

**LAPORAN MAGANG  
DI LEBUA HOTEL & RESORT BANGKOK**



**Disusun Oleh:**

**RABHITA FITRAH QASTHALANI 21110001**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER  
AKADEMI SAGES**

**2024**

**LEMBAR PENGESAHAN  
LAPORAN MAGANG**

Nama Mitra Magang : Lebua Hotel & Resort at State Tower  
Lokasi : State Tower Bangkok, Thailand

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

Nama : Rabhita Fitrah Qasthalani  
NIM : 21110001

Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku, pada hari ....., tanggal ..... 2024.

Surabaya, ..... 2024

Disetujui oleh:

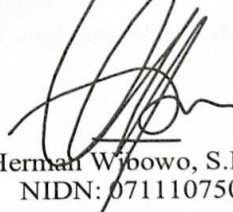
Pembimbing Lapangan,



Chef Sam Pang Pin Lee

Executive Chef

Dosen Pembimbing,



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

Disahkan oleh: Ketua Program Studi,



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

## KATA PENGANTAR

Puji Syukur kepada Tuhan YME atas rahmatnya, Laporan magang ini dapat terselesaikan dengan baik. Laporan ini dibuat untuk memenuhi persyaratan Program Studi Diploma Tiga Seni Kuliner di Akademi Sages Surabaya.

Penulis menyadari bahwa tanpa adanya bimbingan dan bantuan serta doa dari berbagai pihak, laporan magang ini tidak bisa terselesaikan dengan waktu yang tepat. Penulis

mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang membantu dalam proses penulisan laporan magang, yaitu kepada :

- 1) Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M, selaku direktur Akademi Sages.
- 2) Otje Herman Wibowo, S.E., M.Par, selaku Kaprodi dan Dosen Pembimbing.
- 3) Ms. Ivy Dian Puspitasari Prabowo S.T.P., M.P, selaku Dosen Pembimbing
- 4) Chef Sam Pang, Chef Somporn, Chef He Shui Zhen sebagai pengarah dan pembimbing magang di Breeze Restaurant
- 5) Orang Tua, Saudara, dan Teman yang selalu mendukung saya

Terimakasih kepada seluruh pihak yang telah membantu dalam pengerjaan laporan magang ini. Perlu disadari laporan magang ini masih jauh dari kata sempurna. Sehingga kritikan dan masukan yang membangun sangat diharapkan oleh penulis agar penulisan laporan magang ini bisa sempurna kedepannya. Akhir kata, semoga laporan magang ini bisa dapat bermanfaat bagi semua pihak. Aamiin.

Surabaya, 19 Januari 2024



Rabhita Fitrah Qasthalani