

LAPORAN MAGANG

DI JW MARRIOTT HOTEL

SURABAYA



Disusun oleh:

SUDEWO AQUILA NOTOSAPUTRO

22110062

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER

AKADEMI SAGES

2025

LEMBAR PENGESAHAN
INTERNSHIP

Nama Mitra Magang : JW Marriott Hotel Surabaya
Lokasi : Jl. Embong Malang No. 85-89, Kedungdoro, Kec. Tegalsari
Surabaya, Jawa Timur, 60261, Indonesia

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


Nama : Sudewo Aquila Notosaputro
NIM : 22110062

Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku,
pada hari Selasa, tanggal 7 Januari 2025.

Surabaya, 7 Januari 2025

Disetujui oleh:

Pembimbing Lapangan


Mohammad Ilham
Chef Banquet

Dosen Pembimbing


Titin Lestariningsih, S.E., M.M
NIDN: 0711077705

Disahkan Oleh:

Ketua Program Studi,


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

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Sudewo Aquila Notosaputro
NIM : 22110062
Program Studi : Seni Kuliner
Judul : Laporan Magang di Hotel JW Marriott Surabaya

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

Apabila di kemudian 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 manapun.

Surabaya, 7 Januari 2025

Yang Menyatakan,



Sudewo Aquila Notosaputro

NIM: 22110062

KATA PENGANTAR

Puji Syukur saya panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas Rahmat dan karunia-nya sehingga laporan magang di JW Marriott Hotel Surabaya ini dapat diselesaikan dengan baik. Laporan ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memenuhi mata kuliah *Internship* pada Program Studi Diploma Tiga Seni Kuliner Akademi Sages sekaligus sebagai bentuk dokumentasi kegiatan magang yang telah dijalani selama 6 bulan.

Saya ingin mengucapkan terima kasih kepada manajemen *kitchen* JW Marriott Surabaya, terutama kepada *Chef Ilham* dan rekan-rekan *banquet* dan *butcher* yang telah memberikan arahan dan bimbingan selama kegiatan magang berlangsung. Ucapan terima kasih juga saya sampaikan kepada Ibu Titin sebagai dosen pembimbing yang telah membantu dalam bimbingan pembuatan laporan ini dan kepada keluarga dan teman-teman yang telah memberi dukungan secara penuh.

Laporan ini berisikan latar belakang kegiatan magang, tujuan yang ingin dicapai, serta pengalaman dan pembelajaran yang didapatkan selama magang di JW Marriott Hotel Surabaya, khususnya di divisi *Food and Beverage-Culinary-Main Kitchen*. Semoga laporan ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca dan mahasiswa/mahasiswi Program Studi Diploma Tiga Seni Kuliner di masa depan.

Surabaya, 25 November 2025



Sudewo Aquila Notosaputro

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Profil Mitra Magang	2
1.2.1 Profil	2
1.2.2 Visi dan Misi	4
1.2.3 Struktur Organisasi	4
1.3 Tujuan dan Manfaat Magang	5
1.3.1 Manfaat untuk Mahasiswa	5
1.3.2 Manfaat untuk Mitra Magang	5
1.3.3 Manfaat untuk Institusi	5
1.4 Waktu Pelaksanaan Magang	6
BAB II PELAKSANAAN MAGANG	7
2.1 Posisi/Bidang Kerja	7
2.2 Pelaksanaan Kerja	7
2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja	9
2.4 Realisasi Pelaksanaan Magang	10
BAB III RENCANA SUMBER DAYA MANUSIA	24
3.1 Evaluasi Pelaksanaan Kegiatan	24
3.2 Analisis Pelaksanaan Kegiatan	24
3.3 Refleksi	25
BAB IV PENUTUP	27
4.1 Kesimpulan	27
4.2 Saran	27
DAFTAR PUSTAKA	28
LAMPIRAN	29

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Rencana Penjadwalan Kerja	9
Tabel 2.2 Realisasi Pelaksanaan Magang	10

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Gedung JW Marriott Surabaya	2
Gambar 1.2 Kamar <i>Deluxe</i>	2
Gambar 1.3 <i>Junior Suite</i>	2
Gambar 1.4 <i>One Bedroom Suite</i>	2
Gambar 1.5 <i>Residential Suite</i>	2
Gambar 1.6 <i>Chairman Suite</i>	3
Gambar 1.7 <i>Presidential Suite</i>	3
Gambar 1.8 <i>Pavilion Restaurant</i>	3
Gambar 1.9 <i>Imari Restaurant</i>	3
Gambar 1.10 <i>Tang Palace</i>	3
Gambar 1.11 <i>Uppercut Steakhouse</i>	3
Gambar 1.12 SBCo	3
Gambar 1.13 <i>Lobby Lounge</i>	3
Gambar 1.14 <i>Ballroom</i>	4
Gambar 1.15 <i>Pool</i>	4
Gambar 2.1 Hasil <i>Fillet Snapper</i>	8
Gambar 2.2 Hasil <i>Fillet Salmon</i>	8
Gambar 2.3 Pembersihan Udang	8
Gambar 2.4 <i>Preparation Buffet</i>	8
Gambar 2.5 <i>Stall</i>	8
Gambar 2.6 <i>Line Buffet</i>	8
Gambar 2.7 <i>Plating Set-Menu</i>	8

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1: Sertifikat Penyelesaian Magang	29
Lampiran 2: Lembar Penilaian Prestasi Kinerja Magang	30
Lampiran 3: <i>Intern Performance Appraisal Form</i>	31
Lampiran 4: Foto Kegiatan Magang	33
Lampiran 5: Kartu Bimbingan Magang	34
Lampiran 6: Jurnal Kegiatan Harian	35

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kegiatan magang membantu menjembatani kesenjangan antara pengetahuan teoritis selama program kuliah dan pengalaman praktis di dunia kerja. Dalam industri perhotelan, khususnya di bidang kuliner, kemampuan praktis/real sangat dibutuhkan untuk menghadapi lingkungan kerja yang profesional, bertempo cepat, dan teliti. Program magang di Main Kitchen JW Marriott ini memberikan *trainee* kesempatan untuk bekerja langsung dalam operasi harian dapur sesuai dengan standar internasional sekaligus memberikan wawasan praktis dan pemahaman tentang pengelolaan dapur yang efisien dan efektif dimana para staf/*trainee* dituntut untuk memiliki keterampilan dalam teknik memasak, manajemen waktu, efisiensi produksi, dan penerapan standar kebersihan dan keselamatan yang tinggi.

Program ini merupakan kesempatan untuk mempelajari semua aspek tersebut di bawah bimbingan koki dan staf yang berpengalaman. Bekerja di dapur utama hotel JW Marriott juga sesuai dengan tujuan karir bidang kuliner karena hotel tersebut terkenal dengan standar servis dan makanan mereka yang tinggi. Oleh karena itu, program ini akan mengembangkan kompetensi teknis dan non teknis yang diperlukan untuk berkarir di industri kuliner, baik sebagai chef maupun sebagai bagian dari manajemen dapur di masa depan. Melalui program magang ini, saya berharap untuk mendalami pengetahuan saya mengenai pengoperasian dapur di hotel bintang lima dan memperoleh keterampilan manajemen yang diperlukan untuk bertahan dalam pasar kerja yang kompetitif.

1.2 Profil Mitra Magang

1.2.1 Profil

JW Marriott Surabaya adalah sebuah hotel bintang 5 yang berlokasi di Jalan Embong Malang No.85-89, Kedungdoro, Tegalsari, Surabaya. Awalnya didirikan dengan nama *The Westin Surabaya* pada tahun 1996, hotel secara formal mengubah nama menjadi JW Marriott pada tahun 2002 dimana hotel tersebut melepaskan afiliasi dengan starwood dan bergabung dengan grup *Marriott International*.



Gambar 1.1 Gedung JW Marriott Surabaya

JW Marriott Surabaya memiliki 25 lantai dan 407 kamar yang dibagi menjadi kamar *Deluxe Premium*, *Junior Suite*, *One/Two Bedroom Suite*, *Residential Suite*, *Chairman Suite*, dan *Presidential Suite*.



Gambar 1.2 Kamar Deluxe



Gambar 1.3 *Junior Suite*



Gambar 1.4 *One Bedroom Suite*



Gambar 1.5 *Residential Suite*



Gambar 1.6 *Chairman Suite*



Gambar 1.7 *Presidential Suite*

Didalam hotel juga terdapat 6 outlet penyedia makanan yaitu *Pavilion Buffet Restaurant*, *Imari Japanese Restaurant*, *Tang Palace Chinese Restaurant*, *Uppercut Steakhouse*, dan *Surabaya Baking Company*.



Gambar 1.8 *Pavilion Restaurant*



Gambar 1.9 *Imari Restaurant*



Gambar 1.10 *Tang Palace*



Gambar 1.11 *Uppercut Steakhouse*



Gambar 1.12 *SBCo*



Gambar 1.13 *Lobby Lounge*

Selain itu, hotel juga memiliki fasilitas kolam renang, *poolside garden*, dan 14 meeting room (termasuk ballroom) dengan kapasitas yang dapat melebihi 1500 orang.



Gambar 1.14 *Ballroom*



Gambar 1.15 *Pool*

1.2.2 Visi dan Misi

Visi: *To be the world's favorite travel company*

Misi: *To enhance the lives of our customers by creating and enabling unsurpassed vacation and leisure.*

Pernyataan visi ini menyatakan aspirasi JW Marriott untuk menjadi pemimpin global dalam *industry travel*. Sedangkan pernyataan misi menjelaskan bagaimana JW Marriott berfokus kepada pemberian pelayanan yang melampaui ekspektasi dan pemberian nilai tambah pada pengalaman tamu.

1.2.3 Struktur Organisasi

Didalam *main kitchen* terdapat struktur organisasi sebagai berikut:

Executive Chef Rio Abednego

- Tugas: Memantau operasional *food and beverage* hotel secara keseluruhan

Banquet Chef Moh. Ilham

- Tugas: Memantau operasional *banquet* secara keseluruhan dan menentukan jadwal kerja *staff*

Chef de Partie Decky, Mudjiono

- Tugas: Mengawasi produksi makanan *banquet* serta turun tangan dalam produksi

Demi Chef de Partie Lestari W, Subari, Khusnul K

- Tugas: Memimpin seksi operasional (*Butcher/Garde Manger/Hot Kitchen*) dan ikut dalam pekerjaan produksi

Commis Awan Seto

- Tugas: Mengawasi dan bekerja dalam produksi bersama *casual* dan *trainee*

1.3 Tujuan dan Manfaat Magang

Partisipasi program magang di JW Marriott bertujuan untuk memberi penulis kesempatan untuk mendapatkan pengalaman nyata dalam industri *food and beverage* hotel JW Marriott, mendapat pemahaman akan operasional sehari-hari industri, dan meningkatkan kualitas keterampilan dalam aspek kuliner, pelayanan, dan manajemen waktu.

Penulis juga menjalankan program magang dan menulis laporan ini sebagai alat referensi bagi pelaksana magang selanjutnya terutama mahasiswa D3 program kuliner.

Ada berbagai macam manfaat yang bisa didapatkan lewat program magang, baik bagi mahasiswa, mitra magang, dan institusi. Manfaat tersebut adalah:

1.3.1 Manfaat untuk Mahasiswa

1. Memberi mahasiswa pengalaman nyata di dunia kerja profesional.
2. Meningkatkan pengetahuan dan kemampuan mahasiswa dalam bidangnya
3. Mengajar mahasiswa cara berkomunikasi dan bekerja dalam tim.
4. Mengajar mahasiswa mengenai *Standard Operating Procedure* dalam lingkungan professional.

1.3.2 Manfaat untuk Mitra Magang

1. Mitra magang mendapatkan tenaga kerja tambahan
2. *Trainee* dapat membantu dalam pekerjaan reguler hotel.
3. Mitra magang mendapatkan calon *employee* baru.

1.3.3 Manfaat untuk Institusi

1. Institusi mendapatkan paparan publisitas terhadap mitra magang
2. Kerjasama antara institusi dengan mitra magang yang dapat berulang.

1.4 Waktu Pelaksanaan Magang

Penulis melaksanakan kegiatan magang dengan periode dan jam kerja sebagai berikut.

Periode Magang : 10 Juli 2024-10 Januari 2024
Hari Kerja : Senin, Selasa, Kamis, Sabtu, dan Minggu (tentatif)
Jam Kerja : shift pagi 10:00 s.d 19:00
 shift siang 12:00 s.d 21:00

Dengan ketentuan 5 hari kerja, 2 hari libur, 8 jam kerja, dan 1 jam istirahat.

BAB II PELAKSANAAN MAGANG

2.1 Posisi/Bidang Kerja

Selama aktifitas magang, penulis ditempatkan mitra magang di *section butcher* dari *main kitchen*. Dimana *section butcher* bertugas membuat *preparation* berbagai macam produk daging mentah agar siap untuk diproses oleh team *pavilion restaurant* dan team *banquet*, baik untuk *breakfast*, *lunch*, dan *dinner* sehari-hari maupun untuk keperluan *event* seperti pertemuan bisnis atau pesta pernikahan. Sebagai *trainee* penulis juga membantu dalam tugas *banquet* seperti menjaga *stall* pada *event*, berpartisipasi dalam *plating* pada *event set-menu*, dll. Namun sebagai *trainee*, penulis tidak diperbolehkan untuk menggunakan *bone-saw*. Penulis bekerja dibawah supervisi *staff butcher* untuk kerja harian *butcher* dan juga bertugas menerima barang mentah yang masuk bersama *staff*.

2.2 Pelaksanaan Kerja

Penulis melaksanakan kegiatan magang di *section butcher* dari *main kitchen* JW Marriott Surabaya. Tugas *butcher* adalah untuk mempersiapkan produk daging mentah agar siap dipakai untuk keperluan *main kitchen* dan *pavilion restaurant*. *Main Kitchen* bertugas untuk menyediakan makanan dalam semua kegiatan acara *buffet* dan *set-menu western* sedangkan *pavilion restaurant* bertugas menyediakan makanan untuk *breakfast/lunch/dinner*, *ala-carte*, dan *room-service*. Pada hari dimana acara besar berlangsung, penulis juga akan dipanggil untuk membantu dalam *manning* acara tersebut baik itu *buffet* dimana penulis akan menjaga *stall*, mengisi ulang *line buffet*, atau acara *set menu* dimana penulis akan membantu dalam aktivitas *plating*.

Lingkup pekerjaan penulis dalam *team butcher* termasuk:

1. Membersihkan *seafood* (membersihkan dan mengupas udang, melepaskan sisik dan membersihkan ikan)
2. Mem-*fillet* ikan dan ayam.
3. Membuat potongan dari daging mentah (memotong *seafood* menjadi *dice* untuk *soup*, memotong ikan *mackerel* menjadi *medallion*, dll.).

4. Membuat *preparation* untuk *kitchen team*. (menusuk sate, merebus paru-babat, membuat ayam suwir, membuat *patty* untuk *burger*, menyiapkan potongan daging untuk *breakfast/lunch/dinner/event*, *membreading* ikan dan ayam).
5. Membuat bakso, adonan dim-sum, adonan batagor, adonan sate-lilit, dll.
6. Mempersiapkan bahan mentah/jadi untuk *ala-carte pavilion* (merebus paha pentung untuk nasi goreng, memasak *oxtail*, dll.).
7. Memperhatikan inventori daging yang masuk dan dipakai.



Gambar 2.1 Hasil *fillet snapper*



Gambar 2.2 Hasil *fillet salmon*



Gambar 2.3 Pembersihan udang



Gambar 2.4 *Preparation Buffet*

Sedangkan lingkup pekerjaan penulis pada *event banquet* termasuk:

1. Menjadi *runner* untuk *line buffet* Dimana penulis bertugas mengisi ulang *line buffet* tersebut setiap kali *line* kekurangan makanan.
2. Menjaga dan mengoperasikan *stall* pada *event*.
3. Membantu *plating* makanan pada acara *set-menu*.



Gambar 2.5 *Stall*



Gambar 2.6 *Line buffet*



Gambar 2.7 *Plating set-menu*

2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja

Penulis mengikuti program magang yang berlokasi di JW Marriott Surabaya. Periode magang tersebut berlangsung dari tanggal 9 juli 2024 sampai dengan tanggal 9 Januari 2024 dengan total periode kurang lebih 6 bulan. Di setiap minggu, *trainee* diberikan jadwal 5 hari kerja dan 2 hari libur. Mengenai jam kerja dan presensi di JW Marriott, *trainee* diwajibkan bekerja minimal 9 jam dengan rincian 8 jam bekerja dan 1 jam istirahat. Presensi dilakukan melalui mesin *finger* dimana *trainee* akan dihitung masuk jika perbedaan antara *finger in* dan *finger out* adalah minimal 8 jam.

Mengenai shift, *team butcher* dibagi menjadi 3 shift yaitu shift jam 8, jam 10, dan jam 12. Adapun jadwal tipikal satu minggu bagi penulis sebagai berikut:


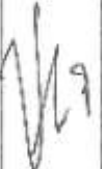
Tabel 2.1 Rencana dan Penjadwalan Kerja


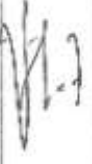
Hari Kerja	Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu	Minggu
Jam Kerja	10:00 s.d 19:00	10:00 s.d 19:00	<i>Day</i> <i>Off</i>	<i>Day</i> <i>Off</i>	10:00 s.d 19:00	12:00 s.d 19:00	12:00 s.d 19:00




Sebagai *trainee*, penulis hanya diberikan shift jam 10 dan jam 12. Pada hari biasa, *trainee* akan masuk pada jam 10 pagi dan melakukan tugas biasa *butcher* sedangkan pada hari dimana sebuah event diadakan pada malam hari, penulis akan diberikan shift jam 12 dimana penulis bertugas membantu *team butcher* hingga waktu sebelum *event* dimulai. Penulis kemudian akan membantu dalam pelaksanaan *event* tersebut. Jadwal dapat berubah sewaktu-waktu sesuai dengan keperluan *team butcher* dan *banquet*.

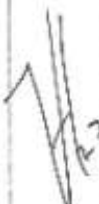

2.4 Realisasi Kegiatan Magang


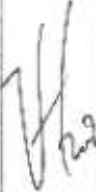

Tabel 2.2 Realisasi Kegiatan Magang

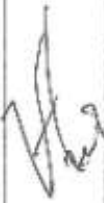

Hari ke-	Hari/Tanggal	Jenis Aktivitas	Tugas yang Diberikan	Pencapaian (Output)	Paraf PL
1.	Rabu, 10 Juli 2024	<i>Butcher</i>	<ol style="list-style-type: none"> Membuat 3 kondimen <i>noodle</i> Membersihkan udang 95 dan 16 	<ol style="list-style-type: none"> Kondimen <i>noodle</i> berhasil dibuat (<i>beef slice, chicken slice, potongan bakso</i>) Udang 95 dan 16 berhasil dibersihkan 	
2.	Kamis, 11 Juli 2024	<i>Butcher</i>	<ol style="list-style-type: none"> Membuat <i>fillet</i> ikan <i>snapper</i> Membuat 3 kondimen <i>noodle</i> Membersihkan udang 95 dan 16 	<ol style="list-style-type: none"> Ikan berhasil di <i>fillet</i> Kondimen <i>noodle</i> berhasil dibuat (<i>beef slice, chicken slice, potongan bakso</i>) Udang 95 dan 16 berhasil dibersihkan 	
3.	Jumat, 12 Juli 2024	<i>Day Off</i>	<i>Day Off</i>	<i>Day Off</i>	

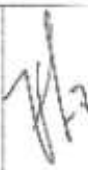
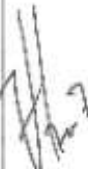
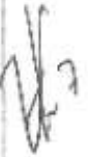
4.	Sabtu, 13 Juli 2024	<i>Butcher</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Membuat potongan <i>mix seafood</i> 2. Membersihkan ikan pindang 3. Membersihkan ikan <i>snapper</i> 4. Menyuwir ayam 5. Menusuk sate ayam untuk <i>event</i> 100 pax 	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Mix seafood</i> (udang, cumi, ikan dory) berhasil disimpan di <i>chiller</i> 2. Ikan pindang dan <i>snapper</i> berhasil dibersihkan 3. Berhasil menusuk 300 tusuk sate dengan tim 	
5.	Minggu, 14 Juli 2024	<i>Butcher</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Membuat 3 kondimen <i>noodle</i> 2. Memotong <i>mix seafood</i> 3. Membantu memperbarui <i>label date</i> di <i>freezer</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kondimen <i>noodle</i> berhasil dibuat (<i>beef slice, chicken slice, potongan bakso</i>) 2. <i>Mix seafood</i> (udang, cumi, ikan dory) berhasil disimpan di <i>chiller</i> 	



				3. Label date berhasil diganti	
6.	Senin, 15 Juli 2024	<i>Butcher</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Membuat 3 kondimen <i>noodle</i> 2. Membuat potongan <i>mix seafood</i> 3. Membersihkan kepiting 4. Membantu membuat potongan untuk <i>lunch</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kondimen <i>noodle</i> berhasil dibuat (<i>beef slice, chicken slice, potongan bakso</i>) 2. <i>Mix seafood</i> (udang, cumi, ikan <i>dory</i>) berhasil disimpan di <i>chiller</i> 3. Kepiting berhasil dibersihkan 4. Potongan daging untuk <i>lunch</i> berhasil dipersiapkan 	
7.	Selasa, 16 Juli 2024	<i>Butcher</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menyuwir ayam 2. Membersihkan ikan pindang 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ayam berhasil disuwir 	


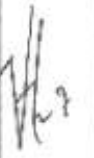
			<ol style="list-style-type: none"> 3. Menusuk sate untuk <i>ala carte</i> 4. Memfillet ikan <i>snapper</i> kecil 5. Membuat 2 kondimen <i>noodle</i> 6. Mengikuti <i>Brand Standard service & Hotel Product Knowledge Training</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 2. Ikan pindang berhasil dibersihkan 3. Ikan <i>snapper</i> berhasil difillet 4. Kondimen <i>noodle</i> berhasil dibuat (<i>chicken slice</i>, potongan bakso) 5. Berhasil mempelajari standar servis dan informasi mengenai produk JW Marriott 	
8.	Rabu, 17 Juli 2024	<i>Butcher</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Membuat 3 kondimen <i>noodle</i> 2. Membersihkan ikan pindang 3. Membersihkan ikan salmon 4. Membersihkan udang 16 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kondimen <i>noodle</i> berhasil dibuat (<i>beef slice, chicken slice</i>, potongan bakso) 2. Ikan pindang, 	

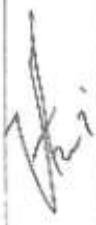

			5. Membersihkan kepiting	ikan salmon, udang, dan kepiting berhasil dibersihkan	
9.	Kamis, 18 Juli 2024	<i>Day Off</i>	<i>Day Off</i>	<i>Day Off</i>	
10.	Jumat, 19 Juli 2024	<i>Day Off</i>	<i>Day Off</i>	<i>Day Off</i>	
11.	Sabtu, 20 Juli 2024	<i>Butcher</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Membuat 3 kondimen <i>noodle</i> 2. Membersihkan udang 95 3. Membantu <i>event set-menu wedding 240 pax</i> 4. Membantu di <i>poolside grill</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kondimen <i>noodle</i> berhasil dibuat (<i>beef slice, chicken slice, potongan bakso</i>) 2. Berhasil berpartisipasi dalam <i>plating set menu</i> 3. Membantu dalam aktivitas <i>grilling</i> 	
12.	Minggu, 21 Juli 2024	<i>Butcher</i>	1. Membuat 3 kondimen <i>noodle</i>	1. Kondimen <i>noodle</i> berhasil	

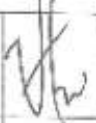
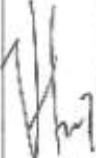

			<ul style="list-style-type: none"> 2. Membantu dalam potongan persiapan <i>breakfast</i> 3. Membantu membuat bakso 	<ul style="list-style-type: none"> dibuat (<i>beef slice, chicken slice,</i> potongan bakso) 2. Potongan persiapan <i>breakfast</i> dan bakso berhasil dibuat 	
13.	Senin, 22 Juli 2024	<i>Day Off</i>	<i>Day Off</i>	<i>Day Off</i>	
14.	Selasa, 23 Juli 2024	<i>Butcher</i>	<ul style="list-style-type: none"> 1. Membuat 3 kondimen <i>noodle</i> 2. Menyuwir ayam 3. Merebus dan memotong paru babat 4. Membantu membuat persiapan <i>breakfast</i> 	<ul style="list-style-type: none"> 1. Kondimen <i>noodle</i> berhasil dibuat (<i>beef slice, chicken slice,</i> potongan bakso) 2. Ayam berhasil disuwir 3. Potongan paru babat dan persiapan <i>breakfast</i> berhasil 	

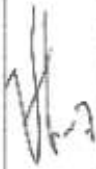
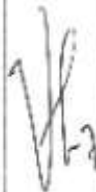
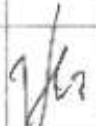
				disimpan di <i>chiller</i>	
15.	Rabu, 24 Juli 2024	<i>Butcher</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menyimpan <i>oxtail</i> matang di <i>ala-carte freezer</i> 2. Membuat sate untuk <i>ala-carte</i> 3. Membantu mempersiapkan potongan untuk <i>lunch</i> dan <i>dinner</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Oxtail</i> dan sate ayam berhasil disimpan di <i>ala-carte freezer</i> 2. Potongan daging untuk persiapan <i>lunch</i> dan <i>dinner</i> berhasil dibuat dan disimpan di <i>chiller</i> 	
16.	Kamis, 25 Juli 2024	<i>Butcher</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Membuat 3 kondimen <i>noodle</i> 2. Membuat potongan <i>mix seafood</i> 3. Menyimpan paha ayam matang untuk nasi goreng di <i>ala-carte freezer</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kondimen <i>noodle</i> berhasil dibuat (<i>beef slice, chicken slice, potongan bakso</i>) 2. <i>Mix seafood</i> (udang, cumi, ikan <i>dory</i>) berhasil 	

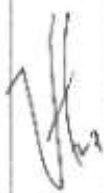
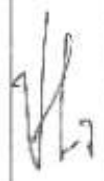
			4. Membuat <i>fish</i> dan <i>chicken finger</i> untuk <i>event banquet</i>	<p>disimpan di <i>chiller</i></p> <p>3. Paha ayam berhasil disimpan di <i>ala carte freezer</i></p> <p>4. <i>Fish</i> dan <i>chicken finger</i> berhasil dibuat</p>	
17.	Jumat, 26 Juli 2024	<i>Day Off</i>	<i>Day Off</i>	<i>Day Off</i>	
18.	Sabtu, 27 Juli 2024	<i>Butcher</i>	<p>1. Membuat 3 kondimen <i>noodle</i></p> <p>2. Memhantu persiapan <i>breakfast</i> dan <i>lunch</i></p> <p>3. Membantu membuat <i>mini patty</i></p>	<p>1. Kondimen <i>noodle</i> berhasil dibuat (<i>beef slice, chicken slice, potongan bakso</i>)</p> <p>2. Persiapan <i>breakfast</i> dan <i>lunch</i>, dan <i>mini patty</i> berhasil dibuat</p>	


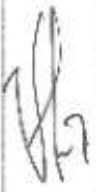
19.	Minggu, 28 Juli 2024	<i>Butcher</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Membuat 3 kondimen <i>noodle</i> 2. Membantu persiapan <i>lunch</i> dan <i>dinner</i> 3. Membuat potongan <i>mix seafood</i> 4. Memotong paru babat 5. Memperbarui <i>label date</i> di <i>freezer</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kondimen <i>noodle</i> berhasil dibuat (<i>beef slice, chicken slice, potongan bakso</i>) 2. Persiapan <i>lunch</i> dan <i>dinner</i> berhasil dibuat 3. <i>Mix seafood</i> (udang, cumi, ikan dory) berhasil disimpan di <i>chiller</i> 4. Paru babat berhasil dipotong 5. <i>Label date</i> berhasil diperbarui 	
20.	Senin, 29 Juli 2024	<i>Butcher</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Membuat 3 kondimen <i>noodle</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kondimen <i>noodle</i> berhasil dibuat (<i>beef</i>) 	

			<ol style="list-style-type: none"> 2. Merebus dan memotong paru babat 3. Membuat <i>chicken cordon bleu bites</i> untuk event 	<p><i>slice, chicken slice,</i> potongan bakso)</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Paru babat berhasil direbus dan dipotong 3. <i>Chicken cordon bleu bites</i> berhasil dibuat 	
21.	Selasa, 30 Juli 2024	<i>Butcher</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menyimpan ayam taliwang di <i>ala carte freezer</i> 2. Membuat 4 kondimen <i>noodle</i> 3. Membuat <i>chicken cordon bleu bites</i> untuk event 4. Menyuwir ayam 5. Membantu <i>breakfast di pavilion restaurant</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ayam taliwang berhasil disimpan di <i>ala carte freezer</i> 2. <i>Mix seafood</i> (udang, cumi, ikan dory) berhasil disimpan di <i>chiller</i> 3. <i>Chicken cordon bleu bites</i> berhasil dibuat 4. Membantu sebagai <i>runner</i> di 	

				<i>pavilion restaurant</i>	
22.	Rabu, 31 Juli 2024	<i>Day Off</i>	<i>Day Off</i>	<i>Day Off</i>	
23.	Kamis, 01 Agustus 2024	<i>Butcher</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Membuat 4 kondimen <i>noodle</i> 2. Membersihkan ikan salmon 3. Membersihkan ikan <i>snapper</i> 4. Menyimpan ikan <i>snapper</i> dan <i>mackerel</i> yang datang ke dalam <i>chiller</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kondimen <i>noodle</i> berhasil dibuat (<i>beef slice, chicken slice, potongan bakso</i>) 2. Ikan <i>snapper</i> dan salmon berhasil dibersihkan. 3. Ikan <i>snapper</i> dan <i>mackerel</i> disimpan di <i>chiller</i> 	
24.	Jumat, 02 Agustus 2024	<i>Butcher</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Membuat 4 kondimen <i>noodle</i>. 2. Membantu membuat persiapan untuk <i>breakfast</i> dan <i>lunch</i> 3. Menusuk sate untuk <i>event</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kondimen <i>noodle</i> berhasil dibuat (<i>beef slice, chicken slice, potongan bakso</i>) 2. Persiapan <i>breakfast</i> 	

				<p>dan <i>lunch</i> berhasil dibuat</p> <p>3. Berhasil menusuk 100 sate</p>	
25.	Sabtu, 03 Agustus 2024	<i>Butcher</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Membuat 4 kondimen <i>noodle</i> 2. Menyuwir ayam 3. Memotong ikan untuk <i>breakfast</i> 4. Menyimpan <i>oxtail</i> matang di <i>ala carte freezer</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kondimen <i>noodle</i> berhasil dibuat (<i>beef slice, chicken slice, potongan bakso</i>) 2. Ayam berhasil disuwir 3. Ikan <i>snapper</i> berhasil dipotong 4. <i>Oxtail</i> disimpan dalam <i>ala carte freezer</i> 	
26.	Minggu, 04 Agustus 2024	<i>Day Off</i>	<i>Day Off</i>	<i>Day Off</i>	
27.	Senin, 05 Agustus 2024	<i>Butcher</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Merebus lidah sapi 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lidah sapi berhasil 	

			<ul style="list-style-type: none"> 2. Membuat 4 kondimen <i>noodle</i> 3. Memotong lidah sapi menjadi dadu 4. Membantu menusuk sate padang 	<ul style="list-style-type: none"> direbus, dipotong, dibumbui, dan ditusuk menjadi sate padang 6. Kondimen <i>noodle</i> berhasil dibuat (<i>beef slice, chicken slice, potongan bakso</i>) 	
28.	Selasa, 06 Agustus 2024	<i>Butcher</i>	<ul style="list-style-type: none"> 1. Membuat potongan <i>mix seafood</i> 2. Membuat 4 kondimen <i>noodle</i> 3. Menyimpan sate padang di <i>ala carte freezer</i> 	<ul style="list-style-type: none"> 1. <i>Mix seafood</i> (udang, cumi, ikan dory) berhasil disimpan di <i>chiller</i> 2. Kondimen <i>noodle</i> berhasil dibuat (<i>beef slice, chicken slice, potongan bakso</i>) 3. Sate padang berhasil disimpan di 	

				<i>ala carte freezer</i>	
29.	Rabu, 07 Agustus 2024	<i>Day Off</i>	<i>Day Off</i>	<i>Day Off</i>	
30.	Kamis, 08 Agustus 2024	<i>Butcher</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menusuk sate untuk <i>wedding</i> 950 pax 2. Membuat 4 kondimen <i>noodle</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Berhasil menusuk 500 tusuk sate 2. <i>Mix seafood</i> (udang, cumi, ikan dory) berhasil disimpan di <i>chiller</i> 	

Keterangan:

PL – Pembimbing Lapangan

BAB III

EVALUASI PELAKSANAAN DAN ANALISIS KEGIATAN

3.1 Evaluasi Pelaksanaan Kegiatan

Di dalam pelaksanaan pekerjaan magang terdapat beberapa factor yang penulis rasakan membantu dalam melancarkan tugas kerja, factor-faktor tersebut adalah:

1. Pelatihan mengenai *standard operational procedure* dalam penyimpanan bahan baku daging mentah.
2. Tersedianya jatah makan siang untuk pekerja agar penulis dapat melangsungkan kerja dengan ber-energi.
3. Kerjasama yang baik antara *team*.
4. Lingkungan kerja yang suportif

Namun, terdapat juga beberapa faktor penghambat yang penulis rasakan selama melaksanakan kegiatan magang, faktor-faktor tersebut meliputi:

1. Kurangnya jumlah tenaga kerja sehingga penulis terkadang disuruh membantu departemen lain walaupun pekerjaan *butcher* belum selesai.
2. Kedatangan bahan baku mentah di *receiving* yang harus dijemput, hal ini memperlambat penyelesaian tugas karena pengerjaan tugas harus dijadi untuk menjemput dan menyimpan inventori.
3. Keterlambatan dalam datangnya bahan baku produksi yang menyebabkan penundaan dalam produksi bahan keperluan *banquet* dan *pavilion*.

3.2 Analisis Pelaksanaan Kegiatan

Berdasarkan hambatan yang dialami penulis dalam pelaksanaan magang, maka penulis memberikan beberapa saran sebagai solusi penghambat tersebut.

1. Menambah staf casual untuk *team butcher* agar pekerjaan *butcher* dapat selesai dengan tepat waktu.
2. Mengembalikan implementasi sistem antar-langsung dari supplier langsung ke *station butcher* untuk menghemat waktu.
3. Melakukan *follow-up* yang lebih baik kepada *supplier* atau *store* untuk barang pesanan.

3.3 Refleksi Diri

Selama menjalani magang di Main Kitchen JW Marriott Surabaya, saya menyadari banyak hal positif yang dapat diterapkan dari perkuliahan ke kegiatan magang. Pengetahuan tentang teknik pengolahan daging, seperti memotong dan mengolah daging serta filet ikan, sangat membantu saya dalam menjalani tugas sehari-hari. Selain itu, pemahaman tentang *hygiene* dan *food safety* menjadi dasar penting dalam setiap proses bekerja yang saya jalani.

Saya juga menyadari adanya kekurangan dalam *soft skill* saya. Dalam aspek *work ethic*, terkadang saya masih kurang cepat dalam menyelesaikan tugas. Dalam komunikasi, saya merasa perlu lebih aktif berinteraksi dengan rekan kerja dan tamu untuk meningkatkan pelayanan. *Teamwork* juga menjadi tantangan, terutama dalam situasi stres ketika harus bekerja dalam tekanan waktu.

Manfaat magang ini sangat signifikan terhadap pengembangan *soft skill* saya. Saya belajar berkomunikasi lebih baik dengan tim, memahami pentingnya kolaborasi, dan meningkatkan etos kerja melalui penugasan yang diberikan. Interaksi langsung dengan tamu juga meningkatkan kemampuan saya dalam memberikan pelayanan yang baik.

Dari sisi kognitif, saya menyadari bahwa saya perlu meningkatkan kemampuan dalam mengambil keputusan cepat dan menyelesaikan masalah yang muncul di dapur. Selama magang, saya dihadapkan pada situasi yang mengharuskan saya untuk berpikir cepat, yang menjadi tantangan. Namun, pengalaman ini membantu saya belajar bagaimana mengelola waktu dan menyelesaikan pekerjaan dengan lebih baik.

Untuk mengatasi kekurangan-kekurangan tersebut, saya merencanakan beberapa langkah perbaikan. Pertama, saya akan berfokus pada peningkatan kecepatan kerja melalui latihan dan manajemen waktu yang lebih baik. Kedua, saya akan lanjut untuk menambah pengalaman kerja untuk meningkatkan kemampuan berinteraksi dengan baik dengan tim maupun tamu.

Dalam aspek kognitif, saya berencana untuk berlatih mengambil keputusan dalam situasi simulasi dan studi kasus. Saya juga ingin melanjutkan pendidikan dengan mengikuti kursus tambahan di bidang kuliner dan manajemen dapur untuk memperdalam pemahaman saya.

Magang di Main Kitchen JW Marriott Surabaya telah memberikan saya banyak pengalaman berharga yang tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis, tetapi juga memperkuat soft skill dan kemampuan kognitif saya. Dengan merencanakan langkah-langkah perbaikan ini, saya berharap dapat mengembangkan diri lebih baik lagi dalam karir dan pendidikan saya di masa depan.

BAB IV PENUTUP

4.1 Kesimpulan

Selama pelaksanaan *training* di JW Marriott, penulis mempelajari alur operasional dari sektor *food and beverage* hotel JW Marriott. Penulis juga mendapat berbagai macam *hard skill* dan *soft skill* baru, terutama dalam pengolahan produk daging dan ikan, melaksanakan *SOP* dalam menangani bahan makanan mentah dan matang, serta keterampilan dalam *hospitality*. Dalam program magang tersebut, penulis merasakan perkembangan dan pengalaman tersebut akan sangat berguna bagi penulis dalam pengembangan karir.

4.2 Saran

Berdasarkan pengalaman penulis selama menjalankan kegiatan magang, penulis menyarankan kepada mahasiswa/mahasiswi yang melakukan magang di masa depan untuk bekerja dengan sepenuh hati, mematuhi peraturan mitra magang, dan mempelajari sebanyak mungkin semua pengalaman kerja. Untuk JW Marriott Hotel sendiri, penulis menyarankan untuk memperbanyak *staff full-time* agar pekerjaan dapat berjalan dengan lebih baik.

DAFTAR PUSTAKA

Setiap Gedung Punya Cerita (2021), "Hotel JW Marriott Surabaya".
<https://setiapgedung.id/2021/06/hotel-jw-marriott-surabaya.html>, diakses
pada 14 September 2024.

Asia Travel Tips (2002), "Marriott International to Add Second JW Marriott Hotel
in Indonesia".
<https://www.asiatraveltips.com/travelnews2002/10June2002JWMarriott.shtml>, diakses pada 14 September 2024.