

LAPORAN MAGANG

THE APURVA KEMPINSKI BALI, INDONESIA



Disusun oleh:
KEZIA TJAHHADI
NIM 22110006

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER
AKADEMI SAGES
2025

**LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN MAGANG**

Nama Mitra Magang : The Apurva Kempinski Bali
Lokasi : Nusa Dua, Bali, Indonesia
Yang telah dilaksanakan oleh mahasiswa(i) Program Studi Diploma Tiga Seni Kuliner Akademi Sages berikut:

Nama : Kezia Tjahjadi
NIM : 22110006

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

Pasuruan, 31 Januari 2025

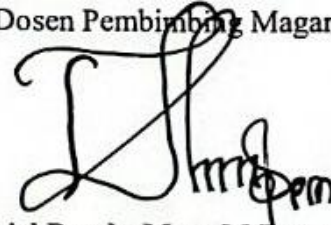
Disetujui oleh:

Pembimbing Lapangan,



I Wayan Suwita
Junior Sous Chef Main Kitchen

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

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Kezia Tjahjadi

NIM : 22110006

Program Studi : Diploma Tiga Seni Kuliner

Judul Laporan Magang : Magang di The Apurva Kempinski 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, 31 Januari 2025
Yang Menyatakan,



Kezia Tjahjadi
NIM : 22110006

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan yang Maha Esa yang telah melimpahkan rahmat dan berkat-Nya kepada penulis sehingga penulis diberikan kesempatan dan kelancaran dalam menjalankan dan juga menyelesaikan program magang ini selama enam bulan dengan tepat waktu. Penulis juga mengucapkan rasa terima kasih kepada para senior dan rekan kerja selama penulis berada di The Apurva Kempinski Bali yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu.

Tidak lupa penulis juga mengucapkan rasa terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu dan membimbing penulis selama proses penyusunan laporan magang ini.

- 1) Daniel Pandu Mau, M.Par., M.M. selaku dosen pembimbing magang
- 2) I Wayan Suwita selaku chef pembimbing lapangan
- 3) Keluarga dan rekan kerja penulis yang selalu memberi dukungan kepada penulis

Penulis berharap laporan yang dibuat dapat bermanfaat bagi teman-teman yang ingin melakukan program magang khususnya di The Apurva Kempinski Bali. Penulis sadar masih banyak kekurangan dari penyusunan laporan magang ini. Oleh sebab itu, penulis menerima segala kritikan dan masukan yang membangun dari seluruh pihak. Akhir kata, penulis mohon maaf apabila ada salah kata dalam penulisan laporan ini.

Pasuruan, 31 Januari 2025

Penulis

DAFTAR ISI

LEMBAR JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN MAGANG	ii
SURAT PERNYATAAN ORIGINALITAS	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Profil Mitra Magang	2
1.2.1 Sejarah singkat hotel	2
1.2.2 Visi dan misi hotel	3
1.2.3 Fasilitas hotel	4
1.2.4 Struktur organisasi hotel	9
1.3 Tujuan dan Manfaat Magang	9
1.3.1 Tujuan magang	9
1.3.2 Manfaat magang	10
1.4 Waktu Pelaksanaan Magang	10
BAB II PELAKSANAAN MAGANG	11
2.1 Posisi dan Bidang Kerja	11
2.2 Pelaksanaan Kerja	11
2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja	12
2.4 Realisasi Pelaksanaan	13
BAB III EVALUASI DAN ANALISIS PELAKSANAAN MAGANG ...	14
3.1 Evaluasi Pelaksanaan	14
3.2 Analisis Pelaksanaan	15
3.3 Refleksi Diri	15
BAB IV PENUTUP	17
4.1 Kesimpulan	17
4.2 Saran	17
DAFTAR PUSTAKA	19
LAMPIRAN	20

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1	The Apurva Kempinski Bali	3
Gambar 1.2	Koral Restaurant	4
Gambar 1.3	Izakaya by Oku	5
Gambar 1.4	Berbagai Dimsum di Bai Yun	5
Gambar 1.5	Pala Restaurant	6
Gambar 1.6	Berbagai Makanan di L'Atelier by Cyril Kongo	6
Gambar 1.7	Selasar Deli	7
Gambar 1.8	Reef Beach Club	7
Gambar 1.9	Kubu Pool Bar	8

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Jurnal Kegiatan Harian (<i>Log Book</i>)	20
Lampiran 2	Penilaian Prestasi Magang dari Mitra Magang (Form SAGES)	22
Lampiran 3	Sertifikat Magang	23
Lampiran 4	Dokumentasi Kegiatan Magang	24
Lampiran 5	Dokumentasi Produk yang Pernah Dibuat	25
Lampiran 6	Realisasi Kegiatan Magang	26
Lampiran 7	Lembar Pembimbingan Magang	31

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kuliner mengambil peranan penting dalam pengembangan pariwisata. Menurut Salim (2024), kuliner merupakan ilmu seni mengelola masakan yang di dalamnya termasuk ruang lingkup makanan, mulai dari persiapan, pengolahan, hingga tahapan menghadirkan makanan, baik makanan tradisional maupun modern. Oleh karena itu, untuk mendalami seni kuliner, diperlukan pembelajaran khusus yaitu program studi seni kuliner untuk mempelajari detail-detail yang diperlukan ketika mengolah suatu masakan.

Namun, kegiatan akademik yang diajarkan di suatu program studi tidak akan cukup sampai situ saja, diperlukan adanya kegiatan magang yang akan membantu mahasiswa(i) mengasah *soft skills* mereka seperti kerja sama tim, adaptabilitas, dan kepemimpinan diri. Menurut Hafizah (2023), magang adalah program belajar untuk melatih ilmu pengetahuan yang sudah dipelajari di kampus yang akan diterapkan di dunia kerja. Magang akan membantu mahasiswa(i) untuk mempraktikkan teknik memasak yang sudah dipelajari sebelumnya sehingga tentunya *skill* memasak akan otomatis terasah. Mahasiswa(i) juga akan mengetahui bagaimana proses sebuah industri restoran berjalan, mulai dari pembelian bahan baku sampai pendistribusian ke tangan konsumen. Hal tersebut tentunya memberikan wawasan tentang tantangan nyata yang akan dihadapi di industri restoran yang tentunya tidak bisa dipahami sepenuhnya hanya dari teori. Oleh karena itu, proses magang ini sangat membantu mahasiswa(i) untuk mendapatkan ilmu yang tidak bisa didapatkan di kampus.

Salah satu contohnya mengenai teknik memasak, di kampus biasanya diajarkan mengolah makanan dengan skala yang kecil, sedangkan teknik memasak di restoran tentunya menggunakan skala yang besar. Disini mahasiswa(i) akan mempelajari bagaimana mengolah suatu masakan dalam skala yang besar namun tetap efisien. Terkait dengan manajemen di dapur tentunya berbeda. Di kampus, mahasiswa(i) sudah diberikan jadwal yang pasti per semesternya, sedangkan di restoran, penjadwalan setiap minggunya seringkali

berubah dan memiliki *shift* yang berbeda seperti *shift* pagi, *shift* siang, dan *shift* malam. Jam pulang kerja pun dapat terulur karena banyaknya konsumen yang memesan makanan. Selain itu, di industri restoran juga tidak hanya fokus untuk mengolah makanan, tetapi diajarkan bagaimana bekerja sama dengan tim *service* dan belajar bagaimana memenuhi harapan pelanggan dan menangani keluhan pelanggan dalam situasi nyata.

Di Akademi Sages, mahasiswa(i) akan melakukan program magang di semester lima. Akademi Sages telah bekerja sama dengan beberapa hotel dan restoran di beberapa kota besar di Indonesia, termasuk The Apurva Kempinski Bali yang merupakan hotel bintang lima. Umumnya hotel yang mendapatkan bintang lima dikenal sebagai hotel yang memiliki minimal 100 kamar standar, semua fasilitas hotel yang terdapat di hotel bintang empat, dan standarisasi tinggi dalam operasional, sehingga dengan magang di The Apurva Kempinski Bali diharapkan mendapat pengalaman yang menarik dan menantang.

1.2 Profil Mitra Magang

The Apurva Kempinski adalah salah satu hotel mewah di Indonesia yang terletak di tepi Pantai Sawangan, Nusa Dua, Bali. The Apurva Kempinski Bali menawarkan pemandangan Samudra Hindia dan taman tropis yang menakjubkan, ditambah dengan konsep arsitektur hotel ini yang terinspirasi dari bangunan Pura Besakih, menjadikan The Apurva Kempinski Bali salah satu hotel mewah yang masih melestarikan budaya Indonesia.

1.2.1 Sejarah singkat

Kempinski adalah sebuah perusahaan manajemen hotel mewah yang berkantor pusat di Jenewa, Swiss. Didirikan di Berlin pada tahun 1897 dengan nama Hotelbetriebs-Aktiengesellschaft, perusahaan ini telah mengoperasikan 79 unit hotel dan hunian bintang lima yang tersebar di Eropa, Asia, Amerika, Timur Tengah, dan Afrika. Berawal dari sebuah bisnis keluarga Kempinski yang membuka toko *wine* di tahun 1872 dan pada akhirnya di tahun 1897 dibangun Hotel Kempinski oleh Berthold Kempinski di Berlin. Oleh karena itu, Kempinski disebut sebagai *hoteliers* semenjak tahun 1897.

Pada tahun 2009, Kempinski dipercaya untuk mengelola Hotel Indonesia, sebuah hotel bersejarah yang dikenal sebagai hotel berbintang lima pertama di Jakarta. Diresmikan pada tanggal 20 Mei 2009 sebagai Hotel Indonesia Kempinski Jakarta. Pada tahun 2019, Kempinski membuka properti kedua mereka di Indonesia, yakni The Apurva Kempinski Bali. Diresmikan pada tanggal 01 Februari 2019. Hotel ini terletak di kawasan Nusa Dua yang dikelola oleh *Indonesia Tourism Development Corporation*, dan dimiliki oleh *Wings Group*.



Gambar 1.1 The Apurva Kempinski Bali

1.2.2 Visi dan Misi

The Apurva Kempinski Bali memiliki visi *be the world's leading luxury brand, driven through our people*. Hotel tersebut memiliki pandangan bahwa masyarakat yang bekerja untuk Kempinskilah yang akan membuat Kempinski menjadi merek mewah terkemuka di dunia. Misi The Apurva Kempinski Bali adalah *to drive beautiful performance*. Kempinski berusaha untuk memikat tamu dari satu Kempinski ke Kempinski lainnya dengan kemewahan khas Eropa yang unik dengan menggunakan standar kualitas tertinggi untuk menciptakan pengalaman yang luar biasa. Dengan diterapkannya misi tersebut, diharapkan Kempinski akan terus beroperasi mencapai visi yang dituju.

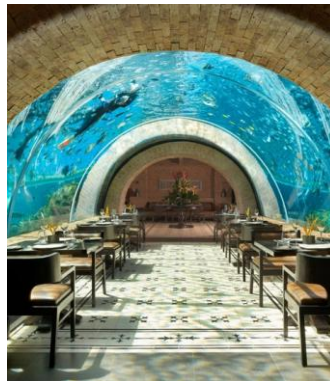
1.2.3 Fasilitas Hotel

The Apurva Kempinski Bali memiliki 475 kamar. Kamar tersebut terdiri dari beberapa tipe kamar yaitu *grand deluxe*, *speciality suites*, dan *exclusive villas*. *Grand deluxe* dibagi menjadi tiga tipe yaitu *grand deluxe room*, *ocean court room*, dan *lagoon room*. *Speciality suites* dibagi menjadi enam tipe yaitu *cliff private pool junior suite*, *cliff private pool ocean junior suite*, *ocean front private pool junior suite*, *the apurva prestige suite*, *the apurva prestige ocean suite*, dan *ocean front prestige suite*. *Exclusive villas* dibagi menjadi empat tipe yaitu *singhasari one-bedroom villa*, *sriwijaya two-bedroom villa*, *majapahit three-bedroom villa*, dan *nusantara presidential three-bedroom villa*.

Selain itu, The Apurva Kempinski Bali memiliki sembilan *outlet* yaitu:

1) Koral Restaurant

Koral Restaurant adalah restoran akuarium pertama di Bali yang dibuka untuk makan siang dan makan malam. Koral menyajikan masakan *fine dining* yang modern dengan sentuhan baru. Para tamu disuguhi serangkaian menu set artisanal dari keterampilan chef berbintang Michelin, Jean-Baptise Natali sebagai *executive chef* Koral.



Gambar 1.2 Koral Restaurant

2) Izakaya by Oku

Izakaya by Oku adalah restoran Jepang asli di Bali dengan sentuhan kontemporer. Restoran Jepang di Bali ini menawarkan *suasana bistro-chic* dan pengalaman bersantap di dapur terbuka, tempat para tamu dan para chef berinteraksi.



Gambar 1.3 Izakaya by Oku

3) Bai Yun

Bai Yun adalah restoran *hot pot* di Bali. Nama Bai Yun sendiri diterjemahkan sebagai “awan putih” dalam bahasa Mandarin. Konsep tersebut diambil ketika panci panas menghasilkan panas, uapnya akan melayang di udara menyerupai “awan putih”.



Gambar 1.4 Berbagai Dimsum di Bai Yun

4) Pala Restaurant

Pala terletak di tengah kolam renang panjang di dalam taman utama. Restoran ini menjadi tempat untuk *breakfast*, *lunch*, dan *dinner*. Selain itu di hari Minggu, tempat ini dijadikan tempat untuk *brunch*. *Pala* menyediakan tempat memasak langsung dengan beragam masakan lokal dan internasional. Di lantai dua restoran terdapat *rooftop bar* yang ditawarkan sebagai tambahan tempat untuk *dinner*.



Gambar 1.5 Pala Restaurant

5) L'Atelier by Cyril Kongo

Tempat ini merupakan *lounge* dan bar mewah yang secara mulus memadukan gaya hidup Kongo dengan pemandangan laut yang menakjubkan.



Gambar 1.6 Berbagai Makanan di L'Atelier by Cyril Kongo

6) Selasar Deli

Berakar kuat pada tradisi Indonesia, *Selasar Deli* menyajikan berbagai macam makanan ringan tradisional dan pilihan sarapan sepanjang hari. Menu unggulannya meliputi minuman herbal Indonesia yaitu jamu, berbagai kopi dari seluruh Nusantara, dan hidangan *sweet & savory*.



Gambar 1.7 Selasar Deli

7) Reef Beach Club

Reef memiliki kolam renang sepanjang 42 meter dengan perpaduan hidangan Asia dan internasional, dilengkapi dengan daftar kreasi koktail eksotis. Reef menawarkan pengalaman tepi pantai yang menyenangkan dan santai.



Gambar 1.8 Reef Beach Club

8) Kubu Pool Bar

Kubu menyediakan kursi santai dan berbagai minuman eksotis. Tempat ini biasanya digunakan para tamu yang ingin bersantai sambil berendam.

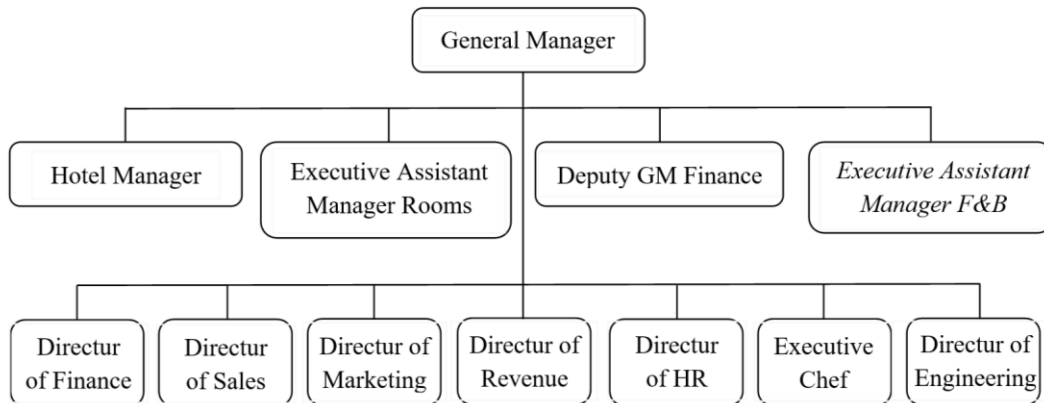


Gambar 1.9 Kubu Pool Bar

Fasilitas hotel yang disediakan berupa *Cliff Lounge, Villa Lounge, Apurva Spa, Swimming Pool & Beach, Jalak Family Club, Gym/ Fitness Center, Asha Boutique & Gallery, Business Center, Meeting Rooms, dan In Room Dining*. Selain fasilitas untuk tamu, The Apurva Kempinski juga menyediakan fasilitas untuk karyawan yaitu *laundry* untuk seragam, ruangan loker yang lengkap dengan toiletnya, dan kantin karyawan yang bebas diakses kapanpun sesuai dengan jam yang ditentukan.

1.2.4 Struktur organisasi hotel

The Apurva Kempinski Bali memiliki anggota komite eksekutif yang terdiri dari anggota yang menduduki posisi paling senior dalam organisasi. Anggota komite eksekutif dibentuk agar membentuk arah strategis organisasi, berikut adalah beberapa anggota komite eksekutif dari The Apurva Kempinski Bali:



1.3 Tujuan dan Manfaat Magang

1.3.1 Tujuan magang

Magang merupakan proses untuk menerapkan keilmuan atau kompetensi yang didapat selama menjalani masa pendidikan di dunia kerja secara langsung. Adapun tujuan dari proses magang adalah:

- 1) Memberikan pengalaman pembelajaran secara langsung di tempat kerja
- 2) Belajar bekerja secara tim dengan karakteristik orang yang berbeda
- 3) Belajar untuk beradaptasi dan tangkas dalam mempelajari suatu hal yang baru
- 4) Belajar untuk tetap profesional dalam keadaan apapun
- 5) Belajar manajemen waktu
- 6) Mempelajari teknik memasak yang lebih kompleks
- 7) Memahami standar higienitas

1.3.2 Manfaat magang

Program magang memberikan manfaat signifikan bagi semua pihak yang terlibat. Adapun berbagai manfaat yang dapat diperoleh adalah sebagai berikut.

- 1) Bagi mahasiswa
 - a. Mendapat kesempatan untuk bekerja sebagai sebuah tim di hotel berbintang lima di Bali
 - b. Mengetahui bagaimana cara menyimpan, mengelola, dan mendistribusikan bahan ke beberapa *outlet*
 - c. Belajar bagaimana untuk bekerja secara efisien dan cepat
 - d. Memiliki pengalaman berpartisipasi dalam acara yang diadakan di hotel berbintang lima
 - e. Mendapatkan banyak teman baru sehingga dapat memperluas koneksi
 - f. Membuka peluang kerja
- 2) Bagi restoran
 - a. Mendapat tenaga kerja tambahan yang dapat membantu operasional sehari-hari di *kitchen*
 - b. Restoran mendapat ide-ide baru terkait dengan pengembangan restoran dari perspektif baru yang seringkali dibawa peserta magang
- 3) Bagi institusi
 - a. Mahasiswa(i) dapat menerapkan ilmu yang telah dipelajari selama proses magang sehingga dapat membuat produk yang lebih berkualitas dan membawa nama baik institusi
 - b. Dapat memberikan faktor positif yang dapat meningkatkan kualitas pendidikan

1.4 Waktu Pelaksanaan Magang

Penulis memulai pelaksanaan magang pada tanggal 01 Juli 2024 dan berakhir pada 31 Desember 2024. Untuk *trainee*, pada umumnya akan diberikan libur minimal dua hari selama seminggu. Di *outlet* pertama diberi jadwal dalam dua *shift* yaitu *shift* siang (13.00-23.00 WITA) dan *shift* pagi (05.00-15.00 WITA). Sedangkan di *outlet* yang kedua, hanya mendapatkan *shift* pagi (05.00 WITA-14.00 WITA)

BAB II

PELAKSANAAN MAGANG

2.1 Posisi/Bidang Kerja

Di *outlet* pertama, selama empat bulan ditempatkan di *main kitchen* bagian *hot kitchen*. *Main kitchen* melayani *in room dining service*, *Selasar Deli*, dan *L'atelier* sekaligus membuat produksi berbagai bumbu dalam skala yang besar untuk didistribusikan ke semua *outlet* di hotel. Penulis diberi kepercayaan penuh untuk mengurus semua produksi makanan dan *preparation* bagian *deep frying* dan *grill*.

Di *outlet* kedua, selama dua bulan ditempatkan di *Pala Restaurant* bagian *breakfast*. *Pala Restaurant* ini dijadikan tempat sebagai *breakfast*, *lunch & dinner*, dan *brunch* yang diadakan setiap hari minggu. Penulis diberi kepercayaan untuk membantu mengelola bagian *pastry* dan *chinese*, juga membantu preparasi *breakfast* untuk hari selanjutnya.

2.2 Pelaksanaan Kerja

Saat diberi tanggungjawab di *main kitchen*, awalnya penulis dibantu oleh para *daily worker*, *commis chef*, CDP, dan *sous chef* untuk mengenal lingkungan tempat kerja dan bagaimana melakukan preparasi yang baik. Setelah terbiasa dengan lingkungan *main kitchen*, selama dua minggu dibantu oleh satu *daily worker* untuk menggarap pesanan di bagian *deep frying* dan *grill*. Seiring dengan berjalannya waktu, diberikan tanggungjawab penuh untuk memegang bagian *deep frying* dan *grill*. Selain itu, diajarkan juga bagaimana produksi dilakukan dalam skala yang besar. Setelah beberapa bulan, penulis mulai belajar di *pizza section*. Di bagian *pizza*, diajarkan bagaimana cara memerlakukan adonan *pizza* dari yang berbentuk adonan hingga menjadi produk yang matang dengan tampilan yang baik.

Tantangan di *outlet main kitchen* ini adalah harus bisa untuk mengkoordinasi waktu sebaik-baiknya dan beradaptasi dengan lingkungan secepat mungkin. *Main kitchen* menuntut para pekerja untuk bekerja dengan cepat dan tentunya memiliki standar perfeksionis yang tinggi. Selain itu, kebersihan dan

kualitas makanan di hotel sangat diawasi dengan ketat. Di *main kitchen* juga penulis diajarkan *labeling*. Setiap makanan yang disimpan di *chiller* ditandai dengan label harian dan bulanan, tergantung seberapa tahan makanan tersebut disimpan. Pada umumnya, label diganti setiap tiga hari sekali sekaligus diperiksa makanannya untuk menjaga kualitas bahan makanan tersebut.

Di *outlet* kedua yaitu *Pala Restaurant*, penulis mendapat tugas yang sangat berbeda dari *outlet* sebelumnya, dimana sebelumnya bekerja untuk produksi makanan, sementara sekarang dituntut untuk melayani para tamu secara langsung. Disini diajarkan bagaimana preparasi *breakfast* dilakukan dan cara melayani tamu dengan baik dan ramah agar tamu puas dengan pelayanan para pekerja. Di sini, penulis ditugaskan di dua tempat yaitu *pastry* dan *chinese*. Di *pastry*, penulis bersama dua *daily worker* diberi tanggung jawab penuh untuk mengelola bagian *pastry & bakery. Section* ini mengajarkan untuk melakukan *set up* makanan dengan baik dan bersih dan membuat menu *ala carte*. Di bagian *chinese*, penulis lebih ditekankan di bagian produksi dimana disini diajarkan bagaimana membuat berbagai bumbu dasar yang dipakai untuk masakan *chinese*, cara mengolah makanan, dan preparasi yang dibutuhkan. Tantangan di *Pala Restaurant* adalah harus bisa mengontrol ekspresi wajah agar selalu terlihat ramah di depan para tamu. Disini, penulis belajar banyak karakteristik orang dari berbagai daerah dan bagaimana cara menanganinya.

2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja

Program magang Akademi Sages dilakukan selama kurun waktu enam bulan. Untuk magang di The Apurva Kempinski Bali, pelaksanaan magang dilakukan dari tanggal 01 Juli 2024 hingga 31 Desember 2024. Selama proses magang dilakukan perputaran *outlet* sebanyak satu kali, yaitu perpindahan dari *main kitchen* ke *Pala Restaurant*.

Outlet pertama, penulis ditempatkan di *main kitchen (in room dining)*. Di *main kitchen* terdapat dua *shift* yaitu *shift* siang dan *shift* malam. *Trainee* hanya diberikan *shift* siang, mulai dari pukul 13.00 WITA hingga 23.00 WITA. Namun, jika terdapat tamu yang menginap di Nusantara Villa (*presidential villa*), maka *trainee* akan ditugaskan bersama dengan satu *staff* untuk menjadi *private chef*

dalam villa tersebut. Penulis berkesempatan mendapat *shift* Nusantara ini sebanyak sembilan kali. Jam kerjanya dimulai dari pukul 05.00 WITA hingga 15.00 WITA. Dalam kurun waktu sepuluh jam kerja, diberikan waktu 1 jam untuk istirahat. Untuk hari liburnya diberikan sembilan hari per bulannya. *Outlet* kedua, penulis mendapat di *Pala Restaurant* bagian *breakfast*. Di *outlet* ini penulis bertugas di bagian *pastry* dan *chinese*. Untuk *trainee*, jam kerja dimulai dari pukul 05.00 WITA hingga 14.00 WITA.

2.4 Realisasi Pelaksanaan

Selama menjalankan program magang di hotel, penulis memperoleh banyak pengalaman berharga dalam industri perhotelan, terutama mengenai proses produksi makanan di lingkungan profesional. Magang memberikan wawasan berharga mengenai lingkungan *kitchen* di hotel serta keterampilan teknis yang dapat diterapkan di industri kuliner profesional. Magang akan memberikan pengalaman baru setiap harinya, untuk penjelasan lebih detail mengenai kegiatan penulis selama di The Apurva Kempinski Bali terlampir pada **Lampiran 6**.

BAB III

EVALUASI DAN ANALIASIS PELAKSANAAN MAGANG

3.1 Evaluasi Pelaksanaan

Proses magang berjalan lancar dan sesuai dengan rencana awal penulis memilih magang di The Apurva Kempinski Bali yaitu belajar bagaimana cara para *chef* bekerja dengan mengikuti standar yang tinggi di salah satu industri perhotelan besar di dunia. Pada awalnya, akan merasa terbebani dengan durasi magang yang diberikan karena belum terbiasa dengan jam kerja dan tugas yang diberikan dalam satu hari. Namun, secara keseluruhan setelah terbiasa menjalaninya, penulis tidak mengalami kendala dalam hal durasi magang, jadwal kerja, dan kegiatan yang dilakukan di *kitchen*.

Selama proses magang di The Apurva Kempinski Bali, sebenarnya kesulitan lebih banyak yang berasal dari diri sendiri. Hal tersebut dikarenakan ini merupakan kali pertama penulis bekerja di industri yang besar dan pada awalnya penulis kurang bisa bekerja mengikuti tempo kecepatan dan konsistensi yang diterapkan sebagai standar hotel berbintang lima. Namun, hal tersebut dapat diubah seiring berjalannya waktu jika dijalankan dengan niat, disiplin dan konsisten dalam bekerja. Penulis harus bisa menyesuaikan dengan rekan kerja dan para *chef* yang memiliki cara kerja dan standar yang berbeda-beda. Penulis juga harus sadar posisi di sana sebagai *trainee*, sehingga jika penulis sedang diajarkan sesuatu, penulis harus benar-benar memerhatikan, memahami, dan melakukannya sesuai dengan ekspektasi mereka.

Penulis banyak belajar mengenai preparasi bahan, cara menyimpan makanan dengan baik, membuat pesanan dengan cepat dan konsisten, dan melayani tamu dengan layanan yang memuaskan. Penulis sadar akan perkembangan signifikan yang didapat dari proses magang ini terutama cara kerja yang rapi, bersih, cepat, dan tepat.

3.2 Analisis Pelaksanaan

Di *main kitchen*, mula-mula penulis mendapat tugas untuk melakukan preparasi dan mengecek kualitas makanan yang disimpan di *chiller*. Awalnya merasa sedikit jenuh dengan tugas yang diberikan. Namun, seiring berjalannya waktu, penulis diberikan tanggung jawab penuh untuk membuat pesanan di bagian *deep frying* dan *grill*. Setelah berjalannya beberapa bulan, penulis juga diberi kepercayaan untuk mengelola *pizza section*. Di *main kitchen*, penulis merasakan untuk pertama kalinya bagaimana bekerja dalam suatu tim, karena tidak setiap hari pesanan tamu akan sama di setiap *section*-nya sehingga harus saling membantu untuk memberi kepuasan kepada pelanggan.

Ketika penulis pindah *outlet* ke *Pala Restaurant*, penulis mulai belajar untuk berinteraksi dengan pelanggan. Penulis belajar bahwa pelanggan dari setiap negara memiliki karakteristik yang berbeda. Penulis juga belajar bagaimana sebuah restoran bintang lima menangani pelanggan ketika mendapatkan keluhan. The Apurva Kempinski Bali sangat menjunjung tinggi kepuasan pelanggan, sehingga jika mendapatkan permintaan khusus, pasti akan dipersiapkan dengan baik hari sebelumnya, begitupun jika mendapat keluhan, akan diberikan kompensasi yang setara.

3.3 Refleksi Diri

Pelajaran utama yang penulis rasakan yaitu bagaimana bekerja sama dengan tim untuk menyajikan makanan dengan cepat dan tetap memiliki kualitas yang sesuai untuk sebuah hotel berbintang lima. Penulis juga menjadi terbiasa bekerja dengan rapi dan bersih karena standar *hygiene* yang diterapkan The Apurva Kempinski Bali sangat ketat. Tantangan yang dialami juga cukup banyak, namun yang paling utama adalah mengontrol emosi. Penulis belajar bahwa dunia *kitchen* sangat keras sehingga jika ditegur, penulis tidak boleh membawa perasaan, namun harus dijadikan sebuah motivasi untuk pengembangan diri. Penulis selalu belajar untuk menanganinya dengan profesional dan menjadikan sebuah pembelajaran untuk kedepannya agar tidak melakukan kesalahan yang sama.

Selama kegiatan magang berlangsung, banyak keterampilan penulis yang berkembang dan tentunya membantu membuka pandangan penulis bagaimana dunia kerja yang nyata di industri kuliner. Pengalaman magang ini tentunya tidak akan terlupakan dan akan berdampak pada rencana masa depan penulis yang ingin terjun dalam industri kuliner sehingga penulis mengetahui bagaimana sebuah operasional *kitchen* dijalankan dengan standar yang berkualitas.

BAB IV

PENUTUP

4.1 Kesimpulan

Pengalaman magang memberikan banyak sekali manfaat dan pemahaman yang mendalam mengenai proses operasional industri kuliner yang profesional, mulai dari persiapan bahan makanan, pengolahan, hingga penyajian makanan kepada tamu. Manfaat yang didapat tentunya berpengaruh terhadap peningkatan *soft skills* (kerja sama tim, komunikasi, manajemen waktu, dan kepemimpinan) dan *hard skills* (teknik memasak, pengelolaan bahan makanan, *hygiene & sanitation*, dan penyajian makanan). Melalui kegiatan magang, banyak pengembangan keterampilan teknis dalam memasak yang dialami, serta meningkatkan kemampuan bekerja dalam tim dan mengelola waktu secara efisien yang dimana hal tersebut merupakan tujuan utama penulis melakukan kegiatan magang. Selain itu, tantangan utama yang dihadapi selama magang adalah tekanan waktu dan tuntutan kualitas produk yang tinggi. Secara keseluruhan, pengalaman ini memberikan bekal yang berharga dalam mempersiapkan diri untuk berkarir di bidang kuliner.

4.2 Saran

Saran adalah suatu pendapat atau anjuran mengenai sesuatu yang dikemukakan untuk dipertimbangkan. Saran-saran yang disampaikan bertujuan untuk memberikan kontribusi terhadap perbaikan, pengembangan, serta penerapan temuan penelitian dalam konteks yang lebih luas sehingga dapat memberikan dampak yang positif bagi bidang yang sedang diteliti.

- 1) Saran untuk mitra magang, yaitu menjaga kebersihan yang lebih ketat lagi di kantin karyawan.
- 2) Saran untuk institusi, yaitu melakukan proses belajar yang lebih ketat lagi terutama bagian praktik sehingga mahasiswa(i) dapat memiliki gambaran mengenai dunia kerja di industri kuliner. Melakukan pembaruan cara mengajar, melengkapi fasilitas, dan diajarkan cara *plating* yang baik dan elegan. Penulis merasa dosen di kampus sebagian besar hanya

mengajarkan bagaimana cara hidangan tersebut dibuat dan jarang sekali diajarkan bagaimana seni *plating* yang baik.

- 3) Saran untuk mahasiswa, yaitu harus menetapkan *mindset* bahwa tempat magang adalah untuk belajar. Mahasiswa(i) sebaiknya sudah mengetahui apa yang ingin dicapai dan apa manfaat yang akan didapatkan di tempat magang yang mereka pilih. Persiapkan diri untuk beradaptasi dengan lingkungan yang baru, karena dunia kerja sangat berbeda dengan perkuliahan. Belajar untuk menjaga sikap dan aktif disaat magang berlangsung nanti. Selain itu, yang terpenting adalah harus menyiapkan mental yang kuat agar nantinya tidak menyesal dan berhenti di tengah jalan.

DAFTAR PUSTAKA

- Bellboy, M. (2022, September 07). Pengertian dan 5 klasifikasi hotel paling umum yang perlu diketahui. *Traveloka*. <https://www.traveloka.com/id-id/explore/tips/pengertian-klasifikasi-hotel-paling-umum-yang-perlu-diketahui-acc/161015>
- Hafizha, M. R. (2023, Februari 14). Magang adalah: Definisi, manfaat, cara kerja, serta tipsnya. *Detik Bali*. <https://www.detik.com/bali/berita/d-6568547/magang-adalah-definisi-manfaat-cara-kerja-serta-tipsnya>
- Purnomo, H. (2023, Juni 03). Siapa pemilik Apurva Kempinski Bali? Ternyata bos perusahaan produsen produk rumah tangga. *iNews*. <https://www.inews.id/finance/bisnis/siapa-pemilik-apurva-kempinski-bali-ternyata-bos-perusahaan-produsen-produk-rumah-tangga>
- Salim, M. P. (2024, Desember 26). Kuliner adalah aktivitas memasak, pahami definisi, sejarah, dan perkembangannya yang perlu kamu ketahui. *Liputan6*. <https://www.liputan6.com/hot/read/5851062/kuliner-adalah-aktivitas-memasak-pahami-definisi-sejarah-dan-perkembangannya-yang-perlu-kamu-ketahui>