

BAB II PELAKSANAAN MAGANG

2.1 Lingkup Unit Kerja

Pada saat melakukan *interview* penulis mendaftarkan diri sebagai bartender, akan tetapi setelah melakukan orientasi, pihak *JW Marriott Hotel* menempatkan penulis di bagian IRD (*In Room Dining*). Pada awalnya, penulis berpikir untuk akan ada *rolling* ke *department* yang diminati, tetapi setelah menunggu beberapa waktu penulis tidak melihat adanya tanda bahwa penulis akan dipindahtugaskan ke bagian yang penulis minati walaupun sebenarnya di *department* yang bersangkutan masih menerima anggota baru.

Oleh karena itu, penulis akhirnya melakukan konsultasi dengan pihak sekolah agar membantu penulis untuk berdiskusi dengan pihak *JW Marriott* agar dapat memindahkan penulis ke bagian yang penulis minati yaitu sebagai *bartender*. Setelah melewati waktu 1 ½ bulan di IRD, penulis akhirnya dipindahtugaskan ke *Lobby Lounge* yang merupakan tempat yang penulis minati.

Lobby Lounge memiliki kapasitas 100 orang, berfungsi sebagai tempat tamu untuk menunggu kolega, bersantai, mengadakan pertemuan, makan dan minum. Menu makanan untuk *Lobby Lounge* disiapkan oleh *kitchen Pavilion Restaurant*, sedangkan untuk menu minumannya diproses oleh *Lobby Lounge* sendiri. Oleh karena itu *Lobby Lounge* memiliki bar yang dikelola oleh *team Lobby Lounge*.

Penulis mendapatkan tugas sebagai peserta magang di bagian bar *Lobby Lounge*. Penulis bertanggung jawab dalam produksi minuman yang dipesan oleh tamu sesuai dengan buku menu *Lobby Lounge*. Selain itu, terdapat beberapa tugas rutin harian yaitu: mempersiapkan bahan-bahan dasar untuk produk minuman (buah-buahan untuk jus, teh, dan garnish), meracik *welcome drink* untuk *Front Office*, mengambil barang di *hotel storage*, dan *mis en place*.

Sebagai peserta magang, penulis dibimbing langsung oleh staff bartender yang bertugas. Kemudian ketika penulis sudah dinilai siap, maka penulis sudah bertugas tanpa dampingan langsung dari staff bartender. Biasanya penulis mendapat *shift* pagi yaitu pukul 08.00 hingga pukul 18.00.

Penulis mendapat banyak pembelajaran baik dari segi pembuatan menu minuman, cara mengatur bar, hingga menerima pembayaran dari tamu. Hal ini sesuai dengan ekspektasi penulis yang menginginkan pembelajaran magang dari segi pengolahan dan manajemen *café*.

2.2 Lingkup Penugasan

Satu setengah bulan pertama, penulis memiliki tugas untuk belajar di bagian IRD (*In Room Dining*) dimana penulis lebih belajar ke arah pelayanan makanan langsung ke customer. Walaupun tidak terlalu sesuai dengan minat penulis, selama berada di IRD, penulis belajar bahwa teknik penataan makanan sangat berperan penting dalam pengiriman makanan menuju ke *customer*.

Setelahnya, penulis dipindahtugaskan ke *Lobby Lounge*. Dalam minggu pertama penulis bertugas di *Lobby Lounge*, penulis dituntut untuk belajar dan beradaptasi dengan cepat mengenai menu dan tata cara pengelolaan *Lobby Lounge*. Penulis berhasil beradaptasi dengan cepat dan memahami garis besar dan konsep dasar manajemen di *Lobby Lounge*. *Welcome Drink* adalah salah satu produk yang dibuat oleh *Lobby Lounge* untuk digunakan oleh *Front Office* menyambut tamu yang baru datang di hotel JW Marriott Surabaya. Bahan-bahan yang dipakai dalam *Welcome Drink* antara lain: jahe, madu, lemon, dan gula merah.

Flavour iced tea adalah menu minuman berbahan dasar teh yang disajikan dengan rasa tertentu, contohnya *silky avocado* yang menggunakan buah alpukat yang di jus, *orange sunset* yang mencampur

teh dengan jus *cranberry*, jus jeruk, dan sirup *raspberry*, dengan metode *build up* yang menghasilkan minuman dengan *layer* yang cantik menyerupai atmosfer matahari terbenam. Tentu saja masih banyak lagi varian *flavoured iced tea* yang juga umum ditemui di *café* lain, seperti *lychee tea*, *peach tea*, *citrus tea*, dan lainnya.



Gambar 2.1 *Silky Avocado, Orange Sunset*



Gambar 2.2 *Peach Tea, Citrus Tea, Lychee Tea*

Coffee adalah menu minuman yang paling banyak dipesan selama penulis bertugas di *Lobby Lounge*. *Lobby Lounge* menggunakan mesin *espresso* untuk memproduksi menu kopinya. JW Marriott bekerja sama dengan Perusahaan pengolahan kopi yaitu Tanamera yang berpusat di Bali. *Lobby Lounge* menggunakan produk *Espresso Blend* dari Tanamera dengan komposisi 100% biji kopi Arabica. Menu kopi di *Lobby Lounge* antara lain *espresso*, *americano*, *cappuccino*, *coffee latte*, *flat white*, *flavoured iced coffee* dan lain-lain. Menu kopi tersebut pada jam makan pagi digabungkan dengan menu *croissant* yang diproduksi dari *kitchen bakery and pastry*.



Gambar 2.3 Latte

Mocktail adalah minuman racikan tanpa alcohol yang meniru minuman campuran beralkohol. Beberapa contoh *mocktail* di *Lobby Lounge* yaitu *Surabaya Punch*, *exotic lychee*, *fruit punch*, *Shirley temple*, dan *virgin mojito*.



Gambar 2.4 Surabaya Punch, Exotic Lychee



Gambar 2.5 *Fruit Punch, Shierly Temple, Virgin Mojito*

Cocktail adalah minuman beralkohol yang dicampur dengan bahan minuman lain, baik itu jus buah, kopi, soda, dan/ atau telur. Banyak menu *classic cocktail* yang dapat disediakan di *Lobby Lounge* karena koleksi *spirits* dan *liquor* -nya sangat beragam dan mendekati lengkap.

2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja

Lokasi	Jam Kerja
<i>In Room Dining</i>	10.00-19.00
<i>Lobby Lounge</i>	08.00-17.00

Tabel 2.1 Rencana Kerja

2.4 Realisasi Pelaksanaan Magang

Tanggal Kerja	Lokasi	Tugas	Output
21 Agustus 2023	Lobby Lounge	Mengetahui tata letak barang untuk produksi	Mempelajari letak barang untuk produksi menu Lobby Lounge
22 Agustus 2023	Lobby Lounge	Mempersiapkan dan membuat orderan jus	<ul style="list-style-type: none"> - Refill buah-buahan - Potong buah untuk orderan - Membuat orderan <ol style="list-style-type: none"> 1. Jus Semangka 2. Jus Melon 3. Jus Stroberi 4. Jus Nanas 5. Jus Jambu 6. Jus Jeruk 7. Jus Leci 8. Jus Apukat 9. Jus Mangga
23 Agustus 2023	Lobby Lounge	Membuat menu teh	<ul style="list-style-type: none"> - Refill buah-buahan - Potong buah untuk orderan - Membuat orderan jus <ol style="list-style-type: none"> 1. Jus Semangka 2. Jus Melon 3. Jus Stroberi 4. Jus Nanas 5. Jus Jambu 6. Jus Jeruk 7. Jus Leci 8. Jus Apukat 9. Jus Mangga - Membuat orderan teh <ol style="list-style-type: none"> 1. Regular Ice Tea 2. Citrus Ice Tea 3. Silky Avocado 4. Orange Sunset
24 Agustus 2023	Lobby Lounge	Membuat Menu Kopi	<ul style="list-style-type: none"> - Refill buah-buahan - Potong buah untuk orderan - Membuat orderan jus <ol style="list-style-type: none"> 1. Jus Semangka 2. Jus Melon 3. Jus Stroberi 4. Jus Nanas 5. Jus Jambu 6. Jus Jeruk 7. Jus Leci 8. Jus Apukat 9. Jus Mangga - Membuat orderan teh <ol style="list-style-type: none"> 1. Regular Ice Tea 2. Citrus Ice Tea 3. Silky Avocado 4. Orange Sunset - Membuat orderan kopi <ol style="list-style-type: none"> 1. Cappucino 2. Coffee Latte 3. Flat While 4. Picolo

25 Agustus 2023	<i>OFF</i>		
26 Agustus 2023	<i>OFF</i>		
27 Agustus 2023	<i>Lobby Lounge</i>	Membuat minuman pada gelas sesuai standart	<ul style="list-style-type: none"> - Refill buah-buahan - Potong buah untuk orderan - Membuat orderan jus <ul style="list-style-type: none"> 1. Jus Semangka 2. Jus Melon 3. Jus Stroberi 4. Jus Nanas 5. Jus Jambu 6. Jus Jeruk 7. Jus Leci 8. Jus Apukat 9. Jus Mangga - Membuat orderan teh <ul style="list-style-type: none"> 1. Regular Ice Tea 2. Citrus Ice Tea 3. Silky Avocado 4. Orange Sunset - Membuat orderan kopi <ul style="list-style-type: none"> 1. Cappucino 2. Coffee Latte 3. Flat White 4. Picolo
28 Agustus 2023	<i>Lobby Lounge</i>	Membuat plating minuman	<ul style="list-style-type: none"> - Refill buah-buahan - Potong buah untuk orderan - Membuat orderan jus <ul style="list-style-type: none"> 1. Jus Semangka 2. Jus Melon 3. Jus Stroberi 4. Jus Nanas 5. Jus Jambu 6. Jus Jeruk 7. Jus Leci 8. Jus Apukat 9. Jus Mangga - Membuat orderan teh <ul style="list-style-type: none"> 1. Regular Ice Tea 2. Citrus Ice Tea 3. Silky Avocado 4. Orange Sunset - Membuat orderan kopi <ul style="list-style-type: none"> 1. Cappucino 2. Coffee Latte 3. Flat White 4. Picolo
29 Agustus 2023	<i>Lobby Lounge</i>	Membuat layer minuman	<ul style="list-style-type: none"> - Refill buah-buahan - Potong buah untuk orderan - Membuat orderan jus <ul style="list-style-type: none"> 1. Jus Semangka 2. Jus Melon 3. Jus Stroberi 4. Jus Nanas 5. Jus Jambu 6. Jus Jeruk 7. Jus Leci 8. Jus Apukat

			<ul style="list-style-type: none"> 9. Jus Mangga - Membuat orderan teh <ul style="list-style-type: none"> 1. Regular Ice Tea 2. Citrus Ice Tea 3. Silky Avocado 4. Orange Sunset - Membuat orderan kopi <ul style="list-style-type: none"> 1. Cappucino 2. Coffee Latte 3. Flat White 4. Picolo
30 Agustus 2023	<i>Lobby Lounge</i>	Meng- <i>adjust</i> rasa jus buah agar rasa sesuai standart	<ul style="list-style-type: none"> - Refill buah-buahan - Potong buah untuk orderan - Membuat orderan jus <ul style="list-style-type: none"> 1. Jus Semangka 2. Jus Melon 3. Jus Stroberi 4. Jus Nanas 5. Jus Jambu 6. Jus Jeruk 7. Jus Leci 8. Jus Apukat 9. Jus Mangga - Membuat orderan teh <ul style="list-style-type: none"> 1. Regular Ice Tea 2. Citrus Ice Tea 3. Silky Avocado 4. Orange Sunset - Membuat orderan kopi <ul style="list-style-type: none"> 1. Cappucino 2. Coffee Latte 3. Flat White 4. Picolo
31 Agustus 2023	<i>OFF</i>		
1 September 2023	<i>OFF</i>		
2 September 2023	<i>Lobby Lounge</i>	Membuat Ice Blended Coffee	<ul style="list-style-type: none"> - Refill buah-buahan - Potong buah untuk orderan - Membuat orderan jus <ul style="list-style-type: none"> 1. Jus Semangka 2. Jus Melon 3. Jus Stroberi 4. Jus Nanas 5. Jus Jambu 6. Jus Jeruk 7. Jus Leci 8. Jus Apukat 9. Jus Mangga - Membuat orderan teh <ul style="list-style-type: none"> 1. Regular Ice Tea 2. Citrus Ice Tea 3. Silky Avocado 4. Orange Sunset - Membuat orderan kopi <ul style="list-style-type: none"> 1. Cappucino 2. Coffee Latte 3. Flat White 4. Picolo

			<ul style="list-style-type: none"> - Membuat orderan Ice Blended Coffee <ol style="list-style-type: none"> 1. Moccacino 2. Caramel Coffee Latte 3. Hazelnut Coffee Latte 4. Vanilla Coffee Latte
3 September 2023	<i>Lobby Lounge</i>	Mengenal <i>standart thickness</i> untuk blended coffee	<ul style="list-style-type: none"> - Refill buah-buahan - Potong buah untuk orderan - Membuat orderan jus <ol style="list-style-type: none"> 1. Jus Semangka 2. Jus Melon 3. Jus Stroberi 4. Jus Nanas 5. Jus Jambu 6. Jus Jeruk 7. Jus Leci 8. Jus Apukat 9. Jus Mangga - Membuat orderan teh <ol style="list-style-type: none"> 1. Regular Ice Tea 2. Citrus Ice Tea 3. Silky Avocado 4. Orange Sunset - Membuat orderan kopi <ol style="list-style-type: none"> 1. Cappucino 2. Coffee Latte 3. Flat White 4. Picolo - Membuat orderan Ice Blended Coffee <ol style="list-style-type: none"> 1. Moccacino 2. Caramel Coffee Latte 3. Hazelnut Coffee Latte 4. Vanilla Coffee Latte
4 September 2023	<i>Lobby Lounge</i>	Membuat Peach Tea	<ul style="list-style-type: none"> - Refill buah-buahan - Potong buah untuk orderan - Membuat orderan jus <ol style="list-style-type: none"> 1. Jus Semangka 2. Jus Melon 3. Jus Stroberi 4. Jus Nanas 5. Jus Jambu 6. Jus Jeruk 7. Jus Leci 8. Jus Apukat 9. Jus Mangga - Membuat orderan teh <ol style="list-style-type: none"> 1. Regular Ice Tea 2. Citrus Ice Tea 3. Peach Tea 4. Silky Avocado 5. Orange Sunset - Membuat orderan kopi <ol style="list-style-type: none"> 1. Cappucino 2. Coffee Latte 3. Flat White 4. Picolo

			<ul style="list-style-type: none"> - Membuat orderan Ice Blended Coffee <ol style="list-style-type: none"> 1. Moccacino 2. Caramel Coffee Latte 3. Hazelnut Coffee Latte 4. Vanilla Coffee Latte
5 September 2023	<i>OFF</i>		
6 September 2023	<i>Lobby Lounge</i>	Mengetahui peranan penting komposisi dalam minuman	<ul style="list-style-type: none"> - Refill buah-buahan - Potong buah untuk orderan - Membuat orderan jus <ol style="list-style-type: none"> 1. Jus Semangka 2. Jus Melon 3. Jus Stroberi 4. Jus Nanas 5. Jus Jambu 6. Jus Jeruk 7. Jus Leci 8. Jus Apukat 9. Jus Mangga - Membuat orderan teh <ol style="list-style-type: none"> 1. Regular Ice Tea 2. Citrus Ice Tea 3. Peach Tea 4. Silky Avocado 5. Orange Sunset - Membuat orderan kopi <ol style="list-style-type: none"> 1. Cappucino 2. Coffee Latte 3. Flat White 4. Picolo - Membuat orderan Ice Blended Coffee <ol style="list-style-type: none"> 1. Moccacino 2. Caramel Coffee Latte 3. Hazelnut Coffee Latte 4. Vanilla Coffee Latte
7 September 2023	<i>Lobby Lounge</i>	Mengetahui macam rasa yang bisa ditambahkan di ice blended coffee	<ul style="list-style-type: none"> - Refill buah-buahan - Potong buah untuk orderan - Membuat orderan jus <ol style="list-style-type: none"> 1. Jus Semangka 2. Jus Melon 3. Jus Stroberi 4. Jus Nanas 5. Jus Jambu 6. Jus Jeruk 7. Jus Leci 8. Jus Apukat 9. Jus Mangga - Membuat orderan teh <ol style="list-style-type: none"> 1. Regular Ice Tea 2. Citrus Ice Tea 3. Peach Tea 4. Silky Avocado 5. Orange Sunset - Membuat orderan kopi <ol style="list-style-type: none"> 1. Cappucino 2. Coffee Latte

			<ul style="list-style-type: none"> 3. Flat White 4. Picolo - Membuat orderan Ice Blended Coffee <ul style="list-style-type: none"> 1. Moccacino 2. Caramel Coffee Latte 3. Hazelnut Coffee Latte 4. Vanilla Coffee Latte
8 September 2023	<i>Lobby Lounge</i>	Mengetahui metode pembuatan minuman, seperti shake, stir, build	<ul style="list-style-type: none"> - Refill buah-buahan - Potong buah untuk orderan - Membuat orderan jus <ul style="list-style-type: none"> 1. Jus Semangka 2. Jus Melon 3. Jus Stroberi 4. Jus Nanas 5. Jus Jambu 6. Jus Jeruk 7. Jus Leci 8. Jus Apukat 9. Jus Mangga - Membuat orderan teh <ul style="list-style-type: none"> 1. Regular Ice Tea 2. Citrus Ice Tea 3. Peach Tea 4. Silky Avocado 5. Orange Sunset - Membuat orderan kopi <ul style="list-style-type: none"> 1. Cappucino 2. Coffee Latte 3. Flat White 4. Picolo - Membuat orderan Ice Blended Coffee <ul style="list-style-type: none"> 1. Moccacino 2. Caramel Coffee Latte 3. Hazelnut Coffee Latte 4. Vanilla Coffee Latte
9 September 2023	<i>OFF</i>		
10 September 2023	<i>Lobby Lounge</i>	Membuat Latte Art	<ul style="list-style-type: none"> - Refill buah-buahan - Potong buah untuk orderan - Membuat orderan jus <ul style="list-style-type: none"> 1. Jus Semangka 2. Jus Melon 3. Jus Stroberi 4. Jus Nanas 5. Jus Jambu 6. Jus Jeruk 7. Jus Leci 8. Jus Apukat 9. Jus Mangga - Membuat orderan teh <ul style="list-style-type: none"> 1. Regular Ice Tea 2. Citrus Ice Tea 3. Peach Tea 4. Silky Avocado 5. Orange Sunset - Membuat orderan kopi

			<ol style="list-style-type: none"> 1. Cappucino 2. Coffee Latte 3. Flat White 4. Picolo <ul style="list-style-type: none"> - Membuat orderan Ice Blended Coffee <ol style="list-style-type: none"> 1. Moccacino 2. Caramel Coffee Latte 3. Hazelnut Coffee Latte 4. Vanilla Coffee Latte - Membuat Latte Art
11 September 2023	<i>Lobby Lounge</i>	Mengetahui teknik steaming susu dengan alat	<ul style="list-style-type: none"> - Refill buah-buahan - Potong buah untuk orderan - Membuat orderan jus <ol style="list-style-type: none"> 1. Jus Semangka 2. Jus Melon 3. Jus Stroberi 4. Jus Nanas 5. Jus Jambu 6. Jus Jeruk 7. Jus Leci 8. Jus Apukat 9. Jus Mangga - Membuat orderan teh <ol style="list-style-type: none"> 1. Regular Ice Tea 2. Citrus Ice Tea 3. Peach Tea 4. Silky Avocado 5. Orange Sunset - Membuat orderan kopi <ol style="list-style-type: none"> 1. Cappucino 2. Coffee Latte 3. Flat White 4. Picolo - Membuat orderan Ice Blended Coffee <ol style="list-style-type: none"> 1. Moccacino 2. Caramel Coffee Latte 3. Hazelnut Coffee Latte 4. Vanilla Coffee Latte - Membuat Latte Art
12 September 2023	<i>Lobby Lounge</i>	Mengetahui perbedaan perbandingan susu dan espresso untuk penyajian latte	<ul style="list-style-type: none"> - Refill buah-buahan - Potong buah untuk orderan - Membuat orderan jus <ol style="list-style-type: none"> 1. Jus Semangka 2. Jus Melon 3. Jus Stroberi 4. Jus Nanas 5. Jus Jambu 6. Jus Jeruk 7. Jus Leci 8. Jus Apukat 9. Jus Mangga - Membuat orderan teh <ol style="list-style-type: none"> 1. Regular Ice Tea 2. Citrus Ice Tea 3. Peach Tea

			<ul style="list-style-type: none"> 4. Silky Avocado 5. Orange Sunset - Membuat orderan kopi <ul style="list-style-type: none"> 1. Cappucino 2. Coffee Latte 3. Flat White 4. Picolo - Membuat orderan Ice Blended Coffee <ul style="list-style-type: none"> 1. Moccacino 2. Caramel Coffee Latte 3. Hazelnut Coffee Latte 4. Vanilla Coffee Latte - Membuat Latte Art
13 September 2023	<i>Lobby Lounge</i>	Mencoba manual espresso maker	<ul style="list-style-type: none"> - Refill buah-buahan - Potong buah untuk orderan - - Membuat orderan jus <ul style="list-style-type: none"> 1. Jus Semangka 2. Jus Melon 3. Jus Stroberi 4. Jus Nanas 5. Jus Jambu 6. Jus Jeruk 7. Jus Leci 8. Jus Apukat 9. Jus Mangga - Membuat orderan teh <ul style="list-style-type: none"> 1. Regular Ice Tea 2. Citrus Ice Tea 3. Peach Tea 4. Silky Avocado 5. Orange Sunset - Membuat orderan kopi <ul style="list-style-type: none"> 1. Cappucino 2. Coffee Latte 3. Flat White 4. Picolo - Membuat orderan Ice Blended Coffee <ul style="list-style-type: none"> 1. Moccacino 2. Caramel Coffee Latte 3. Hazelnut Coffee Latte 4. Vanilla Coffee Latte - Membuat Latte Art
14 September 2023	<i>Lobby Lounge</i>	Mengetahui teknik latte art pada standart ketinggian dan gerakan jug milk	<ul style="list-style-type: none"> - Refill buah-buahan - Potong buah untuk orderan - Membuat orderan jus <ul style="list-style-type: none"> 1. Jus Semangka 2. Jus Melon 3. Jus Stroberi 4. Jus Nanas 5. Jus Jambu 6. Jus Jeruk 7. Jus Leci 8. Jus Apukat 9. Jus Mangga

			<ul style="list-style-type: none"> - Membuat orderan teh <ol style="list-style-type: none"> 1. Regular Ice Tea 2. Citrus Ice Tea 3. Peach Tea 4. Silky Avocado 5. Orange Sunset - Membuat orderan kopi <ol style="list-style-type: none"> 1. Cappucino 2. Coffee Latte 3. Flat White 4. Picolo - Membuat orderan Ice Blended Coffee <ol style="list-style-type: none"> 1. Moccacino 2. Caramel Coffee Latte 3. Hazelnut Coffee Latte 4. Vanilla Coffee Latte - Membuat Latte Art
15 September 2023	<i>OFF</i>		
16 September 2023	<i>OFF</i>		
17 September 2023	<i>Lobby Lounge</i>	Membuat sebuah gambar yang jelas dari jug milk	<ul style="list-style-type: none"> - Refill buah-buahan - Potong buah untuk orderan - Membuat orderan jus <ol style="list-style-type: none"> 1. Jus Semangka 2. Jus Melon 3. Jus Stroberi 4. Jus Nanas 5. Jus Jambu 6. Jus Jeruk 7. Jus Leci 8. Jus Apukat 9. Jus Mangga - Membuat orderan teh <ol style="list-style-type: none"> 1. Regular Ice Tea 2. Citrus Ice Tea 3. Peach Tea 4. Silky Avocado 5. Orange Sunset - Membuat orderan kopi <ol style="list-style-type: none"> 1. Cappucino 2. Coffee Latte 3. Flat White 4. Picolo - Membuat orderan Ice Blended Coffee <ol style="list-style-type: none"> 1. Moccacino 2. Caramel Coffee Latte 3. Hazelnut Coffee Latte 4. Vanilla Coffee Latte - Membuat Latte Art
18 September 2023	<i>OFF</i>		
19 September 2023	<i>Lobby Lounge</i>	Mengetahui teknik dalam pembuatan gambar lain melalui jug milk	<ul style="list-style-type: none"> - Refill buah-buahan - Potong buah untuk orderan - Membuat orderan jus <ol style="list-style-type: none"> 1. Jus Semangka 2. Jus Melon 3. Jus Stroberi

			<ul style="list-style-type: none"> 4. Jus Nanas 5. Jus Jambu 6. Jus Jeruk 7. Jus Leci 8. Jus Apukat 9. Jus Mangga - Membuat orderan teh <ul style="list-style-type: none"> 1. Regular Ice Tea 2. Citrus Ice Tea 3. Peach Tea 4. Silky Avocado 5. Orange Sunset - Membuat orderan kopi <ul style="list-style-type: none"> 1. Cappucino 2. Coffee Latte 3. Flat White 4. Picolo - Membuat orderan Ice Blended Coffee <ul style="list-style-type: none"> 1. Moccacino 2. Caramel Coffee Latte 3. Hazelnut Coffee Latte 4. Vanilla Coffee Latte - Membuat Latte Art
--	--	--	---

Tabel 2.2 Realisasi Magang