

## BAB II

### PELAKSANAAN MAGANG

#### 2.1 Lingkup Unit Kerja

Bulgari Resort Bali Food & Beverage dibagi menjadi empat shift yaitu morning shift, middle shift, afternoon shift dan night shift. Terdapat juga 3 bagian yaitu Asian, western, dan cold kitchen. Penulis ada di bagian western dan mendapatkan di antara middle shift atau afternoon shift yaitu jam 12:00 – 21:00 atau 14:00 – 23:00.

#### 2.2 Lingkup Penugasan

Sebagai *trainee* di Bulgari Resort Bali memiliki beberapa pekerjaan wajib yaitu:

1. Membantu pelaksanaan operasional restaurant
2. Membantu pelaksanaan produksi
3. Memeriksa produk persiapan setiap hari
4. Mencatat *to do list* dan *things to bring* setelah closing
5. Mencatat suhu *chiller* dan *freezer* di list

#### 2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja

Tanggal	Hari Kerja	Jam Kerja
19 Juni 2023 – 21 Juni 2023	Senin – Rabu	12:00 – 21:00
24 Juni 2023 – 30 Juni 2023	Sabtu – Jumat	11:00 – 20:00
4 Juli 2023 – 7 Juli 2023	Selasa – Jumat	12:00 – 21:00
9 Juli 2023	Minggu	12:00 – 21:00
12 Juli 2023	Rabu	12:00 – 21:00
15 Juli 2023 – 16 Juli 2023	Sabtu – Minggu	12:00 – 21:00
18 Juli 2023	Selasa	12:00 – 21:00

20 Juli 2023 – 24 Juli 2023	Kamis – Senin	12:00 – 21:00
28 Juli 2023 – 2 Agustus 2023	Jumat – Rabu	12:00 – 21:00
5 Agustus 2023	Sabtu	12:00 – 21:00
6 Agustus 2023	Minggu	10:00 – 19:00
7 Agustus 2023 – 10 Agustus 2023	Senin – Kamis	12:00 – 21:00
13 Agustus 2023 – 18 Agustus 2023	Minggu – Jumat	12:00 – 21:00
20 Agustus 2023	Minggu	12:00 – 21:00
22 Agustus 2023	Selasa	10:00 – 19:00
23 Agustus 2023 – 26 Agustus 2023	Rabu – Sabtu	12:00 – 21:00
29 Agustus 2023 – 30 Agustus 2023	Selasa – Rabu	12:00 – 21:00
1 September 2023 – 2 September 2023	Jumat - Sabtu	12:00 – 21:00
5 September 2023 – 9 September 2023	Selasa – Sabtu	12:00 – 21:00
11 September 2023 – 14 September 2023	Senin – Kamis	12:00 – 21:00
20 September 2023 – 24 September 2023	Rabu – Minggu	12:00 – 21:00
27 September 2023 – 1 October 2023	Rabu – Minggu	12:00 – 21:00
4 October 2023 – 8 October 2023	Rabu – Minggu	12:00 – 21:00
11 October 2023 – 15 October 2023	Minggu – Rabu	12:00 – 21:00

18 October 2023 – 22 October 2023	Rabu - Minggu	12:00 – 21:00
25 October 2023 – 29 October 2023	Rabu - Minggu	12:00 – 21:00
1 November 2023 – 8 November 2023	Rabu – Rabu	12:00 – 21:00
11 November 2023 – 15 November 2023	Sabtu - Rabu	12:00 – 21:00
18 November 2023 – 22 November 2023	Sabtu – Rabu	12:00 – 21:00
26 November 2023 – 30 November 2023	Minggu - Kamis	12:00 – 21:00
4 December 2023 – 6 December 2023	Senin – Rabu	14:00 – 23:00
10 December 2023 – 12 Decemberber 2023	Minggu - Selasa	12:00 – 21:00
14 December 2023	Kamis	14:00 – 23:00
16 December 2023	Sabtu	12:00 – 21:00
18 December 2023	Senin	12:00 – 21:00

Tabel 2.1 Rencana dan Penjadwalan Kerja

#### 2.4 Realisasi Pelaksanaan Magang

Hari/Tanggal	Jenis Aktivitas	Tugas yang diberikan	Pencapaian (Output)
19 June 2023 - 27 June 2023	<i>Introduction</i>	1) Introduction area kerja 2) Memotong dan menimbang sesuai <i>standard recipe</i> 3) Mempelajari cara plating 4) Mempelajari Menu	1) Beberapa menu sudah dipelajari 2) Bahan untuk produksi sudah ditimbang dan dipotong sesuai standar

		5) Membantu persiapan Gala dinner IL Ristorante	3) Gala dinner berjalan dengan lancar
28 June 2023 - 7 July 2023	Preparasi dan memproduksi	1) Mempelajari menu 2) Membantu persiapan produksi <i>bolognese sauce</i> dan <i>ministrone</i> 3) Membuat orderan	1) Persiapan produksi sudah dipotong dan ditimbang sesuai resep. 2) Belajar mengambil orderan.
9 July 2023 - 18 July 2023	Preparasi dan memproduksi	1) Membuat pasta dough 2) Banquet 3) Orientasi	1) Pasta dough sudah dibuat dan didiamkan semalaman di chiller. 2) Banquet berjalan dengan lancar.
20 July 2023 - 31 July 2023	Preparasi dan memproduksi	1) Banquet 2) Sunday brunch 3) Mansion BBQ 4) Produksi kentang goreng	1) Banquet, Sunday brunch, Mansion BBQ berjalan dengan lancar. 2) Kentang goreng sudah dipotong dan digoreng sesuai waktu standarnya.
1 Agustus 2023 - 9 Agustus 2023	Preparasi dan memproduksi	1) Mempersiapkan seafood <i>fillings</i> 2) Banquet 3) Sunday brunch	1) Seafood <i>fillings</i> sudah di timbang dan di vacuum sesuai kebutuhan.

		<ul style="list-style-type: none"> <li>4) Mansion BBQ</li> <li>5) Produksi pasta</li> <li>6) Membuat orderan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>2) Banquet, Sunday brunch, mansion bbq berjalan dengan lancar.</li> <li>3) Fettucine sudah produksi untuk oprasional.</li> </ul>
10 Agustus 2023 - 17 Agustus 2023	Preparasi dan memproduksi	<ul style="list-style-type: none"> <li>1) Produksi kentang goreng</li> <li>2) Banquet</li> <li>3) Mansion BBQ</li> <li>4) Produksi <i>cannelloni fillings</i></li> <li>5) Produksi pizza sc</li> <li>6) Produksi ministrone</li> <li>7) Membuat orderan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1) Kentang goreng sudah dipotong dan digoreng sesuai waktu standarnya.</li> <li>2) <i>Canneloni fillings</i> sudah diproduksi dan disimpan di freezer.</li> <li>3) Pizza sc sudah disaring dan didiamkan satu malam di chiller.</li> <li>4) Ministrone sudah di vacuum setelah dingin.</li> </ul>
18 Agustus 2023 - 31 Agustus 2023	Preparasi dan memproduksi	<ul style="list-style-type: none"> <li>1) Produksi beef patty</li> <li>2) Mansion BBQ</li> <li>3) Villa Cooking Class</li> <li>4) Membuat orderan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1) Beef patty sudah dicetak dan divacuum.</li> <li>2) Mansion bbq dan Villa cooking class berjalan dengan lancar.</li> </ul>

1 September 2023 - 9 September 2023	Preparasi dan memproduksi	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Vacuum stock</li> <li>2) Membuat orderan</li> <li>3) Produksi kentang goreng</li> <li>4) Membuat pasta dough</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Stock yang sudah di produksi, divacuum dan dibekukan.</li> <li>2) Kentang goreng sudah dipotong dan digoreng sesuai waktu standarnya.</li> <li>3) Pasta dough sudah dibuat dan didiamkan selama 1 hari di chiller.</li> </ol>
11 September 2023 - 22 September 2023	Preparasi dan memproduksi	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Mempelajari menggunakan wok</li> <li>2) Mempelajari menu Asian</li> <li>3) Banquet</li> <li>4) Produksi ravioli</li> <li>5) Cooking class</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Banquet 150 pax berjalan dengan lancer</li> <li>2) Ravioli burrata sudah dicetak dan disimpan di freezer</li> </ol>
23 September 2023 - 30 September 2023	Preparasi dan memproduksi	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Banquet</li> <li>2) Produksi sauce</li> <li>3) Membuat orderan</li> <li>4) Mempelajari menu Asian</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Banquet 100 pax dan 18 pax berjalan dengan lancer.</li> <li>2) Sauce sudah di vakum dan disimpan di freezer.</li> </ol>
1 October 2023 - 11 October 2023	Preparasi dan memproduksi	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) General cleaning</li> <li>2) Membuat orderan</li> </ol>	1) Romantic dinner dan dine by

		<ul style="list-style-type: none"> <li>3) Produksi onion marmalade</li> <li>4) Menimbang dan memotong beef</li> <li>5) Produksi pasta dough</li> <li>6) Romantic dinner</li> <li>7) Dine by design</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>design berjalan dengan lancar.</li> <li>2) <i>Onion marmalade</i> sudah di <i>slice</i> dan di <i>sautee</i> selama beberapa jam.</li> <li>3) Pasta dough sudah jadi dan didiamkan 1 hari di chiller.</li> <li>4) Beef sudah di potong dan di vacuum sesuai kebutuhan.</li> </ul>
12 October 2023 - 22 October 2023	Preparasi dan memproduksi	<ul style="list-style-type: none"> <li>1) Membuat orderan</li> <li>2) Mansion cooking class</li> <li>3) Banquet back to back</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1) Persiapan banquet back to back berjalan dengan lancar sampai hari h.</li> </ul>
25 October 2023 - 29 October 2023	Preparasi dan memproduksi	<ul style="list-style-type: none"> <li>1) Produksi stock</li> <li>2) Produksi sauce</li> <li>3) Banquet</li> <li>4) Mansion BBQ</li> <li>5) Dine by design</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1) Stock dan sauce yang sudah jadi langsung divacuum dan dibekukan.</li> </ul>
1 November 2023 - 7 November 2023	Preparasi dan memproduksi	<ul style="list-style-type: none"> <li>1) Produksi pasta</li> <li>2) Banquet</li> <li>3) Cooking class</li> <li>4) Membuat orderan</li> <li>5) Produksi beef patty</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1) <i>Cooking class</i> berjalan dengan lancar di Mansion.</li> <li>2) Cannelloni pasta sudah di cetak</li> </ul>

			<p>dan di simpan di freezer</p> <p>3) Beef patty sudah di cetak dan di timbang 200gr.</p>
8 November 2023 - 18 November 2023	Preparasi dan memproduksi	<p>1) Banquet back to back</p> <p>2) Romantic dinner</p> <p>3) Membuar orderan</p> <p>4) Memotong <i>calamary</i></p>	<p>1) Banquet berjalan dengan lancar.</p> <p>2) Calamary yang sudah dipotong, dicuci bersih dan dimarinasi.</p>
19 November 2023 - 30 November 2023	Preparasi dan memproduksi	<p>1) Cooking class</p> <p>2) Mansion bbq</p> <p>3) Produksi pasta</p> <p>4) Membuat orderan</p> <p>5) Produksi <i>molases</i></p> <p>6) Banquet</p>	<p>1) Paprika yang sudah dipotong dan di juice di masak selama beberapa jam untuk <i>molases</i>.</p> <p>2) Fettucine sudah di cetak dan disimpan di freezer.</p>
4 December 2023 - 11 December 2023	Preparasi dan memproduksi	<p>1) Membimbing intern baru</p> <p>2) Membantu memasuki resep ke dalam computer</p> <p>3) Membuat orderan</p>	<p>1) Mengajarkan <i>intern</i> dan mengenalkan <i>intern</i> terhadap kerjaan.</p> <p>2) Resep sudah di revisi dan di input ke dalam computer.</p>

12 December 2023 - 18 December 2023	Preparasi dan memproduksi	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Membimbing intern baru</li> <li>2) Membuat orderan</li> <li>3) <i>Clearance</i></li> <li>4) Banquet</li> <li>5) Persiapan untuk event</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Persiapan burger, springroll, pizza, aranchini sudah siap buat coffee break.</li> <li>2) Mengajarkan dan membimbing <i>intern</i>.</li> <li>3) Banquet berjalan dengan lancar.</li> <li>4) <i>Clearance</i> sebelum selesai magang sudah lengkap.</li> </ol>
---	------------------------------	--	--

Tabel 2.2 Realisasi Pelaksanaan Magang