

LAPORAN FINAL PROJECT
STUDI KOMPARATIF PEMBELAJARAN MAGANG
DI HOTEL DAN TOKO



Disusun Oleh:
Graciella Valerie
22110010

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER
AKADEMI SAGES
2025

LAPORAN FINAL PROJECT
STUDI KOMPARATIF PEMBELAJARAN MAGANG
DI HOTEL DAN TOKO



Disusun Oleh:
Graciella Valerie
22110010

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER
AKADEMI SAGES
2025

**LEMBAR PENGESAHAN
FINAL PROJECT**

Nama : Graciella Valerie
NIM : 22110010
Judul : Studi Komparatif Pembelajaran Magang di Hotel dan Toko

Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku melalui Ujian final project, pada hari Senin tanggal 05 Mei 2025.

Pasuruan, 05 Mei 2025

Disetujui oleh:
Dosen Pembimbing



Titin Lestariningsih, S.E., M.M.
NIDN. 0711077705

Disahkan oleh:
Ketua Program Studi,



Ivy Dian P. Prabowo., S.TP., M.P.
NIDN. 0703049302

Diuji oleh:
Ketua Penguji



Ivy Dian P. Prabowo., S.TP., M.P.
NIDN. 0703049302

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Graciella Valerie

NIM : 22110010

Program Studi : Seni Kuliner

Judul : Studi Komparatif Pembelajaran Magang di Hotel dan Toko

menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Laporan Final Project yang telah disusun sebagai syarat untuk memenuhi mata kuliah Final Project pada Program Studi Diploma Tiga Seni Kuliner Akademi Sages merupakan karya ilmiah sendiri

Apabila dikemudian hari ditemukan adanya indikasi plagiat dalam karya ilmiah ini, saya bersedia menerima hukuman/sanksi sesuai ketentuan dan peraturan yang berlaku, yaitu mengulang pelaksanaan magang.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan penuh tanggung jawab dan kesadaran, serta tidak dipaksakan oleh pihak manapun.

Pasuruan, 05 Mei 2025

Yang Menyatakan



Graciella Valerie

NIM 22110010

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yesus Kristus, karena atas kebaikan dan kasih cinta-Nya penulis dapat menyelesaikan laporan ini sesuai waktu yang ditentukan.

Penyusunan laporan mengenai Perbedaan *Standard Operating Procedure* di Hotel dan Toko Divisi Pastry and Bakery. Laporan ini dibuat untuk memenuhi syarat penilaian akhir program studi pembelajaran seni kuliner semester enam. Pengalaman baru yang penulis dapatkan semasa melakukan mata kuliah ini, semakin menambah wawasan dan gambaran mengenai perbedaan di berbagai tempat di industri kuliner bidang *pastry* dan *bakery*.

Puji Tuhan selama penulis membuat laporan ini, penulis banyak diberi motivasi serta doa dari keluarga tercinta ibu, ayah, dan adik penulis.

Dalam kesempatan ini, penulis berterima kasih kepada pihak- pihak yang telah membantu proses penulisan penelitian ini. Secara khusus penulis sampaikan terima kasih kepada:

1. Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M. selaku direktur Akademi Sages;
2. Ivy Dian Puspitasari P, S.T.P, M.P. selaku Ketua Program Studi Diploma Tiga Seni Kuliner Akademi Sages dan ketua dosen penguji;
3. Titin Lestariningsih, S.E., M.M. selaku dosen pembimbing yang telah membantu dalam penulisan laporan,
4. Daniel Pandu Mau, S.Pd, M.Par, M.M. selaku dosen penguji kedua;
5. Calista Devina Stevan. selaku informan penelitian yang melaksanakan kegiatan magang di Padma Hotel Semarang;
6. Panca Rahmi Az Zahra. selaku informan penelitian yang melaksanakan kegiatan magang di Le Meridien Jakarta;
7. Shellin Charina. Selaku informan penelitian yang melaksanakan kegiatan magang di Kanvaz Patisserie Bali;
8. Celine. Selaku informan penelitian yang melaksanakan kegiatan magang di Drool Bakery Surabaya;
9. Kedua orang tua, keluarga, teman-teman, dan pihak lain yang telah membantu dan memberikan semangat kepada penulis selama proses penulisan laporan ini.

Akhir kata penulis mengucapkan terima kasih banyak kepada semua pihak yang telah membantu penulis dalam proses penyelesaian laporan ini. Mohon maaf bila ada kata-kata yang kurang berkenan. Penulis berharap dan berterima kasih atas segala saran dan masukan dari pembaca. Serta menerima saran dan masukan tersebut dengan hati terbuka. Semoga laporan ini bisa bermanfaat bagi pihak yang berkepentingan.

Pasuruan, 1 Mei 2025

Penulis