

## **BAB 2**

### **PELAKSANAAN MAGANG**

#### **1.1 Lingkup Unit Kerja**

*Lebua Hotel & Resort at State Tower* Bangkok, Thailand. Restoran *Breeze* adalah mitra magang yang dipilih penulis, Restoran ini berlokasi di lantai 52. Alasan penulis memilih Lebua sebagai mitra magang yaitu karena Lebua sangat terkenal karena memiliki restoran yang ternama dan banyak mendapatkan penghargaan, dan gelar michelin star. Lebua berlokasi di pusat Bangkok, banyak turis dan warga lokal yang datang untuk menyantap hidangan dari berbagai restoran di hotel ini.

#### **1.2 Lingkup Penugasan**

Pekerjaan yang dilaksanakan penulis saat ditempatkan di Hot Kitchen (Pass section) diantaranya adalah :

- Menyiapkan bahan bahan untuk membuat saus, garnish, dan bahan pelengkap untuk menu makanan.
- Memplating menu makanan seperti menu Ala Carte dan set menu.
- Membantu dan belajar plating menu terbaru
- Membuat bermacam macam saus seperti Wasabi sauce, J sauce, Hot and Sour, Golden sauce, Blackpepper sauce, Sanpai sauce, Sweet n sour sauce, Sasha sauce, Truffle duck soup, Xo sauce, dan gong po sauce.

Cold kitchen (Dimsum Section)

- Menyiapkan dan memotong bahan bahan untuk membuat dimsum
- Membuat duck spring roll, lobster claw, crystal dumpling, springroll cup, isian xiao long bao.
- Membuat adonan kulit xiaolong bao
- Menyiapkan adonan crystal dumpling dan har gao
- Memplating menu dimsum

### 1.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja

Pelaksanaan magang dijadwalkan pada tanggal 19 juli 2023 dan akan berakhir pada tanggal 19 Januari 2024.

Tabel 0.1 Tabel Rencana Kerja dan Penjadwalan Kerja

Hari Kerja	Jam Kerja
Senin, Rabu, Kamis, Jumat, Sabtu, Minggu	14.00 s.d. 23.00

### 1.4 Realisasi Pelaksanaan Magang

Tabel 0.2 Realisasi Pelaksanaan Magan.

Hari ke:	Hari/Tanggal	Jenis Aktivitas	Tugas Yang Diberikan	Pencapaian (Output)
1	Rabu, 19 Juli 2023	<i>Pass Section</i>	1) Menghafal berbagai macam piring 2) Mencincang cabai mala kerin 3) Mengamati dan memplating menu makanan 4) Mengamati garnish pada dekorasi menu	1) Menghafal berbagai macam piring sudah diingat dengan baik 2) Mala sudah dicincang dengan baik 3) Plating menu sudah dilaksanakan dengan baik 4) Sudah mengamati dan menggarnish makanan dengan baik

2	Kamis, 20 Juli 2023	<i>Pass Section</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Memotong buah pomelo</li> <li>2) Memotong mangga dan cabai merah</li> <li>3) Belajar plating swirl wasabi sauce</li> <li>4) memplating set menu</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Buah pomelo terpotong dengan baik</li> <li>2) Mangga dan cabai terpotong dengan baik</li> <li>3) Plating swirl wasabi sauce terlaksanakan dengan baik</li> <li>4) Plating set menu terlaksanakan dengan baik</li> </ol>
3	Jumar, 21 Juli 2023	<i>Pass Section</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Membuat saus XO</li> <li>2) Meng vacuum saus</li> <li>3) Memplating menu</li> <li>4) Membantu membuat shu mai</li> <li>5) Memotong pakchoy untuk lao gan ma</li> <li>6) Membantu membuat sesame caviar</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Saus terbuat dengan baik</li> <li>2) Saus sudah tervacuum dengan baik</li> <li>3) Shumai terbuat dengan baik</li> <li>4) Pakchoy terbentuk dengan baik</li> <li>5) Sesame caviar selesai dengan bentuk yang memuaskan</li> </ol>
4	Sabtu, 22 Juli 2023	<i>Pass Section</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Meyiapkan bahan bahan</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Saus terbuat dengan baik</li> </ol>

			<p>untuk membuat berbagai saus</p> <p>2) Memotong mangga dan cabai</p> <p>3) Mencuci dan menyiapkan pakchoy untuk menu ala carte</p> <p>4) Memisahkan bunga bunga untuk garnish</p> <p>5) Membuat biji selasih untuk garnish</p> <p>6) Memplating set menu dan ala carte</p>	<p>2) Manga dan cabai terpotong dengan baik</p> <p>3) Pakchoy sudah tersiapkan</p> <p>4) Bunga sudah dipisahkan dengan baik</p> <p>5) Biji terbuat dengan baik</p> <p>6) Plating set menu tersiapkan dengan baik</p>
5	Minggu, 23 Juli 2023	<i>Pass Section</i>	<p>1) Memotong mangga dan cabai merah</p> <p>2) Membuat saus wasabi</p> <p>3) Memotong daun bawang</p> <p>4) Membuat saus XO</p> <p>5) Mengvakum saus XO</p> <p>6) Memotong</p>	<p>1) Manga terpotong dengan baik</p> <p>2) Saus terbuat dengan baik</p> <p>3) Daun bawang terpotong dengan baik</p> <p>4) Saus XO terbuat dengan baik</p> <p>5) Saus XO tervakum</p>

			<p>pakchoy untuk menu lao gan ma</p> <p>7) Menyiapkan selada untuk menu chicken onion dan chili crab</p>	<p>dengan baik</p> <p>6) Pakchoy terpotong dengan baik</p> <p>7) Menu tersiapkan dengan baik</p>
6	Senin, 24 Juli 2023	<i>Pass section</i>	<p>1) Menyiapkan bahan saus wasabi</p> <p>2) Memotong mangga dan cabai untuk garnish</p> <p>3) Memotong pakchoy untuk menu lao gan ma.</p> <p>4) Membantu membuat vegetable dumpling (Mozu)</p> <p>5) Memisahkan microgreens</p> <p>6) Memetik bunga untuk garnish</p>	<p>1) Bahan saus tersiap dengan baik</p> <p>2) Mangga dan cabai terpotong dengan baik</p> <p>3) Pakchoy terpotong dengan baik</p> <p>4) Vegetable dumpling terbuat dengan baik</p> <p>5) Microgreens terpisah dengan baik</p>
7	Selasa, 25 Juli 2023	<i>Day Off</i>	<i>Day Off</i>	<i>Day Off</i>

8	Rabu, 26 Juli 2023	<i>Pass Section</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Menyiapkan bahan-bahan, belajar plating menu makanan,</li> <li>2) Belajar membuat shu mai (mozu)</li> <li>3) Mencincang cabai mala, belajar</li> <li>4) memplating saus wasabi.</li> <li>5) mencuci selada</li> <li>6) Memotong daun bawang</li> <li>7) memotong cabai kering,</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) bahan disiapkan dengan baik</li> <li>2) pembelajaran terlaksana dengan baik</li> <li>3) cabai mala tercincang dengan baik</li> <li>4) saus wasabi terplating dengan baik</li> <li>5) selada tercuci dengan baik</li> <li>6) daun bawang terpotong dengan baik</li> <li>7) cabai kering terpotong dengan baik</li> </ol>
9	Kamis, 27 Juli 2023	<i>Pass Section</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Membuat saus sanpai dan sweet and sour</li> <li>2) membuat saus J dan hot and sour</li> <li>3) memarinasi bebek untuk bebek pecking</li> <li>4) Membuat saus chili crab</li> <li>5) Mengvakum</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Saus terbuat dengan baik</li> <li>2) Saus j dan hot and sour terbuat dengan baik</li> <li>3) Bebek termarinasi dengan baik</li> <li>4) Sauh chili crab terbuat dengan baik</li> <li>5) Saus tervakum</li> </ol>

			saus chili crab 6) Memisahkan micro greens untuk garnish 7) Memilah raspberry dan blueberry untuk Kurobuta pomelo 8) Mengupas dan memotong buah pomelo	dengan baik 6) Microgreens terpisah dengan baik 7) Raspberry dan blueberry terpilih dengan baik 8) Buah pomelo terpotong dengan baik
10	Jumat, 28 Juli 2023	<i>Pass Section</i>	1) Memotong mangga dan cabai 2) Mencuci selada dan pakchoy 3) memotong bunga untuk garnish Belajar 4) membuat saus sasha 5) belajar truffle duck sup	1) manga dan cabai terpotong dengan baik 2) selada dan pakchoy tercuci dengan bersih 3) bunga terpotong dengan baik 4) saus sasha terbuat dengan baik 5) pembelajaran berjalan dengan baik
11	Sabtu, 29 Juli 2023	<i>Pass Section</i>	1) Membantu membuat chinese bun 2) Membantu	1) Chinese bun terbuat dengan baik 2) Vegetable

			<p>membuat vegetable dumpling (mozu)</p> <p>3) Memotong cabai dan mangga</p> <p>4) Mengiris bawang merah</p> <p>5) Menyiapkan selada untuk menu chicken onion dan chili crab</p> <p>6) Memplating menu set dan ala carte.</p>	<p>dumpling terbuat dengan baik</p> <p>3) Cabai dan manga terpotong dengan baik</p> <p>4) Bawang merah teriris dengan baik</p> <p>5) Selada tersiapkan dengan baik</p> <p>6) Menu set terplating dengan baik.</p>
12	Minggu, 30 Juli 2023	<i>Pass Section</i>	<p>1) Memotong mangga dan cabai</p> <p>2) Memotong daun bawang</p> <p>3) Mengupas buah pomelo</p> <p>4) Mengecek bunga untuk garnish</p> <p>5) Memotong cabai kering</p> <p>6) Membantu membuat</p>	<p>1) Manga dan cabai terpotong dengan baik</p> <p>2) Daun bawang terpotong dengan baik</p> <p>3) Buah pomelo terkupas dengan baik</p> <p>4) Cabai kering terpotong dengan baik</p> <p>5) Shumai terbuat dengan baik</p>

			shumai 7) Memplating set menu dan ala carte	6) Set menu terplating dengan baik
13	Senin, 31 Juli 2023	<i>Pass Section</i>	1) Menyiapkan bahan untuk membuat saus hoisin 2) Menyiapkan bahan untuk membuat saus hot and sour 3) Memotong cabai dan mangga 4) Memblender bawang putih 5) Membuat saus green ginger untuk set menu. 6) Memplating set menu dan ala carte	1) Bahan untuk membuat saus hoisin tersiapkan dengan baik 2) Bahan untuk membuat saus hot and sour terbuat dengan baik 3) Cabai dan mangga terpotong dengan baik 4) Bawang putih terblender dengan baik 5) Saus green ginger terbuat dengan baik 6) Set menu terplating dengan baik
14	Selasa, 1 Agustus 2023	<i>Day Off</i>	<i>Day Off</i>	<i>Day Off</i>
15	Rabu, 2 Agustus 2023	<i>Pass Section</i>	1) Memotong mangga dan	1) Manga dan cabai terpotong

			<p>cabai</p> <p>2) Memotong daun bawang</p> <p>3) Mengupas buah pomelo</p> <p>4) Mengecek bunga untuk garnish</p> <p>5) Memplating set menu dan ala carte</p> <p>6) Menyiapkan selada untuk menu chicken onion dan chili crab</p>	<p>dengan baik</p> <p>2) Daun bawang terpotong dengan baik</p> <p>3) Buah pomelo terkupas dengan baik</p> <p>4) Set menu terplating dengan baik</p> <p>5) Selada tersiapkan dengan baik</p>
16	Kamis, 3 Agustus 2023	<i>Pass Section</i>	<p>1) Memotong cabai dan mangga</p> <p>2) Membantu membuat vegetable dumpling, dan shumai</p> <p>3) Menyiapkan bahan untuk membuat saus pork ribs, blackpepper, dan barbecue.</p> <p>4) Mengecek</p>	<p>1) Cabai dan manga terpotong dengan baik</p> <p>2) Vegetable dumpling dan shumai terbuat dengan baik</p> <p>3) Bahan untuk membuat saus pork ribs, black pepper dan barbecue tersiap dengan baik</p> <p>4) Microgreens</p>

			bunga untuk garnish 5) Mengecek microgreens untuk garnish 6) Memplating set menu dan ala carte	siap digunakan 5) Set menu terplating dengan baik
17	Jumat, 4 Agustus 2023	<i>Pass Section</i>	1) Membuat saus XO 2) Meng vacuum saus 3) Memplating menu 4) Membantu membuat shumai 5) Memotong pakchoy untuk lao gan ma 6) Memplating set menu dan ala carte	1) Saus XO terbuat dengan baik 2) Saus tervacuum dengan baik 3) Menu terplating dengan baik 4) Shumai terbuat dengan baik 5) Pakchoy terpotong dengan baik 6) Set menu terplating dengan baik
18	Sabtu, 5 Agustus 2023	<i>Pass Section</i>	1) Memotong mangga dan cabai 2) Memotong daun bawang 3) Mengupas buah pomelo 4) Mengecek	1) Manga dan cabai terpotong dengan baik 2) Daun bawang terpotong dengan baik 3) Buah pomelo terkupas dengan

			bunga untuk garnish 5) Memotong cabai kering 6) Membantu membuat shumai 7) Memplating set menu dan ala carte	baik 4) Cabai kering terpotong dengan baik 5) Shumai terbuat dengan baik 6) Set menu terplating dengan baik
19	Minggu, 6 Agustus 2023	<i>Pass Section</i>	1) Memotong mangga dan cabai merah 2) Membuat saus wasabi 3) Memotong daun bawang	1) Mangga dan cabai merah terpotong dengan baik 2) Saus wasabi terbuat dengan baik 3) Daun bawang terpotong dengan baik
20	Senin, 7 Agustus 2023	<i>Pass Section</i>	1) Memotong mangga dan cabai 2) Memotong daun bawang 3) Mengupas buah pomelo 4) Mengecek bunga untuk garnish 5) Memotong	1) Manga dan cabai terpotong dengan baik 2) Daun bawang terpotong dengan baik 3) Buah pomelo terkupas dengan baik 4) Cabai kering terpotong

			cabai kering 6) Membantu membuat shumai 7) Memplating set menu Dan ala carte	dengan baik 5) Shumai terbuat dengan baik 6) Det menu terplating dengan baik
21	Selasa, 8 Agustus 2023	<i>Day Off</i>	<i>Day Off</i>	<i>Day Off</i>
22	Rabu, 9 Agustus 2023	<i>Pass Section</i>	1) Memotong mangga dan cabai 2) Memotong daun bawang 3) Mengupas buah pomelo 4) Mengecek bunga untuk garnish 5) Memotong cabai kering 6) Membantu membuat shumai 7) Memplating set menu Dan ala carte	1) Manga dan cabai terpotong dengan baik 2) Daun bawang terpotong dengan baik 3) Buah pomelo terkupas dengan baik 4) Cabai kering terpotong dengan baik 5) Shumai terbuat dengan baik 6) Set menu terplating dengan baik
23	Kamis, 10 Agustus 2023	<i>Pass Section</i>	1) Menyiapkan bahan saus wasabi 2) Memotong	1) Bahan tersiapkan dengan baik 2) Mangga dan

			<p>mangga dan cabai untuk garnish</p> <p>3) Memotong pak choy untuk menu lao gan ma.</p> <p>4) Membantu membuat vegetable dumpling</p> <p>5) (Moza) Memisahkan microgreens</p> <p>6) Memetik bunga untuk garnish</p>	<p>cabai terpotong dengan baik</p> <p>3) Pakchoy terpotong dengan baik</p> <p>4) Vegetable dumpling terbuat dengan baik</p> <p>5) Microgreens terpisah dengan baik</p> <p>6) Bunga terpetik dengan baik</p>
24	Jumat, 11 Agustus 2023	<i>Pass Section</i>	<p>1) Memotong mangga dan cabai</p> <p>2) Memotong daun bawang</p> <p>3) Mengupas buah pomelo</p> <p>4) Mengecek bunga untuk garnish</p> <p>5) Memotong cabai kering</p> <p>6) Membantu membuat</p>	<p>1) Manga dan cabai terpotong dengan baik</p> <p>2) Daun bawang terpotong dengan baik</p> <p>3) Buah pomelo terkupas dengan baik</p> <p>4) Cabai kering terpotong dengan baik</p> <p>5) Shumai terbuat dengan baik</p>

			shumai 7) Memplating set menu Dan ala carte	6) Set menu terplating dengan baik
25	Sabtu, 12 Agustus 2023	<i>Pass Section</i>	1) Memotong mangga dan cabai 2) Memotong daun bawang 3) Mengupas buah pomelo 4) Mengecek bunga untuk garnish 5) Memotong cabai kering 6) Membantu membuat shumai 7) Memplating set menu Dan ala carte	1) Manga dan cabai terpotong dengan baik 2) Daun bawang terpotong dengan baik 3) Buah pomelo terkupas dengan baik 4) Cabai kering terpotong dengan baik 5) Shumai terbuat dengan baik 6) Set menu terplating dengan baik
26	Minggu, 13 Agustus 2023	<i>Pass Section</i>	1) Memotong mangga dan cabai merah 2) Membuat saus wasabi 3) Memotong daun bawang	1) Manga dan cabai merah terpotong dengan baik 2) Saus wasabi terbuat dengan baik 3) Daun bawang terpotong

				dengan baik
27	Senin, 14 Agustus 2023	<i>Pass Section</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Memotong mangga dan cabai</li> <li>2) Memotong daun bawang</li> <li>3) Mengupas buah pomelo</li> <li>4) Mengecek bunga untuk garnish</li> <li>5) Memotong cabai kering</li> <li>6) Membantu membuat shumai</li> <li>7) Memplating set menu dan ala carte</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Manga dan cabai terpotong dengan baik</li> <li>2) Daun bawang terpotong dengan baik</li> <li>3) Buah pomelo terkupas dengan baik</li> <li>4) Cabai kering terpotong dengan baik</li> <li>5) Shumai terbuat dengan baik</li> <li>6) Set menu terplating dengan baik</li> </ol>
28	Selasa, 15 Agustus 2023	<i>Day Off</i>	<i>Day Off</i>	<i>Day Off</i>
29	Rabu, 16 Agustus 2023	<i>Pass Section</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Memotong mangga dan cabai</li> <li>2) Memotong daun bawang</li> <li>3) Mengupas buah pomelo</li> <li>4) Mengecek bunga untuk garnish</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Manga dan cabai terpotong dengan baik</li> <li>2) Daun bawang terpotong dengan baik</li> <li>3) Buah pomelo terkupas dengan baik</li> <li>4) Cabai kering</li> </ol>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>5) Memotong cabai kering</li> <li>6) Membantu membuat shumai</li> <li>7) Memplating set menu Dan ala carte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>terpotong dengan baik</li> <li>5) Shumai terbuat dengan baik</li> <li>6) Set menu terplating dengan baik</li> </ul>
30	Kamis, 17 Agustus 2023	<i>Pass Section</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1) Memotong mangga dan cabai merah</li> <li>2) Membuat saus wasabi</li> <li>3) Memotong daun bawang</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1) Manga dan cabai merah terpotong dengan baik</li> <li>2) Saus wasabi terbuat dengan baik</li> <li>3) Daun bawang terpotong dengan baik</li> </ul>
31	Jumat 18 Agustus 2023	<i>Pass Section</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1) Memotong mangga dan cabai</li> <li>2) Memotong daun bawang</li> <li>3) Mengupas buah pomelo</li> <li>4) Mengecek bunga untuk garnish</li> <li>5) Memotong cabai kering</li> <li>6) Membantu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1) Manga dan cabai terpotong dengan baik</li> <li>2) Daun bawang terpotong dengan baik</li> <li>3) Buah pomelo terkupas dengan baik</li> <li>4) Cabai kering terpotong dengan baik</li> <li>5) Shumai terbuat</li> </ul>

			<p>membuat shumai</p> <p>7) Memplating set menu Dan ala carte</p>	<p>dengan baik</p> <p>6) Set menu terplating dengan baik</p>
32	Sabtu,19 Agustus 2023	<i>Pass Section</i>	<p>1) Memotong mangga dan cabai</p> <p>2) Memotong daun bawang</p> <p>3) Mengupas buah pomelo</p> <p>4) Mengecek bunga untuk garnish</p> <p>5) Memotong cabai kering</p> <p>6) Membantu membuat shumai</p> <p>7) Memplating set menu dan ala carte</p>	<p>1) Manga dan cabai terpotong dengan baik</p> <p>2) Daun bawang terpotong dengan baik</p> <p>3) Buah pomelo terkupas dengan baik</p> <p>4) Cabai kering terpotong dengan baik</p> <p>5) Shumai terbuat dengan baik</p> <p>6) Set menu terplating dengan baik</p>

