

**LAPORAN MAGANG
DI PADMA HOTEL SEMARANG**



**Disusun oleh:
Audrey Angela Ng
NIM:21110050**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER
AKADEMISAGES
2023**

LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN MAGANG

Nama Mitra Magang : Padma Hotel Semarang
Lokasi : Kota Semarang

Yang telah dilaksanakan oleh mahasiswa Program Studi
Diploma Tiga Seni Kuliner Akademi Sages berikut:

Nama : Audrey Angela Ng
NIM : 21110050

Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan
ketentuan yang berlaku, pada hari, tanggal
..... 202.....

Surabaya, 202.....

Disetujui oleh:

Pembimbing Lapangan,

Dosen Pembimbing,

Otje Herwan Wibowo, S.E.,
M.Par.
NIDN:0711107505

(Fariz Ilham)

(Chef de Partie)

Disahkan
oleh: Ketua Program

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER
AKADEMI SAGES

Otje Herwan Wibowo, S.E., M.Par.
NIDN:0711107505

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Mahakuasa atas limpahan rahmat dan kasih sayang-Nya. Tidak lupa pula penulis panjatkan puji syukur dan salam semesta tercurahkan bagi Tuhan yang mahakuasa, yang telah membawa manusia dari zaman kegelapan menuju zaman terang benderang.

Kegiatan magang dari Akademi Sages dilakukan sebagai sarana untuk mengenalkan penulis pada kondisi nyata di lapangan. Proses magang sekaligus menjadi syarat bagi penulis untuk bisa menyelesaikan mata kuliah bersangkutan. Tujuan pemilihan lokasi di Padma Hotel Semarang didasarkan pada alasan keinginan penulis untuk bekerja di hotel berbintang 5 mewah yang juga memiliki tema kontemporer.

Selama proses magang yang berlangsung pada bulan Juli 2023, penulis mendapatkan bimbingan dan arahan dari pihak Padma Hotel Semarang. Penulis berkesempatan untuk terjun langsung dan memimba ilmu terkait proses budidaya alami dengan hasil maksimal. Pada laporan magang akan dijabarkan deskripsi tentang Padma Hotel Semarang beserta latar belakang pendiriannya.

Kelancaran kegiatan magang di Padma Hotel Semarang tidak terlepas dari berbagai pihak, yaitu:

1. Dra. Irawa Mulyanti Husli, M.M, selaku Direktur Akademi Sages.
2. Ojeh Herman Wibisono, S.S, M.Pd, selaku Kaprodi sekaligus Dosen Pembimbing 1.
3. Mulyy Dian Purnama Prabowo S.T.P., M.P, selaku Dosen Pembimbing 2.
4. Chef Marco Braun, Chef Dedi Malarna, Chef Fatah Iham, Chef R. Angger Radno Prabowo dan Kak Adhe Elfrans, Reno Iryan, Fritzenicko Ivan dan Bagaskara N, sebagai pembimbing lapangan penulis selama magang di Padma Hotel Semarang.
5. Semua pihak lainnya yang turut membantu proses kelancaran pelaksanaan magang penulis.

Penulis menyadari adanya kekurangan dalam proses penulisan laporan ini. Sebagai bentuk perbaikan, penulis terbuka pada saran dan masukan dari pembaca.

Surabaya, 7 Februari 2024


Audrey Angela Nj
Penulis