

LAPORAN MAGANG
SHANGRI-LA HOTEL
Kota Surabaya



Disusun oleh:
Vito Antonio Corleone
NIM 22110095

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER
AKADEMI SAGES
2025

**LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN MAGANG**

Nama Mitra Magang : Hotel Shangri-La, Surabaya
Lokasi : Surabaya, Jawa Timur, Indonesia
Yang telah dilaksanakan oleh mahasiswa(i) Program Studi Diploma Tiga Seni
Kuliner Akademi Sages berikut:

Nama : Vito Antonio Corleone
NIM : 22110095

Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku
pada hari **Minggu**, tanggal **26**, bulan **Januari**, tahun **2025**.

Surabaya, 26 Januari 2025

Disetujui oleh:

Pembimbing Lapangan,

Dosen Pembimbing Magang,



I Nyoman Suarsana
Nishimura Manager



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

Disahkan oleh:
Ketua Program Studi,



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

SURAT PERNYATAAN ORIGINALITAS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Vito Antonio Corleone

NIM : 22110095

Program Studi : Diploma Tiga Seni Kuliner

Judul Laporan Magang : Magang di Hotel Shangri-La, Surabaya, Indonesia

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, 26 Januari
2025

Yang Menyatakan,

A handwritten signature in black ink is written over a yellow revenue stamp. The stamp features the Garuda Pancasila emblem and the text '10000', 'METERAI TEMPEL', and 'RUMAHKAMX065145179'.

Vito Antonio Corleone
NIM: 22110095

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 SHANGRI-LA 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, 26 Januari 2025



Vito Antonio Corleone

DAFTAR ISI

LEMBAR JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
SURAT PERNYATAAN ORIGINALITAS	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 Sejarah singkat restoran	3
1.2.2 Visi dan misi restoran	3
1.2.3 Fasilitas dapur restoran	4
1.2.4 Layanan dan produk restoran	5
1.2.5 Struktur organisasi restoran	8
1.3 Tujuan dan Manfaat Magang	9
1.3.1 Tujuan	9
1.3.2 Manfaat	9
1.4 Waktu Pelaksanaan Magang	10
BAB II PELAKSANAAN MAGANG	11
2.1 Posisi dan Bidang Kerja	11
2.2 Pelaksanaan Kerja	12
2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja	14
2.4 Realisasi Pelaksanaan	15
BAB III EVALUASI DAN ANALISIS PELAKSANAAN MAGANG ...	26
3.1 Evaluasi Pelaksanaan	26
3.2 Analisis Pelaksanaan	26
3.3 Refleksi Diri	27
BAB IV PENUTUP	29
4.1 Kesimpulan	29
4.2 Saran	29
DAFTAR PUSTAKA.....	31
LAMPIRAN.....	32

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	<i>Restoran Jamoo</i>	14
Tabel 2.2	<i>Restoran Nishimura</i>	14
Tabel 2.3	Realisasi Kegiatan Magang	25

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1	<i>Shangri-La</i>	12
Gambar 1.2	<i>Deluxe Room</i>	13
Gambar 1.3	<i>Executive Room</i>	13
Gambar 1.4	<i>Horizon Club Room</i>	14
Gambar 1.5	<i>Executive Suit Room</i>	14
Gambar 1.6	<i>Residential Suit Room</i>	14
Gambar 1.7	<i>Premiere Suit Room</i>	16
Gambar 1.8	<i>President Suit Room</i>	16
Gambar 1.9	<i>Jamoo Restautrant</i>	17
Gambar 1.10	<i>Shang Palace</i>	17
Gambar 1.11	<i>Sapore Osteria</i>	18
Gambar 1.12	<i>Desparados</i>	19
Gambar 1.13	<i>Nishimura</i>	19
Gambar 1.14	<i>La Petite</i>	21

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	<i>Membuat Kaldu</i>	31
Lampiran 2	<i>Membuat Saus Pasta</i>	31
Lampiran 3	<i>Persiapan Mise En Place</i>	31
Lampiran 4	<i>Memasak Nasi Goreng</i>	31
Lampiran 5	<i>Membuat Ayam Namban</i>	31
Lampiran 6	<i>Fried Fries</i>	31
Lampiran 7	<i>Sate Ayam Nusantara</i>	31
Lampiran 8	<i>Gado-Gado</i>	31
Lampiran 9	<i>Sandwich</i>	32
Lampiran 10	<i>Fry Platter</i>	32
Lampiran 11	<i>Tori Ball Teriyaki</i>	32
Lampiran 12	<i>Chicken Butter</i>	32
Lampiran 13	<i>Chicken Namban</i>	32
Lampiran 14	<i>Tempura Set</i>	32

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang.

Magang merupakan suatu kegiatan pelatihan yang merupakan syarat kelulusan setiap mahasiswa yang sedang menjalani kegiatan perkuliahan. Magang pun sangat berpengaruh pada nilai perkuliahan dikarenakan didalam pelatihan magang kita akan dinilai dengan para orang-orang industri tersebut. Magang memiliki tujuan untuk memberi tahu kepada kita tentang gambaran dunia kerja yang nyata agar kita memiliki pengalaman didalam dunia kerja sebelumnya. Manfaat dari magang yaitu untuk menerapkan kemampuan kita yang telah kita pelajari di tempat perkuliahan ke tempat industri, serta kita dapat berlatih tanggung jawab atas pekerjaan kita, menambah wawasan serta pengalaman didalam dunia industri, menambah kemampuan dan lain-lain. Magang pun memiliki fungsi untuk membangun serta membentuk diri kita menjadi pekerja yang berkualitas serta memiliki kemampuan yang baik untuk disalurkan ke dunia kerja. Dunia industri memberikan fasilitas-fasilitas kepada para mahasiswa untuk sebagai sarana para mahasiswa menyalurkan ilmu-ilmu atau menerapkan skill mereka ke tempat kerja yang nyata. Hal ini akan membuktikan skill mereka didunia nyata yang berdasarkan dari apa yang mereka pelajari serta pengalaman baru yang akan mereka dapatkan.

Program magang mampu meningkatkan atau membentuk SDM yang lebih baik untuk para peserta magang. Para mahasiswa magang pun akan memiliki pendidikan, tanggung jawab serta kemampuan yang baik. Program magang pun dapat membentuk para peserta magang menjadi lebih berkualitas dan berguna untuk nusa dan bangsa, serta dapat menguntungkan dan memajukan negara menjadi yang lebih baik dikedepannya.

1.2 Profil Mitra Magang.

Shangri-La Hotel Surabaya merupakan hotel Bintang lima yang berdiri sejak tahun 1995 dibawah naungan perusahaan besar yang bernama Shangri-la Internasional yang didirikan oleh Kuok Group. Pada tahun 1971 Kuok Group mendirikan perusahaan perhotelan yang diberi nama Kuok Hotel. Ditahun 1983 perusahaan hotel ini menjadi semakin berkembang pesat dan menjadi suatu perusahaan hotel yang sangat terkenal serta termasuk terbesar didunia. Pada akhirnya Namanya pun dirubah dan disah kan menjadi Shangri-La yang mana Namanya tersebut terinspirasi dari sebuah novel yang berjudul `Lost Horizon` karya dari James Tillton. `Lost Horizon` merupakan arti surga yang hilang atau nirwana yang hilang. Shangri-La Surabaya memiliki beberapa macam variasi kamar yaitu *deluxe room*, *executive room*, *horizon club room*, *executive suite*, *resident suite*, *premiere suite* dan *president suite*.



Gambar 1.1 *Shangri – La Hotel*



Gambar 1.2 *Deluxe Room*



Gambar 1.3 *Executive Room*



Gambar 1.4 *Horizon Club Room*



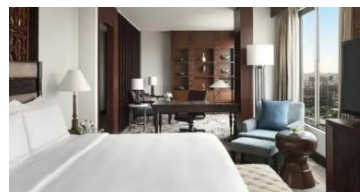
Gambar 1.5 *Executive Suite*



Gambar 1.6 *Resident Suite*



Gambar 1.7 *Premiere Suite*



Gambar 1.8 *President Suite*

Selain kamar hotel, *Shangri-la* memiliki fasilitas-fasilitas umum yang tersedia yaitu memiliki berbagai restoran dan bar yang menyediakan beragam pilihan kuliner restoran mulai dari internasional hingga lokal. Seperti restoran Jamoo, Nishimura, dan Shang Palace. Untuk tempat spa dan kebugaran Shangri-La menyediakan seperti chi untuk tempat spa dan untuk pusat kebugaran di hotel ini pun menyediakan tempat fitness modern. Di *Shangri la* pun memiliki *ballrooms* yang dapat menampung ribuan tamu dan bisa digunakan untuk acara pernikahan, konferensi, ulang tahun dan lain sebagainya.

1.2.1 Sejarah Berdirinya Restoran Shangri-La Surabaya.

Restoran di *Shangri-La* Surabaya sudah berdiri sejak tahun 1994. Yang mana *Shangri-La* Surabaya memiliki 5 jenis restoran yang berbeda-beda serta dibangun secara bertahap, yaitu *Coffee Garden* yang kini memiliki nama Jamoo Restaurant, Shang Palace, Portofino yang kini memiliki nama Sapore, Desparados dan Nishimura.

1.2.2 Visi.

Shangri-La memiliki visi dan misi yang merupakan sebuah akar kuat tujuan untuk masa panjang pada hotel. Shangri – La memiliki visi yaitu, “*To be the best loved hospitality group to continue pioneering new horizons and setting new benchmarks*” yang artinya :

- Menjadi pilihan utama bagi tamu, karyawan, pemegang saham, dan mitra bisnis.
- Menjadi pemimpin pasar sebagai tujuan dari *Shangri La Hotel* Surabaya.
- Membangun dan memperkuat landasan yang kokoh serta terus mengembangkan usahanya guna memperoleh para pelanggan baru.
- Mempertahankan orang-orang terbaik yang berinovasi untuk mendapatkan kesetiaan pelanggan.
- Mencapai laba terbesar dan tertinggi di industri dan penghargaan.
- Mencapai sukses secara finansial untuk mendapatkan kesetiaan dari para pemegang saham dan rekan bisnis.
- Mempraktikkan keramah tamahan Asia yang tulus
- Menciptakan momen-momen menyenangkan bagi orang-orang untuk terhubung dan terlibat satu sama lain.
- Mengoperasikan bisnis dengan beretika, berkelanjutan, dan aman.
- Membangun hubungan yang kuat dengan komunitas lokal.

- Melestarikan planet.
- Merayakan warisan Asia.

1.2.3 Fasilitas Dapur Restoran.

Shangri-La Surabaya memiliki fasilitas dapur yang bervariasi dikarenakan alat-alat dapur sungguh penting untuk mengolah makanan serta menyimpan makanan agar tetap terjaga dengan baik dan aman.

Ada beberapa fasilitas-fasilitas dapur yaitu:

- Banquet cart warmer*: Merupakan suatu alat untuk menghangatkan makanan-makanan agar tetap memiliki suhu yang hangat dan siap dihidangkan untuk para tamu.
- Combi Oven*: Merupakan alat untuk memanggang makanan agar menjadi matang luar dan dalam, *oven* ini memiliki ukuran yang besar sehingga dapat memanggang makanan yang banyak dan besar.
- Room Chiller*: Ini merupakan kulkas yang memiliki ukuran sebesar ruangan sehingga kulkas ini berfungsi untuk menyimpan makanan-makanan yang ingin disimpan untuk waktu jangka panjang.
- Room Freezer*: *Freezer* ini memiliki ukuran yang besar. Fungsinya *Freezer* ini untuk membekukan bahan-bahan dasar makanan seperti, daging-daging sapi, ayam, *seafoods* dan lainnya.
- Wok*: Wajan besar ini merupakan alat yang hampir semua dapur punya, karena wajan ini sangat membantu sekali untuk memasak masakan yang berporsi besar.

1.2.4 Layanan dan Produk Restoran.

- *Jamoo Restaurant.*



Gambar 1.9 *Jamoo Restaurant.*

Jamoo restaurant merupakan restoran yang diambil dari sebuah kata 'jamu', yang dimana itu merupakan sebuah rempah-rempah tradisional yang dijadikan sebagai minuman untuk proses penyembuhan atau obat. Dari kata jamu tersebut dapat diartikan sebagai ciri khas tradisional nusantara yang mana restoran Jamoo memberikan hidangan-hidangan dari nusantara yang memiliki sentuhan masakan modern juga. Restoran memiliki sistem '*All you can eat*' yang mana kita dapat makan sepuasnya, serta restoran ini memiliki sistem menu *ala-carte*. Restoran Jamoo memiliki 248 tempat duduk yang terbagi menjadi dua yaitu *Indoor* dan *outdoor* serta memiliki satu ruang VIP. Restoran ini memiliki pemandangan ke kolam renang yang dapat dimasuki oleh sinar matahari di pagi dan siang hari.

Jam operasi restoran:

-(06.00 – 10.00) untuk *breakfast*.

-(11.30 – 14.30) untuk *lunch*

-(18.00 – 21.30) untuk *dinner*.

- *Shang Palace.*



Gambar 1.10 *Shang Palace.*

Shang Palace merupakan restoran yang memiliki tema masakan Sichuan dan Hongkong. Restoran ini memiliki ciri khas untuk memberikan hidangan dari Tiongkok yang mana restoran ini menyajikan menu *ala – carte*. Restoran ini terletak dilantai satu yang memiliki kapasitas 220 tempat duduk, 6 ruang VIP yang dapat digunakan untuk acara seperti nikahan, ulang tahun dan lainnya.

Jam operasional:

- Hari Senin – Sabtu, jam (11.30 – 02.30) untuk *lunch*.
- Hari Minggu dan hari libur nasional, buka pada jam (08.00 – 14.30) untuk *lunch* (dimsum).
- (18.00 –22.30) untuk *dinner*

- Sapore Osteria.



Gambar 1.11 Sapore Osteria.

Sapore merupakan restoran yang memiliki tema masakan Italia yang termasuk restoran *fine dining*. Restoran ini memiliki desain yang bersuasana romantis serta indah, penerangan restoran ini menggunakan lilin saja. Di restoran ini menyediakan berbagai minuman anggur fermentasi seperti *red wine*, *white wine*, *rose wine* dan *champagne*. Restoran ini berlokasi di lantai dua yang memiliki kapasitas 86 tempat duduk.

Jam operasional:

- Hari Senin dan Sabtu buka pada jam (18.00 – 23.00) untuk *dinner*.
- Hari Minggu buka pada jam (11.30 – 15.00)

- Desparados.



Gambar 1.12 Desparados.

Desparados merupakan *bar & lounge* yang menyediakan berbagai minuman dari internasional baik yang mengandung alkohol ataupun *non-alcohol*. Desparados juga menyediakan makanan yang memiliki tema masakan dari negara Mexico.

Jam operasional:

- Hari Minggu – Kamis buka pada jam (18.00 – 01.30).
- Hari Jumat- Sabtu buka pada jam (18.00 – 02.30).

- Nishimura.



Gambar 1.13 Nishimura.

Nishimura merupakan restoran yang memiliki hidangan yang bertema dari negara Jepang. Nishimura memiliki 3 area, yaitu *sushi counter*, *teppanyaki counter*, *yakiniku room*, *tatami room* dan *dining room*. Nishimura merupakan restoran Jepang yang memberikan masakan yang sungguh otentik sehingga sangat menunjukkan cita rasa masakan negara Jepang yang asli serta memiliki kualitas yang tinggi.

Nishimura terletak dilantai 2 yang bersebelahan dengan *Steve`s Décor*.

Jam operasional:

-(11.30 – 14.30) untuk *lunch*.

-(18.00 – 22.30) untuk *dinner*.

- *La Petite*.



Gambar 1.14 *La Petite*.

La Petite merupakan sebuah toko kue dan roti yang menjual berbagai variasi pilihan pada *pastry*. Suguhan ini bisa dinikmati di dalam hotel sebagai camilan atau dapat dibawa pulang sebagai oleh-oleh.

Jam operasional:

-(08.00 – 22.00)

1.2.5 Struktur Dan Organisasi Restoran.

Dibidang bagian kuliner pada *Shangri-La* memiliki sebuah organisasi yang berstruktur untuk mengatur masing-masing restoran yang berdiri. Di hotel ini memiliki struktur yang agak berbeda dibanding hotel pada umumnya.

- i. *“Executive Chef”*: Jabatan ini merupakan jabatan paling tinggi, sehingga memiliki tugas untuk mengatur seluruh restoran pada hotel tersebut, baik dari segi variasi makanan untuk seluruh restoran, meresmikan resep baru yang diciptakan dari manajer restoran, pengeluaran dana serta pemasukan dana menyeluruh dan lainnya.
- ii. *“Manager of Restaurant”*: Jabatan ini merupakan jabatan untuk mengatur masing-masing restoran. Manajer ini memiliki tugas untuk mengatur satu restoran, baik dari segi pembuatan menu varian baru, pembuatan jadwal pekerja restoran, mengatur pengeluaran serta pemasukan restoran dan lainnya.
- iii. *“Service Leader”*: Jabatan ini merupakan jabatan yang mana merupakan seseorang yang menjadi asisten untuk manajer restoran dimasing-masing restoran dan dapat disebut sebagai *“CDP”*. Sebagai asisten manajer maka jabatan ini harus membantu tugas-tugasnya manajer. Jabatan ini memiliki tanggung jawab sebagai mengatur *“kitchen station”* baik untuk memasak masakan, mengikuti resep atau menu dari manajer, mengatur staff-staff dan lainnya.
- iv. *“Staff”*: Jabatan ini merupakan jabatan yang dimana memiliki tanggung jawab untuk membantu *“Service Leader”* untuk memasak dan menjalankan tugas-tugas lainnya.
- v. *“Trainee”*: Jabatan ini merupakan tingkatan untuk seseorang yang masih mencari ilmu atau sedang menjalankan proses pelatihan dan bisa disebut sebagai magang. Tingkatan ini memiliki tugas untuk mempelajari semua yang diajarkan oleh para atasan-atasannya serta membantu mereka untuk mempersiapkan semua *“Cooking preperations”* seperti memotong-motong sayuran, daging-daging dan lainnya. Untuk jabatan ini bisa disebut sebagai *“cook helper”*.

1.3 Tujuan dan Manfaat Magang.

Magang sudah dipastikan memiliki tujuan serta manfaat yang baik untuk berbagai pihak yang bersangkutan baik dari mahasiswa, mitra magang dan institusi. Adanya magang ini maka akan banyak sekali manfaat yang akan didapatkan, contpohnya dapat meraih ilmu, melatih tenaga kerja, membangun sifat professional kerja dan lainnya.

1.3.1 Tujuan.

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. Dan diharapkan setelah proses pelaksanaan magang berakhir, mahasiwa mampu untuk bekerja di dalam industri kuliner.

1.3.2 Manfaat.

Magang tentunya memiliki banyak manfaat yang positif, ada beberapa manfaat magang yang menguntungkan untuk kepada pihak-pihak.

i. Manfaat untuk mahasiswa.

Dalam manfaat magang ini mahasiswa akan diberikan gambaran pada dunia kerja yang nyata serta dapat menerapkan kemampuannya yang sudah dilatih ditempat perkuliahan ke tempat industri, sehingga mahasiswa akan mudah beradaptasi bilamana telah menjalankan kerja yang nyata. Dengan adanya program magang maka mahasiswa bisa mengasah kemampuannya lebih dalam serta meningkatkan kreatifitas, inovatif dan ke profesionalan dalam pekerjaan

ii. Manfaat untuk mitra magang.

Mitra Magang akan memperoleh SDM baru dengan kualifikasi yang memadai. Dengan adanya program magang ini maka peserta magang akan diberikan sebuah gambaran SDM yang menunjukkan tentang pelatihan tenaga kerja untuk didunia industri serta akan diberikan sebuah gambaran dunia pekerjaan yang nyata. Sebuah perusahaan akan mendapatkan sebuah tenaga kerja tambahan untuk mengelola perusahaan dengan mengurangi pengeluaran keuangan serta dapat memberikan sebuah topangan bantuan kepada para pegawai.

iii. Manfaat untuk Institusi.

Dengan adanya program magang ini maka manfaatnya sangat menguntungkan bagi dua belah pihak yaitu pihak institusi sekolahan dan pihak industri. Yang mana pihak institusi dapat menyalurkan para mahasiswa kepada pihak industri agar dapat memberikan sebuah pengalaman serta ilmu yang akan didapatkan oleh para mahasiswa, sehingga dapat memiliki gambaran tentang lingkungan pekerjaan. Untuk pihak industri akan mendapatkan sebuah bantuan tenaga kerja untuk membantu perusahaan tersebut dengan tidak perlu mengeluarkan biaya yang terlalu banyak.

1.4 Waktu Pelaksanaan Magang.

Pelaksanaan Magang dilakukan pada semester lima. Mahasiswa melaksanakan magang dimulai dari 27 Juli 2024 dan berakhir pada 25 Januari 2024. Jadwal kerja dilakukan enam hari kerja, dan satu hari libur. Jika mengalami sakit, harus menyertakan bukti izin surat dokter yang berisi diagnosis dan izin untuk tidak mengikuti kegiatan magang untuk menjalankan istirahat. Jika tidak memberikan surat dokter maka mahasiswa harus *extend*. Jam kerja di *Jamoo Kitchen* dimulai dari jam (13.00 - 21.00). Melaksanakan *closing restaurant* pada jam (21.00 – 22.00).

BAB II

PELAKSANAAN MAGANG

2.1 Posisi Bidang Kerja

Pelaksanaan Magang dilakukan di Shangri-la Hotel Surabaya di Jalan. Mayjen Sungkono Nomor. 120, Pakis, Kecamatan. Sawahan, Surabaya, Jawa Timur 60256. Di Shangri-La Surabaya terdapat Restoran Jamoo yang menjadi salah satu restoran yang *buffet* yang paling terkenal serta paling banyak dikunjungi oleh pengunjung yang terletak di lantai 1, Shangri-la Hotel Surabaya. Restoran ini menawarkan berbagai hidangan dari berbagai negara dimulai dari “*western*” hingga “*asian*”. Di Jamoo restoran memiliki berbagai varian makanan seperti *main course* yang memiliki tema masakan mulai dari nusantara hingga mancanegara, serta memiliki berbagai *station seafood*, buah-buahan, *steamboot*, *egg station*, *pasta station*, *pastry* dan masih banyak lainnya. Dengan suasana atmosfer yang sangat tenang serta desain yang tradisional, maka para tamu dapat merasakan ciri khas *Hotel Shangri-La*. Restoran ini sangat menunjukkan pada kualitas bahan baku yang segar serta teknik memasak tradisional yang dipadukan dengan sentuhan modern sehingga akan membuat para tamu merasa sangat tertarik untuk kunjung ke restoran Jamoo Buffet. Jamoo restoran itu tidak hanya menyediakan *buffet* akan tetapi restoran ini menyediakan sistem *ala-carte* yang dimana menerima pesanan dari Jamoo restoran, kamar-kamar hotel (*room service*) serta *Lobby lounge*. Sistem *ala-carte* itu memiliki pelayanan 24 jam yang berbeda dengan *buffet*, yang mana *buffee* hanya menyediakan dimulai dari *breakfast* (jam 5.00-10.00), *Lunch* (jam 12.00- 15.00) dan *dinner* (jam 18.00- 21.00).

Direstoran kedua saya pindah ke restoran yang bernama Nishimura yang mana restoran tersebut merupakan restoran yang menjual masakan-masakan dari negara Jepang. Restoran Nishimura menjual hidangan yang benar-benar asli cita rasa masakan Jepang, sehingga sangatlah rekomendasi untuk para pecinta masakan Jepang yang sangat otentik dan premium. Restoran ini menjual makanan dengan tipe *set menu* dan *ala-carte*. Nishimura memiliki 3 area, yaitu *sushi counter*, *teppanyaki counter* dan *dining room*. Restoran ini terletak di lantai 1, Shangri-la Hotel Surabaya. Restoran ini memiliki jam operasional pada (jam 11.30 – 14.30) untuk *lunch* dan (jam 18.00 – 22.30) untuk *dinner*.

2.2 Pelaksanaan Kerja.

Selama pelaksanaan program magang, penulis melaksanakan tugas di bagian *buffet* di restoran Jamoo, Shangri-La Hotel Surabaya. Dalam rangka menjalankan pekerjaan ini, penulis bertanggung jawab atas berbagai aspek persiapan dan pengolahan dari.

Tugas yang dilaksanakan meliputi :

1. Persiapan *buffet*: Penulis memulai tugas serta tanggung jawab dengan mempersiapkan persiapan yang akan dimasak untuk dihari tersebut dan persiapan untuk besok. Persiapan tersebut memiliki jadwal *cycles* yang berbeda-beda disetiap harinya, untuk *breakfast* memiliki 5 varian *cycles* dan *lunch serta dinner* memiliki 3 *cycles*.
2. Pengolahan bahan menjadi hidangan: Penulis terlibat dalam proses pengolahan bahan menjadi berbagai jenis makanan dari berbagai negara, yaitu:
 - Pasta: Menyiapkan dan mengisi bahan-bahan yang telah disiapkan sebelumnya seperti merebus berbagai jenis pasta, menyiapkan saus-saus dan kondimen seperti bumbu dan *toppings*, kemudian memasak dengan teknik yang tepat dan benar.
 - *Steamboot*: Membuat 3 macam kaldu seperti rasa ayam, rasa sapi dan tom yum. Menyiapkan berbagai jenis mie, sayuran serta kondimen untuk topping seperti bawang goreng, daun bawang, berbagai saus dan lainnya.
 - Persiapan "*main course*": Mempersiapkan berbagai jenis-jenis potongan sayur-sayuran untuk memasak makanan utama dalam porsi besar dengan berdasarkan jadwal *cycles* yang sudah ditentukan.
 - Sambal-Sambal: Jamoo restoran memiliki varian sambal yang banyak, kurang lebih sekitar ada 8 varian sambal. Sebagai peserta magang, kita perlu mengecek semua sambal dan membuatnya sesuai resep bilamana habis.

Selama pelaksanaan di restoran Nishimura sebagai tempat restoran saya yang kedua. Saya ditempatkan di dapur untuk mempersiapkan *set menu*, *ala-carte* dan *teppanyaki*. Dalam rangka menjalankan pekerjaan ini, penulis bertanggung jawab atas berbagai aspek persiapan dan pengolahan dari.

Tugas yang dilaksanakan meliputi:

1. Persiapan *ala-carte*, *teppanyaki* dan *set menu*: Penulis memulai memahami berbagai bahan apa saja yang harus disiapkan serta jenis-jenis potongan apa saja yang harus digunakan untuk memotong persiapan sayur-sayuran.

2. Pengolahan bahan menjadi hidangan: Penulis terlibat dalam proses pengolahan bahan menjadi berbagai jenis makanan, yaitu :
- Persiapan yakimeshi atau nasi goreng Jepang untuk *ala-carte* dan *teppanyaki*: Pertama penulis perlu mengetahui apa saja bahan-bahan yang akan disiapkan seperti contohnya wortel, bawang bombai, bawang putih dan daun bawang prei. Tahap kedua memulai mempelajari jenis-jenis potongan seperti memotong wortel bentuk *brunoise*, memotong bawang bombai dalam bentuk *chop*, memotong bawang putih dalam bentuk *chop* dan memotong daun bawang prei dalam bentuk *slice* sedikit lebar.
 - *Teppanyaki*: Untuk persiapan *teppanyaki* diperlukan mempersiapkan 5 jenis macam sayuran dengan berbeda cara memotongnya. Jenis-jenis sayurannya yaitu bawang bombai, wortel, daun bawang, daun ketumbar dan brokoli. Untuk bombai dipotong dalam bentuk *wedges*, wortel dipotong dalam bentuk motif seperti kepala udang, daun bawang dipotong diiris tipis, daun ketumbar cukup dipetik dan dipilih yang bagus, serta brokoli dipotong dalam bentuk *floret*.
 - *Ala-carte*: Untuk mempersiapkan persiapan *ala-carte*, pertama untuk salad *plating* siapkanlah seperti seladah bokor dan keriting dicuci terlebih dahulu dan dipilih yang bagus. Untuk wortel perlu dikupas dan diserut, setelah itu diperlukannya tomat iris dan timun iris miring. Untuk persiapan *set menu plating*, maka siapkan 3 jenis sayuran yaitu batang lekong, pok coy dan kacang edamame. Untuk batang lekong perlu dicuci dan diiris setelah itu direbus menggunakan air jahe dan gula, serta pok coy dan kacang edamame hanya perlu direbus serta ditiriskan setelah direbus.

Pelaksanaan kegiatan ini membutuhkan ketepatan, kecepatan, ketelitian serta pemahaman yang baik. Dikarenakan kegiatan ini bukanlah sebuah pekerjaan biasa melainkan kegiatan ini sudah memiliki *standard* hotel bintang 5 yang mana kita memiliki *standard* yang tentunya tinggi. Ada berbagai hal yang harus diperhatikan untuk memenuhi *standard*, yaitu dari segi rasa, penampilan, kebersihan, kualitas serta keamanan pada saat dikonsumsi. Didalam restoran harus memiliki kerjasama antar tim yang baik agar pekerjaan dipermudah serta cepat selesai.

2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja.

Restoran Pertama	Jamoo
Hari Kerja	Senin-Minggu (Libur 1 hari dalam Seminggu dan libursesuai operasional)
Jam Kerja	13.00-22.00
Aktifitas	-(13.00-16.00): Mempersiapkan untuk persiapan malam. -(16.00-17.00): Istirahat. -(17.00-21.00): Antar <i>Horizon</i> , <i>set up</i> untuk <i>dinner</i> dan memasak untuk tamu. -(21.00-22.00): <i>Clear up</i> untuk menutup resto.

Tabel 2.1 Restoran Jamoo.

Restoran Kedua	Nishimura
Hari Kerja	Senin-Sabtu (Libur 1 hari dalam seminggu dan jatuh pada hari Minggu)
Jam Kerja	10.00-18.00
Aktifitas	-(10.00-11.30): Persiapan <i>mise en place</i> untuk <i>teppan</i> dan <i>ala-carte</i> . -(11.30-13.00): Masak untuk <i>ala-carte</i> . -(13.00- 14.00): Istirahat. -(14.00-18.00): Membuat makanan untuk <i>Horizon</i> dan mengisi <i>mise en place</i> untuk yang kurang.

Tabel 2.2 Restoran Nishimura.

2.4 Realisasi Pelaksanaan Magang.

Restoran Jamoo				
Hari ke-	Hari/Tanggal	Jenis Aktivitas	Tugas yang diberikan	Pencapaian (Output)
1.	Kamis, 25 Juli – Jumat, 26 Juli	Pelaksanaan masa orientasi	Pengenalan Produk dan para staf	Mengenal satu sama lain dan disambut hangat.
2.	Sabtu, 27 Juli- Minggu 28 Juli	Pelaksanaan bantuan acara	Membantu dalam rangka pelaksanaan acara secara tim.	Masak serta <i>plating</i> hasil masakan.
3.	Senin, 29 Juli	Pembelajaran tentang mengenal label dan <i>colour coding</i> .	Memahami jenis-jenis label untuk memberikan waktu kadaluarsa kepada makanan-makanan yang segelnya sudah dibuka.	Dapat memahami berbagai jenis-jenis label serta dapat mengisi isi label dengan baik dan benar.

4.	Senin, 29 Juli -Rabu, 31 Juli	Mempelajari <i>preparation</i> sesuai <i>cycle breakfast</i>	Memahami persiapan untuk <i>breakfast preparation</i> dengan mengikuti aturan <i>cycles</i> yang sudah ditentukan dan disetiap <i>cycle</i> itu berbeda-beda.	Penulis dapat memahami berbagai <i>cycles breakfast</i> serta dapat mempersiapkannya.
5.	Kamis, 1 Agustus	Mempelajari <i>preparation</i> sesuai <i>cycle dinner</i>	Memahami persiapan untuk <i>dinner preparation</i> dengan mengikuti aturan <i>cycles</i> yang sudah ditentukan dan disetiap <i>cycle</i> itu berbeda-beda.	Penulis dapat memahami berbagai <i>cycles dinner</i> serta dapat mempersiapkannya.
6.	Jumat, 2 Agustus	DAY OFF	DAY OFF	DAY OFF
7.	3, Sabtu Agustus – 4, Sabtu Agustus.	Mempelajari <i>closing</i> Untuk <i>buffet</i> <i>prepare</i> 3 macam jenis kaldu seperti kaldu sapi, ayam dan tom-yum.	Mempelajari bagaimana mengemas dan membuang makanan-makanan yang sudah tidak dikonsumsi di jam tutup restoran. Memahami resep pembuatan 3 jenis kaldu dan praktik membuatnya.	Penulis dapat mengetahui apa saja makanan-makanan yang dapat dikemas dan dibuang pada saat jam tutup restoran, serta penulis telah paham bagaimana cara membuat 3 jenis kaldu yang telah diajari oleh chef.
8.	Minggu, 5 Agustus - Senin, 6 Agustus	Memahami <i>prepare</i> untuk <i>BBQ station</i>	Mempersiapkan daging-daging bakaran serta saus-sausan yang akan di hidangkan untuk tamu. Mempersiapkan ornament-ornamen dekorasi untuk BBQ.	Penulis dapat mengetahui apa saja daging-daging yang akan disiapkan untuk BBQ seperti daging sapi, ayam dan <i>seafoods</i> . Serta penulis dapat memahami bumbu dasar untuk memarinasi daging BBQ serta saus-saus yang cocok untuk hidangan BBQ.
9.	Selasa, 7 Agustus – Rabu, 8 Agustus	<i>Prepare</i> untuk <i>noodle station</i>	Membuat 3 jenis kaldu, serta merebus	Penulis sudah dapat membuat berbagai

			berbagai jenis mie setengah matang serta memotong berbagai jenis sayur-sayuran.	jenis kaldu seperti kaldu sapi, ayam, dan tom-yum serta penulis dapat mempelajari berbagai jenis potongan sayuran yang berbeda-beda.
10.	Jumat, 9 Agustus	DAY OFF	DAY OFF	DAY OFF
11.	Sabtu, 10 Agustus– Minggu, 11 Agustus	<i>Prepare</i> kondimen untuk <i>pasta</i> <i>station</i>	Mempersiapkan pasta dan macaroni dengan cara direbus setengah matang, dan mempersiapkan 3 jenis saus seperti <i>carbonara</i> , <i>bolognais</i> , dan <i>pronto</i> . Menyapkan kondimen untuk pasta seperti daun basil, irisan cabai, mentega, minyak, garam, lada, keju parmesan, oregano, bawang putih cincang dan bawang bombai cincang.	Penulis sudah hafal untuk menyiapkan berbagai kondimen pasta serta sudah dapat memasak pasta dengan baik dan benar.
12.	Senin, 12 Agustus dan Selasa, 13 Agustus	Mempelajari memotong jenis-jenis Ayam BBQ, ikan <i>carving</i> serta <i>sapi carving</i> .	Memotong ayam BBQ secara rapi dan tepat serta memotong ikan dengan rapi dan mengiris daging sapi dengan rapi dan akurat.	Penulis sudah dapat memotong 3 jenis daging <i>carving</i> dengan baik dan benar serta sudah dapat mengatur porsi untuk tamu secara pas.
13.	Rabu, 14 Agustus – Kamis, 15 Agustus	Mempelajari cara bikin saus-saus dan sambal-sambal.	Memahami resep saus-saus seperti <i>cucumber raita</i> , <i>racha sauce</i> , <i>tomato salsa</i> , <i>chimicuri</i> , <i>tzatziki</i> , <i>mint chutney</i> , <i>pineapple salsa</i> , dan lain-lain. Memahami berbagai jenis resep sambal seperti sambal dabu-	Penulis dapat menghafal resep berbagai jenis saus dan sambal. Serta memahami tahap-tahapan untuk membuatnya.

			dabu, sambal hijau, sambal bawang, sambal kecombrang, sambal matah, sambal kecap, sambal terasi, dan lain-lain.	
14.	Jumat, 16 Agustus dan Sabtu, 17 Agustus	Mempersiapkan <i>prepare</i> untuk acara 17 Agustus serta menangani BBQ untuk tamu.	Memahami menu special untuk 17 Agustus serta mempersiapkan berbagai jenis hidangan BBQ untuk acara 17 Agustus.	Penulis sudah dapat memahami persiapan untuk acara 17 Agustus serta memasaknya.
15.	Minggu, 18 Agustus	DAY OFF	DAY OFF	DAY OFF
16.	Senin, 19 Agustus dan Jumat, 23 Agustus	Mempelajari cara membuat saus <i>bolognais</i> , <i>carbonara</i> dan <i>pronto</i>	Menyaksikan chef pada saat memasak saus <i>carbonara</i> , <i>bolognais</i> dan <i>pronto</i> .	Penulis telah menghafal serta mencatat apa yang sudah diajarkan oleh chef dan penulis mencoba membuatnya dengan bimbingan chef.
	Sabtu, 24 Agustus	DAY OFF	DAY OFF	DAY OFF
17.	Minggu, 25 Agustus – Selasa, 27 Agustus	Membuat berbagai jenis <i>garnish</i> untuk <i>plating buffet</i> serta memahami berbagai menu-menu baru yang dibuat dari manager.	Memotong <i>garnish</i> dengan baik dan menghasilkan hasil yang indah. Memahami menu baru yang sudah diumumkan dari <i>manager</i> .	Penulis sudah dapat membuat <i>garnish</i> dengan baik sehingga menghasilkan bentuk yang cantik. Penulis sudah dapat memahami menu apa aja yang akan diadakan.
18.	Rabu, 28 Agustus – Sabtu, 31 Agustus	Mengisi refill untuk <i>buffet</i> dan menyiapkan ornament serta kondimen-kondimen untuk <i>live cooking</i> .	Mengisi refill makanan yang telah kosong dan mempersiapkan ornament untuk <i>live cooking</i> .	Penulis dapat mengecek serta mengisi refill makanan yang sudah kosong dengan cepat dan tepat waktu. Serta sudah hafal untuk <i>set up ornament</i> untuk <i>live cooking station</i> .

	Minggu, 1 September	DAY OFF	DAY OFF	DAY OFF
19.	Senin, 2 September – Selasa, 3 September	Mempersiapkan <i>preparation dinner</i> untuk malam besok.	Mempersiapkan berbagai persiapan untuk <i>dinner</i> besok malam dapat dimulai dari melihat <i>cycle</i> yang sudah ditentukan, dengan melihat menu yang terdaftar.	Penulis perlu mempersiapkan untuk <i>dinner preparation</i> dan persiapan itu seperti mempersiapkan potongan-potongan sayuran untuk <i>mice n plus</i> suatu menu masakan. Setelah itu mempersiapkan seperti persiapan untuk membuat cemilan, saus-saus pasta dan lainnya. Persiapan ini harus dipersiapkan dari hari kemarin karena agar sudah siap dihari H.
20.	Rabu, 4 September	DAY OFF	DAY OFF	DAY OFF
21.	Kamis, 5 September – Sabtu, 7 September	<i>Prepare</i> untuk <i>noodle station</i>	Membuat 3 jenis kaldu, serta merebus berbagai jenis mie setengah matang serta memotong berbagai jenis sayur-sayuran	Penulis sudah dapat membuat berbagai jenis kaldu seperti kaldu sapi, ayam, dan tom-yum serta penulis dapat mempelajari berbagai jenis potongan sayuran yang berbeda-beda.
22.	Minggu, 8 September – Selasa, 10 September	<i>Prepare</i> kondimen untuk <i>pasta station</i>	Mempersiapkan pasta dan macaroni dengan cara direbus setengah matang, dan mempersiapkan 3 jenis saus seperti <i>carbonara</i> , <i>bolognais</i> , dan <i>pronto</i> . Menyapkan kondimen untuk pasta seperti daun basil, irisan cabai, mentega, minyak, garam, lada, keju	Penulis sudah hafal untuk menyiapkan berbagai kondimen pasta serta sudah dapat memasak pasta dengan baik dan benar.

			parmesean, oregano, bawang putih cincang dan bawang bombai cincang.	
23.	Rabu, 11 September – Jumat, 13 September	Mempersiapkan <i>Preperation Dinner</i> untuk malam besok.	Memahami persiapan untuk <i>dinner preparation</i> dengan mengikuti aturan <i>cycles</i> yang sudah ditentukan dan disetiap <i>cycle</i> itu berbeda-beda	Penulis perlu mempersiapkan untuk <i>Dinner preparation</i> dan persiapan itu seperti mempersiapkan potongan-potongan sayuran untuk <i>mise en place</i> suatu menu masakan. Setelah itu mempersiapkan seperti persiapan untuk membuat cemilan, saus-saus pasta dan lainnya. Persiapan ini harus dipersiapkan dari hari kemarin karena agar sudah siap dihari H.
23.	Sabtu, 14 September	DAY OFF	DAY OFF	DAY OFF
24.	Minggu, 15 September	Mengantar makanan serta <i>set up</i> ke ruangan <i>Horizon</i> .	Mengantar makanan serta menata diruangan <i>Horizon</i> . Makanan tersebut terdiri dari sushi dan <i>hotdish</i> yang telah dimasak oleh para staff dengan menggunakan <i>cycle</i> yang ditentukan.	Penulis perlu mengantar makanan yang terdiri dari sushi dan <i>hotdish</i> yang telah dimasak oleh staff ke ruangan <i>horizon</i> serta penulis perlu menata makanan-makanan tersebut. Makanan-makanan tersebut biasanya diantar sekitar jam 5 sore.
25.	Senin, 16 September Selasa, 17 September.	<i>Prepare</i> untuk <i>noodle station</i>	Membuat 3 jenis kaldu, serta merebus berbagai jenis mie setengah matang serta memotong berbagai jenis sayur-sayuran.	Penulis sudah dapat membuat berbagai jenis kaldu seperti kaldu sapi, ayam, dan tom-yum serta penulis dapat mempelajari

				berbagai jenis potongan sayuran yang berbeda-beda.
26.	Rabu, 18 September	DAY OFF	DAY OFF	DAY OFF
27.	Kamis, 19 September	Mempelajari <i>plating</i> untuk <i>ala-carte</i> .	Mempelajari berbagai jenis-jenis <i>plating</i> untuk semua menu-menu <i>ala-carte</i> yang berbeda-beda.	Penulis mempelajari semua jenis-jenis <i>plating</i> untuk semua menu <i>ala carte</i> yang mana jenis <i>plating</i> nya itu memiliki masing-masing yang berbeda.
28.	Jumat, 20 September	Mempelajari untuk membuat saus-saus di <i>ala- carte</i> .	Untuk <i>ala- carte</i> memiliki berbagai macam saus bertujuan sebagai saus pendamping menu makanan porsian tersebut.	Penulis mempelajari berbagai saus seperti saus BBQ, <i>tomato salsa</i> , <i>sour cream</i> , <i>guacamole</i> , <i>Italian dressing</i> , <i>tar-tar sauce</i> dan lain-lain. Penulis sudah bisa membuat berbagai jenis saus-saus tersebut dengan tepat dan benar.
29.	Sabtu, 21 September – Senin, 23 September.	Mempelajari memasak menu-menu <i>ala- carte</i> .	Mempelajari masakan-masakan menu <i>ala- carte</i> seperti menu dari nusantara contoh membuat nasi goreng, sate, sup buntut, soto ayam dan lainnya. Setelah itu juga mempelajari menu-menu seperti menu <i>western</i> , contoh membuat <i>steak</i> , <i>nachos</i> , <i>fried fries</i> dan lainnya.	Penulis memulai proses untuk mempelajari jenis masakan-masakan dari <i>Asian dan western</i> yang dimana itu cukup rumit dikarenakan banyaknya menu serta metode-metode yang harus banyak dihafal.
30.	Selasa, 24 September	DAY OFF	DAY OFF	DAY OFF
31.	Rabu, 25 September – Jumat, 27 September	Membuat masakan <i>hot dish</i> untuk <i>Horizon</i> .	Mempelajari masakan-masakan untuk menu <i>Horizon</i> yang sudah ditentukan dijadwal.	Penulis mempelajari berbagai teknik serta resep untuk menu <i>Horizon</i> . Menunya memiliki jenis-jenis yang

				berbeda seperti contohnya <i>scallop with spinach</i> , <i>Balinese Bradwurst with sambal matah</i> , <i>mini burger rendang</i> , <i>sandwich</i> , <i>monsieur</i> dan lainnya.
32.	DAY OFF	DAY OFF	DAY OFF	DAY OFF

Restoran Nishimura.				
Hari ke-	Hari/Tanggal	Jenis Aktivitas	Tugas yang diberikan	Pencapaian (Output)
1.	Senin, 11 November	Membuat tepung tempura, serta proses pengolahan udang dan sayur-sayuran untuk tempura.	Mempelajari pembuatan tepung adonan tempura dari resep yang diberikan serta metode yang tepat. Mempelajari proses pengolahan udang tempura dari proses pengupasan, pemotongan sampai pemijitan lurus. Serta mempelajari jenis potongan-potongan untuk sayuran-sayuran tempura.	Penulis diberikan pembelajaran pertama dihari pertama ditempat yang baru dengan mempelajari proses pembuatan adonan tepung tempura dan bahan-bahan tempura lainnya. Disaat itu penulis sungguh mengasah keterampilan seni memotong dikarenakan pembuatan tempura itu merupakan makanan yang memiliki dasar seni sehingga akan indah jika dilihat.
2.	Selasa, 12 November	Mempelajari pembuatan salad.	Mempelajari bahan-bahan dan pembuatan salad ala restoran Nishimura.	Penulis memahami tentang bahan-bahan persiapan salad serta pembuatannya. Yang dimana mempersiapkan salad itu sangatlah wajib di Nishimura, karena salad merupakan salah

				satu <i>side dish</i> untuk <i>set menu</i> .
3.	Rabu, 12 November	Mempelajari persiapan kondimen untuk teppan.	Memahami berbagai kondimen-kondimen teppan seperti brokoli, wortel motif, bawang bombai, bawang prei dan daun ketumbar.	Penulis menghafalkan berbagai jenis-jenis kondimen untuk teppan, serta penulis mempelajari berbagai Teknik-teknik potongan untuk sayuran tersebut.
4.	Kamis, 12 – Sabtu, 14 November.	Memahami <i>preparation</i> untuk <i>ala-carte</i> dan nasi goreng untuk teppan.	Memahami berbagai kondimen untuk perlengkapan <i>ala-carte</i> dan kondimen nasi goreng untuk teppan.	Penulis memahami apa saja kondimen yang perlu disiapkan untuk persiapan <i>ala-carte</i> dan nasi goreng. Penulis mempelajari berbagai jenis potonga-potongan yang berbeda-beda serta bervariasi.
5.	Minggu, 15 November.	DAY OFF	DAY OFF	DAY OFF
6.	Senin, 16 November.	Memahami <i>plating</i> untuk menu set dan <i>ala-carte</i> .	Memahami berbagai bentuk, posisi dan gaya <i>plating</i> untuk menu set dan <i>ala-carte</i> .	Penulis mempelajari berbagai jenis variasi <i>plating</i> . Didalam proses ini penulis mengalami proses yang cukup rumit dikarenakan banyaknya menu dan perbedaan gaya <i>plating</i> disetiap menunya itu sendiri.
7.	Selasa, 17 – Kamis, 19 November.	Mempelajari berbagai masakan.	Memahami tahapan-tahapan cara memasak serta resep-resepnya.	Penulis sudah memulai mempelajari untuk memasak menu-menu makanan tersebut seperti memasak salmon teriyaki, gindara teriyaki, sapi teriyaki, nasi goreng Jepang atau

				yakimeshi, yasaitame dan lain-lain.
8.	Jumat, 20 – Sabtu, 21 November.	Mempelajari pembuatan untuk hidangan <i>Horizon</i> .	Memahami tema hidangan dengan mengikuti jadwal <i>cycle</i> yang sudah ditentukan. Tahap awal dengan memahami bahan-bahan yang ingin diproses dan tahap kedua memahami proses pembuatan makanan tersebut.	Penulis mempelajari jadwal <i>cycle</i> untuk hidangan <i>horizon</i> . Penulis mencatat bahan apa saja yang perlu disediakan dan proses memasaknya serta tata cara <i>plating</i> . Didalam hal ini penulis dapat mengenal banyak sekali variasi masakan khas negara Jepang karena hidangan <i>Horizon</i> ini sungguh banyak sekali variasinya dan berbeda-beda.
9.	22, Minggu November.	DAY OFF	DAY OFF	DAY OFF
10.	23, Senin – 24, Selasa November.	Mempelajari untuk membuat chawanmushi serta saus-saus untuk <i>teppanyaki</i> .	Memahami bahan-bahan yang harus disediakan untuk chawanmushi dan saus-saus untuk <i>teppanyaki</i> contohnya seperti saus untuk <i>teppan seafood, teppan chicken sauce</i> dan lainnya.	Penulis memahami bahan-bahan dan tata cara buatnya. Untuk membuat saus maka penulis masih perlu dibimbing dengan chefnya karena untuk pembuatan saus ini memiliki patokan rasa yang sesuai <i>standard</i> .
11.	25, Rabu – 26, Kamis November.	Mempelajari 4 variasi saus <i>teppanyaki</i> dan kondimen <i>teppanyaki</i> .	Menghafalkan 4 jenis saus <i>teppanyaki</i> yang berbeda-beda seperti contohnya <i>garlic shoyu, shoyu, chicken sauce</i> dan <i>sake shoyu</i> . Serta menghafalkan dan mempersiapkan kondimen-kondimen	Penulis menghafal dan membedakan tentang 4 saus untuk <i>teppanyaki</i> yang dimana masing-masing saus itu memiliki fungsi yang berbeda-beda. Untuk persiapan <i>teppanyaki</i> maka penulis perlu

			untuk <i>teppanyaki</i> yaitu, lemon <i>wedges</i> , bawang putih iris, bawang prei iris dan mentega.	mempersiapkan kondimen-kondimennya yang mana kondimen itu terdiri dari , lemon <i>wedges</i> , bawang putih iris, bawang prei iris dan mentega.
12.	27, Jumat November.	Mempelajari cara memasak tempura.	Mempelajari bagaimana caranya menggoreng tempura dengan menggunakan teknik yang baik dan benar sehingga menghasilkan bentuk yang bagus dan Kembangan tepung yang mekar sehingga cantik untuk dilihat.	Penulis mempelajari teknik yang benar untuk membuat tempura. Diawali dengan memanaskan minyak goreng dengan suhu yang tidak terlalu panas lalu masukan udang dengan ditarik dipermukaan minyak dan taburkan tepung tempura basah ke minyak goreng lalu satukan remahan tepung itu ketempura. Maka hasil tempura akan mekar dan indah.
13.	28, Sabtu November.	Membuat miso sup.	Memahami bahan-bahan isian miso sup seperti, wakame, tahu putih dadu serta daun bawang prei iris dan proses pembuatan kuahnya dengan menyapkan dashi, air panas, kaldu ayam, garam dan lada.	Penulis diajari oleh chef untuk membuat miso sup, yang diawali dari mengisi isiannya terlebih dahulu. Lalu membuat kaldu untuk kuah miso supnya dengan resep yang benar sehingga dapat menghasilkan rasa yang nikmat.
14.	29, Minggu November.	DAY OFF	DAY OFF	DAY OFF

Tabel 2.3 Realisasi Kegiatan Magang.

BAB III

EVALUASI PELAKSANAAN DAN ANALISIS KEGIATAN.

3.1 Evaluasi Pelaksanaan Kegiatan

Faktor pendukung dalam pelaksanaan magang antara lain:

1. Memperoleh ilmu pengetahuan dasar yang diberikan dari tempat magang secara nyata dan langsung. Hal tersebut bertujuan untuk memberikan kita ilmu pengetahuan serta pengalaman dalam dunia kerja.
2. Diajarkan untuk bertanggung jawab: Tidak hanya diajarkan pengetahuan untuk mengasah kemampuan dalam bidang pekerjaan saja, akan tetapi kita diajarkan untuk tanggung jawab terhadap pekerjaan kita, yang mana kita dibiasakan untuk bertanggung jawab. Memiliki tujuan untuk melatih kedisiplinan dan sifat profesional dalam pekerjaan kita di dunia industri.
3. Program magang yang terpercaya: Program magang yang terorganisir serta terpercaya akan mewujudkan pengalaman kegiatan magang yang sangat baik.
4. Fasilitas dan tunjangan: Peserta magang mendapatkan makan siang gratis serta asuransi untuk keamanan kerja.

Faktor penghambat dalam pelaksanaan magang antara lain:

1. Jadwal kerja melebihi ketentuan (*overtime*): Waktu kerja yang berlebihan dapat menyebabkan kelelahan yang luar biasa serta tidak baik untuk kesehatan.
2. Kurangnya peserta staff: Kekurangan staff sangat berpengaruh pada kegiatan magang yang mana pekerjaan akan terasa repot dan hasil pekerjaan menjadi lama. Masalah ini sangat berpengaruh bilamana restoran sedang ramai sekali.

3.2 Analisis Pelaksanaan Kegiatan

Solusi yang digunakan :

1. Pengelolaan Jadwal Kerja yang Lebih Baik:

Solusi: Perusahaan perlu mengatur durasi waktu yang akurat dan jelas dimana hal ini sangat berpengaruh pada pelaksanaan waktu kegiatan pekerjaan dari awal sampai akhir. Bilamana perusahaan ini memiliki durasi waktu yang tepat maka para peserta magang akan mengerti untuk berapa durasi waktu yang diperlukan dalam sehari-hari.

Manfaat: Ini akan mengurangi kelelahan, meningkatkan kualitas kesepakatan magang dan kesehatan pada diri.

2. Penambahan Lowongan pekerjaan:

Solusi: Bilamana adanya penambahan lowongan sumber daya manusia maka pekerjaan akan mudah diatasi dikarenakan adanya jumlah anggota staff yang cukup untuk mengatasi pekerjaan bersama-sama. Dengan adanya staff yang cukup maka akan memudahkan pekerjaan serta dapat terselesaikan dengan cepat, maka dari itu hal ini akan mengurangi kelelahan, *overtime* dan kesulitan dalam pekerjaan bilamana sedang keadaan ramai sekali.

3.3 Refleksi Diri.

Refleksi diri terhadap faktor penghambat dan pendukung magang ini adalah:

- i. Penerimaan Terhadap Tantangan
 - o Refleksi: Setiap hambatan, seperti *overtime* dan kekurangan tenaga kerja, adalah sebuah masalah yang akan selalu ada didunia pekerjaan yang mana kedua hal ini merupakan hal yang menjadi masalah umum.
 - o Pelajaran: Kedua hal ini merupakan sebuah pelajaran yang dapat saya ambil. Dari permasalahan ini saya dapat belajar untuk bersabar serta mengatur waktu dan strategi kerja dengan baik dan benar.
- ii. Peningkatan Tanggung Jawab
 - o Refleksi: Dalam hal ini saya melatih tanggung jawab untuk menyelesaikan pekerjaan dengan tepat, cepat dan aman.
 - o Pelajaran: Diri saya belajar untuk memiliki sifat yang tanggung jawab atas pekerjaan saya, seperti menyelesaikan pekerjaan dengan tepat, akurat dan aman, serta bertanggung jawab atas waktu kehadiran ke tempat magang.
- iii. Kesadaran Akan Batasan Diri
 - o Refleksi: Jadwal kerja yang melebihi batas, tekanan kerja yang berat akan tuntutan tanggung jawab pekerjaan yang besar.
 - o Pelajaran: Dalam hal ini aya dapat belajar untuk menenangkan diri dari stress karena tekanan pekerjaan yang disebabkan harus memiliki tanggung jawab tugas yang sungguh berat. Untuk menjaga Kesehatan fisik saya maka saya harus dapat mengatur waktu istirahat saya dengan baik dan benar.

- iv. Penghargaan terhadap Kesempatan dan Fasilitas:
 - Refleksi: Mendapatkan fasilitas seperti makan siang dan asuransi keamanan kerja adalah bentuk dukungan yang membuat saya merasa dihargai sebagai peserta magang. Hal seperti ini merupakan sebuah motivasi yang dapat menyemangatkan para anak-anak magang.
 - Pelajaran: Diri saya harus bisa menghargai serta mensyukuri pekerjaan yang diberikan dari hotel Shangri-La serta saya harus bekerja semaksimal mungkin dengan semangat yang tinggi dan tanggung jawab yang tinggi.
- v. Keterampilan Beradaptasi dan *Problem Solving*:
 - Refleksi: Kendala seperti kekurangan alat-alat masak dan bahan-bahan masakan merupakan sebuah kendala yang sering terjadi di dunia kerja dapur pada umum.
 - Pelajaran: Saya belajar untuk memahami keadaan yang ada didalam momen tersebut. Untuk alat-alat masak yang terbatas maka saya harus saling meminjam ke sesama teman secara berganti serta saya harus dapat menggunakan metode cara masak yang efektif dengan menggunakan alat yang seadanya. Terkendalannya kekurangan bahan-bahan masakan maka saya harus mengatur porsi yang baik dan menggunakan bahan-bahan dengan cara menghemat serta mencukupi untuk porsi yang telah ditentukan, serta mengurangi pembuangan bahan-bahan makanan secara besar. Dengan adanya kendala-kendala tersebut maka saya dapat belajar untuk mencari solusi serta jalan keluar dengan ide-ide yang saya kembangkan.

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 yang mana kita akan menemukannya diseling waktu berjalan. Hambatan atau masalah merupakan sebuah hal yang dapat membentuk kita untuk belajar agar menjadi berpengalaman serta dapat membuat kita untuk mencari solusi atau jalan keluar dengan cepat dan tepat. Disaat kita sudah menjadi pekerja, maka mental kita akan terbiasa dalam menghadapi hal-hal seperti hambatan yang menghalangi kegiatan kerja kita.

BAB IV

PENUTUP

4.1 Kesimpulan

Berdasarkan pengalaman magang yang telah saya lalui di Jamoo dan Nishimura restoran yang berlokasi di Shangri-La Surabaya, terdapat beberapa hasil yang dapat disimpulkan. Pertama, pengalaman di lapangan yang menunjukkan adanya suatu persamaan serta perbedaan terhadap suatu aturan dan cara diantara tempat kuliah dengan tempat magang. Dari kurikulum kampus diajarkan berbagai teori-teori dasar dan praktik pelatihan, namun tidak semua teori-teori itu dapat mengatasi semua situasi yang kita hadapi dilapangan sehingga kita sangat membutuhkan pengalaman untuk belajar dalam hal jatuh bangunnya yang kita hadapi agar dirikita semakin berkembang serta dapat mengatasi berbagai situasi pada kerja lapangan didunia magang. Didalam dunia magang kita lebih condong untuk mendapati pengalaman dari kerja lapangan Dimana di dalam dunia magang kita benar-benar dapat merasakan berbagai proses pengalaman yang kita lalui. Pengalaman tidak mudah didapatkan karena pengalaman membutuhkan waktu untuk didapatkan.

4.2 Saran

- Untuk Pihak Industri/Perusahaan:
 - Meningkatkan suatu pembimbing atau mentor yang dapat memberi arahan serta pembelajaran yang baik agar para peserta magang dapat paham dan mengikutinya dengan baik.
 - Menyediakan biaya transportasi serta ruang kesehatan untuk para peserta magang agar para peserta magang dapat mendapatkan biaya transportasi untuk bulanan serta mengatasi atau mengobati bilamana ada peserta magang yang sakit atau celaka pada kerja,
- Untuk Lembaga Pendidikan (Program Studi dan Akademi Sages):
 - Menambahkan kurikulum pembelajaran agar lebih cocok serta relevan dengan system pekerjaan serta aturan yang ada diwilayah industri, agar para mahasiswa paham akan tentang aturan serta cara yang ada di industri.
 - Mengadakan sebuah pelatihan kepada mahasiswa yang disalurkan kepada industri dan dapat dilaksanakan seperti mengadakan *study tour* ke wilayah industri. Hal ini bertujuan agar para calon peserta magang sudah siap untuk menjalankan magang.

- Untuk Mahasiswa:

-Memanfaatkan dan belajarlh dengan sungguh-sungguh didalam dunia magang dan mencarilah ilmu sebanyak-banyaknya agar bisa mendapatkan bekal untuk masa depan.

-Mengembangkan keterampilan *soft skills*, seperti cara komunikasi yang lancar dan baik kepada kerjasama tim dan pelanggan agar kita dapat memiliki komunikasi yang baik didalam dunia kerja.

DAFTAR PUSTAKA

- Shangri-La International Hotel Management. (2024). Luxury Hotel in Surabaya | Shangri-La Surabaya <https://www.shangri-la.com/surabaya/shangrila/>
- Shangri-La International About The Hotel. (2025). Luxury Hotel in Surabaya | Shangri-La Surabaya <https://www.shangri-la.com/surabaya/shangrila/about/>