

BAB IV

PEMBAHASAN

4.1 Hasil Penelitian

4.1.1 Jumlah peserta magang *bakery pastry*

Berdasarkan data dari ketua program studi, dari seluruh angkatan 2022 yang berjumlah 88 mahasiswa. Terdapat 24 mahasiswa yang terdaftar pada jurusan *bakery pastry*. 12 mahasiswa berada di divisi *bakery pastry* selama enam bulan. Dari 12 mahasiswa tersebut terdapat delapan mahasiswa yang melaksanakan magang di hotel dan empat mahasiswa yang melaksanakan magang di toko kue.

4.1.2 Uraian pekerjaan peserta magang di hotel

Hasil wawancara mengenai uraian pekerjaan peserta magang pada hotel Le Meridien Jakarta dan Padma Semarang terdiri dari jumlah karyawan, perbandingan jumlah karyawan dan peserta magang, jam kerja, dan kegiatan yang dilakukan selama pelaksanaan magang.

Pada hotel Le Meridien Jakarta, dapur *pastry bakery* terdapat 16 *staff* yang terdiri dari satu *executive pastry chef*, satu *assistant pastry chef*, dua *chef de partie*, dua *demi chef*, lima *commis*, tiga *daily worker*, dua *appperentice*, dan sembilan peserta magang. Peserta magang dijadwalkan untuk masuk selama lima hari dan libur selama dua hari dalam seminggu. Dijadwalkan untuk bekerja selama sembilan jam dalam sehari, namun terjadi *overtime* yang menyebabkan peserta magang bekerja selama sepuluh sampai sebelas jam dalam sehari.

Peserta magang di bagian *bakery* akan bekerja di pukul 07:00 – 17:00 WIB. *Pastry shift* pagi akan bekerja di pukul 07:00 – 17:00 WIB. Sedangkan *pastry shift* siang akan bekerja di pukul 11:00 – 22:30 WIB. Berbeda dengan *staff pastry* siang yang bekerja di pukul 13:00 – 01:00 dan *staff bakery* malam yang bekerja di pukul 23:00 untuk memanggang produk *breakfast*. Tidak ada perbedaan jam kerja pada saat perayaan besar seperti hari natal dan tahun baru, namun terdapat pekerjaan tambahan seperti membuat *hampers*.

Pekerjaan yang dilakukan di *bakery* lebih sedikit dibandingkan pekerjaan yang dilakukan di *pastry*. Umumnya di dapur *bakery*, peserta magang akan membantu *staff* untuk mempersiapkan makanan yang disajikan di *breakfast hotel*.

Sedangkan di dapur *pastry* akan membuat lebih banyak produk dan persiapan untuk *buffet* makan siang dan malam. Selain itu, dapur bagian *pastry* tidak memiliki pembagian pekerjaan. Maka dari itu, pekerja yang andal dalam membuat suatu produk akan membuat produk tersebut.

Peserta magang diharuskan untuk menguasai proses produksi termasuk *chocolate wording* dan *ala carte* untuk *all-day dining* dan *room service*. Awalnya, peserta magang *pastry shift* pagi ditugaskan untuk membuat *triple chocolate mousse*, *tangerine mousse*, *tart shell*, dan *pastry cream* untuk *entremant* yang dijual di La Boutique. Namun, setelah pergantian *executive pastry chef*, produk *entremant* berhenti dijual dan digantikan dengan *individual slice cake* dengan tingkat kesulitan produksi yang lebih tinggi. Maka dari itu, pembuatan *individual slice cake* hanya ditugaskan untuk *staff pastry shift* siang. Peserta magang juga tidak diizinkan untuk melakukan *lamination viennoiseries*. Namun, mereka diperbolehkan untuk *rounding* adonan di dapur *bakery*. Peserta magang umumnya lebih sering diberikan tugas untuk menjaga *buffet*, *set-up* dan *refill* produk *pastry shop* dan *buffet*.

Berikut pekerjaan yang dilakukan peserta magang di dapur *pastry bakery* Le Meridien Jakarta:

Tabel 4.1 Uraian Pekerjaan Pastry Bakery Le Meridien Jakarta

<i>Bakery</i>	<i>Pastry shift pagi</i>	<i>Pastry shift siang</i>
(07:00 – 10:00 WIB) Menjaga <i>breakfast buffet</i> yang di <i>set-up</i> oleh <i>staff</i> malam <i>bakery</i>	(07:00 WIB) <i>finishing cake</i> untuk La Boutique dalam waktu 30 menit	(12:00 – 15:00 WIB) Menjaga <i>buffet lunch</i> dan <i>clear-up buffet lunch</i>
Mempersiapkan produk untuk <i>buffet breakfast</i> keesokan harinya. Seperti <i>muffin</i> dan mengisi ulang toples <i>jam</i> dan <i>butter</i> .	<i>Set-up cake</i> untuk La Boutique dan memeriksa sisa <i>macaron</i> , <i>cookies</i> , dan kacang-kacangan yang akan diisi ulang saat habis (setiap minggu pagi menjaga <i>stall CFD</i>)	(15:00 – 17:00 WIB) Mempersiapkan produk untuk <i>buffet dinner</i> seperti <i>memotong cake slice</i> yang tersisa dari event

	hingga pukul 10:00 WIB)	
	(09:00 – 11:00 WIB) mempersiapkan <i>buffet</i> makan siang seperti 1. Mencuci toples dan mengisi ulang <i>condiment</i> untuk <i>ice stall</i> yang terdiri dari es doger, es campur, dan es peach gum. Semua persiapan <i>ice stall</i> dilakukan di hari-H untuk menjaga kesegaran 2. Mempersiapkan enam <i>individual cake glass</i> 3. Mempersiapkan dua <i>whole cake</i> dan memotong lima <i>individual cake slice</i> (sisa kue dari event akan disajikan di lunch) 4. Mempersiapkan gorengan seperti nangka goreng, pisang goreng, atau <i>churros</i>	(17:30 WIB) <i>Set-up dinner</i>
	(11:30 WIB) <i>Set up lunch buffet</i> yang diadakan di pukul 12:00 – 15:00 WIB	(18:00 – 22:00 WIB) Menjaga <i>buffet dinner</i> dan <i>clear-up buffet dinner</i>

	<p>Memeriksa dan memproduksi <i>stock</i> produk yang kurang untuk La Boutique seperti <i>mousse, cookies,</i> dan es krim (<i>cookies</i> akan dibuat 15 <i>piece</i> setiap tiga sampai empat hari. <i>cookies</i> La Boutique terdiri dari empat rasa yaitu <i>red velvet, pistachio, sea salt,</i> dan <i>choco chip.</i> Kemudian akan divakum menggunakan silica gel)</p> <p>Kue yang akan <i>difinishing</i> keesokan paginya akan diletakan di satu tray untuk mempercepat alur kerja (disaat yang bersamaan, peserta magang akan <i>refill</i> makanan yang telah habis di <i>lunch buffet</i>)</p> <p>Jika tidak ada produk yang harus dibuat, peserta magang akan</p>	<p>Setiap peserta magang hanya akan menjaga <i>buffet</i> selama sekali dalam sehari. Jika tidak sedang menjaga <i>buffet,</i> peserta magang akan ditugaskan untuk membuat produk <i>event,</i> No Na Ma, <i>ala-carte, gelato</i> untuk <i>all-day dining,</i> dan <i>breakfast buffet.</i></p> <p>Produk <i>event</i> yang dibuat merupakan <i>pudding, panna cotta, crème brulee</i> dan <i>cake</i> seperti <i>brownies.</i></p> <p>Produk No Na Ma akan dibuat oleh <i>pastry shift</i> siang dan akan di finish oleh <i>pastry shift</i> pagi</p> <p>Produk <i>ala carte</i> yang dibuat terdiri dari <i>chocolate mousse,</i> klepon <i>cake, mille feuille,</i> pisang goreng, <i>pancake,</i> dan <i>waffle</i></p> <p>Produk <i>breakfast</i> yang dibuat terdiri dari <i>banana bread</i> dan <i>english fruit cake</i></p>
--	--	---

	membantu <i>staff</i> untuk <i>RnD</i> dan menimbang	
Istirahat satu jam	(14:00 - 15:00 WIB) istirahat	
Membantu <i>staff bakery</i> seperti menimbang dan <i>rounding</i> adonan (tidak menyiapkan lunch dan dinner)	<i>Finishing</i> enam produk yang dipesan oleh No Na Ma yang terdiri dari <i>crème brulee, kabocha pudding, jeju swiss roll, matcha tiramisu, choco burnt cheesecake, dan chamomile chiffon.</i> Terkadang No Na Ma hanya akan memesan tiga produk	

Sedangkan pada Padma Hotel Semarang, Saat pelaksanaan magang dari Juni hingga Desember 2024, terdapat 17 *staff pastry bakery*, lima peserta magang *bakery*, dan lima peserta magang *pastry*. Padma hotel Semarang memiliki *executive* dan *sous chef* khusus divisi *pastry bakery*. Pekerja paruh waktu digunakan saat perayaan besar seperti pernikahan, halloween, natal, dan tahun baru. Jumlah karyawan selama pelaksanaan magang di bagian *goolali* terdiri dari dua *commis*, satu *chef de partie*, dan tiga anak magang. Terdapat satu *commis* dan satu anak magang saat berada di bagian cokelat. Jumlah karyawan di bagian event berjumlah dua *commis*, satu *apprentice*, dan dua anak magang.

Anak magang di *pastry bakery* Padma hotel Semarang datang dan pulang di waktu yang sama seperti pekerja tetap. Dijadwalkan untuk masuk lima hari dan libur dua hari dalam seminggu yang akan diubah setiap minggunya. Informan dijadwalkan untuk bekerja selama sembilan jam namun kenyataannya bekerja selama paling cepat 12 jam dalam sehari. Pergantian *shift* dilakukan dua sampai tiga minggu sekali dimana *shift* pagi bekerja di jam 05:00 – 15:00 WIB, *shift middle*

bekerja di jam 10:00 – 21:00 WIB, dan *shift* siang bekerja di jam 14:00 – 00:00 WIB. *Overtime* lebih sering dilakukan saat pertengahan sampai akhir tahun akibat jumlah tamu yang lebih banyak. Informan bekerja selama 12 sampai 14 jam disaat perayaan besar. *Overtime* terlama yang dilakukan informan adalah di jam 14:00 – 05:00 WIB. Jadwal yang diberikan kepada informan selalu konsisten dan jarang terjadinya *jumping*. Kegiatan *jumping* hanya dilakukan sekali oleh informan dari *shift* siang ke *shift middle*. Informan umumnya diposisikan di shift pagi dan siang dan hanya ditempatkan di *shift middle* saat awal memulai magang dan di *section* coklat.

Pekerjaan yang dilakukan *staff* dan peserta magang tidak memiliki perbedaan. Namun, saat perayaan besar seperti *grand dessert*, *staff* akan diberi tanggung jawab untuk produksi sejumlah produk dan anak magang akan membantu menyelesaikan pekerjaan tersebut bersama *staff* yang bertanggung jawab. *Grand dessert* adalah disaat pelanggan memesan *dessert* dalam jumlah yang banyak saat perayaan seperti seharga Rp 300.000.000,00 atau 1000 pax *dessert* untuk acara.

Pekerjaan yang diberikan kepada informan saat melaksanakan magang adalah sebagai berikut:

Tabel 4.2 Uraian Pekerjaan Pastry Bakery Padma Hotel Semarang

Goolali	Cokelat	Event
(<i>shift</i> pagi 05:00 WIB) <i>Set up</i> produk untuk Goolali patisserie	(khusus <i>shift</i> pagi)	(khusus <i>shift</i> pagi)
(khusus <i>shift</i> pagi) Mempersiapkan <i>coffee break</i> untuk <i>event</i> di siang hari (<i>garnish cake</i>)	Mempersiapkan <i>coffee break</i> untuk <i>event</i> di siang hari (<i>garnish cake</i>)	Mempersiapkan <i>coffee break</i> untuk <i>event</i> di siang hari (<i>garnish cake</i>)
Melanjutkan pekerjaan di masing-masing <i>section</i> , seperti:	Melanjutkan pekerjaan di masing-masing <i>section</i> , seperti: 1. <i>Check stock chocolate garnish</i> dan <i>bon bon</i>	Melanjutkan pekerjaan di masing-masing <i>section</i> , seperti: 1. <i>Check stock</i> dan BEO (<i>Banquet Event Order</i>)

<p>1. Membuat <i>sponge, filling, dan mousse</i> untuk <i>entrement</i></p> <p>2. Membuat <i>cookies</i></p> <p>3. Membuat <i>whole cake entrement</i> atau <i>whole cake</i> (<i>nastar, black forest</i>)</p> <p>4. <i>Finishing mini</i> dan/atau <i>whole entrement</i></p> <p>5. <i>Check stock dan mise en place entrement coating</i> (<i>whipped ganache, glaze</i>)</p>	<p>2. <i>Restock chocolate garnish dan bon bon</i></p> <p>3. Membuat bermacam warna <i>chocolate garnish</i> menggunakan 2.5 kg <i>white callebaut</i> dan pewarna makanan (<i>chocolate garnish</i> digunakan untuk <i>section goolali dan event</i>) (satu <i>mini entrement</i> dapat menggunakan dua sampai tiga <i>chocolate garnish</i>)</p>	<p><i>form</i></p> <p>2. Membuat pesanan untuk <i>event</i> hari itu dan besoknya</p> <p>3. Membaca <i>form order</i> dan menuliskannya di papan</p> <p>4. Mengerjakan <i>form order</i> dari dapur lain seperti <i>banquet, breakfast, dan room amenities</i>. Contoh produk <i>granola</i></p> <p>5. (pada malam hari) <i>finishing chocolate cake</i> untuk <i>amenities VIP room</i>, agar dapat diambil keesokan harinya pada jam 9-11 pagi</p> <p>6. (tugas <i>staff</i>) membuat <i>chocolate wording</i> pada <i>amenities VIP room</i></p>
<p>(khusus anak magang)</p> <p><i>Refill</i> produk di Goolali patisserie</p>	<p>Membersihkan alat dan ruangan cokelat seperti <i>cutter, scraper, dan mika</i>. (peralatan yang terdapat di ruangan cokelat harus dicuci sendiri)</p>	
<p>(<i>shift</i> siang)</p> <p><i>Closing</i> Goolali patisserie</p>		
<p><i>Overhandle</i> di <i>group goolali</i> apa yang belum dan sudah dikerjakan dari <i>shift</i> siang untuk <i>shift</i> pagi</p>	<p><i>Overhandle</i> di <i>group cokelat</i> apa yang belum dan sudah dikerjakan dari <i>shift</i> siang untuk <i>shift</i> pagi</p>	<p><i>Overhandle</i> di <i>group event</i> apa yang belum dan sudah dikerjakan dari <i>shift</i> siang untuk <i>shift</i> pagi</p>

4.1.3 Uraian pekerjaan peserta magang di toko kue

Hasil wawancara mengenai uraian pekerjaan peserta magang pada toko Drool Bakery Surabaya dan Kanvaz Patisserie Bali terdiri dari jumlah karyawan,

perbandingan jumlah karyawan dan peserta magang, jam kerja, dan kegiatan yang dilakukan selama pelaksanaan magang.

Dalam Drool Bakery Surabaya, terdapat 18 *staff* yang terdiri dari satu *head baker*, satu *head pastry chef*, satu *chef de partie*, satu *demo chef*, 14 *commis*, dan dua peserta magang. Dapur tersebut digunakan untuk memproduksi menu *bakery shop*, *wholesale*, dan *event* yang diadakan di Drool bakery.

Selama pelaksanaan magang dijadwalkan untuk masuk selama enam hari dan libur selama satu hari dalam seminggu. Dijadwalkan bekerja selama sepuluh jam, namun sering terjadinya *overtime* menjadi 13-14 jam dalam satu hari. Peserta magang dan pekerja tetap memiliki jam masuk yang berbeda. Jam kerja peserta magang dibagi menjadi dua bagian yang terdiri dari *shift* pagi dari pukul 07:00-17:00 WIB, dan *shift* siang dari pukul 11:00-21:00 WIB. Sedangkan jam kerja *staff* dibagi menjadi empat bagian yang dijadwalkan untuk hadir pada pukul 5:00 WIB, 11:00 WIB, 13:00 WIB, dan 22:00 WIB untuk *staff bakery*. *Overtime* terlama dilakukan oleh *chef de partie* selama 15-16 jam di karenakan pekerjaan khusus yang hanya boleh dikerjakan oleh *chef de partie*.

Pekerjaan yang diberikan kepada peserta magang di bulan pertama berupa *finishing* produk *display* di pagi hari. Di siang hari memproduksi *flan*, *panna cotta*, *pudding*, *filling bomboloni*, dan *filling danish*. Setelah diberi kepercayaan oleh *demo chef*, informan diberi kepercayaan untuk memproduksi kue seperti *sponge cake*, berbagai macam *filling cake*, dan *finishing cake* tersebut. Namun terdapat kebijakan baru di bulan terakhir pelaksanaan magang yang tidak memberikan peserta magang untuk melakukan pekerjaan yang penting untuk menghindari kegagalan dan kerugian. Pekerjaan yang diberikan di bulan terakhir pelaksanaan magang berupa *finishing* produk *display*, top up produk *display*, dan memotong.

Dalam Kanvaz Patisserie Bali, terdapat delapan *staff* yang terdiri dari satu *sous chef*, satu *chef de partie pastry* dan cokelat, satu *chef de partie bakery*, dua *commis pastry*, dua *commis bakery*, satu *daily worker* dan 12 peserta magang. Selain itu, terdapat *chef RnD* bernama *chef Lionel* yang bekerja bersama *chef Vincent* untuk membuat menu Kanvaz Patisserie. Selain digunakan untuk memproduksi menu *pastry shop*, dapur tersebut digunakan untuk membuat produk

bake shop dan *tea room* di Kanvaz Resort Bali, membuat *personal cake order*, dan memproduksi makanan untuk panggilan *event*.

Selama pelaksanaan magang diwajibkan untuk masuk selama enam hari dan libur selama satu hari dalam seminggu. Peserta magang bekerja selama delapan jam. Pekerjaan dibagi menjadi empat bagian yang terdiri dari *pastry shift* pagi yang dijadwalkan di pukul 04:00 – 12:00 WITA, *pastry shift* siang di pukul 11:00 – 19:00 WITA, *bakery* di pukul 09:00 – 17:00 WITA, dan cokelat di pukul 08:00 – 16:00 WITA. Selain ditugaskan untuk berada di divisi cokelat selama empat bulan, informan terkadang membantu divisi *pastry* saat dibutuhkan.

Pekerjaan yang diberikan kepada peserta magang *pastry* terdiri dari membuat isian, menimbang, dan membuat adonan kue seperti *brownies*, *cheesecake*, dan *choux* namun tidak pernah membuatnya hingga tahap *plating*. Peserta magang cokelat ditugaskan untuk membuat isian *bon-bon*. Sedangkan staff melakukan pekerjaan yang lebih rumit untuk meminimalisir kegagalan dan kerugian. Berbeda dengan divisi *bakery* yang mengizinkan peserta magang untuk belajar membuat produk seperti *baking* dan *lamination* dikarenakan *staff bakery* yang memiliki sikap yang lebih ramah dibandingkan *staff pastry*.

Namun beberapa peserta magang diberi kepercayaan untuk melakukan produksi. Informan sendiri diberi kepercayaan untuk membuat produk yang dipajang di Kanvaz Patisserie, membuat pesanan kue ulang tahun, membuat *cake wording*, dan *finishing* produk. Selain itu, informan juga diberi kesempatan untuk membantu proses produksi *event*. Produksi bagian *event* memiliki jam kerja yang lebih panjang yaitu 12 jam dan jumlah produksi yang lebih banyak dibandingkan produksi untuk *pastry shop*. Selama pelaksanaan *event*, informan dapat menambah pengalaman dalam memproduksi jumlah banyak dengan waktu yang singkat.

4.1.4 Hasil pembelajaran peserta magang di hotel

Hasil pembelajaran yang didapatkan selama pelaksanaan magang pada hotel Le Meridien Jakarta dan Padma Semarang menurut informan, meliputi:

Menurut informan Le Meridien Jakarta, berada di divisi *bakery* memiliki keunggulan yaitu jam kerja yang lebih cepat, dan jumlah pekerjaan yang lebih sedikit dibandingkan divisi *pastry*. Namun, berada di divisi *bakery* terasa lebih melelahkan akibat alur kerja yang cepat. Walaupun berada di divisi *pastry* memiliki

uraian pekerjaan yang lebih banyak dan jam kerja yang lebih lama, informan jarang merasa lelah akibat alur kerja yang lebih santai.

Soft skill yang didapatkan informan selama pelaksanaan magang adalah bertambahnya wawasan mengenai lingkungan kerja. *Hard skill* yang didapatkan selama pelaksanaan magang telah diajarkan oleh kampus sebelumnya. Semua orang direkomendasikan untuk melaksanakan magang di Le Meridien Jakarta dengan alasan *senior* yang menyenangkan dan membiarkan peserta magang belajar dari kesalahan. Namun, mayoritas *staff* yang berisi laki-laki menimbulkan lelucon yang tidak sopan.

Menurut informan Padma Hotel Semarang, melaksanakan magang di *pastry bakery* hotel tersebut hanya direkomendasikan kepada pribadi yang ingin belajar. Peserta magang yang hanya ingin menyelesaikan pekerjaannya dan pulang akan terasa lebih lelah. Menurut informan, pembelajaran yang diberikan di *pastry bakery* Padma hotel Semarang sangatlah canggih. Oleh sebab itu, sia-sia jika peserta magang memiliki sifat yang cuek. Namun, tidak disarankan untuk mahasiswa lain untuk magang di tempat tersebut dikarenakan *chef de partie* yang telah resign. *Chef de partie* tersebut telah bekerja dan belajar dari *executive chef* selama sepuluh tahun dan pandai dalam mengajar.

Semua peserta magang bahkan diwajibkan untuk mencoba dan bisa memproduksi menu yang mahal dan cara pembuatan yang susah. Kecuali proses *lamination* di bakery dikarenakan jumlah sekali produksi yang sangat banyak. Maka dari itu, peserta magang di *bakery* hanya diperbolehkan untuk melakukan teknik *folding* saat *lamination*. Jika terjadi kegagalan dalam produksi, tanggapan yang didapatkan informan adalah teguran dan ajakan untuk membuat ulang produk tersebut asalkan tidak terlihat oleh *executive chef*.

Selama rotasi di tiga *section pastry*, informan sangat menyukai berada di *section* goolali dikarenakan produksi menu yang lebih rumit dan variatif hingga lebih banyak teknik yang dipelajari. Meskipun berada di *section* coklat menyenangkan, informan lebih mudah terasa lelah karena ruang kerjanya yang kecil. Penempatan di *section event* mengajarkan informan untuk mengatur waktu dan cara untuk membuat jumlah produk yang lebih banyak.

Pembelajaran yang didapatkan informan selama pelaksanaan magang adalah teori dan praktik yang dipelajari di Akademi Sages dapat dikembangkan. Selain itu pelaksanaan magang dapat melatih mental, kecepatan, dan *multitasking* saat bekerja. Informan juga mendapat penambahan koneksi dan wawasan di dunia kerja. Jam kerja *overtime* telah menjadi budaya di dapur *pastry bakery* Padma hotel Semarang. Namun beberapa *staff* merasa ketidaksetaraan dalam *service charge* dibandingkan kota Bali yang menjadi pusat liburan pelanggan.

4.1.5 Hasil pembelajaran peserta magang di toko kue

Hasil pembelajaran yang didapatkan selama pelaksanaan magang pada Drool Bakery Surabaya dan Kanvaz Patisserie Bali menurut informan, meliputi:

Drool Bakery Surabaya menjual menu yang umum sehingga menurut informan tidak memberikan *hard skill* yang banyak. Banyak *soft skill* yang didapatkan oleh informan dikarenakan *team management* yang rendah hati. Sehingga dapat belajar cara berkomunikasi yang baik dan menambah koneksi di industri kuliner. Berbeda dengan *team* dapur yang tergolong *toxic*. Melaksanakan magang di Drool hanya direkomendasikan kepada individu yang ingin mempelajari proses operasional toko kue dan berencana untuk membuka usaha di industri kuliner.

Kanvaz Patisserie Bali dapat mengembangkan *menu* sederhana menjadi lebih indah dan beragam yang dapat menambah wawasan informan. *Soft skill* yang didapatkan informan adalah kesabaran dalam menghadapi lingkungan kerja yang *toxic*. *Hard skill* yang didapatkan di mitra magang sama seperti materi yang diajarkan saat kampus. Namun, terdapat beberapa *tips* and *tricks* untuk mempergunakan bahan baku dengan maksimal dan cara untuk membuat jumlah produk yang besar dengan waktu yang singkat.

Pastry shop tersebut tidak memiliki banyak pelanggan yang mengharuskan karyawan dapur untuk menghemat pengeluaran. Walaupun demikian, peserta magang tetap akan diberi dukungan untuk belajar dan mengulang disaat terjadinya kegagalan dalam produksi. Informan tidak menyarankan untuk melaksanakan magang di Kanvaz Patisserie Bali dikarenakan mayoritas peserta magang tidak diberikan kepercayaan untuk produksi dan hanya diberi tanggung jawab untuk membuat isian. Melaksanakan magang di Kanvaz Patisserie hanya

disarankan untuk individu yang memiliki tujuan untuk mempelajari operasional dalam *pastry shop*.

4.2 Pembahasan

4.2.1 Uraian pekerjaan peserta magang di hotel dan toko kue

Berdasarkan hasil wawancara, dapat disimpulkan bahwa uraian pekerjaan yang diberikan kepada peserta magang di hotel berjumlah lebih banyak seperti produksi untuk *pastry shop* hotel, supply restoran lainnya, *buffet*, *ala carte*, *room amenities*, dan acara seperti pernikahan dan *coffee break*. Peserta magang di hotel juga diberikan kepercayaan yang lebih dalam berproduksi dibandingkan peserta magang di toko kue. Uraian pekerjaan yang diberikan kepada peserta magang di toko kue berjumlah lebih sedikit dengan tujuan untuk mengurangi kegagalan dan kerugian. Peserta magang di toko kue umumnya ditugaskan untuk *finishing produk*, membuat *filling*, menimbang, dan memotong.

Berdasarkan laporan pelaksanaan magang Akademi Sages angkatan 2020 pada Le Meridien Khao Lak, penulis ditugaskan untuk mempersiapkan produk *buffet*, *ala carte*, *cake shop*, dan *custom order* (Michael, 2023). Berdasarkan laporan pelaksanaan magang Akademi Sages angkatan 2021 pada Padma Hotel Semarang, penulis ditugaskan untuk membuat berbagai macam isian, membuat adonan, memanggang, menghias, dan mengemas aneka jenis roti dan *pastry* (Ramli, 2024). Berdasarkan laporan pelaksanaan magang Akademi Sages angkatan 2021 pada Hotel Ciputra World Surabaya, penulis ditugaskan untuk membuat, memanggang, dan menghias aneka jenis roti-rotian, kue kering, dan kue. Penulis juga ditugaskan untuk mempersiapkan makanan untuk acara dan *buffet* (Viery, 2023). Berdasarkan pengalaman peserta magang lainnya, dapat disimpulkan bahwa peserta magang di hotel melakukan kegiatan dan jenis produksi yang lebih banyak.

Berdasarkan laporan pelaksanaan magang Akademi Sages angkatan 2022 pada Kanvaz Patisserie, dapat disimpulkan bahwa tugas yang diberikan pada penulis meliputi memotong, menimbang, memanggang, dan membuat isian (Halim, 2025). Terdapat peserta magang lainnya pada Kanvaz Patisserie yang menyatakan bahwa “kegiatan yang dilakukan setiap harinya mulai dari persiapan kue, peralatan yang digunakan, menghias kue, menyiapkan pesanan untuk keesokan harinya, dan

memeriksa bahan dan barang yang dibutuhkan” (Vetricia, 2025). Berdasarkan laporan pelaksanaan magang Akademi Sages angkatan 2022 pada Drool Bakery Surabaya, dapat disimpulkan bahwa tugas yang diberikan pada penulis meliputi *finishing* produk dan membuat adonan (Warren, 2024). Berdasarkan pengalaman peserta magang lainnya, dapat disimpulkan bahwa peserta magang di toko kue diberikan tugas yang berjumlah lebih sedikit meliputi memotong, memanggang, membuat isian, dan *finishing* produk.

4.2.2 Hasil pembelajaran peserta magang di hotel dan toko kue

Berdasarkan hasil wawancara dapat disimpulkan bahwa dikarenakan peserta magang hotel diberikan pekerjaan yang lebih banyak, *hard skill* yang didapatkan akan lebih banyak seperti proses produksi. Sedangkan, peserta magang toko kue mendapatkan *soft skill* mengenai proses operasional toko kue. Berdasarkan pengalaman informan, lingkungan kerja di toko kue tergolong lebih *toxic*. Maka pelaksanaan magang di toko kue hanya disarankan kepada individu yang kedepannya berencana untuk membuka usaha.

Berdasarkan laporan pelaksanaan magang Akademi Sages angkatan 2020 pada Le Meridien Khao Lak, penulis mempelajari banyak hal yang sebelumnya belum didapatkan di kampus. Penulis juga menyatakan bahwa “...merasa telah mendapatkan banyak ilmu dan pengalaman yang mungkin tidak didapatkan oleh orang lain. Apalagi dengan lingkungan kerja yang sehat” (Michael, 2023). Berdasarkan laporan pelaksanaan magang Akademi Sages angkatan 2021 pada Padma Hotel Semarang, penulis menyatakan bahwa “pengalaman magang ini memberikan wawasan yang holistic dan komprehensif mengenai dinamika industri kuliner dan memperkaya keterampilan dan pengetahuan praktis” (Ramli, 2024). Berdasarkan laporan pelaksanaan magang Akademi Sages angkatan 2021 pada Hotel Ciputra World Surabaya, penulis menyatakan bahwa “bimbingan dari *chef* yang berpengalaman, program pelatihan terstruktur, dan wawasan berharga telah memberikan banyak pelajaran dan pengalaman baru dari teknik dasar hingga rumit dan berinovasi dengan cita rasa baru” (Viery, 2023). Dapat disimpulkan bahwa pengalaman magang di dapur hotel telah memberikan wawasan yang banyak dan baru dalam proses produksi.

Berdasarkan laporan pelaksanaan magang Akademi Sages angkatan 2022 pada Kanvaz Patisserie, *hard skill* yang didapatkan penulis merupakan keterampilan dalam pembuatan *macaron*. Selain itu penulis mempelajari proses kerja di sebuah *café* yang berdampak baik terhadap rencana bisnis di masa depan (Halim, 2025). Peserta magang lainnya pada Kanvaz Patisserie merasakan bertambahnya *hard skill* dalam pembuatan *glaze*, *madeleine*, dan *finishing cake* yang dapat memberikan dukungan berkarir di bidang *pastry* (Vetricia, 2025). Berdasarkan laporan pelaksanaan magang Akademi Sages angkatan 2022 pada Drool Bakery Surabaya, penulis menyatakan bahwa “meskipun tidak ada arahan yang jelas, namun melalui pengamatan dan kontribusi penulis dapat mempelajari sistem kerja dapur di Indonesia” (Warren, 2024). Dapat disimpulkan bahwa pengalaman magang di toko kue memberikan gambaran kepada peserta magang mengenai proses operasional dalam sebuah toko yang dapat menjadi acuan dalam rencana bisnis di masa depan.