

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Mahakuasa atas limpahan rahmat dan kasih sayang-Nya. Tidak lupa pula penulis panjatkan puji syukur dan salam semantiasa 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 menimba 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. Bawa Mulyono Hadi, S.M., selaku Direktur Akademi Sages.
2. Ojje Herman Wibisono, S.P., M.P., selaku Kaprodi sekaligus Dosen Pembimbing 1.
3. Ms. Ivy Dian Purnamasari Prabowo S.T.P., M.P., selaku Dosen Pembimbing 2.
4. Chef Marco Braun, Chef Dadi Mulyana, Chef Fariz Iham, Chef R. Angger Radino Prabowo dan Kak Adhe Efrain, Reno Irvan, Friznicho 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 N.  
Penulis