

LAMPIRAN

LAMPIRAN 1 : PENILAIAN PRESTASI MAGANG DARI MITRA MAGANG



ASSESSMENT SHEET FOR INTERNSHIP PERFORMANCE
Academic Year of 2023 / 2024

Student Name : ~~Genevieve Konyx~~
 Student ID Number : 21110016
 Supervisor (Academic) : Achmad Taufiq S.E
 Supervisor (Internship) : Anak Agung Gede Dalem Asvapati
 Internship Partner : Mandapa A-Ritz Carlton Reserve
 Location : ~~Jl. Raya Sedewatan, Banjar, Sedewatan~~
~~Kecamatan Ubud, Kabupaten Gianyar, Bali~~
~~80571~~
 Position/Field of Work : Pastry Intern




No.	Assessment Aspect	Weight (B)	Score (N) (0 - 100)	Weighted (B x N)
1.	Discipline:			
	1) Punctuality	5	100	500
	2) Work Attitude/Behavior	5	100	500
	3) Work Responsibility	5	100	500
	4) Presence	5	100	500
2.	Performance:			
	1) Understanding of Work Materials	5	100	500
	2) Work Ability	10	100	1000
	3) Work Skills	10	100	1000
	4) Quality of Work	10	100	1000
	5) Work Efficiency	10	100	1000
3.	Adaptability:			
	1) Communication Skills	5	100	500
	2) Ability to Cooperate	5	100	500
	3) Ability to Initiate	5	100	500
	4) Work Motivation and Spirit	5	100	500
Total		100 %		
$\text{Final Score} = \frac{\text{Weighted Total (B x N)}}{\text{Weight Total}}$ $\text{Final Score} = \frac{10.000}{100}$ 100				

Anak Agung Gede Dalem
Asvapati



LAMPIRAN 2 : SERTIFIKAT MAGANG


Certifies that


Geneiver Kommy


Has Completed Internship Program in

Pastry & Bakery




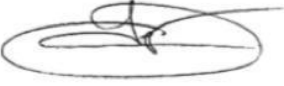
Mandapa, A Ritz-Carlton Reserve
From 03 July 2023, to 02 January 2024

Ubud, 02 January 2024


Jake Tiokryan Widi Nugroho
Learning and Quality Manager


Nilih Purviasih
Director of Human Resources








LAMPIRAN 3 : JURNAL KEGIATAN MAGANG HARIAN (LOG BOOK)









No.	Hari/Tanggal	Aktivitas Kegiatan	Lokasi Kegiatan	Paraf PL
1.	03/07 (breakfast shift)	 <p>di breakfast shift ini, penulis ditugaskan untuk berada di live station dessert di breakfast buffet mandapa</p>	Sawah Terrace	
2.	08/07 (breakfast shift)	 <p>penulis ditugaskan untuk menyiapkan jajanan pasar yang di perlukan di breakfast Jajanan pasar yang disediakan ada 3 yaitu : wingko babat, dadar gulung, onde</p>	Pastry kitchen	








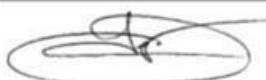
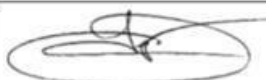
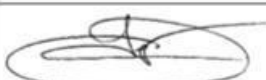










AKADEMI SAGES

A Noble and Excellent Academy

3.	10/07 (breakfast shift)		penulis membuat adonan martabak	Pastry kitchen	
4.	11/07 (breakfast shift)		penulis membuat adonan kue lumpur	Pastry kitchen	
5.	17/07 (breakfast shift)		Mengschurn cococnut ice cream	Pastry Kitchen	
6.	20/07 (breakfast shift)		mengchurn raspberry sorbet	Pastry kitchen	

7.	08/08 (breakfast shift)	 <p>Membuat kue lumpur dan martabak di live station breakfast buffet</p>	Sawah terrace	
8.	14/08 (breakfast shift)	 <p>membuat coklat kubu. Coklat ini terbuat dari kulit jeruk.</p>	Pastry kitchen	
9.	15/08 – 15/10 (breakfast shift)	 <p>penulis memprepare afternoon tea untuk restoran ambar Afternoon tea : matcha scones, raisin scones, pumpkin brulee, matcha coux, mango tart, matcha opera cake</p>	Pastry kitchen	
10.	20/08 (amenities hsift)	 <p>Menyiapkan mango tart untuk afternoon tea ambar</p>	Pastry kitchen	

11.	21/09 (amenities shift)	 Mengrefil item pastry yang ada di sawah kitchen	Pastry kitchen	
12.	25/09 (amenities shift)	Membuat bubur injin. Bubur injin adalah bubur yang terbuat dari ketan hitam dan putih yang dimasak menggunakan daun pandan.	Pastry kitchen	
13.	30/09 (amenities shift)	Membuat pavlova cream cheese untuk ambar restaurant	Pastry kitchen	
14.	02/10 (amenities shift)	 menyusun jajanan psar untuk turndown amenities	Fruit room	
15.	10/10 (amenities shift)	Membuat mascarpone cream untuk sawah. Cream ini nantinya akan dipakai untuk menghias cake double layer di sawah terrace	Pastry kitchen	
16.	15/10 (amenities shift)	Mengepack buah untuk welcome ameniteis Bauh yang digunakan ialah : apel, manggis, markisa, jeruk	Fruit room	
17.	16/10 -16/12 16/10 (production shift)	<ul style="list-style-type: none"> - Membuat oatmeal pecan cookies untuk breakfast - Membuat white chocolate namalaka - Membuat matcha namalaka 	Pastry kitchen	
18.	25/10 (production shift)	<ul style="list-style-type: none"> - Membuat kaffir lime cheesecake - Membuat chocolate chip 	Pastry kitchen	

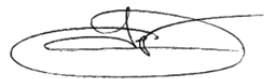
		<ul style="list-style-type: none"> cookies - Membuat biji salak (dessert di sawah terrace) 		
19.	31/10 (production shift)	<ul style="list-style-type: none"> - Membuat tape base - Membuat tape ice cream - Membuat caramel choco mousse 	Pastry kitchen	
20.	05/11 (production shift)	<ul style="list-style-type: none"> - Membuat kastangel - Membuat dark chocolate cookies - Membuat healthy cookies 	Pastry kitchen	
21.	10/11 (production shift)	<ul style="list-style-type: none"> - Membuat chocolate chip cookies small - Membuat raspberry jam - Membuat blueberry compote - Membuat Blueberry jam 	Pastry kitchen	
22.	18/11 (production shift)	<ul style="list-style-type: none"> - Membuat passion coulis - Membuat raspberry coulis - Membuat pineapple compress 	Pastry kitchen	
23.	22/11 (production shift)	<ul style="list-style-type: none"> - Membuat pineapple jam - Membuat apple compote - Membuat pineapple compote - Membuat strawberry base ice cream - Membuat tape base ice cream - Membuat coffe salted caramle cookies 	Pastry kitchen	
24.	30/11(production shift)	<ul style="list-style-type: none"> - Membuat coklat ice cream base - Membuat mango sorbet base - Membuat raspberry sorbet base 	Pastry kitchen	
25.	12/12 (production shift)	<ul style="list-style-type: none"> - Membuat pineapple sorbet base - Membuat salak compote 	Pastry kitchen	
26.	17/12- 02/01 17/12 (Kubu shift)	<ul style="list-style-type: none"> - Membuat macaron kuning 	Pastry kitchen	

27.	20/12	<ul style="list-style-type: none"> - Membuat macaron pink - Membuat mango filling untuk macaron 	Pastry kitchen	
28.	25/12	<ul style="list-style-type: none"> - Membuat starwberry filling macaron - Membuat flourless sponge - Membuat coffe frothine 	Pastry kitchen	
29.	30/12	<ul style="list-style-type: none"> - Membuat tiramis foam - Membuat cocoanib tuile - Membuat vanilla tuile 	Pastry kitchen	
30.	1/01	<ul style="list-style-type: none"> - Membuat raspberry filling macaron - Membuat kubu cake - Membuat lady finger 	Pastry kitchen	

PL = Pembimbing Lapangan pada Mitra Magang



Mengetahui:
Pembimbing Lapangan,



Anak Agung Gede Dalem Asvapati
Head Chef Patry & Bakety

Pemagang,



Geneiver Konny
NIM: 21110016



LAMPIRAN 4 : DOKUMENTASI KEGIATAN MAGANG



