

LAPORAN MAGANG
DI NAGANO RESTAURANT BY VASA HOTEL
Kota Surabaya



Disusun oleh:
MUHAMMAD AHNAF CHAWARI
22110083

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER
AKADEMI SAGES
2024

LAPORAN MAGANG
DI NAGANO RESTAURANT BY VASA HOTEL
Kota Surabaya



Disusun oleh:
MUHAMMAD AHNAF CHAWARI
22110083

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER
AKADEMI SAGES
2024

LEMBAR PENGESAHAN

Nama Mitra Magang : Vasa Hotel Surabaya
Lokasi : Surabaya, Jawa Timur, Indonesia

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

Nama : Muhammad Ahnaf Chawari
NIM : 22110083

Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku pada Selasa, 26 Januari 2025.

Surabaya, 26 Januari 2025

Disetujui oleh:

Pembimbing Lapangan



Octavianus. K
Nagano Sous Chef

Dosen Pembimbing Magang



Titin Lestariningsih, S.E, M.M
NIDN: 071107705

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 : Muhammad Ahnaf Chawari
NIM : 22110083
Program Studi : Diploma Tiga Seni Kuliner
Judul Laporan Magang : Nagano Restaurant by Vasa Hotel

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

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

Demikian pernyataan laporan saya ini dibuat dengan penuh rasa tanggung jawab dan kesadaran, serta tidak ada paksaan oleh pihak manapun.

Surabaya, 26 Januari 2025

Yang Menyatakan,



Muhammad Ahnaf Chawari
NIM: 22110083

KATA PENGANTAR

Puji Syukur kami panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa telah memberikan rahmat dan karunia-Nya kepada penulis sehingga bisa menyelesaikan tugas karya ilmiah yang berjudul “**LAPORAN MAGANG DI NAGANO RESTAURANT BY VASA HOTEL**”. Sebelumnya, penulis juga ingin berterima kasih banyak kepada pihak hotel telah mempercayai untuk bekerja, staff hotel yang mendidik, mengajari tentang dunia kerja dan pihak yang membantu untuk membantu proses penyelesaian karya ilmiah.

Penulis mempunyai banyak kekurangan pada karya ilmiah ini. Oleh karena itu, kritik dan saran dari seluruh pihak membaca senantiasa penulis harapkan menjadi suatu kesempurnaan pada karya ilmiah ini. Semoga karya ilmiah ini yang membaca dan menulis membawa pemahaman dan pengetahuan bagi kita semua tentang topik karya ilmiah. Oleh sebab itu penulis mengharapkan saran dan kritik yang bersifat membangun untuk kesempurnaan karya ilmiah ini menjadi yang terbaik dimata pembaca.

Surabaya, 26 Januari 2025

Muhammad Ahnaf Chawari

DAFTAR ISI

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.....	1
1.3 Tujuan dan Manfaat	3
1.3.1. Manfaat untuk Mahasiswa.....	3
1.3.2. Manfaat untuk Mitra Magang.....	3
1.3.3. Manfaat untuk Institusi.....	4
1.4 Waktu Pelaksanaan Magang	4
BAB II PELAKSANAAN MAGANG	5
2.1 Posisi Bidang Kerja.....	5
2.2 Pelaksanaan Kerja	5
2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja.....	11
2.4 Realisasi Pelaksanaan Magang	11
BAB III EVALUASI PELAKSANAAN DAN ANALISIS KEGIATAN	16
3.1 Evaluasi Pelaksanaan Kegiatan.....	16
3.2 Analisis Pelaksanaan Kegiatan	16
3.3 Refleksi Diri	17
BAB IV PENUTUP	19
4.1. Kesimpulan	19
4.2. Saran.....	19
DAFTAR PUSTAKA	21
LAMPIRAN.....	22

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Tabel Rencana dan Penjadwalan Kerja	11
Tabel 2.2 Tabel Realisasi Magang.....	15

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Kamar Breccia Suite	2
Gambar 1.2 Kamar Presidential Suite	2
Gambar 1.3 Landasan helikopter	2
Gambar 1.4 Apartemen.....	2
Gambar 1.5 Restoran	3
Gambar 1.6 Pertemuan Ballroom	3
Gambar 2.1 <i>Shiko Ranchi Teppanyaki</i>	6
Gambar 2.2 <i>Teppanyaki for holidays</i>	6
Gambar 2.3 <i>Premium Teppanyaki</i>	6
Gambar 2.4 Yakiniku Niigata.....	7
Gambar 2.5 Premium Yakiniku Nozawa.....	7
Gambar 2.6 <i>Menu set Sake Dinner</i>	8
Gambar 2.7 <i>Ala Carte Dessert</i>	8
Gambar 2.8 <i>Ala Carte Sushi</i>	8
Gambar 2.9 <i>Ala Carte Salad</i>	9
Gambar 2.10 <i>Ala Carte Sashimi</i>	9
Gambar 2.11 <i>Ala Carte</i>	10
Gambar 2.12 <i>All You Can Eat Yakiniku Brunch</i>	10

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Penilaian Magang.....	22
Lampiran 2 Sertifikat Kelulusan Magang.....	23

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pemagangan adalah masa pengalaman dan pengenalan didalam dunia kerja yang ditawarkan oleh suatu organisasi dalam waktu yang telah ditentukan. Pada umumnya proses magang yang dilakukan oleh mahasiswa tingkat akhir akan menentukan nilai akhir dari mata kuliah. Magang atau praktik kerja merupakan aktivitas pembelajaran mengenai dunia kerja nyata dan diajarkan metode dan ilmu training bertujuan mendapat wawasan serta pengalaman bagi mahasiswa. Magang bertujuan untuk mengarahkan dan memberikan suatu pembelajaran kepada mahasiswa supaya memiliki nilai dan wawasan pengetahuan secara kritis, inovasi, komunikasi dan adaptasi serta pengalaman tersebut bermakna dan bermanfaat kepada mahasiswa untuk meningkatkan kompetensi keilmuan dan memberikan pembelajaran untuk memecahkan masalah didalam dunia kerja.

1.2 Profil Mitra Magang

Vasa Hotel Surabaya merupakan hotel bintang 5 berdiri sejak 2016 didirikan oleh Tanly Hospitality yang dimiliki oleh Pak Hermanto Tanoko dan sekarang *tanly hospitality* dilanjutkan oleh Devina Konatra untuk mengurus dibidang perhotelan. Kemudian Hermanto Tanoko membuat bisnis sebuah *hospitality* yaitu Vasa Hotel Surabaya, Vasa Hotel memiliki visi yaitu “*An upscale modernday hotel with exciting guest experience and serviceat its finest*”. (Sebuah hotel modern kelas atas dengan pengalaman tamu yang menyenangkan dan pelayanan terbaik). Dan misi “*Redefining the traditional concept of fivestar hotel hospitality throughintuitive service, inspiring design, innovative culinary, and experiences that touch the heart and soul of every guest*”. (Mendefinisikan ulang konsep tradisional hotel bintang 5 melalui pelayanan yang intuitif, desain yang 13 inspirasi, kuliner inovatif, dan pengalaman yang menyentuh hati serta jiwa setiap tamu). Vasa Hotel Surabaya memiliki sebanyak 383 kamar dari kelas *Glacier Suite, Breccia Suite, The Royal Suite*, hingga *Presidential Suite*.

Selain fasilitas kamar hotel, Hotel Vasa juga menawarkan apartemen yang terbagi menjadi 3 macam kelas, yaitu ada *one bedroom, two bedroom*, dan *three bedroom apartment*. Untuk *one bedroom apartment* memiliki luas kamar sebesar 66 meter/seg. Berbeda dengan *two bedroom apartment* untuk ukuran kamar lebih luas daripada *one bedroom* sebesar 100 meter/seg. Dan yang *three bedroom* sangat luas daripada *one bedroom* maupun *two bedroom* memiliki luas 132 meter/seg. Selain apartemen, Vasa memiliki tempat favorit kuliner tersedia berbagai restoran dari kuliner prasmanan internasional yang mewah, dari 209 *dining* hingga restoran *japanese food* otentik di Nagano Japanese Cuisine dan restoran Brazillian Chamas, berbagai pengalaman terbaik gastronomi siap untuk memanjakan lidah anda dan kamar Vasa juga menawarkan fasilitas lain untuk menginap seperti kolam renang *Infinity*, tempat olahraga, tempat pijat dan *spa*, tempat bermain anak-anak, bahkan memiliki tempat landasan helikopter.



Gambar 1.1 Kamar *Breccia Suite*



Gambar 1.2 Kamar *Presidential Suite*



Gambar 1.3 Landasan helikopter



Gambar 1.4 Apartemen



Gambar 1.5 Restoran



Gambar 1.6 Pertemuan *Ballroom*

1.3 Tujuan dan Manfaat

Tujuan pelaksanaan program magang untuk memberikan pengalaman kerja secara nyata kepada mahasiswa agar wawasan didunia kerja lebih mendalami sehingga mahasiswa memperoleh ilmu dan gambaran secara visual tentang bekerja. Dan diharapkan setelah proses magang berakhir, mahasiswa mampu untuk menerapkan kedisiplinan bekerja didalam industri kuliner maupun perhotelan

1.3.1. Manfaat untuk Mahasiswa

Mahasiswa akan diperkenalkan pada dunia kerja yang nyata, sehingga memperoleh kemampuan praktis dan lebih memahami konsep pada kondisi kerja berlangsung. Mahasiswa juga akan memahami pada sistem kerja yang professional, kedisiplinan waktu, menjaga higienis pada makanan, dan memahami dimana barang masuk dan keluar untuk dipakai terlebih dahulu, diharapkan setelah pelaksanaan program magang ini mahasiswa menerapkan hasil dari pembelajaran dari magang tersebut.

1.3.2. Manfaat untuk Mitra Magang

Mitra magang akan menghasilkan sumber daya manusia baru berkualitas dengan kualifikasi yang memadai. Melalui dari sumber daya manusia tersebut, mitra magang akan mendapatkan suatu informasi perkembangan dan pengetahuan dari latar belakang program studi mahasiswa yang mengenai, sehingga dapat dimanfaatkan untuk membantu masalah dan kendala yang terjadi dalam menjalankan proses industri. Selain itu juga, mitra magang akan memperoleh suatu gambaran tentang sumber daya manusia

untuk periode selanjutnya sehingga dapat menjalin hubungan kerja yang baik dengan institusi.

1.3.3. Manfaat untuk Institusi

Pada pelaksanaan program magang berlangsung akan menciptakan dan meningkatkan hubungan kerjasama yang baik antara institusi dan mitra magang. Dalam kerjasama tersebut sebagai sarana untuk mengimbangkan kurikulum sehingga sesuai dengan hasil dunia kerja nyata, misal dengan melihat keperluannya terhadap kebutuhan mitra magang. Dengan adanya penyesuaian kurikulum ini bertujuan menyiapkan lulusan yang siap untuk kerja.

1.4 Waktu Pelaksanaan Magang

Pelaksanaan magang dilakukan pada semester 5. Mahasiswa melaksanakan proses magang dimulai pada tanggal 18 Juni 2024 sampai berakhir pada tanggal 17 Desember 2024 yang dilaksanakan selama 6 bulan waktu proses magang. Jadwal kerja yang ditetapkan untuk magang yaitu 5 hari masuk kerja dan 2 hari libur. Jika selama magang mengalami sakit harus menyertakan bukti surat dokter berupa resep dokter dan diagnosis, selama penyembuhan diberi waktu batasan selama 5 hari. Jika melebihi batas waktu yang ditentukan mahasiswa harus *extend* dan kembali proses magang dari awal. Untuk jam kerja di Nagano Restaurant Kitchen dimulai dari 10 pagi hingga jam 22.00 malam

BAB II PELAKSANAAN MAGANG

2.1 Posisi Bidang Kerja

Pelaksanaan magang bertempat di Vasa Hotel Surabaya berbintang 5. Di Vasa Hotel Surabaya terdapat Nagano Restoran yang menjadi salah satu restoran Japanese yang otentik Jepang dan premium terletak lantai 5 dan 6 Vasa Hotel Surabaya. Restoran ini menawarkan suasana makan dan menggunakan bahan *premium teppanyaki* yang dimasak langsung oleh *chef* dan *chef* tersebut menunjukkan atraksi sulap, juggling sebelum memasak sehingga pembeli merasa puas dengan pelayanan dan hidangan nya. selain *teppanyaki*, ada menu yakiniku pembeli bisa memasak daging sendiri dan bisa *request chef* nya untuk dimasakin sesuai tingkat kematangan daging yang diinginkan. Dan ada menu *ala carte* yang sudah disediakan buku menu, untuk menu *buffet* yakiniku konsep nya *all you can eat* mulai dari *dessert, soup, appetizer, main course* dan untuk daging bisa di *refill* kembali. Restoran ini menonjolkan kualitas premium dan segar serta teknik pemotongan, memasak tradisional Jepang. Nagano restoran memiliki ruang makan yang luas dan dirancang dengan dekorasi yang mewah dan otentik Jepang, untuk memberikan suasana nyaman dan eksklusif bagi para pengunjung. Nagano restoran sering menjadi pilihan tempat untuk mendapatkan pelayanan masak langsung oleh *chef*.

2.2 Pelaksanaan Kerja

Selama proses pelaksanaan program magang, penulis menyimpulkan dalam melaksanakan tugas dibagian *prepare* reservasi mulai dari untuk menu *teppanyaki, ala carte, buffet, dan yakiniku* di Restoran Nagano, Vasa Hotel Surabaya. Dalam menjalankan tugas ini, penulis juga bertanggung jawab atas berbagai aspek persiapan dan pengolahan *menu set*.

Tugas yang dilaksanakan diantaranya yaitu mempersiapkan untuk menu reservasi: penulis memulai tugas dengan mempersiapkan *menu set teppanyaki, yakiniku*. Hal ini mempersiapkan set menu sesuai urutan pada menunya, dan memastikan setiap *menu* orderan selalu dicek untuk rasa dan kualitas bahannya dan siap untuk disajikan kepada pelanggan.

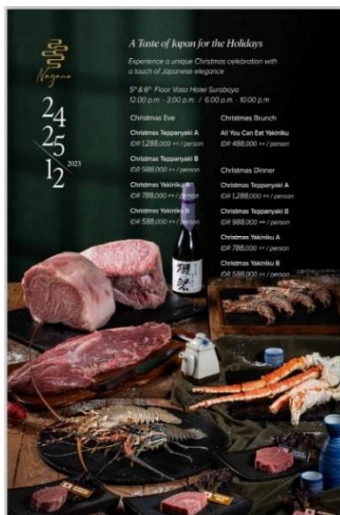
Penulis melibatkan dalam proses pengolahan bahan menjadi berbagai *menu set* yaitu:

1. Menu set teppanyaki:

Menyiapkan *sauce dish*, menggoreng *crispy rice* dengan topping tuna tart, salad terdapat kani mayo, *amuse bouse* terdapat 3 dish ditentukan bahan yang tidak terbuang, menyiapkan troli dan bahan untuk *teppan* seperti: daging, udang/*lobster*, nasi, *set box seasoning*, set kotak yang sudah disediakan, sayur sayuran seperti labu, *tofu*, timun, jamur, daging cincang, bawang goreng, cabe, setelah itu langsung dibawa oleh *chef* dan siap dimasak.



Gambar 2.1 Shiko Ranchi teppanyaki



Gambar 2.2 Teppanyaki for holidays



Gambar 2.3 Premium Teppanyaki

2. Menu set yakiniku:

Menyiapkan dan mengisi *sauce dish* yang sudah disediakan sebelumnya, kemudian menimbang daging, mengskorsing daging *gyutan* bertujuan tidak keras saat memakannya.



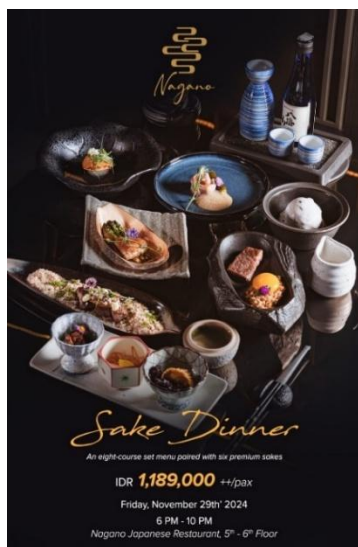
Gambar 2.4 Yakiniku Niigata



Gambar 2.5 Premium Yakiniku Nozawa

3. *Ala carte*

Mengisi *condiment ala carte* yang telah habis maupun sudah tidak layak makan, dan ketika ada orderan *ala carte* bahan sudah disiapkan, diproses, diplating, disajikan ke tamu.



Gambar 2.6 Menu set Sake Dinner



Gambar 2.7 Ala Carte Dessert



Gambar 2.8 Ala Carte Sushi

前菜
Starters

長野クリスピーポテトサラダ
Nagano Crispy Potato Salad
Nagano Signature Creamy Potato with Dressing
¥80

海藻サラダ
Kaisou Sarada
Japanese Seaweed Salad
¥80

茶碗蒸し(和牛又は海老)
Chawan Mushi
(Wagyu Beef / Yablica)
Japanese Steamed Egg Custard
with Choice of Wagyu Beef or Yablica
¥70

野菜盛り合わせ
Yasai Moriwase
Mixed Fresh Vegetables and Tofu or Corn
for Shogayaki or Yakimiso
¥70

揚げ出し豆腐
Agedashi Tofu
Deep Fry Japanese Tofu with Soy Sauce
¥65

焼きおにぎり(カツオ・牛丼・サーモン)
Grilled Onigiri
Choice of Bonito, Beef or Salmon
¥65



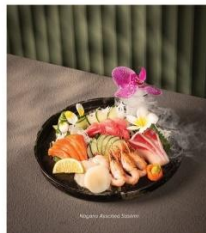
ナムルセット
Namul Set
House Made Assorted Nagano Pickles
¥65

キムチ
Japanese Kimchi
House Made Fermented Cabbage
in Japanese Style
¥50

※ Signature Menu ※ Chef Recommendation ※ Vegetarian ※ Soy
All prices are in Japanese Yen and subject to 10% service charge and gratuity (government tax)

Gambar 2.9 Ala Carte Salad

刺し身
The Freshness of Sashimi



長野刺身盛り合わせ
Nagano Assorted Sashimi
The Best Selection from Our Japanese Chef
¥558

ハマチ
Hamachi
Yellow Tail Fish
¥300



甘エビ
Ama Ebi
Japanese Sweet Shrimp
¥180



※ Signature Menu ※ Chef Recommendation ※ Vegetarian ※ Soy
All prices are in Japanese Yen and subject to 10% service charge and gratuity (government tax)

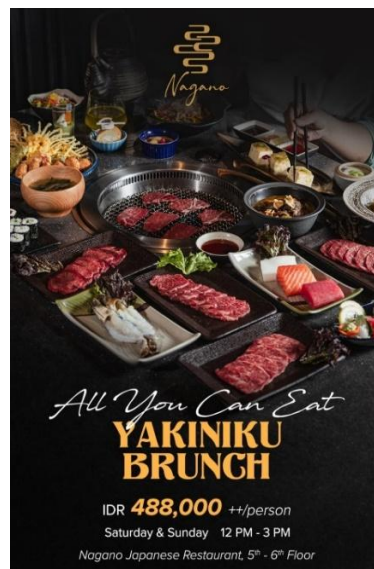
Gambar 2.10 Ala Carte Sashimi



Gambar 2.11 Ala Carte

4. Buffet yakiniku

Membuat *prepare* bahan ayam karage dengan cara ayam dipotong ukuran sedang kemudian dimarinasi dengan bumbu yang sudah disiapkan, *vegetable* tempura memotong sayuran untuk tempura sesuai ukuran yang sudah ditentukan tidak kebesaran dan kekecilan, mengisi *condiment* salad untuk orderan *teppanyaki*, menyiapkan bahan untuk *okonomiyaki* menggunakan sayuran yang banyak terbuang dari hasil potongan.



Gambar 2.12 All You Can Eat Yakiniku Brunch

Pelaksanaan dalam tanggung jawab ini untuk menuntut kecepatan, ketelitian, fokus terhadap barang yang ditugaskan, serta kemampuan untuk bekerja sama tim yang baik dan kondusif. Penulis harus memahami suatu standar kebersihan *kitchen*

dan higienis bahan pangan maupun makanan saji, memenuhi standar kualitas yang tinggi, dalam pengalaman ini penulis memberikan wawasan yang lebih mendalam tentang industri kuliner maupun kerjasama tim, khususnya dalam pembagian tugas dan tanggung jawab yang diberikan, serta keterampilan praktis yang sangat penting untuk karir masa depan.

2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja

Hari kerja	Waktu istirahat	Jam kerja
Rabu-Minggu	15.00-16.00	10.00-22.00

Tabel 2.1 Tabel Rencana dan Penjadwalan Kerja

2.4 Realisasi Pelaksanaan Magang

Hari ke-	Hari/tanggal	Jenis kegiatan	Tanggung jawab yang diberikan	Pencapaian selama magang
1.	Selasa, 18 Juni 2024 - Jumat, 21 Juni 2024	Pengenalan	Pengenalan produk, peletakan barang, dan para staff	Mengetahui sistem pada jarak barang, dan mengenal satu sama lain dan disambut hangat.
2.	Sabtu, 22 Juni 2024 dan Jumat, 26 Juni 2024	<i>prepare</i> bahan teppanyaki	set menu teppanyaki (<i>sauce dish</i> , salad, <i>amuse bouse</i> , <i>crispy rice</i> , chawan mushi, miso soup)	Penulis berhasil menerapkan yang telah diajarkan oleh chef dan menyelesaikan tugas sesuai orderan
3.	Kamis, 27 Juni 2024 – Jumat, 28 Juni 2024	<i>Day off</i>	<i>Day off</i>	<i>Day off</i>
4.	Sabtu, 29 Juni 2024 – Kamis, 04 Juli 2024	<i>prepare</i> yakiniku	Menyiapkan yakiniku, <i>yasai moriawase</i> , miso soup, <i>gohan</i> , <i>sauce dish</i> , <i>negishio</i> , dan beef untuk yakiniku.	Penulis berhasil menerapkan yang telah diajarkan oleh chef dan menyelesaikan tugas sesuai orderan
5.	Jumat, 05 Juli 2024 – Sabtu, 06 Juli 2024	<i>Day off</i>	<i>Day off</i>	<i>Day off</i>
6.	Minggu, 07 Juli 2024 – Rabu, 10 Juli 2024	<i>Prepare</i> salad dan <i>ala carte</i>	Mengisi ulang kondiment salad untuk teppan dan <i>ala carte</i> setiap <i>sauce</i> , steam chawan mushi, condiment <i>yakimeshi</i> , <i>agedashi tofu</i> , <i>banana caramel</i> , <i>garlic crispy</i> , <i>nabeyaki udon</i> , <i>negishio yang spoiled</i>	Penulis berhasil menerapkan yang telah diajarkan oleh chef dan menyelesaikan

			dibuang dan dibuat yang baru.	
7.	Kamis, 11 Juli 2024 – Jumat, 12 Juli 2024	<i>Day off</i>	<i>Day off</i>	<i>Day off</i>
8.	Sabtu, 13 Juli 2024 – Selasa, 16 Juli 2024	Membuat <i>sauce</i>	<i>Sauce</i> yang sudah habis di isi kembali dan timbang semua bahan untuk 5 resep kemudian diblend secara bertahap.	Penulis berhasil menerapkan yang telah diajarkan oleh chef dan menyelesaikan
9.	Rabu, 17 Juli 2024 – Kamis, 18 Juli 2024	<i>Day off</i>	<i>Day off</i>	<i>Day off</i>
10.	Jumat, 19 Juli 2024 – Rabu, 24 Juli 2024	Membuat adonan tuile untuk banana flambe	Adonan kering yang sudah disiapkan sesuai takaran resep, masukkan bahan cair seperti susu kemudian dimixer, masukkan butter leleh diakhiri dengan disaring.	Penulis berhasil menerapkan yang telah diajarkan oleh chef dan menyelesaikan.
11.	Kamis, 25 Juli 2024 – Jumat, 26 Juli 2024	<i>Day off</i>	<i>Day off</i>	<i>Day off</i>
12.	Kamis, 13 Agustus 2024 – Senin, 19 Agustus 2024	<i>Training</i> alat	Training alat bertujuan untuk cara menggunakan dan cara untuk tidak terjadi permasalahan terhadap makanan maupun pengguna, yang ditraining alat berupa <i>handai, kurarai, keng, kompor</i> setelah atur perapian, penanak nasi.	Penulis berhasil menerapkan yang telah diajarkan oleh chef dan menyelesaikan.
13.	Selasa, 20 Agustus 2024 – Rabu, 21 Agustus 2024	<i>Day off</i>	<i>Day off</i>	<i>Day off</i>
14.	Jumat, 27 September 2024 – Minggu, 29 September 2024	<i>Training</i> Teppanya ki	Menyiapkan alat untuk masak, <i>set box seasoning</i> , diajarkan cara sapaan terhadap customer, mengulang orderan, menunjukkan bahan yang digunakan, kemudian masak semua sayuran terdiri: brokoli, <i>butternut, mushroom</i> , tofu, timun	Penulis berhasil menerapkan yang telah diajarkan oleh chef dan menyelesaikan.

			dimana letak kompor yang panas supaya tidak <i>overcooked</i> , dan menumis bawang agar tidak gosong, memberi <i>seasoning</i> secukupnya.	
14.	Senin, 30 September 2024 – Selasa, 01 Oktober 2024	<i>Day off</i>	<i>Day off</i>	<i>Day off</i>
15.	Rabu, 02 Oktober 2024- MIngg, 06 Oktober 2024	<i>Prepare menu untuk photo shoot</i>	Menyiapkan bahan dan timbang bahan untuk menu yang akan diphoto, menu yang akan keluar	Penulis berhasil menerapkan yang telah diajarkan oleh chef dan menyelesaikan.
16.	Senin, 07 Oktober 2024- Selasa, 08 Oktober 2024	<i>Day off</i>	<i>Day off</i>	<i>Day off</i>
17.	Rabu, 09 Oktober 2024- MIngg, 15 Oktober 2024	<i>Training cut ikan salmon utuh</i>	sebelum memotong salmon harus menyiapkan tempat penadah, pengerok sisik, pinset untuk duri, setelah itu salmon disisik hingga bersih, salmon dilap dengan tisu maupun kain bertujuan tidak licin dan mengenai tangan saat memotong, diajarkan cara posisi badan, tangan, dan cara supaya cost daging salmon tidak terbuang banyak, cabut duri ikan.	Penulis berhasil menerapkan yang telah diajarkan oleh chef dan menyelesaikan.
18.	16 Oktober 2024- 17 Oktober 2024	<i>Day off</i>	<i>Day off</i>	<i>Day off</i>
19.	Senin, 09 November 2024	<i>Training cut salmon metode skibbidi</i>	Diajarkan metode untuk pemotongan sisik salmon lebih mudah dengan cara mengambil sisik tidak ikut keambil bagian daging nya.	Penulis berhasil menerapkan yang telah diajarkan oleh chef dan menyelesaikan.
20.	23 November 2024 – 24 November 2024	Mengset up kondiment	Mulai dari sauce, condiment soup, salad diprepare sebagian	Penulis berhasil menerapkan yang telah

		saus, salad, soup dan lain lain untuk <i>buffet</i> .	untuk set up dan untuk isi ulang, makanan yang sudah jadi langsung diset up dan dicek saat <i>buffet</i> berlangsung makanan tinggal sedikit diisi ulang kembali.	diajarkan oleh chef dan menyelesaikan.
21.	Minggu, 24 November 2024	<i>Sunday cleaning</i>	Setiap hari Minggu dilaksanakan bersih bersih untuk menjaga perawatan barang, terhindar dari bakteri, mengecek bahan layak dan tidak layak.	Penulis berhasil menerapkan yang telah diajarkan oleh chef dan menyelesaikan.
22.	Senin, 25 November 2024 – Selasa, 26 November 2024	<i>Day off</i>	<i>Day off</i>	<i>Day off</i>
23.	Kamis, 28 November 2024 – Selasa, 01 Desember 2024	<i>Prepare</i> bahan untuk <i>buffet</i> yakiniku	Prepare ayam dipotong 1 ruas jari dimarinasi untuk <i>chicken karaage</i> selama sehari, sayuran dipotong untuk tempura, tepung disiapkan untuk bahan tempura, condiment <i>okomiyaki</i> disiapkan, sushi ball yang sudah diisi isian dan dibalut tepung roti, kondiment nasi goreng, spagethi mentai, <i>yasai tame</i> dan lain lain.	Penulis berhasil menerapkan yang telah diajarkan oleh chef dan menyelesaikan.
24.	Senin, 02 Desember 2024 – Selasa, 03 Desember 2024	<i>Day off</i>	<i>Day off</i>	<i>Day off</i>
25.	Senin, 16 Desember 2024	Training menu set <i>teppanyaki</i>	Dipandu oleh chef nya cara mengajak ngobrol tamu, memegang stik sama spatula teppan, menumis bawang, sayur- sayuran, salmon <i>pouch</i> , teknik kematangan daging, membuat nasi goreng dan yang terakhir	Penulis berhasil menerapkan yang telah diajarkan oleh chef dan menyelesaikan.

			diajarkan cara <i>flambe</i> yang benar.	
--	--	--	---	--

Tabel 2.2 Tabel Realisasi Magang

BAB III

EVALUASI PELAKSANAAN DAN ANALISIS KEGIATAN

3.1 Evaluasi Pelaksanaan Kegiatan

Faktor pendukung dalam pelaksanaan kegiatan magang antara lain:

1. Mendapatkan pengetahuan dasar pekerjaan secara nyata: peserta magang mendapatkan pengalaman langsung mempraktekkan dilapangan seperti: terhadap metode memotong, bahan, penyusunan bahan *first in-first out*, peletakan *allergen*, unggas, *beef*, dan lain lain, semua itu menjadi pemahaman mereka tentang industry kuliner.
2. Diajarkan tanggung jawab dan cekatan terhadap pekerjaan: peserta magang dilatih untuk lebih bertanggung jawab terhadap produk yang dikerjakan, meningkatkan asah pola pikir supaya berkembang, meningkatkan kedisiplinan dan profesionalisme.
3. Memiliki program magang yang terstruktur dan disiplin: program yang jelas dan sistem yang terstruktur untuk membantu peserta magang mendapatkan kedisiplinan dalam bekerja dan pengalaman kerja yang baik dan sesuai yang diharapkan.
4. Mendapatkan fasilitas dan tunjangan: peserta magang mendapatkan uang transport, makan siang dan sore gratis untuk mendukung kesejahteraan mereka selama magang.

Faktor penghambat dalam pelaksanaan magang antara lain:

1. Mempunyai waktu kerja berlebihan (Split): waktu kerja yang terlalu berlebihan dapat menyebabkan kelelahan, kesehatan menurun dan penurunan produktivitas kerja berlangsung.
2. Pembagian staff dalam jadwal tidak sesuai: pembagian jadwal untuk staff ini dibagi menjadi rata sehingga bisa
3. Kendala operasional lift karyawan: gangguan teknis seperti inilah yang sering terjadi keterlambatan dalam operasional kerja maupun memperlambat distribusi makanan.

3.2 Analisis Pelaksanaan Kegiatan

Solusi yang akan digunakan:

1. Pengelolaan dalam jadwal kerja yang sesuai
Solusi: perusahaan perlu memastikan jadwal kerja yang diberikan kepada peserta magang itu sesuai dengan yang telah disepakati. Jika terjadi overtime kelebihan waktu, perusahaan harus memberikan kompensasi secara adil, bertanggung jawab dan tidak menjadi kebiasaan yang merugikan bagi peserta.
Manfaat: mengurangi kelelahan dan meningkatkan kualitas saat bekerja.

2. Penambahan pada sumberdaya manusia
Solusi: perusahaan bisa menambahkan staff maupun personal magang supaya tidak kekurangan tenaga kerja, selain itu, bisa dilakukan penataan ulang pada tugas dan tanggung jawab antar karyawan bisa meringankan beban tugas kerja yang berlebihan.
Manfaat: bisa mengurangi kelebihan waktu bagi magang dan staff lainnya untuk menciptakan lingkungan kerja yang lebih seimbang.
3. Perbaikan kendala dalam teknis:
Solusi: masalah teknis seperti lift rusak perlu segera diperbaiki membutuhkan waktu yang sangat lama, selain itu perusahaan bisa menyediakan lift untuk mengantar barang untuk menghindari hambatan dalam operasional.
Manfaat: meningkatkan proses makanan lebih cepat dan tidak mengganggu operasional kerja berlangsung.

3.3 Refleksi Diri

Refleksi diri terhadap faktor penghambat dan pendukung magang ini adalah:

1. Menerima terhadap tekanan
 - a. Refleksi: setiap masukan dan saran memberikan pelajaran yang lebih berharga tentang kemampuan yang bisa diserap dan mengetahui titik letak kesalahan. Saya menyadari bahwa dunia kerja sering kali menuntut untuk bisa menguasai dan kesabaran dalam menyelesaikan suatu kesalahan yang muncul.
 - b. Pelajaran: dari pengalaman ini, saya belajar bagaimana sikap dan perilaku bekerja dibawah tekanan, mengelola waktu yang lebih singkat, dan beradaptasi terhadap kondisi tertentu.
2. Meningkatkan kesadaran tanggung jawab yang diberikan
 - a. Refleksi: dalam magang ini, saya mendapatkan pemahaman yang lebih baik tentang pentingnya mempunyai kesadaran tanggung jawab tugas yang diberikan, terutama ketika orderan banyak maka tanggung jawab terhadap tugas yang diberikan harus ditingkatkan.
 - b. Pelajaran: Saya belajar memahami untuk lebih bertanggung jawab terhadap tugas, serta memahami pentingnya kontribusi saya untuk menyelesaikan orderan pelanggan tersebut.
3. Kesadaran terhadap Batasan diri
 - a. Refleksi: dengan memiliki jadwal kerja yang melebihi ketentuan dan tuntutan terhadap pekerjaan yang membuat saya menyadari pentingnya menjaga keseimbangan pola hidup antara produktivitas dan kesejahteraan diri sendiri dan saya menyadari untuk menjaga Batasan fisik dan mental

lebih baik, serta menjaga kesehatan tetap optimal dan maksimal dalam bekerja.

- b. Pelajaran: saya perlu meningkatkan dalam keterampilan untuk mengelola waktu yang lebih efisien dan hemat, serta belajar untuk berkomunikasi lebih lancar dengan mentor mengenai beban kerja.

4. Penghargaan dalam kesempatan dan fasilitas

- a. Refleksi: mendapatkan fasilitas gratis seperti makan siang , makan sore dan uang transport merupakan bentuk menghargai kepada peserta magang. Hal ini mengajarkan saya untuk lebih memerhatikan setiap detail saran dan motivasi untuk meningkatkan semangat dalam bekerja.
- b. Pelajaran: saya belajar mengenai lebih menghargai, merawat dan memanfaatkan fasilitas yang diberikan secara optimal, serta menjadi lebih bertanggung jawab terhadap fasilitas di lingkungan kerja.

5. Keterampilan terhadap beradaptasi dan bertindak cepat

- a. Refleksi: ketika ada kendala teknis seperti lift karyawan rusak maupun lift ngantar makanan rusak mengajarkan saya pentingnya untuk berpikir cepat cara mengatasi agar proses makanan lebih cepat. Saya melihat potensi bagaimana untuk bertindak lebih cepat yang menjadi keterampilan lebih baik.
- b. Pelajaran: saya belajar untuk tidak hanya fokus terhadap satu masalah, tetapi mencari bagaimana solusi masalah ini lebih cepat untuk diatasi dan bekerja sama dengan tim untuk meringankan masalah yang terjadi.

Secara kesimpulan diatas, pengalaman magang ini untuk memperkaya akan bekal keterampilan teknis, pola pikir cepat, dan *soft skill* tidak hanya dalam konteks pekerjaan, akan tetapi juga dalam kehidupan sehari hari. Dalam hambatan ini saya alami bertujuan menjadi kesempatan bagi saya untuk bertumbuh pola pikir, belajar, dan memahami wawasan dunia kerja yang lebih mendalam.

BAB IV PENUTUP

4.1. Kesimpulan

Setelah menjalani kegiatan magang berakhir di nagano Japanese restaurant Hotel Vasa Surabaya, terdapat sebagian hasil yang dapat disimpulkan. Pertama, pengalaman saat bekerja dilapangan menunjukkan adanya kesamaan dan perbedaan antara pengetahuan, skill, pemahaman yang didapatkan dari kampus dengan yang diterapkan ketika dilapangan. Yang kedua dikampus untuk menu jepang sangat sedikit yang diajarkan dan teori untuk menu jepang yang diajarkan diperkuliahan sangat berbeda sama dilapangan pekerjaan. Ketiga, teori yang diajarkan di perkuliahan pada dasarnya hanya dengan praktik yang dilakukan. Namun, pemahaman tentang situasi kerja nyata seringkali tidak sepenuhnya sama dengan kurikulum, yang mengakibatkan mahasiswa tidak siap sepenuhnya menghadapi tantangan ketika dilapangan. Walaupun mahasiswa memiliki ilmu dasar teori yang cukup kuat hanya ada beberapa dari keterampilan praktis membutuhkan pengalaman langsung yang tidak sering diajarkan dikelas. Hal ini menunjukkan pentingnya pengetahuan lebih lanjut antara teori dan praktik dalam kurikulum Pendidikan.

4.2. Saran

1. Untuk pihak industri/ perusahaan
 - a. Meningkatkan program magang yang lebih terstruktur dan lebih detail dengan mentor supaya bisa membimbing mahasiswa magang secara langsung.
 - b. Menyediakan tambahan ilmu pelatihan bagi mahasiswa supaya lebih siap dengan keterampilan yang dibutuhkan di industri.
 - c. Mengurangi waktu untuk personal magang harap disamakan dengan outlet resto, maka di resto nagano harus disamakan waktu bekerja.
2. Untuk Lembaga Pendidikan (program studi dan akademi sages)
 - a. Memperbarui sistem kurikulum agar lebih relevan dengan kebutuhan industri, dengan menambahkan studi kasus dan simulasi training praktis.
 - b. Memperbarui semua menu jepang dan menambahkan simulasi training alat agar mahasiswa lebih mengetahui tentang alat yang berada di industri.
3. Untuk Mahasiswa
 - a. Memanfaatkan kesempatan belajar dilapangan dengan selalu aktif bertanya dan mencari tahu ilmu yang belum mengetahui dalam mengenai proses kerja.

- b. Mengembangkan dan mengasah keterampilan *soft skill*, pengetahuan lebih mendalam seperti komunikasi, kerjasama tim dan metode pemotongan yang berbeda dalam dunia kerja.

DAFTAR PUSTAKA

Vasa Hotel Surabaya. (2024). Luxury Five Hotel in Surabaya |
Vasa Hotel Surabaya <https://www.vasahotelsurabaya.com/id/>