

# **LAPORAN MAGANG**

**DI EASTPARC HOTEL**

**YOGYAKARTA**



**Disusun oleh:**

**Nabilah Umi Fitriati**

**22110019**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER**

**AKADEMI SAGES**

**2024**

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan karya ilmiah yang berjudul “**LAPORAN MAGANG DI EASTPARC HOTEL YOGYAKARTA**”, dimana penulis mendapatkan kesempatan untuk menerapkan ilmu yang telah dipelajari di perkuliahan ke dalam praktik nyata di dunia kerja.

Penulis mengucapkan terima kasih kepada berbagai pihak yang telah memberikan dukungan, bimbingan, dan kesempatan selama pelaksanaan magang. Ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya penulis sampaikan kepada pihak yang terlibat dalam penyelesaian laporan ini.

Penulis menyadari bahwa laporan ini masih memiliki kekurangan, baik dari segi isi maupun penyusunan. Oleh karena itu, penulis sangat terbuka terhadap kritik dan saran yang membangun demi perbaikan di masa mendatang. Semoga laporan ini dapat menjadi referensi bagi pembaca, khususnya bagi mahasiswa yang akan melaksanakan program magang di masa mendatang.

## **ABSTRAK**

Program magang di Eastparc Hotel Yogyakarta bertujuan untuk menerapkan teori yang telah dipelajari di perkuliahan ke dalam praktik langsung di dunia industri perhotelan. Penulis berkesempatan bekerja di tiga bagian *kitchen*, yaitu *cold kitchen*, *pastry kitchen*, dan *hot kitchen*. Dengan berbagai tugas yang dikerjakan seperti menyiapkan bahan masakan, membuat jajanan tradisional, dan menjaga *stall* makanan, memberikan pengalaman berharga kepada penulis terkait kerja sama tim, kemampuan menghadapi tekanan kerja, serta manajemen waktu. Selain itu, magang ini juga membantu penulis membangun jaringan profesional sekaligus memahami standar industri perhotelan yang mendukung konsep *moeslim friendly*. Secara keseluruhan, program magang ini membantu penulis meningkatkan soft skills, serta dapat menjadi bekal yang baik untuk menghadapi dunia kerja.

Kata kunci: Program magang, Eastparc Hotel Yogyakarta, industry perhotelan.

## **ABSTRACT**

*The eastparc internship at the Yogyakarta hotel aims to apply the theories studied by college to direct practice in the hotel industry. The author has the opportunity to work in kitchen three sections: cold kitchen, pastry kitchen, and hot kitchen. With various tasks accomplished such as preparing ingredients, making traditional food food, and keeping food stall, gives valuable experience to the authors involved in teamwork, coping skills, and time management. Additionally, the apprentice helps the writer to establish a professional network while also discerning the standards of hospitality that support the concept of moeslim friendly. Overall, this apprenticing program helps the author raise his soft skills, as well as can be a good challenge for the work world.*

*Keywords: intern program, eastparc hotel yogyakarta, the hotel industry.*

**HALAMAN PENGESAHAN  
INTERNSHIP**

Nama Mitra Magang : Eastparc Hotel  
Lokasi : Yogyakarta

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

Nama : Nabilah Umi Fitriati  
NIM : 22110019

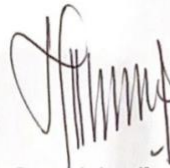
Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku,  
pada hari Jumat, tanggal 14 Februari 2024.

Surabaya, 14 Februari 2024.

Disetujui oleh:

Pembimbing Lapangan,

Dosen Pembimbing,



**Muhammad Zulfan Nuaim**  
Sous Chef

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

Disahkan oleh:  
Ketua Program Studi,



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

## SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Nabilah Umi Fitriati  
NIM : 22110019  
Program Studi : Diploma Tiga Seni Kuliner  
Judul : Laporan Magang di Eastparc Hotel Yogyakarta

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

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

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

Surabaya,

25 Februari 2025

Yang Menyatakan



Nabilah Umi Fitriati  
22110019

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR</b> .....	i
<b>ABSTRAK</b> .....	ii
<b>ABSTRACT</b> .....	ii
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	iv
<b>HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT</b> .....	v
<b>DAFTAR ISI</b> .....	vi
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	vii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	viii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	ix
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Profil Mitra Magang.....	1
1.3 Tujuan dan Manfaat.....	5
1.4 Waktu Pelaksanaan Magang.....	5
<b>BAB II PELAKSANAAN MAGANG</b> .....	7
2.1 Posisi Bidang Kerja.....	7
2.2 Pelaksanaan Kerja.....	7
2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja.....	10
2.4 Realisasi Pelaksanaan Magang.....	10
<b>BAB III Evaluasi Pelaksanaan dan Analisis Kegiatan</b> .....	22
3.1 Evaluasi Pelaksanaan Kegiatan.....	22
3.2 Analisis Pelaksanaan Kegiatan.....	23
3.3 Refleksi Diri.....	23
<b>BAB IV PENUTUP</b> .....	26
4.1 Kesimpulan.....	26
4.2 Saran.....	26

**DAFTAR PUSTAKA ..... 28**

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Deluxe Twin Room .....	1
Gambar 1. 2 Premier King Room.....	2
Gambar 1. 3 Premier Twin Room .....	2
Gambar 1. 4 Junior Suite .....	2
Gambar 1. 5 Executive Suite .....	3
Gambar 1. 6 Presidential Suite .....	3
Gambar 1. 7 Struktur Organisasi Hotel.....	4
Gambar 2. 1 Prepare Breakfast.....	9
Gambar 2. 2 Membuat BnB.....	9
Gambar 2. 3 Membuat Cencil .....	9

## DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Rencana dan Penjadwalan Kerja .....	10
Tabel 2. 2 Realisasi Pelaksanaan Magang.....	10

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Area Verandah Resto .....	29
Lampiran 2 Penataan Coffee Break (CB).....	29
Lampiran 3 Area Chiller.....	29
Lampiran 4 Lembar Penilaian Prestasi Kinerja Magang.....	30
Lampiran 5 Sertifikat Magang.....	31

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Program magang adalah suatu kegiatan yang dilakukan oleh mahasiswa untuk memberikan pengalaman kerja langsung dan memperluas pengetahuan mengenai industri atau bidang kerja tertentu. Program ini bertujuan untuk menerapkan pemahaman dan kemampuan yang telah dipelajari secara teoritis dalam lingkungan kerja nyata. Umumnya, program magang terbuka untuk mahasiswa semester akhir yang akan menyelesaikan masa kuliah. Sebelum program magang berlangsung, mahasiswa harus menandatangani perjanjian magang dengan perusahaan yang akan terikat kerja sama, mahasiswa juga harus mematuhi peraturan yang berlaku selama program magang berlangsung. Kegiatan magang menjadi kesempatan yang sangat berharga bagi mahasiswa untuk pengalaman kerja dan membangun karir di masa depan.

## 1.2 Profil Mitra Magang

Menurut Eastparc Hotel Tbk (n.d.), Eastparc Hotel Yogyakarta merupakan hotel bintang lima yang berlokasi di jalan Laksda Adisucipto Km 6.5, Seturan, Yogyakarta. Hotel ini diresmikan pada Oktober 2013, hotel ini berdiri di atas lahan seluas 4,5 hektar dan memiliki 192 kamar tamu dengan dilengkapi dengan balkon pribadi di setiap kamarnya dengan berbagai tipe kamar dari *Deluxe Twin Room*, *Premier King Room*, *Premier Twin Room*, *Junior Suite*, *Executive Suite*, dan *Presidential Suite*.



Gambar 1. 1 Deluxe Twin Room



*Gambar 1. 2 Premier King Room*



*Gambar 1. 3 Premier Twin Room*



*Gambar 1. 4 Junior Suite*



*Gambar 1. 5 Executive Suite*



*Gambar 1. 6 Presidential Suite*

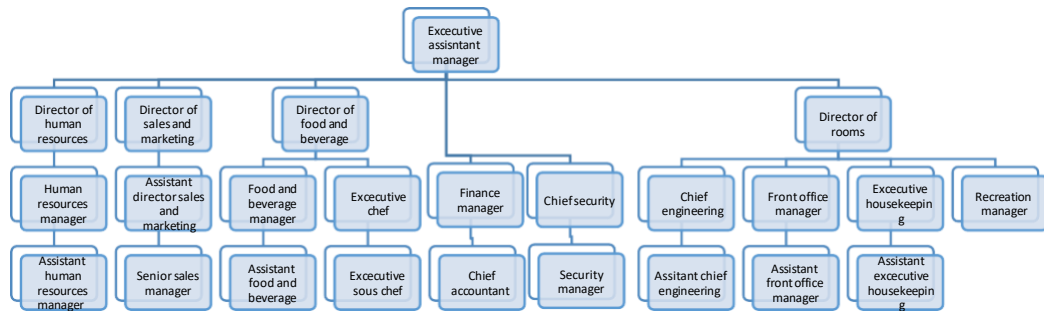
Menurut Eastparc Hotel Tbk (n.d.), Sebagai hotel yang ramah keluarga, Eastparc Hotel menyediakan fasilitas berbagai wahana bermain anak, termasuk area bermain *indoor* dan *outdoor*, bioskop mini, serta kebun binatang mini. Hotel ini juga dikenal sebagai hotel yang ramah Muslim, seluruh restoran menyajikan makanan halal dan tidak menyediakan minuman beralkohol.

Menurut Eastparc Hotel Tbk (n.d.), Eastparc Hotel memiliki visi yaitu menjadi pionir *muslim-friendly* yang dapat diterima seluruh kalangan, fasilitator MICE (*Meeting, Incentive, Convention, and Exhibition*) dan hotel keluarga terbaik di Indonesia. Dan Misi Eastparc Hotel yaitu: Manifestasi hotel keluarga terbaik dengan mengintegrasikan fasilitas MICE (*Meeting, Incentive, Convention, and Exhibition*)terlengkap dan *moslem-friendly* yang dapat diterima semua kalangan.

Nilai Perusahaan Eastparc Hotel:

- a) Persaudaraan  
 Filosofi persaudaraan yang mencerminkan eratnya hubungan antara tamu, karyawan, pemangku kepentingan, dan pemegang saham dalam perusahaan kami merupakan cerminan bagaimana konsolidasi perusahaan dalam mencapai tujuan bisnis yang strategis dan solid.
- b) Keramahtamahan  
 Sentuhan keramahtamahan Indonesia yang diwujudkan dengan komitmen kami dalam memberikan pengalaman terbaik berstandar tinggi yang tidak terlupakan dalam pelayanan.
- c) Saling Menghormati  
 Budaya dalam menghormati dan menghargai keberagaman baik dalam hubungan internal maupun eksternal perusahaan menjadi landasan setiap hubungan yang dibangun.
- d) Terpercaya  
 Karakter kejujuran dan keterbukaan prinsip yang ditanamkan dalam seluruh aspek kegiatan bisnis kami guna mewujudkan akuntabilitas manajemen yang prima.
- e) Konsisten  
 Konsisten merupakan komitmen kami dalam mengawal seluruh strategi komprehensif yang telah dicanangkan dengan mekanisme standarisasi dan pola komunikasi.

***Organization Structure Management of Eastparc Hotel***



Gambar 1.7 Struktur Organisasi Hotel

### **1.3 Tujuan dan Manfaat**

Program magang yang ditawarkan oleh perusahaan-perusahaan besar kepada mahasiswa tidak hanya bermanfaat bagi mahasiswa, namun perusahaan dan kampus juga memperoleh manfaat dari program magang, yaitu:

a) Manfaat bagi mahasiswa

Mahasiswa dapat pengalaman kerja langsung yang relevan dengan bidang studinya, selain itu juga mahasiswa dapat meningkatkan koneksi profesional dan memperluas kesempatan kerja.

b) Manfaat untuk Mitra Magang

Mitra magang membangun jaringan profesional dengan institusi pendidikan, melalui jaringan profesional tersebut mitra magang dapat mengevaluasi kemampuan mahasiswa untuk memperoleh SDM yang berkualitas sebelum merekrut secara permanen. Adanya program magang juga bermanfaat untuk mengurangi *turnover* karyawan dengan merekrut dari program magang, selain itu juga mitra magang dapat mengurangi biaya rekrutmen dan pelatihan terhadap karyawan baru.

c) Manfaat untuk institusi

Program magang memberikan manfaat bagi institusi dalam meningkatkan kualitas mahasiswa, evaluasi kinerja mahasiswa magang dari mitra magang memberikan perspektif berharga bagi institusi dalam mengkaji dan memperbarui materi pembelajaran, sehingga menghasilkan lulusan yang siap menghadapi tuntutan dunia kerja. Program magang ini secara tidak langsung menjadi media promosi, dimana keunggulan kinerja kerja mahasiswa dapat meningkatkan citra institusi di kalangan industri, yang dapat menarik minat calon peserta didik.

### **1.4 Waktu Pelaksanaan Magang**

Program magang dilaksanakan pada semester lima, penulis memulai program magang di Eastparc Hotel Yogyakarta pada tanggal 01 Juli 2024 hingga 31 Desember

2024. Jadwal kerja dilakukan selama 5 hari kerja dan 1 hari libur, dengan durasi kerja 8-9 jam per hari. Untuk staf perempuan dan para *trainee* dibagi menjadi dua shift waktu, shift pertama dimulai pada jam 05.00 pagi hingga jam 13.00 dan untuk shift kedua dimulai pada jam 13.00 hingga jam 21.00. Apabila *trainee* berhalangan untuk masuk kerja karena sakit, maka *trainee* harus menyertakan bukti diagnosa resmi dari klinik atau rumah sakit.

## **BAB II**

### **PELAKSANAAN MAGANG**

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

Penulis melaksanakan program magang di Eastparc Hotel Yogyakarta di Jl. Laksda Adisucipto KM. 6.5 No. 1, Ngentak, Caturtunggal, Kec. Depok, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta. Di Eastparc Hotel Yogyakarta terdapat restoran Verandah yang menawarkan suasana restoran yang modern dan nyaman serta menyajikan hidangan yang lezat dari Asia hingga internasional. Selain itu makanan dan minuman yang disajikan menggunakan bahan baku yang halal dan tidak menyajikan minuman beralkohol. Restoran Verandah juga tidak menghidangkan hidangan vegetarian.

Jantung dari sebuah hotel terletak di dapur, salah satu kepuasan tamu didapatkan dari kualitas makanan yang tinggi. Hal ini merupakan pekerjaan yang sulit dengan berbagai bagian dengan tugas yang khusus. Eastparc Hotel memiliki tiga bagian dapur, meliputi *cold kitchen*, *pastry kitchen*, dan *hot kitchen*. Setiap *section* memiliki ruangan terpisah untuk mencegah kontaminasi antar makanan. Di Eastparc hotel, *pastry kitchen* memiliki 3 ruangan khusus meliputi *oven room*, *choco room*, dan *plating room*.

#### **2.2 Pelaksanaan Kerja**

Selama mengikuti program magang, penulis melakukan pekerjaan di tiga bagian. Pada bulan pertama dan kedua penulis melakukan pekerjaan di bagian *cold kitchen*, pada bagian ini penulis melakukan berbagai pekerjaan persiapan dan pengolahan *breakfast*, *lunch*, dan *dinner*. Pekerjaan yang dilakukan meliputi:

- a) Penulis menyiapkan bahan-bahan yang akan digunakan untuk *salad bar breakfast*. Pada tahap ini juga mencakup merapikan dan menyusun kembali *bowl salad bar* ke dalam *chiller* dengan rapi.

- b) Persiapan *snack* untuk *coffee break*, penulis membantu mengolah suatu bahan menjadi beberapa *snack* untuk *coffee break*, penulis menyiapkan dan mengisi samosa menggunakan kulit lumpia dan dibentuk dengan ukuran yang tepat.
- c) Penulis menyiapkan *dinner* sesuai dengan *BEO* yang telah dibuat.

Pada bulan ketiga dan keempat penulis melakukan pekerjaan di bagian *pastry kitchen*, pada bagian ini penulis melakukan berbagai pekerjaan persiapan dan pengolahan *breakfast*, *coffee break*, dan *lunch*. Pekerjaan yang dilakukan meliputi:

- a) Penulis mengolah bahan-bahan menjadi berbagai produk untuk *breakfast* meliputi: produksi pudding, tiga macam bubur manis, tiga macam jajanan pasar, cenil, dan lupis yang dilakukan di *oven room*.
- b) Persiapan *coffee break*, pada tahap ini meliputi: memastikan semua *snack* sudah *ready* untuk di *set-up*, dan melakukan *set-up*. Semua persiapan dilakukan di *plating room*.
- c) Penulis mempersiapkan isian es campur untuk *lunch*, adapun isian es campur yaitu: cincau, kolang-kaling, daging kelapa, nangka, cendol, dan semangka.

Pada bulan kelima dan keenam melakukan pekerjaan di bagian *hot kitchen*, pada bagian ini penulis melakukan berbagai pekerjaan mencakup *breakfast* dan *lunch*. Detail pekerjaan yang dilakukan oleh penulis meliputi:

- a) Persiapan bahan-bahan untuk diolah menjadi suatu hidangan untuk *breakfast* dan *lunch* di hari selanjutnya.
- b) Penulis melakukan pekerjaan menjaga *breakfast stall* secara bergantian yaitu: *omelet*, roti jala, pratha, dan gorengan.

Penulis dituntut untuk melakukan pekerjaan dengan fokus, cepat, namun juga tetap memperhatikan kebersihan lingkungan kerja. Pengalaman magang ini juga memberikan wawasan berharga tentang pentingnya kerja sama tim dan komunikasi yang efektif dalam menghasilkan hidangan berkualitas tinggi dalam waktu yang terbatas. Selain itu, penulis juga mendapatkan pengetahuan mengenai standar kebersihan dalam setiap proses memasak.



*Gambar 2. 1 Prepare Breakfast*



*Gambar 2. 2 Membuat BnB*



*Gambar 2. 3 Membuat Cenil*



### 2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja



Tabel 2. 1 Rencana dan Penjadwalan Kerja



Hari Kerja	Lima hari kerja dan satu hari libur
Jam Kerja	Shift 1 : 05.00-13.00 Shift 2 : 13.00-21.00



### 2.4 Realisasi Pelaksanaan Magang


Tabel 2. 2 Realisasi Pelaksanaan Magang



Hari ke-	Hari/Tanggal	Jenis Aktivitas	Tugas yang Diberikan	Pencapaian (Output)	TTD
1.	Senin, 01 Juli 2024	<i>Induction</i>	Pengenalan para pemimpin Eastparc Hotel	Mengenal satu sama lain dan disambut hangat	
2.	Selasa, 02 Juli 2024	<i>Pembelajaran prepare breakfast</i>	Membantu <i>refill breakfast</i> dan <i>prepare lunch</i>	Penulis mengetahui <i>condiment breakfast</i> di bagian <i>cold kitchen</i> .	
3.	Rabu, 03 Juli 2024–Rabu, 10 Juli 2024	<i>Cek A'la Carte, prepare CB, Prepare sauce dish and plate.</i>	Melengkapi stok <i>A'la Carte</i> , membuat <i>snack</i> untuk CB, dan menyiapkan <i>sauce dish</i> dan <i>plate</i> untuk <i>breakfast</i>	Penulis berhasil menyelesaikan tugas yang diberikan.	
4.	Kamis, 11 Juli 2024	DAY OFF	DAY OFF	DAY OFF	


5.	Jumat, 12 Juli 2024—Selasa, 30 Juli 2024	<i>Set up dan Runner Breakfast, prepare breakfast, membuat puding, cheese platter, lashi</i>	Menata display <i>breakfast</i> , membantu <i>refill breakfast</i> , dan membuat puding untuk salad bar, menata <i>cheese platter</i> , dan mencampur susu dan yoghurt untuk membuat lashi.	Penulis berhasil menyelesaikan tugas yang diberikan.	
6.	Rabu, 31 Juli 2024—Kamis, 15 Agustus 2024	<i>Cek A'la carte, membuat display breakfast, membuat crutons dan garlic bread, Prepare CB, membuat A'la Carte dan Prepare sauce dish dan plate</i>	Melengkapi stok <i>A'la carte</i> , membuat display dari <i>cheese stick</i> , mencampur <i>garlic</i> dan <i>melted butter</i> untuk membuat crutons dan <i>garlic bread</i> , membuat <i>A'la Carte sandwich</i> dan gado-gado dan <i>prepare sauce dish</i> dan <i>plate</i> untuk <i>breakfast</i> .	Penulis berhasil membuat orderan <i>A'la Carte</i> dan menyelesaikan tugas yang diberikan.	
7.	Jumat, 16 Agustus 2024	DAY OFF	DAY OFF	DAY OFF	


8.	Sabtu, 17 Agustus 2024-31 Agustus 2024	<i>Set up breakfast, prepare condiment breakfast, membuat yoghurt, membuat isian sosis solo, membuat coslow, jelly, dan pastel</i>	Menata display <i>breakfast, menyiapkan condiment salad Bar breakfast, memasak susu dan yoghuri untuk membuat yoghurt. memasak ayam suwir dengan rempah-rempah untuk isian sosis solo, memotong kol ungu menggunakan slicer machine untuk coslow, memasak jelly untuk salad bar, dan melipat pastel untuk stok CB.</i>	Penulis berhasil melipat pastel dengan rapi dan berhasil menyelesaikan tugas yang diberikan.	
9.	Minggu, 01 Agustus 2024- Senin, 02 Agustus 2024	<i>Cek A'la Carte, prepare bingka pandan dan bolu pisang, membuat cenil dan lupis</i>	Melengkapi <i>A'la Carte</i> , menimbang bahan-bahan untuk bingka pandan dan bolu pisang, membuat cenil dari tepung tapioka dan	Penulis berhasil menyelesaikan tugas yang diberikan.	

			merebut lupis dari beras ketan.		
10.	Selasa, 03 Agustus 2024	DAY OFF	DAY OFF	DAY OFF	
11.	Rabu, 04 Agustus 2024- Senin 09 Agustus 2024	<i>Prepare</i> sarang semut, bika ambon, bolu kukus, dan bolu ketan hitam. membuat cenil, membuat donat, <i>sweet bread</i> , <i>croissant</i> , dan <i>sponge cake</i> . Membersihkan <i>chiller</i> , dan cek <i>A'la Carte</i>	Menimbang bahan untuk membuat jajanan tradisional. Merebus adonan dari tepung tapioka untuk membuat cenil, membuat dan <i>nge-rounding</i> adonan donat dan <i>sweet bread</i> , membuat adonan <i>Sponge cake</i> , membuat <i>croissant</i> dari <i>danish pastry</i> . membersihkan <i>chiller</i> , termasuk melengkapi <i>A'la Carte</i> .	Penulis berhasil <i>nge-rounding</i> adonan roti dengan rapi dan berhasil menyelesaikan tugas dengan tepat waktu.	
12.	Selasa, 10 Agustus 2024- Jumat, 13 Agustus 2024	Menggoreng dan menghias donat, membuat <i>kids corner</i> dan <i>muffin</i> .	Menggoreng donat yang telah <i>proofing</i> , dan menghias donat menggunakan <i>glaze</i> . Menimbang dan mencampur	Penulis berhasil menghias donat dengan rapi dan berhasil menyelesaikan tugas yang diberikan.	



		Menyiapkan <i>supper</i> .	bahan untuk muffin, kemudian di <i>bake</i> . Mencampur sereal dan <i>white chocolate</i> untuk membuat <i>kids corner breakfast</i> . Memasak bubur untuk <i>supper</i> .		
13.	Sabtu, 14 Agustus 2024	DAY OFF	DAY OFF	DAY OFF	
14.	Minggu, 15 Agustus 2024- Selasa, 01 Oktober 2024	Membuat jajanan pasar untuk <i>breakfast</i> , membuat bubur manis, cenil, dan lupis untuk <i>breakfast</i> . membuat <i>A'la Carte</i> . Membersihkan <i>chiller</i> dan cek <i>A'la Carte</i>	Membuat berbagai jajanan pasar untuk <i>breakfast</i> , seperti: bingka pandan, sentiling, sawut, cantik manis, talam jagung, dan bolu ketan hitam. Merebus berbagai bubur manis, merebus adonan tepung tapioka untuk membuat cenil, membuat orderan <i>A'la Carte</i> " <i>Banana</i>	Penulis berhasil membuat orderan <i>A'la Carte</i> dan menyelesaikan tugas-tugas yang diberikan.	


			<i>Fritters</i> ". Membersihkan <i>chiller</i> , termasuk melengkapi <i>A'la Carte</i> .		
15.	Rabu, 02 Oktober 2024	<i>Bake croissant, pan au choco, sweet dan savory bread. Membuat kids corner dan muffin. Menyiapkan supper</i>	Memanggang adonan roti yang telah di <i>proofing</i> . Mencampur sisa <i>sponge cake</i> dan <i>compound chocolate</i> untuk membuat <i>choco ball kids corner</i> . Mencampur bahan untuk <i>muffin</i> dan di <i>bake</i> . Memasak bubur manis untuk <i>supper</i>	Penulis berhasil menyelesaikan tugas yang diberikan.	
16.	Kamis, 03 Oktober 2024	DAY OFF	DAY OFF	DAY OFF	
17.	Jumat, 04 Oktober 2024- Jumat, 16 Oktober 2024	Membuat berbagai jajanan pasar, cenil dan lupis. Membuat pudding dan bubur manis. Membantu <i>set-</i>	Membuat berbagai jajanan pasar, seperti: lempeng, nagasari, getuk, sentiling, nbolu ketan hitam, nona manis, dan proll tape. Memasak	Penulis berhasil membuat aneka jajanan pasar dan berhasil menyelesaikan tugas yang diberikan tepat waktu.	

		<i>up coffee break, menjaga stall lunch.</i>	susu, air, dan nutrijell untuk membuat puding. Memasak berbagai bubur manis. Membantu menata <i>coffee break</i> , dan menjaga <i>stall martabak manis di lunch.</i>		
18.	Kamis, 17 Oktober 2024- Minggu, 20 Oktober 2024	Menggoreng dan menghias donat. Membuat display, <i>kids corner, muffin. prepare condiment breakfast dan slice toast.</i>	Menggoreng dan menghias donat dengan <i>glaze</i> . membuat <i>kids corner</i> dari campuran sereal dan <i>compound chocolate</i> , dan campuran <i>sponge cake</i> dengan <i>chocolate glaze</i> yang dilapisi dengan <i>chocolate compound</i> . <i>Prepare condiment breakfast,</i> termasuk <i>prepare selai, topping</i>	Penulis berhasil memahami ritme kerja di shift 2 bagian <i>pastry kitchen</i> dan berhasil menyelesaikan tugas yang diberikan.	

			<p>waffle, gelas popcorn, dan sedotan untuk cotton candy. Slice toast breakfast menggunakan slicer machine</p>		
19.	Senin, 21 Oktober 2024	DAY OFF	DAY OFF	DAY OFF	
20.	Selasa, 22 Oktober2024- Kamis, 31 Oktober 2024	<p>Membuat berbagai jajanan pasar, pudding, <i>bread and butter pudding.</i> Membuat adonan donat dan <i>sweet bread.</i> Membuat <i>choco fudgy</i></p>	<p>Membuat aneka jajanan pasar, seperti: sengkulun, mata roda, bolu pisang, bingka pandan, dan sawut. Memasak susu, air, dan nutrijell untuk membuat pudding. Menimbang bahan untuk <i>bread and butter pudding</i> (BnB).</p>	<p>Penulis berhasil membuat aneka jajanan pasar, berhasil memahami ritme kerja shift 1 di bagian <i>pastry kitchen</i>, dan berhasil menyelesaikan tugas yang diberikan.</p>	

		<p><i>brownies.</i></p> <p>Membersihkan <i>chiller</i> dan cek <i>A'la Carte.</i></p>	<p><i>Rounding</i> adonan donat dan <i>sweet bread.</i></p> <p>Menimbang dan mencampur bahan <i>choco fudgy brownies,</i> kemudian di <i>bake.</i></p> <p>Membersihkan <i>chiller,</i> termasuk melengkapi <i>A'la Carte.</i></p>		
21.	Jumat, 01 November 2024	<p>Menjaga <i>stall</i> roti jala <i>breakfast,</i> melengkapi <i>prepare breakfast,</i> membersihkan <i>walk-in chiller.</i></p>	<p>Menjaga <i>stall</i> roti jala selama <i>breakfast,</i> membantu melengkapi <i>prepare breakfast,</i> membersihkan <i>walk-in chiller,</i> termasuk mengganti <i>wrap</i> dan label yang rusak.</p>	<p>Penulis masih adaptasi dengan ritme kerja di bagian <i>main kitchen,</i> namun penulis berhasil menyelesaikan tugas yang diberikan.</p>	
22.	Sabtu, 02 November 2024	DAY OFF	DAY OFF	DAY OFF	

23.	Minggu,03 November 2024- Selasa, 19 November 2024	<i>Prepare breakfast dan lunch, menjaga stall roti jala saat breakfast, melengkapi condiment breakfast, membersihkan dry store dan walk-in chiller.</i>	<i>Prepare bahan-bahan untuk breakfast dan lunch. Menjaga stall roti jala saat breakfast, termasuk menyiapkan peralatan dan adonan roti jala. Melengkapi condiment breakfast. Membersihkan dry store dan walk-in chiller, mengganti wrap dan label yang rusak.</i>	Penulis mulai memahami ritme kerja di bagian <i>main kitchen</i> dan berhasil menyelesaikan tugas yang diberikan.	
24.	Rabu, 20 November 2024	DAY OFF	DAY OFF	DAY OFF	
25.	Kamis, 21 November 2024- Rabu, 11 Desember 2024	<i>Prepare breakfast dan lunch. set-up lunch. Menjaga stall omelet</i>	<i>Prepare bahan-bahan breakfast dan lunch. Membantu set-up lunch di Heritage resto.</i>	Penulis menyelesaikan tugas yang diberikan dengan tepat waktu	

		<p><i>breakfast</i>, melengkapi <i>condiment breakfast</i>. Membersihkan area <i>walk-in chiller</i> dan <i>dry store</i>.</p>	<p>Menjaga <i>stall</i> omelet saat <i>breakfast</i>, melengkapi <i>condiment breakfast</i> kemudian disimpan di <i>standing chiller</i>. Membersihkan <i>walk-in chiller</i> dan <i>dry store</i>, termasuk mengganti <i>wrap</i> dan label yang rusak.</p>		
26.	<p>Kamis, 12 Desember 2024- Rabu, 25 Desember 2024</p>	<p><i>Prepare</i> ramen, menjaga <i>stall</i> pratha <i>breakfast</i>. Membantu membuat <i>A'la Carte</i>.</p>	<p><i>Prepare</i> <i>condiment</i> ramen, termasuk membuat kaldu kuah ramen. Menjaga <i>stall</i> pratha <i>breakfast</i>, termasuk dengan <i>clear-up breakfast</i>. Membantu membuat orderan <i>A'la Carte</i> "Rawon, soto, dan <i>mac and cheese</i>".</p>	<p>Penulis berhasil membuat ramen, memahami <i>A'la Carte</i> di bagian <i>Main Kitchen</i>, dan berhasil menyelesaikan tugas yang diberikan.</p>	

27.	Kamis, 26 Desember 2024	DAY OFF	DAY OFF	DAY OFF	
28.	Jumat, 27 Desember 2024- Selasa, 31 Desember 2024	Menjaga <i>stall</i> gorengan dan omelet saat <i>breakfast</i> . Melengkapi <i>condiment</i> <i>breakfast</i> . Membuat <i>A'la</i> <i>Carte</i> .	Menjaga <i>stall</i> omelet dan gorengan, termasuk <i>prepare</i> peralatan yang digunakan. Melengkapi <i>condiment</i> <i>breakfast</i> , kemudian disimpan di <i>standing chiller</i> . Membuat orderan <i>A'la</i> <i>Carte "French</i> <i>fries"</i>	Penulis berhasil memahami ritme kerja di bagian <i>Main Kitchen</i> dan menyelesaikan semua tugas yang diberikan dengan tepat waktu.	

## **BAB III**

### **Evaluasi Pelaksanaan dan Analisis Kegiatan**

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

Faktor pendukung dalam menjalankan program magang:

- a) Lingkungan yang profesional, penulis mendapatkan kesempatan belajar dengan chef profesional dan berpengalaman, selain itu penulis juga dapat belajar etika dan kedisiplinan secara profesional.
- b) Pengalaman kerja yang praktis, kesempatan menangani berbagai jenis masakan dalam waktu singkat, sehingga penulis mendapat pengalaman dalam *time management* dan kerja dibawah tekanan.
- c) Diberikan fasilitas kantin yang dapat digunakan sebelum dan sesudah bekerja tanpa batasan jumlah makanan.
- d) Diberikan tunjangan kesehatan yang dapat digunakan ketika terjadi kecelakaan dalam bekerja ataupun kecelakaan dalam keadaan berangkat maupun pulang kerja.

Faktor penghambat dalam menjalankan program magang:

- a) Adaptasi yang sulit terhadap lingkungan kerja, minimnya pengalaman membuat penulis sedikit kesulitan dalam mengikuti ritme kerja yang cepat, panjang, dan bekerja dengan shift.
- b) Keterbatasan waktu dan kurangnya staf yang mendukung menghambat penulis untuk memperoleh pengalaman yang cukup, dikarenakan terlalu sibuk sehingga sulit memberikan perhatian yang memadai kepada *trainee*, terutama disaat *peak season*.
- c) Kendala secara personal, jam kerja yang panjang menyebabkan kelelahan fisik, sehingga penulis kesulitan untuk menyeimbangkan waktu kerja dengan kebutuhan pribadi. Selain itu, kritik dan tuntutan kerja juga menyebabkan stress.

### 3.2 Analisis Pelaksanaan Kegiatan

Solusi yang dapat dilakukan terhadap penghambat yang ditemukan selama pelaksanaan magang yaitu:

a) Adaptasi yang sulit terhadap lingkungan kerja

Solusi: setiap *trainee* bisa dipasangkan dengan mentor yang berpengalaman. Dengan adanya mentoring yang intensif, *trainee* dapat , mengembangkan keahliannya lebih cepat melalui bimbingan langsung. Selain itu, *trainee* juga harus berkomunikasi secara aktif dengan staf lainnya untuk memahami ekspektasi kerja, selain itu *trainee* juga perlu mencatat dan mempelajari rutinitas di *kitchen* untuk memudahkan adaptasi.

b) Keterbatasan waktu dan kurangnya staf yang mendukung

Solusi: setiap bagian perlu membagi tugas para *trainee* sebelum memulai pekerjaan supaya *trainee* tidak merasa kewalahan. Pembagian tugas yang tepat juga dapat membantu staf lainnya untuk bisa tetap fokus pada pekerjaannya tanpa merasa terganggu dengan kehadiran *trainee*.

c) Kendala secara personal

Solusi: mengelola waktu dengan baik antara pekerjaan dan istirahat, melakukan olahraga ringan seperti peregangan setiap hari. Berkonsultasi dengan bimbingan apabila merasa kesulitan dan membangun hubungan baik dengan staf lainnya untuk dukungan moral.

### 3.3 Refleksi Diri

Refleksi diri terhadap faktor yang mendukung dan menghambat pelaksanaan magang ini adalah sebagai berikut:

a) Perkuliahan memberikan pengetahuan dasar mengenai teknik dalam memasak dan pemahaman *food safety and hygiene*, teori yang telah dipelajari selama perkuliahan sangat penting untuk diterapkan secara langsung selama

pelaksanaan magang. Pemahaman mengenai kebersihan diri, sanitasi peralatan, pencegahan kontaminasi ini sangat krusial dalam lingkungan *professional kitchen*. Manajemen waktu merupakan salah satu keterampilan yang diajarkan di perkuliahan, pengaturan waktu membantu mengembangkan kemampuan mengorganisir pekerjaan dan bekerja efisien untuk menjaga kelancaran operasional dapur yang sibuk.

- b) Di perkuliahan penulis beberapa kali mengalami *miss communication* dengan *partner* kerja, sehingga menghambat koordinasi tim. Kondisi dapur yang penuh tekanan menyebabkan penulis kesulitan untuk tetap tenang dan produktif ketika menghadapi situasi yang menyebabkan stress.

Manfaat dari pelaksanaan magang dalam pengembangan *soft skill* di *kitchen*, Adanya situasi yang mengharuskan penulis untuk berkomunikasi dengan tim, atasan, hingga pelanggan membuat penulis dapat meningkatkan kemampuan komunikasi yang lebih jelas dan sesuai dengan situasi. Adapun manfaat lainnya, penulis belajar untuk berpikir jernih dalam mengelola emosi dan tetap tenang ketika menghadapi situasi yang *hectic*.

- c) Kekurangan kemampuan mengingat atau memori jangka pendek membuat penulis mengalami kesulitan dalam mengingat prosedur pekerjaan, selain itu, penulis seringkali sulit untuk mempertahankan fokus dalam pekerjaan sehingga dapat menyebabkan kelambanan dalam mengambil keputusan yang diperlukan disaat situasi sedang *hectic*.

Manfaat dari pelaksanaan magang terhadap kekurangan kemampuan ini adalah: penulis memahami sistem pencatatan pekerjaan, praktik yang berulang membantu penulis untuk mengasah kemampuan dalam mengingat prosedur pekerjaan, serta dapat mengembangkan ingatan jangka pendek dalam pesanan. Dengan terlibat secara langsung dalam dunia kerja melalui program magang, penulis belajar dari lingkungan *kitchen* yang dinamis untuk mempertahankan fokus pada pekerjaan yang sedang dikerjakan dan mengambil keputusan dengan cepat tepat dalam mengatasi suatu masalah, hal ini dapat meningkatkan

konsentrasi secara keseluruhan dan meningkatkan kemampuan kognitif penulis dalam situasi tekanan.

- d) Pengalaman magang sangat bermanfaat bagi pengembangan diri penulis, berkomunikasi secara jelas dengan tim, staf, hingga pelanggan. keahlian dalam mengelola kerja sama tim sangat penting untuk operasional suatu industri. Selain itu, meningkatkan ketahanan emosional sangat penting dalam pengembangan diri, *kitchen* merupakan suatu tempat kerja yang penuh tekanan sehingga kemampuan untuk tetap tenang dan pandai mengontrol emosi dalam situasi yang *hectic* sangat penting, dengan melatih emosi dapat bermanfaat bagi penulis untuk menghadapi tantangan di dunia industri selanjutnya.

Melalui pelaksanaan magang, penulis membuka langkah untuk membangun karir, pengalaman magang memberikan pengalaman langsung kepada penulis tentang dunia kuliner serta memperluas koneksi profesional. Penulis dapat memanfaatkan pengetahuan yang diperoleh selama perkuliahan, magang, dan jaringan profesional untuk menjadi wirausaha dengan membuka usaha sendiri seperti kafe atau layanan catering.

## **BAB IV PENUTUP**

### **4.1 Kesimpulan**

Melalui program magang di Eastparc Hotel Yogyakarta penulis mendapat pengalaman belajar yang sangat berharga untuk memahami operasional dapur secara langsung, serta penerapan teori di perkuliahan dengan praktik nyata di industri. Dengan menjalani rotasi di tiga bagian *kitchen: cold kitchen, pastry kitchen, dan hot kitchen*, penulis dapat meningkatkan kemampuan manajemen waktu, serta memperdalam pemahaman tentang standar profesional dalam industri perhotelan. Pengalaman magang juga membuat penulis dapat meningkatkan *soft skills* seperti komunikasi yang efektif, kerja sama tim, dan ketahanan mental saat menghadapi situasi penuh tekanan.

### **4.2 Saran**

Berdasarkan pengalaman penulis selama program magang, terdapat beberapa saran untuk meningkatkan kualitas program magang di masa mendatang yang ditunjukkan untuk berbagai pihak terkait:

a) Saran untuk perusahaan

Disarankan untuk merancang pembagian tugas yang lebih sistematis agar pengalaman belajar dapat dimaksimalkan tanpa mengganggu operasional *kitchen*. Selain itu, perlu adanya penerapan sistem mentoring yang lebih terstruktur dengan menetapkan mentor tetap bagi setiap *trainee*, melalui pendekatan ini akan mempermudah adaptasi dan proses belajar *trainee*.

b) Saran untuk lembaga pendidikan

Disarankan untuk membuat simulasi kerja di *kitchen* yang profesional karena dapat menjadi strategi yang efektif untuk membantu mahasiswa memahami ritme kerja yang dinamis dan tekanan di lingkungan kerja.

c) Saran untuk mahasiswa

Disarankan untuk mempersiapkan diri secara mental dan fisik sebelum memulai magang. Persiapan ini mencakup pemahaman tentang manajemen

waktu serta kesiapan menghadapi tekanan kerja. Mahasiswa juga sebaiknya memanfaatkan program magang untuk membangun jaringan profesional dan mempelajari sebanyak mungkin aspek operasional *kitchen* hotel sebagai bekal karir di masa depan.

## DAFTAR PUSTAKA

Eastparc Hotel. (n.d.). *Eastparc Hotel Yogyakarta*. Diakses pada 10 Januari 2025, dari

<https://www.eastparcotel.com/id/>

Eastparc Hotel. (n.d.). *Tentang Eastparc Hotel*. Diakses pada 10 Januari 2025, dari

<https://www.eastparcotel.com/id/tentang-eastparc-hotel/>

PT Eastparc Hotel Tbk. (n.d.). *Tentang Kami*. Diakses pada 14 Januari 2025, dari

<https://www.eastparc.co.id/informasi-umum/tentang-kami/>