

LAPORAN MAGANG
MOVENPICK RESORT & SPA, JIMBARAN, BALI



Disusun oleh :
Nadia Diva Galuh Putri
NIM 22110005

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER
AKADEMI SAGES
2025

LAPORAN MAGANG
DI MOVENPICK RESORT & SPA, JIMBARAN BALI



Disusun oleh :
Nadia Diva Galuh Putri
NIM 22110005

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER
AKADEMI SAGES
2025

LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN MAGANG

Nama Mitra Magang : Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali

Lokasi : Jimbaran, Bali

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

Nama : Nadia Diva Galuh Putri

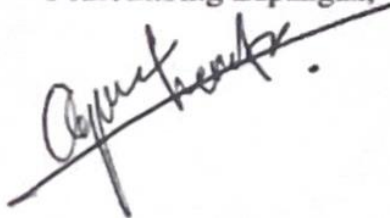
NIM : 22110005

Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku, pada 5 Februari 2025.

Surabaya, 5 Februari 2025

Disetujui oleh :

Pembimbing Lapangan,



Agusti Hermanto
Demi Chef de Partie

Dosen Pembimbing,



Dr. Bawa Mulyono Hadi., M.M
NIDN: 0725126601

Disah 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 : Nadia Diva Galuh Putri
NIM : 22110005
Program Studi : Diploma Tiga Seni Kuliner
Judul : Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Laporan Magang yang telah disusun sebagai syarat untuk memenuhi mata kuliah Intership 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, 05 Februari 2025
Yang Menyatakan,



Nadia Diva Galuh Putri
NIM 22110005

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat Rahmat-Nya penyusunan Laporan Magang ini dapat diselesaikan dengan baik. Penulis berharap laporan ini dapat membantu dan menambah pengetahuan bagi pembaca.

Penulis telah mendapatkan banyak pengalaman dan pengetahuan yang sangat berharga, mendapat wawasan yang luas dan menunjang pengembangan diri penulis. Oleh karena itu, pada kesempatan yang diberikan kepada penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ibu Ivy Dian Puspitasari Prabowo, S.T.P., M.P selaku Kaprodi Diploma Tiga Seni Kuliner
2. Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M selaku Dosen Pembimbing Akademik Magang
3. **Agusti Hermanto**, *Demi Chef de Partie* selaku pembimbing lapangan selama magang di Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali
4. Kedua orang tua, yang selalu mendukung penulis selama berkuliah di Akademi Sages
5. Teman dan para pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu.

Penulis berterima kasih dan memohon maaf sebesar – besarnya apabila terdapat kesalahan dalam penulisan. Demikian kata pengantar ini, besar harapan saya agar laporan magang ini dapat memberikan manfaat bagi yang membacanya..

Surabaya, 05 Februari 2025



Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	Error! Bookmark not defined.
LEMBAR PENGESAHAN.....	ii
LAPORAN MAGANG.....	Error! Bookmark not defined.
SURAT PERNYATAAN ORIGINALITAS.....	Error! Bookmark not defined.
KATA PENGANTAR	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR TABEL	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Magang.....	1
1.2 Profil Mitra Magang.....	2
1.2.1 Sejarah Singkat Hotel	2
1.2.2 Visi dan Misi	4
1.2.3 Fasilitas Umum dan Kamar Hotel.....	4
1.3 Tujuan dan Manfaat Magang	13
1.3.1 Tujuan.....	13
1.3.2 Manfaat	14
1.4 Waktu Pelaksanaan Magang	14
BAB II PELAKSANAAN MAGANG	16
2.1 Posisi dan Bidang Kerja	16
2.2 Pelaksanaan Kerja	16
2.3 Rencana dan Penjadwal Kerja	17
2.4 Realisasi Magang	20
BAB III PELAKSANAAN MAGANG	28
3.1 Evaluasi Pelaksanaan Magang	28
3.2 Analisis Pelaksanaan Magang.....	28
3.3 Refleksi Diri.....	29
BAB IV PENUTUP.....	30
4.1 Kesimpulan	30
4.2 Saran.....	30
DAFTAR PUSTAKA	31
LAMPIRAN	31

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 <i>Classic Room</i>	4
Gambar 1.2 <i>Classic Pool View</i>	5
Gambar 1.3 <i>Junior Suite</i>	5
Gambar 1.4 <i>Family Room</i>	6
Gambar 1.5 <i>Premium Suite</i>	6
Gambar 1.6 <i>Jimbaran Pool View</i>	7
Gambar 1.7 <i>Adriana Rooftop Bar</i>	7
Gambar 1.8 <i>Anarasa Restaurant</i>	8
Gambar 1.9 <i>Katha Lobby Lounge</i>	8
Gambar 1.10 <i>Jejala Pool Bar</i>	9
Gambar 1.11 <i>Mövenpick Café</i>	9
Gambar 1.12 <i>Chocolate Hours</i>	10
Gambar 1.13 <i>The Pool</i>	11
Gambar 1.14 <i>Meera Kids Club</i>	11
Gambar 1.15 <i>Fitness Center</i>	12
Gambar 1.16 <i>Arkipela Spa & Wellness</i>	12
Gambar 1.17 <i>Struktur Organisasi Hotel</i>	13
Gambar 2.1 <i>Jadwal (1)</i>	17
Gambar 2.2 <i>Jadwal (2)</i>	17
Gambar 2.3 <i>Jadwal (3)</i>	18
Gambar 2.4 <i>Jadwal (4)</i>	18

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Realisasi Magang (1)	20
Tabel 1.2 Realisasi Magang (2)	21
Tabel 1.3 Realisasi Magang (3)	23
Tabel 1.4 Realisasi Magang (4)	24
Tabel 1.5 Realisasi Magang (5)	25
Tabel 1.6 Realisasi Magang (6)	26
Tabel 1.7 Realisasi Magang (7)	26

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Magang

Industri pariwisata merupakan salah satu sector yang memiliki peran penting dalam perekonomian global, termasuk Indonesia. Dengan potensi wisata alam, budaya, dan sejarah yang kaya, Indonesia telah menjadi salah satu destinasi wisata utama dunia. Namun, perkembangan sector pariwisata yang sangat dinamis juga memerlukan sumber daya manusia yang terampil, kreatif, dan memiliki pengetahuan yang mendalam mengenai tren, kebutuhan dan keinginan wisatawan.

Magang di hotel sangat mendukung tujuan dari program studi seni kuliner karena memberikan pengalaman langsung yang memperkuat keterampilan teknis dan manajerial yang diajarkan di bangku kuliah. Dapat mempraktikkan berbagai teknik masak, pengelolaan dapur dalam suasana profesional yang mengutamakan standar tinggi, kualitas, dan efisiensi. Mahasiswa juga belajar mengenai manajemen waktu, kebersihan, dan keamanan makanan yang sangat penting dalam industri kuliner. Hotel juga menawarkan kesempatan untuk berinteraksi dengan berbagai profesional di bidang kuliner, sehingga dapat membuka jaringan dan karir. (Hegarty,C. 2019)

Hal ini membantu mahasiswa memahami bagaimana tugas sehari-hari di *kitchen* restoran dilaksanakan dan mengelola berbagai aspek restoran secara langsung. Magang juga memberi wawasan tentang tantangan nyata yang dihadapi di industri, yang sering kali tidak bisa dipahami sepenuhnya hanya dari teori.

Teknik memasak yang dipelajari di kelas juga sangat berbeda dengan teknik memasak yang diterapkan di industri misalkan, di kelas hanya diajarkan teori mendasar, beberapa teknik yang diajarkan dan dikuasai. Sedangkan di industri adalah cara untuk memasak berskala besar, menyiapkan bahan – bahan dengan cepat, dan berfikir ketika ada keterbatasan bahan. Terkait manajemen *kitchen* mahasiswa belajar cara mengatasi masalah dengan cepat, belajar tentang *flow* makanan, cara manajemen waktu. Mahasiswa mempelajari itu dengan cara – cara nyata yang diajarkan selama magang.

Restoran hotel kini memperhatikan tren makanan sebagai contoh makanan bebas gluten, bebas telur, produk *dairy free* atau hidangan yang lebih ramah

lingkungan. Dalam mengikuti perubahan selera konsumen, restoran harus fleksibel dan cepat menanggapi kebutuhan pasar, seperti meningkatkan pilihan menu untuk konsumen. (McVety, C. 2019) Di sisi lain, standar kebersihan dan keamanan makanan tetap menjadi prioritas utama dalam operasional industri. Mematuhi pedoman yang ditetapkan oleh otoritas kesehatan seperti, sanitasi yang ketat, penyimpanan makanan yang benar, mencegah makanan dari kontaminasi, dan memastikan kualitas makanan yang disajikan. (Roberts, P. 2019)

Sebagai mahasiswa Program Studi Diploma Tiga Kuliner di Akademi Sages, mengikuti program magang di hotel berbintang di Bali merupakan kesempatan yang sangat berharga untuk mengembangkan keterampilan dan pengetahuan yang belum didapatkan selama perkuliahan.

Dengan menjalani program magang ini dapat mempelajari berbagai aspek penting dalam dunia perhotelan, seperti manajemen dapur, Teknik memasak, pelayanan makanan dan minuman, serta pengelolaan kualitas makanan. Selain itu, pengalaman magang ini diharapkan dapat menjadi bekal yang berharga dalam mempersiapkan diri untuk berkarir di industri pariwisata dan perhotelan yang berkembang pesat.

1.2 Profil Mitra Magang

1.2.1 Sejarah Singkat Hotel

Mövenpick berawal dari sebuah restoran yang berdiri pada tahun 1948 di *Zurich* yang ditemukan oleh Ueli Prager yang sedang menyusuri tepi Danau *Zurich*, dan berhenti untuk menonton burung camar (atau “*Mowe*” dalam Bahasa Jerman) menukik dengan tangkas mengambil makanan di tengah penerbangan. Ueli Prager mendapat inspirasi untuk membuat konsep Restoran *Mövenpick*, dengan menyajikan makanan dengan kualitas baik dan harga yang terjangkau. Restoran ini menawarkan makanan mewah seperti Salmon, Lobster, dan Tiram dengan harga yang terjangkau. Saat itu Ueli Prager memanfaatkan jalan raya Swiss yang baru sebagai tempat untuk melayani pelancong. Lalu Ueli Prager membangun sebuah hotel pada tahun 1966. Ada dua hotel yang dibuka dan diluncurkan oleh *Group Mövenpick Hotel* yang berada di *Zurich* dan *Regensdorf*,

Manajemen membangun dua hotel tersebut untuk menandai peluncuran resmi *Mövenpick Resort & Spa Hotels & Resort* pada tahun 1973. Pada tahun 1976, Ueli Prager melihat potensi besar di Mesir sehingga beliau membangun hotel pertamanya di luar Eropa dan diberi nama *Mövenpick Hotel Jolie Ville*. Lokasi hotel ini berada di Kairo yang berdekatan dengan piramida. Ueli Prager merupakan perintis perhotelan pertama yang menguji konsep kontrak manajemen hotel. Di tahun yang sama, beliau membuka restoran di New York, Toronto, dan di seluruh Jerman. Pada tahun 1986, beliau meluncurkan *Mövenpick Beijing*, sekali lagi menentang kritikus yang mengklaim bahwa pasar Cina terlalu susah.

Pada tahun 1992 Ueli Prager menjual perusahaannya dan hingga saat ini dimiliki oleh *Mövenpick Holding* (66,7%) dan *Kingdom Group* (33,3%). Perusahaan kemudian dibagi menjadi empat unit bisnis yang terpisah pada tahun 1988 untuk fleksibilitas yang lebih besar. Keempat unit bisnis itu yang merupakan, *Mövenpick Hotels & Resort*, *Mövenpick Gastronomy*, *Mövenpick Wine* dan *Mövenpick Fine Foods*. Perusahaan kemudian membangun hotel di *Tanzania* dan *Mauritius* dan ekspansi Asia di tahun 2005. *Mövenpick* berhasil membuka hotel di Thailand dan Filipina kemudian membangun properti di India yang terletak di *Bangalore* pada tahun 2011. *Mövenpick Hotel & Resort* mulai mengembangkan kembali perusahaannya dengan dibuatnya target pada tahun 2015 untuk memiliki 100 properti yang terbuka di seluruh dunia, termasuk dengan mendirikan Hotel *Mövenpick* pertama di Indonesia yaitu Pulau Bali tepatnya di daerah Jimbaran. Hotel ini diberi nama *Mövenpick Resort & Spa Jimbaran, Bali*, diresmikan dan dibuka pada tanggal 12 Januari 2017. Hotel ini berada di bawah naungan PT. Summarecon Agung Tbk. Peresmian *Mövenpick Resort & Spa Jimbaran, Bali* ditandai dengan penandatangan prasasti yang dilakukan oleh *Chairman of Summarecon Group*, yaitu Bapak Soetjipto Nagaria dan Kepala Dinas Pariwisata Kabupaten Badung Cokorda Raka Darmawan S.H., M.si.

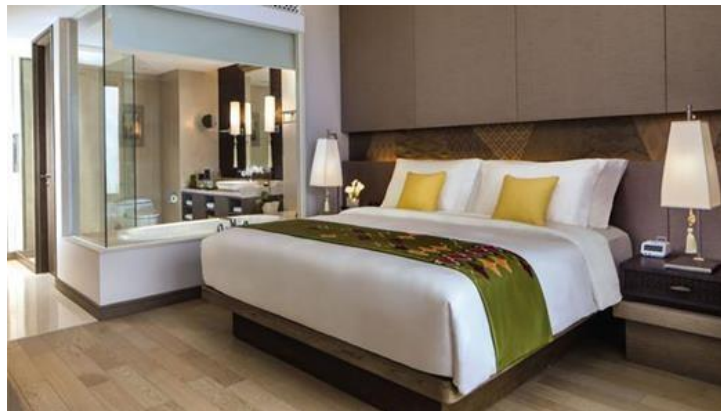
1.2.2 Visi dan Misi

“*We make moments*” Kehidupan dijalani untuk momen. Beberapa diantaranya ada yang besar dan penting, yang lainnya kecil dan menyenangkan. Dan itulah beberapa koleksi momen yang tak terlupakan dan membuat kehidupan menjadi indah

Mövenpick berkecimpung di dalam bisnis “momen” yang terlibat erat dalam momen – momen penting di kehidupan para tamu. Dan tidak akan tau ketika momen itu tercipta. Senyuman sederhana di *lobby* bisa menciptakan hal positif yang mengubah perjalanan bisnis menjadi perayaan bisnis baru. Makan malam romantis yang bisa membawa menuju ke hubungan yang lebih serius. Jadi mari mencari peluang untuk membuat momen bagi para tamu.

1.2.3 Fasilitas Umum dan Kamar Hotel

1) *Classic Room*



Gambar 1.1 *Classic Room*

Classic Room memiliki ukuran 34 m² dengan jumlah kamar 119 unit dengan ukuran *king size bed* dan *twin bed*, kamar ini dapat ditempati dengan 2 orang dewasa dan 1 orang anak umur 12 tahun atau 3 orang dewasa.

2) *Classic Pool View*



Gambar 1.2 *Classic Pool View*

Classic Pool View seluas 38 sqm terdapat area duduk yang luas dan teras atau balkon pribadi. Para tamu juga bisa melihat kolam renang dengan pemandangan tanaman tropis.

3) *Junior Suite*



Gambar 1.3 *Junior Suite*

Junior Suite memiliki ukuran 52 m² lebih besar dari *Classic Room* dan *Classic Pool View*. Memiliki desain kamar yang *modern* dengan tempat tidur *king size*. Kamar mandinya memiliki *rain shower* dan *bathub*.

4) *Family Room*



Gambar 1.4 *Family Room*

Family Room memiliki 2 lantai, pada lantai bawah dilengkapi dengan *king size bed* dan pada lantai atas dilengkapi dengan akses langsung menuju *kids club*

5) *Family Pool View*

Kamar ini memiliki ukuran yang sama seperti *Family Room* bedanya kamar ini memiliki pemandangan ke arah kolam renang. Dan memiliki fasilitas yang sama.

6) *Premium Suite*



Gambar 1.5 *Premium Suite*

Premium Suite memiliki ukuran kamar 78 m² dengan interior *modern* sehingga memiliki kesan kemewahan budaya bali pada kamar ini, dilengkapi dengan *sitting area* yang terpisah dan luas, kamar ini memiliki kapasitas untuk 2 orang dewasa dan 1 anak dibawah umur 12 tahun atau 3 orang dewasa dengan tambahan *extra bed*. Kamar ini memiliki pemandangan ke arah *swimming pool*.

7) *Jimbaran Pool View*



Gambar 1.6 *Jimbaran Pool View*

Kamar ini merupakan kamar yang paling luas yaitu 158 m² dilengkapi dengan *private swimming pool*, *dining area*, *sitting area* yang terpisah, *CD player*, *sofa* yang nyaman dengan pemandangan teluk Jimbaran dan *swimming pool*.

8) *Adriana Rooftop Bar*



Gambar 1.7 *Adriana Rooftop Bar*

Terletak di lantai paling atas atau *rooftop* dari *Mövenpick Resort & Spa Jimbaran Bali* yang ditemani dengan pemandangan Teluk Jimbaran untuk menikmati matahari terbenam. Menyajikan masakan Mexico dan tempat hiburan malam yang trendi, masakan fusion yang inovatif, koktail artisanal dan klasik. Jam operasionalnya dari jam 16.00 hingga 02.00 WITA.

9) **Anarasa Restaurant**



Gambar 1.8 Anarasa Restaurant

Memiliki desain urban yang dimana tempat untuk sarapan, makan siang, dan makan malam dengan menawarkan beragam hidangan Asia, hidangan khas Bali, hingga hidangan internasional. Anarasa memiliki total 273 tempat duduk *indoor* maupun *outdoor*. Jam operasional untuk *breakfast* berada di jam 07.00 – 10.30 WITA, *lunch* pada jam 12.00 – 17.00 WITA, untuk *dinner* pada jam 17.00 – 22.00 WITA.

10) **Katha Lobby Lounge**



Gambar 1.9 Katha Lobby Lounge

Katha Lobby Lounge buka dari pukul 12.00 hingga 00.00 WITA yang memiliki kapasitas untuk 106 orang. Menyajikan hidangan *Western food* dan *Asian food*, setiap sore menyajikan *Afternoon Tea*. Setiap harinya

menjadi tempat untuk dilaksanakannya *Chocolate Hour* yang menjadi brand signature dari Mövenpick pada pukul 16.00 hingga 17.00 WITA.

11) *Jejala Pool Bar*



Gambar 1.10 *Jejala Pool Bar*

Jejala adalah bar kolam renang, yang dilengkapi dengan kolam renang pantai buatan, taman bermain, seluncuran air, dan kolam renang anak. Terdapat berbagai pilihan makanan yang sehat, tempat tidur gantung, kursi berjemur, pavilion, dan gazebo. Dibuka mulai jam 11.00 hingga 19.00 WITA, selain itu Jejala bisa digunakan untuk *event request* untuk *lunch* dan *dinner*.

12) *Mövenpick Café*



Gambar 1.11 *Mövenpick Café*

Mövenpick Café terletak di *Samasta Lifestyle Village* dan menyajikan berbagai macam, roti, *pastry*, *coffee*, *gelato*, dan *cake*. Café ini menyediakan

tempat duduk sebanyak 30 kursi. Jam operasional nya mulai pukul 08.00 hingga 22.00 WITA.

13) Room Service

Room Service merupakan pelayanan makanan dan minuman yang diantarkan oleh pelayan ke kamar para tamu. Buka selama 24 jam, hidangan yang ditawarkan dari pelayanan kamar adalah *Western food, Balinese Food, and Asian Food*.

14) Chocolate Hours



Gambar 1.12 *Chocolate Hours*

Chocolate Hours merupakan *brand signature* dari *Mövenpick* yang dilaksanakan di *Katha Lobby Lounge* dengan jam operasional mulai pukul 16.00 hingga 17.00 WITA. Ini merupakan *complimentary* untuk para tamu *inhouse* tidak dikenakan biaya. Menyajikan beberapa makanan manis dan buah yang dicelupkan ke *chocolate fountain*.

15) *The Pool*



Gambar 1.13 *The Pool*

Kolam renang dengan luas sebesar 2.500 m² yang memiliki karakter unik, yaitu asin seperti air laut dilengkapi dengan beberapa fasilitas kolam renang untuk anak dan kursi berjemur. Jam operasional mulai dari pukul 07.00 hingga 18.00 WITA. Kolam renang tersebut terbagi menjadi 3 bagian yaitu, *kids pool*, *sand pool* dan *toddler pool*.

16) *Meera Kids Club*



Gambar 1.14 *Meera Kids Club*

Kids Club ini memiliki kapasitas untuk 40 anak diwaktu yang sama. Jam operasionalnya pada pukul 10.00 hingga 17.00 WITA. Fasilitas ini gratis untuk 4 jam pertama dan selanjutnya akan dikenakan biaya sebesar Rp. 65.000 net per jamnya.

17) Fitness Center



Gambar 1.15 *Fitness Center*

Dilengkapi dengan mesin latihan terbaru dan angkat beban, serta ada sesi yoga yang berlokasi di taman rimbun atau kolam renang untuk aerobic air. Sesi ini difasilitasi oleh para professional yang terlatih. Jam operasional mulai pukul 6.00 hingga 11.00 WITA.

18) *Arkipela Spa & Wellness*

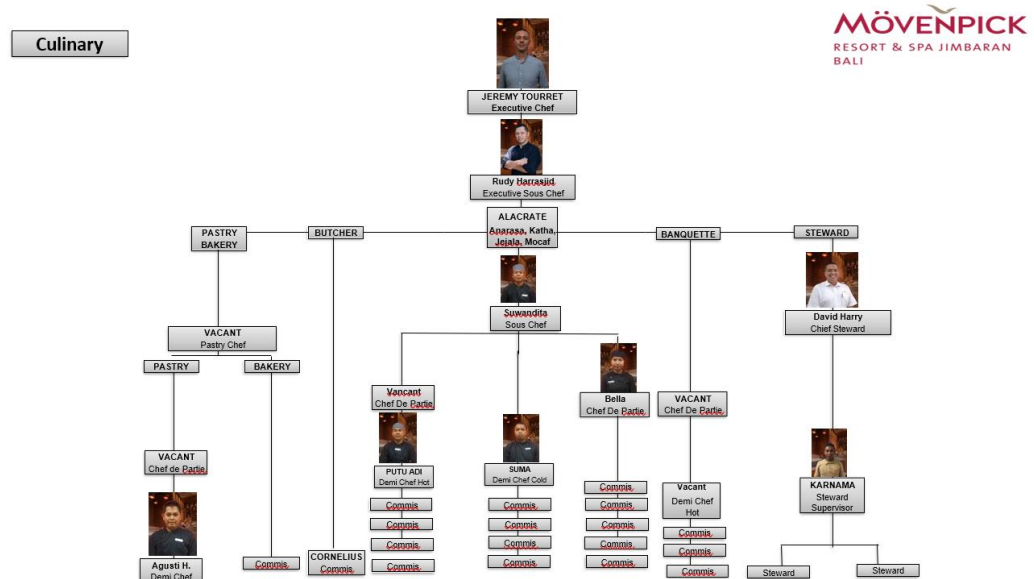


Gambar 1.16 *Arkipela Spa & Wellness*

Spa ini untuk tamu dari dalam hotel maupun dari luar hotel. Tempat ini juga dapat membantu relaksasi tubuh sehingga kebugaan tubuh meningkat. Tim terapis professional akan memandu tamu melalui beberapa fasilitas, yang meliputi *apothecary*, *blending bar*, *nine treatment rooms with steam showers*. Terdapat loker untuk pria maupun wanita. Perawatan khas lainnya termasuk Pijat Urut Jawa untuk meredakan nyeri otot dan sendi serta

meningkatkan sirkulasi, perawatan Batimung, yang menggabungkan tanaman hutan hujan dari Kalimantan untuk mengurangi racun dan memberi energi pada tubuh, dan Pijat Kerokan Jahe, yang menggunakan jahe segar dan sapuan lembut, untuk meningkatkan system kekebalan tubuh dan memberikan kesehatan yang optimal.

1.2.4 Struktur Organisasi Hotel



1.3 Tujuan dan Manfaat Magang

1.3.1 Tujuan

- 1) Magang bisa meningkatkan keterampilan karena diberikan kesempatan untuk mengasah keterampilan teknis seperti persiapan bahan, pemahaman tentang resep dan juga penggunaan alat – alat dapur professional.
- 2) Memperoleh pengalaman kerja untuk menghadapi dunia kerja setelah menyelesaikan pendidikan.
- 3) Membangun jaringan dengan bertemu para professional industry kuliner. Hal ini dapat membuka peluang karir dan memperluas koneksi.

1.3.2 Manfaat

1) Manfaat bagi Mahasiswa

Magang memperoleh wawasan tentang dinamika kerja tim di *kitchen*, mempelajari manajemen dapur, dan penyusunan menu yang tidak bisa didapatkan melalui pembelajaran teori. Setelah itu, magang juga memberikan wawasan tentang standar kebersihan, keamanan makanan, dan efisiensi operasional yang sangat penting dalam industry seni kuliner

2) Manfaat bagi Restoran Hotel

Kontribusi para peserta magang sangat penting karena membawa semangat, perspektif baru, mengurangi beban kerja para staf yang lebih berpengalaman, dan membantu meningkatkan efisiensi operasional di dapur. Seperti persiapan bahan, pemotongan, hingga pengolahan makanan.

3) Manfaat bagi Institusi

Magang memungkinkan institusi untuk memperkuat hubungan dengan industri kuliner, yang sangat penting untuk memastikan bahwa kurikulum yang diajarkan relevan dengan kebutuhan dunia kerja. Selain itu, melalui magang, institusi dapat memastikan bahwa mahasiswa menguasai keterampilan praktis yang sesuai dengan standar industry. Magang juga membuka peluang bagi institusi untuk berkolaborasi lebih lanjut dengan perusahaan – perusahaan kuliner, yang dapat mengarah pada peluang penelitian, pelatihan, atau bahkan peluang kerja bagi mahasiswa dan alumni.

1.4 Waktu Pelaksanaan Magang

Program magang ini berlangsung dari tanggal **15 Juli 2024 sampai dengan tanggal 14 Januari 2025**. Selama 6 bulan mendapatkan *Culinary Department* di bidang *Pastry & Bakery*. Pada departemen ini memiliki 5 *shift* kerja, yaitu,

- 1) *Shift* Pagi : 05.00 – 14.00 WITA
- 2) *Shift* Pagi : 07.00 – 16.00 WITA
- 3) *Shift* Siang : 12.00 – 21.00 WITA
- 4) *Shift* Siang : 14.00 – 23.00 WITA

5) *Shift* Malam : 22.00 – 07.00 WITA

BAB II PELAKSANAAN MAGANG

2.1 Posisi dan Bidang Kerja

Peran yang diemban di dalam *Culinary Department* di bidang *pastry* adalah untuk *shift* jam 5 bertanggung jawab untuk mempersiapkan *breakfast* untuk para tamu. *Shift* jam 7 menyiapkan semua *amenities*, dan *a la carte*. *Shift* jam 10 dan jam 12 kerap dijuluki dengan *Shift Chocolate Hours*. Pada *shift* jam 2 siang adalah *shift* produkkan untuk *banquet, café, lounge, rooftop bar*.

2.2 Pelaksanaan Kerja

Selama 6 bulan berada di lingkup kerja *Pastry & Bakery Kitchen*, penulis bertanggung jawab atas *job desk* setiap *shift* yang didapatkan. Untuk *shift breakfast* tanggung jawab yang harus dilakukan seperti berikut :

1. Menjaga *station pancake, french toast, crepes, dan waffle*.
2. Membuat *bread butter pudding, humali, clafotis*.
3. Membuat 2 jenis *compote*, 2 jenis selai, 4 jenis saos.
4. Membuat adonan *pancake, crepes, waffle, liquid french toast*, untuk hari besoknya.
5. Membuat 5 jenis *cake*.

Untuk *shift A la Carte* penulis bertanggung jawab atas apa saja yang harus dilakukan seperti berikut :

1. Menyiapkan *amenities* mulai dari vip 1 hingga vip 5 yang sudah diberikan oleh tim *Front Office*.
2. Membuat *amenities*.
3. Membuat semua produk *A la Carte* untuk restoran Anarasa, Gejala, dan *Katha Lounge*.

Untuk *shift Chocolate Hours*, penulis bertanggung jawab atas apa saja yang harus dilakukan seperti berikut :

1. Menggoreng *churros, bomboloni*, dan menyiapkan *profiterole*.
2. Memotong 3 – 4 jenis buah menjadi dadu, setelah itu ditusuk.
3. *Set up and closing*

4. Membuat adonan *churros* dan *profiterole*
5. Membuat 2 macam *cake*.
6. Membuat 5 jenis *snacks* dan *popcorn*

Untuk *shift production*, penulis bertanggung jawab atas apa saja yang harus dilakukan seperti berikut :

1. *Take over A la carte*
2. Membuat produk untuk *banquet, coffee break, cookies, cake*.
3. Membuat produk *cake for café, lounge, and rooftop bar*.
4. Membuat 3 jenis eskrim dan *base sorbet*.
5. Membuat *tart shells*.
6. Membuat produk dan *spray cake for amenities*.
7. *Closing café and lounge*.

2.3 Rencana dan Penjadwal Kerja

Selama 6 bulan magang, penjadwalan magang dilaksanakan selama 5 hari kerja dan 2 hari libur. Jadwal disebarkan setiap minggunya pada hari jumat dan system libur ditentukan secara acak. Berikut adalah jadwal shift kerja selama 6 bulan magang, yaitu :

Lokasi	Jam Kerja
<i>Pastry Breakfast</i>	05.00 – 14.00 WITA
<i>Bakery</i>	06.00 – 15.00 WITA
<i>Pastry A la Carte</i>	07.00 – 16.00 WITA
<i>Chocolate Hours</i>	12.00 – 21.00 WITA
<i>Pastry Production</i>	14.00 – 23.00 WITA
<i>Bakery</i>	22.00 – 07.00 WITA

BQT Lunch					100	80	0	110	0	0	0														
BQT Dinner					70	0	0	0	0	0	0														
Total Bfast/pax					497	453	433	465	458	504	446														
PASTRY BAKERY					MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT	SUN	AL				PH/LD				PDO (PENDING OFF)					
NAME	POSITION	RELIGION	Phone No.	JOIN DATE	28	29	30	31	1	2	3	PREV	ADD	TKN	BLC	PREV	ADD	TKN	BLC	PREV	ADD	TKN	BLC		
Angga Saputra	Pastry Chef	Moeslem	0960 980-3435	30-Nov-23	DO	ON	ON	ON	ON	ON	DO	3	1	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	Chef de Partie			9-Oct-24	VACANT							0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Agusti Hermanto	Demi Chef de Partie	Moeslem	081317350450	3-Oct-16	M5	M5	DO	DO	M5	M5	M5	3	1	0	4	1	0	0	1	1	0	0	1		
Dewa Ayu Santi Lestari	Commis	Hindu	081916644805	1-Apr-22	A2	A2	A2	A2	DO	DO	DO	1	1	0	2	0	1	1	0	0	0	0	0	0	
Novita Sari	Commis	Catholic	082306376612	26-Apr-24	DO	DO	M5	M5	A2	A2	A2	3	1	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
I Gede Permana Putra	Trainee	Hindu		15-Jul-24	DO	DO	A2	A2	A2	A2	A2				0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	
Nadia Diva Galuh Putri	Trainee	Moeslem		15-Jul-24	DO	DO	M5	M5	M5	M5	M5				0	0	0	0	0	0	-1	0	0	-1	
Maria Felistas C. G. Warat	Trainee	Catholic		29-Jul-24	M7	M7	M7	M7	DO	DO	M7				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Raden Muhammad Syahthetsar Prawirasaputra	Trainee	Moeslem		29-Jul-24	A2	A2	A2	A2	M10	DO	DO				0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	
Soni Al Muna Noor Akhsan	Trainee	Moeslem		29-Jul-24	M10	M10	DO	DO	M10	M10	M10				0	2	0	0	2	0	0	0	0	0	
VACANT	Chef de Partie				VACANT							0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ayu Wika Agustini	Commis	Hindu	087863430823	16-Aug-23	M6	M6	M6	M6	M6	DO	DO	4	1	0	5	1	1	0	2	0	0	0	0	0	
Made Sudarsana	Commis	Hindu	081996682721	20-Sep-23	E10	E10	E10	DO	DO	M6	M6	3	1	0	4	2	1	0	3	0	0	0	0	0	
I Wayan Eka Prasetha	Commis	Hindu	081339695584	5-Feb-24	DO	DO	PH	PH	E10	E10	E10	2	1	0	3	2	1	2	1	0	0	0	0	0	

Gambar 2.1 Jadwal (1)

Event					ASD																					
BQT Lunch					60/25	0	0	0	0	0	0															
BQT Dinner					60	0	0	0	0	0																
Total Bfast/pax					626	496	576	508	497	476	466															
PASTRY BAKERY					MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT	SUN	AL				PH/LD				PDO (PENDING OFF)				Tot Leav e		
NAME	POSITION	RELIGION	Phone No.	JOIN DATE	16	17	18	19	20	21	22	PREV	ADD	TKN	BLC	PREV	ADD	TKN	BLC	PREV	ADD	TKN	BLC			
Angga Saputra	Pastry Chef	Moeslem	0960 980-3435	30-Nov-23	ON	ON	ON	DO	DO	ON	ON	5	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	1	6	
	Chef de Partie			9-Oct-24	VACANT							0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Agusti Hermanto	Demi Chef de Partie	Moeslem	081317350450	3-Oct-16	A2	A2	M5 MC	M5 MC	M5 MC	DO	DO	5	0	0	5	2	0	0	2	0	0	0	0	0	7	
Dewa Ayu Santi Lestari	Commis	Hindu	081916644805	1-Apr-22	ML2	ML2	ML2	ML2	ML2	ML2	ML2	3	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	
Novita Sari	Commis	Catholic	082306376612	26-Apr-24	DO	DO	A2	A2	A2	A2	A2	5	0	0	5	1	0	0	1	1	0	0	1	7		
I Gede Permana Putra	Trainee	Hindu		15-Jul-24	DO	DO	M5 B	M5 B	M5 B	M5 B	M5 B				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
Nadia Diva Galuh Putri	Trainee	Moeslem		15-Jul-24	DO	DO	M7	M7	M7	M7	M7				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
Maria Felistas C. G. Warat	Trainee	Catholic		29-Jul-24	A2	A2	DO	DO	M12	M5 MC	M5 MC				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
Raden Muhammad Syahthetsar Prawirasaputra	Trainee	Moeslem		29-Jul-24	A2	A2	A2	A2	A2	DO	DO				0	1	0	0	1	0	0	0	0	1		
Soni Al Muna Noor Akhsan	Trainee	Moeslem		29-Jul-24	M12	A2 C	A2 C	A2 C	DO	DO	A2 C				0	1	0	0	1	0	0	0	0	1		
Ayu Wika Agustini	Commis	Hindu	087863430823	16-Aug-23	DO	M5 B	MSP	M5 B	DO	MSP	MSP	5	0	0	5	3	0	0	3	1	0	0	1	9		
Made Sudarsana	Commis	Hindu	081996682721	20-Sep-23	MSP	MSP	E10	E10	PDO	DO	DO	3	0	0	3	5	0	0	5	1	0	1	0	8		
I Wayan Eka Prasetha	Commis	Hindu	081339695584	5-Feb-24	DO	DO	MSP	MSP	MSP	E10	E10	4	0	0	4	3	0	0	3	1	0	0	1	8		
Ni Made Kandel Nilasari Dewi	Commis	Hindu	0893386209921	2-Dec-24	MSP	MSP	DO	DO	MSP	M5 B	M5 B	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	1		

Gambar 2.2 Jadwal (2)

Total Bfast/pax					286	305	450	450	397	356	310														
PASTRY BAKERY					MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT	SUN	AL				PH/LD				PDO (PENDING OFF)					
NO	NAME	POSITION	RELIGION	Phone No.	JOIN DATE	18	19	20	21	22	23	24	PREV	ADD	TKN	BLC	PREV	ADD	TKN	BLC	PREV	ADD	TKN	BLC	
1	Angga Saputra	Pastry Chef	Moeslem	0960 980-3435	30-Nov-23	ON	ON	ON	DO	Outing	ON	ON	4	0	0	4	0	0	0	0	1	1	0	2	
2		Chief de Partie			9-Oct-24	VACANT						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
3	Agusti Hermanto	Demi Chef de Partie	Moeslem	081317350450	3-Oct-16	M5	M5	DO	A2	A2	Outing	M5	4	0	0	4	1	0	0	1	0	1	0	1	
4	Dewa Ayu Santi Lestari	Commis	Hindu	081916644805	1-Apr-22	ML1	ML1	ML1	ML1	ML1	ML1	ML1	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	
5	Novita Sari	Commis	Catholic	082306376612	26-Apr-24	A2	A2	A2	DO	Outing	A2	A2	4	0	0	4	0	0	0	0	0	1	0	1	
8	I Gede Permana Putra	Trainee	Hindu		15-Jul-24	DO	DO	A2	A2	A2	A2	A2				0	1	0	0	1	0	0	0	0	
9	Nadia Diva Galuh Putri	Trainee	Moeslem		15-Jul-24	DO	A2	M12	M12	M12	M12	M12				0	0	0	0	0	-1	1	0	0	
10	Maria Felistas C. G. Warat	Trainee	Catholic		29-Jul-24	M5	M5	DO	DO	M5	M5	M5				0	0	0	0	0	0	0	0	0	
11	Raden Muhammad Syalhethsar Prawirasaputra	Trainee	Moeslem		29-Jul-24	DO	A2	A2	A2	A2	DO	A2				0	1	0	0	1	0	0	0	0	
12	Soni Al Muna Noor Akhsan	Trainee	Moeslem		29-Jul-24	M7	M7	M7	M7	DO	M7	DO				0	1	0	0	1	0	0	0	0	
1	VACANT	Chief de Partie				VACANT						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2	Ayu Wika Agustini	Commis	Hindu	087863430823	16-Aug-23	M6	M6	M6	DO	M6	Outing	M6	4	0	0	4	2	0	0	2	0	1	0	1	
3	Made Sudarsana	Commis	Hindu	081996862721	20-Sep-23	M5	M6	M5	M5	M5	Outing	DO	3	0	0	3	3	0	0	3	0	1	0	1	
4	I Wayan Eka Prasetya	Commis	Hindu	081339695584	5-Feb-24	E10	E10	DO	M6	Outing	M6	M6	3	0	0	3	1	0	0	1	0	1	0	1	

Gambar 2.3 Jadwal (3)

Total Bfast/pax					562	552	557	549	575	573	600													
PASTRY BAKERY					MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT	SUN	AL				PH/LD				PDO (PENDING OFF)				Tot
NAME	POSITION	RELIGION	Phone No.	JOIN DATE	9	10	11	12	13	14	15	PREV	ADD	TKN	BLC	PREV	ADD	TKN	BLC	PREV	ADD	TKN	BLC	Leav
Angga Saputra	Pastry Chef	Moeslem	0960 980-3435	30-Nov-23	ON	ON	ON	DO	ON	ON	DO	6	0	0	6	1	1	0	2	0	0	0	0	8
VACANT	Chief de Partie				VACANT						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Agusti Hermanto	Demi Chef de Partie	Moeslem	081317350450	3-Oct-16	M5	M5	M5	M5	DO	DO	M5	2	0	0	2	0	1	0	1	1	0	1	0	4
Dewa Ayu Santi Lestari	Commis	Hindu	081916644805	1-Apr-22	DO	DO	A2	A2	A2	A2	AL	1	0	1	0	1	0	0	1	0	0	0	0	1
Novita Sari	Commis	Catholic	082306376612	26-Apr-24	A2	A2	DO	DO	M5	M5	A2	2	0	0	2	1	0	0	1	0	0	0	0	3
Lutfah Khairunnisa	Trainee	Moeslem		15-Jul-24	DO	DO	M7	M7	M7	M7	M7				0	1	0	0	1	0	0	0	0	1
Febiola Wening Galih Wahyu	Trainee	Moeslem		15-Jul-24	M5	M5	M5	DO	DO	M5	M5				0	1	0	0	1	0	0	0	0	1
I Gede Permana Putra	Trainee	Hindu		15-Jul-24	M5	M5	DO	DO	M5	M5	M10				0	1	0	0	1	0	0	0	0	1
Nadia Diva Galuh Putri	Trainee	Moeslem		15-Jul-24	DO	DO	A2	A2	A2	A2	A2				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Maria Felistas C. G. Warat	Trainee	Catholic		29-Jul-24	A2	A2	DO	DO	A2	M7	M7				0	1	0	0	1	0	0	0	0	1
Raden Muhammad Syalhethsar Prawirasaputra	Trainee	Moeslem		29-Jul-24	M10	M10	M10	M10	DO	DO	M5				0	1	0	0	1	0	0	0	0	1
Soni Al Muna Noor Akhsan	Trainee	Moeslem		29-Jul-24	A2	A2	A2	DO	DO	A2	A2				0	1	0	0	1	0	0	0	0	1
VACANT	Chief de Partie				VACANT						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ayu Wika Agustini	Commis	Hindu	087863430823	16-Aug-23	M6	M6	M6	M6	M6	DO	DO	4	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	4
Made Sudarsana	Commis	Hindu	081996862721	20-Sep-23	E10	E10	E10	DO	DO	M6	M6	2	0	0	2	1	0	0	1	0	0	0	0	3
I Wayan Eka Prasetya	Commis	Hindu	081339695584	5-Feb-24	DO	DO	AL	E10	E10	E10	E10	2	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1

Gambar 2.4 Jadwal (4)

2.4 Realisasi Magang

BULAN JULI 2024

TGL	Kegiatan/Task	Pencapaian Utama	Tantangan & Solusi	Pengalaman & Pembelajaran	Rencana Perbaikan	Evaluasi Supervisor
16 Juli 2024	Pengenalan <i>kitchen tour</i> Breakfast : Jaga station <i>pancake, waffle, crepes, french toast (live cooking).</i> Membuat <i>Bread Butter Pudding.</i>	Menyelesaikan beberapa produk <i>breakfast</i> dengan cepat	Tantangan : Display <i>breakfast</i> yang tidak boleh kosong Solusi : Selalu <i>refill</i> semua produk dengan cepat	Memahami pentingnya <i>refill</i> ketika <i>breakfast</i> sedang berjalan.	Menjadi cepat untuk membuat beberapa produk untuk <i>live cooking.</i>	Baik, tingkatkan kecepatan kerja
19 - 24 Juli 2024	Chocolate Hours : Menggoreng <i>churros, bomboloni</i> , mengisi <i>profiterole</i> dengan <i>pastry cream.</i> Melelehkan coklat. Membuat <i>Sand Rose</i> dan <i>Chocolate Popcorn</i>	Mempelajari menggoreng <i>churros & bomboloni</i> dengan baik.	Tantangan : Masalah waktu yang singkat untuk mempersiapkan semua produk untuk <i>Chocolate Hours</i> Solusi : Menggoreng <i>churros</i> sambil menyiapkan produk yang bisa disambi	Belajar mempergunakan waktu dengan baik	Menjadi bisa mengatur waktu dengan lebih baik	Bagus dalam mengatur waktu
25 -28 Juli 2024	Chocolate Hours : Memotong 3 jenis buah – buahan, membuat <i>cake pop</i> , Membuat 2 jenis <i>Pound Cake.</i>	Mempelajari cara memotong buah sesuai dengan standarnya	Tantangan : Memotong 3 jenis buah dengan cepat dan tepat. Membuat <i>Pound Cake</i> dengan jumlah yang besar. Solusi : Bertanya pada <i>chef senior</i> agar kue tidak bantet. Dan meminta <i>tips & trick</i> kepada senior	Mempelajari cara membuat kue dengan jumlah besar. Dan memahami tekstur dari <i>cake pop.</i>	Meningkatkan keterampilan dalam membuat kue dengan jumlah besar	Perlu ditingkatkan lagi
31 Juli 2024	Production : Membuat <i>greentea mousse.</i>	Mempelajari cara membuat <i>greentea mousse</i>	Tantangan : Membuat <i>greentea mousse</i> agar tidak pecah.	Memahami pentingnya dalam pembuatan <i>mousse</i>	Menjadi paham akan kesulitan untuk memahami	Cukup dan bisa memahami dengan baik

		dengan baik dan benar	Solusi : Memperhatikan dengan baik cara yang benar dari <i>chef senior</i> .		tekstur <i>mousse</i>	
--	--	-----------------------	--	--	-----------------------	--

Tabel 1.1 Realisasi Magang (1)

BULAN AGUSTUS 2024

TGL	Kegiatan/Task	Pencapaian Utama	Tantangan & Solusi	Pengalaman & Pembelajaran	Rencana Perbaikan	Evaluasi Supervisor
1- 4 Agustus 2024	Production : Membuat <i>granola, carrot cake, cream caramel</i> , dan <i>cleaning kitchen</i> .	Membuat <i>caramel</i> tidak cepat gosong.	Tantangan : Memastikan tingkat kematangan granola, cara agar <i>cream caramel mixture</i> mulus, cara <i>carrot cake</i> mengembang dengan sempurna Solusi : Mengetahui tingkat kematangan <i>granola</i> melalui warna kacang – kacangan, menyaring <i>mixture</i> nya agar halus.	Belajar mengenai tekstur yang pas dan kematangan yang benar	Mengasah ilmu dengan mengetahui tingkat kematangan	Memuaskan perlu ditingkatkan lagi
7 - 11 Agustus 2024	Production : Membuat <i>base ice cream, mango pannacotta</i>	Adonan <i>base ice cream</i> dan <i>mango pannacotta</i> tidak pecah	Tantangan : Memastikan agar telur di dalam adonan <i>base ice cream</i> tidak matang, dan memastikan agar krim cair di <i>pannacotta</i> tidak pecah Solusi : Telur dipancing agar tidak matang, tidak memasak <i>pannacotta</i> hingga mendidih	Memahami cara pembuatan dengan baik dan benar	Mengetahui trik – trik cara pembuatan agar selanjutnya tidak gagal	Sudah baik dalam memperhatikan teknik

	Production & Closing : Mempelajari cara <i>closing café and lounge</i> , membuat <i>Chocochips Cookies</i>	Membuat – bulatkan adonan kukis dengan ukuran yang sama	Tantangan : Menghafal <i>cakes</i> yang ada di <i>café and lounge</i> dan mengetahui mana yang harus di <i>keep and waste</i> Solusi : Memfoto produk Bersama dengan tag nya	Memahami cara <i>closing café and lounge</i> dengan baik	Menghafal semua produk dengan seksama	Sudah baik untuk niat menghafalkan produk
14-18 Agustus 2024	Buffet dinner : Menjaga <i>station</i> saat <i>buffet dinner</i> berlangsung, menggoreng pisang goreng dan membuat <i>taiyaki</i>	Membuat <i>taiyaki</i> tidak gosong, dan dapat berinteraksi dengan tamu mancanegara dengan baik	Tantangan : Membuat <i>taiyaki</i> yang sangat mudah gosong Solusi : Mengecilkan api, tetap dijaga tidak ditinggal dan membolak-balikkan cetakan agar matang merata	Belajar memahami cara membuat <i>taiyaki</i> agar tidak cepat gosong	Mengecilkan api dan tetap dijaga saat pembuatan	Baik, sangat memuaskan
23 -31 Agustus 2024	Production : Membuat <i>guava cheesecake</i> dan <i>almond cream</i>	<i>Cheesecake</i> matang dengan sempurna, membuat <i>brown butter</i>	Tantangan : Memastikan <i>cheesecake</i> matang karena proses <i>baking</i> lama, memastikan <i>brown butter</i> tidak gosong. Solusi : <i>Cheesecake</i> dicek setiap <i>timer</i> digoyangkan agar tau kematangannya, <i>butter</i> harus selalu diawasi ketika membuat dan dicium baunya.	Membuat <i>brown butter</i> untuk <i>almond cream</i> bisa diketahui dengan baunya	Selalu cek kematangan dari <i>cheesecake</i> agar tidak <i>overbake</i>	Bagus, perlu di tingkatkan lagi

Tabel 1.2 Realisasi Magang (2)

BULAN SEPTEMBER 2024

4 - 8 Septem- ber 2024	Production : Membuat <i>Neutral Glaze</i> dan <i>Prifiterole</i> .	Mendapat- kan tekstur yang pas untuk pembuatan <i>Profiterole</i> , Memuat <i>gelatine</i> <i>mass for</i> <i>neutral</i> <i>glaze</i>	Tantangan : Memastikan adonan yang dimasak untuk <i>profiterole</i> matang dengan baik dan memasukkan telur hingga mencapai konsistensi yang pas Solusi : Ketika adonan dimasak bisa dilihat dari permukaan bawah pan yang sudah agak kecoklatan	Memahami cara pembuatan dengan baik dan benar	Mengetahui trik – trik cara pembuatan agar selanjutnya saat pembuatan tidak takut gagal.	Memuaska n. Perlu ditingkatka n lagi
13-18 Septem- ber 2024	Production : <i>Incharge A la</i> <i>Carte and</i> <i>Amenities</i>	Berhasil menjaga dengan baik	Tantangan : Bekerja dengan cepat dan tepat ketika sedang ramai tamu Solusi : Berusaha meletakkan orderan sesuai urutan dan meminta bantuan kepada rekan kerja	Memahami <i>flow kitchen</i>	Bekerja agak cepat ketika ada ramai tamu	Baik, perlu ditingkatka n kecepatan kerjanya
20- 25 Septem- ber 2024	Production : Membuat <i>Mango Mousse</i> dan <i>Closing café</i> and lounge	Berhasil mendapat- kan konsistensi krim cair yang dikocok untuk <i>mouuse</i>	Tantangan : Krim cair yang dikocok perlu diperhatikan baik baik biar tidak <i>over or</i> <i>split</i> Solusi : Bertanya pada senior apakah konsistensi krim yang diperlukan	Pentingnya konsistensi krim yang dikocok untuk <i>mousse</i>	Mengetahui cara pembuatan produk dengan benar	Memuaska n. Perlu ditingkatka n lagi

			sudah sesuai atau belum			
26-29 September 2024	Production : <i>Coating Sea Salt Truffle</i> dan <i>Mango Pudding</i>	Mengetahui teknik yang digunakan dan bahan yang digunakan	Tantangan : Kesulitan dalam proses <i>tempering chocolate</i> Solusi : Melihat senior saat mempraktekan cara <i>coating truffles</i>	Memahami cara untuk <i>coating truffles</i> dengan baik	Mengasah kemampuan dalam pembuatan coklat	Sudah baik, perlu ditingkatkan lagi

Tabel 1.3 Realisasi Magang (3)

BULAN OKTOBER 2024

4-10 Oktober 2024	Production : Membuat <i>meringue</i> dan mencetak <i>cake amenities</i>	Mengetahui Teknik yang digunakan	Tantangan : Memastikan gula cair dan putih telur tidak matang ketika di <i>bain marie</i> , memastikan <i>mousse</i> yang dicetak terlapisi dengan baik dalam cetakan Solusi : Saat pembuatan harus hati – hati	Memahami cara pembuatan <i>meringue</i> dan mencetak	Meningkatkan kemampuan agar lebih baik	Memuaskan, perbaiki teknik
13-17 Oktober 2024	Breakfast : <i>Set up and closing for breakfast</i>	Memahami <i>set up</i> an untuk <i>breakfast</i>	Tantangan : Menghafal berbagai macam produk yang diletakkan Solusi : Foto <i>set up</i> an <i>breakfast</i> agar mudah untuk mengingat dan tidak lupa	Memahami pentingnya <i>set up for breakfast</i>	Selalu mengecek apakah tempat produk sesuai pada tempatnya	Baik, perlu ditingkatkan
19-23 Oktober 2024	Breakfast : Membuat adonan <i>pancake</i> dan <i>liquid french toast</i>	Mengenal proses pembuatan adonan <i>pancake and liquid french toast</i>	Tantangan : Kekurangan bahan tertentu seperti susu Solusi : Harus	Memahami pentingnya bahan saat dibutuhkan dalam proses produksi	Selalu mengecek ketersediaan bahan sebelum membuat sebuah	Baik, perlu ditingkatkan lagi

			menunggu barang datang		produk	
26-31 Oktober 2024	Breakfast : Membuat <i>vanilla sauce and apple jam</i>	Menyelesaikan tugas dengan baik	Tantangan : Memastikan agar telur tidak pecah saat dimasukkan, memastikan tekstur yang tepat untuk selai Solusi : Mengikuti panduan dari senior	Memahami cara pembuatan <i>vanilla sauce and apple jam</i> dengan tekstur yang tepat	Meningkatkan keterampilan dalam pembuatan produk	Baik, perlu ditingkatkan lagi

Tabel 1.4 Realisasi Magang (4)

BULAN NOVEMBER 2024

2-8 November 2024	Breakfast : <i>Bread Butter Pudding, Humali, Clafotis</i>	Mengetahui produk yang digunakan	Tantangan : <i>Liquid dan baking</i> yang digunakan masing – masing produk memiliki jumlah yang berbeda Solusi : Mengikuti sesuai resep dan arahan senior	Pentingnya waktu yang digunakan untuk memanggang produk tersebut	Mengasah keterampilan dalam pembuatan produk	Baik, perlu ditingkatkan kecepatan kerjanya
10-,15 November 2024	Breakfast : Pembuatan <i>Coconut Cake</i>	Mengetahui pembuatan agar tidak bantet	Tantangan : Membuat cake dengan jumlah besar Solusi : Bertanya pada senior tips dan triknya agar cake mengembang dengan sempurna	Belajar pembuatan produksi dalam jumlah besar dan banyak	Mengasah kemampuan pembuatan produk dalam jumlah yang banyak	Memuaskan, perbaikan pada teknik memanggang
12- 20 November 2024	Production : Membuat <i>tart shells dengan baik</i>	Mempelajari alat apa yang baik untuk membuat produk	Tantangan : Cara mencetak <i>tart shells</i> dengan baik, memastikan ketebalan adonan sama rata Solusi : Saat	Mengetahui tips untuk membuat <i>tart shells</i> dari senior	Meningkatkan keterampilan dalam pembuatan produk	Baik, ditingkatkan lagi kecepatan kerjanya

			pembuatan harus teliti akan ketebalan adonan agar sama rata hasilnya			
24-30 November 2024	Production : Belajar untuk <i>spray and glazing cakes</i>	Mempelajari teknik yang tepat	Tantangan : Alat yang digunakan untuk <i>spray</i> agak lama, memastikan temperatur <i>glaze</i> yang tepat Solusi : Memastikan alat <i>spray</i> tidak kotor,, mempelajari konsistensi <i>glaze</i> dari senior	Mengetahui tips dan trik dalam menentukan konsistensi	Meningkatkan keterampilan dalam <i>spray and glazing cakes</i>	Memuaskan, perbaikan pada teknik <i>spray and glaze</i>

Tabel 1.5 Realisasi Magang (5)

BULAN DESEMBER 2024

4-8 Desember 2024	Production : Membuat <i>isomalt butterfly tuile</i>	Menggunakan teknik yang benar ketika pembuatan produk	Tantangan : Cara mencetak <i>isomalt butterfly tuile</i> dengan sempurna Solusi : Belajar secara berulang dan dibimbing oleh senior	Belajar teknik membuat <i>tuile</i> menggunakan <i>isomalt</i>	Meningkatkan keterampilan dalam pembuatan produk	Baik, perlu ditingkatkan kecepatan kerja
12-18 Desember 2024	Production : Mempelajari menu <i>A la Carte "Floating Island"</i>	Mengetahui kondimen dan <i>plating</i> produk	Tantangan : Kebingungan untuk <i>plating</i> dikarenakan hanya diberikan gambarannya oleh senior Solusi : Sebelum produk di keluarkan, foto lalu kirim ke senior apakah sudah benar atau belum	Mengetahui <i>plating</i> untuk menu ini tanpa perlu menanyakan kepada senior	Meningkatkan kreativitas dalam <i>plating</i>	Memuaskan, perbaikan pada teknik dekorasi

25-27 Desember 2024	Production : <i>Helping for Christmas Brunch, preparing for New Year</i>	Mempelajari untuk membuat produk dengan baik	Tantangan : Membuat berbagai macam produk dengan situasi yang sangat <i>hectic</i> Solusi : Memikirkan produk apa yang memakan waktu sangat banyak untuk dikerjakan duluan	Mempelajari cara mengatur waktu dengan baik	Meningkatkan kecepatan dalam bekerja	Bagus, perlu ditingkatkan kecepatan kerja
29-02 Januari 2024	Production : Membuat <i>Chocolate Coin</i> untuk <i>topper cupcakes</i>	Mengasah ketrampilan dalam pembuatan produk	Tantangan : Memikirkan beberapa desain yang digunakan untuk <i>Chocolate Coin</i> Solusi : Mencari beberapa referensi di internet agar tidak bingung	Mempelajari cara mendekorasi menggunakan coklat	Meningkatkan kreatifitas dalam menghias	Memuaskan, perbaikan pada teknik dekorasi

Tabel 1.6 Realisasi Magang (6)

BULAN JANUARI 2025

4-9 Januari 2024	Production : Membuat <i>coffee, coconut, and dark truffles</i>	Menguasai bahan yang digunakan dalam pembuatan <i>truffles</i>	Tantangan ; Konsistensi <i>truffles</i> yang berbeda – beda Solusi : Memperhatikan senior dalam pembuatan produk dg baik	Mempelajari cara pembuatan <i>truffles</i> dengan konsistensi yang baik dan benar	Mengasah keterampilan dalam pembuatan produk	Baik, perlu meningkatkan kecepatan kerja
10-14 Januari 2024	Production : Membuat <i>pear compote, cetak cakes</i>	Menguasai teknik memotong <i>pear</i> dengan benar	Tantangan : Memotong buah pir seperti dadu kecil – kecil Solusi : Pembuatan produk sesuai dan proses harus sesuai dengan arahan senior	Pentingnya konsistensi dan ukuran pemotongan dalam suatu produk	Mengetahui tips dan trik dan hal yang fatal saat pembuatan produk	Baik, perlu ditingkatkan lagi

Tabel 1.7 Realisasi Magang (7)

BAB III

PELAKSANAAN MAGANG

3.1 Evaluasi Pelaksanaan Magang

Proses pelaksanaan magang di *Mövenpick Resort & Spa Jimbaran Bali* yang dilakukan penulis selama enam bulan berjalan dengan baik dan lancar. Ada beberapa masalah yang mungkin penulis lewati dan telah menjadi sebuah tantangan yang sangat menarik untuk diatasi. Terutama mengenai jam kerja yang tidak menentu dikarenakan tingkat keramaian yang tidak tentu. Oleh sebab itu, penulis sebagai *trainee* menjalani jam pekerjaan yang tidak sesuai ketentuan dari hotel. Namun dalam hal ini, penulis jadi mendapat pelajaran tentang cara bagaimana mengatasi tingkat keramaian yang tinggi, cara bekerja dengan cepat dan tepat, yang terakhir mendapat banyak tips dan trik dari senior.

Selain itu, terdapat masalah yang penulis temui salah satunya ketika bahan belum datang ataupun habis. Maka dari itu, penulis juga harus memutar otak untuk menyelesaikan pekerjaan dan tidak menghambat pekerjaan. Untuk teori dan teknik yang di dapat dari proses magang ini sangatlah banyak. Teknik – teknik yang belum pernah diajarkan di sekolah pun telah penulis dapatkan di keberlangsungan proses magang ini yang membuat penulis belajar lebih banyak di hotel ini.

3.2 Analisis Pelaksanaan Magang

Teknik – teknik baru dan keterampilan baru yang telah dipelajari penulis dalam proses magang ini sangat banyak dan juga bermanfaat. Penulis juga belajar tentang cara kerja yang harus dilakukan untuk setiap harinya. Sebagai contoh cara mengetahui mencetak kue, temperature coklat yang baik, dan lain – lain agar mendapatkan hasil yang terbaik. Setiap 1 minggu sekali akan melakukan *cleaning* atau *deep cleaning*. Setiap hari Senin dan Jumat akan ada barang atau bahan yang datang nantinya. Dikarenakan penulis juga pernah bertanggung jawab saat *shift Chocolate Hours* dan *breakfast* maka penulis haru berinteraksi dengan pengunjung lokal maupun mancanegara. Ada beberapa permintaan pengunjung yang tidak bbisa penulis berikan, tetapi sebisa mungkin penulis mencarikan bahan tersebut dan memberikannya kepada pengunjung.

Evaluasi yang penulis dapatkan diperuntukkan kepada mitra magang adalah kurangnya orang yang berada di *Kitchen Pastry & Bakery*. Dikarenakan departemen ini harus mendistribusi produk ke semua restoran dan semua departemen kecuali *Butcher*. Dengan kurangnya orang ini lah membuat jam kerja penulis harus lebih lama dan mengambil tanggung jawab *staff* apabila ada yang berhalangan hadir. Para *trainee* juga dapat berkesempatan untuk terjun langsung dalam bidang *A la Carte* dan mengurus *Amenities* sesuai *form* yang diberi oleh departemen *front office*.

3.3 Refleksi Diri

Banyak sekali pembelajaran pribadi yang penulis dapatkan sangat berkesan selama magang. Yaitu, bagaimana cara bekerja secara profesional, cara berinteraksi dengan tamu hotel, cara berinteraksi dengan departemen lain, cara bekerja secara cepat, dan bagaimana cara membuat produk dalam jumlah yang besar,. Hal ini membuat penulis belajar untuk bisa memanfaatkan waktu dengan baik. Tempat pengerjaan harus selalu bersih agar makanan tidak terkontaminasi. Tantangan awal yang dihadapi penulis adalah beradaptasi dengan rekan kerja, tata letak peralatan, dan tata letak hotel. Perkembangan keterampilan yang ada pada penulis yaitu, penulis pada awalnya tidak bisa menulis menggunakan coklat, dalam proses magang penulis diajarkan cara *chocolate wording* oleh senior harus menggunakan coklat yang tepat dan temperature yang tepat menghasilkan tekstur yang pas. Penulis merasa bahwa pengalaman magang ini sangat berdampak terhadap karir karena, selama magang penulis banyak mendapat pelajaran baru. Rencana masa depan yang akan penulis jalani kedepannya adalah bekerja di restoran *Michelin Star* atau di hotel bintang lima.

BAB IV

PENUTUP

4.1 Kesimpulan

Berdasarkan uraian tujuan dalam laporan magang menunjukkan bahwa program magang telah memberikan pengalaman yang sangat berharga dalam mengembangkan keterampilan di dalam *kitchen*. Selama magang, penulis belajar tidak hanya tentang teknik memasak dengan baik dan standar kebersihan yang tinggi, tetapi juga pentingnya kerja sama tim, pengelolaan waktu, interaksi dengan departemen lain, dan ketahanan dalam menghadapi tekanan. Tidak hanya *soft skill* tetapi juga *hard skill* seperti keterampilan mendekor kue dan menulis menggunakan coklat. Secara keseluruhan, magang ini telah memberikan dasar yang kuat untuk memulai karir di dunia kuliner dan meningkatkan kesiapan penulis untuk terjun ke dunia kerja profesional di industri ini.

4.2 Saran

Beberapa saran yang penulis berikan kepada beberapa pihak yang bermanfaat untuk kedepannya adalah sebagai berikut :

1. Saran untuk mahasiswa, untuk mempersiapkan diri dengan baik seperti meningkatkan komunikasi dengan baik, mempersiapkan mental dengan baik, dan selama proses magang disarankan untuk menjaga sikap dengan baik hindari terjadinya pertengkaran dalam dapur.
2. Saran untuk mitra magang, sebaiknya memberikan pengalaman yang bervariasi dan menantang bagi mahasiswa, sekaligus menjadi pembimbing yang kompeten untuk mendukung perkembangan keterampilan teknis dan *soft skills* bagi mahasiswa.
3. Saran untuk institusi, memberi pembelajaran sesi magang yang terstruktur, serta meningkatkan kolaborasi dengan mitra industri kuliner agar mahasiswa mendapatkan pengalaman yang lebih relevan dan aplikatif. Institusi juga perlu menyediakan mekanisme evaluasi untuk memantau perkembangan mahasiswa selama magang.

DAFTAR PUSTAKA

- Hegarty, C. (2019). *Culinary Arts : A Guide to Professional Cooking and Careers in Culinary Arts*. Cengage Learning.
- McVety, C. (2020). *Trends and Challenges in the Restaurant Industry : Adapting to Modern Consumer Demands*. Springer
- Roberts, P. (2019). *Restaurant Business: The Essentials of Food Safety and operations*. Wiley