

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	2
1.3 Tujuan Magang	5
1.4 Manfaat Magang	5
1.5 Waktu Pelaksanaan Magang	5
BAB II PELAKSANAAN MAGANG	6
2.1 Lingkup Unit Kerja	6
2.2 Lingkup Penugasan	7
2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja	10
2.4 Realisasi Pelaksanaan Magang	11
BAB III ANALISIS DAN EVALUASI MAGANG	21
3.1 Analisis Pelaksanaan Kegiatan	21
3.2 Evaluasi Pelaksanaan Kegiatan	21
BAB IV PENUTUP	23
4.1 Kesimpulan	23
4.2 Saran	23

DAFTAR PUSTAKA
LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Struktur Organisasi	3
Tabel 2.1 Rencana Kerja	10
Tabel 2.2 Realisasi Magang	11

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 JW Marriott Surabaya	3
Gambar 2.1 <i>Silky Avocado, Orange Sunset</i>	8
Gambar 2.2 <i>Peach Tea, Citrus Tea, Lychee Tea</i>	8
Gambar 2.3 <i>Latte</i>	8
Gambar 2.4 Surabaya <i>Punch, Exotic Lychee</i>	9
Gambar 2.5 <i>Fruit Punch, Shierly Temple, Virgin Mojito</i>	10

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Pendaftaran Program Magang	26
Lampiran 2 Penilaian Akhir Magang dari Mitra Magang	27
Lampiran 3 Sertifikasi Magang	29
Lampiran 4 Kegiatan Magang Harian (<i>Log Book</i>)	30
Lampiran 5 Kartu Pembimbingan Magang	32
Lampiran 6 Pakta Integritas Program Magang Akademi SAGES	33
Lampiran 7 Penilaian Penulisan Laporan Magang	34
Lampiran 8 Penilaian Akhir Magang	35