

## **BAB II**

### **PELAKSANAAN MAGANG**

#### **2.1 Lingkup Unit Kerja**

Lingkup unit kerja di hotel Eastparc adalah diadakannya sistem rolling dua bulan sampai tiga bulan sekali selama enam bulan. Penulis mendapat kesempatan untuk bekerja di Gardemanger selama tiga bulan dan di Main kitchen selama tiga bulan.

#### **2.2 Lingkup Penugasan**

Untuk di Gardemanger tugas yang penulis kerjakan saat opening di pagi hari adalah menyusun condiments untuk breakfast dan menu a la carte setelah breakfast. Saat breakfast, tugas penulis adalah menyiapkan dan merefill ulang breakfast yang hampir habis berulang sampai selesai breakfast. Ada juga rolling menjaga stall cold kitchen verandah restaurant. Setelah breakfast selesai, penulis membersihkan, merapikan, mengembalikan, dan menata condiments. Penulis juga menyiapkan untuk events selanjutnya seperti wedding atau coffee break, penulis juga bersiap untuk menyiapkan dan set up lunch. Setelah produksi-produksi tersebut selesai penulis berlanjut untuk bersih bersih lalu mengecek bahan bahan apakah dalam kondisi bagus. Penulis juga wajib mengecek semua labelling yang ada di chiller cold kitchen dan memastikan semua tanggal sudah benar, dan sudah terlabelling.

Tugas penulis di main kitchen yang pertama adalah menyusun, menyiapkan, garnish, dan melengkapi breakfast. Setelah breakfast sudah lengkap, penulis menjaga stall. Stall main kitchen di breakfast ada banyak macam contohnya stall egg station, yang menyiapkan berbagai macam telur siap santap. Ada juga stall gorengan, stall steamboat, dan stall teppanyaki. Penulis sudah pernah menjaga di semua stall karena adanya rolling pergantian trainee untuk menjaga stall breakfast. Setelah breakfast selesai, bersih bersih dan menyiapkan untuk lunch atau events seperti wedding. Tugas setelah breakfast juga preparing bahan yang digunakan untuk hari selanjutnya seperti breakfast, lunch, dan events. Tugas setelah breakfast lainnya adalah mengisi condiment dan bahan untuk a la carte main kitchen, dan membantu produksi a la carte. Setelah selesai, penulis mengecek ulang semua condiment dan bahan serta prepare bahan di chiller apakah peletakan dan labelling sudah benar atau belum. Setelah itu biasanya diadakan general cleaning seluruh section.

### **2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja**

Penulis memulai magangnya di tanggal 3 Juli 2023 sampai dengan 3 Januari 2024 dengan sistem rolling tiga bulan sekali. Untuk jadwal kerja yang dibuat oleh sous chef/ chef de partie per outlet akan diberikan setiap awal bulan dengan lima hari kerja dan dua hari libur yang di bagikan lewat media yaitu

whatsapp group. Berikut merupakan jadwal kerja penulis selama di Hotel Eastparc :

**Tabel 1. 1 Jadwal kerja 3 Juli 2023 – 3 Januari 2024**

Lokasi	Tanggal Kerja	Hari Kerja	Jam Kerja
Verandah Restaurant	3 Juli 2023 – 3 Oktober 2023	Penerapan 1 hari libur, 5 hari kerja, 1 hari libur	05.00 – 13.00
	4 Oktober – 3 Januari 2024	Penerapan 1 hari libur, 5 hari kerja, 1 hari libur	05.00 – 13.00

## 2.4 Realisasi Pelaksanaan Magang

Penulis melakukan program magang selama 6 bulan di Eastparc Hotel dengan rotasi outlet sebanyak 2 kali yaitu di Gardemanger dan Main Kitchen. Selama program magang penullis belajar banyak hal mulai dari pembuatan menu, preparasi mise en place, dan closing. Pelaksanaan magang tentu terlaksana dengan baik dan lancar, akan dijabarkan di table berikut :

**Tabel 1. 2 Pelaksanaan Magang Juli 2023 – Januari 2024**

Tanggal	Jenis Aktivitas	Tugas	Hasil
3 July 2023 – 3 September 2023	Belajar dan menghafal tentang tata letak mise en place saat opening Verandah Restaurant.	1. <i>Mise en place cold kitchen station</i> 2. Refill <i>garnish</i> dan <i>condiments</i> 3. Membuat produk <i>condiments</i> untuk stok back	Menata garnish buah buahan dan sayur serta <i>condiments</i> seperti <i>beef pastrami</i> , <i>croutons</i> , <i>crackers</i> , beragam kacang kacang an,

		<p>up.</p> <p>4. Membuat berbagai macam <i>dressing</i></p> <p>5. Prepare <i>wedding</i> dan <i>events</i>.</p> <p>6. Prepare <i>A la Carte</i></p> <p>7. Menghafal <i>set up breakfast dan lunch</i></p>	<p>dan sebagainya.</p> <p>Membuat berbagai macam <i>dressing</i> seperti <i>thousand island</i> dan <i>tar – tar</i>. Menyiapkan bahan - bahan <i>a la carte cold kitchen</i> seperti <i>fruit platter</i>, <i>chicken kebab</i>, <i>gado – gado</i>, <i>spring roll</i>, <i>caesar salad</i>, dan lainnya.</p>
4 September 2023 – 3 Oktober 2023	Belajar menghafal apa yang harus di prepare untuk hari selanjutnya dan mulai untuk belajar <i>a la carte</i> di <i>cold kitchen</i> .	<p>1. <i>Mise en place cold kitchen station</i></p> <p>2. <i>Set up breakfast dan lunch</i></p> <p>3. <i>Refill garnish dan condiments</i></p> <p>4. Membuat berbagai macam <i>dressing</i></p> <p>5. Prepare <i>wedding, dan lunch</i></p> <p>6. Prepare <i>a la carte</i></p> <p>7. Membuat pesanan <i>a la carte</i></p>	<p>Menata <i>garnish buah buahan dan sayur</i> serta <i>condiments</i> seperti <i>beef pastrami</i>, <i>croutons</i>, <i>crackers</i>, beragam kacang kacang an, dan sebagainya.</p> <p>Membuat berbagai macam <i>dressing</i> seperti <i>thousand island</i> dan <i>tar – tar</i>. Dapat membuat pesanan <i>a la carte cold kitchen</i> seperti <i>fruit platter</i>, <i>chicken kebab</i>, <i>gado – gado</i>, <i>spring roll</i>, <i>caesar salad</i>, dan lainnya.</p>
4 Oktober	Belajar	1. <i>Mise en place</i>	Menata <i>garnish</i>

2023 – 4 November 2023	menghafal apa yang harus di <i>prepare</i> di <i>main kitchen</i> serta rotasi menu breakfast.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>main kitchen station</i></li> <li>2. <i>Prepare</i> bahan</li> <li>3. <i>Prepare</i> <i>wedding, lunch</i> dan <i>events</i></li> <li>4. <i>Prepare A la Carte</i></li> <li>5. Menghafal <i>set up breakfast</i> dan <i>lunch</i></li> </ol>	<p>seperti buah buahan dan sayur untuk set up saat breakfast dan lunch.</p> <p>Menyiapkan bahan bahan masakan untuk breakfast, lunch, wedding atau events.</p> <p>Menyiapkan bahan untuk a la carte main kitchen.</p>
5 November 2023 – 3 Januari 2024	Belajar menghafal apa yang harus di <i>prepare</i> untuk hari selanjutnya dan mulai untuk belajar a la carte di <i>main kitchen</i> .	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Mise en place main kitchen station</i></li> <li>2. Set up breakfast dan lunch</li> <li>3. <i>Prepare</i> wedding, dan events, dan lunch</li> <li>4. <i>Prepare a la carte</i></li> <li>5. Membuat pesanan a la carte</li> <li>6. Membuat menu rotasi breakfast</li> <li>7. Membuat bumbu dasar dan sauce sebagai stock</li> </ol>	<p>Menata garnish seperti buah buahan dan sayur untuk set up saat breakfast dan lunch.</p> <p>Menyiapkan bahan bahan masakan untuk breakfast, lunch, wedding atau events. Membuat menu rotasi untuk breakfast.</p> <p>Membuat bumbu dasar serta sauce sebagai stock.</p> <p>Menyiapkan bahan dan dapat membuat a la carte main kitchen.</p>