baik serta mengapresiasi semua orang disekitar kita

- *CREATIVITY*

Kita tidak takut untuk mencoba sesuatu yang berbeda dan menantang untuk dapat menciptakan suatu karya

Pan Pacific berlokasi di Thamrin nine, luminary tower yang memiliki Lokasi di Tengah pusat kota Jakarta dan memiliki jarak tempuh 45 menit dari bandara Soekarno hatta. Hotel ini memiliki 158 kamar yang memiliki 9 tipe kamar yang berbeda diantaranya ;

- a. Deluxe Room



Gambar 1.3 Tipe Deluxe Room

Tipe Kamar ini merupakan tipe kamar yang paling murah diantara tipe kamar lainnya dengan memiliki fasilitas kamar luas 26-29 m<sup>2</sup>, Kasur king atau twin bed, pemandangan kota Jakarta. design dari kamar ini memiliki suasana modern dan elegan. Tipe kamar ini memiliki harga Rp. 2.000.000/malam.

b. Premier Room



Gambar 1.4 Tipe Premier Room

Tipe kamar yang satu ini hampir sama dengan tipe kamar deluxe, yang membedakan kedua kamar ini yaitu luas kamarnya dengan besar 32 m<sup>2</sup> dengan harga Rp. 2.120.000/malam tanpa breakfast dan Rp. 2. 235.000/ malam dengan breakfast.

c. Executive Room



Gambar 1.5 Tipe Executive Room

Tipe kamar ini memiliki luas 42m<sup>2</sup> dengan harga per malamnya Rp2.232.701 tanpa breakfast dan Rp. 2.351.926 dengan breakfast.

d. Pacific Club Deluxe



Gambar 1.6 Tipe Pacific Club Deluxe

Tipe kamar yang satu ini memiliki luas sebesar 28m<sup>2</sup> dengan harga Rp 2.695.180/ malam. Pada tipe kamar yang satu ini memiliki kelebihan bisa mengakses club lounge untuk bisa menikmati *afternoon tea* yang disediakan oleh hotel.

e. Pacific Club Premier



Gambar 1.7 Tipe Pacific Club Premier

Tipe kamar ini memiliki besar 32 m<sup>2</sup> dengan harga Rp. 2.809.598/malam yang sudah termasuk *breakfast* dan akses ke *club lounge*.

f. Pacific Club Executive



Gambar 1.8 Tipe Pacific Club Executive

Tipe kamar yang satu ini merupakan tipe yang lumayan besar dan nyaman untuk keluarga dengan besar 42 m<sup>2</sup> dengan harga Rp.2.924.017 dengan sarapan dan akses ke *club lounge*.

#### g. Junior Suite



Gambar 1.8 Tipe Junior Suite

Tipe ini merupakan ini yang saat ini paling besar dan paling mahal di pan pacific Jakarta dengan ukuran luas 55 m<sup>2</sup>. Dengan akses seperti 2 tipe kamar sebelumnya. Pada tipe junior suite ini memiliki harga 3.382.125/malam.

#### h. Premier Suite



Gambar 1.9 Tipe Premier suite

Tipe yang satu ini belum resmi dibuka oleh pan pacific, namun tipe ini merupakan tipe yang lebih bagus dari pada tipe junior suite.

i. Pan Pacific Suite



Gambar 1.10 Tipe Pan Pacific Suite

Pada tipe pan pacific suite ini juga belum resmi dibuka oleh hotel karna Pembangunan yang belum rampung, namun pada tipe ini memiliki kisaran harga hingga Rp. 5.000.000/ malam.

Hotel ini juga memiliki fasilitas yang disediakan bagi para tamu seperti

a. Gym dan *indoor Swimming Pool*



Gambar 1.11 Fasilitas Gym



Gambar 1.12 *Indoor Swimming Pool*

Fasilitas gym dan kolam renang ini tersedia untuk seluruh tamu yang menginap di Pan Pacific dan juga Parkroyal Serviced Suites. Fasilitas ini terletak di lantai 71 dengan konsep indoor swimming pool dikarenakan kurang memungkinkan untuk kolam renang berada di outdoor pada lantai tinggi 71.

b. Eden Bar



Gambar 1.13 Eden Bar

Eden bar merupakan salah satu bar tertinggi di Indonesia yang terletak di Thamrine Nine bersamaan dengan Pan Pacific Hotel. Eden Bar beroperasi setiap hari dari pukul 12.00-16.00 untuk lunch dan dilanjutkan pukul 17.00-00.00 untuk hari Senin sampai Kamis dan 17.00-01.00 untuk hari Jumat hingga Minggu. Bar ini tidak hanya menawarkan minuman alkohol dan non-alkohol namun juga set menu lunch dan dinner yang bisa dinikmati dengan pemandangan citylight dari lantai 90.

c. Keyaki Japanese Restaurant



Gambar 1.14 Tepanyaki



Gambar 1.15 City Light from 90<sup>th</sup> floor

Keyaki Japanese restaurant terletak persis di sebelah Eden Bar yang sama berada letaknya di lantai 90. Keyaki restaurant juga digunakan sebagai tempat breakfast untuk tamu Pan Pacific dan untuk *Park Royal Serviced Suite breakfast di residence lounge*. Breakfast para tamu dimulai dari pukul 06.00-10.30 dan

dilanjutkan dengan lunch setiap hari selasa- jumat dan untuk sabtu minggu keyaki restaurant menyiapkan brunch. Lalu di lanjut dengan dinner yang dimulai pada pukul 06.00-23.00. keyaki Japanese tidak hanya menyajikan fine dining room namun juga terdapat teppanyaki sehingga para tamu bisa melihat proses pembuatan makanan mereka secara langsung dan dengan disertai atraksi dan juga interaksi antara chef serta tamu yang dilayani.

## **1.1 Tujuan dan Manfaat**

### **1.1.1 Tujuan Magang**

Tujuan dari adanya pelaksanaan magang di hotel ataupun restaurant yaitu untuk mengasah soft skill dan hard skill saya yang sudah saya pelajari dari yang saya dapatkan selama saya belajar di kampus, dan juga dari adanya pelaksanaan magang ini saya bisa mendapatkan hal yang belum dipelajari di kampus seperti operasional kerja secara langsung di hotel Bintang lima. Dan dari adanya magang ini membuat saya memiliki pandangan baru terhadap dunia kerja di perhotelan yang dapat mengajarkan saya bagaimana cara bekerja dengan disiplin.

### **1.1.2 Manfaat Magang**

Dari adanya pelaksanaan magang yang dilakukan selama 6 bulan, mereka dapat menambah wawasan mereka mengenai bagaimana dunia perhotelan berjalan secara real. Berikut beberapa pihak yang mendapatkan manfaat dari adanya program magang yang terlaksanakan.

#### **I. Manfaat untuk mahasiswa**

Mahasiswa yang telah melakukan aktivitas magang selama 6 bulan dapat mendapatkan berbagai ilmu yang sebelumnya belum didapatkan secara teori di kampus. Mahasiswa dapat mempelajari bagaimana operasional dapur hotel Bintang lima berjalan, dan juga mempelajari mengenai hygiene sanitasi yang tepat saat mengolah makanan. Mahasiswa juga dapat memperluas koneksi dengan para senior chef di hotel sehingga membuka kesempatan kerja saat

mahasiswa lulus dari kampus Manfaat untuk mitra Magang

## II. Manfaat untuk mitra Magang

Mitra magang tentunya juga mendapatkan manfaat dari adanya program magang yang berjalan yaitu dengan mendapatkan tenaga kerja baru untuk bekerja di dunia perhotelan serta dapat memberikan ilmu kepada anak magang untuk di kemudian hari pada saat mereka sudah lulus dari perkuliahannya. Dari adanya program magang ini, mahasiswa diharapkan dapat membantu mitra magang sebaik mungkin sehingga dapat membantu pekerjaan.

## III. Manfaat untuk institusi

Akademi sages juga mendapatkan manfaat dari diadakannya program magang ini yaitu AKADEMI SAGES makin dapat dikenal tidak hanya di Indonesia namun juga secara internasional seperti di Thailand, Korea, Dubai, dan lain sebagainya. Dengan diadakannya program magang ini Akademi sages yang sebelumnya belum banyak diketahui orang jadi dapat diketahui oleh beberapa hotel dan juga Orang-orang sekitar dari mahasiswa sages, akademi sages juga dapat memperluas kerjasama antar hotel Bintang lima serta restoran secara nasional maupun internasional.

### 1.4 Waktu Pelaksanaan Magang

Pan Pacific memiliki dua kitchen yang berbeda yaitu keyaki restaurant untuk tamu Pan Pacific yang terletak di lantai 90, dan *residence lounge* untuk tamu parkroyal serviced suite yang terletak di lantai M. Keyaki breakfast team memiliki 2 jam masuk kerja yaitu jam 05.00 AM dan jam 11.00 AM. Dalam 1 minggu, terdapat 2 hari libur yang dapat disesuaikan oleh *executive sous chef* yang berarti terdapat 5 hari kerja dalam 1 minggu dan 20-22 hari kerja dalam 1 bulan. Dalam 1 hari, penulis bekerja selama 9-12 jam termasuk dengan waktu istirahat selama 1 jam. Penulis masuk pukul 05.00 AM dan pulang sekitar pukul 15.00-17.00 tergantung dengan jobdesk yang telah dipercayakan sudah selesai atau belum. Penulis masuk pada 15 Agustus 2024 dan berakhir pada 15 Januari

2024 yang berarti penulis melaksanakan magang selama 6 bulan. Setiap 2 bulan sekali dilakukan *position rolling* yang mengartikan bahwa 2 bulan Sekali terdapat perputaran posisi, penulis awalnya terdapat di section GDM (gardemanger) yang menyiapkan salad dan buah, dan di bukan ke-3 penulis di *rolling ke section pastry bakery*.

## **BAB II**

### **PELAKSANAAN MAGANG**

#### 2.1 Posisi/Bidang Kerja

Kedudukan yang diberikan oleh mitra magang kepada penulis selama 6 bulan magang yaitu 2 bulan di *section cold kitchen/Garde Manger (GDM)* yang memiliki tugas untuk membuat salad dan juga memotong buah. Setelah 2 bulan di cold kitchen, penulis di *rolling* posisi *bakery pastry* yang biasanya memproduksi *dessert* dan roti-rotian, lalu 2 bulan terakhir penulis diletakkan di restaurant *dinner* Jepang yaitu di restaurant Keyaki.

#### 2.2 Pelaksanaan Kerja

Pelaksanaan kerja di tempat magang dilaksanakan dari tanggal 19 Juli 2024 dimana penulis ditempatkan di posisi kitchen Pan Pacific yang terletak di lantai 90 bagian cold kitchen hingga 8 september 2024. Pada hari pertama penulis di arahkan oleh kak Mona selaku orang yang bekerja dilapangan cold kitchen dan dan Kak Andrew selaku CDP kitchen. Tanggal 9 September 2024 hingga 3 November 2024 penulis diposisikan di bagian bakery pastry yang dibimbing oleh kak Prima selaku Demi CDP pastry, dan dilanjutkan dari tanggal 4 November 2024 hingga 15 Januari 2025 diposisikan di bagian cold kitchen dinner yang dibimbing oleh kak Faisal dan kak Nanda selaku Commis dan Demi CDP. Berikut adalah tugas yang dikerjakan beserta penjelasannya:

- a) Pada tanggal 19 Juli 2024 hingga September 2024, penulis berada di posisi cold kitchen yang memiliki job desc sebagai berikut:
  - Membuat salad  
Tugas ini dilakukan setiap hari untuk membuat persiapan salad untuk breakfast keesokan hari, biasanya terdapat dua macam salad yang disiapkan yang berbeda setiap harinya



Gambar 2.1 membuat salad

- Memotong buah

Buah-buahan yang setiap harinya dipotong yaitu semangka, melon, papaya, nanas, dan juga terdapat beberapa buah kecil yaitu apel, jeruk, mangga, dan buah naga. Buah potong biasanya didisplay pada saat breakfast dan sore saat canape, oleh karena itu buah potong disiapkan pada sore hari sebelum pulang, dan juga pagi hari untuk stock malam



Gambar 2.2 Buah potong

- Menjaga buffet cold section

setiap paginya menjaga buffet untuk membantu para tamu mengambil buah potong serta cold cut dan juga ketika menjaga buffet didepan dapat berinteraksi dengan tamu. Ketika menjaga buffet di depan diselingi pekerjaan lain juga yaitu membuat salad, membuat mixing salad untuk tamu, membuat sauce, refill buffet depan, dan lain sebagainya. Menjaga buffet dimulai pada pukul

06.00 am sampai 10.30 am.



Gambar 2.3 buffet bagian dalam



Gambar 2.4 buffet bagian depan

- Membuat afternoon tea

afternoon tea dimulai pada jam 12.00 hingga pukul 16.00. afternoon tea di club biasanya menggunakan tier untuk disajikan ke tamu dan didalamnya mencakup makanan ringan dari tim pastry dan juga dari cold kitchen



Gambar 2.5 Tier Afternoon tea

- Mencuci lettuce

mencuci lettuce dilakukan 2-3 kali seminggu tergantung barang yang datang, ketika barang datang, lettuce langsung dicuci di sink yang sudah dibersihkan lalu diberikan obat dan es batu, lalu dikeringkan dan disimpan di chiller



Gambar 2.6 Mencuci Lettuce

- Membuat canape

Membuat canape dilakukan 2 hari pertama ketika awal masuk, setiap hari canape yang dibuat berbeda dan bervariasi. Dimulai pada pukul 18.00 pm – 20.00 pm.



Gambar 2.7 membuat canape



Gambar 2.8 set up canape di club

- Membuat Condiment

Condiment yang biasanya dibuat yaitu tzatziki, greek style mushroom, hummus, babaghanus, pickle dan lain sebagainya



Gambar 2.9 Condiment



Gambar 2.10 Membuat Hummus



Gambar 2.11 pickle carrot

- Membuat orderan Eden Bar

Orderan dari eden bar biasanya dimulai pada pukul 13.00 hingga 16.00. menu yang disediakan berbagai macam, mulai dari salad, minuman serta makanan berat.



Gambar 2.12 Orderan Eden Bar

- Prepare semua ketersediaan ala carte salad dan juga buah  
Selain prepare untuk buffet, penulis juga memiliki tugas untuk menyiapkan condiment untuk ala carte breakfast seperti untuk fruit bowl, prawn salad dan lain sebagainya



Gambar 2.13 condiment fruit bowl ala carte

- Membantu section lain ketika pekerjaan sudah selesai, dan lain lain

Ketika penulis sudah menyelesaikan tugasnya, penulis juga terkadang membantu section lain seperti pastry serta hot kitchen, supaya pekerjaan yang memiliki shift yang sama cepat selesai dan bisa pulang tepat waktu.



Gambar 2.14 membuat sate lilit



Gambar 2.15 mengangkat telur



Gambar 2.16 membuat muffin



Gambar 2.17 kacang mede

b) Dari tanggal 9 September 2024 hingga 3 November 2024, penulis diletakkan di bakery pastry breakfast. Berikut job desc yang dilakukan oleh penulis:

- Mempersiapkan pesanan ala carte  
Setiap jam 5 pagi membuat waffle, pancake, quenelle cream, dan kaya toast. Set up table untuk mempermudah orderan. Setelah itu penulis membuat adonan waffle pancake serta produk.



Gambar 2.18 pancake



Gambar 2.19 quenelle cream



Gambar 2.20 Waffle



Gambar 2.21 Kaya Toast



Gambar 2.22 Set-up Table untuk orderan alacarte

- Complimentary Cake dan Chocolate Wording  
Membuat complimentary cake sesuai dengan input. Complimentary cake biasanya akan di pick up oleh In Room Dining service untuk diantarkan ke setiap kamar begitu juga untuk pemesanan request dari setiap masing masing outlet.



Gambar 2.23 complimentary cake

- Produkkan  
Setiap hari memeriksa setiap produk yang stoknya tinggal sedikit,

dan membuat selagi menunggu orderan ala carte, produkkan yang biasanya dibuat yaitu banana cake, lemon cake, marble cake, kaya jam, chantilly cream, apple filling, creamy beef ham, focaccia, donat, puff pastry, soft roll, grissini, tartlet shell, muffin, berry compote, pastry cream, sponge cake, simple syrup, butter cream dan lain sebagainya.



Gambar 2.24 membuat focaccia



Gambar 2.25 Puff pastry shapes



Gambar 2.26 membuat donat



Gambar 2.27 butter cream



Gambar 2.28 muffin



Gambar 2.29 membuat kaya jam



Gambar 2.30 marble cake

- Memotong slice cake dan set up untuk event

Memotong 4x4 cm cake untuk acara event dan menata garnish



Gambar 2.31 Slice cakes

- Menyiapkan Brunch Buffet

Setiap sabtu dan minggu terdapat brunch yang ada di keyaki pada jam 12 hingga jam 3. Untuk brunch yang disiapkan yaitu fruit skewer, fruit tartlet, cheese tart, madeleine, cinnamon roll, twist roll, croissant, swiss roll, dorayaki, purin, dan juga matcha-misu.



Gambar 2.32 Fruit Tartlet



Gambar 2.33 Fruit Skewer



Gambar 2.34 Set-Up Brunch



Gambar 2.35 Purin

c) Pada tanggal 4 November 2024 penulis dirolling posisi di tempat Japanese Dinner Keyaki hingga 15 Januari 2025, job desc yang dilakukan oleh penulis yaitu

- Set up working table untuk lunch dan dinner  
Setiap sebelum dan sesudah menggunakan meja, dibersihkan terlebih dahulu dan menyiapkan cutting board hijau dan mensetup table seperti pada gambar 2.36.



Gambar 2.36 settingan table cold kitchen

- **Produkkan**

Mengecek semua barang ketersediaan untuk lunch dan dinner selagi menunggu orderan ala carte lunch seperti amazu konbu, jelly ajisai, white sesame sauce, yuzu onion dressing, yuzu mayo, spicy mayo, ponzu jelly, banana cake, matcha lava cake, mochi, creme brulee, condiment salad, dan lain sebagainya.



Gambar 2.37 memotong ehire



Gambar 2.38 amazu konbu



Gambar 2.39 Banana Cake



Gambar2.40 memotong wortel

- **Membuat orderan alacarte**

Membuat orderan ala carte lunch dan juga dinner. Lunch dibuka pada pukul 12.00 hingga pukul 15.00, dan dinner pada pukul 18.00 hingga 22.00. menu lunch meliputi lunch set dan juga alacarte. Dinner menyediakan omakase, spesial omakase, teppan omakase, dan juga ala carte.



Gambar 2.41 Dashi jelly



Gambar 2.42 tuna tar-tar



Gambar 2.43 salmon tartar



Gambar 2.44 wakame salad



Gambar 2.45 salad lunch set



Gambar 2.46 Wagyu Tataki

- Membuat Rnd menu dessert baru  
Mencoba menemukan resep yang cocok untuk set menu christmas eve dinner dan juga new year dinner serta membuat rnd pannacota untuk valentine



Gambar 2.47 dragon fruit tuile



Gambar2.48 Burn cheesecake



Gambar 2.49 Pannacota valentine



Gambar 2.50 R&D for buffet

- Membantu section lain

Membantu membuat kushiyaki, memvakum salmon dan tajima, membuat orderan ebi tempura, dan lain sebagainya



Gambar 2.51 Kushiyaki



Gambar 2.52 Ebi tempura

- Menyiapkan brunch

Setiap sabtu dan minggu terdapat brunch yang harus disiapkan, yaitu potato salad, kurobuta salad, wakame salad, dan 3 sauce untuk salad yaitu white sesame sauce, yuzu onion dressing, keyaki signature dressing.



Gambar 2.53 salad untuk brunch

- Membantu event set menu  
Membantu menjalankan event 20 pax wine dinner dan juga event 50 pax bersama para senior



Gambar 2.54 tataki set menu



Gambar 2.55 dessert brioche



Gambar 2.56 foto bersama saat event 50 pax

### 2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja

Pelaksanaan magang dijadwalkan pada 15 Juli 2024 dan berakhir pada 15 Januari 2025.

#### 2.3.1 Tabel rencana dan penjadwalan kerja bulan Juli- Oktober

Hari Kerja	5 hari kerja dalam seminggu
Jam Kerja	05.00 AM – 16.00 PM

#### 2.3.2 Tabel rencana dan penjadwalan kerja bulan November – Januari

Hari Kerja	5 Hari kerja dalam seminggu
Jam Kerja	11.00 AM – 20.00 PM 13.00 PM – 22.00 PM

\*dalam seminggu terdapat 2 hari day off yang tidak menentu harinya

### 2.4 Realisasi Pelaksanaan Magang

#### 2.4.1 Tabel realisasi pelaksanaan magang

Bulan Ke	Hari/Tanggal	Jenis aktivitas	Tugas yang Diberikan	Pencapaian (Output)
1	19 Juli 2024 - 6 september 2024	Breakfast Team ( <i>Garde Manger</i> )	<ul style="list-style-type: none"><li>membuat dua salad (gado-gado, waldorf, karedok, greek salad, pineapple salad, thai salad, wakame salad, fruit salad, brokoli/cauliflower, potato salad, dll)</li><li>memotong buah</li></ul>	semua tugas sudah dikerjakan dengan baik

			<p>(semangka, melon, nanas, buah naga, apel, papaya)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● menjaga buffet breakfast dan merefill buffet (melayani tamu untuk mengambilkan buah, cold cut, dan salad mixing)</li> <li>● mengisi ulang yogurt glass</li> <li>● membuat lemongrass honey, ginger honey, dan berries compote</li> <li>● membuat bucket lettuce</li> <li>● merefill ala carte (boiled prawn, sliced melon, dice buah, segment jeruk, dll)</li> <li>● menyuci salad yang baru datang</li> <li>● membuat saus dan condiment (tzatzaki, babaghanus, hummus, dll)</li> <li>● membantu section lain (hot dan pastry) ketika pekerjaan sudah selesai)</li> </ul>	
2	7 september 2024 - 3	Breakfast Team	<ul style="list-style-type: none"> <li>● membuat orderan waffle, pancake, dan kaya toast.</li> <li>● membuat adonan waffle</li> </ul>	semua tugas sudah dikerjakan dengan baik

	November 2024	<i>(Bakery Pastry)</i>	<p>dan pancake</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• membuat produkkan (kaya jam, chantillt cream, butter kaya toast, muffin, banaana cake, marble cake, foccacia, sponge cake, donat, pastry cream, dll)</li> <li>• menyiapkan afternoon tea (tier)</li> <li>• membuat complimentary cake (by request)</li> <li>• membuat set up brunch (twist roll, madeliene, fruit tart, fruit skewer, dll)</li> </ul>	
3	4 Novemb2024 - 15 Januari 2025	Keyaki Japanese Dinner <i>(Cold &amp; Hot Kitchen)</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• set up lunch, membuat orderan lunch set/bento set (appetizer salad dan purin dessert)</li> <li>• produkkan (creme brulee, banana cake, purin, matcha lava cake, membuat garnish salad, mochi, crumble, choco tuile, dll)</li> <li>• RnD dessert untuk event (mencoba resep seperti pannacota, tuile dragon fruit, miso ice cream, dll)</li> <li>• menyiapkan orderan</li> </ul>	semus tugas sudah dikerjakan dengan baik

			<p>dinner (omakase, teppan omakase, spesial omakase, alacarte, dll)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● membantu section lain (robata, hot, sushi, dan teppan )</li><li>● menyiapkan brunch 3 salad (kurobuta salad, wakame salad, dan potato salad)</li></ul>	
--	--	--	--	--

## **BAB III**

### **EVALUASI PELAKSANAAN DAN ANALISIS KEGIATAN**

#### 3.1 Evaluasi Pelaksanaan Kegiatan

Dalam pelaksanaan kegiatan magang yang dilakukan selama 6 bulan, penulis menjumpai beberapa faktor-faktor pendukung serta faktor penghambat ketika penulis melakukan kegiatan tersebut. Faktor pendukung yang didapat oleh penulis yaitu fasilitas yang diberikan oleh mitra magang seperti loker, *allowance*, BPJS ketenagakerjaan, klinik, dan juga makan siang. Tidak hanya dari hotel saja faktor pendukung yang didapatkan oleh penulis, namun juga terdapat faktor pendukung dalam lingkungan kerja selama penulis melaksanakan kegiatan magang yaitu seluruh staff dan juga orang-orang yang ada di sekitar penulis baik orang kitchen, steward, service, dan orang office yang sangat baik dan ramah membuat penulis merasa nyaman ditempat kerja. Adapun faktor penghambat yang penulis temui saat bekerja dilapangan yaitu tempat chiller/freezer yang kurang sehingga terdapat beberapa barang yang spoil dikarenakan tempat penyimpanan yang kurang, ruangan kitchen yang sangat sempit membuat pekerjaan menjadi lama dan memakan waktu dikarenakan tim breakfast dan tim dinner bekerja di satu kitchen yang sama, selama 4 bulan penulis merasakan overtime dikarenakan ramainya hotel, lift yang sering macet dan lama, tidak disediakan fasilitas karyawan di lantai 90 seperti toilet karyawan dan air minum.

#### 3.2 Analisis Pelaksanaan Magang

Faktor penghambat yang ditemui pada bekerja di lapangan yaitu tempat penyimpanan yang sangat minimalis sehingga terdapat barang spoil dan juga berebut tempat penyimpanan dengan team breakfast dan dinner, solusi yang perlu ditangani oleh pihak hotel yaitu menambah sarana penyimpanan chiller dan freezer seperti membuat area walking chiller dan walk in freezer supaya bahan makanan yang disimpan dapat disimpan dengan baik dan benar; kitchen yang campur antara kitchen hot, gdm, dan pastry membuat kitchen semakin sempit dan banyak orang sehingga diperlukan ruangan kitchen pastry khusus supaya suhu ruangan pastry pun tetap terjaga dan tidak terlalu panas untuk menjaga kualitas

kue yang disimpan; overtime dalam bekerja memang tidak bisa dipungkiri karena tugas yang lumayan banyak dan belum selesai, namun solusi yang paling tepat untuk permasalahan ini yaitu menambah tenaga pekerjaan sehingga pekerjaan yang dikerjakan dapat selesai tepat waktu; lift yang sering macet merupakan salah satu penghambat pekerjaan karena memakan waktu untuk bisa ke lantai 90, sehingga diperlukan solusi yaitu menambah lift dengan tujuan hanya anak kitchen yang dapat mengakses dan juga membenahan lift secara maksimal; menambah fasilitas karyawan dilantai 90 seperti toilet serta air minum, seringkali karyawan yang bekerja dilantai 90 harus ke p2 terlebih dahulu untuk ke toilet dan itu akan memakan waktu untuk menunggu lift, sebaiknya dapat ditambahkan dilantai 90 dan juga untuk air minum yang kurang memadai di lantai 90.

### 3.3 Refleksi Diri

- a. selama magang berlangsung 6 bulan, penulis sangat terbantu dengan pembelajaran yang diberikan ketika berkuliah, seperti basic skill cutting, beberapa basic food yang pernah dipelajari sebelumnya, dan juga metode-metode yang sering kali dipakai saat pembelajaran kuliah berlangsung, hal tersebut sangat membantu penulis untuk dapat menyelesaikan pekerjaan lebih cepat dan dapat membantu memberikan ide-ide kepada senior untuk menu baru.
- b. kerjasama, komunikasi dan juga standar operasional kitchen sangatlah penting di dunia FnB, penulis belum bisa mempelajari secara menyeluruh di perkuliahan, oleh karena itu penulis mempelajari seberapa pentingnya soft skill yang perlu dibutuhkan di dunia bekerja, tidak hanya hard skill dan juga pengetahuan yang banyak melainkan soft skill pun penting juga. penulis memiliki beberapa kekurangan yaitu salah paham saat melakukan pekerjaan, ataupun beberapa permasalahan yang sering dihadapi di kitchen, namun dari adanya permasalahan tersebut, penulis bisa belajar lebih lagi mengenai soft skill yang sangat penting diperlukan.
- c. penulis memiliki kemampuan dalam mengingat perintah secara berturut-turut sehingga penulis terkadang sulit untuk mengingat tugas apa yang perlu dilakukan selanjutnya, solusinya penulis membuat rundown

cepat di otak seperti setelah melakukan A, penulis langsung melakukan tugas B, atau kadang penulis menulis to do list supaya pekerjaan tidak ada yang terlupakan. penulis pun sering kali menemukan beberapa permasalahan seperti telur yang kurang matang, focaccia yang spoil karena tomat, dan permasalahan sebagainya, disini penulis diajarkan untuk dapat memecahkan permasalahan supaya penulis dapat berkembang di kemudian hari.

- d. penulis ingin belajar untuk dapat menahan emosi saat bekerja, dan juga memiliki kerja sama yang tinggi dengan rekan kerja supaya pekerjaan bisa dapat selesai dengan cepat, penulis juga ingin selalu terus belajar di dunia kuliner sehingga dapat mencapai karir yang diimpikan. penulis ingin melanjutkan pendidikan di bidang bakery pastry dan jika penulis mampu, penulis akan mempelajari seluruh dunia FnB.

## **BAB IV**

### **PENUTUP**

#### **4.1 Kesimpulan**

Berdasarkan penjelasan yang diberikan penulis pada laporan ini, dapat disimpulkan bahwa kegiatan magang yang dilaksanakan selama enam bulan pada Pan Pacific Jakarta sangat bermanfaat. Penulis mempelajari banyak hal baru dalam bidang *Culinary* baik pada *breakfast* team dan Keyaki Restaurant. Penulis menyadari bahwa menjadi seorang *cook* tidak hanya sekedar memasak tetapi juga memperhatikan *food quality control* dan kerjasama tim. Penulis mempelajari bagaimana penyimpanan dan pengolahan makanan yang memiliki standar sesuai dengan SOP yang ada pada Pan Pacific Hotels Group.

Melalui program magang ini, dapat menjadi persiapan bagi para mahasiswa bekerja langsung pada industri perhotelan pada masa depan sekaligus meyakini mahasiswa apakah mampu menjadi seorang chef. Penulis mempelajari cara kerja sebuah dapur profesional dalam hotel secara spesifik. Praktek kerja lapangan ini ikut memberikan manfaat berupa pengembangan diri, seperti meningkatkan kesadaran *grooming*, kerja sama tim, tanggung jawab, interpersonal skill, dan pengambilan resiko untuk belajar hal hal baru.

Selama pelaksanaan program magang sebagai cook, penulis dipercaya menerima tugas dan melakukan pekerjaan dengan tanggung jawab yang sama seperti para staf yang bekerja tanpa ada pembedaan. Hal tersebut meningkatkan rasa kepercayaan diri dan motivasi penulis untuk mendalami dan bekerja di dalam dunia *kitchen* profesional ketika selesai menempuh pendidikan tinggi. Dengan adanya program ini penulis bertemu dengan banyak rekan kerja baru yang sangat menerima, mendukung, dan selalu membimbing penulis selama proses magang.

#### **4.2 Saran**

##### 4.2.1 Saran untuk mitra magang

Program praktik kerja yang dilaksanakan pada Pan Pacific Jakarta sudah berjalan dengan baik. Dukungan yang diberikan dari seluruh staf dan dari semua

departemen yang menerima trainee dengan sepenuh hati dan membimbing dengan cara yang benar selama proses pembelajaran. Lingkungan kerja yang diciptakan sangat positif sehingga memberikan kinerja baik bagi Pan Pacific Jakarta. Penulis hanya ingin memberikan saran untuk memperluas kitchen, menambahkan tempat penyimpanan, dan menambahkan fasilitas karyawan di lantai 90, seperti toilet dan juga air putih untuk karyawan.

#### 4.2.2 Saran untuk Kampus

Program magang yang dilaksanakan oleh Akademi Sages sudah berjalan sangat baik dan bermanfaat bagi mahasiswa. Ketersediaan mentor membuat pelaksanaan magang berjalan dengan baik dan sistematis mendapatkan arahan yang jelas. Penulis hanya ingin pihak kampus untuk membangun kemitraan dengan hotel lain diluar negeri melalui kemitraan dengan agency lain yang lebih jelas dan transparan. Pihak kampus diharapkan dapat menjaga hubungan dan kerjasama yang telah terbangun dengan Pan Pacific Hotel Jakarta.

## DAFTAR PUSTAKA

<https://www.panpacific.com/en/hotels-and-resorts/pp-jakarta.html>  
<https://www.panpacific.com/en/hotels-and-resorts/pp-jakarta/dining/eden-bar.html>