

**LAPORAN MAGANG**  
**JW MARRIOTT HOTEL**  
**KOTA SURABAYA**



**Disusun oleh :**  
**VALLENCIA APRILLEA**  
**NIM 22110021**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER**  
**AKADEMI SAGES**  
**2024**

**LAPORAN MAGANG**  
**JW MARRIOTT HOTEL**  
**KOTA SURABAYA**



**Disusun oleh :**  
**VALLENCIA APRILLEA**  
**NIM 22110021**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER**  
**AKADEMI SAGES**  
**2024**

**LEMBAR PENGESAHAN  
INTERSHIP**

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

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

Nama : Vallencia Aprillea

NIM : 22110021

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,



**Reddy Hartawan**  
Chef De Partie

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 : Vallencia Aprillea

NIM : 22110021

Program Studi : Seni Kuliner

Judul Laporan Magang : Laporan Magang di JW Marriott Hotel Surabaya

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

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

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

Surabaya, 14 November 2024  
Yang Menyatakan,



**Vallencia Aprillea**

NIM : 22110021

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan rahmat dan kehadiran dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan magang ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Laporan ini disusun untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam menyelesaikan kegiatan magang bagi para mahasiswa Akademi Sages.

Praktek kerja industri ini merupakan salah satu kewajiban bagi setiap mahasiswa untuk melaporkan tugas akhir yang merupakan laporan pertanggung jawaban kegiatan magang kepada pihak institusi. Laporan ini disusun berdasarkan data yang diperoleh selama mengikuti kegiatan magang di JW Marriott Surabaya selama 6 bulan mulai tanggal 8 Juli 2024 sampai dengan 8 Januari 2025 dibagian *Pastry* dan *bakery*.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan laporan ini masih jauh dari sempurna. Hal ini tidak lain karena keterbatasan ilmu dan kemampuan yang penulis miliki. Oleh karena itu penulis berharap adanya kritik dan saran yang sifatnya membangun dari semua pihak demi kesempurnaan laporan ini. Akhir kata semoga penulisan Laporan Praktek Kerja Industri ini dapat bermanfaat bagi pengembangan ilmu pengetahuan dan bagi kita semua.

Surabaya, 14 November 2024

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>x</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
<b>1.1 Latar Belakang.....</b>	<b>1</b>
<b>1.2 Profil Mitra Magang.....</b>	<b>2</b>
<b>1.2.1 Sejarah Singkat Restoran .....</b>	<b>4</b>
<b>1.2.2 Visi dan Misi Restoran.....</b>	<b>4</b>
<b>1.2.3 Fasilitas Restoran .....</b>	<b>5</b>
<b>1.2.4 Layanan dan Produk Restoran .....</b>	<b>9</b>
<b>1.2.5 Struktur organisasi restoran .....</b>	<b>10</b>
<b>1.3 Tujuan dan Manfaat Magang.....</b>	<b>11</b>
<b>1.3.1 Tujuan .....</b>	<b>11</b>
<b>1.3.2 Manfaat Magang .....</b>	<b>11</b>
<b>1.4 Waktu Pelaksanaan Magang .....</b>	<b>12</b>
<b>BAB II PELAKSANAAN MAGANG .....</b>	<b>14</b>
<b>2.1 Posisi Bidang Kerja.....</b>	<b>14</b>
<b>2.2 Pelaksanaan Kerja .....</b>	<b>14</b>
<b>2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja .....</b>	<b>20</b>
<b>2.4 Realisasi Pelaksanaan Magang.....</b>	<b>20</b>
<b>BAB III PELAKSANAAN MAGANG.....</b>	<b>31</b>
<b>3.1 Evaluasi Pelaksanaan Kegiatan.....</b>	<b>31</b>
<b>3.3 Refleksi Diri.....</b>	<b>33</b>
<b>BAB IV PENUTUP .....</b>	<b>35</b>
<b>4.1 Kesimpulan.....</b>	<b>35</b>
<b>4.2 Saran .....</b>	<b>35</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>37</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>38</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Penjadwalan Kerja.....	24
Tabel 2.2 Realisasi Pelaksanaan Magang .....	27

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 JW Marriott Hotel Surabaya .....	2
Gambar 1. 2 Presidential suite .....	3
Gambar 1. 3 Chairmain suite .....	3
Gambar 1. 4 Residential suite .....	3
Gambar 1. 5 One and two bedroom suite .....	3
Gambar 1. 6 Excecutive Junior suite .....	3
Gambar 1. 7 Excecutive Deluxe & Twin .....	3
Gambar 1. 8 The Gym .....	4
Gambar 1. 9 The Poolside and The Garden .....	4
Gambar 1. 10 Excecutive Lounge .....	4
Gambar 1. 11 The Royal Ballroom .....	4
Gambar 1. 12 Nusantara Ballroom .....	4
Gambar 1. 13 Meeting Room .....	4
Gambar 1. 14 Pavillion Restaurant .....	5
Gambar 1. 15 Surabaya Baking Company .....	6
Gambar 1. 16 Uppercut .....	6
Gambar 1. 17 Imari .....	7
Gambar 1. 18 Tang Palace .....	7
Gambar 1. 19 Lobby Lounge .....	8
Gambar 1. 20 Wine and Co.....	8
Gambar 1. 21 Struktur Organisasi Pastry.....	10
Gambar 1. 22 Lokasi JW Marriott Surabaya .....	13
Gambar 2.1 Amenities .....	15
Gambar 2.2 Set Kembang Goyang dan Semprong .....	15
Gambar 2.3 Set up Jajan Pasar .....	15
Gambar 2.4 Set up Es Campur.....	15
Gambar 2.5 Set up Bakery .....	16
Gambar 2.6 Set up Ice Cream Corner .....	16
Gambar 2.7 Set up Afternoon Tea .....	16
Gambar 2.8 Set up Evening Cocktail .....	16
Gambar 2.9 Set up Set Up Live Cooking.....	16
Gambar 2.10 Set up Buffet Pavilion.....	16
Gambar 2.11 Set up Meeting room .....	17
Gambar 2.12 Cheesecake .....	17
Gambar 2.13 Grandma Tiramisu.....	17
Gambar 2.14 Platted Pisang Goreng.....	17
Gambar 2.15 Strawberry Roll Cake.....	17
Gambar 2.16 Platted Set Menu.....	17
Gambar 2.17 Strawberry Matcha Mousse Cake .....	17
Gambar 2.18 Tiramisu Cake .....	17
Gambar 2.19 Set up Bubur Madura dan Ice cream .....	18
Gambar 2.20 Set up Live Cooking .....	18

**Gambar 2.21 Set up Perotian..... 18**  
**Gambar 2.22 Set up Croissant ..... 18**

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Sertifikat Magang .....	38
Lampiran 2 Lembar Penilaian Prestasi Kinerja Magang.....	39
Lampiran 3 Penilaian Mitra Magang .....	40
Lampiran 4 Realisasi Pelaksanaan Kegiatan Magang .....	42

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Pendidikan memiliki peranan penting dalam mempersiapkan sumber daya manusia melalui pendidikan yang berkualitas. Dalam melalui prosesnya, kualitas tenaga mahasiswa merupakan titik yang efektif untuk menentukan tingkat kualitas suatu perguruan tinggi. Perguruan tinggi harus memiliki kemampuan memperdayakan sumber daya manusia atau skill yang dimiliki agar setiap mahasiswa dari Perguruan tinggi memiliki kemampuan lebih dibidang tertentu. Namun pada kenyataannya, masih banyak lulusan dari mahasiswa perguruan tinggi di Indonesia yang masih belum memiliki kemampuan yang memadai untuk dapat menjalankan pekerjaan dengan baik. Maka dari itu program kegiatan magang memiliki peranan yang sangat penting untuk meningkatkan kemampuan kewirausahaan dan dalam segi akademi untuk memberikan suatu kemajuan bagi mahasiswa.

Praktik kerja industri merupakan suatu kegiatan kerja nyata mahasiswa dimana kegiatan tersebut dilakukan di tempat yang bisa memfasilitasi mahasiswa untuk berkembang dan meningkatkan skill yang ada dengan tempat kerja yang sesuai keiginan mahasiswa dalam waktu tertentu. Selain itu praktik kerja yang dilakukan dapat membantu mahasiswa agar lebih memahami bidang studi yang ditekuni dan mendapatkan gambaran nyata didunia pekerjaan. Hal ini bisa memberikan bayangan perbedaan antara teori dengan permasalahan nyata di lapangan kerja.

Pada saat lulus dari perguruan tinggi adanya praktik kerja industri, mahasiswa akan menjadi lebih sigap dalam menghadapi

dunia pekerjaan dan memiliki sumber daya yang berkualitas yang memiliki *skill* yang di tekuninya. Maka dari itu praktik kerja industri, diharapkan mahasiswa dapat menggunakan kesempatan ini dengan sebaik-baiknya sehingga pengalaman ini dapat bermanfaat bagi mahasiswa itu sendiri

## 1.2 Profil Mitra Magang

JW Marriott merupakan salah satu hotel berbintang lima di Surabaya yang manamerupakan hotel dengan *brand luxury*. JW Marriott Surabaya terletak di Jalan Embong Malang 85-89, Kedungdoro, Tegalsari, Surabaya yang didirikan pada tahun 1996. Nama jw Marriott awanya ialah The Westin Surabaya pada tahun 1996 dari *Starwood*.

Pada tahun 2002, PT Ramasari Surya Perseda mengakhiri kerjasamanya dengan *Starwood*, pemilik dari Westin saat itu. Setelah itu hotel ini berganti kontrak dengan Marriott International sebagai penggantinya. Akan tetapi hotel ini masih dalam naungan dari James Rachman Radjimin melalui PT Ramasari Surya Perseda, maka dari itu setelah lepas dari Westin Hotel ini berganti nama menjadi JW Marriott Hotel Surabaya.



**Gambar 1. 1 JW Marriott Hotel Surabaya**

JW Marriott Surabaya mempunyai 25 lantai dan 407 *unit* dengan

tipe yang berbeda- beda yaitu satu *unit Presidential suite*, satu *unit Chairmain Suite*, dua *unit Three bedroom residential suite*, sembilan *unit Two bedroom residential suite*, 19 *unit One bedroom residential suite*, delapan *unit Two bedroom suite*, 8 *unit One bedroom suite*, enam *unit Executive Junior Suite*, 41 *unit Executive deluxe*, 52 *unit Junior suite*, dan 280 *unit Deluxe Premium*. Selain itu JW Marriott memiliki fasilitas yang sangat lengkap mulai dari tempat parkir yang luas, kolam renang, tempat gym, Spa, Ruang meeting, Ballroom , *Shuttle Bus to Tunjungan Plaza* , *Executive Lounge* dan berbagai restoran lainnya yang bisa dipilih.



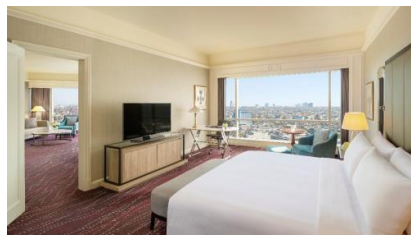
Gambar 1. 2 *Presidential Suite*



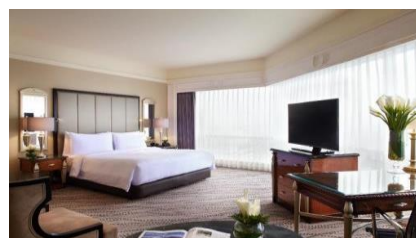
Gambar 1. 3 *Chairman Suite*



Gambar 1. 4 *Residential Suite*



Gambar 1. 5 *One and two bedroom suite*



Gambar 1. 6 *Executive Junior Suit*



Gambar 1. 7 *Executive Deluxe & Twin*



**Gambar 1.8 The Gym**



**Gambar 1.9 The Poolside and The Garden**



**Gambar 1. 10 Executive Lounge**



**Gambar 1. 11 The Royal Ballroom**



**Gambar 1. 12 Nusantara Ballroom**



**Gambar 1. 13 Meeting Room**

### **1.2.1 Sejarah Singkat Restoran**

JW Marriott Hotel Surabaya memiliki beberapa outlet yang tidak diragukan lagi akan kualitas makan yang ada. Dengan Executive chef bernama Rio Abednego yang bertanggung jawab atas semua Control Quality Food dan Operasional restoran yang ada di hotel ini. JW Marriott Hotel Surabaya ini memiliki enam outlet restoran yang tersedia di antaranya ialah Pavilion, SBCo, Imari (Japanese Restaurant), Tang Palace (Chinese Restaurant), Uppercut (Steak House), Lobby Lounge dan Wine n Co.

### **1.2.2 Visi dan Misi Restoran**

Visi: Build the most loyal and valuable travel community by serving and welcoming all

Misi: Connecting People through the power of travel

Pernyataan visi ini menyatakan aspirasi JW Marriott untuk membangun komunitas perjalanan paling setia dan berharga dengan melayani dan menyambut semua orang. Sedangkan pernyataan misi menyatakan bagaimana JW Marriott berfokus kepada menghubungkan orang melalui kekuatan perjalanan.

### **1.2.3 Fasilitas Restoran**

JW Marriott Hotel Surabaya memiliki beberapa fasilitas untuk pendukung restoran yang ada maupun outlet yang ada. Jenis restoran atau outlet yang ada diantaranya adalah pastry bakery itu sendiri memiliki satu *walking chiller* dan satu *walking freezer* untuk berbagai keperluan *storage*. Adapun *blast freezer* untuk menyimpan bahan makanan dan produksi yang memerlukan waktu *freeze* yang cepat. Untuk alat dan fasilitas yang dapat lebih mendukung keefektifan operasional adalah *dough sheeter, tiga dough mixer, mixer standing, proofer, oven four deck, ice maker, dan combioven* di area SBCo. Pastry juga memiliki *chocolate room* untuk keperluan operasional SBCo.

Adapun restaurant yang ada di JW Marriott Hotel Surabaya diantaranya yaitu :

#### **1. Pavilion Restaurant**

Pavilion merupakan restoran yang mempunyai tema buffet, dengan berbagai masakan fundamental oriental seperti *Chinese food, Asian food, Korean food*, aneka sushi dan aneka pastry dan bakery. Bertempat di lantai satu dekat dengan lobby lounge, pavilion ini sering digunakan untuk acara tertentu seperti pernikahan, engagement, birthday event dan acara-acara lainnya. Dengan sous chef bernama Hendra, yang bertanggung jawab atas operasional dan Quality Food yang ada. Memiliki area kitchen berupa *cold kitchen, heavy duty* seperti wok, *flat top, salamander*.



**Gambar 1. 14 Pavilion Restaurant**

## **2. SBCo (Surabaya Baking Company)**

SBCo merupakan *cake and bakery shop* dari JW Mariot Hotel Surabaya yang terletak di samping *Lobby Longue*. Menyajikan berbagai french pastry yang begitu cantik dan unik. Selain itu mereka juga menjual berbagai jenis cake dari mousse cake, macaron, cookies, dan juga menjual ole-ole khas Surabaya. Adapun fasilitas yang mendukung untuk operasional adalah *chocolate room* dengan *marble table*, *oven combi*, *gelato machine* dan fasilitas yang ada di *pastry bakery*.



**Gambar 1. 15 Surabaya Baking Company**

## **3. Uppercut**

Uppercut merupakan *steak house* dari JW Marriott Hotel Surabaya. Uppercut juga sudah memenangkan *steak house* terbaik di tahun 2024. Berada di lantai dua, restaurant ini menyajikan aneka steak dan makanan bergaya *funky luxury* dengan *style fine dining*. Dengan kapasitas sekitar 40 orang uppercute dapat memberikan pengalaman makanan steak berkualitas tinggi yang berbeda. Disini juga mempunyai *bar*, sehingga tamu bisa menikmati hidangan dengan minuman yang tersedia. Uppercute memiliki beberapa fasilitas berupa *josper*, *french flattop*, *dry aging fridge*, *chiller* dan

freezer.



**Gambar 1. 16 Uppercut**

#### **4. Imari**

Imari merupakan *Japanese restaurant* dari JW Marriott Hotel Surabaya. Berada di lantai 2 restaurant ini menyajikan makanan khas Jepang autentik. Dengan chef yang langsung di datangkan dari Jepang bernama Chef Takashi, maka tidak heran dengan rasa yang disajikan di Imari adalah rasa autentik Jepang dengan kualitas bahan terbaik yang ada. Memiliki fasilitas seperti *tapan*, *freezer*, dan *chiller*.



**Gambar 1. 17 Imari**

#### **5. Tang Palace**

Tang Palace merupakan *Chinese restaurant* dari JW Marriott Surabaya yang menyajikan masakan *chinese fusion*, mulai dari dimsum hingga menu-menu *alacarte*. Restaurant ini langsung di pegang oleh chef dari China bernama Chef Affat dan Chef Simon Li. Memiliki beberapa fasilitas yang dapat mendukung diantaranya ialah *heavy duty*, *wok*, *oven*, *salamander*, *walking chiller*, *walking freezer*, dan lain- lain.



**Gambar 1.18 Tang Palace**

## **6. Lobby Lounge**

Lobby Lounge JW Marriott Surabaya ini memiliki nuansa yang elegant dengan suasana yang tenang. Selain itu Lobby Lounge juga menyediakan makanan ringan hingga minuman yang bisa dinikmati. Seperti, Mocktail, Cocktail, Kopi, dan Wine. Sehingga Lobby Lounge ini cocok menjadi tempat salah satu untuk berbincang atau bersantai sambil diiringin dengan band di malam hari. Jam Operasionalnya dari Jam 06.00 Am – Jam 01.00 Am.



**Gambar 1.19 Lobby Lounge**

## **7. Wine and Co**

Wine and Co ini merupakan Tempat menjual berbagai macam jenis Wine yang premium dan berkualitas. Sehingga para tamu yang menginap bisa membeli dan menjadikan oleh-oleh. Yang berlokasi di samping SBCo lantai L. Dengan Jam Operasional dari Jam 10.00 Am hingga Jam 10.00 Pm.



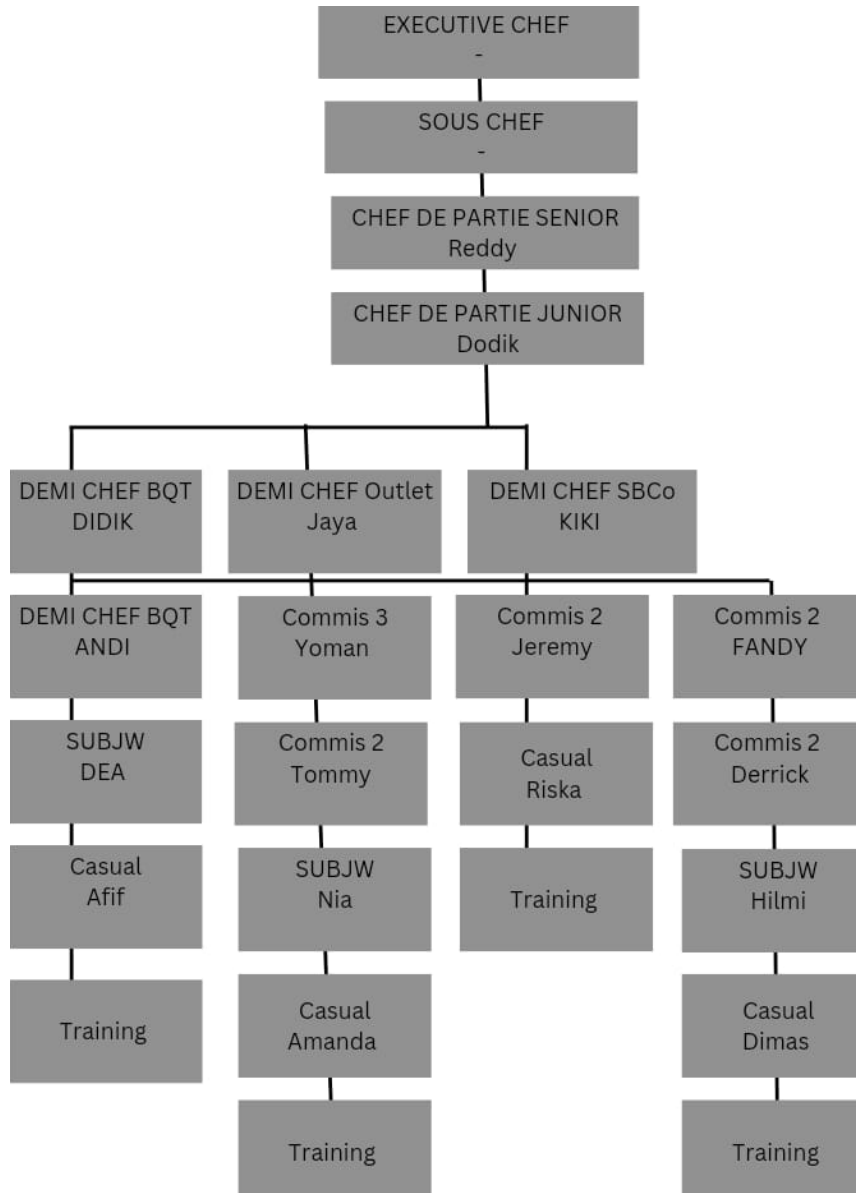
**Gambar 1.20 Wine and Co**

#### **1.2.4 Layanan dan Produk Restoran**

Di *pastry* dan *bakery* JW Marriott Hotel Surabaya memiliki berbagai jenis makanan yang ada untuk menu di Buffet Pavilion, Ala Carte', SBCo dan outlet yang lainnya. Karena produk dari *pastry bakery* ini di sebar ke beberapa outlet atau resto yang di miliki oleh JW Marriott Hotel Surabaya. Diantara produk dari Pastry dan bakery yaitu :

- 1) **Matcha Gateaux**
- 2) **Raspberry Gateaux**
- 3) **Mango Gateaux**
- 4) **Chocolate Layers**
- 5) **Opera**
- 6) **Financier**
- 7) **Tiramisu**
- 8) **Choux**
- 9) **Eclair**
- 10) **Soft brownies**
- 11) **Raspberry / Mango Cheese Cake**
- 12) **Red velvet**
- 13) **Pandan roll**
- 14) **Grandma Tiramisu**
- 15) **Pineapple upside down**

### 1.2.5 Struktur organisasi restoran



**Gambar 1. 21 Struktur Organisasi Pastry**

### **1.3 Tujuan dan Manfaat Magang**

#### **1.3.1 Tujuan**

Pada saat lulus dari perguruan tinggi tanpa adanya praktek kerja industri, mahasiswa hanya akan menjadi sumber daya manusia yang siap latih. Berbeda dengan mahasiswa yang sudah memiliki pengalaman di dunia pekerjaan melalui praktek kerja industri, mereka akan menjadi sumber daya manusia yang siap pakai. Dengan adanya praktek kerja industri ini, diharapkan mahasiswa dapat menggunakan kesempatan ini dengan sebaik-baiknya sehingga pengalaman ini dapat menjadi manfaat bagi mahasiswa itu sendiri.

#### **1.3.2 Manfaat Magang**

Adapun manfaat yang dapat diambil dari program magang ini, ialah dengan diadakan program magang ini mahasiswa dapat lebih banyak mendapatkan ilmu, *skill* dan pengalaman. Pada dunia pekerjaan saat ini *soft skill* dan *hard skill* sangat diperlukan oleh mahasiswa untuk kedepannya di dunia kerja yang akan di hadapi. Maka dari itu kegiatan praktik kerja lapangan diperlukan untuk menambah jaringan sosialisasi dan komunikasi mahasiswa.

##### 1) Manfaat bagi mahasiswa

Manfaat program magang untuk mahasiswa yaitu :

- a. Bertambahnya skill dan passion yang ada
- b. Bertambahnya koneksi antara teman dan dalam bidang kuliner
- c. Melatih time management pekerjaan
- d. Melatih mahasiswa akan responsibility pekerjaan

## 2) Manfaat Untuk Mitra Magang

Manfaat bagi mitra magang yaitu :

- a. Memaksimalkan tenaga kerja yang ada untuk produktivitas operasional
- b. Terjalin hubungan yang baik antara staff dan mahasiswa magang
- c. Meningkatkan reputasi perusahaan

## 3) Manfaat Untuk Institusi

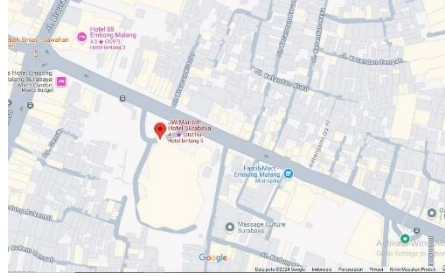
Manfaat bagi institusi yaitu:

- a. Tempat untuk menjalin relasi baik antara pihak perusahaan magang dan institusi perkuliahan
- b. Menciptakan dan melatih mahasiswa yang memiliki potensi dan meningkatkan reputasi dari institusi.

### **1.4 Waktu Pelaksanaan Magang**

Pihak penulis melakukan program praktik kerja lapangan atau magang di *pastry bakery*, JW Marriott Hotel Surabaya. Berlokasi di Jl. Embong Malang No.85-89, Kedungdoro, Kec. Tegalsari, Surabaya, Jawa Timur. Hotel ini merupakan hotel bintanglima di Surabaya dan termasuk di brand *luxury*. Pihak penulis melakukan kegiatan magang selama enam bulan, yang dimulai pada tanggal 8 Juli 2024 sampai tanggal 8 Januari 2025. Penulis melakukan kegiatan dengan jam kerja 8 jam kerja dengan 1 jam istirahat, penulis melakukan kegiatan magang dengan 5 hari kerja dan 2 hari libur di setiap minggunya. Jam operasional ini dapat bisa berubah sewaktu waktu tergantung dengan operasional hotel. Penulis melakukan kegiatan magang di JW Marriott Hotel

Surabaya dikarenakan hotel ini merupakan hotel bintang lima yang sudah *luxury* dan memiliki konsep yang berbeda.



**Gambar 1. 22 Lokasi JW Marriott Surabaya**

## **BAB II**

### **PELAKSANAAN MAGANG**

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

Pelaksanaan magang dilakukan di JW Marriott Surabaya Hotel di Jalan Embong Malang, Surabaya No. 85-89, Kedungdoro. Kecamatan Kedungsari, Jawa Timur. Di JW Marriott Hotel Surabaya terdapat pastry dan bakery yang mana Me-supply semua kebutuhan *outlet* didalamnya. *Pastry* dan *Bakery* di JW Marriott memiliki beberapa bagian didalamnya seperti Banquet Pastry, Outlet, Breakfast, Bakery dan SBCo. Tugas Outlet untuk menyediakan aneka jenis *pastry* untuk *buffet breakfast, lunch, dinner*, dan juga *ala carte* untuk di restoran Pavillion, Room Service, Uppercut, dan SBCo. Tugas Banquet untuk menyediakan makanan untuk kuantiti dari 15 sampai 1000 pax. Biasanya untuk acara pernikahan, meeting, dan *event-event* lainnya. Tugas Bakery untuk menyediakan segala jenis keperluan roti untuk *breakfast, lunch, dinner, event*, dan SBCo. Tugas SBCo untuk menyediakan produk- produk french pastry yang akan dijual di Outlet SBCo. Contoh Produk French Pastry SBCo ialah *Mousse cake, Whole cake*, oleh-oleh khas Surabaya, aneka *Cookies*, dan lain- lain. Tugas Breakfast menyediakan makanan untuk breakfast dan membuat keperluan *breakfast*, seperti menyediakan *french toast, pancake, waffle*, dan *me-refill* jajanan pasar.

#### **2.2 Pelaksanaan Kerja**

Selama Pelaksanaan Program Magang, Penulis melaksanakan tugas di bagian *outlet, banquet, dan juga breakfast* di *Pastry*. Dalam menjalankan tugas selama magang, penulis bertanggung jawab atas pelaksanaan produksi, dan *maintenance* barang yang ada di *pastry*.

Tugas yang dilaksanakan dibagian outlet yaitu:

- 1) Persiapan kebutuhan buffet: penulis ikut membantu dalam persiapan produksi untuk kebutuhan buffet, seperti produksi matcha gateaux, choco layers, raspberry cheese cake, aneka pudding, aneka cookies, soft brownies, menjaga stand di jam oprasional, dan lain-lain.
- 2) Persiapan amenitis: Dimana penulis memotong daun pisang untuk amenitis VIP dan Reguler, lalu memotong kue, dan menata ke tempat yang sudah disediakan. Selain itu juga mengisi Semprong dan Kembang Loyang ke dalam kemasan.
- 3) Mengset-up Excecutive Lounge: Penulis bertanggung jawab atas mengset-up Excecutive Lounge dengan produk-produk yang sudah disediakan dengan waktu yang berbeda-beda yaitu ada *Afternoon Tea*, *Evening Cocktail* dan *Cordial*.



Gambar 2. 1 Amenities



Gambar 2. 2 Set Semprong dan Kembang Goyang



Gambar 2. 1 Set Up Jajan Pasar



Gambar 2. 4 Set Up Es Campur



Gambar 2. 5 Set Up Live cooking Buffet



Gambar 2. 6 Set up Ice Cream Corner



Gambar 2. 7 Set Up Afternoon Tea



Gambar 2. 2 Set Up Evening Cocktail



Gambar 2. 9 Live Cooking Buffet



Gambar 2. 10 Ser Up Buffet Pavilion

Tugas yang dilaksanakan dibagian Banguet yaitu :

- 1) Persiapan kebutuhan Banquet untuk event-event tertentu: penulis ikut bertanggung jawab atas adanya kebutuhan yang diperlukan banquet untuk acaratertentu.
- 2) Set up dan menjaga stand banquet,ikut bertanggung jawab menata kebutuhan *Banquet* dan bertanggung jawab menjaga stand jika diperlukan.
- 3) Memproduksi dan bertanggung jawab atas ketersediaan produk untuk keperluan *Banquet*, penulis bertanggung awab atas ada dan tidak-nya barang untuk keperluan *Banquet*, maka dari itu penulis akan memproduksi barang tersebut.



Gambar 2. 3 Set up Meeting room



Gambar 2. 4 Cheesecake



Gambar 2. 5 Grandma Tirminsu



Gambar 2. 6 Platted pisang goreng



Gambar 2. 7 Strawberry Roll Cake



Gambar 2. 8 Platted set menu



Gambar 2. 9 Strawberry Matcha Mousse Cake



Gambar 2. 10 Tiraminsu Cake

Tugas yang dilaksanakan dibagian *Breakfast* yaitu :

1. Mengset-up *Breakfast* : Penulis membantu dan bertanggung jawab atas mengset-up, mulai dari persiapan potong daun pisang untuk jajanan pasar, membuat bubur madura, mempersiapkan bahan-bahan yang akan di *display* di depan.
2. Menjaga dan mengclosing set up *breakfast*: penulis menjaga stand mulai dari live cooking seperti pancake, waffle, french toast, dan croffle,

menjaga ice corner, mengrefill tempat roti-rotian, mulai dari *toast*, donat, *danish*, *croissant*, *muffin*, hingga kondimen-kondimen yang ada. Setelah jam 10.30 kita menclosing set upan breakfast.

3. Membuat produk: Penulis bertanggung jawab atas semua produk yang ada di breakfast mulai dari bubur madura, *Dry Cake*, *Muffin*, *Marble Cake*, *Vanilla Sauce*, *Chocolate Sauce*, *Fruit Sauce*, memotong brioche, dan lain sebagainya.
4. Mengambil store : penulis bertanggung jawab atas pengambilan store hingga menyusun dan menyimpan bahan-bahan yang telah diambil ke tempatnya .



Gambar 2. 11 Set up Bubur Madura dan Ice cream



Gambar 2. 12 Set Up Live Cooking



Gambar 2. 13 Set Up Perotiaan



Gambar 2. 14 Set up Croissant

Pelaksanaan tugas ini menuntut penullis untuk bekerja secara team dengan baik dan mengajarkan ketelitian, ketepatan dan tanggung jawab setiap *section*. Penulis juga harus memahami standar kebersihan yang ada dan keamanan pangan yang diterapkan di *restaurant*, memastikan setiap hidangan yang disajikan memenuhi standar kualitas yang tinggi pengalaman ini dapat

dijadikan pembelajaran untuk penulis untuk menambah skill dan wawasan tentang ilmu pastry dan tanggung jawab

### 2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja

**Tabel 2.1 Penjadwalan kerja**

Hari Kerja	Senin – Minggu
Jam Kerja	06.00-15.00 07.00-16.00 12.00-21.00 14.00-23.00

### 2.4 Realisasi Pelaksanaan Magang

**Tabel 2.2 Realisasi Pelaksanaan Magang**

No	Hari/Tanggal	Jenis Aktivitas	Tugas yang diberikan	Pencapaian (Output)
1.	Senin 15 Juli – Selasa, 16 Juli	Pengenalan	Pengenalan kepada staff, membantu menimbang <i>butter cream</i> , membantu mengisi es campur, membantu <i>closing</i> Pavilion	Mengenal team secara baik, <i>butter cream</i> berhasil ditimbang, makanan berhasil di <i>refill</i> , Pavilion <i>closing</i> dengan baik
2.	Rabu, 17 Juli – Kamis, 18 Juli	<i>DAY OFF</i>	<i>DAY OFF</i>	<i>DAY OFF</i>
3.	Jumat 19 Juli – Selasa 23 Juli	Prepare produk dan barang yang mau di <i>set up</i>	Memasak santan untuk escampur, mendekori kue untuk di <i>set up</i> , menata barang untuk di <i>set up</i> , menyiapkan <i>live cooking</i> , menjaga stand, membuat <i>chantily</i> , membuat <i>rollad</i>	Penulis berhasil menata dan menjaga area depan restoran sesuai dengan standar operasional yang ditetapkan. <i>Chantily</i> dan <i>rollad</i> juga berhasil dibuat
4.	Senin, 24 Juli dan Selasa, 25 Juli	<i>DAY OFF</i>	<i>DAY OFF</i>	<i>DAY OFF</i>
5.	Rabu, 26 Juli – Minggu, 28 Juli	Prepare produk dan barang yang mau di <i>set up</i>	Memasak santan untuk escampur, mendekori kue untuk di <i>set up</i> , menata barang untuk di <i>set up</i> , menyiapkan <i>live</i>	Penulis berhasil menata dan menjaga area depan restoran sesuai dengan standar operasional yang ditetapkan. Dan produk yang dibuat

			<i>cooking</i> , menata jajanan pasar, membuat <i>brownies</i> , <i>chantily</i> dan <i>pudding</i>	berhasil dibuat
6.	Senin, 29 Juli - Selasa, 30 Juli	<i>DAY OFF</i>	<i>DAY OFF</i>	<i>DAY OFF</i>
7.	Rabu, 31 Juli - Minggu, 4 Agustus	<i>Closing buffet</i> dan mempersiapkan <i>dinner</i>	<i>Closing lunch</i> , Memasaksantan untuk es campur, memotong buah untuk es campur, mendekori kue untuk di <i>set up</i> , menata barang untuk di <i>set up</i> , mempersiapkan <i>live cooking</i> , menata jajanan pasar, set up dinner, menjaga stand, menutup <i>dinner</i> dan mengisi semua <i>topping</i>	Penulis berhasil menata dan menjaga area depan restoran sesuai dengan standar operasional yang ditetapkan.
8.	Senin, 5 Agustus dan Selasa, 6 Agustus	<i>DAY OFF</i>	<i>DAY OFF</i>	<i>DAY OFF</i>
9.	Rabu, 7 Agustus – Minggu, 11 Agustus	<i>Closing buffet</i> dan <i>set up dinner</i>	<i>Closing lunch</i> , Memasak santan untuk es campur, memotong buah untuk escampur, mendekori kue untuk di <i>set up</i> , menata barang untuk di <i>set up</i> , mensiapkan <i>live cooking</i> , menata jajanan pasar, <i>set up dinner</i> , menjaga stand, <i>closing dinner</i> dan mengisi semua <i>topping</i>	Penulis berhasil menata dan menjaga area depan restoran sesuai dengan standar operasional yang ditetapkan. Dan produk yang dibuat berhasil dibuat
10.	Senin, 12 Agustus dan Selasa, 13 Agustus	<i>DAY OFF</i>	<i>DAY OFF</i>	<i>DAY OFF</i>
11.	Rabu, 14 Agustus – Minggu, 18 Agustus	<i>Closing buffet</i> dan <i>set up dinner</i>	<i>Closing lunch</i> , Memasak santan untuk es campur, memotong buah	Penulis sudah berhasil melipat dengan rapi dan berhasil menyelesaikan tugas

			untuk escampur, mendekor kue untuk di <i>set up</i> , menata barang untuk di <i>set up</i> , menyiapkan <i>live cooking</i> , menata jajanan pasar, <i>set up dinner</i> , menjaga <i>stand</i> , <i>closing dinner</i> dan mengisi semua <i>topping</i>	yang diberikan oleh chef.
12.	Senin, 19 Agustus dan Selasa, 20 Agustus	<i>DAY OFF</i>	<i>DAY OFF</i>	<i>DAY OFF</i>
13.	Rabu, 21 Agustus – Minggu, 25 Agustus	<i>Prepare</i> produk dan barang yang mau di <i>set up</i>	Memasak santan untuk escampur, memotong buah untuk es campur, mendekori kue untuk di <i>setup</i> , menata barang untuk di <i>set up</i> , menyiapkan <i>live cooking</i> , menjaga stand, membuat <i>chantily</i> , membuat <i>rollad</i> , membuat <i>buttercream</i> , membuat <i>ganache</i> , menyelesaikan <i>matcha gateaux</i>	Penulis berhasil menata dan menjaga area depan restoran sesuai dengan standar operasional yang ditetapkan. Produk yang dibuat berhasil dibuat
14.	Senin, 26 Agustus dan Selasa, 27 Agustus	<i>DAY OFF</i>	<i>DAY OFF</i>	<i>DAY OFF</i>
15.	Rabu, 28 Agustus – Minggu, 1 September	<i>Prepare</i> produk dan barang yang mau di <i>set up</i>	Memasak santan untuk escampur, mendekori kue untuk di <i>set up</i> , menata barang untuk di <i>set up</i> , menyiapkan <i>live cooking</i> , menjaga stand, membuat <i>chantily</i> , membuat lapis surabaya, <i>rasberry cheesecake</i> , <i>milky pie</i> , menyelesaikan <i>red</i>	Penulis berhasil menata dan menjaga area depan restoran sesuai dengan standar operasional yang ditetapkan. Produk yang dibuat berhasil dibuat

			<i>velvet Cake</i>	
16.	Senin, 2 September dan Selasa, 3 September	<i>DAY OFF</i>	<i>DAY OFF</i>	<i>DAY OFF</i>
17.	Rabu, 4 September – Minggu, 8 September	<i>Prepare</i> produk dan barang yang mau di <i>set up</i>	Memasak santan untuk escampur, mendekori kue untuk di <i>set up</i> , menata barang untuk di <i>set up</i> , menyiapkan <i>live cooking</i> , menjaga stand, membuat <i>chantily</i> , membuat pandan <i>rollad</i> , <i>dark rollad</i> , <i>mango cheesecake</i> , menyelesaikan <i>opera cake</i>	Penulis berhasil menata dan menjaga area depan restoran sesuai dengan standar operasional yang ditetapkan. Produk yang dibuat berhasil dibuat
18.	Senin, 9 September dan Minggu 15 September	<i>DAY OFF</i>	<i>DAY OFF</i>	<i>DAY OFF</i>
19.	Selasa, 10 September – Sabtu, 14 September	Membuat produk sesuai BEO	Membuat <i>pineapple upside down</i> , dari mulai memasak <i>caramel</i> , adonan, hingga dipanggang, membuat <i>crème brulee tart</i> , memotong alpukat dan nangka untuk es teler, membuat <i>rollad</i> , menata produk ke piring sesuai pesanan	Penulis bisa menyelesaikan pekerjaan sesuai dengan arahan yang diberikan dan produknya berhasil dibuat.
20.	Senin, 16 September, Sabtu, 21 September dan Minggu, 22 September	<i>DAY OFF</i>	<i>DAY OFF</i>	<i>DAY OFF</i>
21.	Selasa, 17 September – Jumat 20 September	Membuat produk sesuai BEO	Membuat <i>tiramisu cake</i> , membuat <i>beef quiche</i> , memotong alpukat dan nangka untuk es teler,	Penulis bisa menyelesaikan pekerjaan sesuai dengan arahan yang diberikan dan

			membuat <i>rollad</i> , membuat <i>strawberry chantily</i> , membuat es manado, menata produk ke piring sesuai pesanan	produknya berhasil dibuat.
22.	Jumat, 27 September – Minggu 29 September	<i>DAY OFF</i>	<i>DAY OFF</i>	<i>DAY OFF</i>
23.	Senin, 23 September – Kamis, 26 September	Mengantar makanan ke ruang meeting dan menyiapkan produk untuk besok	Menggoreng pisang lalu ditata di piring, menata jajanan pasar, memasak santan untuk es teler, mengantar makanan ke ruang <i>meeting</i> , dan juga <i>ballroom</i> , memotong alpukat dan nangka, menimbang <i>rollad</i> , membuat <i>chantily</i> , membuat <i>beef quiche</i> , membuat <i>choco décor</i> , menghitung <i>strawberry</i> dan <i>blueberry</i> untuk set menu	Penulis melakukan pekerjaan dengan baik dan sesuai dengan standar operasional dan produk yang dikerjakan berhasil dibuat.
24.	Jumat, 4 Oktober – Sabtu, 5 Oktober	<i>DAY OFF</i>	<i>DAY OFF</i>	<i>DAY OFF</i>
25.	Senin, 30 September – Kamis, 3 Oktober dan Minggu, 6 Oktober	Membuat produk sesuai BEO	Membuat <i>welcome cheseecake</i> , membuat <i>strawberry chantily</i> , memotong alpukat dan nangka untuk es teler, membuat <i>rollad</i> , membuat <i>strawberry roll</i> , membuat <i>espresso panacotta</i> , <i>caramel pudding</i> , menata produk ke piring sesuai pesanan	Penulis bisa menyelesaikan pekerjaan sesuai dengan arahan yang diberikan dan produknya berhasil dibuat.
26.	Senin, 7 Oktober dan Selasa, 8	<i>DAY OFF</i>	<i>DAY OFF</i>	<i>DAY OFF</i>

	Oktober			
27.	Rabu, 9 Oktober – Minggu, 13 Oktober	Mengantar makanan ke ruang <i>meeting</i> dan menyiapkan produk untuk besok	Menggoreng pisang lalu ditata di piring, menata jajanan pasar, memasak santan untuk es teler, mengantar makanan ke ruang <i>meeting</i> , dan juga <i>ballroom</i> , memotong alpukat dan nangka, menimbang <i>rollad</i> , membuat <i>chantily</i> , membuat <i>fruit tart</i> , membuat <i>Éclair chocolate, vanilla</i> dan <i>green tea</i>	Penulis melakukan pekerjaan dengan baik dan sesuai dengan standar operasional dan produk yang dikerjakan berhasil dibuat.
28.	Senin, 14 Oktober dan Selasa, 15 Oktober	<i>DAY OFF</i>	<i>DAY OFF</i>	<i>DAY OFF</i>
29.	Rabu, 16 Oktober – Minggu, 20 Oktober	Menyiapkan produk untuk set menu dan <i>event</i> sesuai BEO	Membuat <i>nutella passion</i> , membuat <i>fruit tart</i> , memotong alpukat dan nangka untuk es teler, membuat <i>rollad</i> , membuat <i>strawberry roll cake</i> , membuat <i>blackforest roll</i> , membuat <i>klapper tart</i> , membuat <i>brownies</i> , membuat <i>blueberry cheesecake</i> , dan menata produk ke piring sesuai pesanan	Penulis bisa menyelesaikan pekerjaan sesuai dengan arahan yang diberikan dan produknya berhasil dibuat.
30.	Senin, 21 Oktober dan Selasa 22 Oktober	<i>DAY OFF</i>	<i>DAY OFF</i>	<i>DAY OFF</i>
31.	Rabu, 23 Oktober – Minggu 27 Oktober	Mengantar makanan ke ruang <i>meeting</i> dan menyiapkan produk untuk besok	Menggoreng pisang lalu ditata di piring, menata jajanan pasar, memasak santan untuk es teler, mengantar makanan ke ruang <i>meeting</i> ,	Penulis melakukan pekerjaan dengan baik dan sesuai dengan standar operasional dan produk yang dikerjakan berhasil dibuat.

			dan juga <i>ballroom</i> , memotong alpukat dan nangka, menimbang <i>rollad</i> , membuat <i>chantily</i> , membuat <i>fruit tart</i> , membuat <i>Éclair chocolate, vanilla</i> dan <i>green tea</i>	
32	Kamis, 31 Oktober – 4 November	<i>DAY OFF</i>	<i>DAY OFF</i>	<i>DAY OFF</i>
33.	Senin, 28 Oktober – Rabu, 30 Oktober	Mengantar makanan ke ruang <i>meeting</i> dan menyediakan produk untuk besok	Menggoreng pisang lalu ditata di piring, menata jajanan pasar, memasak santan untuk es teler, mengantar makanan ke ruang <i>meeting</i> , dan juga <i>ballroom</i> , membuat es campur, membuat <i>choco layer</i> , membuat <i>beef quiche</i> , membuat <i>fruit tart</i> , membuat <i>pastry cream</i> , membuat <i>white rollad</i> , membuat <i>grandma tiramisu</i>	Penulis melakukan pekerjaan dengan baik dan sesuai dengan standar operasional dan produk yang dikerjakan berhasil dibuat.
34.	Kamis, 7 November	<i>DAY OFF</i>	<i>DAY OFF</i>	<i>DAY OFF</i>
35.	Selasa, 5 November dan Rabu, 6 November	Mengantar makanan ke ruang <i>meeting</i> dan menyiapkan produk untuk besok	Menata jajanan pasar, memasak santan untuk es teler, mengantar makanan ke ruang <i>meeting</i> , dan juga <i>ballroom</i> , menjaga <i>stand</i> dengan membuat <i>french toast</i> , membantu mendekori set menu	Penulis melakukan pekerjaan dengan baik dan sesuai dengan standard operasional dan produk yang dikerjakan berhasil dibuat.
36.	Jumat, 8 November – Rabu, 13 November	Membuat produk sesuai BEO	Membantu menyiapkan dan mendekori set menu, membawa set menu naik, dan membantu	Penulis melakukan tugas sesuai dengan arahan yang diberikan

			set menu, menata produk ke piring	
37.	Kamis,14 November dan Jumat,15 November	<i>DAY OFF</i>	<i>DAY OFF</i>	<i>DAY OFF</i>
38.	Sabtu, 16 November dan Minggu, 17 November	Membuat produk sesuai BEO	Membuat <i>welcome cheseecake</i> , membuat <i>raspberry cheseecake</i> , membuat <i>crème brulee tart</i> , membuat <i>rollad</i> , membuat <i>brownies</i> , membuat produk set menu, menghitung <i>strawberry</i> , <i>blueberry</i> dan membuat <i>chantily</i>	Penulis melakukan tugas sesuai dengan arahan yang diberikan
39.	Rabu, 20 November dan Kamis, 21 November	<i>DAY OFF</i>	<i>DAY OFF</i>	<i>DAY OFF</i>
40.	Senin,18 November – Minggu 24 November	Membuat produk sesuai BEO	Membuat <i>welcome cheseecake</i> , membuat <i>beef quiche</i> dan <i>mushroom quiche</i> , membuat <i>crème brulee tart</i> , membuat <i>rollad</i> , membuat es teler, membuat <i>choco fudge</i> , membuat <i>strawberry chantily</i> , menghitung <i>strawberry</i> , <i>blueberry</i> dan membuat <i>chantily</i>	Penulis melakukan pekerjaan dengan baik dan sesuai dengan standar operasional dan produk yang dikerjakan berhasil dibuat.
41	Senin, 25 November dan Jumat, 29 November	<i>DAY OFF</i>	<i>DAY OFF</i>	<i>DAY OFF</i>
42	Selasa, 26 November – Minggu, 1 Desember	Membuat produk sesuai BEO	Membuat <i>welcome cheseecake</i> , menggoreng pisang, mendekori kue,	Penulis melakukan pekerjaan dengan baik dan sesuai dengan standar operasional

			membuat <i>éclair vanilla</i> , membuat <i>nutella passion mousse</i> , membantu <i>snack box</i> , dan <i>set up</i> makanan	dan produk yang dikerjakan berhasil dibuat.
43	Senin, 2 Desember – Selasa 3 Desember	<i>DAY OFF</i>	<i>DAY OFF</i>	<i>DAY OFF</i>
44.	Rabu, 4 Desember – Minggu 8 Desember	Membuat produk <i>breakfast</i>	Menyusun cadangan produk ke dalam piring, menyiapkan <i>breakfast</i> , mengisi produk yang sudah habis di <i>display</i> , menjaga <i>live cooking</i> , membersihkan dan menutup <i>breakfast</i> , menjaga <i>lunch</i> , membuat produk <i>muffin</i> , <i>dry cake</i> , <i>gluten free cake</i> , <i>marble cake</i> , <i>vanilla sauce</i> , <i>chocolate sauce</i> , bubur kacang hijau, ketan, mutiara, <i>grendul</i> , <i>kinca</i> , <i>pancake</i> , <i>waffle</i> , dan menyediakan bahan makanan yang diperlukan	Penulis melakukan pekerjaan dengan baik dan sesuai dengan standar operasional dan produk yang dikerjakan berhasil dibuat.
45.	Selasa, 10 Desember – Rabu, 11 Desember	<i>DAY OFF</i>	<i>DAY OFF</i>	<i>DAY OFF</i>
46.	Senin, 9 Desember – Senin 16 Desember	Membuat produk <i>breakfast</i>	Menyusun cadangan produk ke dalam piring, menyediakan <i>breakfast</i> , mengisi produk yang sudah habis di <i>display</i> , menjaga <i>live cooking</i> , membersihkan dan menutup <i>breakfast</i> , menjaga <i>lunch</i> ,	Penulis melakukan pekerjaan dengan baik dan sesuai dengan standar operasional dan produk yang dikerjakan berhasil dibuat.

			membuat produk <i>muffin, dry cake, gluten free cake, marble cake, vanilla sauce, chocolate sauce, bubur kacang hijau, ketan, mutiara, grendul, kinca, pancake, waffle</i> , dan menyediakan bahan makanan yang diperlukan	
47.	Selasa, 17 Desember – Rabu, 18 Desember	<i>DAY OFF</i>	<i>DAY OFF</i>	<i>DAY OFF</i>
48.	Kamis, 19 – Senin, 23 Desember	Membuat produk <i>breakfast</i>	Menyusun cadangan produk ke dalam piring, menyediakan <i>breakfast</i> , mengisi produk yang sudah habis di <i>display</i> , menjaga <i>live cooking</i> , membersihkan dan menutup <i>breakfast</i> , menjaga <i>lunch</i> , membuat produk <i>muffin, dry cake, gluten free cake, marble cake, vanilla sauce, chocolate sauce, bubur kacang hijau, ketan, mutiara, grendul, kinca, pancake, waffle</i> , dan menyediakan bahan makanan yang diperlukan	Penulis melakukan pekerjaan dengan baik dan sesuai dengan standar operasional dan produk yang dikerjakan berhasil dibuat.
49.	Selasa, 24 Desember – Rabu, 25 Desember	<i>DAY OFF</i>	<i>DAY OFF</i>	<i>DAY OFF</i>
50.	Kamis, 26 Desember – Senin, 30 Desember	Membuat produk <i>breakfast</i>	Menyusun cadangan produk ke dalam piring, menyediakan <i>breakfast</i> , mengisi produk yang sudah	Penulis melakukan pekerjaan dengan baik dan sesuai dengan standar operasional dan produk yang

			habis di <i>display</i> , menjaga <i>live cooking</i> , membersihkan dan menutup <i>breakfast</i> , menjaga <i>lunch</i> , membuat produk <i>muffin, dry cake, gluten free cake, marble cake, vanilla sauce, chocolate sauce</i> , bubur kacang hijau, ketan, mutiara, <i>grendul, kinca, pancake, waffle</i> , dan menyediakan bahan makanan yang diperlukan	dikerjakan berhasil dibuat.
51.	Selasa, 31 Desember – Rabu, 1 Januari	<i>DAY OFF</i>	<i>DAY OFF</i>	<i>DAY OFF</i>
52.	Kamis, 2 Januari – Selasa, 7 Januari	Membuat produk <i>breakfast</i>	Menyusun cadangan produk ke dalam piring, menyediakan <i>breakfast</i> , mengisi produk yang sudah habis di <i>display</i> , menjaga <i>live cooking</i> , membersihkan dan menutup <i>breakfast</i> , menjaga <i>lunch</i> , membuat produk <i>muffin, dry cake, gluten free cake, marble cake, vanilla sauce, chocolate sauce</i> , bubur kacang hijau, ketan, mutiara, <i>grendul, kinca, pancake, waffle</i> , dan menyediakan bahan makanan yang diperlukan	Penulis melakukan pekerjaan dengan baik dan sesuai dengan standar operasional dan produk yang dikerjakan berhasil dibuat.

## **BAB III**

### **EVALUASI PELAKSANAAN DAN ANALISIS KEGIATAN**

#### **3.1 Evaluasi Pelaksanaan Kegiatan**

Faktor pendukung dalam pelaksanaan magang antara lain:

- 1) Mendapatkan pengalaman baru atas dunia kerja secara nyata yang mana penulis langsung terjun di lapangan dan memperkaya pemahaman tentang industri F&B.
- 2) Diajarkan tentang adanya tanggung jawab atas operasional dan ketersediaan barang yang mana penulis diberikan tanggung jawab atas operasional pastry
- 3) Memperoleh relasi dalam dunia kerja secara langsung karena penulis mengenal dengan orang lain dalam pelaksanaan magang, yang mana ini membuat penulis memperoleh relasi di tempat kerja.
- 4) Memperoleh fasilitas yang baik dari hotel seperti loker, makan siang atau malam, fasilitas parkir dan fasilitas olahraga. Selain itu penulis mendapatkan tunjangan seperti fasilitas kesehatan dan uang transportasi.

Faktor penghambat dalam pelaksanaan magang antara lain:

- 1) Kurangnya ketersediaan alat yang ada untuk menunjang preparation dalam operasional seperti bowl, tray, mixer dan tempat penyimpanan.
- 2) Kurangnya tenaga kerja yang ada sehingga banyak

membutuhkan sedikit waktu lebih untuk jadwal kerja (overtime) yang telah ditentukan, ini menyebabkan penulis terkadang kelelahan.

- 3) Sering terjadi kekurangan bahan sehingga ketika penulis ingin memproduksi produk tidak bisa berjalan dengan lancar.

### **3.2 Analisis Pelaksanaan Kegiatan**

Solusi yang digunakan yaitu:

#### **1) Pengolahan jadwal kerja yang lebih baik**

Solusi: Perusahaan 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 ketenagakerjaan dalam operasional**

Solusi: Pihak perusahaan bisa mempertimbangkan untuk menambah staf atau casual yang dapat membantu operasional pastry & bakery menjadi lebih baik. Selain itu, penataan ulang tugas dan tanggung jawab antar karyawan agar bisa mengurangi beban kerja berlebih.

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

### **3) Penambahan bahan baku**

Solusi : Perusahaan dapat memberikan bahan lebih dan memahami kekurangan bahan yang ada, jika barang tidak tersedia maka operasional tidak akan bisa berjalan dengan baik.

Manfaat: Operasional berjalan dengan baik dan ketersediaan barang yang diminta selalu tersedia.

### **3.3 Refleksi Diri**

Refleksi diri terhadap faktor penghambat dan pendukung magang ini yaitu:

#### **1) Peningkatkan Tanggung Jawab**

Refleksi: Melalui magang ini, penulis mendapatkan pemahaman yang lebih baik tentang tanggung jawab dalam pekerjaan, terutama ketika penulis disuruh untuk menyelesaikan tugas-tugas yang mendesak. Penulis melihat bagaimana tugas yang diberikan kepada penulis memengaruhi kinerja tim secara keseluruhan.

Pelajaran : Pentingnya kontribusi yang penulis berikan dalam operasional dan belajar dalam tanggung jawab yang di berikan.

#### **2) Kesadaran Akan batasan diri**

Refleksi: Jadwal kerja yang terkadang *overtime* dan tuntutan pekerjaan yang besar membuat penulis belajar pentingnya menjaga diri tentang kesehatan dan operasional yang ada. Penulis menjadi menyadari batasan diri.

Pelajaran: Mengembangkan keterampilan atas

kontrol emosi dan lebih tegas dalam mengelola waktu istirahat, serta belajar untuk berkomunikasi lebih baik dengan supervisor mengenai beban kerja.

### 3) **Keterampilan dalam beradaptasi**

Refleksi: Kendala kekurangan bahan, kekurangan alat penunjang oprasional, sehingga saya bias beradaptasi tentang pentingnya berpikir cepat dan mencari solusi yang efektif dalam situasi yang menantang. Penulis melihat bagaimana problem solving menjadi keterampilan yang sangat dihargai di dunia kerja.

Pelajaran: Penulis belajar untuk tidak hanya berfokus pada masalah, tetapi juga mencari solusi praktis dan bekerja sama dengan tim untuk mengatasihambatan yang ada.

Secara keseluruhan, pengalaman ini dapat memperkaya penulis dalam keterampilan darisegi *hard skill* dan *soft skill* yang bermanfaat bagi penulis, tidak hanya bermanfaat di kerjaan tetapi juga di kehidupan sehari hari. Hambatan dan rintangan yang penulis dapat membuat penulis lebih berkembang dan dalam menyelesaikan masalah yang ada.

## **BAB IV**

### **PENUTUP**

#### **4.1 Kesimpulan**

Selama menjalani kegiatan magang selama enam bulan di JW Marriott Hotel Surabaya, terdapat beberapa hal atau pengalaman baru yang dapat di simpulkan bahwa penulis lebih memahami mengenai dunia kerja dan merasa lebih bertanggung jawab dalam menjalankan pekerjaan atau tugas yang diberikan. Mampu memahami dan melaksanakan pekerjaan sesuai dengan arahan yang diberikan. Dengan adanya kegiatan magang ini, penulis juga banyak mendapatkan pengalaman-pengalaman baru yang dapat digunakan untuk karir penulis kedepannya.

#### **4.2 Saran**

- 1) Untuk Pihak Industri/Perusahaan:
  - a. Meningkatkan program magang yang lebih berkualitas agar bisa menjadi bekal untuk mahasiswa kedepannya
  - b. Memberikan pengetahuan yang lebih dalam lagi agar mahasiswa lebih siap dengan keterampilan yang dibutuhkan di industri.
  
- 2) Untuk Lembaga Pendidikan :
  - a. Memperbanyak kerja sama dengan Perusahaan agar bisa menyediakan tempat magang yang berkualitas bagi mahasiswa.
  - b. Membuat pelatihan/pengetahuan yang lebih baik dan berkembang lagi, supaya bisa menciptakan mahasiswa yang siap dalam menghadapi dunia pekerjaan.

- 3) Untuk Mahasiswa:
- a. Meningkatkan sifat disiplin dan bertanggung jawab atas pekerjaan yang dikerjakan.
  - b. Mengembangkan kemampuan yang ada dan menambah relasi yang baru.
  - c. Mengetahui cara bekerja dengan tim

## DAFTAR PUSTAKA

Marriott.com. Our story

<https://www.Marriott.com/about/culture-and-values/history.mi>, diakses pada tanggal 10 September 2024

Marriott

<https://id.jwMarriottsurabaya.com/>, diakses pada tanggal 10 September 2024