

LAPORAN MAGANG

DI CONRAD BALI, INDONESIA



Disusun oleh:
JESSLYN GLORIA
NIM 22110046

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER
AKADEMI SAGES
2025

**LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN MAGANG**

Nama Mitra Magang : Conrad Bali
Lokasi : Jl. Pratama No.168, Tanjung, Benoa, Kec. Kuta Selatan,
Kabupaten Badung, Bali, Indonesia
Yang telah dilaksanakan oleh mahasiswa(i) Program Studi Diploma Tiga Seni
Kuliner Akademi Sages berikut:

Nama : Jesslyn Gloria
NIM : 22110046

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

Pasuruan, 31 Januari 2025

Disetujui oleh:

Pembimbing Lapangan,



Putu Darmawan
Executive Pastry Chef

Dosen Pembimbing Magang,



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

Disahkan oleh:

Ketua Program Studi,



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

SURAT PERNYATAAN ORIGINALITAS

Penulis yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Jesslyn Gloria

NIM : 22110046

Program Studi : Diploma Tiga Seni Kuliner

Judul Laporan Magang : Magang di bagian Pastry, Conrad Bali, Indonesia

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

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

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

Pasuruan, 31 Januari 2025

Yang Menyatakan,



Jesslyn Gloria
NIM: 22110046

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan yang Maha Esa, atas rahmat dan karunia-Nya yang telah diberikan sehingga penulis dapat menyelesaikan makalah ini dengan tepat waktu. Penulis membuat makalah ini dengan judul "Laporan Magang Di Conrad Bali, Indonesia".

Pada kesempatan ini penulis juga ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada;

- 1) Orang tua penulis yang selalu mendukung dan mendoakan penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan program magang ini selama enam bulan
- 2) Daniel Pandu Mau, M.Par., M.M. selaku dosen pembimbing magang
- 3) Made Semawan sebagai *Executive Chef* Conrad Bali yang telah memberikan penulis kesempatan untuk melakukan praktik magang di Conrad Bali selama enam bulan.
- 4) Putu Darmawan sebagai *Executive Pastry Chef* selaku chef pembimbing magang dan supervisor di Conrad Bali.
- 5) Wayan Soli sebagai *Assistant Pastry Chef*, Nopita Suarningsih sebagai *Sous Chef Pastry*, Gusti Made Ayu Oktianingsih sebagai *Chef de Partie Pastry* dan Ketut Kardiyanti sebagai *Demi Chef Pastry*, juga berterima kasih kepada Putu Rama Mahardika sebagai *Chef de Partie Bakery*, Ariasa sebagai *Demi Chef Bakery*, Wayan Juliana sebagai *Demi Chef Bakery* yang telah meluangkan waktu dan tenaga dengan sabar mengajarkan penulis banyak pengalaman baru dengan mengarahkan, membimbing dan memberi banyak ilmu baru selama praktik magang di Conrad Bali.
- 6) Sandra Oktavia, Ni Kadek Nova Aprilia Wati, Willy Andrew, Renatha Marcel E. De Vries, Ni Made Alit Anggreni, Febrian Surya dan Made Gita Astika sebagai *Commis* yang telah menemani dan mengarahkan penulis dalam menyelesaikan praktik magang.
- 7) Semua pihak, keluarga dan teman-teman yang turut membantu dan terlibat didalam proses magang dan pembuatan makalah ini.

Penulis juga menyadari bahwa makalah ini jauh dari kata sempurna dan masih banyak kesalahan dan kekurangan dari makalah ini, sehingga penulis meminta maaf apabila terdapat kesalahan didalam makalah ini. Dengan ini penulis akan menyajikan makalah ini, semoga dapat memberikan banyak manfaat dan fungsi bagi orang sekitar.

Pasuruan, 31 Januari 2025



Penulis

DAFTAR ISI

JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
SURAT PERNYATAAN ORIGINALITAS	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Profil Conrad Bali	1
1.2.1 Sejarah singkat Conrad Bali	2
1.2.2 Visi dan misi Conrad Bali	2
1.2.3 Fasilitas Conrad Bali	3
1.2.4 Layanan dan produk restoran	6
1.2.5 Struktur organisasi	6
1.3 Tujuan dan Manfaat Magang	7
1.3.1 Tujuan magang	7
1.3.2 Manfaat magang	7
1.4 Waktu Pelaksanaan Magang	8
BAB II PELAKSANAAN MAGANG	9
2.1 Posisi dan Bidang Kerja	9
2.2 Pelaksanaan Kerja	9
2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja	10
2.4 Realisasi Pelaksanaan	15
BAB III EVALUASI DAN ANALISIS PELAKSANAAN MAGANG	16
3.1 Evaluasi Pelaksanaan	16
3.2 Analisis Pelaksanaan	16
3.3 Refleksi Diri	17
BAB IV PENUTUP	20
4.1 Kesimpulan	20
4.2 Saran	20
DAFTAR PUSTAKA	22
LAMPIRAN	23

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Shift Pagi Bakery	11
Tabel 2.2	Shift Pagi Pastry	12
Tabel 2.3	Shift Siang Pastry	14
Tabel 2.4	Shift Malam Bakery	15

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1	Restoran Suku	3
Gambar 1.2	Restoran EDS	4
Gambar 1.3	Loby East	4
Gambar 1.4	Azure Kiosk	5
Gambar 1.5	Restoran RIN	5
Gambar 1.6	Struktur organisasi	7

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Penilaian Prestasi Magang dari Mitra Magang (Form Mitra) .	23
Lampiran 2	Penilaian Prestasi Magang dari Mitra Magang (Form SAGES)	24
Lampiran 3	Sertifikat Magang	25
Lampiran 4	Sertifikat Penghargaan Magang	26
Lampiran 5	Realisasi Kegiatan Magang	27
Lampiran 6	Dokumentasi Kegiatan Magang	45
Lampiran 7	Dokumentasi Produk yang Pernah Dibuat	46
Lampiran 8	Lembar Pembimbingan Magang	47

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Magang adalah suatu program belajar sekaligus berlatih bekerja dengan cara langsung di sebuah industri selama beberapa waktu (Citra, 2024). Program magang ini bertujuan untuk membantu mahasiswa mengembangkan dan mengasah keterampilan yang telah dipelajari selama masa perkuliahan. Dengan adanya program magang, mahasiswa akan sangat terbantu karena dapat mempelajari cara kerja secara professional pada suatu industri. Tentunya hal tersebut dapat memberikan pengalaman baru serta membangun koneksi professional dalam bidang yang sama.

Proses magang memberikan mahasiswa kesempatan untuk mengaplikasikan apa yang telah dipelajari selama masa perkuliahan. Umumnya peserta magang melakukan pelaksanaan magang pada suatu industri seperti perhotelan, perusahaan dan sebagainya. Menurut *International Professional Institute* (2022), melakukan magang di hotel bintang lima adalah pilihan terbaik karena memberikan pengalaman kerja yang berkualitas, peluang jaringan professional, peningkatan keterampilan, peluang karir setelah magang dan masih banyak manfaat yang lebih menguntungkan. Sehingga sebagian besar dari mahasiswa dengan program studi seni kuliner lebih sering memilih untuk melakukan program magang di hotel bintang lima. Dengan melakukan magang, mahasiswa dapat mengasah dan mengembangkan kemampuan yang telah dipelajari secara langsung di dunia industri.

1.2 Profil Conrad Bali

Conrad Bali terletak di Jl. Pratama No. 168, Tanjung Benoa atau lebih tepatnya berada pada daerah kawasan Nusa Dua. Conrad Bali dikenal sebagai hotel dan resort yang sangat mengedepankan kekeluargaan karena banyaknya aktivitas keluarga yang dapat dilakukan, dan ramah untuk anak-anak. Selain banyaknya aktivitas menarik, Conrad Bali juga memiliki banyak restoran dan masing-masing restoran memiliki ciri khas yang berbeda-beda. Conrad Bali mempunyai restoran

dengan tema *Japanese, Mediteranian, Indonesian cuisine* dan juga memiliki kiosk untuk menyantap makanan sambil menikmati waktu berenang dan berjemur di kolam renang.

1.2.1 Sejarah singkat Conrad Bali

Conrad Bali merupakan cabang hotel dari group *Hilton Worldwide*, yang merupakan perusahaan perhotelan global terkemuka dengan portofolio 24 merek kelas dunia yang terdiri lebih dari 7.800 properti (Hilton, 2025). Conrad Bali pertama kali didirikan pada tahun 2004 dan masih beroperasi hingga saat ini. Conrad Hilton adalah pendiri dari *Hilton Worldwide* yang mana pertama kali membuka hotel menggunakan nama Hilton pada tahun 1925 dan bertujuan untuk mengoperasikan hotel terbaik di Texas. Sebagai hasil dari komitmen, kepemimpinan, dan inovasinya, saat ini Hilton menjadi salah satu merek paling dihormati di dunia.

Setelah perjalanan yang cukup panjang, salah satu properti yang dimiliki Conrad Hilton didirikan di Bali tepatnya di daerah Nusa Dua dengan nama Conrad Bali pada tahun 2004 yang terletak 10 km dari Ngurah Rai International Airport serta memiliki luas sebesar 6,8 hektar. Selain itu, Conrad Bali juga berhadapan langsung dengan pantai Nusa Dua sepanjang 350 meter. Desain *lobby* Conrad Bali yang terbuka didesain dengan arsitektur Bali dan desain asli Indonesia sehingga bisa mengenalkan turis mengenai budaya lokal Bali dan Indonesia secara langsung.

1.2.2 Visi dan misi Conrad Bali

Visi dari Conrad Bali adalah *to fill the earth with the light and warmth of hospitality – by delivering exceptional experiences – every hotel, every guest, every time*. Sedangkan misi dari Conrad Bali adalah *to be the most hospitable company in the world – by creating heartfelt experience for guests, meaningful opportunities for Team Members, high value for owners and a positive impact in our communities* (Hilton, 2025). Dari visi dan misi diatas dapat disimpulkan bahwa komunitas Conrad Bali bersemangat untuk memberikan pengalaman yang luar biasa kepada tamu dan melakukan hal yang benar setiap saat. Pemimpin dan *staff* adalah pemilik atas tindakan dan keputusan dan harus beroperasi dengan rasa urgensi dan disiplin.

1.2.3 Fasilitas restoran

Sebagai hotel bintang lima, Conrad Bali menawarkan berbagai fasilitas seperti kamar, aktivitas hiburan untuk orang dewasa maupun anak-anak, kolam renang yang sangat luas, tempat-tempat penunjang aktivitas termasuk restorannya, yaitu;

1) Suku

Suku berarti “etnis”, restoran ini berada di sini untuk mewakili keragaman yang membuat kepulauan Indonesia terkenal. Menawarkan beragam hidangan dan cita rasa autentik, termasuk hidangan Bali, Batak, Minang, Sunda, dan Jawa, yang disajikan dengan gaya *rijsttafel* (menu dan layanan berbagi keluarga) yang tersedia sepanjang hari. Selain itu, suku menyajikan malam bertema pertunjukan kecak dan *fire dance live*, yang menghubungkan hidangan dengan budaya dengan menu prasmanan. Suku dibuka selama 24 jam tetapi untuk *dine in* hanya dibuka dari jam 11.00 WITA – 22.00 WITA dikarenakan suku yang dijadikan tempat *breakfast* mulai dari jam 07.00 – 11.00 WITA, selebihnya suku hanya dibuka untuk *in room dining*, dimana makanan akan diantarkan ke kamar tamu. Total kapasitas tamu di restoran ini adalah 180 kursi (Hilton, 2025).



Gambar 1.1 Restoran Suku

2) Eight Degrees South

Eight Degrees South adalah restoran dengan konsep tepi pantai khas dengan hidangan laut segar yang disiapkan dengan cara tradisional dari hidangan timur hingga hidangan barat. Nikmati hidangan seperti mahi-mahi, baramundi, ikan mentega, tuna, atau kerang, udang, dan kepiting Papua yang disiapkan dengan berbagai metode memasak dan bumbu-bumbu yang dapat dipilih saat memandang Samudra Hindia. Eight Degrees South dibuka mulai pukul 18.00 – 22.00 dengan kapasitas kursi sebanyak 80 kursi (Hilton, 2025).



Gambar 1.2 Restoran EDS

3) East Lobby Lounge

East Lobby Lounge merupakan tempat bersantai sambil menikmati koktail, anggur, dan bir lokal sembari menikmati terbitnya bulan yang tampak menari diatas ombak. Suasana santai dengan pemandangan laut memandang kolam yang berkilauan dari teras besar yang nyaman, saat mentari tenggelam ke Samudra Hindia. East Lobby Lounge adalah tempat yang sempurna untuk janji-temu menikmati kopi istimewa, kudapan ringan, dan kue-kue. Buka pukul 11.00 WITA – 24.00 WITA dengan kapasitas kursi sebanyak 85 kursi (Hilton, 2025).



Gambar 1.3 Lobby East

4) Azure Bar & Kiosk

Azure Bar & Kiosk adalah tempat yang sempurna untuk menikmati koktail, moktail, bir dingin, atau cicipi *smoothie* dingin saat bertemu dan terhubung dengan orang-orang sembari menikmati santap siang ringan atau kudapan sore di tepi kolam renang di *lounge* berjemur yang santai atau di bale pribadi di tepi pantai. Azure buka pukul 11.00 – 22.00 WITA dan memiliki kursi sebanyak 150 kursi (Hilton, 2025).



Gambar 1.4 Azure Kiosk

5) RIN

RIN adalah restoran dengan konsep hidangan Jepang terbaik untuk menikmati cita rasa umami yang luar biasa dari masakan Jepang kontemporer dan pengalaman unik teppanyaki di tepi kolam renang di RIN. Terletak di kolam renang Suite Conrad Bali yang tenang, RIN menawarkan area duduk dalam ruangan dan luar ruangan dengan sejumlah kecil meja yang dapat diatur dengan baik, yang memungkinkan Anda merasakan suasana pribadi dan memanjakan saat bersantap. Buka pukul 7.00 – 10.00 WITA (Hilton, 2025).



Gambar 1.5 Restoran RIN

Selain restoran, Conrad Bali memiliki berbagai jenis tipe kamar, mulai dari kamar deluxe, kamar suite, kamar family, villa, dan juga penthouse. Setiap kamar difasilitasi oleh berbagai fasilitas yang *modern* yaitu pancuran air dan bak mandi yang terpisah, kasur twin dan king, lemari, ruang ganti, dan perabotan bernuansa Bali. Conrad juga memiliki beberapa tempat penunjang aktivitas untuk acara-acara seperti rapat, ulang tahun hingga acara pernikahan.

Conrad Bali juga memiliki tawaran eksklusif untuk para tamu yang menginap di Conrad Bali seperti mendapatkan poin pada setiap malam menginap.

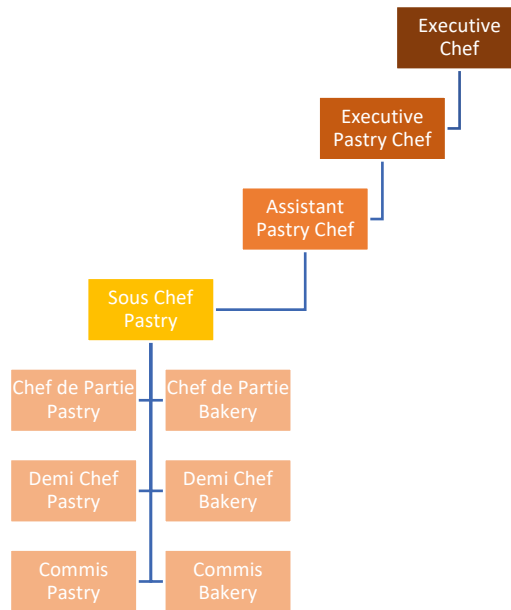
Terdapat diskon sebesar 17% dengan pembelian dimuka, tawaran kamar termasuk dengan sarapan, WIFI premium, penawaran *half board* dimana tamu bisa memilih untuk makan siang atau malam disalah satu restoran dengan tambahan biaya tertentu per orang.

1.2.4 Layanan dan produk restoran

Layanan yang diberikan pada hotel Conrad Bali adalah *buffet, à la carte, fine dining, BBQ, cake shop, bar* serta produk unggulan yang menjadi daya tarik bagi tamu. Conrad Bali juga menawarkan beberapa pilihan menu prasmanan disetiap hari Rabu dan Sabtu. Harga masing-masing paket menu prasmanan ini tergolong murah untuk standar *buffet* pada hotel bintang lima. Untuk produk makanan dingin yang paling direkomendasikan di Conrad Bali adalah Lapis legit, yang merupakan salah satu makanan khas Indonesia. Kue ini biasanya terdiri dari dua lapisan warna yang saling bertumpuk satu sama lain, berwarna kuning keemasan dan coklat yang terdiri dari banyak lapisan (Kompasiana, 2024). Hindangan lapis legit Conrad Bali dihidangkan dengan beberapa kondimen pelengkap dan juga es krim vanilla.

1.2.5 Struktur organisasi

Didalam sebuah *kitchen* tentunya dibutuhkan pemimpin dan pekerja agar sebuah restoran dapat berjalan dengan baik dan teratur, begitu pula di dalam *kitchen pastry*. Conrad Bali terdapat struktur organisasi pada bagian *Pastry & Bakery* di Conrad Bali berdasarkan tingkat posisi setiap staff yang memiliki tugas yang berbeda-beda.



Gambar 1.6 Struktur Organisasi

1.3 Tujuan dan Manfaat Magang

1.3.1 Tujuan magang

Tujuan dari pelaksanaan magang bagi mahasiswa dengan program studi seni kuliner adalah untuk mendapatkan pengalaman kerja langsung yang menerapkan kemampuan yang telah dimiliki. Selain itu juga menambah atau mengembangkan kemampuan kerja dari dunia industri mengenai *hard skill* dan *soft skill* yang dibutuhkan saat bekerja, serta membangun atau membuka relasi kerja dan kepercayaan diri yang nantinya membantu mahasiswa untuk peluang karir kedepannya.

1.3.2 Manfaat Magang

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

1) Bagi Mahasiswa

Memberikan pengalaman baru dan menarik dalam bekerja secara profesional pada hotel berbintang lima yang mewah. Program magang mengajarkan cara untuk bekerja didalam tim karena produksi yang sangat besar dan banyak memerlukan kerja sama yang baik agar pekerjaan selesai dengan tepat waktu. Program ini juga mengajarkan cara memproduksi

produk dalam jumlah besar secara langsung dan juga mengajarkan untuk berhadapan dan berbicara langsung kepada tamu-tamu.

2) Bagi Restoran

Dengan magang, bukan hanya mahasiswa yang mendapatkan manfaat tetapi restoran juga ikut serta mendapatkan manfaat seperti ide atau gagasan yang lebih baru dari mahasiswa, sekaligus restoran juga dapat dengan mudah mencari kandidat yang sesuai dengan kualifikasi restoran. Selain itu, dengan adanya anggota magang maka perusahaan dapat meningkatkan kinerja dan performa restoran.

3) Bagi Institusi

Magang dapat memberikan manfaat bagi institusi seperti meningkatkan kinerja dengan melibatkan mahasiswa dalam aktivitas teknis, membangun relasi dengan jaringan perhotelan yang lebih luas, mendapatkan ide-ide baru dari mahasiswa untuk pengembangan institusi. Selain itu program ini juga bisa menjadi bahan penambahan kurikulum atau pengembangan kualitas pendidikan pada sebuah institusi.

1.4 Waktu Pelaksanaan Magang

Penulis mengikuti program magang di Conrad Bali mulai dari 01 Juli 2024 hingga 31 Desember 2024 atau dapat dikatakan selama enam bulan. Untuk jam kerja *trainee* adalah sembilan jam yaitu delapan jam kerja dan satu jam istirahat dan dalam seminggu terdapat lima hari kerja dan dua hari libur. Conrad Bali juga memiliki jadwal *shift* pagi, siang dan malam, tetapi untuk perempuan hanya akan mendapatkan *shift* pagi dan siang. Di Conrad Bali, penulis mendapatkan *shift* siang Pastry dimana pada *shift* tersebut para tim memproduksi bahan-bahan *a la carte* yang akan dipakai keesokan harinya. Selain itu, penulis juga diberikan kesempatan untuk belajar *bakery* pada *shift* pagi selama tiga minggu, pada *shift* ini penulis diajarkan cara melakukan set-up untuk *breakfast* dan menjaga station dibagian *pancake, waffle dan french toast*.

BAB II PELAKSANAAN MAGANG

2.1 Posisi dan Bidang Kerja

Selama pelaksanaan magang, penulis ditempatkan untuk menangani bagian *Pastry* dan *Bakery* yang ada di Conrad Bali. Posisi penulis tidak dilakukan perubahan atau *rolling* dikarenakan pada awal sebelum masuk ke Conrad Bali, penulis sudah menetapkan untuk mendalami bagian *Pastry*. *Shift* yang digunakan untuk bagian *pastry* dan *bakery* terbagi menjadi empat *shift* yang berbeda, yaitu *shift* pagi bakery, *shift* pagi pastry, *shift* siang pastry dan juga *shift* malam bakery. Penulis diberikan posisi untuk fokus pada bagian produksi di *shift* siang. Penulis bertanggung jawab untuk membuat produk sesuai dengan standar kebersihan dan kualitas yang sudah ditetapkan oleh Conrad Bali.

2.2 Pelaksanaan Kerja

Selama enam bulan pelaksanaan magang dibagian *Pastry* dan *Bakery*, penulis diberikan kepercayaan untuk bertanggung jawab atas setiap tugas yang diberikan. Untuk *shift* pagi di *pastry*, penulis bertanggung jawab untuk menyelesaikan beberapa tugas, seperti berikut:

- 1) Melakukan *mise en place* untuk *a la carte* yang akan digunakan di beberapa outlet seperti menyiapkan *passion crunchy*, *cheese cake*, *lemon tart*, *black sesame panacota* dan *coconut panacota*.
- 2) Membuat *amenities* untuk tamu *hiccup*, tamu spesial dan juga untuk anak kecil yaitu *praline*, *minion cookies*, kacang dan keripik.
- 3) Menyiapkan *tea time* yang akan dibawa ke *lobby* untuk *afternoon tea* yaitu, *whip cream*, *jam*, dan dua jenis *dessert* setiap harinya seperti *brownies*, *profiterole*, *greentea rollade*, *raspberry moelleux*, *vanilla panacota* dan *pandan brulee*.

Untuk *shift* siang di *pastry*, penulis bertanggung jawab untuk menyelesaikan beberapa tugas, seperti berikut:

- 1) Memproduksi *dessert* yang akan digunakan untuk *event* atau *buffet* restoran seperti *panacota*, *profiterole*, *chocochip cookies*, *mousse cake*,

dan dessert lainnya.

- 2) Menjaga station untuk *buffet* makan malam seperti mengisi ulang makanan *buffet* yang habis atau menghadirkan *ice cream* kepada tamu.
- 3) Melakukan *closing buffet* seperti membawa piring-piring yang sudah digunakan saat buffet ke tempat pencucian piring dan membersihkan meja yang sudah digunakan.
- 4) Melakukan *closing cake shop* yang ada di *lobby*, merapikan kue yang dijual untuk disimpan kembali ke dalam dapur *pastry*.

Untuk *shift* pagi di *bakery*, penulis bertanggung jawab untuk menyelesaikan tugas seperti berikut:

- 1) Menjaga station *pancake*, *waffle* dan *French toast*.
- 2) Merefill selai, *compote*, sirup, granola dan kacang-kacangan yang akan digunakan keesokan harinya.
- 3) Membuat adonan *pancake* dan *waffle* dan memotong roti untuk *French toast*.
- 4) Membuat *hot dessert* seperti *bread pudding* dan *omali* untuk *breakfast*

2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja

Jadwal kerja *Pastry & Bakery* terbagi menjadi empat *shift* di Conrad Bali. Masing-masing *staff* dan *trainee* akan mendapatkan jadwal lima hari kerja dan dua hari libur. Perhari *staff* dan *trainee* akan bekerja selama delapan jam dan satu jam istirahat. Pembagian waktu dan tugas akan dijelaskan sesuai dengan tabel pada halaman berikut:

Tabel 2.1 Shift Pagi Bakery

Hari Kerja	Senin – Minggu (2 hari libur)
Jam Kerja	05.00 s.d. 14.00 (1 jam istirahat)
Pembagian Tugas	Breakfast Jobdesk: <ol style="list-style-type: none">1) Datang jam 5 pagi2) Melakukan set-up untuk makanan yang akan dihidangkan untuk <i>breakfast</i>3) Melakukan live station mulai dari jam 06.30 – 10.304) Melakukan <i>refill</i> makanan apabila habis sebelum waktu <i>closing</i>5) <i>Closing breakfast</i> pada jam 11.00 dan kembali ke <i>pastry</i> untuk memproduksi bahan-bahan yang habis. Juga merefill makanan yang akan di set-up lagi keesokan harinya.6) Istirahat dari jam 12.00 – 13.007) Kembali ke Pastry & Bakery kitchen untuk melanjutkan produksi.8) Jika tugas dan tanggung jawab sudah selesai maka dapat pulang pada jam 14.00

Tabel 2.2 Shift Pagi Pastry

Hari Kerja	Senin – Minggu (2 hari libur)
Jam Kerja	07.00 s.d. 16.00 (1 jam istirahat)
Pembagian Tugas	<p>Pastry</p> <p>Jobdesk:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Datang jam 7 pagi 2) Sebelum memulai aktivitas, semua pekerja wajib membersihkan area kerja dan mengganti cairan <i>sanitize</i> untuk peralatan yang akan digunakan (Pisau, penggaris, spatula, <i>tweezer</i>, dll) 3) Mengambil piring-piring yang akan digunakan untuk dessert <i>a la carte</i> 4) Menyalakan <i>freezer gelato</i> di Azure karena Pastry akan menjual <i>gelato</i> di Azure kios pada jam 11.00 5) Kembali ke Pastry untuk melanjutkan tugas sebagai trainee. 6) Sebagai <i>trainee</i> tugas dan tanggung jawabnya adalah melakukan <i>mise en place</i> yaitu menyiapkan bahan-bahan dessert <i>a la carte</i> untuk tiga outlet di Conrad yang menjual. Dessert (SUKU, RIN dan EDS). 7) Menyiapkan bahan-bahan kering. 8) Menyiapkan bahan-bahan basah. 9) Para senior akan memotong kue yang akan digunakan untuk <i>event</i> ataupun <i>buffet</i> 10) Senior yang lain akan menyiapkan kue, roti, kukis, kacang dan macaron yang akan dijual di <i>cake shop</i> Conrad yang berada di lobby Conrad atau East Lobby Lounge. 11) Setelah <i>trainee</i> selesai dengan <i>mise en place</i>, <i>trainee</i> akan menyiapkan krim dan selai untuk <i>afternoon tea</i>, membuat <i>amenities</i> untuk anak-anak yaitu <i>cookies</i> berbentuk minion. 12) Setelah itu <i>trainee</i> akan membuat <i>garnish</i> yang mudah seperti bunga dari <i>choco plastic</i> yang akan digunakan sebagai hiasan kue <i>afternoon tea</i>. 13) Pada jam 14.00 semua pekerja akan berkumpul di <i>Pastry</i> untuk melakukan <i>breafing</i>. 14) Setelah <i>briefing</i> pekerja <i>shift</i> pagi akan istirahat pada jam 14.30 – 15.30 15) Kembali ke <i>Pastry</i> membantu senior-senior untuk membuat <i>chocolate garnish</i> dan menyiapkan makanan yang akan di hidangkan untuk makan malam. 16) Jika tugas dan tanggung jawab dihari tersebut sudah selesai maka pekerja <i>shift</i> pagi dapat pulang pada jam 16.00 17) Sebelum pulang wajib membersihkan area kerja yang telah digunakan.

Tabel 2.3 Shift Siang Pastry

Hari Kerja	Senin – Minggu (2 hari libur)
Jam Kerja	14.00 s.d. 23.00 (1 jam istirahat)
Pembagian Tugas	<p>Produksi Pastry</p> <p>Jobdesk:</p> <ol style="list-style-type: none">1) Datang jam 14.002) Membawa <i>afternoon tea</i> ke East Lobby Lounge3) Menggantikan <i>staff gelato</i> di Azure selama satu jam4) Kembali ke <i>pastry</i> untuk melanjutkan pekerjaan yang harus diselesaikan5) Pada jam 16.00 <i>shift</i> siang akan mendapatkan <i>break</i> selama satu jam6) Setelah <i>break</i>, <i>shift</i> siang akan melakukan <i>prepare</i> untuk <i>event</i> (jika ada <i>wedding</i> dan sebagainya, atau menyiapkan <i>prepare</i> untuk <i>event dinner buffet</i> yang diselenggarakan di SUKU.7) Jika tidak ada acara di hari tersebut, maka <i>staff</i> dan <i>trainee</i> akan fokus untuk melakukan produksi dan <i>a la carte</i>8) Jika semua tugas dan tanggung jawab di hari tersebut sudah selesai, maka <i>staff</i> dan <i>trainee</i> bisa kembali pulang9) Setelah pekerjaan sudah selesai dan akan kembali pulang, <i>staff</i> dan <i>trainee</i> wajib membersihkan dan merapikan kembali kitchen yang telah digunakan.

Table 2.4 Shift Malam Bakery

Hari Kerja	Senin – Minggu (2 hari libur)
Jam Kerja	23.00 s.d. 08.00 (1 jam istirahat)
Pembagian Tugas	Produksi Bakery Jobdesk: <ol style="list-style-type: none">1) Datang pukul 23.00 WITA2) Membuat <i>croissant</i>, <i>danish</i>, berbagai jenis roti, <i>muffin</i>, donat, <i>savory</i> dan <i>naan</i>.3) Setelah menyiapkan semua jenis roti di atas, para staff akan melakukan proses <i>proofing</i> dan bake sampai matang4) Roti-roti tersebut pun akan langsung digunakan untuk <i>breakfast</i>.5) Setelah semua pekerjaan selesai, staff dengan shift malam pun akan ikut melakukan <i>set-up breakfast</i> pada pukul 05.006) Setelah selesai, shift malam pun akan membersihkan dan merapikan kembali kitchen yang telah digunakan7) Kemudian dapat pulang

Setiap *shift* wajib membersihkan area *kitchen* yang telah digunakan serta merapikan alat dan bahan yang sudah digunakan kembali ke tempat awal. Wajib menyapu dan mengepel area kerja setelah menggunakan *kitchen* untuk tetap menjaga kebersihan dapur.

2.4 Realisasi Pelaksanaan

Setelah bergabung kedalam program magang Conrad Bali, *trainee* akan diberikan jadwal dan tanggung jawab yang harus penulis selesaikan sebagai *trainee*, seperti pencapaian utama yang telah penulis capai di hari itu, atau tantangan yang dialami selama magang dan solusi yang dilakukan untuk menyelesaikan tantangan tersebut. Untuk melihat semua aktivitas penulis selama magang, dapat dilihat pada table realisasi pelaksanaan magang penulis yang terlampir pada **Lampiran 5**.

BAB III

EVALUASI DAN ANALIASIS PELAKSANAAN MAGANG

3.1 Evaluasi Pelaksanaan

Sesuai dengan durasi dan syarat kelulusan dari Akademi Sages, penulis telah menyelesaikan program magang selama enam bulan di Conrad Bali. Kegiatan *trainee* di Conrad Bali adalah melakukan produksi berbagai jenis makanan-makanan dingin, *cookies*, *cake*, dan masih banyak lagi. Tidak hanya produksi, penulis juga diberi kesempatan untuk melayani tamu saat *breakfast*, *lunch* dan *dinner*. *Trainee* terkadang dipilih untuk melayani tamu secara live membuat pancake, *french toast*, *waffle*, menghadirkan es krim, es cendol dan sebagainya.

Kegiatan di Conrad Bali ini merupakan pengalaman yang sangat baru bagi penulis yang tidak pernah bekerja disebuah industri perhotelan, tetapi setelah berjalannya waktu, penulis dapat beradaptasi dengan situasi dapur. Pekerjaan seperti ini tentunya sangat sesuai dengan tujuan magang yaitu mempelajari banyak pengetahuan baru dan juga menambah relasi untuk membuka peluang karir kedepannya. Selama pelaksanaan magang, penulis mendapatkan banyak pelajaran baik dari teori maupun teknik baru. Dengan hal ini, kemampuan atau pengetahuan penulis dapat semakin berkembang dan semakin luas dalam dunia industri perhotelan.

3.2 Analisis Pelaksanaan

Teknik memasak selama magang tentunya lebih berkembang. Hasil makanan yang diproduksi dari hari ke hari semakin konsisten dan stabil sesuai dengan standar makanan dan tekstur yang diinginkan oleh hotel. Penulis belajar cara berkomunikasi dan berhadapan langsung dengan tamu, belajar untuk memikirkan solusi atau jalan alternatif jika tamu memiliki alergi untuk memberikan tamu yang terbaik (contoh; ketika ada tamu yang *gluten free*, harus dengan cepat memberikan solusi pengganti agar tetap bisa menikmati makanan yang ada di Conrad Bali, biasanya kami menyediakan roti *gluten free*, bubur injin, bubur sum-sum, batun bedil dan masih banyak lagi). Dengan magang di Conrad Bali juga penulis belajar cara mengatur dan menggunakan waktu dengan baik dan efisien agar

pekerjaan bisa diselesaikan dengan cepat dan baik, misalnya melakukan pekerjaan yang bisa dilakukan secara bersamaan. Contohnya, memanfaatkan waktu untuk mengerjakan pekerjaan lainnya sekaligus menunggu air mendidih.

Di Conrad Bali juga penulis belajar cara mengatur stok bahan yang masuk dan menggunakan bahan-bahan sesuai dengan *first in first out* (FIFO) agar tidak ada bahan yang tertinggal dan tidak terpakai. Seringnya terjadi kekurangan bahan atau bahan yang tidak diantarkan ke Conrad Bali, maka penulis belajar banyak hal dari senior yang memiliki kreatifitas dan ide dalam mengolah bahan yang ada menjadi makanan. Penulis harus memikirkan makanan apa saja yang dapat diolah dengan bahan yang ada.

Tentunya pengalaman di Conrad Bali juga mengajarkan banyak hal tentang manajemen *pastry*, mulai dari penjadwalan pekerja yang seimbang, pemesanan bahan dan barang, kebersihan dan sanitasi dapur, sistem FIFO untuk stok bahan dan makanan, penggunaan alat dan bahan dengan benar, cara penyimpanan bahan dan makanan, memiliki pengetahuan yang cukup tentang alat pemadam api, memakai seragam yang lengkap ketika memasuki *kitchen*, mengetahui zona bahaya makanan. Dengan magang di Conrad Bali, benar-benar mengasah skill yang sudah dipelajari menjadi lebih baik lagi.

Tidak hanya belajar dari Conrad Bali saja, penulis juga harus memberikan kontribusi selain tenaga yang diberikan, seperti ketika momen natal akan tiba, penulis melihat senior membahas tentang makanan dingin yang akan dibuat untuk natal. Tentunya mendengar hal itu, membuat penulis ingin memberikan ide-ide yang diketahui atau pernah dipelajari, penulis memberikan ide untuk membuat *charlotte cake* yang mana pernah diajarkan oleh kampus.

3.3 Refleksi Diri

Dengan mendapatkan kesempatan untuk melakukan magang di Conrad Bali, penulis merasa sangat bersyukur bisa diterima dengan baik. Conrad Bali memiliki visi dan misi yang sangat baik, juga memiliki staff yang sangat ramah dan terbuka terhadap orang baru, sehingga tidak hanya ramah kepada tamu tetapi juga saling menghargai satu sama lain bahkan kepada *trainee*. Magang di Conrad Bali mengajarkan banyak hal baru, baik itu kondisi dan situasi dapur pada sebuah hotel

berbintang lima serta cara manajemen industri perhotelan yang sangat terkenal di Bali. Para *staff* dan tim mengatur segala hal dengan sangat rapi dan terstruktur, tidak ada hal yang terlihat berantakan bahkan terhadap seluruh acara yang terjadi di Conrad Bali, semuanya diatur dengan sangat baik. Tata ruang dari segala tempat yang ada di Conrad Bali juga disusun dan diatur dengan baik. Dengan melakukan magang ini, penulis mengerti bagaimana perasaan menjadi seorang *staff* di sebuah perusahaan industri, rasanya sangat senang bertemu dengan orang baik serta memiliki semangat kerja yang tinggi juga saling mendukung dan menghargai satu sama lain.

Berikut ini adalah evaluasi pribadi penulis terhadap pembelajaran dan perkembangan yang dialami selama magang, serta bagaimana pengalaman tersebut memengaruhi tujuan karier dan pemahaman tentang industri kuliner:

1) Pembelajaran pribadi

Untuk pembelajaran pribadi tentunya pengalaman seperti ini sangat berkesan, bertemu dengan banyak orang baru dengan budaya-budaya Bali yang sangat unik dan menarik. Tidak pernah terbayangkan sebelumnya dapat mempelajari budaya Bali secara langsung di Pulau Bali. Selain mengenai budaya, tentunya sangat senang bisa memiliki pengalaman kerja di hotel berbintang lima favorit para keluarga. Conrad Bali memiliki banyak spot-spot indah yang membuat sangat terkesan, apalagi hotel ini terletak di pinggir pantai sehingga bisa melihat pantai secara langsung. Bekerja di hotel bintang lima tentunya memberikan penulis sangat banyak pelajaran baru dan berarti untuk masa depan, penulis belajar sangat banyak hal tentang makanan-makanan baru yang belum pernah dibuat sebelumnya, penulis belajar bagaimana cara menyimpan barang yang akan dimasukkan ke dalam *chiller* atau *freezer* yang benar, belajar bagaimana cara memproduksi makanan yang tepat agar hasil yang dihasilkan sesuai dengan standar Conrad Bali.

2) Tantangan yang dihadapi

Tantangan yang penulis hadapi adalah ketika bertemu dan berkomunikasi secara langsung dengan tamu, karena sering berada di *live station* tentunya ada saat dimana tamu bertanya, misalnya menginginkan makanan yang

vegan maka penulis harus memikirkan dengan cepat solusi makanan yang dapat dikonsumsi agar merasa puas dan tidak menunggu lama.

3) Perkembangan keterampilan

Pengetahuan tentang *dessert*, menurut penulis perlu ditingkatkan sehingga ketika terjadi kekurangan bahan, penulis bisa memberikan solusi *dessert* lain yang dapat dibuat sebagai penggantinya.

4) Dampak terhadap karier

Dengan memiliki pengalaman magang di hotel bintang lima tentunya penulis sangat terkesan dengan operasional dan cara orang-orang disana bekerja, semua terlihat keren dan berwibawa pada pekerjaannya masing-masing. Hal ini tentunya membuka pemikiran penulis tentang karir dimasa depan dan akan lebih semangat lagi untuk belajar dan terus mengembangkan kemampuan penulis.

5) Rencana masa depan

Untuk kedepannya penulis akan berusaha dan terus belajar agar bisa bergabung kedalam dunia industri kuliner untuk terus mengasah skill penulis dan semakin berkembang.

BAB IV

PENUTUP

4.1 Kesimpulan

Memiliki pengalaman magang di hotel bintang lima memberikan pembelajaran yang berarti karena bisa mencapai tujuan awal yaitu bukan hanya menerapkan kemampuan yang dipelajari, tetapi juga belajar banyak hal tentang *soft skill* seperti berkomunikasi secara langsung dengan tamu. Praktik-praktik yang dilakukan di hotel juga tidak jauh berbeda dengan apa yang telah dipelajari dibangku perkuliahan sehingga tidak merasa kesusahan ketika beradaptasi dengan dunia industri kuliner. Pencapaian terpenting dari magang bagi penulis tentunya adalah memberikan pengalaman baru untuk karir kedepannya serta meningkatkan peluang kerja menjadi lebih besar. Penulis juga belajar bagaimana bersikap profesional dalam mengatasi atau menjalankan tugas dan tanggung jawab.

4.2 Saran

Pengembangan dan perbaikan tentunya diperlukan untuk menjadi lebih baik sehingga setiap pihak membutuhkan saran untuk mengetahui bagian manakah yang harus diperbaiki. Berikut ini adalah saran yang dapat memberikan manfaat jangka panjang bagi berbagai pihak:

1) Untuk mitra magang

Saran untuk mitra magang adalah lebih memperhatikan pembelajaran yang didapatkan mahasiswa dan pengembangan kinerja mahasiswa selama proses magang agar bisa membawa nama baik perusahaan.

2) Untuk institusi

Saran untuk institusi adalah pengembangan kurikulum sangat penting untuk memperbaharui kemampuan mahasiswa, sehingga institusi dapat menghasilkan mahasiswa yang lebih berkualitas dan selalu berkembang mengikuti zaman. Juga dengan melakukan *visiting* ke tempat magang akan sangat membantu untuk melihat perkembangan mahasiswa selama proses pelaksanaan magang.

3) Untuk mahasiswa

Saran untuk mahasiswa yang akan melakukan magang di masa depan adalah waktu selama enam bulan akan terasa sangat cepat untuk dapat mempelajari segala hal pada sebuah industri kuliner, sehingga harus menggunakan waktu dan kesempatan yang ada untuk belajar dan beradaptasi dengan cepat.

DAFTAR PUSTAKA

- Aaron Guing. (19 Desember 2024). Apa itu lapis legit dan cara membuatnya. *Kompasiana*.
<https://www.kompasiana.com/aaronguing/54f395667455139e2b6c7a4a/apa-itu-lapis-legit-dan-cara-membuatnya>
- Asa Citra (2024). Pengertian magang atau internship dan seluk-beluknya yang perlu kamu ketahui. *Prosple Indonesia*. <https://id.prosple.com/career-planning/pengertian-magang-atau-internship-dan-seluk-beluknya-yang-perlu-kamu-ketahui>
- Hilton (2025). Conrad Bali Resort mewah bintang 5. *Hilton*.
<https://www.hilton.com/en/hotels/bpncici-conrad-bali/>
- Hilton (2025). Conrad Hotels & Resorts – Awards. *Stories from Hilton*.
<https://stories.hilton.com/conrad-hotels-resorts-brand-awards>
- International Professional Institute (2022). Mengapa magang di hotel bintang lima bisa mengubah hidup. *International Professional Institute*.
<https://www.ipi.ac.id/mengapa-magang-di-hotel-bintang-5-bisa-mengubah-hidupmu/>