

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Magang	1
1.2 Profil Mitra Magang	3
1.3 Tujuan Magang	14
1.4 Manfaat Magang	15
1.5 Waktu Pelaksanaan Magang	16
BAB II PELAKSANAAN MAGANG	18
2.1 Lingkup Unit Kerja	18
2.2 Lingkup Penugasan	20
2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja	21
2.4 Realisasi Pelaksanaan Magang	22
BAB III ANALISIS DAN EVALUASI PELAKSANAAN MAGANG	33
3.1 Analisis Pelaksanaan Kegiatan	33
3.2 Evaluasi Pelaksanaan Kegiatan	34
BAB IV PENUTUP	36
4.1 Kesimpulan	36
4.2 Saran	36
DAFTAR PUSTAKA	38
LAMPIRAN	40

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Rencana dan Penjadwalan Kerja	22
Tabel 2.2 Jadwal shift staff dapur	22
Tabel 2.3 Realisasi kegiatan magang	23- 32

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1	Lokasi lebua Hotel & Resort	4
Gambar 1.2	Lebua Hotel & Resort	4
Gambar 1.3	Pusat kebugaran lebua Hotel & Resort	5
Gambar 1.4	Ruang bisnis lebua Hotel & Resort	6
Gambar 1.5	Ballroom lebua Hotel & Resort.....	6
Gambar 1.6	Sirocco Restaurant.....	7
Gambar 1.7	The Chef's Table	8
Gambar 1.8	Mezzaluna Restaurant	8
Gambar 1.9	Café Mozu	9
Gambar 1.10	Breeze Restaurant Breeze Restaurant.....	9
Gambar 1.11	Struktur Organisasi lebua Hotel & Resort.....	11
Gambar 1.12	Struktur organisasi dapur Sirocco	12
Gambar 2.1	Profil restoran Sirocco	19
Gambar 2.2	Denah dapur Sirocco	19
Gambar 2.3	Contoh jadwal kerja.....	22

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Surat Pengantar Pelaksanaan Magang	40
Lampiran 2	Surat Kontrak Kerja Pelaksanaan magang	41
Lampiran 3	Surat Keterangan Telah Menyelesaikan Magang	43
Lampiran 4	Penilaian Prestasi Magang dari Mitra Magang	45
Lampiran 5	Jurnal Kegiatan Magang Harian (Log Book)	46
Lampiran 6	Dokumentasi Kegiatan Magang	54
Lampiran 7	Dokumentasi Produk yang Pernah Dibuat.....	57