

LAPORAN MAGANG

DI EASTPARC HOTEL

KOTA YOGYAKARTA



Disusun oleh:

SALSABILA NI'MATUN NISA

NIM 22110038

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER

AKADEMI SAGES

2025

**LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN MAGANG**

Nama Mitra Magang : Eastparc Hotel Yogyakarta

Lokasi : Jalan Laksda Adisucipto KM. 6.5 No.1, Ngentak,
Caturtunggal, Kec. Depok 55281 Depok, Daerah Istimewa
Yogyakarta.

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

Nama : Salsabila Ni'matun Nisa

NIM : 22110038

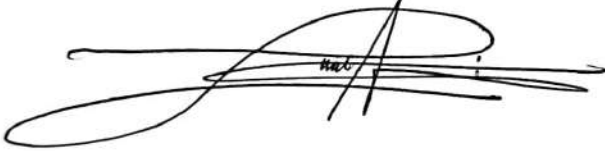
Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku
pada hari Senin, tanggal 03 Februari 2025.

Surabaya, 03 Februari 2025

Disetujui oleh:

Pembimbing Lapangan,

Dosem Pembimbing Magang,



Muhammad Zulfan Nuaim

Titin Lestariningsih., S.E., M.M

Sous Chef

NIDN: 0711077705

Disahkan oleh:

Ketua Program Studi Diploma Tiga Seni Kuliner,



Ivy Dian Puspitasari Wibowo, S.T.P., M.P

NIDN: 0703049302

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertandatangan dibawah ini:

Nama : Salsabila Ni'matun Nisa

NIM : 22110038

Program Studi : Diploma Tiga Seni Kuliner

Judul Laporan Magang : Laporan Magang di Eastparc Hotel Yogyakarta

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Laporan Magang yang telah disusun sebagai syarat untuk memenuhi mata kuliah *Internship* pada Program Studi Diploma III 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 mana pun.

Surabaya, 03 Februari 2025

Yang Menyatakan,



Salsabila Ni'matun Nisa

NIM 22110038

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa penulis panjatkan karena telah melimpahkan berkat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Magang ini dengan tepat waktu tanpa ada halangan yang berarti. Laporan ini penulis susun setelah menyelesaikan Magang Kerja Industri pada tanggal 01 Juni 2024 – 31 Desember 2024 di Eastparc Hotel Yogyakarta di bagian *Cold kitchen* dan *Pastry section* selama 6 bulan, sebagai salah satu syarat kelulusan Magang di Kampus Akademi Sages.

Dalam kesempatan ini penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada beberapa pihak yang telah membimbing dan mendukung penulis untuk dapat menyelesaikan laporan ini dengan baik, diantaranya:

1. Ivy Dian Puspitasari Prabowo STP. MP. selaku Kepala Program Studi D3 Akademi Sages.
2. Titin Lestariningsih., S.E., M.M selaku Dosen Pembimbing Akademi Sages.
3. Chef Thjing, Chef Elvin, Chef Taufik, Chef Mahmudi serta dosen Akademi Sages lainnya.
4. Chef Gatot, Chef Zulfan, serta Ibu Dewi Prasetyawati selaku Pembimbing Lapangan yang telah memberikan masukan dan motivasi selama melaksanakan kegiatan Magang berlangsung.
5. Seluruh staff dan karyawan *Food & Beverage Product* di Eastparc Hotel Yogyakarta, yang telah banyak membantu, membimbing, serta berkenan memberikan sedikit ilmu dan pengalamannya kepada penulis saat pelaksanaan magang di Eastparc Hotel Yogyakarta.
6. Bapak / Ibu Dosen Program Studi *Culinary Arts* Akademi Sages, Surabaya yang telah memberikan bimbingan dan ilmu yang bermanfaat serta segala dukungan untuk kesuksesan dan kelancaran magang.
7. Keluarga yang telah memberikan doa, dukungan moral maupun materil sehingga magang berjalan dengan lancar.
8. Semua teman-teman sesama magang yang telah berjuang bersama-sama menjalani magang selama 6 bulan.
9. Semua teman-teman yang selalu memberikan masukan dan motivasi.
10. Seluruh pihak yang telah membantu terselesaikan laporan ini yang tidak dapat disebutkan namanya satu persatu.

Penulis menyadari bahwa laporan ini masih jauh dari sempurna untuk itu saran dan kritik dari pembaca sangat penulis harapkan untuk kesempurnaan laporan ini dimasa yang akan datang. Semoga karya tulis sederhana ini bisa bermanfaat untuk semua pihak.

Surabaya, 03 Februari 2025

Yang Menyatakan,



Salsabila Ni'matun Nisa

NIM 22110038

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN MAGANG.....	ii
SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	10
1.1 Latar Belakang	10
1.2 Profil Mitra Magang.....	11
1.2.1 Sejarah Eastparc Hotel Yogyakarta	11
1.2.2 Visi dan Misi Eastoarc Hotel Yogyakarta	12
1.2.3 Nilai Perusahaan	12
1.2.4 Struktur Organisasi	13
1.2.5 Fasilitas Eastparc Hotel Yogyakarta.....	16
1.3 Tujuan dan Manfaat	26
1.4 Waktu Pelaksanaan Magang	27
BAB II PELAKSANAAN MAGANG	28
2.1 Posisi Bidang Kerja.....	28
2.2 Pelaksanaan Kerja	28
2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja.....	29
2.4 Realisasi Pelaksanaan Magang	29
BAB III EVALUASI PELAKSANAAN DAN ANALISIS KEGIATAN	54
3.1 Evaluasi Pelaksanaan Kegiatan.....	54
3.2 Analisis Pelaksanaan Magang.....	55
3.3 Refleksi Diri.....	56
BAB IV PENUTUP	57
4.1 Kesimpulan	57
4.2 Saran.....	57
DAFTAR PUSTAKA	59
LAMPIRAN.....	60

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Struktur Organisasi Perusahaan	13
Tabel 1.2 Struktur Organisasi <i>Kitchen</i>	14
Tabel 1.3 <i>Ballroom</i> Eastparc Hotel Yogyakarta	22
Tabel 1.4 <i>Function Room</i> Eastparc Hotel Yogyakarta.....	22
Tabel 2.1 Rencana dan Penjadwalan Kerja.....	29
Tabel 2.2 Realisasi Pelaksanaan Magang di <i>Cold kitchen</i>	29
Tabel 2.3 Realisasi Pelaksanaan Magang di <i>Pastry</i>	41

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 1 Eastparc Hotel Yogyakarta	11
Gambar 1.2 <i>Deluxe Twin Room</i>	17
Gambar 1.3 <i>Premier King Room</i>	17
Gambar 1.4 <i>Premier Twin Room</i>	18
Gambar 1.5 <i>Junior Suite Room</i>	19
Gambar 1.6 <i>Executive Suite Room</i>	19
Gambar 1.7 <i>Presidential Suite Room</i>	20
Gambar 1 8 <i>Verandah Alfresco</i>	21
Gambar 1.9 <i>The Gand Rallroom</i>	21
Gambar 1.10 <i>The Garden Room</i>	22
Gambar 1.11 <i>ATV Ride Safari</i>	23
Gambar 1.12 <i>Kudalari Garden</i>	23
Gambar 1.13 <i>Fragile Garden</i>	23
Gambar 1.14 <i>Adventura</i>	23
Gambar 1.15 <i>Workout Station</i>	23
Gambar 1.16 <i>Eastparc Trail</i>	23
Gambar 1.17 <i>Aquaparc</i>	23
Gambar 1.18 <i>Swimming Pool and Superslider</i>	23
Gambar 1.19 <i>Kids Station</i>	23
Gambar 1.20 <i>Outbond Station</i>	23
Gambar 1.21 <i>River Sandplay</i>	24
Gambar 1.22 <i>Wave Pool</i>	24
Gambar 1.23 <i>Rental Sepeda</i>	24
Gambar 1.24 <i>Dino Play</i>	24
Gambar 1.25 <i>Bakpia Jogja Istimewa</i>	24
Gambar 1.26 <i>Batik Gallery</i>	25
Gambar 1.27 <i>Art Gallery</i>	25

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Sertifikat Magang	60
Lampiran 2 Nilai Magang	61
Lampiran 3 Dokumentasi Magang.....	63
Lampiran 4 Dokumentasi Kegiatan	65
Lampiran 5 Kegiatan Magang.....	67

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan dunia kerja yang semakin dinamis serta tenaga kerja yang memiliki keterampilan praktis dan pengalaman lapangan menjadi sangat penting. Perguruan tinggi, sebagai institusi pendidikan, tidak hanya bertujuan untuk memberikan teori dan praktik akademik, tetapi juga mempersiapkan mahasiswa agar siap menghadapi dunia kerja melalui kegiatan magang. Program magang menjadi salah satu upaya strategis untuk mempertemukan antara teori dan praktik yang dipelajari di perkuliahan dengan praktik nyata di lapangan

Magang adalah suatu program yang dirancang untuk memberikan kesempatan kepada mahasiswa dalam mengaplikasikan ilmu yang telah dipelajari di bangku perkuliahan ke dalam lingkungan kerja nyata. Melalui program magang ini, diharapkan mahasiswa mampu mendapatkan pengalaman kerja, mengembangkan keterampilan profesional, serta memahami etika dan dinamika kerja di industri.

Perusahaan tempat magang juga mendapatkan manfaat, karena melalui program ini, mereka dapat memperoleh tenaga kerja sementara yang membantu menyelesaikan proyek-proyek tertentu, sekaligus memperkenalkan budaya kerja dan standar profesionalisme perusahaan kepada calon pekerja potensial di masa depan.

Pada laporan ini, penulis akan membahas secara detail pengalaman magang yang telah dilakukan di Eastparc Hotel Yogyakarta, dengan fokus pada *cold kitchen department* atau *garde manger*, tantangan yang dihadapi, serta kontribusi yang dapat diberikan selama masa magang berlangsung.

1.2 Profil Mitra Magang



Gambar 1 1 *Eastparc Hotel Yogyakarta*

1.2.1 Sejarah Eastparc Hotel Yogyakarta

PT Eastparc Hotel Tbk didirikan di Yogyakarta pada tanggal 26 Juli 2011 yang bertujuan untuk menjalankan usaha dalam bidang perhotelan. Perseroan memulai pembangunan sebuah hotel dengan nama Eastparc Hotel, yang beralamat di Jalan Kapas No. 1 Kledokan, Caturtunggal, Sleman Yogyakarta dengan luas tanah sekitar satu hektar dan luas bangunan 25.000m². Eastparc Hotel Yogyakarta mulai operasi pada 4 Oktober 2013 dan diresmikan pada *Grand Opening* tanggal 26 April 2014.

Pada tahun 2014, Eastparc Hotel Yogyakarta diklasifikasi sebagai hotel berbintang lima oleh Lembaga Sertifikasi Usaha (LSU) Adi karya wisata bersama dengan Komite Akreditasi Nasional (KAN). Hotel ini juga dinobatkan sebagai hotel yang sudah bersertifikat halal oleh MUI atau Majelis Ulama Indonesia. Oleh karena itu, Eastparc Hotel Yogyakarta dikenal sebagai *moslem friendly hotel* ditambah disediakan mushola di tiap lantainya.

Tiga tahun berlalu, pada tahun 2017 Eastparc Hotel Yogyakarta memperbarui konsep untuk menjadi hotel keluarga. Untuk itu, mulai dibangun beberapa fasilitas baru, seperti kolam renang yang dilengkapi *water slide*, area bermain anak *indoor* dan *outdoor*, *kids movie* (bioskop mini), dan juga kebun binatang mini. Pada tahun ini, eastparc hotel kembali

melalui proses reklasifikasi bintang yang kemudian berhasil ditetapkan kembali sebagai hotel berbintang lima. Pada tahun berikutnya terdapat penambahan wahana seperti Kuda Lari *Garden*, *ATV Ride Safari*, *Aquaparc*, dan lainnya.

1.1.2 Visi dan Misi Eastoarc Hotel Yogyakarta

1) Visi

Menjadi pionir *moslem friendly* yang dapat diterima seluruh kalangan, fasilitator MICE (*Meeting, Incentive, Convention, and Exhibiton*) dan hotel keluarga terbaik di Indonesia.

2) Misi

Manifestasi hotel keluarga terbaik dengan mengintegrasikan fasilitas MICE (*Meeting, Incentive, Convention, and Exhibiton*) terlengkap dan *moslem friendly* yang dapat diterima semua kalangan.

1.2.3 Nilai Perusahaan

a. Persaudaraan

Filosofi persaudaraan yang mencerminkan eratnya hubungan antara tamu, karyawan, pemangku kepentingan, dan pemegang saham dalam perusahaan kami merupakan cerminan bagaimana konsolidasi perusahaan dalam mencapai tujuan bisnis yang strategis dan solid.

b. Keramahtamahan

Sentuhan keramahtamahan Indonesia yang diwujudkan dengan komitmen kami dalam memberikan pengalaman terbaik berstandar tinggi yang tidak terlupakan dalam pelayanan.

c. Saling menghormati

Budaya dalam menghormati dan menghargai keberagaman baik dalam hubungan internal maupun eksternal perusahaan menjadi landasan dalam setiap hubungan yang dibangun.

d. Integritas

Kami percaya bahwa integritas merupakan inti dari citra perusahaan dalam menjalankan seluruh agendanya dimata tamu, karyawan, pemangku kepentingan, dan pemegang saham dengan komitmen kami atas keterbukaan terhadap tuntutan perubahan kearah yang lebih baik di masa depan.

e. Terpercaya

Karakter kejujuran dan keterbukaan merupakan prinsip yang ditanamkan dalam seluruh aspek kegiatan bisnis kami guna mewujudkan akuntabilitas manajemen yang prima.

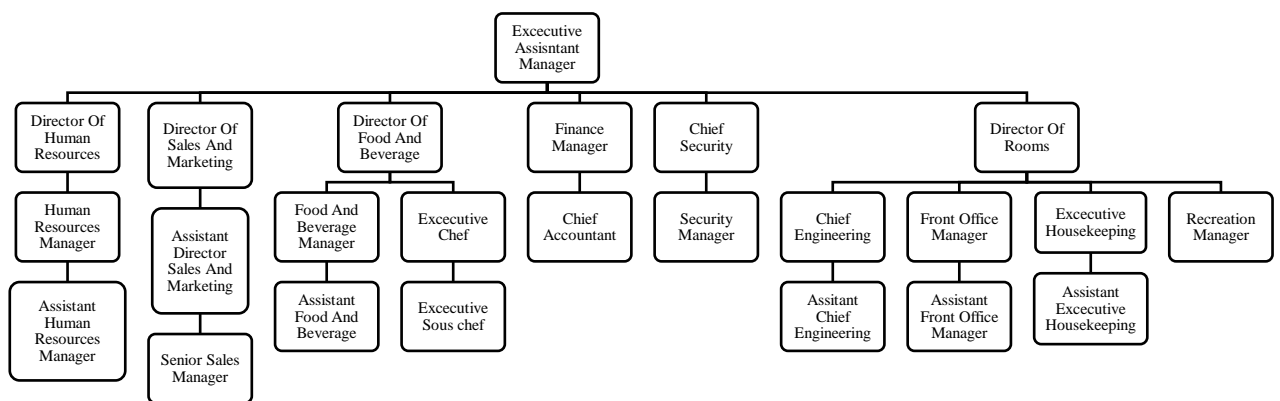
f. Konsisten

Konsistensi merupakan komitmen kami dalam mengawal seluruh strategi komprehensif yang telah dicanangkan dengan mekanisme standarisasi dan pola komunikasi.

1.2.4 Struktur Organisasi

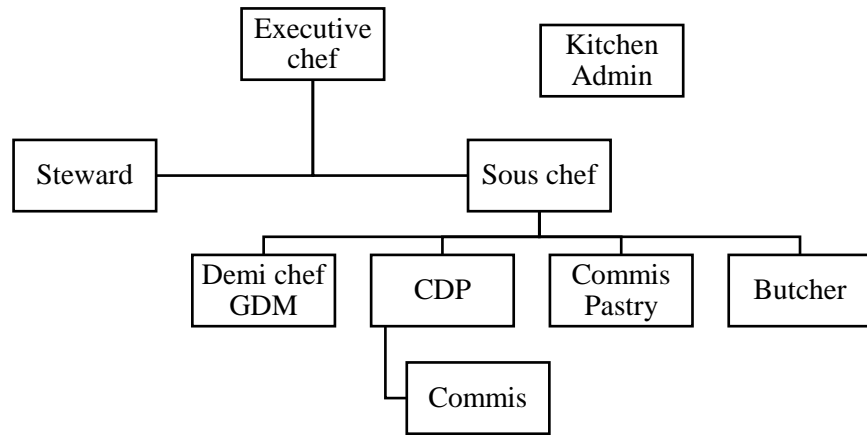
1) Struktur organisasi perusahaan

Tabel 1.1 Struktur Organisasi Perusahaan



2) Struktur organisasi *kitchen*

Tabel 1.2 Struktur Organisasi *Kitchen*



Berikut ini merupakan fungsi dan tugas dari posisi atau jabatan yang diperoleh:

1) *Executive chef*

Fungsi: Memimpin dan mengelola seluruh kegiatan dapur agar operasional berjalan lancar dan makanan berkualitas tinggi dapat disajikan.

Tugas:

- a. Merancang menu dan resep sesuai tema restoran atau hotel.
- b. Mengelola anggaran, termasuk *food cost* dan kontrol stok.
- c. Melatih dan mengawasi kinerja staf dapur.
- d. Memastikan dapur memenuhi standar kebersihan dan keamanan pangan.

2) *Sous chef*

Fungsi: Sebagai tangan kanan *Executive chef* yang membantu mengawasi operasional dapur sehari-hari.

Tugas:

- a. Mengawasi pelaksanaan tugas di setiap *section* dapur.
- b. Membantu pengembangan menu dan perhitungan kebutuhan bahan.
- c. Menggantikan peran *Executive chef* ketika tidak hadir.
- d. Mengontrol kualitas dan konsistensi makanan yang disajikan.

3) *Chef de Partie* (CDP)

Fungsi: Mengelola stasiun dapur tertentu untuk memastikan efisiensi dan kualitas hidangan.

Tugas:

- a. Menyiapkan bahan dan memasak hidangan sesuai tanggung jawab stasiunnya (misalnya *hot kitchen*, *cold kitchen*, atau *pastry*).
- b. Mengawasi kinerja staf junior (*Demi chef* dan *Commis*).
- c. Memastikan kebersihan dan kerapian area kerja.
- d. Menjaga agar bahan makanan tidak terbuang percuma.

4) *Demi chef* GDM

Fungsi: Mendukung *Chef de Partie* dalam mengelola persiapan dan penyajian hidangan dingin serta memastikan hidangan memiliki kualitas tinggi, sesuai dengan standar, kebersihan, dan rasa.

Tugas:

- a. Menyiapkan bahan makanan dingin seperti *salad*, *canapés*, *cold cut*, dan *cheese platter*.
- b. Menyusun dan menyajikan hidangan dingin dengan presentasi yang menarik.
- c. Membantu *Chef de Partie* dalam operasional stasiun *Garde manger*.
- d. Menjaga kebersihan area kerja dan peralatan dapur.
- e. Mengawasi persediaan bahan makanan dan melaporkan kekurangannya.
- f. Membimbing staf junior (*Commis*) di *garde manger section*.
- g. Memastikan bahan disimpan sesuai standar keamanan pangan.
- h. Berkontribusi dalam pengembangan ide baru untuk hidangan dingin.

5) *Commis*

Fungsi: Melakukan tugas-tugas dasar memasak dan mendukung staf senior.

Tugas:

- a. Mempersiapkan bahan seperti mencuci, memotong, dan menyimpan bahan makanan.
- b. Membantu proses memasak di bawah arahan chef senior.

- c. Belajar dan meningkatkan keterampilan memasak.
- d. Menjaga kebersihan area kerja.

6) Steward

Fungsi: Mendukung operasional dapur dengan memastikan kebersihan dan kerapian.

Tugas:

- a. Membersihkan peralatan memasak dan menyimpannya dengan baik.
- b. Menjaga kebersihan area dapur, termasuk membuang limbah.
- c. Membantu membawa bahan makanan ke dapur atau stasiun tertentu.

7) *Commis Pastry*

Fungsi: Bertanggung jawab atas pembuatan *dessert*, kue, dan roti dalam dapur.

Tugas:

- a. Membuat resep dan menghitung *food cost* produk *pastry*.
- b. Memastikan kualitas dan presentasi *pastry* sesuai standar.
- c. Melatih staf *pastry* dalam teknik pembuatan *dessert*.
- d. Mengelola stok bahan baku *pastry*.

8) Butcher

Fungsi: Mengelola bahan mentah berupa daging, unggas, dan ikan yang akan digunakan dapur.

Tugas:

- a. Memotong, membersihkan, dan mempersiapkan bahan mentah sesuai kebutuhan.
- b. Memastikan kualitas bahan mentah tetap segar.
- c. Menyimpan bahan mentah sesuai prosedur penyimpanan.
- d. Berkoordinasi dengan tim dapur terkait kebutuhan daging.

1.2.5 Fasilitas Eastparc Hotel Yogyakarta

Berikut ini merupakan fasilitas yang dimiliki oleh Eastparc Hotel Yogyakarta

1) **Kamar (*Room*)**

a. *Deluxe twin room with balcony*



Gambar 1.2 *Deluxe Twin Room*

Deluxe Room Eastparc dihadirkan dengan 2 tempat tidur yang mewah beserta kamar mandi yang menyenangkan. *Deluxe room* menjadi pilihan yang cocok bagi para tamu yang mendambakan kenyamanan dan suasana menenangkan dengan pemandangan langit Yogyakarta dari balkon ruangan. Tersedia kasur anak tambahan gratis di dalam kamar. Kami tidak menyediakan kamar *connecting* di *Deluxe Room* namun dapat kami coba untuk mengatur kamar agar bersebelahan atau berhadapan satu sama lain, permintaan hanya berdasarkan ketersediaan Informasi kamar:

Ukuran Kasur : 1.2m x 2m (2 *Single Beds*)
Kapasitas : 2 Orang
Luas Kamar : 40 m²
Pemandangan : *City, Garden or Pool*

b. *Premier king room with balcony*



Gambar 1.3 *Premier King Room*

Premier room Eastparc menawarkan suasana yang didambakan para tamu yang ingin menikmati kenyamanan bersantai dari keramaian dan kesibukan. *Premier room* didesain dengan interior modern dan dilengkapi pemandangan yang hijau dan indah dari balkoni. *Connecting room* tersedia dan ketersediaannya dapat dilihat saat *check-in*. Tersedia kasur anak tambahan gratis di dalam kamar.

Informasi kamar :

Ukuran Kasur : 2m x 2m (1 *king bed*)

Kapasitas : 2 Orang

Luas Kamar : 40 m²

Pemandangan : *City, Garden or Pool*

c. *Premier twin room with balcony*



Gambar 1.4 *Premier Twin Room*

Premier room Eastparc menawarkan suasana yang nyaman untuk beristirahat dari kesibukan bekerja dan keramaian kota. Dengan desain interior yang modern dan mewah. *Premier Twin Room* tersedia dua *single bed* yang terpisah dan tidak dapat digabungkan serta hanya tersedia kamar *connecting* yang terbatas, permintaan hanya berdasarkan ketersediaan saat *check-in*. Tersedia kasur anak tambahan gratis di dalam kamar.

Ukuran Kasur : 1.2m x 2m (2 *single beds*)

Kapasitas : 2 Orang

Luas Kamar : 40 m²

Pemandangan : *City or Garden*

d. *Junior suite with balcony*



Gambar 1.5 *Junior Suite Room*

Junior Suite merupakan pilihan yang tepat bagi tamu Hotel Eastparc yang mendambakan kamar tidur yang penuh kenyamanan dengan tempat tidur ukuran *king* untuk pengalaman tidur yang terbaik saat meninggalkan waktu-waktu sibuknya. *Junior Suite* dilengkapi dengan balkoni pribadi bagi tamu yang ingin memanjakan diri dengan bersantai sambil menikmati hangatnya matahari serta kamar mandi dengan desain mewah. Tidak tersedia *connecting room*. Tersedia kasur anak tambahan gratis di dalam kamar.

Informasi Kamar :

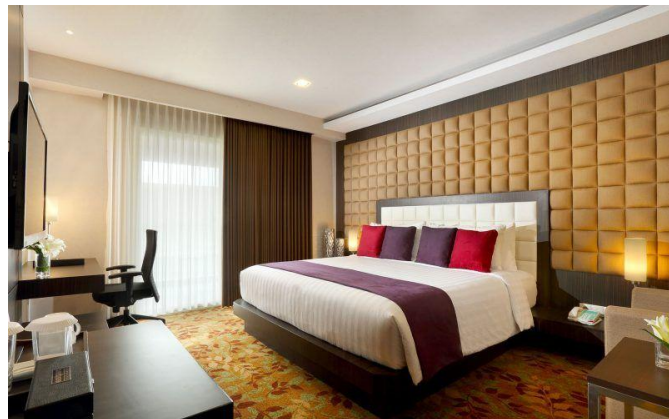
Ukuran Kasur : 2m x 2m (1 *king bed*)

Kapasitas : 2 Orang

Luas Kamar : 60 m²

Pemandangan : *Garden or pool*

e. *Executive suite with balcony*



Gambar 1.6 *Executive Suite Room*

Executive Suite menawarkan pengalaman menginap dengan suasana kamar yang mewah dan memberikan penuh kenyamanan. Dilengkapi dengan balkoni pribadi yang dapat menjadi tempat bersantai di bawah hangatnya matahari saat menikmati pemandangan segarnya warna biru kolam renang. Kamar *Executive Eastparc* menghadirkan desain interior yang elegan dari perpaduan warna-warna netral yang hangat dan akan membuat pengalaman menginap menjadi lebih tenang.

Informasi Kamar :

Ukuran Kasur : 2m x 2m (1 *king bed*)

Kapasitas : 2 Orang

Luas Kamar : 80 m²

Pemandangan : *Pool View*

f. *Presidential suite with balcony*



Gambar 1.7 *Presidential Suite Room*

President Suite Eastparc dihadirkan untuk memenuhi kebutuhan tamu yang menginginkan pengalaman menginap dengan kamar eksklusif dengan desain atmosfer ruangan yang hangat dan nyaman. Kamar *President Suite* dilengkapi interior mewah seperti lantai marmer dan balkoni pribadi yang luas. Terletak di lantai 6 dengan akses *connecting room* dan lengkap dengan fasilitas yang menghibur di dalamnya.

Informasi Kamar :

Ukuran Kasur : 2m x 2m (1 *king bed*)

Kapasitas : 2 Orang

Luas Kamar : 100 m²

Pemandangan : *Pool view*

2) Restoran dan Kafe

a. Verandah Alfresco



Gambar 1.8 Verandah Alfresco

Restoran yang berkonsep ruang terbuka dengan nuansa kebun yang hijau sehingga menciptakan suasana yang sangat nyaman untuk menikmati pilihan menu lezat dari makanan lokal sampai internasional. Semua makanan dan minuman halal karena kami tidak menyajikan minuman beralkohol. Kami juga tidak menyajikan makanan vegetarian. Restoran ini terbuka untuk umum.

Informasi Restoran :

Jenis Masakan : *Asian and International cuisine*

Kapasitas : 280 *guests*

Lokasi : *1st floor*

Jam Buka : 06.00 - 23.00 WIB

3) Function Room

a. Ballroom



Gambar 1.9 The Gand Ballroom



Gambar 1.10 *The Garden Room*

Tabel 1.3 *Ballroom* Eastparc Hotel Yogyakarta

<i>Room Name</i>	<i>Area (m2)</i>	<i>Theater</i>	<i>Classroom</i>	<i>Cocktail</i>	<i>Banquet</i>
<i>The Grand Ballroom</i>	704	800	400	600	400
<i>The Garden Room</i>	496	400	200	400	200

b. Function Room

Tabel 1.4 *Function Room* Eastparc Hotel Yogyakarta

<i>Meeting Room</i>	<i>Type</i>	<i>Area (m2)</i>	<i>Capacity</i>
Iris	<i>Seminar Room</i>	130	80
Angsana	<i>Seminar Room</i>	80	70
Heliconia	<i>Seminar Room</i>	52	28
Carnation	<i>Seminar Room</i>	52	28
Sunflower	<i>Seminar Room</i>	92	80
Hibiscus	<i>Seminar Room</i>	92	80
Lotus	<i>Seminar Room</i>	92	80
Emerald	<i>Seminar Room</i>	220	120
Jade	<i>Seminar Room</i>	250	150
Tulip	<i>Seminar Room</i>	52	40
Dahlia	<i>Auditorium</i>	52	18
Orchid	<i>Conference Room</i>	56	18
Magnolia	<i>Conference Room</i>	56	12
Lavender	<i>Boardroom</i>	32	12
Jasmine	<i>Boardroom</i>	32	12
Violet	<i>Boardroom</i>	32	12
Primrose	<i>Boardroom</i>	32	12
Rose	<i>Boardroom</i>	32	12
Lilac	<i>Boardroom</i>	26	10
Coriander	<i>Boardroom</i>	26	10

4) Outdoor Recreation Area



Gambar 1.11 ATV Ride Safari



Gambar 1.16 Eastparc Trail



Gambar 1.12 Kudalari Garden



Gambar 1.17 Aquaparc



Gambar 1.13 Fragile Garden



Gambar 1.18 Swimming Pool and Superslider



Gambar 1.14 Adventura



Gambar 1.19 Kids Station



Gambar 1.15 Workout Station



Gambar 1.20 Outbond Station



Gambar 1.21 *River Sandplay*



Gambar 1.23 Rental Sepeda



Gambar 1.22 *Wave Pool*



Gambar 1.24 *Dino Play*

5) Bakpia Jogja Istimewa



Gambar 1.25 Bakpia Jogja Istimewa

Jangan pernah meninggalkan Yogyakarta sebelum membeli makanan lokal ini sebagai makanan favorit untuk keluarga dan teman-teman di rumah. Bakpia Jogja Istimewa dibuat fresh setiap hari dan tersedia dalam berbagai macam rasa.

1) *Batik Gallery*



Gambar 1.26 *Batik Gallery*

Batik Gallery menawarkan pilihan pakaian Batik berkualitas terbaik, dengan menggunakan metode pembuatan batik lilin tradisional Indonesia. Pengrajin batik terampil kami sangat teliti dalam memproduksi setiap helai batik indah yang terinspirasi oleh batik asli Yogyakarta.

2) *Art Gallery*



Gambar 1.27 *Art Gallery*

Kota Yogyakarta dikenal sebagai pusat seni dan budaya. Galeri Seni kami merupakan sebuah pameran yang berada di Hotel Eastparc untuk mempromosikan karya-karya terbaik seniman Yogyakarta.

1.3 Tujuan dan Manfaat

Tujuan magang di Eastparc Hotel Yogyakarta adalah untuk memberikan pengalaman praktis kepada mahasiswa dalam mempersiapkan, mengolah, dan menyajikan makanan sesuai standar perhotelan, serta mengembangkan keterampilan di bidang kuliner dan manajemen dapur secara profesional.

1.3.1 Manfaat untuk Mahasiswa

- 1) Mendapatkan pengalaman praktis dalam mempersiapkan, mengelola, dan menyajikan makanan.
- 2) Mengembangkan keterampilan kuliner dan teknik memasak yang sesuai dengan standar industri.
- 3) Meningkatkan kemampuan dalam manajemen waktu dan bekerja di bawah tekanan.
- 4) Memperluas jaringan profesional di industri perhotelan dan kuliner.
- 5) Meningkatkan kepercayaan diri dan kesiapan untuk memasuki dunia kerja.

1.3.2 Manfaat untuk Mitra Magang (Eastparc Hotel)

- 1) Memperoleh tenaga kerja tambahan yang dapat membantu dalam operasional F&B sehari-hari.
- 2) Meningkatkan kreativitas dan inovasi dalam menu serta penyajian makanan melalui ide-ide segar dari mahasiswa.
- 3) Menciptakan peluang untuk mengidentifikasi dan merekrut calon karyawan potensial di masa depan.
- 4) Meningkatkan citra hotel sebagai lembaga pendidikan yang berkomitmen terhadap pengembangan sumber daya manusia.

1.3.3 Manfaat untuk Instansi Pendidikan

- 1) Membangun hubungan yang kuat antara institusi pendidikan dan industri perhotelan.
- 2) Menyediakan *feedback* langsung dari mitra industri untuk perbaikan kurikulum yang lebih relevan.
- 3) Meningkatkan reputasi institusi dalam menyiapkan lulusan yang siap bekerja di bidang F&B.
- 4) Memberikan mahasiswa akses ke pengalaman kerja yang akan memperkuat prospek karier setelah lulus.

1.4 Waktu Pelaksanaan Magang

Waktu pelaksanaan magang ini dilakukan pada saat semester 5 selama enam bulan, dimulai pada tanggal 1 Juli 2024 sampai 31 Desember 2024. Dengan waktu kerja selama lima hari dan satu hari libur, untuk jam kerjanya dilakukan selama kurang lebih delapan jam.

BAB II

PELAKSANAAN MAGANG

2.1 Posisi Bidang Kerja

Pada pelaksanaan magang ini, penulis ditempatkan pada bagian *Food and Beverage Product (FnB Product)* sebagai *Trainee* atau pemagang di *Cold kitchen* dan *Pastry*. Menurut Sumardiono (Sumardiono, 2014), magang adalah proses belajar dari seorang ahli melalui kegiatan dunia nyata. Selain itu, magang adalah proses mempraktikkan pengetahuan dan keterampilan untuk menyelesaikan problem nyata di sekitar.

2.2 Pelaksanaan Kerja

Pada saat penulis ditempatkan di section *Cold kitchen*, *job description* yang diberikan sebagai berikut:

- a. Memotong buah
- b. *Prepare salad bar*
- c. *Prepare mix salad*
- d. Membuat *canape*
- e. Membuat yogurt
- f. Membuat lashi
- g. *Prepare cheese platter*
- h. *Prepare cold cut*
- i. Membuat stock *coffee break*
- j. *Cleaning area*
- k. *Set up and clean up breakfast, runner*

Sedangkan saat penulis ditempatkan di section *pastry*, *job description* yang diberikan sebagai berikut:

- a. *Prepare adonan (roll cake, donat, sweet bread, pancake, muffin)*
- b. Membuat *roll cake*
- c. Membuat donat
- d. Membuat *sweet bread*
- e. Membuat *soft roll*
- f. Membuat *sandwich*

- g. Membuat *toast* (*white toast, brown toast, chocochip toast, raisin toast*)
- h. Membuat muffin
- i. Membuat aneka jajanan pasar
- j. Menjaga *stall pancake and waffle*
- k. Membuat *pastry cream*
- l. *Prepare coffee break*
- m. *Set up coffee break*
- n. *Set up and clean up breakfast, runner*
- o. *Cleaning area*

2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja

Penulis melaksanakan magang di eastparc hotel yogyakarta selama enam bulan, dimulai pada tanggal 1 Juli 2024 sampai 31 Desember 2024. Perencanaan dan penjadwalan kerja di hotel ini adalah lima hari kerja dan satu hari libur. Pemagang diberi waktu selama delapan jam perhari dalam bekerja.

Tabel 2.1 Rencana dan Penjadwalan Kerja

Hari Kerja	Senin – Jumat
Jam Kerja	<i>Morning Shift</i> (05.00 – 13.00) <i>Afternoon Shift</i> (13.00 – 21.00)

2.4 Realisasi Pelaksanaan Magang

Tabel 2.2 Realisasi Pelaksanaan Magang di *Cold kitchen*

Hari Ke-	Hari / Tanggal	Jenis Aktivitas	Tugas Yang Diberikan	Pencapaian (<i>Output</i>)
1.	Senin, 01 juli 2024	<i>Induction</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Diberikan penjelasan mengenai eastparc hotel yogyakarta beserta peraturan yang berlaku di hotel. 2. Melakukan <i>hotel tour</i> supaya mengerti area hotel. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Penulis mengetahui peraturan yang telah dijelaskan. 2. Penulis telah mengerti area hotel.

2.	Selasa, 02 juli 2024	<i>Runner</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Belajar <i>set up breakfast, runner</i>, serta <i>clear up area breakfast</i>. 2. Membuat yogurt dan lashi 3. Membuat <i>cheese platter</i> dan <i>cold cut</i> untuk <i>breakfast</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Set up breakfast</i> hingga <i>clear up</i> berjalan dengan baik. 2. Menyelesaikan <i>jobdesc</i> yang diberikan.
3.	Rabu, 03 juli 2024	<i>Runner</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Melakukan <i>set up breakfast, runner</i>, serta <i>clear up area breakfast</i>. 2. Belajar <i>set up lunch, runner</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Set up breakfast</i> hingga <i>clear up</i> berjalan dengan baik. 2. Menyelesaikan <i>set up lunch</i>.
4.	Kamis, 04 juli 2024	<i>Runner</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Melakukan <i>set up breakfast, runner</i>, serta <i>clear up area breakfast</i>. 2. Membuat yogurt dan lashi. 3. Membuat <i>cheese platter</i> dan <i>cold cut</i> untuk <i>breakfast</i> 4. Me <i>refill</i> kondimen <i>salad bar</i> untuk <i>breakfast</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Set up breakfast</i> hingga <i>clear up</i> berjalan dengan baik. 2. Menyelesaikan <i>jobdesc</i> yang diberikan.
5.	Jumat, 05 juli 2024	<i>Production</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Membuat <i>canape</i> untuk <i>breakfast</i> 2. Membuat <i>mix salad</i> dan <i>prepare mix salad</i> untuk <i>breakfast</i> besok 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Penulis membuat tiga macam <i>canape</i>. 2. Penulis membuat dua macam <i>mix</i>

			<ol style="list-style-type: none"> 3. Membuat muesli 4. <i>Prepare lunch</i> 	<p><i>salad</i> serta telah menyiapkan <i>mix salad</i> untuk breakfast besok.</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Penulis membuat muesli untuk <i>breakfast</i> besok.
6.	Sabtu, 06 juli 2024	<i>Off day</i>		
7.	Minggu, 07 juli 2024	<i>Runner</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Melakukan <i>set up breakfast, runner,</i> serta <i>clear up area breakfast.</i> 2. Membuat yogurt dan lashi. 3. Membuat <i>cheese platter</i> dan <i>cold cut</i> untuk <i>breakfast</i> 4. Me <i>refill</i> kondimen <i>salad bar</i> untuk <i>breakfast</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Set up breakfast</i> hingga <i>clear up</i> berjalan dengan baik. 2. Menyelesaikan <i>jobdesc</i> yang diberikan.
8.	Senin, 08 juli 2024	<i>Production</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Membuat <i>canape</i> untuk <i>breakfast</i> 2. Membuat <i>mix salad,</i> dan <i>spare salad bar,</i> serta <i>prepare mix salad</i> untuk <i>breakfast</i> besok 3. Membuat yogurt dan lashi. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Penulis membuat tiga macam <i>canape.</i> 2. Penulis membuat dua macam <i>mix</i> dan kondimen <i>salad bar,</i> serta telah menyiapkan <i>mix salad</i> untuk breakfast besok.

				3. Penulis membuat yogurt dan lashi.
9.	Selasa, 09 juli 2024	<i>Production</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Membuat <i>canape</i> untuk <i>breakfast</i> 2. Membuat <i>mix salad</i>, dan <i>spare salad bar</i>, serta <i>prepare mix salad</i> untuk <i>breakfast</i> besok 3. Membuat yogurt dan lashi. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Penulis membuat tiga macam <i>canape</i>. 2. Penulis membuat dua macam <i>mix</i> dan kondimen <i>salad bar</i>, serta telah menyiapkan <i>mix salad</i> untuk <i>breakfast</i> besok. 3. Penulis membuat yogurt dan lashi.
10.	Rabu, 10 juli 2024	<i>Runner</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Melakukan <i>set up breakfast, runner</i>, serta <i>clear up area breakfast</i>. 2. Membuat yogurt dan lashi. 3. Membuat <i>cheese platter</i> dan <i>cold cut</i> untuk <i>breakfast</i> 4. Me <i>refill</i> kondimen <i>salad bar</i> untuk <i>breakfast</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Set up breakfast</i> hingga <i>clear up</i> berjalan dengan baik. 2. Menyelesaikan <i>jobdesc</i> yang diberikan.
11.	Kamis, 11 juli 2024	<i>Runner</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Melakukan <i>set up breakfast, runner</i>, serta <i>clear up area breakfast</i>. 2. Membuat yogurt dan lashi. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Set up breakfast</i> hingga <i>clear up</i> berjalan dengan baik.

			<ul style="list-style-type: none"> 3. Membuat <i>cheese platter</i> dan <i>cold cut</i> untuk <i>breakfast</i> 4. Me <i>refill</i> kondimen <i>salad bar</i> untuk <i>breakfast</i> 	<ul style="list-style-type: none"> 2. Menyelesaikan <i>jobdesc</i> yang diberikan.
12.	Jumat, 12 juli 2024	<i>Off day</i>		
13.	Sabtu, 13 juli 2024	<i>Production</i>	<ul style="list-style-type: none"> 1. Mengecek <i>A la Carte</i>. 2. Membuat stok <i>canape</i> 3. Membuat kimchi untuk kondimen <i>salad bar</i>. 4. Membuat jelly untuk kondimen <i>salad bar</i>. 5. Membuat <i>cheese platter</i>. 	<ul style="list-style-type: none"> 1. Kondimen <i>A la Carte</i> sudah di cek dan diganti. 2. Stok <i>canape</i> sudah dibuat. 3. Kondimen <i>salad bar</i> sudah dibuat. 4. <i>Cheese platter</i> untuk <i>breakfast</i> sudah dibuat.
14.	Minggu, 14 juli 2024	<i>Production</i>	<ul style="list-style-type: none"> 1. Mengecek <i>A la Carte</i>. 2. <i>Prepare</i> kondimen <i>salad bar</i>. 3. Membuat stok untuk <i>coffee break</i> 4. Membuat display sayur untuk <i>breakfast</i>. 	<ul style="list-style-type: none"> 1. Kondimen <i>A la Carte</i> sudah di cek dan diganti. 2. Kondimen <i>salad bar</i> sudah disiapkan 3. Membuat kulit risol dan menggulung risol untuk stok <i>coffee break</i>. 4. Display sayur untuk <i>breakfast</i> sudah dibuat.

15.	Senin, 15 juli 2024	<i>Production</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengecek <i>A la Carte</i> 2. Membuat stok <i>coffee break</i> 3. Menjaga <i>stall dinner</i> (siomay) 4. Membuat display sayur untuk <i>breakfast</i>. 5. Mengambil sereal, susu, dan piring untuk <i>breakfast</i>. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kondimen <i>A la Carte</i> sudah di cek dan diganti. 2. Membuat kulit sosis solo dan menggulung sosis solo untuk stok <i>coffee break</i>. 3. <i>Stall dinner</i> berjalan lancar. 4. Display sayur untuk <i>breakfast</i> sudah dibuat. 5. Sereal, susu, dan piring untuk <i>breakfast</i> sudah disiapkan.
16.	Selasa, 16 juli 2024	<i>Production</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengecek <i>A la Carte</i>. 2. <i>Prepare mix salad</i> untuk <i>breakfast</i> besok. 3. Membuat display sayur untuk <i>breakfast</i>. 4. Mengambil sereal, susu, dan piring untuk <i>breakfast</i>. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kondimen <i>A la Carte</i> sudah di cek dan diganti 2. Kondimen <i>mix salad</i> sudah disiapkan. 3. Display sayur untuk <i>breakfast</i> sudah dibuat. 4. Sereal, susu, dan piring untuk <i>breakfast</i> sudah disiapkan.

17.	Rabu, 17 juli 2024	<i>Production</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengecek <i>A la Carte</i> 2. Membuat <i>cheesestick</i> untuk display 3. Membuat <i>coleslow</i> ungu, putih, dan oranye untuk kondimen <i>salad bar</i> dan <i>A la Carte</i>. 4. Membuat display sayur untuk <i>breakfast</i>. 5. Mengambil sereal, susu, dan piring untuk <i>breakfast</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kondimen <i>A la Carte</i> sudah di cek dan diganti. 2. <i>Cheesestick</i> sudah bisa dipakai untuk display <i>breakfast</i>. 3. <i>Coleslow</i> untuk kondimen <i>salad bar</i> dan <i>A la Carte</i> sudah bisa dipakai. 4. Display sayur untuk <i>breakfast</i> sudah dibuat. 5. Sereal, susu, dan piring untuk <i>breakfast</i> sudah disiapkan.
18.	Kamis, 18 juli 2024	<i>Off day</i>		
19.	Jumat, 19 juli 2024	<i>Runner</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Melakukan <i>set up breakfast, runner</i>, serta <i>clear up area breakfast</i>. 2. Membuat yogurt dan lashi. 3. Membuat <i>cheese platter</i> dan <i>cold cut</i> untuk <i>breakfast</i> 4. Belajar <i>set up lunch</i> di heritage place. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Set up breakfast</i> hingga <i>clear up</i> berjalan dengan baik. 2. Menyelesaikan <i>jobdesc</i> yang diberikan
20.	Sabtu, 20 juli 2024	<i>Runner</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Melakukan <i>set up breakfast, runner</i>, 	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Set up breakfast</i> hingga <i>clear up</i>

			<p>serta <i>clear up area breakfast</i>.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Membuat yogurt dan lashi. 3. Membuat <i>cheese platter</i> dan <i>cold cut</i> untuk <i>breakfast</i> 4. Membuat <i>spare</i> kondimen <i>salad bar</i> untuk <i>breakfast</i> 	<p>berjalan dengan baik.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Menyelesaikan <i>jobdesc</i> yang diberikan
21.	Minggu, 21 juli 2024	<i>Runner</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Melakukan <i>set up breakfast, runner,</i> serta <i>clear up area breakfast</i>. 2. Membuat yogurt dan lashi. 3. Membuat <i>cheese platter</i> dan <i>cold cut</i> untuk <i>breakfast</i> 4. Membuat <i>spare</i> kondimen <i>salad bar</i> untuk <i>breakfast</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Set up breakfast</i> hingga <i>clear up</i> berjalan dengan baik. 2. Menyelesaikan <i>jobdesc</i> yang diberikan
22.	Senin, 22 juli 2024	<i>Runner</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Melakukan <i>set up breakfast, runner,</i> serta <i>clear up area breakfast</i>. 2. Membuat yogurt dan lashi. 3. Membuat <i>cheese platter</i> dan <i>cold cut</i> untuk <i>breakfast</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Set up breakfast</i> hingga <i>clear up</i> berjalan dengan baik. 2. Menyelesaikan <i>jobdesc</i> yang diberikan. 3. <i>Prepare</i> kondimen tahu telur dan

			<ol style="list-style-type: none"> 4. Membuat <i>spare</i> kondimen <i>salad bar</i> untuk <i>breakfast</i> 5. <i>Prepare</i> tahu telur untuk <i>dinner</i>. 	membuat tahu telur untuk <i>dinner</i> .
23.	Selasa, 23 juli 2024	<i>Runner</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Melakukan <i>set up breakfast, runner</i>, serta <i>clear up area breakfast</i>. 2. Membuat yogurt dan lashi. 3. Membuat <i>cheese platter</i> dan <i>cold cut</i> untuk <i>breakfast</i> 4. Membuat <i>spare</i> kondimen <i>salad bar</i> untuk <i>breakfast</i> 5. Jaga <i>stall lunch</i> (batagor <i>live cooking</i>) 	<ol style="list-style-type: none"> 3. <i>Set up breakfast</i> hingga <i>clear up</i> berjalan dengan baik. 4. Menyelesaikan <i>jobdesc</i> yang diberikan 5. <i>Stall live cooking lunch</i> berjalan lancar.
24.	Rabu, 24 juli 2024	<i>Off day</i>		
25.	Kamis, 25 juli 2024	<i>Production</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengecek <i>A la Carte</i>. 2. Membuat stok <i>cold cut</i> 3. Membuat stok <i>coffee break</i>. 4. Membuat display sayur untuk <i>breakfast</i>. 5. Mengambil sereal, susu, dan piring untuk <i>breakfast</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kondimen <i>A la Carte</i> sudah di cek dan diganti. 2. Stok <i>cold cut</i> sudah dibuat. 3. Membuat samosa dan pisang coklat untuk stok <i>coffee break</i>.

				<ol style="list-style-type: none"> 4. Display sayur untuk <i>breakfast</i> sudah dibuat. 5. Sereal, susu, dan piring untuk <i>breakfast</i> sudah disiapkan.
26.	Jumat, 26 juli 2024	<i>Production</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengecek <i>A la Carte</i> 2. Membuat stok <i>coffee break</i>. 3. Jaga <i>stall</i> pempek untuk <i>live cooking dinner</i> 4. Membuat display sayur untuk <i>breakfast</i> 5. Mengambil sereal, susu, dan piring untuk <i>breakfast</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kondimen <i>A la Carte</i> sudah di cek dan diganti. 2. Membuat kroket, <i>mac & cheese</i> dan , <i>bitterballen</i> untuk stok <i>coffee break</i>. 3. <i>Live cooking dinner</i> berjalan lancar. 4. Display sayur untuk <i>breakfast</i> sudah dibuat. 5. Sereal, susu, dan piring untuk <i>breakfast</i> sudah disiapkan.
27.	Sabtu, 27 juli 2024	<i>Production</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengecek <i>A la Carte</i> 2. Membuat stok <i>coffee break</i> 3. Membuat display sayur untuk <i>breakfast</i> 4. Mengambil sereal, susu, dan piring untuk <i>breakfast</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kondimen <i>A la Carte</i> sudah di cek dan diganti. 2. Membuat kulit sosis solo, kulit risol dan menggulung sosis

				<p>solo dan risol untuk stok <i>coffee break</i>.</p> <p>3. Display sayur untuk <i>breakfast</i> sudah dibuat.</p> <p>4. Sereal, susu, dan piring untuk <i>breakfast</i> sudah disiapkan.</p>
28.	Minggu, 28 juli 2024	<i>Production</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengecek <i>A la Carte</i>. 2. Membuat stok <i>coffee break</i>. 3. Membuat stok <i>canape</i> untuk <i>breakfast</i>. 4. Membuat display sayur untuk <i>breakfast</i> 5. Mengambil sereal, susu, dan piring untuk <i>breakfast</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kondimen <i>A la Carte</i> sudah di cek dan diganti. 2. Membuat isian dan menggulung <i>springroll</i> untuk <i>coffee break</i>. 3. Membuat <i>crouton</i> untuk kondimen <i>salad bar</i> dan <i>garlic bread</i> untuk <i>canape</i>. 5. Display sayur untuk <i>breakfast</i> sudah dibuat. 4. Sereal, susu, dan piring untuk <i>breakfast</i> sudah disiapkan
29.	Senin, 29 juli 2024	<i>Production</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengecek <i>A la Carte</i>. 2. <i>Prepare dinner</i>. 3. Membuat stok <i>canape</i>. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kondimen <i>A la Carte</i> sudah di cek dan diganti.

			<ol style="list-style-type: none"> 4. Membuat display sayur untuk <i>breakfast</i> 5. Mengambil sereal, susu, dan piring untuk <i>breakfast</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 2. <i>Prepare salad bar, slice fruit, mix salad, dan tahu telur untuk dinner.</i> 3. Membuat <i>choco dip, tomato salsa, egg mayo</i> untuk <i>canape breakfast.</i> 4. Display sayur untuk <i>breakfast</i> sudah dibuat. 5. Sereal, susu, dan piring untuk <i>breakfast</i> sudah disiapkan.
30.	Selasa, 30 juli 2024	<i>Off day</i>		
31.	Rabu, 31 juli 2024	<i>Runner</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Melakukan <i>set up breakfast, runner, serta clear up area breakfast.</i> 2. Membuat yogurt dan lashi. 3. Membuat <i>cheese platter dan cold cut</i> untuk <i>breakfast</i> Membuat <i>spare kondimen salad bar</i> untuk <i>breakfast</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Set up breakfast</i> hingga <i>clear up</i> berjalan dengan baik. Menyelesaikan <i>jobdesc</i> yang diberikan

Tabel 2.3 Realisasi Pelaksanaan Magang di *Pastry*

Hari Ke-	Hari / Tanggal	Jenis Aktivitas	Tugas Yang Diberikan	Pencapaian (<i>Output</i>)
154.	Minggu, 01 desember 2024	<i>Runner</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Melakukan <i>set up breakfast, runner,</i> serta <i>clear up area breakfast.</i> 2. Membuat <i>vanilla sauce</i> untuk <i>bread and butter pudding.</i> 3. Membuat muffin untuk <i>breakfast.</i> 4. Membuat <i>spare an sandwich.</i> 5. Membersihkan area <i>plating room</i> dan <i>dry store pastry.</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Set up breakfast</i> hingga <i>clear up</i> berjalan dengan baik. 2. Menyelesaikan <i>jobdesc</i> yang telah diberikan.
155.	Senin, 02 desember 2024	<i>Production</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Membuat tiga macam jajanan pasar, cenil, lupis, dan bubur manis untuk <i>breakfast</i> besok. 2. Membersihkan <i>chiller</i> dan area <i>oven room.</i> 3. Mengecek <i>A la Carte</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Jajanan pasar, bubur manis, serta cenil dan lupis untuk <i>breakfast</i> besok sudah disiapkan. 2. <i>Chiller</i> dan area <i>oven room</i> sudah dibersihkan. 3. <i>A la Carte</i> sudah dicek dan diganti jika ada yang sudah tidak layak.

156.	Selasa, 03 desember 2024	<i>Off day</i>		
157	Rabu, 04 desember 2024	<i>Production</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Prepare coffee break.</i> 2. <i>Prepare adonan sweet bread, donat, muffin, waffle, roll cake, baguette, white toast, dan brown toast</i> 3. <i>Mixing adonan sweet bread dan donat.</i> 4. <i>Membersihkan area choco room.</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menyiapkan dan menata aneka jajanan yang digunakan untuk <i>coffee break</i>. 2. <i>Prepare</i> adonan sudah sesuai standar recipe. 3. <i>Mixing</i> adonan <i>roll cake, sweet bread,</i> dan donat untuk <i>breakfast</i> sesuai <i>step</i> yang diberikan. 4. Area <i>choco room</i> sudah dibersihkan.
158	Kamis, 05 desember 2024	<i>Production</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Membuat tiga macam jajanan pasar, cenil, lupis, dan bubur manis untuk <i>breakfast</i> besok. 2. Membersihkan <i>chiller</i> dan area <i>oven room</i>. 3. Mengecek <i>A la Carte</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Jajanan pasar, bubur manis, serta cenil dan lupis untuk <i>breakfast</i> besok sudah disiapkan. 2. <i>Chiller</i> dan area <i>oven room</i> sudah dibersihkan. 3. <i>A la Carte</i> sudah dicek dan diganti jika ada yang sudah tidak layak.

159	Jumat, 06 desember 2024	<i>Production</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Membuat tiga macam jajanan pasar, cenil, lupis, dan bubur manis untuk <i>breakfast</i> besok. 2. Membersihkan <i>chiller</i> dan area <i>oven room</i>. 3. Mengecek <i>A la Carte</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Jajanan pasar, bubur manis, serta cenil dan lupis untuk <i>breakfast</i> besok sudah disiapkan. 2. <i>Chiller</i> dan area <i>oven room</i> sudah dibersihkan. 3. <i>A la Carte</i> sudah dicek dan diganti jika ada yang sudah tidak layak.
160	Sabtu, 07 desember 2024	<i>Runner</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Melakukan <i>set up breakfast, runner, serta clear up area breakfast.</i> 2. Membuat <i>vanilla sauce</i> untuk <i>bread and butter pudding.</i> 3. Membuat muffin untuk <i>breakfast.</i> 4. Membuat <i>spare an sandwich.</i> 5. Membersihkan area <i>plating room</i> dan <i>dry store pastry.</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Set up breakfast</i> hingga <i>clear up</i> berjalan dengan baik. 2. Menyelesaikan <i>jobdesc</i> yang telah diberikan.
161	Minggu, 08 desember 2024	<i>Production</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Membuat tiga macam jajanan pasar, cenil, lupis, dan bubur manis untuk <i>breakfast</i> besok. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Jajanan pasar, bubur manis, serta cenil dan lupis untuk <i>breakfast</i>

			<ol style="list-style-type: none"> 2. Membersihkan <i>chiller</i> dan area <i>oven room</i>. 3. Mengecek <i>A la Carte</i> 	<p>besok sudah disiapkan.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. <i>Chiller</i> dan area <i>oven room</i> sudah dibersihkan. 3. <i>A la Carte</i> sudah di cek dan diganti jika ada yang sudah tidak layak.
162	Senin, 09 desember 2024	<i>Off day</i>		
163	Selasa, 10 desember 2024	<i>Production</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Membuat tiga macam jajanan pasar, cenil, lupis, dan bubur manis untuk <i>breakfast</i> besok. 2. Membersihkan <i>chiller</i> dan area <i>oven room</i>. 3. Mengecek <i>A la Carte</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Jajanan pasar, bubur manis, serta cenil dan lupis untuk <i>breakfast</i> besok sudah disiapkan. 2. <i>Chiller</i> dan area <i>oven room</i> sudah dibersihkan. 3. <i>A la Carte</i> sudah di cek dan diganti jika ada yang sudah tidak layak.
164	Rabu, 11 desember 2024	<i>Production</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Membuat tiga macam jajanan pasar, cenil, lupis, dan bubur manis untuk <i>breakfast</i> besok. 2. Membersihkan <i>chiller</i> dan area <i>oven room</i>. 3. Mengecek <i>A la Carte</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Jajanan pasar, bubur manis, serta cenil dan lupis untuk <i>breakfast</i> besok sudah disiapkan.

				<p>2. <i>Chiller</i> dan area <i>oven room</i> sudah dibersihkan.</p> <p>3. <i>A la Carte</i> sudah dicek dan diganti jika ada yang sudah tidak layak.</p>
165	Kamis, 12 desember 2024	<i>Production</i>	<p>1. <i>Prepare coffee break.</i></p> <p>2. <i>Prepare</i> adonan <i>sweet bread</i>, donat, muffin, <i>waffle</i>, <i>roll cake</i>, <i>baguette</i>, <i>white toast</i>, dan <i>brown toast</i></p> <p>3. <i>Mixing</i> adonan <i>sweet bread</i> dan donat.</p> <p>4. Membersihkan area <i>choco room</i>.</p>	<p>1. Menyiapkan dan menata aneka jajanan yang digunakan untuk <i>coffee break</i>.</p> <p>2. <i>Prepare</i> adonan sudah sesuai standar <i>recipe</i>.</p> <p>3. <i>Mixing</i> adonan <i>roll cake</i>, <i>sweet bread</i>, dan donat untuk <i>breakfast</i> sesuai <i>step</i> yang diberikan.</p> <p>4. Area <i>choco room</i> sudah dibersihkan.</p>
166	Jumat, 13 desember 2024	<i>Production</i>	<p>1. Membuat tiga macam jajanan pasar, cenil, lupis, dan bubur manis untuk <i>breakfast</i> besok.</p> <p>2. Membersihkan <i>chiller</i> dan area <i>oven room</i>.</p> <p>3. Mengecek <i>A la Carte</i></p>	<p>1. Jajanan pasar, bubur manis, serta cenil dan lupis untuk <i>breakfast</i> besok sudah disiapkan.</p> <p>2. <i>Chiller</i> dan area <i>oven room</i> sudah dibersihkan.</p>

				3. <i>A la Carte</i> sudah di cek dan diganti jika ada yang sudah tidak layak.
167	Sabtu, 14 desember 2024	<i>Production</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Membuat tiga macam jajanan pasar, cenil, lupis, dan bubur manis untuk <i>breakfast</i> besok. 2. Membersihkan <i>chiller</i> dan area <i>oven room</i>. 3. Mengecek <i>A la Carte</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Jajanan pasar, bubur manis, serta cenil dan lupis untuk <i>breakfast</i> besok sudah disiapkan. 2. <i>Chiller</i> dan area <i>oven room</i> sudah dibersihkan. 3. <i>A la Carte</i> sudah di cek dan diganti jika ada yang sudah tidak layak.
168	Minggu, 15 desember 2024	<i>Off day</i>		
169	Senin, 16 desember 2024	<i>Production</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Mixing</i> adonan <i>waffle</i>. 2. Membuat <i>refillan</i> cotton candy. 3. <i>Set up stall live cooking breakfast</i>. 4. Membersihkan area <i>plating room</i> dan dry store. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Adonan <i>waffle</i> bisa dipakai untuk <i>live cooking breakfast</i>. 2. Membuat <i>refillan</i> cotton candy untuk <i>stall live cooking</i>. 3. <i>Stall live cooking</i> berjalan lancar. 4. Area <i>plating room</i> dan dry store sudah dibersihkan.

170	Selasa, 17 desember 2024	<i>Production</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Membuat tiga macam jajanan pasar, cenil, lupis, dan bubur manis untuk <i>breakfast</i> besok. 2. Membersihkan <i>chiller</i> dan area <i>oven room</i>. 3. Mengecek <i>A la Carte</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Jajanan pasar, bubur manis, serta cenil dan lupis untuk <i>breakfast</i> besok sudah disiapkan. 2. <i>Chiller</i> dan area <i>oven room</i> sudah dibersihkan. 3. <i>A la Carte</i> sudah dicek dan diganti jika ada yang sudah tidak layak.
171	Rabu, 18 desember 2024	<i>Production</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Prepare coffee break.</i> 2. <i>Prepare</i> adonan <i>sweet bread</i>, donat, muffin, <i>waffle</i>, <i>roll cake</i>, <i>baguette</i>, <i>white toast</i>, dan <i>brown toast</i> 3. <i>Mixing</i> adonan <i>sweet bread</i> dan donat. 4. Membersihkan area <i>choco room</i>. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menyiapkan dan menata aneka jajanan yang digunakan untuk <i>coffee break</i>. 2. <i>Prepare</i> adonan sudah sesuai standar <i>recipe</i>. 3. <i>Mixing</i> adonan <i>roll cake</i>, <i>sweet bread</i>, dan donat untuk <i>breakfast</i> sesuai <i>step</i> yang diberikan. 4. Area <i>choco room</i> sudah dibersihkan.
172	Kamis, 19 desember 2024	<i>Production</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Membuat tiga macam jajanan pasar, cenil, 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Jajanan pasar, bubur manis, serta cenil dan lupis

			<p>lupis, dan bubur manis untuk <i>breakfast</i> besok.</p> <ol style="list-style-type: none"> Membersihkan <i>chiller</i> dan area <i>oven room</i>. Mengecek <i>A la Carte</i> 	<p>untuk <i>breakfast</i> besok sudah disiapkan.</p> <ol style="list-style-type: none"> <i>Chiller</i> dan area <i>oven room</i> sudah dibersihkan. <i>A la Carte</i> sudah dicek dan diganti jika ada yang sudah tidak layak.
173	Jumat, 20 desember 2024	<i>Production</i>	<ol style="list-style-type: none"> <i>Prepare coffee break.</i> <i>Prepare</i> adonan <i>sweet bread</i>, donat, muffin, <i>waffle</i>, <i>roll cake</i>, <i>baguette</i>, <i>white toast</i>, dan <i>brown toast</i> <i>Mixing</i> adonan <i>sweet bread</i> dan donat. Membersihkan area <i>choco room</i>. 	<ol style="list-style-type: none"> Menyiapkan dan menata aneka jajanan yang digunakan untuk <i>coffee break</i>. <i>Prepare</i> adonan sudah sesuai standar recipe. <i>Mixing</i> adonan <i>roll cake</i>, <i>sweet bread</i>, dan donat untuk <i>breakfast</i> sesuai <i>step</i> yang diberikan. Area <i>choco room</i> sudah dibersihkan.
174	Sabtu, 21 desember 2024	<i>Off day</i>		
175	Minggu, 22 desember 2024	<i>Production</i>	<ol style="list-style-type: none"> <i>Prepare coffee break.</i> <i>Prepare</i> adonan <i>sweet bread</i>, donat, muffin, 	<ol style="list-style-type: none"> Menyiapkan dan menata aneka jajanan yang

			<p><i>waffle, roll cake, baguette, white toast, dan brown toast</i></p> <p>3. <i>Mixing</i> adonan <i>sweet bread</i> dan donat.</p> <p>4. Membersihkan area <i>choco room</i>.</p>	<p>digunakan untuk <i>coffee break</i>.</p> <p>2. <i>Prepare</i> adonan sudah sesuai standar recipe.</p> <p>3. <i>Mixing</i> adonan <i>roll cake, sweet bread, dan donat</i> untuk <i>breakfast</i> sesuai <i>step</i> yang diberikan.</p> <p>4. Area <i>choco room</i> sudah dibersihkan.</p>
176	Senin, 23 desember 2024	<i>Production</i>	<p>1. <i>Mixing</i> adonan <i>waffle</i>.</p> <p>2. Membuat <i>refillan</i> cotton candy.</p> <p>3. <i>Set up stall live cooking breakfast</i>.</p> <p>4. Membersihkan area <i>plating room</i> dan dry store.</p>	<p>1. Adonan <i>waffle</i> bisa dipakai untuk <i>live cooking breakfast</i>.</p> <p>2. Membuat <i>refillan</i> cotton candy untuk <i>stall live cooking</i>.</p> <p>3. <i>Stall live cooking</i> berjalan lancar.</p> <p>4. Area <i>plating room</i> dan dry store sudah dibersihkan.</p>
177	Selasa, 24 desember 2024	<i>Runner</i>	<p>1. Melakukan <i>set up breakfast, runner, serta clear up area breakfast</i>.</p> <p>2. Membuat <i>vanilla sauce</i> untuk <i>bread and butter pudding</i>.</p>	<p>1. <i>Set up breakfast</i> hingga <i>clear up</i> berjalan dengan baik.</p> <p>2. Menyelesaikan <i>jobdesc</i> yang telah diberikan.</p>

			<ol style="list-style-type: none"> 3. Membuat muffin untuk <i>breakfast</i>. 4. Membuat <i>spare an sandwich</i>. 5. Membersihkan area <i>plating room</i> dan <i>dry store pastry</i>. 	
178	Rabu, 25 desember 2024	<i>Production</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Membuat tiga macam jajanan pasar, cenil, lupis, dan bubur manis untuk <i>breakfast</i> besok. 2. Membersihkan <i>chiller</i> dan area <i>oven room</i>. 3. Mengecek <i>A la Carte</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Jajanan pasar, bubur manis, serta cenil dan lupis untuk <i>breakfast</i> besok sudah disiapkan. 2. <i>Chiller</i> dan area <i>oven room</i> sudah dibersihkan. 3. <i>A la Carte</i> sudah dicek dan diganti jika ada yang sudah tidak layak.
179	Kamis, 26 desember 2024	<i>Production</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Mixing</i> adonan <i>waffle</i>. 2. Membuat <i>refillan</i> cotton candy. 3. <i>Set up stall live cooking breakfast</i>. 4. Membersihkan area <i>plating room</i> dan <i>dry store</i>. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Adonan <i>waffle</i> bisa dipakai untuk <i>live cooking breakfast</i>. 2. Membuat <i>refillan</i> cotton candy untuk <i>stall live cooking</i>. 3. <i>Stall live cooking</i> berjalan lancar. 4. Area <i>plating room</i> dan <i>dry store</i> sudah dibersihkan.

180	Jumat, 27 desember 2024	<i>Off day</i>		
181	Sabtu, 28 desember 2024	<i>Production</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Prepare dinner.</i> 2. Layering cake untuk <i>breakfast.</i> 3. <i>Mixing</i> adonan <i>toast</i>, <i>baguette</i>, <i>roll cake</i> 4. Membersihkan area <i>choco room</i> . 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menata slice cake, pudding, dan membuat assorted ice untuk <i>dinner.</i> 2. Belajar layering cake untuk <i>breakfast.</i> 3. <i>Mixing</i> adonan <i>toast</i>, <i>baguette</i>, dan <i>roll cake</i> untuk stok <i>breakfast.</i> 4. Area <i>choco room</i> sudah dibersihkan.
182	Minggu, 29 desember 2024	<i>Production</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Prepare kids corner</i> 2. Membuat <i>sandwich</i> untuk <i>breakfast.</i> 3. Memanggang <i>sweet bread</i> dan menggoreng donat dan bomboloni. 4. Menghias donat dan bomboloni. 5. Membuat <i>A la Carte.</i> 6. Membersihkan area <i>oven room.</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Membuat <i>choco magnum</i> untuk <i>kids corner.</i> 2. <i>Sandwich</i> untuk <i>breakfast</i> sudah disiapkan. 3. <i>Sweet bread</i> sudah dipanggang, donat dan bomboloni sudah digoreng. 4. Donat sudah diberi garnish, bomboloni sudah diisi dan diberi <i>dusting.</i>

				<p>5. Membuat <i>A la Carte</i> jika ada pesanan.</p> <p>6. Area <i>oven room</i> sudah dibersihkan.</p>
183	Senin, 30 desember 2024	<i>Production</i>	<p>1. <i>Prepare kids corner</i></p> <p>2. Membuat <i>sandwich</i> untuk <i>breakfast</i>.</p> <p>3. Memanggang <i>sweet bread</i> dan menggoreng donat dan bomboloni.</p> <p>4. Menghias donat dan bomboloni.</p> <p>5. Membuat <i>A la Carte</i>.</p> <p>6. Membersihkan area <i>oven room</i>.</p>	<p>1. Membuat <i>choco magnum</i> untuk <i>kids corner</i>.</p> <p>2. <i>Sandwich</i> untuk <i>breakfast</i> sudah disiapkan.</p> <p>3. <i>Sweet bread</i> sudah dipanggang, donat dan bomboloni sudah digoreng.</p> <p>4. Donat sudah diberi garnish, bomboloni sudah diisi dan diberi <i>dusting</i>.</p> <p>5. Membuat <i>A la Carte</i> jika ada pesanan.</p> <p>6. Area <i>oven room</i> sudah dibersihkan.</p>
184	Selasa, 31 desember 2024	<i>Production</i>	<p>1. <i>Prepare kids corner</i></p> <p>2. Membuat <i>sandwich</i> untuk <i>breakfast</i>.</p> <p>3. Memanggang <i>sweet bread</i> dan menggoreng donat dan bomboloni.</p>	<p>1. Membuat <i>choco magnum</i> untuk <i>kids corner</i>.</p> <p>2. <i>Sandwich</i> untuk <i>breakfast</i> sudah disiapkan.</p> <p>3. <i>Sweet bread</i> sudah dipanggang, donat</p>

			4. Menghias donat dan bomboloni. 5. Membuat <i>A la Carte</i> . 6. Membersihkan area <i>oven room</i> .	dan bomboloni sudah digoreng. 4. Donat sudah diberi garnish, bomboloni sudah diisi dan diberi <i>dusting</i> . 5. Membuat <i>A la Carte</i> jika ada pesanan. 6. Area <i>oven room</i> sudah dibersihkan.
--	--	--	---	--

Berdasarkan rencana dan penjadwalan kerja yang dilakukan atas pelaksanaan kegiatan magang dari tanggal 1 Juli 2024 – 31 Desember 2024 di Eastparc Hotel Yogyakarta dibagian *Food and Beverages product* sebagai *trainee* di *cold kitchen* selama empat bulan dan *pastry* selama dua bulan dengan jadwal lima hari kerja dan satu hari libur, serta jam kerja selama delapan jam perhari.

Selama proses magang, penulis tidak hanya diberikan tugas membuat produk saja, tetapi juga terlibat dalam tugas-tugas seperti *cleaning area* atau pemeliharaan kebersihan area dapur. Selain itu, penulis juga belajar menjadi *runner* yang bertugas untuk *me refill* kondimen agar *breakfast* berjalan lancar.

Dengan berpartisipasi dalam setiap aspek dari persiapan produk, penulis memperoleh pemahaman yang komprehensif tentang seluruh proses produksi dan operasional di *cold kitchen* dan *pastry*. Keseluruhan pengalaman magang ini memberikan kontribusi yang signifikan terhadap pengembangan keterampilan praktis dan pengetahuan dalam industri kuliner.

BAB III

EVALUASI PELAKSANAAN DAN ANALISIS KEGIATAN

3.1 Evaluasi Pelaksanaan Kegiatan

Faktor pendukung dalam pelaksanaan magang antara lain :

- a. Mendapatkan pengetahuan dasar mengenai operasional harian di hotel, sehingga penulis bisa mengetahui standar operasional yang ada di Eastparc Hotel Yogyakarta.
- b. Jam kerja yang terstruktur dan sesuai dengan aturan hotel yaitu selama delapan jam kerja, sehingga penulis mendapatkan waktu yang cukup untuk beristirahat dan menjaga produktivitas.
- c. Disediakan makan lebih dari satu kali baik untuk pemegang maupun karyawan. Sehingga, fasilitas ini sangat membantu mengurangi beban pemegang serta karyawan dan mendukung kesejahteraan mereka.
- d. Lingkungan kerja yang ramah dan penuh kekeluargaan. Para senior memberikan bimbingan selama magang, serta suasana yang kondusif menciptakan kenyamanan dalam bekerja.

Faktor penghambat dalam pelaksanaan magang antara lain :

- a. Fasilitas dapur yang tidak sepenuhnya memenuhi kebutuhan operasional dapat menjadi kendala bagi pemegang. Misalnya, keterbatasan alat atau perlengkapan masak tertentu dapat membatasi efisiensi kerja dan menghambat pemegang dalam mengeksplorasi teknik atau metode memasak yang lebih beragam.
- b. Ketidacukupan jumlah staf di divisi *F&B Product* dapat memengaruhi pembagian tugas, sehingga pemegang mungkin harus mengambil tanggung jawab yang lebih besar daripada yang seharusnya. Hal ini berpotensi menimbulkan beban kerja berlebih dan mengurangi efektivitas pembelajaran selama magang.
- c. Variasi menu yang terbatas dapat menjadi faktor penghambat dalam pengembangan keterampilan emagang. Dengan menu yang kurang bervariasi, pemegang mungkin kehilangan kesempatan untuk mempelajari teknik atau kreasi baru, yang sangat penting dalam industri kuliner.

- d. Rolling section yang tidak merata atau kurang terorganisir membuat pemegang tidak mendapatkan kesempatan untuk merasakan semua *kitchen section*. Hal ini menyebabkan pengalaman belajar menjadi tidak seimbang, di mana pemegang hanya fokus pada satu area tertentu, seperti di *cold kitchen* saja, tanpa mendapatkan wawasan dari bagian lain seperti *pastry* atau *hot kitchen*.

3.2 Analisis Pelaksanaan Magang

Berdasarkan kegiatan magang yang telah dilakukan terdapat beberapa kendala yang dialami pemegang beserta solusinya :

- a. Pengadaan dan Pemeliharaan Peralatan Dapur: Untuk memastikan kelancaran operasional dapur, Eastparc Hotel dapat melakukan evaluasi berkala terhadap fasilitas dapur dan peralatan yang digunakan. Investasi dalam peralatan dapur yang lebih modern dan pemeliharaan rutin akan membantu meningkatkan efisiensi dan kualitas kerja, serta memberikan pemegang magang kesempatan untuk bekerja dengan alat yang sesuai standar industri.
- b. Rekrutmen Staf Tambahan: Untuk mengatasi kekurangan staf, hotel dapat mempertimbangkan untuk merekrut staf tambahan, baik secara permanen maupun kontrak jangka pendek, guna mendukung operasional di waktu-waktu sibuk
- c. Inovasi dan Diversifikasi Menu: Untuk menjaga keberagaman pengalaman belajar, Eastparc Hotel dapat melibatkan chef eksekutif dalam pengembangan menu dengan melakukan inovasi dan eksperimen masakan baru. Pengenalan variasi menu secara berkala akan memberikan pemegang kesempatan untuk menguasai berbagai teknik dan presentasi makanan yang lebih kreatif.
- d. Perencanaan Rotasi yang Lebih Terstruktur: Penyusunan jadwal rotasi yang jelas dan merata di setiap bagian dapur, seperti *hot kitchen*, *pastry*, dan *cold kitchen*, akan memastikan pemegang mendapatkan pengalaman yang *holistic* dan seimbang. Hal ini juga memungkinkan pemegang untuk memahami setiap aspek operasional di dapur hotel berbintang.

3.3 Refleksi Diri

Refleksi Diri Selama Program Magang

- a. Hal Positif dari Perkuliahan yang Relevan dengan Magang yaitu Ilmu tentang manajemen perhotelan, teknik memasak, dan standar operasional yang dipelajari di perkuliahan sangat membantu dalam memahami tugas dan tanggungjawab di dapur. Pengetahuan tentang etika kerja juga mempermudah adaptasi di lingkungan kerja profesional.
- b. Kekurangan Soft-Skill dan Manfaat Magang. Sebelum magang, kemampuan komunikasi dan manajemen waktu penulis kurang optimal. Melalui magang, penulis belajar berkomunikasi lebih efektif, bekerja sama dalam tim, dan meningkatkan etika kerja profesional, seperti disiplin dan tanggung jawab.

BAB IV

PENUTUP

4.1 Kesimpulan

Setelah mengikuti program magang di Eastparc Hotel Yogyakarta, panulis mengalami peningkatan signifikan dalam pemahaman dan keterampilan di bidang *Food and Beverage Product*. Pengalaman magang ini memberikan wawasan praktis yang memperkaya pengetahuan teori yang telah diperoleh selama perkuliahan, serta memperkuat keterampilan operasional yang relevan di lapangan.

Meskipun banyak kesamaan antara teori yang dipelajari di perkuliahan dan praktik di lapangan, seperti pengelolaan bahan baku dan standar operasional dapur, terdapat perbedaan dalam penerapan teori di dunia nyata yang lebih dinamis dan menuntut adaptasi cepat terhadap keterbatasan waktu, fasilitas, dan sumber daya manusia.

Keterampilan teknis yang panulis pelajari di perkuliahan, seperti teknik memasak dan penyajian, terbukti sangat berguna. Namun, pengembangan *soft-skill* seperti komunikasi, *teamwork*, dan manajemen waktu, yang lebih banyak dipelajari selama magang, menjadi kunci penting dalam kesuksesan di lapangan. Secara keseluruhan, magang ini membantu panulis mengintegrasikan pengetahuan teoretis dengan praktik, memperluas keterampilan, dan mempersiapkan diri untuk dunia kerja profesional.

4.2 Saran

- 1) Saran untuk Mahasiswa:
 - a. Persiapkan Diri dengan Keterampilan Praktis: Sebelum magang, mahasiswa sebaiknya mempersiapkan keterampilan dasar yang relevan dengan bidang yang akan digeluti, seperti teknik memasak, manajemen waktu, dan komunikasi.
 - b. Proaktif dan Adaptif: Selama magang, penting untuk aktif mencari kesempatan belajar, bersikap fleksibel, dan siap menghadapi tantangan yang muncul di lapangan.

- c. Jalin Hubungan yang Baik dengan Tim: Membangun komunikasi yang efektif dan bekerja sama dengan tim sangat penting dalam menciptakan suasana kerja yang produktif.
- 2) Saran untuk Industri/Perusahaan:
- a. Penyediaan Pembimbing yang Terstruktur: Perusahaan perlu menyediakan pembimbing yang berpengalaman dan dapat memberikan arahan yang jelas agar mahasiswa dapat memahami pekerjaan dengan lebih baik.
 - b. Pelatihan Awal yang Komprehensif: Sebelum memulai magang, memberikan pelatihan tentang proses operasional perusahaan dapat membantu mahasiswa lebih siap dan mengurangi gap antara teori dan praktik.
 - c. Rotasi Tugas yang Merata: Memberikan rotasi tugas di berbagai bagian operasional untuk memastikan mahasiswa mendapatkan pengalaman yang lebih lengkap dan beragam.
- 3) Saran untuk Lembaga Pendidikan:
- a. Peningkatan Kurikulum Praktik: Lembaga pendidikan perlu menambahkan lebih banyak materi berbasis praktik, seperti simulasi industri atau proyek yang relevan dengan dunia kerja.
 - b. Kerjasama Lebih Lanjut dengan Industri: Meningkatkan kolaborasi dengan perusahaan-perusahaan di industri terkait untuk memastikan kurikulum yang diajarkan sesuai dengan kebutuhan pasar kerja.
 - c. Fokus pada Pengembangan *Soft-Skill*: Lembaga pendidikan juga perlu menekankan pentingnya pengembangan *soft-skill* seperti komunikasi, *teamwork*, dan etika kerja agar mahasiswa lebih siap menghadapi dunia profesional.

DAFTAR PUSTAKA

- PT Eastparc Hotel Tbk. (2018). *Tentang Kami*. From Eastparc Hotel Yogyakarta:
Diakses pada tanggal 5 Januari 2025 dari <https://www.eastparc.co.id/>
- PT. Eastparc Hotel Tbk. (n.d.). *Acara dan Pertemuan*. From Eastparc Hotel Yogyakarta: Diakses pada tanggal 5 Januari 2025 dari <https://www.eastparchotel.com/id/acara-pertemuan/>
- PT. Eastparc Hotel Tbk. (n.d.). *Fasilitas*. From Eastparc Hotel Yogyakarta: Diakses pada tanggal 5 Januari 2025 dari <https://www.eastparchotel.com/id/fasilitas/>
- PT. Eastparc Hotel Tbk. (n.d.). *Kamar*. From Eastparc Hotel Yogyakarta: Diakses pada tanggal 5 Januari 2025 dari <https://www.eastparchotel.com/id/kamar/>
- PT. Eastparc Hotel Tbk. (n.d.). *Restoran dan Kafe*. From Eastparc Hotel Yogyakarta: Diakses pada tanggal 5 Januari 2025 dari <https://www.eastparchotel.com/id/restoran-dan-kafe/>
- Sumardiono. (2014). *Apa itu Homeschooling*. Jakarta: PT, Gramedia.