

LAPORAN MAGANG
DI MANDAPA, A RITZ CARLTON *RESERVE*, BALI



Disusun oleh:
MARGARETHA ELVINA LIMANTO
NIM 22110017

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER
AKADEMI SAGES
2025

**LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN MAGANG**

Nama Mitra Magang : Mandapa, a Ritz-Carlton *Reserve*
Lokasi : Jl. Raya Kedewatan, Banjar Kedawatan, Kecamatan
Ubud, Kabupaten Gianyar

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

Nama : Margaretha Elvina Limanto
NIM : 22110017

Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku
pada hari **Kamis**, tanggal **28**, bulan **Januari**, tahun **2025**.

Pasuruan, 28 Januari 2025

Disetujui oleh:

Pembimbing Lapangan,

Dosen Pembimbing Magang,



Agus Salam
Pastry 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 : Margaretha Elvina Limanto
NIM : 22110017
Program Studi : Diploma Tiga Seni Kuliner
Judul Laporan Magang : Laporan Magang di Mandapa a Ritz-Carlton Reserve,
Bali

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, 28 Januari 2025

Yang Menyatakan,



Margaretha Elvina Limanto
NIM: 22110017

KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan puji syukur kehadirat Allah SWT Tuhan Yang Maha Esa, karena kasih dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan kegiatan magang di Mandapa, A Ritz Carlton Reserve Bali. Laporan ini dibuat untuk memenuhi persyaratan tugas di Akademi Sages Surabaya. Tujuan dibuatnya laporan magang ini, yaitu untuk melaporkan segala sesuatu yang berkaitan dengan dunia kerja di Mandapa, A Ritz Carlton Reserve, Bali.

Terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu dan mendukung dalam penyusunan laporan ini, sehingga dapat terselesaikan tepat waktu. Pihak-pihak yang terkait anatra lain, yaitu:

- 1) Daniel Christian Tarigan, S.H., M.M selaku Direktur Akademi Sages.
- 2) Daniel Pandu Mau, M.Par., M.M selaku Dosen Pembimbing Magang Akademi Sages.
- 3) Ir. Ivy Dian Puspitasari Prabowo, S.TP., M.P selaku Ketua Program Studi Akademi Sages
- 4) Masanori Hosoya selaku General Manager di Mandapa, a Ritz-Carlton Reserve.
- 5) Bayu Retno Timur selaku Executive Chef di Mandapa, a Ritz-Carlton Reserve.
- 6) Agus Salam selaku Pastry Sous Chef di Mandapa, a Ritz-Carlton Reserve.
- 7) Seluruh *staff, daily worker, dan trinee* di Mandapa, a Ritz-Carlton Reserve yang telah banyak membantu kelancaran pelaksanaan magang.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan laporan ini masih banyak kekurangan, untuk itu penulis membutuhkan kritik dan saran yang membangun dari pembaca demi kesempurnaan laporan ini. Demikian kata pengantar ini dibuat, semoga dapat bermanfaat, khususnya bagi penulis.

Pasuruan, 28 Januari 2025

Penulis

DAFTAR ISI

LEMBAR JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	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 restoran	2
1.2.2 Visi dan misi restoran	3
1.2.3 Fasilitas Mandapa, A Ritz-Carlton Reserve	3
1.2.3.1 Tipe kamar dan villa	4
1.2.3.2 Restoran	6
1.2.4 Layanan dan produk	9
1.2.5 Struktur organisasi hotel	9
1.3 Tujuan dan Manfaat Magang	9
1.3.1 Tujuan	9
1.3.2 Manfaat	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	11
2.4 Realisasi Pelaksanaan	12
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	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Rencana dan Penjadwalan kerja	12
Tabel 2.2	Realisasi kegiatan magang	12

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1	Logo Mandapa, A Ritz-Carlton Reserve.....	2
Gambar 1.2	<i>Sawah Terrace Restaurant</i>	6
Gambar 1.3	<i>The Poll Bar And Libary</i>	7
Gambar 1.4	<i>Ambar Restaurant</i>	8
Gambar 1.5	<i>Private Cocoon Kubu Restaurant</i>	8

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Surat Pemohonan/Pengantar Pelaksanaan Magang	21
Lampiran 2	Penilaian Prestasi Magang dari Mitra Magang (Form Mitra)	22
Lampiran 3	Penilaian Prestasi Magang dari Mitra Magang (Form SAGES)	24
Lampiran 4	Sertifikat Magang	25
Lampiran 5	Jurnal Kegiatan Harian (Log Book)	26
Lampiran 6	Lembar Pembimbingan Magang	30
Lampiran 7	Dokumentasi Kegiatan Magang	31
Lampiran 8	Dokumentasi Produk yang pernah dibuat	32
Lampiran 9	Struktur Organisasi Mandapa.....	33

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pengertian *internship* atau magang adalah suatu program belajar sekaligus berlatih bekerja dengan cara langsung pada sebuah perusahaan selama beberapa waktu (Citra, 2023). Program ini bertujuan untuk menghubungkan teori yang dipelajari di kelas dengan praktik di lapangan, sehingga peserta magang dapat memperoleh pengetahuan dan keterampilan yang lebih aplikatif. Melalui magang, peserta dapat memperluas jaringan profesional, meningkatkan kompetensi dan daya saing, serta mempersiapkan diri untuk menghadapi tantangan di dunia kerja.

Kegiatan magang dalam industri perhotelan memiliki latar belakang yang kuat dalam mempersiapkan sumber daya manusia yang kompeten dan siap pakai. Industri perhotelan merupakan salah satu sektor yang sangat penting dalam perekonomian suatu negara, karena berperan besar dalam meningkatkan pendapatan negara melalui sektor pariwisata. Dalam beberapa tahun terakhir, industri perhotelan mengalami pertumbuhan yang pesat, sehingga membutuhkan tenaga kerja yang terampil dan profesional. Namun, banyak lulusan pendidikan *culinary* yang belum memiliki pengalaman kerja langsung di lapangan. Oleh karena itu, kegiatan magang menjadi sangat penting untuk mempersiapkan mahasiswa agar siap terjun ke dunia kerja.

Kegiatan magang memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk menerapkan teori yang telah dipelajari selama kuliah ke dalam praktik nyata. Mereka dapat memperoleh pengalaman kerja langsung, membangun jaringan profesional, serta mengembangkan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan dalam industri perhotelan. Dengan demikian, kegiatan magang sangat penting bagi mahasiswa untuk meningkatkan kompetensi dan daya saing mereka di dunia kerja.

Berkaitan dengan latar belakang diatas, penulis selaku mahasiswa Akademi Sages Surabaya memilih Mandapa, A Ritz Carlton *Reserve* sebagai tempat pelaksanaan magang. Mandapa, A Ritz Carlton *Reserve* merupakan industri yang memiliki kualitas yang baik dan kinerja profesional di bidangnya, sehingga dapat memberikan pengetahuan dan bekal kerja secara nyata melalui kegiatan

magang ini. Pada kegiatan magang ini penulis akan terjun langsung pada lapangan, sesuai dengan kinerja yang sudah ada dengan bekal pada ilmu yang penulis dapat dari perguruan tinggi maupun praktikum yang sudah penulis lakukan.

1.2 Profil Mitra Magang

Mandapa, A Ritz Carlton Reserve berlokasi Jl. Raya Kedewatan, Banjar, Kedewatan, Kecamatan Ubud, Kabupaten Gianyar, Bali 80571. Merupakan satu-satunya *reserve* yang ada di Indonesia. Mandapa adalah hotel ketiga yang dikategorikan sebagai "*Reserve*", istilah untuk properti termewah Ritz-Carlton yang terletak di destinasi eksotis atau tersembunyi.

1.2.1 Sejarah Mandapa, A Ritz Carlton Reserve

The Ritz-Carlton Reserve sendiri adalah salah satu properti yang paling mewah dan megah (*ultra luxury property*). Yang membuat *Reserve* menjadi lebih istimewa daripada hotel Ritz-Carlton yang biasa adalah hanya terdapat 5 Ritz-Carlton Reserve di seluruh dunia, yaitu di Dorado Beach, Puerto Rico; Higashiyama Niseko *Village*, Japan; Los Cabos, Mexico; Phulay Bay, Thailand; dan Mandapa Bali, Indonesia. Setiap properti The Ritz-Carlton Reserve memiliki nama unik yang membedakannya dari properti The Ritz-Carlton biasa. "Mandapa" adalah istilah untuk balai dalam arsitektur India, yang artinya "pendopo".

Pada tanggal 28 Agustus 2015 Mandapa, a Ritz-Carlton Reserve mengumumkan debut resmi di Ubud, Bali sebagai *resort* ketiga di Ritz-Carlton *Company*. Mandapa terletak di sepanjang Sungai Ayung di dekat hutan yang subur di Ubud, jantung budaya dan spiritual di Bali. Menawarkan secara individual dilengkapi dengan perhatian *fulltime* pribadi dari patih khusus atau *butler*. Mandapa a, RitzCarlton Reserve dirancang untuk menjadi tempat perlindungan yang membuat santai para wisatawan.



Gambar 1.1 Logo Mandapa, a Ritz-Carlton Reserve

1.2.2 Visi dan misi Mandapa, a Ritz-Carlton Reserve

Visi dari Mandapa, a Ritz-Carlton Reserve adalah *The Ritz-Carlton Inspires life's most meaningful journeys*, yang mempunyai arti The Ritz Carlton menginspirasi perjalanan hidup yang paling berarti. Sedangkan misi dari Mandapa, a Ritz-Carlton Reserve adalah *Provide genuine care and exceptional products and services resulting in profit leadership*, yang mempunyai arti memberikan perawatan asli dan produk dan layanan yang luar biasa yang menghasilkan keuntungan dalam kepemimpinan.

1.2.3 Fasilitas Mandapa, a Ritz-Carlton Reserve

Mandapa, a Ritz-Carlton Reserve merupakan sebuah hotel yang memiliki banyak sekali fasilitas guna menunjang kepuasan tersebut. Beberapa fasilitas yang dimiliki oleh hotel tersebut merupakan fasilitas dengan kualitas yang dipercaya terbaik apabila dibandingkan dari beberapa hotel lainnya. Beberapa fasilitas tersebut yaitu:

1) *The Retreat*

The Retreat merupakan salah satu fasilitas di Mandapa, yang dapat digunakan jika tamu ingin mengadakan meeting atau pertemuan dengan konteks acara tertentu. *The Retreat* juga digunakan untuk tamu group yang akan melaksanakan rapat terkait bisnis atau hal lainnya.

2) *The Boutique*

The Boutique merupakan fasilitas yang disediakan oleh Mandapa agar tamu mengetahui tentang kesenian atau budaya Bali. Di mana *Boutique* di mandapa menjual berbagai cinderamata khas bali. *Boutique* di Mandapa beroperasi mulai dari jam sembilan pagi hingga enam sore.

3) *Mandapa Camp*

Kids Club di Mandapa, A Ritz-Carlton Reserve dinamakan *Mandapa Camp*. Berbeda dengan *Kids Club* lainnya, di sini anak – anak akan diajak untuk lebih dekat dengan alam, dan lebih mengenal kebudayaan Bali. Anak – anak juga bisa melakukan kegiatan menggambar, melukis, menari hingga berkebun dan memberi makan hewan seperti sapi (Manda & Dapa), kelinci

ayam dan bebek yang memang sengaja disediakan di Mandapa untuk sarana edukasi anak. Mandapa *Camp* beroperasi dari pukul sepuluh pagi hingga jam enam sore.

4) *Fitness Centre dan Yoga Pavilion*

Mandapa, juga menyediakan fasilitas *Yoga dan Gym* yang tidak dikenakan biaya bagi tamu yang menginap dan ingin menggunakan fasilitas ini. *Gym* buka mulai dari pukul sembilan pagi sampai sembilan malam. Sedangkan untuk *Yoga*, biasanya dilaksanakan di *Yoga Pavilion* dan sudah disediakan matras yoga. *Yoga Pavilion* ini didesain dengan menghadap ke Sungai Ayung, sehingga tamu bisa menikmati alam sembari melaksanakan yoga didampingi oleh instruktur.

5) *Mandapa Spa and Wellness*

Mandapa juga dilengkapi dengan Layanan *Spa* yang menjadi daya tarik bagi tamu *external* (tamu yang tidak menginap di Mandapa). Terdapat lima kamar perawatan terpisah dengan sepuluh *bed*. Selain lima kamar perawatan tersebut, juga terdapat ruangan sauna, *steam*, dan *Vitality Pool*.

6) *The Lumbung*

Lumbung merupakan salah satu fasilitas di Mandapa yang tidak dimiliki oleh hotel lain. Dimana lumbung ini terletak di tengah-tengah pemandangan sawah yang indah. Lumbung biasanya digunakan untuk piknik ataupun tempat beristirahat ketika tamu melakukan perjalanan di area hotel. Banyak tamu yang tidak lupa untuk mengambil foto di “Lumbung” karena memiliki *spot* dan pemandangan yang indah.

1.2.3.1 Tipe kamar dan villa

Mandapa memiliki jumlah kamar dengan total 60 kamar yang terbagi menjadi dua kategori, yaitu *suite room* dengan jumlah 35 kamar dan *one bed room villa* dengan jumlah 25 *private villa*.

1) *Reserve Suite*

Reserve Suite sangat direkomendasikan untuk tamu yang datang ke Bali sebagai *honeymoon* karena desainnya yang terbuka minimalis namun tetap terkesan mewah. Tipe kamar ini berjumlah 25 unit dilengkapi dengan 20 tempat tidur berukuran *king bed* dan Lima tempat tidur berukuran *twin bed* (termasuk *interconnecting room* dan *disable room*).

2) *Mandapa Suite*

Mandapa Suite dengan luas kamar mencapai 145 m². Dalam *suite* ini, *bedroom* dan *living room* terpisahkan oleh dinding. *Mandapa Suite* sangat direkomendasikan untuk tamu yang berlibur bersama keluarga yang tidak lebih dari empat orang. Tipe kamar ini berjumlah sepuluh unit dengan fasilitasnya berupa tujuh tempat tidur berukuran *king bed* dan tiga ranjang *twin bed*.

3) *One Bedroom Pool Villa*

Villa jenis ini menyediakan pemandangan berupa suasana sejuk hutan tropis. Dilengkapi dengan balkon dan memiliki kolam renang pribadi yang luasnya 30 m². Untuk kategori *villa* ini menggunakan konsep bangunan Bali dimana antara ruang tidur dan ruang tamu terpisah, dimana masyarakat Bali menyebutnya dengan *bale dangin*, *bale dauh*, *bale delod*, *bale daje*.

4) *One Bedroom River Front Pool Villa*

Villa jenis ini menyediakan pemandangan hutan dan menghadap langsung ke Sungai Ayung yang merupakan sungai terpanjang yang ada di Bali. Tipe *villa* ini berjumlah 12 *unit* dilengkapi dengan ranjang berukuran *king bed size* di setiap unitnya. *Villa* ini juga dilengkapi dengan kolam renang pribadi dengan luas 30 m².

5) *Reserve Two Bedroom Pool Villa*

Tipe *villa* ini hanya tersedia satu unit di *Mandapa, a Ritz – Carlton Reserve*. Sesuai dengan namanya, *villa* jenis ini memiliki dua kamar dalam satu *unit*, dimana dua kamar tidur ini terdiri dari satu *king size bed* dan satu *twin size bed*, dilengkapi kolam renang pribadi dengan luas 82 m². *Villa* ini sangat

cocok ditinggali oleh keluarga yang dapat menampung maksimal enam orang dengan pemandangan hutan dan keindahan Sungai Ayung.

6) *Mandapa Three Bedroom Pool Villa*

Tipe *villa* ini juga hanya tersedia satu *unit* di Mandapa dan termasuk kedalam *luxury premium villa* di Mandapa. Sesuai dengan namanya, tipe *villa* ini memiliki tiga kamar tidur dengan dua kamar berukuran *king size* dan satu kamar berukuran dua *queen beds*, dilengkapi dengan kolam renang pribadi, dapur pribadi dengan peralatan masak yang lengkap, dan balkon yang lebih luas dari *villa* jenis lainnya. *Villa* ini cocok ditinggali untuk keluarga yang dapat menampung maksimal hingga sembilan orang.

1.2.3.2 Restaurant

1) *Sawah Terrace Restaurant*

Diambil dari kata “*rice terrace*”, *Sawah terrace* adalah *all day dining restaurant* yang menghadap ke kebun, sungai Ayung dan juga keindahan dari hutan. *Sawah Terrace Restaurant* terletak di tepi lembah dari Mandapa, a Ritz-Carlton Reserve. Beroperasi mulai pukul 06.00 WITA sampai dengan 23.00 WITA dari *breakfast* hingga *dinner*. Restoran ini menyajikan makanan *Authentic Balinese* dan masakan nusantara dengan *buffet* atau *a la carte*. Signature dishnya yaitu rendang pipi sapi, dibuat dengan rempah Sumatra Barat menghasilkan hidangan rending pipi sapi yang sangat luar biasa.



Gambar 1.2 *Sawah Terrace Restaurant*

2) *The Pool Bar and Library*

The Pool Bar merupakan salah satu *outlet* di Mandapa, dinamakan *The Pool Bar* karena letaknya di pinggir kolam. Di kolam ini tamu bisa berenang sembari menikmati pemandangan *resort* secara keseluruhan. *The Pool Bar* menyediakan *light meals* dan juga minuman seperti *sandwiches, salads, juices, traditional herbal drink, cocktail*. Buka mulai pukul 09.00 WITA sampai dengan pukul 19.00 WITA.



Gambar 1.3 *The Pool Bar and Library*

3) *Ambar Restaurant*

Ambar terletak bertengger di sebelah wantilan (Lobby Hotel) dan merupakan *hanging bar* pertama menghadap lembah Sungai Ayung. Konsep sajian di Ambar merupakan perpaduan cita rasa Bali dan Jepang. Ambar adalah *outlet* untuk *casual dining (small bites)* dan *cocktails* dengan konsep fusion Indonesia - Jepang yang dibuka untuk tamu *internal* ataupun luar, dibuka dari jam 14.00 WITA – 22.00 WITA. Salah satu menuanya “Udang Salad,” yaitu udang renyah dengan topping *tonkatsu* atau daging babi goreng tepung, yang disajikan dengan salad dan saus. Terdapat sajian manisnya seperti “*Strawberry Mochi Ice Cream Sandwich.*” Perpaduan antara *mochi* dan *ice cream* strawberrynya menambah kesan fusion di dalamnya.



Gambar 1.4 *Ambar Restaurant*

4) *Kubu Restaurant*

Kubu restaurant berlokasi tepat di pinggiran Sungai Ayung. *Kubu* dalam Bahasa Bali berarti tempat bernaung. *Kubu Restaurant* memiliki *signature* “*private cocoon*” sebagai salah satu *table* terbuat dari anyaman bambu yang menawarkan *ambience* romantis serta *private*. *Kubu Restaurant* menyediakan total 52 kursi dengan sembilan *Private Cocoon*. *Kubu Restaurant* beroperasi dari pukul 18.00 WITA sampai dengan 23.00 WITA, *Kubu* menyediakan hidangan *Mediterranean – European*. Di tawarkan menu berupa *Degustation Menu & a’la carte*. Tersedia juga berbagai macam *European Wine*.



Gambar 1.5 *Private Cocoon Kubu Restaurant*

5) *In Villa Dining*

In Villa Dining and Events beroperasi selama 24 jam, menyediakan menu untuk sarapan hingga sampai makan malam terutama dari sawah terrace dan pool bar dengan layanan antar ke kamar.

1.2.4 Layanan dan produk

Layanan dan produk yang ditawarkan di Mandapa, a Ritz-Carlton sangat beragam. Mereka mempunyai lima restoran, pertama yaitu Sawah *Terrace Restaurant* merupakan *all day dining* karena menyediakan menu mulai dari *breakfast*, *lunch* dan juga *dinner*. Menu yang disajikan juga merupakan masakan nusantara. Yang kedua, yaitu *The Pool Bar and Library* mereka hanya menyediakan makanan ringan dan minuman seperti minuman herbal dan *cocktail*. Ketiga, merupakan *casual dining* yaitu Ambar *Restaurant* dengan konsep fusion yaitu Jepang-Indonesia. Keempat, yaitu Kubu *Restaurant* hanya untuk makan malam. Menyediakan menu *Mediterranean-European cuisine* bisa dengan *set menu* maupun *a la carte*. Dan yang terakhir, yaitu layanan In Villa Dining. Beroperasi selama 24 jam dan mereka akan mengantar makanan ke kamar.

1.2.5 Struktur organisasi

Struktur organisasi dalam sebuah hotel sangat penting untuk kelancaran operasional. Struktur organisasi di Mandapa, a Ritz-Carlton dimulai dari Masanori Hosoya selaku *General Manager*, Desy Setiawati selaku *Hotel Manager*, Jaron Gunggenheim selaku *Food and Beverage Supervisor*, lalu Bayu Retno Timur selaku *Executive Chef*. Struktur selengkapnya dapat dilihat di **Lampiran 9**.

1.3 Tujuan dan Manfaat Magang

1.3.1 Tujuan magang

Program magang dilaksanakan untuk mencapai beberapa tujuan berikut:

- 1) Mengetahui manajemen industri dan kompetensi tenaga kerja yang dipersyaratkan industri, sesuai dengan industri atau perusahaan yang ditempati.
- 2) Menambah wawasan ilmu pengetahuan dan teknologi melalui kegiatan pengalaman langsung di industri atau perusahaan yang ditempati.
- 3) Meningkatkan *hard skill* dan *soft skill* dari tiap mahasiswa.

1.3.2 Manfaat Magang

Berikut adalah manfaat magang bagi mahasiswa, restoran, dan institusi:

1) Manfaat bagi Mahasiswa

Melatih berpikir kritis dan memecahkan masalah yang terkait dengan bidang keahliannya, mengembangkan hasil-hasil penelitian dalam masyarakat serta membangun relasi dalam dunia pariwisata dan perhotelan.

2) Manfaat bagi Restoran

Untuk menjalin kerjasama dengan institut baik bersifat akademis maupun non akademis serta dapat melihat peluang calon tenaga kerja yang potensial dari kalangan mahasiswa.

3) Manfaat bagi Institusi

Meningkatkan kerjasama antara institusi dengan mitra magang lainnya serta mengembangkan wawasan keilmuan suatu institusi agar dapat menyesuaikan dengan dunia industri.

1.4 Waktu Pelaksanaan Magang

Penulis melaksanakan kegiatan magang selama enam bulan, dimulai dari tanggal 07 Juli 2024 sampai 07 Januari 2025. Untuk posisi, penulis ditempatkan di divisi *pastry*. Dua bulan awal penulis berada di *breakfast shift*, untuk belajar sistem breakfast di hotel Mandapa, a Ritz-Carlton Reserve. Kemudian penulis mendapatkan *amenity shift* selama satu bulan. Tujuannya agar penulis dapat belajar tentang menu *afternoon tea* dan *amenities*. Selanjutnya penulis mendapatkan *production shift* selama satu bulan dan dua bulan terakhir di *Kubu shift*. Penjadwalan ini ditentukan oleh *Pastry Sous Chef* dan dibantu oleh *Demi Pastry*, adapun tujuan mereka memberikan jadwal tersebut yaitu agar para *trainee* dapat belajar di semua *shift* yang diberikan. Selama kegiatan magang penulis bekerja selama lima hari dan dua hari libur, dengan delapan jam kerja dan satu jam istirahat. Penulis juga tidak mendapat hari libur saat *public holiday*.

BAB II

PELAKSANAAN MAGANG

2.1 Posisi dan Bidang Kerja

Kegiatan magang penulis dilaksanakan di Mandapa, A Ritz Carlton Reserve, Jl. Raya Kedewatan, Banjar, Kedewatan, Kecamatan Ubud, Kabupaten Gianyar, Bali 80571. Untuk posisi kerja penulis ditempatkan di divisi *pastry* yang memiliki empat jadwal kerja. Yang pertama ada *breakfast shift*, lalu *amenity shift*, *production shift*, dan yang terakhir *kubu shift*.

2.2 Pelaksanaan Kerja

Pada divisi *pastry*, penulis diberikan tugas sesuai dengan *shift* yang telah ditentukan sebelumnya. Pada *breakfast shift*, penulis diberikan tugas untuk menjaga *live station* dan *stand pastry* ketika waktu makan pagi. penulis juga pernah ditempatkan pada *amenity shift*. Pada *shift* tersebut penulis akan menyiapkan beberapa menu *afternoon tea* dan bertanggung jawab terhadap *turndown* dan *pop up amenities*. Selain itu, penulis juga pernah mendapatkan *production shift* ketika mengikuti kegiatan magang. Pada *shift* tersebut, penulis biasanya diharuskan untuk membuat beberapa produk yang stock nya telah habis dan akan digunakan di keesokan hari. *Shift* terakhir yang ditugaskan kepada penulis, *shift* yang dimulai pada jam dua siang adalah sebuah *shift* yang sering disebut sebagai *kubu shift*. Sama seperti namanya, pada *shift* tersebut penulis diharuskan untuk melakukan dan menyelesaikan beberapa tugas yang berhubungan dengan kelancaran operasional pada salah satu restoran yang dimiliki oleh Mandapa, a Ritz-Carlton Reserve yaitu *Kubu Restaurant*.

2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja

Penulis mulai melaksanakan magang pada tanggal 07 Juli 2024 sampai dengan 07 Januari 2025. Adapun jadwal kerja yang diberikan oleh pihak hotel yaitu lima hari kerja dan dua hari libur, dengan delapan jam kerja dan satu jam istirahat.

Tabel 2.1 Rencana dan Penjadwalan Kerja

<i>Breakfast shift</i>	
Hari kerja	Senin – Jum’at
Jam kerja	07.00 – 16.00
<i>Amenity shift</i>	
Hari kerja	Senin – Jum’at
Jam kerja	09.00 – 18.00
<i>Production shift</i>	
Hari kerja	Senin – Jum’at
Jam kerja	12.00 – 21.00
<i>Kubu shift</i>	
Hari kerja	Senin – Jum’at
Jam kerja	14.00 – 23.00

2.4 Realisasi Pelaksanaan

Berikut adalah rangkuman beberapa tugas yang diberikan kepada penulis dalam kegiatan magang. **Table 2.2** di bawah ini merupakan rangkuman satu minggu dalam setiap bulannya.

Tabel 2.2 Realisasi Kegiatan Magang

Bulan	Minggu	Kegiatan/Task	Pencapaian Utama	Tantangan & Solusi	Pengalaman & Pembelajaran	Rencana Perbaikan	Evaluasi Supervisor
Juli 2024	1	<ol style="list-style-type: none"> Menjaga <i>live station</i> (terang bulan, kue lumpur, <i>pancake</i>, <i>coconut French toast</i>). <i>Churn ice cream</i>. Menyiapkan dan membuat <i>chocolate orange peel</i> untuk kubu. 	<ol style="list-style-type: none"> Memahami sistem kerja <i>breakfast</i> di hotel Mandapa, A Ritz Carlton Reserve. Menguasai cara membuat <i>chocolate orange peel</i>. 	<p>Tantangan: Harus berinteraksi dengan tamu secara langsung.</p> <p>Solusi: Belajar melalui cara senior cara berkomunikasi dengan tamu.</p>	Pentingnya mengerti tentang produk yang kita buat sehingga dapat menawarkan kepada tamu.	Meningkatkan interaksi dengan tamu	Perlu meningkatkan kecepatan dalam bekerja.
	2	<ol style="list-style-type: none"> Menjaga <i>live station</i> (terang bulan, kue lumpur). <i>Churn ice cream</i>. Menyiapkan dan membuat <i>chocolate orange peel</i> untuk kubu. 	Menguasai cara penggunaan mesin <i>ice cream</i> yang baik dan benar	<p>Tantangan: Perlu meningkatkan efisiensi kerja saat <i>men-dip chocolate</i>.</p> <p>Solusi: Menggunakan pinset yang lebih besar agar memudahkan pekerjaan.</p>	Belajar teknik <i>men-dip chocolate</i> yang efisien dan rapi	Melatih ketrampilan dalam bekerja	Bagus.

	3	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjaga <i>live station</i> (terang bulan, kue lumpur). 2. <i>Churn ice cream</i>. 3. Menyiapkan dan membuat <i>chocolate orange peel</i> untuk kubu. 	Menguasai teknik baru dalam membuat adonan kue lumpur.	<p>Tantangan: Kesulitan dalam menggunakan alat-alat yang ada di hotel.</p> <p>Solusi: Bertanya kepada senior.</p>	Memahami teknik dalam menggunakan alat yang baru di ketahui.	Meningkatkan cara kerja yang lebih efisien.	Bagus.
	4	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjaga <i>live station</i> (terang bulan, kue lumpur). 2. <i>Churn ice cream</i>. 3. Menyiapkan dan membuat <i>chocolate orange peel</i> untuk kubu. 	Menguasai teknik baru dalam membuat adonan terang bulan.	<p>Tantangan: Kebingungan dengan tempat-tempat bahan yang akan digunakan.</p> <p>Solusi: Bertanya kepada senior.</p>	Memahami teknik baru dalam pembuatan adonan.	Meningkatkan cara kerja yang lebih efisien	Baik.
Agustus 2024	1	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjaga <i>live station</i> (terang bulan, kue lumpur). 2. <i>Churn ice cream</i>. 3. Menyiapkan dan membuat <i>chocolate orange peel</i> untuk kubu. 	Mengetahui cara yang benar dalam menjaga <i>section</i>	<p>Tantangan : Harus membuat produk yang sempurna.</p> <p>Solusi : Berlatih terus-menerus.</p>	Memahami cara membuat produk yang sempurna	Meningkatkan kinerja agar lebih efisien	Baik.
	2	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjaga <i>live station</i> (terang bulan, kue lumpur). 2. <i>Churn ice cream</i>. 3. Menyiapkan dan membuat <i>chocolate orange peel</i> untuk kubu. 	Mengetahui api yang tepat untuk membuat terang bulan dan kue lumpur agar menghasilkan produk yang sesuai	<p>Tantangan : Harus bisa mengatur api, agar produk tidak gosong.</p> <p>Solusi : Selalu mengecek produk.</p>	Belajar untuk menyesuaikan api agar menghasilkan produk yang sempurna.	Mengasah ketrampilan dalam teknik membuat terang bulan.	Baik.
	3	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjaga <i>live station</i> (terang bulan, kue lumpur). 2. <i>Churn ice cream</i>. 3. Menyiapkan dan membuat <i>chocolate orange peel</i> untuk kubu. 	Mempelajari bagaimana mengatur waktu yang efisien dalam bekerja	<p>Tantangan : Harus meng-<i>churn ice cream</i> yang banyak.</p> <p>Solusi : Harus pintar dalam mengatur waktu</p>	Memahami teknik baru dalam menggunakan alat dapur yang baru.	Meningkatkan kinerja dalam dunia dapur agar dapat bekerja dengan efisien.	Bagus.
	4	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjaga <i>live station</i> (terang bulan, kue lumpur). 2. <i>Churn ice cream</i>. 3. Menyiapkan dan membuat <i>chocolate orange peel</i> untuk kubu. 	Mempelajari untuk bekerja dengan rapi dan bersih	<p>Tantangan : Kerapian dan kecepatan saat menjaga <i>live station</i>.</p> <p>Solusi : Sering berlatih</p>	Mempelajari cara kerja yang cepat, tepat, dan rapi.	Meningkatkan kepercayaan diri sehingga dapat bekerja dengan tepat, cepat dan rapi.	Bagus.
September 2024	1	<ol style="list-style-type: none"> 1. Membuat <i>afternoon tea</i>. 2. <i>Refill</i> barang di Sawah Terrace dan Ambar. 3. Bertanggung jawab terhadap <i>turndown</i> dan <i>pop up amenities</i>. 	Mempelajari dan mengetahui cara menghias <i>afternoon tea</i> yang bagus dan cantik untuk dilihat	<p>Tantangan : Harus bekerja secara cepat.</p> <p>Solusi : Meningkatkan kecepatan dalam bekerja.</p>	Mempelajari <i>shift</i> baru sehingga kita harus cepat tanggap.	Belajar untuk mengatur waktu agar dapat menyelesaikan tugas tepat waktu	Baik.
	2	<ol style="list-style-type: none"> 1. Membuat <i>afternoon tea</i> 2. <i>Refill</i> barang di Sawah 	Mempelajari sistem <i>refill</i> di restoran hotel	<p>Tantangan : Mempelajari hal baru dalam sistem <i>refill</i>.</p>	Mempelajari dan memahami	Meningkatkan pengetahuan tentang sistem <i>refill</i> .	Baik.

		Terrace dan Ambar. 3. Bertanggung jawab terhadap <i>turndown</i> dan <i>pop up amenities</i> .		Solusi : Bertanya pada senior jika kurang paham.	sistem <i>refill</i> dalam hotel		
	3	1. Membuat <i>afternoon tea</i> 2. <i>Refill</i> barang di Sawah Terrace dan Ambar. 3. Bertanggung jawab terhadap <i>turndown</i> dan <i>pop up amenities</i> .	Mengetahui cara yang efisien dalam menghadapi <i>pop up amenities</i>	Tantangan : Bingung dan panik dalam menghadapi <i>pop up amenities</i> . Solusi : Tetap tenang dan fokus dalam kerja.	Menguasai cara menghadapi <i>pop up amenities</i> .	Berusaha tenang dan fokus dalam mengerjakan suatu hal.	Bagus.
	4	1. Membuat <i>afternoon tea</i> 2. <i>Refill</i> barang di Sawah Terrace dan Ambar. 3. Bertanggung jawab terhadap <i>turndown</i> dan <i>pop up amenities</i> .	Mempelajari cara kita bertanggung jawab terhadap apa yang kerjakan kita	Tantangan : Harus bertanggung jawab terhadap pekerjaan. Solusi : Selalu teliti terhadap produk yang dikerjakan.	Penulis mempunyai rasa tanggung jawab yang tinggi.	Terus mempelajari hal-hal kecil dalam bekerja.	Sangat baik.
Oktober 2024	1	1. Membuat cendol 2. <i>Caramel choco mousse</i> 3. <i>Base vanilla ice cream</i> 4. <i>Base chocolate ice cream</i> 5. <i>Strawberry jam</i> 6. <i>Blueberry compote</i> 7. <i>Strawberry confit</i> 8. Menyablon dan membuat <i>wording</i> .	1. Mengetahui cara efisien dalam produksi sehingga dapat membuat banyak produk 2. Mempelajari teknik baru dalam menyablon dan membuat <i>wording</i>	Tantangan : Kesulitan dalam <i>tempering chocolate</i> . Solusi : Mengikuti panduan dari <i>chef</i> cara <i>tempering chocolate</i> yang benar	Memahami cara menyablon dan membuat <i>wording</i> yang bagus.	Meningkatkan pengetahuan dalam memproduksi <i>chocolate</i> .	Sangat baik.
	2	1. Membuat <i>coconut mousse</i> 2. <i>Yuzu dome</i> 3. <i>Banana dulcey</i> 4. <i>Kaffir lime creamux</i> 5. <i>Prepare item breakfast</i> 6. <i>Pack + vacuum produk</i>	1. Mengetahui teknik baru dalam membuat <i>mousse</i> 2. Mempelajari cara menyimpan produk agar tahan lama	Tantangan : Kesulitan dalam membedakan <i>energy ball</i> . Solusi : Bertanya kepada senior cara membedakannya .	Mengetahui cara membedakan <i>energy ball</i> dan juga <i>item breakfast</i> yang lain.	Meningkatkan kecepatan dalam bekerja.	Bagus, tingkatan daya ingat.
	3	1. Membuat <i>apple compote</i> 2. <i>Salak compote</i> 3. <i>Double layer mousse</i> 4. <i>Kaffir lime cake</i> 5. <i>Dip tape ice cream</i>	Mengetahui teknik baru dalam memproduksi <i>compote</i>	Tantangan : Memotong buah dalam jumlah yang banyak. Solusi : Belajar cara memotong buah yang cepat.	Mempelajari cara kerja yang tepat dan rapi.	Meningkatkan <i>skill</i> dalam memotong buah.	Bagus.
	4	1. Membuat <i>chocolate brownies</i> 2. <i>Healty cookies</i> 3. <i>Pumpkin brulee</i>	Mengetahui teknik baru dalam memproduksi <i>macaron</i> dan biji salak.	Tantangan : Mendapatkan suhu yang pas dalam membuat <i>macaron</i> . Solusi :	Mempelajari teknik baru dalam memproduksi <i>macaron</i> .	Meningkatkan ketrampilan dan pengetahuan tentang <i>macaron</i> .	Bagus.

		4. <i>Macaron</i> 5. Biji salak 6. <i>Vegan yogurt</i>		Terus berlatih.			
November 2024	1	1. Membuat <i>phyllo tart</i> 2. Memotong lontar 3. Membuat <i>jackfruit paper</i> 4. Bertanggung jawab di kubu untuk memplatting <i>pre dessert, dessert</i> dan menyiapkan <i>petit four</i>	Mengetahui teknik baru dalam memproduksi <i>item</i> kubu.	Tantangan : Diperlukan keterampilan tangan untuk membuat dekor yang bagus. Solusi : Terus berlatih.	Mempelajari teknik baru dalam memproduksi <i>item</i> kubu.	Meningkatkan kepercayaan diri sehingga dapat bekerja dengan cepat, tepat dan rapi.	Bagus.
	2	1. Membuat <i>choux</i> 2. <i>Kluwek ganache</i> 3. Bertanggung jawab di kubu untuk memplatting <i>pre dessert, dessert</i> dan menyiapkan <i>petit four</i>	Mengetahui dan mempelajari cara kerja hidangan penutup di kubu	Tantangan : Diperlukan kecepatan dalam <i>plating</i> . Solusi : Terus berlatih dan fokus	Mempelajari kecepatan dalam <i>plating</i> .	Meningkatkan kepercayaan diri sehingga dapat bekerja dengan maksimal.	Bagus.
	3	1. Membuat <i>kubu cake</i> 2. Menghias <i>kubu cake</i> 3. <i>Glaze kubu cake</i> 4. Bertanggung jawab di kubu untuk memplatting <i>pre dessert, dessert</i> dan menyiapkan <i>petit four</i>	Mempelajari teknik baru dalam meng- <i>glaze</i> sebuah <i>cake</i>	Tantangan : Tidak terbiasa dalam menggunakan alat yang baru diketahui. Solusi : Bertanya kepada senior.	Menguasai cara menggunakan alat yang baru diketahui.	Meningkatkan kepercayaan diri sehingga dapat bekerja dengan cepat, tepat dan rapi.	Baik.
	4	1. Membuat <i>guava pdf</i> 2. <i>Soursop sorbe</i> 3. Bertanggung jawab di kubu untuk memplatting <i>pre dessert, dessert</i> dan menyiapkan <i>petit four</i>	Mempelajari dan memahami penggunaan bahan yang tidak familiar.	Tantangan : Bingung dalam menggunakan bahan yang tidak <i>familiar</i> . Solusi : Bertanya kepada senior tentang cara penggunaannya.	Mengetahui cara menggunakan bahan-bahan yang selama ini tidak ada di kampus.	Mangasah ketrampilan dan pengetahuan tentang bahan-bahan di dapur.	Baik.
Desember 2024	1	1. Membuat <i>tangerine curd</i> 2. Membuat <i>lemon reduction</i> 3. Bertanggung jawab di kubu untuk memplatting <i>pre dessert, dessert</i> dan menyiapkan <i>petit four</i> .	Menguasai teknik dalam memproduksi <i>curd</i> .	Tantangan : - Solusi : -	Lebih mahir dalam membuat <i>curd</i> .	Meningkatkan rasa percaya diri saat diberikan tugas.	Bagus.
	2	1. Menghaluskan tape singkong 2. Membuat tape <i>creamux</i> 3. Bertanggung jawab di kubu untuk memplatting <i>pre dessert, dessert</i> dan	Mempelajari dan menguasai teknik yang benar dalam membuat <i>creamux</i> .	Tantangan : Teknik dalam membuat <i>creamux</i> berbeda dengan yang diajarkan di sekolah. Solusi : Bertanya kepada senior dan terus berlatih.	Mempelajari teknik atau metode masak yang baru untuk memproduksi <i>creamux</i> .	Meningkatkan kepercayaan diri sehingga dapat bekerja dengan cepat, tepat dan rapi.	Baik.

		menyiapkan <i>petit four</i>					
	3	<ol style="list-style-type: none"> Membuat <i>item Christmas</i> kubu <i>blackforest mousse</i> <i>base cherry ice cream</i> memotong <i>black cherry</i> bertanggung jawab di kubu untuk memplatting <i>pre dessert, dessert</i> dan menyiapkan <i>petit four</i> 	Mempelajari cara membuat <i>item Christmas</i> yang menggunakan <i>base cherry</i> .	<p>Tantangan : Tanggung jawab yang besar karena bertanggung jawab terhadap <i>event</i>.</p> <p>Solusi : Tetap tenang dan fokus dalam bekerja.</p>	Mahir dalam membuat <i>mousse</i> .	Meningkatkan rasa percaya diri terhadap tugas yang diberikan.	Sangat baik
	4	<ol style="list-style-type: none"> Membuat <i>item Christmas</i> kubu <i>Cherry coulis</i> <i>Dark chocolate whipped</i> Memotong <i>raspberry</i> Menyiapkan <i>item new year</i> kubu 	Menguasai teknik bekerja secara efisien.	<p>Tantangan : Mempelajari hal baru yang belum di dapat dari kampus secara spesifik.</p> <p>Solusi : Bertanya kepada senior.</p>	Mempelajari teknik decor	Mengasah ketrampilan dalam mendekor suatu produk.	Sangat baik.
Januari 2025	1	<ol style="list-style-type: none"> Membuat <i>item new year</i> kubu <i>Pear mousse</i> <i>Base honey ice cream</i> Bertanggung jawab di kubu untuk memplatting <i>pre dessert, dessert</i> dan menyiapkan <i>petit four</i> 	Mempelajari cara membuat <i>dessert</i> dengan menggunakan <i>base pear</i> .	<p>Tantangan : Diperlukan keterampilan untuk membuat dekor yang bagus.</p> <p>Solusi : Terus berlatih.</p>	Mempelajari cara mendekor yang bagus,rapi, dan cantik.	Mengasah ketrampilan dalam mendekor suatu produk.	Sangat baik.
	2	<ol style="list-style-type: none"> Membuat <i>phyllo tart</i> <i>Jackfruit paper</i> <i>Mango coulis</i> <i>Coconut namalaka</i> Bertanggung jawab di kubu untuk memplatting <i>pre dessert, dessert</i> dan menyiapkan <i>petit four</i> 	Lebih mengetahui teknik dalam membuat <i>coulis</i> .	<p>Tantangan : -</p> <p>Solusi : -</p>	Mahir dalam membuat <i>coulis</i> .	Meningkatkan rasa percaya diri saat diberikan tugas.	Sangat baik.

BAB III

EVALUASI DAN ANALIASIS PELAKSANAAN MAGANG

3.1 Evaluasi Pelaksanaan

Program magang yang telah dilakukan selama enam bulan tentunya memberikan dampak yang besar bagi penulis, karena dapat merasakan perkembangan diri baik secara mental dan fisik. Contoh perkembangan diri yang dialami penulis yaitu lebih percaya diri dalam menghadapi suatu tantangan karena penulis merasa mampu untuk mengatasi masalah tersebut. Penulis juga merasakan peningkatan dalam ketrampilan emosi dan berfikir kritis. Untuk mengatur emosi saat didapur serta berfikir untuk membuat keputusan yang tepat dalam menghadapi masalah.

Enam bulan bukan waktu yang singkat, banyak pembelajaran yang diambil oleh penulis. Salah satunya yaitu dalam menyimpan bahan-bahan makanan agar tetap terjaga dan tidak terbuang sia-sia. Maka setiap sebulan sekali selalu dilakukan *pro micro*, dengan tujuan agar kualitas makanan tetap terjaga dan tetap pada standar hotel.

Penulis dalam melaksanakan kegiatan magang juga mendapatkan faktor pendukung dan penghambat. Faktor pendukung merupakan hal yang mampu mendukung penulis selama menjalankan tugasnya. Contohnya penulis mendapatkan fasilitas yang lengkap dalam menjalankan tugasnya, seperti: baju, topi, apron, loker, dan kelengkapan lainnya. Selain itu juga terdapat fasilitas seperti ruang untuk beristirahat dan kantin yang layak. Selain faktor pendukung, penulis juga merasakan beberapa faktor penghambatan seperti, jam istirahat yang tidak sesuai karena banyaknya pekerjaan yang harus diselesaikan. Banyaknya pekerjaan yang tidak sebanding dengan sumber daya manusia sehingga sering terjadi *overtime*.

3.2 Analisis Pelaksanaan

Dalam melakukan kegiatan magang penulis juga menghadapi beberapa hambatan yang mempengaruhi kerja, tetapi dengan adanya hambatan ini dapat membantu penulis agar terus belajar bahwa di dunia kerja juga terdapat beberapa hambatan. Untuk mengatasi hambatan yang pertama penulis mengatur waktu dan

pola dalam bekerja sehingga dapat menyelesaikan pekerjaan yang diberikan dengan efisien. Yang kedua divisi *pastry* sudah merekrut *daily worker* untuk membantu pekerjaan operasional sehari-hari jika dirasa perlu.

3.3 Refleksi Diri

Setelah melaksanakan program magang berikut refleksi diri dari penulis:

- 1) Selama magang penulis mendapatkan banyak sekali pembelajaran, salah satunya yaitu cara bekerjasama dengan tim dengan baik, selain itu juga penulis belajar bagaimana cara menyimpan bahan-bahan makanan sehingga dapat tahan lama.
- 2) Tantangan yang dihadapi penulis saat awal kegiatan magang adalah bahasa, karena mayoritas *staff* di Mandapa, A Ritz Carlton Reserve adalah penduduk Bali.
- 3) Penulis menyadari banyak perkembangan dan pengetahuan baru yang didapat setelah melaksanakan kegiatan magang, seperti mengatur waktu bekerja sehingga dapat menyelesaikan suatu tugas dengan efisien.
- 4) Penulis berharap bahwa pembelajaran yang didapat di Mandapa, A Ritz Carlton Reserve dapat berguna untuk bersaing dengan perkembangan dan kemajuan di industri pariwisata.
- 5) Dengan banyaknya pembelajaran dan pengalaman yang di dapat saat kegiatan magang penulis semakin mempunyai kepercayaan diri untuk bersaing dengan dunia industri pariwisata setelah lulus kuliah.

BAB IV

PENUTUP

4.1 Kesimpulan

Program magang mampu mendapatkan banyak pembelajaran yang dapat berguna untuk masa depan. Mahasiswa mendapatkan kesempatan yang sangat baik karena dapat melihat langsung suasana kerja di dunia perhotelan, sehingga nantinya mereka mampu bersaing untuk menghadapi perkembangan dan kemajuan di industri pariwisata. Selain itu, selama program magang di Mandapa, a Ritz-Carlton Reserve dipercaya untuk mengelola *section* sendiri. Sehingga mahasiswa dapat merasakan tanggung jawab penuh untuk kelancaran sebuah hotel. Kesempatan ini juga dapat menumbuhkan sikap profesional, kesiapan mental, dan kedisiplinan diri karena mengharuskan kita untuk datang tepat waktu. Dengan adanya program magang mahasiswa juga dapat mengembangkan bakatnya.

4.2 Saran

Setelah penulis menyelesaikan kegiatan magang di Mandapa, a Ritz-Carlton Reserve ada beberapa saran yang ingin disampaikan sebagai berikut :

1) Saran untuk mitra magang

Pertama, yaitu untuk tetap menjaga kebersihan terutama dalam *kitchen* dan terus menerapkan standar operasional dalam bekerja. Kedua, menambahkan sumber daya manusia khususnya pada divisi *pastry* agar dapat memaksimalkan efisiensi kerja. Ketiga, yaitu menjaga standard *recipe* sehingga semua *staff* dapat membuat produk dengan rasa yang sama.

2) Saran untuk institusi

Meningkatkan kerjasama dengan beberapa pihak hotel agar dapat memudahkan mahasiswa mencari informasi tentang kegiatan magang.

3) Saran untuk mahasiswa, harus mencari informasi tentang lokasi magang yang dituju, mempersiapkan mental dan fisik sebelum memulai magang, harus mempunyai tanggung jawab dan disiplin karena membawa nama baik institut.

DAFTAR PUSTAKA

- Citra, A. (2023). Arti magang dalam perhotelan. *Prosple*. <https://id.prosple.com/career-planning/pengertian-magang-atau-internship-dan-seluk-beluknya-yang-perlu-kamu-ketahui>
- Hulfa, I., Prianka, W. G., Koondoko, Y., Darsana, M.I., Marini, P.L., Rifai, M.S.A., Waruwu, Y., Parta, N.I., Susanto, L., Novianto, U., Sari, A., Nursanti, F., Kurniansah, R., Kartimin, W.I. (2024). *Manajemen perhotelan dan pariwisata*. Intelektual Manifes Media.
- Wiyanti. (2024). *Dasar-Dasar manajemen: teori dan praktek pada perhotelan*. Sonpedia Publishing.