

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Magang

Manusia mempunyai 3 jenis kebutuhan pokok yaitu sandang, pangan, dan papan yang ditopang dengan adanya kegiatan industri. 3 kebutuhan pokok tersebut dapat dipenuhi secara alami. Akan tetapi, banyak faktor yang menjadi kendala jika tiap manusia sibuk memenuhi kebutuhannya secara individu. Selain itu, pemenuhan kebutuhan pokok tidak dapat dipenuhi dalam skala yang luas di masyarakat. Oleh karena itu, proses industri dapat memperluas skala pemenuhan kebutuhan manusia. Menurut Ajim (2014) kegiatan industri dapat meningkatkan penghasilan penduduk serta mendukung pengadaan kebutuhan sehari-hari dengan adanya pengolahan sandang dan pangan di sertai dengan kemajuan teknologi sebagai faktor pendukung.

Tenaga kerja merupakan salah satu aspek yang sangat penting untuk menunjang industri. Vanya Krunia Mulya Putri (2022) mengatakan bahwa dalam proses produksi, peran tenaga kerja adalah membantu jalannya proses pembuatan barang atau jasa. Tenaga kerja yang ahli dapat menghasilkan barang dan jasa yang bagus dan berkualitas tinggi yang mampu menarik perhatian masyarakat serta berperan sebagai pengatur dan pengolah produk. Oleh karena itu, untuk industri yang maju dibutuhkan tenaga kerja yang memiliki pengetahuan, ketrampilan, dan sifat yang baik. Seorang tenaga kerja harus memiliki sebuah keahlian tersendiri agar bisa menghasilkan produk dengan daya tarik dan kualitas tinggi pada konsumen. Keahlian tersebut dapat diasah secara bertahap melalui pelatihan.

Para tenaga kerja tersebut memiliki ketrampilan, pendidikan, dan pengalaman yang beragam yang dapat menentukan keberhasilan dunia industri terkait. Talenta (2023) menjabarkan jenis tenaga kerja berdasarkan kualitasnya, menjadi tiga jenis, yaitu:

- Tenaga kerja kerja terdidik yang mendapatkan pendidikan formal saja tanpa mendapatkan pengalaman atau pelatihan kerja di dunia nyata.

- Tenaga kerja terlatih yang memiliki pengalaman di dunia kerja yang nyata, baik yang telah mendapatkan pendidikan formal ataupun tidak terdidik, dan
- Tenaga kerja tidak terlatih yang belum mendapatkan pengalaman kerja, baik yang telah mendapatkan pendidikan formal, ataupun tidak terdidik.

Berdasarkan uraian sebelumnya, untuk menunjang industri diperlukan tenaga kerja terdidik dan terlatih.

Seni kuliner memiliki kaitan erat dengan industri pariwisata dan perhotelan. Seni kuliner yang menarik perhatian wisatawan, dapat mendukung perkembangan industri pariwisata, seperti yang dikemukakan oleh Don Kardono (2019). Sementara itu, industri pariwisata tidak terlepas dari industri perhotelan. Dengan tenaga kerja di bidang kuliner yang terdidik dan terlatih, diharapkan industri kuliner, pariwisata, dan perhotelan dapat berkembang dengan lebih pesat.

Mahasiswa program studi kuliner diharapkan menjadi tenaga kerja yang terdidik dan terlatih di bidangnya sebelum menjadi seorang profesional di dunia kerja nyata. Berbagai macam teori dan keahlian telah didapat dalam dunia akademis. Hal tersebut belum tentu sesuai keadaan di dunia kerja nyata. Dengan kata lain, pendidikan yang didapat tidak selalu siap pakai di bidang industri. Hal ini menjadi suatu tantangan bagi dunia pendidikan untuk menyiapkan para mahasiswa menjadi tenaga kerja yang terdidik sekaligus terlatih, seperti yang dijabarkan oleh Aries Munandar (2014).

Program magang bagi mahasiswa program studi kuliner mempunyai beberapa manfaat bagi industri yang terkait. Dalam artikelnya mengenai manfaat program magang bagi perusahaan, Ratumas Ovy (2022) menjabar keuntungan menerima mahasiswa magang, di antaranya sebagai berikut. Pertama, program magang dapat membantu perusahaan untuk mendapatkan kandidat pegawai dengan kualitas terbaik. Kedua, menerima mahasiswa magang dapat memberikan angin segar berupa ide – ide baru, di luar dari perusahaan. Selanjutnya, magang dapat menambah tenaga kerja diluar pegawai tetap yang ada. Selain itu, pegawai senior mendapatkan pengetahuan baru dari pegawai magang yang relatif lebih muda. Yang terakhir

menerima pegawai magang memberikan kesempatan bagi para instruktur di perusahaan untuk meningkatkan kualitasnya.

Selain memberikan manfaat bagi industri yang terkait, program magang juga bermanfaat bagi mahasiswa, khususnya mahasiswa program studi kuliner. Program magang merupakan suatu sarana untuk menyiapkan tenaga kerja yang terdidik menjadi tenaga kerja terlatih karena memberikan gambaran yang nyata tentang dunia industri yang akan dimasuki oleh mahasiswa. Beberapa keuntungan mengikuti program magang bagi mahasiswa dikemukakan oleh Ihsan (2022) sebagai berikut. Penerapan pengetahuan dalam dunia perkuliahan mahasiswa magang dapat membuat pengalaman untuk persiapan mahasiswa memasuki dunia kerja. Pengalaman dapat digunakan untuk karier mahasiswa dikemudian hari. Dari magang mahasiswa dapat melakukan introspeksi dari kesalahan yang mungkin terjadi selama proses bekerja di dunia nyata. Mahasiswa dapat belajar tentang budaya kerja di dunia nyata yang tidak hanya mengadaptasi pengetahuan dan keahlian yang dipelajari dari kampus saja, tetapi juga menyangkut hal teknis dan sosial yang nyata di lapangan. Pengalaman magang juga memberikan tambahan keterangan di dari dalam *curriculum vitae (CV)*. Mengikuti program dapat memberikan peneguhan bagi mahasiswa untuk memilih bidang karier yang diminati.

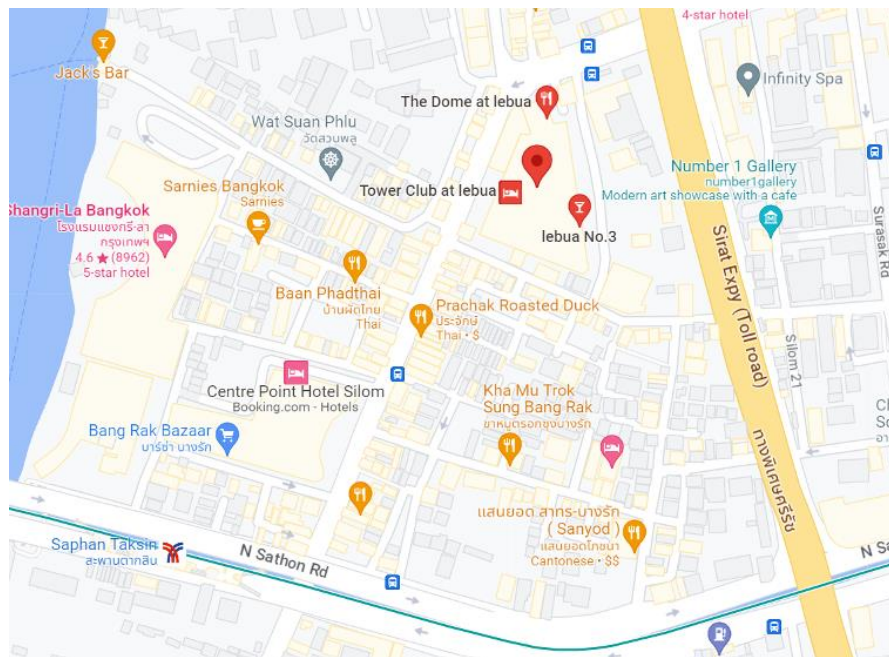
1.2 Profil Mitra Magang

1.2.1 Profil

Hotel Lebua adalah sebuah hotel mewah bintang 5 yang terletak di sebelah sungai Chao Phraya. Hotel lebua beroperasi dalam pengawasan oleh CEO dari lebua yaitu MR Deepak Ohri. Lebua, hootel tersebut memiliki letak yang strategis dan dapat diakses dengan mudah. Tamu dari hotel lebua rata-rata adalah turis dan orang lokal yang jumlahnya tidak sebanyak turis asing.

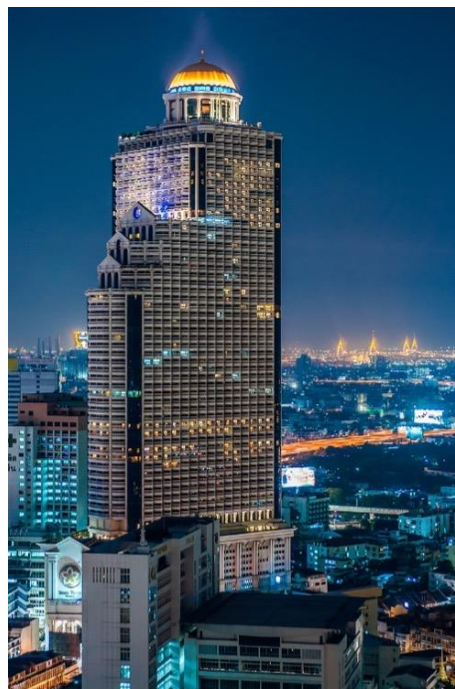
Berikut adalah informasi letak dan kontak lebua Hotels & Resorts Bangkok.
Lokas: 1055 Silom Road, Silom, Bangrak, Bangkok 10500 Thailand

Telpon : 02 624 9999



Gambar 1.1 Lokasi *lebua Hotels & Resorts*

At State Tower dan *Tower Club* merupakan dua hotel berkelas dengan sasaran konsumen yang berbeda berada di gedung yang sama di ujung jalan *Silom Road*, Bangrak, Bangkok.



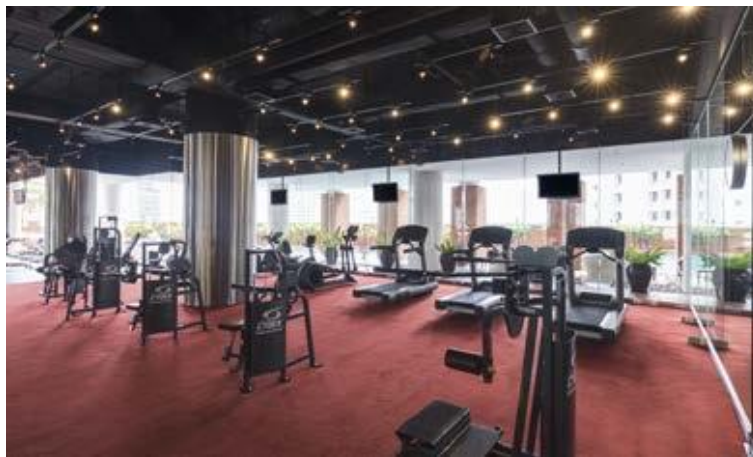
Gambar 1.2 *lebua Hotel & Resort*

Tidak hanya di Thailand, Lebua Hotels and Resorts juga mengembangkan sayapnya di tiga negara Asia Pasifik, yaitu Thailand, India, dan Selandia Baru. Di India cabang hotel terletak di dua kota berbeda. Lebua Corbett terletak di Uttarkhand dan Lebua Luck Now terletak di Uttar Pradesh. Dan sebuah properti villa eksklusif milik lebua di Selandia Baru yang bernama Lake Okareka Lodge.

Fasilitas dan Pelayanan

Lebua hotel yang berkedudukan di Bangkok memiliki fasilitas yang dapat digunakan bersama. Fasilitas tersebut di antaranya adalah

1. Pusat kebugaran dan kolam renang terbuka yang berada di lantai M gedung. Pusat kebugaran memiliki perlengkapan yang modern, sauna, ruang uap (*steam room*), dan ruang perawatan spa.



Gambar 1.3 Pusat kebugaran *lebua Hotel & Resort*

2. Ruang bisnis di lantai 51 menyediakan dukungan dan solusi bagi kebutuhan bisnis pelanggan eksekutif mulai dari koneksi internet, pesan, surat menyurat elektronik, hingga bantuan administratif dan kesekretariatan personal, serta ruang konferensi.



Gambar 1.4 Ruang bisnis *lebua Hotel & Resort*

3. Café Mozu yang juga berada di lantai M merupakan sebuah cafe di tepi kolam renang yang menyuguhkan hidangan India, *western*, pizza dan pasta Italia, serta makanan khas Thailand yang disiapkan oleh koki dari masing masing tempat.
4. Conferences & Events Tower Club dapat diakses di pusat kota, menawarkan pilihan beragam mulai dari ruang serbaguna dan *ballroom* yang dapat memuat hingga 900 tamu, dan katering berkelas dari restoran bergengsi, *The Dome*. Fasilitas ini banyak digunakan berbagai acara pernikahan, pesta, peluncuran produk, peragaan busana, dan konferensi pers.



Gambar 1.5 Ballroom *lebua Hotel & Resotr*

Di gedung dibangun setinggi 252 meter ini terdapat 65 lantai. 136 suite merupakan bagian dari *Lebua At State Tower* dan 221 suite yang lebih luas dimiliki oleh *Lebua Tower Club*. Bermodalkan fitur ruangan dan pelayanan yang mengutamakan kesan positif pelanggan seperti yang dikemukakan *CEO Deepak Ohri* di website resmi hotel, *lebua Hotels & Resorts* di Bangkok ini telah mendapatkan penghargaan kelas dunia baik yang diraih oleh properti yang dimilikinya ataupun pihak manajemen.

Produk Unggulan

Yang membedakan *lebua Hotels & Resorts* di Bangkok dari hotel yang lain adalah sebelas restoran dengan yang berada di lantai-lantai puncak gedung, yang disebut sebagai *The Dome*. Atap puncak hotel merupakan sebuah kubah emas yang menaungi 5 restoran utama yang telah memenangkan berbagai penghargaan internasional kuliner dan pariwisata, serta 6 bar lain yang berada di bawah *dome*. Pada tahun 2007 *The Dome* menyuguhkan makanan yang paling mahal di dunia, seperti yang disebutkan Wikipedia.

Berikut adalah lima restoran utama yang telah menjadi tujuan pelanggan dengan ekonomi kelas atas, yaitu *Sirocco*, *Chef's Table*, *Mezzaluna*, *Café Mozu*, dan *Breeze*. Setiap restoran menawarkan jenis hidangan yang berbeda, termasuk dekorasi ruangan dan atmosfer yang disesuaikan dengan kekhasan setiap restoran.

1. *Sirocco* adalah restoran tertua di *lebua Hotels & Resorts* Bangkok yang bergaya mediterania. Restoran ini terletak di lantai 64 dan terkenal dengan pemandangan yang dapat melihat seluruh kota Bangkok dari atas. Menu makanan yang disajikan dapat berupa menu tunggal (*a la carte*) atau menu rangkaian (*set menu*).



Gambar 1.6 *Sirocco Restaurant*

2. *Chef's Table*, adalah sebuah restoran mewah yang sering disebut sebagai dapur *Rolls-Royce* karena memiliki tempat live cooking di tengah restoran. Restoran ini memiliki keunikan yaitu tamu dapat melihat proses koki memasak hingga hidangan disajikan ke meja mereka



Gambar 1.7 *The Chef's Table*

3. *Mezzaluna*, merupakan restoran dengan dua bintang *Michelin Star*. Restoran tersebut menyajikan hidangan Perancis dengan bahan yang diimport dari Jepang. *Mezzaluna* berada di lantai paling atas Gedung dan memiliki pemandangan kota Bangkok yang paling indah. Sesuai dengan namanya yang diambil dari bahasa Thai yang diartikan sebagai bulan sabit, *Mezzaluna* menyajikan pemandangan yang spektakular dari puncak gedung Lehua Hotels & Resorts dan seperti menyentuh bulan langsung.



Gambar 1.8 *Mezzaluna Restaurant*

4. *Café Mozu*, adalah restoran yang menyajikan hidangan *buffet* internasional dan India, dengan dekorasi bergaya Moroko. Restoran ini terletak di sebelah kolam renang.



Gambar 1.9 *Café Mozu*

5. *Breeze* adalah sebuah restoran yang menghadirkan masakan Tionghoa otentik. Dengan jembatan yang menggunakan penerangan *LED*, menikmati hidangan *Chinese food* terasa berbeda dan istimewa.



Gambar 1.10 *Breeze Restaurant*

1.2.2 Visi dan Misi

Visi

To grow exponentially a Thailand based hospitality company with the focus should be on creating lasting emotional experiences for guests. (Deepak Ohri)

(Untuk mengembangkan perusahaan perhotelan berbasis Thailand yang pesat dengan fokus memberikan pengalaman emotional yang tidak terbatas bagi para tamu.)

Misi

"So lebua was born, with a mission to create unique and exciting experiences for guests that push the boundaries of convention; experiences that lead with emotions and end in memories."

(menciptakan pengalaman yang unik dan mengasyikan bagi para tamu yang melebihi batas yang biasa, pengalaman yang penuh dengan emosi dan menciptakan memori)

1.2.3 Struktur organisasi

Visi dan misi saja tidaklah cukup untuk mengembangkan perusahaan, tetapi dibutuhkan pelaksanaannya yang terstruktur agar proses organisasi dapat berjalan dengan lancar untuk merealisasikan visi dan misi tersebut. Dengan kata lain, visi dan misi perusahaan adalah gambaran abstrak tujuan didirikannya suatu perusahaan. Sebaliknya, struktur organisasi adalah gambaran nyata tanggung jawab dan koordinasi tugas.

Struktur organisasi mempunyai beberapa fungsi. Menurut Anggi, organisasi dapat mencapai tujuan mereka dengan lebih efektif dan efisien struktur organisasi yang baik karena struktur organisasi dapat memudahkan pengambilan keputusan dan koordinasi kerja. Selain itu struktur organisasi menentukan garis tanggung jawab dan tugas anggota organisasi.

Struktur organisasi lebua Hotel & Resort yang bersifat umum dapat dilihat secara terbuka di dalam gedung. Hal tersebut menunjukkan bahwa perusahaan bersifat transparan dalam hal tanggung jawab pengambil keputusan perusahaan.

Berikut adalah garis besar struktur organisasi secara mendasar *Lebua Hotel & Resort* pada saat penulis melaksanakan kegiatan magang.



Gambar 1.11 Struktur Organisasi *Lebua Hotel & Resort*

Struktur organisasi dibagi menjadi dua bagian yaitu pemilik dan member eksekutif

Pemilik (mulai dari kiri ke kanan)

1. Khun Narawadee Bualert : *President*
2. Khun Kanvara Waikuna : *Chief Executive Officer*
3. Khun Rasri Bualert : *Chairman Advising Board*
4. Khun Supakorn Bualert : *Executive Director*

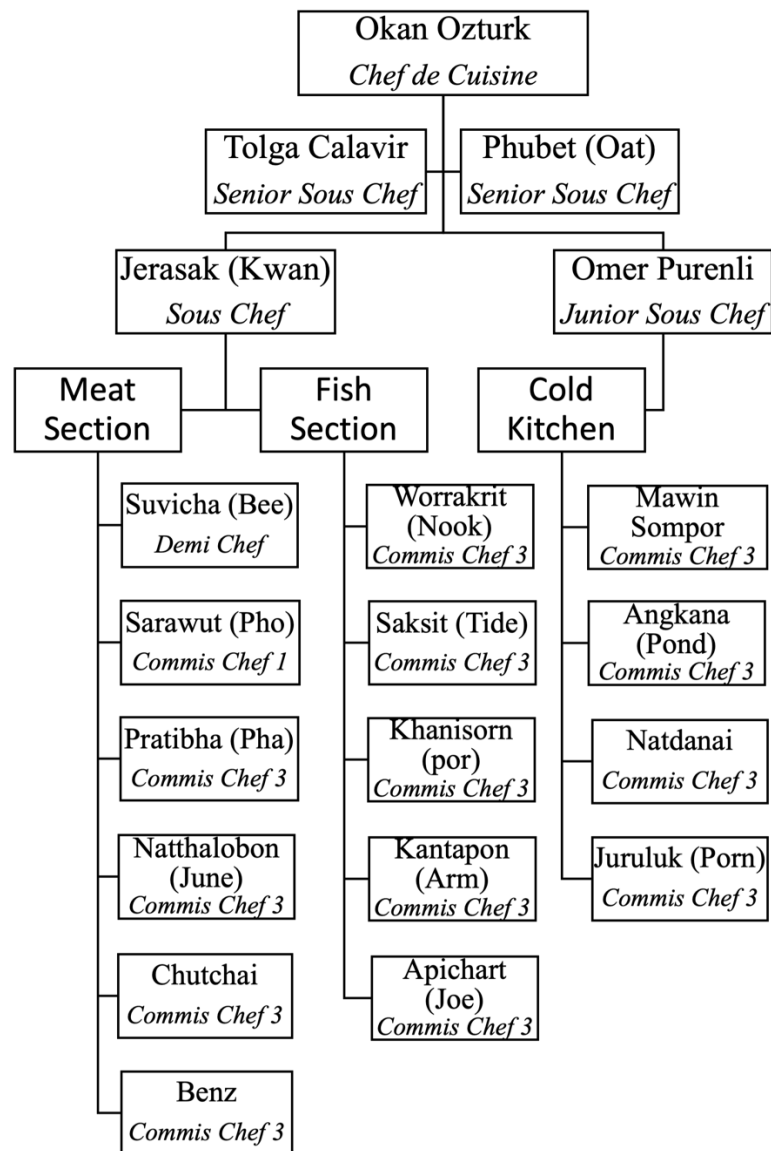
Member Eksekutif

5. Khun Deepak Ohri : *Chief Executive Producer*

(mulai dari kiri ke kanan)

6. Khun Rajan Khurana : *Vice President - People, Cultural and Projects*
7. Khun Rubel Miab : *General Manager - Hotel Operations*

8. Khun Pimsiri Umalee : *Director of Finance*
9. Khun Nittaya Ponglertvorakarn : *Room Division Manager*
10. Khun Jacopo Lachin : *Hotel Manager*
11. Struktur organisasi yang lebih detil dan terperinci bersifat eksklusif untuk internal perusahaan, sehingga tidak dapat dipublikasikan oleh penulis.
12. Selama 6 bulan menjalani program magang di lebuwa Hotels & Resorts, penulis mendapatkan kesempatan untuk mendapatkan pengalaman bekerja di Restoran Sirocco. Berikut adalah struktur organisasi di Restoran Sirocco beserta anggota pegawai tetap pada saat periode magang penulis.



Gambar 1.12 Struktur organisasi Dapur Sirocco

1.2.4 Strategi Bisnis

Masyarakat sekitar memberikan pandangan yang kurang baik sehubungan dengan citra *lebua* yang didirikan di negara yang sedang berkembang, tetapi memiliki harga dan kelas yang sangat tinggi. Hal tersebut memberikan masyarakat setempat kesan sehubungan dengan kesenjangan dan kecemburuan sosial, seperti yang dilansir *Forbes*, 2009. Kurangnya dukungan dari masyarakat dapat menjadi halangan bagi perusahaan untuk berkembang di tingkat lokal, nasional, dan akhirnya internasional.

Lebua Hotels & Resorts harus dapat mengatasi tantangan dari masyarakat sebelum menghadapi persaingan di dunia bisnis. Sehubungan dengan hal tersebut, penulis melihat dua hal yang telah dilakukan. Pertama, Adanya perekrutan pegawai lokal Thailand yang berkompeten sebagai sarana pemberdayagunaan sumber daya manusia setempat. Hal ini terlihat pada struktur organisasi di dapur Restoran Sirocco. Keberadaan tenaga kerja asing yang diimbangi oleh tenaga kerja lokal di tingkat posisi yang setara. Kedua, keterlibatan pendiri *Lebua Hotels & Resort* dalam kegiatan amal merupakan suatu cara memanfaatkan pemasukkan yang tinggi untuk membantu meningkatkan taraf hidup masyarakat.

Masalah selanjutnya yang dihadapi oleh *Lebua Hotels & Resorts* adalah banyaknya pesaing di bisnis perhotelan dan restoran dari hotel berbintang lima dan restoran berkelas dunia di Bangkok dan di tingkat internasional. Seiring dengan kondisi perekonomian dunia yang tidak stabil dan kemerosotan yang diderita akibat pandemi *Covid 19* yang lalu, tidak mudah menarik pelanggan dari market tingkat ekonomi atas untuk menikmati layanan hotel berkelas. Merupakan prestasi yang luar biasa bagi *lebua* yang dapat mempertahankan eksistensinya hingga 20 tahun pada saat penulis menjalankan kegiatan magang.

Untuk menghadapi persaingan dengan kompetitor *lebua Hotels & Resort* berupaya meningkatkan kualitas dengan beberapa cara. Pertama *Lebua Hotels & Resort* mengikuti kompetisi hotel terbaik di Bangkok dan kompetisi berkelas internasional. Website resmi *lebua* menyatakan bahwa hotel dan beberapa restoran dari *lebua* telah meraih penghargaan berkelas internasional berkat kerja kerasnya. Penghargaan ini sangat membantu dalam menaikkan citra perusahaan dan menarik perhatian pelanggan di skala yang lebih luas. Selanjutnya, perekrutan tenaga kerja

asing yang ahli di bidangnya merupakan suatu usaha meningkatkan kualitas produk layanan perusahaan di bidang perhotelan dan kuliner. Sebagai contoh, melalui website resminya, perusahaan mengekspose kemampuan koki asing dalam mengolah restoran yang sesuai dengan latar belakang dan brand bidang kerja di *Lebua Hotels & Resorts Bangkok*.

Tidak mudah bagi perusahaan untuk bertahan di pemasaran produk yang ditujukan untuk pelanggan di kelas ekonomi atas dengan harga produk layanan yang di atas rata - rata. Namun, *Lebua Hotels & Resorts* mempunyai kepercayaan diri yang cukup tinggi dalam menjaga kepercayaan dan kepuasan pelanggannya. Pertama, *Lebua Hotels & Resorts* memanfaatkan media sosial sebagai sarana komunikasi dengan publik, pelanggan, dan calon pelanggan secara intensif dan berkualitas. Hotel dan setiap restorannya memiliki akun media sosial di salah satu ataupun beberapa platform untuk memberikan informasi layanan, fitur, dan even perusahaan dan produk - produknya. Kedua, perusahaan berani melibatkan pelanggannya dalam berbagai voting penghargaan. Hal ini menunjukkan kepercayaan diri yang cukup tinggi dalam peningkatan mutunya, seperti yang diunggah pada akun resmi platform Facebook milik *Lebua Hotels & Resorts*. Selanjutnya, sistem booking restoran merupakan salah satu strategi bisnis yang sangat menguntungkan perusahaan dan juga dapat meningkatkan kepuasan pelanggan, menurut Mohamad (2021). Strategi yang terpenting dalam menjaga kepercayaan dan kepuasan pelanggan, dalam berbagai sarana dan kesempatan, *CEO Deepak Ohri* mengungkapkan dengan gencar bahwa *Lebua Hotels & Resorts* berupaya untuk menjalin hubungan emosi yang kuat dengan para pelanggannya dengan menciptakan pengalaman yang penuh dengan emosi dan memori. Bahkan hal ini merupakan visi perusahaan yang selalu diperjuangkan dalam berbagai kesempatan.

1.3 Tujuan Magang

Program magang yang diikuti penulis mempunyai sasaran yang ingin dicapai sebagai berikut:

1. Untuk mendapatkan pengalaman kerja di dunia dapur industri perhotelan, dengan berpedoman pada sistem kerja yang profesional.

2. Untuk menambah ilmu dan mengasah skill yang baru ataupun yang telah dipelajari di perkuliahan dari para profesional yang telah berpengalaman di luar dunia akademis.
3. Untuk memperoleh dan mempraktekkan pengetahuan tentang standart kebersihan dan operasi sebuah restoran.
4. Untuk melatih kemampuan memasak agar konsisten mengikuti standart resep
5. Untuk menambah pengetahuan tentang cara penyimpanan dan masa kadaluarsa bahan baku
6. Untuk mendapatkan pengalaman bekerja sama dalam suatu tim dengan berkomunikasi dan memperhatikan etikanya antar sesama rekan kerja di dapur, atasan, dan rekan kerja di departemen lain.
7. Untuk melatih kemampuan untuk menyelesaikan masalah yang timbul di tempat kerja, baik secara profesional maupun personal.
8. Untuk menambah ketrampilan dan pengetahuan tentang cara memberikan pelayanan kepada konsumen di industri kuliner perhotelan.

1.4 Manfaat Magang

1.4.1 Manfaat bagi Mahasiswa

1. Mahasiswa dapat meningkatkan statusnya dari tenaga kerja terdidik, menjadi tenaga kerja terdidik dan terlatih di bidangnya. Hal ini memberikan lebih banyak manfaat untuk dicantumkan pada *curriculum vitae (CV)* pada saat melamar pekerjaan di kemudian hari
2. Mahasiswa memperoleh relasi kerja secara profesional di tempat yang baru yang dapat berguna untuk karir dan pekerjaannya di masa mendatang.
3. Memberikan kemantapan pada pilihan karir dan pendidikannya. Jika program magang yang diikutinya bersifat positif, mahasiswa dapat melanjutkan meniti karir di industri yang sejenis atau sama. Sebaliknya, jika mahasiswa merasa kurang tepat dengan program pagang yang diikutinya, dapat dicoba mencari industri lain di masa yang akan datang.
Mahasiswa mendapatkan motivasi dari para ahli dan orang yang berkecimpung dalam industri tertentu, sehingga keinginan untuk

4. meningkatkan keahlian, baik secara praktek maupun teori, dapat meningkat dan tersalurkan.

1.4.2 Manfaat bagi Mitra Magang

1. Adanya mahasiswa magang merupakan tambahan tenaga kerja terdidik yang dapat membantu mitra magang dalam proses operasi pekerjaan dengan biaya yang relatif lebih rendah dibandingkan dengan perekrutan tenaga kerja tetap.
2. Mahasiswa magang yang telah dilatih dapat direkrut kembali jika kualitasnya memenuhi standard. Hal tersebut merupakan penghematan waktu dan biaya untuk melatih ulang calon pegawai tetap. Sehingga, mahasiswa magang dapat menjadi prospek tenaga kerja unggulan bagi mitra magang.
3. Adanya mahasiswa magang dapat melatih kemampuan karyawan dalam memberikan pelatihan dan meningkatkan kemampuan kepemimpinan mereka.

1.4.3 Manfaat bagi Institusi

1. Institusi dapat melakukan kerja sama dengann mitra magang yang dipilih oleh mahasiswa yang melakukan program magang mandiri. Apabila institusi telah melakukan kerja sama, maka institusi dapat mengirim mahasiswanya untuk melakukan program magang di tempat tersebut.
2. Jika mahasiswa magang memberikan kontribusi yang baik pada mitra magang, maka institusi mendapatkan pengakuan kualitas pendidikan dari mitra magang.
3. Adanya program magang dapat memberikan referensi baru tentang metode dan bahan mengajar yang lebih efektif, efisien, dan terbaru.

1.5 Waktu pelaksanaan magang

Penulis berangkat ke Bangkok pada tanggal 10 Juli 2023. Setelah sampai tujuan penulis melaksanakan orientasi selama seminggu terlebih dahulu mengenal lokasi lokasi sekitar hotel. Penulis memulai proses magang di dapur yang sebenarnya pada tanggal 19 Juli 2023 dan menyelesaikannya pada tanggal 19 Januari 2024

