

# **LAPORAN MAGANG**

*ANANTARA DUBAI THE PALM RESORT*



**Disusun Oleh :**  
**Michelle Angelin Christian Thio**  
**NIM 22110020**

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

# **LAPORAN MAGANG**

*ANANTARA DUBAI THE PALM RESORT*



**Disusun Oleh :**  
**Michelle Angelin Christian Thio**  
**NIM 22110020**

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

## LEMBAR PENGESAHAN INTERNSHIP

Nama Mitra Magang : *Anantara Dubai The Palm Resort*  
Lokasi : Dubai, United Arab Emirates

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

Nama : Michelle Angelin CT  
NIM : 22110020

Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku,  
pada Hari Senin, 03 Januari 2025

Surabaya, 03 Januari 2025

Disetujui oleh:

Pembimbing Lapangan,

Dosen Pembimbing,



**Michael Lopesi**  
*Sous 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 : Michelle Angelin Christian Thio  
NIM : 22110020  
Program Studi : Diploma Tiga Seni Kuliner  
Judul : LAPORAN MAGANG *ANANTARA DUBAI*  
*THE PALM RESORT*

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,



**Michelle Angelin Christian Thio**  
NIM 22110020

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur di panjatkan atas kehadiran Allah. Yang telah memberi kesempatan, sehingga laporan magang dengan judul “LAPORAN MAGANG ANANTARA DUBAI THE PALM RESORT” ini dapat terselesaikan dengan tepat waktu. Proses penulisan laporan magang ini merupakan sebuah pengalaman yang dapat menjadi bekal bagi penulis agar bisa terus berkembang maupun berkreasi dalam dunia kuliner.

Penulis tidak lupa 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. Segenap keluarga tercinta yang telah memberikan bantuan dan dukungan dari segala aspek sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan magang ini.

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

Akhir kata dengan segala kerendahan hati penulis berharap semoga laporan Tugas Akhir 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.....	7
1.2.3 Struktur Organisasi .....	7
1.3 Tujuan dan Manfaat Magang.....	7
1.3.1 Manfaat untuk Mahasiswa .....	7
1.3.2 Manfaat untuk Mitra Magang .....	8
1.3.3 Manfaat untuk Institusi .....	8
1.4 Waktu Pelaksanaan Magang.....	8
<b>BAB II PELAKSANAAN MAGANG</b> .....	9
2.1 Posisi/Bidang Kerja .....	9
2.2 Pelaksanaan Kerja.....	9
2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja.....	13
2.4 Realisasi Pelaksanaan Magang .....	14
<b>BAB III EVALUASI PELAKSANAAN DAN ANALISIS KEGIATAN</b> .....	18
3.1 Evaluasi Pelaksanaan Kegiatan .....	19
3.2 Analisis Pelaksanaan Kegiatan .....	19
3.3 Refleksi Diri.....	20
<b>BAB IV PENUTUP</b> .....	23
4.1 Kesimpulan .....	23
4.2 Saran .....	24
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	25
<b>LAMPIRAN</b> .....	26

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Rencana dan Penjadwalan Kerja .....	14
Tabel 2.2 Realisasi Pelaksanaan Magang .....	14

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 <i>One Bedroom Over Water Villa</i> .....	2
Gambar 1.2 <i>One Bedroom Beach Pool Villa</i> .....	2
Gambar 1.3 <i>Two Bedroom Beach Pool Villa</i> .....	3
Gambar 1.4 <i>Standard Room Residence</i> .....	3
Gambar 1.5 <i>Two Bedroom Apartment with Luxury Terrace</i> .....	3
Gambar 1.6 Detail outlet di Anantara .....	4
Gambar 1.7 Detail outlet di Anantara .....	4
Gambar 1.8 Bentuk tata ruangan .....	5
Gambar 1.9 <i>Golden Beach</i> .....	5
Gambar 1.10 <i>The Palm Ballroom</i> .....	6
Gambar 1.11 Aktivitas .....	6
Gambar 1.12 Struktur Organisasi Resor .....	7
Gambar 2.1 <i>Mai Bar Menu</i> .....	10
Gambar 2.2 Menu <i>lotus lounge</i> .....	10
Gambar 2.3 Menu <i>lotus lounge</i> .....	11
Gambar 2.4 IRD Menu.....	11
Gambar 2.5 IRD <i>Vegan Menu</i> .....	12
Gambar 2.6 IRD <i>Dessert Menu</i> .....	12
Gambar 2.7 <i>Breakfast Menu</i> .....	13

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Aktifitas dan Tempat Magang .....	26
Dok.1 Area <i>Crescendo Restaurant</i> .....	26
Dok.2 Area <i>Bushman Restaurant</i> .....	26
Dok.3 Area <i>Kitchen</i> .....	27
Dok.4 Area <i>Storage</i> .....	28
Dok.5 Kegiatan Dalam Dapur.....	29
Lampiran 2 Lembar Konsultasi.....	30
Lampiran 3 Lembar Penilaian dari tempat Magang.....	31
Lampiran 4 Sertifikasi magang .....	32

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Magang Kerja adalah salah satu kegiatan yang memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk belajar secara langsung tentang dunia kuliner, baik dalam hal teori maupun praktik dan merupakan salah satu syarat kelulusan di Akademi Sages. Dunia kuliner merupakan industri yang berkembang pesat, tidak hanya di dalam negeri, tetapi juga di luar negeri. Seiring dengan meningkatnya minat masyarakat terhadap kuliner, dibutuhkan tenaga kerja yang memiliki keterampilan dan pengetahuan yang memadai untuk mendukung industri ini.

Sebagai mahasiswa jurusan Seni Kuliner di Akademi Sages, saya diberikan kesempatan untuk melaksanakan magang di Anantara Dubai The Palm Resort Jumeirah selama enam bulan. Tempat magang ini dipilih karena reputasinya yang baik yaitu hotel bintang 5 internasional. Selain itu, *Anantara Dubai The Palm Resort* Jumeirah memiliki standar operasional yang tinggi, serta berkomitmen pada pengembangan keterampilan para staf dan magang, sehingga diharapkan dapat memberikan pengalaman yang berharga dalam dunia kuliner.

Dengan melakukan kegiatan magang kerja ini, diharapkan penulis mendapatkan pengetahuan dan pemahaman yang terkait dengan jurusan yang ditempuh, yaitu Seni Kuliner.

### **1.2 Profil Mitra Magang**

*Anantara Dubai The Palm Resort Jumeirah* terletak di The Palm Jumeirah Dubai, UAE. Merupakan resor mewah bintang 5 menawarkan perpaduan unik antara kemewahan modern dengan arsitektur tradisional yang terinspirasi dari Thailand, menciptakan suasana eksotis yang cocok bagi para tamu yang mencari pengalaman yang tak terlupakan di jantung kota Dubai.

#### **1.2.1 Profil**

Merupakan bagian dari Minor group yang bergerak di bidang hospitality secara internasional, *Anantara Dubai The Palm Resort* Jumeirah ini memiliki berbagai cabang di seluruh dunia 23 negara dengan 57 properti yang berbeda,

dengan konsepnya yang modern dipadukan dengan keindahan alam, sehingga banyak pengunjung datang untuk bersantai dan menghabiskan waktu bersama keluarga. Di resor ini tersedia berbagai macam fasilitas dimulai dari tipe kamar dimulai dengan harga 1.000 dhm , terdapat 293 villa dan 155 kamar *residence*



Gambar 1.1 *One Bedroom Over Water Villa*



Gambar 1.2 *One Bedroom Beach Pool Villa*



Gambar 1.3 *Two Bedroom Beach Pool Villa*



Gambar 1.4 *Standard Room Residence*



Gambar 1.5 *Two Bedroom Apartment with Luxury Terrace*

Untuk restaurant outlet yang tersedia di *Anantara Dubai The Palm Resort Jumeirah* terdapat 8 outlet berbeda yaitu :

**Food & Beverage**

 <b>THE LOTUS LOUNGE</b>	<b>The Lotus Lounge</b> Lobby Lounge Outlet Operation hours: 11:00 am – 12:00 am
<b>The Beach House</b> Mediterranean Restaurant Operating Hours: 12:00 pm – 01:00 am	
 <b>REVO CAFE</b>	<b>Revo Cafe</b> Café Restaurant Operation hours: 08:00 am – 10:30 pm
<b>In-Room/Villa Dining</b> Opening Hours: 24 hours	<b>IN.ROOM DINING</b>

Gambar 1.6 Detail outlet di Anantara

**Food & Beverage**















	<b>Crescendo</b> All-Day International Restaurant Breakfast: 07:00 am – 11:00 am Lunch: 12:30 pm – 03:30 pm Dinner: 06:30 pm – 10:30 pm Brunch: 01:00 pm – 0:00 pm (every Saturday)
<b>Bushman</b> Australian Steakhouse Dinner Restaurant Operating Hours: 06:00 pm – 12:00 am	
	<b>Mekong</b> Pan-Asian Cuisines Our Signature Restaurant Dinner: 06:00 pm – 11.30 pm
<b>Mai Bar</b> Pool Bar Outlet Opening Hours: 10:30 am – 8:00 pm	

Gambar 1.7 Detail outlet di Anantara

Kemudian untuk ruangan utama dan event terdiri dari 5 ruangan meeting yaitu :

a. *Khneizi And Lulu Ballroom*

B. *Bumuan*

Meetings & Events						
<b>Khneizi and Lulu</b>						
 THEATRE 18	 CLASSROOM 12	 U-SHAPE 12	 BOARDROOM 9	 BANQUET -	 COCKTAIL -	 H-SQUARE 10
<b>Bumuan</b>						
 THEATRE 18	 CLASSROOM 12	 U-SHAPE 12	 BOARDROOM 9	 BANQUET -	 COCKTAIL -	 H-SQUARE 10

Gambar 1.8 Bentuk tata ruangan

Dan 3 area event yaitu :

a. *Beach* : 400 m, Ideal untuk hingga 200 tamu

b. *The Palm Ballroom* : Ideal untuk hingga 140 tamu.

c. *Poolside Terrace* : Ideal untuk hingga 200 tamu.



Gambar 1.9 *Golden Beach*



Gambar 1.10 *The Palm Ballroom*

Terdapat juga rekreasi dan wahana yang di sediakan oleh resor ini yaitu :

- a. Main pool*
- b. Kids & Teens Club*
- c. Beach Activities*
- d. Tennis Court*
- e. Fishing Charters*
- f. Water Sports*
- g. Fitness Centre*
- h. Anantara Spa*



Gambar 1.11 *Aktivitas*

### 1.2.2 Visi dan Misi

Visi dari Anantara adalah menjadi terkenal sebagai resor pilihan regional, dibuat dengan sepenuh hati pengalaman dan kisah abadi yang terinspirasi oleh Thailand.

Dan misi dari Anantara adalah merek perhotelan mewah untuk wisatawan modern, menghubungkan mereka ke tempat, orang, dan cerita asli melalui pengalaman pribadi, dan memberikan keramahtamahan yang tulus di destinasi paling menarik di dunia.

### 1.2.3 Struktur Organisasi

Terdapat beberapa struktur organisasi pada resor ini, yaitu :



Gambar 1.12 Struktur Organisasi Resor

## 1.3 Tujuan dan Manfaat Magang

Program magang ini dilaksanakan untuk memperdalam ilmu mahasiswa di bidangnya masing-masing, dengan terjun langsung ke dunia kerja, mahasiswa dapat merasakan situasi nyata dalam bekerja secara professional sehingga memiliki gambaran untuk kedepannya.

### 1.3.1 Manfaat untuk Mahasiswa

Mahasiswa mendapat pengalaman kerja nyata dengan bertemu dan bekerjasama dengan individu yang berbeda, menjadi semakin professional dan memahami bidang keterampilan yang tentunya meningkatkan kepercayaan diri mahasiswa. Melalui pengenalan banyak orang di dunia kerja tersebut secara langsung membangun jaringan dan relasi dengan orang sekitar.

### 1.3.2 Manfaat untuk Mitra Magang

Magang tidak hanya memberikan manfaat bagi peserta magang, tetapi juga bagi mitra magang atau perusahaan tempat magang dilaksanakan yaitu mendapatkan tenaga kerja yang potensial yang memungkinkan perusahaan untuk mengenal calon karyawan lebih dekat sebelum memutuskan untuk merekrut mereka secara permanen. Perusahaan dapat menilai keterampilan, etika kerja, dan kecocokan kandidat dengan budaya perusahaan, kemudian melalui program magang, perusahaan dapat mendapatkan bantuan untuk mengerjakan proyek atau tugas tertentu tanpa harus menambah jumlah karyawan tetap. Kehadiran peserta magang sering membawa semangat baru dan dinamika positif yang dapat meningkatkan atmosfer di tempat kerja. Selain itu, program magang juga membantu perusahaan memperkuat reputasi mereka sebagai organisasi yang peduli terhadap pengembangan dan pendidikan profesional.

### 1.3.3 Manfaat untuk Institusi

Magang juga memberikan banyak manfaat bagi institusi pendidikan, terutama dalam mendukung pengembangan kurikulum, meningkatkan kualitas pendidikan, serta memperkuat hubungan dengan industri dan dunia kerja. Dan juga ini merupakan salah satu cara untuk memperluas nama institusi tersebut agar lebih dikenal banyak orang dan memperluas jaringan kolaborasi di masa depan.

## 1.4 Waktu Pelaksanaan Magang

Program magang ini dilaksanakan pada semester lima dimulai dari tanggal **24 juni 2024 - 26 desember 2024**. Untuk jadwal kerja setiap hari disusun dalam satu jadwal dengan hari libur yang berbeda disetiap minggunya. Jika mengajukan izin sakit perlu menyertakan bukti dari pihak rumah sakit yang menyatakan mahasiswa perlu istirahat selama 3 hari atau lebih. Jam kerja di resor ini berbeda-beda tergantung pada jenis outlet yang ada, selama 6 bulan ini penulis diposisikan pada *crescendo kitchen* (yang beroperasi 24 jam dengan jam kerja 12 jam setiap harinya) dan *bushman kitchen* (yang beroperasi dari jam 18.00- 00.00 dengan total jam kerja 11 hingga 12 jam setiap harinya).

## **BAB II**

### **PELAKSANAAN MAGANG**

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

Posisi magang dilakukan di Anantara Dubai The Palm Resort Jumeirah di East Crescent, pulau Palm Jumeirah, Dubai. Di resor ini terdapat 2 outlet restaurant yang diposisikan kepada penulis pada bagian *cold kitchen* yaitu *crescendo (all day dining)* yang menyajikan makanan internasional mulai dari makanan arabic, india hingga asia setiap harinya memiliki tema yang berbeda dan setiap hari sabtu di adakan *brunch untuk lunch* dan *international dish* untuk *dinner*. Untuk bagian dapurnya di outlet ini melayani 3 outlet secara bersamaan yaitu *alacarte (in room dining)*, *lotus lounge*, dan *mai bar (pool side)*, dan *bushman (Australian steak house)* dengan konsep *semi fine dining*, dengan kualitas dan harga tinggi yang di tawarkan menciptakan suasana elegant dan exclusive yang menuntut para pegawainya untuk bekerja secara professional dengan standard tinggi .

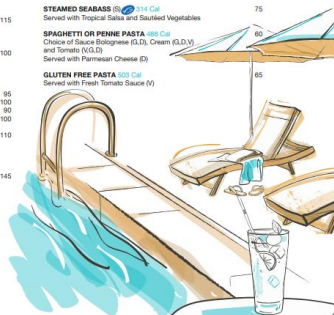
#### **2.2 Pelaksanaan Kerja**

Dalam menjalankan periode magang kerja ini, selama 3 bulan pertama penulis dipercayakan untuk mengatur di bagian cold kitchen crescendo outlet.

Tugas yang diberikan yaitu :

1. Persiapan operasional dapur : hal pertama yang dilakukan adalah mengambil semua bahan yang di perlukan di dapur utama, kemudian sesampainya di dapur langsung membuat list bahan apa saja yang perlu dipersiapkan untuk operasional 2 hari kedepan.
2. Memulai dan menjalankan jam operasional dapur : Setelah semua *list* selesai di buat kemudian jam 11 siang mulai menyiapkan pesanan tamu yang masuk dan secara bersamaan melakukan *mise en place* hingga jam penutupan atau bergantian dengan chef shift selanjutnya yaitu 23.00 jam setempat.
3. Outlet ini bergerak pada bagian *ala carte*, berikut menu yang tersedia :

FOOD		mai bar	
<b>SALADS</b>			
<b>GREEK SALAD (V)</b> 198 Cal	Tomato, Red Onion, Peppers, Cucumbers, Olives, Feta Cheese and Orzo	<b>LOADED MACHOS (D,V,G)</b> 719 Cal	Cheese Sauce, Tomato Salsa, Sour Cream and Guacamole
<b>DYNAMITE SHRIMP(S)</b> 614 (E,S) 743 Cal	Sriracha Mayo, Pickled Cucumber, Sesame Seeds, Wasabi Mayo, Red Onions, Coriander Sprigs	<b>FISH &amp; CHIPS (S,E,G)</b> 1020 Cal	Spiced Seafood, French Fry, Tartar Sauce and Grilled Lemon
<b>TOMATO, CORN AND SMOKED SALMON SALAD (S,D)</b> 294 Cal	Smoked Salmon, Onion, Lettuce, Tomato, Corn, Onion, Sour Cream, Lemon Dressing and Nachos	<b>CHICKEN STRIPS (E,G)</b> 314 Cal	Breaded Chicken Tenderloin Served with French Fries and Ranch Dip
<b>CHICKEN CAESAR SALAD (D,G,E)</b> 709 Cal	Classic Chicken Caesar, Parmesan Cheese, Croutons and Caesar Dressing	<b>HOT DOG (D,E,G)</b> 1044 Cal	Soft Hot Dog Bun, Beef Frankfur Sausage, Colelaw, Mayo, Cheese Sauce, and French Fries
<b>CAPRESE SALAD (V,G)</b> 853 Cal	Buffalo, Vine Riped Tomatoes, Toasted Salad, Honey Balsamic Dressing	<b>THE HAWAIIAN HOT DOG (D,E,G)</b> 1591 Cal	Soft Hot Dog Bun, Chicken with Cheese Frankfur Sausage, Grilled Pineapple, Red Onions, pepper Aoli, Mango Chili Relish and French Fries
<b>ORGANIC QUINOA SALAD (Vegan)</b> 656 Cal	Shaved Fennel, Pomegranate, Baby Spinach, Charred Corn & Peppers, Citrus Vinaigrette Dressing	<b>THE CHILI HOT DOG (D,E,G,M)</b> 1011 Cal	Soft Hot Dog Bun, Chicken with Chili Frankfur Sausage, Colelaw, Jalapenos, crisp Nachos, Cheddar cheese, Mustard, Mayo, and French Fries
<b>SANDWICHES &amp; SNACKS</b>			
<b>CURRIED CAULIFLOWER AND RED PEPPER HUMMUS WRAP (V)</b> 493 Cal	Curried Cauliflower, Red Pepper Hummus, Marinated Avocado, Mini Bell Pepper, Vegan Cheese Served with Mixed Leaves	<b>MEDITERRANEAN FALAFEL SANDWICH (D,V,G,SE)</b> 1690 Cal	Mushroom Bread, Hummus, Mx. Pickles, Parsley Salad, Tahini Yogurt, French Fries
<b>SALMON PASTRAMI SANDWICH (S,G,E)</b> 948 Cal	Salmon Pasterms, Horseradish, Pickled Lemons, Pickled Red Onions on Potato Bread	<b>KOREAN CRISPY CHICKEN WRAP (G,L)</b> 1343 Cal	Spicy Crispy Chicken, Korean Chili Dressing, Shredded Lettuce, French Fries
<b>TOMATO &amp; FRESH MOZZARELLA PANNI (D,V,G)</b> 909 Cal	Basil Pesto, Buffalo, Roma Tomatoes on Freshly Toasted Panna	<b>CHICKEN SHAWARMA (E,G)</b> 1020 Cal	Classic Chicken Shawarma Served with Arabic Pickles, Crispy Fries and Garlic Sauce
<b>WAGYU CHEESE BURGER (D,E,G)</b> 1023 Cal	Char-grilled Beef Burger, Sriracha Mayo, Sliced Tomatoes, Cheese, Pickles and French Fries	<b>SPAGHETTI OR PENNE PASTA (S)</b> 484 Cal	Mushroom and Cream Sauce (D,V,G) 700 Cal Classic Bolognese (D,V,G) 596 Cal Tomato and Basil (D,V,G) 146 Cal Chicken, Peas and Olive Oil (D,G) 372 Cal
<b>MAI CIABATTA CLUB (D,E,G)</b> 1460 Cal	Ciabatta Bread, Shredded Chicken, Mayo, Fried Egg, Vail Bacon or Turkey Bacon, Lettuce, Tomatoes, Mild Cheddar and French Fries	<b>GAL PAD KRAPOW (G,D)</b> 763 Cal	Thai Style Minced Chicken Cooked with Chili Garlic Mushroom, Thai Hot Basil, Long Beans, Baby Corn in Rich Brown Sauce, Fried Eggs and Jasmine Rice
<b>LOADED CHEESE FRIES (G,D)</b> 817 Cal	French Fries, Cheese Sauce, Turkey Bacon, Spring Onions, and Tomato Salsa	<b>CHEF'S SPECIAL OF THE DAY</b>	Set Menu



Gambar 2.1 Mai Bar Menu

SNACK MENU-COLD	
<b>Avocado and Tomato Salad</b> 355 Cal	65
Grilled Sourdough Bread, Tomato Roma, Grilled Shallot Banana, Boston Lettuce, Fresh Chili Red, Coriander Leaves & Lemon Dressing	
<b>Tortilla Chips</b> 708 Cal	65
Tomato Salsa, Jalapeno, Sour Cream, Guacamole	
<b>Lotus Thai Green Papaya Salad</b> 395 Cal	85
Crunchy Green Papaya Asian Shrimp Satay Skewer and Crushed Peanuts	
<b>International Cheese Selection</b> 1098 Cal	95
Crackers, Fig Chutney, Dried Fruits & Nuts	
SNACK MENU-WARM	
<b>Home Made Fries</b> 468 Cal	50
Black Truffle Dip, Garlic Aioli	
<b>Crispy Sweet Potato Fries</b> 415 Cal	50
Sriracha Sauce	
<b>Vegetable Spring Rolls</b> 1074 Cal	65
Sweet Chili Sauce & Asian Coleslaw	
<b>Vegan Sliders</b> 481 Cal	75
Beyond Meat, Plant Based Patties, Avocado, Vegan Cheese, Greens	
<b>Mini Beef Sliders</b> 1031 Cal	95
Prime Beef, Truffle Dressing & Melted Comté Cheese Beef Jus, Crisp Potatoes	
<b>Beef Steak, Cheese &amp; Ciabatta</b> 1413 Cal	95
Mushroom, Tomato, Grain Mustard Mayo, Cheddar Cheese, Rocket Lettuce Served with Fries	
<b>Grilled Lamb Kofta</b> 1063 Cal	95
Surnac & Chili Tomato Sauce, Coriander & Red Onion, Arabic Bread	
<b>Nori Dusted Chicken Tempura</b> 1145 Cal	95
Crispy Chicken Tempura, Dusted Nori, Asian Spices, Sesame Mayo, Sweet Ginger Sesame Sauce	

Gambar 2.2 Menu lotus lounge

SNACK MENU-WARM	
<b>Togarashi Loaded Cheese Fries</b> 🌱🌱🌱 817 Cal French Fries, Asian-Style Mayonnaise Cheese Sauce, Turkey Bacon, Spring Onions, Cilantro Sprigs, Red Bell Pepper and Tomato Salsa	65
<b>Zucchini Feta Spaghetti</b> 🌱🌱🌱 904 Cal Cherry Tomato, Zucchini, Chili, Broccoli, Fresh Basil, Feta Cheese, Garlic Bread	95
<b>Cilantro and Lime Chicken Skewers</b> 🌱🌱 966 Cal Coriander Dip, Coriander Sprigs, Fresh Red Chili	95
<b>BBQ Marinated Chicken Skewers</b> 🌱🌱🌱 1194 Cal Honey Barbecue Dressing, Mix Sesame Seeds, Spring Onions	95
<b>Wasabi Prawns</b> 🌱🌱🌱🌱 1011 Cal With Mango & Strawberry Salsa, Wasabi Mayo, Fresh Red Chili, Baby Radish, Dill Leaves	105
<b>Thai Fish Cakes</b> 🌱🌱🌱 1039 Cal Spiced Fish Cake, Sweet Chili Dipping Sauce, Crushed Peanut	115
<b>Chili Prawn Linguine</b> 🌱🌱🌱 1001 Cal Shrimps, Cherry Tomato, Broccoli, Fresh Basil Garlic Bread	115
FLAT BREADS	
<b>Napolitana Flat Bread</b> 🌱🌱🌱 701 Cal Tomato, Basil, Burrata Cheese	75
<b>Burrata &amp; Bresaola Flat Bread</b> 🌱🌱 490 Cal Tomato, Air Dried Bresaola, Burrata, Fried Basil, Truffle	85
<b>Provolone and Lamb Mince Pizzetta</b> 🌱🌱 1011 Cal Zucchini Yellow/Green, Courgetti, Provolone Cheese, Zaatar Spice Dried, Feta Cheese, Semi Dried Tomato, Chili Flakes	95
SWEET	
<b>Banoffee Cheesecake</b> 🌱🌱🌱 1097 Cal	40
<b>Pandan Crème Brule</b> 🌱🌱🌱 720 Cal Coconut Ice Cream, Marinated Mix Berries, Baby Mint	40
SIDES	
<b>Plain Paratha</b> 🌱🌱 280 Cal	25
<b>Arabic Bread</b> 🌱🌱 286 Cal	25

Gambar 2.3 Menu lotus lounge

APPETISERS	
<b>ROMA PLUM TOMATO AND BURRATA CHEESE</b> 623 Cal 🌱🌱🌱 Avocado, basil chiffonade and cold pressed extra virgin olive oil	90
<b>PRAWN COCKTAIL</b> 365 Cal 🌱🌱🌱🌱🌱 Crisp lettuce, smoked paprika, celery, avocado and quail egg with cocktail sauce	95
<b>ST. MAURE GOATS CHEESE SALAD</b> 387 Cal 🌱🌱🌱 Fresh mixed leaf salad with Medjool dates and crumbled St. Maure goat's cheese and citrus olive oil dressing	90
<b>CLASSIC CAESAR SALAD</b> 538 Cal 🌱🌱🌱🌱 Romaine lettuce tossed in Caesar dressing, served with turkey bacon, crunchy croutons and Parmesan cheese	95
<b>ADD GRILLED CHICKEN</b> 709 Cal 🌱🌱 <b>ADD GRILLED PRAWNS</b> 602 Cal 🌱🌱	105 115
<b>CHICKEN TIKKA SALAD</b> 963 Cal 🌱🌱 Crisp garden greens, slow roasted chicken tikka, cherry tomato, cucumber, onions, peppers, papad, tamarind & mint dressing	89
<b>ORGANIC QUINOA SALAD</b> 605 Cal 🌱🌱🌱 Organic South American quinoa, spiced with Egyptian dukkah, shaved fennel, pomegranate, baby spinach leaves and citrus zest, dressed with classic vinaigrette	90
<b>SCOTTISH SMOKED SALMON</b> 271 Cal 🌱🌱🌱 With caper berries and red onion	115
<b>COLD MEZZEH PLATTER</b> 1080 Cal 🌱🌱🌱 Hummus, moutabel, tabouleh, fattoush, stuffed vine leaves, mixed Arabic pickles, served with Arabic bread	105
<b>COBB SALAD</b> 766 Cal 🌱🌱🌱 Crisp lettuce, plum tomatoes, turkey bacon, chicken breast, hard-boiled egg, avocado, Roquefort cheese and vinaigrette	95
<b>THAI PAPAYA SALAD</b> 261 Cal 🌱🌱🌱 Papaya salad, beans, peanuts, dried shrimp, cherry tomatoes and chili lime dressing	89
<b>GREEK SALAD</b> 336 Cal 🌱🌱🌱 Yarra Valley feta, cucumber, tomatoes, peppers and olives	90
FROM THE SOUP KETTLE	
<b>ORIENTAL LENTIL SOUP</b> 484 Cal 🌱🌱🌱 A blend of red lentils, onions, potatoes, garlic, tomatoes and chives, served with pita croutons and a lemon wedge	65
<b>SLOW ROASTED TOMATO SOUP</b> 263 Cal 🌱🌱🌱 Garnished with basil oil and grilled focaccia	65
<b>SOUP OF THE DAY</b>	65
PIZZA IN A BOX	
<b>MARGHERITA</b> 1322 Cal 🌱🌱🌱 Vine-ripened tomatoes, basil and Mozzarella di Bufala Campana	100
<b>GRILLED MEDITERRANEAN VEGETABLES</b> 1428 Cal 🌱🌱🌱 Asparagus, capsicum, Sicilian cherry tomatoes and eggplant	110
<b>MARINATED CHICKEN PESTO</b> 1777 Cal 🌱🌱🌱 Chicken, pesto, sun-dried tomatoes and fresh rocket leaves	115
<b>PEPPERONI</b> 1814 Cal 🌱🌱🌱 Pepperoni, vine-ripened tomatoes and Mozzarella cheese	115
<b>FUNGHI</b> 1326 Cal 🌱🌱🌱 Mushrooms, vine-ripened tomatoes and Mozzarella cheese	110

Gambar 2.4 Menu IRD

## VEGAN MENU

<b>PASTA WITH CHOICE OF VEGAN CHEESE SAUCE OR VEGAN BOLOGNAISE SAUCE</b>	
Penne & spaghetti pasta served with choice of rice milk, coconut milk and cashew based cream sauce 856 Cal	
Soya based bolognese sauce 934 Cal	
<b>TOFU MAKHANI</b> 1370 Cal	
Tofu simmered in rich tomato and coconut milk sauce, served with steamed aromatic basmati rice	
<b>EGGPLANT MILANESE</b> 1439 Cal	
Cajun flavoured crumbed eggplant with smoked paprika spiked tomato sauce, cherry tomato and garden leaves, vegan cheese	
<b>KUNG PAO TOFU</b> 946 Cal	
Asian inspired tofu and vegetables stir fry, served with steamed aromatic jasmine rice	

## KIDS MENU

<b>TOMATO SOUP</b> 160 Cal	40
Toasted cheese croutons	
<b>CREAMY CHICKEN SOUP</b> 241 Cal	40
With sweet corn	
<b>KIDS VEGETABLE SPRING ROLLS</b> 894 Cal	55
Served with cucumber and plum sauce	
<b>TINY BURGER</b> 880 Cal	55
Plain mini-beef burger with tomatoes, salad leaves and fries	
<b>CHICKEN NUGGETS</b> 1010 Cal	60
Breaded chicken breast strips, salad leaves and fries	
<b>KIDS SPAGHETTI</b> 247 Cal	55
Served with tomato 74 Cal or bolognese sauce 252 Cal and Parmesan cheese	
<b>VEGETABLE PUREE</b> 117 Cal	30
Carrot, cauliflower, broccoli, green and yellow zucchini	
<b>VEGETABLE PUREE WITH GRILLED CHICKEN</b> 245 Cal	40
Carrot, cauliflower, broccoli, green and yellow zucchini with grilled chicken	
<b>VEGETABLE PUREE WITH GRILLED FISH</b> 211 Cal	40
Carrot, cauliflower, broccoli, green and yellow zucchini with grilled fish	
<b>CHOCOLATE OR STRAWBERRY MILK</b>	20

Gambar 2.5 Menu Vegan IRD

## DESSERTS

<b>PLATTER OF FRESH LOCAL DATES</b> 423 Cal	30
<b>TRIPLE COOKIES</b> 691 Cal	40
Oatmeal raisin, double chocolate, peanut butter	
<b>DESSERT OF THE DAY</b>	50
Daily selection of fresh sweet treats	
<b>UMM ALI</b> 172 Cal	50
Puff pastry, milk, nuts, raisins and rosewater-infused cream	
<b>VANILLA CRÈME BRÛLÉE</b> 686 Cal	55
<b>VALRHONA CHOCOLATE MOUSSE CAKE</b> 624 Cal	60
Vanilla ice cream, fresh raspberries	
<b>STICKY DATE PUDDING</b> 391 Cal	60
With butterscotch sauce, vanilla ice cream and caramel tuille	
<b>NEW YORK CHEESECAKE</b> 640 Cal	60
Topped with fresh berries and fruit coulis	
<b>FRESHLY SLICED SEASONAL FRUIT</b> 200 Cal	80
<b>ICE CREAM "HÄAGEN-DAZS"</b>	28
Vanilla 251 Cal, chocolate 266 Cal, strawberry 208 Cal, cookies & cream 225 Cal	



Anantara The Palm Dubai Resort invites you to indulge in the ultimate private dining experience. Select the ideal culinary sequence from our impeccable fine dining menus or craft a personalised menu in collaboration with your very own private chef. Then let a private butler tend to your every need, while you savour each precious moment.

Dining by Design offers a unique opportunity to spoil someone special with an extraordinary evening. Simply let us know your preferences and desires and our Food & Beverage Team will perfect every last detail, precisely as you wish.

Starting from AED 1,999

To allow us the time we need to prepare your private dining retreat, we kindly request that you make your reservation at least 72 hours in advance.




















































To reserve your Dining by Design experience, please contact Restaurant Reservation Team.

Cancellation policy: A fee of 50% of the menu charge applies for reservations cancelled within 6 hours of your reservation.

Gambar 2.6 IRD Dessert Menu

**BREAKFAST** SERVED FROM 6.30 AM - 11.30 AM

**BREAKFAST FAVOURITES**

FRESHLY SLICED SEASONAL FRUIT 200 Cal 	80	HOMEMADE WAFFLES 373 Cal     	69
INTERNATIONAL CHEESE PLATTER 924 Cal      A fine selection of hard and soft cheese served with crackers, celery, walnuts and grapes	90	TWO FRESH FARM EGGS PREPARED TO YOUR LIKING    	90
SCOTTISH SMOKED SALMON 266 Cal    	115	Served with grilled tomatoes, hash brown potatoes, sautéed mushrooms, turkey bacon or chicken sausage Fried egg 476 Cal, Poached egg 358 Cal, Scrambled egg 472 Cal	
CEREAL     	35	EGGS BENEDICT    	90
Corn Flakes 91 Cal, All Bran 144 Cal, Frosties 131 Cal, Rice Krispies 85 Cal or gluten free cereal 160 Cal, served with full fat 86 Cal, low fat 59 Cal, almond 48 Cal or soy milk 47 Cal		Poached eggs on toasted English muffin with choice of Turkey ham 740 Cal, smoked salmon 735 Cal or sautéed spinach 756 Cal and Hollandaise sauce	
BIRCHER MUESLI 446 Cal     	45	BREAD BASKET 731 Cal     	35
Mixed oats, apple, pear, nuts, yoghurt and honey		Selection of bread rolls and toast served with butter, selected preserves and honey	
HOT OATMEAL PORRIDGE 284 Cal     	35	BAKERY BASKET 1037 Cal     	40
TRADITIONAL PANCAKES 479 Cal     	69	Selection of Viennoiseries and toast, served with butter, selected preserves and honey	
With maple syrup and mixed berry compote			

Gambar 2.7 Menu *Breakfast*






Dalam menjalankan tanggung jawab ini menuntut ketelitian dan ketangkasan dalam mengatur dan mengelola operasional dapur dengan bekerja sama antar tim yang memiliki karakteristik berbeda-beda. Jika ada kesalahan atau kelalaian dalam menjalankan tanggung jawab ini maka harus siap untuk menerima konsekuensinya seperti teguran dari atasan maupun hukuman. Pengalaman ini mengajarkan bagaimana sulitnya memikul tanggung jawab dan memperkuat mental untuk dapat bekerja di dunia dapur yang keras.



### 2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja



Tanggal	Hari kerja	Jam kerja
Juni - September	Senin – Minggu (Day off berubah-ubah)	12.00 – 23.45
Oktober – November	Senin – Minggu (Day off berubah-ubah)	08.00 – 1.15 6.30 – 23.15
Desember	Senin – Minggu (Day off berubah-ubah)	13.00 – 01.15

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, 24 Juni 2024 – Rabu, 26 Juni 2024	Orientasi	Perkenalan lingkungan hotel	<i>Khenzi Ballroom</i>	
2.	Kamis, 27 Juni 2024	<i>DAY OFF</i>	<i>DAY OFF</i>	<i>DAY OFF</i>	
3.	Jumat, 28 Juni 2024 – Jumat, 5 Juli 2024	Perkenalan cold kitchen	Mengingat dan memahami semua menu di outlet tersebut, di hari yang sama langsung membuat orderan untuk tamu.	<i>Crescendo kitchen</i>	
4.	Sabtu, 6 Juli 2024	<i>DAY OFF</i>	<i>DAY OFF</i>	<i>DAY OFF</i>	
5.	Minggu, 7 Juli 2024 – Jumat, 12 Juli 2024	Penanggung jawab cold kitchen	Mengelola persiapan bahan dapur, memastikan semua bahan terisi dalam kondisi baik	<i>Crescendo, Cold kitchen (Ala carte)</i>	
6.	Sabtu 13 Juli 2024	<i>DAY OFF</i>	<i>DAY OFF</i>	<i>DAY OFF</i>	
7.	Minggu, 14 Juli 2024 – Sabtu, 3 Agustus 2024	Menata dan menjaga kondisi dapur	Setiap 3 hari sekali akan dilakukan <i>closing</i> , yaitu mengubah label dan merapikan wadah bahan.	<i>Crescendo, Cold kitchen (Ala carte)</i>	
8.	Minggu, 4 Agustus 2024 – Sabtu, 7 September 2024	Bertanggung jawab penuh atas cold kitchen berhubung <i>chef</i> yang bertanggung jawab sedang <i>vacation</i>	Datang dengan mengumpulkan semua bahan yang di butuhkan, memastikan semua bahan terisi penuh dan tertata rapi, dan menyajikan pesanan tamu dengan akurat sesuai permintaan.	<i>Crescendo, Cold kitchen (Ala carte)</i>	
9.	Minggu, 8 September 2024	<i>DAY OFF</i>	<i>DAY OFF</i>	<i>DAY OFF</i>	

10.	Senin, 9 September 2024 – Jumat, 4 Oktober 2024	Bertanggung jawab di <i>live station buffet lunch dan dinner</i>	Menyajikan pasta di <i>pasta station</i> , dan memastikan semua makanan <i>display</i> terisi penuh	<i>Crescendo lunch &amp; dinner Buffet</i>	
11.	Sabtu, 5 Oktober 2024 – Minggu, 6 Oktober 2024	<i>DAY OFF</i>	<i>DAY OFF</i>	<i>DAY OFF</i>	
12.	Senin, 7 Oktober 2024 – Rabu, 6 November 2024	<i>Shift Pagi bertanggung jawab di omelet station Di Buffet Breakfast</i> , dan mengumpulkan semua bahan <i>order list</i> , Shift malam menganal dan bertanggung jawab di <i>Dessert Section Outlet Bushman</i>	Shift pagi menjaga <i>station omelet</i> dan <i>egg benedict station</i> , kemudian lanjut ke <i>outlet bushman</i> untuk memngumpulkan semua bahan order list pada hari tersebut dan menatanya di <i>walking chiller</i> , kemudian membantu mengupas kentang sebanyak $\pm 10$ kg, Kemudian pada shift malam saya bertanggung jawab di <i>dessert section</i> dengan membuat pesanan sesuai permintaan tamu	<i>Crescendo Breakfast Buffet, Bushman (Ala carte)</i>	
13.	Kamis, 7 November 2024	<i>DAY OFF</i>	<i>DAY OFF</i>	<i>DAY OFF</i>	

14.	Jumat, 8 November 2024 – Rabu, 4 Desember 2024	<i>Shift Pagi</i> bertanggung jawab di <i>omelet</i> <i>station</i> <i>Di Buffet</i> <i>Breakfast</i> , dan mengumpulkan semua bahan <i>order list</i> , Shift malam bertanggung jawab di <i>Cold</i> <i>Kitchen &amp; Dessert</i> <i>Section</i> <i>Outlet Bushman</i>	Shift pagi menjaga <i>station omelet</i> dan <i>egg</i> <i>benedict station</i> , kemudian lanjut ke <i>outlet bushman</i> untuk memngumpulkan semua bahan order list pada hari tersebut dan menatanya di <i>walking</i> <i>chiller</i> , Kemudian pada shift malam saya bertanggung jawab di <i>Cold kitchen &amp; dessert</i> <i>section</i> dengan membuat pesanan <i>appetizer &amp; dessert</i> <i>menu</i> (mempresentasikan hidangan special di depan tamu ( <i>serve on</i> <i>table</i> )) sesuai permintaan tamu.	<i>Crescendo</i> <i>Breakfast</i> <i>Buffet</i> , <i>Bushman</i> ( <i>Ala carte</i> )	
15.	Kamis 5 Desember 2024	<i>DAY OFF</i>	<i>DAY OFF</i>	<i>DAY OFF</i>	
16.	Jumat, 6 Desember 2024 – Senin , 23 Desember 2024	Membantu persiapan operasional outlet hingga penutupan	Membantu memblender sauce, dan <i>vaccum</i> , menyiapkan bahan burger dan <i>grilling</i> udang sebagai <i>appetizer</i> . Kemudian bertanggung jawab merapikan <i>walking</i> <i>chiller</i> dengan mengubah tanggal <i>expired</i> dan penataan <i>container</i> sesuai standard hotel	<i>Hot section</i> <i>Bushman</i>	

17.	Selasa, 24 Desember 2024	Membantu persiapan Christmas event	membantu memotong daging untuk dibuat <i>pin wheel</i> , memotong sayuran untuk buffet, dan menjalankan pesanan saat jam operasional outlet hingga penutupan.	<i>Bushman kitchen</i>	
18.	Rabu, 25 Desember 2024	Menjaga <i>pastry station</i> di <i>buffet</i>	Menjaga <i>pastry section</i> di <i>buffet Christmas event</i>	<i>Beach house</i>	
19.	Kamis, 26 Desember 2024	Menyiapkan bahan yang diperlukan, briefing mengenai rencana tahun baru.	Mengambil bahan dapur di dapur utama, dan membantu chef <i>hot kitchen</i> dalam <i>mise en place, closing</i>	<i>Bushman Kitchen</i>	

Tabel 2.2 Realisasi Pelaksanaan Magang

## **BAB III**

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

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

Faktor pendukung dalam kegiatan magang ini antara lain :

1. Fasilitas yang disediakan oleh pihak hotel :

Peserta magang difasilitasi tempat tinggal dalam apartment dengan ruangan yang lengkap dan transportasi berupa bus yang mengarah dari akomodasi ke hotel.

2. Asuransi kesehatan yang di tanggung oleh hotel secara gratis :

Pada negara UAE, seluruh karyawan ataupun pekerja berdasarkan kontrak kerja yang resmi akan diberikan asuransi kesehatan dan asuransi jiwa selama masa kontrak kerja.

3. Diberikan upah gaji minimum :

Setiap peserta magang diberikan upah gaji minimum yaitu sebesar 1.000 dirham dengan pendapatan tips setiap bulannya, hal ini sangat mendukung kesejahteraan peserta magang selama proses magang berlangsung.

4. Program magang yang jelas dan terstruktur :

Seluruh prosedur magang ini dilakukan secara terstruktur dan terorganisir dengan baik, mulai dari mencari lokasi magang, saat proses magang berlangsung, hingga masa akhir magang. Sehingga pengalaman magang ini sangat direkomendasikan bagi para pembaca.

Faktor penghambat dalam kegiatan magang ini antara lain :

1. Jadwal kerja yang flexible :

Jadwal hari kerja yang selalu berubah setiap minggunya mengakhibatkan peserta magang tidak dapat menentukan hari libur ataupun rencana hari esoknya, jika ada hari libur nasional maka akan di berikan pada jadwal minggu depannya dengan kemungkinan hari libur dapat dibatalkan jika terdapat situasi yang mendesak.

2. Jam kerja yang tidak sesuai dengan perjanjian pada kontrak kerja :  
Dalam dunia kuliner bekerja dalam dapur sangat memerlukan dedikasi yang tinggi, pada kontrak kerja tertera panjang waktu kerja dalam 1 hari adalah 9 jam dengan istirahat selama 1 jam, kenyataannya setiap hari bekerja selama 12 jam dengan jam istirahat yang tidak tentu. Hal ini menimbulkan kesulitan bagi para peserta magang untuk mengatur waktu makan setiap hari.
3. Kendala operasional dan jarak yang jauh :  
Peralatan dapur yang terbatas sehingga menghambat proses kerja, dan adanya gangguan teknis seperti trolley yang sulit di kendalikan dan jarak antar dapur utama dengan dapur tiap outlet yang jauh sangat menghambat efektifitas kerja.
4. Pegawai yang terbatas :  
Jumlah pegawai yang terbatas menyadarkan bahwa setiap individu memiliki peranan penting dalam proses operasional dapur, dan dituntut untuk bekerja secara *multitasking*.

### **3.2 Analisis Pelaksanaan Kegiatan**

Solusi dalam menangani masalah yang terjadi pada saat proses pelaksanaan magang yaitu

1. Pengaturan Jadwal Kerja Lebih Baik :  
Solusi : mitra magang perlu mengatur dan memastikan jadwal hari dan kerja peserta magang sesuai dengan ketentuan yang berlaku. Jika terjadi overtime atau pergantian jadwal kerja, mitra magang perlu memberikan kompensasi dan mengusahakan situasi tersebut tidak sering terjadi, karena hal tersebut sangat merugikan seluruh pegawai.
2. Kondisi Peralatan Dan Lokasi Dapur :  
Solusi : perlu dilakukan pengecekan berkala oleh pihak engineering untuk kondisi peralatan dapur dan oleh para pekerja dapur untuk kondisi perlengkapan dapur, serta untuk jarak dapur yang jauh perusahaan dapat menyediakan kendaraan sederhana yang dapat memudahkan pegawai untuk bekerja, seperti sepeda ataupun mobil kecil.

3. Penambahan Sumber Daya Manusia :

Solusi : mengingat kondisi hotel yang ramai akan pengunjung, mitra magang perlu menambah jumlah pegawai dapur untuk meningkatkan efektifitas operasional kerja dan kesejahteraan pegawai agar tercipta keseimbangan lingkungan kerja .

### 3.3 Refleksi Diri

Pelajaran ataupun nilai moral yang dapat diambil dari kegiatan magang ini yaitu :

1. Menyadari akan keberhargaan waktu :
  - a. Refleksi : setiap detik, menit, dan jam yang dimiliki dapat menghasilkan suatu hal yang sangat bernilai, sehingga sebuah keterlambatan sangat tidak dapat di tolerir dalam dunia *hospitality*
  - b. Pelajaran : dalam menjalankan program magang ini menyadarkan kami untuk bekerja secara cepat dan efisien, tepat waktu dalam seluruh kegiatan karena seluruh aspek tersebut berhubungan dengan kepuasan tamu.
2. Perlunya kemampuan adaptasi yang cepat :
  - a. Refleksi : dalam dunia kerja sebagian besar lingkungannya menuntut dan memiliki ekspektasi yang tinggi terhadap tim member nya, jika tidak dapat menyesuaikan standar kerja tersebut maka akan sulit bagi individu tersebut untuk dapat bekerja di lingkungan dapur.
  - b. Pelajaran : pada hari pertama magang ini, penulis sangat terkejut akan situasi dalam dapur yang menuntut seorang anak magang untuk bisa menyajikan pesanan tamu secara langsung, sehingga hanya 1 jam saja diberikan waktu untuk mengenal seluruh menu dan situasi dapur, harus memahami arahan dari chef yang bertanggung jawab di *section* tersebut secara cepat.
3. Berani menerima tanggung jawab :
  - a. Refleksi : ekspektasi yang tinggi menimbulkan tuntutan diri

- b. untuk terus maju dan berkembang, maka dari itu perlu rasa percaya diri dan keberanian untuk mencoba hal baru dan mengambil tanggung jawab dalam dunia pekerjaan contohnya.
  - c. Pelajaran : setelah menjalani magang selama 1 bulan, *chef de cuisine* mempercayakan saya sebagai *person in charge* pada *cold kitchen*, sehingga pada bulan tersebut penulis menjalankan dan mengelola operasional , persiapan bahan dan kebersihan dapur.
4. Menentukan batasan diri :
- a. Refleksi : saat perasaan semangat dalam menjalani pekerjaan itu muncul, ada rasa dedikasi yang tinggi untuk diberikan kepada pekerjaan ini sehingga sering kali lupa untuk menjaga kesehatan dan kondisi tubuh diri sendiri, yang di maksud dengan menentukan batasan diri adalah seorang individu harus mengetahui batasan kerja di setiap harinya dimana waktu lama bekerja maksimal 12-13 jam saja walaupun banyak pekerjaan yang masih menumpuk, tetapi hal itu dapat dilanjutkan keesokan harinya, begitu juga dengan kesadaran akan posisi jabatan dalam sebuah lingkungan kerja, saat menjadi seorang anak magang maka harus mengetahui sampai mana keputusan yang boleh di ambil, jika hal tersebut melebihi posisi jabatan tersebut maka harus di berikan kepada atasan lainnya yang bertanggung jawab untuk mengambil keputusan tersebut.
  - b. Pelajaran : hal ini sangat menyadarkan penulis akan pentingnya mengetahui batasan diri, sering kali lupa karena sudah merasa memegang tanggung jawab yang besar dalam sebuah pekerjaan, keputusan yang seharusnya di ambil oleh kepala chef dan atasan, justru di ambil oleh diri sendiri sehingga menimbulkan masalah yang besar dalam situasi kerja tersebut.
5. Dedikasi kepada pekerjaan :
- a. Refleksi : menjalankan tugas dan tanggung jawab yang diberikan harus dilakukan dengan sepenuh hati, mengorbankan waktu dan tenaga untuk menyelesaikan seluruh pekerjaan yang diberikan dengan hasil yang terbaik dari keinginan diri sendiri.

- b. Pelajaran : sering kali saat menjalankan magang ini, individu menemukan beberapa oknum yang bekerja hanya seadanya saja, tidak sungguh-sungguh mengerjakan pekerjaan tersebut seperti sering mengambil izin sakit, pulang kerja cepat walalupun pekerjaan masih banyak yang belum tertata, tidak menjaga kebersihan sehingga menimbulkan kesulitan pada tim member lain dan menurunkan kualitas kerja perusahaan tersebut.

Dengan pengalaman magang ini mendorong penulis untuk terus meningkatkan standard diri dalam keterampilan, soft skill, pemahaman yang tidak hanya bermanfaat dalam konteks kerja saja, tetapi juga dalam kehidupan sehari-hari. Masalah dan hambatan yang dialami saat menjalani program magang ini menjadi pembelajaran dan pengalaman yang keras untuk terus bertumbuh dan semangat memasuki lebih dalam lagi kepada dinamika dunia kerja secara nyata.

## **BAB IV**

### **PENUTUP**

#### **4.1 Kesimpulan**

Setelah menjalani program magang di *ANANTARA DUBAI THE PALM RESORT*, penulis mendapatkan banyak pengalaman yang sangat berharga dalam dunia kuliner. Selama magang, mempelajari berbagai aspek penting yang berkaitan dengan pekerjaan seorang chef, mulai dari persiapan bahan makanan, proses memasak, hingga penyajian makanan dengan kualitas terbaik.

Beberapa hal yang dapat disimpulkan dari pengalaman magang ini yaitu:

1. **Peningkatan Keterampilan Teknikal**

Belajar dan mengasah keterampilan dasar dalam memasak, seperti teknik pemotongan, pengolahan bahan, dan teknik memasak yang digunakan di dapur profesional. Selain itu berkesempatan untuk mencoba beberapa teknik canggih yang diterapkan dalam masakan internasional.

2. **Pengelolaan Dapur yang Efisien**

Memperoleh pemahaman lebih tentang bagaimana dapur harus dikelola agar operasi berjalan lancar, mulai dari pengorganisasian alat dan bahan, pengaturan waktu, hingga pembagian tugas di antara anggota tim dapur.

3. **Kepatuhan terhadap Standar Kesehatan dan Keamanan**

Salah satu pelajaran penting adalah tentang standar kebersihan dan keamanan pangan yang ketat di dapur profesional. diajarkan mengenai cara menangani bahan makanan dengan aman, serta bagaimana mencegah kontaminasi silang dengan HACCP dan menjaga kebersihan area kerja.

4. **Keterampilan Kerja Tim**

Dapur yang profesional menuntut kerja sama yang solid antar anggota tim. Selama magang, kami belajar bagaimana berkomunikasi dengan jelas dan bekerja sama dalam tekanan, terutama saat banyak pesanan datang.

5. **Pengelolaan Waktu dan *Mindset***

Mengelola waktu dan bekerja dalam kondisi yang penuh tekanan adalah keterampilan penting yang diperoleh selama magang, belajar bagaimana cara mengatur waktu dengan baik untuk mempersiapkan bahan makanan,

memasak, dan menyajikan makanan dalam waktu yang tepat.

Secara keseluruhan, pengalaman magang ini memberikan pemahaman yang lebih dalam tentang dunia kuliner dan mempersiapkan untuk menghadapi tantangan dalam industri ini. Sehingga lebih siap untuk melanjutkan karier di bidang kuliner, dengan bekal keterampilan dan pengetahuan yang diperoleh selama magang.

#### **4.2 Saran**

Dalam upaya peningkatan pemahaman dan kesiapan mahasiswa dalam dunia kerja, sangat diperlukan kerja sama yang baik antara industry, lembaga pendidikan, dan mahasiswa. Meskipun sudah ada program pelatihan yang baik bagi para magang, disarankan agar materi pelatihan lebih disesuaikan dengan kebutuhan praktis di dapur. Pelatihan mengenai teknik-teknik memasak tertentu, seperti teknik plating atau penggunaan alat dapur canggih, dapat membantu magang untuk lebih siap menghadapi tantangan di dunia profesional. Kemudian mengenai pembagian waktu antara tugas sehari-hari dan kegiatan belajar. Agar lebih efektif, disarankan agar jadwal kerja diatur sedemikian rupa untuk memberikan kesempatan bagi magang untuk mempelajari berbagai aspek, seperti persiapan bahan, pengelolaan dapur, hingga pelayanan. Tidak kalah penting untuk kelancaran operasional, disarankan agar lebih banyak latihan komunikasi yang melibatkan seluruh anggota tim dapur, termasuk magang, agar tercipta suasana kerja yang lebih harmonis dan efisien. Setelah menyelesaikan magang dalam kurun waktu tertentu perlu adanya umpan balik yang diberikan oleh mentor atau atasan selama magang sangat penting untuk perkembangan keterampilan magang. Disarankan untuk mengadakan sesi evaluasi secara berkala agar mahasiswa dapat mengetahui area yang perlu ditingkatkan dan menerima arahan langsung untuk pengembangan diri.

Dengan implementasi saran-saran tersebut, diharapkan kualitas pengalaman magang di dapur dapat lebih baik dan membantu mahasiswa untuk siap berkarir di dunia kuliner. Magang merupakan proses pembelajaran yang sangat berharga, dan dengan perbaikan berkelanjutan, program ini akan memberikan manfaat yang lebih besar bagi semua pihak.

## DAFTAR PUSTAKA

[https://www.anantara.com/en/palm-dubai/offers/book-now-stay-now?gad\\_source=1&gclid=Cj0KCQiAvvO7BhC-ARIsAGFyToX2lnuVRNjyyLylx2xQjpcj0r96B\\_IQMTWWw8ZPwerMdlE6dvjC4goaAgHnEALw\\_wcB&gclsrc=aw.ds](https://www.anantara.com/en/palm-dubai/offers/book-now-stay-now?gad_source=1&gclid=Cj0KCQiAvvO7BhC-ARIsAGFyToX2lnuVRNjyyLylx2xQjpcj0r96B_IQMTWWw8ZPwerMdlE6dvjC4goaAgHnEALw_wcB&gclsrc=aw.ds)

[https://repository.ampta.ac.id/955/3/BAB%205%20-%20LAMPIRAN\\_opt.pdf](https://repository.ampta.ac.id/955/3/BAB%205%20-%20LAMPIRAN_opt.pdf)

[https://repository.ampta.ac.id/955/3/BAB%205%20-%20LAMPIRAN\\_opt.pdf](https://repository.ampta.ac.id/955/3/BAB%205%20-%20LAMPIRAN_opt.pdf)

<https://sipora.polije.ac.id/19155/2/BAB%20I%20Pendahuluan.pdf>