

**LAPORAN MAGANG
DI RIN DAN SUKU RESTAURANT, CONRAD
HOTEL BALI**



**Disusun oleh:
Ryan Thoriq El Kautsar
NIM 22110025**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER
AKADEMI SAGES
2025**

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN MAGANG

Nama Mitra Magang : Conrad Hotel Bali
Lokasi : Bali, Nusandua, Indonesia
Yang telah dilaksanakan oleh mahasiswa Program Studi Diploma Tiga Seni Kuliner
Akademi Sages berikut:

Nama : Ryan Thoriq El Kautsar
NIM : 22110025
Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku
pada hari **Rabu**, 29, Januari tahun 2025.

Pasuruan, 29 Januari 2025

Disetujui oleh:

Pembimbing Lapangan,



Frendi Indrawan
Head Chef

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

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Ryan Thoriq El Kautsar

NIM : 22110025

Program Studi : Diploma Tiga Seni Kuliner

Judul Laporan Magang : Laporan Magang Di Rin dan Suku Restaurant, Conrad Hotel Bali

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.

Pasuruan, 29 January 2025

atakan,



Ryan Thoriq El Kautsar
NIM: 22110025

KATA PENGANTAR

Puji syukur bagi Allah SWT atas anugerah dan hidayah-Nya berupa kesehatan kepada penulis dalam menuntaskan program magang dengan baik selama enam bulan CONRAD HOTEL BALI. Penulis berharap laporan ini dapat bermanfaat bagi mahasiswa AKADEMI SAGES, baik yang saat ini maupun yang akan datang, yang akan melaksanakan program magang di CONRAD HOTEL BALI / restoran lainnya. Penulis menyadari keterbatasan dan kemampuan dalam hal pembuatan makalah ini. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik, saran, dan pendapat yang bisa berguna di kemudian hari. Sekali lagi, penulis berharap laporan ini bisa menjadi tulisan yang bermanfaat bagi yang membutuhkannya.

Dengan tersusunnya laporan menu kreatif ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

- 1) Daniel Pandu Mau, S.Pd., M.M., M.Par. sebagai dosen pembimbing utama yang telah memberikan bantuan serta bimbingan kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan menu kreatif ini.
- 2) Frendi Indrawan Suku Chef De Cuisine sebagai chef pembimbing di Suku Kitchen yang telah memberikan bimbingan dan arahan kepada penulis selama menjalani program magang, sehingga penulis dapat menyelesaikan program magang dengan baik.
- 3) Kade Handayani Rin Chef De Cuisine sebagai chef pembimbing di Rin Kitchen yang telah memberikan pelatihan dan pengajaran kepada penulis, sehingga penulis dapat memperoleh banyak pengalaman dan pengetahuan selama program magang.

Penulis menyadari bahwa Laporan Magang ini masih memiliki banyak kekurangan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran dari pembaca agar penulis dapat memperbaiki laporan Magang ini. Dengan kerendahan hati, penulis memohon maaf apabila terdapat kesalahan serta kekurangan dalam cara penulisan maupun penyampaian isi.

Pasuruan, 29 Juli 2025



Ryan thorik el kaufsur

Penulis

DAFTAR ISI

LEMBAR JUDUL	i
LEMBARAN PENGESAHAN	ii
SURAT PERNYATAAN ORIGINALISTAS	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Profil Mitra Magang.....	2
1.2.1 Sejarah singkat restoran	2
1.2.2 Visi dan misi restoran	3
1.2.3 Fasilitas restoran	3
1.2.4 Layanan dan produk restoran	4
1.2.5 Struktur organisasi restoran	5
1.3 Tujuan dan Manfaat Magang	6
1.3.1 Tujuan	6
1.3.2 Manfaat	6
1.4 Waktu Pelaksanaan Magang	7
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 Realisasi Pelaksanaan	9
BAB III EVALUASI DAN ANALISIS PELAKSANAAN MAGANG ...	11
3.1 Evaluasi pelaksanaan	11
3.2 Analisis Pelaksanaan	11
3.3 Refleksi Diri	12
BAB IV PENUTUP	13
4.1 Kesimpulan	13
4.2 Saran	13
LAMPIRAN	
DAFTAR PUSTAKA	

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	Pelaksanaan Kerja	8
------------------	-------------------------	---

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1	Rin Restaurant	4
Gambar 1.2	Suku Restaurant	4
Gambar 1.3	Suku Kitchen	4
Gambar 1.4	Struktur Organisasi	5

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Penilaian Prestasi Magang dari Mitra Magang (Form Mitra)	16
Lampiran 2 Penilaian Prestasi Magang dari Mitra Magang (Form SAGES).	17
Lampiran 3 Sertifikat Magang	18
Lampiran 4 Jurnal Kegiatan Harian (<i>Log Book</i>)	19
Lampiran 5 Lembar Pembimbingan Magang.....	30
Lampiran 6 Dokumentasi Kegiatan Magang.....	31
Lampiran 7 Dokumentasi Produk yang Pernah Dibuat.....	32

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Magang

Pendidikan memainkan peranan krusial dalam membentuk keterampilan dan kesiapan individu untuk memasuki dunia profesional. Pengetahuan yang diperoleh di institusi pendidikan tinggi seringkali terbatas pada aspek teori dan praktikal terkontrol. Oleh karena itu, mahasiswa perlu melaksanakan pelatihan kerja lapangan secara langsung pada sebuah usaha yang relevan dengan program studi yang diambil. Pasca menyelesaikan pendidikan akademis, mahasiswa diharapkan dapat mengaplikasikan ilmu dan pengalaman yang diperoleh selama masa studi di perguruan tinggi serta periode pelatihan kerja ke dalam konteks profesional.

Salah satu metode untuk melancarkan program tersebut adalah melalui implementasi program magang, yang merupakan komponen integral dari kurikulum semester lima di Akademi Sages Surabaya. Magang ialah suatu program belajar sekaligus berlatih bekerja dengan cara langsung pada sebuah perusahaan dalam beberapa waktu (Devina, 2021). Magang ini merupakan komponen wajib yang harus diikuti oleh seluruh mahasiswa semester lima sebagai salah satu persyaratan kelulusan. Program magang ini memerlukan durasi enam bulan atau setara dengan satu semester akademik.

Program magang merupakan kegiatan akademik yang memungkinkan mahasiswa untuk melaksanakan praktik kerja lapangan secara langsung pada entitas usaha yang berkaitan erat dengan bidang studi yang ditempuh dalam perkuliahan. Kegiatan ini berfungsi sebagai sarana untuk memperkenalkan mahasiswa pada lingkungan kerja yang autentik, memfasilitasi transisi dari ranah akademis ke dunia profesional.

Magang di restoran hotel memiliki keunikan tersendiri dibandingkan dengan magang di tempat lain. Restoran hotel menghadirkan kompleksitas operasional yang lebih tinggi, meliputi standar internasional dalam pelayanan, sistem manajemen yang terstruktur, dan variasi menu yang lebih luas. Praktikan tidak hanya belajar tentang teknik memasak, tetapi juga mendapatkan pemahaman

mendalam tentang manajemen inventory skala besar, koordinasi antar departemen hotel, protokol kebersihan dan keamanan pangan yang ketat, serta penanganan berbagai jenis tamu internasional. Pengalaman ini memberikan perspektif yang lebih komprehensif tentang industri hospitaliti dan mempersiapkan mahasiswa untuk karir yang lebih luas di industri perhotelan global.

1.2 Profil Mitra Magang

Rin Restaurant merupakan salah satu restoran unggulan di Conrad Hotel yang menghadirkan pengalaman kuliner Jepang autentik. Dengan dipimpin oleh Japanese Chef berpengalaman, restoran ini menawarkan berbagai hidangan premium seperti sushi, sashimi segar, dan hidangan teppanyaki spektakuler. Desain interior yang menggabungkan estetika Jepang modern dan tradisional menciptakan suasana yang elegan, sementara setiap hidangan disajikan dengan presisi tinggi mencerminkan keseimbangan rasa dan keindahan penyajian khas Jepang. Sementara itu Suku Restaurant hadir sebagai restoran Nusantara yang mengkhususkan diri dalam menyajikan masakan tradisional Indonesia di Conrad Hotel Bali. Dengan desain kontemporer yang dipadukan elemen budaya Indonesia, restoran ini menawarkan hidangan nusantara pilihan dalam suasana elegan namun berkarakter lokal.

Rin Restaurant dan Suku Restaurant merupakan dua restoran unggulan di Conrad Hotel yang menghadirkan pengalaman kuliner autentik dari dua budaya berbeda. Rin Restaurant menawarkan hidangan Jepang premium seperti sushi, sashimi segar, dan teppanyaki spektakuler, dipimpin oleh Japanese Chef berpengalaman dalam suasana elegan yang memadukan estetika Jepang modern dan tradisional. Sementara itu, Suku Restaurant menghadirkan cita rasa masakan tradisional Indonesia dengan sentuhan kontemporer, menggabungkan elemen budaya lokal dalam desainnya untuk menciptakan pengalaman bersantap yang khas dan berkarakter.

1.2.1 Sejarah singkat restoran

Restoran Rin dan Suku merupakan bagian integral dari Conrad Bali yang telah melayani para tamu sejak hotel ini dibuka pada tahun 2004. Rin Restaurant hadir sebagai destinasi fine dining Jepang yang menawarkan pengalaman kuliner

autentik dengan pemandangan kolam renang Conrad Suite. Sementara itu, Suku Restaurant yang terletak di jantung hotel, telah konsisten menghadirkan cita rasa masakan Nusantara, menjadi bukti komitmen Conrad Bali dalam memadukan kemewahan internasional dengan kekayaan kuliner lokal. Kedua restoran ini telah berkembang menjadi tujuan kuliner terkemuka di Bali, dengan Rin dikenal akan hidangan Jepang premiumnya dan Suku yang menjadi showcase keberagaman masakan Indonesia.

1.2.2 Visi dan misi restoran

Visi dan misi restaurant Rin dan Suku tergambar secara umum dalam visi dan misi Conrad Hotel Bali. Visi yang dimiliki adalah "To fill the earth with the light and warmth of hospitality – by delivering exceptional experiences every hotel, every guest, every time," sementara misinya adalah "To be the most hospitable company in the world by creating heartfelt experiences for Guests, meaningful opportunities for team Members, high value for owners and a positive impact in our communities."

1.2.3 Fasilitas Rin Restaurant dan Suku Restaurant

1) Rin Restaurant

Rin Reatauran menawarkan pengalaman kuliner Jepang kontemporer yang luar biasa dan pengalaman Teppanyaki unik di tepi kolam renang. Terletak di dekat kolam renang Conrad Suite yang tenang, Rin Reatauran menawarkan area tempat duduk dalam dan luar ruangan. Restoran ini beroperasi dari pukul 07.00 - 22.00 WITA. Sebagai restoran Jepang autentik, Rin Reatauran menghadirkan cita rasa tradisional Jepang dengan sentuhan modern. Menu yang disajikan mencakup berbagai hidangan klasik Jepang, mulai dari sushi dan sashimi segar hingga hidangan teppanyaki yang dimasak langsung di hadapan tamu. Para chef berpengalaman kami dilatih secara khusus dalam teknik memasak Jepang tradisional untuk memastikan setiap hidangan mencerminkan keaslian masakan Jepang. Suasana restoran yang dirancang dengan detail arsitektur Jepang memberikan pengalaman makan yang mendalam dan memorable bagi para tamu.



Gambar 1.1 Rin Restoran

2) Suku Restaurant

Suku Restaurant, yang berarti " golongan bangsa sebagai bagian dari bangsa yang besar", adalah restoran yang menyajikan masakan Indonesia autentik dari Sabang sampai Merauke. Restoran ini menawarkan berbagai hidangan dan cita rasa autentik termasuk masakan Bali, Batak, Minang, Sunda, dan Jawa, yang disajikan dengan gaya rijsttafel (menu dan layanan berbagi keluarga). Suku Restaurant juga mengadakan malam bertema setiap Sabtu dengan pertunjukan Kecak langsung. Kapasitas restoran ini adalah 180 kursi dan beroperasi dari pukul 07.00 - 22.00 WITA.



Gambar 1.2 Suku Restaurant



Gambar 1.3 Suku Kichen

1.2.4 Layanan dan Produk Restoran

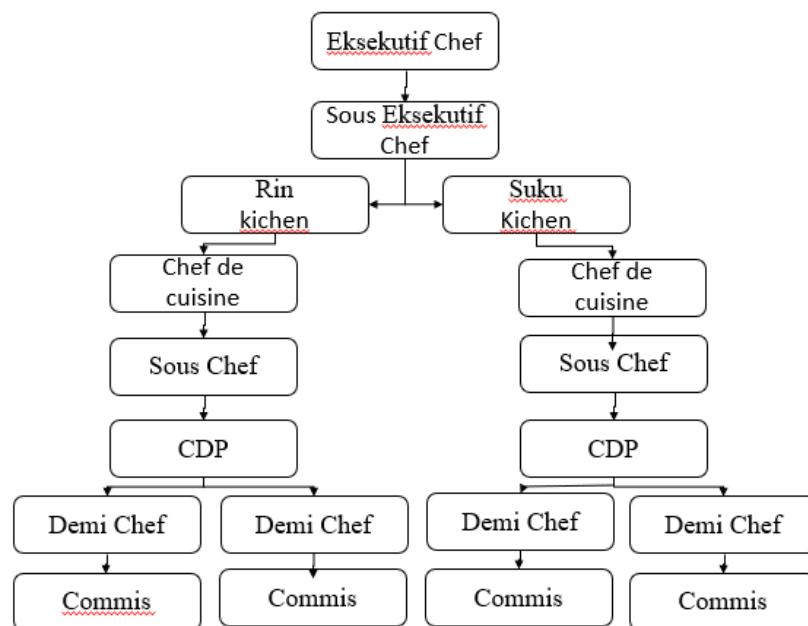
Rin Restaurant merupakan destinasi fine dining Jepang di Conrad Hotel Bali yang menawarkan pengalaman kuliner kontemporer di tepi kolam renang Conrad Suite. Menu unggulan mencakup sushi dan sashimi segar, pengalaman teppanyaki langsung, hidangan robatayaki, serta berbagai pilihan koktail signature Jepang. Restoran ini juga menawarkan pengalaman khusus seperti omakase, kelas memasak, dan sake tasting, dilengkapi dengan area indoor yang elegan, outdoor

seating, dan ruang private dining. Rin Restaurant beroperasi dari pukul 07.00 hingga 22.00 WITA, menyediakan layanan in-room dining dan katering untuk acara khusus.

Suku Restaurant hadir sebagai main restaurant Conrad Hotel yang mengkhususkan diri dalam hidangan Nusantara autentik. Restoran ini menyajikan berbagai masakan Indonesia populer seperti nasi goreng, sate, rendang, dan ayam betutu, dengan jam operasional dimulai pukul 07.00 WITA untuk breakfast buffet dan dilanjutkan dengan layanan ala carte dari pukul 11.30 hingga 22.00 WITA. Sebagai daya tarik khusus, Suku Restaurant menghadirkan dua event mingguan yaitu Fire Dance Buffet setiap Selasa dan Kecak Buffet setiap Sabtu, menggabungkan pengalaman kuliner dengan pertunjukan budaya Bali.

1.2.5 Struktur Organisasi

Rin Restaurant dan Suku Restaurant memiliki struktur organisasi yang terstandarisasi sesuai dengan standar operasional restoran hotel bintang lima internasional. Struktur organisasi dapur kedua restoran ini berada di bawah pengawasan langsung Executive Chef dan Sous Executive Chef. Pembagian ini dirancang untuk memastikan operasional dapur berjalan efisien dan memenuhi standar layanan kuliner premium, dengan Rin Kitchen berfokus pada masakan Jepang autentik dan Suku Kitchen mengkhususkan diri dalam hidangan Nusantara.



Gamabar 1.4 Struktur Organisasi

1.3 Tujuan & Manfaat Magang

1.3.1 Tujuan

Pelaksanaan program magang dirancang untuk mencapai beberapa tujuan:

- 1) Memperkenalkan mahasiswa pada dunia kerja yang sebenarnya di industri perhotelan mewah.
- 2) Mahasiswa dapat menerapkan teori yang sudah diperoleh selama pembelajaran ke dalam praktik di restoran hotel.
- 3) Meningkatkan keterampilan mahasiswa sesuai dengan bidang keahliannya dalam konteks restoran hotel berbintang lima.

1.3.2 Manfaat magang

Magang sangat bermanfaat bagi mahasiswa untuk memperbanyak pengalaman di dalam dunia kerja perhotelan dan meningkatkan kualitas diri. Magang juga membantu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan, memperluas jaringan profesional, dan mengembangkan kemampuan beradaptasi dalam lingkungan serta bersosialisasi di tingkat internasional.

1) Untuk Mahasiswa

Manfaat program magang yang diperoleh mahasiswa adalah:

- a. Mengasah dan menambah keterampilan dalam industri perhotelan mewah.
- b. Menambah kenalan di bidang perhotelan dan kuliner internasional.
- c. Meningkatkan wawasan dan kualitas kerja sesuai standar restoran hotel berbintang lima.
- d. Menambah pengalaman di dunia kerja dan belajar bertanggung jawab.

2) Untuk Mitra Magang

Manfaat program magang yang diperoleh mitra magang adalah:

- a. Menjalin hubungan baik antara staf restoran hotel dan mahasiswa magang.
- b. Meningkatkan citra dan produktivitas restoran.
- c. Meningkatkan operasional restoran hotel.

3) Untuk Institusi

Manfaat program magang yang diperoleh institusi adalah:

- a. Menjalin hubungan baik antara institusi dan restoran hotel.
- b. Institusi mendapatkan reputasi yang baik jika bisa menciptakan mahasiswa yang berkompeten di industri perhotelan mewah.mewah.

1.4 Waktu Pelaksanaan Magang

Penulis melaksanakan program magang di Conrad Hotel Bali, sebuah hotel bintang lima yang berlokasi di Jl. Pratama No.168, Tanjung Benoa, Kec. Kuta Sel., Kabupaten Badung, Bali 80363. Penulis melakukan program magang selama enam bulan, dimulai dari tanggal 01 Juli 2024 sampai dengan 31 Desember 2024. Hari kerja yang ditetapkan oleh Conrad Hotel Bali adalah lima hari kerja dan dua hari libur setiap minggunya, dengan jam kerja delapan jam dan satu jam istirahat per hari. Alasan penulis memilih melaksanakan program magang di Conrad Hotel Bali karena merupakan properti mewah berbintang lima yang menawarkan pengalaman kerja di lingkungan internasional dengan standar pelayanan.

BAB II

PELAKSANAAN MAGANG

2.1 Posisi dan Bidang Kerja

Selama pengalaman pelatihan, penulis mendapatkan pengalaman berharga di dua peran dapur yang berbeda. Di Rin Kitchen, penulis menghabiskan dua bulan sebagai trainee cold kitchen yang berfokus pada persiapan breakfast buffet, yang meliputi pemotongan buah, pembuatan smoothie, pembuatan salad, dan persiapan untuk service hari berikutnya, serta pembuatan canapés untuk afternoon tea. Selanjutnya, penulis menyelesaikan empat bulan di Suku Kitchen sebagai trainee hot kitchen, di mana tanggung jawab utama meliputi pekerjaan persiapan untuk service à la carte dan canapés. Selama jam pelayan, penulis mengkhususkan diri dalam pembuatan pizza sambil juga memberikan dukungan kepada tim dapur utama sesuai kebutuhan.

2.2 Pelaksanaan Kerja

Berikut adalah pembagian shift dan pekerjaan yang penulis lakukan selama masa magang di Rin Restaurant dan Suku Restaurant. Pelaksanaan kerja menunjukkan pembagian tugas di setiap station dapur selama tiga periode shift: persiapan awal, pertengahan shift, dan penutupan. Sistem ini memastikan alur kerja yang terorganisir dan efisien dalam operasional dapur.

Tabel 2.1 Pelaksanaan Kerja

Jenis Station	Jenis Shift	Persiapan sebelum dimulainya shift	Pertengahan Shift	Penutupan Shift
Pizza	Siang/Sore	<ol style="list-style-type: none"> 1) Mempersiapkan oven pizza ke suhu yang sesuai 2) Top up pizzatopping dan tomato sauce 3) Prep pizza dough sebelum dimasukan oven 	Prosedur pembuatan pizza yang disesuaikan dengan orderan customer	Membereskan dan membersihkan station pizza dan mempersiapkan topping pizza untuk keesokan harinya
Grill	Siang/Sore	<ol style="list-style-type: none"> 1) Mempersiapkan grill dan membersihkannya 2) Mempersiapkan chicken, stay, and bugger for alacart 3) Mepersiapkan topping bugger dan sauce sauce alacart 	Membuat burger dan sate sesuai orderan	Membereskan station dan restoking untuk hari berikutnya
Deep Fryer	Siang/Sore	<ol style="list-style-type: none"> 1)Mepersiapkan deepfryer dan mengantikan minyak 2)Restoking nugget, fries, dan shicken bugger 	Membuat sesuai orderan	Membereskan station dan restoking untuk hari berikutnya

		3)Menggoreng krupuk		
Runner	Siang/Sore	1)Mepersiapkan condiment untuk buffe 2)Mempersiapkan food tasting for the cheft 3)seting up the buffe	Mengawasi kuantitas makanan yang ada di restoran, dan membantu station <i>noodle</i> dalam preparationnya.	Membersihkan Station, menyiapkan preparation untuk besok, menggoreng kerupuk, dan closing buffe
Egg Station	Pagi	1)Mempersiapkan egg station dan merebus air 2)Mengambil stock telur dari storage 3)Membuat sauce holendaise	Membuat pesanan Egg Benedic sesuai pesanan	Membersihkan Station, menyiapkan preparation untuk besok, menggoreng kerupuk, dan menyaring Stock
Bakso Station	Siang/Sore	1)Mepesiapkan condiment bakso 2)Merebus mie dan mempersiapkan kuah bakso	Membuat bakso sesuai permintaan tamu	Membersihkan station dan penutupan buffet
Risotto Station	Siang/Sore	1)Mempesiapkan condiment risotto 2)Precook resoto dan menghias station 3)Mempersiapkan saute pan dan ladel untuk risotto	Membuat risotto sesuai permintaan tamu	Membersihkan station dan penutupan buffet
Pasta Station	Siang/Sore	1)Mempersiapkan condiment pasta dna saucenya 2)Merebus spageti, pene, dan linguini 3)Menghias station pasta	Membuat pasta sesuai permintaan tamu	Membersihkan station dan penutupan buffet
Babi Guling Station	Siang/Sore	1)Mepesiapkan Babi Guling dan covering grill 2)Mengambil carving knife dan alat alat carving station dari storage	Carving Babi Guling dan melayani tamu	Membersihkan station dan penutupan buffet

2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja

Masa pelaksanaan program magang ditetapkan untuk jangka waktu 6 (enam) bulan, dimulai pada tanggal 01 Juli 2024 dan berakhir pada tanggal 31 Desember 2024. Dalam hal terjadi ketidakhadiran yang disebabkan oleh kondisi darurat seperti kecelakaan, sakit, atau halangan lain yang dapat dipertanggungjawabkan, durasi program akan mengalami perpanjangan sesuai dengan akumulasi waktu ketidakhadiran tersebut. Pengaturan jadwal kerja, meliputi pembagian shift (pagi, siang, malam) dan penentuan hari libur, merupakan wewenang chef yang bertugas.

2.4 Realisasi Pelaksanaan

Bagian ini merinci pelaksanaan kegiatan magang penulis di Rin Restaurant dan Suku Restaurant secara harian. Tabel *log book* (**Lampiran 7**) menunjukkan

rincian aktivitas yang dilakukan dalam setiap shift, meliputi kegiatan persiapan, pelaksanaan tugas utama, tantangan yang dihadapi, serta tabel yang diterapkan. Pencatatan ini membantu dalam mengevaluasi perkembangan kinerja dan pembelajaran selama program magang berlangsung.

BAB III

EVALUASI DAN ANALISASI PELAKSANAAN MAGANG

3.1 Evaluasi Pelaksanaan

Dalam pelaksanaan magang yang penulis lakukan sudah sesuai dengan rencana awal dan jadwal yang telah diberikan oleh atasan. Namun terdapat perbedaan waktu kedatangan pada shift sarapan pagi, dikarenakan persiapan yang banyak sehingga penulis diharuskan datang lebih awal sehingga menggeser durasi waktu penulis menyelesaikan magangnya. Pada shift pagi terkadang terdapat kendala-kendala yang tidak bisa dihindari seperti harus menggantikan section rekan kerja lainnya dikarenakan sedang sakit sehingga berhalangan untuk hadir. Selain itu juga kendala yang ada pada High season atau Occupancy baik breakfast maupun Ala carte (siang) yang tinggi terkadang penulis kesulitan dalam mengeluarkan pesanan, sehingga mengharuskan meminta bantuan kepada staff dan leader yang incharge di hari tersebut. Dalam Occupancy yang rendah sering kali ditemukan kualitas makanan yang dibawah standar seperti sayuran yang busuk, dan bahan makanan yang rusak dan basi. Selama penulis melakukan tugas magangnya banyak perubahan yang dirasakan seperti perbedaan alur dan lingkungan yang berada di kampus dengan yang dilakukan di tempat kerja magang memiliki perbedaan yang drastis sehingga penulis harus bisa menyesuaikan diri dengan perbedaan tersebut.

3.2 Analisis Pelaksanaan

Setelah dilakukannya analisis pada enam bulan penulis melakukan magang di Rin dan Suku restaurant ada beberapa pengalaman yang penulis tidak temukan pada saat berada di kampus. Seperti pada saat mencuci sayuran, memiliki cara yang efektif dalam memperpanjang umur sayuran yang telah dipotong dengan mencucinya menggunakan cuka agar sayuran sehingga tahan lama. Selanjutnya adalah teknik dalam membuat hollandaise sauce, untuk mencegah pecahnya kuning telur dengan mengembangkan kuning telur di air panas dan di whisk sampai kuning telur mengembang dan pucat, selain itu juga arah mengaduk hollandaise harus satu arah untuk mencegah pecahnya adonan sauce. Penulis juga diajarkan untuk bisa berkomunikasi dengan pihak tamu, staff dan leader dengan baik dan efektif, terutama pada saat shift sedang berlangsung, banyak pesanan makanan yang perlu

dikeluarkan bersamaan, penulis dengan staff dan leader yang berada di section yang berbeda harus bisa berkoordinasi, berkomunikasi dan bekerja sama agar pesanan yang dikeluarkan bersamaan, efektif, dan mencegah adanya miskomunikasi dengan pihak lainnya.

3.3 Refleksi Diri

Setelah melakukan program magang ini penulis mendapatkan evaluasi dan pembelajaran bahwa pengalaman yang paling berkesan adalah ketika banyak preparation dan pesanan, penulis harus tetap bisa menjaga sikap dan egonya. Adapun tantangan yang dihadapi mulai dari komplain dari tamu, preparation yang kurang bagus dan kurang lengkap, serta adanya miskomunikasi antar tamu dan staff dapur. Cara mengatasinya ialah dengan melatih dan lebih memperhatikan persiapan bahan dan memperlancar komunikasi dengan staff dan senior. Selama program magang juga penulis mengalami perubahan, mulai dari skill dan kecepatan dalam menyiapkan pesanan makanan, meningkatnya komunikasi antar tim, dan skill dalam melakukan banyak hal secara efektif dan efisien. Ada pun skill dan keterampilan yang perlu ditingkatkan yaitu masih perlu ditingkatkan kembali skill berkomunikasi, dan skill mendengarkan yang baik. Kemampuan yang telah didapatkan bisa diterapkan pada dunia industri culinary, dikarenakan kemampuan memasak, komunikasi, dan kecepatan akan sangat berguna untuk memperlancar mobilitas dan efisiensi dalam bekerja.

BAB IV

PENUTUP

4.1 Kesimpulan

Program magang ini telah mencapai tujuannya dalam meningkatkan pengalaman dan wawasan mahasiswa dalam industri perhotelan. Selama magang, penulis mendapatkan pemahaman mendalam tentang perbedaan antara teori yang dipelajari di kampus dengan praktik di lapangan, seperti teknik-teknik dapur yang lebih efisien, manajemen waktu dalam persiapan makanan, dan penanganan volume pesanan yang tinggi. Pembelajaran penting yang didapatkan meliputi pentingnya disiplin kerja, kemampuan berkomunikasi dalam tim multinasional, dan pengembangan inisiatif dalam menangani berbagai situasi di dapur. Program ini juga telah memberikan kesempatan untuk mengembangkan keterampilan teknis dan soft skills yang diperlukan dalam industri kuliner profesional.

4.2 Saran

Berdasarkan pengalaman selama program magang, terdapat beberapa saran yang dapat diberikan untuk peningkatan kualitas program ke depannya. Untuk pihak hotel, perlu adanya peningkatan dalam sistem orientasi dan pelatihan awal bagi trainee untuk memahami standar operasional hotel dengan lebih baik, serta meningkatkan komunikasi antar departemen untuk memperlancar operasional. Sistem inventori juga perlu dioptimalkan untuk mengurangi waste dan meningkatkan efisiensi kerja. Sementara itu, untuk pihak institusi pendidikan diharapkan dapat memperkuat kurikulum praktik dengan memasukkan lebih banyak teknik-teknik yang relevan dengan industri, serta menjalin kerja sama yang lebih erat dengan industri perhotelan untuk memberikan exposure lebih banyak kepada mahasiswa. Persiapan yang lebih intensif sebelum mahasiswa memulai program magang juga sangat diperlukan. Bagi mahasiswa yang akan melaksanakan program magang di masa mendatang, sangat disarankan untuk meningkatkan kemampuan bahasa Inggris, mempelajari dasar-dasar kitchen operation dengan lebih mendalam, serta mengembangkan sikap proaktif dan inisiatif dalam pembelajaran. Penting juga bagi mahasiswa untuk membangun networking selama

program magang berlangsung dan selalu mencatat serta mendokumentasikan setiap pembelajaran yang didapat selama magang.

DAFTAR PUSTAKA

Devina. (2021, September, 8). Pengertian magang: Tujuan, dan manfaatnya. *Gramedia Blog*. <https://www.gramedia.com/literasi/animal-communicator/>