

LAPORAN MAGANG
DI RESTAURANT EVETT, SEOUL, KOREA
DAN DI *LOCAHANDS* DROOL BAKERY
SURABAYA, INDONESIA



Disusun oleh:
Michelle Warren
NIM 22110077

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER
AKADEMI SAGES
2024

LAPORAN MAGANG
DI RESTAURANT EVETT, SEOUL, KOREA
DAN DI *LOCAHANDS* DROOL BAKERY
SURABAYA, INDONESIA



Disusun oleh:
Michelle Warren
NIM 22110077

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER
AKADEMI SAGES
2024

LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN MAGANG (I)

Nama Mitra Magang : Restaurant Evett, Korea
Lokasi : *Dosondaero-ro, Gangnam-gu, Korea*

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

Nama : Michelle Warren
NIM : 22110077

Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku padahari ~~Rabu~~.. tahun 2024.

Surabaya, 18 - 12 - 2024

Disetujui oleh:

Pembimbing Lapangan,



Hyunmi Jeong (Selina)
Sous Chef

Dosen Pembimbing Magang,



Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M
NIDN 0725126601

Disahkan oleh:
Ketua Program Studi,



Ir. Ivy Dian Puspitasari Prabowo, S. TP., M.P.
NIDN 0703049302

SURAT PERNYATAAN ORIGINALITAS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Michelle Warren

NIM : 22110077

Program Studi : Diploma Tiga Seni Kuliner

Judul Laporan Magang : Magang di Restaurant *Evelt, Seoul, Korea*

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 kemudian hari ditemukan adanya indikasi plagiat dalam karya ilmiah ini, saya bersedia menerima hukuman/sangsi sesuai ketentuan dan peraturan yang berlaku, yaitu mengulang pelaksanaan magang.

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

Surabaya, 6 Juli 2024
Yang Menyatakan,


Michelle Warren
NIM 22110077

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena tanpa rahmat-Nya penulis tak akan mampu untuk menyelesaikan laporan magang ini yang dilaksanakan di restaurant *Evelt*, Seoul, Korea. Selain itu, laporan ini juga bertujuan untuk memberikan wawasan mengenai dunia kerja. Penulis sadar bahwa proses penyusunan laporan magang ini tidak akan mampu berjalan dengan lancar tanpa adanya bantuan dari beberapa pihak.

Pada kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Manajemen Restaurant *Evelt* sebagai mitra magang yang senantiasa mendampingi, membimbing dan memberi pengarahan selama proses magang.
2. Bapak Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M selaku dosen pembimbing selama magang yang senantiasa mendampingi, membimbing dan memberi pengarahan dalam proses magang.
3. Ibu Ir. Ivy Dian Puspitasari Prabowo, S.T.P., M.P. selaku Ketua Program Studi Diploma Tiga Seni Kuliner Akademi Sages
4. Keluarga dan teman-teman yang selalu support selama menjalankan program magang ini.

Penulis sudah berusaha sebaik mungkin untuk menyelesaikan laporan magang ini, penulis sepenuhnya sadar bahwa laporan ini masih terdapat banyak kekurangan. Oleh karena itu, penulis terbuka terhadap segala kritik dan masukan dari para pembaca.

Akhir kata, penulis berharap bahwa laporan ini dapat menambah wawasan dan pengetahuan bagi kita semua.

Surabaya, 18 Desember 2024

A rectangular box containing a handwritten signature in black ink. The signature appears to be 'Michelle Warren' written in a cursive style. Below the signature, there is a small, faint copyright notice: '© Scanned with CamScanner'.

Michelle Warren

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	9
1.1 Latar Belakang	9
1.2 Profil Mitra Magang	11
1.2.1 Sejarah Singkat Restoran.....	12
1.2.2 Visi dan Misi Restoran <i>Evelt</i>	13
1.2.3 Fasilitas Restoran	13
1.2.4 Layanan dan Produk Restoran.....	14
1.2.5 Struktur Organisasi Restoran.....	23
1.3 Tujuan dan Manfaat Magang	23
1.3.1 Tujuan Magang.....	23
1.3.2 Manfaat Magang.....	24
1.4 Waktu Pelaksanaan Magang	24
BAB II PELAKSANAAN MAGANG	25
2.1 Posisi/Bidang Kerja	25
2.2 Jadwal Kegiatan.....	25
2.3 Realisasi Pelaksanaan Magang	26
2.4 Faktor Pendukung dan Penghambat Pelaksanaan.....	32
2.5 Cara Mengatasi Hambatan	32
BAB III ANALISIS DAN EVALUASI PELAKSANAAN MAGANG	33
3.1 Evaluasi Pelaksanaan Kegiatan.....	33
3.2 Analisis Pelaksanaan.....	33
3.3 Refleksi Diri.....	33
BAB IV PENUTUP	35
4.1 Kesimpulan	35
4.2 Saran	35
DAFTAR PUSTAKA	36
LAMPIRAN	37

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Tugas yang Dilakukan Selama Magang	26
---	-----------

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Chef <i>Joseph Lidgerwood</i>	13
Gambar 1.2 Design Restaurant <i>Evet</i>	14
Gambar 1.3 <i>Welcome Drink</i>	15
Gambar 1.4 <i>Tree</i>	16
Gambar 1.5 <i>Golden Axe</i>	16
Gambar 1.6 <i>Meju Doughnut</i>	17
Gambar 1.7 <i>Mulhoe</i>	17
Gambar 1.8 <i>Seasonal Fish</i>	18
Gambar 1.9 <i>Sikhye</i>	19
Gambar 1.10 <i>Abalone</i>	19
Gambar 1.11 <i>Buckwheat Noodle</i>	20
Gambar 1.12 <i>Duck</i>	21
Gambar 1.13 <i>Hanwoo</i>	21
Gambar 1.14 <i>Clafoutis</i>	22
Gambar 1.15 <i>Petit four</i>	22
Gambar 1.16 Struktur Organisasi.....	23
Gambar 1.17 Penulis Bersama Tim <i>Evet</i>	23
Gambar 2.1 Jadwal <i>Start of the Week</i>	25
Gambar 2.2 Jadwal <i>End of the Week</i>	26

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Foto Kegiatan Magang	37
Dok.1. <i>Service Kitchen</i>	37
Dok.2. <i>Evet Restaurant Crew</i>	37
Dok.3. <i>Staff Meal</i>	37
Lampiran 2. Formulir/Kartu Konsultasi.....	38
Dok.4. Lembar Konsultasi	38
Lampiran 3. Lembar Penilaian Mitra Magang.....	39
Dok.5. Penilaian dari Evett	39
Lampiran 4. Sertifikat dari Mitra Magang	40
Dok.6. Sertifikat dari CJ	40
Dok.7. Sertifikat dari Restaurant Evett	40

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Menurut Undang-undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2003 Tentang Sistem Pendidikan Nasional, khususnya Bab I Ketentuan Umum Pasal 1, ayat 1, yang dimaksud dengan pendidikan adalah usaha sadar dan terencana untuk mewujudkan suasana belajar dan proses pembelajaran agar peserta didik secara aktif mengembangkan potensi dirinya untuk memiliki kekuatan spiritual keagamaan, pengendalian diri, kepribadian, kecerdasan, akhlak mulia, serta keterampilan yang diperlukan dirinya, masyarakat, bangsa dan negara, sedangkan jenis-jenis pendidikan dapat berupa pendidikan pada jalur formal, nonformal, dan informal.

Dalam sistem pendidikan di Indonesia, secara kelompok besar dapat dibagi dua yaitu Pendidikan Vokasi dan Pendidikan Akademik. Pendidikan Vokasi menekankan keterampilan dan pengetahuan praktis untuk profesi atau keahlian tertentu. Sedangkan, pendidikan akademik menawarkan pendidikan yang lebih luas dan umum yang mencakup berbagai disiplin ilmu ([https:// www.kompas.com/ edu/read/2023/11/22/192500771/](https://www.kompas.com/edu/read/2023/11/22/192500771/))

Berkaitan dengan fokus pendidikan vokasi tersebut, maka Akademi Sages memberikan kesempatan kepada para mahasiswanya untuk menjalankan magang/internship di Dunia Usaha maupun Dunia Industri (DUDI), baik secara nasional maupun internasional.

Sejalan dengan Program Internship ini, Penulis merasa senang berkesempatan untuk magang di salah satu Industri Restaurant di Korea, yaitu Restoran *Evet*, yang merupakan Michelin Star Restaurant. *Michelin Star* merupakan penghargaan tertinggi di bidang kuliner yang diberikan oleh *Michelin Guide*, sebuah panduan yang diterbitkan oleh perusahaan ban asal Perancis sejak tahun 1900. Penghargaan ini diberikan kepada Restoran di berbagai negara yang menunjukkan kualitas masakan yang luar biasa. Adapun Gelar *Michelin Star* diberikan berdasarkan penilaian yang ketat terhadap kualitas masakan, keahlian teknik, bahan yang digunakan, dan konsistensinya dari waktu ke waktu

(<https://www.tempo.co/gaya-hidup>.)

Melalui pelaksanaan program magang di Restoran *Evelt* ini diharapkan dapat membuka cara pandang dan pola pikir serta membentuk karakter penulis berkaitan dengan dunia kerja. Disamping itu, melalui program magang ini mahasiswa juga dapat mengembangkan teknik dan *skill* yang mereka dapat selama di belajar Akademi Sages. Banyak sekali pembelajaran yang di dapat selama periode magang ini, bekerja di sebuah Restoran *Evelt* harus menampilkan hidangan yang bukan hanya bagus dan rapi di mata para pelanggan, namun juga kualitas setiap bahan produkyang harus segar dan berkualitas. Sebagai restaurant yang terkenal, Restoran *Evelt* dituntut untuk memberikan *experience* luar biasa kepada para tamu, baik melalui hidangan yang disajikan, ataupun tempat, *front of house*, dan para chef yang memiliki kualitas terbaik. Hal ini disebabkan sebagai *Michelin Restaurant* harus dapat mempertahankan gelar bergengsi di industri *food and beverage* ini.

Program magang di *Restoran Evelt* ini memberi kesempatan untuk para mahasiswa merasakan dunia industri yang sebenarnya. Pembelajaran langsung di tempat kerja yang dapat melatih keterampilan, kemampuan untuk menyelesaikan masalah yang kompleks, etika dalam bekerja, juga kerjasama antar rekan kerja. Penulis menyadari bahwa setiap tempat kerja tentunya memiliki peraturan dan tata kerja yang berbeda, demikian pula dengan Restoran *Evelt*. Restoran bergengsi ini menerapkan sistem *work-life balance* yang sangat ketat, jauh berbeda dengan restoran di Indonesia pada umumnya dimana jam istirahat, bersih-bersih dan pulang bisa *flexible*. Di restoran bergengsi ini lembur malah menunjukkan bahwa para chef tidak bekerja cukup keras, menyempatkan waktu untuk *deep clean* seluruh area dapur, menyajikan makan siang untuk para kru, dan tentunya produksi dengan skala jumlah yang besar menjadi tantangan yang harus dilewati. Namun, hal ini sangat membangun karakter dalam bekerja lebih efisien, teratur dan tentunya tepat waktu dan memaksa kita untuk fokus dan meminimalisir keteledoran dalam bekerja.

Berbeda dengan anak magang di Indonesia yang biasa hanya berperan sebagai *helper*, kesempatan magang di Korea ini dituntut untuk beradaptasi dalam lingkungan baru secepat mungkin, dengan diberikan tanggung jawab untuk mengatur sebuah *section (mid-course)* sendiri, mengatur stok bahan, stok produksi,

dan *preparation list* sebagai tanggung jawab pribadi. Hal ini tidak hanya mengasah teknik, tetapi juga keterampilan organisasi yang sangat penting dalam dunia industri. Pengalaman ini menunjukkan bahwa magang di Korea tidak hanya membangun keterampilan praktis, tetapi juga membentuk karakter dan rasa percaya diri yang lebih tinggi dalam menghadapi tantangan. Kemandirian dan kepercayaan yang diberikan mendorong untuk mengembangkan potensi diri secara maksimal.

Salah satu daya tarik sebuah restoran adalah untuk memiliki berbagai macam menu yang tidak membuat restoran tersebut membosankan dan *monotone*. Hal ini dikarenakan Negara Korea memiliki empat musim dan Restoran *Evelt* mengambil bahan makanan yang berbeda yang dihasilkan di musim tertentu tersebut. Contohnya musim panas, mereka menggunakan buah plum sebagai bahan dasar *dessert*, dan labu sebagai bahan dasar saat musim kemarau. Hal ini yang membuat restoran ini menonjol dibandingkan di kalangan restoran yang lain. Demikian pula dengan menciptakan menu baru dengan konsep yang selalu berbeda tiap musimnya dapat membuat para tamu penasaran dan ingin kembali untuk mencoba. Tidak hanya mengubah bahan yang digunakan namun mereka juga mengubah konsep *plating* dan hidangan sesuai *trend* atau yang kekinian. Usaha ini dimaksud untuk memastikan para tamu benar-benar merasakan dan mendapat pengalaman yang baru dan berbeda di setiap kali mereka berkunjung.

1.2 Profil Mitra Magang

Restaurant *Evelt* yang didirikan oleh *Chef Joseph Lidgerwood*, pertama kali dibuka di *Yeoksam pada* tahun 2019 setelah beliau jatuh cinta dengan bahan-bahan dan budaya Korea dan ingin mendobrak batasan masakan Koreasambil berada di negara yang indah ini.

Pada tahun yang sama ketika restoran dibuka, Restoran *Evelt* menerima penghargaan *Michelin Star* untuk masakan inovatif mereka, namun mereka tidak serta merta puas sebab mereka merasa masih banyak lagi bahan makanan di Korea yang dapat dijelajahi sebagai bahan produksi, inovasi dan kreasi menu, dan merekapercaya bahwa restoran mereka dapat berkembang lebih jauh lagi.

Restoran *Evelt* tetap beroperasi dalam segala musim di Korea dan fokus pada penggunaan bahan-bahan segar yang tersedia pada musim saat itu, namun

mereka juga mengawetkan berbagai bahan yang tersedia dengan menggunakan teknik fermentasi dan pemetikan. Restoran ini juga fokus pada produksi dan pengolahan berbagai bahan dengan rasa yang dapat diproses sepanjang tahun.

Restoran *Evet* berpegang teguh bahwa untuk mendapatkan bahan-bahan yang tepat dari pemasok yang tepat adalah fondasi sebuah restoran, dan didukung oleh tim chef yang berasal dari berbagai latar belakang, yang dapat mengembangkan menu restoran mereka. Restoran ini juga tidak serta merta percaya bahwa bahan-bahan yang lebih mahal berarti bahan-bahan yang lebih baik, namun seberapa bagus sebuah bahan tergantung pada seberapa besar perhatian yang diberikan untuk mendapatkannya.

1.2.1 Sejarah Singkat Restoran

Restoran *Evet* adalah sebuah *fine-dining restaurant* yang didirikan oleh seorang Chef yang bernama *Joseph Lidgerwood*. Restoran ini memperkenalkan bahan-bahan dan budaya Korea dengan cara yang inovatif.

Chef Joseph Lidgerwood sendiri adalah Chef kelahiran Australia, yang sebelumnya pernah bekerja di restoran-restoran termuka seluruh dunia seperti : *The French Laundry* di *Napa, AS*, *The Ledburry* dan *Tom Aikens* di *London, UK*. Di usianya yang dini, *Chef Joseph* sudah tertarik dengan berbagai macam bahan pangan dan kebudayaan negara-negara lain. Hal ini membuat dia terdorong untuk menjalankan sejumlah proyek kuliner serta berbagai restoran pop-up di berbagai kota seperti, *New York, Hong Kong* dan *Yangon*, dan masih banyak lagi.

Pada tahun 2019, *Chef Joseph* beserta tim telah mendirikan restoran kepemilikan mereka sendiri di *Yeoksam-dong, Seoul*. Di restoran ini mereka mengkurasikan berbagai macam *tasting menu* yang dibuat dengan bahan-bahan dasar dan masakan tradisional Korea yang disajikan dengan perspektif baru yang unik dengan ide dan teknik pengolahan pangan global. Selain makanan, Restoran *Evet* juga menawarkan minuman keras sebagai pendamping menu utama, dengan menampilkan beragam minuman dari seluruh sudut negeri, dilengkapi dengan daftar wine yang telah dikurasi secara terampil.

Dengan Konsep Tata Hidangan dan pengelolaan menu yang inovatif, selanjutnya menjadikan Restoran *Evet* menerima penghargaan *Michelin Star*

pada tahun 2020., dan dengan bangga telah mempertahankan penghargaan ini sampai dengan sekarang. Bahkan untuk melengkapi keberhasilannya, Chef *Joseph Lidgerwood* juga berhasil mendapatkan penghargaan *Michelin Young Chef* pada tahun 2021.

Pada Bulan Agustus 2023, Restoran *Evett* melakukan pergerakan signifikan yaitu dengan merelokasi restorannya ke *Dosan Park, Apgujeong, Seoul*, agar dapat mempelajari dan memperkenalkan lebih dalam lagi mengenai bahan makanan Korea.



Gambar 1.1 Foto Chef *Joseph Lidgerwood*

1.2.2 Visi dan Misi Restoran *Evett*

Visi Restoran *Evett* adalah untuk menyajikan makanan Korea dengan bahan- bahan tradisional Korea Selatan yang terpilih dan berkualitas. Dengan metode penyajian yang modern sehingga konsumen dari Korea maupun konsumen asing dapat tertarik pada hidangan dari Restoran *Evett* yang condong pada hidangan asal Korea Selatan.

Sedangkan Misi Restoran *Evett* adalah untuk melakukan pelayanan terbaik untuk para tamu dan memastikan tamu mendapatkan pengalaman luar biasa saat menyantap hidangan di Restaurant *Evett*.

1.2.3 Fasilitas Restoran

Restoran *Evett* merupakan restoran *fine dining* yang memiliki peralatan lengkap dan sesuai dengan standar. Dimulai dari *service kitchen* dengan piring, mangkok, dan gelas steril, tempat penyimpanan produk atau *undercounter chiller* yang tersedia di setiap section dengan design yang tidak merusak estetika restoran.

Restoran *Evelt* juga memiliki *preparation kitchen* dengan standar industri yang memiliki *walk- in chiller, freezer, pot wash*, peralatan yang lengkap, serta *dry storage* yang tertata dengan rapi dan sesuai untuk mempermudah para staf dalam pencarian bahan-bahan.



Gambar 1.2 Design Restaurant *Evelt*

1.2.4 Layanan dan Produk Restoran

Restoran *Evelt* merupakan *fine dining restaurant* yang menyajikan 8-14 *coursemeal*, dengan menu yang menggunakan bahan-bahan makanan tradisional Korea dan disajikan secara modern, juga menyantumkan dongeng Korea dalam salah satu *course* mereka yang menambahkan esensi bahwa restoran ini benar-benar merangkul Korea. Rumah makan ini menyediakan jumlah hidangan sesuai jam makan per harinya, contohsaat makan siang, maka mereka akan menyajikan sejumlah delapan macam hidangan untuk para tamu saat itu, dan 14 macam hidangan saat jam makan malam.

Pergantian musim di Korea juga sangat berpengaruh pada menu yang tersedia di rumah makan ini, Chef *Joseph* mengutamakan untuk menggunakan bahan yang lagi musim pada periode tertentu, semisal saat musim gugur menghasilkan labu dengan kualitas terbaik pada tahun ini, maka Chef *Joseph* beserta tim akan segera melakukan *trial* dan *error* dengan bahan tersebut untuk memberikan para pelanggan pengalaman yang selalu baru dan menyenangkan.

Membuat para tamu nyaman dan untuk meyakinkan mereka mendapatkan pengalaman terbaik selama di restoran, para tim *Front of House* dan *Sommelier*

bekerja untuk memastikan pelanggan mendapat apa yang mereka inginkan, seperti, menanyakan apakah mereka memiliki alergi terhadap makanan tertentu, protein apa yang mereka inginkan, dan apakah mereka ingin minuman beralkohol atau tidak. Restoran *Evelt* juga menyediakan minuman non-alkohol yang dapat disajikan ketika tamu tidak ingin mengonsumsi minuman keras. Pertama-tama yang akan disodorkan kepada tamu adalah *welcome drink* yang terbuat dari *fig leaves*, *bang-a leaves*, *minari stems and leaves*, lemon, gula serta *fig leaves cheong*, menghasilkan rasa yang segar dan sedikit manis yang seperti namanya untuk menyambut dan membantu membuka palet lidah para tamu.



Gambar 1.3 *Welcome Drink*

Tamu kemudian akan disuguhkan dengan kategori hidangan pertama yaitu *snack*. Jenis hidangan pertama ini memiliki nama yaitu “*tree*” memiliki rasa gurih dari ikan makarel yang dimasak menggunakan *smoking method* dan “*chwinamul*” sayur korea yang di blanch lalu dibumbui dengan minyak wijen dan kecap asin korea.

Selanjutnya untuk membuat hidangan ini makin berwarna, mereka menggunakan saus *dairy free* yang terbuat dari susu kedelai, ditambahkan potongan acar bawang *bombay* yang memberi rasa dominan segar dan kecut, mengoleskannya menutup ikan dan sayur lalu menempelkannya satu per satu petal bunga yang warna-warni tersebut. Seakan seperti pohon yang sesuai dengan namanya, mereka menggunakan tepung akorn sebagai bahan dasar adonan dan membentuk serta menggorengnya menjadi daun yang lalu digantungkan kepada batang-batang, memberi kesan para tamu sedang memetik daun yang renyah dan gurih dari sebuah pohon. Hidangan ini tidak hanya cantik dan berwarna, namun berhasil membuat para tamu terhibur dengan cara menyantap yang unik.



Gambar 1.4 *Tree*

Santapan kedua dimana mereka menyangkutkan dongeng korea dan mengambil objek khas dari dongeng tersebut menjadi nyata, pada musim gugur tahun ini, Evett membawakan “*Golden Axe*” berasal dari cerita seorang pemotong kayu yang jujur. Hidangan berikut ini memiliki perpaduan manis dari lapisan *white chocolate* yang dibentuk menjadi kepala kapak yang nantinya diisi dengan shrimp tartar, menambahkan rasa gurih dari *herb salt, perilla*, serta bubuk udang yang digunakan untuk membumbui udang mentah tersebut serta menambahkan sedikit lemon dan minyak citrus untuk menghilangkan bau amis yang dimiliki oleh udang. Hidangan ini disajikan secara dingin untuk mempertahankan bahan-bahan tetap segar dan memberi kehangatan dalam restoran karena dongeng yang dipilih.



Gambar 1.5 *Golden Axe*

Jajanan tradisional yang biasa dapat ditemui di pasar Korea, yaitu donat yang memiliki tekstur lembut dan sedikit kenyal, biasa berbentuk keping kini dibentuk bulat dengan ukuran *one bite* (sekali suap) yang lalu diisi dengan cream yang telah di karamelisasi memberikan rasa *creamy* dan sedikit asin, dihiasi dengan krim jagung yang manis dan *omegi*, yaitu millet kuning yang difermentasi dan

menghasilkan semacam manisan korea, memberikan rasa asam pada hidangan. Disajikan tidak dengan piring namun menggunakan blok kedelai yang telah di fermentasi dan ditabur dengan bubuk kedelai, menunjukkan bahan masak dasar yang sering dipakai orang Korea dengan cara yang sangat kreatif.



Gambar 1.6 *Meju Doughnut*

Sup dingin hidangan selanjutnya yang disajikan, merupakan sup mengandung aneka ragam *seafood*. Sesuai dengan kategorinya hidangan ini disajikan dengan keadaan dingin, mengandung cumi yang segar dan mentah, dipadukan dengan *jelly* rumput laut dan potongan jeruk yang menambahkan warna serta rasa yang unik, dibumbui dengan parutan kulit jeruk, lemon jus dan garam, dan diberi *jelly* terbuat dari kaldu kerang, menjadikan hidangan terlihat bersinar dan elegan. Saat piring mencapai tamu, sup dingin yang terbuat dari kaldu kerang, dibumbui dengan cuka dan *minari* memberi rasa kecut, segar dan aromatik akan dituangkan dihadapan para tamu. Hidangan segar ini, bernama *mulhoe* membantu membersihkan palet lidah para tamu sekali lagi agar mereka tidak mudah eneg.



Gambar 1.7 *Mulhoe*

Seasonal fish hidangan selanjutnya yang berbasis sup kepiting yang

dibikin menjadi busa dengan teknik *foaming*, disajikan dengan *Gochujang Glaze* yang pedas, dan aromatik dari *Sancho Seed* dan kulit jeruk, dan ikan yang dapat digunakan pada musim tersebut yang telah dibakar dan dibumbui menggunakan *Sancho Salt*. *Sancho* adalah rempah-rempah khas Korea yang memiliki rasa dan aroma khas, digunakan di beberapa hidangan restoran yang menjadi ciri khas dari rumah makan. Setelah semua telah disiapkan dalam piring, di hiasi dengan *Chili Oil* khas restoran dan disajikan kepada para tamu dengan roti “*nuruk bread*” yaitu roti yang terbuat dari bahan dasar tepung *nuruk*, *starter* fermentasi tradisional yang biasa digunakan untuk membuat bir, karena mengandung berbagai ragi alami.



Gambar 1.8 *Seasonal Fish*

Minuman beras khas Korea yang memiliki rasa manis dan menyegarkan, *Sikhye* yang dirubah dari cair menjadi padat, dengan menggunakan metode pembuatan sorbet. Masih menggunakan bahan-bahan khas Korea, *palette cleanser* ini disajikan menggunakan semut, yang diambil dari alam, ditidurkan (dibekukan) yang lalu dibersihkan dan disajikan kepada tamu. Makhluk kecil ini terlihat tidak terlalu berpengaruh terhadap rasa, namun satu semut saja menimbulkan rasa yang sangat tajam, uniknya rasa semut Korea berbeda dengan semut local milik kita, semut Korea ini memiliki rasa yang menyerupai sereh, dan memiliki tekstur yang dapat meletus saat kita gigit. Beberapa akan berpikir bahwa ini menjijikan, namun restoran memastikan bahwa semut bebas dari pasir dan kotoran sebelum disajikan, dan semut di Korea dapat dimakan, selama itu semut hitam dan bukan merah. Hidangan ini juga menjadi salah satu daya tarik khas Restoran *Evelt*.



Gambar 1.9 *Sikhye*

Selanjutnya adalah *seafood* yang sangat terkenal di Korea, khususnya di pulau Jeju, yaitu *Abalone*, kerang yang dikenal memiliki gizi yang tinggi, dan menjadi masakan khas di pulau Jeju. Penyajian masakan ini tidak rumit, *Abalone* akan di oven, disajikan dengan lobak, dan saus *Abalone Butter*, menghasilkan rasa yang gurih dan tekstur creamy, serta kenyal dari kerang tersebut. Menggunakan piring yang bermodel seperti topi tradisional zaman kerajaan Korea (*Gat*), lalu hidangan ditutup dengan *pastry* bundar bernama *Black Crispy* dengan rasa manis berwarna hitam, menambahkan tekstur kriuk dalam hidangan ini. Saat *pastry* hitam dipecahkan, dan menunjukkan saus mentega berwarna kuning, yang menimbulkan warna kontra dari hiasan dan piring.



Gambar 1.10 *Abalone*

Hidangan terakhir sebelum akhirnya *Main Course*, adalah *Buckwheat Noodle*, yaitu mie yang terbuat dari tepung *buckwheat*, yang memiliki tekstur kenyal dan lembut, biasa disajikan saat musim panas secara dingin menggunakan gula, cuka, minyak wijen, dan *mustard*. Namun, rumah makan ini menyajikannya dengan cara yang sangat sederhana yaitu dengan cara di rebus selama 15 detik, lalu dibumbui dengan *Smoked Sesame Oil*. Hidangan ini juga merupakan ciri khas dari Restoran *Evet* selama bertahun-tahun.



Gambar 1.11 *Buckwheat Noodle*

Setelah semua menu yang telah disajikan, akhirnya menu utama pun dikeluarkan, para tamu dapat memilih dari antara dua protein yang disiapkan yaitu, daging sapi atau daging bebek. Keduanya dimasak dengan metode yang sama yaitu dengan di bakar di-*grill*. Sangat memperhatikan detail, tiap protein pun menggunakan kayu bakar yang berbeda, dibumbui menggunakan garam rempah khas Restoran *Evet*, yaitu *Sancho Salt*, lalu disuguhkan langsung kepada tamu. Tidak hanya menggunakan kayubakar yang berbeda kepada kedua protein, saus yang dipadukan pun berbeda memastikan setiap kondimen yang disajikan menimbulkan rasa yang harmonis, daging sapi sirloin ini dibakar menggunakan *Charcoal* dan dipadukan dengan saus *Roasted Onion*, *Red Pepper Reduction*, dan potongan semangka segar yang telah diawetkan. Sedangkan untuk daging bebek dibakarkan menggunakan *Charcoal* dan *Applewood Fire* dan dipadukan dengan saus bebek khas Restoran *Evet*, dan melon korea yang telah di karamelisasi lalu dihiasi dengan bunga *chrysanthemum*.



Gambar 1.12 *Duck*



Gambar 1.13 *Hanwoo*

Setelah hidangan utama tentunya sama seperti setiap restoran lain, restoran ini juga menyajikan hidangan penutup. Tetap konsisten dengan menggunakan bahan- bahan khas Korea, hidangan penutup ini diberi nama *Sancho*, perpaduan antara *French Cuisine* dan *Korean Cuisine*, memakai *Clafoutis* dessert buah yang berasal dari Perancis namun menggunakan buah musiman Korea (pada saat itu menggunakan *Blood Plum*) dan tepung perilla untuk tetap mempertahankan esensi makanan korea, yang lalu ditutup dengan *Brown Rice Custard*, *Jelly Blood Plum*, dan *Soy Crème Fraiche Ice Cream*. Dihiasi dengan potongan buah plum, serta potongan bunga *hisbiscus* dan daun *Bang-A*.



Gambar 1.14 *Clafoutis*

Hidangan terakhir sebelum para tamu keluar dari rumah makan adalah *Petit Fours*, disajikan di sebuah kotak yang ditengahnya berisi rempah-rempah korea yang digunakan rumah makan untuk menghasilkan semua karya nya, dan mearuh *Petit Fours* pada sekeliling wadah tersebut, menyajikan *Sesame Caramel*, karena Korea sangat sering menggunakan minyak wijen dalam masakan mereka, *Ginseng Marshmallow*, bahan makanan sehat yang terkenal namun tidak disukai oleh banyak orang karena rasanya yang unik, namun di restoran ini dibentuk menjadi permen *Marshmallow* yang dapat dinikmati oleh anak kecil hingga dewasa, *Pine Nut Cookie*, kue kering dengan isian *Red Bean Tteok* yang lalu di lapis rempahan kacang, dan yang terakhir *Whey and Muk Tart*.



Gambar 1.15 *Petit Fours*

1.2.5 Struktur Organisasi Restoran



Gambar 1.16 Struktur Organisasi

1.3 Tujuan dan Manfaat Magang

1.3.1 Tujuan Magang

Untuk mengembangkan keterampilan mahasiswa, memberikan pengalaman kerja yang aktual, dan untuk memperluas jaringan profesional bagi para mahasiswa, sedangkan dari perspektif Dunia Usaha/ Dunia Industri adalah untuk membantu mencari talenta baru dan meningkatkan produktivitas.



Gambar 1.17 Penulis Bersama Tim *Evet*

1.3.2 Manfaat Magang

Proses magang ini memberikan berbagai manfaat bagi mahasiswa, mitra magang, dan juga institusi, yaitu sebagai berikut:

1. Manfaat Bagi Mahasiswa

Mahasiswa dapat dengan praktis mendapat pengalaman kerja yang tidak bisa dipelajari hanya melalui pembelajaran di kelas. Mahasiswa juga bisa mendapat kesempatan untuk meningkatkan keterampilan mereka dengan mengasah *soft skills* mereka seperti komunikasi, kepemimpinan maupun kerjasama, serta menerapkan dan mengembangkan *skill* yang mereka dapat dari kampus.

2. Manfaat Bagi Mitra Magang

Merupakan kesempatan untuk meningkatkan produktivitas, dengan adanya mahasiswa magang tugas atau proyek tertentu akan semakin mudah untuk diselesaikan, otomatis dapat meringankan beban kerja para staf, dan dapat memunculkan ide segar pada organisasi.

3. Manfaat Bagi Institusi

Dapat meningkatkan kualitas lulusan, yaitu lulusan yang siap kerja dan lebih siap menghadapi tantangan profesional, nama institusi akan semakin dikenal banyak orang dan meningkatkan reputasi. Institusi juga dapat memperluas jaringan mereka dengan perusahaan-perusahaan yang akan menyediakan tempat magang yang berkualitas untuk para mahasiswa kedepannya.

1.4 Waktu Pelaksanaan Magang

Pelaksanaan magang ini berjalan selama 3 (tiga) bulan yang dimulai dari bulan Juli sampai dengan September 2024. Penulis diberi tanggung jawab pada beberapa bidang termasuk, *pastry, mid-course*, dan *snack/appetizer*, dengan jam kerja 10 jam per hari, dimulai dari jam 7 hingga jam 5 sore waktu Korea. Selama jam kerja ini, penulis dan teman-teman melaksanakan : *preparation list*, mengorganisir bahan pangan yang telah dipesan sehari sebelum, membuang sampah 2 (dua) kali sehari, *deep clean* juga dilakukan antara jam sebelum *lunch service* dan sebelum jam makan malam. Para staf juga dituntut untuk menyiapkan *staff meal* dalam jam operasional tersebut.

BAB II

PELAKSANAAN MAGANG

2.1 Posisi/Bidang Kerja

Posisi penulis selama magang di Restoran *Evelt* mencakup bagian *pastry* selama 2 (dua) minggu pertama sebagai *helper*, kemudia diberi tanggung jawab di bagian *mid-course*, dan di bagian *snack/appetizer (cold kitchen)* pada 1 (satu) minggu terakhir. Penulis juga diberi kesempatan untuk ikut dalam kegiatan *service*, seminggu sekali selama berjalannya proses magang.

2.2 Jadwal Kegiatan

Kegiatan magang penulis dilaksanakn selama 3 (tiga) bulan dengan satu *shift* yaitu, AM team, dimulai dari bulan Juli sampai dengan September 2024. Restoran *Evelt* hanya mengadakan 3 (tiga) *Lunch Service* setiap minggunya, yang dapat membantu para staf lebih maksimal dalam *preparation* pada *weekends*, berikut jadwal lebih jelasnya:

Tuesday and wednesday
06:30am – Prep team arrives. Sets up the prep kitchen, packs away the deliveries and laundry.
07:00am – Prep team check section sheets from service team.
07:00am – Everything has been packed away, and food preparation will start.
09:00am – Breakfast, usually something simple like cereal or eggs. Optional smoking break.
09:10am – Food prep continues.
11:00am – Clean down and reset the prep kitchen for 15 minutes.
02:00pm – Deep clean prep kitchen.
03:00pm – Staff meal and break time.
04:00pm – Break time is finished, cleaning down after staff food, and the service team arrives.
04:05pm – Service team checks their sections, and starts setting up the service kitchen.
04:05pm – Prep team hands over prep to the service team, and starts final details in the prep area.
04:30pm – Briefing.
04:45pm – Final set up in the service kitchen.
04:45pm – Service testers to be up and ready.
04:50pm – Prep team end of the day briefing in prep kitchen.
05:00pm – Prep team has cleaned down and checked with their section partners, and goes home.

Gambar 2.1 Jadwal *Start of the Week*

06:30am – Prep team arrives. Sets up the prep kitchen, packs away the deliveries and laundry.
06:50am – Everything has been packed away, and food preparation will start.
09:00am – Breakfast, usually something simple like cereal or eggs. Optional smoking break.
09:10am – Food prep continues.
10:00am – Prep team starts to set up the sections in the service kitchen.
11:00am – Service team arrives, checks their sections and starts setting up the service kitchen.
11:15am – Briefing.
11:30am – Final set up, and service testers ready.
11:40am – A dreamweaver brushes the floor in the service kitchen.
11:45am – First guests arrive, and service starts.
12:00pm – Clean down and reset the prep kitchen for 15 minutes.
02:30pm – Guest gone. Service team cleans the service kitchen.
03:00pm – Staff meal and break time.
04:00pm – Break time is finished, cleaning down after staff food.
04:30pm – Briefing.
04:45pm – Final set up in the service kitchen.
04:45pm – Service testers to be up and ready.
04:50pm – Prep team end of the day briefing in prep kitchen.
05:00pm – Prep team has cleaned down and checked with their section partners, and goes home.

Gambar 2.2 Jadwal *End of the Week*

2.3 Realisasi Pelaksanaan Magang

Tabel 2.1 Tugas yang Dikerjakan Selama Magang

Minggu	Hari/ Tanggal	Jenis Aktivitas	Tugas yang Dikerjakan
1.	Selasa, 6 Juli s.d Sabtu, 13 Juli 2024	Tim Prep	1. Bikin <i>icebowls</i> 2. <i>Plating clafutti</i> 3. <i>Portion redbean tteok cookies</i> 4. <i>Bikin red bean tteok</i> 5. <i>Finishing sesame caramel candy</i> 6. <i>Portioning ants</i> 7. <i>Bikin base sorbet</i> 8. <i>Portioning Omija Marshmallow</i> 9. <i>Bikin Cookie Dough</i> 10. <i>Bikin Sweet Pastry</i> 11. <i>Bikin Clafutti</i> 12. <i>Fill Macarons</i> 13. <i>Portioning Clafutti</i> 14. <i>Join Service Team</i> 15. <i>Plating Hot Fish Dish</i> 16. <i>Carving Hisbiscus Flower</i> 17. <i>Bikin Pear and Gochujang Kimchi</i> 18. <i>Bikin Pickled Peach</i> 19. <i>Bikin Buckwheat Noodle Dough</i> 20. <i>Portioning Buckwheat Noodles</i> 21. <i>Bikin Doughnut Dough</i> 22. <i>Bikin Nuruk Bread Dough</i> 23. <i>Bikin Corn Cream</i> 24. <i>Bikin Crab Sauce</i> 25. <i>Frying Kim Bugak</i>

2.	Selasa, 16 Juli s.d Sabtu, 20 Juli 2024	Tim rep	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Bikin Buckwheat Noodle</i> 2. <i>Portioning Buckwheat Noodle</i> 3. <i>Portioning Nuruk Bread</i> 4. <i>Bikin Corn Cream</i> 5. <i>Portioning Anchovy Crisp</i> 6. <i>Portioning Lemon Juice</i> 7. <i>Bikin Crab Sauce</i> 8. <i>Portioning Maeshil</i> 9. <i>Bikin Pickled Peach</i> 10. <i>Bikin Pear and Gochujang Kimchi</i> 11. <i>Portioning Clay Pot Rice</i> 12. <i>Frying Kim Bugak</i> 13. <i>Straining Crab Bisque</i> 14. <i>Seasoning Smoked Turnip Broth</i> 15. <i>Frying Doughnuts</i> 16. <i>Join Service Team</i> 17. <i>Plating Sikhye Sorbet</i> 18. <i>Plating Clafutti</i> 19. <i>Portioning Kim buat Kim Bugak</i> 20. <i>Bikin Dongchimi Ice</i> 21. <i>Bikin Omegi</i> 22. <i>Plating Acorn Snack</i> 23. <i>Bikin Caramalized Cream</i> 21. <i>Bikin Tortilla Dough</i>
3.	Selasa, 23 Juli s.d Sabtu, 27 Juli 2024	Tim Prep	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Bikin Buckwheat Noodle</i> 2. <i>Portioning Buckwheat Noodle</i> 3. <i>Bikin Pickled Peach</i> 4. <i>Bikin Crab Sauce</i> 5. <i>Bikin Pear and Gochujang Kimchi</i> 6. <i>Bikin Caramalized Cream</i> 7. <i>Frying Kim Bugak</i> 8. <i>Seasoning Smoked Turnip Broth</i> 9. <i>Portioning Maeshil</i> 10. <i>Bikin Corn Cream</i> 11. <i>Straining Crab Bisque</i> 12. <i>Portioning Anchovy Crisp</i> 13. <i>Bikin Omegi</i> 14. <i>Frying Doughnuts</i> 15. <i>Bikin Peach Gel</i> 16. <i>Bikin Pickle Liquid</i> 17. <i>Join Service Team</i> 18. <i>Portioning Lemon Juice</i>

4.	Selasa, 30 Juli s.d Sabtu, 3 Agustus 2024	Tim Prep	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bikin <i>Buckwheat Noodle</i> 2. <i>Portioning Buckwheat Noodle</i> 3. Bikin <i>Pickled Peach</i> 4. Bikin <i>Caramalized Cream</i> 5. Bikin <i>Crab Sauce</i> 6. <i>Frying kim Bugak</i> 7. <i>Portioning Anchovy Crisp</i> 8. <i>Portioning Nuruk Bread</i> 9. Bikin <i>Buckwheat Noodle</i> 10. <i>Portioning Buckwheat Noodle</i> 11. Bikin <i>Pickled Peach</i> 12. Bikin <i>Caramalized Cream</i> 13. Bikin <i>Crab Sauce</i> 14. <i>Frying kim Bugak</i> 15. <i>Portioning Anchovy Crisp</i> 16. <i>Portioning Nuruk Bread</i> 9. <i>Portioning Lemon Juice</i> 10. Bikin <i>Lemon Myrtle Syrup</i> 11. Bikin <i>Corn Cream</i> 12. Bikin <i>Pear and Gochujang Kimchi</i> 13. <i>Seasoning Smoked Turnip Broth</i> 14. Bikin <i>Doughnut Dough</i> 15. <i>Frying Doughnuts</i> 16. Bikin <i>Spicy Oil</i> 17. <i>Join Service Team</i> 18. <i>Smoking Turnips</i> 19. Bikin <i>Smoked Turnip Broth</i> 17. Bikin <i>Smoked Sesame Oil</i>
5.	Selasa, 6 Agustus s.d 10 Agustus 2024	Tim Prep	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bikin <i>Pickled Peach</i> 2. Bikin <i>Buckwheat Noodle</i> 3. <i>Portioning Buckwheat Noodle</i> 4. Bikin <i>Omegi</i> 5. Bikin <i>Dongchimi Ice</i> 6. <i>Frying Kim Bugak</i> 7. <i>Smoking Turnips</i> 8. Bikin <i>Smoked Turnip Broth</i> 9. Bikin <i>Caramalized Cream</i> 10. Bikin <i>Pear and Gochujang Kimchi</i> 11. <i>Seasoning Smoked Turnip Broth</i> 12. <i>Portioning Omegi</i> 13. <i>Portioning Anchovy Crisp</i> 14. Bikin <i>Corn Cream</i> 15. Bikin <i>Doughnut Dough</i> 16. <i>Frying Doughnuts</i> 17. Bikin <i>Anchovy Crisp Powder</i> 18. Bikin <i>Staff Lunch Meal</i>

			<ul style="list-style-type: none"> 19. <i>Join Service Team</i> 18. <i>Portioning Lemon Juice</i> 20. <i>Bikin Staff Lunch Meal</i> 21. <i>Join Service Team</i> 19. <i>Portioning Lemon Juice</i>
6	Selasa, Agustus 13 – Sabtu, Agustus 17	Tim Prep	<ul style="list-style-type: none"> 1. <i>Bikin Buckwheat Noodle</i> 2. <i>Portioning Buckwheat Noodle</i> 3. <i>Seasoning Smoked Turnip Broth</i> 4. <i>Portioning Lemon Juice</i> 5. <i>Bikin Pear and Gochujang Kimchi</i> 6. <i>Bikin Crab Sauce</i> 7. <i>Portioning Anchovy Crisp</i> 8. <i>Bikin Caramalized Cream</i> 9. <i>Frying Kim Bugak</i> 10. <i>Bikin Staff Breakfast</i> 11. <i>Bikin Pickled Peach</i> 12. <i>Bikin Corn Cream</i> 13. <i>Bikin Doughnut Dough</i> 14. <i>Frying Doughnuts</i> 15. <i>Bikin Lemon Myrtle Syrup</i> 16. <i>Bikin Rose Pickled White Cabbage Kimchi</i> 17. <i>Bikin Janggaji Pepper Leaves Kimchi</i> 18. <i>Bikin Staff Lunch Meal</i> 19. <i>Join Service Team</i> 20. <i>Plating Kimchi Dish</i> 21. <i>Plating Sikhye Sorbet</i> 22. <i>Plating Acorn Snack</i> 23. <i>Plating Abalone Dish</i>
7.	Selasa, 20 Agustus s.d Sabtu, 24 Agustus 2024	Tim Prep	<ul style="list-style-type: none"> 1. <i>Bikin Buckwheat Noodle</i> 2. <i>Portioning Buckwheat Noodle</i> 3. <i>Bikin Staff Breakfast</i> 4. <i>Bikin Omegi</i> 5. <i>Portioning Anchovy Crisp</i> 6. <i>Portioning Maeshil</i> 7. <i>Bikin Caramalized Cream</i> 8. <i>Bikin Corn Cream</i> 9. <i>Bikin Pear and Gochujang Kimchi</i> 10. <i>Bikin Rose Pickled White Cabbage Kimchi</i> 11. <i>Bikin Jangganji Chili Pepper Leaves Kimchi</i> 12. <i>Bikin Crab Sauce</i> 13. <i>Seasoning Smoked Turnip Broth</i> 14. <i>Portioning Anchovy Crisp</i> 15. <i>Bikin Gochujannng Glaze</i>

			<ul style="list-style-type: none"> 16. <i>Frying Kim Bugak</i> 17. <i>Straining Crab Bisque</i> 18. <i>Bikin Doughnut Dough</i> 19. <i>Frying Doughnuts</i> 20. <i>Bikin Staff Lunch Meal</i> 21. <i>Bikin Gochujang Glaze</i> 22. <i>Join Service Team</i> 23. <i>Plating Sikhye Sorbet</i> 24. <i>Plating Acorn Snack</i>
8.	Selasa, 27 Agustus s.d Sabtu, 31 Agustus 2024	Tim Prep	<ul style="list-style-type: none"> 1. <i>Bikin Buckwheat Noodle</i> 2. <i>Portioning Buckwheat Noodle</i> 3. <i>Bikin Omegi</i> 4. <i>Bikin Pear and Gochujang Kimchi</i> 5. <i>Bikin Rose Pickled White Cabbage Kimchi</i> 6. <i>Bikin Staff Breakfast</i> 7. <i>Frying Kim Bugak</i> 8. <i>Bikin Caramalized Cream</i> 9. <i>Prep bahan-bahan buat event</i> 10. <i>Bikin Crab Sauce</i> 11. <i>Bikin Corn Cream</i> 12. <i>Bikin Spicy Oil</i> 13. <i>Bikin Jangganji Chili Pepper Leaves Kimchi</i> 14. <i>Portioning Anchovy Crisp</i> 15. <i>Bikin Nuruk Bread</i> 16. <i>Portioing Lemon Juice</i> 17. <i>Portioning Lemon Zest</i> 18. <i>Bikin Ginseng Ginger Ale</i> 19. <i>Bikin Ginger Bug</i> 20. <i>Bikin Staff Lunch Meal</i> 21. <i>Bikin Doughnut Dough</i> 22. <i>Frying Doughnuts</i> 23. <i>Seasoning Smoked Turnip Broth</i> 24. <i>Bikin Lemon Myrtle Syrup</i> 25. <i>Join Service Team</i> 26. <i>Plating Abalone Dish</i> 27. <i>Plating Acorn Snack</i>
9.	Selasa, 3 September s.d Sabtu, 7 September 2024	Tim Prep	<ul style="list-style-type: none"> 1. <i>Bikin Crab Sauce</i> 2. <i>Bikin Omegi</i> 3. <i>Bikin Rose Pickled White Cabbage Kimchi</i> 4. <i>Seasoning Smoked Turnip Broth</i> 5. <i>Bikin Nuruk Bread</i> 6. <i>Burping Ginseng Ginger Ale</i> 7. <i>Bikin Caramalized Cream</i> 8. <i>Frying Kim Bugak</i>

			<ul style="list-style-type: none"> 9. <i>Bikin Staff Breakfast</i> 10. <i>Join Service Team</i> 11. <i>Plating Abalone Dish</i> 12. <i>Plating Sihye Sorbet</i> 13. <i>Plating Acorn Snack</i> 14. <i>Portioning Anchovy Crisp</i> 15. <i>Bikin Buckwheat Noodle</i> 16. <i>Portioning Buckwheat Noodle</i> 17. <i>Bikin Doughnut Dough</i> 18. <i>Frying Doughnuts</i> 19. <i>Bikin Staff Lunch Meal</i> 20. <i>Portioning Omegi</i> 21. <i>Bikin Jangganji Chili Pepper Leaves Kimchi</i>
10.	Selasa, 10 September s.d Sabtu, 14 September 2024	Tim Prep	<ul style="list-style-type: none"> 1. <i>Bikin Welcome Drink</i> 2. <i>Bikin Apple Pine Drink</i> 3. <i>Carbonation Apple Pine Drink</i> 4. <i>Portioning Seaweed Muk Jelly</i> 5. <i>Bikin Vegetable Stock</i> 6. <i>Seasoning Vegetable Stock</i> 7. <i>Seasoning Clam Broth</i> 8. <i>Zesting Green Tangerine</i> 9. <i>Portioning Mackerel</i> 10. <i>Portioning Chwinamul</i> 11. <i>Bikin Soy Creme Fraische</i> 12. <i>Blanching Chwinamul</i> 13. <i>Seasoning Chwinamul</i> 14. <i>Chopping Clam Jelly</i> 15. <i>Seasoning Soy Creme Fraische</i> 16. <i>Segmenting Jeju Citrus</i> 17. <i>Portioning Flower Petals</i> 18. <i>Chopping Vege Jelly</i> 19. <i>Bikin Minari Broth</i> 20. <i>Chopping Minari</i> 21. <i>Join Service Team</i> 22. <i>Plating Acorn Snack</i> 23. <i>Plating Abalone Dish</i> 24. <i>Plating Kimchi Dish</i> 25. <i>Garnishing Mulhoe (Cold Fish Dish)</i> 26. <i>Bikin Staff Meal Drink</i> 27. <i>Bikin Shrimp Tartar</i> 28. <i>Bikin Chuja Garlic Puree</i> 29. <i>Bikin Fish Glaze</i> 30. <i>Bikin Crystalized Sunflower Seed</i> 31. <i>Baking Yuba Tart Shell</i>

2.4 Faktor Pendukung dan Penghambatan Pelaksanaan

Faktor pendukung yang penulis dapatkan selama magang adalah sebagai berikut :

1. Penulis dapat belajar untuk bekerja sesuai standar *Michelin Star Restaurant* dimana kesempatan ini tidak bisa digapai oleh banyak orang seumuran penulis.
2. Penulis dapat berlatih untuk bekerja secara tertata dan efisien membangun karakter dan profesionalisme, yang akan sangat bermanfaat padakarir penulis ke depannya.
3. Penulis merasa sangat dihargai sebagai anak magang, dikarenakan diberi kepercayaan dan tanggung jawab, serta diperlakukan sama seperti staf tetap lainnya, diberi waktu istirahat yang sangat cukup serta diberi makan yang sangat bergizi, lingkungan kerja pun sangat harmonis dan saling menghormati satu sama lain.

Sedangkan yang menjadi faktor penghambat yang dirasakan oleh penulis adalah :

1. Tempat magang yang jauh dengan keluarga dan teman, sehingga penulis terkadang merasa kesepian,
2. Penulis agak kaget karena sejak penulis mulai bekerja sudah diberi tanggung jawab sehingga merasa amatir saat bekerja.
3. Keterbatasan bahasa, sehingga terkadang menghambat komunikasi.

2.5 Cara Mengatasi Hambatan

Cara penulis mengatasi hambatan tersebut di atas adalah dengan memberanikan diri untuk berkomunikasi dan berteman dengan para staf lainnya, serta berusaha mengikuti dan/atau menyesuaikan diri dengan kecepatan kerja dan profesionalisme para staf tetap Restoran *Evet*.

BAB III

ANALISIS DAN EVALUASI PELAKSANAAN MAGANG

3.1 Evaluasi Pelaksanaan Kegiatan

Proses selama magang di Restoran *Evettt* berjalan dengan lancar. Penulis mendapat ilmu dan pengalaman yang melebihi ekspektasi. Dengan adanya bimbingan dari mentor dengan arahan yang jelas, penulis mampu melaksanakan serta menyelesaikan tanggung jawab dengan baik dan benar.

Fasilitas yang tersedia, seperti *staff meal* dan tempat tinggal juga sangat memadai sehingga penulis bisa dengan nyaman melaksanakan kegiatan. Lingkungan kerja di Restoran *Evettt* juga sangat baik dan harmonis, menimbulkan tim kerja yang serasi dan menyenangkan, serta komunikasi dan arahan yang sangat jelas dan positif.

3.2 Analisis Pelaksanaan

Awal bergabung dalam dapur restoran tempat magang, penulis mengalami kesulitan dalam tempo kerja dan standar kebersihan, efisiensi dalam bekerja serta keterbatasan bahasa. Namun penulis mendapat ilmu yang sangat bermanfaat bagi karir masa depan seperti, etika kerja, pengecekan kualitas bahan pangan, penyimpanan produk fermentasi, teknik pengawetan serta efisiensi dan ketertiban dalam bekerja.

3.3 Refleksi Diri

Setelah menyelesaikan proses magang penulis dapat mengevaluasi beberapa aspek, yaitu:

1. Pembelajaran pribadi : Penulis dapat meningkatkan standar kualitas produk yang dihasilkan dan kualitas bahan pangan yang digunakan, serta cara bekerja yang efisien, rapi dan terampil.
2. Pengaturan waktu : Efisiensi waktu menjadi tantangan utama selama di Restoran *Evettt*, dengan jadwal dan waktu yang terbatas, kami secara paksa harus kompeten dan pandai mengatur waktu, tekad dan motivasi dari diri sendiri yang dapat membantu penulis melampaui semua tantangan tersebut.
3. *Creative Thinking* : Banyak sekali pembelajaran yang penulis dapatkan dari proses magang ini, tetapi salah satu bidang yang masih perlu ditingkatkan

adalah cara berpikir yang kreatif dan berani mencoba yang masih perlu ditingkatkan.

4. *Unforgettable Experience* : Mendapatkan kesempatan magang di Restoran Evett, yang merupakan *Michelin Star Restaurant*, penulis merasa sangat terjamin, dikarenakan jejak magang di *Michelin Star Restaurant* yang penulis miliki, dapat membuka jalan karir penulis terbuka lebar untuk kesempatan-kesempatan karir berikutnya.
5. Terus Belajar : Rencana sementara penulis adalah untuk terus belajar dan mengembangkan *skills* serta pola pikir penulis dengan menjelajah berbagai macam teknik yang diterapkan dalam *kitchen*.

BAB IV

PENUTUP

4.1 Kesimpulan

Setelah berhasil melaksanakan magang selama 3 (tiga) bulan di Restoran *Evet*, penulis dapat menyimpulkan bahwa *work-life balance* sangat diperlukan dalam bekerja, untuk menjaga kesehatan serta mental para chef. Penulis juga dapat menyimpulkan bahwa teknik dalam dapur sangat luas dan fleksibel, dimana yang biasa teknik tersebut dilakukan dalam *pastry*, juga dapat dilakukan untuk menghasilkan hidangan *savory*.

4.2 Saran

Berdasarkan data yang telah dikumpulkan penulis memiliki beberapa saran yaitu sebagai berikut:

1. Bagi Kampus

Menurut penulis pihak kampus harus lebih memperluas koneksi dengan perusahaan *Food and Beverage* di luar negeri, karena ilmu dan pengalaman yang bisa didapat oleh para mahasiswa sangat luas dan maju.

2. Bagi Mahasiswa yang akan Melaksanakan Magang

Saran yang dapat penulis berikan pada para mahasiswa yang akan melaksanakan magang adalah untuk menjadi lebih berani dan terbuka dalam kesempatan-kesempatan yang diberikan, lebih aktif dan dapat berbaur dengan rekan kerja, agar dapat meningkatkan kerjasama dan keharmonisan tim, dan mempelajari budaya-budaya negara asing yang akan dituju juga dapat meningkatkan rasa hormat dan toleransi satu sama lain.

DAFTAR PUSTAKA

Mengenal Michelin Star dan bedanya dengan Michelin Guide yang jadi Panduan Restoran Dunia, dalam <https://www.tempo.co/gaya-hidup>, 12 November 2024.

Perbedaan-pendidikan-vokasi-dan-akademik-calon-mahasiswa-perlu-tahu, *dalam* <https://www.kompas.com/edu/read/2023/11/22/192500771/>)

Undang-undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2003 Tentang Sistem Pendidikan Nasional

LAPORAN MAGANG
DI *LOCAHANDS DROOL BAKERY*
SURABAYA, INDONESIA



Disusun oleh:
Michelle Warren
NIM 22110077

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER
AKADEMI SAGES
2024

LAPORAN MAGANG
DI *LOCAHANDS DROOL BAKERY*
SURABAYA, INDONESIA



Disusun oleh:
Michelle Warren
NIM 22110077

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER
AKADEMI SAGES
2024

LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN MAGANG

Nama Mitra Magang : Tangan Kita Berkarya, Surabaya
Lokasi : Jl. Darmo Permai Selatan No.50, Pradahkendal,
Kecamatan Dukuhpakis, Surabaya, Jawa Timur.

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

Nama : Michelle Warren
NIM : 22110077

Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku melalui
Ujian Hasil Magang, pada tanggal... 17 Januari 2025 .

Surabaya, 17-01-2025

Disetujui oleh:

Pembimbing lapangan,



Rohmad Saputra
Head Baker

Dosen pembimbing,



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

Disahkan Oleh:
Ketua Program Studi



Ir. Ivy Diah P. Prabowo., S.TP., M.P.

NIDN 0703049302

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Michelle Warren
NIM : 2110077
Program Studi : Diploma Tiga Seni Kuliner
Judul Laporan Magang : Laporan Magang Di *Locahands Drool Bakery*
Surabaya, Indonesia

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

Apabila dikemudian hari ditemukan adanya indikasi plagiat dalam karya ilmiah ini, saya bersedia menerima hukuman/sangsi sesuai ketentuan dan peraturan yang berlaku, yaitu mengulang pelaksanaan magang.

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

Surabaya, 2025

Yang Menyatakan,



Michelle Warren
NIM 22110077

KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan limpahan kasih sayang dan petunjuk-Nya sehingga penulis bisa menyelesaikan laporan magang ini dengan baik dan sesuai dengan waktu yang telah ditentukan.

Penulis berterimakasih kepada semua pihak yang sudah membantu dan memberikan dukungannya secara terus-menerus dalam proses penyusunan laporan ini, yaitu:

1. Ibu Ir. Ivy Dian Puspitasari Prabowo, S.T.P., M.P selaku Ketua Program Studi Diploma Tiga Seni Kuliner Akademi Sages
2. Bapak Drs, Bawa Mulyono Hadi, M.M. selaku dosen pembimbing selama magang yang senantiasa mendampingi, membimbing dan memberi pengarahan dalam proses magang.
3. Pihak *Locahands* sebagai mitra magang yang senantiasa mendampingi, membimbing dan memberi pengarahan selama proses magang.
4. Kedua orang tua dan teman-teman, yang juga selalu mendukung proses magang ini sampai selesai.

Penulis sudah berusaha sebaik mungkiin untuk menyelesaikan laporan magang ini, penulis sepenuhnya sadar bahwa laporan ini masih terdapat banyak kekurangan. Oleh karena itu, penulis terbuka terhadap segala kritik dan masukan dari para pembaca.

Akhir kata, penulis berharap bahwa laporan ini dapat menambah wawasan dan pengetahuan bagi kita semua.

Surabaya, 17 – 01 – 2025

Yang Menyatakan,



Michelle Warren

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	9
1.1 Latar Belakang	9
1.2 Sejarah Singkat Mitra Magang	10
1.2.1 Visi dan Misi Locaahands	10
1.2.2 Fasilitas Restoran	10
1.2.3 Struktur Organisasi	11
1.3 Tujuan dan Manfaat Magang	11
1.3.1 Tujuan Magang	11
1.3.2 Manfaat Magang	11
1.4 Waktu Pelaksanaan Magang	12
BAB II PELAKSANAAN MAGANG	13
2.1 Posisi/Bidang Kerja.....	13
2.2 Jadwal Kegiatan	13
2.3 Realisasi Pelaksanaan Magang	13
2.4 Faktor Pendukung dan Penghambat Pelaksanaan	16
2.5 Cara Mengatasi Hambatan	17
BAB III ANALISIS EVALUASI PELAKSANAAN MAGANG	18
3.1 Evaluasi Pelaksanaan Magang	18
3.2 Analisis Pelaksanaan	18
3.3 Refleksi Diri	18
BAB IV PENUTUP	19
4.1 Kesimpulan	19
4.2 Saran.....	19
DAFTAR PUSTAKA	20
LAMPIRAN.....	21

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Realisasi Pelaksanaan Magang15

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Struktur Organisasi <i>Drool</i>	12
Gambar 5.1 <i>Indoor Area</i>	26
Gambar 5.2 <i>Outdoor Area</i>	26
Gambar 5.3 <i>Oven Penghangat</i>	26
Gambar 5.4 <i>Indoor Area 2</i>	26

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Fasilitas Drool Bakery	21
Dok.1. Fasilitas <i>Indoor Area</i>	21
Dok.2. Fasilitas <i>Outdoor Area 1</i>	21
Dok.3. Fasilitas Oven Penghangat	21
Dok.4. Fasilitas <i>Indoor Area 2</i>	21
Lampiran 2. Lembar Konsultasi Laporan Magang	22
Dok.5. Lembar Konsultasi	22
Lampiran 3. Lembar Penilaian dari Tempat Magang	23
Dok.6. Penilaian Drool.....	23
Lampiran 4. Sertifikat dari Tempat Magang.....	24
Dok.7. Sertifikat dari Locaahands Group	24

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Menurut Undang-undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2003 Tentang Sisten Pendidikan Nasional, khususnya Bab 1 Ketentuan Umum Pasal 1, ayat 1, yang dimaksud dengan pendidikan adalah usaha sadar dan terencana untuk mewujudkan suasana belajar dan proses pembelajaran agar peserta didik secara aktif mengembangkan potensi dirinya agar memiliki kekuatan spiritual keagamaan, pengendalian diri, kepribadian,, kecerdasan, akhlak mulia, serta keterampilan yang diperlukan dirinya, Masyarakat, bangsa dan negara, sedangkan jenis-jenis pendidikan dapat berupa pendidikan pada jalur formal, nonformal, dan informal.

Sistem pendidikan di Indonesia secara kelompok besarr dibagi menjadi dua yaitu, Pendidikan Vokasi dan Akademik. Pendidikan Vokasi merupakan suatu bentuk pendidikan yang menitikberatkan pada pengembangan keterampilan praktis dan teknis untuk mempersiapkan peserta didik memasuki dunia kerja. Pelatihan ini bertujuan untuk mengembangkan tenaga professional dengan ketrampilan khusus di bidang tertentu, seperti teknik, Kesehatan, seni, perhotean, dan banyak lagi. Sedangkan, pendidikan akademik menawarkan pendidikan yang lebih luas dan umum yang mencakup berbagai disiplin ilmu.

Akademi Sages merupakan sekolah seni kuliner yang pastinya menerapkan pendidikan vokasi, diwajibkan untuk para mahasiswa/i untuk berpartisipasi dalam program ini agar dapat menyiapkan peserta didik dalam menghadapi dunia kuliner yang professional. Dengan program ini para mahasiswa mendapat kesempatan untuk menggunakan dan mmengasah skill yang telah didapat selama masa pembelajarannya di kampus.

Dalam periode kedua proses magang, penulis mendapat kesempatan untuk menjalankannya di sebuah *bakery* milik locaahands, *Drools* selama tiga bulan. tempat ini memiliki konsep yang cukup unik dengan bangunan dan tempat yang mereka sediakan, serta produk roti yang dijual, bisa dibilang jarang ditemui di Surabaya.

1.2 Sejarah Singkat Mitra Magang

Berawal dengan namanya yaitu, *Locaahands* gabungan dari kata “local” dan “tangan” (*Local Hands*), usaha ini mulai didirikan pada tahun 2019 di Surabaya oleh Chef Dick Derian beserta tiga kepala kreatif lainnya. Awal mulanya mereka membuka sebuah café yang berada di Jl. Opak yang lalu berkembang menjadi sebuah grup dibawah naungan PT. Tangan Kita Berkarya yaitu, *Locaahands Group*. Pada tahun 2021, mereka meluncurkan *Locaahands Dining Club*, diikuti oleh *Locaahands Tunjungan* pada tahun 2022, dan *Drool Bakery* pada tahun 2024 lalu.

Setiap restorannya memiliki ciri khasnya masing-masing, untuk *Locaahands Dining Club*, yang diberikan tema sebagai “tempat perlindungan bagi perayaan kuliner” mereka menawarkan hidangan multicultural dengan bahan-bahan pilihan dan sentuhan unik dari api, dilengkapi dengan berbagai macam pilihan *wine* dan *cocktail* untuk dapat lebih meningkatkan pengalaman para pengunjung.

Locaahands Tunjungan lebih berfokus pada menghargai makanan *comfort food* seperti makanan tradisional Indonesia yang dapat memberi para pengunjung rasa hangat dan nostalgia saat menyantap hidangan tersebut.

Berbeda dengan dua restoran yang telah disebut *Drool Bakery* bukan sebuah tempat yang menawarkan hidangan berat, namun mereka lebih berfokus pada roti dan kue. Dengan adanya globalisasi, tidak sedikit orang masih *taboo* akan tren-tren yang beredar, terutama tren yang berbau Korea yang masyarakat Indonesia sangat menunjukkan antusiasnya.

1.2.1 Visi dan Misi Locaahands

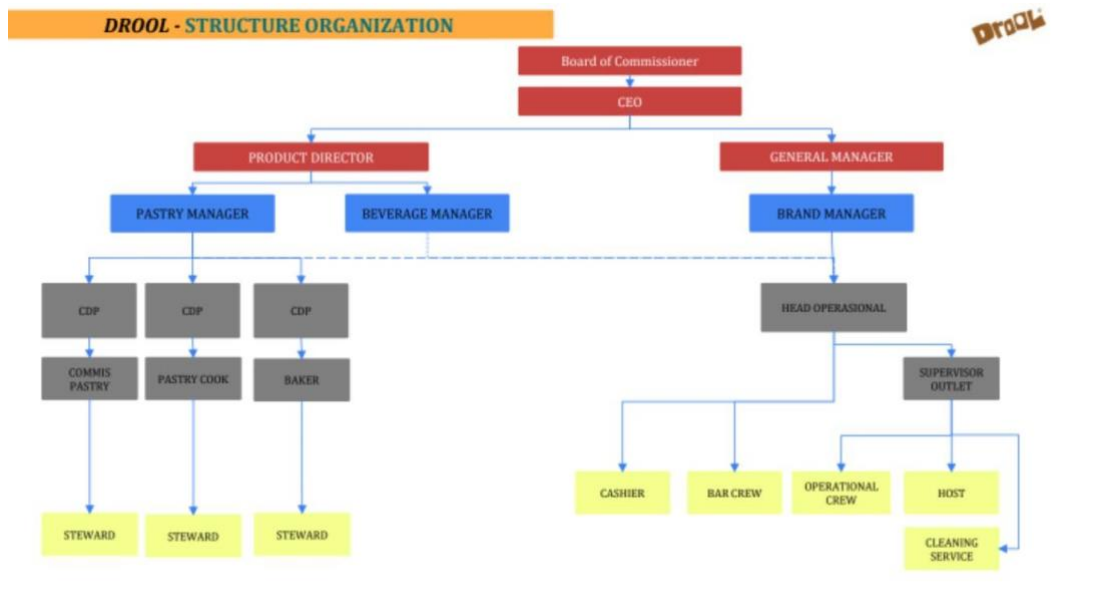
Perusahaan ini sangat bertekad untuk menjadi *Lifestyle Group* kebanggaan Surabaya yang akan selalu unggul dan terdepan dalam memberikan produk dan servis, visioner serta unik yang berdampak pada dunia kuliner. Untuk mencapai visi itu tentunya mereka memiliki beberapa misi yang harus dijalankan, yaitu untuk membangun bisnis yang menguntungkan dengan perencanaan yang strategis, memastikan para kostumer dapat memiliki pengalaman yang mengesankan saat bertamu, dan membangun kepercayaan diri para *staff* dengan membiasakan mereka dengan budaya pembelajaran.

1.2.2 Fasilitas Restoran

Drool Bakery merupakan sebuah *bakery* bertema Korea ini tentunya

menyediakan tempat dengan dekorasi ala-ala tradisional Korea. Memiliki area *indoor* dan *outdoor* untuk memastikan lingkungan *bakery* nyaman, tempat berAC, *oven* kecil berfungsi sebagai penghangat roti agar para kostumer dapat menikmati roti yang hangat. Dalam *production kitchen Drool Bakery* memiliki peralatan-peralatan yang memenuhi standar sebuah toko roti, yaitu oven deck, serta oven convect, troli untuk menaruh hasil produksi, *undercounter chiller*, *chiller*, *freezer* dan peralatan memasak yang lengkap.

1.2.3 Struktur Organisasi



Gambar 1.1 Struktur Organisasi Drool

1.3 Tujuan dan Manfaat Magang

1.3.1 Tujuan Magang

Untuk mengembangkn keterampilan mahasiswa, memberikan pengalaman kerja yang aktual, dan untuk memperluas jaringan professional bagi para mahasiswa, sedangkan dari perspektif Dunia Usaha/Dunia Industri adalah untuk membantu mencari talenta baru dan meningkatkan produktifitas.

1.3.2 Manfaat Magang

Proses magang ini memberikan manfaat bagi beberapa kelompok yaitu, bagi mahasiswa/i, mitra magang dan juga institusi sebagai berikut:

1. Manfaat Bagi Mahasiswa

Mahasiswa dapat dengan praktis mendapat pengalaman kerja yang tidak bisa dipelajari hanya dengan melalui pembelajaran di kelas. Mahasiswa juga bisa mendapatkan kesempatan untuk meningkatkan keterampilan mereka dengan mengasah *soft skill* mereka seperti komunikasi, kepemimpinan maupun kerjasama, serta *hard skill* yang mereka peroleh dari kampus.

2. Manfaat Bagi Mitra Magang

Merupakan kesempatan perusahaan untuk meningkatkan produktivitas, dengan adanya mahasiswa magang, tugas atau proyek tertentu akan semakin mudah untuk diselesaikan, otomatis dapat meringankan beban kerja para staf, dan dapat memunculkan ide segar pada organisasi.

3. Manfaat Bagi Institusi

Proses magang ini tentu juga sangat bermanfaat bagi institusi, mereka dapat meningkatkan kualitas lulusan, yaitu lulusan yang siap kerja dan lebih siap dalam menghadapi tantangan professional. Nama institusi pun akan lebih dikenal masyarakat dan dapat meningkatkan reputasi. Institusi juga dapat memperluas jaringan mereka dengan perusahaan-perusahaan yang akan menyediakan tempat magang yang berkualitas untuk para mahasiswa kedepannya.

1.4 Waktu Pelaksanaan Magang

Pelaksanaan magang penulis di *Drool Bakery* berjalan selama tiga bulan yang dimulai dari (Oktober-Desember). Selama di *bakery* tersebut penulis bersama dengan para mahasiswa magang lainnya menjadi *helper* dan berkesempatan untuk memegang produk *cake* selama dua minggu. Jadwal yang diberikan menempuh 10 jam kerja, dimulai dari jam 7 pagi hingga jam 5 sore, selama jam kerja ini penulis serta para mahasiswa magang lainnya membantu para *staff* tetap dengan pekerjaannya.

BAB II PELAKSANAAN MAGANG

2.1 Posisi/Bidang Kerja

Posisi yang diberika pada penulis selama 3 bula magang di *Drool Bakery* Surabaya, Jl, Darmo Permai Selatan I no.50, Kecamatan Dukuh Pakis ini adalah di bidang *Pastry* dan *Bakery*.

2.2 Jadwal Kegiatan

Kegiatan magang penulis selama 3 bulan, yang dimulai dari Bulan **Oktober** sampai dengan **Desember 2024** ini setiap harinya dimulai dari jam 7 pagi hingga jam 5 sore.

2.3 Realisasi Pelaksanaan Magang

BULAN OKTOBER 2024

Minggu	Tanggal	Jenis Aktifitas	Tugas yang Dikerjakan
I	1 s.d 6	<i>Finishing</i> Produksi	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Finishing Choco Banana Tart</i> 2. <i>Finishing Choco Donut</i> 3. <i>Finishing Pandoro Choco</i> 4. <i>Finishing Pandoro Ori</i> 5. <i>Finishing Choco Sando</i> 6. <i>Finishing Sando Basque</i> 7. Bikin <i>Choco Décor</i> Klepon 8. Bikin Choco Décor Gateu
II	7 s.d 12	<i>Finishing</i> Produksi	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Finishing Salt Bread Choco</i> 2. <i>Finishing Salt Bread Tiramisu</i> 3. <i>Finishing Pandoro Choco</i> 4. <i>Finishing Pumpkin Donut</i> 5. <i>Finishing Pandoro Ori</i> 6. RnD <i>Berry Chizu Tart</i> 7. Rnd <i>Apple Pie Tart</i> 8. Bikin Garnish Klepon <i>Entrement</i> 9. <i>Glaze</i> Klepon <i>Entrement</i>
III	14 s.d 19	<i>Finishing</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Finishing Crème Brulee Donut</i> 2. <i>Finishing Crème Brulee Salt Bread</i> 3. <i>Finishing Donut Ori</i>

		Produksi	<ul style="list-style-type: none"> 4. <i>Finishing Pumpkin Donut</i> 5. <i>Finishing Ugly Donut</i> 6. <i>Finishing Pandoro Ori</i> 10. <i>Finishing Pandoro Choco</i> 11. <i>Bake Tart Dough</i> 12. <i>Bikin Mud Cake</i> 13. <i>Bikin Banana Dulce Cream</i> 14. <i>Assemble Banana Tart</i>
IV	21 s.d 26	<i>Finishing</i> Produksi	<ul style="list-style-type: none"> 1. <i>Finishing Pumpkin Donut</i> 2. <i>Finishing Donut Ori</i> 3. <i>Finishing Crème Brulee Donut</i> 4. <i>Finishing Crème Brulee Salt Bread</i> 5. <i>Finishing Tiramisu Salt Bread</i> 6. <i>Finishing Choco Salt Bread</i> 7. <i>Finishing Sausage Danish</i> 8. <i>Finishing Fruit Danish</i> 9. <i>Bikin Tiramisu Basque</i> 10. <i>Bikin Apple Caramel</i>
V	28 s.d 31	<i>Finishing</i> Produksi	<ul style="list-style-type: none"> 1. <i>Finishing Crème Brulee Donut</i> 2. <i>Finishing Crème Brulee Salt Bread</i> 3. <i>Finishing Pandoro Choco</i> 4. <i>Finishing Pandoro Ori</i> 5. <i>Bikin Japanese Cheesecake</i> 6. <i>Bikin Creampat Chizu</i> 7. <i>Assemble Berry Chizu Tart</i>
BULAN NOVEMBER 2024			
Minggu	Tanggal	Jenis Aktifitas	Tugas yang Dikerjakan
VI	1 s.d 2	Produksi	<ul style="list-style-type: none"> 1. <i>Bikin RAP Diplomat Cream</i> 2. <i>Assemble Apple Pie Tart</i> 3. <i>Prepare Cake Display</i> 4. <i>Bikin Caramel Sauce</i> 5. <i>Bikin Biscoff Brownie</i>
VII	4 s.d 9	<i>Finishing</i> Produksi	<ul style="list-style-type: none"> 1. <i>Finishing Pandoro Ori</i> 2. <i>Finishing Pandoro Choco</i> 3. <i>Finishing Choco Donut</i> 4. <i>Finishing Tiramisu Donut</i> 5. <i>Finishing Choco Salt Bread</i> 6. <i>Finishing Fruit Danish</i> 7. <i>Finishing Sour Cream Danish</i> 8. <i>RnD Brownie Pretzel</i> 9. <i>Bikin Greentea Latte Basque</i> 10. <i>Bikin Ube Basque</i> 11. <i>Prepare Cake Display</i>
VIII	11 s.d 16	<i>Finishing</i>	<ul style="list-style-type: none"> 1. <i>Finishing Sausage Danish</i> 2. <i>Finishing Sausage roll</i> 3. <i>Finishing Crème Brulee Donut</i> 4. <i>Finishing Crème Brulee Salt Bread</i> 5. <i>Bikin Brownie Pretzel</i>

		Produksi	<ul style="list-style-type: none"> 4. Bikin <i>Biscoff Brownie</i> 5. Bikin <i>CReampat Chizu</i> 6. Bikin <i>Apple caramel</i> 7. Bikin <i>RAP Diplomat Cream</i> 8. Bikin <i>Banana Dulce Cream</i> 9. <i>Churning Choco Biscoff Gelato</i> 10. <i>Churning Ketan Hitam Gelato</i> 11. <i>Churning Nangka Gelato</i> 12. Bikin Es Serut Bandung
XIII	16 s.d 21	Produksi	<ul style="list-style-type: none"> 1. Bikin Spiku 2. Bikin Spiku Agar 3. <i>RnD Salt Bread Variations</i> 4. <i>Prepare Cake Display</i> 5. Bikin <i>Biscoff Brownie</i> 6. <i>Roll Mini Croissant</i> 7. <i>Roll Sausage Roll</i> 8. <i>Decorate Ginger Bread Cookies</i> 9. <i>Piping Nutella Thumb Print Cookie</i> 10. <i>Piping Strawberry Thumb Print Cookie</i>
XIV	23 s.d 28	<i>Finishing</i> Produksi	<ul style="list-style-type: none"> 1. <i>Finishing Pumpkin Donut</i> 2. <i>Finishing Pistachio Donut</i> 3. <i>Finishing Yoshi Donut</i> 4. <i>Finishing Choco Salt Bread</i> 5. <i>Finishing Crème Brulee Donut</i> 6. <i>Finishing Crème Brulee Salt Bread</i> 7. Bikin Es Ginger Lemon 8. <i>Prepare Cake Display</i> 9. <i>Roll Salt Bread</i> 10. Bikin <i>Macaron</i>
XV	30 Des 2024 s.d 01 Jan 2025	<i>Finishing</i> Produksi	<ul style="list-style-type: none"> 1. <i>Finishing Choco Salt Bread</i> 2. <i>Finishing Crème Brulee Salt Bread</i> 3. <i>Finishing Sausage Danish</i> 4. Bikin Spiku 5. <i>Churning Ketan Hitam Gelato</i> 6. <i>Churning Nangka Gelato</i> 7. <i>Churning Choco Gelato</i> 8. <i>Churning Gula Aren Gelato</i> 9. <i>Piping Nutella Thumb Print Cookie</i> 10. <i>Piping Strawberry Thumb Print Cookie</i>

Tabel 2.1 Realisasi Pelaksanaan Magang

2.4 Faktor Pendukung dan Penghambat Pelaksanaan

Faktor pendukung yang penulis rasakan selama 3 bulan ini adalah, jam

dan waktu kerja serta kebebasan yang dimiliki penulis. Pekerjaan terasa sangat ringan dikarenakan tidak adanya tekanan untuk menyelesaikan dalam waktu tertentu, dengan santai dapat diselesaikan, penulis juga dapat mengerjakan pekerjaan apapun itu selama para *staff* membutuhkan bantuan dan belum ada yang mengerjakan tugas atau proyek tersebut. Namun, faktor penghambat yang dialami adalah penulis tidak mendapatkan bimbingan yang pantas dikarenakan tidak adanya sosok pendamping yang tetap, penulis juga tidak mendapatkan fasilitas makan siang, maupun fasilitas transport sehingga penulis harus membawa kendaraan serta bekal sendiri, *layout* dapur dengan *storage* juga tidak efisien sehingga penulis kesusahaan dalam menyimpan dan mencari bahan yang dibutuhkan.

4.1 Cara Mengatasi Hambatan

Untuk mengatasi hambatan-hambatan yang dialami penulis berusaha untuk lebih mengingat letak tiap bahan, sehingga tidak membuang waktu dengan mencari bahan.

BAB III

ANALISIS DAN EVALUASI PELAKSANAAN MAGANG

3.1 Evaluasi Pelaksanaan Magang

Proses magang selama 3 bulan di *Drool Bakery* berjalan dengan lancar, penulis mendapat ilmu dan pengalaman yang cukup. Meskipun tidak ada mentor atau arahan yang jelas, namun melalui pengamatan dan kontribusi penulis dapat mempelajari sistem kerja dapur di Indonesia. Penulis juga sempat mengikuti proses *RnD* bersama sesama anak magang, yang mendorong penulis untuk berpikir lebih kreatif lagi.

Lingkungan kerja di *Drool Bakery* cukup baik, dengan tersedianya peralatan yang lengkap dan bahan yang tersedia, penulis dapat memproduksi *tart* dan *cake* dengan nyaman. Adanya teman selama proses magang juga sangat membantu pekerjaan penulis terasa lebih ringan dan bersemangat menjalani hari-hari.

3.2 Analisis Pelaksanaan

Awal bergabung dalam dapur, penulis mengalami kebingungan dikarenakan tidak adanya arahan yang jelas dan tidak ada mentor yang membimbing. Membutuhkan waktu yang cukup lama untuk mengerti pekerjaan apa yang harus dilakukan, namun dengan adanya bantuan teman yang sudah lebih lama magang di *Drool Bakery*, penulis pelan-pelan mendapat bimbingan yang jelas, dari situ penulis bersama rekan ini mulai membagi tugas dan memiliki *prep list* yang jelas.

3.3 Refleksi Diri

Setelah melaksanakan proses magang penulis dapat mengevaluasi beberapa aspek seperti, penulis belajar untuk lebih teliti lagi dalam menghias produk *cake* agar terlihat rapi dan cantik, memutar otak untuk membuat produk *cake* terlihat menarik dan meningkatkan *sales*, bekerja lebih efisien dengan cara mengambil bahan dan peralatan yang diperlukan dalam sekali jalan agar tidak membuang waktu dalam produksi. Dengan semua yang penulis dapat, penulis tetap merasa perlu belajar lagi dalam bekerja secara profesional.

BAB IV PENUTUP

4.1 Kesimpulan

Setelah berhasil melaksanakan 3 bulan di *Drool Bakery*, penulis dapat menyimpulkan bahwa adanya bimbingan yang teratur dan jelas dapat mempercepat dan mempermudah proses produksi, dan dengan itu tentunya harmonisasi dan kerjasama antar tim sangat dibutuhkan. Penulis juga belajar bahwa penampilan dan peletakan produk sangat berpengaruh dalam peningkatan *sales* produk.

4.2 Saran

Berdasarkan data yang telah dikumpulkan penulis memiliki beberapa saran yaitu sebagai berikut:

1. Bagi Kampus

Menurut penulis pihak kampus sebaiknya lebih memperluas koneksi dengan perusahaan *Food and Beverages* baik di dalam maupun luar negeri, agar ilmu dan pengetahuan yang dapat diterima oleh mahasiswa akan lebih luas dan maju lagi, terutama saat mahasiswa melakukan magang.

2. Bagi Mahasiswa yang akan Melaksanakan Magang

Saran penulis bagi para mahasiswa yang akan menjalankan magang adalah untuk menjadi lebih berani dan kontributif dalam segala hal. Menjadi lebih terbuka dan memperbanyak teman selama proses magang.

