

LAPORAN MAGANG
BACKSTAGE FOOD THEATRE, REINASSANCE
NUSA DUA RESORT BALI, INDONESIA



Disusun oleh:
RENALDI
NIM 22110090

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER
AKADEMI SAGES
2025

**LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN MAGANG**

Nama Mitra Magang : Renaissance Nusa Dua Resort Bali
Lokasi : Kawasan Pariwisata Lot SW 4 & 5, Jl. Nusa Dua, Bali,
80363

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

Nama : Renaldi
NIM : 22110090

Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku pada hari **Jumat, tanggal 31, bulan Januari, tahun 2025.**

Pasuruan, 31 Januari 2025

Disetujui oleh:

Pembimbing Lapangan,



Kadek Very
Chef De Cuisine

Dosen Pembimbing Magang,



Daniel Pandu Mau, M.Par., M.M.
NIDN: 0728079105

Disahkan oleh:
Ketua Program Studi,



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

SURAT PERNYATAAN ORIGINALITAS

Penulis yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Renaldi

NIM : 22110090

Program Studi : Diploma Tiga Seni Kuliner

Judul Laporan Magang : Magang di Restorant Backstage Food Theatre,
Renaissance Nusa Dua Resort Bali, Indonesia

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

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

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

Pasuruan, 31 Januari 2025

Yang Menyatakan,



Renaldi

NIM: 22110090

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan yang Maha Esa, atas rahmat dan karunia-Nya yang telah diberikan sehingga Penulis dapat menyelesaikan laporan magang ini dengan tepat waktu. Penulis membuat laporan ini dengan judul "Laporan Magang Di Renaissance Nusa Dua Resort Bali, Indonesia".

Pada kesempatan ini penulis juga ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada;

- 1) Orang tua penulis yang senantiasa mendukung dan mendoakan penulis sehingga penulis bisa menyelesaikan program magang ini selama enam bulan sebagai syarat kelulusan Penulis
- 2) Daniel Pandu Mau, M.Par., M.M. selaku dosen pembimbing magang
- 3) I Made Artawa sebagai Executive Chef Renaissance Nusa Dua Resort, Bali yang telah memberikan penulis kesempatan untuk melakukan praktik magang selama enam bulan.
- 4) Kadek Very sebagai Chef De Cuisine selaku chef pembimbing magang dan supervisor di Renaissance Nusa Dua Resort Bali
- 5) I Wayan Patra Sanjaya sebagai Jr. Sous Chef, Bapak Dewa Putra Nirawan sebagai Chef De Partie, yang telah meluangkan waktu dan tenaga mengajarkan penulis banyak pengalaman baru.
- 6) Kakak I Kadek Nujiarta , Nick, Nyoman Anggi, Edi ,Panji, Surya Sanjaya sebagai Commis yang telah menemani dan mengarahkan penulis dalam menyelesaikan praktik magang
- 7) Semua pihak, keluarga dan teman-teman yang ikut membantu dan terlibat didalam proses magang dan pembuatan laporan ini

Penulis menyadari bahwa laporan magang ini jauh dari kata sempurna dan masih banyak kesalahan dan kekurangan, sehingga penulis meminta maaf jika terdapat kesalahan yang menyinggung didalam laporan ini. Dengan ini Penulis akan menyajikan laporan ini, semoga dapat memberikan banyak manfaat dan pelajaran baru bagi orang sekitar.

Pasuruan, 31 Januari 2025


Penulis Rendidi

DAFTAR ISI

LEMBAR JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
SURAT PERNYATAAN ORIGINALITAS	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Profil Mitra Magang	1
1.2.1 Sejarah singkat restoran	2
1.2.2 Visi dan misi restoran	2
1.2.3 Fasilitas restoran	3
1.2.4 Layanan dan produk restoran	4
1.2.5 Struktur organisasi	4
1.3 Tujuan dan Manfaat Magang	5
1.3.1 Tujuan magang	5
1.3.2 Manfaat magang	6
1.4 Waktu Pelaksanaan Magang	6
BAB II PELAKSANAAN MAGANG	8
2.1 Posisi dan Bidang Kerja	8
2.2 Pelaksanaan Kerja	8
2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja	9
2.4 Relasi Pelaksanaan	10
BAB III EVALUASI DAN ANALISIS PELAKSANAAN MAGANG ...	11
3.1 Evaluasi Pelaksanaan	11
3.2 Analisis Pelaksanaan	11
3.3 Refleksi Diri	12
BAB VI PENUTUP	14
4.1 Kesimpulan	14
4.2 Saran	14
DAFTAR PUSTAKA	16
LAMPIRAN	17

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Table Shift Pagi	9
Tabel 2.2	Tabel Shift Sore	10

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1	Restoran BackStage	3
Gambar 1.2	Struktur Organisasi	5

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Penilaian Dari Mitra Magang (SAGES)	17
Lampiran 2	Penilaian Dari Mitra Magang	18
Lampiran 3	Sertifikat telah menyelesaikan magang	19
Lampiran 4	Sertifikat Penghargaan oleh Mitra magang	20
Lampiran 5	Kegiatan Penulis saat melaksanakan Magang	21
Lampiran 6	Product Yang Pernah di bikin oleh Penulis	22
Lampiran 7	Tabel Realisasi Kegiatan Magang	23
Lampiran 8	Lembar Pembimbingan Magang	49

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Magang adalah suatu program belajar sekaligus berlatih bekerja dengan cara langsung pada sebuah perusahaan dalam beberapa waktu. Perusahaan yang menerima karyawan magang berhak memberi tugas serta wajib memberi bimbingan selama waktu program (Devina, 2021). Program magang bagi mahasiswa vokasi wajib dilakukan untuk mengasah dan mengaplikasikan keterampilan yang telah dipelajari di perguruan tinggi. Selain itu, program tersebut dilakukan untuk mengasah keterampilan mahasiswa dengan harapan untuk mendapatkan peluang besar. Melalui program magang juga berpotensi untuk memperluas jaringan karena koneksi yang dibangun antara staff dan mahasiswa akan menjadikan hal ini sebagai peluang kerja yang lebih luas kedepannya.

Program magang dapat dilakukan di berbagai industri, termasuk *Food and Beverages (F&B)* bagi mahasiswa program studi seni kuliner. Pilihan yang dipilih untuk melakukan magang di restoran, khususnya di hotel berbintang lima membuat mahasiswa mendapatkan keuntungan seperti mendapatkan keterampilan bekerja di dunia industri, mendapatkan pengalaman bekerja di dunia nyata, dan juga mendapatkan peluang kerja yang lebih luas untuk kedepannya.

1.2 Profil Mitra Magang

Renaissance Nusa Dua Bali adalah hotel bintang lima yang dikelola atau dimiliki oleh Marriot Internasional. Berlokasikan di kawasan Jl. Nusa Dua 4-5, Benoa. Desain hotel ini terinspirasi oleh teater Bali, yang menciptakan pengalaman yang menarik dan imajinatif bagi para tamunya. Hotel ini terletak di perbukitan Nusa Dua dan menawarkan pemandangan asri Samudra Hindia, juga berdekatan dengan salah satu villa yang dimiliki oleh Marriot Internasional yaitu Marriot Vacation Nusa Dua Terrace. Renaissance Nusa Dua Bali juga berkonsepkan sebagai hotel *life style* yang bertemakan "*The Art of Dance*" yang berkesan sebagai story untuk sebuah pertunjukan dance dan musik tentang budaya, sosial dan gerakan spiritual., Renaissance Bali Nusa Dua Resort dirancang untuk memanjakan

semua panca indra ketika berlibur di Bali. Hotel ini juga mempunyai restoran dengan konsep yang berbeda pada setiap outlet seperti: Tanahliat sebagai *mediteranean speciality*, *Lion X* sebagai *chinese speciality*, *Backstage Food Theatre* sebagai *all day dining* dan *steak smiths* sebagai *meat speciality*.

1.2.1 Sejarah Renaissance Bali Nusa Dua Resort

Renaissance Bali Nusa Dua Resort adalah bagian dari Marriott Bonvoy, yang merupakan portofolio dari 30 merek hotel unggulan. Hotel ini terletak di Nusa Dua, disebuah kawasan mewah yang ada di Bali. Desain hotel ini terinspirasi oleh teater Bali, yang menciptakan pengalaman yang menarik dan imajinatif bagi para tamunya. Hotel yang terletak di Nusa Dua ini menawarkan pemandangan asri Samudra Hindia. Kawasan Nusa Dua dipilih sebagai lokasi hotel ini karena merupakan destinasi yang penuh daya tarik dan sangat digemari di Bali serta dikelilingi oleh keindahan alam, kebudayaan, dan sejarah.

Renaissance Bali Nusa Dua Resort juga mencoba mengapresiasi salah satu seni pertunjukan tertua di Pulau Dewata yaitu tari barong serta mengangkat banyak elemen kebudayaan Bali lewat kecermatan desain karya P49 sebagai ritual sakral dan bentuk hiburan seni tari tradisional Bali. Para tamu dapat menemukan unsur ini dari mural dan dekorasi cetak dengan tema “Kebaikan versus Kejahatan” di R Bar, desain bergaya industrial yang energik di Backstage, dan permainan motif yang melukiskan keanggunan pertunjukan tari dilatar ballroom. Backstage Restaurant juga menawarkan suasana yang sangat menarik yang dirancang berdasarkan suasana dibelakang panggung yang sebenarnya teater makanan live sehingga para tamu dapat menikmati makanannya dengan melihat pertunjukan yang dilakukan para chef.

1.2.2 Visi dan misi Renaissance Nusa Dua Resort

Renaissance Nusa Dua Resort merupakan salah satu brand yang berada dibawah naungan dari Group Marriott International sehingga visi dan misi yang dimiliki serupa. Visi pada Marriott International Group adalah menjadi perusahaan travel favorit di dunia berkelas internasional. Sedangkan misinya adalah menjembatani budaya-budaya yang ada dan memiliki penemuan yang menjadi inspirasi bagi seluruh dunia. Misi dari Marriot International ini adalah menjadi jembatan antar budaya dan menginspirasi setiap penemuan di seluruh dunia. Makna

dari visi dan misi hotel adalah menciptakan nilai yang signifikan dengan membangun merek dan tiga pertumbuhan usahanya. Marriot International didedikasikan untuk menyediakan layanan yang luar biasa kepada pelanggan, peluang pertumbuhan untuk asosiasi, dan menarik kembali kepada pemegang saham dan pemilik.

1.2.3 Fasilitas restoran

Renaissance memiliki beberapa restoran dan bar dengan tema yang berbeda pada setiap outlet yaitu Lion X Restaurant, Tanah Liat, Steak Smith, R Bar, Atomic 17, Renaissance juga memiliki restoran utamanya sebagai *all day dining* restoran yaitu Backstage Restaurant. Restoran tersebut menawarkan suasana menarik yang dirancang berdasarkan suasana dibelakang panggung yang sebenarnya teater makanan *live*. sehingga para tamu dapat menikmati pertunjukan. Menyediakan destinasi kuliner fleksibel yang buka pagi, siang dan malam hari bagi para tamu, yang ingin menyantap makanan yang sempurna untuk sarapan santai setelah malam yang panjang di kota atau pengalaman makan siang dan makan malam yang menawarkan hidangan *a la carte* internasional inovatif yang menginspirasi percakapan ceria tentang kesenangan dan petualangan pada hari itu. Para tamu dapat menikmati cocktail buatan tangan pada siang dan malam hari serta beberapa minuman sehat yang dirancang menggunakan bahan-bahan lokal. Dengan hiburan *up beat music* (DJ), menghadirkan masakan internasional, jam operasional *breakfast* mulai pada 06.30 - 11.00 WITA, *lunch* mulai 11.00 - 18.00 WITA, *dinner* pada jam 18.00 - 22.30 WITA. Kapasitas *indoor* 140 orang dan *outdoor* 72 orang.



Gambar 1.1 Backstage Restoran

1.2.4 Layanan dan produk restoran

Backstage Food Theatre Restaurant yang merupakan resto utama yang dimiliki hotel ini menyediakan layanan seperti *buffet* dan *à la carte*. Layanan *buffet* ini hanya tersedia pada jam *breakfast* dan mempunyai *signature menu* yaitu *Egg Benedict Betutu* hanya dapat dipesan saat *breakfast*. Setelah jam 12.00-22.00 WITA restoran ini berubah layanan menjadi *à la carte* dan pada jam tersebut restaurant ini memiliki lebih banyak *signature menu* dan kebanyakan makanannya merupakan makanan khas dari Indonesia seperti rendang, sup buntut dan banyak lagi. Restoran ini juga bertanggung jawab untuk *in room dining* dimana tamu dapat memesan makanan dan menikmati makanannya di kamar tanpa harus ke restoran. *Lion X* menawarkan menu yang berkonsep *chinese family restoran* yang mempunyai *signature menu* seperti Bebek Pecking, 8 Treasure Flamed Chicken, Lobster Golden Saked Egg Yolk, dan beberapa menu lainnya. Restoran Tanah Liat berkonsepkan *fine dining* dengan *mediteranean speciality* mempunyai *signature menu* yaitu Ikan bakar jimbaran, Balinese Oyster dan juga Renaissance mempunyai restoran dengan konsep berfokus dengan daging yang diberi nama *Steak Smith* mempunyai *signature menu* yaitu Dry Aged Rib Eye, Wagyu, dan Black Angus.

1.2.5 Struktur organisasi

Pada sebuah industri yang besar tentunya dibutuhkan susunan struktur organisasi. Berikut ini adalah struktur kepemimpinan dan anggota yang dimiliki oleh Renaissance Nusa Dua Bali:



Gambar 1.2 Struktur Organisasi

1.3 Tujuan dan Manfaat Magang

1.3.1 Tujuan magang

Tujuan dari mengikuti program magang ini adalah untuk mempelajari bagaimana proses operasional didalam *kitchen* hotel mewah berbintang lima. Pengalaman yang unik dan baru tentunya akan memberikan penulis banyak ilmu baru untuk dipelajari dan menjadi bekal penulis di masa depan. Dengan adanya magang ini juga penulis berharap bisa mengasah kemampuan yang sudah dimiliki dan bisa menerapkan kemampuan secara langsung pada sebuah industri.

1.3.2 Manfaat magang

Melakukan magang di sebuah restoran pastinya memberikan manfaat signifikan bagi semua pihak yang terlibat terutama pada bagian *hard skill* dan *soft skill*, selain itu dengan magang mahasiswa dapat menambah koneksi dan jaringan yang lebih luas. Magang juga dapat memberikan manfaat bagi pihak lain yaitu:

1) Bagi Mahasiswa

Melalui kegiatan program magang ini, mahasiswa dapat mendapatkan Pengalaman baru dalam dunia pekerjaan industri serta mahasiswa juga dapat membangun koneksi dan memperluas relasi. Mahasiswa juga dapat mengembangkan keterampilan dalam manajemen waktu, dan mempelajari teknik-teknik yang sebelumnya belum pernah di pelajari di kampus.

2) Bagi Mitra Magang

Manfaat magang mitra magang adalah khususnya bagi restoran guna meringankan pekerjaan-pekerjaan senior dan menyelesaikan tugas dan tanggung jawab yang diberikan dengan baik. Salah satu manfaat yang diterima oleh mitra magang adalah penambahan personel yang dapat mendukung operasional dapur. Kehadiran dua orang trainee ini sangat membantu dalam mengurangi jam kerja operasional.

3) Bagi Institusi

Manfaat yang di dapatkan oleh institusi adalah menambah relasi kemitraan dengan mitra magang. Hubungan yang di dapatkan ini akan berpengaruh sangat besar terhadap kerjasama institusi dengan mitra magang serta institusi juga dapat meningkatkan reputasi program studi ini. Dikarenakan sangat relevan dan menunjukkan kebutuhan suatu industri.

1.4 Waktu Pelaksanaan Magang

Penulis mengikuti atau melaksanakan program magang yang diadakan oleh kampus di Renaissance Nusa Dua Bali mulai dari 15 Juli 2024 hingga 15 Januari 2025 selama enam bulan. Jam kerja yang didapatkan oleh penulis sebagai pemegang adalah sembilan jam kerja dan juga mendapatkan waktu istirahat selama satu jam. Setiap minggunya jadwal pemegang di hotel ini akan bekerja selama lima hari dan juga mendapatkan waktu libur atau *day off* selama dua hari didalam satu

minggu. Renaissance Nusa Dua Bali juga memiliki *shift* pagi, siang dan malam, penulis mendapatkan *shift* siang ya itu sebagai a la carte team yang bertugas di *western section*, *asian section*, *pizza section* dan juga *cold section*, yang bertugas memproduksi bahan-bahan yang akan digunakan untuk setiap *section* tersebut seperti contoh nya *tomatto sauce* untuk di *pizza section* dan *western section* dan soup dan juga *condiment* soup ayam untuk di *asian section* dan juga menyuci selada dan membuat *guacamole* untuk *cold section*.

BAB II

PELAKSANAAN MAGANG

2.1 Posisi dan Bidang Kerja

Posisi yang penulis dapat kan di restoran ini adalah sebagai anggota dalam tim *à la carte*, yang bertugaskan untuk melakukan produksi dan *mise en place*. Selain itu, penulis diberi kepercayaan untuk bertanggung jawab pada *Pizza Section* yang ada di restoran dimana penulis magang ini, sistem kerja yang ada di restoran ini sangat bagus karena di setiap minggunya selalu berganti ke *section* lain seperti *asian*, *western* dan *cold*. sehingga mahasiswa dapat belajar lebih banyak menu yang dimiliki oleh restoran atau outlet yang ada di hotel dan juga menambah ilmu baru setiap harinya.

2.2 Pelaksanaan Kerja

Selama enam bulan pelaksanaan magang penulis ditugaskan di bagian *a la carte*, dan *breakfast* penulis juga di berikan kepercayaan untuk bertugas di *pizza section* dan *in room dining*. Untuk *shift a la carte* penulis harus menyelesaikan tugas yang diberikan seperti berikut:

- 1) Memproduksi bahan-bahan yang digunakan di *western section* seperti *tomato sauce*, *chilli con carne*, *bbq sauce*, *beef juice*, *chicken wings*, *pumpkin soup*, dan *blanching pasta* serta *condiment* seperti *wortel*, *broccoli*, dan *asparagus*.
- 2) Memproduksi atau menyiapkan bahan-bahan yang digunakan di *pizza section* seperti *tomato slice*, *pinapple cajun*, *bacon*, *ham*, *mozzarella shredded*, dan *rendang sauce* dll.
- 3) Melakukan *closing* di bagian *pizza section* seperti membersihkan area kerja dan mengisi *condiment* yang akan digunakan untuk besok harinya.

Untuk *shift Breakfast*, penulis harus menyelesaikan tugas yang diberikan seperti berikut:

- 1) Menjaga *noodle section* dan membuatkan orderan tamu seperti *tomyum*, *soto ayam* dan *chicken soup*
- 2) Melakukan *closing buffet*, yaitu membawa piring-piring kotor dan *buffet set*

up yang telah digunakan hari itu.

- 3) Mengisi kembali bahan-bahan yang sudah berkurang untuk besok harinya untuk di *outlet* serta menyiapkan beberapa *condiment* yang akan digunakan besok harinya. Hal ini agar mempermudah *set up* yang sudah ditentukan.

2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja

Berikut adalah table yang menunjukkan jam kerja terhadap penulis dan *job desk* yang di berikan selama magang.

Table 2.1 *Shift* Pagi

Hari Kerja	Senin – Minggu (2 hari Day Off)
Jam Kerja	07.00 – 16.00 WITA (1 jam break)
Pembagian Tugas	<i>Noodle Station</i> Breakfast. Jobdesk: <ol style="list-style-type: none">1) Datang jam 7 pagi2) Sebelum memulai aktivitas, semua pekerja wajib mem bersihkan dan mempersiapkan bahan atau alat yang akan di gunakan selama menjagga stand breakfast.3) Mengecek bahan-bahan yang di pakek di station dan cek semua makanan dan menu yang ada di hari itu.4) Sebagai trainee tugas dan tanggung jawabnya adalah menjagga station dan membuat orderan dari tamu.5) Waktu brekfast akan tutup di jam (11-00)WITA dan para <i>staff</i>, <i>trainee</i> maupun <i>daily worker</i> akan melakukan <i>closing</i> dan juga bersih-bersih di setiap station yang di jaga.6) Setelah <i>closing breakfast</i>. Para trainee dan staff maupun dw akan prepared bahan dan condiment untuk di pakai breakfast besok.7) Break pada jam 12-00 WITA dan kemudiaan melanjutkan preparedan yang belum selesai8) Dan di jam 15-00 WITA <i>briefing</i> dan <i>review</i> pekerjaan oleh <i>chef de cuisine</i>.9) Jika tugas dan tanggung jawab dihari tersebut sudah selesai maka pekerja <i>shift</i> pagi dapat pulang pada jam 16.00

Table 2.2 *Shift Sore*

Hari Kerja	Senin – Minggu (2 hari Day Off)
Jam Kerja	16.00 - 01.00 WITA (1 jam break)
Pembagian Tugas	<i>Production Ala Carte</i> Jobdesk: <ol style="list-style-type: none">1) Datang jam 16.002) Memeriksa <i>condiment pizza</i> dan juga Bahan-bahan yang di pakai untuk <i>western section, asia section dan cold section</i>. (<i>Rolling section</i> tergantung orang yang masuk di hari itu)3) <i>Preperation</i> bahan yang di gunakan di <i>a la carte</i>.4) Break Di jam 18.30 WITA5) Setelah break, Melanjutkan produksi yang belum selesai.6) Jika <i>prduction</i> udah selesai lalu di portion menggunakan plastic vakum.7) Jam 22.30 Mengambil Jenis-jenis roti yang di pakai di <i>a la carte</i>. Kemudian wrap roti dan memasukannya ke <i>chiller</i>8) <i>Closing Pizza station</i> me refill dan membikin <i>backup preparation</i> untuk besok harinya.9) Kemudian di jam 23.00 <i>Taking order In room dining</i>.10) Memotong sushi dan membuat <i>breakfast Box</i> untuk tamu yang order.11) Jika pekerjaan sudah selesai trainee akan di pulangkan di jam 01.00 WITA.

2.4 Realisasi Pelaksanaan

Penulis telah menyelesaikan magang di Renaissance Bali Nusa Dua Resort selama enam bulan mulai dari awal masuk pada tanggal 15 Juli 2024 hingga 15 Januari 2025 dengan baik dan tepat waktu. Dengan magang tentunya penulis menghadapi banyak tantangan baru dan pengalaman baru yang belum pernah ditemui di perkuliahan sehingga ini memberikan tantangan kepada penulis untuk menghadapi sesuatu yang baru dan belajar untuk mengatasi masalah dengan membuat solusi yang benar. Pelaksanaan magang penulis berjalan dengan sangat baik dan menarik dan semuanya terlampir pada **Lampiran 5**. Pembaca dapat melihat aktivitas yang dilakukan oleh penulis selama melakukan magang di Renaissance Nusa Dua Bali.

BAB III

EVALUASI DAN ANALIASIS PELAKSANAAN MAGANG

3.1 Evaluasi Pelaksanaan

Melalui program magang mahasiswa dapat mengaplikasikan dan mengembangkan pengetahuan dalam dunia kerja. Penulis dapat merasakan lingkungan industri secara langsung. Setelah menyelesaikan program magang penulis mendapatkan banyak relasi dan koneksi dari berbagai pulau. Dengan banyaknya relasi dan koneksi yang didapatkan berpengaruh untuk karir kedepannya yang lebih baik di pekerjaan maupun yang lainnya. Serta Penulis dapat mengaplikasikan semua hal-hal yang telah di pelajari di perkuliahan ke dunia kerja nyata. banyak sekali ilmu dalam dunia industri yang belum pernah penulis pelajari contohnya adalah penempatan bahan atau barang yang akan di gunakan dan juga tehnik-tehnik memasak serta alat-alat yang di gunakan di industri sangatlah berbeda dengan apa yang pernah penulis rasakan di dunia perkuliahan. Dan team atau senior penulis di restoran cukup baik karena merka sabar dan mau membagi ilmu mereka yang mereka peroleh susah payah dan juga lama kepada penulis dan juga mereka sangat percaya terhadap kinerja penulis selama enam bulan ini di karenakan penulis sudah sering mendapatkan atau menghandle beberapa *orderan* yang ada di restoran.

3.2 Analisis Pelaksanaan

Dalam dunia magang, penulis banyak sekali mendapatkan ilmu baru yang belum penulis dapatkan sebelumnya. contohnya adalah tehnik-tehnik baru dalam memasak dan juga cara menggunakan bahan-bahan atau alat-alat yang ada di *kitchen*. serta penulis juga mendapatkan ilmu-ilmu dalam pentingnya menjaga suasana team berjalan dengan baik serta penulis turut serta bisa berkomunikasi secara langsung dengan *guest* hotel dan mendapatkan pujian langsung oleh *guest* yang ditangani. Penulis juga dapat ikut berkontribusi dengan adanya *food testing* yang dilakukan oleh *outlet* restoran untuk mengganti menu-menu yang ada dan ikut serta membuat menu secara kreatif.

3.3 Refleksi Diri

Penulis sangat bersyukur bisa diberikan kesempatan untuk melakukan magang di Renaissance Bali Nusa Dua Resort dan bisa bertemu dengan orang-orang yang sangat baik dan sabar mengajarkan banyak hal saat melakukan magang. Dengan ini maka penulis ingin memberikan evaluasi terhadap apa yang menjadi pembelajaran dan evaluasi selama melakukan magang:

1) Pembelajaran pribadi

Hal yang paling berkesan adalah penulis dapat langsung merasakan kerasnya bekerja di dunia industri dan juga bisa meaplikasikan *basic skill* penulis yang penulis pelajari selama di kampus maupun di rumah. Dan yang paling berkesan adalah *team work* dan orang-orang di industri sangat berkesan bagi penulis karena senior penulis yang ada di kitchen sangat baik dan sabar dalam mengajari trainee dan juga banyak ilmu yang di bagikan selama penulis menjadi trainee di tempat magang penulis.

2) Tantangan yang dihadapi

Penulis merasakan adanya ketidakcocokan dengan kota dimana tempat penulis magang dan juga jam kerja penulis karena jam kerja yang penulis dapatkan adalah *afternoon shift* yang mengharuskan pulang di jam 1.00 WITA. Solusi yang penulis lakukan adalah beradaptasi dengan budaya dan juga lingkungan sekitar maupun tempat kerja agar penulis merasa nyaman dan betah berada disana dan memanfaatkan waktu sebaik mungkin untuk memperluas pengetahuan dan juga jaringan sesama orang yang bekerja di industri atau F&B.

3) Perkembangan keterampilan

Pengetahuan penulis yang menjadi sangat berkembang karena penulis jadi banyak tau tentang rasanya bekerja di dunia profesional dan juga mengikuti alur yang ada di *kitchen* industri dan juga tehnik-tehnik yang penting di dunia *kitchen* yang belum penulis ketahui atau pelajari di sekolah semua penulis rasakan karena program magang ini, contohnya dari tehnik plating, penggunaan bahan, kecepatan dalam bekerja dan juga *food waste*.

4) Dampak terhadap karir

Dampak yang penulis rasakan terhadap karier penulis ingin terus di dunia industri F&B dan ingin terus mengasah kemampuan atau skill-skill dan juga mempunyai *networking* yang banyak khususnya dibagian F&B.

5) Rencana masa depan

Penulis berharap ingin menjadi chef profesional dan kedepannya Bisa terus berkerja di F&B industri tepatnya di dunia industri perhotelan atau restoran dan ingin menjadi orang yang mempunyai jabatan yang tinggi di dunia perhotelan maupun restoran dan ingin bekerja di group-group besar hotel yang ada di dunia.

BAB IV

PENUTUP

4.1 Kesimpulan

Selama melaksanakan praktek kerja nyata di Renaissance Bali Nusa Dua Resort dari tanggal 15 Juni 2024 sampai dengan 15 Januari 2025, banyak pelajaran yang diperoleh dan sangat berkesan serta memberikan pelajaran baru yang sebelumnya belum diajarkan di kampus. Melalui pelaksanaan magang ini, merupakan bagian dari pembentukan sikap dan karakter yang professional serta sikap kerja yang cerdas. Selain itu, mahasiswa dapat mengetahui bagaimana sebenarnya cara kerja orang-orang profesional yang berada di industri F&B. Pencapaian utama dan pembelajaran penting yang diperoleh selama magang adalah perkembangan diri, pengalaman baru serta relasi dan koneksi yang lebih luas. Selain itu, penulis juga mendapatkan pembelajaran dalam aspek *soft skill*, seperti peningkatan kepercayaan diri, kemampuan bekerja dalam tim, dan tanggung jawab.

4.2 Saran

Berdasarkan pelaksanaan magang yang telah dilakukan, perlu adanya perbaikan dalam beberapa aspek. Berikut beberapa saran tersebut:

- 1) Untuk Mahasiswa:
 - a. Selalu menjaga nama baik kampus saat melakukan praktik kerja nyata.
 - b. Selalu menaati peraturan yang berlaku di tempat praktik kerja Industri.
 - c. Senantiasa jujur dan bertanggung jawab atas tugas yang diberikan.
- 2) Saran untuk Hotel
 - a. Sebaiknya untuk para *trainee* jangan terlalu sering diberikan *overtime*, karena sudah ada yang akan bertugas pada *shift* berikutnya.
 - b. Sebaiknya *trainee* dilakukan *rolling* antar outlet agar dapat belajar banyak disetiap *outlet* yang ada.
 - c. Memberikan seragam yang lengkap ke pada *trainee*.

3) Saran untuk Institusi

- a. Pengembangan kurikulum setiap tahunnya sehingga pembelajaran yang didapatkan mahasiswa semakin berkembang.
- b. Melakukan aktivitas visiting saat mahasiswa melakukan proses magang agar mengetahui perkembangan mahasiswa.

DAFTAR PUSTAKA

- Devina (2021). Pengertian magang: tujuan, dan manfaatnya. *Gramedia Blog*. https://www.gramedia.com/literasi/magangadalah/?srsltid=AfmBOopHKMY5QmJUDbwrSzzxXuQDHz_H__k6Z8eL3UBfmmHQcwSHnO
- Marriott (2024). Our story of innovation. *Marriot International*. <https://www.marriott.com/about/culture-and-values/history.mi>
- Marriott (2025). Renaissance Nusa Dua Bali Resort. *Marriott bonvoy*. <https://id.renaissancenusadua.com/>