

# **LAPORAN MAGANG**

*DI DUSIT THANI, DUBAI*



**Disusun oleh :**  
**Bryan Hermawan**  
**NIM 22110015**

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

# **LAPORAN MAGANG**

## **DI DUSIT THANI, DUBAI**



**Disusun oleh :**  
**Bryan Hermawan**  
**NIM 22110015**

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

**HALAMAN PENGESAHAN**  
**INTERNSHIP**

Nama Mitra Magang : *Dusit Thani Dubai*  
Lokasi : *133 Sheikh Zayed Road, P. O. Box 23335, Dubai, United Arab Emirates*

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

Nama : Bryan Hermawan  
NIM : 221100015

Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku, pada hari Rabu, tanggal 15 Januari 2025

Surabaya, 15 Januari 2025

Disetujui oleh:

Pembimbing Lapangan,

Dosen Pembimbing,



**Jinjo Marciano Soriano**  
Jr. Sous Chef di Dusit Thani Dubai

**Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M.**  
NIDN. 0725126601

Disahkan oleh:  
Ketua Program Studi,



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

## HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Bryan Hermawan

NIM : 221100015

Program Studi : Seni kuliner

Judul : Laporan Magang di *Dusit Thani Dubai*

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Laporan *Internship* 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, 15 Januari 2025

Yang Menyatakan,



**Bryan Hermawan**

NIM 221100015

## KATA PENGANTAR

Dengan memanjatkan puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan rahmat-Nya, penulis bisa menyelesaikan program *Internship* yang berjudul “Laporan Magang di *Dusit Thani Dubai*”.

Pada kesempatan ini tak lupa penulis juga mengucapkan terima kasih kepada berbagai pihak yang telah membantu penyelesaian laporan ini, sebagai berikut :

1. Ibu Ivy Dian Puspitasari Prabowo, S.T.P., M.P, selaku Kaprodi Diploma Tiga Seni Kuliner Akademi Sages
2. Bapak Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M selaku dosen pembimbing yang telah membantu penulis dalam mengerjakan laporan *Internship* ini.
3. Kedua Orang Tua yang selalu mendukung baik doa maupun dana selama proses perkuliahan hingga magang.
4. Teman-teman yang telah berkontribusi dalam pembuatan laporan *Internship* ini.

Penulis juga berharap semoga laporan *Internship* ini disamping sebagai referensi dan pengetahuan umum, juga sebagai bahan penelitian bagi peneliti selanjutnya dan dapat dijadikan bahan acuan dalam pengembangan di bidang seni kuliner.

Akhir kata, penulis menyadari ada kekurangan pada laporan *Internship* ini. Oleh karena itu, saran dan kritik dari pembaca senantiasa diharapkan demi penyempurnaan laporan ini.

Surabaya, 15 Januari 2025

Penulis

## DAFTAR ISI

HALAMAN	
JUDUL .....	
LEMBAR	
PENGESAHAN .....	
...	
HALAMAN PERNYATAAN TIDAK	
PLAGIAT .....	
KATA	
PENGANTAR .....	
.....	
DAFTAR	
ISI .....	
.....	
DAFTAR	
TABEL.....	
.....	
DAFTAR	
GAMBAR .....	
.....	
DAFTAR	
LAMPIRAN .....	
.....	
BAB I	
PENDAHULUAN .....	
.....	
1.1 Latar	
Belakang .....	
.....	
1.2 Profil Usaha Magang	
Kewirausahaan .....	
1.2.1	
Visi.....	
.....	
1.2.2	
Misi .....	
.....	
1.2.3 Struktur	
Organisasi.....	
1.3 Tujuan dan	
Manfaat .....	
1.3.1	Tujuan

	Magang .....	
	1.3.2 Manfaat	
	Magang .....	
	1.4 Waktu Pelaksanaan	
	Magang .....	
<b>BAB II</b>	<b>PELAKSANAAN</b>	
	MAGANG.....	
2.1		Bidang
	Pekerjaan .....	
	...	
2.2	Pelaksanaan	
	Kerja .....	
2.3	Rencana dan	Penjadwalan
	Kerja .....	
2.4	Realisasi Pelaksanaan	
	Magang .....	
<b>BAB III</b>	<b>EVALUASI PELAKSANAAN DAN ANALISIS</b>	
	<b>KEGIATAN</b>	
	MAGANG .....	
3.1	Evaluasi Pelaksanaan	Kegiatan
	Magang .....	
3.2	Analisis Pelaksanaan	Kegiatan
	Magang .....	
3.3	Refleksi	
	Diri .....	
<b>BAB IV</b>	<b>PENUTUP</b> .....	
4.1	Kesimpulan .....	
4.2	Saran .....	
<b>DAFTAR</b>	<b>PUSTAKA</b> .....	
<b>LAMPIRAN</b>	.....	

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Jadwal Kerja <i>Outlet 24<sup>th</sup> St. World Street Food</i> .....	12
Tabel 2.2 Jadwal Kerja <i>Outlet MaKiRa Japanese Restaurant</i> .....	13
Tabel 2.3 Realisasi Pekerjaan Selama Magang di <i>Hotel Dusit Thani Dubai</i> ...	13

## DAFTAR GAMBAR

Gambar <a href="#">1.1 Chef Hareesh Gopalan</a> .....	1
Gambar <a href="#">1.2 Restoran 24th St. World Street Food</a> .....	3
Gambar <a href="#">1.3 Chef Prem Bahadur Sunar</a> .....	4
Gambar <a href="#">1.4 Chef Wichit Panyo</a> .....	5
Gambar <a href="#">1.5 BENJARONG</a> .....	5
Gambar <a href="#">1.6 Chef Jinjo Marciano Soriano</a> .....	6
Gambar <a href="#">1.7 MaKiRa Japanese Restaurant</a> .....	6
Gambar <a href="#">1.8 Restoran Jones The Grocer</a> .....	7
Gambar <a href="#">1.9 Chef Saurabh Ringola</a> .....	7
Gambar <a href="#">1.10 NoLo</a> .....	8
Gambar <a href="#">1.11 Restoran View by Dusit</a> .....	8
Gambar <a href="#">1.12 Peta Lokasi Hotel Dusit Thani Dubai</a> .....	10
Gambar <a href="#">1.13 Hotel Dusit Thani Dubai</a> .....	11
Gambar <a href="#">1.14 Lobby Lounge Hotel Dusit Thani Dubai</a> .....	11

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Aktifitas Penulis selama magang di Hotel Dusit Thani Dubai .....	26
Lampiran 2 Lembar/Kartu Konsultasi dengan Dosen Pembimbing .....	29
Lampiran 3 Lembar Penilaian dari Tempat Magang .....	30
Lampiran 4 <a href="#">Sertifikat Magang</a> .....	31

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Menurut Undang-undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2003 Tentang Sistem Pendidikan Nasional, khususnya Bab I Ketentuan Umum Pasal 1, ayat 1, yang dimaksud dengan pendidikan adalah usaha sadar dan terencana untuk mewujudkan suasana belajar dan proses pembelajaran agar peserta didik secara aktif mengembangkan potensi dirinya untuk memiliki kekuatan spiritual keagamaan, pengendalian diri, kepribadian, kecerdasan, akhlak mulia, serta keterampilan yang diperlukan dirinya, masyarakat, bangsa dan negara, sedangkan jenis-jenis pendidikan dapat berupa pendidikan pada jalur formal, nonformal, dan informal.

Dalam sistem pendidikan di Indonesia, secara kelompok besar dapat dibagi dua yaitu Pendidikan Vokasi dan Pendidikan Akademik. Pendidikan Vokasi menekankan keterampilan dan pengetahuan praktis untuk profesi atau keahlian tertentu. Sedangkan, pendidikan akademik menawarkan pendidikan yang lebih luas dan umum yang mencakup berbagai disiplin ilmu (*perbedaan-pendidikan-vokasi-dan-akademik-calon-mahasiswa-perlu-tahu, dalam <https://www.kompas.com/edu/read/2023/11/22/192500771/>*)

Akademi Sages sebagai perguruan tinggi vokasi, melalui kurikulum yang disajikan tentunya juga menerapkan keterampilan dan pengetahuan praktis untuk profesi dan keahlian tertentu, khususnya dalam *food production* yaitu bidang kuliner dan *baking pastry*. Disamping komposisi praktek yang lebih banyak, dalam kurikulum Akademi Sages juga mengharuskan setiap mahasiswa untuk mengikuti program Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM), yang salah satunya adalah Program Magang (*internship*) di Dunia Usaha dan Dunia Industri (DUDI), baik nasional maupun internasional.

Menjalankan program MBKM tersebut, pada kesempatan ini penulis melaksanakan magang di salah satu hotem *international chain* yang ada di Kota Dubai, *Uni Emirat Arab* yaitu di Dusit Thani Dubai.

### 1.2 Profil Mitra Magang

#### 1.2.1 Profil

Hotel *Dusit Thani Dubai* merupakan salah satu hotel yang dikelola oleh *Dusit International*, merupakan hotel bintang 5 (\*\*\*\*\*) yang merupakan bagian dari Dusit

*International* yang beralamat di *133 Sheikh Zayed Road, P. O. Box 23335, Dubai, United Arab Emirates*. Hotel ini mulai dibangun pada tahun 1998 dan mulai beroperasi pada tahun 2001.

Sejarah hotel *Dusit Thani Dubai*, bermula dari *Dusit Princess* yang didirikan pada tahun 1948 oleh *Thanpuying Chanut Piyaouui*, yang merupakan hotel pertama yang berdiri di *Charoenkung Road, Bangkok*. Kisah *Dusit Princess* ini dimulai pada tahun 1948 untuk mewujudkan visi *Thanpuying Chanut Piyaoui* sebagai pendirinya. Sebagai salah satu hotel pertama di Bangkok, *Princess Hotel* menawarkan fasilitas modern seperti kolam renang dan pendingin ruangan, yang dikombinasikan dengan kehangatan keramahan khas Thailand. Hotel ini mulai dibuka untuk umum pada Bulan Mei 1949.

Pembukaan *Dusit Thani Bangkok* pada tahun 1970 menandai momen penting yang menetapkan standar kemewahan dan memungkinkan *Thanpuying Chanut* untuk mewujudkan mimpinya akan sebuah sekolah perhotelan. Nama *Dusit Thani* yang berarti “*Town In Heaven*” mencerminkan keselarasan antara nilai-nilai budaya Thailand dan Barat, sebuah prinsip utama yang mendefinisikan keramahtamahan *Global Dusit* hingga saat ini.

*Dusit Thani International* mempunyai 8 brands, yaitu *Devarana, Dusit Thani, Dusit Suites, Dusit Collection, Dusit D2, Dusit Princess, ASAI*, dan *Elite Heavens*, yang tersebar di 18 negara dengan total fasilitas sejumlah 297 hotel dan villa. (<https://www.dusit.com/dusitthani-dubai>)

Didalam Hotel *Dusit Thani Dubai* terdapat 7 restoran yang dipimpin oleh *Executive Chef, Hareesh Gopalan*, terdiri dari *24<sup>th</sup> St. World Street Food, BENJARONG, MaKiRa, NoLo, Jones the Grocer, The Lobby Lounge*, dan *View by Dusit*. Setiap restoran memiliki menu dan penyajian makanan yang berbeda-beda dari berbagai negara.

Gambar 1.1 *Executive Chef* Hareesh Gopalan



*24<sup>th</sup> St. World Street Food*, merupakan restoran yang memiliki konsep unik dengan menyajikan makanan dari beberapa negara seperti Korea, Jepang, India, Chinese, Italy, dan Arabic. *Chef Prem Bahadur Sunar* adalah senior *Chef de Partie* yang memiliki tanggung jawab untuk menjalankan kitchen agar beroperasi dengan lancar.

Gambar 1.2 Restoran *24<sup>th</sup> St. World Street Food*



Gambar 1.3 *Chef Prem Bahadur Sunar*

*BENJARONG*, restoran *fine dining* asia dengan menu masakan khas *Thailand* dengan perpaduan yang sempurna antar rasa manis, pedas, asam, asin, dan *creamy*, dengan menggunakan bahan yang berkualitas. Restoran *BENJARONG* dipimpin oleh *Chef de Cuisine*, Wichit Panyo dan memiliki penghargaan berupa *Silver Award for Best Restaurant - Fine Dining at the Middle East F&B Excellence Awards* pada tanggal 5 Mei 2023.

(<https://www.hospitality.com/Hospitalitygroup/read-article/benjarong-at-dusit-thani-dubai-wins-silver-award-for-best-restaurant-fine-dining-at-the-middle-east-f-amp-b-excellence-awards-9546.html>)



Gambar 1.4 *Chef Wicht Panyo*



Gambar 1.5 *BENJARONG*

*MaKiRa*, restoran yang bernuansa Jepang dimulai dari suasana *dining-room* hingga menu yang disajikan. Konsep restoran *MaKiRa* merupakan inspirasi dari hidangan yang paling dicintai di Jepang - Maki dan Ramen, memadukan rasa dan teknik yang menjadi ciri khas budaya tradisional dan modern Jepang ke dalam satu pengalaman bersantap yang menarik. Untuk menu restoran *MaKiRa*, dibuat oleh *Junior Sous Chef*, Jinjo M. Soriano.



Gambar 1.6 *Chef Jinjo Marciano Soriano*



Gambar 1.7 *MaKiRa Japanese Restaurant*

*Jones the Grocer*, merupakan brand yang berasal dari Australia dengan penuh semangat yang berasal dari keinginan untuk menjalankan toko bahan makanan, kafe, dan ruang keju yang tidak konvensional. Toko ini merupakan yang pertama dari jenisnya yang menyajikan makanan artisan yang segar, sederhana, dan lezat, bersama dengan *flat white* terbaik bahkan sebelum ada. (<https://www.jonesthegrocer.com/our-story-i13?>).



Gambar 1.8 Restoran *Jones The Grocer*



Gambar 1.9 *Chef Saurabh Ringola*

*NoLo*, merupakan bar non-alkohol pertama di Dubai, perpaduan antara kesenangan, cita rasa, dan bakat dari semua hal yang baik untuk Anda. Musik, pemandangan kota, percakapan, dan suara denting gelas adalah bagian dari atmosfer *NoLo*. Saat jam sosial dimulai, dengan itu datanglah aliran minuman. *NoLo* menawarkan pengalaman yang sama dengan satu pengecualian besar, yaitu gelasnya tidak diisi dengan alkohol, melainkan koktail 0% yang diracik dengan baik dan kreatif.



Gambar 1.10 *NoLo*

*View by Dusit*, Dinamakan demikian karena lokasinya yang strategis di antara gedung-gedung pencakar langit Dubai yang menjulang tinggi, *View* menawarkan pemandangan cakrawala yang indah. Puaskan selera Anda dengan beragam minuman lezat dan manjakan diri Anda dengan cita rasa Timur Tengah yang kaya dan beragam. Saksikan matahari terbenam ala Emirat, dengan shisha aromatik. Restoran *View by Dusit*, dipegang kendali oleh naungan *Sous Chef* Saurabh Ringola.

Gambar 1.11 Restoran *View by Dusit*



## 1.2.2 Visi dan Misi

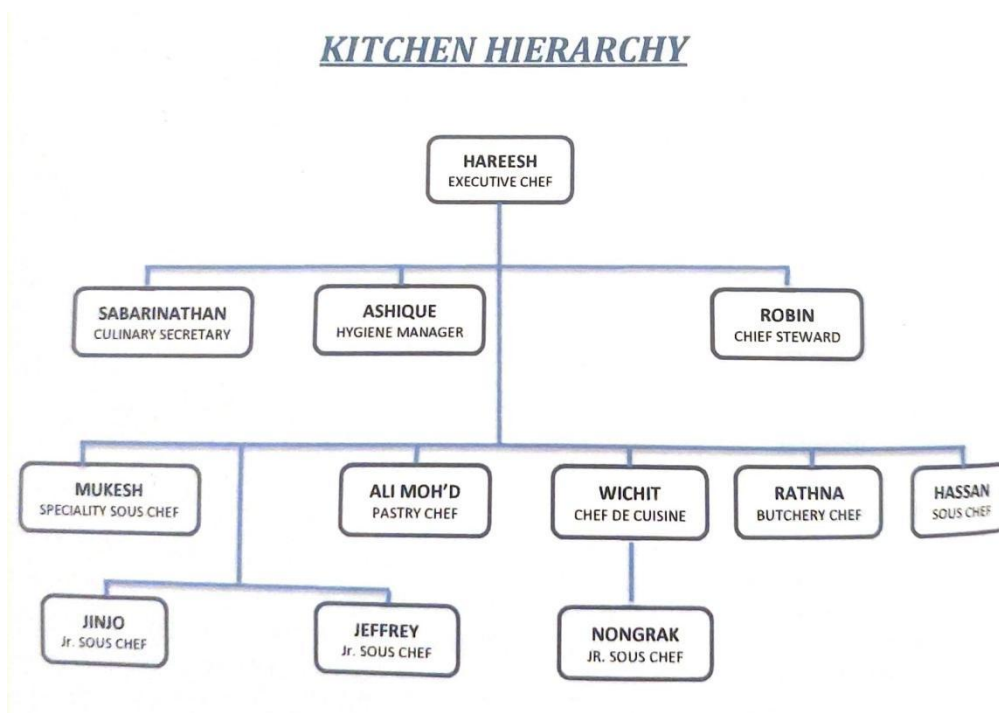
### 1. Visi

*“ Proud of our Thai herritage, uniquely delivering gracious hospitality to the world.”*

### 2. Misi

*“ We empower our people to exceed expectations.. Always. “*

## 1.2.3 Struktur Organisasi



## 1.3 Tujuan dan Manfaat Magang

### 1.3.1 Tujuan Magang

Tujuan magang adalah melatih mahasiswa untuk meningkatkan keterampilan kerja tertentu dalam suatu bidang profesi atau keahlian. Secara lebih mudah, magang atau *internship* merupakan kegiatan kerja pada suatu profesi yang terdapat di suatu instansi, lembaga, atau perusahaan yang menyediakan program kerja sama magang dengan perguruan tinggi.

### 1.3.2 Manfaat Magang

Ada beberapa manfaat magang yaitu :

a. Manfaat Untuk Mahasiswa

Mahasiswa mendapatkan wawasan dan ilmu baru yang bisa diterapkan dimasa yang akan mendatang, pengalaman dan gambaran dunia kerja, serta dapat bekerja secara profesional dan melatih mental supaya menjadi kuat saat memasuki dunia kerja.

b. Manfaat Untuk Mitra Magang

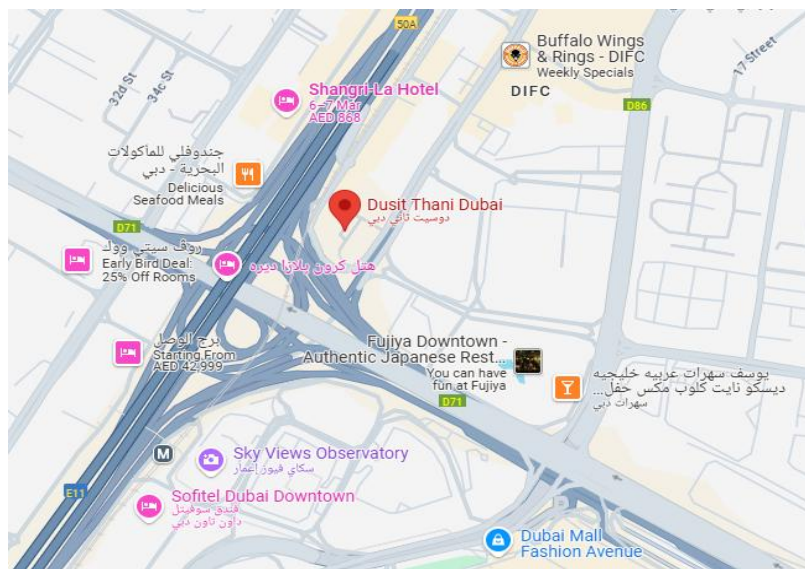
Mitra Magang terbantu dalam mendapatkan tenaga kerja baru dengan cara merekrut para peserta magang yang potensial, dan membantu mitra magang disaat kekurangan tenaga kerja.

c. Manfaat Untuk Institusi /Akademi Sages.

Institusi akan mendapatkan mitra kerja baru dan/atau terciptanya relasi kerja sama antara mitra magang mahasiswa dengan institusi.

### 1.4 Waktu Pelaksanaan Magang

Waktu pelaksanaan magang penulis di Dusit Thani Dubai adalah 6 (enam) bulan yaitu sejak tanggal 3 July 2024 sampai dengan tanggal 23 Januari 2025.



Gambar 1.12 Peta Lokasi Hotel *Dusit Thani Dubai*



Gambar 1.13 Hotel Dusit Thani Dubai



Gambar 1.14 *Lobby Lounge* Hotel Dusit Thani Dubai

## BAB II PELAKSAAN MAGANG

### 2.1 Bidang Pekerjaan

Posisi penulis selama magang di Hotel Dusit Thani Dubai, yaitu 2 (dua) minggu pertama yang dimulai pada tanggal 3 Juli 2024 ditempatkan di *24<sup>th</sup> St. World Street Food* bagian *breakfast buffet*. Setelah itu, posisi penulis dipindahkan ke restoran *MaKiRa* dan diberikan tanggung jawab untuk meng-*handle* bagian *salad section* dan *garnishing*. Penulis bekerja selama 10 (sepuluh) jam per hari, dimulai dari pukul 10:30 hingga pukul 15:40, melakukan *breakshift* selama 2 (dua) jam dan mulai bekerja lagi pada pukul 18:30 hingga pukul 23:30 waktu Dubai. Selama jam kerja, penulis bersama dengan *staff* lainnya akan melaksanakan *set-up* untuk pembukaan kitchen. Setelah itu, penulis akan menyelesaikan tugas yang ditulis pada *mise en place* (daftar persiapan), selalu meng-*check* barang - barang yang disimpan pada *chiller* untuk menyiapkan bahan yang dibutuhkan dalam penyajian dan mencegah adanya kontaminasi jika bahan mengalami kerusakan.

### 2.2 Rencana dan Penjadwalan Kerja

<b>24<sup>th</sup> St. World Street Food</b>	
Jam 04:30 - Jam 06:00	Menata dan menyajikan <i>breakfast buffet</i>
Jam 06:00 - Jam 10:30	Melayani <i>guest</i> dan me- <i>refill buffet</i>
Jam 10:30 - Jam 12:30	Membereskan semua <i>breakfast buffet</i>
Jam 12:30 - Jam 14:40	Menyiapkan bahan untuk <i>breakfast buffet</i> besoknya

Tabel 2. 1 Jadwal Kerja Outlet *24<sup>th</sup> St. World Street Food*

<b>MaKiRa Japanese Restaurant</b>	
Jam 10:30 - Jam 12:00	Berangkat kerja dan persiapan untuk <i>open</i> restoran
Jam 12:00 - Jam 14:40	Menyajikan makanan untuk tamu dan mempersiapkan bahan yang diperlukan
Jam 14:40 - Jam 15:40	Melakukan <i>closing</i> untuk restoran
Jam 15:40 - Jam 18:30	<b><i>Breakshift</i></b>
Jam 18:30 - Jam 19:00	Melakukan persiapan untuk <i>open</i> restoran
Jam 19:00 - Jam 10:40	Menyajikan makanan untuk tamu dan mempersiapkan bahan yang diperlukan
Jam 10:40 - Jam 11:40	Melakukan <i>closing</i> untuk restoran dan pulang kerja

Tabel 2. 2 Jadwal Kerja *Outlet MaKiRa Japanese Restaurant*

### **2.3 Pelaksanaan Kerja**

Penulis mendapatkan jadwal kerja yang diberi oleh *Junior Sous Chef* sebagai berikut :

### **2.4 Realisasi Pelaksanaan Magang**

JULI 2024		
N	T	Aktivitas yang dilakukan
1	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Membawa bahan yang dibutuhkan dari <i>vegetable chiller</i>.</li> <li>- Membuat <i>Strawberry Yoghurt</i></li> <li>- Membuat <i>Mango Yoghurt</i></li> <li>- Membuat <i>Blueberry Yoghurt</i></li> <li>- Membuat <i>Moosli Yoghurt</i></li> <li>- Membuat <i>Balsamic Vinegar</i></li> <li>- Memotong <i>Red Onion, Tomato, Red Capsicum, Yellow Capsicum, Green Bird Chili Eye</i></li> </ul>
2	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Membawa bahan yang diperlukan dari <i>vegetable chiller</i>.</li> <li>- Membuat <i>Strawberry Yoghurt</i></li> <li>- Membuat <i>Mango Yoghurt</i></li> <li>- Membuat <i>Blueberry Yoghurt</i></li> <li>- Membuat <i>Moosli Yoghurt</i></li> <li>- Membuat <i>Hummus</i></li> <li>- Membuat <i>Balsamic Vinegar</i></li> <li>- Membuat <i>Pasta Ravioli</i></li> </ul>
3	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Membuat <i>Tantan Broth</i></li> <li>- Membuat <i>Shoyu Broth</i></li> <li>- Memotong <i>Lettuce, Red Radish, Cucumber</i></li> <li>- Membuat <i>Sushi Rice</i></li> <li>- Membuat <i>Togarashi Mayo, Kani Salad Dressing, dan Yuzu Orange Dressing</i></li> <li>- Merebus sayur <i>Bokchoy</i> dan <i>Beansprouts</i></li> <li>- Membuat <i>Ramen Eggs</i> dan <i>Poached Eggs</i></li> <li>- Membuat <i>Miso Soup Broth</i></li> <li>- Menyajikan dan mem-<i>plating</i> untuk pelanggan</li> <li>- Membuat <i>Santani Cream</i></li> <li>- Membuat <i>Chicken Katsu</i></li> <li>- Membuat <i>Vegetable Broth</i></li> </ul>

4	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Membuat <i>Tantan Tare</i> dan <i>Shoyu Tare</i></li> <li>- Membuat <i>Tantan Broth</i> dan <i>Shoyu Broth</i></li> <li>- Membuat <i>Yakiniku Sauce, Truffle Nikkel Sauce</i></li> <li>- Membuat <i>Wagyu Beef Gyudon</i></li> <li>- Membuat <i>Wasabi Sauce, Togarashi Mayo, Seafood Dressing, Kani Salad Dressing, dan Gyoza Sauce</i></li> <li>- Merebus sayur <i>Bokchoy</i> dan <i>Beansprouts</i></li> <li>- Membuat <i>Ramen Eggs</i> dan <i>Poached Eggs</i></li> <li>- Memotong <i>Red Cabbage, Chinese Cabbage, Cucumber, Red Radish, White Onion, Lettuce.</i></li> <li>- Membuat <i>Pickle Cucumber</i></li> <li>- Membuat <i>Karage Garnish</i></li> <li>- Membuat <i>Torched Babycorn</i></li> <li>- Membuat <i>Gyoza Filling</i></li> <li>- Membuat <i>Sushi Rice</i></li> <li>- Membuat <i>Chicken Karage, Chicken Teriyaki</i></li> <li>- Mem-<i>fillet Salmon</i> dan memporsi</li> </ul>
<b>AGUSTUS 2024</b>		
<b>N</b>	<b>T</b>	<b>Aktivitas yang dilakukan</b>

5	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Membuat <i>Tantan Tare</i> dan <i>Shoyu Tare</i></li> <li>- Membuat <i>Tantan Broth</i> dan <i>Shoyu Broth</i></li> <li>- Membuat <i>Tantan Chicken</i></li> <li>- Merebus sayur <i>Bokchoy</i> dan <i>Beansprouts</i></li> <li>- Membuat <i>Ramen Eggs</i> dan <i>Poached Eggs</i></li> <li>- Membuat <i>Sushi Rice</i></li> <li>- Membuat <i>Sushi Vinegar</i></li> <li>- Membuat <i>Wasabi Sauce</i>, <i>Togarashi Mayo</i>, <i>Seafood Dressing</i>, <i>Kani Salad Dressing</i>, dan <i>Yuzu Orange Sauce</i></li> <li>- Membuat <i>Miso Mayo</i>, <i>Cream Cheese Mayo</i></li> <li>- Mem-<i>fillet Salmon</i>, <i>Yellow Tail Tuna ( Hamachi )</i></li> <li>- Membuat <i>Tori Ebi Gyoza</i> dan <i>Yazai Gyoza</i></li> <li>- Memotong <i>Red Cabbage</i>, <i>Chinese Cabbage</i>, <i>Cucumber</i>, <i>Red Radish</i>, <i>White Onion</i>, <i>Lettuce</i>.</li> <li>- Membuat <i>Pickle Cucumber</i></li> <li>- Membuat <i>Karage Garnish</i></li> <li>- Membuat <i>Torched Babycorn</i></li> <li>- Membuat <i>Gyoza Filling</i></li> <li>- Membuat <i>Seafood broth</i>, <i>Vegetable Broth</i></li> </ul>
6	9	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Membuat <i>Tantan Tare</i> dan <i>Shoyu Tare</i></li> <li>- Membuat <i>Tantan Broth</i> dan <i>Shoyu Broth</i></li> <li>- Membuat <i>Tantan Chicken</i></li> <li>- Merebus sayur <i>Bokchoy</i> dan <i>Beansprouts</i></li> <li>- Membuat <i>Ramen Eggs</i> dan <i>Poached Eggs</i></li> <li>- Membuat <i>Sushi Rice</i></li> <li>- Memotong <i>Red Cabbage</i>, <i>Chinese Cabbage</i>, <i>Cucumber</i>, <i>Red Radish</i>, <i>White Onion</i>, <i>Lettuce</i>, <i>Spring Onion</i></li> <li>- Membuat <i>Wasabi Sauce</i>, <i>Togarashi Mayo</i>, <i>Seafood Dressing</i>, <i>Kani Salad Dressing</i>, dan <i>Yuzu Orange Sauce</i></li> <li>- Membuat <i>Tori Karage</i></li> <li>- Membuat <i>Tuna Tartar</i>, <i>Salmon Tartar</i></li> <li>- Membuat <i>Karage Garnish</i></li> <li>- Membuat <i>Santani Cream</i></li> <li>- Membuat <i>Seafood broth</i>, <i>Vegetable Broth</i></li> </ul>

7	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Membuat <i>Tantan Tare</i> dan <i>Shoyu Tare</i></li> <li>- Membuat <i>Tantan Broth</i> dan <i>Shoyu Broth</i></li> <li>- Membuat <i>Tantan Chicken</i></li> <li>- Merebus sayur <i>Bokchoy</i> dan <i>Beansprouts</i></li> <li>- Membuat <i>Ramen Eggs</i> dan <i>Poached Eggs</i></li> <li>- Membuat <i>Sushi Rice</i></li> <li>- Memotong <i>Red Cabbage, Chinese Cabbage, Cucumber, Red Radish, White Onion, Lettuce, Spring Onion</i></li> <li>- Membuat <i>Wasabi Sauce, Togarashi Mayo, Seafood Dressing, Kani Salad Dressing</i>, dan <i>Yuzu Orange Sauce</i></li> <li>- Membuat Nasi Goreng untuk perayaan 17 Agustus</li> <li>- Membuat <i>Tori Ebi Gyoza</i> dan <i>Yazai Gyoza</i></li> <li>- Membuat <i>Pickle Cucumber</i></li> <li>- Membuat <i>Torched Babycorn</i></li> <li>- Membuat <i>Gyoza Filling</i></li> <li>- Mem-<i>fillet Salmon</i> dan mempersi</li> </ul>
8	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Membuat <i>Tantan Tare</i> dan <i>Shoyu Tare</i></li> <li>- Membuat <i>Tantan Broth</i> dan <i>Shoyu Broth</i></li> <li>- Membuat <i>Tantan Chicken</i></li> <li>- Merebus sayur <i>Bokchoy</i> dan <i>Beansprouts</i></li> <li>- Membuat <i>Ramen Eggs</i> dan <i>Poached Eggs</i></li> <li>- Membuat <i>Sushi Rice</i></li> <li>- Memotong <i>Red Cabbage, Chinese Cabbage, Cucumber, Red Radish, White Onion, Lettuce, Spring Onion</i></li> <li>- Membuat <i>Wasabi Sauce, Togarashi Mayo, Seafood Dressing, Kani Salad Dressing</i>, dan <i>Yuzu Orange Sauce</i></li> <li>- Membuat <i>Wagyu Beef Gyudon</i></li> <li>- Membuat <i>Seafood broth, Vegetable Broth</i></li> </ul>
<b>SEPTEMBER 2024</b>		
<b>N</b>	<b>T</b>	<b>Aktivitas yang dilakukan</b>

9	1- 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Membuat <i>Tantan Tare</i> dan <i>Shoyu Tare</i></li> <li>- Membuat <i>Tantan Broth</i> dan <i>Shoyu Broth</i></li> <li>- Membuat <i>Tantan Chicken</i></li> <li>- Merebus sayur <i>Bokchoy</i> dan <i>Beansprouts</i></li> <li>- Membuat <i>Ramen Eggs</i> dan <i>Poached Eggs</i></li> <li>- Membuat <i>Sushi Rice</i></li> <li>- Memotong <i>Red Cabbage, Chinese Cabbage, Cucumber, Red Radish, White Onion, Lettuce, Spring Onion</i></li> <li>- Membuat <i>Wasabi Sauce, Togarashi Mayo, Seafood Dressing, Kani Salad Dressing</i>, dan <i>Yuzu Orange Sauce</i></li> <li>- Membuat <i>Tori Ebi Gyoza</i> dan <i>Yazai Gyoza</i></li> <li>- Membuat <i>Pickle Cucumber</i></li> <li>- Membuat <i>Seafood broth, Vegetable Broth</i></li> </ul>
1	7	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Membuat <i>Tantan Tare</i> dan <i>Shoyu Tare</i></li> <li>- Membuat <i>Tantan Broth</i> dan <i>Shoyu Broth</i></li> <li>- Membuat <i>Tantan Chicken</i></li> <li>- Merebus sayur <i>Bokchoy</i> dan <i>Beansprouts</i></li> <li>- Membuat <i>Ramen Eggs</i> dan <i>Poached Eggs</i></li> <li>- Membuat <i>Sushi Rice</i></li> <li>- Memotong <i>Red Cabbage, Chinese Cabbage, Cucumber, Red Radish, White Onion, Lettuce, Spring Onion</i></li> <li>- Membuat <i>Wasabi Sauce, Togarashi Mayo, Seafood Dressing, Kani Salad Dressing</i>, dan <i>Yuzu Orange Sauce</i></li> <li>- Membuat <i>Tori Ebi Gyoza</i> dan <i>Yazai Gyoza</i></li> <li>- Membuat <i>Seafood broth, Vegetable Broth</i></li> <li>- Mem-<i>fillet Salmon</i> dan memporsi</li> </ul>

1	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Membuat <i>Tantan Tare</i> dan <i>Shoyu Tare</i></li> <li>- Membuat <i>Tantan Broth</i> dan <i>Shoyu Broth</i></li> <li>- Membuat <i>Tantan Chicken</i></li> <li>- Merebus sayur <i>Bokchoy</i> dan <i>Beansprouts</i></li> <li>- Membuat <i>Ramen Eggs</i> dan <i>Poached Eggs</i></li> <li>- Membuat <i>Sushi Rice</i></li> <li>- Memotong <i>Red Cabbage, Chinese Cabbage, Cucumber, Red Radish, White Onion, Lettuce, Spring Onion</i></li> <li>- Membuat <i>Wasabi Sauce, Togarashi Mayo, Seafood Dressing, Kani Salad Dressing</i>, dan <i>Yuzu Orange Sauce</i></li> <li>- Membuat <i>Seafood broth, Vegetable Broth</i></li> </ul>
1	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Membuat <i>Tantan Tare</i> dan <i>Shoyu Tare</i></li> <li>- Membuat <i>Tantan Broth</i> dan <i>Shoyu Broth</i></li> <li>- Membuat <i>Tantan Chicken</i></li> <li>- Merebus sayur <i>Bokchoy</i> dan <i>Beansprouts</i></li> <li>- Membuat <i>Ramen Eggs</i> dan <i>Poached Eggs</i></li> <li>- Membuat <i>Sushi Rice</i></li> <li>- Memotong <i>Red Cabbage, Chinese Cabbage, Cucumber, Red Radish, White Onion, Lettuce, Spring Onion</i></li> <li>- Membuat <i>Wasabi Sauce, Togarashi Mayo, Seafood Dressing, Kani Salad Dressing</i>, dan <i>Yuzu Orange Sauce</i></li> <li>- Membuat <i>Pickle Cucumber</i></li> <li>- Membuat <i>Seafood broth, Vegetable Broth</i></li> </ul>
1		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Membuat <i>Tantan Tare</i> dan <i>Shoyu Tare</i></li> <li>- Membuat <i>Tantan Broth</i> dan <i>Shoyu Broth</i></li> <li>- Membuat <i>Tantan Chicken</i></li> <li>- Merebus sayur <i>Bokchoy</i> dan <i>Beansprouts</i></li> <li>- Membuat <i>Ramen Eggs</i> dan <i>Poached Eggs</i></li> <li>- Membuat <i>Sushi Rice</i></li> <li>- Memotong <i>Red Cabbage, Chinese Cabbage, Cucumber, Red Radish, White Onion, Lettuce, Spring Onion</i></li> <li>- Membuat <i>Wasabi Sauce, Togarashi Mayo, Seafood Dressing, Kani Salad Dressing</i>, dan <i>Yuzu Orange Sauce</i></li> <li>- Membuat <i>Tori Ebi Gyoza</i> dan <i>Yazai Gyoza</i></li> <li>- Membuat <i>Wagyu Beef Gyudon</i></li> </ul>
<b>OKTOBER 2024</b>		

N	T	<p style="text-align: center;"><b>Aktivitas yang dilakukan</b></p>
1	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Membuat <i>Tantan Tare</i> dan <i>Shoyu Tare</i></li> <li>- Membuat <i>Tantan Broth</i> dan <i>Shoyu Broth</i></li> <li>- Membuat <i>Tantan Chicken</i></li> <li>- Merebus sayur <i>Bokchoy</i> dan <i>Beansprouts</i></li> <li>- Membuat <i>Ramen Eggs</i> dan <i>Poached Eggs</i></li> <li>- Membuat <i>Sushi Rice</i></li> <li>- Memotong <i>Red Cabbage, Chinese Cabbage, Cucumber, Red Radish, White Onion, Lettuce, Spring Onion</i></li> <li>- Membuat <i>Wasabi Sauce, Togarashi Mayo, Seafood Dressing, Kani Salad Dressing</i>, dan <i>Yuzu Orange Sauce</i></li> <li>- Membuat <i>Seafood broth, Vegetable Broth</i></li> </ul>
1	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Membuat <i>Tantan Tare</i> dan <i>Shoyu Tare</i></li> <li>- Membuat <i>Tantan Broth</i> dan <i>Shoyu Broth</i></li> <li>- Membuat <i>Tantan Chicken</i></li> <li>- Merebus sayur <i>Bokchoy</i> dan <i>Beansprouts</i></li> <li>- Membuat <i>Ramen Eggs</i> dan <i>Poached Eggs</i></li> <li>- Membuat <i>Sushi Rice</i></li> <li>- Memotong <i>Red Cabbage, Chinese Cabbage, Cucumber, Red Radish, White Onion, Lettuce, Spring Onion</i></li> <li>- Membuat <i>Wasabi Sauce, Togarashi Mayo, Seafood Dressing, Kani Salad Dressing</i>, dan <i>Yuzu Orange Sauce</i></li> <li>- Membuat <i>Seafood broth, Vegetable Broth</i></li> </ul>

1	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Membuat <i>Tantan Tare</i> dan <i>Shoyu Tare</i></li> <li>- Membuat <i>Tantan Broth</i> dan <i>Shoyu Broth</i></li> <li>- Membuat <i>Tantan Chicken</i></li> <li>- Merebus sayur <i>Bokchoy</i> dan <i>Beansprouts</i></li> <li>- Membuat <i>Ramen Eggs</i> dan <i>Poached Eggs</i></li> <li>- Membuat <i>Sushi Rice</i></li> <li>- Memotong <i>Red Cabbage, Chinese Cabbage, Cucumber, Red Radish, White Onion, Lettuce, Spring Onion</i></li> <li>- Membuat <i>Wasabi Sauce, Togarashi Mayo, Seafood Dressing, Kani Salad Dressing</i>, dan <i>Yuzu Orange Sauce</i></li> <li>- Membuat <i>Tori Ebi Gyoza</i> dan <i>Yazai Gyoza</i></li> <li>- Membuat <i>Pickle Cucumber</i></li> <li>- Membuat <i>Seafood broth, Vegetable Broth</i></li> <li>- Mem-<i>fillet Salmon</i> dan memporsi</li> </ul>
1	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Membuat <i>Tantan Tare</i> dan <i>Shoyu Tare</i></li> <li>- Membuat <i>Tantan Broth</i> dan <i>Shoyu Broth</i></li> <li>- Membuat <i>Tantan Chicken</i></li> <li>- Merebus sayur <i>Bokchoy</i> dan <i>Beansprouts</i></li> <li>- Membuat <i>Ramen Eggs</i> dan <i>Poached Eggs</i></li> <li>- Membuat <i>Sushi Rice</i></li> <li>- Memotong <i>Red Cabbage, Chinese Cabbage, Cucumber, Red Radish, White Onion, Lettuce, Spring Onion</i></li> <li>- Membuat <i>Wasabi Sauce, Togarashi Mayo, Seafood Dressing, Kani Salad Dressing</i>, dan <i>Yuzu Orange Sauce</i></li> <li>- Membuat <i>Seafood broth, Vegetable Broth</i></li> </ul>
<b>NOVEMBER 2024</b>		
<b>N</b>	<b>T</b>	<b>Aktivitas yang dilakukan</b>

1	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Membuat <i>Tantan Tare</i> dan <i>Shoyu Tare</i></li> <li>- Membuat <i>Tantan Broth</i> dan <i>Shoyu Broth</i></li> <li>- Membuat <i>Tantan Chicken</i></li> <li>- Merebus sayur <i>Bokchoy</i> dan <i>Beansprouts</i></li> <li>- Membuat <i>Ramen Eggs</i> dan <i>Poached Eggs</i></li> <li>- Membuat <i>Sushi Rice</i></li> <li>- Memotong <i>Red Cabbage, Chinese Cabbage, Cucumber, Red Radish, White Onion, Lettuce, Spring Onion</i></li> <li>- Membuat <i>Wasabi Sauce, Togarashi Mayo, Seafood Dressing, Kani Salad Dressing</i>, dan <i>Yuzu Orange Sauce</i></li> <li>- Membuat <i>Seafood broth, Vegetable Broth</i></li> <li>- Mem-<i>fillet Salmon</i> dan memporsi</li> </ul>
1	8	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Membuat <i>Tantan Tare</i> dan <i>Shoyu Tare</i></li> <li>- Membuat <i>Tantan Broth</i> dan <i>Shoyu Broth</i></li> <li>- Membuat <i>Tantan Chicken</i></li> <li>- Merebus sayur <i>Bokchoy</i> dan <i>Beansprouts</i></li> <li>- Membuat <i>Ramen Eggs</i> dan <i>Poached Eggs</i></li> <li>- Membuat <i>Sushi Rice</i></li> <li>- Memotong <i>Red Cabbage, Chinese Cabbage, Cucumber, Red Radish, White Onion, Lettuce, Spring Onion</i></li> <li>- Membuat <i>Wasabi Sauce, Togarashi Mayo, Seafood Dressing, Kani Salad Dressing</i>, dan <i>Yuzu Orange Sauce</i></li> <li>- Membuat <i>Tori Ebi Gyoza</i> dan <i>Yazai Gyoza</i></li> <li>- Membuat <i>Wagyu Beef Gyudon</i></li> <li>- Membuat <i>Pickle Cucumber</i></li> <li>- Membuat <i>Seafood broth, Vegetable Broth</i></li> </ul>

2	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Membuat <i>Tantan Tare</i> dan <i>Shoyu Tare</i></li> <li>- Membuat <i>Tantan Broth</i> dan <i>Shoyu Broth</i></li> <li>- Membuat <i>Tantan Chicken</i></li> <li>- Merebus sayur <i>Bokchoy</i> dan <i>Beansprouts</i></li> <li>- Membuat <i>Ramen Eggs</i> dan <i>Poached Eggs</i></li> <li>- Membuat <i>Sushi Rice</i></li> <li>- Memotong <i>Red Cabbage, Chinese Cabbage, Cucumber, Red Radish, White Onion, Lettuce, Spring Onion</i></li> <li>- Membuat <i>Wasabi Sauce, Togarashi Mayo, Seafood Dressing, Kani Salad Dressing</i>, dan <i>Yuzu Orange Sauce</i></li> <li>- Membuat <i>Seafood broth, Vegetable Broth</i></li> <li>- Mem-<i>fillet Salmon</i> dan memporsi</li> </ul>
2	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Membuat <i>Tantan Tare</i> dan <i>Shoyu Tare</i></li> <li>- Membuat <i>Tantan Broth</i> dan <i>Shoyu Broth</i></li> <li>- Membuat <i>Tantan Chicken</i></li> <li>- Merebus sayur <i>Bokchoy</i> dan <i>Beansprouts</i></li> <li>- Membuat <i>Ramen Eggs</i> dan <i>Poached Eggs</i></li> <li>- Membuat <i>Sushi Rice</i></li> <li>- Memotong <i>Red Cabbage, Chinese Cabbage, Cucumber, Red Radish, White Onion, Lettuce, Spring Onion</i></li> <li>- Membuat <i>Wasabi Sauce, Togarashi Mayo, Seafood Dressing, Kani Salad Dressing</i>, dan <i>Yuzu Orange Sauce</i></li> <li>- Membuat <i>Tori Ebi Gyoza</i> dan <i>Yazai Gyoza</i></li> <li>- Membuat <i>Seafood broth, Vegetable Broth</i></li> </ul>
<b>DESEMBER 2024</b>		
<b>N</b>	<b>T</b>	<b>Aktivitas yang dilakukan</b>

2	0	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Membuat <i>Tantan Tare</i> dan <i>Shoyu Tare</i></li> <li>- Membuat <i>Tantan Broth</i> dan <i>Shoyu Broth</i></li> <li>- Membuat <i>Tantan Chicken</i></li> <li>- Merebus sayur <i>Bokchoy</i> dan <i>Beansprouts</i></li> <li>- Membuat <i>Ramen Eggs</i> dan <i>Poached Eggs</i></li> <li>- Membuat <i>Sushi Rice</i></li> <li>- Memotong <i>Red Cabbage, Chinese Cabbage, Cucumber, Red Radish, White Onion, Lettuce, Spring Onion</i></li> <li>- Membuat <i>Wasabi Sauce, Togarashi Mayo, Seafood Dressing, Kani Salad Dressing</i>, dan <i>Yuzu Orange Sauce</i></li> <li>- Membuat <i>Wagyu Beef Gyudon</i></li> <li>- Membuat <i>Pickle Cucumber</i></li> <li>- Membuat <i>Seafood broth, Vegetable Broth</i></li> </ul>
2	7	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Membuat <i>Tantan Tare</i> dan <i>Shoyu Tare</i></li> <li>- Membuat <i>Tantan Broth</i> dan <i>Shoyu Broth</i></li> <li>- Membuat <i>Tantan Chicken</i></li> <li>- Merebus sayur <i>Bokchoy</i> dan <i>Beansprouts</i></li> <li>- Membuat <i>Ramen Eggs</i> dan <i>Poached Eggs</i></li> <li>- Membuat <i>Sushi Rice</i></li> <li>- Memotong <i>Red Cabbage, Chinese Cabbage, Cucumber, Red Radish, White Onion, Lettuce, Spring Onion</i></li> <li>- Membuat <i>Wasabi Sauce, Togarashi Mayo, Seafood Dressing, Kani Salad Dressing</i>, dan <i>Yuzu Orange Sauce</i></li> <li>- Membuat <i>Tori Ebi Gyoza</i> dan <i>Yazai Gyoza</i></li> <li>- Membuat <i>Seafood broth, Vegetable Broth</i></li> <li>- Mem-<i>fillet Salmon</i> dan mempori</li> </ul>

2	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Membuat <i>Tantan Tare</i> dan <i>Shoyu Tare</i></li> <li>- Membuat <i>Tantan Broth</i> dan <i>Shoyu Broth</i></li> <li>- Membuat <i>Tantan Chicken</i></li> <li>- Merebus sayur <i>Bokchoy</i> dan <i>Beansprouts</i></li> <li>- Membuat <i>Ramen Eggs</i> dan <i>Poached Eggs</i></li> <li>- Membuat <i>Sushi Rice</i></li> <li>- Memotong <i>Red Cabbage, Chinese Cabbage, Cucumber, Red Radish, White Onion, Lettuce, Spring Onion</i></li> <li>- Membuat <i>Wasabi Sauce, Togarashi Mayo, Seafood Dressing, Kani Salad Dressing</i>, dan <i>Yuzu Orange Sauce</i></li> <li>- Membuat <i>Wagyu Beef Gyudon</i></li> <li>- Membuat <i>Seafood broth, Vegetable Broth</i></li> </ul>
2	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Membuat <i>Tantan Tare</i> dan <i>Shoyu Tare</i></li> <li>- Membuat <i>Tantan Broth</i> dan <i>Shoyu Broth</i></li> <li>- Membuat <i>Tantan Chicken</i></li> <li>- Merebus sayur <i>Bokchoy</i> dan <i>Beansprouts</i></li> <li>- Membuat <i>Ramen Eggs</i> dan <i>Poached Eggs</i></li> <li>- Membuat <i>Sushi Rice</i></li> <li>- Memotong <i>Red Cabbage, Chinese Cabbage, Cucumber, Red Radish, White Onion, Lettuce, Spring Onion</i></li> <li>- Membuat <i>Wasabi Sauce, Togarashi Mayo, Seafood Dressing, Kani Salad Dressing</i>, dan <i>Yuzu Orange Sauce</i></li> <li>- Membuat <i>Tori Ebi Gyoza</i> dan <i>Yazai Gyoza</i></li> <li>- Membuat <i>Pickle Cucumber</i></li> <li>- Membuat <i>Seafood broth, Vegetable Broth</i></li> <li>- Mem-<i>fillet Salmon</i> dan memporsi</li> <li>- Membuat <i>Niku Udon Broth, Mazezoba Sauce, Curry Udon, Red Onion Oil</i>,</li> </ul>
<b>JANUARI 2025</b>		
<b>N</b>	<b>T</b>	<b>Aktivitas yang dilakukan</b>

2	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Membuat <i>Tantan Tare</i> dan <i>Shoyu Tare</i></li> <li>- Membuat <i>Tantan Broth</i> dan <i>Shoyu Broth</i></li> <li>- Membuat <i>Tantan Chicken</i></li> <li>- Merebus sayur <i>Bokchoy</i> dan <i>Beansprouts</i></li> <li>- Membuat <i>Ramen Eggs</i> dan <i>Poached Eggs</i></li> <li>- Membuat <i>Sushi Rice</i></li> <li>- Memotong <i>Red Cabbage, Chinese Cabbage, Cucumber, Red Radish, White Onion, Lettuce, Spring Onion</i></li> <li>- Membuat <i>Wasabi Sauce, Togarashi Mayo, Seafood Dressing, Kani Salad Dressing</i>, dan <i>Yuzu Orange Sauce</i></li> <li>- Membuat <i>Sushi Fountain</i> untuk acara tahun baru</li> <li>- Menyajikan <i>pan seared scallop</i> dan <i>pan seared foie gras</i></li> <li>- Meng-<i>grill</i> udang, daging sapi, kerang, <i>salmon</i>, daging ayam</li> <li>- Membuat <i>Seafood broth, Vegetable Broth</i></li> <li>- Membuat <i>Chicken Teriyaki</i></li> <li>- Membuat <i>Teriyaki Sauce</i></li> <li>- Membuat <i>Donburi Sauce</i></li> </ul>
---	---	---

Tabel 2. 3 Realisasi Pekerjaan Selama Magang di *Hotel Dusit Thani Dubai*

### BAB III

#### EVALUASI PELAKSANAAN DAN ANALISIS KEGIATAN

##### 3.1 Evaluasi Pelaksaaan Kegiatan Magang

Proses selama magang di hotel *Dusit Thani Dubai* merupakan proses pembentukan mental dan jati diri untuk menghadapi berbagai rintangan sehingga sangat membantu untuk mempersiapkan penulis dalam mempersiapkan masa depan. Dengan bimbingan mentor yang memberi arahan dengan jelas, sabar, dan tegas mampu membuat penulis melakukan pekerjaan secara bertanggung jawab, baik, dan benar.

Fasilitas yang diberikan oleh hotel *Dusit Thani Dubai*, berupa tempat tinggal, transportasi, dan *staff meal* sangat membantu dan memadai sehingga penulis dapat menjalankan kehidupan sehari-hari selama magang dengan baik dan nyaman. Disamping itu, lingkungan kerja disekeliling hotel *Dusit Thani Dubai* terutama *MaKiRa Japanese Restaurant* sangat baik dan harmonis, sehingga sangat mendukung kenyamanan penulis saat magang kerja.

### **3.2 Analisa Pelaksanaan Kegiatan Magang**

Pada awal bulan setelah bergabung dalam Tim dapur *MaKiRa Japanese Restaurant*, penulis mengalami kesulitan dalam mengikuti kecepatan kerja, efisiensi kerja, kebersihan, serta kendala dalam berbicara karena keterbatasan bahasa. Namun dengan adanya lingkungan yang kondusif, penulis mampu menjalani dan melewati masa - masa yang berat tersebut.

Selama proses magang kerja ini, penulis juga mendapatkan ilmu yang bermanfaat untuk karir dimasa depan, seperti etika kerja, teknik memasak, ketaatan dalam bekerja, dan belajar fokus di situasi dan kondisi apapun.

### 3.3 Refleksi Diri

Setelah menyelesaikan proses magang penulis mencatat ada beberapa evaluasi yang perlu ditingkatkan dalam diri penulis, sebagai berikut :

1. *Time Management* : Memanfaatkan waktu menjadi tantangan yang berat selama magang di *MaKiRa Japanese Restaurant*. Dengan jadwal dan waktu yang telah ditetapkan, penulis harus dapat membagi waktu untuk menyelesaikan persiapan yang diperlukan.
2. *Individual Skills* : Penulis dapat meningkatkan keahlian individu selama bekerja ditempat magang. Dapat meningkatkan standar kualitas produk yang disajikan dengan bahan pangan yang digunakan. Bekerja secara profesional, rapi, dan terampil.
3. *Creativity* : Penulis memiliki pencerahaan yang berupa ide kreatif yang didapatkan selama magang, baik yang berupa menambah ilmu dalam segi teknik memasak secara individual, maupun dalam menyelesaikan masalah yang timbul secara profesional.
4. *Consistency* : Dalam proses magang penulis diajarkan untuk memiliki konsistensi keahlian dalam penguasaan produk, baik dari segi tekstur, rasa, kualitas, dan penyajian makanan.
5. *Controlling Emotions* : Selama proses magang, penulis tidak hanya belajar secara fisik namun juga belajar secara psikis terutama dalam mengontrol emosi. Hal ini mengingat saat kita bekerja di *kitchen*, sering muncul kejadian atau masalah yang dapat menimbulkan tekanan emosi dalam pikiran.

## **BAB IV**

### **PENUTUP**

#### **4.1 Kesimpulan**

Penulis dapat menyimpulkan bahwa selama bekerja magang di *kitchen* merupakan hal yang menyenangkan sekaligus penuh emosional. Disamping itu, penulis belajar bagaimana cara menghargai usaha rekan kerja, mengatur waktu dengan baik, bertindak dengan cepat, menggunakan teknik memasak secara konsisten, efisien dan fleksibel.

Dengan adanya program magang, penulis juga memiliki jembatan untuk memasuki dunia kerja serta mempunyai pandangan sekilas bagaimana operasional dunia *kitchen* bekerja, serta memiliki koneksi yang bisa digunakan untuk masa depan demi mencari pengalaman yang lebih banyak.

#### **4.2 Saran**

Berdasarkan data yang telah dikumpulkan penulis memiliki beberapa saran yaitu sebagai berikut: (1) Bagi Mitra Magang, seharusnya menyediakan jadwal *day-off* kepada *staff* dikarenakan tugas yang diberikan sangatlah berbanding berat dengan yang diberikan, (2) Bagi Mahasiswa yang akan melaksanakan magang, tetap taat dan memiliki sopan santun, lebih berani dalam bertindak, berani menerima masukan dan tantangan melalui berbagai kesempatan yang diberikan. Berusahalah untuk lebih aktif dalam berkontribusi, saling menghormati dengan sesama rekan kerja, dan (3) Bagi Kampus, lebih memperluas koneksi dengan perusahaan *Food and Beverage*, khususnya di luar negeri, karena ilmu, pengalaman dan koneksi yang didapat sangat berguna untuk mahasiswa yang terjun kedalam dunia kerja.

## DAFTAR PUSTAKA

Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional

Perbedaan-pendidikan-vokasi-dan-akademik-calon-mahasiswa-perlu-tahu,*dalam*<https://www.kompas.com/edu/read/2023/11/22/192500771/>

Profil hotel Dusit Thani Dubai

[https://www.dusit.com/dusitthani\\_dubai/?gad\\_source=1&gclid=Cj0KCQiAvP-6BhDyARIsAJ3uv7YJuxiuOLgwgB3HNZR84kSC04wETYUiseLCZMNd77CsadXbMpr1U9UaAtZkEALw\\_wcB](https://www.dusit.com/dusitthani_dubai/?gad_source=1&gclid=Cj0KCQiAvP-6BhDyARIsAJ3uv7YJuxiuOLgwgB3HNZR84kSC04wETYUiseLCZMNd77CsadXbMpr1U9UaAtZkEALw_wcB)