

LAPORAN MAGANG
DI KANVAZ PATISSERIE
BY VINCENT NIGITA BALI, INDONESIA



Disusun oleh:
JESSLYN HALIM
NIM 22110086

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER
AKADEMI SAGES
2025

**LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN MAGANG**

Nama Mitra Magang : Kanvaz Patisserie, Bali
Lokasi : Petitenget, Bali, Indonesia
Yang telah dilaksanakan oleh mahasiswa(i) Program Studi Diploma Tiga Seni
Kuliner Akademi Sages berikut:

Nama : Jesslyn Halim
NIM : 22110086

Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku
pada hari Selasa, tanggal 21, bulan Jan, tahun 2025.

Pasuruan, 21 Januari 2025

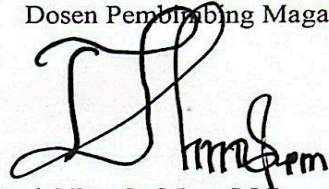
Disetujui oleh:

Pembimbing Lapangan,

Dosen Pembimbing Magang,



Ni Nyoman Tri Agus Widyastini
Sous Chef



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

Disahkan oleh:

Ketua Program Studi,



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

SURAT PERNYATAAN ORIGINALITAS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Jesslyn Halim

NIM : 22110086

Program Studi : Diploma Tiga Seni Kuliner

Judul Laporan Magang : Magang di Kanvaz Patisserie, Bali, Indonesia

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

Apabila dikemudian hari ditemukan adanya indikasi plagiat dalam karya ilmiah ini, saya bersedia menerima hukuman/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.

Pasuruan, 21 Januari 2025

Yang Menyatakan,



Jesslyn Halim
NIM: 22110086

KATA PENGANTAR

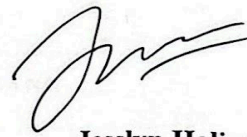
Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena tanpa rahmat-Nya penulis tak akan mampu untuk menyelesaikan laporan magang ini yang dilaksanakan di Kanvaz Patisserie, Bali. Selain itu, makalah ini juga bertujuan untuk memberikan wawasan mengenai dunia kerja. Penulis sadar bahwa proses penyusunan laporan magang ini tidak akan mampu berjalan dengan lancar tanpa adanya bantuan dari beberapa pihak.

Dalam kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

- 1) Pihak Kanvaz Patisserie selaku mitra magang yang senantiasa membimbing, memberi petunjuk, dan pengarahan dalam proses magang.
- 2) Daniel Pandu Mau, S.Pd, M.Par, M.M. selaku dosen pembimbing selama magang yang senantiasa membimbing, memberi petunjuk, dan pengarahan dalam proses magang.

Penulis telah berusaha sebaik mungkin untuk menyelesaikan laporan magang ini, penulis sesungguhnya sadar bahwa makalah ini masih memiliki banyak kekurangan. Oleh karena itu, penulis terbuka terhadap segala kritikan dan masukan yang mungkin hendak disampaikan oleh pembaca. Akhir kata, penulis berharap bahwa makalah ini dapat menambah wawasan dan pengetahuan bagi pembaca.

Pasuruan, 21 Januari 2025



Jesslyn Halim

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN MAGANG.....	i
SURAT PERNYATAAN ORIGINALITAS.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	v
DAFTAR LAMPIRAN.....	vi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Profil Mitra Magang.....	2
1.3 Tujuan dan Manfaat Magang.....	12
1.4 Waktu Pelaksanaan Magang.....	14
BAB II PELAKSANAAN MAGANG.....	15
2.1 Posisi dan Bidang Kerja.....	15
2.2 Pelaksanaan Kerja.....	15
2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja.....	16
2.4 Realisasi Pelaksanaan.....	16
BAB III EVALUASI DAN ANALISIS PELAKSANAAN MAGANG.....	17
3.1 Evaluasi Pelaksanaan.....	17
3.2 Analisis Pelaksanaan.....	17
3.3 Refleksi Diri.....	18
BAB IV PENUTUP.....	19
4.1 Kesimpulan.....	19
4.2 Saran.....	19
DAFTAR PUSTAKA.....	20

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Tampilan Kanvaz Patisserie	2
Gambar 1.2 Chef Vincent Nigita	4
Gambar 1.3 <i>Kitchen Pastry</i>	6
Gambar 1.4 Produk Individual Cake	7
Gambar 1.5 Produk Viennoserie	8
Gambar 1.6 Produk Chocolate	9
Gambar 1.7 Produk Cookies	9
Gambar 1.8 Produk Gelato	10
Gambar 1.9 Produk Jam & Spreads	10
Gambar 1.10 Produk Beverages	11
Gambar 1.11 Struktur Organisasi	12

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Permohonan / Pengantar Pelaksanaan Magang	21
Lampiran 2 Surat Keterangan telah Melaksanakan Magang	22
Lampiran 3 Penilaian Prestasi Magang dari Mitra Magang (Form Mitra)	23
Lampiran 4 Penilaian Prestasi Magang dari Mitra Magang (Form SAGES)	24
Lampiran 5 Sertifikat Magang	25
Lampiran 6 Jurnal Kegiatan Harian (<i>Log Book</i>)	26
Lampiran 7 Lembar Pembibingan Magang	63
Lampiran 8 Dokumentasi Kegiatan Magang	64
Lampiran 9 Dokumentasi Produk yang Pernah Dibuat	65

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Program magang yang diadakan oleh Akademi Sages ini membantu para mahasiswa dapat mengembangkan teknik dan praktek yang sudah pernah dipelajari saat di kuliah. Banyak teknik dan trik yang baru dikenali di tempat magang. Cara bagaimana memproduksi sebuah produk dalam jumlah skala yang besar. Harus bisa membuat para konsumen merasa nyaman dan puas akan produk yang dijual. Pelayanan yang bagus dapat membuat para pelanggan senang dan kembali lagi ke tersebut.

Adanya program magang ini memberikan kesempatan para peserta magang untuk menerapkan ilmu-ilmu yang sudah diajarkan oleh institusi. Untuk ilmu yang sudah diajarkan sangat berbeda dengan situasi nyata cafe. Perbedaan dari jumlah produksi, cara penyajian, dan teknik yang perlu disesuaikan oleh tempat kerja. Setiap tempat magang memiliki ciri khas dan prosedur tersendiri dalam mengolah sebuah produk. Perbedaan di kampus dan di tempat kerja dimana jika terjadi produk yang gagal saat proses produksi. Pekerjaan harus dilakukan sebaik mungkin dan hati-hati agar tidak ada produk yang cacat dan gagal.

Program magang untuk mahasiswa/i program studi seni kuliner umumnya dilakukan di industri kuliner, termasuk café. Program magang di café sangatlah penting bagi mahasiswa yang ingin belajar dekorasi cake yang indah. Penampilan dekorasi sebuah cake yang membuat banyak orang tertarik. Tidak hanya itu, sebagai anak magang dapat belajar tentang pengelolaan staff. Manajemen kitchen harus ditata dengan rapi agar proses operasional kitchen dapat berjalan dengan lancar. Jumlah staff harus diperhitungkan dengan baik agar tidak terlalu memberatkan sebuah pekerjaan hanya ke satu orang. Oleh karena itu, magang di café sangat berperan penting untuk meningkatkan kemampuan dan ketrampilan dari mahasiswa agar terbiasa dengan kehidupan operasional di dalam kitchen, khususnya untuk mahasiswa yang ingin membuka café kedepannya.

1.2 Profil Mitra Magang

Kanvaz Patisserie by Vincent Nigita terletak di jatung seminyak yaitu di Jalan Petitenget, Bali. Kanvaz Patisserie berkolaborasi dengan Kanvaz Hotel ini memiliki konsep elegan dan unik. Design dari Kanvaz Patisserie by Vincent Nigita ini mengingatkan orang akan bentuk dan suasana di kota Paris. yang dibuka sejak tahun 2021 ini menawarkan segala produk dessert dari pastry, bakery hingga produk-produk chocolate. ini siap melayani para customer mulai dari jam tujuh pagi hingga sepuluh malam. Bahan dari semua produk yang dibuat tidak perlu diragukan lagi karena berasal dari Prancis. Lingkungan kerja yang ada sangat mempengaruhi kondisi kerja sehari-hari. Fasilitas yang berstandar industri ini memudahkan para pekerja dalam melakukan tugasnya sehari-hari. Produk yang membuat café ini sangat terkenal di tahun 2023 yaitu Raspberry Fan dimana dessert ini memiliki bentuk unik yaitu seperti kipas.



Gambar 1.1 Tampilan Kanvaz Patisserie

1.2.1 Sejarah singkat restoran

Kanvaz Patisserie by Vincent Nigita merupakan satu manajemen dengan Kanvaz Resort Seminyak. Kanvaz Patisserie by Vincent Nigita ini didirikan oleh Vincent Nigita. Vincent Nigita tumbuh besar di Lyon, kota yang terkenal sebagai ibu kota gastronomi dunia. Sejak kecil, owner gemar membuat kue dan pastry untuk menyenangkan keluarganya. Suatu hari, owner punya ide untuk menjual kreasinya yang sederhana dan menyenangkan kepada para pencinta malam. Idennya berhasil, dan Vincent pun segera dikenal di lingkungannya. Owner mengetahui bahwa owner telah menemukan panggilan hidupnya dan akan mengubah hasratnya menjadi profesi.

Di usianya yang baru 17 tahun, saat owner menyelesaikan masa magangnya di Lyon dan bermimpi tentang Paris, Vincent ditawari posisi sebagai koki pastry selama satu musim di sebuah tempat terkenal di Courchevel, di Pegunungan Alpen Prancis. Kemudian, sebuah kesempatan muncul untuknya di Kanada, tetapi sebuah kecelakaan ski yang malang menghentikan ambisinya.

Peristiwa ini menandai titik balik dalam hidupnya. Setelah berbulan-bulan menjalani rehabilitasi, owner kembali ke dapur sebagai juru masak pembantu di hotel bintang lima La Cour des Loges di Lyon, pengalaman pertamanya yang mendapatkan bintang Michelin. Setahun kemudian, tibalah saatnya bagi Vincent untuk mewujudkan impian utamanya bekerja bersama seorang koki berbintang tiga Michelin. Owner memulai perjalanan mengunjungi berbagai institusi paling bergengsi di Paris. Keinginannya terwujud saat owner bertemu dengan koki ternama Pierre Gagnaire, yang langsung menyadari potensi dan tekadnya untuk meraih kesuksesan. Setelah beberapa bulan menjalani pelatihan di Paris, owner dikirim ke London untuk bekerja di salah satu tempat usaha koki di jantung Mayfair, Sketch. Butuh tiga tahun kerja keras tanpa henti di bawah bimbingan mentornya untuk naik pangkat dan meraih penghargaan tertinggi tiga bintang Michelin.

Dengan pengalaman ini, Vincent Nigita ingin kembali ke Paris. Rasa keinginannya ini membawanya ke pintu Georges V, Four Seasons, istana Paris yang terkenal. Tempat ini menghadirkan tantangan baru saat owner mempelajari cara kerja bagian dalam istana, owner bekerja bersama koki terkenal seperti Eric Briffard, seorang Meilleur Ouvrier de France selama satu tahun kemudian koki Christian Le Sauer. Saat tiba, tujuannya jelas untuk mendapatkan tiga bintang Michelin. Dua tahun kemudian, tujuan tersebut tercapai, menjadikan istana tersebut sebagai bangunan berbintang Michelin terbanyak di Eropa.

Pada tahun 2016, Chef Christian Le Squer menawarinya kesempatan untuk memulai misi selama beberapa bulan di Asia, khususnya di Singapura, untuk mengawasi pembuatan hidangan penutup untuk acara-acara luar biasa

yang diselenggarakan bekerja sama dengan kebun anggur bergensi Romanée- Conti. Owner kemudian diperhatikan oleh tim di Fullerton Hotel, yang mempekerjakannya sebagai executive pastry chef.

Di samping proyek ini, owner mendirikan perusahaan yang memungkinkannya untuk mengadakan kelas master di seluruh dunia. Beberapa tahun kemudian, sebuah toko kue kecil yang menyandang namanya pun berdiri. Didorong oleh kesuksesannya dan pengalaman pertamanya di Bali, Vincent Nigita menetapkan tujuan yang lebih tinggi dan memutuskan untuk membangun usahanya di Seminyak. Maka dimulailah petualangan Kanvaz Patisserie karya Vincent Nigita.



Gambar 1.2 Chef Vincent Nigita

(Kanvas Resort Seminyak, 2025)

Telah beroperasi selama dua tahun, Kanvaz Patisserie by Vincent Nigita menawarkan berbagai macam sajian haute couture: kue kering, viennoiseries, biskuit, selai, dan coklat, semuanya dibuat dari berbagai pengalaman dan pembelajarannya, yang terinspirasi oleh kue kering klasik Prancis dan disempurnakan dengan bahan-bahan lokal. Selain itu, owner juga berkolaborasi dengan merek-merek mewah Prancis ternama di Indonesia, seperti Louis Vuitton & Dior. Namun, ini baru awal dari kisah sukses koki Prancis ini. Owner sudah dipenuhi dengan ide-ide untuk masa depan, siap menaklukkan Indonesia dan Asia.

1.2.2 Visi dan misi restoran

Visi Kanvaz Patisserie ini adalah menciptakan cake dengan konsep yang elegan dan unik sehingga membuat para konsumen merasa seperti di Prancis. Misi Kanvaz Patisserie ini adalah menggunakan bahan-bahan berkualitas yang impor dari Prancis sehingga para konsumen dapat merasakan produk dari bahan berkualitas (Léon on, 2025)

1.2.3 Fasilitas restoran

Kanvaz Patisserie by Vincent Nigita ini berada di lantai Ground yang bersebelahan dengan Kanvaz Resort. Warna monokrom biru yang membuat design interior ini unik dan berbeda dengan lainnya. Bentuk dekorasi seluruh tempat ini mulai dari dinding, lantai, pajangan, dan meja menciptakan nuansa elegan dan berkualitas.

Di lantai satu ada hot kitchen dari Kanvaz Resort. Untuk lantai dua merupakan gudang untuk menyimpan semua perlengkapan pihak hotel. Kitchen pastry bergabung dengan chocolate room yang ada di lantai tiga bagian belakang hotel. Sedangkan untuk di lantai rooftop ada kitchen khusus bakery yang menyambung dengan rooftop resort. Terdapat fasilitas cinema di Rooftop Kanvaz Resort yang dimana setiap weekend akan ada tayangan sebuah film dengan cemilan snack popcorn yang dibuat langsung oleh team kitchen pastry.

Fasilitas kitchen pastry di Kanvaz Patisserie by Vincent Nigita ini sudah memenuhi standar internasional yang ada. Dari design lampu, lantai, dinding, dan alat-alat perlengkapan. Ruangan di kitchen pastry harus selalu dingin karena cake yang dibuat ini harus pada di suhu dingin. Dinding kitchen yang berbahan keramik dan berwarna putih sehingga memudahkan untuk dibersihkan ketika ada kotoran yang menempel. Layout dari kitchen sudah baik karena penempatan kompor, tempat mencuci, *chiller*, *freezer*, dan meja kerja berdekatan. Penempatan ini sangat penting agar waktu penyiapan makanan akan lebih cepat dan efisien.



Gambar 1.3 Kitchen Pastry

Working table terbuat dari stainless sehingga memudahkan jika ingin dibersihkan dan tingginya sudah sesuai dengan standard kitchen pada umumnya. Kitchen sudah dilengkapi dengan alat pemadam kebakaran. Penempatannya sudah tepat yaitu berada di pintu dekat tabung gas berada. Sampah yang disediakan juga sudah dibedakan antara organik dan non organik. Contohnya untuk organik seperti bahan-bahan makanan sisa ini biasanya akan diproses untuk didaur ulang.

Kebersihan dari kitchen ini juga selalu dijaga. Kegiatan general cleaning yang selalu dilakukan sekali dalam seminggu untuk menjaga kebersihan. Tempat penyimpanan bahan baku makanan dan stock makanan selalu dijaga kebersihan agar selalu menjaga kualitas sebuah produk.

1.2.4 Layanan dan produk restoran

Kreativitas dari Chef Vincent Nigita ini dapat membuat segala bentuk dessert yang bisa menarik perhatian semua orang. Produk yang ditawarkan ada individual cake, viennoiserie, macaron, cookies, gelato, jam and spreads, serta beverages. Individual cake terdiri dari Eclair Chocolate, Pineapple Passion Pavlova, Lemon Cucumber Tart, Saint-Honore, Mango Cheesecake, Peanut Tart, Cocoa 2.0, Tiramisu, Hazelnut Paris-Brest, Pear Japanese Fan, dan Strawberry Tropezienne.



Gambar 1.4 Produk Individual Cake

Eclair Chocolate terdiri dari chocolate choux pastry, chocolate pastry cream, mix cocoa nibs praline, dan chocolate crumble. Eclair ini sangat cocok untuk para penggemar coklat. Pineapple passion pavlova terdiri dari white chocolate shell, whipped passion fruit ganache, marinated pineapple, andaliman pepper, dan swiss meringue. Cake ini cocok dimakan di cuaca panasnya Bali karena memiliki rasa yang segar.

Lemon Cucumber Tart terdiri dari lemon jam, lemon cremeux, financier biscuit, sable dough, cucumber cube, dan cucumber whip ganache. Kombinasi ini sangat unik perpaduan antara lemon dan cucumber yang membuat banyak orang penasaran. Saint-honore terdiri dari caramel choux, mascarpone vanilla, chantilly puff pastry, soft caramel dan pastry cream. Cake ini dominan rasa caramel yang manis dan juga asin dari puff pastry.

Mango Cheesecake terdiri dari exotic coulis, fresh mango, lemon lime cheesecake, mousse, dan mascarpone vanilla whipped cream. Cake ini cocok untuk orang yang menyukai buah mangga. Peanut tarte terdiri dari chocolate whip ganache, peanut praline, roasted peanut mousse, salted butter caramel, peanut biscuit, dan vanilla almond sweet pastry. Cocoa 2.0 terdiri dari brownies biscuit, crunchy sea salt sable, hazelnut praline, milk chocolate ganache, dan mousse. Cake ini menjadi favorit semua orang karena kualitas rasa coklat yang membuat orang ingin kembali ke ini.

Tiramisu terdiri dari vanilla cake, sulawesi toraja coffee, mascarpone mousse, dan cocoa powder. Para pencinta kopi pasti menyukai cake ini. Hazelnut Paris-Brest terdiri dari choux pastry, whipped hazelnut ganache, hazelnut peanut mouseline cream, dan hazelnut praline. Dominan rasa dari cake

ini adalah dari kacang hazelnut. Pear Japanese Fan terdiri dari almond cream, pear fresh & confit, mascarpone chantilly, dan sable dough. Identik menu yang menarik perhatian para konsumen untuk datang ke ini yaitu Pear Japanese Fan yang berbentuk kipas. Tidak hanya bentuknya yang unik tetapi juga enak. Strawberry Tropezienne terdiri dari tropizienne cream, earl grey syrup, brioche, dan strawberry veil. Buah strawberry paling digemari untuk anak-anak karena itu cake ini sangat cocok untuk anak-anak. Favorit para konsumen yaitu cocoa 2.0, mango cheesecake, dan eclair chocolate.



Gambar 1.5 Produk Viennoserie

Viennoserie terdiri dari Plain Croissant, Pain Au Chocolate, Almond Croissant 2.0, Kouign Aman, Cronut Chocolate, Apple Chausson, Crownie, Crookie, dan Almond Choco Croissant 2.0. Dari semua ini yang memiliki banyak request order yaitu Plain Croissant, Pain Au Chocolate, dan Almond Croissant. Untuk viennoseries, kanvaz patisserie tidak hanya supply ke shop saja tetapi juga ke Kanvaz Resort, Milk and Madu Ubud, Milk and Madu Berawa, Milk and Madu Canggu, Watercress Ubud, Watercress Batu Belig, dan the common cafe.

Macaron terdiri dari 13 varian rasa yaitu ada Dark Chocolate & Amed Sea Salt, Strawberry, Tahiti Vanilla, Pistachio, Passion Fruit & Andaliman Pepper, Cappuccino, Blackcurrant, Raspberry & Earl Grey Tea, Olive Oil & Lemon, Coconut Yuzu, Banana & Chocolate, Peanut Caramel, dan Salted Caramel. Semua varian ini tersedia di Kanvaz Patisserie Shop. Selain itu, untuk

varian chocolate dan strawberry juga dikirim untuk hotel.



Gambar 1.6 Produk Chocolate

Produk chocolate Kanvaz Patisserie ini terdiri dari choco tabs yang memiliki 9 varian rasa yaitu #1 eclipse, #2 velvet, #4 lush, #5 dulce, #6 gold, #7 midnight, #8 piquant, dan #9 ivory. Tidak hanya itu ada juga choco bon-bon. Terdapat 4 varian rasa yaitu raspberry, lime caramel, coffee, dan lemon.



Gambar 1.7 Produk Cookies

Cookies ada madeleine plain, madeleine dark chocolate, madeleine milk chocolate, madeleine white chocolate, sable breton white chocolate, sable breton milk chocolate, sable breton dark chocolate, diamond dark chocolate sea salt, diamond vanilla, double chocolate sea salt sable, dan mix of cookies yang didalamnya ada 3 macam cookies yaitu hazelnut, pistachio dan chocolate.

Kanvaz Patisserie juga menawarkan individual cake dalam ukuran cake besar. Beberapa variannya yaitu Mango Cheesecake, Hazelnut Paris-Brest, Pistachio Paris-Brest, Pineapple Passion Pavlova, Peanut Tart, Apple Tart, Tiramisu, Saint-Honore, dan Cocoa 2.0. Jika memiliki acara tertentu, ada beberapa menu yang cocok yaitu savoury madeleines, savoury macarons, savoury tartlets, sweet petits fours, sweet tartlets, sweet madeleines, macarons, dan mix sets. Mix sets terdiri dari sweet golden tray dan savory golden tray.



Gambar 1.8 Produk Gelato

Gelato ada 4 varian rasa yaitu Profiterol, Paris to Bali, Exotic Baba, dan Strawberry Pistachio. Gelato Profiterol terdiri dari choco crumble, chocolate ice cream, vanilla ice cream, dan choux profiterol. Gelato Pistachio Strawberry terdiri dari almond crumble, pistachio ice cream, strawberry sorbet, caramelized pistachio, dan chopped pistachio. Gelato Exotic Baba ini dominan rasa pisang yang diberikan crumble, desiccated coconut dan white chocolate. Gelato Paris-Brest terdiri dari hazelnut praline, hazelnut ice cream, chop hazelnut, dan hazelnut skin. Varian yang menjadi favorit para konsumen yaitu gelato Profiterol dan gelato Paris-Brest.



Gambar 1.9 Produk Jam & Spreads

Jam & spreads terdiri dari 5 varian yaitu Vanilla Pear Caramel, Raspberry Lychee Jam, Strawberry Yuzu Jam, Salted Caramel Spread, dan Milk Chocolate Peanut Praline & Caramel Spread.

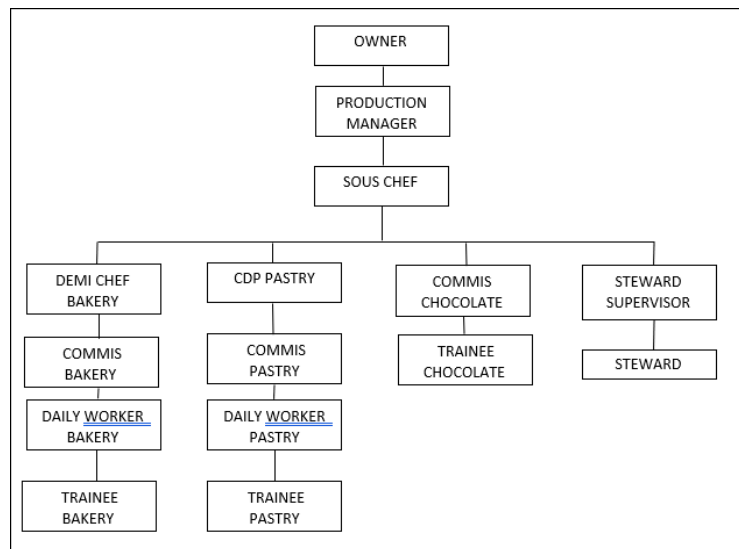


Gambar 1.10 Produk Beverages

Beverages ada Soursop Cucumber Lime & Shizo, Mango Orange Passion Fruit & Ginger, Strawberry Banana Mint, Lychee, Lemon & Gold, Jack Fruit & Pandan, dan Egnog. Untuk varian egnog ini mengingatkan kita akan stmj yang menjadi kesukaan para orang Indonesia karena bahan dari minuman ini berasal dari susu, madu, jahe, dan telur. Biasanya stmj diminum dalam suhu yang hangat sedangkan egnog ini disajikan suhu dingin.

1.2.5 Struktur organisasi restoran

Struktur organisasi kitchen Kanvaz Patisserie by Vincent Nigita Bali ini adalah sebagai berikut :



Gambar 1.11 Struktur Organisasi

1.3 Tujuan dan Manfaat Magang

1.3.1 Tujuan magang

Kanvaz Patisserie ini sangat terkenal akan pastry dan croissant. Banyak sekali pengalaman yang bisa didapat melalui program magang ini. Teknik-teknik yang sudah diajarkan oleh dosen di kampus sekolah ini dapat dikembangkan lebih luas lagi di tempat magang. Tidak hanya itu, hal yang terpenting yang bisa diambil yaitu bagaimana mengelola operasional kitchen. Cara pembagian tugas di dalam kitchen agar sistem operasional dapat berjalan dengan lancar adalah sebuah hal yang terpenting. Perbedaan di kampus dan di tempat kerja dimana perbedaan skala produksi. Jika di kampus hanya memproduksi beberapa, sedangkan untuk di harus bisa memproduksi sebuah produk dengan skala yang besar tanpa cacat sama sekali. Dengan ini hal yang bisa dipelajari yaitu bagaimana cara mengantur semua karyawan yang bekerja di tempat kerja.

1.3.2 Manfaat Magang

Melalui program magang yang dilaksanakan sekolah ini, banyak manfaat yang bisa didapat.

1) Manfaat bagi Mahasiswa

Melalui kegiatan magang ini, mahasiswa dapat mengembangkan beberapa skillnya dari *time management* dan *team work*. Hal tersebut tidak bisa hanya belajar melalui teori tetapi harus belajar langsung dengan terjun ke dunia praktek.

2) Manfaat bagi Restoran

Kehadiran para peserta magang bagi Kanvaz Patisserie yaitu untuk membantu berjalannya operasional kitchen. Tambahan personil di dalam kitchen sangatlah membantu agar sebuah kegiatan dapat berjalan dengan baik dan cepat. Yang awalnya hanya ada 5 orang yang bekerja dalam satu kitchen, sekarang bertambah 3 orang trainee. Hal ini memunculkan dampak baik dimana yang biasanya beberapa pekerjaan memakan waktu 8 jam, sekarang bisa diselesaikan dalam waktu 6 jam. Pekerjaan yang dilakukan bersama-sama tidak akan terlalu membebankan satu orang saja. Kontribusi para peserta magang dalam menukarkan ide-ide untuk menambahkan inovasi menu-menu terbaru sangat membantu tersebut. Di akhir program magang ini, Kanvaz Patisserie memiliki tradisi dimana para peserta magang harus membuat suatu produk yang unik dapat berupa cake, bread, ataupun chocolate yang sebelumnya belum pernah dijual dimana- mana. Melalui tradisi ini, ide yang muncul dari para peserta magang dapat berkontribusi untuk menginovasi produk yang dijual oleh cafe.

3) Manfaat bagi Institusi

Manfaat yang didapat oleh institusi pendidikan terutama Program Studi Diploma Tiga Seni Kuliner di Akademi Sages dalam kegiatan magang ini yaitu menambah jumlah kemitraan antara akademi dengan industri restoran. Tidak hanya itu, juga memperkuat kemitraan yang sudah bekerja sama antara akademi dan restoran. Dengan adanya program magang ini, berguna untuk pengembangan kualitas pendidikan sebuah institusi. Memastikan bahwa ilmu perkuliahan di kampus sudah relevan dengan dunia kerja.

1.4 Waktu Pelaksanaan Magang

Kegiatan magang ini berlangsung selama enam bulan dimulai dari tanggal 01 Juli 2024 hingga 01 Januari 2025. Penulis ada di bagian kitchen pastry. Jam kerja sehari-hari yaitu delapan jam kerja dan diberi waktu istirahat selama satu jam di hari tersebut. Dalam satu minggu hanya diberikan satu hari istirahat dan tidak ada hari libur tambahan. Untuk di minggu pertama, penulis ada di shift pagi yaitu jam empat pagi hingga jam 12 siang. Di shift pagi ini adalah bagian finishing dimana mendekor semua cake sebelum dikirim ke shop Kanvaz Patisserie. Untuk minggu kedua hingga akhir magang, penulis di shift siang yang dimana menyiapkan segala persiapan condiment dan cake yang belum didekor untuk besok supaya para pekerja di shift pagi lebih mudah untuk menyiapkannya. Shift siang mulai bekerja pada jam sebelas siang hingga tujuh malam. Antara shift pagi dan shift siang ini harus bekerja sama dengan baik agar tidak terjadi *miss* komunikasi mengenai orderan yang masuk.

BAB II

PELAKSANAAN MAGANG

2.1 Posisi dan Bidang Kerja

Bidang kerja yang ditugaskan oleh Kanvaz Patisserie kepada penulis yaitu di kitchen pastry. Kitchen pastry mencakup dua bagian yaitu produksi dan tahap penyelesaian. Peran penulis yaitu trainee di bidang produksi. Penulis berada di bagian finishing selama dua minggu dan setelah itu pindah ke bagian produksi. Hal ini disebabkan karena penulis merasa banyak hal yang bisa dipelajari dan dikembangkan di bidang produksi. Segala proses produksi harus dilaksanakan sesuai dengan standar operasional kitchen dari teknik praktek hingga kebersihan. Ada beberapa hari dimana para karyawan Kanvaz Patisserie diberikan materi tentang hygiene and sanitation untuk dipelajari yang bertujuan untuk meningkatkan kualitas kebersihan para pekerjanya.

2.2 Pelaksanaan Kerja

Awal mula yang berasal dari kitchen team finishing pagi ini memberikan banyak ilmu tentang dekorasi. Tidak hanya harus kerja terampil tetapi juga harus menyelesaikan orderan beberapa cake dalam waktu yang sudah ditentukan. Setelah menyelesaikan orderan cake untuk hari itu, selanjutnya menyiapkan orderan retail seperti cookies dan madeleine untuk hari besoknya. Setelah satu minggu di pagi, saya berpindah ke team siang production Kanvaz Patisserie yang bertugas untuk memproduksi semua ingredients cake yang ada. Dimulai dari persiapan bahan- bahan hingga proses memasak. Tantangan yang dihadapi yaitu memproduksi sebuah cake dengan jumlah yang banyak. Semua produksi harus dilakukan dengan hati-hati dan sesuai dengan tahapannya agar produk yang dihasilkan baik. Jika terdapat sebuah kesalahan, harus cepat dalam memikirkan solusi agar cake tersebut dapat dibenarkan.

2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja

Jadwal kerja team pastry di Kanvas Patisserie dibagi menjadi dua, yaitu morning shift yang mulai bekerja dari jam empat pagi hingga 12 siang. Sedangkan team pastry afternoon shift mulai bekerja jam sebelas hingga tujuh malam hari. Penulis bekerja di team pastry afternoon. Libur yang diberikan dalam seminggu hanya satu kali. Setiap diikuti oleh semua pekerja di bidang sectionnya masing- masing.

2.4 Realisasi Pelaksanaan

Realisasi kegiatan magang sesuai dengan rencana awal yaitu terlaksana selama enam bulan. Bekerja di bagian *kitchen pastry afternoon shift* selama delapan jam sehari dan mendapatkan libur sekali di dalam satu minggu. Rincian pelaksanaan magang telah ditambahkan pada **Lampiran 6**.

BAB III

EVALUASI DAN ANALISIS PELAKSANAAN MAGANG

3.1 Evaluasi Pelaksanaan

Kegiatan magang berjalan sesuai dengan rencana awal dimana durasi selama enam bulan. Jadwal kerja yang diberikan oleh Kanvaz Patisserie juga sudah sangat baik sehingga penulis dapat menjalani kegiatan magang dengan baik. Pada awal mulai magang, banyak penyesuaian yang perlu dilewati. Teori yang diajarkan oleh sekolah sudah sesuai dengan tempat kerja tetapi ada beberapa teknik yang baru diajarkan di tempat kerja. Penulis belajar banyak sekali di tempat magang ini dimana harus belajar untuk bekerja cepat dan hasil dari produk yang dibuat harus sesuai dengan prosedur yang telah disediakan. Pengalaman yang didapat oleh penulis semakin hari semakin berkembang dari minggu ke minggu. Awalnya hanya membantu menyiapkan beberapa bahan dan hanya melihat senior mengerjakan produk tersebut, sekarang sudah bisa membuat produk itu sendiri.

3.2 Analisis Pelaksanaan

Penulis mempelajari banyak keterampilan baru dari teknik yang tidak diketahui sebelumnya. Contohnya dalam mengolah pastry cream, diajarkan untuk saat pastry cream sudah jadi harus diblender agar mendapatkan hasil yang lebih lembut dan halus. Sebelum memulai kegiatan produksi biasanya diawali dengan mengecek bahan-bahan apa saja yang dibutuhkan, setelah itu mengambil di walk-in chiller dan walk-in freezer. Bahan yang diambil harus ditulis di *form* sehingga dari team office dapat mengecek apakah bahan yang diambil sesuai dengan pekerjaan yang ada pada hari itu. Daftar pekerjaan yang harus dikerjakan pada hari itu ditulis di papan tulis yang berada di kitchen tersebut. Para trainee boleh memilih pekerjaan apa saja yang ingin dilakukan hari itu.

Ketika stok bahan sudah tinggal sedikit, para staff dan trainee harus berkoordinasi dengan team store agar dapat dipesankan lagi. Dari sini banyak pemahaman yang dipelajari dari manajemen kitchen hingga operasional kitchen. Terdapat evaluasi tentang hygiene and sanitation, hal ini dapat mencegah adanya keluhan buruk dari pelanggan.

3.3 Refleksi Diri

Banyak sekali manfaat yang penulis dapatkan dari kegiatan magang. Pelajaran utama yang didapat selama magang yaitu bekerja secara profesional yang berusaha sebaik mungkin. Dalam proses produksi, penulis wajib selalu fokus dalam melakukannya agar minim kesalahan yang terjadi. Hal ini mengajarkan penulis untuk menjadi seseorang yang lebih disiplin. Tantangan yang didapat di lapangan kerja yaitu harus bisa menyesuaikan diri dengan rekan kerja sehingga bisa menjalani pekerjaan dengan baik tanpa kesalahpahaman. Keterampilan penulis berkembang selama magang dimana yang pada awalnya tidak bisa membuat macaron. Setelah magang sudah bisa membuatnya dengan baik meskipun saat di tempat kerja masih harus diawasi dalam proses pembuatannya. Pengalaman magang ini sangat berdampak baik terhadap karier karena penulis mengetahui bagaimana proses kerja di sebuah cafe, cara mengatur segala proses produksi dan juga mengatur bagaimana agar tidak banyak *waste* yang didapat. Rencana penulis selanjutnya setelah melakukan magang yaitu membuat home industri dalam bidang cake sehingga melayani pesanan-pesanan melalui online.

BAB IV

PENUTUP

4.1 Kesimpulan

Tujuan magang yaitu mengembangkan kemampuan dan ketrampilan mahasiswa yang sudah diajarkan di kampus lebih luas lagi. Beberapa teknik baru yang telah dikuasai oleh penulis, proses membuat produk dari menyiapkan bahan-bahan, proses pembuatannya hingga mendekor sebuah cake yang bisa dijual. Teori yang diperoleh di sekolah sudah sesuai dengan praktik lapangan hanya ada beberapa perbedaan di tempat pekerjaan. Penulis harus bisa menyesuaikan beberapa praktik pengolahan produk yang berbeda antara tempat magang dan tempat kuliah. Pencapaian utama yang diperoleh dari kegiatan magang ini yaitu pengembangan ketrampilan dari mahasiswa dalam mendekor sebuah cake.

4.2 Saran

Berikut merupakan saran yang dapat memberikan manfaat jangka panjang bagi beberapa pihak:

- 1) Untuk mitra magang, hal yang perlu ditingkatkan yaitu komunikasi antara mahasiswa dan para staff agar kondisi lingkungan kerja bisa terjalin dengan baik.
- 2) Untuk institusi, pengalaman magang ini merupakan program kurikulum yang sangat berguna bagi mahasiswa. Memperluas jaringan kerja sama dengan berbagai hotel dan cafe agar dapat memberikan pilihan magang yang lebih beragam bagi mahasiswa.
- 3) Untuk mahasiswa, meningkatkan kemampuan mental dan ketrampilan agar siap menghadapi pekerjaan yang diberikan dan bisa memberikan hasil yang terbaik.

DAFTAR PUSTAKA

- Kanvaz Resort Seminyak. (2025). Kanvaz Patisserie By Vincent Nigita. *Kanvaz Resort Seminyak*. <https://www.kanvazhotelbali.com/eat/kanvaz-patisserie/>
- Leondeisgnagency. (2024). Leon Design Agency: Kanvaz Patisserie by Vincent Nigita. *Léon*. <https://www.leondesignagency.com/kanvaz-patisserie-1>