

# **LAPORAN MAGANG**

## **DI JW MARRIOTT HOTEL SURABAYA**



**Disusun oleh:**  
**Meysarah Diva Limbongan**  
**NIM 22110001**

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

## LEMBAR PENGESAHAN *INTERSHIP*

Nama Mitra Magang : JW Marriott Hotel Surabaya

Lokasi : Surabaya, Jawa Timur

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

Nama : Meysarah Diva Limbongan

NIM : 22110001

Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku, pada hari Selasa tanggal 21 Januari 2025

Surabaya, 21 Januari 2025

Disetujui oleh:

Pembimbing Lapangan



Sigit Rudy Julistiono

*Sous Chef Pavilion Restaurant*

Dosen Pembimbing,



Titin Lestariningsih, S.E., M.M

NIDN. 0711077705

Disahkan oleh:



Ketua Program Studi,

Ivy Dian P. Prabowo., S.TP., M.P.

NIDN. 0703049302

## HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Meysarah Diva Limbongan  
NIM : 22110001  
Program Studi : Diploma Tiga Seni Kuliner  
Judul : Laporan Magang di JW Marriott Hotel Surabaya

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

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

Surabaya, 21 Januari 2025

Yang menyatakan,



***Meysarah Diva Limbongan***

22110001

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas kasih dan rahmatnya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan ini tepat waktu. Penulis melakukan program magang di JW Marriott Hotel Surabaya selama enam bulan. Penulis bertugas di restoran Pavilion sebagai crew *live cooking*. Penulis berterima kasih kepada kedua orangtua penulis, yang selalu menjadi pendukung kapan pun dan dimana pun. Kepada *chef, staff*, dan senior di Pavilion yang selalu membimbing dan mengajar penulis selama melaksanakan program magang. Dan kepada Ms Titin selaku dosen pembimbing yang membimbing dengan sabar dan menyemangati penulis selama mengerjakan laporan ini. Penulis mohon maaf jika ada kekurangan, salah kata yang tidak berkenan kepada para pembaca. Sekian dan terima kasih.

Surabaya, 15 September 2024

Penulis

## DAFTAR ISI

|   |             |
|---|-------------|
| <b>HALAMAN JUDUL .....</b>                                      | <b>i</b>    |
| <b>LEMBAR PENGESAHAN .....</b>                                  | <b>ii</b>   |
| <b>HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT .....</b>                   | <b>iii</b>  |
| <b>KATA PENGANTAR.....</b>                                      | <b>iv</b>   |
| <b>DAFTAR ISI.....</b>  | <b>v</b>    |
| <b>DAFTAR TABEL .....</b>                                       | <b>vi</b>   |
| <b>DAFTAR GAMBAR.....</b>                                       | <b>vii</b>  |
| <b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>                                    | <b>viii</b> |
| <b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>                                   | <b>1</b>    |
| 1.1 Latar Belakang .....  | 1           |
| 1.2 Profil Mitra Magang .....                                   | 1           |
| 1.2.1 Profil .....  | 1           |
| 1.2.2 Visi dan Misi .....                                       | 2           |
| 1.2.3 Struktur Organisasi.....                                  | 2           |
| 1.3 Tujuan dan Manfaat Magang.....                              | 3           |
| 1.3.1 Manfaat untuk Mahasiswa.....                              | 3           |
| 1.3.2 Manfaat bagi Mitra Magang .....                           | 3           |
| 1.3.3 Manfaat untuk Institusi.....                              | 3           |
| 1.4 Waktu Pelaksanaan Magang.....                               | 3           |
| <b>BAB II PELAKSANAAN MAGANG .....</b>                          | <b>4</b>    |
| 2.1 Posisi atau Bidang Kerja .....                              | 4           |
| 2.2 Pelaksanaan Kerja .....                                     | 4           |
| 2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja .....                         | 6           |
| 2.4 Realisasi Pelaksanaan Magang.....                           | 7           |
| <b>BAB III EVALUASI PELAKSANAAN DAN ANALISIS KEGIATAN .....</b> | <b>17</b>   |
| 3.1 Evaluasi Pelaksanaan Kegiatan .....                         | 17          |
| 3.2 Analisis Pelaksanaan Kegiatan.....                          | 17          |
| 3.3 Refleksi Diri .....   | 18          |
| <b>BAB IV PENUTUP .....</b>                                     | <b>19</b>   |
| 4.1 Kesimpulan.....   | 19          |
| 4.2 Saran .....   | 19          |
| <b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>                                     | <b>20</b>   |

## DAFTAR TABEL

|  |   |
|--|---|
| Tabel 2.1 Tabel Realisasi Pelaksanaan Magang ..... | 7 |
|--|---|

## DAFTAR GAMBAR

|   |   |
|---|---|
| Gambar 2.1 Penulis <i>incharge sushi section shift pagi</i> ..... | 6 |
|---|---|

## DAFTAR LAMPIRAN

|   |    |
|---|----|
| Lampiran 1 Pavilion <i>Restaurant at JW Marriott Hotel Surabaya</i> ..... | 21 |
| Lampiran 2 Menu <i>flat top section</i> .....                             | 21 |
| Lampiran 3 <i>Carving section</i> .....                                   | 22 |
| Lampiran 4 <i>Incharge sushi section</i> .....                            | 22 |
| Lampiran 5 <i>Halloween Event at Pavilion Restaurant</i> .....            | 22 |
| Lampiran 6 <i>Christmas Eve at Pavilion Restaurant</i> .....              | 23 |
| Lampiran 7 <i>Pass round saat breakfast</i> .....                         | 23 |
| Lampiran 8 Event KPU .....  | 24 |
| Lampiran 9 Tugas <i>shift pagi dan shift siang</i> .....                  | 24 |
| Lampiran 10 <i>Incharge live wok section</i> .....                        | 24 |

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Praktek Kerja Lapangan (PKL) atau *Internship* adalah bentuk penyelenggaraan kegiatan pendidikan dan pelatihan dengan bekerja secara langsung, secara sistematis dan terarah dengan supervisi yang kompeten. PKL dilaksanakan untuk memenuhi kebutuhan tenaga kerja yang profesional dan diharapkan akan menerapkan ilmu yang diperoleh, sekaligus dapat dipraktikkan oleh peserta PKL pada dunia kerja. PKL dapat dilakukan oleh siswa, mahasiswa, dan tenaga kerja baru. Di tingkat mahasiswa, PKL diimplementasi secara sistematis dengan cara mensinkronisasikan antara program pendidikan di Universitas dengan program penguasaan keahlian yang diperoleh melalui kegiatan kerja secara langsung di dunia kerja. Untuk mencapai tingkat keahlian tertentu itulah, dilaksanakan PKL yang dalam bahasa kemahasiswaannya biasa disebut magang.

PKL bertujuan agar lulusan memiliki pengetahuan, keterampilan dan etos kerja yang sesuai dengan dunia kerja. Melalui program PKL diharapkan wawasan tenaga kerja dapat mengenal dunia kerja, sehingga akan menambah wawasan mengenai dunia kerja, sekaligus kesiapan kerja akan lebih baik. (Muchlisin, 2022)

### **1.2 Profil Mitra Magang**

#### **1.2.1 Profil**

JW Marriott Hotel adalah hotel bintang lima dibawah naungan perusahaan Marriott *International*. Marriott *International* adalah perusahaan yang mengelola dan mewaralabakan berbagai merek hotel dan fasilitas penginapan. Perusahaan ini merupakan perusahaan terbesar dan terbaik di bidang industri perhotelan. Didirikan oleh John Willard Marriott pada tahun 1927, perusahaan ini sekarang dipimpin oleh cucunya, *Chairman* David Marriott, sementara posisi *President* dan *CEO* dijabat oleh Anthony G. Capuano. Hingga akhir tahun 2023, Marriott *International* mengelola 9.000 properti di lebih dari 130 negara dan wilayah di seluruh dunia, dengan total jumlah kamar yang mencapai lebih dari 1,6 juta kamar. Marriott *International* memiliki lebih dari 30 merek hotel yang tersebar di seluruh dunia,

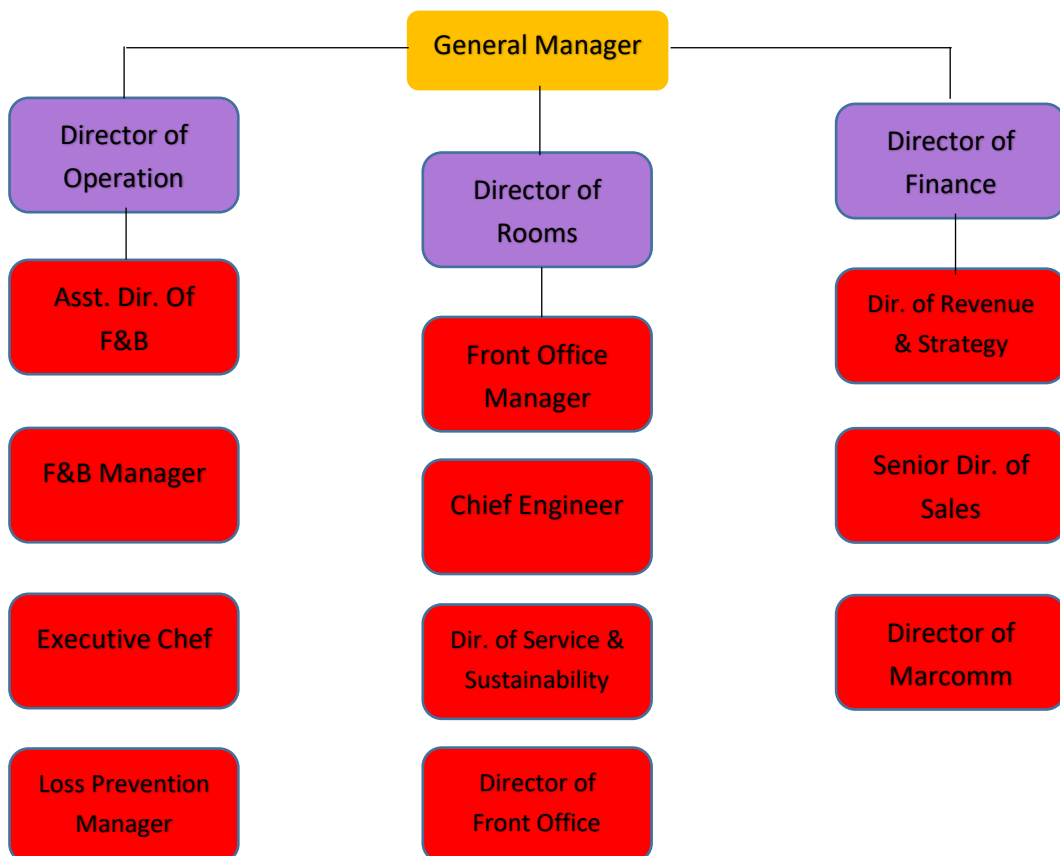
termasuk Indonesia. Terbagi menjadi dua tipe hotel, yaitu *Classic* dan *Distinctive*. Dari dua tipe hotel ini, masing-masing terbagi lagi menjadi tiga berdasarkan kelas hotel, yakni *Luxury*, *Premium*, dan *Select*.

### 1.2.2 Visi dan Misi

Visi JW Marriott Hotel Surabaya ialah “*Build the most loyal and valuable travel community by serving and welcoming all*” yang berarti membangun komunitas perjalanan yang paling setia dan berharga dengan melayani dan menyambut semua. Misi atau *purpose* JW Marriott Hotel Surabaya adalah “*connecting people through the power of travel*” yang berarti menghubungkan orang melalui kekuatan perjalanan.

### 1.2.3 Struktur Organisasi

Struktur organisasi adalah sistem yang digunakan untuk mendefinisikan hierarki dalam sebuah organisasi dengan tujuan menetapkan cara sebuah organisasi dapat beroperasi, dan membantu organisasi tersebut dalam mencapai tujuan yang telah ditetapkan di masa depan. Berikut adalah struktur organisasi JW Marriott Hotel Surabaya.



### **1.3 Tujuan dan Manfaat Magang**

Tujuan program PKL ialah untuk memperkenalkan siswa pada dunia usaha dan kerja, menumbuhkan sikap profesional yang diperlukan siswa untuk memasuki dunia kerja. Selain itu, PKL dapat meningkatkan daya kreasi dan produktivitas sebagai persiapan menghadapi atau memasuki dunia kerja, serta meluaskan wawasan dan pandangan terhadap jenis pekerjaan pada tempat dimana siswa melaksanakan PKL.

#### **1.3.1 Manfaat untuk Mahasiswa**

Adapun manfaat PKL adalah untuk mendapatkan pengalaman kerja dan menumbuhkan rasa percaya diri peserta PKL. PKL juga dapat melatih dan menunjang kemampuan yang telah dipelajari di sekolah, universitas dan pusat pelatihan untuk diterapkan pada dunia kerja. Peserta PKL dapat menghayati dan mengenal lingkungan kerja sehingga siap bekerja di dunia usaha maupun dunia industry setelah lulus dari sekolah, universitas, dan pusat pelatihan.

#### **1.3.2 Manfaat bagi Mitra Magang**

Mitra Magang akan mendapatkan SDM baru dengan kualifikasi yang memadai. Melalui SDM tersebut, mitra akan mendapatkan informasi dan pengetahuan dari latar belakang Program Studi Mahasiswa yang bersangkutan sehingga dapat dimanfaatkan untuk menangani permasalahan dan kendala dalam menjalankan proses industri. Selain itu, mitra akan memperoleh gambaran akan SDM di masa mendatang sehingga diharapkan dapat terjalin kerja sama dengan institusi.

#### **1.3.3 Manfaat untuk Institusi**

Pelaksanaan program magang akan menciptakan dan meningkatkan kerja sama antara Institusi dan Mitra Magang. Kerja sama tersebut sebagai sarana untuk menyelaraskan kurikulum sehingga sesuai dengan dunia kerja nyata, dengan melihat relevansinya terhadap kebutuhan Mitra Magang. Penyelarasan kurikulum bertujuan untuk mampu menyiapkan lulusan yang siap kerja.

### **1.4 Waktu Pelaksanaan Magang**

Waktu pelaksanaan magang dimulai pada 8 Juli 2024 sampai dengan 8 Januari 2025 atau selama 6 bulan.

## **BAB II**

### **PELAKSANAAN MAGANG**

#### **2.1 Posisi atau Bidang Kerja**

Penulis ditempatkan di outlet restoran prasmanan JW Marriott Hotel Surabaya yakni *Pavilion Restaurant*. Penulis diberi tugas untuk mengelola *Japanese Station* dan *Flattop Station*. Kedua station ini merupakan *live cooking section*, dimana tamu dapat melihat langsung proses memasaknya.

#### **2.2 Pelaksanaan Kerja**

Pada *Flattop section*, penulis ditugaskan untuk menyajikan makanan kepada tamu, melayani dengan standar hotel bintang lima dan melakukan *preparation* atau *mise en place* untuk menu di hari berikutnya. Sebagai contoh, jika penulis bertugas pada *shift* pagi, maka penulis pertama-tama melakukan *setup* untuk menu *breakfast* pagi itu, setelah itu penulis akan melayani tamu hotel yang akan *breakfast* di restoran Pavilion. Setelah jam *breakfast* selesai, penulis dan tim akan melakukan *closing*, yaitu membersihkan area restoran dan menyiapkan makanan untuk *lunch*. Setelah anggota tim *shift* siang datang untuk menggantikan menjaga *section*, penulis dan tim *shift* pagi lainnya akan melakukan *mise en place* untuk menu *breakfast* dan *lunch* untuk keesokan harinya. Selain itu, *shift* pagi juga bertugas untuk “menata pasar”. Menata pasar ialah mengambil bahan dan barang yang telah dipesan oleh tim *purchasing* untuk kebutuhan memasak di *kitchen*, kemudian ditata dengan rapi di *walk in chiller*, *walk in freezer*, ataupun *dry store* sesuai tempat dan ketentuan masing-masing barang.

Jika penulis bertugas untuk *flattop shift* siang, penulis bertugas untuk melanjutkan menjaga *live section* dan melayani tamu yang datang. Setelah jam *lunch* selesai, penulis dan tim akan melakukan *closing* dan membersihkan area restoran. Setelah itu, penulis akan menyiapkan menu *dinner* untuk hari itu dan keesokan harinya. Selain itu, *shift* siang *flattop section* juga bertugas untuk menyiapkan *condiment* untuk menu *breakfast* di hari selanjutnya. Penulis harus memanfaatkan waktu jeda antara *closing lunch* dan waktu *open dinner*, yakni

sekitar 3 jam untuk menyiapkan semuanya. Setelah semua *preparation* selesai, penulis harus *setup* menu untuk *dinner*.

Jika penulis *incharge* di sushi atau *Japanese section shift* pagi, penulis bertugas untuk *setup condiment miso soup*, yang terdiri dari *udon*, *soft silk tofu*, *spring onion*, dan *wakame*. Setelah itu, penulis mulai untuk menyiapkan sushi dan menatanya agar tamu hotel bisa langsung mengambil dan menyantap sushi. Saat *incharge* sushi, penulis dituntut untuk membuat sushi dengan tampilan semenarik mungkin dengan rasa yang enak. Setelah tim *shift* siang datang, penulis akan ke *kitchen* untuk melakukan *mise en place*, seperti menggoreng isian sushi, menyiapkan *condiment miso soup* untuk *breakfast* esok hari, memasak nasi sushi, membuat *tamago* dan beberapa *preparation* lainnya sesuai kebutuhan.

Jika penulis *incharge Japanese section shift* siang, penulis akan melanjutkan menjaga *section* dan melakukan *closing lunch* jika sudah waktunya. Setelah itu, penulis akan melakukan *preparation* yaitu *me-roll* sushi untuk *dinner*. Setelah menyiapkan sushi untuk *dinner*, *shift* siang juga biasanya bekerja sama dengan tim yang *shift* pagi untuk membantu *preparation* yang belum dikerjakan. Kemudian ketika sudah mendekati waktu *open dinner*, penulis akan *setup* sushi untuk *dinner*. Kemudian sambil menjaga *section*, *shift* siang akan menyiapkan sushi *roll* untuk *breakfast* esok hari sesuai dengan banyaknya reservasi *breakfast* tamu hotel.

Selain itu, saat ada *event special*, *preparation* biasanya berubah atau menjadi lebih banyak daripada biasanya. Seperti contoh, saat *incharge flattop*, penulis dituntut melakukan *preparation* untuk *carving section*. Selain itu, menu *flattop* untuk *lunch* dan *dinner* biasanya harus berbeda tiap harinya sesuai dengan rotasi dari tema restoran pada saat itu. Rotasi tema restoran yang pernah dikerjakan penulis yaitu Jelajah Rasa, yang diselenggarakan selama bulan Agustus dan berkolaborasi dengan Chef Theo, *owner* Nusadrassa Gastro Creative di Bali, menggunakan menu makanan lokal Indonesia seperti sate dari berbagai kota di Indonesia, lumpia basah, dan lainnya. Menu Internasional, sesuai namanya memakai berbagai menu makanan dari berbagai negara di dunia, seperti *Teppanyaki*, *Martabak*, *Quesadilla*, *Beef Galbi* dan masih banyak lagi. Menu ini digunakan saat tidak ada *event special*. Selanjutnya event “*Grill & Steak*”, *event*

yang khusus diselenggarakan saat *dinner* selama bulan September sampai November, dengan menu Galbi pada *flat top section*. Awalnya, *event* ini direncanakan hanya sampai bulan Oktober, namun karena antusiasme dan reaksi positif dari tamu, maka *event* ini pun dilanjutkan sampai akhir bulan November. Menu *Christmas*, menggunakan menu makanan yang menggunakan produk roti. Menu ini digunakan selama bulan Desember, seperti *Croque Monsieur*, *Foccacia*, *Creamy Shrimp Mini Hot Dog*, *Vol au Vent with Mushroom Ragout*, *Bahn Mi* dan masih banyak lagi. Karena menggunakan banyak produk roti, penulis dan tim harus bekerja sama dengan tim *Bakery* dan berkomunikasi dengan baik agar *mise en place* berjalan dengan baik. Dan yang terakhir ialah *event Chinese New Year*, digunakan selama bulan Januari. Menu *flattop section* untuk *event Chinese New Year* ini ialah *Chicken Bao Bun*, *Shanghai Burger*, *Jiaozi (Chinese dumpling)*, dan *Sesame Charcoal Bun*.



Gambar 2.1 Penulis *incharge sushi section shift* pagi

### 2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja

Penulis memulai program magang pada tanggal 8 Juli 2024, dimulai dengan orientasi atau pengenalan perusahaan, hotel dan tempat kerja. Penulis menyelesaikan program magang pada 7 Januari 2025. Jadwal dan jam kerja penulis berubah-ubah. Penulis biasanya bekerja pada hari Senin-Jumat dan libur pada hari Sabtu dan Minggu. Jam kerja pun berubah tergantung penulis *incharge shift* pagi atau shift siang. Saat bertugas shift pagi jam kerja dimulai jam 05.00 pagi, selesai paling lambat jam 18.00 malam, tergantung situasi dan *preparation*. Saat bertugas *shift* siang, jam kerja dimulai pada jam 12.00 siang atau 13.00 siang, tergantung jadwal yang ditentukan. Jam kerja selesai paling lambat jam 00.00 tengah malam, tergantung situasi dan *preparation*.

## 2.4 Realisasi Pelaksanaan Magang

Tabel 2.1 Tabel Realisasi Pelaksanaan Magang

| Hari/<br>Tanggal | Jenis<br>Aktivitas   | Tugas yang<br>diberikan   | Pencapaian<br>( <i>output</i> )   |
|------------------|--|---|---|
| 8-9 Juli<br>2024 | Perkenalan lingkungan hotel dan perusahaan.                  | Dituntut untuk memahami nilai-nilai, visi, misi JW Marriott Hotel Surabaya  | Mampu menerapkan dan melaksanakan nilai yang telah diajarkan.           |
| 10 Juli<br>2024  | Perkenalan tugas dan lingkungan <i>outlet</i> tempat bekerja | Mengamati sistem, cara kerja, tugas dan budaya kerja yang nantinya akan dihadapi  | Mengetahui tugas dan tanggung jawab pada posisi yang ditempatkan.       |
| 11 Juli<br>2024  | Mulai <i>incharge flattop section shift</i> pagi             | <i>Set up</i> menu <i>breakfast</i> , melayani tamu <i>breakfast</i> , <i>set up</i> menu <i>lunch</i> , melayani tamu <i>lunch</i> sampai tim <i>shift</i> siang datang, setelah itu melakukan <i>mise en place</i> untuk menu <i>breakfast</i> dan <i>lunch</i> di hari selanjutnya | Belajar cara melayani tamu hotel dengan standar hotel bintang lima      |
| 12 Juli<br>2024  | <i>Incharge flattop section shift</i> pagi                   | <i>Set up</i> menu <i>breakfast</i> , melayani tamu <i>breakfast</i> , <i>set up</i> menu <i>lunch</i> , melayani tamu <i>lunch</i> sampai tim <i>shift</i> siang datang, setelah itu melakukan <i>mise en place</i> untuk menu <i>breakfast</i> dan <i>lunch</i> di hari selanjutnya | Mengetahui cara membuat isian martabak dan <i>condiment</i> lainnya     |
| 13 Juli<br>2024  | <i>Incharge flattop section shift</i> pagi                   | <i>Set up</i> menu <i>breakfast</i> , melayani tamu <i>breakfast</i> , <i>set up</i> menu <i>lunch</i> , melayani tamu <i>lunch</i> sampai tim <i>shift</i> siang datang, setelah itu melakukan <i>mise en place</i> untuk menu <i>breakfast</i> dan <i>lunch</i> di hari selanjutnya | Mengetahui cara membuat makanan Quesadilla dan <i>condiment</i> lainnya |
| 14 Juli<br>2024  | <i>Incharge flattop</i>                                      | <i>Set up</i> menu <i>breakfast</i> , melayani tamu <i>breakfast</i> , <i>set up</i> menu <i>lunch</i> ,  | Mengetahui cara membuat adonan  |

|                 |   |   |  |
|-----------------|---|---|--|
|                 | <i>section shift</i><br>pagi                  | melayani tamu <i>lunch</i> sampai tim <i>shift</i> siang datang, setelah itu melakukan <i>mise en place</i> untuk menu <i>breakfast</i> dan <i>lunch</i> di hari selanjutnya  | Paratha, teknik dan resepnya.  |
| 5 Agustus 2024  | <i>Incharge flattop section shift</i><br>pagi | <i>Set up</i> menu <i>breakfast</i> , melayani tamu <i>breakfast</i> , <i>set up</i> menu <i>lunch</i> , melayani tamu <i>lunch</i> sampai tim <i>shift</i> siang datang, setelah itu melakukan <i>mise en place</i> untuk menu <i>breakfast</i> dan <i>lunch</i> di hari selanjutnya | Membuat & menyiapkan sate Marangi untuk <i>lunch</i> . Selama bulan Agustus, Pavilion mengadakan <i>event</i> “Jelajah Rasa” yang menyajikan menu Nusantara. |
| 6 Agustus 2024  | <i>Incharge flattop section shift</i><br>pagi | <i>Set up</i> menu <i>breakfast</i> , melayani tamu <i>breakfast</i> , <i>set up</i> menu <i>lunch</i> , melayani tamu <i>lunch</i> sampai tim <i>shift</i> siang datang, setelah itu melakukan <i>mise en place</i> untuk menu <i>breakfast</i> dan <i>lunch</i> di hari selanjutnya | Mengetahui cara membuat sate Tambulinas Sulawesi, marinasi dan <i>condiment</i> nya.   |
| 7 Agustus 2024  | <i>Incharge flattop section shift</i><br>pagi | <i>Set up</i> menu <i>breakfast</i> , melayani tamu <i>breakfast</i> , <i>set up</i> menu <i>lunch</i> , melayani tamu <i>lunch</i> sampai tim <i>shift</i> siang datang, setelah itu melakukan <i>mise en place</i> untuk menu <i>breakfast</i> dan <i>lunch</i> di hari selanjutnya | Mengetahui cara membuat Sate Ayam Plecting, marinasi dan <i>condiment</i> nya.   |
| 14 Agustus 2024 | <i>Incharge flattop section shift</i><br>pagi | <i>Set up</i> menu <i>breakfast</i> , melayani tamu <i>breakfast</i> , <i>set up</i> menu <i>lunch</i> , melayani tamu <i>lunch</i> sampai tim <i>shift</i> siang datang, setelah itu melakukan <i>mise en place</i> untuk menu <i>breakfast</i> dan <i>lunch</i> di hari selanjutnya | Mengetahui cara membuat Sate Madura, marinasi dan <i>condiment</i> nya   |

|                        |  |  |  |
|------------------------|--|--|--|
| 20<br>Agustus<br>2024  | <i>Incharge<br/>flattop<br/>section shift<br/>pagi</i> | <i>Set up menu breakfast,<br/>melayani tamu breakfast,<br/>set up menu lunch,<br/>melayani tamu lunch<br/>sampai tim shift siang<br/>datang, setelah itu<br/>melakukan mise en place<br/>untuk menu breakfast<br/>dan lunch di hari<br/>selanjutnyadan lunch di<br/>hari selanjutnya</i> | Mengetahui cara<br>membuat Sate<br>Bumbon, marinasi dan<br><i>condimentnya</i>                                   |
| 21<br>Agustus<br>2024  | <i>Incharge<br/>sushi section<br/>shift siang</i>      | Melanjutkan menjaga<br>live section, melayani<br>tamu lunch, menyiapkan<br>sushi untuk dinner,<br>melayani tamu dinner,<br>dan menyiapkan sushi<br>untuk breakfast pada<br>keesokan harinya  | Mengetahui cara<br>menggulung sushi<br>yang benar dan<br>mengetahui cara<br>menyajikan agar<br>terlihat menarik. |
| 24<br>Agustus<br>2024  | <i>Incharge<br/>flattop<br/>section shift<br/>pagi</i> | <i>Set up menu breakfast,<br/>melayani tamu breakfast,<br/>set up menu lunch,<br/>melayani tamu lunch<br/>sampai tim shift siang<br/>datang, setelah itu<br/>melakukan mise en place<br/>untuk menu breakfast<br/>dan lunch di hari<br/>selanjutnya</i>                                  | Mengetahui cara<br>membuat Sate Padang,<br>marinasi dan<br><i>condimentnya</i>                                   |
| 25<br>Agustus<br>2024  | <i>Incharge<br/>flattop<br/>section shift<br/>pagi</i> | <i>Set up menu breakfast,<br/>melayani tamu breakfast,<br/>set up menu lunch,<br/>melayani tamu lunch<br/>sampai tim shift siang<br/>datang, setelah itu<br/>melakukan mise en place<br/>untuk menu breakfast<br/>dan lunch di hari<br/>selanjutnya</i>                                  | Mengetahui cara<br>membuat Lumpia<br>Basah, adonan dan<br><i>condimentnya</i>                                    |
| 3<br>September<br>2024 | <i>Incharge<br/>flattop<br/>section shift<br/>pagi</i> | <i>Set up menu breakfast,<br/>melayani tamu breakfast,<br/>set up menu lunch,<br/>melayani tamu lunch<br/>sampai tim shift siang<br/>datang, setelah itu<br/>melakukan mise en place<br/>untuk menu breakfast</i>  | Belajar membuat<br>pizza dan produk di<br><i>egg station</i> sesuai<br>standar hotel bintang<br>lima.            |

|                   |   |   |   |
|-------------------|---|---|---|
|                   |   | dan <i>lunch</i> di hari selanjutnya  |   |
| 11 September 2024 | <i>Incharge flattop section shift pagi</i>  | <i>Set up</i> menu <i>breakfast</i> , melayani tamu <i>breakfast</i> , <i>set up</i> menu <i>lunch</i> , melayani tamu <i>lunch</i> sampai tim <i>shift</i> siang datang, setelah itu melakukan <i>mise en place</i> untuk menu <i>breakfast</i> dan <i>lunch</i> di hari selanjutnya | Mengetahui cara membuat <i>Teppanyaki</i> dan <i>condimentnya</i>   |
| 19 September 2024 | <i>Incharge flattop section shift siang</i> | Melanjutkan menjaga <i>live section</i> , melayani tamu <i>lunch</i> , menyiapkan menu <i>dinner</i> , melayani tamu <i>dinner</i> , prepare menu <i>dinner</i> dan <i>condiment breakfast</i> untuk keesokan harinya   | Mengetahui cara membuat <i>Galbi</i> , marinasi dan <i>condimentnya</i>   |
| 27 September 2024 | <i>Incharge flattop section shift siang</i> | Melanjutkan menjaga <i>live section</i> , melayani tamu <i>lunch</i> , menyiapkan menu <i>dinner</i> , melayani tamu <i>dinner</i> , prepare menu <i>dinner</i> dan <i>condiment breakfast</i> untuk keesokan harinya   | Membantu <i>preparation noodle station</i> , seperti membuat <i>dimsum</i> , dan mempersiapkan <i>condiment</i> untuk <i>breakfast</i> keesokan hari. |
| 28 September 2024 | <i>Incharge flattop section shift siang</i> | Melanjutkan menjaga <i>live section</i> , melayani tamu <i>lunch</i> , menyiapkan menu <i>dinner</i> , melayani tamu <i>dinner</i> , prepare menu <i>dinner</i> dan <i>condiment breakfast</i> untuk keesokan harinya   | Setelah selesai jam kerja, penulis tinggal di <i>kitchen</i> untuk belajar dan membantu tim <i>shift</i> malam mempersiapkan makanan <i>breakfast</i> |
| 1 Oktober 2024    | <i>Incharge flattop section shift pagi</i>  | <i>Set up</i> menu <i>breakfast</i> , melayani tamu <i>breakfast</i> , <i>set up</i> menu <i>lunch</i> , melayani tamu <i>lunch</i> sampai tim <i>shift</i> siang datang, setelah itu melakukan <i>mise en place</i> untuk menu <i>breakfast</i> dan <i>lunch</i> di hari selanjutnya | Membuat <i>pass round</i> dengan menu <i>Taco Cups</i> untuk dibagikan kepada tamu pada saat <i>breakfast</i>   |

|                 |   |   |  |
|-----------------|---|---|--|
| 2 Oktober 2024  | <i>Incharge sushi section shift</i> siang   | Melanjutkan menjaga <i>live section</i> , melayani tamu <i>lunch</i> , menyiapkan sushi untuk <i>dinner</i> , melayani tamu <i>dinner</i> , dan menyiapkan sushi untuk <i>breakfast</i> pada keesokan harinya   | Mengetahui cara menggulung sushi yang benar dan mengetahui cara menyajikan agar terlihat menarik.                      |
| 23 Oktober 2024 | <i>Incharge flattop section shift</i> siang | Melanjutkan menjaga <i>live section</i> , melayani tamu <i>lunch</i> , menyiapkan menu <i>dinner</i> , melayani tamu <i>dinner</i> , prepare menu <i>dinner</i> dan <i>condiment breakfast</i> untuk keesokan harinya   | Menyiapkan marinasi Galbi sesuai standar untuk <i>dinner</i> keesokan hari dalam rangka <i>event Grill &amp; Steak</i> |
| 24 Oktober 2024 | <i>Incharge flattop section shift</i> siang | Melanjutkan menjaga <i>live section</i> , melayani tamu <i>lunch</i> , menyiapkan menu <i>dinner</i> , melayani tamu <i>dinner</i> , prepare menu <i>dinner</i> dan <i>condiment breakfast</i> untuk keesokan harinya   | Mampu menyiapkan dan menyajikan Galbi kepada 150+ tamu yang datang <i>dinner</i> .                                     |
| 25 Oktober 2024 | <i>Incharge flattop section shift</i> siang | Melanjutkan menjaga <i>live section</i> , melayani tamu <i>lunch</i> , menyiapkan menu <i>dinner</i> , melayani tamu <i>dinner</i> , prepare menu <i>dinner</i> dan <i>condiment breakfast</i> untuk keesokan harinya   | Mampu menyiapkan dan menyajikan <i>Mini Burger</i> untuk <i>BEO</i> kepada 150 <i>pax</i> tamu                         |
| 29 Oktober 2024 | <i>Incharge flattop section shift</i> pagi  | <i>Set up</i> menu <i>breakfast</i> , melayani tamu <i>breakfast</i> , <i>set up</i> menu <i>lunch</i> , melayani tamu <i>lunch</i> sampai tim <i>shift</i> siang datang, setelah itu melakukan <i>mise en place</i> untuk menu <i>breakfast</i> dan <i>lunch</i> di hari selanjutnya | Membuat <i>pass round</i> yaitu <i>Nori Taco</i> pada saat <i>breakfast</i> untuk dibagikan kepada tamu                |
| 30 Oktober 2024 | <i>Incharge flattop section shift</i> siang | Melanjutkan menjaga <i>live section</i> , melayani tamu <i>lunch</i> , menyiapkan menu <i>dinner</i> , melayani tamu <i>dinner</i> , prepare menu <i>dinner</i> dan   | Membuat hiasan dari labu untuk <i>event Halloween</i> besok dan melakukan <i>preparation</i> untuk menu makanannya.    |

|                  |   |   |   |
|------------------|---|---|---|
|                  |   | <i>condiment breakfast</i> untuk keesokan harinya   |   |
| 31 Oktober 2024  | <i>Incharge flattop section shift</i> siang | Melanjutkan menjaga <i>live section</i> , melayani tamu <i>lunch</i> , menyiapkan menu <i>dinner</i> , melayani tamu <i>dinner</i> , prepare menu <i>dinner</i> dan <i>condiment breakfast</i> untuk keesokan harinya   | Mengetahui standar <i>preparation</i> saat <i>event</i> di Pavilion, berpartisipasi menyukseskan <i>event Halloween</i>   |
| 5 November 2024  | <i>Incharge flattop section shift</i> pagi  | <i>Set up</i> menu <i>breakfast</i> , melayani tamu <i>breakfast</i> , <i>set up</i> menu <i>lunch</i> , melayani tamu <i>lunch</i> sampai tim <i>shift</i> siang datang, setelah itu melakukan <i>mise en place</i> untuk menu <i>breakfast</i> dan <i>lunch</i> di hari selanjutnya | Membuat <i>pass round</i> dengan menu <i>Chicken Wrap</i> saat <i>breakfast</i>   |
| 8 November 2024  | <i>Incharge flattop section shift</i> pagi  | <i>Set up</i> menu <i>breakfast</i> , melayani tamu <i>breakfast</i> , <i>set up</i> menu <i>lunch</i> , melayani tamu <i>lunch</i> sampai tim <i>shift</i> siang datang, setelah itu melakukan <i>mise en place</i> untuk menu <i>breakfast</i> dan <i>lunch</i> di hari selanjutnya | Menyiapkan <i>condiment</i> dan bahan lainnya untuk <i>lunch</i> besok dengan menu <i>Shanghai Burger</i>   |
| 12 November 2024 | <i>Incharge flattop section shift</i> pagi  | <i>Set up</i> menu <i>breakfast</i> , melayani tamu <i>breakfast</i> , <i>set up</i> menu <i>lunch</i> , melayani tamu <i>lunch</i> sampai tim <i>shift</i> siang datang, setelah itu melakukan <i>mise en place</i> untuk menu <i>breakfast</i> dan <i>lunch</i> di hari selanjutnya | Membuat <i>pass round</i> dengan menu <i>Nachos Bites</i> pada saat <i>breakfast</i>  |
| 13 November 2024 | <i>Incharge flattop section shift</i> siang | Melanjutkan menjaga <i>live section</i> , melayani tamu <i>lunch</i> , menyiapkan menu <i>dinner</i> , melayani tamu <i>dinner</i> , prepare menu <i>dinner</i> dan <i>condiment breakfast</i> untuk keesokan harinya   | Saat <i>lunch incharge</i> di <i>flat top section</i> , tetapi pada saat <i>dinner Chef Incharge</i> membuat keputusan untuk menempatkan penulis di <i>Noodle section</i> . |

|                        |   |   |  |
|------------------------|---|---|--|
| 14<br>November<br>2024 | <i>Incharge<br/>noodle<br/>section shift<br/>siang</i>  | Melanjutkan menjaga <i>live section</i> , melayani tamu <i>lunch</i> , menyiapkan menu <i>dinner</i> , melayani tamu <i>dinner</i> , prepare menu <i>dinner</i> dan <i>condiment breakfast</i> untuk keesokan harinya   | Membuat dimsum, menyiapkan <i>condiment noodle</i> , sup lokal, dan bubur untuk <i>breakfast</i> keesokan hari.  |
| 17<br>November<br>2024 | <i>Incharge<br/>flattop<br/>section shift<br/>pagi</i>  | <i>Set up</i> menu <i>breakfast</i> , melayani tamu <i>breakfast</i> , <i>set up</i> menu <i>lunch</i> , melayani tamu <i>lunch</i> sampai tim <i>shift</i> siang datang, setelah itu melakukan <i>mise en place</i> untuk menu <i>breakfast</i> dan <i>lunch</i> di hari selanjutnya | Mampu melakukan <i>deep cleaning</i> pada <i>walk in chiller</i> , membersihkan keranjang-keranjang, dan menata bahan dan barang-barang kembali dengan rapi. |
| 21<br>November<br>2024 | <i>Incharge<br/>flattop<br/>section shift<br/>siang</i> | Melanjutkan menjaga <i>live section</i> , melayani tamu <i>lunch</i> , menyiapkan menu <i>dinner</i> , melayani tamu <i>dinner</i> , prepare menu <i>dinner</i> dan <i>condiment breakfast</i> untuk keesokan harinya   | Menyiapkan <i>condiment</i> dan marinasi <i>BBQ Ribs</i> untuk menu <i>flattop dinner</i> besok  |
| 26<br>November<br>2024 | <i>Incharge<br/>flattop<br/>section shift<br/>siang</i> | Melanjutkan menjaga <i>live section</i> , melayani tamu <i>lunch</i> , menyiapkan menu <i>dinner</i> , melayani tamu <i>dinner</i> , prepare menu <i>dinner</i> dan <i>condiment breakfast</i> untuk keesokan harinya   | Diminta untuk membantu <i>preparation</i> , <i>set up</i> dan <i>incharge</i> untuk <i>event</i> yang diselenggarakan KPU                                    |
| 28<br>November<br>2024 | <i>Incharge<br/>flattop<br/>section shift<br/>siang</i> | Melanjutkan menjaga <i>live section</i> , melayani tamu <i>lunch</i> , menyiapkan menu <i>dinner</i> , melayani tamu <i>dinner</i> , prepare menu <i>dinner</i> dan <i>condiment breakfast</i> untuk keesokan harinya   | Menyiapkan menu <i>flattop</i> dan <i>condiment carving Roasted Turkey</i> untuk <i>event Lightning Ceremony</i> sebanyak 150+ <i>pax</i> reservasi          |
| 2<br>Desember<br>2024  | <i>Incharge<br/>sushi section<br/>shift pagi</i>        | <i>Set up</i> sushi untuk <i>breakfast</i> , melayani tamu <i>breakfast</i> , <i>set up</i> sushi untuk <i>lunch</i> , melakukan <i>mise en place</i> untuk   | Mampu melayani tamu <i>breakfast</i> dengan estimasi 450+ <i>pax</i> , menyiapkan dan <i>set up</i> sushi untuk <i>BEO</i> sebanyak 150+ <i>pax</i>          |

|                        |   |   |   |
|------------------------|---|---|---|
|                        |   | menu <i>breakfast</i> dan <i>lunch</i> di hari selanjutnya  |   |
| 3<br>Desember<br>2024  | <i>Incharge sushi section shift</i> siang   | Melanjutkan menjaga <i>live section</i> dan melayani tamu <i>lunch</i> , menyiapkan sushi untuk <i>dinner</i> dan melayani tamu <i>dinner</i>   | Mengetahui cara menggulung sushi yang benar dan mengetahui cara menyajikan agar terlihat menarik.   |
| 4<br>Desember<br>2024  | <i>Incharge sushi section shift</i> siang   | Melanjutkan menjaga <i>live section</i> dan melayani tamu <i>lunch</i> , menyiapkan sushi untuk <i>dinner</i> dan melayani tamu <i>dinner</i>   | Mengetahui cara menggulung sushi yang benar dan mengetahui cara menyajikan agar terlihat menarik.   |
| 5<br>Desember<br>2024  | <i>Incharge flattop section shift</i> siang | Melanjutkan menjaga <i>live section</i> , melayani tamu <i>lunch</i> , menyiapkan menu <i>dinner</i> , melayani tamu <i>dinner</i> , prepare menu <i>dinner</i> dan <i>condiment breakfast</i> untuk keesokan harinya   | Membuat <i>cheese sauce</i> dan <i>condiment</i> lainnya untuk menu <i>Croque Monsieur</i>  |
| 8<br>Desember<br>2024  | <i>Incharge flattop section shift</i> pagi  | <i>Set up</i> menu <i>breakfast</i> , melayani tamu <i>breakfast</i> , <i>set up</i> menu <i>lunch</i> , melayani tamu <i>lunch</i> sampai tim <i>shift</i> siang datang, setelah itu melakukan <i>mise en place</i> untuk menu <i>breakfast</i> dan <i>lunch</i> di hari selanjutnya | Mampu menyelesaikan <i>preparation</i> dengan cepat, maka waktu luang dipakai untuk membantu <i>team Pastry plating dessert</i> untuk <i>BEO</i> di <i>Ballroom</i> |
| 12<br>Desember<br>2024 | <i>Incharge sushi section shift</i> siang   | Melanjutkan menjaga <i>live section</i> dan melayani tamu <i>lunch</i> , menyiapkan sushi untuk <i>dinner</i> , dan melayani tamu <i>dinner</i>   | Mengetahui cara menggulung sushi yang benar dan mengetahui cara menyajikan agar terlihat menarik.   |
| 16<br>Desember<br>2024 | <i>Incharge flattop section shift</i> pagi  | <i>Set up</i> menu <i>breakfast</i> , melayani tamu <i>breakfast</i> , <i>set up</i> menu <i>lunch</i> , melayani tamu <i>lunch</i> sampai tim <i>shift</i> siang datang, setelah itu melakukan <i>mise en place</i> untuk menu <i>breakfast</i> dan <i>lunch</i> di hari selanjutnya | Melakukan <i>preparation</i> dengan menu <i>Bahn Mi</i> untuk menu <i>lunch</i> besok   |

|                        |   |   |   |
|------------------------|---|---|---|
| 17<br>Desember<br>2024 | <i>Incharge<br/>sushi section<br/>shift siang</i>       | Melanjutkan menjaga <i>live section</i> dan melayani tamu <i>lunch</i> , menyiapkan sushi untuk <i>dinner</i> dan melayani tamu <i>dinner</i>   | Mengetahui cara menggulung sushi yang benar dan mengetahui cara menyajikan agar terlihat menarik.                             |
| 23<br>Desember<br>2024 | <i>Incharge<br/>flattop<br/>section shift<br/>siang</i> | Melanjutkan menjaga <i>live section</i> , melayani tamu <i>lunch</i> , menyiapkan menu <i>dinner</i> , melayani tamu <i>dinner</i> , prepare menu <i>dinner</i> dan <i>condiment breakfast</i> untuk keesokan harinya | Mampu menyiapkan menu <i>Croque Monsieur</i> dan melayani tamu <i>dinner</i> sebanyak kurang lebih 300 <i>pax</i>             |
| 24<br>Desember<br>2024 | <i>Incharge live<br/>wok section<br/>shift siang</i>    | Melanjutkan menjaga <i>live section</i> , melayani tamu <i>lunch</i> , menyiapkan menu <i>dinner</i> , melayani tamu <i>dinner</i> , prepare menu <i>dinner</i> dan <i>condiment breakfast</i> untuk keesokan harinya | Mampu melayani tamu, menyiapkan dan membuat menu Mie Kepiting untuk tamu sebanyak 150+ <i>pax</i>                             |
| 25<br>Desember<br>2024 | <i>Incharge<br/>flattop<br/>section shift<br/>siang</i> | Melanjutkan menjaga <i>live section</i> , melayani tamu <i>lunch</i> , menyiapkan menu <i>dinner</i> , melayani tamu <i>dinner</i> , prepare menu <i>dinner</i> dan <i>condiment breakfast</i> untuk keesokan harinya | Mampu melayani tamu, menyiapkan dan membuat menu <i>BBQ Beef Foccacia</i> untuk tamu sebanyak 150+ <i>pax</i>                 |
| 26<br>Desember<br>2024 | <i>Incharge<br/>flattop<br/>section shift<br/>siang</i> | Melanjutkan menjaga <i>live section</i> , melayani tamu <i>lunch</i> , menyiapkan menu <i>dinner</i> , melayani tamu <i>dinner</i> , prepare menu <i>dinner</i> dan <i>condiment breakfast</i> untuk keesokan harinya | Mampu menyiapkan menu <i>Croque Monsieur</i> dan melayani tamu <i>dinner</i> sebanyak kurang lebih 200 <i>pax</i>             |
| 27<br>Desember<br>2024 | <i>Incharge<br/>flattop<br/>section shift<br/>siang</i> | Melanjutkan menjaga <i>live section</i> , melayani tamu <i>lunch</i> , menyiapkan menu <i>dinner</i> , melayani tamu <i>dinner</i> , prepare menu <i>dinner</i> dan <i>condiment breakfast</i> untuk keesokan harinya | Mampu menyiapkan menu <i>Creamy Mushroom Vol au Vent</i> dan melayani tamu <i>dinner</i> sebanyak kurang lebih 300 <i>pax</i> |

|                        |   |  |  |
|------------------------|---|--|--|
| 30<br>Desember<br>2024 | <i>Incharge<br/>sushi section<br/>shift siang</i>       | Melanjutkan menjaga <i>live section</i> dan melayani tamu <i>lunch</i> , menyiapkan sushi untuk <i>dinner</i> dan melayani tamu <i>dinner</i> <i>prepare</i> untuk <i>new year event dinner</i>                              | Mengetahui cara menggulung sushi yang benar dan mengetahui cara menyajikan agar terlihat menarik.  |
| 31<br>Desember<br>2024 | <i>Incharge<br/>flattop<br/>section shift<br/>siang</i> | Melanjutkan menjaga <i>live section</i> , melayani tamu <i>lunch</i> , menyiapkan menu <i>dinner</i> , melayani tamu <i>dinner</i> , <i>prepare</i> menu <i>dinner</i> dan <i>condiment breakfast</i> untuk keesokan harinya | Mampu bekerja sama dengan tim menyiapkan <i>condiment</i> dan menu Sate Ambal untuk <i>flat top section</i> , <i>Roasted Turkey &amp; Roasted Lamb</i> untuk <i>carving section</i> dan <i>Bahn Mi</i> |
| 6 Januari<br>2025      | <i>Incharge<br/>flattop<br/>section shift<br/>siang</i> | Melanjutkan menjaga <i>live section</i> , melayani tamu <i>lunch</i> , menyiapkan menu <i>dinner</i> , melayani tamu <i>dinner</i> , <i>prepare</i> menu <i>dinner</i> dan <i>condiment breakfast</i> untuk keesokan harinya | Mampu melayani tamu, menyiapkan dan membuat menu <i>Jiao Zi</i> untuk menu <i>event Chinese New Year</i> selama bulan Januari  |
| 7 Januari<br>2025      | <i>Incharge<br/>flattop<br/>section shift<br/>siang</i> | Melanjutkan menjaga <i>live section</i> , melayani tamu <i>lunch</i> , menyiapkan menu <i>dinner</i> , melayani tamu <i>dinner</i> , <i>prepare</i> menu <i>dinner</i> dan <i>condiment breakfast</i> untuk keesokan harinya | Mampu melayani tamu, menyiapkan dan membuat menu <i>Yakitori</i> dan <i>Chicken Ball Skewer</i> untuk menu <i>event Chinese New Year</i> selama bulan Januari  |

## **BAB III**

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

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

Saat melaksanakan program magang, penulis mendapati adanya faktor pendukung dan faktor penghambat dalam aktifitas pekerjaan penulis sebagai *intern*. Faktor pendukungnya ialah fasilitas dan alat-alat dapur yang memadai. Fasilitas yang diberikan hotel diantaranya makanan gratis yang disediakan di kantin karyawan yang bernama *Hot Shoppe*. Di kantin ini pegawai bisa bebas makan satu kali sehari kapan saja namun sesuai dengan jam operasional kantin tersebut. Selanjutnya, adanya loker. Loker dipisahkan antara loker wanita dan loker pria. Pada loker wanita disediakan area merias yang cukup luas, toilet duduk dan jongkok, toilet untuk mandi dan untuk wudhu. Selain itu disediakan mushola dan ruangan untuk istirahat yang memiliki 4 kasur. Alat-alat dan fasilitas yang disediakan hotel juga sangat memudahkan pekerjaan, seperti alat *meat slicer* dan *meat grinder*, yang tidak hanya digunakan untuk daging saja tetapi bisa juga untuk sayuran.

Sedangkan faktor penghambat yang dialami penulis ialah masalah *overtime*. Masalah ini khusus terjadi di *outlet* Pavilion. Di *outlet* lain mungkin saja ada waktu atau saat-saat yang mengharuskan untuk *overtime*. Namun di Pavilion, *overtime* adalah hal yang wajar dan terjadi setiap hari. Hal ini disebabkan karena Pavilion *Restaurant* buka di jam 06.00 WIB dan tutup di jam 22.00 WIB. Waktu ini pun belum termasuk dengan waktu untuk *preparation*. Jadi rata-rata lama *overtime* 3-5 jam. Lama *overtime* ini pun belum termasuk waktu istirahat yang dijanjikan, yaitu 1 jam. Saat bekerja di Pavilion, penulis sangat jarang mendapat waktu untuk beristirahat selama 1 jam.

#### **3.2 Analisis Pelaksanaan Kegiatan**

Solusi yang dilakukan penulis untuk mengatasi masalah *overtime* adalah dengan melakukan *preparation* dan tugas lainnya dengan cepat, agar setelah selesai, waktu yang ada bisa digunakan untuk membantu tim yang lain agar pekerjaan lebih cepat selesai.

### 3.3 Refleksi Diri

Akademi Sages memberikan fondasi ilmu yang sangat lengkap dan berkualitas sehingga penulis mampu dengan cepat mengerti instruksi, mempelajari dan beradaptasi dengan lingkungan kerja. Pengetahuan itu pun dapat membuat penulis membuat produk makanan dengan sempurna dan dengan teknik yang benar. Program magang membuat penulis belajar tentang tanggung jawab, karena tiap anggota tim sudah memiliki tugas masing-masing, jadi penulis tidak bisa mengandalkan orang lain. Penulis juga belajar mengasah *skill* komunikasi dan pengendalian emosi saat berinteraksi dengan sesama anggota tim untuk menghindari konflik.

Setelah program magang, penulis berharap kedepannya penulis bisa lebih profesional dan lebih mengetahui banyak tentang ilmu kuliner. Selain itu, penulis berharap mental penulis siap dan tahan akan tekanan dunia kerja industri kuliner yang berat.

## **BAB IV**

### **PENUTUP**

#### **4.1 Kesimpulan**

Program magang mengajarkan banyak hal kepada penulis. Pertama, penulis belajar dan mengetahui cara menyajikan sushi agar terlihat menggugah selera, yang sebelumnya penulis belum mampu melakukannya. Selain itu, penulis juga belajar pentingnya penggunaan *label date* untuk menjaga kualitas bahan makanan. Penulis juga belajar penyesuaian sikap dan cara komunikasi di industri kerja agar kedepannya penulis bisa beradaptasi dengan baik di dunia kerja selanjutnya.

#### **4.2 Saran**

Penulis berharap pihak ketenagakerjaan JW Marriott Hotel Surabaya untuk lebih ketat lagi dalam mengawasi jam kerja khususnya untuk para pegawai magang. Untuk Akademi Sages, penulis berharap para tenaga pengajar agar bisa fokus untuk mengasah mental dan *mindset* mahasiswa agar terbiasa dan siap saat memasuki dunia kerja yang berat dan penuh tekanan.

## DAFTAR PUSTAKA

Muchlisin, (2021). *Praktik Kerja Lapangan (Pengertian, Tujuan, Manfaat, Pelaksanaan dan Penilaian*. <https://www.kajianpustaka.com/2021/03/praktik-kerja-lapangan.html>. Diakses pada 15 September 2024.

## LAMPIRAN

### Lampiran 1 Pavilion *Restaurant at JW Marriott Hotel Surabaya*



### Lampiran 2 Menu *flat top section*



Lampiran 3 *Carving section*



Lampiran 4 *Incharge sushi section*



Lampiran 5 *Halloween Event at Pavilion Restaurant*



Lampiran 6 *Christmas Eve at Pavilion Restaurant*



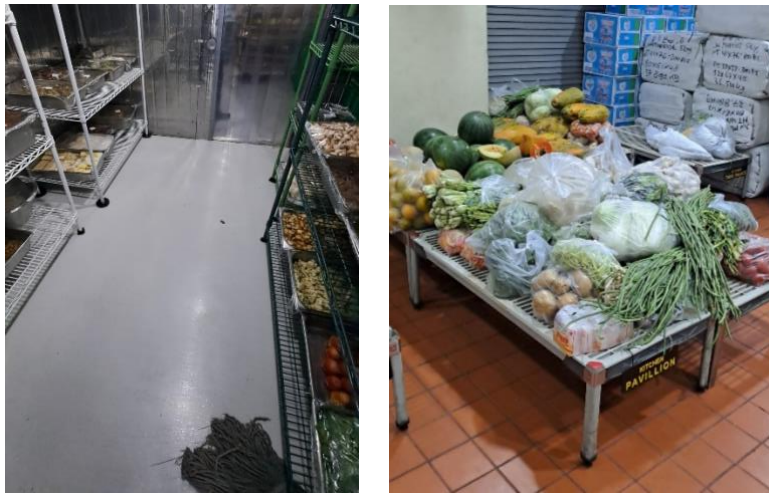
Lampiran 7 *Pass round saat breakfast*



Lampiran 8 Event KPU



Lampiran 9 Tugas *shift* pagi dan *shift* siang



Lampiran 10 *Incharge live wok section*

