

BAB II

PELAKSANAAN MAGANG

2.1 Lingkup Unit Kerja

Selama 6 bulan, penulis ditempatkan di divisi pastry dengan 4 shift yang berbeda yaitu breakfast shift, amenities shift, production shift, and kubu shift, pergantian shift ini dilakukan tiap 2 bulan selama proses magang berlangsung

2.2 Lingkup Penugasan

2.2.1 Breakfast Shift

Di *breakfast shift*, penulis ditugaskan untuk menjaga *buffet breakfast* seperti mengecek kelayakan produk *pastry* yang ada di *display* dan *mengrefill* produk *pastry* yang ada di di *buffet*. Penulis juga ditugaskan di *live station cooking indonesian dessert* yaitu membuat martabak manis dan kue lumpur. Selain itu penulis juga ditugaskan untuk membuat *chocolate orange kubu*. *Chocolate orange kubu* berupa *souvenir* yang diberikan kepada tamu di restoran kubu yang berada di mandapa.

2.2.2 Amenities Shift

Penulis ditugaskan untuk mengurus semua *amenities* hotel yang berkaitan dengan *pastry*. Penulis harus menyiapkan jajanan pasar dan *welcome fruits* untuk tamu. Penulis juga bertanggung jawab untuk *mengrefill condiment-condiment pastry* yang ada di seluruh *outlet* mandapa

2.2.3 Production Shift

Di *production shift* penulis belajar sangat banyak seperti membuat *ice cream, cookies, compote-compote* dan *jam* yang diperlukan. Di *production shift*, penulis harus membuat *to do* yang diberikan di har itu. *To do* yang di berikan tiap hari berbeda-beda. Hal ini didasarkan akan keperluan hotel pada hari itu.

2.2.4 Kubu Shift

Kubu merupakan salah satu restoran yang ada di mandapa. Restoran ini merupakan restoran *fine dining* yang berada di dekat sungai ayung. *Kubu restaurant* beroperasi dari pukul 6 sore hingga 11 malam. Di *shift*, ini penulis bertanggung jawab akan seluruh *dessert* yang ada di kubu. Ada 4 *dessert* yang berada di kubu, yaitu : *tiramisu, cherry coulant, cocolime pannacota, dan tropical creamy*. Penulis harus membuat semua *condiment* yang di perlukan untuk keempat *dessert* itu serta *memplating dessert* untuk disajikan ke tamu. Selain keempat *dessert* tersebut, kubu juga memiliki *pre-dessert* berupa buah-buahan yang di potong kecil.


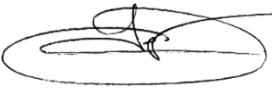


2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja



Di divisi pastry & bakery, penulis menjalankan 4 shift yang berbeda selama proses magang 6 bulan ini




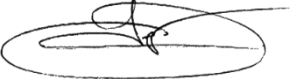



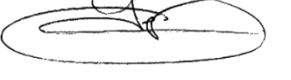
<i>Breakfast shift</i>	
Hari Kerja	Senin - Jum'at
Jam Kerja	07.00 - 16.00
<i>Amenity shift</i>	
Hari Kerja	Senin - Jum'at
Jam Kerja	09.00 - 18.00
<i>Production shift</i>	
Hari Kerja	Senin - Jum'at
Jam Kerja	12.00 - 21.00
<i>Kubu shift</i>	
Hari Kerja	Senin - Jum'at
Jam Kerja	14.00 - 23.00


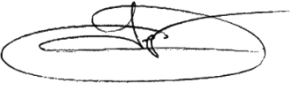

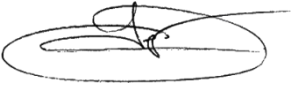

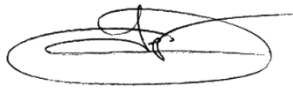

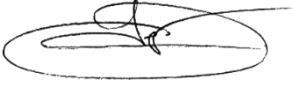
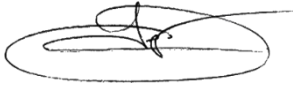
Tabel 2.1 Rincian *Shift*/ Jadwal Kerja

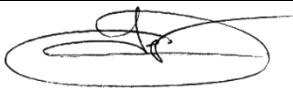

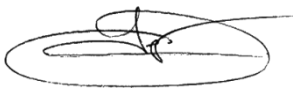
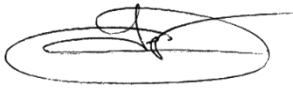
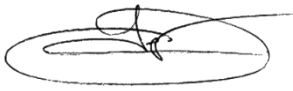
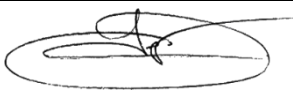
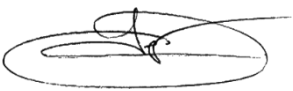
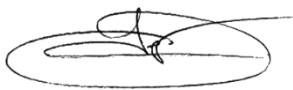
2.4 Realisasi Pelaksanaan Magang

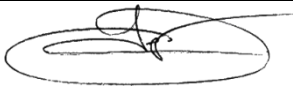
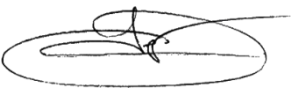
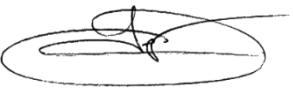
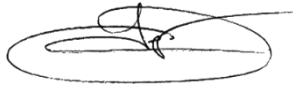
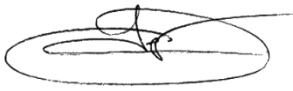
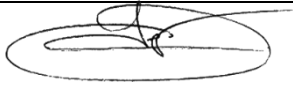
Hari/Tanggal	Aktivitas Kegiatan	Lokasi Kegiatan	Paraf PL
03/07 (breakfast shift)	 <p>di breakfast shift ini, penulis ditugaskan untuk berada di live station dessert di breakfast buffet mandapa</p>	Sawah Terrace	
08/07 (breakfast shift)	 <p>penulis ditugaskan untuk menyiapkan jajanan pasar yang di perlukan di breakfast Jajanan pasar yang disediakan ada 3 yaitu : wingko babat, dadar gulung, onde</p>	Pastry kitchen	


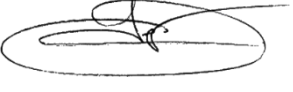

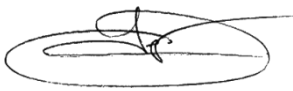

10/07 (breakfast shift)		penulis membuat adonan martabak	Pastry kitchen	
-------------------------	---	---------------------------------	----------------	---

<p>11/07 (breakfast shift)</p>		<p>Pastry kitchen</p>	
<p>17/07 (breakfast shift)</p>		<p>Pastry Kitchen</p>	
<p>20/07 (breakfast shift)</p>		<p>Pastry kitchen</p>	
<p>08/08 (breakfast shift)</p>		<p>Sawah terrace</p>	
	<p>Membuat kue lumpur dan martabak di live station breakfast</p>		

	buffet		
14/08 (breakfast shift)	 <p>membuat coklat kubu. Coklat ini terbuat dari kulit jeruk.</p>	Pastry kitchen	
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	
20/08 (amenities shift)	 <p>Menyiapkan mango tart untuk afternoon tea ambar</p>	Pastry kitchen	
21/09 (amenities shift)	 <p>Mengrefil item pastry yang ada di sawah kitchen</p>	Pastry kitchen	
25/09 (amenities shift)	Membuat bubur injin. Bubur injin adalah bubur yang terbuat dari ketan hitam dan putih yang	Pastry kitchen	

	dimasak menggunakan daun pandan.		
30/09 (amenities shift)	Membuat pavlova cream cheese untuk ambar restaurant	Pastry kitchen	
02/10 (amenities shift)	 menyusun jajanan pasar untuk turndown amenities	Fruit room	
10/10 (amenities shift)	Membuat mascarpone cream untuk sawah. Cream ini nantinya akan dipakai untuk menghias cake double layer di sawah terrace	Pastry kitchen	
15/10 (amenities shift)	Mengepack buah untuk welcome ameniteis Bauh yang digunakan ialah : apel, manggis, markisa, jeruk	Fruit room	
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	
25/10 (production shift)	<ul style="list-style-type: none"> - Membuat kaffir lime cheesecake - Membuat chocolate chip cookies - Membuat biji salak (dessert di sawah terrace) 	Pastry kitchen	
31/10 (production shift)	<ul style="list-style-type: none"> - Membuat tape base - Membuat tape ice cream 	Pastry kitchen	

	<ul style="list-style-type: none"> - Membuat caramel choco mousse 		
05/11 (production shift)	<ul style="list-style-type: none"> - Membuat kastangel - Membuat dark chocolate cookies - Membuat healthy cookies 	Pastry kitchen	
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	
18/11 (production shift)	<ul style="list-style-type: none"> - Membuat passion coulis - Membuat raspberry coulis - Membuat pineapple compress 	Pastry kitchen	
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 - Membuat coffe salted caramle cookies 	Pastry kitchen	
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	
12/12 (production shift)	<ul style="list-style-type: none"> - Membuat pineapple sorbet base - Membuat salak 	Pastry kitchen	

	compote		
17/12- 02/01 17/12 (Kubu shift)	- Membuat macaron kuning	Pastry kitchen	
20/12	- Membuat macaron pink - Membuat mango filling untuk macaron	Pastry kitchen	
25/12	- Membuat starwberry filling macaron - Membuat flourless sponge - Membuat coffe frothine	Pastry kitchen	
30/12	- Membuat tiramis foam - Membuat cocoanib tuile - Membuat vanilla tuile	Pastry kitchen	
1/01	- Membuat kubu cake - Membuat lady finger	Pastry kitchen	

Tabel 2.2 tabel realsisai pelaksanaan magang