

# **LAPORAN MAGANG**

**DI EASTPARC HOTEL**

**YOGYAKARTA**



**Disusun oleh :**

**ADEELA OMAR HADDAD**

**22110040**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER**

**AKADEMI SAGES**

**2024**

**LEMBAR PENGESAHAN  
INTERNSHIP**

Nama Mitra Magang : Eastparc Hotel  
Lokasi : Daerah Istimewa Yogyakarta

Yang telah dilaksanakan oleh mahasiswi program studi Diploma Tiga Seni Kuliner  
Akademi Sages berikut:

Nama : Adeela Omar Haddad  
NIM : 22110040

Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku,  
pada hari Selasa, tanggal 13 Januari 2025.

Surabaya, 14 Januari 2025

Pembimbing Lapangan,



M. Zulfan Nuaim  
*Sous Chef*

Disetujui oleh:

Dosen Pembimbing Magang,



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

Disahkan oleh:  
Ketua Program Studi,



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

## SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Adecla Omar Haddad

NIM : 22110040

Program Studi : Diploma Tiga Seni Kuliner

Judul : Laporan Magang di Eastparc Hotel Yogyakarta

menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Laporan *Internship* yang telah disusun sebagai syarat untuk memenuhi mata kuliah *Internship* pada program studi Diploma Tiga Seni Kuliner Akademi Sages merupakan laporan sendiri.

Apabila dikemudian hari ditemukan adanya indikasi plagiat dalam laporan ini, saya bersedia menerima hukuman/sangsi sesuai ketentuan dan peraturan yang berlaku, yaitu mengulang mata kuliah *Internship*.

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

Surabaya, 14 Januari 2025

Yang Menyatakan,



Adecla Omar Haddad

NIM. 22110040

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur Penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas limpahan rahmat dan karunia-Nya, sehingga laporan *Internship* di Eastparc Hotel Yogyakarta ini dapat diselesaikan dengan baik.

Penulis menyampaikan terima kasih kepada berbagai pihak yang telah memberikan dukungan, bimbingan, dan motivasi selama pelaksanaan magang hingga penyusunan laporan ini, di antaranya:

1. Pihak Eastparc Hotel Yogyakarta, terkhusus tim *food and beverage product*, atas kesempatan, bimbingan, serta ilmu yang diberikan selama masa magang.
2. Ms. Titin Lestariningsih., S.E., M.M. sebagai dosen pembimbing yang telah memberikan arahan dan masukan kepada Penulis selama proses penyusunan laporan *internship*, sehingga Penulis dapat menyelesaikan laporan dengan maksimal.
3. Kedua orang tua, saudara, dan teman Penulis yang telah memberi dorongan dan bantuan kepada Penulis untuk menyelesaikan laporan ini.

Laporan ini berisi pengalaman, pembelajaran, dan refleksi selama menjalani program *internship*, serta diharapkan dapat menjadi referensi yang bermanfaat bagi mahasiswa lain yang akan mengikuti program serupa. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat diharapkan untuk perbaikan di masa mendatang.

Akhir kata, semoga laporan *internship* ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca dan menjadi inspirasi untuk terus belajar dan berkembang.

Surabaya, Januari 2025

Adeela Omar Haddad

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT .....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI .....	v
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR LAMPIRAN .....	vii
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Profil Mitra Magang.....	1
1.2.1 Profil.....	2
1.2.2 Visi dan Misi .....	2
1.2.3 Struktur Organisasi.....	2
1.3 Manfaat Magang .....	4
1.3.1 Manfaat untuk Mahasiswa .....	4
1.3.2 Manfaat untuk Mitra Magang .....	4
1.3.3 Manfaat untuk Institusi .....	4
1.4 Waktu Pelaksanaan Magang.....	4
BAB II PELAKSANAAN MAGANG .....	6
2.1 Posisi / Bidang Kerja.....	6
2.2 Pelaksanaan Kerja .....	6
2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja .....	8
2.4 Realisasi Pelaksanaan Magang .....	8
BAB III EVALUASI PELAKSANAAN DAN ANALISIS KEGIATAN .....	12
3.1 Evaluasi Pelaksaaan Kegiatan.....	12
3.1.1 Faktor Pendukung .....	12
3.1.2 Faktor Penghambat.....	12
3.2 Analisis Pelaksanaan Kegiatan .....	13
3.3 Refleksi Diri .....	13
BAB IV PENUTUP .....	15
4.1 Kesimpulan .....	15
4.2 Saran.....	15
LAMPIRAN.....	16

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Rencana dan Penjadwalan Kerja .....	8
Tabel 2.2 Realisasi Kegiatan Magang .....	8

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 <i>Monthly Schedule</i> .....	16
Lampiran 2 <i>Internship Certificates</i> .....	17
Lampiran 3 Lembar Penilaian Magang.....	19
Lampiran 4 Dokumentasi Internship.....	20
Lampiran 5 Dokumentasi Produk .....	21
Lampiran 6 Jurnal Kegiatan Harian (Log Book) .....	22

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Pada jurusan seni kuliner, magang yang merupakan program pelatihan kerja menjadi salah satu kegiatan dengan tujuan untuk memberikan kesempatan bagi mahasiswa dalam mengaplikasikan pengetahuan teoritis dan keterampilan praktis yang telah dipelajari selama perkuliahan. Magang sendiri penting untuk mengasah keterampilan kuliner secara nyata di lingkungan kerja profesional, serta memahami bagaimana operasional industri perhotelan dan restoran berjalan secara berdampingan.

Eastparc Hotel Yogyakarta merupakan salah satu hotel bintang lima yang dikenal dengan layanan, fasilitas, dan keunggulannya di bidang kuliner. Hotel ini memiliki restoran dan layanan makanan yang menawarkan berbagai jenis masakan, mulai dari masakan lokal hingga internasional. Penulis memilih Eastparc Hotel Yogyakarta sebagai tempat magang karena reputasinya sebagai hotel bintang lima, adanya peluang belajar di bidang kuliner, serta lokasi yang strategis. Melalui kesempatan magang di hotel ini, penulis dapat mempelajari secara langsung bagaimana industri kuliner beroperasi di hotel berbintang, termasuk dalam hal manajemen dapur, pelayanan tamu, penyusunan menu, serta penerapan standar higienis dan sanitasi.

Selain itu, industri perhotelan sangat dinamis, dan tantangan yang dihadapi oleh tim kuliner sering kali menuntut kecepatan, ketepatan, serta kreativitas dalam menciptakan dan menyajikan makanan berkualitas tinggi. Oleh karena itu, magang di Eastparc Hotel Yogyakarta ini diharapkan dapat memberikan bekal berharga bagi pengembangan karier di industri kuliner, sekaligus mendukung pencapaian tujuan akademik yang lebih luas di jurusan seni kuliner.

## 1.2 Profil Mitra Magang

Eastparc Hotel Yogyakarta merupakan hotel bintang lima yang berlokasi di Sleman, Yogyakarta. Berlokasi strategis di dekat pusat kota dan bandara, Eastparc Hotel menyediakan akses mudah ke berbagai destinasi wisata di Yogyakarta. Eastparc Hotel memiliki berbagai fasilitas unggulan yang membuat Eastparc Hotel

menjadi salah satu hotel mewah terkemuka di Yogyakarta yang cocok untuk berbagai tamu, baik untuk perjalanan bisnis, liburan keluarga, maupun acara formal.

### 1.2.1 Profil

Eastparc Hotel Yogyakarta mengangkat tema kebun dan memiliki balkon di setiap kamar. Terdapat 192 kamar berjenis *deluxe, premiere, junior suite, executive suite*, dan *presidential suite*.



Nama Perusahaan : Eastparc Hotel Yogyakarta  
Alamat : Jl. Laksda Adisucipto KM. 6.5 No.1, Ngentak, Caturtunggal, Kec. Depok, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta 55281  
Website : <https://www.eastparc.co.id>  
E-mail : [info@eastparcotel.com](mailto:info@eastparcotel.com)  
Telepon : (0274) 4932000  
Instagram : @eastparc  
Facebook : Eastparc Hotel Yogyakarta

### 1.2.2 Visi dan Misi

#### 1) Visi

Menjadi pionir muslim-*friendly* yang dapat diterima seluruh kalangan, fasilitator MICE (*Meeting, Incentive, Convention, and Exhibition*) dan hotel keluarga terbaik di Indonesia.

#### 2) Misi

Manifestasi hotel keluarga terbaik dengan mengintegrasikan fasilitas MICE (*Meeting, Incentive, Convention, and Exhibition*) terlengkap dan muslim-*friendly* yang dapat diterima semua kalangan.

### 1.2.3 Struktur Organisasi

Pada lingkungan dapur hotel bintang lima, struktur organisasi dirancang untuk memastikan operasional berjalan lancar dengan pembagian tugas yang jelas di setiap bagian. Setiap posisi memiliki tanggung jawab spesifik yang berkontribusi

terhadap keberhasilan produksi makanan. Berikut adalah struktur organisasi *kitchen* Eastparc Hotel Yogyakarta:

1) *Executive Chef*

Bertanggung jawab atas seluruh operasional *kitchen*, termasuk perencanaan menu, pengawasan produksi makanan, manajemen anggaran, dan pelatihan staf *kitchen*.

2) *Sous Chef*

Asisten dari *executive chef* yang membantu mengawasi operasional harian dan memastikan kelancaran setiap *shift*.

3) *Chef de Cuisine*

Bertanggung jawab untuk departemen tertentu di dapur, seperti *pastry*, *main kitchen*, *garde manger*, dan mengelola tim dalam divisinya.

4) *Chef de Partie*

Memiliki tugas untuk memimpin satu bagian spesifik dalam dapur sehingga berjalan dengan lancar.

5) *Demi Chef*

Asisten *chef de partie* yang membantu operasional pada bagian tertentu dan bertanggung jawab atas tugas-tugas spesifik.

6) *Commis Cook*

Memiliki tanggung jawab untuk membantu tugas *chef de partie*, seperti mempersiapkan bahan makanan, memasak, dan menjaga kebersihan area kerja. *Commis cook* terdapat 3 tingkatan dengan tanggung jawab yang berbeda.

7) *Kitchen Steward*

Bertanggung jawab atas kebersihan dapur, peralatan masak, dan memastikan kelancaran proses kerja dengan menyediakan peralatan yang diperlukan.

8) *Trainee* atau *Intern*

Mahasiswa magang yang belajar dan membantu pekerjaan di dapur, seperti persiapan bahan, memasak, atau tugas operasional lainnya.

### 1.3 Manfaat Magang

#### 1.3.1 Manfaat untuk Mahasiswa

- 1) Memperoleh pengalaman praktis di industri perhotelan, khususnya di bagian pengolahan makanan dan minuman
- 2) Mengembangkan keterampilan dalam produksi kuliner, mulai dari persiapanbahan, proses memasak, hingga penyajian makanan dengan standar hotel bintang lima
- 3) Meningkatkan pengetahuan tentang manajemen dapur, proses sanitasi, keamanan pangan, serta efisiensi kerja di lingkungan dapur yang memiliki skala besar
- 4) Membangun keterampilan komunikasi dan kerja tim dengan chef dan staf *food and beverage*
- 5) Dapat mengaplikasikan teori dan praktis kuliner yang telah dipelajari di perkuliahan ke situasi nyata di dapur profesional hotel bintang lima
- 6) Menambah relasi dalam bidang kuliner dan perhotelan

#### 1.3.2 Manfaat untuk Mitra Magang

- 1) Memperoleh tenaga kerja tambahan yang membantu operasional di bagian *food and beverage product*
- 2) Menjalin hubungan kerjasama yang baik dengan institusi pendidikan untuk akses calon tenaga kerja yang potensial di masa depan dan hubungan timbal balik dari mitra magang dengan institusi
- 3) Berperan dalam menciptakan generasi profesional kuliner yang mendukung keberlanjutan SDM berkualitas

#### 1.3.3 Manfaat untuk Institusi

- 1) Memperkuat kerjasama antara mitra magang dan institusi
- 2) Meningkatkan reputasi institusi sebagai penyedia lulusan yang kompeten dan siap kerja di bidang kuliner profesional

### 1.4 Waktu Pelaksanaan Magang

Waktu pelaksanaan magang di Eastparc Hotel Yogyakarta dilaksanakan dalam jangka waktu enam bulan yang dimulai dari tanggal 1 Juli 2024 hingga 31 Desember 2024. Selama masa magang, Penulis akan mendapatkan kesempatan

untuk terlibat dalam lingkungan kerja profesional di hotel bintang lima yang akan mendukung pengembangan keterampilan kuliner setra pemahaman tentang industri kuliner perhotelan.

## BAB II PELAKSANAAN MAGANG

### 2.1 Posisi / Bidang Kerja

Selama magang di Eastparc Hotel Yogyakarta, Penulis bekerja di bagian *Food and Beverage Product (FBP)* bagian *pastry* dan *garde manger (GDM)* dengan tanggung jawab mendukung operasional dapur dalam menyediakan makanan berkualitas tinggi bagi tamu hotel. Posisi Penulis dalam tim dapur adalah sebagai staf pendukung operasional dan proses produksi makanan mulai dari tahap persiapan bahan, pengolahan, hingga penyajian. Selain itu, Penulis juga ditugaskan untuk menjaga kebersihan area dapur dan peralatan sesuai protokol.

Lingkup kerja yang dilakukan Penulis mencakup berbagai jenis layanan, termasuk hidangan untuk *buffet*, *a la carte*, dan acara khusus seperti *banquet* dan *event* pernikahan. Posisi yang ditugaskan kepada Penulis berpengaruh terhadap kelancaran operasional, dengan demikian posisi tersebut tidak hanya berfokus pada keterampilan teknis dalam memasak, tetapi juga melibatkan penguasaan manajemen waktu, kerja sama tim, serta penerapan standar layanan hotel.

### 2.2 Pelaksanaan Kerja

Jam kerja yang diterapkan di departemen FBP terbagi menjadi tiga *shift* yang berjalan selama delapan jam, yaitu *early morning shift* pukul lima pagi, *afternoon shift* pukul satu siang, dan *evening shift* pukul sembilan malam. Untuk *training* hanya akan mendapat *shift* pagi dan siang. Pada saat proses magang, Penulis bekerja di bagian *pastry* selama dua bulan dan *garde manger* selama empat bulan, untuk pekerjaan dan pengalaman yang didapat dari masing-masing bagian kurang lebih sama. Tugas dan tanggung jawab dari masing-masing *shift* yang Penulis jalankan adalah :

#### 1) *Early morning shift*

Aktivitas dimulai dengan mempersiapkan breakfast untuk pengunjung hotel dimulai dari mempersiapkan produk untuk *display*, penataan produk di Resto Verandah Alfresco, pemeriksaan kualitas dan kelengkapan produk, serta mempersiapkan produk dan kondimen untuk *me-refill* produk yang ada pada *display*. Pada saat *breakfast* berjalan hingga pukul sepuluh, akan dilakukan

pembagian tugas yaitu berjaga di Verandah sebagai *runner* untuk melayani proses *breakfast* dan melakukan pekerjaan *morning shift* di *kitchen*, setiap harinya akan ada pergantian tugas dengan tujuan agar Penulis dan rekan *training* lainnya mendapat pengalaman yang sama.

Pekerjaan yang dilakukan di *kitchen* setelah *breakfast* sudah siap adalah mempersiapkan dan memproduksi produk untuk *breakfast* keesokan harinya, mempersiapkan produk untuk *lunch* dan *coffee break* (CB) jika ada *event*, mempersiapkan bahan untuk *dinner* jika ada *event*, dan melayani pesanan *a la carte*.

Setelah *breakfast* selesai, melakukan *clear up* dengan membersihkan area resto, memeriksa kelengkapan kondimen *breakfast* dan mengisi ulang jika ada kondimen yang sudah habis, dan menyimpan kondimen *breakfast* di *chiller* untuk keesokan harinya. Melakukan *set up lunch* setelah resto sudah bersih, lalu menjaga *stall* jika ada. Saat *shift* selesai, tidak lupa melakukan *overhand* kepada *shift* berikutnya.

## 2) *Afternoon shift*

Hal pertama yang dilakukan adalah melakukan pengecekan stok *a la carte* dan *me-refresh* stok yang perlu diganti, menggantikan tugas jaga *stall* dan melakukan *clear up* jika ada *lunch*, dan memeriksa *overhand* dari *shift* sebelumnya. Pekerjaan utama yang Penulis lakukan pada saat menjalankan *afternoon shift* adalah melanjutkan proses produksi untuk kondimen *breakfast* keesokan harinya, mempersiapkan *dinner* jika ada, melayani pesanan *a la carte*, dan mempersiapkan bahan yang akan digunakan jika ada *event* pada hari berikutnya.

Pada saat *afternoon shift* akan lebih banyak melakukan proses produksi daripada *morning shift* yang terfokus pada operasional *breakfast*. Pekerjaan lain yang dilakukan pada saat *afternoon shift* adalah mempersiapkan *coffee break* untuk keesokan harinya jika ada *event*, memproduksi stok *coffee break* jika stok yang ada tersisa sedikit., dan menjadi *runner* untuk *lunch* atau *dinner* jika ada. Pada akhir *shift*, melakukan *overhand* kepada *morning shift*.

### 2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja

Pelaksanaan magang di Eastparc hotel dimulai dari 1 Juli – 31 Desember dengan jadwal kerja lima hari kerja dan satu hari libur. Penulis berkesempatan untuk menjalankan magang dengan pergantian jadwal *morning shift* dan *afternoon shift* dengan jam kerja delapan jam.

Tabel 2.1 Rencana dan Penjadwalan Kerja

Shift	Jam Kerja
Early morning (EM5)	05.00 s.d. 13.00
Afternoon (AF13)	13.00 s.d. 21.00

### 2.4 Realisasi Pelaksanaan Magang

Tabel 2.2 Realisasi Kegiatan Magang

No.	Tanggal	Jenis Aktivitas	Tugas yang Diberikan	Pencapaian (Output)
1	2 – 6 Juli	Operasional <i>breakfast</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Melakukan <i>set up, clean up</i>, dan mempersiapkan untuk hari selanjutnya</li> <li>2) Menjaga <i>stall breakfast</i></li> <li>3) Produksi kondimen <i>breakfast</i></li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Operasional <i>breakfast</i> berjalan dengan lancar</li> <li>2) Kondimen untuk hari selanjutnya siap digunakan</li> </ol>
2	8 – 12 Juli	Produksi <i>breakfast product</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Pemasakan produk untuk <i>breakfast</i></li> <li>2) Pembuatan kondimen pelengkap <i>breakfast</i></li> <li>3) Mempersiapkan keperluan <i>breakfast</i></li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Segala produk dan keperluan untuk <i>breakfast</i> tertata dan siap digunakan</li> </ol>
3	14 – 18 Juli	Produksi <i>breakfast product, cook for alfresco corner</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Pemasakan produk untuk <i>breakfast</i></li> <li>2) Pembuatan kondimen pelengkap <i>breakfast</i></li> <li>3) Mempersiapkan keperluan <i>breakfast</i></li> <li>4) Menjaga dan memproduksi produk <i>alfresco corner</i></li> <li>5) Melayani <i>a la carte</i></li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Segala produk dan keperluan untuk <i>breakfast</i> tertata dan siap digunakan</li> <li>2) Pesanan dari <i>alfresco corner</i> terlayani dengan produk yang berkualitas</li> <li>3) <i>A la carte</i> terlayani dengan baik</li> </ol>
4	20 – 24 Juli	Operasional <i>breakfast</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Melakukan <i>set up, clean up</i>, dan mempersiapkan untuk hari selanjutnya</li> <li>2) Menjaga <i>stall breakfast</i></li> <li>3) Produksi kondimen <i>breakfast</i></li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Operasional <i>breakfast</i> berjalan dengan lancar</li> <li>2) Kondimen untuk hari selanjutnya siap digunakan</li> </ol>
5	26 – 29 Juli	Produksi <i>breakfast product</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Pemasakan produk untuk <i>breakfast</i></li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Segala produk dan keperluan untuk</li> </ol>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>2) Pembuatan kondimen pelengkap <i>breakfast</i></li> <li>3) Mempersiapkan keperluan <i>breakfast</i></li> <li>4) Produksi produk <i>coffee break</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>breakfast tertata dan siap digunakan</li> <li>2) Produk <i>coffee break</i> siap digunakan</li> </ul>
6	31 Juli – 4 Agustus	Operasional <i>breakfast</i> dan produksi <i>breakfast product</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1) Melakukan <i>set up, clean up</i>, dan mempersiapkan untuk hari selanjutnya</li> <li>2) Menjaga <i>stall breakfast</i></li> <li>3) Produksi kondimen <i>breakfast</i></li> <li>4) Produksi jajan pasar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1) Operasional <i>breakfast</i> berjalan dengan lancar</li> <li>2) Kondimen untuk hari selanjutnya siap digunakan</li> <li>3) Jajan pasar untuk breakfast siap digunakan</li> </ul>
7	6 – 10 Agustus	Operasional <i>breakfast</i> dan produksi <i>breakfast product</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1) Melakukan <i>set up, clean up</i>, dan mempersiapkan untuk hari selanjutnya</li> <li>2) Menjaga <i>stall breakfast</i></li> <li>3) Produksi kondimen <i>breakfast</i></li> <li>4) Produksi jajan pasar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1) Operasional <i>breakfast</i> berjalan dengan lancar</li> <li>2) Kondimen untuk hari selanjutnya siap digunakan</li> <li>3) Jajan pasar untuk breakfast siap digunakan</li> </ul>
8	12 – 16 Agustus	Produksi <i>breakfast &amp; dinner product</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1) Pemasakan produk untuk <i>breakfast</i></li> <li>2) Pembuatan kondimen pelengkap <i>breakfast</i></li> <li>3) Mempersiapkan keperluan <i>breakfast</i></li> <li>4) Produksi <i>dinner product</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1) Segala produk dan keperluan untuk breakfast tertata dan siap digunakan</li> <li>2) Produk <i>dinner</i> siap digunakan</li> </ul>
9	18 – 22 Agustus	Produksi <i>breakfast product</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1) Pemasakan produk untuk <i>breakfast</i></li> <li>2) Pembuatan kondimen pelengkap <i>breakfast</i></li> <li>3) Mempersiapkan keperluan <i>breakfast</i></li> <li>4) Menjaga dan memproduksi produk <i>alfresco corner</i></li> <li>5) Melayani <i>a la carte</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1) Segala produk dan keperluan untuk breakfast tertata dan siap digunakan</li> <li>2) Pesanan dari <i>alfresco corner</i> terlayani dengan produk yang berkualitas</li> <li>3) <i>A la carte</i> terlayani dengan baik</li> </ul>
10	24 – 28 Agustus	Operasional <i>breakfast</i> dan produksi <i>breakfast product</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1) Melakukan <i>set up, clean up</i>, dan mempersiapkan untuk hari selanjutnya</li> <li>2) Menjaga <i>stall breakfast</i></li> <li>3) Produksi kondimen <i>breakfast</i></li> <li>4) Produksi jajan pasar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1) Operasional <i>breakfast</i> berjalan dengan lancar</li> <li>2) Kondimen untuk hari selanjutnya siap digunakan</li> <li>3) Jajan pasar untuk breakfast siap digunakan</li> </ul>
11	30 Agustus – 2 September	Operasional <i>breakfast</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1) Melakukan <i>set up, clean up</i>, dan mempersiapkan untuk hari selanjutnya</li> <li>2) Produksi kondimen <i>breakfast</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1) Operasional <i>breakfast</i> berjalan dengan lancar</li> <li>2) Kondimen untuk hari selanjutnya siap digunakan</li> </ul>

			3) Membantu produksi produk <i>coffee break</i>	3) Proses produksi produk CB berjalan dengan lancar
12	4 September – 2 Oktober	Operasional <i>breakfast</i> dan mempersiapkan <i>lunch</i>	1) Melakukan <i>set up, clean up</i> , dan mempersiapkan untuk hari selanjutnya 2) Produksi kondimen <i>breakfast</i> 3) Mempersiapkan <i>lunch</i>	1) Operasional <i>breakfast</i> berjalan dengan lancar 2) Kondimen untuk hari selanjutnya siap digunakan 3) <i>Lunch</i> siap tepat waktu
13	4 – 8 Oktober	Produksi <i>breakfast &amp; CB product</i> , mempersiapkan dinner	1) Pemasakan produk untuk <i>breakfast</i> 2) Pembuatan kondimen pelengkap <i>breakfast</i> 3) Mempersiapkan keperluan <i>breakfast</i> 4) Produksi produk <i>coffee break</i> 5) Mempersiapkan <i>dinner</i> 6) Melayani <i>a la carte</i>	1) Segala produk dan keperluan untuk <i>breakfast</i> tertata dan siap digunakan 2) Produk <i>coffee break</i> siap digunakan 3) <i>Dinner</i> siap tepat waktu 4) <i>A la carte</i> terlayani dengan baik
14	10 – 26 Oktober	Operasional <i>breakfast</i> dan mempersiapkan <i>lunch</i>	1) Melakukan <i>set up, clean up</i> , dan mempersiapkan untuk hari selanjutnya 2) Produksi kondimen <i>breakfast</i> 3) Mempersiapkan <i>lunch</i>	1) Operasional <i>breakfast</i> berjalan dengan lancar 2) Kondimen untuk hari selanjutnya siap digunakan 3) <i>Lunch</i> siap tepat waktu
15	28 Oktober – 2 November	Produksi <i>breakfast &amp; CB product</i> , mempersiapkan dinner	1) Pemasakan produk untuk <i>breakfast</i> 2) Pembuatan kondimen pelengkap <i>breakfast</i> 3) Mempersiapkan keperluan <i>breakfast</i> 4) Produksi produk <i>coffee break</i> 5) Mempersiapkan <i>dinner</i> 6) Melayani <i>a la carte</i>	1) Segala produk dan keperluan untuk <i>breakfast</i> tertata dan siap digunakan 2) Produk <i>coffee break</i> siap digunakan 3) <i>Dinner</i> siap tepat waktu 4) <i>A la carte</i> terlayani dengan baik
16	4 – 25 November	Operasional <i>breakfast</i> dan mempersiapkan <i>lunch</i>	1) Melakukan <i>set up, clean up</i> , dan mempersiapkan untuk hari selanjutnya 2) Produksi kondimen <i>breakfast</i> 3) Mempersiapkan <i>lunch</i> 4) <i>Carving display</i>	1) Operasional <i>breakfast</i> berjalan dengan lancar 2) Kondimen untuk hari selanjutnya siap digunakan 3) <i>Lunch</i> siap tepat waktu 4) <i>Display</i> digunakan pada saat <i>lunch</i>
17	27 November – 6 Desember	Produksi <i>breakfast &amp; CB product</i> , mempersiapkan dinner	1) Pemasakan produk untuk <i>breakfast</i> 2) Pembuatan kondimen pelengkap <i>breakfast</i> 3) Mempersiapkan keperluan <i>breakfast</i>	1) Segala produk dan keperluan untuk <i>breakfast</i> tertata dan siap digunakan 2) Produk <i>coffee break</i> siap digunakan 3) <i>Dinner</i> siap tepat waktu

			<ul style="list-style-type: none"> <li>4) Produksi produk <i>coffee break</i></li> <li>5) Mempersiapkan <i>dinner</i></li> <li>6) Melayani <i>a la carte</i></li> </ul>	4) <i>A la carte</i> terlayani dengan baik
18	8 – 21 Desember	Operasional <i>breakfast</i> dan mempersiapkan <i>lunch</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1) Melakukan <i>set up, clean up</i>, dan mempersiapkan untuk hari selanjutnya</li> <li>2) Produksi kondimen <i>breakfast</i></li> <li>3) Mempersiapkan <i>lunch</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1) Operasional <i>breakfast</i> berjalan dengan lancar</li> <li>2) Kondimen untuk hari selanjutnya siap digunakan</li> <li>3) <i>Lunch</i> siap tepat waktu</li> </ul>
19	22 – 31 Desember	Produksi <i>breakfast &amp; CB product</i> , mempersiapkan <i>dinner</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1) Pemasakan produk untuk <i>breakfast</i></li> <li>2) Pembuatan kondimen pelengkap <i>breakfast</i></li> <li>3) Mempersiapkan keperluan <i>breakfast</i></li> <li>4) Produksi produk <i>coffee break</i></li> <li>5) Mempersiapkan <i>dinner</i></li> <li>6) Melayani <i>a la carte</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1) Segala produk dan keperluan untuk <i>breakfast</i> tertata dan siap digunakan</li> <li>2) Produk <i>coffee break</i> siap digunakan</li> <li>3) <i>Dinner</i> siap tepat waktu</li> <li>4) <i>A la carte</i> terlayani dengan baik</li> </ul>

## BAB III EVALUASI PELAKSANAAN DAN ANALISIS KEGIATAN

### 3.1 Evaluasi Pelaksaaan Kegiatan

#### 3.1.1 Faktor Pendukung

a) Fasilitas kerja yang memadai

Eastparc Hotel menyediakan dapur dengan fasilitas yang modern dan lengkap, hal ini sangat membantu kelancaran pekerjaan sehari-hari.

b) Bimbingan dari *chef* dan tim profesional

Selama proses magang, Penulis mendapatkan bimbingan serta arahan dari staf senior yang berpengalaman. Penulis tidak hanya mendapatkan pelatihan teknis tetapi juga pengembangan keterampilan.

c) Lingkungan kerja yang kooperatif

Tim *kitchen* bekerja dengan koordinasi yang baik juga suasana kerja yang positif. Lingkungan kerja yang nyaman membuat Penulis lebih termotivasi untuk belajar lebih banyak.

d) Penyediaan makanan

*Employee dining room* (EDR) menjadi faktor pendukung dalam proses magang di Eastparc Hotel. Adanya penyediaan makanan membuat Penulis dapat mengurangi pengeluaran pribadi.

e) Kedisiplinan dan standar tinggi

Protokol kerja yang jelas mempermudah Penulis beradaptasi dengan memahami alur pekerjaan serta target harian yang harus dicapai.

#### 3.1.2 Faktor Penghambat

a) Penyesuaian jadwal kerja

Sistem kerja berbasis shift membutuhkan penyesuaian fisik dan mental, termasuk dengan jadwal *shift early morning* yang dimulai dari pukul 05.00 pagi .

b) Tekanan saat *peak hours*

Pada saat jam sibuk, seperti *event* besar *wedding* atau *gala dinner*, volume pekerjaan tentunya akan meningkat. Hal ini menuntut kecepatan, ketepatan, dan kerja tim yang maksimal, yang terkadang menjadi tekanan dalam pekerjaan.

c) Keterbatasan pengalaman awal

Kurangnya pengalaman praktis membuat Penulis membutuhkan waktu lebih lama untuk menyelesaikan tugas-tugas tertentu pada awal masa magang.

d) Kondisi fisik

Tantangan fisik didapatkan pada saat bekerja di dapur yang sibuk, berdiri dalam waktu yang lama dengan tuntutan kerja yang tinggi.

e) Perawatan peralatan yang tidak rutin

Peralatan yang ada di kitchen digunakan oleh banyak orang yang tentunya membutuhkan perawatan yang rutin, karena perawatan rutin belum berjalan dengan baik, banyak peralatan yang fungsinya jadi kurang maksimal.

f) Jam kerja yang tidak sesuai

Pada saat kondisi ramai, maka akan sering ada *overtime*, hal tersebut membuat Penulis bekerja lebih lama dan menghabiskan lebih banyak tenaga.

### 3.2 Analisis Pelaksanaan Kegiatan

Berdasarkan evaluasi pelaksanaan kegiatan yang telah dilakukan terdapat beberapa faktor penghambat yang dapat membuat pelaksanaan pekerjaan menjadi kurang maksimal, hal tersebut tentunya dapat diatasi dengan solusi sebagai berikut. Untuk penyesuaian jadwal kerja, Penulis menjaga pola tidur teratur dan mempersiapkan kebutuhan kerja di malam sebelumnya. Tekanan saat *peak hours* diatasi dengan fokus pada prioritas, koordinasi tim, dan tetap tenang. Untuk keterbatasan pengalaman awal, Penulis aktif bertanya, mencatat, dan berlatih mandiri.

Tantangan fisik dapat diatasi dengan menggunakan atribut yang nyaman, peregangan ringan, dan menjaga pola makan. Masalah perawatan peralatan diselesaikan dengan melaporkan kerusakan dan menjaga kebersihan alat yang digunakan. Jam kerja *overtime* Penulis sikapi dengan mengatur energi dan memanfaatkan waktu istirahat sebaik mungkin. Solusi ini membantu Penulis bekerja dengan lebih efektif selama proses magang di Eastparc Hotel Yogyakarta.

### 3.3 Refleksi Diri

Selama proses magang di Eastparc Hotel Yogyakarta, Penulis menyadari bahwa pengetahuan dari perkuliahan, seperti *hygiene*, teknik kuliner, dan manajemen dapur sangat membantu dalam pekerjaan. Namun, Penulis juga menemukan kekurangan dalam *soft-skill*, seperti komunikasi dan manajemen waktu,

yang berhasil Penulis tingkatkan melalui pengalaman bekerja di bawah tekanan dan berkoordinasi dengan tim.

Selain itu, magang melatih kemampuan kognitif Penulis, terutama dalam berpikir kritis dan mengambil keputusan cepat. Penulis berencana untuk mengembangkan diri dan karir melalui mencari pekerjaan di luar negeri pada bidang kuliner agar mendapat pelajaran dan pengalaman yang lebih luas. Refleksi ini memotivasi Penulis untuk terus belajar dan berkembang demi mencapai tujuan karir yang lebih baik.

## BAB IV PENUTUP

### 4.1 Kesimpulan

Kegiatan magang di Eastparc Hotel Yogyakarta memberikan kesempatan untuk menerapkan pengetahuan teoritis yang diperoleh selama perkuliahan ke dalam praktik kerja nyata. Terdapat kesesuaian dalam hal teori yang telah dipelajari, seperti teknik pengolahan makanan, *hygiene and sanitation*, serta manajemen dapur, dengan pekerjaan di lapangan. Sedangkan untuk perbedaan, terdapat pada tekanan pekerjaan saat *peak hours*, dinamika kerja tim, dan kebutuhan adaptasi cepat yang jarang terpapar dalam perkuliahan. Magang ini berhasil meningkatkan keterampilan teknis sekaligus mengembangkan *soft-skill* seperti komunikasi, kerja sama tim, dan kemampuan problem solving, yang sangat penting untuk dunia kerja profesional.

### 4.2 Saran

1) Untuk pihak Eastparc Hotel Yogyakarta

Diharapkan pihak hotel dapat terus memberikan bimbingan kepada mahasiswa magang, menyediakan fasilitas kerja yang memadai, serta memastikan perawatan peralatan dapur berjalan optimal. Perlibatan mahasiswa dalam berbagai aspek operasional juga akan memperkaya pengalaman yang didapatkan.

2) Untuk lembaga pendidikan

Program studi sebaiknya menambah porsi praktikum berbasis simulasi kerja nyata dan melibatkan industri dalam penyusunan kurikulum agar mahasiswa lebih siap menghadapi tantangan dunia kerja.

3) Untuk mahasiswa yang akan menjalankan magang

Sebelum magang, mahasiswa perlu mempersiapkan diri dengan mempelajari operasional industri yang relevan, meningkatkan *soft-skill* seperti komunikasi dan kerja tim, serta membangun mental yang adaptif terhadap tantangan pekerjaan.



Lampiran 2 Internship Certificates



## TRAINEE APPRAISAL REPORT

NO	POINT TO CHECK	SCORE
1	<b>Willing to Learn</b> <i>Kemauan untuk Belajar</i>	8.50
2	<b>Job Knowledge</b> <i>Pengetahuan Kerja</i>	8.00
3	<b>Quality of Work</b> <i>Kualitas Kerja</i>	8.25
4	<b>Dependability</b> <i>Keandalan</i>	7.80
5	<b>Attendance</b> <i>Kehadiran</i>	8.80
6	<b>Performance</b> <i>Kinerja</i>	8.27
7	<b>Communication</b> <i>Komunikasi</i>	8.00
8	<b>Relation with Others</b> <i>Hubungan dengan Rekan Kerja</i>	8.00
9	<b>Motivation</b> <i>Motivasi</i>	8.20
<b>GRADE</b> <i>( Total Score : 9 )</i>		8.20

Remark:	9-10	Outstanding
	7-8	Good
	5-6	Fair
	3-4	Poor
	1-2	Failed

Lampiran 3 Lembar Penilaian Magang



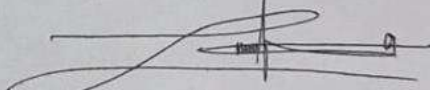
**AKADEMI SAGES**  
A Noble and Excellent Academy

**LEMBAR PENILAIAN PRESTASI KINERJA MAGANG**  
Tahun Akademik 2023/2024

Nama Mahasiswa : Adcela Omar Haddad  
 NIM : 22110040  
 Dosen Pembimbing Magang : Titin Lestariningsih., S.E., M.M  
 Pembimbing Lapangan : M. Zulfan. Nurim  
 Mitra Magang : Eastparc Hotel Yogyakarta  
 Lokasi Magang : Jalan Laksda Adisucipto KM. 6.5 No.1, Ngentak,  
 Caturtunggal, Kec. Depok, Kabupaten Sleman,  
 Daerah Istimera Yogyakarta 55281  
 Posisi Bidang Kerja : Food and Beverage Product Trainee

No.	Aspek yang Dinilai	Bobot (B)	Nilai (N) (0-100)	Jumlah (B x N)
1	Kedisiplinan:			
	1) Ketepatan Waktu	5	80	400
	2) Sikap Kerja/ Tingkah Laku	5	85	425
	3) Tanggung Jawab Terhadap Tugas	5	80	400
	4) Kehadiran	5	90	450
	5) Kerapian dan Kebersihan Diri	5	90	450
2	Kinerja:			
	1) Pemahaman Materi Kerja	5	80	400
	2) Kemampuan Kerja	10	78	780
	3) Keterampilan Kerja	10	80	800
	4) Kualitas Kerja	10	80	800
	5) Efisiensi Kerja	10	80	800
	6) Hasil Pekerjaan (Kontribusi)	10	85	850
3	Kemampuan Beradaptasi:			
	1) Kemampuan Berkomunikasi	5	78	390
	2) Kemampuan Bekerja Sama	5	78	390
	3) Kemampuan Inisiatif/ Kerajinan	5	80	400
	4) Motivasi dan Semangat Kerja	5	85	425
<b>Jumlah</b>		<b>100 %</b>		<b>8160</b>

Pembimbing Lapangan,



M. Zulfan. Nurim

Lampiran 4 Dokumentasi *Internship*



Lampiran 5 Dokumentasi Produk



Lampiran 6 Jurnal Kegiatan Harian (Log Book)





















**JURNAL KEGIATAN HARIAN (LOG BOOK)**

Nama Mahasiswa : Adeela Omar Haddad  
 NIM : 22110040  
 Dosen Pembimbing Magang : Titin Lestariningsih., S.E., M.M  
 Pembimbing Lapangan : Ditas Pamadhana D  
 Mitra Magang : Eastparc Hotel Yogyakarta  
 Lokasi Magang : Jalan Laksda Adisucipto KM. 6.5 No.1, Ngentak,  
 Caturtunggal, Kec. Depok, Kabupaten Sleman,  
 Daerah Istimera Yogyakarta 55281  
 Posisi Bidang Kerja : Food and Beverage Product Trainee (Pastry)

No.	Hari/Tanggal	Aktivitas Kegiatan	Lokasi Kegiatan	Paraf PL
1.	Senin, 01 Juli 2024	<i>Induction</i>	Eastparc Hotel	D.
2.	Selasa, 02 Juli 2024	<i>Runner breakfast (set up, clean up, and prepare for next day)</i>	Verandah Resto	D.
3.	Rabu, 03 Juli 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>Runner breakfast (set up, clean up, and prepare for next day)</i></li> <li><i>Cook helper (eggtart &amp; lupis)</i></li> </ul>	Verandah resto, oven room pastry	D.
4.	Kamis, 04 Juli 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>Runner breakfast (set up, clean up, and prepare for next day)</i></li> <li><i>Cook helper (lupis &amp; donat)</i></li> </ul>	Verandah resto, oven room pastry	D.
5.	Jumat, 05 Juli 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>Menjaga stall breakfast (pancake, waffle, cotton candy, popcorn) termasuk set up, clean up, and refill condiment for next day</i></li> <li><i>Produksi bread and butter pudding</i></li> </ul>	Verandah resto, oven room pastry	D.
6.	Sabtu, 06 Juli 2024	<i>Runner breakfast (set up, clean up, and prepare for next day)</i>	Verandah resto	D.
7.	Minggu, 07 Juli 2024	<i>Off</i>		D.
8.	Senin, 08 Juli 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>Produksi muffin</i></li> <li><i>Cook helper (donat &amp; kolak)</i></li> </ul>	Oven room pastry	D.
9.	Selasa, 09 Juli 2024	<i>Cook helper for tomorrow breakfast (donat, muffin, croissant, toast, bread)</i>	Oven room pastry	D.
10.	Rabu, 10 Juli 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>Produksi muffin dan kids corner (cereal &amp; choco ball)</i></li> <li><i>Helper (donat, waffle, pancake) for breakfast</i></li> </ul>	Oven room pastry	D.
11.	Kamis, 11 Juli 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>Kids corner (cereal)</i></li> <li><i>Cook helper (sweet bread, savoury bread, a la carte) preparing for tomorrow breakfast</i></li> </ul>	Oven room pastry	D.
12.	Jumat, 12 Juli 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>Produksi muffin dan kids corner (cereal &amp; choco ball)</i></li> <li><i>Cook helper (pizza, sweet bread, savory bread, pastry) for tomorrow breakfast</i></li> </ul>	Oven room pastry	D.
13.	Sabtu, 13 Juli 2024	<i>Off</i>		D.

14.	Minggu, 14 Juli 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cook helper breakfast preparation (donat, sandwich, sweet bread, waffle)</li> <li>Menjaga alfresco corner (popcorn, waffle, mie ayam, churros, bakwan kawi, pancake)</li> </ul>	Verandah resto, oven room pastry	
15.	Senin, 15 Juli 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>Produksi muffin</li> <li>Cook helper for tomorrow breakfast</li> <li>Alfresco corner</li> </ul>	Verandah resto, oven room pastry	
16.	Selasa, 16 Juli 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>Produksi muffin</li> <li>Cook helper for tomorrow breakfast (savoury bread, pastry, waffle)</li> </ul>	Oven room pastry	
17.	Rabu, 17 Juli 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>Produksi muffin</li> <li>Cook helper for tomorrow breakfast</li> <li>A la carte (banana fritters &amp; ice cream)</li> <li>Alfresco corner (waffle, pancake, churros)</li> </ul>	Oven room pastry	
18.	Kamis, 18 Juli 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cook for alfresco corner (waffle, pancake, churros)</li> <li>Cook helper for tomorrow breakfast (pastry, bread, pizza)</li> </ul>	Oven room pastry	
19.	Jumat, 19 Juli 2024	Off		
20.	Sabtu, 20 Juli 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menjaga stall breakfast (pancake, waffle, cotton candy, popcorn) termasuk set up, clean up, and refill condiment for next day</li> <li>Cook helper (pudding, pizza, donat)</li> </ul>	Verandah resto, oven room pastry	
21.	Minggu, 21 Juli 2024	Menjaga stall breakfast (pancake, waffle, cotton candy, popcorn) termasuk set up, clean up, and refill condiment for next day	Verandah resto	
22.	Senin, 22 Juli 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menjaga stall breakfast (pancake, waffle, cotton candy, popcorn) termasuk set up, clean up, and refill condiment for next day</li> <li>Helper preparing event</li> </ul>	Verandah resto, choco room pastry	
23.	Selasa, 23 Juli 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>Runner breakfast (set up, clean up, and prepare for next day)</li> <li>Produksi crepes suzette</li> <li>Cook helper (bab, waffle, pancake)</li> </ul>	Verandah resto, oven room pastry	
24.	Rabu, 24 Juli 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>Runner breakfast (set up, clean up, and prepare for next day)</li> <li>Cook helper (bab for event &amp; next day breakfast)</li> </ul>	Verandah resto, oven room pastry	
25.	Kamis, 25 Juli 2024	Off		
26.	Jumat, 26 Juli 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>Produksi muffin dan kids corner (cereal &amp; choco ball)</li> <li>Cook helper (sweet bread, savoury bread, pastry, bubur manis for supper)</li> </ul>	Oven room pastry	
27.	Sabtu, 27 Juli 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>Produksi muffin dan kids corner (cereal &amp; choco ball)</li> <li>Cook helper (sweet bread &amp; pastry)</li> <li>Cake slice layering</li> </ul>	Pastry kitchen	
28.	Minggu, 28 Juli 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>Produksi pukis dan kids corner (cereal &amp; choco ball)</li> <li>Cook helper (sweet bread, pastry, roti jala, toast)</li> </ul>	Oven room pastry	
29.	Senin, 29 Juli 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>Produksi kids corner (cereal &amp; choco ball)</li> <li>Cook helper (donat, toast, a la carte)</li> </ul>	Pastry kitchen	
30.	Selasa, 30 Juli 2024	Off		

31.	Rabu, 31 Juli 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menjaga <i>stall breakfast</i> (pancake, waffle, cotton candy, popcorn) termasuk <i>set up, clean up, and refill condiment for next day</i></li> <li><i>Cook helper alfresco corner</i></li> </ul>	Verandah resto, oven room pastry	
32.	Kamis, 01 Agustus 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>In charge</i> japas (jajanan pasar) dengan <i>set up, mempersiapkan spare, production for next day</i> (cenil)</li> <li>Produksi bnb dan <i>assorted pudding</i></li> </ul>	Oven room pastry	
33.	Jumat, 02 Agustus 2024	<i>In charge</i> japas (jajanan pasar) dengan <i>set up, mempersiapkan spare, production for next da</i> (cenil & candil)	Oven room pastry	
34.	Sabtu, 03 Agustus 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>Runner breakfast</i> (<i>set up, clean up, and prepare for next day</i>)</li> <li>Mempersiapkan adonan waffle</li> <li><i>Cook helper</i> (sweet bread)</li> </ul>	Verandah resto, oven room pastry	
35.	Minggu, 04 Agustus 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>Runner breakfast</i> (<i>set up, clean up, and prepare for next day</i>)</li> <li>Produksi roll cake</li> <li><i>Helper preparing CB ROP</i></li> </ul>	Verandah resto, oven room pastry	
36.	Senin, 05 Agustus 2024	<i>Off</i>		
37.	Selasa, 06 Agustus 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menjaga <i>stall breakfast</i> (pancake, waffle, cotton candy, popcorn) termasuk <i>set up, clean up, and refill condiment for next day</i></li> <li><i>Cook helper</i> (roti kukus)</li> </ul>	Verandah resto, oven room pastry	
38.	Rabu, 07 Agustus 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menjaga <i>stall breakfast</i> (pancake, waffle, cotton candy, popcorn) termasuk <i>set up, clean up, and refill condiment for next day</i></li> <li><i>Helper preparing CB ROP</i></li> </ul>	Verandah resto, preparation room	
39.	Kamis, 08 Agustus 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>In charge</i> japas (jajanan pasar) dengan <i>set up, mempersiapkan spare, production for next day</i> (bolu ketan hitam, balapis manado, bubur manis)</li> <li>Produksi bnb</li> <li><i>Helper</i> (nona manis, lupis, prepare CB ROP)</li> </ul>	Oven room pastry	
40.	Jumat, 09 Agustus 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>In charge</i> japas (jajanan pasar) dengan <i>set up, mempersiapkan spare, production for next day</i> (proll tape, apem, candil, cenil)</li> <li><i>Helper</i> (lapis, bubur manis, <i>prepare breakfast</i>)</li> </ul>	Oven room pastry	
41.	Sabtu, 10 Agustus 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menjaga <i>stall breakfast</i> (pancake, waffle, cotton candy, popcorn) termasuk <i>set up, clean up, and refill condiment for next day</i></li> <li><i>Helper prepare CB</i></li> </ul>	Verandah resto, oven room pastry	
42.	Minggu, 11 Agustus 2024	<i>Off</i>		
43.	Senin, 12 Agustus 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>Produksi donat</li> <li><i>Helper</i> (<i>kids corner &amp; lava cake a la carte</i>)</li> <li><i>Preparing supper</i> (bubur sumsum &amp; kacang ijo)</li> </ul>	Oven room pastry	
44.	Selasa, 13 Agustus 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>Cook helper</i> (donat, sandwich, muffin, pukis, choco ball, roll cake, tuile)</li> <li><i>Preparing supper</i> (bubur rang" &amp; mutiara)</li> </ul>	Oven room pastry	
45.	Rabu, 14 Agustus 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>Helper</i> (sweet bread, pastry, donat, roll cake, cream brulee, soft roll)</li> <li><i>Preparing supper</i> (bubur ketan hitam &amp; sumsum pandan)</li> </ul>	Oven room pastry	
46.	Kamis, 15 Agustus 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>Produksi ronde untuk <i>dinner</i></li> <li><i>Garnish</i> donat</li> </ul>	Oven room pastry	



















47.	Jumat, 16 Agustus 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produksi <i>choux au craquelin</i></li> <li>• Prepare cake &amp; pudding for bf</li> <li>• Helper</li> </ul>	Pastry kitchen	
48.	Sabtu, 17 Agustus 2024	Off		
49.	Minggu, 18 Agustus 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produksi donat, sandwich, toast</li> <li>• Helper kids corner (choco ball)</li> </ul>	Pastry kitchen	
50.	Senin, 19 Agustus 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produksi donat dan bubur supper (kacang ijo &amp; ketan hitam)</li> <li>• A la carte (lava cake)</li> <li>• Cook helper (piza, pastry, sweet bread, toast)</li> <li>• Prepare japas for breakfast</li> </ul>	Oven room pastry	
51.	Selasa, 20 Agustus 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produksi muffin, donat, bubur supper (sumsum &amp; rangrang), kids corner (choco ball)</li> <li>• A la carte (lava cake)</li> <li>• Cook helper (toast, pastry, sweet bread)</li> </ul>	Oven room pastry	
52.	Rabu, 21 Agustus 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produksi sandwich, donat, kids corner (cereal)</li> <li>• Mempersiapkan adonan waffle</li> <li>• A la carte (banana fritters)</li> <li>• Cook helper (toast)</li> </ul>	Oven room pastry	
53.	Kamis, 22 Agustus 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produksi donat dan sandwich</li> <li>• A la carte (banana fritters)</li> <li>• Cook helper (toast, sweet bread, supper)</li> </ul>	Oven room pastry	
54.	Jumat, 23 Agustus 2024	Off		
55.	Sabtu, 24 Agustus 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menjaga stall breakfast (pancake, waffle, cotton candy, popcorn) termasuk set up, clean up, and refill condiment for next day</li> <li>• Helper sandwich</li> <li>• Prepare japas for breakfast</li> </ul>	Verandah resto, oven room pastry	
56.	Minggu, 25 Agustus 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Runner breakfast (set up, clean up, and prepare for next day)</li> <li>• Helper (bubur kacang merah, lupis, cookies)</li> </ul>	Verandah resto, oven room pastry	
57.	Senin, 26 Agustus 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>• In charge japas (jajanan pasar) dengan set up, mempersiapkan spare, production for next day (bingke, cenil, sawut)</li> <li>• Helper (pudding, bnb, prepare breakfast)</li> </ul>	Oven room pastry	
58.	Selasa, 27 Agustus 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Runner breakfast (set up, clean up, and prepare for next day)</li> <li>• Helper (danish pastry)</li> </ul>	Verandah resto, oven room pastry	
59.	Rabu, 28 Agustus 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>• In charge japas (jajanan pasar) dengan set up, mempersiapkan spare, production for next day (cantik manis, talang srikaya, cenil)</li> <li>• Produksi bnb dan churros</li> <li>• Set up cb</li> </ul>	Pastry kitchen	
60.	Kamis, 29 Agustus 2024	Off		
61.	Jumat, 30 Agustus 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menjaga stall breakfast (pancake, waffle, cotton candy, popcorn) termasuk set up, clean up, and refill condiment for next day</li> <li>• Helper</li> </ul>	Verandah resto, oven room pastry	
62.	Sabtu, 31 Agustus 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prepare and set up cb</li> <li>• Helper (set up breakfast, making display, prepare lunch, pratha)</li> </ul>	Verandah resto, pastry kitchen	










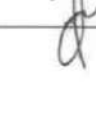
















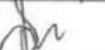

**JURNAL KEGIATAN HARIAN (LOG BOOK)**













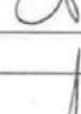

Nama Mahasiswa : Adeela Omar Haddad  
 NIM : 22110040  
 Dosen Pembimbing Magang : Titin Lestariningsih., S.E., M.M  
 Pembimbing Lapangan : Dewi Prasetyawati.  
 Mitra Magang : Eastparc Hotel Yogyakarta  
 Lokasi Magang : Jalan Laksda Adisucipto KM. 6.5 No.1, Ngentak,  
 Caturtunggal, Kec. Depok, Kabupaten Sleman,  
 Daerah Istimera Yogyakarta 55281  
 Posisi Bidang Kerja : Food and Beverage Product Trainee (GDM)

No.	Hari/Tanggal	Aktivitas Kegiatan	Paraf PL
1	Sunday, 01 September 2024	- Runner breakfast (set up, clear up, prepare for next day) - Helper prepare canape (pisang aroma & mini pastel) - Helper produksi CB (coffe break) stock risol & sosis solo	
2	Monday, 02 September 2024	Runner BF & helper lashi	
3	Tuesday, 03 September 2024	Off	
4	Wednesday, 04 September 2024	- Runner BF - Helper (produksi CB stock pisang coklat & a la carte duck spring roll)	
5	Thursday, 05 September 2024	- Produksi yoghurt - Membantu mempersiapkan breakfast - Preparation helper (batagor, CB, huzaren salad) - Helper set up lunch	
6	Friday, 06 September 2024	- Runner BF - Produksi lashi - Helper a la carte club sandwich	
7	Saturday, 07 September 2024	Runner BF	
8	Sunday, 08 September 2024	- Helper prepare canape (pastel mini, cheese stick, bruschetta) - Prepare for next day BF	
9	Monday, 09 September 2024	Off	
10	Tuesday, 10 September 2024	Runner BF & mempelajari cara carving	
11	Wednesday, 11 September 2024	Runner BF & produksi garnish (dried fruit)	
12	Thursday, 12 September 2024	- Produksi kulit risol & lashi - Preparation helper for BF - Helper prepare takoyaki for lunch	
13	Friday, 13 September 2024	- Runner BF - Produksi lashi - Helper mempersiapkan CB & lunch (salad bar portion)	
14	Saturday, 14 September 2024	- Runner BF - Produksi yoghurt & lashi - Helper	
15	Sunday, 15 September 2024	Off	
16	Monday, 16 September 2024	Runner BF & helper prepare canape (tempe oncom, choco dip, pastel)	












17	Tuesday, 17 September 2024	Runner BF & helper prepare canape (pastel mini & egg mayo)	
18	Wednesday, 18 September 2024	- Helper mempersiapkan CB 1 ROP (ready on plate) - Prepare CB 2 dan 3 - Prepare dan menjaga stall lunch (lotis)	
19	Thursday, 19 September 2024	- Produksi canape (oat pancake) - Helper prepare (risol, sosis solo, martabak, garlic bread) - Set up & clear up BF - Set up lunch	
20	Friday, 20 September 2024	- Runner BF - Set up lunch - Helper produksi croutons	
21	Saturday, 21 September 2024	Off	
22	Sunday, 22 September 2024	- Runner BF - Helper prepare canape for breakfast - Helper prepare fruit salad - Prepare CB	
23	Monday, 23 September 2024	- Produksi isian shawarma - Prepare CB (fruit salad, buah untuk buffet, buah untuk ROP) - Helper (runner, prepare siomay for lunch, prepare potato salad)	
24	Tuesday, 24 September 2024	- Jaga stall lunch (slice fruit) - Set up & clear up BF - Preparation helper (chinese chicken salad, salad bar for lunch, shawarma)	
25	Wednesday, 25 September 2024	- Runner BF - A la carte helper (duck springroll & club sandwich) - Preparation helper (huzaren salad & canape oat pancake)	
26	Thursday, 26 September 2024	- Prepare & set up BF - Making display, prepare, dan set up lunch - Mengecek stock CB dan mempersiapkan produksi - Production helper (kulit pastel & lashi)	
27	Friday, 27 September 2024	Off	
28	Saturday, 28 September 2024	Runner BF & helper	
29	Sunday, 29 September 2024	- Runner BF - CB stock preparation helper (isian ragout, isian sosis solo, kulit pastel) - Cleaning	
30	Monday, 30 September 2024	- Set up & prepare mix salad BF (vietnam salad) - Membuat spare cheese platter BF - Preparation helper (cheese stick)	
31	Tuesday, 01 October 2024	- Produksi canape (sosis kribu) - A la carte duck springroll & chicken kebab - Production helper (canape eggplant roll & lashi) - Helper (dinner preparation & clear up)	
32	Wednesday, 02 October 2024	- Prepare CB - A la carte refresh - Preparation helper (shawarma, jelly, salad bar, fruit BF)	
33	Thursday, 03 October 2024	Off	
34	Friday, 04 October 2024	- A la carte club sandwich & gado-gado - Production helper (chinese egg roll & kroket) - Helper (clear up lunch & prepare breakfast)	
35	Saturday, 05 October 2024	- Produksi banana nugget & oat pancake - A la carte club sandwich - Production helper lashi - Helper (clear up lunch & prepare breakfast)	
36	Sunday, 06 October 2024	- CB stock production helper (springroll & risol bihun) - Preparation helper (selada pengantin & canape fruit salad) - Prepare breakfast	
37	Monday, 07 October 2024	- Produksi croutton & garlic bread	






		<ul style="list-style-type: none"> <li>- A la carte italian tuna salad &amp; assorted fruit</li> <li>- Preparation helper (selat solo, pecel, honeydew salad)</li> <li>- Production helper CB stock risol ragout</li> </ul>	
38	Tuesday, 08 October 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produksi tomato salsa, tar-tar dressing, sosis kribo</li> <li>- Production helper (CB stock risol mayo &amp; batagor)</li> <li>- Clear up lunch</li> <li>- Dinner preparation helper fruit salad</li> </ul>	
39	Wednesday, 09 October 2024	Off	
40	Thursday, 10 October 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Runner BF</li> <li>- Prepare CB fruit</li> <li>- Produksi kulit sosis solo</li> <li>- Membantu egg station</li> <li>- Helper (prepare lunch &amp; CB stock)</li> </ul>	
41	Friday, 11 October 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Production helper (lashi, canape pastel mini, CB stock shawarma)</li> <li>- Helper (set up &amp; clear up BF, display &amp; set up lunch)</li> <li>- Prepare CB fruit &amp; wedding)</li> </ul>	
42	Saturday, 12 October 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Runner BF</li> <li>- Prepare fruit basket amenities</li> <li>- Produksi canape (oat pancake)</li> <li>- Helper prepare lunch</li> </ul>	
43	Sunday, 13 October 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Runner BF</li> <li>- Produksi canape (oreo shooter)</li> <li>- Helper</li> </ul>	
44	Monday, 14 October 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>- CB stock production pisang coklat</li> <li>- Jaga stall lunch (lotis)</li> <li>- Production helper garlic bread</li> <li>- Preparation helper (pecel for dinner &amp; garlic bread)</li> </ul>	
45	Tuesday, 15 October 2024	Off	
46	Wednesday, 16 October 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Runner BF</li> <li>- Production helper (kulit risol)</li> <li>- Helper (prepare lunch &amp; dinner)</li> </ul>	
47	Thursday, 17 October 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Runner BF</li> <li>- Jaga stall lunch (siomay)</li> <li>- Production helper (bumbu kacang kupat lontong &amp; CB stock)</li> <li>- Preparation helper lunch</li> </ul>	
48	Friday, 18 October 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produksi takoyaki &amp; lashi</li> <li>- Helper set up &amp; clear up</li> </ul>	
49	Saturday, 19 October 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Runner BF</li> <li>- Production helper (isian samosa)</li> </ul>	
50	Sunday, 20 October 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Runner BF</li> <li>- CB stock helper (kroket &amp; pastel sayur)</li> </ul>	
51	Monday, 21 October 2024	Off	
52	Tuesday, 22 October 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produksi yogurt &amp; lashi</li> <li>- Set up &amp; jaga stall lunch (tahu gejrot)</li> <li>- CB stock production helper (pastel &amp; sosis solo)</li> <li>- A la carte club sandwich</li> <li>- Helper (set up &amp; clear up BF)</li> </ul>	
53	Wednesday, 23 October 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Runner BF</li> <li>- Set up &amp; runner lunch</li> <li>- Prepare CB fruit</li> </ul>	
54	Thursday, 24 October 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prepare fruit basket amenities</li> <li>- Set up &amp; clear up (BF &amp; lunch)</li> <li>- Jaga stall lunch (siomay)</li> <li>- CB stock production helper (springroll, risol bihun, cheese stick)</li> </ul>	
55	Friday, 25 October 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produksi tofu salad &amp; dressing (sweet mayo &amp; vinaigrette)</li> <li>- Prepare lunch (salad bar &amp; shawarma)</li> <li>- Jaga stall lunch (chicken somtam)</li> <li>- Prepare CB fruit</li> </ul>	
56	Saturday, 26 October 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prepare BF</li> </ul>	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prepare fruit basket amenities</li> <li>- General cleaning</li> <li>- Set up &amp; jaga stall lunch</li> <li>- Helper</li> </ul>	
57	Sunday, 27 October 2024	Off	
58	Monday, 28 October 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produksi yoghurt &amp; lashi</li> <li>- Refresh display</li> <li>- A la carte club sandwich, gado-gado, duck springroll</li> <li>- CB stock production helper (pastel sayur)</li> <li>- Prepare CB fruit</li> <li>- Refresh a la carte &amp; display</li> </ul>	
59	Tuesday, 29 October 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produksi canape (banana nugget, pis roti, banana choco ball)</li> <li>- Prepare BF fruit</li> <li>- A la carte chicken kebab &amp; club sandwich</li> </ul>	
60	Wednesday, 30 October 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produksi canape (pis roti)</li> <li>- Prepare CB fruit ROP</li> <li>- Produksi CB stock pisang coklat</li> <li>- Refresh a la carte</li> <li>- Helper (prepare shawarma for photo taking &amp; produksi CB stock springroll)</li> </ul>	
61	Thursday, 31 October 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>- A la carte refresh &amp; club sandwich</li> <li>- CB stock production helper (samosa tortilla &amp; pastel sayur)</li> </ul>	
62	Friday, 01 November 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prepare BF</li> <li>- Production helper (fruit salad &amp; CB stock beef curry puff)</li> <li>- Clear up lunch</li> <li>- A la carte gado-gado</li> </ul>	
63	Saturday, 02 November 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prepare BF</li> <li>- Produksi isian pastel sayur</li> <li>- Set up &amp; clear up dinner</li> <li>- A la carte duck springroll &amp; italian tuna salad</li> <li>- Helper (prepare dinner &amp; produksi CB stock pastel sayur)</li> </ul>	
64	Sunday, 03 November 2024	Off	
65	Monday, 04 November 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prepare BF</li> <li>- Clear up lunch</li> <li>- A la carte (chicken kebab, italian tuna salad, club sandwich, assorted fruit, duck springroll)</li> <li>- CB stock production helper (pastel ayam)</li> <li>- Produksi canape (sisis bunga &amp; pastel mini)</li> <li>- Preparation helper (kani salad)</li> </ul>	
66	Tuesday, 05 November 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produksi canape (pis roti)</li> <li>- Clear up lunch</li> <li>- CB stock production helper (sisis solo &amp; beef curry puff)</li> <li>- Prepare lunch (siomay)</li> </ul>	
67	Wednesday, 06 November 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Clear up lunch &amp; dinner</li> <li>- Preparation helper (vietnamese roll &amp; bumbu kacang)</li> <li>- CB stock production helper (mac &amp; cheese)</li> <li>- Helper prepare &amp; set up dinner</li> </ul>	
68	Thursday, 07 November 2024	Prepare BF & helper for dinner	
69	Friday, 08 November 2024	Off	
70	Saturday, 09 November 2024	Runner BF	
71	Sunday, 10 November 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Carving display (owl &amp; hedgehog)</li> <li>- Produksi canape (dessert shooter)</li> <li>- BF helper (prepare, set up, runner)</li> </ul>	
72	Monday, 11 November 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produksi tamago &amp; cucumber salad</li> <li>- Prepare lunch (tahu telur)</li> <li>- A la carte club sandwich</li> <li>- BF helper (prepare, set up &amp; clear up, runner)</li> </ul>	
73	Tuesday, 12 November 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Set up BF &amp; lunch</li> <li>- Prepare CB fruit</li> </ul>	

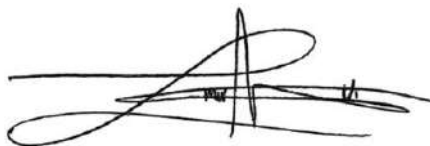
		- A la carte chicken kebab - Prepare lunch (salad bar & pempek)	
74	Wednesday, 13 November 2024	- Runner BF - Produksi lashi - Helper	
75	Thursday, 14 November 2024	Off	
76	Friday, 15 November 2024	- BF helper (prepare, set up & clear up) - Preparation helper (lunch & dinner) - Set up & runner lunch - Production helper (bumbu batagor)	
77	Saturday, 16 November 2024	- Runner BF - Prepare sumac dressing for egg salad - Produksi canape (banana pancake orco) - Set up lunch - Prepare fruit basket amenities	
78	Sunday, 17 November 2024	- Produksi canape (oat nugget) & lashi - Prepare, set up, clear up BF - Trial peanut dressing - Gala dinner preparation helper	
79	Monday, 18 November 2024	- Making cheese platter - Set up & runner lunch - BF helper (prepare, set up, clear up) - CB stock production helper (risol & pastel) - Helper (prepare lunch)	
80	Tuesday, 19 November 2024	- Runner BF - Making cheese platter - Dinner preparation helper (tahu gimbal)	
81	Wednesday, 20 November 2024	Off	
82	Thursday, 21 November 2024	- Runner BF - Prepare CB fruit - Helper (set up & runner lunch) - Prepare salad bar	
83	Friday, 22 November 2024	- Produksi yoghurt - Prepare mix salad (waldrof, urapan, chef's) - Jaga stall lunch (lotis) - Production helper (sosis solo) - BF helper (set up & clear up)	
84	Saturday, 23 November 2024	- Produksi tabbouleh salad - CB stock production helper (isian ayam) - Prepare fruit basket amenities - BF helper (set up & clear up)	
85	Sunday, 24 November 2024	- Produksi canape (mac & cheese) - Prepare for photo taking (takoyaki) - BF helper (prepare, set up, clear up) - CB stock production helper	
86	Monday, 25 November 2024	- Produksi takoyaki - BF helper (prepare, set up, runner) - CB stock production helper - Set up lunch	
87	Tuesday, 26 November 2024	Off	
88	Wednesday, 27 November 2024	- Produksi canape (banana bomb) - Produksi lashi - Dinner salad production (waldrof) - Prepare CB fruit - A la carte (refresh, gado-gado, assorted fruit, club sandwich) - Preparation helper (BF, lotek & siomay for lunch, dinner)	
89	Thursday, 28 November 2024	- Prepare takoyaki for wedding - Making coleslaw - Prepare CB fruit - A la carte (refresh, club sandwich, gado-gado, italian tuna salad)	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Preparation helper (dinner, BF, lunch)</li> <li>- Helper (clear up lunch &amp; set up dinner)</li> </ul>	
90	Friday, 29 November 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produksi takoyaki</li> <li>- Preparation helper (lunch wedding &amp; dinner)</li> <li>- A la carte assorted fruit</li> <li>- Set up dinner</li> </ul>	
91	Saturday, 30 November 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produksi lashi</li> <li>- Prepare BF</li> <li>- A la carte (refresh, duck springroll, club sandwich, caesar salad)</li> <li>- Helper (clear up lunch wedding)</li> </ul>	
92	Sunday, 01 December 2024	Off	
93	Monday, 02 December 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Display refresh</li> <li>- Clear up lunch &amp; dinner</li> <li>- CB stock production helper (risol bihun &amp; springroll)</li> <li>- A la carte (refresh &amp; italian tuna salad)</li> <li>- Prepare BF</li> </ul>	
94	Tuesday, 03 December 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produksi canape (choco dip)</li> <li>- Making coleslaw</li> <li>- Clear up lunch &amp; dinner</li> <li>- Cook for alfresco corner (takoyaki)</li> <li>- A la carte (refresh &amp; club sandwich)</li> <li>- Display refresh</li> <li>- Preparation helper (bruschetta for CB, BF, pecel for dinner)</li> </ul>	
95	Wednesday, 04 December 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produksi canape (choco dip) &amp; cheese stick</li> <li>- Cook for alfresco corner (takoyaki)</li> <li>- Prepare CB fruit</li> <li>- A la carte refresh</li> <li>- CB stock production helper (kulit risol)</li> </ul>	
96	Thursday, 05 December 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cook for alfresco corner (takoyaki)</li> <li>- A la carte refresh</li> <li>- Preparation helper (batagor &amp; rujak for dinner, tahu telur &amp; quesadillas for lunch, BF)</li> <li>- CB stock production helper (risol mayo)</li> <li>- Helper (clear up lunch &amp; dinner)</li> </ul>	
97	Friday, 06 December 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>- A la carte refresh &amp; assorted fruit</li> <li>- CB stock production helper (sisis solo &amp; springroll)</li> <li>- Helper (prepare BF box &amp; clear up lunch)</li> </ul>	
98	Saturday, 07 December 2024	Off	
99	Sunday, 08 December 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produksi ragout &amp; mix salad (japanese kani &amp; green garden)</li> <li>- Produksi pastel ayam (CB stock &amp; canape)</li> <li>- Prepare fruit basket amenities</li> <li>- BF helper (prepare canape, making cheese platter, set up &amp; clear up)</li> </ul>	
100	Monday, 09 December 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Runner BF</li> <li>- Cook &amp; set up alfresco corner (takoyaki &amp; gyubab)</li> <li>- Set up lunch</li> </ul>	
101	Tuesday, 10 December 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prepare BF</li> <li>- Prepare lunch (potato salad, ketoprak, salad bar)</li> <li>- Alfresco corner preparation (gyubab &amp; takoyaki)</li> <li>- Runner lunch</li> </ul>	
102	Wednesday, 11 December 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>- BF preparation &amp; set up</li> <li>- Produksi pasta &amp; tamago salad</li> <li>- Prepare siomay, set up, jaga stall rujak buah (lunch)</li> <li>- Making display</li> <li>- Lunch preparation helper (lotek)</li> <li>- Clear up &amp; runner for bf &amp; lunch</li> </ul>	
103	Thursday, 12 December 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Set up BF &amp; lunch</li> <li>- Prepare lunch (tahu gimbal &amp; thai beef salad)</li> <li>- Prepare CB fruit</li> <li>- Runner lunch</li> </ul>	

104	Friday, 13 December 2024	Off	
105	Saturday, 14 December 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prepare fruit basket amenities</li> <li>- Cook &amp; set up alfresco corner (takoyaki)</li> <li>- CB stock production (isian ayam)</li> <li>- Making display</li> <li>- Preparation helper ( rainbow fruit kabobs for cooking class &amp; fruit salad for canape)</li> <li>- Helper set up &amp; clear up BF</li> </ul>	
106	Sunday, 15 December 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Runner BF</li> <li>- Cook for alfresco corner (takoyaki)</li> </ul>	
107	Monday, 16 December 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>- BF preparation &amp; set up</li> <li>- Produksi wakame &amp; greek salad</li> <li>- Preparation helper (waldrof salad &amp; rujak)</li> <li>- Production helper (takoyaki for alfresco corner &amp; CB stock sosis solo)</li> <li>- Prepare for test food wedding</li> </ul>	
108	Tuesday, 17 December 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lunch preparation &amp; set up</li> <li>- Prepare panzanella &amp; wakame salad</li> <li>- Prepare for test food wedding</li> <li>- Preparation helper (alfresco corner &amp; tamago salad)</li> <li>- Helper set up &amp; clear up BF</li> </ul>	
109	Wednesday, 18 December 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Runner BF</li> <li>- Prepare, set up, jaga stall lunch (pempek)</li> <li>- Helper</li> </ul>	
110	Thursday, 19 December 2024	Off	
111	Friday, 20 December 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>- BF preparation &amp; set up</li> <li>- Making display</li> <li>- Cook for alfresco corner (takoyaki)</li> <li>- Lunch preparation &amp; set up (fruit salad &amp; tahu gejrot)</li> <li>- Production helper (CB stock risol &amp; bumbu batagor)</li> </ul>	
112	Saturday, 21 December 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Runner BF &amp; lunch wedding</li> <li>- Cook &amp; set up alfresco corner (takoyaki &amp; onigiri)</li> <li>- A la carte chicken kebab</li> <li>- Making display</li> <li>- Helper</li> </ul>	
113	Sunday, 22 December 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produksi canape (pangsit ayam &amp; topping bagelen)</li> <li>- A la carte refresh, gado-gado, slice fruit</li> <li>- Cook for alfresco corner (takoyaki)</li> <li>- BF preparation ( thai chicken salad, potato beef salad, cereal &amp; milk)</li> <li>- Display refresh</li> <li>- Production helper (canape oatmeal nugget, canape mushroom nugget, springroll for dinner)</li> <li>- Helper clear up lunch</li> </ul>	
114	Monday, 23 December 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produksi canape (sosis gurita &amp; tortilla chips)</li> <li>- A la carte refresh, club sandwich, slice fruit, gado-gado</li> <li>- Making coleslaw</li> <li>- Cook for alfresco corner (takoyaki &amp; onigiri)</li> <li>- BF preparation</li> <li>- Family dinner preparation (springroll &amp; chinese chicken salad)</li> <li>- Helper</li> </ul>	
115	Tuesday, 24 December 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>- A la carte chicken kebab, club sandwich, slice fruit</li> <li>- Produksi vinaigrette dressing</li> <li>- Family dinner preparation &amp; set up (springroll &amp; slice fruit)</li> <li>- Display refresh &amp; making</li> <li>- Clear up lunch</li> <li>- Helper</li> </ul>	
116	Wednesday, 25 December 2024	Off	
117	Thursday, 26 December 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produksi tomato salsa, egg mayo, thousand island</li> </ul>	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Family dinner preparation (springroll, chinese chicken salad, potato salad)</li> <li>- Clear up lunch</li> <li>- A la carte chicken kebab, slice fruit, club sandwich</li> <li>- Cook for alfresco corner (takoyaki)</li> <li>- Produksi peanut dressing</li> <li>- Prepare BF</li> </ul>	
118	Friday, 27 December 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produksi bumbu lotis</li> <li>- Making coleslaw</li> <li>- Prepare BF</li> <li>- Display refresh</li> <li>- Family dinner preparation (springroll, chinese chicken salad, potato salad)</li> <li>- Production helper (croutons, tortilla cup, thai chicken for lunch)</li> </ul>	
119	Saturday, 28 December 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produksi vietnam springroll for lunch</li> <li>- Prepare BF</li> <li>- Display refresh</li> <li>- Clear up lunch</li> <li>- Family dinner preparation (springroll, chinese chicken salad, chickpeas salad, green garden salad)</li> <li>- Cook for alfresco corner (takoyaki)</li> <li>- Helper</li> </ul>	
120	Sunday, 29 December 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prepare BF fruit</li> <li>- Family dinner preparation (springroll, chinese chicken salad, slice fruit)</li> <li>- Making coleslaw</li> <li>- Cook for alfresco corner (takoyaki)</li> <li>- Helper set up dinner</li> <li>- Production helper (crouton &amp; garlic bread)</li> </ul>	
121	Monday, 30 December 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>- A la carte refresh</li> <li>- Cook chicken &amp; tuna</li> <li>- New year dinner preparation (salad bar &amp; rujak)</li> <li>- Family dinner preparation (springroll, chinese chicken salad, slice fruit)</li> </ul>	
122	Tuesday, 31 December 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prepare &amp; runner new year dinner</li> <li>- Helper set up &amp; clear up new year dinner</li> <li>- A la carte slice fruit</li> <li>- Prepare chinese chicken salad dressing</li> </ul>	

Mengetahui:  
Pembimbing Lapangan,



M. Zulfan Nuaim  
*Sous Chef*

Pemegang,

Adeela Omar Haddad  
NIM. 22110040