

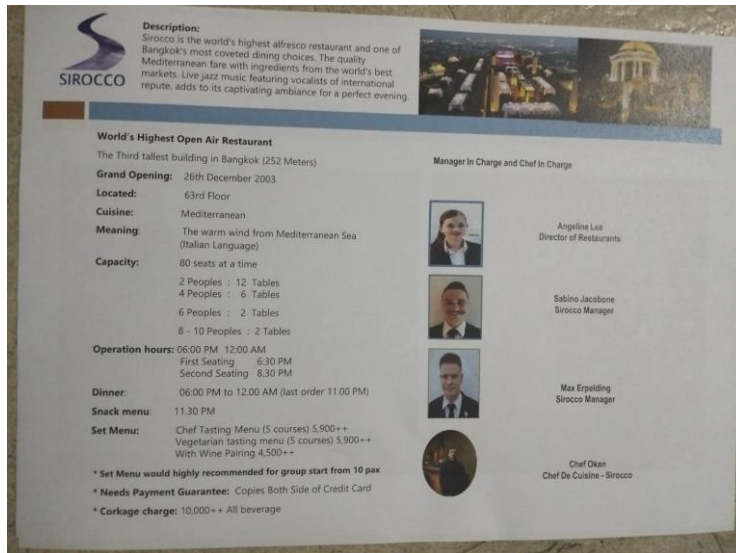
BAB II

PELAKSANAAN MAGANG

2.1 Lingkup Unit Kerja

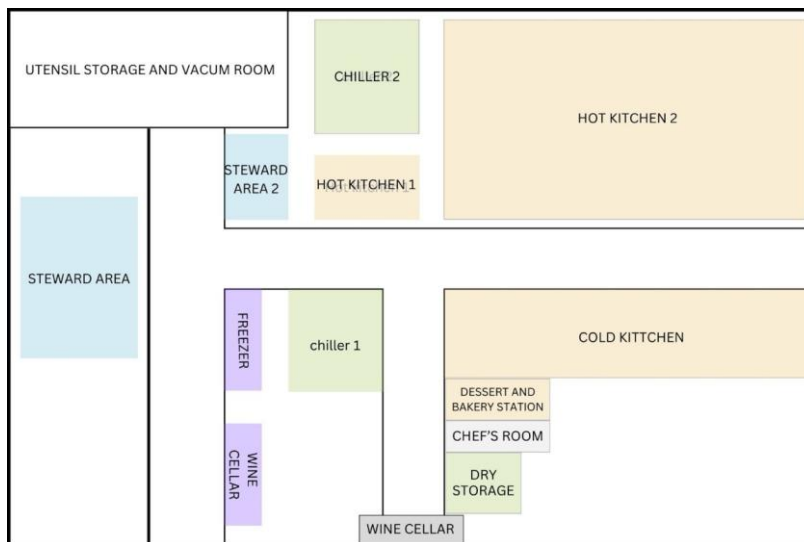
Penulis melakukan program magang mandiri dengan melakukan proses perekrutan pegawai selayaknya dunia kerja nyata. Bekerja di hotel yang besar merupakan salah satu impian penulis karena mempunyai jenjang karier yang cukup menjanjikan. Oleh karena itu, penulis menulis surat lamaran pekerjaan yang dilampiri CV dan dikirim kepada beberapa hotel. Dengan pertimbangan hasil survey mengenai tempat kerja yang diterima, dipilihlah Lebu Hotels and Resorts karena proses wawancara dengan head chef restoran yang dinilai menarik secara profesional maupun personal. Bangkok merupakan ibu kota Thailand dan mempunyai banyak obyek wisata yang telah menarik wisatawan dari penjuru dunia. Lebu Hotels & Resorts sangat menarik karena memiliki beberapa restoran dengan taraf Michelin di negara yang sedang berkembang.

Sesuai dengan proses wawancara, penulis diterima bekerja magang di Restoran Sirocco, yang merupakan restoran outdoor pertama di Lebu Hotels & Resorts di tingkat 63. *Sirocco*, sesuai dengan artinya angin hangat dari laut Mediterania, menyajikan menu masakan Mediterania. Sirocco menyajikan beberapa jenis hidangan yang dijual dalam bentuk set maupun *ala carte*. Menu hidangan Sirocco dapat dilihat di lampiran.



Gambar 2.1 Profil restoran Sirocco

Berikut merupakan denah dapur Sirocco



Gambar 2.2 Denah dapur Sirocco

Penulis melakukan magang di *cold kitchen* di restoran Sirocco. Ada 3 pegawai tetap dan 3 pegawai magang, termasuk penulis, yang diawasi oleh seorang junior sous chef. *Cold kitchen* bertanggung jawab untuk membuat hidangan pembuka, snack, seafood, dan caviar.

2.2 Lingkup penugasan

Secara garis besar, selama magang penulis bertanggung jawab dalam beberapa tugas utama yang meliputi persiapan produksi, proses produksi, dan penyajian menu. Persiapan produksi meliputi pengambilan barang dari gudang penyimpanan dan pengerjaan bagian-bagian menu, seperti mengupas, memotong, memasak bagian dari menu, dan membuat saus. Persiapan produksi dilaksanakan sebelum restoran dibuka. Penulis membantu staf dalam produksi menu sesuai dengan order atau reservasi pada saat restoran dibuka untuk pelanggan. *Plating* merupakan bagian dari proses penyajian yang dilakukan penulis.

Pengambilan barang dilakukan sesuai dengan tugas yang diberikan oleh staff dan chef di *cold kitchen* sebelum persiapan pembukaan restoran setiap harinya. Setiap hari sebelum kerja penulis menerima daftar barang yang harus diambil beserta jumlahnya. Pengambilan barang juga sering dilakukan di tengah proses produksi ketika restoran telah dibuka untuk pengunjung.

Dalam proses produksi, penulis dipercaya untuk membuat salah satu menu yaitu *Tuna Tartare* sesuai dengan standart resep. Selain itu, penulis juga membuat *Daikon carpaccio* yang merupakan bagian dari *Tuna Tartare*.

Tugas - tugas lain yang merupakan bagian dari persiapan produksi dan penyajian menu yang tidak selalu sama setiap harinya adalah

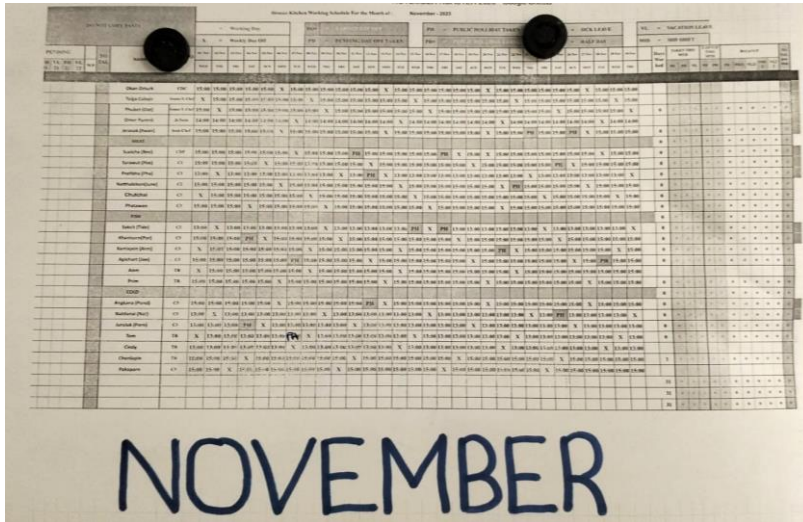
1. Membuat *lobster tart* jika penanggung jawab menu libur
2. Menata dan memotong mentega untuk disajikan
3. Menyiapkan 4 komponen *caviar* yaitu kuning telur, putih telur, lokio, dan bawang bombay merah yang dicincang.
4. Mencuci selada untuk disajikan di menu yang menggunakan salad
5. Menguliti tomat untuk salah satu menu di *cold kitchen*.
6. Menyiapkan saus untuk *seafood platter*
7. Membersihkan salmon untuk menu *salmon gravlax*

8. Memetik *parsley* untuk membuat bubuk daun *parsley* yang ditaburkan di atas daun *perilla* goreng yang diletakkan pada menu tuna tartare
9. Memisahkan kuning telur untuk saus *hollandaise* komponen salmon gravlax
10. Menyajikan dan melakukan plating *seafood plater, oyster, chicken taco, lobster tart, tuna tartare, nachos, amuse bousche, lobster roll, avocado quinoa,*
11. Membuat tuna tartare dengan komponen daun basil, daun *parsley*, saus mustard, dan olive oil

2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja

Penulis memulai magang pada 19 Juli 2023 dan berakhir pada 19 Januari 2024. Setiap bulan terdapat pergantian jam kerja dan hari libur para staff dapur, termasuk peserta magang. Jadwal dari restoran bersifat fleksibel. Jika diperlukan tenaga kerja yang lebih hari libur dapat bergeser dan diinformasikan sebelumnya.

Dalam 1 minggu staff dan peserta magang mendapatkan hak hari libur selama sehari dan 6 hari kerja. Jika ada hari libur nasional akan dijadwalkan pengambilannya dengan persetujuan pimpinan dapur. Pada bulan Juli 2023 penulis mendapatkan jadwal masuk pk 14.00 mulai hari Senin hingga Kamis, dan Minggu. Penulis masuk pada pk. 13.00 setiap hari Jumat dan Sabtu. Hari libur mingguan pada bulan Juli 2023 berubah – ubah setiap minggunya. Mulai bulan Agustus penulis mendapatkan jadwal kerja yang dimulai pada pk. 13.00. Pada bulan Oktober dan November 2023, penulis mendapatkan jadwal masuk pada pukul 14.00. Kesibukan musim liburan mengubah jadwal masuk bulan Desember 2023 dan Januari 2024 menjadi pk. 15.00. Sedangkan hari libur mingguan berganti setiap bulannya.



Gambar 2.3 Contoh jadwal kerja

Sesuai dengan kontrak kerja, jumlah jam kerja adalah 9 jam dalam sehari. Dengan pembagian sebagai berikut.

Jam Kerja	Kegiatan
Sebelum pk. 17.00	Melakukan persiapan sebelum restoran dibuka.
pk. 17.00 - pk. 18.00	Istirahat.
Pk. 18.00 - selesai	Melakukan proses produksi atau membantu proses penyajian hidangan, sesuai dengan instruksi yang diberikan.

Tabel 2.1 Rencana dan Penjadwalan Kerja

Terdapat 3 *shift* untuk staf dapur dengan jam kerja sebagai berikut.

Shift	Jam Kerja
1	13.00 – 22.00
2	14.00 – 23.00
3	15.00 – 00.00

Tabel 2.2 Jadwal Shift Staff Dapur

2.4 Realisasi Pelaksanaan Magang

Hari ke	Hari/Tanggal	Jenis Kegiatan	Tugas yang Diberikan	Pencapaian
1	19 Juli 2023	<ol style="list-style-type: none"> 1) Persiapan produksi 2) Proses produksi 3) Penyajian menu 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Menghias <i>Lobster tart</i> 2) Menata mentega 3) Memotong mentega untuk dicetak 4) Memotong <i>tuna</i> 5) Membuat <i>daikon carpaccio</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Belajar tata letak hiasan <i>lobster tart</i> 2) Memahami tata letak barang <i>kitchen</i> 3) Memotong mentega dan tuna sesuai dengan instruksi 4) Memahami cara membuat <i>daikon carpaccio</i>
2	20 Juli 2023	<ol style="list-style-type: none"> 1) Persiapan produksi 2) Proses produksi 3) Penyajian menu 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Menata mentega 2) Membuat <i>lobster tart</i> dari awal 3) Memetik <i>parsley</i> 4) Menyiapkan saus tomat dan <i>mayonnaise</i> 5) Membuat <i>daikon carpaccio</i> 6) Membantu plating <i>lobster tart</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Menyiapkan saus, mentega, dan <i>parsley</i> sebelum restoran dibuka 2) Dapat membuat <i>lobster tart</i> dari awal 3) Menghasilkan 4 <i>daikon carpaccio</i> yang lebih rapi 4) Melakukan <i>plating lobster tart</i> lebih mandiri
3	21 Juli 2023	<ol style="list-style-type: none"> 1) Persiapan produksi 2) Proses produksi 3) Penyajian menu 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Menata mentega 2) Menyiapkan <i>seafood plate</i> 3) Menyiapkan perlengkapan untuk <i>caviar</i> 4) Membantu mengambil barang dari gudang 5) Menyiapkan kuning telur untuk <i>hollandaise</i> 6) Membuat <i>daikon carpaccio</i> 7) Membantu plating <i>lobster tart</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Persiapan <i>seafood plate</i>, mentega, dan <i>hollandaise</i> tanpa bantuan 2) Mempelajari persiapan <i>caviar</i> 3) Mulai hafal tata letak gudang <i>storage</i> 4) Menghasilkan 6 variasi <i>daikon</i> yang berbeda 5) Lebih terbiasa <i>plating</i> sesuai dengan

				instruksi. Lebih terbiasa <i>plating</i> sesuai dengan instruksi.
4	22 Juli 2023	<ol style="list-style-type: none"> 1) Persiapan produksi 2) Proses produksi 3) Penyajian menu 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Menyajikan <i>amuse bouche</i> 2) Menyiapkan perlengkapan <i>caviar</i> 3) Meyiapkan <i>seafood plate</i> 4) Membuat <i>daikon carpaccio</i> 5) Membantu plating <i>lobster tart</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Masih mulai mengenal penyajian <i>amuse bouche</i> 2) Dapat menyiapkan <i>seafood plate</i> lebih praktis 3) Menghasilkan 7 <i>daikon</i> yang lebih baik. 4) Melakukan persiapan <i>caviar</i> dan saus
5	23 Juli 2023	<ol style="list-style-type: none"> 1) Persiapan produksi 2) Proses produksi 3) Penyajian menu 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Membuat <i>daikon carpaccio</i> 2) Menyiapkan perlengkapan <i>caviar</i> 3) Membantu plating <i>lobster tart</i> 4) Menyiapkan mentega 5) Menyiapkan <i>seafood plate</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Lebih rapi dalam menyiapkan <i>seafood plate</i> 2) Persiapan <i>caviar</i> lebih tepat 3) Lebih terbiasa dengan plating <i>lobster tart</i> dan pembuatan <i>daikon</i> 4) Menyiapkan mentega, <i>seafood plate</i>, dan <i>caviar</i>
6	24 Juli 2023	<ol style="list-style-type: none"> 1) Persiapan produksi 2) Proses produksi 3) Penyajian menu 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Membuat <i>daikon carpaccio</i> 2) Meyiapkan <i>seafood plate</i> 3) Membantu plating <i>lobster tart</i> 4) Menyiapkan mentega 5) Menyiapkan perlengkapan untuk <i>caviar</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1) <i>Plating lobster tart</i> dengan lebih sedikit instruksi 2) Dapat mengerjakan 8 <i>daikon</i> sesuai dengan kebutuhan 3) Lebih terbiasa dengan tata letak dapur dan instruksi yang diberikan 4) Menyiapkan persiapan <i>caviar</i>

				dan menata mentega
7	26 Juli 2023	<ol style="list-style-type: none"> 1) Persiapan produksi 2) Proses produksi 3) Penyajian menu 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Menyiapkan perlengkapan <i>caviar</i> 2) Menyajikan beberapa menu 3) Menyiapkan mentega 4) Membantu plating <i>lobster tart</i> 5) Membantu menyajikan masakan 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Dapat menyiapkan <i>caviar</i>, kebutuhan menu yang akan digunakan, serta mentega 2) Melakukan plating <i>lobster tart</i> sendiri 3) Menyajikan masakan 4) Melakukan persiapan
8	27 Juli 2023	<ol style="list-style-type: none"> 1) Persiapan produksi 2) Proses produksi 3) Penyajian menu 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Membuat <i>daikon carpaccio</i> 2) Menyiapkan perlengkapan <i>caviar</i> 3) Menguliti tomat 4) Menyiapkan mentega 5) Membuat <i>lobster tart</i> 6) Membantu plating <i>lobster tart</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Dapat menghasilkan menu <i>lobster tart</i> mulai dari persiapan hingga plating secara mandiri. 2) Menguliti 1 kotak tomat yang digunakan untuk menu <i>cold kitchen</i> 3) Menyiapkan peralatan dapur sebelum restoran dibuka, termasuk mentega dan <i>caviar</i> 4) Terbiasa membuat <i>daikon carpaccio</i>
9	28 Juli 2023	<ol style="list-style-type: none"> 1) Persiapan produksi 2) Proses produksi 3) Penyajian menu 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Membuat <i>daikon carpaccio</i> 2) Menyiapkan perlengkapan <i>caviar</i> 3) Menyiapkan mentega 4) Mencuci selada 5) Membantu plating <i>lobster tart</i> 6) Menyiapkan seafood plate 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Diberi instruksi cara mencuci selada dan mencoba melakukannya 2) Mengerjakan tugas lain sebagai rutinitas 3) Belajar plating <i>lobster tart</i>

Commented [AT1]: menu apa? ngawur ae --> pencapaian

Commented [AT2]: Berapa tomat yang dikuliti? ngawur tapi masuk akal

				4) Membuat <i>daikon carpaccio</i>
10	29 Juli 2023	1) Persiapan produksi 2) Proses produksi 3) Penyajian menu	1) Membuat <i>daikon carpaccio</i> 2) Membantu plating lobster tart 3) Menyiapkan mentega 4) Menyiapkan saus untuk <i>seafood platter</i> 5) Menyiapkan <i>seafood plate</i>	1) Mendapat pengarahan cara menyiapkan saus untuk menu <i>seafood</i> 2) Mengerjakan tugas lain sebagai rutinitas 3) Membuat <i>daikon carpaccio</i> 4) Mulai hafal dengan <i>plating lobster tart</i>
11	30 Juli 2023	1) Persiapan produksi 2) Proses produksi 3) Penyajian menu	1) Membuat <i>daikon carpaccio</i> 2) Membersihkan salmon 3) Menyiapkan <i>seafood plate</i> 4) Menyiapkan mentega 5) Membantu <i>plating lobster tart</i>	1) Bertambah mahir dalam membuat <i>daikon carpaccio</i> 2) Mendapatkan instruksi untuk membersihkan marinasi <i>salmon gravlax</i> 3) Mengerjakan tugas lain sebagai rutinitas 4) Membersihkan salmon
12	31 Juli 2023	1) Persiapan produksi 2) Proses produksi 3) Penyajian menu	1) Membuat <i>daikon carpaccio</i> 2) Membantu <i>plating lobster tart</i> 3) Menyiapkan <i>seafood plate</i> 4) Menyiapkan saus untuk <i>seafood platter</i> 5) Membuat <i>tuna tartare</i>	1) Belajar membuat <i>tuna tartare</i> dari tahap awal 2) Mengerjakan tugas lain sebagai rutinitas 3) Melakukan <i>plating lobster tart</i> 4) Membuat <i>daikon carpaccio</i>
14	2 Agustus 2023	1) Persiapan produksi 2) Proses produksi 3) Penyajian menu	1) Membuat <i>daikon carpaccio</i> 2) Membantu <i>plating lobster tart</i> 3) Menyiapkan saus untuk <i>seafood platter</i> 4) Menyiapkan <i>seafood plate</i>	1) Mempelajari cara menghias dan menaruh saus <i>avocado</i> di <i>lobster tart</i> 2) Mengerjakan tugas lain sebagai rutinitas

				3) Membuat <i>daikon carpaccio</i> 4) Melakukan <i>preparation</i>
15	3 Agustus 2023	1) Persiapan produksi 2) Proses produksi 3) Penyajian menu	1) Membuat <i>daikon carpaccio</i> 2) Menyiapkan saus untuk <i>seafood platter</i> 3) <i>Pick up</i> barang 4) Menyiapkan <i>seafood plate</i> 5) Mengupas tomat	1) Mempelajari tata letak tempat penyimpanan barang dan tempat penyimpanan barang makanan 2) Mengupas tomat untuk dan mempelajari cara merebus tomat 3) Mengerjakan tugas lain sebagai rutinitas 4) Melakukan <i>pick up</i> barang
16	4 Agustus 2023	1) Persiapan produksi 2) Proses produksi 3) Penyajian menu	1) Membuat <i>daikon carpaccio</i> 2) <i>Pick up</i> barang 3) Membuat <i>tuna tartare</i> 4) Menyiapkan mentega 5) Menata saus untuk <i>seafood platter</i> 6) Menyiapkan <i>seafood plate</i>	1) Menghafalkan seluruh lokasi barang ya ada di tempat penyimpanan 2) Mengerjakan tugas lain sebagai rutinitas 3) Menghafal seluruh persiapan restoran 4) Menyajikan masakan
17	5 Agustus 2023	1) Persiapan produksi 2) Proses produksi 3) Penyajian menu	1) Membuat <i>tuna tartare</i> 2) Menyiapkan <i>seafood plate</i> 3) <i>Pick up</i> barang 4) Menata saus untuk <i>seafood platter</i> 5) Membuat <i>daikon carpaccio</i> 6) Membantu menyajikan masakan	1) Mengerjakan tugas lain sebagai rutinitas 2) Mulai melakukan <i>pickup</i> sendiri tanpa didampingi 3) Mempercepat pembuatan <i>daikon</i> 4) Menyajikan masakan

18	6 Agustus 2023	<ol style="list-style-type: none"> 1) Persiapan produksi 2) Proses produksi 3) Penyajian menu 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Menyiapkan mentega 2) Menyiapkan perlengkapan <i>caviar</i> 3) Menyiapkan <i>seafood plate</i> 4) Membuat <i>daikon carpaccio</i> 5) Menata saus untuk <i>seafood platter</i> 6) Membantu menyajikan masakan 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Mengerjakan tugas lain sebagai rutinitas 2) Makin bertambah ilmu 3) Menambah produksi daikon 4) Menyajikan masakan
19	7 Agustus 2023	<ol style="list-style-type: none"> 1) Persiapan produksi 2) Proses produksi 3) Penyajian menu 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Menyiapkan mentega 2) Membuat <i>tuna tartare</i> 3) Menyiapkan <i>seafood plate</i> 4) Menata saus untuk <i>seafood platter</i> 5) Membuat <i>daikon carpaccio</i> 6) Membantu menyajikan masakan 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Mencoba membuat sendiri resep <i>tuna tartare</i> 2) Mempercepat penyajian <i>seafood platter</i> 3) Mengerjakan tugas lain sebagai rutinitas 4) Membuat <i>daikon carpaccio</i> dengan rapi 5) Menyajikan masakan
20	9 Agustus 2023	<ol style="list-style-type: none"> 1) Persiapan produksi 2) Proses produksi 3) Penyajian menu 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Membuat <i>daikon carpaccio</i> 2) Membuat <i>tuna tartare</i> 3) Menyiapkan mentega 4) Menata saus untuk <i>seafood platter</i> 5) Menyiapkan <i>seafood plate</i> 6) Membantu menyajikan masakan 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Mengerjakan tugas lain sebagai rutinitas 2) Mulai terbiasa dengan menu <i>tuna tartare</i> 3) Membuat <i>daikon carpaccio</i> 4) Menyajikan masakan
21	10 Agustus 2023	<ol style="list-style-type: none"> 1) Persiapan produksi 2) Proses produksi 3) Penyajian menu 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Menyiapkan mentega 2) Membuat <i>tuna tartare</i> 3) Membuat <i>daikon carpaccio</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Mengerjakan tugas lain sebagai rutinitas 2) Mempercepat penyajian <i>seafood platter</i>

			<ul style="list-style-type: none"> 4) Menata saus untuk <i>seafood platter</i> 5) Menyiapkan <i>seafood plate</i> 6) Membantu menyajikan masakan 	<ul style="list-style-type: none"> 3) Mulai terbiasa menyiapkan <i>seafood</i> 4) Menyajikan masakan
22	11 Agustus 2023	<ul style="list-style-type: none"> 1) Persiapan produksi 2) Proses produksi 3) Penyajian menu 	<ul style="list-style-type: none"> 1) Menyiapkan mentega 2) Membuka oystera 3) Menyiapkan <i>seafood plate</i> 4) Membuat <i>Tuna Tartare</i> 5) Membuat <i>daikon carpaccio</i> 6) Menata saus untuk <i>seafood platter</i> 7) Membantu menyajikan masakan 	<ul style="list-style-type: none"> 1) Mengerjakan tugas lain sebagai rutinitas 2) Belajar membuka <i>oyster</i> 3) Makin bagus dalam membuat <i>daikon carpaccio</i> 4) Menyajikan masakan
23	12 Agustus 2023	<ul style="list-style-type: none"> 1) Persiapan produksi 2) Proses produksi 3) Penyajian menu 	<ul style="list-style-type: none"> 1) Membuat <i>daikon carpaccio</i> 2) Membuat <i>Tuna Tartare</i> 3) Menyiapkan mentega 4) Menata saus untuk <i>seafood platter</i> 5) Menyiapkan <i>seafood plate</i> 6) Membantu menyajikan masakan 	<ul style="list-style-type: none"> 1) Mengerjakan tugas lain sebagai rutinitas 2) Mulai rapi dalam menu <i>tuna tartare</i> 3) Menyajikan masakan 4) Membuat <i>daikon carpaccio</i>
24	13 Agustus 2023	<ul style="list-style-type: none"> 1) Persiapan produksi 2) Proses produksi 3) Penyajian menu 	<ul style="list-style-type: none"> 1) Menyiapkan mentega 2) Membuka <i>oyster</i> 3) Menyiapkan <i>seafood plate</i> 4) Pick up barang 5) Membuat <i>tuna tartare</i> 6) Membuat <i>daikon carpaccio</i> 7) Menata saus untuk <i>seafood platter</i> 	<ul style="list-style-type: none"> 1) Mulai memahami teknik membuka <i>oyster</i> 2) Mengerjakan tugas lain sebagai rutinitas 3) Melakukan pickup barang dengan lancer 4) Menyajikan masakan

			8) Membantu menyajikan masakan	
25	14 Agustus 2023	1) Persiapan produksi 2) Proses produksi 3) Penyajian menu	1) Membuat daikon carpaccio 2) Membuka oyster 3) Menyiapkan mentega 4) Pick up barang 5) Membuat <i>tuna tartare</i> 6) Menyiapkan seafood plate 7) Membantu menyajikan masakan	1) Mengerjakan tugas lain sebagai rutinitas 2) Mempercepat waktu pengambilan barang 3) Mencoba mempercepat membuka oyster 4) Menyajikan masakan
26	15 Agustus 2023	1) Persiapan produksi 2) Proses produksi 3) Penyajian menu	1) Menyiapkan mentega 2) <i>Pick up</i> barang 3) Menyiapkan saus untuk <i>seafood platter</i> 4) Membuat <i>daikon carpaccio</i> 5) Membuat Tuna Tartare 6) Menyiapkan 1 7) Membantu menyajikan masakan	1) Mengerjakan tugas lain sebagai rutinitas 2) Mempelajari letak bahan makanan lain 3) Menyajikan masakan 4) Membuat <i>daikon carpaccio</i>
27	17 Agustus 2023	1) Persiapan produksi 2) Proses produksi 3) Penyajian menu	1) Menyiapkan mentega 2) <i>Pick up</i> barang 3) Menyiapkan saus untuk seafood platter 4) Membuat daikon carpaccio 5) Menyiapkan saus untuk seafood platter 6) Menyiapkan seafood plate 7) Membuat <i>tuna tartare</i> 8) Membantu menyajikan masakan	1) Mengerjakan tugas lain sebagai rutinitas 2) Mencoba mencetak mentega 3) Menghasilkan <i>daikon carpaccio</i> dalam jumlah yang banyak 4) Menyajikan masakan

28	18 Agustus 2023	produksi menu	<ol style="list-style-type: none"> 1) Membuat <i>daikon carpaccio</i> 2) <i>Pick up</i> barang 3) Menyiapkan saus untuk <i>seafood platter</i> 4) Menyiapkan mentega 5) Membuat <i>tuna tartare</i> 6) Menyiapkan <i>seafood plate</i> 7) Membantu menyajikan masakan 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Mengerjakan tugas lain sebagai rutinitas 2) Dapat menghafal jumlah takaran bahan dari <i>tuna tartare</i> 3) menyajikan masakan 4) Membuat <i>daikon carpaccio</i>
29	19 Agustus 2023	<ol style="list-style-type: none"> 1) Persiapan produksi 2) Proses produksi 3) Penyajian menu 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Menyiapkan mentega 2) <i>Pick up</i> barang 3) Membuat <i>tuna tartare</i> 4) Menyiapkan <i>seafood plate</i> 5) Membuat <i>daikon carpaccio</i> 6) Melakukan <i>plating</i> dari <i>buratta and hairloom tomatoes</i> 7) Membantu menyajikan masakan 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Mengerjakan tugas lain sebagai rutinitas 2) Mempelajari cara <i>plating</i> menu <i>buratta</i> 3) Melakukan <i>pick up</i> barang di Gudang 4) Menyajikan masakan
30	20 Agustus 2023	<ol style="list-style-type: none"> 1) Persiapan produksi 2) Proses produksi 3) Penyajian menu 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Membuat <i>daikon carpaccio</i> 2) Membuat <i>tuna tartare</i> 3) Menyiapkan mentega 4) <i>Pick up</i> barang 5) Menyiapkan <i>seafood plate</i> 6) Melakukan <i>plating</i> <i>tuna tartare</i> dan <i>seafood</i> 7) Membantu menyajikan masakan 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Mengerjakan tugas lain sebagai rutinitas 2) Mempelajari cara <i>plating</i> dari menu <i>tuna tartare</i> dan <i>seafood</i> 3) Melakukan <i>pick up</i> barang 4) Membuat <i>tuna tartare</i>

Tabel 2.3 Realisasi kegiatan magang