

# **LAPORAN MAGANG**

*MOVENPICK MYTH HOTEL PATONG PHUKET,  
THAILAND*



**Disusun Oleh :  
Melly Louwen  
NIM 22110059**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER**

**AKADEMI SAGES**

**2024**

**LAPORAN MAGANG**  
*MOVENPICK MYTH HOTEL PATONG PHUKET,*  
*THAILAND*



**Disusun Oleh :**  
**Melly Louwen**  
**NIM 22110059**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER**  
**AKADEMI SAGES**  
**2024**

## LEMBAR PENGESAHAN INTERNSHIP

Nama Mitra Magang : *Movenpick Myth Hotel Patong Phuket*

Lokasi : *Phuket, Thailand*

Yang telah dilaksanakan oleh mahasiswi Program Studi Diploma Tiga Seni  
Kuliner Akademi Sages berikut:

Nama : *Melly Louwen*

NIM : *22110059*

Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku,  
pada Hari Senin, Februari 2025

Surabaya, Februari 2025

Disetujui oleh:

Pembimbing Lapangan,

Dosen Pembimbing,



**Hugo LAROCHE**  
*Executive Chef*



**Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M**  
NIDN 0725126601



Disahkan oleh:  
Ketua Program Studi,

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

## SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Melly Louwen

NIM : 22110059

Program Studi : Diploma Tiga Seni Kuliner

Judul : LAPORAN MAGANG MOVENPICK MYTH  
HOTEL PATONG PHUKET

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/sanksi sesuai ketentuan dan peraturan yang berlaku, yaitu mengulang pelaksanaan magang.

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

Surabaya, 03 Januari 2025  
Yang Menyatakan,



**Melly Louwen**  
NIM 22110059

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan yang Maha Esa, atas rahmat dan karunia-Nya yang telah memberi, sehingga laporan magang dengan judul “LAPORAN MAGANG MOVENPICK MYTH HOTEL PATONG PHUKET” ini dapat terselesaikan dengan tepat waktu.

Pada kesempatan ini penulis tak lupa juga mengucapkan terima kasih kepada para pihak yang telah memberikan dukungan dan membantu proses penulisan laporan magang ini sampai selesai, yaitu :

1. Ibu Ivy Dian Puspitasari Prabowo, S.T.P., M.P selaku Kaprodi Diploma Tiga Seni Kuliner Akademi Sages
2. Bapak Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M selaku dosen pembimbing magang
3. Hataikan Noondech, Ph.D. selaku Learning & Development Manager
4. Seluruh kitchen staff yang telah membantu, memberi, dan mengajarkan ilmu dan pengalaman di Movenpick Myth Hotel Patong Phuket.
5. Orang tua penulis yang selalu mendukung penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan program magang ini selama 6 bulan

Penulis menyadari bahwa laporan magang ini masih jauh dari nilai kesempurnaan, dan masih banyak kesalahan dan kekurangan, untuk itu masukan, saran dan kritik yang sifatnya membangun sangat diharapkan demi kesempurnaan laporan ini.

Akhir kata dengan segala kerendahan hati penulis meminta maaf apabila terdapat kesalahan dalam penulisan laporan magang ini, semoga laporan magang ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Surabaya, 03 Januari 2025.

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	i
<b>LEMBAR PENGESAHAN</b> .....	ii
<b>SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT</b> .....	iii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	iv
<b>DAFTAR ISI</b> .....	v
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	vi
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	vii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	viii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Profil Mitra Magang .....	1
1.2.1 Profil .....	1
1.2.2 Visi dan Misi.....	5
1.2.3 Struktur Organisasi .....	5
1.3 Tujuan dan Manfaat Magang .....	5
1.3.1 Tujuan Magang .....	5
1.3.2 Manfaat Magang .....	5
1.4 Waktu Pelaksanaan Magang .....	6
<b>BAB II PELAKSANAAN MAGANG</b> .....	7
2.1 Posisi/Bidang Kerja .....	7
2.2 Pelaksanaan Kerja .....	7
2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja.....	16
2.4 Realisasi Pelaksanaan Magang .....	17
<b>BAB III EVALUASI PELAKSANAAN DAN ANALISIS KEGIATAN</b> .....	23
3.1 Evaluasi Pelaksanaan Kegiatan .....	23
3.2 Analisis Pelaksanaan Kegiatan .....	24
3.3 Refleksi Diri.....	24
<b>BAB IV PENUTUP</b> .....	25
4.1 Kesimpulan .....	25
4.2 Saran .....	25
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	26

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 <i>Meeting and Event Room</i> .....	4
Tabel 2.1 Rencana dan Penjadwalan Kerja .....	16
Tabel 2.2 Realisasi Pelaksanaan Magang .....	17

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 <i>Deluxe Pool View</i> .....	2
Gambar 1.2 <i>Deluxe Pool Access</i> .....	2
Gambar 1.3 <i>Family Suite</i> .....	2
Gambar 1.4 <i>The Heritage Suite</i> .....	3
Gambar 1.5 <i>Detail Outlet di Movenpick</i> .....	3
Gambar 1.6 <i>Fasilitas</i> .....	4
Gambar 1.7 <i>Struktur Organisasi Hotel</i> .....	5
Gambar 2.1 <i>Starter and Soup Menu</i> .....	8
Gambar 2.2 <i>Platers and Western Menu</i> .....	8
Gambar 2.3 <i>French Menu</i> .....	10
Gambar 2.4 <i>Pasta and Risoto Menu</i> .....	10
Gambar 2.5 <i>Pizza Menu</i> .....	10
Gambar 2.6 <i>Snacking and Burger Menu</i> .....	11
Gambar 2.7 <i>Thai Menu</i> .....	11
Gambar 2.8 <i>Middle East Menu</i> .....	12
Gambar 2.9 <i>Sandwich and Side Dish Menu</i> .....	13
Gambar 2.10 <i>Dessert Menu</i> .....	14
Gambar 2.11 <i>Indian Menu</i> .....	14
Gambar 2.12 <i>Go Healthy Menu</i> .....	15
Gambar 2.13 <i>All Day Breakfast Menu</i> .....	15
Gambar 2.14 <i>Little Bird Menu</i> .....	16

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Aktifitas dan Tempat Magang .....	27
Dok.1 Area <i>Atrio Restaurant</i> .....	27
Dok.2 Area Dapur .....	27
Dok.3 Menyiapkan <i>Amenities</i> .....	28
Dok.4 Kegiatan Dalam Dapur .....	28
Lampiran 2 Lembar Konsultasi.....	29
Lampiran 3 Lembar Penilaian dari tempat Magang.....	30
Lampiran 4 Sertifikat magang.....	31

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Magang adalah proses penerapan ilmu dan keterampilan yang diperoleh selama kuliah ke dalam dunia kerja, serta salah satu syarat kelulusan mahasiswa. Durasi magang dapat mencapai 6 bulan atau satu semester. Tujuan utamanya adalah mempersiapkan mahasiswa menghadapi dunia kerja dan mengasah keterampilan yang dibutuhkan industri. Selain itu, magang penting untuk mengembangkan survival skill mahasiswa, karena bekerja di perusahaan berbeda. Selama magang, mahasiswa belajar tentang kedisiplinan, manajemen kitchen dan restoran, cara menangani tamu, mengatasi konflik, serta mengelola stok bahan dan beradaptasi di lingkungan kerja.

### **1.2 Profil Mitra Magang**

*Movenpick Myth Hotel Patong Phuket* merupakan hotel bintang 5 yang menakjubkan di Phuket ini menawarkan semua yang Anda harapkan dari sebuah hotel mewah. Manjakan diri Anda dengan keindahan alam dan budaya yang hidup yang tertanam dalam properti yang luar biasa ini, yang dirancang untuk membuat pengalaman Anda menjadi luar biasa. Dari pantai yang bermandikan sinar matahari dan olahraga air hingga kehidupan malam dan belanja, selalu ada sesuatu untuk semua orang di *Movenpick Myth Patong Phuket*.

#### **1.2.1 Profil**

Merupakan bagian dari Accor group yang bergerak di bidang hospitality secara internasional, *Movenpick Myth Patong Phuket* ini memiliki berbagai cabang di seluruh dunia dengan 56 properti yang memiliki konsep yang berbeda. Sebuah landmark baru yang menginspirasi di pantai barat Phuket, *Mövenpick Myth Hotel Patong Phuket* membawa para tamu kembali ke masa lalu ke era keanggunan, kemewahan, dan gaya. Memadukan warisan Raja Rama V dengan sejarah Sino-Portugis di pulau ini, hotel bintang 5 di Patong ini merupakan perayaan atas pengaruh budaya Thailand yang beragam. Sebuah perjalanan yang kaya akan kemewahan klasik, keindahan alam, dan pesona yang memikat. Di

hotel ini tersedia berbagai macam fasilitas dan tipe kamar dimulai dengan harga 4.750 THB , terdapat 235 kamar dan suites.



Gambar 1.1 *Deluxe Pool View*



Gambar 1.2 *Deluxe Pool Access*



Gambar 1.3 *Family Suite*



Gambar 1.4 *The Heritage Suite*

Untuk restaurant dan bar outlet yang tersedia di *Movenpick Myth Hotel Patong Phuket* terdapat 4 outlet berbeda yaitu :



Gambar 1.5 *Detail outlet di Movenpick*

Kemudian untuk ruangan meeting dan event terdiri dari 2 ruangan yaitu :

<i>Meeting Room</i>	<i>Theater</i>	<i>U-Shaped Room</i>	<i>Classroom</i>	<i>Banquet Hall</i>	<i>Cocktail</i>	<i>Height</i>	<i>Surface</i>
<i>Regalia Ballroom</i>	84	27	75	80	120	5.13 m - ft	205.92m <sup>2</sup> - sq. ft.
<i>Roommanee Boardroom</i>	42	21	36	-	-	2.35 m - ft	112.75m <sup>2</sup> - sq. ft.

Tabel 1.1 *Meeting and Event Room*

Terdapat juga fasilitas yang di sediakan oleh hotel ini yaitu :

- a. *Fit Fitness Center*
- b. *Little Birds Club*
- c. *Swimming Pool*
- d. *Shuttle Service*
- e. *A Vida Spa*



Gambar 1.6 Fasilitas

### 1.2.2 Visi dan Misi

Visi dari Movenpick adalah hotel yang terinspirasi oleh destinasi di mana budaya makanan membawa hubungan antar manusia.

Dan misi dari Movenpick adalah tuan rumah yang murah hati & kreatif yang selalu berusaha menyatukan orang-orang untuk memperkaya pengalaman mereka, serta keingintahuan mereka yang menular & selalu ada kursi tambahan di meja mereka.

### 1.2.3 Struktur Organisasi

Terdapat beberapa struktur organisasi pada resor ini, yaitu :



Gambar 1.7 Struktur Organisasi Hotel

## 1.3 Tujuan dan Manfaat Magang

### 1.3.1 Tujuan Magang

1. Mahasiswa memperoleh pengalaman langsung dan keterampilan praktis yang tidak diajarkan secara detail di kelas.
2. Mahasiswa mempraktikkan pengetahuan yang didapatkan selama kuliah dalam dunia kerja nyata.

### 1.3.2 Manfaat Magang

Manfaat bagi Mahasiswa :

1. Mahasiswa mendapatkan bekal dasar di dunia kerja nyata sehingga mahasiswa siap menghadapi tantangan di dunia kerja nyata.

2. Mahasiswa dapat membangun jaringan dan relasi dengan banyak orang.
3. Mahasiswa dapat mengatur waktu yang efektif dan efisien dalam bekerja.
4. Melatih mahasiswa untuk cepat beradaptasi dengan lingkungan kerja.

Manfaat bagi Hotel :

1. Hotel mendapatkan tenaga kerja yang terlatih.
2. Menyediakan program magang yang baik dapat meningkatkan reputasi hotel dikarenakan menunjukkan bahwa hotel peduli terhadap pengembangan dan pendidikan bagi peserta magang.
3. Menurunkan biaya rekrutmen dikarenakan hotel dapat memilih untuk merekrut peserta magang yang telah terbukti memenuhi standar perusahaan.

Manfaat bagi Institusi :

1. Terjalannya koneksi dan kerja sama yang baik antara institusi dengan hotel.
2. Meningkatkan kualitas mahasiswa untuk bekerja secara profesional dan memiliki wawasan yang lebih luas dan variatif sehingga meningkatkan kualitas institusi.

#### **1.4 Waktu Pelaksanaan Magang**

Program magang ini dilaksanakan pada semester lima dimulai dari tanggal **19 Agustus 2024 - 05 Januari 2025**. Untuk jadwal kerja disusun untuk satu bulan dengan dengan hari libur yang berbeda disetiap minggunya. Jika ingin mengajukan izin sakit perlu menyertakan bukti dari pihak rumah sakit yang menyatakan mahasiswa perlu istirahat. Jam kerja di hotel ini berbeda-beda tergantung pada jenis outlet yang ada, selama 6 bulan ini penulis diposisikan di *Atrio kitchen* (yang beroperasi 24 jam dengan jam kerja 10 jam setiap harinya).

## **BAB II**

### **PELAKSANAAN MAGANG**

#### **2.1 Posisi/Bidang Kerja**

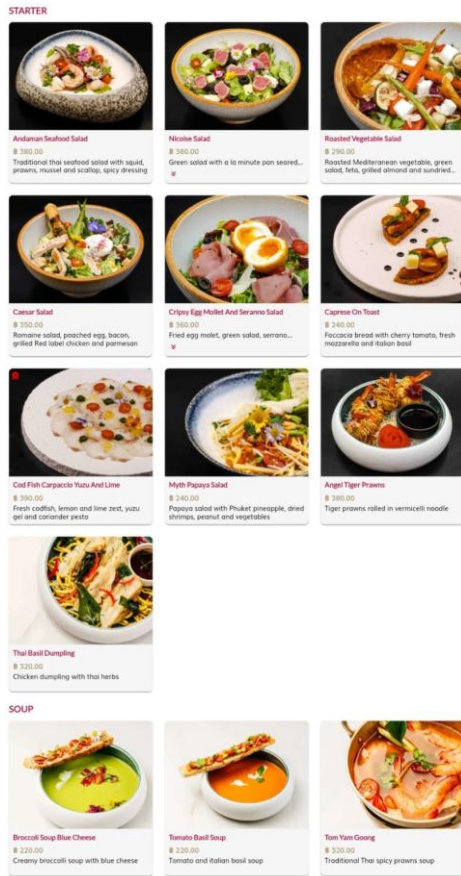
Posisi penulis selama bulan pertama , ketiga dan keempat adalah di bagian bakery kitchen. Dapur ini menyediakan berbagai jenis roti, es krim, dan makanan penutup seperti donat, banana split, crepe suzete, white toast, whole wheat toast, mango sticky rice, dll. Pada bulan kedua penulis dipindahkan ke bagian hot kitchen. Dapur ini menyediakan berbagai jenis main course, snack, dan sup dalam keadaan panas. Pada bulan kelima dan keenam penulis dipindahkan ke bagian cold kitchen. Dapur ini menyediakan makanan dingin seperti salad, buah potong, jus, keju, cold cut, dan sandwich.

#### **2.2 Pelaksanaan Kerja**

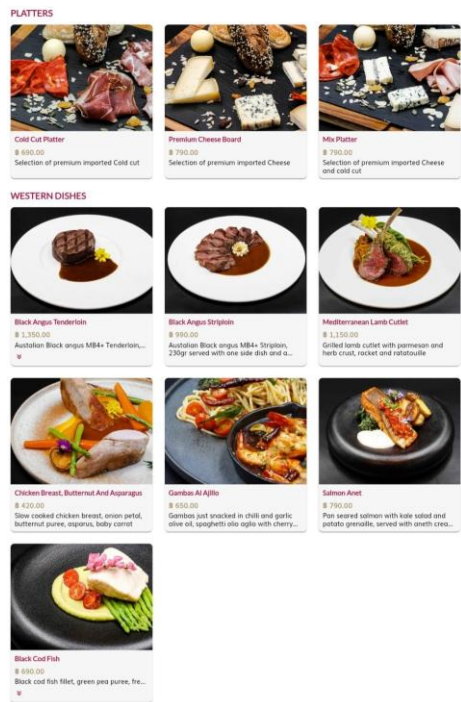
Dalam menjalankan periode magang kerja ini, selama 6 bulan penulis dipercayakan untuk mengatur di bagian bakery, hot kitchen, dan cold kitchen di atrio restaurant.

Tugas yang diberikan yaitu :

1. Persiapan operasional dapur : hal pertama yang dilakukan adalah menyiapkan semua bahan yang di perlukan untuk menu breakfast buffet yang dibuka pukul 06.30 – 11.00, menata makanan di line buffet, kemudian menjaga egg station, french toast station, ice cream station, crepe station, crème brulee station, hingga juice station.
2. Memulai dan menjalankan jam operasional dapur : setelah breakfast buffet selesai, penulis melakukan *mise en place* untuk menu breakfast buffet ke esokan harinya, dan menghitung stok opname untuk di order. Setelah menghitung semua stok, kemudian penulis menyiapkan amenities dan pesanan ala carte untuk tamu.
3. Outlet ini bergerak pada bagian *breakfast buffet*, *ala carte*, dan *in room dining*, berikut menu yang tersedia :



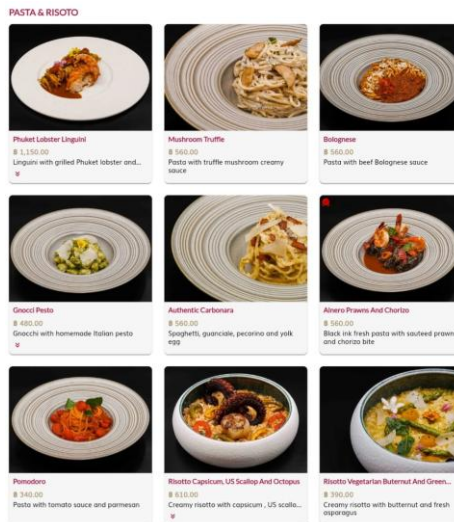
Gambar 2.1 Starter and Soup Menu



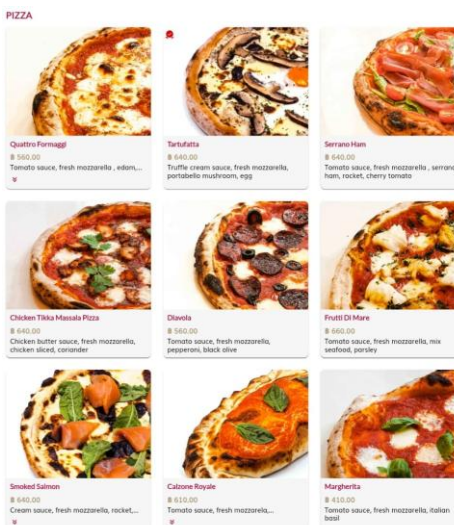
Gambar 2.2 Platers and Western Menu



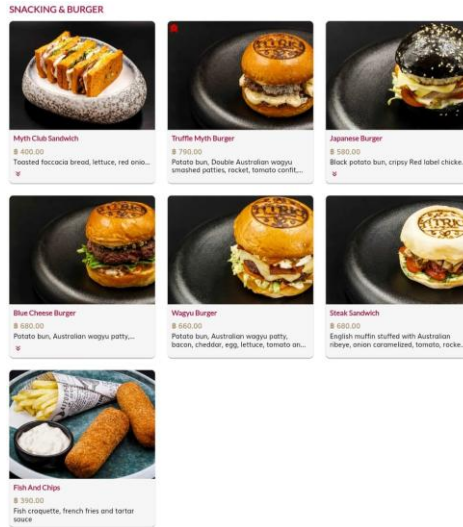
Gambar 2.3 French Menu



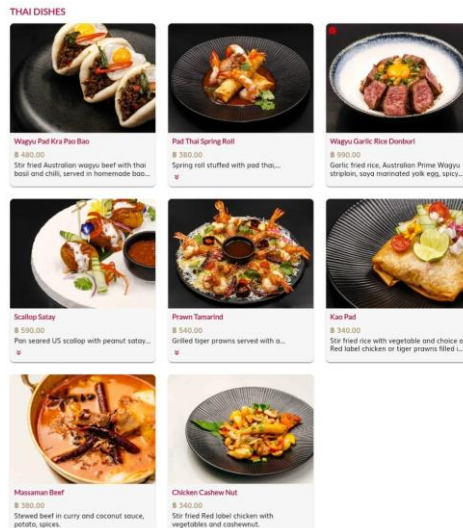
Gambar 2.4 Pasta and Risotto Menu



Gambar 2.5 Pizza Menu














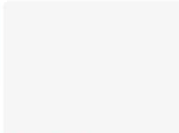




Gambar 2.6 Snacking and Burger Menu



Gambar 2.7 Thai Menu

MIDDLE EASTERN

 <p><b>Hummus</b> ฿ 250.00 Creamy hummus with chickpeas, tahini, lemon juice and garlic</p>	 <p><b>BabaGanoush</b> ฿ 240.00 Char grilled eggplant with onions, tomatoes and olive oil, topped with...</p>	 <p><b>Labaneh</b> ฿ 290.00 Strained yogurt with spices</p>
 <p><b>Mutabal</b> ฿ 240.00 Smoked eggplant with tahini, garlic and lemon juice, topped with black olives</p>	 <p><b>Grape Leaves</b> ฿ 300.00 Stuffed grape leaves with rice, lamb and...</p>	 <p><b>Falafel</b> ฿ 290.00 Deep fried balls made with ground chickpea and fava bean</p>
 <p><b>Makdoos</b> ฿ 200.00 Pickled baby eggplant stuffed with walnuts, garlic and red pepper</p>	 <p><b>Beef Kubbeh In Soup</b> ฿ 520.00 Tender beef kubbeh served in a rich and flavorful mansaf soup</p>	 <p><b>Chuchvara Beef</b> ฿ 420.00 Dumplings filled with seasoned beef...</p>
 <p><b>Fried Beef Kubbeh</b> ฿ 520.00 Crispy fried chicken kubbeh filled with spiced minced beef and pine nut</p>	 <p><b>Chicken Kubbeh In Soup</b> ฿ 500.00 Tender chicken kubbeh served in a rich and flavorful mansaf soup</p>	 <p><b>Chuchvara Chicken</b> ฿ 400.00 Dumplings filled with minced chicken, herbs and spice served in mansaf soup</p>
 <p><b>Fried Chicken Kubbeh</b> ฿ 500.00 Crispy fried chicken kubbeh filled with minced chicken and pine nut</p>	 <p><b>Arabic Lamb Shank</b> ฿ 1,190.00 Slow cooked lamb shank with aromatic...</p>	 <p><b>Arabic Half Chicken</b> ฿ 600.00 Roasted half chicken marinated in arabic spices served with flavorful soup and...</p>
 <p><b>Pita</b> ฿ 110.00 Traditional soft Middle Eastern flatbread</p>		

Gambar 2.8 Middle East Menu

GRAB AND GO GASTRONOMY



**The French**  
\$ 280.00  
Fresh baguette, cooked ham, gerkins, emmenthal and butter



**The Italian**  
\$ 330.00  
Fresh baguette, parma ham, parmesan...



**The Moroccan**  
\$ 380.00  
Fresh baguette, grilled merguez, caramelized onion, salad, tomato, harri...



**The Norwegian**  
\$ 380.00  
Fresh mauricette, dill cream cheese, smoked salmon, tomato and cucumber



**The Indian Vegetarian**  
\$ 270.00  
Fresh mauricette, Indian mint chutney, tomato, cucumber, green salad and...

SIDE DISH



**Classic French Fries**  
\$ 130.00



**Truffle French Fries**  
\$ 150.00



**Mashed Potato**  
\$ 130.00



**Wedge Potatoes**  
\$ 130.00



**Ratatouille**  
\$ 130.00



**Sautéed Mushroom**  
\$ 130.00



**Green Salad**  
\$ 130.00



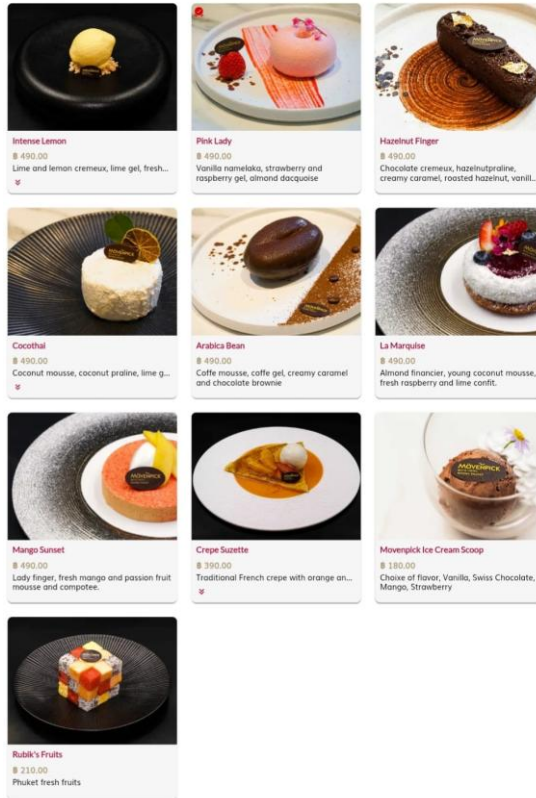
**Truffle Mashed Potato**  
\$ 150.00



**Steamed Rice**  
\$ 80.00

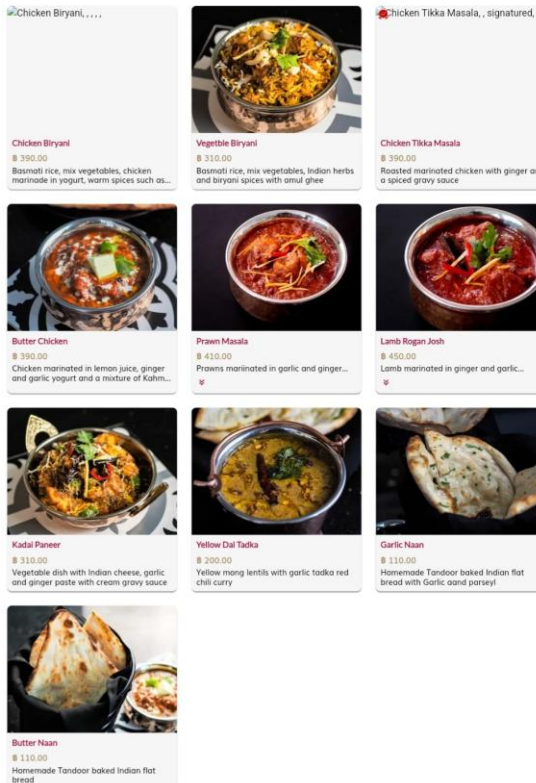
Gambar 2.9 Sandwich and Side Dish Menu

DESSERTS



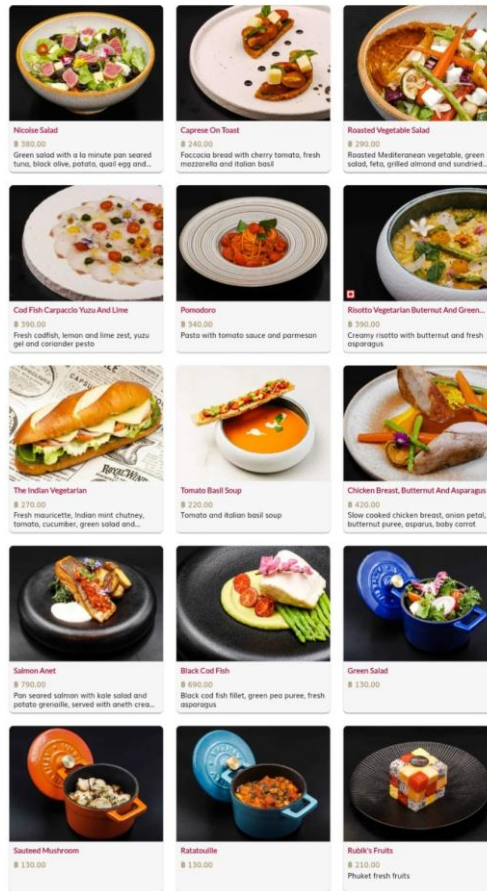
Gambar 2.10 *Desserts Menu*

INDIAN



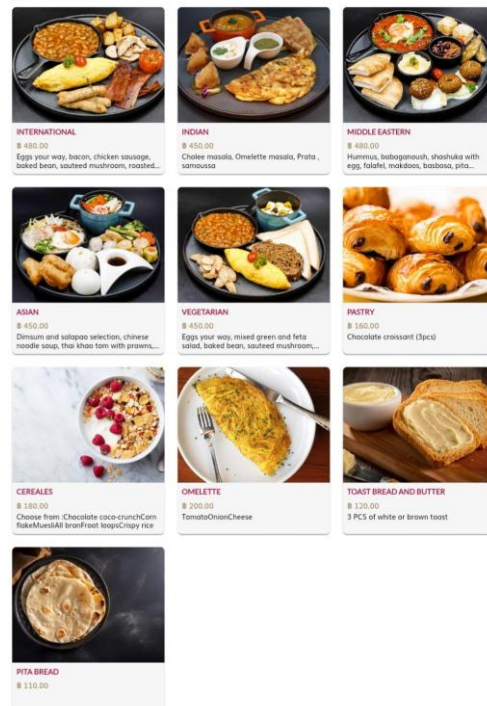
Gambar 2.11 *Indian Menu*

GO HEALTHY

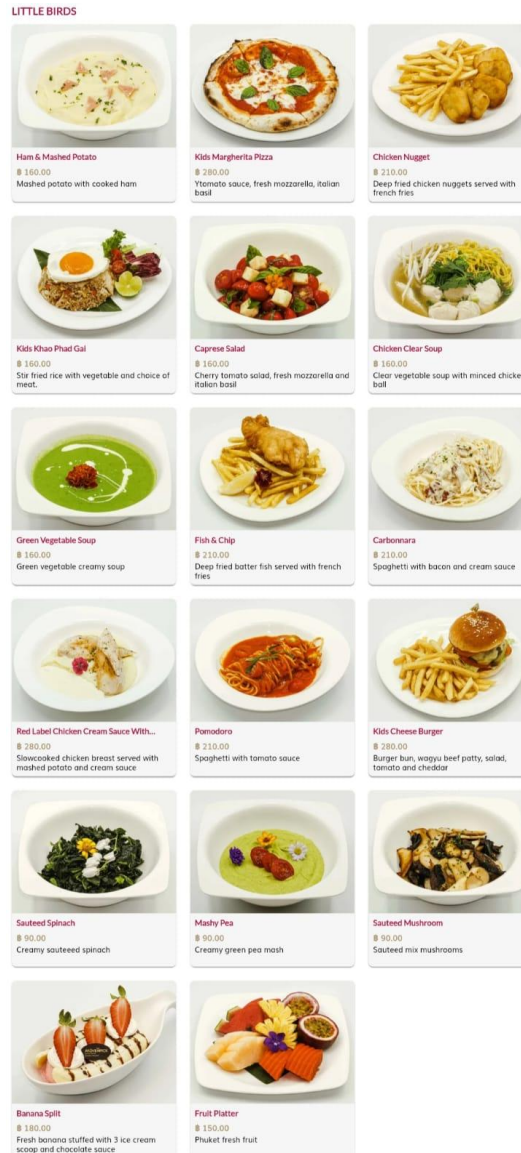


Gambar 2.12 Go Healthy Menu

ALL DAY BREAKFAST



Gambar 2.13 All Day Breakfast Menu






Gambar 2.14 *Little Birds Menu*



### 2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja



Tanggal	Hari kerja	Jam kerja
Agustus - September	Senin – Minggu ( <i>Day off</i> berubah-ubah)	07.00 – 17.00
Oktober	Senin – Minggu ( <i>Day off</i> berubah-ubah)	06.00 – 16.00
November - Desember	Senin – Minggu ( <i>Day off</i> berubah-ubah)	Berubah - ubah
Januari - Februari	Senin – Minggu ( <i>Day off</i> berubah-ubah)	05.00 – 15.00


Tabel 2. 1 Rencana dan Penjadwalan Kerja



## 2.4 Realisasi Pelaksanaan Magang

No.	Hari/Tanggal	Aktivitas Kegiatan	Tugas Yang Diberikan	Lokasi Kegiatan	TTD
1.	Senin, 19 Agustus 2024 – Sabtu, 24 Agustus 2024	Perkenalan bakery dan menjaga stand ice cream di breakfast buffet	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Perkenalan produk yang di produksi setiap hari untuk breakfast buffet dan chocolate hour.</li> <li>- Menjaga stand buffet dan chocolate hour.</li> <li>- Refill produk breakfast dan chocolate hour.</li> </ul>	<i>Atrio bakery kitchen &amp; Barocco Lobby Bar</i>	
2.	Minggu, 25 Agustus 2024 – Senin, 26 Agustus 2024	<i>DAY OFF</i>	<i>DAY OFF</i>	<i>DAY OFF</i>	
3.	Selasa, 27 Agustus 2024 – Jumat, 30 Juli 2024	Produksi, menjaga stand ice cream dan refill produk breakfast buffet	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produksi tart shell, goreng donat, mengisi choux, memotong sourdough, membuat crème brulee.</li> <li>- Menjaga stand buffet dan chocolate hour.</li> <li>- Refill produk breakfast dan chocolate hour.</li> </ul>	<i>Atrio bakery kitchen &amp; Barocco Lobby Bar</i>	
4.	Sabtu, 31 Agustus 2024 – Minggu, 1 September 2024	<i>DAY OFF</i>	<i>DAY OFF</i>	<i>DAY OFF</i>	
5.	Senin, 2 September 2024 – Jumat, 6 September 2024	Produksi, menjaga stand ice cream dan refill produk breakfast buffet	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produksi tart shell, goreng donat, mengisi choux, memotong sourdough, membuat crème brulee.</li> <li>- Menjaga stand</li> </ul>	<i>Atrio bakery kitchen &amp; Barocco Lobby Bar</i>	

			buffet dan chocolate hour. - Refill produk breakfast dan chocolate hour.		
6.	Sabtu, 7 September 2024 – Minggu, 8 September 2024	<i>DAY OFF</i>	<i>DAY OFF</i>	<i>DAY OFF</i>	
7.	Senin, 9 September 2024 – Sabtu, 14 September 2024	Produksi, menjaga stand ice cream dan refill produk breakfast buffet	Produksi tart shell, goreng donat, mengisi choux, memotong sourdough, membuat crème brulee. - Menjaga stand buffet dan chocolate hour. - Refill produk breakfast dan chocolate hour.	<i>Atrio bakery kitchen &amp; Barocco Lobby Bar</i>	
8.	Minggu, 15 September 2024 – Senin, 16 September 2024	<i>DAY OFF</i>	<i>DAY OFF</i>	<i>DAY OFF</i>	
9.	Senin, 17 September 2024 – Sabtu, 21 September 2024	Produksi, menjaga stand ice cream dan refill produk breakfast buffet	Produksi tart shell, goreng donat, mengisi choux, memotong sourdough, membuat crème brulee. - Menjaga stand buffet dan chocolate hour. - Refill produk breakfast dan chocolate hour.	<i>Atrio bakery kitchen &amp; Barocco Lobby Bar</i>	

10.	Minggu, 22 September 2024 – Senin, 23 September 2024	<i>DAY OFF</i>	<i>DAY OFF</i>	<i>DAY OFF</i>	
11.	Selasa, 24 September 2024 – Senin, 30 September 2024	Produksi, menjaga stand ice cream dan refill produk breakfast buffet	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produksi tart shell, goreng donat, mengisi choux, memotong sourdough, membuat crème brulee.</li> <li>- Menjaga stand buffet dan chocolate hour.</li> <li>- Refill produk breakfast dan chocolate hour.</li> </ul>	<i>Atrio bakery kitchen &amp; Barocco Lobby Bar</i>	
12.	Selasa, 1 Oktober 2024 – Rabu, 2 Oktober 2024	<i>DAY OFF</i>	<i>DAY OFF</i>	<i>DAY OFF</i>	
13.	Kamis, 3 Oktober 2024 – Jumat, 1 November 2024	Bertanggung jawab di <i>omelet station dan french toast station di Buffet Breakfast</i> , dan menyiapkan bahan untuk omelet station ke esokan harinya, membuat pesanan ala carte, dan membuat snacks untuk event di ballroom.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Menjaga egg station dan membuat semua pesanan telur untuk guest.</li> <li>- Membuat pesanan french toast untuk guest.</li> <li>- Menyiapkan bahan masakan untuk ke esokan harinya.</li> <li>- Membuat pesanan ala carte seperti kebab, kentang goreng, nugget goreng, dan pizza.</li> </ul>	<i>Atrio Hot Kitchen</i>	

14.	Sabtu, 2 November 2024 – Minggu, 3 November 2024	<i>DAY OFF</i>	<i>DAY OFF</i>	<i>DAY OFF</i>	
15.	Senin, 4 November 2024 – Jumat, 29 November 2024	Menjaga station crème brulee setiap hari jumat. Membantu mempersiapkan kondimen untuk ginger house, menghitung stok opname, membuat amenities untuk guest	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Menjaga station crème brulee setiap hari jumat di breakfast buffet.</li> <li>- Mempersiapkan kondimen untuk ginger house seperti memanggang cookies sebanyak 600 buah dan membuat royal icing.</li> <li>- Menghitung stok opname setiap hari setelah breakfast buffet.</li> <li>- Membuat berbagai jenis amenities untuk guest.</li> </ul>	<i>Atrio bakery kitchen</i>	
16.	Sabtu, 30 November 2024 – Minggu, 1 Desember 2024	<i>DAY OFF</i>	<i>DAY OFF</i>	<i>DAY OFF</i>	

17.	Senin, 2 Desember 2024 – Sabtu, 4 Januari 2025	Menjaga crepe station, Membantu mempersiapkan macaron untuk setiap guest dalam rangka hari natal, menghitung stok opname, membuat amenities untuk guest, menjaga station pada saat makan malam tahun baru.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Menjaga crepe station setiap hari senin di breakfast buffet.</li> <li>- Memanggang macaron sheel sebanyak 1.000 buah dan membuat 3 jenis filling macaron</li> <li>- Menghitung stok opname setiap hari setelah breakfast buffet.</li> <li>- Membuat berbagai jenis amenities untuk guest.</li> <li>- Menjaga ice cream station dan crepe station crepe suzete saat makan malam tahun baru.</li> </ul>	<i>Atrio bakery kitchen</i>	
18.	Minggu, 5 Januari 2025 – Senin, 6 Januari 2025	<i>DAY OFF</i>	<i>DAY OFF</i>	<i>DAY OFF</i>	
19.	Rabu, 7 Januari 2025 – Sabtu, 1 Februari 2025	Menyusun kondimen cold kitchen di breakfast buffet line, mempersiapkan bahan kondimen breakfast untuk ke esokan harinya, membuat pesanan ala carte.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Menyusun kondimen cold kitchen di breakfast buffet line.</li> <li>- Mengisi ulang semua bahan yang habis seperti memotong dan melipat keju, membuat jus buah, dan melipat cold cut.</li> <li>- Membuat orderan ala carte seperti salad dan sandwich.</li> </ul>	<i>Atrio Cold Kitchen</i>	

20.	Minggu, 2 Februari 2025 – Rabu, 5 Februari 2025	<i>DAY OFF</i>	<i>DAY OFF</i>	<i>DAY OFF</i>	
-----	--	----------------	----------------	----------------	--

Tabel 2.2 Realisasi Pelaksanaan Magang

## **BAB III**

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

#### **3.1 Evaluasi Pelaksanaan Kegiatan**

Tujuan utama penulis dalam mengikuti program magang adalah untuk mendapatkan berbagai ilmu dan pengalaman berharga yang tidak bisa diperoleh hanya dari pembelajaran teori di kelas. Selain itu, magang menjadi kesempatan bagi penulis untuk menghadapi tantangan baru dan merasakan langsung bagaimana dinamika dunia kerja yang sesungguhnya. Hal ini sangat penulis rasakan selama magang, di mana penulis harus beradaptasi dengan lingkungan kerja nyata yang mengharuskan disiplin, teliti, dan cekatan dalam melakukan dan menjalankan sesuatu.

Seiring waktu berjalan, penulis mendapatkan dorongan positif yang membuat penulis mengalami perkembangan dalam menjalankan magang. Dengan tekad yang kuat serta bimbingan dari mentor dan rekan kerja, dalam kurun waktu satu bulan, penulis akhirnya berhasil beradaptasi dengan rutinitas kerja. Selain itu, pengalaman ini juga memberikan kesempatan bagi penulis untuk memperluas koneksi pertemanan dengan sesama trainee dan juga para staff yang semakin memperkaya pengalaman sosial dan profesional selama magang. Selanjutnya, dalam dua bulan berikutnya, penulis kembali menghadapi tantangan baru ketika harus beradaptasi dengan lingkungan kerja di hot kitchen yang memiliki tingkat kompleksitas lebih tinggi. Berbeda dengan bakery, dikarenakan hotel ini anya memiliki satu main restoran, sehingga setiap pesanan harus disiapkan dengan cepat, presisi, dan kualitas yang tetap terjaga.

Tantangan ini tidak hanya membuat pekerjaan menjadi lebih dinamis, tetapi juga lebih menantang dan menyenangkan untuk dijalani. Melalui pengalaman ini, penulis belajar bagaimana cara memberikan pelayanan terbaik kepada berbagai jenis pelanggan, mulai dari pelanggan reguler, VIP, hingga pelanggan umum. Selain itu, penulis juga mendalami teknik *mise en place* yang benar, memahami pentingnya koordinasi dalam tim, serta membangun kerja sama yang baik dengan staf tetap maupun pekerja casual. Semua aspek ini sangat berperan dalam menciptakan lingkungan kerja yang kondusif sehingga berjalan dengan lancar.

### **3.2 Analisis Pelaksanaan Kegiatan**

Penulis memperoleh banyak ilmu dan manfaat berharga melalui pelaksanaan magang ini. Dimana penulis belajar bekerja sama dengan staf dan sesama trainee, mengatur waktu agar segala sesuatu berjalan sesuai rencana. Selain itu, penulis juga mempelajari cara memanggang pizza dengan tungku api, menyiapkan pesanan makanan tamu *à la carte* dengan baik, serta melakukan plating yang menarik dan estetis. Semua pengalaman ini menjadi bekal berharga dalam dunia kerja profesional.

### **3.3 Refleksi Diri**

Pelajaran utama yang penulis peroleh dari magang ini adalah kemampuan beradaptasi dengan lingkungan kerja, dan bekerja sama dalam tim, memahami berbagai karakter rekan kerja, serta mengatur waktu dengan disiplin dan tepat. Hal yang paling berkesan bagi penulis adalah keramahan staf hotel yang tidak hanya membimbing dengan baik tetapi juga memberikan nasihat berharga. Meski demikian, penulis menghadapi beberapa tantangan, seperti tetap bersikap sopan dan rendah hati meski mendapat perlakuan kurang menyenangkan dari beberapa staf, serta keterbatasan waktu senggang jam bekerja yang kurang teratur. Namun, melalui pengalaman ini, kedisiplinan waktu, keterampilan memasak, memotong, memahami resep, serta memperkirakan takaran bahan meningkat pesat. Penulis menyadari masih perlu memperbaiki *mise en place*, yaitu persiapan bahan dan alat sebelum memasak agar proses memasak lebih efisien.

## **BAB IV**

### **PENUTUP**

#### **4.1 Kesimpulan**

Magang berperan penting dalam mempersiapkan penulis dalam memasuki dunia kerja nyata. Selain menambah wawasan dan pengalaman di dapur, penulis juga menyadari perlunya meningkatkan konsistensi dalam menjalani rutinitas agar lebih disiplin. Magang di Movenpick sangat berbeda dari praktik di kampus, terutama karena aturan yang lebih ketat, baik tertulis maupun tidak tertulis, sehingga penulis harus beradaptasi dengan lingkungan kerja yang berbeda. Selain itu, mayoritas pekerja yang lebih berpengalaman dengan ritme kerja cepat dan teliti menuntut penulis untuk mengikuti standar kerja mereka. Pelajaran utama dari pengalaman ini adalah pentingnya fokus pada tujuan meskipun menghadapi berbagai tantangan.

#### **4.2 Saran**

1. Saran untuk mitra magang, yaitu mengharapkn kepada mitra magang untuk memberikan jadwal kerja yang fix agar pererta magang mendapatkan waktu libur yang cukup demi menjaga Kesehatan peserta magang. Juga untuk kelengkapan fasilitas lebih ditingkatkan dan diperhatikan di area tempat tinggal.
2. Saran untuk institusi, yaitu mengharapkn institusi memiliki koneksi dengan mitra lain di luar negeri selain menggunakan agent.
3. Saran untuk mahasiswa, yaitu belajar disiplin dan konsistensi dalam menjalankan tugas, serta memahami dan menerapkan mise en place dengan baik dan benar, karena hal tersebut sangat penting untuk keberhasilan dalam dunia kerja. Selain itu, bagi peserta magang, sangat dianjurkan untuk mengembangkan keterampilan komunikasi, kerja sama tim, dan inisiatif dalam menyelesaikan tugas. Memanfaatkan kesempatan magang untuk memahami budaya kerja, membangun jaringan profesional, dan mengasah keterampilan teknis akan sangat berguna dalam mempersiapkan diri menghadapi dunia kerja yang sesungguhnya.

## **DAFTAR PUSTAKA**

<https://www.movenpickmythphuketpatong.com>