

LAPORAN MAGANG

VASA HOTEL

Kota Surabaya



Disusun Oleh :

Annastasia Rosari Oktovinn Ashuri

NIM 22110013

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER

AKADEMI SAGES

2024



LAMPIRAN & CONTOH FORMAT PENGESAHAN INTERNSHIP

**LEMBAR PENGESAHAN
INTERNSHIP**

Nama Mitra Magang : *Uasa Hotel Selayang*
 Lokasi : *Jl. Masjid H.R. Muhammad No 31, Pital gede*

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

Nama : *Annastawa Rizka Oktavia Alfarid*
 NIM : *22110613*

Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku, pada hari *Jumat*, tanggal *20/12/24*, (DD/MM/YYYY).

Sursabaya, *20/12/24*, (DD/MM/YYYY).

Disetujui oleh:

Pembimbing Lapangan,

Dosen Pembimbing,

[Signature]

 Jabatan/Posisi
Manajer Pemasaran, CHU

[Signature]

 NIDN:
0711077705

Disahkan oleh:

Ketua Program Studi,



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



LAMPIRAN 18. CONTOH FORMAT HALAMAN PENYRATAAN TIDAK PLAGIAT

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Annakhsa Rizka Oktavia Achari
 NIM : 22110013
 Program Studi : D3 Art Culinary
 Judul : VRIA HOTEL Kota Surabaya

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

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

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

Surabaya,

20/12/24

Yang Menyatakan,



Annakhsa Rizka Oktavia Achari
 Nama Mahasiswa

NIM.....



LAMPIRAN IB. CONTOH FORMAT LEMBAR PENILAIAN MAGANG



AKADEMI SAGES

A South West Education Institute

LEMBAR PENILAIAN PRESTASI KINERJA MAGANG

Tahun Akademik 2023/2025

Nama Mahasiswa/i : Anastasia Rosari Oktavia Akhri
 NIM : 22110012
 Dosen Pembimbing : Idris Laslaningah, S.E., M.M.
 Pembimbing Lapangan : Agus Wibisono
 Mitra Magang : Jata Hotel
 Lokasi Magang : Jl. Raya HR. Muhammad
 Posisi/Bidang Kerja : magang parking

No.	Aspek yang Ditilai	Bobot (B)	Nilai (N) (0 - 100)	Jumlah (B x N)
1.	Kedisiplinan:			
	1) Ketepatan Waktu	5	100	500
	2) Sikap Kerja/Tingkah Laku	5	100	500
	3) Tanggung Jawab Terhadap Tugas	5	100	500
	4) Kehadiran	5	100	500
	5) Kecepatan dan Kebersihan Diri	5	100	500
2.	Kemaja:			
	1) Pemahaman Materi Kerja	5	100	500
	2) Kemampuan Kerja	10	100	1000
	3) Ketertarikan Kerja	10	100	1000
	4) Kualitas Kerja	10	100	1000
	5) Efisiensi Kerja	10	100	1000
6) Hasil Pekerjaan (Kontribusi)	10	100	1000	
3.	Kemampuan Beradaptasi:			
	1) Kemampuan Berkomunikasi	5	100	500
	2) Kemampuan Bekerja Sama	5	100	500
	3) Kemampuan Inisiatif/Korajisan	5	100	500
	4) Motivasi dan Semangat Kerja	5	100	500
Jumlah		100 %		

Sudharna, 20/10/2023

Pembimbing Lapangan,


 Agus Wibisono
 NIP. 196301011983031001
 Jabatan Pembimbing Lapangan
 Departemen PMPK
 Devis Party ckg

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
ABSTRAK	iv
ABSTRACT	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL	viii
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang Magang	1
1.2. Tujuan	2
1.3. Manfaat	2
1.4. Lokasi Unit Kerja (Mitra Magang)	3
1.5. Waktu Pelaksanaan Magang	5
BAB II	6
GAMBARAN UMUM MITRA MAGANG	6
2.1 Profil	6
2.2 Visi dan Misi	7
2.3 Struktur Organisasi	7
2.4 Strategi Bisnis	8
2.5 Aspek Manajemen	10
BAB III	15
PELAKSANAAN MAGANG	15
3.1 Pembahagian Kerja	15
3.2 Pelaksanaan Magang	15
3.3 Rencana dan Perjadwalan Kerja	16
3.4 Realisasi Pelaksanaan Magang	17
BAB IV	20
PENUTUP	20
4.1 Kesimpulan	20
4.2 Salam	20

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Rekrutmen dan Penjadwalan Kerja	16
Tabel 3. 2 Jadwal Jam kerja pantry, Vasa Hotel Surabaya	17
Tabel 3. 3 Pelaksanaan Magang	17

KATA PENGANTAR

Dengan penuh rasa syukur, kami panjatkan puji dan syukur ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan karunia-Nya sehingga kami dapat menyelesaikan karya ilmiah ini yang berjudul "Laporan Magang di VASA Surabaya." Dalam kesempatan ini, penulis juga ingin menyampaikan penghargaan dan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah berkontribusi dalam proses penyusunan karya ilmiah ini, baik dari pihak eksternal maupun keluarga dan kerabat terdekat yang selalu mendukung.

Kami menyadari bahwa karya ilmiah ini masih memiliki kekurangan di berbagai aspek. Oleh karena itu, kami sangat mengharapkan kritik dan saran yang konstruktif dari berbagai pihak untuk menyempurnakan karya ini. Harapan kami, karya ilmiah ini dapat menambah pemahaman dan memberikan manfaat bagi semua pihak yang tertarik pada topik yang diangkat dalam karya ini.

Semoga karya ilmiah ini dapat memberikan manfaat dan pengetahuan bagi penulis serta para pembaca, sehingga dapat digunakan sebaik-baiknya. Kami menyadari kemungkinan adanya kekurangan dalam hal penyampaian materi, penggunaan bahasa, dan penyusunan isi. Untuk itu, saran dan kritik yang membangun sangat kami harapkan demi kesempurnaan karya ilmiah ini.

Surabaya, 10 November 2024

Amustusia Rosari Oktawim Ashari

ABSTRACT

The internship program is an important element in higher education which aims to provide real work experience to students. This activity allows students to apply the theory learned on campus in a professional environment, while honing their technical and non-technical skills. This research focuses on the internship program carried out at Vasa Hotel Surabaya, a famous five-star hotel in Indonesia, for six months, from 18 June to 18 December 2024. The internship program at Vasa Hotel covers various aspects, such as production management, finance, marketing, and human resources. In production management, the pastry team plays an important role in ensuring the quality of food served for various events. The production process is carried out in a planned manner to support the smooth running of hotel activities. From a financial perspective, management is carried out by the cost control department to ensure the availability of raw materials at optimal prices. In marketing, Vasa Hotel relies on promotional strategies such as social media, brochures and special events to attract customers. In addition, human resource management is focused on developing employee competency through training and managing effective work systems. This internship program provides great benefits for students, including practical insight, technical skills, and soft skills such as communication, adaptation, and problem solving. With this experience, students are not only ready to face the challenges of the world of work but are also able to compete competitively in the labor market. This study underscores the importance of internship programs in bridging the academic and professional worlds, especially in the hospitality sector.

Keywords: Internship, Hotel Management, Hotel Marketing Strategy

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
KATA PENGANTAR	i
ABSTRAK	ii
ABSTRACT	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR TABEL	vii
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang Magang	1
1.2. Tujuan	2
1.3. Manfaat	2
1.4. Lokasi Unit Kerja (Mitra Magang)	3
1.5. Waktu Pelaksanaan Magang	5
BAB II	6
GAMBARAN UMUM MITRA MAGANG	6
2.1 Profil	6
2.2 Visi dan Misi	7
2.3 Struktur Organisasi	7
2.4 Strategi Bisnis	8
2.5 Aspek Manajemen	9
BAB III	15
PELAKSANAAN MAGANG	15
3.1 Posisi/Bidang Kerja	15
3.2 Pelaksanaan Magang	15
3.3. Rencana dan Perjadwalan Kerja	16

3.4 Realisasi Pelaksanaan Magang	17
BAB IV	20
PENUTUP	20
4.1 Kesimpulan	20
4.2 Saran	20
BAB V.....	22
REFLEKSI DIRI	22

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 <i>Gracier Suite</i>	3
Gambar 1. 2 <i>Breccia Suite</i>	4
Gambar 1. 3 <i>The Royal Suite</i>	4
Gambar 1. 4 <i>Presidential Suite</i>	4
Gambar 2. 1 <i>Gedung Vasa Hotel Surabaya</i>	6
Gambar 2. 2 <i>Struktur Organisasi</i>	7
Gambar 2. 3 <i>Contoh Promosi Flyer</i>	9
Gambar 2. 4 <i>Bluberry Pannocotta</i>	10
Gambar 2. 5 <i>Mango Mousse</i>	10
Gambar 2. 6 <i>Amanities</i>	11
Gambar 2. 7 <i>Cookies Bonne Journe</i>	11
Gambar 2. 8 <i>Mango Silky Pudding</i>	11
Gambar 2. 9 <i>Warm choco hot dessert</i>	12
Gambar 2. 10 <i>Produk Pastry</i>	12

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Rencana dan Penjadwalan Kerja.....	16
Tabel 3. 2 Jadwal Jam kerja pastry, Vasa Hotel Surabaya.....	17
Tabel 3. 3 Pelaksanaan Magang.....	17

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Magang

Magang adalah periode pengalaman kerja yang ditawarkan oleh organisasi kepada individu dalam jangka waktu tertentu sebagai bentuk pelatihan praktis di lingkungan profesional. Program magang ini biasanya ditujukan bagi mahasiswa tingkat akhir yang sedang mempersiapkan diri untuk terjun ke dunia kerja. Kegiatan magang memiliki peran penting dalam kurikulum pendidikan tinggi karena sering kali berpengaruh langsung terhadap nilai akademik mata kuliah tertentu. Melalui kegiatan ini, mahasiswa diharapkan tidak hanya memahami teori, tetapi juga dapat mengaplikasikan ilmu yang telah dipelajari dalam situasi kerja yang nyata. Magang atau Praktik Kerja Lapangan (PKL) berfungsi sebagai sarana pembelajaran yang efektif dalam memperkenalkan mahasiswa pada berbagai aspek kegiatan di dunia industri.

Melalui magang, mahasiswa dapat memperoleh wawasan dan pengalaman mengenai bagaimana sebuah lembaga industri menjalankan operasinya. Hal ini memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk melihat lebih dekat proses kerja yang sebenarnya, memahami peran masing-masing posisi kerja, serta mengenal struktur dan budaya organisasi yang mungkin berbeda dari lingkungan akademis. Pengalaman langsung yang diperoleh dari magang bertujuan untuk membantu mahasiswa mengembangkan kompetensi sesuai dengan bidang keahliannya. Dalam lingkungan kerja, mahasiswa dapat menerapkan keterampilan yang relevan dengan spesialisasi mereka, misalnya dalam bidang administrasi, teknologi informasi, manajemen, atau perhotelan. Program magang memungkinkan mahasiswa untuk mempraktikkan teori dan keterampilan yang dipelajari di kampus dalam situasi dunia nyata, sehingga mengasah kemampuan analisis, keterampilan teknis, dan pengambilan keputusan.

Selain untuk mengembangkan kompetensi teknis, program magang juga bertujuan untuk mengarahkan mahasiswa memiliki nilai-nilai dan wawasan pengetahuan yang kritis, inovatif, adaptif, dan komunikatif. Lingkungan kerja yang dinamis dan menuntut adaptasi cepat memaksa mahasiswa untuk berpikir kreatif dan inovatif dalam menyelesaikan tugas. Hal ini penting agar mahasiswa dapat beradaptasi dengan cepat, berkomunikasi secara efektif, dan bekerja sama dengan rekan kerja di dalam organisasi, keterampilan yang sangat penting untuk keberhasilan di dunia profesional.

Program magang memberikan pengalaman praktis yang bermakna bagi mahasiswa, sekaligus menumbuhkan pemahaman mendalam tentang realitas dunia kerja. Dengan

mengikuti magang, mahasiswa tidak hanya meningkatkan kompetensi ilmiah dan profesionalnya, tetapi juga memperoleh pengalaman dalam memecahkan masalah yang muncul di lingkungan kerja. Hal ini membantu mahasiswa mengasah kemampuan berpikir kritis dan problem-solving, menjadikan mereka lebih siap dan kompetitif saat memasuki dunia kerja setelah lulus.

1.2. Tujuan

Ada beberapa tujuan yang ingin dicapai dari program magang, beberapa sebagai berikut:

1. Mengasah dan memperluas sekaligus menguji kemampuan setiap mahasiswa untuk menerapkan apa yang sudah dipelajari di kampus.
2. Memberikan ilmu, kemampuan, dan pengalaman kepada mahasiswa yang sudah pernah atau belum pernah bekerja di lapangan.
3. Meningkatkan dan memperluas wawasan *hard-skill* dan *soft-skill* setiap mahasiswa sekaligus memperjelas bidang keahliannya.
4. Mengenalkan dunia kerja kepada mahasiswa agar mereka memahami cara kerja dan operasional di lingkungan profesional, sekaligus meningkatkan empati terhadap tantangan yang dihadapi oleh para pekerja di bidang yang sama.

1.3. Manfaat

Berikut adalah manfaat yang diperoleh dari program praktik kerja lapangan (PKL):

1.3.1 Manfaat untuk Mahasiswa

Program PKL membantu mahasiswa memahami cara kerja dunia profesional, termasuk bagaimana menangani berbagai permasalahan sehari-hari. Dengan demikian, mahasiswa dapat meningkatkan standar diri mereka sekaligus memperdalam pemahaman dalam bidang masing-masing.

1.3.2 Manfaat untuk Mitra Magang

Melalui program PKL, Mitra Magang memiliki kesempatan untuk menilai kemampuan mahasiswa yang berasal dari berbagai kota atau institusi pendidikan. Mitra dapat memahami cara kerja masing-masing individu dan memperoleh gambaran mengenai kualitas mahasiswa dari institusi terkait.

1.3.3 Manfaat untuk Institusi (Akademi Sages)

Institusi dapat mengevaluasi kemampuan mahasiswa yang telah mengikuti program PKL serta mengidentifikasi kekurangan dalam kurikulum pembelajaran di kampus. Dengan informasi ini, institusi dapat memperbaiki kurikulumnya. Selain itu, institusi juga dapat menilai kondisi Mitra Magang untuk memberikan rekomendasi atau luringan terkait penempatan mahasiswa di tempat magang tersebut.

1.A. Lokasi Unit Kerja (Mitra Magang)

Vasa Hotel Surabaya, salah satu hotel bintang lima ternama di Kota Surabaya. Sebagai bagian dari Tandy Hospitality di bawah grup Tancorp, Vasa Hotel menawarkan akomodasi yang mewah dan lengkap serta berkomitmen untuk memberikan pengalaman eksklusif bagi para tamunya. Berikut ini adalah gambaran lebih rinci mengenai sejarah, fasilitas, serta visi dan misi Vasa Hotel Surabaya sebagai tempat magang.

a. Pendirian dan Kepemilikan

Vasa Hotel Surabaya didirikan pada tahun 2016 dan berada di bawah naungan Tandy Hospitality, salah satu dari delapan subholding milik grup Tancorp yang dimiliki oleh Hermanto Tanoko. Sebagai salah satu unit bisnis utama Tancorp di sektor hospitality, Vasa Hotel dirancang untuk memenuhi standar perhotelan modern kelas atas. Dengan latar belakang ini, Vasa Hotel menjadi aset penting dalam portofolio bisnis Hermanto Tanoko yang memperkuat kehadiran Tancorp di industri perhotelan.

b. Kamar dan Tipe Suite

Vasa Hotel Surabaya menyediakan 383 kamar dengan pilihan tipe yang beragam, mulai dari Glacier Suite, Breccia Suite, The Royal Suite, hingga Presidential Suite. Setiap kamar dirancang dengan dekorasi modern yang elegan, menghadirkan kenyamanan bagi tamu yang menginap.

1) Glacier Suite



Gambar 1.1 Glacier Suite

2) Breccia Suite



Gambar 1. 2 Broccia Suite

3) The Royal Suite



Gambar 1. 3 The Royal Suite

4) Presidential Suite



Gambar 1. 4 Presidential Suite

Fasilitas yang disediakan di setiap suite mencerminkan kualitas dan pelayanan terbaik yang berorientasi pada kepuasan tamu, sehingga mendukung Vasa Hotel sebagai destinasi yang ideal bagi wisatawan maupun pelaku bisnis yang mencari pengalaman menginap mewah dan berkualitas.

c. Apartemen

Selain kamar hotel, Vasa Hotel Surabaya menawarkan apartemen dengan tiga pilihan tipe, yaitu One Bedroom, Two Bedroom, dan Three Bedroom Apartment. One Bedroom Apartment memiliki luas 66 meter persegi, sementara Two Bedroom Apartment berukuran 100 meter persegi, dan Three Bedroom Apartment memiliki luas 152 meter persegi. Apartemen-apartemen ini ditujukan untuk tamu yang menginginkan kenyamanan lebih dengan area pribadi yang lebih luas, sehingga sangat sesuai bagi mereka yang berencana menginap dalam waktu lama atau membutuhkan privasi lebih tinggi selama tinggal di Vasa Hotel.

d. Fasilitas Tambahan

Untuk mendukung kenyamanan tamu, Vasa Hotel Surabaya dilengkapi dengan berbagai fasilitas tambahan yang eksklusif, seperti kolam renang infinity yang menawarkan pemandangan kota, pusat kebugaran dengan peralatan modern, serta layanan spa dan pijat untuk relaksasi. Selain itu, hotel ini memiliki area bermain anak yang aman dan nyaman untuk keluarga, serta landasan helikopter yang memberikan akses mudah bagi tamu VIP. Fasilitas-fasilitas ini dirancang untuk meningkatkan pengalaman menginap para tamu, memberikan layanan lengkap dan menyeluruh dalam satu tempat.

1.5. Waktu Pelaksanaan Magang

Pelaksanaan magang dimulai pada tanggal 18 Juni 2024 dan berlangsung sesuai dengan jadwal yang telah ditentukan. Pada tanggal 18 Juni, mahasiswa akan bekerja pada hari Selasa dengan jam kerja mulai pukul 07.00 hingga 18.30. Untuk periode 19 hingga 24 Juni, jam kerja tetap dari pukul 07.00 sampai 18.30. Pada tanggal 25 dan 26 Juni, mahasiswa akan mendapatkan hari libur. Kemudian, pada tanggal 27 hingga 30 Juni, jadwal kerja berubah menjadi shift malam, yaitu dari pukul 14.00 hingga 01.00 dini hari.

BAB II GAMBARAN UMUM MITRA MAGANG

2.1 Profil

Vana Hotel Surabaya, yang terletak di Jalan Mayjen H.B. Muhammad No. 31, Kecamatan Sukomanunggal, Kota Surabaya, Jawa Timur, merupakan sebuah 5-star hotel yang cukup terkenal di Indonesia, dan adalah suatu cabang dari perusahaan Tarrise. Berdiri pada tahun 2012, Vana dengan cepat menjadi salah satu hotel bintang 5 terbaik di Surabaya. Tempat ini dikelilingi oleh banyak tempat-tempat perkantoran, pusat perbelanjaan seperti Ciputra World, dan juga dekat dengan Bandara Internasional Juanda, sehingga sangat cocok berdirinya hotel di tempat itu. Dengan prestasi dan ulanan orang-orang yang bagus, Vana Hotel Surabaya menjadi tempat yang cukup mengesankan bagi orang-orang yang telah mengunjungi Vana Hotel, dan juga merupakan salah satu 5-star hotel yang terkenal di Surabaya.



Gambar 2. 1 Gedung Vana Hotel Surabaya

Vana juga memiliki beberapa restoran di dalamnya, diantaranya ada *209 Dining dan Chaumaz Brazilian Churrascaria*, yang menjadi tempat favorit bagi orang-orang kelas atas untuk menyantap makanan *buffet* yang tersedia. Di *209 Dining*, terdapat berbagai makanan

yang tersedia dari breakfast, lunch, dan dinner yang dapat dinikmati pada waktu-waktu tertentu.

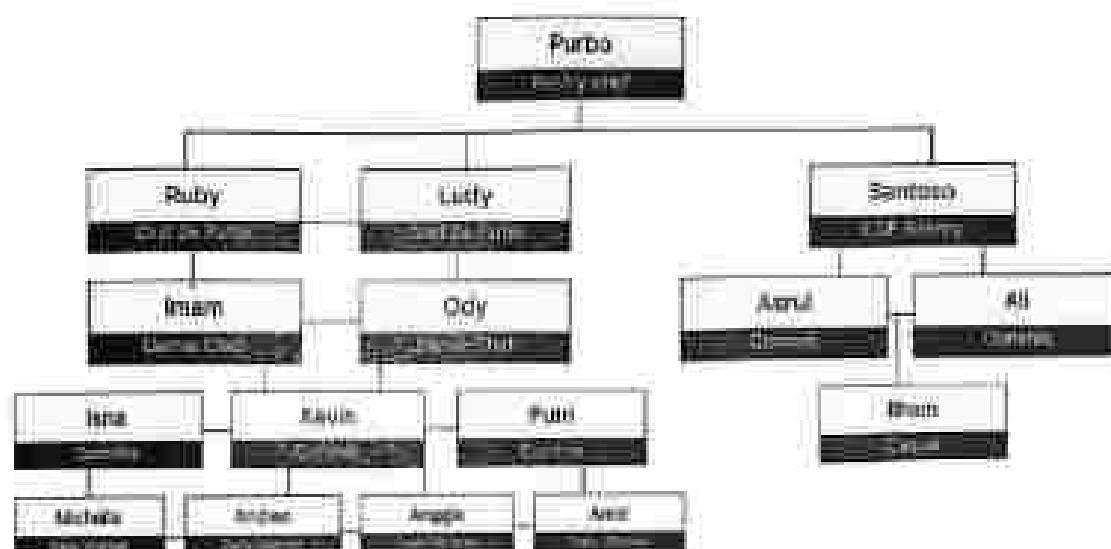
2.2 Visi dan Misi

Vasa Hotel Surabaya memiliki visi menjadi "An upscale modern day hotel with exciting guest experience and service at its finest," yang mencerminkan komitmen hotel ini untuk menghadirkan pengalaman menyenangkan dengan pelayanan terbaik di lingkungan hotel modern kelas atas.

Misi Vasa Hotel adalah "Redefining the traditional concept of five-star hotel hospitality through intuitive service, inspiring design, innovative culinary, and experiences that touch the heart and soul of every guest." Misi ini menekankan tujuan hotel untuk mendefinisikan ulang konsep tradisional perhotelan bintang lima melalui layanan yang intuitif, desain inspiratif, kuliner inovatif, dan pengalaman yang mendalam bagi setiap tamu.

2.3 Struktur Organisasi

Struktur organisasi yang terdapat di Pastry, Vasa Hotel Surabaya hampir sama dengan struktur dapur pada umumnya, dengan Head chef, Sous Chef, Demi chef, Chef de Partie (CDP), Commis, Casand, dan Trainee. Berikut adalah struktur organisasi dari Pastry di Vasa Hotel:



Gambar 2.2 Struktur Organisasi

1.4 Strategi Bisnis

Vana Hotel Surabaya menggunakan banyak strategi bisnis dan pemasaran iklan, seperti memakai brosur, kupon diskon, sosial media, ataupun melewati google review. Ada bagian departemen yang mengurus pemasaran iklan untuk buffet, penginapan, dan acara-acara yang akan diselenggarakan di Vana Hotel Surabaya.

Pertama, atasan bagian akan meminta update akan berapa orang yang menginap, memesan lunch dan dinner buffet, serta orang-orang yang telah memesan banquet untuk acara-acara. Jika tidak banyak orang-orang yang memesan (biasanya kurang dari 75 orang untuk lunch dan dinner buffet, dan kurang dari 3 ruangan yang dipesan untuk banquet), maka atasan departemen tersebut akan meminta anak buahnya untuk membuatkan promosi, brosur, ataupun kupon sobek yang ditempelkan pada flyer yang akan ditaruh saat orang-orang menginap ataupun orang-orang yang berkunjung di Vana Hotel Surabaya.



Gambar 2. 1 Contoh Promosi Flyer

Adapun juga cara Vana Hotel untuk mempromosikan tempatnya yaitu dengan acara-acara seni yang diselenggarakan oleh Vana Hotel Surabaya, seperti contohnya belakangan ini pada akhir November, dimana tempat hall diservasi untuk Nidji, penyanyi asal Indonesia. Dengan ini, orang-orang dapat memservasi kamar untuk menginap ataupun memservasi tempat untuk melihat Nidji berprestasi sambil melihat makanan buffet dari Vana, serta mendapatkan pelayanan yang terbaik dari tim service Vana Hotel.

2.5 Aspek Manajemen

2.5.1 Manajemen Produksi

Manajemen produksi adalah upaya mengolah suatu barang menjadi produk yang dapat dijual, dicoba, ataupun dinikmati. Manajemen produksi pada kitchen pastry dilakukan jauh-jauh hari untuk mengantisipasi adanya event-event mendatang dengan jumlah yang banyak.

Gambar 3.3 Contoh promosi flyer. Maka dari itu, tim pastry shift malam memiliki tanggungjawab untuk memproduksi produk-produk buffet untuk lunch dan dinner di 209 maupun di Savore. Adapun produk-produk berikut yang diproduksi oleh tim shift malam:

1. Strawberry Pannacotta



Gambar 2. 4 1.Strawberry Pannacotta

2. Mango mouse



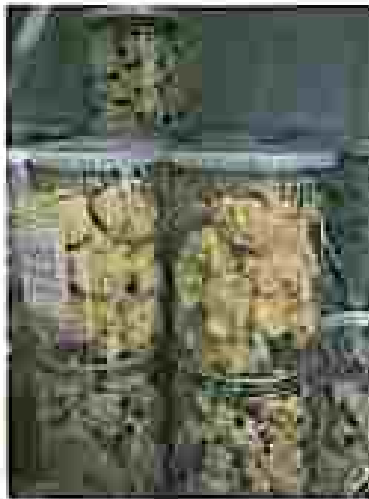
Gambar 2. 5 Mango Mouse

3. Amanities



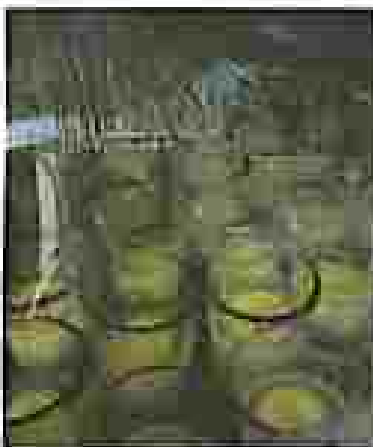
Gambar 2. 6 Amanities

4. Cookies bonne journe



Gambar 2. 7 Cookies Bonne Journe

5. Mango Silky Pudding



Gambar 2. 8 Mango Silky Pudding

6. Warm choco hot desert



Gambar 2. 9 6. Warm choco hot desert

Produksi ini memegang peranan yang sangat penting dalam mendukung kelancaran berbagai kegiatan yang akan dilaksanakan pada masa mendatang. Apabila proses produksi terganggu atau, dalam kondisi terburuk, terhenti, seluruh aktivitas akan mengalami hambatan. Pada jadwal kerja pagi, tugas kita adalah memproduksi berbagai produk yang akan disajikan dalam acara atau kegiatan yang telah dipesan, seperti pernikahan. Produk-produk tersebut harus segera diproses dengan menggunakan bahan-bahan segar agar makanan dapat dinikmati dalam keadaan terbaik. Adapun produk-produk yang diproduksi secara segar adalah sebagai berikut:



Gambar 2. 10 Produk Pastry

1.5.2 Manajemen Keuangan

Manajemen keuangan di Vana Hotel Sambhuja dikelola oleh staf departemen pengendalian biaya (cost control), yang juga bertanggung jawab atas pemesanan barang untuk kebutuhan produksi

di 209 Kitchen dan Pastry. Proses dimulai ketika tim Pastry memberikan informasi kepada tim cost control mengenai barang yang stoknya hampir habis, beserta daftar kebutuhan dan jumlahnya (baik dalam satuan per maupun kg).

Tim cost control kemudian memeriksa kapan terakhir kali barang tersebut dipesan. Jika setelah pengecekan terbukti bahwa stok barang akan habis, mereka akan mulai memesan barang tersebut dari pabrik atau pasar, dengan tujuan mendapatkan jumlah yang cukup dalam harga yang lebih ekonomis. Barang-barang yang diminta oleh Pastry, 209 Kitchen, Xiang Fu Hai, Bar, atau Lobby harus memenuhi persyaratan minimum tertentu sebelum dapat dipesan. Setelah pemesanan dilakukan, dibutuhkan beberapa hari hingga barang tiba. Ketika barang sudah sampai, barang tersebut akan diambil dan diatur kembali di dapur pastry agar tertata dengan rapi.

2.5.3 Pemasaran

Dalam bidang pemasaran, Vasa Hotel mampu bersaing secara kompetitif dengan hotel-hotel lainnya. Para manajer di Vasa Hotel secara rutin mengadakan rapat untuk mengevaluasi berbagai hal yang terjadi, khususnya kesalahan yang mungkin terjadi, agar tidak terulang di masa mendatang. Rapat tersebut juga membahas sejumlah topik penting, seperti tingkat kepuasan pelanggan terhadap layanan buffet makan siang dan makan malam pada hari itu, serta strategi untuk meningkatkan posisi buffet di Vasa Hotel Surabaya.

Setiap rapat ditutup dengan kesimpulan dari poin-poin yang telah dibahas, diikuti dengan doa sebagai penutup. Hasil rapat tersebut kemudian dilaporkan kepada atasan manajer untuk mendapatkan arahan lebih lanjut. Informasi dari rapat ini menjadi dasar dalam menyusun berbagai materi promosi, seperti pembuatan flyer, kupon potongan harga, atau iklan di media sosial, yang dirancang untuk menarik lebih banyak pelanggan. Sebagai contoh, seperti yang ditunjukkan pada gambar 1.1, atasan manajer bertanggung jawab untuk mendiskusikan dan merancang strategi pemasaran lebih lanjut berdasarkan hasil rapat.

2.5.4 Sumber Daya Manusia (SDM)

Manajemen sumber daya manusia (SDM) adalah proses pengelolaan SDM secara sistematis untuk mencapai tujuan yang menguntungkan bagi individu, organisasi, maupun perusahaan. Manajemen ini mencakup pengelolaan tenaga kerja, termasuk staf, peserta pelatihan, dan lainnya, dengan tujuan menciptakan lingkungan kerja yang efektif, efisien, dan produktif. Di Vasa Hotel Surabaya, manajemen SDM diterapkan setiap hari melalui pengurus yang ditaukan oleh para atasan maupun pemimpin tim. Proses ini tidak hanya mencakup pengelolaan sehari-hari tetapi juga

dilakukan revisi dan penyempurnaan secara berkala untuk memastikan bahwa pelayanan dan fasilitas yang disediakan selalu memenuhi standar terbaik bagi para pelanggan. Selain itu, Van Hotel juga berfokus pada pengembangan SDM, yaitu dengan memberikan pelatihan dan program peningkatan kemampuan bagi karyawan. Langkah ini bertujuan untuk meningkatkan kompetensi karyawan agar mereka dapat memenuhi persyaratan kerja dan mencapai kualitas pelayanan yang diharapkan. Pengembangan ini tidak hanya meningkatkan performa individu tetapi juga memberikan dampak positif terhadap keberlanjutan kualitas pelayanan hotel secara keseluruhan.

BAB III

PELAKSANAAN MAGANG

3.1 Posisi/Bidang Kerja

Program magang dilaksanakan di Vasa Hotel Surabaya, yang terletak di Jl. Mayjen HR. Muhammad No. 31, Putat Gede, Kec. Sukramanunggal, Surabaya, Jawa Timur. Selama magang di Vasa Hotel Surabaya, saya menjabat sebagai Trainee di bagian Pastry selama 4 bulan pertama, kemudian melanjutkan sebagai Trainer di bagian Bakery selama 2 bulan terakhir. Selama menjalani peran di bagian Pastry, tugas utama saya bersama tim adalah mempersiapkan dan mengatur kebutuhan untuk shift pagi. Kami bertanggung jawab menyiapkan berbagai hidangan penutup yang disajikan dalam buffet makan siang dan makan malam, masing-masing pada pukul 10:30 pagi dan 5:30 sore.

Sementara itu, tim shift malam memiliki fokus berbeda, yaitu memproduksi beragam jenis hidangan penutup yang disiapkan khusus untuk acara-acara besar, seperti pernikahan, pertemuan, dan acara perusahaan. Peran ini tidak hanya menuntut keterampilan teknis dalam pembuatan makanan penutup tetapi juga kemampuan untuk bekerja sama dalam tim untuk memenuhi standar tinggi yang diterapkan oleh Vasa Hotel Surabaya. Pengalaman ini memberikan wawasan mendalam mengenai pengelolaan dapur profesional dan pentingnya perencanaan yang detail dalam mendukung operasional hotel kelas atas.

3.2 Pelaksanaan Magang

Program magang di Vasa Hotel Surabaya berlangsung selama enam bulan, dimulai pada 18 Juni 2024 dan berakhir pada 18 Desember 2024. Hotel ini berlokasi strategis di wilayah barat Kota Surabaya, berdekatan dengan pusat perbelanjaan Ciputra World, serta hanya berjarak sekitar 20 kilometer atau sekitar 30 menit perjalanan dari Bandara Internasional Juanda. Lokasi yang strategis ini menjadikan Vasa Hotel sebagai pilihan ideal bagi para wisatawan maupun pelaku bisnis.

Dengan posisinya yang unggul, Vasa Hotel Surabaya menjadi tuan rumah berbagai acara setiap harinya, mulai dari pertemuan bisnis hingga acara sosial dan keluarga. Selain itu, hotel ini juga menarik banyak tamu yang datang tidak hanya untuk menginap tetapi juga untuk menikmati beragam kuliner premium yang tersedia. Restoran-restoran seperti 209 Dining, Chamas Churrascaria, dan Savore menjadi daya tarik tersendiri, menawarkan pengalaman makan yang memadukan cita rasa lokal dan internasional dalam suasana yang mewah dan nyaman. Dengan tingginya aktivitas dan kunjungan, program magang di hotel ini

memberikan kesempatan bagi peserta untuk terlibat langsung dalam lingkungan kerja yang dinamis dan profesional.

3.3. Rencana dan Projadwalan Kerja

Tabel 3. 1 Rencana dan Projadwalan Kerja

Tanggal Kerja	Hari Kerja
18 – 23 Juni	Shift (Pagi, Middle dan Siang)
24 – 25 Juni	Day Off
26 – 30 Juni	Shift (Pagi, Middle dan Siang)
1 Juli	Shift Pagi
2 – 3 Juli	Day Off
4 – 8 Juli	Shift (Pagi, Middle dan Siang)
9 – 10 Juli	Day Off
11 – 15 Juli	Shift (Pagi, Middle dan Siang)
16 – 17 Juli	Day Off
18 – 22 Juli	Shift (Pagi, Middle dan Siang)
23 – 24 Juli	Day Off
25 – 31 Juli	Shift (Pagi, Middle dan Siang)
1 – 27 Agustus	Shift (Pagi, Middle dan Siang)
28 – 29 Agustus	Day Off
30 – 31 Agustus	Shift (Pagi, Middle dan Siang)
1 – 8 September	Shift (Pagi, Middle dan Siang)
9 – 10 September	Day Off
11 – 15 September	Shift (Pagi, Middle dan Siang)
16 – 18 September	Day Off
19 – 30 September	Shift (Pagi, Middle dan Siang)
1 – 21 Oktober	Shift (Pagi, Middle dan Siang)
22 – 24 Oktober	Day Off
25 – 31 Oktober	Shift (Pagi, Middle dan Siang)
1 – 30 November	Shift (Pagi, Middle dan Siang)
1 – 18 Desember	Shift (Pagi, Middle dan Siang)

Di Pastry Vana Hotel Surabaya, setiap anggota Pastry memiliki jadwal kerja yang berbeda, dengan waktu libur yang tidak tetap dan jam masuk yang bervariasi. Jadwal kerja

terdiri dari shift pagi, shift tengah (*middle*), dan shift siang. Pengaturan ini berlaku mulai 18 Juni 2024 hingga 18 Desember 2024. Berikut adalah rincian jadwal jam kerja magang di Pastry Vasa Hotel:









Tabel 3. 2 Jadwal Jam kerja pastry, Vasa Hotel Surabaya






Tipe Shift	Waktu Datang	Waktu Pulang
Pagi	07:00	Tidak tentu (17:30-18:30)
Middle	12:00	Tidak tentu (22:30-23:00)
Siang	02:00	Tidak tentu (01:30-2:30)
Day Off	-	-

3.4 Realisasi Pelaksanaan Magang

Tabel 3. 3 Pelaksanaan Magang

Periode Kerja	Hari Kerja	Aktivitas	Tugas yang Diberikan	Pencapaian
18 – 23 Juni 2024	Shift (Pagi, Middle, dan Siang)	Preparation	Pembelajaran mengenai pekerjaan hotel, preparation untuk lunch, production, refilling, dan closing.	Lunch sudah diprepare, menjaga dessert live cooking section, refilling, dan closing.
24 – 25 Juni 2024	Day Off	-	-	-
26 – 30 Juni 2024	Shift (Pagi, Middle, dan Siang)	Preparation	Preparation untuk lunch, production, refilling, dan closing.	Lunch sudah diprepare, menjaga dessert live cooking section, refilling, dan closing.
1 Juli 2024	Shift Pagi	Preparation	Preparation untuk lunch, production, refilling, dan closing.	Lunch sudah diprepare, menjaga dessert live cooking section, refilling, dan closing.
2 – 3 Juli 2024	Day Off	-	-	-
4 – 8 Juli 2024	Shift (Pagi, Middle, dan Siang)	Preparation	Preparation untuk lunch, production, refilling, dan closing.	Lunch sudah diprepare, menjaga dessert live cooking section, refilling, dan closing.
9 – 10 Juli 2024	Day Off	-	-	-
11 – 15 Juli	Shift (Pagi,	Preparation	Preparation untuk	Lunch sudah

2024	Middle, dan Siang)		lunch, production, refilling, dan closing.	diprepare, menjaga dessert live cooking section, refilling, dan closing.	
16 – 17 Juli 2024	Day Off	-	-	-	
18 – 22 Juli 2024	Shift (Pagi, Middle, dan Siang)	Preparation	Preparation untuk lunch, production, refilling, dan closing.	Lunch sudah diprepare, menjaga dessert live cooking section, refilling, dan closing.	
23 – 24 Juli 2024	Day Off	-	-	-	
25 – 31 Juli 2024	Shift (Pagi, Middle, dan Siang)	Preparation	Preparation untuk lunch, production, refilling, dan closing.	Lunch sudah diprepare, menjaga dessert live cooking section, refilling, dan closing.	
1 – 27 Agustus 2024	Shift (Pagi, Middle, dan Siang)	Preparation	Preparation untuk lunch, production, refilling, dan closing.	Lunch sudah diprepare, menjaga dessert live cooking section, refilling, dan closing.	
18 – 19 Agustus 2024	Day Off	-	-	-	
30 – 31 Agustus 2024	Shift (Pagi, Middle, dan Siang)	Preparation	Preparation untuk lunch, production, refilling, dan closing.	Lunch sudah diprepare, menjaga dessert live cooking section, refilling, dan closing.	
1 – 8 September 2024	Shift (Pagi, Middle, dan Siang)	Preparation	Preparation untuk lunch, production, refilling, dan closing.	Lunch sudah diprepare, menjaga dessert live cooking section, refilling, dan closing.	
9 – 10 September 2024	Day Off	-	-	-	
11 – 15 September 2024	Shift (Pagi, Middle, dan Siang)	Preparation	Preparation untuk lunch, production, refilling, dan closing.	Lunch sudah diprepare, menjaga dessert live cooking section, refilling, dan closing.	
16 – 18 September 2024	Day Off	-	-	-	
19 – 30	Shift (Pagi,	Preparation	Preparation untuk	Lunch sudah	

September 2024	Middle, dan Siang)		lunch, production, refilling, dan closing.	diprepare, menjaga dessert live cooking section, refilling, dan closing.	
1 – 21 Oktober 2024	Shift (Pagi, Middle, dan Siang)	Preparation	Preparation untuk lunch, production, refilling, dan closing.	Lunch sudah diprepare, menjaga dessert live cooking section, refilling, dan closing.	
22 – 24 Oktober 2024	Day Off	-	-	-	
25 – 31 Oktober 2024	Shift (Pagi, Middle, dan Siang)	Preparation	Preparation untuk lunch, production, refilling, dan closing.	Dinner sudah diprepare, menjaga dessert live cooking section, refilling, dan closing.	
1 – 30 November 2024	Shift (Pagi, Middle, dan Siang)	Preparation	Preparation untuk lunch, production, refilling, dan closing.	Dinner sudah diprepare, menjaga dessert live cooking section, refilling, dan closing.	
1 – 18 Desember 2024	Shift (Pagi, Middle, dan Siang)	Preparation	Preparation untuk lunch, production, refilling, dan closing.	Dinner sudah diprepare, menjaga dessert live cooking section, refilling, dan closing.	

BAB IV PENUTUP

4.1 Kesimpulan

Selama menjalani program magang selama enam bulan, penulis memperoleh banyak pengetahuan dan keterampilan yang sangat berharga bagi perkembangan bakat. Penulis berharap dapat terus meningkatkan standar kerja di masa depan. Ilmu yang di peroleh selama di bangku kuliah sangat membantu dalam pelaksanaan magang, baik dalam hal pencarian, pembuatan, maupun pengaturan produk. Pengalaman bekerja di dunia profesional mengajarkan penulis bahwa tanggung jawab, kerja sama, ketelitian, ketegasan, dan integritas sangat penting untuk kesuksesan di lingkungan kerja. Dunia kerja merupakan tempat untuk mengaplikasikan dan mengasah keterampilan teori yang telah dipelajari, meskipun sering kali terdapat perbedaan signifikan dibandingkan dengan perkuliahan.

Di dunia kerja, seringkali kita dihadapkan pada situasi yang membutuhkan pengambilan keputusan yang cepat, efisiensi waktu, atau kecepatan dalam menyelesaikan tugas. Standar operasional mitra kerja juga seringkali berbeda dengan apa yang diajarkan di bangku kuliah, dan tidak semua hal yang dipelajari dapat diterapkan secara langsung. Salah satu hal yang penulis pelajari adalah pentingnya kualitas dan kecepatan dalam pekerjaan, khususnya di sektor yang melayani pelanggan langsung, seperti hotel, yang mengutamakan pelayanan prima dan responsif terhadap kebutuhan pelanggan. Program magang ini tidak hanya berfungsi sebagai sarana untuk memperdalam teori dan praktik, tetapi juga sebagai tempat untuk meningkatkan keterampilan sosial, memperluas wawasan, dan membiasakan diri bekerja di bawah tekanan, seperti menghadapi event yang ramai, permintaan mendesak, keluhan pelanggan, atau teguran dari atasan. Penulis yakin pengalaman ini akan sangat berguna dalam pengembangan karier ke depannya.

4.2 Saran

Berdasarkan keluhan yang sering terdengar mengenai jam kerja yang panjang dan beban tugas yang tidak merata, saya menyarankan agar pihak manajemen mempertimbangkan penambahan jumlah staf di bagian tertentu yang membutuhkan lebih banyak tenaga. Hal ini bertujuan untuk meringankan beban kerja masing-masing individu dan memastikan pembagian tugas serta jam kerja yang lebih rata dan adil. Dengan pembagian yang lebih seimbang, staf dapat bekerja dengan lebih efektif tanpa merasa terbebani secara berlebihan. Saling membantu antar sesama staf sangat penting untuk menciptakan suasana kerja yang

harmonis dan produktif. Oleh karena itu, saya menyarankan agar pihak manajemen menekankan pentingnya kerja sama tim dan komunikasi yang terbuka antar staf, terutama dalam menyelesaikan tugas-tugas bersama. Selain itu, gosip yang bisa mempengaruhi semangat kerja dan hubungan antar staf sebaiknya dihindari. Membangun kebiasaan untuk saling mendukung dan menjaga suasana kerja yang positif akan meningkatkan semangat dan kepuasan kerja. Dengan menerapkan aturan-aturan di atas, diharapkan dapat menciptakan lingkungan kerja yang lebih baik, efisien, dan menyenangkan bagi seluruh staf di Vasa Hotel.

BAB V REFLEKSI DIRI

Setelah menjalani program magang di Vasa Hotel Surabaya selama enam bulan, saya menyadari bahwa banyak hal yang perlu saya tingkatkan, baik dalam hal keterampilan kerja maupun dalam cara saya berkomunikasi dengan orang lain, baik dengan sesama trainee maupun staf. Pengalaman magang ini memberikan banyak pelajaran berharga dan membuka wawasan saya lebih luas tentang dunia profesional. Saya semakin memahami bagaimana operasional sebuah hotel dijalankan, terutama di bagian dapur (kitchen) dan tim yang terlibat dalam setiap proses. Selama magang, saya juga lebih mengerti tentang dinamika interpersonal di tempat kerja. Banyak rekan yang berbagi cerita mengenai tantangan mereka, ada yang bergairah, dan tentu saja ada juga yang mengeluh. Melihat bagaimana staf-staf bekerja dengan penuh profesionalisme memberikan inspirasi bagi saya, terutama dalam bidang pastry yang awalnya terasa sangat sulit. Meskipun demikian, saya merasa semakin tertarik dan bersemangat untuk mendalami bidang ini lebih lanjut.

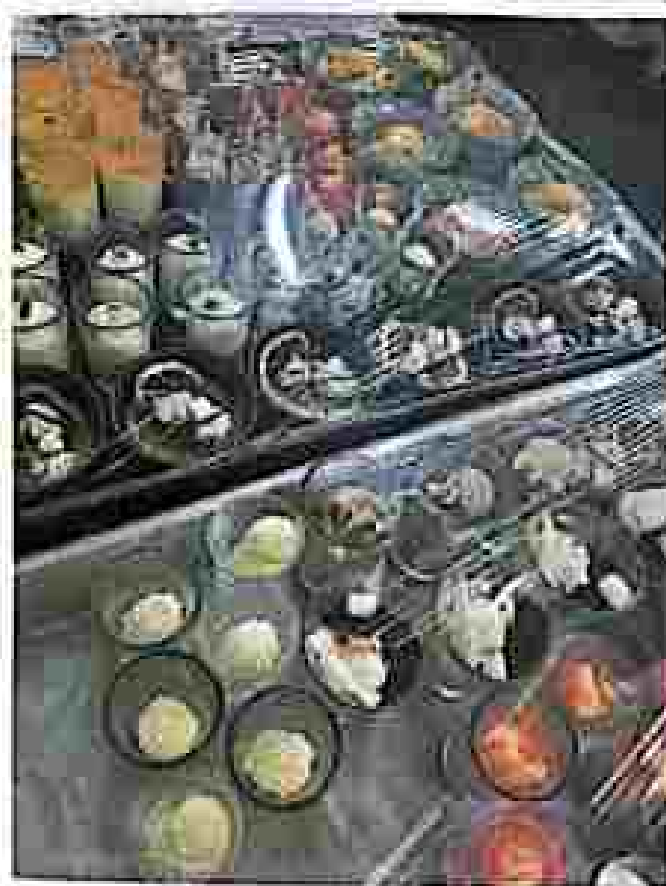
Namun, saya juga menyadari bahwa saya masih perlu banyak belajar, terutama dalam meningkatkan kemampuan berkomunikasi dan bekerja dalam tim. Saya berharap, pengalaman ini tidak hanya menjadi pelajaran sementara, tetapi juga sebagai langkah awal untuk terus berkembang. Kedepannya, saya ingin lebih fokus, bersemangat, dan selalu siap untuk menghadapi tantangan apapun yang ada. Saya berkomitmen untuk terus menekuni bidang ini dan meningkatkan keterampilan saya agar dapat menjadi lebih profesional dalam setiap aspek pekerjaan yang saya jalani.

DAFTAR PUSTAKA

- Chamas Brazilian Chaturastoria. (2024). Pengaruh kuliner internasional terhadap pengalaman tamu di Vasa Hotel. Surabaya: Tanly Hospitality.
- Tanly Hospitality. (2024). Strategi bisnis perhotelan modern di Surabaya: Vasa Hotel Surabaya. Surabaya: Tanly Hospitality.
- Jurnal Manajemen Perhotelan dan Pariwisata, Vol. 10, No. 1, 2020.
- Saparno, T. (2018). Manajemen Perhotelan. Yayasan Pustaka Obor Indonesia.

LAMPIRAN









CERTIFICATE OF ACCOMPLISHMENT

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

Anastasia Rosari Oktovina Aahari
Akademi Sages

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


Abdul Hakim
Cluster Training Manager


Rifa Leksaningsih
Cluster Director of Human Resources