

LAPORAN MAGANG

ANANTARA THE PALM DUBAI RESORT



Disusun oleh:
Shayne Theophilia
NIM 22110031

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER
AKADEMI SAGES
2024

LAPORAN MAGANG

ANANTARA THE PALM DUBAI RESORT



Disusun oleh:
Shayne Theophilia
NIM 22110031

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER
AKADEMI SAGES
2024

**LEMBAR PENGESAHAN
INTERNSHIP**

Nama Mitra Magang : *Anantara The Palm Dubai Resort*
Lokasi : *Dubai, United Arab Emirates*

Yang telah dilaksanakan oleh mahasiswi Program Studi Diploma Tiga Seni Kuliner
Akademi Sages berikut:

Nama : Shayne Theophilia
NIM : 2211031

Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku,
pada hari Kamis, 06 Januari 2025

Surabaya, 06 Januari 2025

Disetujui oleh:

Pembimbing Lapangan,

Dosen Pembimbing,



Supun Pieris
Sous Chef



Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M
NIDN 0725126601

Disahkan oleh:
Ketua Program Studi,



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

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

penulis yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Shayne Theophilia
NIM : 22110031
Program Studi : Diploma Tiga Seni Kuliner
Judul : LAPORAN MAGANG *ANANTARA THE PALM
DUBAI RESORT*

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, penulis bersedia menerima hukuman/sanksi sesuai ketentuan dan peraturan yang berlaku, yaitu mengulang pelaksanaan magang.

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

Surabaya, 06 Januari 2025

Yang Menyatakan,



Shayne Theophilia
NIM 22110031

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yesus Kristus atas kasih dan penyertaan-Nya, sehingga laporan magang ini dapat diselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Penulisan laporan ini merupakan pengalaman berharga yang dapat menjadi landasan untuk terus belajar dan mengembangkan kreativitas, khususnya dalam bidang kuliner.

Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada orang tua tercinta atas segala doa, dukungan, dan kasih penulis yang tiada henti. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada:

1. Ibu Ivy Dian Puspitasari Prabowo, S.T.P., M.P selaku Kaprodi Diploma Tiga Seni Kuliner Akademi Sages
2. Bapak Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M selaku dosen pembimbing magang.
3. Mr. Supun Pieris, selaku *Sous Chef* di *Anantara The Palm Dubai Resort*, yang telah membimbing penulis selama magang
4. Kepada segenap keluarga tercinta yang sudah memberikan bantuna dan dukungan agar penulis dapat menyelesaikan laporan magang ini.

Sebagai pembimbing yang telah memberikan arahan dan dukungan hingga laporan ini terselesaikan dengan baik. Penulis menyadari bahwa laporan ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, saran dan kritik yang membangun sangat diharapkan guna menyempurnakan karya ini di masa mendatang.

Akhir kata, dengan penuh rasa syukur dan kerendahan hati, penulis berharap laporan ini dapat memberikan manfaat bagi semua pihak yang membacanya.

Surabaya, 06 Januari 2025

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT	Error! Bookmark not defined.
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Profil Mitra Magang	1
1.2.1 Profil	2
1.2.2 Visi dan Misi.....	5
1.2.3 Struktur Organisasi	6
1.3 Tujuan dan Manfaat Magang.....	6
1.3.1 Manfaat untuk Mahasiswa	7
1.3.2 Manfaat untuk Mitra Magang	7
1.3.3 Manfaat untuk Institusi	8
1.4 Waktu Pelaksanaan Magang.....	8
BAB II PELAKSANAAN MAGANG	9
2.1 Posisi/Bidang Kerja	9
2.2 Pelaksanaan Kerja.....	10
2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja.....	13
2.4 Realisasi Pelaksanaan Magang	13
BAB III EVALUASI PELAKSANAAN DAN ANALISIS KEGIATAN	18
3.1 Evaluasi Pelaksanaan Kegiatan	18
3.2 Analisis Pelaksanaan Kegiatan	19
3.3 Refleksi Diri.....	20
BAB IV PENUTUP	23
4.1 Kesimpulan	23
4.2 Saran	23
DAFTAR PUSTAKA	25
LAMPIRAN	26

DAFTAR TABEL

Table 1.1 Rencana dan Jadwal Kerja Restoran <i>Bushman</i>	13
Table 1.2 Rencana dan Jadwal Kerja Restoran <i>Crescendo</i>	13
Table 1.3 Rencana dan Jadwal Kerja Restoran <i>Bushman</i> dan <i>Crescendo</i>	13
Table 1.4 Realisasi Pelaksanaan Magang	13

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 <i>One Bedroom Beach Pool Villas</i>	2
Gambar 1.2 <i>Crescendo and Bushman Operation Time</i>	3
Gambar 1.3 <i>Mekong and Mai bar Operation Time</i>	3
Gambar 1.4 <i>The Lotus Lounge and TBH Operation Time</i>	3
Gambar 1.5 <i>Revo Café and IRD Operation Time</i>	4
Gambar 1.6 <i>The Beach Celebration</i>	4
Gambar 1.7 <i>The Palm Ballroom</i>	4
Gambar 1.8 <i>The Beach Celebration Side View</i>	4
Gambar 1.9 <i>Meetings and Events Room</i>	5
Gambar 1.10 Fasilitas.....	5
Gambar 1.11 Struktur Organisasi Hotel.....	6
Gambar 1.12 Foto Makanan di Restoran <i>Crescendo</i>	12
Gambar 1.13 Foto Makanan di Restoran <i>Crescendo</i>	12
Gambar 1.14 Foto Makanan Restoran <i>Bushman</i>	12
Gambar 1.15 Foto Makanan Restoran <i>Bushman</i>	12
Gambar 1.16 Foto Makanan Restoran <i>Bushman</i>	12
Gambar 1.17 Foto Makanan Restoran <i>Bushman</i>	12

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Aktifitas dan Tempat Magang	26
Dok.1 Area Restoran <i>Crescendo</i>	26
Dok.2 Area Restoran <i>Bushman</i>	26
Dok.3 Area Kitchen dan Penyimpanan	26
Dok.4 Kegiatan	27
Lampiran 2 Lembar Konsultasi Magang.....	28
Lampiran 3 Lembar Penilaian dari tempat Magang.....	29
Lampiran 4 Sertifikasi magang	30

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri perhotelan merupakan salah satu sektor yang berkembang pesat di seluruh dunia, khususnya di destinasi wisata populer seperti *Dubai, Uni Emirat Arab*. Sebagai kota yang dikenal dengan kemewahan, arsitektur modern, dan layanan kelas dunia, Dubai menarik jutaan wisatawan setiap tahunnya. Di tengah persaingan yang semakin ketat, profesionalisme dan keterampilan dalam manajemen perhotelan menjadi faktor kunci untuk mempertahankan kualitas layanan dan reputasi sebuah hotel.

Hotel *Anantara The Palm Dubai Resort, Dubai*, merupakan salah satu hotel bintang lima yang menawarkan pengalaman menginap mewah dengan fasilitas lengkap dan layanan unggul. Terletak di pulau buatan ikonik Palm Jumeirah, hotel ini tidak hanya menjadi destinasi akomodasi tetapi juga pusat kegiatan wisata yang berfokus pada pengalaman tamu yang eksklusif.

Program magang di Hotel *Anantara The Palm Dubai Resort* memberikan kesempatan berharga bagi mahasiswa untuk mendapatkan pengalaman langsung di dunia perhotelan internasional. Melalui program ini, penulis dapat mempelajari berbagai aspek operasional hotel, mulai dari pelayanan pelanggan, manajemen kamar, hingga pengelolaan acara dan restoran.

Pengalaman magang ini diharapkan dapat mengasah keterampilan praktis, memperluas wawasan profesional, serta membangun etika kerja yang baik. Dengan adanya laporan ini, diharapkan dapat memberikan gambaran tentang pengalaman selama magang, tantangan yang dihadapi, serta kontribusi yang telah diberikan dalam menunjang operasional hotel.

1.2 Profil Mitra Kerja

Hotel *Anantara The Palm Dubai Resort* merupakan bagian dari jaringan *Anantara Hotels, Resorts & Spas* yang dikelola oleh *Minor Hotels Group*. Hotel ini terletak di salah satu lokasi paling ikonik di Dubai, yakni *Palm Jumeirah*, sebuah pulau buatan yang terkenal di seluruh dunia. Dikenal dengan kemewahan dan keunggulan layanannya, hotel ini menawarkan pengalaman menginap yang

menggabungkan kemewahan modern dengan sentuhan budaya lokal.

Anantara The Palm Dubai Resort memiliki berbagai fasilitas premium, termasuk kamar dan vila mewah dengan akses langsung ke pantai pribadi, kolam renang eksklusif, restoran kelas dunia yang menawarkan berbagai hidangan internasional, serta pusat kebugaran dan spa yang canggih. Hotel ini juga dikenal dengan kegiatan rekreasi air dan program pengalaman budaya yang memperkaya pengalaman tamu. Selain fokus pada layanan tamu, *Anantara The Palm Dubai Resort* juga berkomitmen pada keberlanjutan lingkungan dengan mengimplementasikan berbagai praktik ramah lingkungan, seperti pengurangan plastik sekali pakai, pengelolaan limbah yang efisien, dan program konservasi laut.

1.2.1 Profil

Hotel *Anantara The Palm Jumeirah* merupakan bagian dari jaringan *Anantara Hotels, Resorts and Spas* yang dikelola oleh *Minor Hotels Group*. Hotel ini terletak di salah satu lokasi paling ikonik di Dubai, yakni *Palm Jumeirah*, sebuah pulau buatan yang terkenal di seluruh dunia. Dikenal dengan kemewahan dan keunggulan layanannya, hotel ini menawarkan pengalaman menginap yang menggabungkan kemewahan modern dengan sentuhan budaya lokal.

Adapun total jumlah Kamar di Hotel *Anantara The Palm Dubai Resort* sebagai berikut ::

- 293 Hotel Rooms
- 155 Residences Rooms
- Resort Rooms (293)
- 92 Premier Lagoon View Rooms
- 92 Premier Lagoon Access Rooms
- 38 Deluxe Lagoon View Rooms
- 34 Deluxe Lagoon Access Rooms
- 04 Deluxe Family Lagoon Access Rooms
- 12 One Bedroom Beach Pool Villas
- 18 One Bedroom Over-Water Villas
- 03 Anantara Two Bedroom Beach Pool Villas
- Residences (155) – The number of units is fluctuating depending on owners' rooms
- 94 Standard Rooms
- 44 One Bedroom Apartments
- 15 Two Bedroom Apartments
- 02 Two Bedroom Apartments with Luxury Terrace



Gambar 1.1

Harga Kamar:

Harga kamar bervariasi, mulai dari AED 1,200 hingga AED 20,000 per malam, tergantung jenis kamar dan musim kunjungan.

Dining Outlets:

Restoran Crescendo: Main restaurant with a variety of international dishes.

Bushman's Restaurant & Bar: Australian-style restaurant.

	<p>Crescendo All-Day International Restaurant Breakfast: 07:00 am – 11:00 am Lunch: 12:30 pm – 03:30 pm Dinner: 06:30 pm – 10:30 pm Brunch: 01:00 pm – 0:00 pm (every Saturday)</p>
<p>Bushman Australian Steakhouse Dinner Restaurant Operationg Hours: 06:00 pm – 12:00 am</p>	

Gambar 1.2

Mekong: Restaurant offering authentic Asian cuisine.

Mai Bar: Pool Bar Outlet

	<p>Mekong Pan-Asian Cuisines Our Signature Restaurant Dinner: 06:00 pm – 11.30 pm</p>
<p>Mai Bar Pool Bar Outlet Opening Hours: 10:30 am – 8:00 pm</p>	

Gambar 1.3

Lotus Lounge: Lobby Lounge Outlet

The Beach House: Restaurant with sea views and Mediterranean cuisine.



Gambar 1.4

Revo Café: Café offering healthy food options.

IRD: In-Room/ Villa Dining



Gambar 1.5

Lalu ada 3 tempat untuk acara pernikahan:

The Beach: 400 m. of golden beach is the setting for your iconic celebrations. Ideal for up to 200 guests.



Gambar 1.6

The Palm Ballroom: High ceilings and drop-down chandeliers bring elegance to lavish celebrations. Ideal for up to 140 guests.



Gambar 1.7

Poolside Terrace: An infinity pool glow and distinctly Thai architecture lends an exotic flavour to celebrations. Ideal for up to 200 guests.



Gambar 1.8

Dan yang untuk tempat acara dan rapat ada 5 ruangan yaitu :

		Meetings & Events						
Khneizi and Lulu	Bumuan	18	12	12	9	-	-	10
	Khalas	18	12	12	9	-	-	10
	Shishi	12	8	-	9	-	-	10
	Fard	12	8	8	9	-	-	10
		18	12	12	9	-	-	10

Gambar 1.9

Fasilitas:

- Private beach*
- Three outdoor swimming pools*
- Fully equipped fitness center*
- Anantara Spa with massage and body treatments*
- Kids' club (Tuk Tuk Kids Club)*
- Exclusive butler service for select villas*
- Recreation:*
- Lagoons & Main Swimming Pool*
- Kids & Teens Club*

Beach Activities
Tennis Court
Fishing Charters
Water Sports
Fitness Centre



Gambar 1.10

1.2.2 Visi dan Misi

Visi:

To be renowned as the regional resort of choice, crafting heartfelt experiences and timeless stories inspired by Thailand.

Misi:

Anantara is a luxury hospitality brand for modern travelers, connecting them to genuine places, people and stories through personal experiences, and providing heartfelt hospitality in the world's most exciting destinations.

1.2.3 Struktur Organisasi

Terdapat beberapa struktur organisasi pada resor ini, yaitu :



Table 1.11

1.3 Tujuan dan Manfaat Magang

Tujuan dan manfaat utama dari program magang ini adalah untuk memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk mengaplikasikan pengetahuan teoritis yang diperoleh selama perkuliahan ke dalam dunia industri nyata.

Sedangkan secara rinci dapat diuraikan sebagai berikut :

1. Manfaat Untuk Mahasiswa

Magang di *Hotel Anantara The Palm Dubai Resort* memberikan sejumlah manfaat signifikan bagi mahasiswa, di antaranya:

- a. Penerapan Pengetahuan Akademik: Mahasiswa dapat mengaplikasikan teori yang dipelajari di kampus ke dalam praktik nyata di industri perhotelan dan kuliner. Hal ini memberikan pemahaman yang lebih mendalam tentang bagaimana teori tersebut diterjemahkan dalam dunia kerja.
- b. Pengembangan Keterampilan Praktis: Mahasiswa memperoleh keterampilan teknis yang sangat dibutuhkan dalam dunia kuliner, mulai dari teknik memasak hingga manajemen dapur yang efisien.
- c. Peningkatan Soft Skills: Selain keterampilan teknis, magang juga membantu mahasiswa mengembangkan keterampilan interpersonal seperti komunikasi, kerja tim, dan kemampuan problem-solving, yang sangat berharga dalam dunia profesional.
- d. Membangun Jejaring Profesional: Melalui magang, mahasiswa memiliki kesempatan untuk membangun hubungan dengan para profesional di industri kuliner dan perhotelan, yang dapat membuka peluang kerja di masa depan.
- e. Pemahaman Industri Kuliner: Mahasiswa memperoleh wawasan tentang tren dan standar industri kuliner tingkat tinggi, yang membantu mereka mempersiapkan diri untuk karir di sektor perhotelan.

2. Manfaat Untuk Mitra Magang

Bagi mitra magang, seperti *Hotel Anantara The Palm Dubai Resort*, terdapat manfaat penting yang dapat diperoleh dari program magang, antara lain:

- a. Mendapatkan Tenaga Kerja yang Terlatih: Melalui program magang, hotel dapat mendapatkan tenaga kerja yang telah dilatih dengan standar yang lebih tinggi. Mahasiswa yang magang dapat membantu meningkatkan efisiensi operasional di dapur dan area lainnya.

- b. Meningkatkan Reputasi Perusahaan: Menjadi tempat magang bagi mahasiswa memberikan reputasi positif bagi hotel, yang menunjukkan komitmen mereka terhadap pengembangan profesional dan pendidikan di industri perhotelan.
- c. Inovasi dan Perspektif Baru: Mahasiswa magang sering kali membawa ide-ide segar dan perspektif baru yang dapat membantu meningkatkan proses operasional dan kreatifitas di dapur.
- d. Peluang Rekrutmen: Program magang dapat menjadi peluang bagi hotel untuk menilai kemampuan dan keterampilan calon karyawan sebelum mereka direkrut secara permanen. Ini membantu mengurangi biaya perekrutan di masa depan.

3. Manfaat Untuk Institusi

Bagi institusi pendidikan, program magang juga memberikan manfaat yang signifikan, seperti:

- a. Meningkatkan Relevansi Kurikulum: Program magang memberikan umpan balik langsung dari industri terkait yang dapat digunakan untuk menyesuaikan dan meningkatkan kurikulum pendidikan agar lebih relevan dengan kebutuhan pasar kerja.
- b. Memperluas Jaringan Kerja Sama: Magang membuka kesempatan bagi institusi pendidikan untuk memperluas jaringan kerja sama dengan berbagai perusahaan, meningkatkan kredibilitas institusi di mata dunia industri.
- c. Meningkatkan Kualitas Lulusan: Dengan adanya program magang, institusi pendidikan dapat memastikan bahwa lulusannya memiliki pengalaman praktis yang mumpuni, sehingga meningkatkan kualitas dan daya saing lulusan di dunia kerja.
- d. Fasilitasi Peningkatan Karir Mahasiswa: Institusi pendidikan membantu mahasiswa memulai karir mereka dengan memberikan kesempatan untuk bekerja langsung di industri yang relevan dengan bidang studi mereka. Program magang ini dapat menjadi jembatan yang efektif untuk memasuki dunia kerja.

1.4 Waktu Pelaksanaan Magang

Magang ini berlangsung selama 6 bulan, dimulai pada tanggal **24 Juni 2024** sampai dengan tanggal **26 Desember 2024**. Magang ini terbagi menjadi dua periode, dengan setiap tiga bulan dipindahkan ke outlet restoran yang berbeda untuk pengalaman yang lebih bervariasi.

Periode 1: Restoran *Bushman*

Masuk kerja: 12:00 Siang

Operasional Restoran: 6:00 Malam - 10:30 Malam

Pulang kerja: 12:30 Pagi

Periode 2: Restoran *Crescendo*

Masuk kerja: 11:00 Siang

Operasional Restoran: 11:00 Siang - 11:45 Malam

Deskripsi Outlet: *Crescendo* adalah restoran a la carte yang buka 24/7.

Jadwal kerja dilakukan enam hari kerja (hari senin hingga hari sabtu), dan satu hari libur (hari minggu). Jika tidak dapat hadir karena alasan sakit, izin harus disertai dengan bukti yang jelas berupa surat keterangan dari klinik atau rumah sakit, yang harus mencantumkan tanda tangan dari dokter yang merawat.

BAB II

PELAKSANAAN MAGANG

2.1 Posisi atau Bidang Kerja

Pelaksanaan magang dilakukan di Hotel *Anantara The Palm Dubai Resort*, yang berlokasi di salah satu destinasi paling ikonik di Dubai. Hotel ini terkenal dengan layanan premium dan pengalaman menginap yang mewah, menawarkan berbagai fasilitas kelas dunia, termasuk restoran-restoran eksklusif yang menyajikan hidangan berkualitas tinggi. Posisi atau bidang kerja penulis selama magang. penulis memegang bagian dari *cold kitchen and dessert*. Berikut rinciannya :

1) Restoran *Bushman*

Restoran *Bushman* adalah salah satu restoran premium di Hotel *Anantara The Palm Dubai Resort* yang menyajikan hidangan khas Australia dengan cita rasa autentik. Terletak di lingkungan yang elegan dengan dekorasi bertema pedalaman Australia, restoran ini menawarkan pengalaman bersantap yang hangat dan eksklusif.

Restoran *Bushman* dikenal dengan berbagai pilihan daging panggang premium seperti *Wagyu* dan *Angus beef*, serta hidangan laut segar yang dipanggang dengan teknik tradisional. Selain hidangan utama, restoran ini juga menghadirkan sajian salad segar dan dessert yang elegan, disiapkan dengan teknik dan standar tinggi. Sebagai bagian dari *Cold Kitchen – Salad dan Dessert*, penulis bertanggung jawab untuk menyiapkan berbagai jenis salad segar dan hidangan penutup. Fokus di restoran ini adalah menjaga kualitas bahan baku, serta memastikan setiap hidangan memenuhi standar yang telah ditetapkan.

2) Restoran *Crescendo*

Restoran *Crescendo* merupakan restoran *all-day dining* yang beroperasi 24 jam penuh dan menawarkan hidangan internasional dalam konsep *a la carte* maupun *buffet*. Restoran ini memiliki suasana yang lebih santai dengan pemandangan yang menakjubkan dari kolam renang *infinity* dan pemandangan laut yang memukau.

Restoran *Crescendo* dikenal dengan variasi menu yang luas, mencakup hidangan untuk sarapan, makan siang, makan malam, hingga layanan kamar (*in-room dining*). Dengan konsep yang fleksibel dan operasional sepanjang hari, restoran ini menghadirkan tantangan dalam menjaga konsistensi kualitas di setiap hidangan yang disajikan. Selama bertugas di *Cold Kitchen – Salad dan Dessert*, penulis bertanggung jawab untuk menyiapkan berbagai salad segar dan dessert untuk kebutuhan layanan sepanjang hari. Tantangan di Restoran *Crescendo* melibatkan pengelolaan waktu yang baik, kecepatan dalam penyajian, serta kreativitas dalam memenuhi permintaan khusus dari tamu.

2.2 Pelaksanaan Kerja

Selama pelaksanaan Program Magang, penulis melaksanakan tugas di bagian *Cold kitchen, Anantara The Palm Dubai Resort*. Dalam menjalankan tugas ini, penulis bertanggung jawab atas berbagai aspek persiapan dan pengolahan di *cold kitchen*.

A. Restoran Bushman

- 1) Persiapan Bahan Baku
 - a. Memeriksa kesegaran bahan baku seperti sayuran, buah-buahan, produk susu, dan bahan untuk dessert.
 - b. Menyiapkan bahan untuk salad seperti daun selada, sayuran potong, saus, dan dressing spesial khas restoran.
 - c. Menyiapkan komponen dessert seperti krim, *mousse*, dan elemen dekorasi.
- 2) Penyusunan Hidangan *Salad dan Dessert*:
 - a. Menyiapkan berbagai salad pembuka.
 - b. Menyusun *dessert* khas Restoran *Bushman* seperti *pavlova*, *panna cotta*, atau hidangan penutup lainnya sesuai standar *plating* restoran.
- 3) Kontrol Kualitas Hidangan:
 - a. Memastikan setiap hidangan memiliki cita rasa yang konsisten.
 - b. Menjaga kebersihan dan higienitas area kerja selama proses persiapan dan penyajian.

- 4) Koordinasi dengan Tim Dapur Lainnya:
 - a. Bekerja sama dengan tim dapur panas untuk memastikan kelancaran jalannya hidangan di setiap meja tamu.
 - b. Melaporkan jika ada keterbatasan stok bahan baku kepada *chef de partie*.
- 5) Penutupan Operasional:
 - a. Membersihkan dan merapikan area kerja setelah operasional restoran selesai.
 - b. Melakukan pengecekan akhir terhadap penyimpanan bahan makanan untuk memastikan kualitas tetap terjaga hingga penggunaan berikutnya.

Fokus di Restoran *Bushman*: Menjaga kualitas hidangan salad dan dessert dengan plating yang elegan serta konsistensi cita rasa untuk menunjang konsep fine dining restoran *Bushman*.

B. Restoran *Crescendo*

- 1) Persiapan Harian:
 - a. Menyiapkan berbagai bahan untuk salad segar dan dessert yang disajikan sepanjang hari.
 - b. Menyiapkan komponen dessert untuk kebutuhan buffet maupun pesanan *a la carte*.
 - c. Memastikan kesiapan stasiun kerja sebelum operasional dimulai.
- 2) Penyusunan Hidangan *Salad* dan *Dessert* :
 - a. Menyiapkan hidangan salad dengan variasi yang disesuaikan untuk sarapan, makan siang, dan makan malam.
 - b. Membuat dessert seperti *tiramisu*, *chocolate mousse*, *pudding*, dan hidangan penutup lainnya sesuai pesanan.
 - c. Menyesuaikan hidangan berdasarkan permintaan khusus tamu (*vegetarian*, *gluten-free*, atau permintaan lainnya).
- 3) Pengelolaan Waktu dan Volume Tinggi:
 - a. Menangani volume pesanan yang tinggi dengan cepat dan tepat, terutama saat jam sibuk.
 - b. Menjaga efisiensi dalam menyelesaikan tugas di tengah tekanan dan permintaan yang terus mengalir.

4) Pengawasan Kebersihan dan Keamanan Pangan:

- a. Memastikan standar kebersihan di area *Cold Kitchen* selalu terpenuhi.
- b. Menyimpan bahan makanan dengan benar untuk menjaga kesegaran dan keamanan pangan.

5) Kolaborasi dengan Tim Pelayanan (*Service Team*):

- a. Berkoordinasi dengan tim pelayanan untuk memastikan hidangan sampai ke meja tamu dengan kondisi terbaik.
- b. Merespons dengan cepat jika ada pesanan khusus atau permintaan tambahan dari tamu.

6) Evaluasi dan Laporan:

- a. Melaporkan ketersediaan stok bahan baku kepada *chef de partie*.
- b. Mencatat tantangan atau masalah yang dihadapi selama shift untuk bahan evaluasi.

Fokus di Restoran *Crescendo*: Menyediakan hidangan salad dan dessert yang konsisten sepanjang operasional restoran 24/7 dengan respons cepat terhadap volume pesanan yang tinggi serta permintaan khusus tamu.



Gambar 1.12



Gambar 1.13



Gambar 1.14



Gambar 1.15



Gambar 1.16



Gambar 1.17

2.2 Rencana Dan Penjadwalan Kerja

Hari Kerja	Senin- sabtu
Jam Kerja	12.00 siang – 00.30 pagi
Restoran	Bushman

Table 1.1

Hari Kerja	Senin-Sabtu
Jam Kerja	11.00 siang – 11.45 malam
Restoran	Crescendo





Table 1.2




Aspek	Bushman	Crescendo
Tipe Restoran	Fine Dining	All-Day Dining (24/7)
Fokus Hidangan	Elegan, plating eksklusif	Fleksibel, volume tinggi
Jam Operasional	6:00 PM – 10:30 PM	24 Jam
Tantangan Utama	Detail pada plating	Kecepatan dan konsistensi




Table 1.3

2.3 Realisasi Pelaksanaan Magang

No	Hari Dan Tanggal	Jenis Aktivitas	Tugas yang diberikan	Lokasi	TTD
1	Senin, 24 – Rabu 26 Juni 2024	Orientasi	Perkenalan lingkungan sekitar	Khenzi Ballroom	
2	Kamis, 27 Juni 2024	OFF DAY	OFF DAY	OFF DAY	
3	Jumat, 28 Juni 2024	OFF DAY	OFF DAY	OFF DAY	
4	Sabtu, 29 Juli- Senin, 01 Juli 2024	Perkenalan dapur (<i>Cold kitchen</i>), peralatan dan menu-menu yang ada	Mengupas kentang, mengumpulkan bahan yang diperlukan dari dapur utama, bagaimana mendata, menata dan merapikan <i>walking chiller</i>	Bushman (<i>Cold Kitchen</i>)	

5	Selasa, 02 Juli- Sabtu, 06 Juli 2024	Menjaga <i>station breakfast</i> dan mulai belajar mengambil pesanan.	Membuat <i>Omelet</i> , mengupas kentang, mengumpulkan bahan dari dapur utama, mendata,menata dan merapikan bahan makanan yang sudah tidak boleh digunakan, memotong-motong sayur sesuai permintaan para <i>chef</i> .	Bushman (<i>Cold Kitchen</i>)	
6	Minggu, 07 Juli 2024	<i>OFF DAY</i>	<i>OFF DAY</i>	<i>OFF DAY</i>	
7	Senin, 08 Juli- Sabtu, 17 Agustus 2024	Menjaga <i>station breakfast</i> , sudah dipercayakan untuk bekerja di <i>station dessert</i> sendirian tanpa dibantu	Membuat <i>Omelet</i> , mengumpulkan bahan dari dapur utama, mendata,menata dan merapikan bahan makanan yang sudah tidak boleh digunakan, membuat pesanan sesuai permintaan.	Bushman (<i>Cold Kitchen</i>)	
8	Minggu, 18 Agustus 2024	<i>OFF DAY</i>	<i>OFF DAY</i>	<i>OFF DAY</i>	
9	Senin, 19 – Sabtu 31 Agustus 2024	Menjaga <i>station breakfast</i> , Dipercayakan untuk bekerja di <i>station Dessert and salad</i> namun masih didampingi.	Membuat <i>Omelet</i> , mengumpulkan bahan dari dapur utama, membuat pesanan sesuai permintaan, bertanggung jawab atas semua bahan makanan yang di <i>blended and vacuumed</i> .	Bushman (<i>Cold Kitchen</i>)	
10	Minggu, 01 September 2024	<i>OFF DAY</i>	<i>OFF DAY</i>	<i>OFF DAY</i>	
11	Senin, 02 – Senin, 30 September 2024	Menjaga <i>station breakfast</i> , Dipercayakan untuk	Membuat <i>Omelet</i> , mengumpulkan bahan dari dapur utama, membuat pesanan sesuai permintaan,	Bushman (<i>Cold Kitchen</i>)	

		bekerja di <i>station Dessert and salad</i> tanpa di dampingi, mulai membantu <i>hot kitchen</i> .	bertanggung jawab atas semua bahan makanan yang di <i>blended and vacuumed</i> , mulai membantu membuat kentang goreng, memasak telur, burger, memasak udang.		
12	Selasa, 01 – Sabtu 05 Oktober 2024	Menjaga <i>station breakfast</i> , Dipercayakan untuk bekerja di <i>station Dessert and salad</i> tanpa di dampingi, membantu <i>hot kitchen</i> .	Membuat poached egg and omelet, membuat pesanan sesuai permintaan, bertanggung jawab atas semua bahan makanan yang di <i>blended and vacuumed</i> , membantu membuat kentang goreng, memasak telur, burger, udang dan ikan.	Bushman (<i>Cold Kitchen</i>)	
13	Minggu, 06 Oktober 2024	<i>OFF DAY</i>	<i>OFF DAY</i>	<i>OFF DAY</i>	
14	Senin, 07- Kamis 10 Oktober 2024	Dipindahkan di restoran lain, mengenal dapur, cara kerja, peralatan, menu-menu yang ada.	Mempelajari dan mengingat menu-menu yang ada, mengamati bagaimana penyajian makanan, membedakan macam-macam piring sesuai dengan makanan yang disajikan dan kepada <i>outlet</i> yang mana (<i>mai bar, lotus lounge, in room dining</i>).	Crescendo (<i>cold kitchen a la carte</i>)	
15	Jumad 11- Sabtu, 12 Oktober 2024	Menyiapkan bahan makanan yang diperlukan (<i>mise en place</i>), mengambil pesanan.	Membuat pesanan sesuai dengan permintaan namun masih didampingi, memotong dan mencuci sayuran, mengisi bahan-bahan sesuai dengan wadahnya masing-masing.	Crescendo (<i>cold kitchen a la carte</i>)	

16	Minggu, 13 Oktober 2024	<i>OFF DAY</i>	<i>OFF DAY</i>	<i>OFF DAY</i>	
17	Senin, 14 Oktober – Sabtu 23 November 2024	Menyiapkan bahan makanan yang diperlukan (<i>mise en place</i>), mengambil pesanan.	Membuat pesanan sesuai dengan permintaan sendirian, mengambil bahan-bahan dari dapur utama ,memotong dan mencuci sayuran, mengisi bahan-bahan sesuai dengan wadahnya masing-masing, melakukan pendataan dan pengecekan setiap 3 hari sekali.	Crescendo (<i>cold kitchen a la carte</i>)	
18	Minggu, 24 November 2024	<i>OFF DAY</i>	<i>OFF DAY</i>	<i>OFF DAY</i>	
19	Senin, 25 November – Jumat 20 Desember 2024	Menyiapkan bahan makanan yang diperlukan (<i>mise en place</i>), mengambil pesanan, mulai membantu <i>hot kitchen</i> .	Membuat pesanan sesuai dengan permintaan sendirian, mengambil bahan-bahan dari dapur utama ,memotong dan mencuci sayuran, mengisi bahan-bahan sesuai dengan wadahnya masing-masing, melakukan pendataan dan pengecekan setiap 3 hari sekali, membantu menggoreng kentang, ayam, <i>nugget</i> , membuat <i>chicken wings</i> , <i>pizza</i> dan <i>popcorn</i> .	Crescendo (<i>cold kitchen a la carte</i>)	
20	Sabtu, 21-Minggu 22 Desember 2024	<i>OFF DAY</i>	<i>OFF DAY</i>	<i>OFF DAY</i>	
21	Senin, 23-Selasa 24 Desember 2024	Menyiapkan bahan makanan yang diperlukan (<i>mise en</i>	Membantu <i>mise en place</i> bahan-bahan untuk natal sesuai dengan permintaan dari para <i>chef</i> , mengambil bahan-	Crescendo (<i>cold kitchen a la carte</i>)	



		place), mengambil pesanan, membantu <i>hot kitchen</i> , membuat dan membantu persiapan natal.	bahan dari dapur utama, memotong dan mencuci sayuran, mengisi bahan-bahan sesuai dengan wadahnya masing-masing, melakukan pendataan dan pengecekan setiap 3 hari sekali, membantu menggoreng kentang, ayam, <i>nugget</i> , membuat <i>chicken wings</i> , <i>pizza</i> dan <i>popcorn</i> .		
22	Rabu, 25 Desember 2024	Menjaga buffet dan membantu mendekorasi restoran.	Menjaga buffet bagian <i>dessert</i> , membantu membagikan <i>candy cane</i> , membantu mengisi makanan di buffet jika sudah hampir habis.	Crescendo (<i>cold kitchen a la carte</i>)	
23	Kamis, 26 Desember 2024	Menyiapkan bahan makanan yang diperlukan (<i>mise en place</i>), mengambil pesanan, membantu <i>hot kitchen</i> , membuat dan membantu persiapan tahun baru.	Membuat pesanan sesuai dengan permintaan, mengambil bahan-bahan dari dapur utama, mengisi bahan-bahan sesuai dengan wadahnya masing-masing, melakukan pendataan dan pengecekan setiap 3 hari sekali, membantu menggoreng kentang, ayam, <i>nugget</i> , membuat <i>chicken wings</i> , <i>pizza</i> .	Crescendo (<i>cold kitchen a la carte</i>)	

Table 1.4

BAB III

EVALUASI PELAKSANAAN DAN ANALISIS KEGIATAN

3.1 Evaluasi Pelaksanaan Magang

Selama melaksanakan magang di *Hotel Anantara The Palm Dubai Resort* di bagian *Cold Kitchen – Salad dan Dessert*, terdapat berbagai faktor pendukung dan penghambat yang memengaruhi jalannya kegiatan magang.

Faktor pendukung dalam pelaksanaan magang antara lain:

- 1) Mendapatkan Pengetahuan Dasar Pekerjaan Secara Nyata:
Selama magang, penulis mendapatkan pengalaman langsung di dapur profesional, mulai dari persiapan bahan, teknik penyajian, hingga memastikan standar kebersihan dapur.
- 2) Diajarkan Tanggung Jawab terhadap Pekerjaan:
Penulis diajarkan untuk menyelesaikan tugas dengan penuh tanggung jawab, mulai dari persiapan bahan, pengelolaan inventory, hingga penyajian hidangan kepada tamu. Hal ini membentuk kedisiplinan dan keterampilan manajemen waktu yang baik.
- 3) Memiliki Program Magang yang Terstruktur:
Hotel Anantara The Palm Dubai Resort memiliki program magang yang terencana dengan baik, termasuk rotasi ke beberapa outlet seperti Restoran *Bushman* dan Restoran *Crescendo*. Hal ini memberikan penulisesempatan untuk mempelajari berbagai konsep operasional di restoran *fine dining* dan *all-day dining*.
- 4) Fasilitas dan Tunjangan:
Penulis mendapatkan fasilitas pendukung seperti makan selama jam kerja dan akses ke peralatan dapur yang lengkap dan modern. Fasilitas ini membantu meningkatkan kenyamanan dan produktivitas selama bekerja.

Faktor penghambat dalam pelaksanaan magang antara lain:

- 1) Jadwal Kerja yang Panjang dan Intens:
Jam kerja yang panjang, terutama pada outlet dengan volume tamu yang tinggi seperti Restoran *Crescendo*, dapat menyebabkan kelelahan fisik dan mental. Jadwal yang padat juga meminimalkan waktu istirahat yang optimal.

- 2) **Tingginya Tekanan Kerja saat Jam Sibuk:**
Saat periode puncak, seperti akhir pekan atau acara khusus, tekanan kerja meningkat secara signifikan. Hal ini dapat mempengaruhi fokus dan produktivitas peserta magang.
- 3) **Keterbatasan Komunikasi Awal:**
Terkadang terdapat kesalahpahaman dalam instruksi antara peserta magang dan tim dapur karena perbedaan bahasa atau gaya komunikasi. Hal ini membutuhkan penyesuaian dan pemahaman lebih lanjut.
- 4) **Tantangan Adaptasi di *Outlet* yang Berbeda:**
Adaptasi terhadap sistem kerja, prosedur, dan dinamika tim yang berbeda di setiap outlet memerlukan waktu yang cukup lama. Hal ini terkadang menghambat produktivitas di awal masa rotasi.

3.2 Analisis Pelaksanaan Kegiatan

Analisis Pelaksanaan Magang, Solusi, dan Manfaat, yaitu:

- 1) **Manajemen Waktu dan Istirahat yang Lebih Baik:**
Solusi: Pengelolaan waktu kerja yang lebih efisien, termasuk istirahat yang cukup di tengah jam kerja panjang, serta program rotasi yang jelas untuk menjaga keseimbangan antara kerja dan istirahat.
Manfaat: Peserta magang akan merasa lebih segar dan produktif, meningkatkan efisiensi kerja tanpa mengorbankan kualitas hasil. Hal ini juga membantu mereka untuk mengembangkan keterampilan dalam mengatur waktu dengan baik, yang merupakan keterampilan penting dalam karier profesional mereka.
- 2) **Penanganan Tekanan Kerja yang Lebih Baik:**
Solusi: Pelatihan untuk menghadapi tekanan, seperti keterampilan multitasking, prioritas tugas, dan komunikasi efektif dalam tim.
Manfaat: Peserta magang menjadi lebih siap dan mampu menangani tekanan tinggi di jam sibuk, mengembangkan ketahanan mental dan keterampilan dalam bekerja di bawah tekanan. Ini memperkuat kemampuan mereka dalam bekerja di lingkungan yang cepat dan penuh tantangan, yang sangat dihargai di industri kuliner.

3) Pendekatan Proses Adaptasi yang Lebih Terstruktur:

Solusi: Mengoptimalkan proses orientasi di setiap outlet yang melibatkan pengenalan sistem kerja secara menyeluruh dan memberikan waktu transisi yang lebih panjang antar rotasi outlet.

Manfaat: Peserta magang dapat beradaptasi dengan lebih cepat, meningkatkan efisiensi mereka dalam bekerja dan memberikan kontribusi yang lebih maksimal di setiap outlet. Hal ini juga mengasah kemampuan mereka dalam beradaptasi dengan berbagai dinamika tempat kerja yang berbeda.

4) Pengembangan Keterampilan Profesional:

Solusi: Pemberian kesempatan untuk terlibat langsung dalam semua tahapan operasional di dapur, mulai dari persiapan bahan, penyusunan salad, hingga teknik pembuatan dessert.

Manfaat: Peserta magang memperoleh keterampilan teknis yang sangat berharga, yang dapat langsung diterapkan dalam karier kuliner mereka di masa depan. Keterampilan ini tidak hanya berguna di Anantara, tetapi juga membuka peluang untuk bekerja di restoran-restoran bergengsi lainnya.

5) Pemahaman tentang Dinamika Industri Kuliner:

Solusi: Pengalaman magang yang terstruktur dengan rotasi outlet dan bimbingan dari chef profesional.

Manfaat: Peserta magang mendapatkan wawasan yang luas tentang berbagai jenis restoran dan cara mengelola operasional dapur yang berbeda, baik untuk fine dining maupun all-day dining. Ini memberi mereka gambaran yang lebih jelas tentang industri kuliner secara keseluruhan dan membantu mereka untuk merencanakan karier masa depan mereka dengan lebih baik.

6) Meningkatkan Keterampilan Manajerial dan Komunikasi:

Solusi: Pembelajaran langsung melalui kerjasama dalam tim dan bimbingan dari senior di dapur.

Manfaat: Peserta magang belajar untuk bekerja dalam tim yang terorganisir dan meningkatkan kemampuan komunikasi serta pengelolaan waktu yang efektif. Keterampilan ini penting tidak hanya untuk pekerjaan dapur, tetapi juga dalam mengelola tim di posisi yang lebih tinggi di masa depan.

7) Peluang Jaringan dan Karier:

Solusi: Magang di hotel bintang lima dengan jaringan profesional luas dan pengalaman langsung di industri kuliner premium.

Manfaat: Peserta magang membangun jaringan profesional yang bisa membuka peluang karier di industri kuliner global. Pengalaman ini meningkatkan daya saing mereka dalam mencari peluang kerja setelah menyelesaikan magang.

3.3 Refleksi Diri

Refleksi Diri Selama Pelaksanaan Magang di Hotel *Anantara The Palm Dubai Resort*, yaitu:

1) Pengalaman dan Pembelajaran.

Salah satu pembelajaran terbesar selama magang adalah pentingnya kedisiplinan dan tanggung jawab dalam bekerja. Sebagai seorang chef magang, penulis bertanggung jawab atas beberapa aspek penting dalam penyusunan hidangan, mulai dari pemilihan bahan baku hingga penyajian yang tepat sesuai dengan standar restoran bintang lima. Penulis merasa sangat dihargai atas setiap kontribusi kecil yang diberikan, dan ini memotivasi penulis untuk selalu memberikan yang terbaik dalam setiap tugas yang dikerjakan. Penulis juga belajar manajemen waktu yang lebih efektif. Jam kerja yang panjang, terutama ketika rotasi di *Bushman* dan *Crescendo*, mengajarkan penulis bagaimana merencanakan waktu dengan baik agar tetap dapat menyelesaikan semua tugas dengan efisien dan tetap menjaga kualitas hasil kerja. Pada awalnya, penulis merasa kesulitan menyeimbangkan tugas-tugas yang datang dalam waktu yang singkat, tetapi dengan pengalaman ini, penulis semakin terbiasa bekerja dengan tekanan dan memprioritaskan hal-hal yang paling penting.

2) Tantangan yang Dihadapi

Tentu saja, selama magang, penulis juga menghadapi beberapa tantangan yang cukup besar. Salah satunya adalah tekanan operasional saat jam sibuk, terutama ketika banyak tamu datang ke restoran. Menghadapi situasi seperti ini, penulis merasa tertekan, namun menyadari bahwa tekanan tersebut adalah bagian dari pembelajaran untuk menjadi seorang chef yang tangguh dan cekatan. Penulis belajar untuk tetap tenang dan fokus meskipun di tengah kekacauan, serta mengandalkan komunikasi yang jelas dengan rekan kerja untuk menyelesaikan

pekerjaan dengan baik.

Adaptasi di berbagai *outlet* dengan sistem dan prosedur yang berbeda juga menjadi tantangan awal. Namun, berkat bimbingan dari chef profesional dan tim dapur, penulis belajar untuk cepat beradaptasi dengan cara kerja yang berbeda di setiap *outlet* dan meningkatkan keterampilan teamwork.

3) Pengembangan Diri

Melalui magang ini, penulis merasa lebih percaya diri dalam keterampilan kuliner, terutama dalam hal penyajian salad dan dessert yang selama ini menjadi fokus di *Cold Kitchen*. Penulis juga semakin memahami bahwa menjadi seorang chef bukan hanya tentang keterampilan memasak, tetapi juga tentang kepemimpinan, komunikasi, dan kemampuan untuk bekerja di bawah tekanan. Ini adalah pelajaran yang sangat berharga untuk karier penulis di masa depan.

Penulis juga menyadari pentingnya keterampilan interpersonal. Bekerja di dapur yang sangat sibuk dan bersama tim yang beragam menuntut penulis untuk bisa berkomunikasi dengan baik, tidak hanya dengan rekan satu tim, tetapi juga dengan manajemen dan tamu. Penulis belajar untuk lebih terbuka dan proaktif dalam berinteraksi dengan orang lain.

4) Harapan dan Tujuan Masa Depan

Melihat kembali perjalanan magang ini, penulis merasa bangga dengan kemajuan yang telah dicapai, namun juga menyadari bahwa masih banyak hal yang perlu dipelajari. Di masa depan, penulis ingin terus mengasah keterampilan teknis di bidang kuliner dan berkembang lebih jauh dalam manajemen dapur dan pengelolaan tim. Penulis berharap dapat menerapkan segala pengalaman ini dalam karier ke depan, dengan fokus pada pencapaian kualitas tinggi dalam setiap hidangan yang dibuat.

Magang ini juga memberi penulis perspektif baru tentang bagaimana industri kuliner bekerja di tingkat internasional, dan penulis ingin terus mengeksplorasi berbagai kesempatan untuk belajar lebih banyak dari chef dan restoran bintang lima di berbagai negara.

BAB IV

PENUTUPAN

4.1 Kesimpulan

Magang yang dijalani di Hotel *Anantara The Palm Dubai Resort* memberikan pengalaman berharga yang sangat membantu dalam mengembangkan keterampilan, terutama di bidang *Cold Kitchen* yang berfokus pada *salad* dan *dessert*. Pengalaman ini tidak hanya memperkaya pengetahuan dalam penyajian hidangan, tetapi juga meningkatkan pemahaman tentang dinamika operasional dapur di hotel bintang lima. Melalui rotasi *outlet* di Restoran *Bushman* dan Restoran *Crescendo*, penulis mendapatkan wawasan yang lebih luas mengenai berbagai tipe restoran, serta bagaimana cara bekerja dengan tekanan tinggi, mengelola waktu, dan bekerja dalam tim yang solid.

Meskipun terdapat tantangan seperti jam kerja panjang, tekanan operasional, dan adaptasi terhadap sistem yang berbeda di setiap outlet, pengalaman tersebut menjadi peluang besar untuk meningkatkan keterampilan. Magang ini juga memberikan kesempatan untuk berinteraksi dengan para profesional di industri kuliner, membuka jaringan, dan membangun karakter yang lebih tangguh dalam bekerja di bawah kondisi yang penuh tantangan.

Secara keseluruhan, magang ini merupakan fondasi yang kuat untuk penulis dalam mengembangkan karier di industri kuliner global. Dengan segala pembelajaran yang diperoleh, penulis merasa siap untuk menghadapi tantangan yang lebih besar di masa depan.

4.2 Saran

Agar pelaksanaan magang di Hotel *Anantara The Palm Dubai Resort* dapat berjalan lebih optimal di masa mendatang, terdapat beberapa hal yang perlu diperhatikan. Bimbingan yang lebih intensif di awal magang sangat penting untuk membantu penulis lebih cepat beradaptasi dengan lingkungan kerja, memahami prosedur operasional, serta standar kualitas yang diterapkan di setiap outlet. Dengan adanya arahan yang jelas sejak awal, proses adaptasi dapat berjalan lebih lancar dan kesalahan yang mungkin terjadi dapat diminimalisir.

Selain itu, manajemen waktu yang lebih baik juga perlu diperhatikan. Mengingat jam kerja yang panjang, pihak hotel diharapkan dapat memastikan adanya keseimbangan antara waktu kerja dan istirahat agar penulis tidak mengalami kelelahan yang berlebihan. Jadwal yang lebih fleksibel akan membantu meningkatkan efisiensi dan menjaga semangat kerja tetap stabil.

Dalam menghadapi tekanan operasional yang tinggi, peningkatan sistem komunikasi antar tim juga menjadi hal yang penting. Komunikasi yang lebih efektif dan terstruktur akan membantu mengurangi risiko kesalahpahaman di tengah kesibukan dapur, terutama pada saat jam sibuk. Hal ini juga akan mendukung kelancaran distribusi tugas dan menciptakan suasana kerja yang lebih kondusif.

Selain itu, durasi rotasi di setiap outlet sebaiknya diperpanjang. Dengan waktu yang lebih lama di setiap outlet, penulis akan memiliki kesempatan untuk lebih mendalami karakteristik dan tantangan yang ada di masing-masing restoran. Hal ini juga akan memberikan kesempatan bagi penulis untuk mengembangkan keterampilan dengan lebih maksimal. Fasilitas pendukung selama masa magang juga perlu mendapat perhatian lebih. Penyediaan ruang istirahat yang nyaman serta program kesejahteraan yang lebih baik akan membuat penulis merasa lebih dihargai dan termotivasi untuk memberikan kontribusi terbaik selama magang berlangsung.

Dengan berbagai saran tersebut, diharapkan program magang di masa mendatang dapat memberikan pengalaman yang lebih baik dan bermanfaat, tidak hanya bagi penulis, tetapi juga bagi pihak hotel sebagai mitra yang turut berperan dalam pengembangan keterampilan dan profesionalisme tenaga kerja muda di industri perhotelan.

DAFTAR PUSTAKA

https://www.anantara.com/en/palm-dubai/offers/book-now-stay-now?gad_source=1&gclid=Cj0KCQiAvvO7BhC-ARIsAGFyToX2lnuVRNjyyLy1x2xQjpcj0r96B_IQMTWWw8ZPwerMdlE6dvjC4goaAgHnEALw_wcB&gclsrc=aw.ds

https://repository.ampta.ac.id/955/3/BAB%205%20-%20LAMPIRAN_opt.pdf