

Lampiran 1 Instrumen Pengumpulan Data (survei)

13.45
WhatsApp

Bagaimana Anda menilai lingkungan kerja tempat Anda magang (dari segi lingkungan, budaya kerja, fasilitas, dll.)? *

Jawaban Anda

Bagaimana interaksi Anda dengan mentor atau pembimbing selama magang berlangsung? *

Jawaban Anda

Apakah rekan kerja atau senior di tempat magang mendukung proses belajar Anda? Jelaskan. *

Jawaban Anda

Bagaimana budaya kerja yang Anda rasakan selama magang? Apakah Anda merasa nyaman dan termotivasi? *

? Jawaban Anda

docs.google.com

13.46
WhatsApp

Apakah lingkungan magang tersebut membantu Anda mengembangkan keterampilan kuliner secara praktik? *

Jawaban Anda

Apa tantangan terbesar yang Anda alami selama magang terkait lingkungan kerja? *

Jawaban Anda

Menurut Anda, sejauh mana lingkungan tempat magang memengaruhi kesiapan Anda untuk masuk ke dunia kerja profesional di bidang kuliner? *

Jawaban Anda

Apakah pengalaman magang tersebut memengaruhi minat atau pilihan karier Anda ke depannya? Jelaskan. *

? Jawaban Anda

docs.google.com

Lampiran 2 Transkripsi Hasil Survei

Informan 1:

1. Bagaimana Anda menilai lingkungan kerja tempat Anda magang (dari segi lingkungan, budaya kerja, fasilitas, dll.)?

Jawaban:

Menurut saya lingkungan tempat magang saya cukup mendukung secara kitchen dan kelengkapan alat dan bahan, secara budaya kerja menurut saya di tempat magang saya kurang sehat secara jam kerja dan budaya senioritas dimana mereka menerapkan sistem kerja yang ngawur menurut saya, secara fasilitas untuk pegawai juga tidak bagus karena meja makan maupun kursi untuk jam break saja tidak di sediakan

2. Bagaimana interaksi Anda dengan mentor atau pembimbing selama magang berlangsung?

Jawaban:

Interaksi saya dengan mentor atau pembimbing saya selama magang berlangsung kita memiliki komunikasi dan evaluasi secara mingguan dengan rutin, bisa tergilong komunikasi kita cukup baik dan secara mentor saya memberikan arahan dengan jelas dan detail sehingga saya bisa cepat belajar dan ber adaptasi selama magang

3. Apakah rekan kerja atau senior di tempat magang mendukung proses belajar Anda? Jelaskan.

Jawaban:

Rekan kerja atau senior di tempat saya cukup humble mengesampingkan budaya kerja mereka yang jelek, karena mereka cukup humble dan asik dan tidak pelit ilmu sehingga saya belajar banyak walaupun diluar tanggung jawab saya selama magang

4. Bagaimana budaya kerja yang Anda rasakan selama magang? Apakah Anda merasa nyaman dan termotivasi?

Jawaban:

Budaya kerja yang saya rasakan cukup manipulatif karena mereka terlalu semangat kerja hingga tidak mau pulang. Saya cukup terkejut dengan budaya kerja mereka ini se akan akan di hipnotis oleh atasan mereka. Saya kurang nyaman dan merasa aneh dengan budaya kerja mereka, saya tidak bisa relate

5. Apakah lingkungan magang tersebut membantu Anda mengembangkan keterampilan kuliner secara praktik?

Jawaban:

Iya

6. Apa tantangan terbesar yang Anda alami selama magang terkait lingkungan kerja?

Jawaban:

Tantangan terbesar saya karena saya magang di pastry selama 6 bulan penuh tantangan terbesar saya yaitu rasa bosan, karena saya bosan bekerja dengan bahan yang sama setiap harinya

7. Menurut Anda, sejauh mana lingkungan tempat magang memengaruhi kesiapan Anda untuk masuk ke dunia kerja profesional di bidang kuliner?

Jawaban:

Secara lingkungan, budaya kerja, bahkan keramaian tempat magang saya yang menyiapkan saya akan dunia kerja sesungguhnya

8. Apakah pengalaman magang tersebut memengaruhi minat atau pilihan karier Anda ke depannya? Jelaskan.

Jawaban:

Iya, karena dari tempat magang saya semakin jelas apa tujuan saya dan lingkungan kerja seperti apa yang saya mau dan mampu jalani ke depannya

Informan 2:

1. Bagaimana Anda menilai lingkungan kerja tempat Anda magang (dari segi lingkungan, budaya kerja, fasilitas, dll.)?

Jawaban:

Cukup oke

2. Bagaimana interaksi Anda dengan mentor atau pembimbing selama magang berlangsung?

Jawaban:

Baik dan jelas

3. Apakah rekan kerja atau senior di tempat magang mendukung proses belajar Anda? Jelaskan.

Jawaban:

Mendukung, rekan kerja mendukung untuk memperdalam ilmu di kuliner

4. Bagaimana budaya kerja yang Anda rasakan selama magang? Apakah Anda merasa nyaman dan termotivasi?

Jawaban:

Cukup toxic dan banyak yang saling gosip satu sama lain

5. Apakah lingkungan magang tersebut membantu Anda mengembangkan keterampilan kuliner secara praktik?

Jawaban:

Iya

6. Apa tantangan terbesar yang Anda alami selama magang terkait lingkungan kerja?

Jawaban:

Gada

7. Menurut Anda, sejauh mana lingkungan tempat magang memengaruhi kesiapan Anda untuk masuk ke dunia kerja profesional di bidang kuliner?

Jawaban:

Sangat pengaruh untuk memberikan gambaran bagaimana dunia kerja

8. Apakah pengalaman magang tersebut memengaruhi minat atau pilihan karier Anda ke depannya? Jelaskan.

Jawaban:

Lumayan, karena di kitchen orang-orang nya gada yang lembek. Kebanyakan harus memiliki mental kuat yang bagus untuk kehidupan

Informan 3:

1. Bagaimana Anda menilai lingkungan kerja tempat Anda magang (dari segi lingkungan, budaya kerja, fasilitas, dll.)?

Jawaban:

lingkungan, rekan kerja sgt suportif dan kerjasama sangat bagus. budaya kerja, work life balancenya manusiawi fasilitas, sangat lengkap dan memadai

2. Bagaimana interaksi Anda dengan mentor atau pembimbing selama magang berlangsung?

Jawaban:

interaksi sangat bagus, mentor memberikan panduan serta mengajarkan hal-hal baru dengan mudah dan jelas

3. Apakah rekan kerja atau senior di tempat magang mendukung proses belajar Anda? Jelaskan.

Jawaban:

iya, mereka juga ikut membantu serta mewajari jika kita melakukan kesalahan

4. Bagaimana budaya kerja yang Anda rasakan selama magang? Apakah Anda merasa nyaman dan termotivasi?

Jawaban:

iya, saya merasa nyaman dan termotivasi

5. Apakah lingkungan magang tersebut membantu Anda mengembangkan keterampilan kuliner secara praktik?

Jawaban:

iya, saya jadi belajar lebih banyak mengenai kuliner

6. Apa tantangan terbesar yang Anda alami selama magang terkait lingkungan kerja?

Jawaban:

keterbatasan bahasa yang saya alami dan bedanya budaya

7. keterbatasan bahasa yang saya alami dan bedanya budaya Menurut Anda, sejauh mana lingkungan tempat magang memengaruhi kesiapan Anda untuk masuk ke dunia kerja profesional di bidang kuliner?

Jawaban:

tempat magang menjadi gambaran sebelum kita memasuki tempat kerja aslinya

8. Apakah pengalaman magang tersebut memengaruhi minat atau pilihan karier Anda ke depannya? Jelaskan.

Jawaban:

iya, karena proses magang, jam kerja dan hal yang kita lakukan akan sama ketika kita bekerja nanti

Informan 4:

1. Bagaimana Anda menilai lingkungan kerja tempat Anda magang (dari segi lingkungan, budaya kerja, fasilitas, dll.)?

Jawaban:

Bagus, nyaman dan memadai

2. Bagaimana interaksi Anda dengan mentor atau pembimbing selama magang berlangsung?

Jawaban:

Lancar dan mereka mau membantu untuk kita yang masih beradaptasi

3. Apakah rekan kerja atau senior di tempat magang mendukung proses belajar Anda? Jelaskan.

Jawaban:

Iya, mereka menjelaskan dan mengarkan dengan detail dan jelas sehingga kita juga cepat memahami yang diajarkan

4. Bagaimana budaya kerja yang Anda rasakan selama magang? Apakah Anda merasa nyaman dan termotivasi?

Jawaban:

Iya sangat nyaman karena saling berkomunikasi dan tidak menyalahkan satu sama lain

5. Apakah lingkungan magang tersebut membantu Anda mengembangkan keterampilan kuliner secara praktik?

Jawaban:

Iya

6. Apa tantangan terbesar yang Anda alami selama magang terkait lingkungan kerja?

Jawaban:

Mungkin saat awal masuk karena mereka menggunakan bahasa yang kurang saya mengerti

7. keterbatasan bahasa yang saya alami dan bedanya budaya Menurut Anda, sejauh mana lingkungan tempat magang memengaruhi kesiapan Anda untuk masuk ke dunia kerja profesional di bidang kuliner?

Jawaban:

Lumayan jauh karena kita diajarkan untuk turun langsung ke lapangan dan bertemu dengan tamu

8. Apakah pengalaman magang tersebut memengaruhi minat atau pilihan karier Anda ke depannya? Jelaskan.

Jawaban:

Iya, semakin suka dengan pastry bakery

Informan 5:

1. Bagaimana Anda menilai lingkungan kerja tempat Anda magang (dari segi lingkungan, budaya kerja, fasilitas, dll.)?

Jawaban:

cukup menyenangkan, tetapi kadang ada pressure juga

2. Bagaimana interaksi Anda dengan mentor atau pembimbing selama magang berlangsung?

Jawaban:

baik saja

3. Apakah rekan kerja atau senior di tempat magang mendukung proses belajar Anda? Jelaskan.

Jawaban:

biasa aja, kadang ada yang mau ngajarin kadang egois

4. Bagaimana budaya kerja yang Anda rasakan selama magang? Apakah Anda merasa nyaman dan termotivasi?

Jawaban:

biasa saja

5. Apakah lingkungan magang tersebut membantu Anda mengembangkan keterampilan kuliner secara praktik?

Jawaban:

sedikit membantu

6. Apa tantangan terbesar yang Anda alami selama magang terkait lingkungan kerja?

Jawaban:

rekan kerja ada yang cukup toxic juga

7. keterbatasan bahasa yang saya alami dan bedanya budaya Menurut Anda, sejauh mana lingkungan tempat magang memengaruhi kesiapan Anda untuk masuk ke dunia kerja profesional di bidang kuliner?

Jawaban:

menurut saya lumayan berpengaruh karena hampir sama seperti dunia kerja profesional

8. Apakah pengalaman magang tersebut memengaruhi minat atau pilihan karier Anda ke depannya? Jelaskan.

Jawaban:

betul

Informan 6:

1. Bagaimana Anda menilai lingkungan kerja tempat Anda magang (dari segi lingkungan, budaya kerja, fasilitas, dll.)?

Jawaban:

Bagus belajar hal baru

2. Bagaimana interaksi Anda dengan mentor atau pembimbing selama magang berlangsung?

Jawaban:

Baik...meskipun kadang terkendala bahasa

3. Apakah rekan kerja atau senior di tempat magang mendukung proses belajar Anda? Jelaskan.

Jawaban:

Iya....selalu membantu disetaip waktu

4. Bagaimana budaya kerja yang Anda rasakan selama magang? Apakah Anda merasa nyaman dan termotivasi?

Jawaban:

Iyaa sangat termotivasi

5. Apakah lingkungan magang tersebut membantu Anda mengembangkan keterampilan kuliner secara praktik?

Jawaban:

Sangat membantu

6. Apa tantangan terbesar yang Anda alami selama magang terkait lingkungan kerja?

Jawaban:

Komunikasi

7. keterbatasan bahasa yang saya alami dan bedanya budaya Menurut Anda, sejauh mana lingkungan tempat magang memengaruhi kesiapan Anda untuk masuk ke dunia kerja profesional di bidang kuliner?

Jawaban:

Sangat berpengaruh

8. Apakah pengalaman magang tersebut memengaruhi minat atau pilihan karier Anda ke depannya? Jelaskan.

Jawaban:

Iyaa

Informan 7:

1. Bagaimana Anda menilai lingkungan kerja tempat Anda magang (dari segi lingkungan, budaya kerja, fasilitas, dll.)?

Jawaban:

Tempat magang saya cukup memuaskan, orang - orang disekitar sangat mendukung dan memiliki fasilitas yang memadai. Namun memiliki budaya kerja yang berbeda dengan di Indonesia, waktu itu saya magang di Dubai

2. Bagaimana interaksi Anda dengan mentor atau pembimbing selama magang berlangsung?

Jawaban:

Sangat seru, serasa tidak ada perbedaan tingkatan derajat. Selalu memberi arahan dengan baik

3. Apakah rekan kerja atau senior di tempat magang mendukung proses belajar Anda? Jelaskan.

Jawaban:

Iya, sangat membantu. Selalu menegur lalu memberi contoh dan penjelasan supaya saya memiliki pandangan yang seharusnya dilakukan dan tidak dilakukan

4. Bagaimana budaya kerja yang Anda rasakan selama magang? Apakah Anda merasa nyaman dan termotivasi?

Jawaban:

Saya merasa nyaman dan termotivasi

5. Apakah lingkungan magang tersebut membantu Anda mengembangkan keterampilan kuliner secara praktik?

Jawaban:

Yes, namun tidak hanya secara praktik. Bersosialisasi dengan pelanggan juga mempelajari

6. Apa tantangan terbesar yang Anda alami selama magang terkait lingkungan kerja?

Jawaban:

Mengatur waktu, mengatur tempo kerja dan mengatur emosi

7. keterbatasan bahasa yang saya alami dan bedanya budaya Menurut Anda, sejauh mana lingkungan tempat magang memengaruhi kesiapan Anda untuk masuk ke dunia kerja profesional di bidang kuliner?

Jawaban:

Sebagai bentuk entry level ke dunia kitchen

8. Apakah pengalaman magang tersebut memengaruhi minat atau pilihan karier Anda ke depannya? Jelaskan.

Jawaban:

Yes sangat mempengaruhi, karena dari magang kita bahwasannya tahu dunia kitchen tidaklah hal yang mudah, tidak bisa dilakukan secara maksimal jika hanya sekedar melakukannya saja, harus dilakukan secara emosional / empati supaya mendapatkan performa / hasil yang memuaskan kepada semua orang yang memakan hidangan kita

1. Bagaimana Anda menilai lingkungan kerja tempat Anda magang (dari segi lingkungan, budaya kerja, fasilitas, dll.)?

Jawaban:

Kurang membantu untuk mengasah skill

2. Bagaimana interaksi Anda dengan mentor atau pembimbing selama magang berlangsung?

Jawaban:

Baik, mentor memberi arahan dengan jelas

3. Apakah rekan kerja atau senior di tempat magang mendukung proses belajar Anda? Jelaskan.

Jawaban:

Kurang karena tugas anak magang tidak terlalu diberi kepercayaan yang banyak

4. Bagaimana budaya kerja yang Anda rasakan selama magang? Apakah Anda merasa nyaman dan termotivasi?

Jawaban:

Kurang

5. Apakah lingkungan magang tersebut membantu Anda mengembangkan keterampilan kuliner secara praktik?

Jawaban:

Tidak terlalu karena kurang diberi tugas yang memberi ilmu

6. Apa tantangan terbesar yang Anda alami selama magang terkait lingkungan kerja?

Jawaban:

Mengatur waktu, mengatur tempo kerja dan mengatur emosi

Menyesuaikan lingkungan dengan budaya dan lingkungan yang tidak familiar

7. keterbatasan bahasa yang saya alami dan bedanya budaya Menurut Anda, sejauh mana lingkungan tempat magang memengaruhi kesiapan Anda untuk masuk ke dunia kerja profesional di bidang kuliner?

Jawaban:

Lumayan mempengaruhi

8. Apakah pengalaman magang tersebut memengaruhi minat atau pilihan karier Anda ke depannya? Jelaskan.

Jawaban:

Iya mempengaruhi, dengan pengalaman yang ada membantu untuk menentukan pilihan kedepannya

Informan 9:

1. Bagaimana Anda menilai lingkungan kerja tempat Anda magang (dari segi lingkungan, budaya kerja, fasilitas, dll.)?

Jawaban:

Lingkungan tempat magang tergolong kondusif dan profesional

2. Bagaimana interaksi Anda dengan mentor atau pembimbing selama magang berlangsung?

Jawaban:

interaksi saya dg mentor magang tergolong cukup baik, dn berjalan dengan lancar karena mentor juga memberikan dukungan penuh disaat mengetahui saya sbg pemagang ingin belajar.

3. Apakah rekan kerja atau senior di tempat magang mendukung proses belajar Anda? Jelaskan.

Jawaban:

Iya mendukung

4. Bagaimana budaya kerja yang Anda rasakan selama magang? Apakah Anda merasa nyaman dan termotivasi?

Jawaban:

Iya saya nyaman dan termotivasi

5. Apakah lingkungan magang tersebut membantu Anda mengembangkan keterampilan kuliner secara praktik?

Jawaban:

Iya membantu dalam mengembangkan keterampilan yang saya miliki

6. Apa tantangan terbesar yang Anda alami selama magang terkait lingkungan kerja?

Jawaban:

Perbedaan bahasa, karena mayoritas orang bali mereka condong menggunakan bahasa bali & owner adalah orang asing maka menggunakan bahasa inggris. jadi di waktu yg bersamaan terkadang kami sbg pemagang harus memahami bahasa yg mereka ucapkan

7. keterbatasan bahasa yang saya alami dan bedanya budaya Menurut Anda, sejauh mana lingkungan tempat magang memengaruhi kesiapan Anda untuk masuk ke dunia kerja profesional di bidang kuliner?

Jawaban:

Lingkungan magang merupakan sebuah langkah awal utk mahasiswa/i yg memang ingin menekuni dunia fnb. Jadi proses magang sangat berpengaruh besar sebagai langkah awal.

8. Apakah pengalaman magang tersebut memengaruhi minat atau pilihan karier Anda ke depannya? Jelaskan.

Jawaban:

Iya, karena saya juga ingin menekuni dunia fnb dibidang bakery dan tempat magang saya adalah bakeryshop jadi menurut saya ini langkah yang tepat untuk saya belajar bagaimana pengoprasian dan motivasi utk menciptakan produk baik berkualitas

Informan 10:

1. Bagaimana Anda menilai lingkungan kerja tempat Anda magang (dari segi lingkungan, budaya kerja, fasilitas, dll.)?

Jawaban:

Sangat nyaman

2. Bagaimana interaksi Anda dengan mentor atau pembimbing selama magang berlangsung?

Jawaban:

Staff yang bekerja sangat kooperatif dan mengajari dengan benar

3. Apakah rekan kerja atau senior di tempat magang mendukung proses belajar Anda? Jelaskan.

Jawaban:

Iya. Mengajari hal-hal yang belum pernah kita belajari sebelumnya

4. Bagaimana budaya kerja yang Anda rasakan selama magang? Apakah Anda merasa nyaman dan termotivasi?

Jawaban:

Nyamann

5. Apakah lingkungan magang tersebut membantu Anda mengembangkan keterampilan kuliner secara praktik?

Jawaban:

Iya

6. Apa tantangan terbesar yang Anda alami selama magang terkait lingkungan kerja?

Jawaban:

Tidak ada

7. keterbatasan bahasa yang saya alami dan bedanya budaya Menurut Anda, sejauh mana lingkungan tempat magang memengaruhi kesiapan Anda untuk masuk ke dunia kerja profesional di bidang kuliner?

Jawaban:

Membantu ketika kita nantinya masuk ke dunia kerja profesional

8. Apakah pengalaman magang tersebut memengaruhi minat atau pilihan karier Anda ke depannya? Jelaskan.

Jawaban:

Iya, semakin yakin akan masuk ke dunia kerja profesional

Informan 11:

1. Bagaimana Anda menilai lingkungan kerja tempat Anda magang (dari segi lingkungan, budaya kerja, fasilitas, dll.)?

Jawaban:

dari lingkungan saya merasakan banyaknya perbedaan dari segi bahasanya lalu juga culture makanannya.

2. Bagaimana interaksi Anda dengan mentor atau pembimbing selama magang berlangsung?

Jawaban:

berlangsung cukup baik, ajarannya mudah dicerna dan saya mendapatkan banyak ilmu dari mereka.

3. Apakah rekan kerja atau senior di tempat magang mendukung proses belajar Anda? Jelaskan.

Jawaban:

iya, mereka mendukung

4. Bagaimana budaya kerja yang Anda rasakan selama magang? Apakah Anda merasa nyaman dan termotivasi?

Jawaban:

saya merasa termotivasi tapi tidak terlalu begitu nyaman karena mungkin perbedaan budaya yang memang saya tidak terlalu biasa.

5. Apakah lingkungan magang tersebut membantu Anda mengembangkan keterampilan kuliner secara praktik?

Jawaban:

iya, sangat membantu saya dalam keterampilan kuliner saya.

6. Apa tantangan terbesar yang Anda alami selama magang terkait lingkungan kerja?

Jawaban:

berusaha semaksimal mungkin supaya tidak mengacaukan flow kerja.

7. keterbatasan bahasa yang saya alami dan bedanya budaya Menurut Anda, sejauh mana lingkungan tempat magang memengaruhi kesiapan Anda untuk masuk ke dunia kerja profesional di bidang kuliner?

Jawaban:

saya mempelajari bahwa dunia dapur sangatlah keras dan harus telaten sambil kerja cepat, jadi itu membantu saya menyiapkan mental saya untuk terjun ke dunia profesional.

8. Apakah pengalaman magang tersebut memengaruhi minat atau pilihan karier Anda ke depannya? Jelaskan.

Jawaban:

minat saya tetap ingin berada di dapur profesional untuk dapat belajar lebih banyak lagi dan memberikan saya banyak pengalaman, untuk nantinya kelak saya dapat membuka resto/cafe saya sendiri.

Informan 12:

1. Bagaimana Anda menilai lingkungan kerja tempat Anda magang (dari segi lingkungan, budaya kerja, fasilitas, dll.)?

Jawaban:

Lingkungan kerja magang saya penuh dengan Culture shock dikarenakan perbedaan budaya dari jawa timur ke jawa barat, untuk fasilitas masih relatif sama,

2. Bagaimana interaksi Anda dengan mentor atau pembimbing selama magang berlangsung?

Jawaban:

Berjalan lancar dan komunikatif , selalu dapat arahan / bimbingan

3. Apakah rekan kerja atau senior di tempat magang mendukung proses belajar Anda? Jelaskan.

Jawaban:

Mungkin, tetapi banyak hal baru yang saya dapatkan di tempat magang karena SOP setiap tempat beda"

4. Bagaimana budaya kerja yang Anda rasakan selama magang? Apakah Anda merasa nyaman dan termotivasi?

Jawaban:

Iya, karena rekan kerja yang asik dan bisa diajak kerjasama

5. Apakah lingkungan magang tersebut membantu Anda mengembangkan keterampilan kuliner secara praktik?

Jawaban:

Iya, karena terahkan dan penuh dengan kreatifitas

6. Apa tantangan terbesar yang Anda alami selama magang terkait lingkungan kerja?

Jawaban:

sering miss komunikasi karena pengantar yang sulit seperti bahasa daerah mereka

7. keterbatasan bahasa yanh saya alami dan bedanya budaya Menurut Anda, sejauh mana lingkungan tempat magang memengaruhi kesiapan Anda untuk masuk ke dunia kerja profesional di bidang kuliner?

Jawaban:

Terutama budaay kerja yang sangat berbeda

8. Apakah pengalaman magang tersebut memengaruhi minat atau pilihan karier Anda ke depannya? Jelaskan.

Jawaban:

Sangat mempengaruhi, karena disitu karakter seseorang di bentuk dalam hal problem Solving dan diharuskan untuk kreatif

Informan 13:

1. Bagaimana Anda menilai lingkungan kerja tempat Anda magang (dari segi lingkungan, budaya kerja, fasilitas, dll.)?

Jawaban:

Semuanya bagus, namun tidak dengan budaya kerjanya Dikarenakan terlalu banyak senioritas namun minimum pengajaran dan penilaian praktis

2. Bagaimana interaksi Anda dengan mentor atau pembimbing selama magang berlangsung?

Jawaban:

Baik baik saja

3. Apakah rekan kerja atau senior di tempat magang mendukung proses belajar Anda? Jelaskan.

Jawaban:

Betul, saya mencari senior2 yang bersedia untuk mengajari saya

4. Bagaimana budaya kerja yang Anda rasakan selama magang? Apakah Anda merasa nyaman dan termotivasi?

Jawaban:

Biasa biasa saja, tidak termotivasi namun cukup nyaman

5. Apakah lingkungan magang tersebut membantu Anda mengembangkan keterampilan kuliner secara praktik?

Jawaban:

Betul, saya banyak belajar di tempat magang

6. Apa tantangan terbesar yang Anda alami selama magang terkait lingkungan kerja?

Jawaban:

Berbaur dengan lingkungan baru, dan menghadapi beberapa orang

7. keterbatasan bahasa yang saya alami dan bedanya budaya Menurut Anda, sejauh mana lingkungan tempat magang memengaruhi kesiapan Anda untuk masuk ke dunia kerja profesional di bidang kuliner?

Jawaban:

60%

8. Apakah pengalaman magang tersebut memengaruhi minat atau pilihan karier Anda ke depannya? Jelaskan.

Jawaban:

Betul, karena dari proses magang, kita melihat dan menilai banyak lingkungan dan bagian dari hotel

Lampiran 3 Lembar Konsultasi dengan Dosen Pembimbing



AKADEMI SAGES

A Noble and Excellent Academy

Jl. Puncak Permai II no. 28 Surabaya;
Jl. Desa Duren Sewu Km. 03 Pandaan – Pasuruan
Website: www.sages.ac.id

KARTU BIMBINGAN TUGAS AKHIR

Nama : Geneviere Calista Widiyanto NIM : 22110091
PROGRAM STUDI : Diploma Tiga Seni Kuliner Akademi Sages
JUDUL : Pengaruh Lingkungan Magang, motivasi Terhadap Kesiapan Kerja Pada mahasiswa
DOSEN PEMBIMBING : Titin Lestariningsih

No	Tanggal	Catatan	TTD Dosen
1	14/5/2025	konsultasi Judul & Bab 1	
2	23/5/2025	konsultasi Bab 2 & revisi bab 1	
3	13/6/2025	revisi bab 1,2, & konsultasi Bab 3	
4	16/6/2025	revisi bab 3 & 4	
5	28/7/2025	konsultasi bab 4 & 5	
6		revisi bab 4 & 5	
7		revisi abstrak	
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			

*) Minimal jumlah bimbingan sebagai syarat untuk ujian adalah 7x

Makalah di setujui pada _____ dan Mahasiswa telah layak untuk diujikan pada sidang Tugas akhir.

Dosen Pembimbing