

# **LAPORAN MAGANG**

**DI VASA HOTEL**

**Kota Surabaya**



**Disusun oleh:**

**SHIERIN HIZKIA**

**NIM 22110053**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER**

**AKADEMI SAGES**

**2025**

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur kami panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa karena rahmat dan karunia-Nya sehingga kami bisa menyelesaikan karya ilmiah yang berjudul **“LAPORAN MAGANG DI VASA SURABAYA”**. Sebelumnya, penulis juga ingin mengucapkan terima kasih kepada pihak yang berkontribusi dalam penyelesaian dan penyusunan karya ilmiah, mulai dari pihak luar hingga kerabat terdekat.

Penulis mengakui bahwa ada banyak kekurangan pada karya ilmiah ini. Oleh karena itu, kritik dan saran dari seluruh pihak senantiasa kami harapkan demi kesempurnaan karya kami. Semoga karya ilmiah ini dapat membawa pemahaman dan pengetahuan bagi kita semua tentang topik karya ilmiah.

Semoga Karya Tulis Ilmiah ini dapat bermanfaat bagi penulis dan para pembaca agar dapat dipergunakan dengan sebaik-baiknya, serta penulis menyadari bahwa Karya Tulis Ilmiah ini kemungkinan masih banyak kekurangan, baik dari penulisan, pemahaman materi, pemakaian bahasa, penyampaian materi, dan lain-lain. Oleh sebab itu penulis mengharapkan saran dan kritik yang bersifat membangun untuk kesempurnaan Karya Tulis Ilmiah ini.

Surabaya, 16 Desember 2024

Shierin Hizkia

## **ABSTRAK**

Program magang di Xiang Fu Hai dirancang untuk memberikan pengalaman praktis kepada mahasiswa yang tertarik dalam industri kuliner. Pemagangan ini memberikan kesempatan bagi peserta magang untuk belajar langsung di dapur profesional, di mana mereka terlibat dalam berbagai kegiatan seperti persiapan bahan, teknik memasak, penyajian, hingga manajemen dapur. Dengan bimbingan dari chef berpengalaman, peserta belajar tentang teknik memasak modern, standar kebersihan dan keamanan pangan, serta efisiensi kerja dalam lingkungan dapur. Pemagangan ini juga menekankan pada kreativitas dan inovasi dalam merancang menu dan mengembangkan resep yang menarik. Hasil dari program magang ini menunjukkan peningkatan signifikan dalam keterampilan kuliner, pemahaman tentang manajemen dapur, serta kemampuan beradaptasi dengan tuntutan industri makanan yang dinamis. Magang ini juga membekali peserta dengan wawasan industri dan jaringan profesional yang dapat mendukung karier mereka di masa depan.

**Kata Kunci:** Program magang, Industry Kuliner.

## **ABSTRACT**

*The internship program at Xiang Fu Hai is designed to provide practical experience for students interested in the culinary industry. This internship offers participants the opportunity to learn directly in a professional kitchen, where they engage in various activities such as ingredient preparation, cooking techniques, presentation, and kitchen management. Under the guidance of experienced chefs, participants learn about modern cooking techniques, food safety and hygiene standards, and work efficiency in a kitchen environment. The program also emphasizes creativity and innovation in menu design and recipe development. The results of this internship program show a significant improvement in culinary skills, understanding of kitchen management, and adaptability to the demands of the dynamic food industry. The internship also equips participants with industry insights and professional networks that can support their future careers.*

**Keywords:** *Internship program, Culinary Industry.*

## HALAMAN PENGESAHAN

AKADEMI SAGES



### LAMPIRAN 8. CONTOH FORMAT PENGESAHAN INTERNSHIP

#### LEMBAR PENGESAHAN INTERNSHIP

Nama Mitra Magang : Vasa Hotel Surabaya  
Lokasi : Jl. Mayjen HR. Muhammad No. 31

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

Nama : Shierin Hizkia  
NIM : 22110053


Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku, pada hari Kamis, tanggal 9-1-2025. (DD/MM/YYYY).

Surabaya, 9-1-2025 (DD/MM/YYYY).

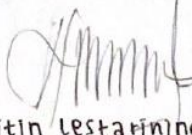
Disetujui oleh:

Pembimbing Lapangan,

Dosen Pembimbing,

  
.....  
HOTEL

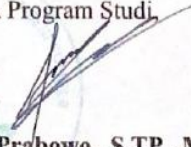
Jabatan/Posisi  
Assisten Dimsum Xiang Fu Hai

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

NIDN:  
0711077705

Disahkan oleh:

Ketua Program Studi,

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

NIDN. 0703049302

## HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

AKADEMI SAGES



### LAMPIRAN 10. CONTOH FORMAT HALAMAN PENYRATAAN TIDAK PLAGIAT

#### SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Shierin Hizkia  
NIM : 22110053  
Program Studi : D3 Seni Kuliner  
Judul :

menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Laporan (~~Creative Menu/ Business Plan and Entrepreneur/ Internship/ Final Project~~) yang telah disusun sebagai syarat untuk memenuhi mata kuliah (~~Creative Menu/ Business Plan and Entrepreneur/ Internship/ Final Project~~) pada Program Studi Diploma Tiga Seni Kuliner Akademi Sages merupakan karya ilmiah sendiri.

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

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

Surabaya,

9 Januari 2025

Yang Menyatakan,



Shierin Hizkia  
Nama Mahasiswa

NIM.....22110053.....

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>i</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>ii</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>iii</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>v</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT</b> .....	<b>vi</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Profil Mitra Magang .....	1
1.3 Tujuan dan Manfaat .....	2
1.4 Waktu Pelaksanaan Magang .....	3
<b>BAB II PELAKSANAAN MAGANG</b> .....	<b>5</b>
2.1 Posisi Bidang Kerja .....	5
2.2 Pelaksanaan Kerja .....	5
2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja .....	9
2.4 Realisasi Pelaksanaan Magang.....	9
<b>BAB III EVALUASI PELAKSANAAN DAN ANALISIS KEGIATAN</b> .....	<b>14</b>
3.1 Evaluasi Pelaksanaan Kegiatan .....	14
3.2 Analisis Pelaksanaan Kegiatan .....	14
3.3 Refleksi Diri .....	15
<b>BAB IV PENUTUP</b> .....	<b>18</b>

4.1 Kesimpulan.....	18
4.2 Saran.....	18
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>20</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>21</b>

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Glacier Suite .....	1
Gambar 1. 2 Breccia Suite.....	1
Gambar 1. 3 The Royal Suite .....	2
Gambar 1. 4 Presidential Suite .....	2
Gambar 1. 5 Struktur Organisasi Hotel .....	2
Gambar 2.2. 1 Membuat Pangsit Mayo.....	7
Gambar 2.2. 2 Membuat Lumpia Kulit Tahu .....	7
Gambar 2.2. 3 Membuat Mooncake .....	7
Gambar 2.2. 4 Membuat Ham Telur Asin .....	7
Gambar 2.2. 5 Membuat Xia Long Bao .....	7
Gambar 2.2. 6 Membuat Siomay.....	7
Gambar 2.2. 7 Membuat Pao Bakar .....	7
Gambar 2.2. 8 Membuat Kuotie .....	7
Gambar 2.2. 9 Membuat Hakau .....	7
Gambar 2.2. 10 Membuat Momo .....	8
Gambar 2.2. 11 Membuat Crispy Cokelat.....	8
Gambar 2.2. 12 Platting Event .....	8
Gambar 2.2. 13 Mengambil SR (Store Requisition) .....	8
Gambar 2.2. 14 Membuat Onde-Onde .....	8
Gambar 2.2. 15 Membuat Hamsukok .....	8
Gambar 2.2. 16 Special Halloween .....	8
Gambar 2.2. 17 Menjaga Stall.....	8

## DAFTAR TABEL

Tabel 2. 2 Rencana dan Penjadwalan Kerja .....	9
Tabel 2. 3 Realisasi Pelaksanaan Magang.....	13

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1 Area Restaurant .....	21
Lampiran 2 Area Kitchen .....	21
Lampiran 3 Area Steward F&B Product .....	22
Lampiran 4 Area Dry Store .....	22
Lampiran 5 Area Chiller .....	23
Lampiran 6 Area Freezer .....	23
Lampiran 7 Lembar Penilaian Prestasi Kinerja Magang.....	24
Lampiran 8 Sertifikat Magang .....	25

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Permagangan adalah masa pengalaman kerja yang ditawarkan oleh organisasi untuk jangka waktu 6 bulan. Umumnya magang dilakukan oleh mahasiswa tingkat akhir yang akan mempengaruhi nilai akhir dari suatu mata kuliah. Magang atau Praktik Kerja sendiri merupakan aktivitas pembelajaran yang memberikan wawasan serta pengalaman bagi mahasiswa mengenai kegiatan riil di lembaga industri sehingga mahasiswa mampu memahami kompetensi dalam melaksanakan tugas sesuai dengan bidang keahliannya. Magang bertujuan untuk mengarahkan mahasiswa memiliki nilai dan wawasan pengetahuan secara kritis, inovatif, adaptif, dan komunikatif serta pengalaman praktis dan bermakna kepada mahasiswa sesuai dengan bidang keahliannya serta untuk meningkatkan kompetensi keilmuan, dan memberikan pengalaman memecahkan masalah yang ada di dunia kerja. Alasan saya memilih Vasa Hotel sebagai tempat magang karena Vasa Hotel memiliki fasilitas yang lengkap serta hotel Bintang 5 sehingga mampu untuk meningkatkan keterampilan saya dalam memasak, dan juga dapat merasakan secara langsung pengalaman kerja nyata di dunia kuliner.

## 1.2 Profil Mitra Magang

Vasa Hotel Surabaya berdiri sejak tahun 2016 dibawah naungan Tanly Hospital, salah satu dari 8 *subholding* Tancorp yang dimiliki oleh Hermanto Tanako dan merupakan salah satu *core business* dari Tancorp. Kemudian Hermanto Tanako mengembangkan lagi sebuah *hospitality* yaitu Vasa Hotel Surabaya. Vasa Hotel Surabaya menawarkan 383 kamar dari kelas *Glacier Suite*, *Breccia Suite*, *The Royal Suite*, hingga *Presidential Suite*.



Gambar 1. 1 *Glacier Suite*



Gambar 1. 2 *Breccia Suite*

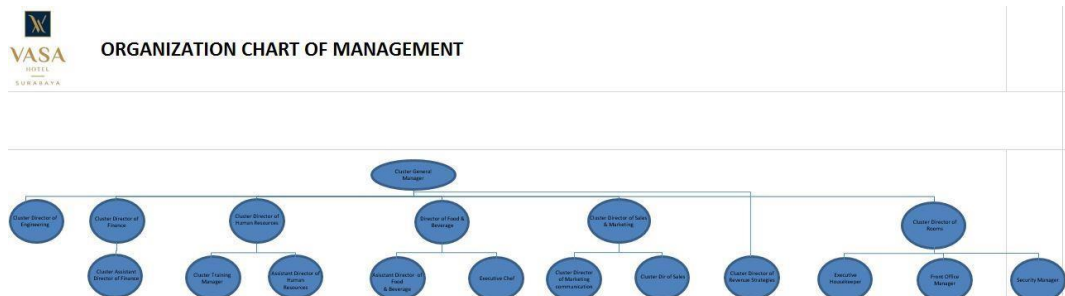


Gambar 1. 3 *The Royal Suite*



Gambar 1. 4 *Presidential Suite*

Selain kamar hotel, Vasa memiliki apartemen yang dibagi menjadi 3 macam, yakni *One Bedroom*, *Two Bedroom*, dan *Three Bedroom Apartemen*. *One Bedroom Apartemen* memiliki luas kamar 66 meter/segi. Sedangkan *Two Bedroom Apartemen* memiliki luas kamar 100 meter/segi. Dan *Three Bedroom Apartemen* memiliki luas kamar 132 meter/segi. Vasa Hotel Surabaya juga memiliki fasilitas lain yang eksklusif seperti kolam renang infinity, tempat gym, tempat pijat, tempat bermain anak – anak, dan landasan helikopter. Vasa Hotel memiliki visi yaitu “*An upscale modern day hotel with exciting guest experience and service at its finest*”. (sebuah hotel modern kelas atas dengan pengalaman tamu yang menyenangkan dan pelayanan terbaik). Misi Hotel Vasa “*Redefining the traditional concept of five star hotel hospitality through intuitive service, inspiring design, innovative culinary, and experiences that touch the heart and soul of every guest*”. (mendefinisikan ulang konsep tradisional hotel bintang 5 melalui pelayanan yang intuitif, desain yang menginspirasi, kuliner inovatif, dan pengalaman yang menyentuh hati serta jiwa setiap tamu).



Gambar 1. 5 Struktur Organisasi Hotel

### 1.3 Tujuan dan Manfaat

Pelaksanaan Program Magang bertujuan untuk memberikan pengalaman yang cukup kepada mahasiswa agar mengetahui dunia kerja

yang sesungguhnya sehingga mahasiswa memperoleh ilmu dan gambaran yang nyata tentang bekerja. Adapun tujuan dan manfaat magang sebagai berikut:

1. Manfaat untuk Mahasiswa

Mahasiswa akan diperkenalkan pada dunia kerja nyata, sehingga memperoleh kemampuan praktis dan memahami kondisi kerja yang sebenarnya. Mahasiswa akan mampu memahami sistem kerja yang profesional di lingkungan yang sebenarnya. Diharapkan setelah pelaksanaannya mahasiswa semakin terampil di bidangnya.

2. Manfaat untuk Mitra Magang

Mitra Magang akan memperoleh sumber daya manusia baru dengan kualifikasi yang memadai. Melalui sumber daya tersebut, mitra akan mendapatkan informasi dan pengetahuan dari latar belakang Program Studi mahasiswa yang bersangkutan, sehingga dapat dimanfaatkan untuk menangani permasalahan dan kendala dalam menjalankan proses industri. Selain itu, mitra akan memperoleh gambaran akan sumber daya manusia di masa mendatang, sehingga diharapkan dapat terjalin kerja sama dengan institusi.

3. Manfaat untuk Institusi

Pelaksanaan program magang akan menciptakan dan meningkatkan kerja sama antara Institusi dan Mitra Magang. Kerja sama tersebut sebagai sarana untuk menyelaraskan kurikulum sehingga sesuai dengan dunia kerja nyata, dengan melihat relevansinya terhadap kebutuhan Mitra Magang. Penyelarasan kurikulum bertujuan untuk mampu menyiapkan lulusan yang siap kerja.

#### **1.4 Waktu Pelaksanaan Magang**

Pelaksanaan magang dilakukan pada semester lima. Mahasiswa melaksanakan magang dimulai dari 18 Juni 2024 dan berakhir pada 17 Desember 2024. Jadwal kerja dilakukan lima hari kerja (hari Rabu hingga hari Minggu), dan dua hari libur (hari Senin dan hari Selasa). Jika mengalami sakit, harus menyertakan bukti diagnosis dan maksimal sakit ialah 5 hari. Jika melebihi batas yang ditentukan, maka mahasiswa harus *extend*. Jam

kerja di Xiang Fu Hai Kitchen dimulai dari jam 6 pagi hingga 3 sore dalam sehari bekerja.

## **BAB II**

### **PELAKSANAAN MAGANG**

#### **2.1 Posisi Bidang Kerja**

Pelaksanaan Magang dilakukan di Vasa Hotel Surabaya di Jl. Mayjen HR. Muhammad No.31, Putat Gede, Kec. Sukomanunggal, Surabaya, Jawa Timur. Di Vasa Surabaya terdapat Restoran Xiang Fu Hai yang menjadi salah satu restoran premium yang terletak di lantai 6 Vasa Hotel Surabaya. Restoran ini menawarkan berbagai hidangan khas Tiongkok dengan fokus pada masakan autentik dan berkualitas tinggi. Dengan suasana yang elegan dan pelayanan yang prima, Xiang Fu Hai menjadi destinasi kuliner yang populer di kalangan tamu hotel maupun masyarakat umum. Xiang Fu Hai dikenal sebagai restoran yang menghadirkan pengalaman bersantap mewah dengan menu yang beragam, termasuk *dimsum*, *seafood*, dan hidangan khas lainnya. Restoran ini menonjolkan kualitas bahan baku yang segar serta teknik memasak tradisional yang dipadukan dengan sentuhan modern. Restoran ini juga memiliki ruang makan yang luas dan dirancang dengan dekorasi yang mewah, memberikan suasana yang nyaman dan eksklusif bagi para pengunjung. Xiang Fu Hai sering menjadi pilihan untuk acara-acara spesial, seperti jamuan bisnis, perayaan keluarga, maupun momen istimewa lainnya.

#### **2.2 Pelaksanaan Kerja**

Selama pelaksanaan Program Magang, penulis melaksanakan tugas di bagian dimsum di restoran Xiang Fu Hai, Vasa Hotel Surabaya. Dalam menjalankan tugas ini, penulis bertanggung jawab atas berbagai aspek persiapan dan pengolahan dimsum.

Tugas yang dilaksanakan meliputi:

1. Persiapan *dimsum*: Penulis memulai tugas dengan mempersiapkan berbagai jenis dimsum yang akan dijual. Hal ini mencakup memasukkan *dimsum* pada raknya (krakat), memastikan setiap item tersusun dengan baik dan siap untuk disajikan kepada pelanggan, serta men-*display* menu ke restoran dengan cara menge-*wrap dimsum* yang akan dijual kemudian ditata rapi dengan tujuan agar pelanggan mengerti seperti apa makanan yang dijual oleh Xiang Fu Hai.

2. Pengolahan bahan menjadi hidangan: Penulis terlibat dalam proses pengolahan bahan menjadi berbagai jenis *dimsum*, yaitu :
  1. Pangsit mayonaisse: Menyiapkan dan mengisi pangsit dengan bahan yang telah disiapkan sebelumnya, kemudian membentuknya dengan teknik yang tepat.
  2. Lumpia kulit tahu: Membuat lumpia dengan menggunakan kulit tahu, mulai dari proses pengisian hingga penggulungan.
  3. Lumpia sayur: Mengolah bahan-bahan sayuran yang kemudian dibungkus dalam kulit lumpia.
  4. Ham Telur Asin: Membuat filling bakpao telur asin.
  5. Xia Long Bao: Mengisi dan melipat dengan ciri khas xia long bao.
  6. Siomay: Mengisi siomay dengan daging berkualitas.
  7. Pao Bakar: Meng-*rolling* kulit, mengisi, serta melipat dengan benar.
  8. Kuotie: Mengisi dan melipat dengan ciri khas kuotie.
  9. Hakau: Mengisi dan melipat dengan ciri khas hakau berbentuk huruf “u”.
  10. Momo (Tortila): Meng-*rolling* kulit serta mengoven momo.
  11. *Crispy Cokelat*: Mengisi *filling* cokelat.
  12. *Platting Event*: Membantu *platting*.
  13. Menghias dan membuat *mooncake*.
  14. Onde-Onde: Mengisi filling dan membentuk bulat serta memberi wijen.
  15. Hamsukok: Mengisi filling dan membentuk seperti kapal.
  16. *Special Halloween*: Bakpao Telur Asin, Poci berbentuk mata, Onde Labu, Talas berbentuk hantu, Bakpao dibalut sosis berbentuk hantu.



Gambar 2.2. 1  
Membuat Pangsit  
Mayo



Gambar 2.2. 2  
Membuat Lumpia  
Kulit Tahu



Gambar 2.2. 3  
Membuat Mooncake



Gambar 2.2. 4  
Membuat Ham Telur  
Asin



Gambar 2.2. 5  
Membuat Xia Long  
Bao



Gambar 2.2. 6  
Membuat Siomay



Gambar 2.2. 7  
Membuat Pao Bakar



Gambar 2.2. 8  
Membuat Kuotie



Gambar 2.2. 9  
Membuat Hakau



Gambar 2.2. 10  
Membuat Momo



Gambar 2.2. 11  
Membuat Crispy  
Cokelat



Gambar 2.2. 12  
Platting Event



Gambar 2.2. 13  
Mengambil SR (Store  
Requisition)



Gambar 2.2. 14  
Membuat Onde-Onde



Gambar 2.2. 15  
Membuat Hamsukok



Gambar 2.2. 16 Special Halloween



Gambar 2.2. 17  
Menjaga Stall

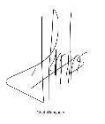


Pelaksanaan tugas ini menuntut ketelitian, kecepatan, serta kemampuan untuk bekerja dalam tim yang baik. Penulis juga harus memahami standar kebersihan dan keamanan pangan yang diterapkan di restoran, memastikan setiap hidangan yang disajikan memenuhi standar kualitas yang tinggi. Pengalaman ini memberikan penulis wawasan mendalam tentang industri kuliner, khususnya dalam bidang dimsum, serta keterampilan praktis yang berharga untuk pengembangan karir di masa depan.




### 2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja



<b>Hari Kerja</b>	<b>Rabu - Minggu</b>
<b>Jam Kerja</b>	<b>06.00-15.00</b>



Tabel 2. 1 Rencana dan Penjadwalan Kerja

### 2.4 Realisasi Pelaksanaan Magang

No	Hari/Tanggal	Jenis Aktivitas	Tugas yang diberikan	Pencapaian (Output)	TTD
1.	Selasa, 18 Juni – Jumat, 21 Juni	Pengenalan	Pengenalan produk dan para staff.	Mengenal satu sama lain dan disambut hangat.	
2.	Sabtu, 22 Juni	DAY OFF	DAY OFF	DAY OFF	DAY OFF
3.	Minggu, 23 Juni	Pembelajaran <i>Yamcha</i>	Menjaga area depan restoran ( <i>open kitchen</i> ) dengan mengambil <i>dimsum</i> , bubur serta <i>condiment</i> , memasak mie, mengukus <i>oyster</i> .	Penulis berhasil menjaga area depan restoran sesuai dengan standar operasional yang ditetapkan.	
4.	Senin, 24 Juni dan Selasa, 25 Juni	DAY OFF	DAY OFF	DAY OFF	DAY OFF
5.	Rabu, 26 Juni – Minggu, 28 Juli	<i>Prepare dimsum, display.</i>	Memindahkan <i>dimsum</i> ke dalam krakat, serta membuat <i>display</i> .	Penulis berhasil melakukan tugas yang diberikan.	

No	Hari/Tanggal	Jenis Aktivitas	Tugas yang diberikan	Pencapaian (Output)	TTD
6.	Senin, 29 Juli dan Selasa, 30 Juli	DAY OFF	DAY OFF	DAY OFF	DAY OFF
7.	Rabu, 31 Juli – Minggu, 25 Agustus	<i>Prepare dimsum, display, dan membuat pangsit udang mayo serta lumpia kulit tahu.</i>	Memindahkan <i>dimsum</i> ke dalam krakat, serta membuat <i>display</i> , Memasukkan gilingan daging, daun ketumbar, wortel ke dalam pangsit dan melipat dengan benar.	Penulis masih kaku dalam melipat, tetapi sudah bisa dalam mem- <i>prepare</i> dimsum serta membuat <i>display</i> .	
8.	Senin, 26 Agustus dan Selasa, 27 Agustus	DAY OFF	DAY OFF	DAY OFF	DAY OFF
9.	Rabu, 28 Agustus – Minggu, 29 September	<i>Prepare dimsum, display, membuat pangsit udang mayo, lumpia kulit tahu, membuat Mooncake.</i>	Memindahkan <i>dimsum</i> ke dalam krakat, serta membuat <i>display</i> , Memasukkan gilingan daging, daun ketumbar, wortel ke dalam pangsit dan melipat dengan benar, Menimbang <i>Mooncake</i> dari varian <i>Baked, Snowskin, Teochew</i> serta memanggang <i>mooncake</i> .	Penulis sudah berhasil melipat dengan rapi dan berhasil menyelesaikan tugas yang diberikan.	
10.	Senin, 30 September dan Selasa, 1 Oktober	DAY OFF	DAY OFF	DAY OFF	DAY OFF
11.	Rabu, 2 Oktober –	<i>Prepare dimsum, display, membuat</i>	Memindahkan dimsum ke dalam	Penulis sudah berhasil melipat	

No	Hari/Tanggal	Jenis Aktivitas	Tugas yang diberikan	Pencapaian (Output)	TTD
	Minggu, 27 Oktober	pangsit udang mayo, lumpia kulit tahu, lumpia sayur, xia long bao, momo, pao bakar.	krakat, serta membuat display, Memasukkan gilingan daging, daun ketumbar, wortel ke dalam pangsit dan melipat dengan benar, mengisi adonan dan membentuk sesuai yang diajarkan oleh chef.	dengan rapi dan berhasil menyelesaikan tugas yang diberikan oleh chef.	
12.	Senin, 28 Oktober dan Selasa, 29 Oktober	DAY OFF	DAY OFF	DAY OFF	DAY OFF
13.	Rabu, 30 Oktober – Minggu, 24 November	<i>Prepare dimsum, display, membuat pangsit udang mayo, lumpia kulit tahu, lumpia sayur, xia long bao, momo, pao bakar, siomay, kuotie, onde-onde, Special Halloween.</i>	Memindahkan dimsum ke dalam krakat, serta membuat display, Memasukkan gilingan daging, daun ketumbar, wortel ke dalam pangsit dan melipat dengan benar, mengisi adonan dan membentuk sesuai yang diajarkan oleh chef.	Penulis sudah berhasil melipat dengan rapi dan berhasil menyelesaikan tugas yang diberikan oleh chef.	 Chef Sanjaya Mahayadi
14.	Senin, 25 November dan Selasa, 26 November	DAY OFF	DAY OFF	DAY OFF	DAY OFF
15.	Rabu, 27 November – Minggu, 1 Desember	<i>Prepare dimsum, display, membuat pangsit udang mayo, lumpia kulit</i>	Memindahkan dimsum ke dalam krakat, serta membuat display,	Penulis sudah berhasil melipat dengan rapi dan berhasil	

No	Hari/Tanggal	Jenis Aktivitas	Tugas yang diberikan	Pencapaian (Output)	TTD
		tahu, lumpia sayur, xia long bao, momo, pao bakar, siomay, kuotie, onde-onde, hakau, hamsukok, talas goreng.	Memasukkan gilingan daging, daun ketumbar, wortel ke dalam pangsit dan melipat dengan benar, mengisi adonan dan membentuk sesuai yang diajarkan oleh chef.	menyelesaikan tugas yang diberikan oleh chef.	
16.	Senin, 2 Desember dan Selasa, 3 Desember	DAY OFF	DAY OFF	DAY OFF	DAY OFF
17.	Rabu, 4 Desember – Minggu, 10 Desember	<i>Prepare dimsum, display</i> , membuat pangsit udang mayo, lumpia kulit tahu, lumpia sayur, xia long bao, pao bakar, siomay, kuotie, hakau, hamsukok, talas goreng, <i>crispy</i> cokelat serta ham telur asin.	Memindahkan dimsum ke dalam krakat, serta membuat display, Memasukkan gilingan daging, daun ketumbar, wortel ke dalam pangsit dan melipat dengan benar, mengisi adonan dan membentuk sesuai yang diajarkan oleh chef.	Penulis sudah berhasil melipat dengan rapi dan berhasil menyelesaikan tugas yang diberikan oleh chef.	
18.	Senin, 11 Desember dan Selasa, 12 Desember	DAY OFF	DAY OFF	DAY OFF	DAY OFF
19.	Rabu, 13 Desember – Minggu, 17 Desember	<i>Prepare dimsum, display</i> , membuat pangsit udang mayo, lumpia kulit tahu, lumpia sayur, xia long bao, pao	Memindahkan dimsum ke dalam krakat, serta membuat display, Memasukkan gilingan daging, daun	Penulis sudah berhasil melipat dengan rapi dan berhasil menyelesaikan tugas yang	

No	Hari/Tanggal	Jenis Aktivitas	Tugas yang diberikan	Pencapaian (Output)	TTD
		bakar, siomay, kuotie, hakau, hamsukok, talas goreng, <i>crispy</i> coklat, ham telur asin, serta membantu <i>plating event</i> .	ketumbar, wortel ke dalam pangsit dan melipat dengan benar, mengisi adonan dan membentuk sesuai yang diajarkan oleh chef, serta membantu <i>plating event</i> yang sedang berlangsung.	diberikan oleh chef.	

Tabel 2. 2 Realisasi Pelaksanaan Magang

## BAB III

### EVALUASI PELAKSANAAN DAN ANALISIS KEGIATAN

#### 3.1 Evaluasi Pelaksanaan Kegiatan

Faktor pendukung dalam pelaksanaan magang antara lain:

1. Mendapatkan pengetahuan dasar pekerjaan secara nyata: Peserta magang memperoleh pengalaman langsung di lapangan, yang memperkaya pemahaman mereka tentang industri atau bidang kerja.
2. Diajarkan tanggung jawab terhadap pekerjaan: Peserta magang dilatih untuk bertanggung jawab atas tugas yang diberikan, meningkatkan kedisiplinan dan profesionalisme.
3. Memiliki program magang yang terstruktur: Program yang jelas dan terorganisir membantu peserta magang mendapatkan pengalaman kerja yang baik dan sesuai dengan harapan.
4. Fasilitas dan tunjangan: Peserta magang mendapatkan uang transportasi dan makan siang gratis, yang mendukung kesejahteraan mereka selama magang.

Faktor penghambat dalam pelaksanaan magang antara lain:

1. Jadwal kerja melebihi ketentuan (*overtime*): Waktu kerja yang berlebihan dapat menyebabkan kelelahan dan penurunan produktivitas peserta magang.
2. Kurangnya staff: Kekurangan staff menyebabkan peserta magang harus sering bekerja lembur, yang dapat mengurangi keseimbangan antara pekerjaan dan waktu istirahat.
3. Kendala operasional: Gangguan teknis, seperti *lift* yang sering mengalami kerusakan, menghambat efisiensi kerja dan memperlambat distribusi makanan.

#### 3.2 Analisis Pelaksanaan Kegiatan

Solusi yang digunakan:

1. Pengelolaan Jadwal Kerja yang Lebih Baik:  
Solusi: Perusahaan perlu memastikan bahwa jadwal kerja peserta magang sesuai dengan ketentuan yang telah disepakati. Jika terjadi *overtime*, perusahaan harus memberikan kompensasi yang adil dan

memastikan bahwa hal tersebut tidak menjadi kebiasaan yang merugikan peserta.

Manfaat: Ini akan mengurangi kelelahan dan meningkatkan kualitas pengalaman magang.

2. Penambahan atau Optimisasi Sumber Daya Manusia:

Solusi: Perusahaan bisa mempertimbangkan untuk menambah staf, terutama pada bagian yang kekurangan tenaga kerja. Selain itu, penataan ulang tugas dan tanggung jawab antar karyawan bisa mengurangi beban kerja berlebih.

Manfaat: Hal ini dapat mengurangi frekuensi lembur (overtime) bagi peserta magang dan staf lainnya, menciptakan lingkungan kerja yang lebih seimbang.

3. Perbaiki Kendala Teknis:

Solusi: Masalah teknis seperti lift yang sering error perlu segera diperbaiki dengan peningkatan perawatan atau mengganti peralatan yang rusak. Selain itu, perusahaan bisa menyediakan alternatif sementara untuk menghindari hambatan dalam operasional, misalnya dengan menyediakan jalur pengiriman manual atau alternatif.

Manfaat: Meningkatkan efisiensi kerja dan mengurangi keterlambatan operasional yang disebabkan oleh gangguan teknis.

### 3.3 Refleksi Diri

Refleksi diri terhadap faktor penghambat dan pendukung magang ini adalah:

1. Penerimaan Terhadap Tantangan

1. Refleksi: Setiap hambatan, seperti overtime atau kendala teknis, memberikan pelajaran berharga tentang bagaimana menghadapi situasi yang tidak ideal. Saya menyadari bahwa dunia kerja sering kali menuntut fleksibilitas dan kesabaran dalam menyelesaikan masalah yang muncul.

2. Pelajaran: Dari pengalaman ini, saya belajar bagaimana bekerja di bawah tekanan, mengelola waktu dengan lebih baik, dan beradaptasi terhadap kondisi yang tidak terduga.

2. Peningkatan Tanggung Jawab

1. Refleksi: Melalui magang ini, saya mendapatkan pemahaman yang lebih baik tentang pentingnya tanggung jawab dalam pekerjaan, terutama ketika dituntut untuk menyelesaikan tugas-tugas yang mendesak. Saya melihat bagaimana tugas yang diberikan kepada saya memengaruhi kinerja tim secara keseluruhan.
  2. Pelajaran: Saya belajar untuk lebih bertanggung jawab terhadap tugas, serta memahami pentingnya kontribusi saya dalam mencapai tujuan tim atau perusahaan.
3. Kesadaran Akan Batasan Diri
1. Refleksi: Jadwal kerja yang melebihi batas dan tuntutan pekerjaan yang intens membuat saya menyadari pentingnya menjaga keseimbangan antara produktivitas dan kesejahteraan pribadi. Saya juga menyadari batasan fisik dan mental saya, serta pentingnya menjaga kesehatan agar tetap optimal dalam bekerja.
  2. Pelajaran: Saya perlu mengembangkan keterampilan manajemen stres dan lebih tegas dalam mengelola waktu istirahat, serta belajar untuk berkomunikasi lebih baik dengan supervisor mengenai beban kerja.
4. Penghargaan terhadap Kesempatan dan Fasilitas:
1. Refleksi: Mendapatkan fasilitas seperti makan siang dan uang transportasi adalah bentuk dukungan yang membuat saya merasa dihargai sebagai peserta magang. Hal ini mengajarkan saya pentingnya memperhatikan detail-detail kecil yang dapat memotivasi dan meningkatkan semangat dalam bekerja.
  2. Pelajaran: Saya belajar untuk lebih menghargai dan memanfaatkan fasilitas yang diberikan secara optimal, serta menjadi lebih bertanggung jawab terhadap tanggung jawab saya di lingkungan kerja.
5. Keterampilan Beradaptasi dan Problem Solving:
1. Refleksi: Kendala teknis seperti lift yang sering rusak mengajarkan saya pentingnya berpikir cepat dan mencari solusi

yang efektif dalam situasi yang menantang. Saya melihat bagaimana problem solving menjadi keterampilan yang sangat dihargai di dunia kerja.

2. Pelajaran: Saya belajar untuk tidak hanya berfokus pada masalah, tetapi juga mencari solusi praktis dan bekerja sama dengan tim untuk mengatasi hambatan yang ada.

Secara keseluruhan, pengalaman magang ini memperkaya saya dengan keterampilan teknis dan *soft skills* yang tidak hanya bermanfaat dalam konteks pekerjaan, tetapi juga dalam kehidupan sehari-hari. Hambatan yang saya alami justru menjadi kesempatan bagi saya untuk tumbuh, belajar, dan memahami dinamika dunia kerja secara lebih mendalam.

## **BAB IV**

### **PENUTUP**

#### **4.1 Kesimpulan**

Setelah menjalani kegiatan magang di Xiang Fu Hai Vasa Surabaya, terdapat beberapa hasil yang dapat disimpulkan. Pertama, pengalaman di lapangan yang menunjukkan adanya kesamaan dan perbedaan antara aspek pengetahuan, pemahaman, dan keterampilan yang diperoleh di bangku kuliah dengan yang diterapkan di lapangan pekerjaan. Dari segi pengetahuan, teori yang diajarkan di perkuliahan umumnya relevan dengan praktik yang dilakukan. Namun, pemahaman mendalam mengenai situasi nyata seringkali tidak sepenuhnya sama dengan kurikulum, yang mengakibatkan mahasiswa tidak sepenuhnya siap menghadapi tantangan di lapangan. Dari segi keterampilan, meskipun mahasiswa memiliki dasar teori yang kuat, beberapa keterampilan praktis memerlukan pengalaman langsung yang tidak selalu diajarkan di kelas. Hal ini menunjukkan pentingnya integrasi lebih lanjut antara teori dan praktik dalam program pendidikan.

#### **4.2 Saran**

Untuk meningkatkan kualitas pembelajaran dan kesiapan mahasiswa dalam dunia kerja, diperlukan sinergi antara industri, lembaga pendidikan, dan mahasiswa. Perusahaan diharapkan menyusun program magang yang terstruktur dengan bimbingan *mentor* serta menyediakan pelatihan tambahan untuk membekali mahasiswa dengan keterampilan yang relevan. Di sisi lain, lembaga pendidikan perlu memperbarui kurikulum agar lebih sesuai dengan kebutuhan industri, termasuk menambahkan studi kasus dan simulasi praktis, serta bekerja sama dengan perusahaan dalam menyusun program pelatihan pra-magang. Mahasiswa pun harus lebih proaktif dalam memanfaatkan kesempatan magang dengan bertanya dan mengembangkan *soft skills*, seperti komunikasi dan kerja tim, yang sangat penting dalam dunia profesional. Selain itu, untuk memastikan lingkungan kerja yang lebih produktif dan efisien, perusahaan harus mengatasi tantangan seperti kerja lembur yang berlebihan, masalah teknis seperti *lift* yang sering error, dan kekurangan staf. Kerja lembur yang terus-menerus dapat mengganggu keseimbangan

kehidupan kerja, sedangkan fasilitas yang tidak memadai dan kurangnya staf berdampak pada produktivitas dan kesejahteraan karyawan. Oleh karena itu, perusahaan perlu lebih proaktif dalam mengelola beban kerja, meningkatkan fasilitas, dan merekrut staf tambahan yang memadai untuk mendukung operasional secara efektif.

## DAFTAR PUSTAKA

<https://repository.unej.ac.id/handle/123456789/114497#:~:text=Vasa%20Hotel%20Surabaya%20berdiri%20sejak,hospitality%20yaitu%20Vasa%20Hotel%20Surabaya.>

[https://www.vasahotelsurabaya.com/accommodation/apartments?\\_gl=1\\*1czkc6w\\*\\_up\\*MQ..\\*\\_ga\\*MTQxMDE0NDIyNy4xNzIyNDkzOTA0\\*\\_ga\\_PB10WHTKL2\\*MTcyMjQ5MzkwMy4xLjAuMTcyMjQ5MzkwMy4wLjAuMA..\\*\\_ga\\_3R5SJEDWK4\\*MTcyMjQ5MzkwMy4xLjAuMTcyMjQ5MzkwMy4wLjAuMA..&gclid=Cj0KCQjwwae1BhC\\_ARIsAK4JfrzZDa8qXMS5Lh6BvNisk\\_3nqg7-BdF3wFDN8akXIXUyt1Z86fPrTX0aAoIqEALw\\_wcB&gclsrc=aw.ds](https://www.vasahotelsurabaya.com/accommodation/apartments?_gl=1*1czkc6w*_up*MQ..*_ga*MTQxMDE0NDIyNy4xNzIyNDkzOTA0*_ga_PB10WHTKL2*MTcyMjQ5MzkwMy4xLjAuMTcyMjQ5MzkwMy4wLjAuMA..*_ga_3R5SJEDWK4*MTcyMjQ5MzkwMy4xLjAuMTcyMjQ5MzkwMy4wLjAuMA..&gclid=Cj0KCQjwwae1BhC_ARIsAK4JfrzZDa8qXMS5Lh6BvNisk_3nqg7-BdF3wFDN8akXIXUyt1Z86fPrTX0aAoIqEALw_wcB&gclsrc=aw.ds)

<https://www.vasahotelsurabaya.com/id/facilities-services>

<https://www.vasahotelsurabaya.com/id/akomodasi/suites/suite-breccia>

## LAMPIRAN

Lampiran 1 Area Restaurant



Lampiran 2 Area Kitchen



Lampiran 3 Area Steward F&B Product



Lampiran 4 Area Dry Store



Lampiran 5 Area Chiller



Lampiran 6 Area Freezer



Lampiran 7 Lembar Penilaian Prestasi Kinerja Magang



LEMBAR PENILAIAN PRESTASI KINERJA MAGANG

Tahun Akademik 2024 / 2025

Nama Mahasiswa/i : Shierin Hizkia  
 NIM : 22110053  
 Dosen Pembimbing : Titin Lestariningsih, S.E., M.M  
 Pembimbing Lapangan : Anis Budi Hugroho  
 Mitra Magang : Vasa Hotel Surabaya  
 Lokasi Magang : Jl. Mayjen HR. Muhammad No. 31  
 Posisi/Bidang Kerja : Trainee, F & B Dimsum Xiang Fu Hai

No.	Aspek yang Dinilai	Bobot (B)	Nilai (N) (0 – 100)	Jumlah (B x N)
1.	Kedisiplinan:			
	1) Ketepatan Waktu	5	98	490
	2) Sikap Kerja/ Tingkah Laku	5	98	490
	3) Tanggung Jawab Terhadap Tugas	5	100	500
	4) Kehadiran	5	98	490
	5) Kerapian dan Kebersihan Diri	5	98	490
2.	Kinerja:			
	1) Pemahaman Materi Kerja	5	98	490
	2) Kemampuan Kerja	10	100	1000
	3) Keterampilan Kerja	10	100	1000
	4) Kualitas Kerja	10	100	1000
	5) Efisiensi Kerja	10	98	980
	6) Hasil Pekerjaan (Kontribusi)	10	98	980
3.	Kemampuan Beradaptasi:			
	1) Kemampuan Berkomunikasi	5	100	500
	2) Kemampuan Bekerja Sama	5	100	500
	3) Kemampuan Inisiatif/ Kerajinan	5	100	500
	4) Motivasi dan Semangat Kerja	5	98	490
<b>Jumlah</b>		<b>100 %</b>		<b>9900</b>

Selasa, 17 Desember 2024

Pembimbing Lapangan,

Nama PL<sub>10/10</sub> Anis Budi Hugroho

Jabatan/Posisi Assisten Dimsum XFH



**VASA**  
HOTEL  
—  
SURABAYA

# CERTIFICATE OF ACCOMPLISHMENT

The Management of Vasa Hotel Surabaya is pleased to present this Certificate  
to

**Shierin Hizkia**  
**Akademi Sages**

for successful completion of **ON THE JOB TRAINING** in Food & Beverage  
**Product Department** from 18 June 2024 until 17 December 2024.

**Abdul Hakam**  
Cluster Training Manager

**Rita Laksmiwati**  
Cluster Director of Human Resources