

**LAPORAN MAGANG
DI PAN PACIFIC AND PARKROYAL SERVICE SUITE
JAKARTA**



**Disusun oleh:
Tisya Aulia Aprilia Syaiful
NIM: 22110009**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER
AKADEMI SAGES
2025**

**LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN MAGANG**

Nama Mitra Magang : Pan Pacifik dan Parkroyal Jakarta
Lokasi : Jakarta, Indonesia
Yang telah dilaksanakan oleh Tisyia Aulia Aprilia Syaiful Program Studi Diploma
Tiga Seni Kuliner Akademi Sages berikut:

Nama : Tisyia Aulia Aprilia Syaiful
NIM : 22110009
Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku
pada hari **Jumat**, tanggal **31**, bulan **Januari**, tahun **2025**.

Jakarta, 31 Januari 2025

Disetujui oleh:

Pembimbing Lapangan,

Dosen Pembimbing Magang,



Doddy Fachrudin
Chef de Cuisine



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

Disahkan oleh:
Ketua Program Studi,



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

SURAT PERNYATAAN ORIGINALITAS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Tisya Aulia Aprilia Syaiful

NIM : 22110009

Program Studi : Diploma Tiga Seni Kuliner

Judul Laporan Magang : Magang di Pan Pacifik dan Parkroyal Jakarta, Indonesia
menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Laporan Magang yang telah disusun sebagai syarat untuk memenuhi mata kuliah *Internship* pada Program Studi Diploma Tiga Seni Kuliner Akademi Sages merupakan karya ilmiah sendiri.

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

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

Jakarta, 31 Januari 2025

Yang Menyatakan,



Tisya Aulia Aprilia Syaiful
NIM: 22110009

KATA PENGANTAR

Puji Syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa karena telah diberikan berkat yang melimpah dan kesehatan, sehingga penulis dapat menyelesaikan program magang di Pan Pacifik and Parkroyal dan menyelesaikan laporan magang tanpa kekurangan apapun. Adapun tujuan dari program magang dan pembuatan laporan Magang ini ialah untuk menjadi bekal pengalaman untuk penulis sehingga bisa mengembangkan kemampuan yang telah didapatkan kedalam dunia nyata, dan penulisan laporan ini sebagai refrensi bagi penulis-penulis lainnya.

Dengan Tersusunnya Laporan magang, Penulis ingin berterima kasih kepada para dosen pembimbing.

- 1) Titin Lestariningsih, S.E, M.M sebagai Dosen Pembimbing Utama yang telah memberikan Panduan serta membimbing Penulis, Sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan magang ini.
- 2) Doddy Fachrudin Sebagai Pembimbing lapangan yang telah membimbing serta memberikan bantuan kepada penulis sehingga penulis dapat menjalani program magang ini tanpa adanya kendala apapun.

Penulis menyadari bahwa laporan ini masih memiliki banyak kekurangan dan jauh dari kata sempurna. Oleh Karena itu, Penulis menerima kritik dan saran dari para pembaca agar penulis dapat memperbaiki Laporan menu kreatif ini.

Jakarta, 31 Januari 2025

Penulis,



Tisya Aulia Aprilia Syaiful

DAFTAR ISI

LEMBAR JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
SURAT PERNYATAAN ORIGINALITAS	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Profil Mitra Magang	3
1.2.1 Sejarah singkat restoran	15
1.2.2 Visi dan misi restoran	16
1.2.3 Fasilitas restoran	16
1.2.4 Layanan dan produk restoran	20
1.2.5 Struktur organisasi restoran	22
1.3 Tujuan dan Manfaat Magang	22
1.3.1 Tujuan	22
1.3.2 Manfaat	23
1.4 Waktu Pelaksanaan Magang	25
BAB II PELAKSANAAN MAGANG	26
2.1 Posisi dan Bidang Kerja	26
2.2 Pelaksanaan Kerja	26
2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja	28
2.4 Realisasi Pelaksanaan	30
BAB III EVALUASI DAN ANALISIS PELAKSANAAN MAGANG ...	53
3.1 Evaluasi Pelaksanaan	53
3.2 Analisis Pelaksanaan	54
3.3 Refleksi Diri	55
BAB IV PENUTUP	58
4.1 Kesimpulan	58
4.2 Saran	58
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Deluxe Room.....	4
Gambar 1.2 Premier Room.....	5
Gambar 1.3 Executive Room	5
Gambar 1.4 Pacifik Club Deluxe.....	6
Gambar 1.5 Pacifik Club Premier	7
Gambar 1.6 Pacifik Club Executive	7
Gambar 1.7 Junior Suite.....	8
Gambar 1.8 Premier Suite	8
Gambar 1.9 Pan Pacifik Suite.....	9
Gambar 1.10 Studio Suite.....	10
Gambar 1.11 One Bedroom Suite.....	10
Gambar 1.12 One Bedroom Deluxe Suite.....	11
Gambar 1.13 One Bedroom Premier Suite.....	11
Gambar 1.14 One Bedroom Executive Suite.....	12
Gambar 1.15 Two Bedroom Deluxe Suite.....	12
Gambar 1.16 Two Bedroom Deluxe Corner Suite.....	13
Gambar 1.17 Two Bedroom Corner Suite	14
Gambar 1.18 Two Bedroom Premier Corner Suite	14
Gambar 1.19 Teppanyaki.....	16
Gambar 1.20 Private Dining Room	16
Gambar 1.21 Sushi Bar.....	17
Gambar 1.22 Wine and Sake Selection	17
Gambar 1.23 Robotayaki	18
Gambar 1.24 Eden Bar	18
Gambar 1.25 Resident Lounge	19
Gambar 1.26 Board Room.....	19
Gambar 1.27 Mini Library	19

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Struktur Organisasi Restoran.....	21
Tabel 2.1 Breakfast Section (Pan Pacifik).....	27
Tabel 2.2 Keyaki Japanese Restaurant	28
Tabel 2.3 Breakfast Station (Resident Lounge).....	29
Tabel 2.4 Realasi Kegiatan Magang Minggu 1	30
Tabel 2.5 Realasi Kegiatan Magang Minggu 2	31
Tabel 2.6 Realasi Kegiatan Magang Minggu 3	32
Tabel 2.7 Realasi Kegiatan Magang Minggu 4	33
Tabel 2.8 Realasi Kegiatan Magang Minggu 5	34
Tabel 2.9 Realasi Kegiatan Magang Minggu 6	35
Tabel 2.10 Realasi Kegiatan Magang Minggu 7	36
Tabel 2.11 Realasi Kegiatan Magang Minggu 8.....	37
Tabel 2.12 Realasi Kegiatan Magang Minggu 9	38
Tabel 2.13 Realasi Kegiatan Magang Minggu 10	39
Tabel 2.14 Realasi Kegiatan Magang Minggu 11	39
Tabel 2.15 Realasi Kegiatan Magang Minggu 12	40
Tabel 2.16 Realasi Kegiatan Magang Minggu 12	41
Tabel 2.17 Realasi Kegiatan Magang Minggu 14	42
Tabel 2.18 Realasi Kegiatan Magang Minggu 15	42
Tabel 2.19 Realasi Kegiatan Magang Minggu 16	43
Tabel 2.20 Realasi Kegiatan Magang Minggu 17	44
Tabel 2.21 Realasi Kegiatan Magang Minggu 18	45
Tabel 2.22 Realasi Kegiatan Magang Minggu 19	46
Tabel 2.23 Realasi Kegiatan Magang Minggu 20	47
Tabel 2.24 Realasi Kegiatan Magang Minggu 21	48
Tabel 2.25 Realasi Kegiatan Magang Minggu 22	48
Tabel 2.26 Realasi Kegiatan Magang Minggu 23	49
Tabel 2.27 Realasi Kegiatan Magang Minggu 24	50
Tabel 2.28 Realasi Kegiatan Magang Minggu 25	51
Tabel 2.29 Realasi Kegiatan Magang Minggu 26	52
Tabel 2.30 Realasi Kegiatan Magang Minggu 27	52

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Penilaian Prestasi Magang dari Mitra Magan (Form Magang)	60
Lampiran 2 Sertifikat Magang	60
Lampiran 3 Dokumentasi Produk Yang Pernah Dibuat	61

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Magang adalah program kerja sementara yang biasanya diikuti oleh pelajar atau mahasiswa untuk mendapatkan pengalaman praktis pada bidang tertentu sebelum memasuki dunia kerja secara penuh. Adapun magang di bidang seni kuliner dapat memberikan pengalaman langsung dari industri yang tidak bisa sepenuhnya didapatkan di ruang kelas, magang di perhotelan memungkinkan para mahasiswa untuk menerapkan keterampilan yang telah dipelajari seperti teknik memasak, manajemen dapur, dan pengolahan bahan untuk dipraktekkan langsung di tempat magang. Dengan menghadapi situasi nyata di dapur profesional, mahasiswa dapat mengasah keterampilan yang didapat di kelas ke kondisi yang nyata di industri.

Setiap hotel memiliki standar tinggi terkait kualitas makanan, kebersihan, dan keamanan pangan. Menjalani magang di hotel memungkinkan mahasiswa untuk lebih memahami dan menerapkan standar ini secara langsung, termasuk juga mempelajari pelatihan terkait sanitasi, penyimpanan bahan makanan yang benar dan manajemen alergen serta keselamatan pekerja, hal ini seringkali tidak bisa dipahami sepenuhnya hanya dengan teori yang diperoleh di kelas.

Terdapat beberapa kesenjangan yang signifikan antara apa yang dipelajari di ruang kelas (Teori) dan realitas yang dihadapi saat berada di lapangan (Praktik). Meskipun pendidikan formal di bidang kuliner memberikan pengetahuan dasar tentang teknik memasak, manajemen waktu, dan interaksi antar tim, seringkali pengalaman di dapur profesional memperlihatkan tantangan yang tidak sepenuhnya tercakup dalam teori. Teknik memasak di kelas diajarkan dengan pendekatan yang terstruktur dan teliti, mahasiswa diberi waktu yang cukup untuk memahami dan mempraktikkan teknik dasar seperti memotong bahan, mengolah makanan, dan memasak dengan metode tertentu seperti *sauteing*, *boiling*, *roasting*, *simmering*, dan lain sebagainya. Di dapur profesional kecepatan dan efisiensi menjadi prioritas utama, meskipun teknik tetap penting, di dapur profesional sering kali chef harus memasak dalam jumlah besar dan melayani pesanan dalam waktu singkat. Keahlian

dalam menggabungkan teknik dengan kecepatan tanpa mengorbankan kualitas adalah keterampilan yang tidak sepenuhnya diajarkan di kampus. Mahasiswa juga bekerja dalam kondisi terkontrol dengan bahan-bahan segar dan lengkap serta situasi belajar yang difokuskan untuk memberi pemahaman menyeluruh tentang teknik memasak, dan waktu tidak selalu menjadi tekanan utama. Namun pada dapur profesional seringkali pekerja bekerja dibawah tekanan waktu yang besar, terutama selama jam sibuk. Sumber daya seperti bahan baku dan alat tidak selalu tersedia dalam kondisi yang ideal, chef harus kreatif dalam menggunakan bahan yang ada dan tetap mempertahankan standar masakan, meskipun bahan mungkin terbatas atau tidak sesuai rencana. Adapun presentasi pada makanan sangat ditekankan, mahasiswa seringkali diajarkan cara menyusun makanan dengan estetika yang sempurna di setiap piring, proses ini memungkinkan memakan waktu lebih lama karena mahasiswa fokus pada detail kecil. Di dapur profesional presentasi tetaplah penting, namun volume dan konsistensi adalah prioritas. Chef harus memastikan bahwa setiap hidangan yang keluar dari dapur terlihat konsisten dan disajikan dalam waktu yang singkat, sehingga estetika seringkali disesuaikan dengan kecepatan.

Adapun manajemen pada *kitchen* merupakan salah satu elemen paling kritis dalam keberhasilan operasional sebuah restoran, tidak hanya mengatur aspek teknis memasak, tetapi juga mencakup pengelolaan staf, penjadwalan, pengendalian inventari, dan penyelesaian masalah. Dikarenakan hal ini ada banyak aspek yang baru benar-benar dipahami oleh mahasiswa saat terjun langsung ke dunia profesional melalui program magang, pengalaman langsung ini memberikan wawasan yang lebih mendalam tentang bagaimana *Kitchen* beroperasi secara nyata. Dalam teori yang dipelajari di kelas, penjadwalan staf dapur harus efisien dan mempertimbangkan jumlah pesanan, shift kerja, dan hari-hari sibuk restoran. Teori juga mengajarkan pentingnya pengelolaan rotasi shift yang adil dan menjadi bagian dari pelajaran manajemen sumber daya manusia. Namun pada lapangan, penjadwalan staf tidak selalu berjalan sesuai rencana, restoran memungkinkan mengalami kenaikan tiba-tiba dalam jumlah pelanggan, staf sakit atau terlambat, dan adanya acara besar yang membutuhkan penambahan shift ekstra. Pekerja harus selalu siap untuk merespon perubahan ini dengan cepat dan memastikan bahwa *kitchen* tetap berjalan dengan lancar.

Pengelolaan inventaris dan keuangan juga turut dipelajari saat berada di *kitchen* dengan pengelolaan dan biaya yang jauh lebih kompleks, tidak hanya soal memesan bahan, akan tetapi juga memastikan bahwa bahan tersebut digunakan secara efisien untuk menghindari pemborosan dan menjaga kualitas bahan makanan agar tetap segar. Ada banyak faktor yang tidak sepenuhnya dapat diprediksi, seperti naiknya harga bahan atau perubahan mendadak dalam jumlah pelanggan.

Pelayanan pada pelanggan juga turut dipelajari di kelas, seperti bagaimana kita *handle* keluhan dari pelanggan secara teori dengan mendengarkan keluhan dengan baik, memberikan permintaan maaf, memberikan solusi, dan tetap tenang dalam menghadapi keluhan, akan tetapi dalam situasi nyata menangani keluhan jauh lebih rumit dan memerlukan fleksibilitas serta kemampuan berpikir dengan cepat. Disituasi sebenarnya keluhan bisa datang saat restoran sedang sangat sibuk, staf kewalahan, atau kondisi mental sudah lelah, menghadapi pelanggan yang kesal dalam situasi seperti ini menjadi lebih menantang daripada apa yang dipelajari secara teori. Pelanggan yang mengeluh bisa memiliki tingkat emosi yang berbeda-beda, beberapa mungkin sangat marah, dan beberapa mungkin sulit diprediksi. Di teori, solusi-solusi yang ditawarkan umumnya lebih ideal dan jelas. Namun dalam praktik nyata staf dapur atau restoran harus sering kali berimprovisasi, jika menu yang diinginkan pelanggan habis atau tidak tersedia staf harus mampu mencari solusi yang tetap membuat pelanggan puas.

Dengan ini magang memainkan peran penting bagi mahasiswa agar dapat terlibat langsung dalam operasi di dapur profesional dan memperoleh keterampilan yang akan membantu untuk meningkatkan skill dan siap menghadapi tantangan di industri kuliner yang sesungguhnya.

1.2 Profil Mitra Magang

Pan Pacific Hotels Group adalah Perusahaan perhotelan internasional yang memiliki dan mengelola sejumlah merek hotel mewah, termasuk Pan Pacific Hotels dan Parkroyal Hotels. Keduanya menawarkan pengalaman akomodasi yang berkualitas dengan standar pelayanan tinggi, namun memiliki keunikannya masing-masing.

Pan Pacifik Jakarta, bagian dari jaringan Pan Pacifik Hotels Group (PPHG), adalah hotel yang menawarkan pelayanan dengan focus pada keamanan tamu. Hotel ini dikenal dengan fasilitas lengkap, desain elegan dan pengalaman kuliner yang beragam. Salah satu fitur utamanya ialah keyaki Japanese restaurant yang merupakan restoran jepang terkenal dengan menyajikan makanan otentik.

Selain Pan Pacifik Jakarta, Pan Pacifik Hotels Grup juga mengelola Parkroyal Suites di bangunan yang sama dengan Pan Pacifik. Parkroyal Service Suite Jakarta merupakan property yang fokus pada akomodasi jangka Panjang maupun pendek dengan fasilitas apartemen berlayanan (serviced apartment). Properti ini dirancang untuk memberikan kenyamanan layaknya rumah dengan fasilitas modern seperti dapur, area kerja, dan ruang tamu. Parkroyal Service Suite juga dilengkapi dengan berbagai fasilitas hotel termasuk housekeeping, kolam renang, gym, yang juga berbagi dengan Pan pacifik dan restoran,

Pan pacific memiliki 158 kamar dari lantai 71 hingga 89, panpacifik juga memiliki beberapa tipe kamar yaitu:

1) *Deluxe Room*

Tipe kamar deluxe di pan pacific Jakarta dirancang untuk memberikan kenyamanan bagi para tamu. Dengan luas antara 26 hingga 29 meter persegi, kamar ini menawarkan pilihan tempat tidur *king size* atau *twin beds*, serta pemandangan kota Jakarta. Fasilitas kamar yang ditawarkan ialah televisi, wifi, brankas, sofa bean, *turndown service*, perlengkapan kamar mandi, *hair dryer*, *mini bar*, amenities seperti the dan kopi, serta disediakan jam alarm dan speaker Bluetooth.



Gambar 1.1 *Deluxe Room*

2) *Premier Room*

Kamar premier di pan pacific Jakarta dirancang dengan luas 35 meter persegi dan memberikan ruang yang cukup untuk bersantai dan bekerja. Fasilitas kamar yang diberikan sama dengan deluxe room, perbedaannya ialah tamu yang menginap di kamar premier juga memiliki opsi untuk meningkatkan pengalaman menginap mereka dengan memilih Pan Pacific *club premier room*, yang menawarkan akses eksklusif ke pacific club lounge. Disana tamu dapat menikmati berbagai macam minuman seperti alcohol, teh atau kopi, serta kudapan-kudapan seperti *canape*, *dessert*, *cold cuts*, dan buah-buahan sambil menikmati pemandangan di lantai 90.



Gambar 1.2 *Premier Room*

3) *Executive Room*

Kamar *executive* di Pan Pacifik dirancang dengan luas 42 meter persegi dan dilengkapi dengan tempat tidur *king-size*, tersedia juga pilihan bantal hipoalergenik dan duvet berbulu halus. Kamar ini juga menyediakan fasilitas seperti minibar, *smart tv*, dan akses ke club lounge. Fasilitas kamar mandi juga tersedia lengkap dengan bathub, shower, perlengkapan kamar mandi, dan ruang rias. Tamu yang menginap di kamar ini mendapatkan akses ke pacific club lounge.



Gambar 1.3 *Executive Room*

4) *Pacific Club Deluxe*

Kamar *Pacific club deluxe* dirancang dengan luas kamar 28 meter persegi. Dari segi fasilitas kamar sama seperti kamar-kamar lainnya hanya saja ada keunggulan utama yang didapat dari *pacific club deluxe* adalah sudah termasuk dengan breakfast dan akses ke *pacific club lounge* dan *afternoon tea* di lantai 90. Fasilitas lainnya adalah termasuk bantal hipoalergenik, setrika, papan setrika, sandal, perlengkapan mandi dari merek ternama *Balmain* serta layanan *late check out*.



Gambar 1.4 *Pacific Club Deluxe*

5) *Pacific Club Premier*

Kamar *Pacific Club Premier* dirancang dengan luas kamar 32 meter persegi, dilengkapi dengan king size bed, pilihan bantal hipoalergenik dan duvet berbulu halus dan nyaman. Fasilitas elektronik yang diberikan ialah *smart tv 65 inch*, *soundbar bluetooth*, dan wifi gratis. Tersedia pula *fasilitas amenities showers, bathub*, jubah mandi, sandal, sabun bermerek *Balmain*, setrika dan papan setrika, serta layanan *late checkout*. Tamu yang menginap dikamar ini juga mendapatkan akses untuk *breakfast* dan akses eksklusif ke *Pacific Club Lounge* dimana tamu dapat menikmati *cocktail* dan *canape night*, serta *afternoon tea*.



Gambar 1.5 *Pacific Club Premier*

6) *Pacific club Executive*

Kamar *Pacific Club Premier* dirancang dengan luas kamar 42 meter persegi, dilengkapi dengan king size bed, pilihan bantal hipoalergenik dan duvet berbulu halus dan nyaman. Fasilitas elektronik yang diberikan ialah *smart tv 65 inch*, *soundbar bluetooth*, dan wifi gratis. Tersedia pula *fasilitas amenities showers, bathub*, jubah mandi, sandal, sabun bermerek *Balmain*, setrika dan papan setrika, serta layanan late *checkout*. Tamu yang menginap dikamar ini juga mendapatkan akses untuk *breakfast* dan akses eksklusif ke *Pacific Club Lounge* dimana tamu dapat menikmati *cocktail* dan *canape night*, serta *afternoon tea*.



Gambar 1.6 *Pacific Club Executive*

7) *Junior Suite*

Junior suite di pan pacific hotel dirancang dengan luas kamar 55 meter persegi dan dilengkapi dengan ruang tamu terpisah yang memberikan suasana lebih luas dan santai bagi tamu yang ingin menerima kunjungan dari luar atau hanya untuk bersantai di luar kamar tidur, kamar ini juga dilengkapi dengan *mini bar*, *Bluetooth speaker*, dan *aminities* seperti teh dan kopi. Junior suite

memberikan akses langsung ke berbagai fasilitas hotel termasuk restaurant dan lounge. Untuk fasilitas kamar masih sama seperti kamar pacific club lainnya.



Gambar 1.7 *Junior Suite*

8) *Premier Suite*

Premier suite di Pan pacific hotel dirancang dengan luas kamar 62 meter persegi, menawarkan ruang yang sangat luas dan terdiri dari kamar tidur utaman yang dilengkapi dengan tempat tidur *king size*, serta ruang tamu yang terpisah memberikan ruang tambahan bagi tamu untuk bersantai dan bekerja. Sama seperti semua kamar pacific club, premier suite juga diberikan akses breakfast dan lounge. Untuk fasilitas kamar masih sama seperti kamar pacific club lainnya.



Gambar 1.8 *Premier Suite*

9) *Pan Pacific Suite*

Pan Pacific Suite merupakan tipe kamar terluas yang dirancang dengan luas kamar 180 meter persegi. Ruangan ini sudah termasuk kamar tidur dengan kasur *king size*, ruang tamu dan area makan yang terpisah, memberikan kesan berada di rumah pribadi didalam hotel. Kamar ini memiliki ruang makan pribadi yang cocok untuk tamu yang menginginkan suasana pribadi untuk makan

malam atau rapat informal. Sama seperti semua kamar pacific club, Pan Pacifik suite juga diberikan akses breakfast dan lounge. Untuk fasilitas kamar masih sama seperti kamar pacific club lainnya.



Gambar 1.9 Pan Pacifik Suite

Berikutnya adalah tipe kamar yang dimiliki oleh Parkroyal service suite hotel, semua kamar di Parkroyal suite menawarkan akomodasi yang dirancang khusus menjadi semi apartment untuk memenuhi kebutuhan para tamu yang mencari kenyamanan selama menginap, semua ini memungkinkan tamu untuk menyiapkan makanan ringan atau mencuci pakaian sesuai kebutuhan. Adapun tipe-tipenya ialah:

1) *Studio Suite*

Studio suite milik Parkroyal hotel mempunyai kamar seluas 30 meter persegi, suite ini menampilkan desain interior yang modern dan minimalis yang menciptakan suasana hangat dan nyaman. Fasilitas didalamnya mencakup twin bed, meja kerja sepanjang 3 meter, wifi, smart tv, brankas, *minibar*, perlengkapan mandi, pengering rambut, sandal, *minibar*, Bluetooth speaker, dan juga setrika lengkap dengan papan nya. *Studio Suite* juga dilengkapi dengan ruang tamu dan ruang makan yang terpisah, dapur mini yang sudah lengkap dengan kompor, kulkas, microwave, wastafel dan sekaligus mesin cuci dan pengering pakaian. semua ini memungkinkan tamu untuk menyiapkan makanan ringan atau mencuci pakaian sesuai kebutuhan.



Gambar 1.10 *Studio Suite*

2) *One Bedroom Suite*

One Bedroom Suite milik Parkroyal hotel dirancang dengan luas kamar 50 meter persegi, suite ini menyediakan ruang yang luas dengan tata letak yang memisahkan area kerja dan area tidur untuk menjaga privasi dan kenyamanan tamu. Area kerja dilengkapi dengan meja khusus yang ideal bagi tamu bisnis yang memerlukan tempat untuk bekerja. *One Bedroom Suite* juga dilengkapi dengan ruang tamu dan ruang makan yang terpisah, dapur mini yang sudah lengkap dengan kompor, kulkas, microwave, westafel dan sekaligus mesin cuci dan pengering pakaian. Tamu juga dapat memilih tempat tidur antara *king* atau *twin bed*, dan juga fasilitas kamar mandi yang sudah dilengkapi *walk in shower*, *Bathup*, dan perlengkapan mandi lainnya.



Gambar 1.11 *One Bedroom Suite*

3) *One Bedroom Deluxe Suite*

One Bedroom Deluxe Suite menawarkan kamar seluas 60 meter persegi yang juga sama seperti kamar lainnya, memiliki ruang tamu dan ruang makan

yang terpisah, dapur mini yang sudah lengkap dengan kompor, kulkas, microwave, westafel dan sekaligus mesin cuci dan pengering pakaian. Untuk fasilitas kamar dan kamar mandi masih sama dengan kamar lainnya dan dengan Kasur pilihan *king* atau *twin bed*, dan juga walk in shower serta bathup.



Gambar 1.12 *One Bedroom Deluxe Suite*

4) *One Bedroom Premier Suite*

One Bedroom Premier Suite menawarkan kamar seluas 65 meter persegi yang juga sama seperti kamar lainnya, memiliki ruang tamu dan ruang makan yang terpisah, dapur mini yang sudah lengkap dengan kompor, kulkas, microwave, westafel dan sekaligus mesin cuci dan pengering pakaian. Untuk fasilitas kamar dan kamar mandi masih sama dengan kamar lainnya dan dengan Kasur pilihan *king* atau *twin bed*, dan juga walk in shower serta bathup.



Gambar 1.13 *One Bedroom Premier Suite*

5) *One Bedroom Executive Suite*

One Bedroom Executive Suite menawarkan kamar seluas 70 meter persegi yang juga sama seperti kamar lainnya, memiliki ruang tamu dan ruang

makan yang terpisah, dapur mini yang sudah lengkap dengan kompor, kulkas, microwave, westafel dan sekaligus mesin cuci dan pengering pakaian. Untuk fasilitas kamar dan kamar mandi masih sama dengan kamar lainnya dan dengan Kasur pilihan *king* atau *twin bed*, dan juga walk in shower serta bathup.



Gambar 1.14 *One Bedroom Executive Suite*

6) *Two Bedroom Deluxe Suite*

Two Bedroom Deluxe Suite dirancang dengan kamar seluas 90 meter persegi dan memiliki 2 kamar tidur yang masing-masing dilengkapi king atau twin bed, ruang tamu dan ruang makan yang terpisah, dapur mini yang sudah lengkap dengan kompor, kulkas, microwave, westafel dan sekaligus mesin cuci dan pengering pakaian. Untuk fasilitas kamar dan kamar mandi masih sama dengan kamar lainnya dan dengan Kasur pilihan *king* atau *twin bed*, dan juga walk in shower serta bathup.



Gambar 1.15 *Two Bedroom Deluxe Suite*

7) *Two Bedroom Deluxe Corner Suite*

Two Bedroom Deluxe Corner Suite merupakan kombinasi dari *One Bedroom suite* seluas 50 meter persegi dan *Deluxe Suite* seluas 60 meter persegi, memberikan total luas sekitar 110 meter persegi. *Suite* ini dilengkapi dengan dua tempat tidur *king size*, *bathtub*, dan *rain shower*. Adapun juga disediakan fasilitas elektronik dan kamar mandi yang sama seperti kamar lainnya, ruang tamu dan ruang makan yang terpisah, dapur mini yang sudah lengkap dengan kompor, kulkas, microwave, wastafel dan sekaligus mesin cuci dan pengering pakaian.



Gambar 1.16 Two Bedroom Deluxe Corne Suite

8) *Two Bedroom Corner Suite*

Kamar ini memiliki luas 90 meter persegi dan merupakan kombinasi antara *studio suite* dan *one bedroom deluxe*, dan dirancang untuk menampung hingga 4 tamu. Suite ini memiliki dua kamar tidur yang dilengkapi dengan tempat tidur *king* dan *twin*, serta sofa bed tambahan. Untuk fasilitas elektronik dan kamar mandi sama seperti kamar lainnya, ruang tamu dan ruang makan yang terpisah, dapur mini yang sudah lengkap dengan kompor, kulkas, microwave, wastafel dan sekaligus mesin cuci dan pengering pakaian.



Gambar 1.17 *Two Bedroom Corner Suite*

9) *Two Bedroom Premier Corner Suite*

Kamar ini memiliki luas 125 meter persegi dan dilengkapi dengan dua tempat tidur king size. Untuk fasilitas elektronik dan kamar mandi sama seperti kamar lainnya, ruang tamu dan ruang makan yang terpisah, dapur mini yang sudah lengkap dengan kompor, kulkas, microwave, westafel dan sekaligus mesin cuci dan pengering pakaian.



Gambar 1.18 *Two Bedroom Premier Corner Suite*

1.2.1 Sejarah singkat restoran

Pan Pacific Hotel Grup (PPHG) adalah perusahaan induk yang memiliki dan mengelola dua merek utama yaitu Pan Pacific dan Parkroyal. Hubungan antara keduanya adalah bahwa Parkroyal merupakan salah satu merek hotel yang berada di naungan PPHG, bersama Pan Pacific. Pan Pacific Jakarta hotel baru saja dibuka untuk umum pada tanggal 1 July 2024 dan Parkroyal dibuka pada tanggal 8 Januari 2024 yang merupakan hotel bintang lima yang terletak di pusat Jakarta, tepatnya di

jalan M.H. Tamrin yang dikenal sebagai area bisnis dan komersial utama di ibu kota. Pan Pacifik juga dibuka bersamaan dengan restoran Jepang Keyaki yang terkenal dengan menjadi salah satu restoran Jepang yang menyediakan nuansa Jepang yang autentik dan menawarkan pengalaman bersantap tradisional Jepang, termasuk teppanyaki, sushi, sashimi, dan hidangan lainnya.

1.2.2 Visi dan Misi restoran

Visi dan misi dari Pan Pacifik Jakarta dan Parkroyal ialah 4P's (*People, Process, Positive Culture, dan Profitability*) adapun arti dari 4P's ialah:

- 1) *People*: Membangun dan mengembangkan karyawan yang selaras dan terlibat untuk menciptakan pengalaman berkesan bagi tamu, karyawan dan komunitas.
- 2) *Process*: Sederhana, efektif, dan inovatif.
- 3) *Positive Culture*: Menciptakan budaya kepercayaan melalui saling menghormati, komunikasi, dan kesuksesan bersama.
- 4) *Profitability*: Bisnis yang berkelanjutan dan menguntungkan.

1.2.3 Fasilitas restoran

Pan Pacifik Jakarta dan Parkroyal service suites Jakarta memiliki fasilitas restoran dan layanan makan yang dirancang untuk memenuhi kebutuhan para tamu yang menginap. Pan Pacific Jakarta menyediakan fasilitas restoran yang dirancang untuk memberikan pengalaman bersantap mewah bagi para tamu dan dengan beragam pilihan kuliner yang telah disediakan. Pan Pacific memiliki 2 macam tempat makan yaitu breakfast lounge yang juga berbagi tempat dengan Keyaki Japanese restaurant dan eden bar.

Restoran Keyaki memiliki fasilitas seperti *dining room area* (Ruang makan utama) yang terletak di lantai 90 dan memiliki interior nuansa Jepang dan menawarkan suasana elegan dan tenang. Berikut adalah beberapa fasilitas yang tersedia di restoran dan dapur Keyaki Pan Pacifik yang digabung bersamaan dengan restoran Keyaki Japanese:

1) Teppanyaki

Tersedianya area Teppanyaki yang menjadi salah satu daya tarik utama *Keyaki restaurant* di mana chef dapat memasak langsung didepan tamu diatas meja teppanyaki yang dilengkapi dengan pemanggang datar. Ini memungkinkan para tamu untuk menikmati langsung pertunjukkan interaktif dari chef sambil menyaksikan proses memasak.



Gambar 1.19 *Teppanyaki*

2) *Privat Dining Room*

Keyaki restaurant menyediakan *Privat Dining Room* atau ruang makan privat yang dapat digunakan untuk acara khusus atau pertemuan bisnis (*Meeting*), ruang ini memberikan privasi dan kenyamanan ekstra bagi para tamu.



Gambar 1.20 *Private Dining Room*

3) *Sushi Bar*

Restoran ini juga memiliki sushi bar di mana tamu dapat menyaksikan chef yang terlatih menyiapkan sushi dan sashimi secara langsung. Bahan yang digunakan pun merupakan bahan yang segar dan diimpor langsung dari Jepang atau sumber laut berkualitas lainnya. Sushi bar Keyaki juga memberikan pengalaman yang lebih personal bagi pecinta makanan Jepang.



Gambar 1.21 *Sushi Bar*

4) *Wine dan Sake Selection*

Keyaki restaurant juga dikenal memiliki wine dan sake selection yang berkualitas untuk melengkapi hidangan Jepang yang disajikan. Keyaki juga memiliki *Sommelier* yang profesional dalam memberikan rekomendasi pasangan minuman yang tepat untuk setiap hidangan.



Gambar 1.22 *Wine and Sake Selection*

5) Robotayaki

Robotayaki atau Robata juga tersedia di restaurant dan merupakan alat pemanggang tradisional jepang untuk memanggang daging atau ikan dengan api langsung, memberikan cita rasa khas makanan jepang.



Gambar 1.23 Robotayaki

6) Eden Bar

Selain keyaki japanases restaurant, pan pacific juga menghadirkan eden bar yang merupakan lounge dengan tema botani yang menawarkan suasana santai di area luar ruangan. Eden bar memberikan pemandangan indah dari lantai 90 dan menciptakan suasana nyaman untuk bersantai sembari menikmati aneka koktail, minuman signature, dan cemilan.

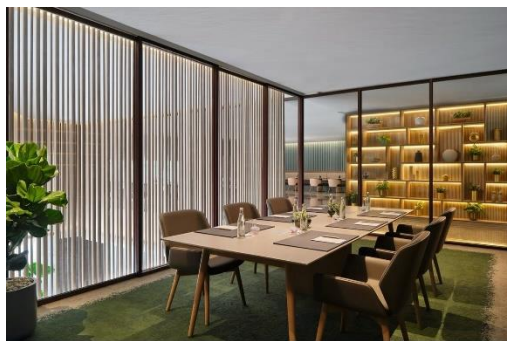


Gambar 1.24 *Eden Bar*

Berbeda dengan Pan Pacifik Jakarta dan Keyaki Japanese, Parkroyal hotel sendiri menawarkan fasilitas restoran yang dirancang untuk memberikan pengalaman bersantap yang nyaman dan berbagai macam pilihan makanan bagi para tamu. Salah satu fasilitas yang disediakan ialah *resident lounge*, yang menyajikan berbagai pilihan hidangan local dan international. Para tamu dapat menikmati sarapan serta aneka minuman dan makanan ringan sepanjang hari. Selain area makan, lounge juga dilengkapi dengan board room yang bisa dijadikan tempat pertemuan/meeting dan *mini library* sebagai tempat bersantai.



Gambar 1.25 *Resident Lounge*



Gambar 1.26 *Board room*



Gambar 1.27 *Mini library*

1.2.4 Layanan dan produk restoran

Pan Pacific Hotel memiliki layanan breakfast dan layanan restoran yang terletak di Eden restaurant. Pan Pacifik memiliki konsep buffet untuk layanan *breakfast* dan *ala carte* untuk sesi makan siang/*lunch* dan *canapé session* saat sore

malam yang ditemani dengan minuman ringan dan alcohol. Khusus untuk sabtu dan minggu Pan Pacifik mengadakan buffet dengan konsep masakan jepang dari *keyaki Japanese* restaurant dan juga menyediakan makanan western seperti steak, Mashed Potato dan juga dessert. Pan Pacifik juga menyediakan restoran dengan konsep makanan *Japanese* dengan nama *Keyaki Japanese Restaurant*.

Keyaki restaurant adalah restoran jepang yang dikenal dengan suasana yang autentik dan memiliki berbagai hidangan khas jepang. Adapun layanan dan produk yang ditawarkan di restoran *keyaki* yaitu:

1) Menu Teppanyaki

Salah satu daya tarik dari *keyaki restaurant* ialah Teppanyaki, dimana makanan dimasak langsung di depan tamu oleh koki profesional diatas panggangan panas. tidak hanya itu, Teppanyaki juga menyediakan menu *a'la carte* dengan pilihan menu daging sapi, ayam, *seafood*, *pork*, dan sayuran.

2) A'la Carte

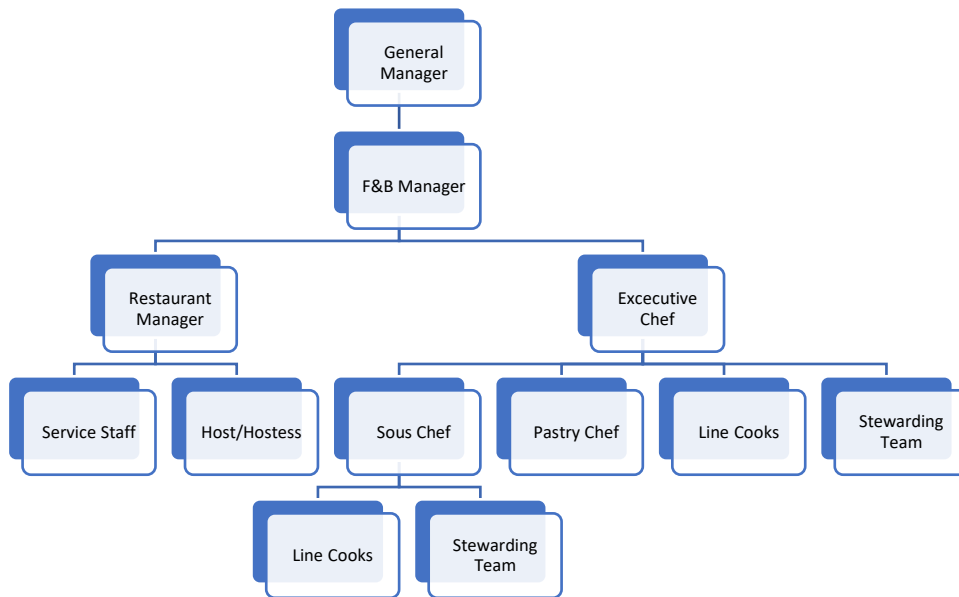
Keyaki restaurant juga menawarkan *a'la carte* yang bisa dipilih secara individual oleh tamu, adapun menu pada *a'la carte* bermacam-macam, mulai dari sushi/sashimi, tempura, udon, donburi, sup, salad dan dessert. Menu *A'la carte* dapat dinikmati pada saat lunch dan dinner.

3) Brunch

Brunch di *keyaki restaurant* diadakan khusus untuk hari *weekend* yaitu sabtu dan minggu, dengan menawarkan menu *a'la carte*, buffet dan teppanyaki. Brunch ini juga disajikan dengan konsep *all you can eat* yang mencakup berbagai pilihan hidangan khas jepang seperti karage, niku jaga, sushi/sashimi, dan *seafood* yang dimasak di teppanyaki.

1.2.5 Struktur organisasi restoran

Tabel 1.1 Struktur Organisasi Restoran



1.3 Tujuan dan Manfaat Magang

1.3.1 Tujuan Magang

Magang di Pan Pacific dan Park Royal hotel bertujuan untuk menawarkan kesempatan kepada para mahasiswa untuk memperdalam kembali pengetahuan dan keterampilan didunia kuliner serta memahami operasional restoran sebenarnya. Magang juga dapat memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk belajar menguasai teknik-teknik memasak, penyajian, dan mengatur stock barang yang bisa saja tidak didapatkan di kampus. Di *kitchen* profesional, mahasiswa tidak hanya diajarkan cara memasak tetapi juga diajarkan untuk memahami alur kerja di dapur, termasuk pengelolaan bahan (*mise en place*), menjaga kebersihan dapur, serta pengaturan waktu penyajian makanan kepada pelanggan.

1.3.2 Manfaat Magang

Magang memiliki banyak manfaat, baik bagi peserta magang maupun restoran yang menjadi tempat tempat magang itu sendiri. Bagi peserta magang, ini adalah kesempatan untuk mendapatkan pengalaman kerja nyata yang tidak bisa diperoleh di ruang kelas. Peserta magang dapat megasah keterampilan teknis dan *soft skills*, seperti komunikasi, manajemen waktu, dan kerja tim, yang sangat

penting di dunia profesional. Sementara untuk restoran, peserta magang dapat menyediakan tenaga kerja yang penuh semangat dan perspektif baru untuk perkembangan restoran. Restoran dapat melatih peserta magang sesuai dengan kebutuhan mereka, menciptakan potensi rekrutmen jangka panjang. Kehadiran peserta magang juga dapat meringankan beban staf inti dengan membantu tugas-tugas dasar sehingga mereka dapat focus kepada pekerjaan utama.

1) Manfaat bagi Mahasiswa

Dengan menjalani magang para mahasiswa magang juga dapat belajar bagaimana mengatur stok bahan makanan, mencatat persediaan, dan memastikan bahwa bahan-bahan yang digunakan selalu dalam kondisi segar untuk menjaga kualitas makanan yang akan disajikan. Tidak hanya itu mahasiswa juga diajarkan untuk selalu bekerja dengan efisien, termasuk bagaimana menyeimbangkan kecepatan dengan ketelitian dalam menyiapkan setiap hidangan, ini membantu dalam menghadapi jam-jam sibuk seperti saat brunch di akhir pekan. Magang juga bukan hanya sekedar belajar tentang keterampilan memasak tetapi juga bagaimana kita melayani pelanggan dengan baik. Ada kalanya mahasiswa terjun langsung untuk memahami etika pelayanan, berinteraksi dengan pelanggan, dan memastikan mereka merasa nyaman, ini adalah kesempatan berharga untuk dipelajari dan membangun pemahaman yang lebih mendalam tentang keseluruhan operasional restoran dan memperkaya keterampilan berkomunikasi.

2) Manfaat bagi Restoran

Dengan adanya kegiatan magang juga tidak hanya memberi manfaat kepada mahasiswa tetapi juga kepada restoran itu sendiri. Magang memberikan banyak manfaat kepada restoran, terutama dalam mendukung operasional sehari-hari dan pengembangan bisnis. Dengan adanya peserta magang, restoran mendapatkan tambahan tenaga kerja yang dapat membantu mengurangi beban staf utama, terutama dalam jam operasional yang sibuk. Peserta magang juga memberikan kesempatan bagi restoran untuk melatih dan mencetak talenta baru sesuai standard kerja yang diinginkan sehingga restoran memiliki potensi untuk merekrut peserta magang untuk kembali menjadi karyawan tetap di masa depan. Selain itu, peserta magang juga sering kali dapat membantu memberikan ide-ide baru yang dapat

membantu restoran meningkatkan kreativitas dan inovasi dalam mengembangkan menu makanan. Kehadiran peserta magang juga mendukung efisiensi operasional dengan menangani tugas-tugas sederhana seperti mempersiapkan bahan makanan atau menjaga kebersihan area kerja.

3) Manfaat bagi Institusi

Magang memberikan manfaat besar bagi institusi pendidikan dan juga memperkuat kemitraan dengan industri, termasuk restoran/hotel. Bagi institusi pendidikan, program magang menjadi sarana untuk menjembatani dunia akademik dengan kebutuhan dunia kerja. Melalui magang, mahasiswa dapat mempraktikkan langsung pengetahuan teori yang dipelajari di ruang kelas sehingga menghasilkan lulusan yang siap kerja. Institusi pendidikan juga mendapat keuntungan dalam meningkatkan reputasi, karena lulusan yang memiliki pengalaman magang cenderung lebih kompeten di mata calon pemberi kerja. Selain itu magang juga memberikan data dan masukan dari dunia industri yang bisa digunakan untuk memperbarui kurikulum agar relevan dengan trend an kebutuhan pasar kerja.

Magang juga memainkan peran penting dalam memperkuat kemitraan antara Akademi sages dan dengan industri restoran. Program ini menciptakan hubungan yang saling menguntungkan dimana Akadem sages menyediakan sumber daya manusia yang terlatih untuk kebutuhan restoran, sementara restoran memberikan lingkungan pembelajaran yang nyata bagi mahasiswa. Kemitraan ini dapat dikembangkan lebih jauh melalui kolaborasi dalam bentuk pelatihan khusus, penyusunan kurikulum berbasis kebutuhan industri, atau bahkan peluang kerja bagi kelulusan.

1.4 Waktu Pelaksanaan Magang

Waktu pelaksanaan magang berlangsung pada tanggal 15 agustus 2024 dan berakhir pada tanggal 15 januari 2025 dengan total durasi 6 bulan. Dalam periode tersebut, saya menjalani rotasi setiap dua bulan ke tiga bagian kitchen yang berbeda, yaitu *canapé*, *hot kitchen*, dan *pastry*. Pada 2 bulan pertama saya ditempatkan di bagian breakfast dengan jadwal shift pagi dan bertugas menjaga buffet, namun hanya berlangsung selama 2 minggu dan saya dipindah ke shift siang kebagian

canapé. Selama periode ini, durasi pekerjaan bisa berkisar 8-9 jam per hari, namun pada beberapa hari tertentu dapat melebihi waktu tersebut.

Setelah 2 bulan, saya dirotasikan ke restoran hotel yaitu *keyaki Japanese* dibagian *hot kitchen* dan masih di shift siang yang executive awalnya berlangsung 10-11 jam per hari di 1 bulan pertama dan dirubah oleh chef menjadi hanya 8-9 jam per hari. Selanjutnya di 2 bulan terakhir saya ditempatkan di shift pagi bagian pastry dengan intensitas jam kerja lebih tinggi yaitu 10-12 jam.

Rotasi ke tiga bagian dapur yang berbeda ini memberikan saya kesempatan untuk belajar dan memahami berbagai aspek operasional di dapur profesional. Hal ini sangat bermanfaat untuk pengembangan keterampilan dan kesiapan untuk menghadapi tantangan di dunia kerja nantinya.

BAB II

PELAKSANAAN MAGANG

2.1 Posisi dan Bidang Kerja

Selama proses magang berlangsung, penulis menjalani beberapa rotasi posisi dan bidang kerja yang memberikan pengalaman yang beragam. Pada dua bulan pertama, penulis bertugas di bagian *breakfast* dengan tanggung jawab untuk mempersiapkan etalase *cold cuts*, memantau makanan buffet yang perlu di refill, dan melayani tamu dengan menyajikan *cold cuts* atau buah dari etalase. Setelah itu, penulis di rotasi ke bagian shift siang untuk menangani *afternoon tea* dan *canape night*. Di dua bulan berikutnya rotasi kembali diadakan dan penulis berpindah ke *hot kitchen* bagian restoran, tugas yang diberikan ialah untuk menyiapkan alat dan bahan di station, membuat atau *refill condiment* yang habis, dan mengerjakan pesanan *a la carte*. Kemudian dipindah kembali ke bagian *breakfast* namun di kitchen yang berbeda dengan posisi sebagai *patisier*. Di posisi ini penulis bertugas untuk menyiapkan berbagai macam pastry, roti, cake dan berbagai makanan manis lainnya untuk disusun di *buffet breakfast*, sekaligus memproduksi kebutuhan makanan untuk breakfast buffet keesokan harinya.

2.2 Pelaksanaan Kerja

Selama 2 bulan pertama pelaksanaan magang, penulis ditempatkan dibagian breakfast dan canape. Di bagian breakfast, tanggung jawab utama yang diberikan meliputi menjaga kebersihan serta kerapian etalase cold cuts dan buah juga membantu tamu untuk memilih cold cuts/buah yang diinginkan, selain itu penulis juga bertanggung jawab untuk melakukan *refill* pastry dan sandwich secara berkala, serta menerima dan memproses pesanan salad dari tamu. Sementara itu dibagian canape, penulis diberikan tugas untuk menyiapkan lima jenis menu canape yang berbeda setiap harinya dan juga berperan untuk menyiapkan *afternoon tea* yang meliputi pembuatan tiga jenis sandwich (kyuri, salmon, chicken curry). Tidak hanya itu, adapun tugas untuk mempersiapkan makanan pendamping yang harus dipajang rapi seperti buah-buahan, berbagai macam cookies dan coklat, pastry, dan juga

kerupuk serta sambal. Semua tugas ini dilakukan dengan standar kualitas dan presentasi yang telah ditetapkan oleh tempat magang.

Pada dua bulan berikutnya, penulis dipindahkan ke bagian restoran Jepang yang ada di Pan Pacific yaitu *Keyaki Japanese Restaurant* dan ditempatkan dibagian *Hot Kitchen*. Tugas yang diberikan dibagian ini lebih beragam dan kompleks dibandingkan dengan saat berada di bagian breakfast dan canape. Beberapa pekerjaan utama yang dikerjakan ialah mengerjakan pesanan *a la carte*, membuat berbagai macam saus, kondimen, juga menyiapkan sayur-sayuran dan protein seperti udang, ayam, *pork*, dan *beef*. Adapula cara pengerjaannya cukup rumit dikarenakan adanya hal-hal khusus yang perlu diperhatikan seperti cara pembuatannya, cara memotong dan juga penyiapan yang harus sesuai standar resep. *Keyaki Japanese* juga merupakan restoran yang sangat mengutamakan kebersihan, terutama dikarenakan selalu menyajikan makanan mentah seperti sashimi, oleh karena itu hampir setiap malam menuju *closing* kami ditugaskan untuk melakukan *deep cleaning* pada seluruh area *kitchen* dan *equipment* untuk memastikan kebersihan dan higienitas tetap terjaga sesuai dengan standar operasional restoran. Pengalaman ini memberikan saya wawasan yang lebih mendalam tentang pentingnya kebersihan, keterampilan, dan manajemen waktu dalam dapur profesional.

Pada dua bulan terakhir masa magang, penempatan dilakukan di Parkroyal Service Suite tepatnya dibagian pastry. Di bagian ini tanggung jawab utama ialah menyiapkan dan menyusun berbagai jenis pastry, roti, *cake*, *dessert*, *waffle*, *pancake*, dan brioche yang akan disajikan dalam *buffet breakfast*. Selain itu, adapula tugas lain yang turut menjadi tugas bagian pastry ialah menerima pesanan *a la carte* seperti kaya toast, mango sago dan menu manis lainnya sesuai permintaan tamu. Setelah kegiatan breakfast selesai, tugas berikutnya ialah melakukan proses *closing* buffet breakfast yang meliputi membersihkan dan merapikan area produk-produk buffet serta melakukan pengecekan terhadap sisa produk makanan. Pengecekan ini bertujuan untuk memisahkan bahan-bahan atau produk yang masih layak digunakan untuk kebutuhan breakfast keesokan harinya. Setelah seluruh proses *closing* selesai, pekerjaan dilanjutkan dengan menyiapkan produk breakfast untuk keesokan harinya, persiapan ini dilakukan berdasarkan tema negara yang ditentukan oleh tim

dapur, sehingga menu yang disajikan dapat memberikan variasi dan pengalaman kuliner yang menarik bagi para tamu.

Selain tanggung jawab utama tersebut, terkadang terdapat juga pesanan amenities cake wording yang memerlukan penambahan tulisan khusus sesuai permintaan tamu, yang juga menjadi bagian dari tugas pastry. Pengalaman ini memberikan kesempatan untuk mendalami keterampilan dalam hal kreativitas, ketelitian, manajemen waktu, serta menjaga kualitas produk yang disajikan di lingkungan kerja dapur profesional.

2.3 Rencana dan Pelaksanaan Kerja

Pelaksanaan kerja selama magang dilakukan sesuai dengan tanggung jawab yang sudah ditetapkan oleh pengawas/senior di tempat kerja. Kegiatan setiap individu berbeda-beda tergantung posisi, shift, atau station yang dikerjakan. Berikut ialah posisi yang diberikan kepada intern.

Tabel 2.1 Breakfast Section (Pan Pacifik)

Station	Shift	Start Shift	Pertengahan Shift	Penutupan Shift
Breakfast Station	Pagi	Memulai pekerjaan dengan menyiapkan segalam macam cold cuts, keju, yogur, salad, dan menjaga agar station tetap bersih. Mengawasi kegiatan selama <i>breakfast</i> berlangsung dan selalu meng refill makanan yang habis, turut membantu tamu jika ada dari mereka yang membutuhkan request khusus.	Saat mendekati jam <i>closing breakfast</i> , mulai merapikan semua section yang ada dan mulai meyiapkan bahan juga makanan untuk breakfast berikutnya.	Mulai membersihkan tempat kerja dan mengecek kembali jobdesk yang sudah dikerjakan agar tidak ada pekerjaan yang terlupakan.
Canape Station	Siang	1.) Memulai pekerjaan dengan menyiapkan cemilan seperti coklat, kerupuk serta sambal, permen, cookies dan buah-buahan untuk disusun di pacific club.	Mendekati jam canape, intern mulai garnish semua canape yang telah jadi dan menyiapkan cold cuts juga buah yang	1.) Mulai closing dan merapikan sisa-sisa makanan yang ada di club. 2.) Menyiapkan bahan-bahan untuk canape keeso

		2.) Mulai menyiapkan berbagai macam sandwich untuk <i>afternoon tea</i> , dan sekaligus membuat 5 macam canape untuk <i>canape night</i> .	akan menjadi pendamping canape.	
--	--	--	---------------------------------	--

Tabel 2.2 Keyaki Japanese Restaurant

Station	Shift	Start Shift	Pertengahan Shift	Penutupan Shift
Hot Section	Siang	<p>1.) Mulai menyiapkan peralatan memasak di station seperti cutting board, pan, memanaskan penggorengan dan menyiapkan bahan-bahan seperti saus, tempura batter, dan condiment untuk memulai opening.</p> <p>2.) Menerima dan mengerjakan pesanan a la carte mulai dari menyiapkan bahan, memasak dan plating.</p>	Menyiapkan condiment dan bahan-bahan seperti dashi dan saus yang habis.	<p>1.) Mulai membersihkan station dan kompor, serta menguras minyak bekas di penggorengan.</p> <p>2.) Mendinginkan bahan-bahan yang dimasak di pertengahan shift lalu disimpan dengan benar di <i>chiller</i>.</p>
Teppanyaki Station Brunch (11.00-14.30)	Siang	<p>1.) Mulai menyiapkan peralatan dan bahan-bahan yang diperlukan untuk brunch.</p> <p>2.) Menerima pesanan dan membantu senior mengerjakan pesanan yang diterima sekaligus plating dan garnish</p>	Menerima pesanan dan membantu senior mengerjakan pesanan yang diterima sekaligus plating dan garnish	Membersihkan station masing-masing

Tabel 2.3 Breakfast Station (Resident Lounge)

Station	Shift	Start Shift	Pertengahan Shift	Penutupan Shift
Baking Pastry	Pagi/Siang	2.1 Mulai menyiapkan buffet pastry, cake, dessert, dan berbagai macam roti-rotian. 2.2 Membuat pastry bridor untuk coffe bar di lobby area. 2.3 Mengerjakan cake wording untuk amenities. 2.4 Bergantian dengan staff/intern lain mengerjakan egg station	Mulai closing buffet breakfast dan mengerjakan persiapan untuk breakfast besok dan mengecek kembali bahan-bahan yang sudah habis untuk di order.	Mulai membersihkan station dan mengecek persiapan untuk breakfast besok.
Egg and Dinsum Station	Pagi/Siang	Menyiapkan meja egg station dan dinsum.	Mengerjakan pesanan telur tamu sembari mengecek dan refill kembali makanan buffet.	Merapikan dan membersihkan kembali station.

2.4 Realasi Pelaksanaan

Realasi selama pelaksanaan magang terjalin dengan baik antara intern, rekan kerja, dan chef yang bertugas memberi arahan. Penulis secara aktif berkomunikasi dengan tim untuk memastikan setiap tugas dapat diselesaikan dengan baik dan sesuai standar yang ditetapkan, berikut ini merupakan table kegiatan magang penulis selama bekerja di pan pacific dan parkroyal:

Tabel 2.4 Realasi Kegiatan Magang Minggu 1

Minggu	Hari/Tanggal	Kegiatan/Task	Pencapaian Utama	Tantangan & Solusi	Pengalaman & Pembelajaran	Rencana Perbaikan	Evaluasi Supervisor							
1	Senin, 15 July 2024	Orientation Day												
	Selasa, 16 July 2024													
	Rabu, 17 July 2024								Day Off					
	Kamis, 18 July 2024								Day Off					
	Jumat, 19 July	Pengenalan tempat dan staff kitchen, memulai membuat garnish a la carte	Paham cara membuat menu breakfast	Kitchen yang kecil mempersulit mencari station untuk bekerja, solusinya ialah mencari station yang jarang dipakai	Mempelajari semua garnish untuk a la carte	-	Baik							
	Sabtu, 20 July 2024	Bertanggung jawab untuk bekerja di cold cuts station	Paham cara menyusun cold cuts	Sempat terkendala di Bahasa dengan tamu, solusinya ialah tetap focus.	Mempelajari setiap request tamu	Bisa lebih focus lagi dan tetap pelajari semua tempat buffet.	Baik							
	Minggu, 21 July 2024	Belajar untuk plating menu French toast	Paham cara plating dan garnish apa saja yang ada di french toast	-	Paham cara plating dan garnish menu French toast	-	Baik							
	Senin, 22 July 2024	Mempelajari pembuatan canape	Membuat preparean canape untuk dipakai keesokaanya	-	Mengerti bagaimana canape dibuat setiap harinya dengan menu yang berbeda-beda juga	-	Baik							
	Selasa, 23 July 2024	Belajar letak cold cuts saat canape night	Mempelajari tata letak cemilan-cemilan, cold cuts dan buah saat canape night	Terkendala di waktu penyajian canape dikarenakan trolley yang seharusnya digunakan hilang, Solusi yang diambil ialah mencari trolley lain yang bisa dipakai.	-	Pastikan semua yang akan digunakan pada saat event sudah sipa atau tersedia agar tidak terjadi kendala apapun	Sangat baik. bisa mengikuti semua intruksi.							
Rabu 24, July 2024	Membuat menu canape	Dapat membuat sendiri menu canape	Adanya keterbatasan bahan, Meminta/meminjam bahan baku kepada section lain	Bisa membuat sendiri canape, juga memberikan pengetahuan	Selalu mengecek bahan baku yang tersedia	Sangat Baik								

				allergen kepada service		
Kamis, 25 July 2024	Mempelajari resep breakfast team	Bisa memahami beberapa menu utama a la carte breakfast	Masih perlu banyak belajar lagi tentang a la carte	Mengerti bagaimana pesanan a la carte harus bisa selesai tepat waktu dan mempertahankan kualitas dari makanan tersebut.	Terus pelajari menu agar cepat paham	Perlu belajar lagi
Jumat, 26 July 2024	Mempelajari menu lunch baru	Dapat mempelajari dan <i>practice</i> menu baru	-	Dapat memahami dan mempelajari Sebagian dari menu lunch dan bisa membuat sendiri menunya	Terus pelajari menu lunch baru agar bisa mengerjakan semua menu nya	Baik
Sabtu, 27 July 2024	Day Off					
Minggu, 28 July 2024	Day Off					

Tabel 2.5 Realasi Kegiatan Magang Minggu 2

Minggu	Hari/Tanggal	Kegiatan/Task	Pencapaian Utama	Tantangan & Solusi	Pengalaman & Pembelajaran	Rencana Perbaikan	Evaluasi Supervisor
2	Senin, 29 July 2024	Memplating dan garnish semua menu canape	Dapat memahami cara plating dan garnish canape dengan kreativitas sendiri.	-	Bisa leluasa menyalurkan kreativitas dalam melakukan plating dan garnish canape.	Lebih ditingkatkan lagi kreativitas dalam memilih metode plating dan garnishnya	Sangat Baik
	Selasa, 30 July 2024	Belajar pembuatan dan letak station dessert saat canape night	Bisa belajar membuat dessert saat canape night	Salah memasukkan bahan dikarenakan timbangan yang tiba-tiba rusak, meminjam timbangan dari section yang lain	Selalu focus dan periksa semua alat dan bahan dengan benar agar menghindari adanya kesalahan	Selalu menyiapkan alat Cadangan	Baik
	Rabu, 31 July 2024	Mempelajari masing-masing plate untuk a la carte eden bar	Bisa hapal beberapa plate untuk	Masih belum bisa menghapal semua plate untuk menu a	Membuka wawasan baru karena plate bisa	Terus hapali dan pelajari lagi plate nya	Baik

		menu a la carte eden	la carte eden, solusinya ialah terus belajar dan hapalkan platanya	menentukan visual pada makanan		
Kamis, 1 Agustus 2024	Belajar cara membuat sambel untuk afternoon tea	Mengetahui cara membuat sambel untuk afternoon tea	-	Bisa membuat sambel walaupun masih dalam pantauan staff	-	Sangat Baik
Jumat, 2 Agustus 2024	Day Off					
Sabtu, 3 Agustus 2024	Day Off					
Minggu, 4 Agustus 2024	Menyusun Cookis, coklat, dan semua cemilan untuk afternoon tea	Hapal semua jobdesk yang diberikan	Memerlukan waktu lebih lama dalam menyusun semua cemilan, perlu ditingkatkan lagi kecepatannya dalam bekerja	Bisa belajar dan hapal apa saja cemilan dan tempat disusunnya	-	Baik

Tabel 2.6 Realasi Kegiatan Magang Minggu 3

Minggu	Hari/Tanggal	Kegiatan/Task	Pencapaian Utama	Tantangan & Solusi	Pengalaman & Pembelajaran	Rencana Perbaikan	Evaluasi Supervisor
3	Senin, 5 Agustus 2024	Membuat Cheese plater	Dapat membuat cheese plater sesuai arahan staff	Masih perlu perbaiki cara potongannya, terus belajar dan memperhatikan saat staff mencontohkan cara membuatnya	Paham cara membuat cheese plater dan bagaimana cara meng-garnishnya	Belajar lagi cara memotong cheese nya dan cara meng-garnishnya	Baik
	Selasa, 6 Agustus 2024	Membuat kentang Mustofa dan spicy nuts	Bisa langsung handle pembuatan produknya	Ada keterbatasan dalam bahan baku, solusinya adalah meng-order lagi bahan bakunya	Dapat menghapal bahan apa saja yang dibutuhkan juga bagaimana rasa yang harus didapat dalam proses pembuatan	-	Sangat Baik
	Rabu, 7 Agustus 2024	Membantu menyelesaikan event keyaki dibagian canape	Dapat menyelesaikan event dengan baik	Canape yang disiapkan terbatas sehingga perlu membuat menu canape baru	Selalu pastikan canape yang dibuat sesuai/lebih dari jumlah tamu yang datang	-	Baik

Kamis, 8 Agustus 2024	Mempelajari menu baru keyaki breakfast	Bisa menghapuskan beberapa menu baru	Masih ada beberapa menu yang perlu dipelajari lagi	Memastikan bahan baku tetap tersedia untuk pembuatan menu baru	Perlu lebih dipelajari lagi menu baru breakfast yang lain	Baik
Jumat, 9 Agustus 2024	Day Off					
Sabtu, 10 Agustus 2024	Day Off					
Minggu, 11 Agustus 2024	Membuat menu baru canape	Dapat membuat sendiri menu canape beserta cara plating dan garnishnya	Keterbatasan bahan baku menyebabkan pembuatan canape sedikit sulit, solusinya ialah meminta bahan baku yang tidak ada ke section yang lain	Pertahankan terus kreativitas dan fokus saat bekerja	-	Sangat Baik

Tabel 2.7 Realasi Kegiatan Magang Minggu 4

Minggu	Hari/Tanggal	Kegiatan/Task	Pencapaian Utama	Tantangan & Solusi	Pengalaman & Pembelajaran	Rencana Perbaikan	Evaluasi Supervisor
4	Senin, 12 Agustus 2024	Menyusun set up canape di eden bar	Dapat mengatur sendiri posisi set up canape tanpa pengawasan staff	-	Dapat memastikan canape yang dibuat cukup untuk semua tamu yang datang	-	Baik
	Selasa, 13 Agustus 2024	Memastikan refill makanan untuk canape cukup untuk semua tamu yang datang	Canape yang dibuat cukup untuk semua tamu	Adanya lonjakan tamu yang datang membuat canape yang dibuat dikhawatirkan tidak cukup	Selalu membuat porsi makanan lebih banyak dari jumlah tamu agar bisa berjaga-jaga jika ada lonjakan tamu yang datang secara tiba-tiba	-	Sangat Baik
	Rabu, 14 Agustus 2024	Day Off					
	Kamis, 15 Agustus 2024	Day Off					

Jumat, 16 Agustus 2024	Menyiapkan dan menyusun edible flower ke chiller dan Sebagian untuk canape	Dapat mempersiapkan edible flower untuk semua section breakfast	Terbatasnya edible flower yang di order membuat beberapa section tidak kebagian, sehingga perlu adanya pembagian yang rata untuk setiap section	Selalu pastikan bahan baku yang di order bisa cukup untuk semua section	Perlu adanya koreksi ulang saat mau order	Baik
Sabtu, 17 Agustus 2024	Membuat isian risol	Dapat membuat isian risol dengan porsi banyak dan pas dengan jumlah kulitnya	-	Belajar mengukur resep untuk porsi besar	-	Baik
Minggu, 18 Agustus 2024	Membuat Tamago	Bisa membuat tamago sesuai intruksi staff yang mendampingi	-	Memastikan untuk selalu mengukur recipe dengan benar	-	Baik

Tabel 2.8 Realasi Kegiatan Magang Minggu 5

Minggu	Hari/Tanggal	Kegiatan/Task	Pencapaian Utama	Tantangan & Solusi	Pengalaman & Pembelajaran	Rencana Perbaikan	Evaluasi Supervisor
5	Senin, 19 Agustus 2024	Day Off					
	Selasa, 20 Agustus 2024	Day Off					
	Rabu, 21 Agustus 2024	Membuat dorayaki	Dapat membuat dorayaki dalam porsi yang banyak	Equipment masak seperti kompor terbatas sehingga harus bergantian	Bisa tetap efisien dalam membuat makanan walau harus bergantian dalam menggunakan kompor	-	Baik
	Kamis, 22 Agustus 2024	Membuat kulit dan isian untuk risol di canape night	Dapat membuat risol dalam porsi yang banyak	-	Bisa membuat, plating dan garnish semua risol untuk canape night tepat pada waktunya	-	Baik
	Jumat, 23 Agustus 2024	Bertanggung jawab memotong sayur untuk makanan event	Bisa menyiapkan dan membuat	Wilayah memasak seperti meja untuk prepare terbatas	Dapat menyiapkan	Harus terus melatih kembali	

		semua bahan makanan sesuai dengan arahan dari staff	sehingga terpaksa untuk menggunakan troli	semua bahan tepat waktu	Teknik memotongnya	Baik
Sabtu, 24 Agustus 2024	Melakukan list bahan baku yang kosong untuk di order	Dapat mengetahui cara me-list semua bahan baku yang kurang dan habis	Karena baru pertama kali membuat list orderan membuat beberapa bahan lupa untuk di list, namun beberapa staff dapat membantu untuk memantau list nya	Mengerti bagaimana sistem list barang bekerja	Terus fokus dalam melakukan semua pekerjaan agar tidak ada yang terlewat	Baik
Minggu, 25 Agustus 2024	Membuat chicken egg roll	Dapat dibuat dengan porsi banyak	Harus bergantian dalam menggunakan equipmenta masak seperti oven dan kompor sehingga harus bergantian dengan yang lain	Dapat tetap efisien saat bekerja walau menggunakan equipment harus bergantian	Tetap fokus kepekerjaan dan terus berusaha untuk lebih efisien saat ada kendala	Sangat Baik

Tabel 2.9 Realasi Kegiatan Magang Minggu 6

Minggu	Hari/ Tanggal	Kegiatan/Task	Pencapaian Utama	Tantangan & Solusi	Pengalaman & Pembelajaran	Rencana Perbaikan	Evaluasi Supervisor	
	Senin, 26 Agustus 2024	Day Off						
	Selasa, 27 Agustus 2024	Day Off						
	Rabu, 28 Agustus 2024	Day Off						
	Kamis, 29 Agustus 2024	Membuat kentang mustofa	Membuat kentang Mustofa dalam porsi yang banyak	Membutuhkan waktu yang lama dalam proses pembuatan, solusinya ialah untuk bisa bekerja lebih cepat lagi	Dapat menghitung porsi yang dibutuhkan secara detail	-	Baik	
	Jumat, 30 Agustus 2024	Memotong buah	Memotong buah untuk pesanan a la carte	Buah yang akan digunakan banyak yang kurang matang, solusinya ialah untuk meminta buah ke section yang lain	Selalu perhatikan bahan yang akan digunakan apakah sudah bagus atau tidak	Selalu mengecek bahan baku di kitchen	Baik	

6	Sabtu, 31 Agustus 2024	Membuat Muffin	Dapat membuat muffin untuk amenities	Tempat untuk menaruh adonan muffin terbatas sehingga harus menunggu section lain selesai memakai perlengkapannya.	Karena baru pertama kali, proses pembuatan masih dipantau staff	Tetap fokus dan selalu ingat Pelajaran yang diberikan oleh staff, sehingga bisa menghindari kesalahan yang akan datang kedepannya	Sangat Baik
	Minggu, 1 Sept 2024	Membuat kroket	Dapat membuat stock kroket yang banya sehingga cukup untuk dipakai saat ini dan keesokannya	Tempat untuk membuat kroket terbatas sehingga membuat penulis harus bekerja diatas troli makanan	Selalu memastikan tempat bekerja tersedia	-	Baik

Tabel 2.10 Realasi Kegiatan Magang Minggu 7

Minggu	Hari/Tanggal	Kegiatan/Task	Pencapaian Utama	Tantangan & Solusi	Pengalaman & Pembelajaran	Rencana Perbaikan	Evaluasi Supervisor
	Senin, 2 Sept 2024	Day Off					
	Selasa, 3 Sept 2024	Day Off					
	Rabu, 4 Sept 2024	Membuat Guo tie mulai dari kulit hingga isian	Dapat membuat guo tie dengan porsi yang cukup untuk tamu yang datang	Adanya keterbatasan bahan namun dapat teratasi dengan menggunakan bahan tanpa ada yang dibuang	Selalu bekerja dengan baik dan tetap fokus mencari Solusi jika ada sesuatu yang kurang.	-	Baik
	Kamis, 5 Sept 2024	Membuat menu canape dalam porsi banyak	Dapat membuat canape cukup untuk semua tamu yang datang	tempat yang rame dan ditambah dapur yang kecil menambah suasana menjadi hectic dikarenakan banyaknya pesanan. Adanya staff yang membantu pekerjaan membuat canape night bisa teratasi	Selalu tetap tenang saat menghadapi suasana apapun dan tetap fokus dalam bekerja	Selalu siap untuk menghadapi suasana kitchen yang hectic juga harus selalu tenang dalam bekerja guna untuk menghindari kesalahan-kesalahan yang disebabkan	Sangat Baik

7						karena terburu- buru	
	Jumat, 6 Sept 2024	Membuat sandwich croisant	Mampu untuk membuat sandwich dalam porsi besar	-	Bisa menghitung porsi yang dibutuhkan untuk semua tamu	-	Sangat Baik
	Sabtu, 7 Sept 2024	Membuat 5 macam menu canape	Dapat membuat porsi yang cukup untuk semua tamu	-	Dapat menuang kreativitas dan ide dengan leluasa dalam pembuatan canape	-	Sangat Baik
Minggu, 8 Sept 2024	Membuat canape yang terinspirasi dari makanan indonesia	Membuat canape Bersama dengan para staff Bersama- sama sehingga proses nya cepat selesai	-	Dapat belajar banyak tentang canape dan masakan indonesia	-	Sangat Baik	

Tabel 2.11 Realasi Kegiatan Magang Minggu 8

Minggu	Hari/ Tanggal	Kegiatan/Task	Pencapaian Utama	Tantangan & Solusi	Pengalaman & Pembelajaran	Rencana Perbaikan	Evaluasi Supervisor
8	Senin, 9 Sept 2024	Day Off					
	Selasa, 10 Sept 2024	Day Off					
	Rabu, 11 Sept 2024	Mempelajari semua menu sushi	Dapat membuat beberapa menu sushi	Adanya keterbatasan pengetahuan tentang sushi membuat penulis belum diperbolehkan untuk menerima orderan sushi	Dapat belajar dan berkomunikasi dengan semua staff	Terus belajar dan fokus kepada tahapan dan kerapian pembuatan sushi	Baik
	Kamis, 12 Sept 2024	Prepare semua menu sushi di etalasi	Dapat menghapal dan mempelajari jenis-jenis ikan yang disusun di etalase	Butuh waktu lama untuk menghapal semua jenis ikan dan sushi, solusinya ialah terus belajar dalam menghapalkan menu	Dapat belajar dan berkomunikasi dengan semua staff	-	Baik
	Jumat, 13 Sept 2024	Mempelajari menu- menu sashimi	Latihan membuat menu sashimi	-	Mengetahui cara memotong	-	

				sashimi dengan benar		Masih perlu banyak belajar lagi
Sabtu, 14 Sept 2024	Prepare station teppanyaki dan bahan-bahan yang diperlukan untuk brunch	Mengetahui cara prepare brunch dan mulai melayani tamu	-	Dapat melayani tamu sesuai dengan prosedur hotel	-	Sangat Baik
Minggu, 15 Sept 2024	Prepare station teppanyaki dan bahan-bahan yang diperlukan untuk brunch	Mengetahui cara prepare brunch dan mulai melayani tamu	-	Dapat melayani tamu sesuai dengan prosedur hotel	-	Sangat Baik

Tabel 2.12 Realasi Kegiatan Magang Minggu 9

Minggu	Hari/Tanggal	Kegiatan/Task	Pencapaian Utama	Tantangan & Solusi	Pengalaman & Pembelajaran	Rencana Perbaikan	Evaluasi Supervisor
9	Senin, 16 Sept 2024	Day Off					
	Selasa, 17 Sept 2024	Day Off					
	Rabu, 18 Sept 2024	Day Off					
	Kamis, 19 Sept 2024	Membuat karage dan membersihkan udang	Mengerjakan pesanan a la carte dan mencatat total pack udang bersih	Adanya kendala dikarenakan alergi pada udang membuat penulis perlu menggunakan sarung tangan	Dapat mengerjakan semua tugas dengan baik	-	Baik
	Jumat, 20 Sept 2024	Belajar membuat spicy shrimp dan plating nya (a la carte)	Mengerti cara membuat a la carte spicy shrimp	Banyak pesanan a la carte yang dating membuat pekerjaan yang lain tertunda namun semuanya dapat teratasi dengan saling membantu	Belajar untuk komunikasi sesama tim	Perlu lebih cepat lagi saat mengerjakan orderan	Baik
	Sabtu, 21 Sept 2024	Belajar membuat cawan mushi dan menerima pesanan a la carte	Dapat mengerjakan beberapa pesanan dengan baik	Harus terus menghafal plate yang berbeda-beda setiap menu	Bisa mengerjakan tugas dengan baik	Harus tetap fokus saat menerima pesanan	Baik
	Minggu, 22 Sept 2024	Belajar memproses ebi tempura dan oroshi	Mengetahui cara pembuatan tempura dan oroshi	Adanya kendala dikarenakan alergi pada udang membuat penulis	Bisa memproses udang dan membuat ebi tempura juga	Selalu pastikan untuk menggunakan sarung tangan agar tetap	Baik

			perlu menggunakan sarung tangan	oroshi sesuai arahan staff.	menjaga kualitas makanan	
--	--	--	---------------------------------	-----------------------------	--------------------------	--

Tabel 2.13 Realasi Kegiatan Magang Minggu 10

Minggu	Hari/Tanggal	Kegiatan/Task	Pencapaian Utama	Tantangan & Solusi	Pengalaman & Pembelajaran	Rencana Perbaikan	Evaluasi Supervisor
10	Senin, 23 Sept 2024	Day Off					
	Selasa, 24 Sept 2024	Day Off					
	Rabu, 25 Sept 2024	Bertugas di teppan dan belajar membuat yakisoba sekaligus cara plating	Menerima pesanan yakisoba dan melayani tamu	-	Bisa membuat yakisoba di kompor teppanyaki	-	Sangat Baik
	Kamis, 26 Sept 2024	Membuat dashi stock dan miso paste	Mengerti cara membuat dashi dan miso paste	Butuh staff lain untuk menyaring dashi dikarenakan proses pembuatannya menggunakan stock pot yang besar	Selalu berusaha untuk terus komunikasi dengan sesama staf	-	Baik
	Jumat, 27 Sept 2024	Membuat sukiyaki base dan sukiyaki sauce	Bisa membuat sukiyaki base dan sauce dalam porsi banyak sesuai arahan staff	-	Selalu perhatikan recipe agar tidak ada perubahan rasa atau tekstur pada makanan	Harus hapal dan mengerti recipenya	Cukup, butuh belajar lagi cara menghandle teppan
	Sabtu, 28 Sept 2024	Prepare station teppanyaki dan bahan-bahan yang diperlukan untuk brunch	Membuat pesanan tamu	-	Bisa membuat pesanan tamu dalam porsi banyak dan sesuai dengan prosedur staff	Harus banyak belajar lagi cara menghandle equipment teppan	Cukup, butuh belajar lagi cara menghandle teppan
Minggu, 29 Sept 2024	Prepare station teppanyaki dan bahan-bahan yang diperlukan untuk brunch	Membuat pesanan tamu	-	Bisa membuat pesanan tamu dalam porsi banyak dan sesuai dengan prosedur staff	Harus banyak belajar lagi cara menghandle equipment teppan	Cukup, butuh belajar lagi cara menghandle teppan	

Tabel 2.14 Realasi Kegiatan Magang Minggu 11

Minggu	Hari/Tanggal	Kegiatan/Task	Pencapaian Utama	Tantangan & Solusi	Pengalaman & Pembelajaran	Rencana Perbaikan	Evaluasi Supervisor
	Senin, 30 Sept 2024	Day Off					
	Selasa, 1 Okt 2024	Day Off					

11	Rabu, 2 Okt 2024	Belajar membuat miso soup beserta condiment dan platingnya,	Membuat pesanan tamu	-	Mengerti cara membuat miso soup beserta condimentnya	Perlu memperbaiki cara memotong tahu	Baik
	Kamis, 3 Okt 2024	Mengerjakan menu a la carte	Melayani tamu dan membuat pesanan yang datang	-	Dapat mengerjakan pesanan dengan baik dan sesuai prosedur	-	Baik
	Jumat, 4 Okt 2024	Belajar membuat konzu jelly	Dapat membuat konzu jelly dengan baik dan sesuai arahan staff	-	Bisa belajar membuat condiment menu a la carte	Perlu lebih banyak belajar lagi dalam proses pembuatan	Baik
	Sabtu, 5 Okt 2024	Mengerjakan menu a la carte	Melayani tamu dan membuat pesanan yang datang	-	Dapat mengerjakan pesanan dengan baik dan sesuai prosedur	-	Baik
	Minggu, 6 Okt 2024	Prepare station teppanyaki dan bahan-bahan yang diperlukan untuk brunch	Membuat pesanan tamu	-	Bisa membuat pesanan tamu dalam porsi banyak dan sesuai dengan prosedur staff	-	Baik

Tabel 2.15 Realasi Kegiatan Magang Minggu 12

Minggu	Hari/ Tanggal	Kegiatan/Task	Pencapaian Utama	Tantangan & Solusi	Pengalaman & Pembelajaran	Rencana Perbaikan	Evaluasi Supervisor
12	Senin, 7 Okt 2024	DAY OFF					
	Selasa, 8 Okt 2024	DAY OFF					
	Rabu, 9 Okt 2024	Station A la carte	Mengerjakan pesanan a la carte	-	Dapat belajar dan berkerjasama dengan semua staff	-	Sangat Baik
	Kamis, 10 Okt 2024	Station A la carte	Mengerjakan pesanan a la carte	-	Dapat belajar dan berkerjasama dengan semua staff	-	Sangat Baik
	Jumat, 11 Okt 2024	Station A la carte	Mengerjakan pesanan a la carte	-	Dapat belajar dan berkerjasama	-	Sangat baik

				dengan semua staff		
Sabtu, 12 Okt 2024	Prepare station teppanyaki dan bahan-bahan yang diperlukan untuk brunch	Membuat pesanan tamu	-	Bisa membuat pesanan tamu dalam porsi banyak dan sesuai dengan prosedur staff	-	Baik
Minggu, 13 Okt 2024	Prepare station teppanyaki dan bahan-bahan yang diperlukan untuk brunch	Membuat pesanan tamu	-	Bisa membuat pesanan tamu dalam porsi banyak dan sesuai dengan prosedur staff	-	Baik

Tabel 2.16 Realasi Kegiatan Magang Minggu 13

Minggu	Hari/Tanggal	Kegiatan/Task	Pencapaian Utama	Tantangan & Solusi	Pengalaman & Pembelajaran	Rencana Perbaikan	Evaluasi Supervisor
13	Senin, 14 Okt 2024	DAY OFF					
	Selasa, 15 Okt 2024	DAY OFF					
	Rabu, 16 Okt 2024	Station A la carte	Mengerjakan pesanan a la carte	-	Dapat belajar dan berkerjasama dengan semua staff	-	Baik
	Kamis, 17 Okt 2024	Station A la carte	Mengerjakan pesanan a la carte	-	Dapat belajar dan berkerjasama dengan semua staff	-	Baik
	Jumat, 18 Okt 2024	Station A la carte	Mengerjakan pesanan a la carte	-	Dapat belajar dan berkerjasama dengan semua staff	-	Sangat baik
	Sabtu, 19 Okt 2024	Prepare station teppanyaki dan bahan-bahan yang diperlukan untuk brunch	Membuat pesanan tamu	-	Bisa membuat pesanan tamu dalam porsi banyak dan sesuai dengan prosedur staff	-	Baik
	Minggu, 20 Okt 2024	Prepare station teppanyaki dan bahan-bahan yang	Membuat pesanan tamu	-	Bisa membuat pesanan tamu dalam porsi banyak dan	-	Sangat Baik

		diperlukan untuk brunch			sesuai dengan prosedur staff		
--	--	-------------------------	--	--	------------------------------	--	--

Tabel 2.17 Realasi Kegiatan Magang Minggu 14

Minggu	Hari/Tanggal	Kegiatan/Task	Pencapaian Utama	Tantangan & Solusi	Pengalaman & Pembelajaran	Rencana Perbaikan	Evaluasi Supervisor
14	Senin, 21 Okt 2024	DAY OFF					
	Selasa, 22 Okt 2024	DAY OFF					
	Rabu, 23 Okt 2024	Station A la carte	Mengerjakan pesanan a la carte keyaki dan eden	-	Adanya perbedaan dalam plate untuk keyaki dan eden membuat para staff dan intern harus menghapal plate	-	Baik
	Kamis, 24 Okt 2024	Station A la carte	Mengerjakan pesanan a la carte keyaki dan eden	-	Dapat belajar dan berkerjasama dengan semua staff	-	Baik
	Jumat, 25 Okt 2024	Station A la carte	Mengerjakan pesanan a la carte keyaki dan eden	-	Dapat belajar dan berkerjasama dengan semua staff	-	Sangat baik
	Sabtu, 26 Okt 2024	Prepare station teppanyaki dan bahan-bahan yang diperlukan untuk brunch	Membuat pesanan tamu dan melayani tamu Ketika mereka berada di teppan	-	Bisa membuat pesanan tamu dalam porsi banyak dan sesuai dengan prosedur staff	-	Baik
	Minggu, 27 Okt 2024	Prepare station teppanyaki dan bahan-bahan yang diperlukan untuk brunch	Membuat pesanan tamu dan melayani tamu Ketika mereka berada di teppan	Tamu yang datang lumayan banyak sehingga perlu bantuan dari staff	Bisa membuat pesanan tamu dalam porsi banyak dan sesuai dengan prosedur staff	-	Sangat Baik

Tabel 2.18 Realasi Kegiatan Magang Minggu 15

Minggu	Hari/Tanggal	Kegiatan/Task	Pencapaian Utama	Tantangan & Solusi	Pengalaman & Pembelajaran	Rencana Perbaikan	Evaluasi Supervisor
	Senin, 21 Okt 2024	DAY OFF					

	Selasa, 22 Okt 2024	DAY OFF					
15	Rabu, 23 Okt 2024	Station A la carte	Mengerjakan pesanan a la carte keyaki dan eden	Ada beberapa bahan yang kurang sehingga perlu meminta bahan ke station yang lain	Dapat belajar dan berkerjasama dengan semua staff	Selalu mengecek bahan-bahan di dry storage menghindari adanya keterbatasan bahan baku	Baik
	Kamis, 24 Okt 2024	Station A la carte	Mengerjakan pesanan a la carte keyaki dan eden	–	Dapat belajar dan berkerjasama dengan semua staff	–	Baik
	Jumat, 25 Okt 2024	Station A la carte	Mengerjakan pesanan a la carte keyaki dan eden	–	Dapat belajar dan berkerjasama dengan semua staff	–	baik
	Sabtu, 26 Okt 2024	Prepare station teppanyaki dan bahan-bahan yang diperlukan untuk brunch	Membuat pesanan tamu dan melayani tamu Ketika mereka berada di teppan	Tamu yang datang lumayan banyak sehingga perlu bantuan dari staff	Bisa membuat pesanan tamu dalam porsi banyak dan sesuai dengan prosedur staff	–	Baik
	Minggu, 27 Okt 2024	Prepare station teppanyaki dan bahan-bahan yang diperlukan untuk brunch	Membuat pesanan tamu dan melayani tamu Ketika mereka berada di teppan	Tamu yang datang lumayan banyak sehingga perlu bantuan dari staff	Bisa membuat pesanan tamu dalam porsi banyak dan sesuai dengan prosedur staff	–	Baik

Tabel 2.19 Realasi Kegiatan Magang Minggu 16

Minggu	Hari/ Tanggal	Kegiatan/Task	Pencapaian Utama	Tantangan & Solusi	Pengalaman & Pembelajaran	Rencana Perbaikan	Evaluasi Supervisor
	Senin, 28 Okt 2024	Station A la carte	Mengerjakan pesanan a la carte dan membuat semua condiment	–	Dapat belajar dan berkerjasama dengan semua staff	–	Baik

			seperti saus dan dashi				
	Selasa, 29 Okt 2024	DAY OFF					
	Rabu, 30 Okt 2024	DAY OFF					
16	Kamis, 31 Nov 2024	Station A la carte	Mengerjakan pesanan a la carte	-	Dapat belajar dan berkerjasama dengan semua staff	-	Baik
	Jumat, 1 Nov 2024	Station A la carte	Mengerjakan pesanan a la carte	-	Dapat belajar dan berkerjasama dengan semua staff	-	Sangat baik
	Sabtu, 2 Nov 2024	Prepare station teppanyaki dan bahan-bahan yang diperlukan untuk brunch	Membuat pesanan tamu dan melayani tamu Ketika mereka berada di teppan	-	Bisa membuat pesanan tamu dalam porsi banyak dan sesuai dengan prosedur staff	-	Baik
	Minggu, 3 Nov 2024	Prepare station teppanyaki dan bahan-bahan yang diperlukan untuk brunch	Membuat pesanan tamu dan melayani tamu Ketika mereka berada di teppan	Tamu yang datang lumayan banyak sehingga perlu bantuan dari staff	Bisa membuat pesanan tamu dalam porsi banyak dan sesuai dengan prosedur staff	-	Baik

Tabel 2.20 Realasi Kegiatan Magang Minggu 17

Minggu	Hari/Tanggal	Kegiatan/Task	Pencapaian Utama	Tantangan & Solusi	Pengalaman & Pembelajaran	Rencana Perbaikan	Evaluasi Supervisor
	Senin, 4 Nov 2024	Menjaga buffet dan melayani tamu	Refill makanan buffet dan memastikan makanan tetap tertata rapi	Ada beberapa tamu tidak bisa berbahasa inggris sehingga perlu bantuan kepada staff service untuk komunikasi	Selalu peka kepada tamu yang perlu bantuan dan memastikan makanan buffet tidak habis	-	Baik
	Selasa, 5 Nov 2024	Menjaga buffet dan melayani tamu	Refill makanan buffet dan memastikan makanan tetap tertata rapi	-	Selalu peka kepada tamu yang perlu bantuan dan memastikan makanan buffet tidak habis	Pastikan makanan buffet cukup untuk seluruh pengunjung hotel	Baik

17	Rabu, 6 Nov 2024	Menjaga buffet dan melayani tamu	Refill makanan buffet dan memastikan makanan tetap tertata rapi	-	Selalu komunikasi dan Kerjasama dengan semua staff	-	Baik
	Kamis, 7 Nov 2024	Menjaga Buffet dan egg station	Melayani tamu dan mengerjakan pesanan telur dari tamu	Ada beberapa tamu tidak bisa berbahasa inggris sehingga perlu bantuan kepada staff service untuk komunikasi	Selalu komunikasi dan Kerjasama dengan semua staff	Pastikan semua pesanan sesuai dengan keinginan tamu	Sangat baik
	Jumat, 8 Nov 2024	Menjaga Buffet dan egg station	Melayani tamu dan mengerjakan pesanan telur dari tamu	-	Selalu komunikasi dan Kerjasama dengan semua staff	Pastikan semua pesanan sesuai dengan keinginan tamu	baik
	Sabtu, 9 Nov 2024	DAY OFF					
	Minggu, 10 Nov 2024	DAY OFF					

Tabel 2.21 Realasi Kegiatan Magang Minggu 18

Minggu	Hari/ Tanggal	Kegiatan/Task	Pencapaian Utama	Tantangan & Solusi	Pengalaman & Pembelajaran	Rencana Perbaikan	Evaluasi Supervisor
18	Senin, 11 Nov 2024	Menjaga Buffet dan egg station	Melayani tamu dan mengerjakan pesanan telur dari tamu	-	Selalu komunikasi dan Kerjasama dengan semua staff	-	Baik
	Selasa, 12 Nov 2024	Menjaga Buffet dan egg station	Melayani tamu dan mengerjakan pesanan telur dari tamu	-	Selalu komunikasi dan Kerjasama dengan semua staff	-	Baik
	Rabu, 13 Nov 2024	Menjaga buffet dan melayani tamu	Refill makanan buffet dan memastikan makanan tetap tertata rapi	-	Selalu komunikasi dan Kerjasama dengan semua staff	-	Baik
	Kamis, 14 Nov 2024	Menjaga buffet dan melayani tamu	Refill makanan buffet dan memastikan makanan tetap tertata rapi	-	Selalu komunikasi dan Kerjasama dengan semua staff	-	Baik

Jumat, 15 Nov 2024	Menjaga buffet dan melayani tamu	Refill makanan buffet dan memastikan makanan tetap tertata rapi	-	Selalu komunikasi dan Kerjasama dengan semua staff	-	Baik
Sabtu, 16 Nov 2024	DAY OFF					
Minggu, 17 Nov 2024	DAY OFF					

Tabel 2.22 Realasi Kegiatan Magang Minggu 19

Minggu	Hari/ Tanggal	Kegiatan/Task	Pencapaian Utama	Tantangan & Solusi	Pengalaman & Pembelajaran	Rencana Perbaikan	Evaluasi Supervisor
19	Senin, 18 Nov 2024	Menjaga Buffet dan egg station	Melayani tamu dan mengerjakan pesanan telur dari tamu	Banyaknya tamu yang datang membuat pesanan telur sedikit terlambat sehingga perlu bantuan dari staff yang lain	Selalu komunikasi dan Kerjasama dengan semua staff	Selalu pastikan pesanan sesuai dengan yang dipesan tamu, selalu komunikasi dengan bagian service untuk memastikan	Sangat Baik
	Selasa, 19 Nov 2024	Menjaga Buffet dan egg station	Melayani tamu dan mengerjakan pesanan telur dari tamu	Banyaknya tamu yang datang membuat pesanan telur sedikit terlambat sehingga perlu bantuan dari staff yang lain	Selalu komunikasi dan Kerjasama dengan semua staff	Tetap fokus walau dalam keadaan hectic	Sangat Baik
	Rabu, 20 Nov 2024	Menjaga buffet dan melayani tamu	Refill makanan buffet dan memastikan makanan tetap tertata rapi	-	Selalu komunikasi dan Kerjasama dengan semua staff	-	Baik
	Kamis, 21 Nov 2024	Menjaga buffet dan melayani tamu	Refill makanan buffet dan memastikan makanan tetap tertata rapi	Makanan yang sudah disiapkan tidak cukup untuk seluruh tamu sehingga harus membuat menu baru	Selalu komunikasi dan Kerjasama dengan semua staff	Pastikan jumlah tamu dan makanan yang disiapkan sesuai atau lebih	Baik
	Jumat, 22 Nov 2024	Menjaga buffet dan melayani tamu	Refill makanan buffet dan memastikan	-	Selalu komunikasi dan Kerjasama dengan semua staff	-	Baik

		makanan tetap tertata rapi				
Sabtu, 23 Nov 2024	DAY OFF					
Minggu, 24 Nov 2024	DAY OFF					

Tabel 2.23 Realasi Kegiatan Magang Minggu 20

Minggu	Hari/Tanggal	Kegiatan/Task	Pencapaian Utama	Tantangan & Solusi	Pengalaman & Pembelajaran	Rencana Perbaikan	Evaluasi Supervisor
20	Senin, 25 Nov 2024	Menyiapkan semua pastry, roti, dan membuat dessert/cake untuk buffet besoknya	Refill makanan buffet dan membuat pesanan a la carte	Jobdesk yang banyak membuat pekerjaan menjadi lebih lambat sehingga perlu untuk bergerak lebih cepat lagi dan tetap fokus	Memastikan buffet terisi dan pesanan tamu sesuai	Fokuskan dulu ke persiapan breakfast selesai baru lanjut refill buffet	Sangat Baik
	Selasa, 26 Nov 2024	Menyiapkan semua pastry, roti, dan membuat dessert/cake untuk buffet besoknya	Refill makanan buffet dan membuat pesanan a la carte	-	Memastikan buffet terisi dan pesanan tamu sesuai	Fokuskan dulu ke persiapan breakfast selesai baru lanjut refill buffet	Baik
	Rabu, 27 Nov 2024	Menyiapkan semua pastry, roti, dan membuat dessert/cake untuk buffet besoknya	Refill makanan buffet dan membuat pesanan a la carte	-	Memastikan buffet terisi dan pesanan tamu sesuai	Fokuskan dulu ke persiapan breakfast selesai baru lanjut refill buffet	Baik
	Kamis, 28 Nov 2024	Menyiapkan semua pastry, roti, dan membuat dessert/cake untuk buffet besoknya	Refill makanan buffet dan membuat pesanan a la carte	-	Memastikan buffet terisi dan pesanan tamu sesuai	-	Baik
	Jumat, 29 Nov 2024	Menjaga buffet dan melayani tamu	Refill makanan buffet dan memastikan makanan tetap tertata rapi	-	Selalu komunikasi dan Kerjasama dengan semua staff	Pastikan jumlah tamu dan makanan yang disiapkan sesuai ataiu lebih	Baik
	Sabtu, 30 Nov 2024	DAY OFF					
	Minggu, 1 Des 2024	DAY OFF					

Tabel 2.24 Realasi Kegiatan Magang Minggu 21

Minggu	Hari/Tanggal	Kegiatan/Task	Pencapaian Utama	Tantangan & Solusi	Pengalaman & Pembelajaran	Rencana Perbaikan	Evaluasi Supervisor	
21	Senin, 2 Des 2024	Menyiapkan semua pastry, roti, dan membuat dessert/cake untuk buffet besoknya	Refill makanan buffet dan membuat pesanan a la carte	Adanya keterbatasan bahan baku sehingga harus membuat menu lain sesuai bahan baku yang tersisa	Harus selalu fokus dan bergerak cepat/aktif agar pekerjaan tidak ada yang tertunda	Selalu pastikan untuk cek ketersediaan bahan baku	Baik	
	Selasa, 3 Des 2024	Menyiapkan semua pastry, roti, dan membuat dessert/cake untuk buffet besoknya	Refill makanan buffet dan membuat pesanan a la carte	-	Selalu komunikasi dan Kerjasama dengan semua staff	Pastikan semua buffet terisi dan pesanan sudah sesuai	Baik	
	Rabu, 4 Des 2024	Menjaga Buffet dan egg station	Melayani tamu dan mengerjakan pesanan telur dari tamu	Banyaknya tamu yang datang membuat pesanan telur sedikit terlambat sehingga perlu bantuan dari staff yang lain	Selalu komunikasi dan Kerjasama dengan semua staff	-	Baik	
	Kamis, 5 Des 2024	Menjaga Buffet dan egg station	Melayani tamu dan mengerjakan pesanan telur dari tamu	Banyaknya tamu yang datang membuat pesanan telur sedikit terlambat sehingga perlu bantuan dari staff yang lain	Selalu komunikasi dan Kerjasama dengan semua staff	-	Baik	
	Jumat, 6 Des 2024	Menyiapkan semua pastry, roti, dan dessert untuk buffet	Refill makanan buffet dan membuat pesanan a la carte	-	Selalu komunikasi dan Kerjasama dengan semua staff	-	Baik	
	Sabtu, 7 Des 2024	DAY OFF						
	Minggu, 8 Des 2024	DAY OFF						

Tabel 2.25 Realasi Kegiatan Magang Minggu 22

Minggu	Hari/Tanggal	Kegiatan/Task	Pencapaian Utama	Tantangan & Solusi	Pengalaman & Pembelajaran	Rencana Perbaikan	Evaluasi Supervisor
	Senin, 9 Des 2024	Menyiapkan semua pastry, roti, dan	Refill makanan buffet dan	-	Selalu komunikasi dan Kerjasama	-	Baik

22		membuat dessert/cake untuk buffet besoknya	membuat pesanan a la carte		dengan semua staff			
	Selasa, 10 Des 2024	Menjaga Buffet dan egg station	Melayani tamu dan mengerjakan pesanan telur dari tamu	Ada beberapa tamu tidak bisa berbahasa inggris sehingga perlu bantuan kepada staff service untuk komunikasi	Selalu komunikasi dan Kerjasama dengan semua staff	Usahakan untuk menghawal pesanan telur tamu long guest	Sangat Baik	
	Rabu, 11 Des 2024	Menjaga Buffet dan egg station	Melayani tamu dan mengerjakan pesanan telur dari tamu	Banyaknya tamu yang datang membuat pesanan telur sedikit terlambat sehingga perlu bantuan dari staff yang lain	Selalu komunikasi dan Kerjasama dengan semua staff	-	Baik	
	Kamis, 12 Des 2024	Menyiapkan semua pastry, roti, dan membuat dessert/cake untuk buffet besoknya	Refill makanan buffet dan membuat pesanan a la carte	-	Selalu komunikasi dan Kerjasama dengan semua staff	-	Baik	
	Jumat, 13 Des 2024	DAY OFF						
	Sabtu, 14 Des 2024	DAY OFF						
	Minggu, 15 Des 2024	Menjaga Buffet dan egg station	Melayani tamu dan mengerjakan pesanan telur dari tamu	-	Selalu komunikasi dan Kerjasama dengan semua staff	-	Baik	

Tabel 2.26 Realasi Kegiatan Magang Minggu 23

Minggu	Hari/Tanggal	Kegiatan/Task	Pencapaian Utama	Tantangan & Solusi	Pengalaman & Pembelajaran	Rencana Perbaikan	Evaluasi Supervisor
	Senin, 16 Des 2024	Menjaga Buffet dan egg station	Melayani tamu dan mengerjakan pesanan telur dari tamu	-	Selalu komunikasi dan Kerjasama dengan semua staff	Memastikan semua pesanan breakfast sesuai dengan pesanan tamu	Sangat Baik
	Selasa, 17 Des 2024	Menyiapkan semua pastry, roti, dan membuat dessert/cake untuk buffet besoknya	Melayani tamu mengerjakan amenities cake	-	Selalu komunikasi dan Kerjasama dengan semua staff	Pastikan amenities cake sudah dibuat sesuai dengan prosedur	Baik
	Rabu, 18 Des 2024	Menyiapkan semua pastry, roti, dan	Melayani tamu		Selalu komunikasi dan		

23		membuat dessert/cake untuk buffet besoknya	mengerjakan amenities cake	-	Kerjasama dengan semua staff	-	Baik
	Kamis, 19 Des 2024	Menyiapkan semua pastry, roti, dan membuat dessert/cake untuk buffet besoknya	Melayani tamu mengerjakan amenities cake, bergantian dengan intern lain di eg station	-	Selalu komunikasi dan Kerjasama dengan semua staff	-	Baik
	Jumat, 20 Des 2024	DAY OFF					
	Sabtu, 21 Des 2024	DAY OFF					
	Minggu, 22 Des 2024	Menyiapkan semua pastry, roti, dan membuat dessert/cake untuk buffet besoknya	Melayani tamu mengerjakan amenities cake	-	Selalu komunikasi dan Kerjasama dengan semua staff	-	Baik

Tabel 2.27 Realasi Kegiatan Magang Minggu 24

Minggu	Hari/Tanggal	Kegiatan/Task	Pencapaian Utama	Tantangan & Solusi	Pengalaman & Pembelajaran	Rencana Perbaikan	Evaluasi Supervisor
24	Senin, 23 Des 2024	Menyiapkan semua pastry, roti, dan membuat dessert/cake untuk buffet besoknya	Melayani tamu, mengerjakan amenities dan handle menu ala carte breakfast	-	Harus selalu fokus dan bergerak cepat/aktif agar pekerjaan tidak ada yang tertunda	-	Baik
	Selasa, 24 Des 2024	Menyiapkan semua pastry, roti, dan membuat dessert/cake untuk buffet besoknya	Melayani tamu mengerjakan amenities cake	-	Selalu komunikasi dan Kerjasama dengan semua staff	-	Baik
	Rabu, 25 Des 2024	Menyiapkan semua pastry, roti, dan membuat dessert/cake untuk buffet besoknya	Melayani tamu, mengerjakan amenities dan handle menu ala carte breakfast	-	Selalu komunikasi dan Kerjasama dengan semua staff	-	Sangat Baik
	Kamis, 26 Des 2024	Menyiapkan semua pastry, roti, dan	Melayani tamu, mengerjakan	-	Selalu komunikasi dan Kerjasama	-	

	membuat dessert/cake untuk buffet besoknya	amanities dan handle menu a la carte breakfast	-	dengan semua staff	-	Baik
Jumat, 27 Des 2024	DAY OFF					
Sabtu, 28 Des 2024	DAY OFF					
Minggu, 29 Des 2024	DAY OFF					

Tabel 2.28 Realasi Kegiatan Magang Minggu 25

Minggu	Hari/Tanggal	Kegiatan/Task	Pencapaian Utama	Tantangan & Solusi	Pengalaman & Pembelajaran	Rencana Perbaikan	Evaluasi Supervisor
25	Senin, 30 Des 2024	DAY OFF					
	Selasa, 31 Des 2024	DAY OFF					
	Rabu, 1 Jan 2025	Menyiapkan semua pastry, roti, dan membuat dessert/cake untuk buffet besoknya	Melayani tamu dan handle menu a la carte breakfast	-	Selalu komunikasi dan Kerjasama dengan semua staff	-	Baik
	Kamis, 2 Jan 2025	Menyiapkan semua pastry, roti, dan membuat dessert/cake untuk buffet besoknya	Melayani tamu dan handle menu a la carte breakfast	Ada beberapa tipe pastry yang habis sehingga harus minta beberapa ke section yang lain	Selalu komunikasi dan Kerjasama dengan semua staff	Memastikan agar bahan baku pastry selalu tersedia	Baik
	Jumat, 3 Jan 2025	Menyiapkan semua pastry, roti, dan membuat dessert/cake untuk buffet besoknya	Melayani tamu dan handle menu a la carte breakfast	-	Selalu komunikasi dan Kerjasama dengan semua staff	-	Baik
	Sabtu, 4 Jan 2025	Menjaga Buffet dan egg station, Membuat amenities cake wording dan buah	Melayani tamu dan handle menu a la carte breakfast dan lunch	-	Selalu komunikasi dan Kerjasama dengan semua staff	Selalu pastikan untuk mengerjakan menu a la carte sesuai dengan arahan staff dan chef	Sangat Baik
	Minggu, 5 Jan 2025	Menjaga Buffet dan egg station	Melayani tamu dan handle menu a la carte breakfast	Ada beberapa tamu tidak bisa berbahasa inggris sehingga perlu bantuan kepada staff service untuk komunikasi	Selalu komunikasi dan Kerjasama dengan semua staff	-	Sangat Baik

Tabel 2.29 Realasi Kegiatan Magang Minggu 26

Minggu	Hari/ Tanggal	Kegiatan/Task	Pencapaian Utama	Tantangan & Solusi	Pengalaman & Pembelajaran	Rencana Perbaikan	Evaluasi Supervisor	
26	Senin, 6 Jan 2025	Menyiapkan semua pastry, roti, dan membuat dessert/cake untuk buffet besoknya	Melayani tamu dan handle menu a la carte breakfast	Ada beberapa tipe pastry dan roti yang habis sehingga harus minta beberapa ke section yang lain	Selalu komunikasi dan Kerjasama dengan semua staff	-	Baik	
	Selasa, 7 Jan 2025	Menjaga Buffet dan egg station, Membuat amenities cake wording dan buah	Melayani tamu dan handle menu a la carte breakfast dan lunch	-	Selalu komunikasi dan Kerjasama dengan semua staff	-	Baik	
	Rabu, 8 Jan 2025	Menjaga Buffet dan egg station	Melayani tamu dan handle menu a la carte breakfast	Ada beberapa tamu tidak bisa berbahasa inggris sehingga perlu bantuan kepada staff service untuk komunikasi	Selalu komunikasi dan Kerjasama dengan semua staff	-	Baik	
	Kamis, 9 Jan 2025	DAY OFF						
	Jumat, 10 Jan 2025	DAY OFF						
	Sabtu, 11 Jan 2025	DAY OFF						
	Minggu, 12 Jan 2025	DAY OFF						

Tabel 2.30 Realasi Kegiatan Magang Minggu 27

Minggu	Hari/ Tanggal	Kegiatan/Task	Pencapaian Utama	Tantangan & Solusi	Pengalaman & Pembelajaran	Rencana Perbaikan	Evaluasi Supervisor
27	Senin, 13 Jan 2025	Menyiapkan semua pastry, roti, dan membuat dessert/cake untuk buffet besoknya	Melayani tamu dan handle menu a la carte breakfast	-	Selalu komunikasi dan Kerjasama dengan semua staff	-	Baik
	Selasa, 14 Jan 2025	Menyiapkan semua pastry, roti, dan membuat dessert/cake untuk buffet besoknya	Melayani tamu dan handle menu a la carte breakfast	-	Selalu komunikasi dan Kerjasama dengan semua staff	-	Sangat Baik
	Rabu, 15 Jan 2025	Menyiapkan semua pastry, roti, dan membuat dessert/cake untuk buffet besoknya	Ujian Food Test, wajib untuk semua intern	-	Selalu komunikasi dan Kerjasama dengan semua staff	-	Sangat Baik

BAB III

EVALUASI DAN ANALIASIS PELAKSANAAN MAGANG

3.1 Evaluasi Pelaksanaan

Dalam pelaksanaan magang, penulis telah menjalani seluruh kegiatan sesuai dengan rencana awal serta mengikuti prosedur dan arahan yang diberikan oleh staff maupun chef yang bertanggung jawab. Durasi magang, jadwal kerja, serta seluruh aktivitas yang dilakukan di *kitchen* telah dijalankan sesuai dengan intruksi dan aturan yang berlaku. Namun dalam implementasinya, terkadang terdapat beberapa penyusuaian terhadap jadwal yang telah disusun, hal ini disebabkan oleh kebijakan yang mengharuskan *staff* dan *intern* untuk datang lebih awal dari jadwal yang telah ditetapkan, serta adanya kondisi tertentu seperti rekan yang berhalangan hadir karena sakit. Dalam situasi ini, seluruh *staff* dan *intern* diharuskan saling membantu/bergantian untuk mengisi posisi yang kosong agar operasional *kitchen* tetap berjalan dengan lancar.

Selama magang berlangsung, penulis juga mendapatkan banyak pembelajaran dari staff dan chef mengenai cara bekerja di *kitchen* profesional. Beberapa di antaranya mencakup cara menangani dan menyimpan bahan baku yang mudah rusak seperti sayur-sayuran dan buah-buahan, menghadapi keluhan dari tamu, serta cara mengerjakan pesanan *a la carte*. Berbagai pengalaman tersebut membantu penulis untuk terus berkembang dan meningkatkan keterampilan dalam bidang kuliner.

Seiring berjalannya waktu, penulis mengalami perkembangan yang cukup signifikan. Jika pada awalnya pekerjaan dilakukan dengan durasi yang cukup lama, seiring Latihan dan pengalaman, penulis semakin cepat dan lincah dalam menyelesaikan tugas. Selain itu, penulis mulai bisa bekerja dengan inisiatif sendiri tanpa harus menunggu intruksi dari *staff* terlebih dahulu, mampu mengerjakan pesanan *a la carte* dengan lebih baik, memahami urutan pekerjaan yang harus diselesaikan terlebih dahulu, serta dapat melakukan *crosscheck* terhadap ketersediaan bahan baku yang perlu dipesan kembali. Kemajuan ini mendapat

apresiasi dari staff dan chef karena menunjukkan peningkatan kinerja yang baik selama periode magang.

3.2 Analisis Pelaksanaan

Menjalani magang selama 6 bulan memberikan banyak Pelajaran dan pengalaman bagi penulis. Magang tidak hanya mengajarkan keterampilan memasak, tetapi juga memperkenalkan penulis pada berbagai aspek manajemen *kitchen*, seperti pengelolaan stok barang, keterlibatan dalam proses pembuatan menu baru, serta pentingnya kerja sama dan koordinasi dalam tim. Melalui pengalaman ini, penulis tidak hanya diajarkan cara memasak di *kitchen professional* tetapi juga bagaimana perencanaan, efisiensi, serta keterampilan menangani berbagai situasi di lingkungan kerja yang dinamis.

Salah satu Pelajaran yang tidak diperoleh di kampus ialah Teknik penyimpanan makanan yang sudah jadi agar tetap terjaga kualitasnya. Penulis belajar bahwa salah satu cara untuk mempertahankan daya tahan suatu produk makanan ialah dengan menggunakan *vacuum sealing* sebelum disimpan didalam freezer. Selain itu, terdapat Teknik khusus dalam mencuci sayuran yakni dengan merendamnya di air dingin dengan campuran *diversey (food grade)* selama 1-2 menit dan dikeringkan dengan *spinner* sebelum disimpan di *chiller*. Penggunaan peralatan yang lengkap dan di hotel menjadi pengalaman baru bagi penulis karena memberikan pemahaman lebih dalam mengenai cara kerja dan fungsi berbagai equipment yang mendukung operasional *kitchen* sehari-hari.

Selain itu, penulis juga mendapatkan pengalaman dan pembelajaran dalam menjaga *buffet*, termasuk melakukan refill makanan yang hamoir habis, menjaga egg station dan melayani tamu. Menjaga egg station merupakan tantangan tersendiri bagi penulis karena mengharuskan memasak langsung didepan tamu hotel. Di bagian ini penulis harus dapat memenuhi permintaan tamu dengan berbagai topping yang tersedia, sehingga diperlukan ketelitian dan fokus agar tidak terjadi kesalahan dalam penyajian, dan harus lebih ekstra lagi saat banyak tamu yang datang. Pengalaman ini juga mengajarkan dan melatih penulis dalam menangani keluhan dari tamu., Dimana penulis diajarkan untuk memberikan penjelasan dan solusi yang tepat terhadap setiap complain yang diterima.

Penulis juga mendapat kesempatan untuk belajar berbagai Teknik pembuatan kue seperti *banana cake* yang harus dibuat menggunakan pisang yang sudah sangat matang agar menghasilkan tekstur dan rasa yang maksimal. Adapula juga *castella cake* yang dibuat dengan menggunakan minyak sayur tidak seperti biasanya *cake* menggunakan *butter*; serta pembuatan adonan pancake dalam jumlah besar untuk memenuhi kebutuhan *buffet*.

Selama periode magang, penulis juga turut serta dalam proses pengembangan menu baru dan membantu *staff* saat memasuki *high season*, yang mengharuskan penulis untuk bekerja lebih lama dari jadwal yang telah ditentukan. Selain itu, penulis juga diajarkan pentingnya kerjasama dan koordinasi, terutama dalam menjaga kebersihan serta kerapian di setiap station, termasuk *chiller*, *freezer*, dan seluruh area kitchen. Semua pengalaman ini memberikan wawasan mendalam bagi penulis mengenai standar kerja di kitchen professional serta meningkatkan keterampilan dan kesiapan penulis untuk menghadapi dunia kuliner yang sesungguhnya.

3.3 Refleksi Diri

Setelah menyelesaikan program magang, penulis mendapatkan banyak sekali pengalaman dan pembelajaran yang sebelumnya tidak diperoleh di kampus. penulis juga merasakan banyak sekali hal-hal berkesan selama magang berlangsung, Salah satunya adalah memahami bagaimana sebuah *kitchen professional* bekerja secara nyata. Penulis mendapatkan wawasan mendalam mengenai proses persiapan *buffet* untuk *breakfast* yang dimulai sejak subuh, dinamika kerja di kitchen saat *high season* atau saat *event* besar, serta bagaimana *staff kitchen* mempersiapkan *aminities*, membuat kue untuk acara-acara besar, dan bagaimana cara mengolah *pastry* dalam jumlah yang banyak. Selain itu, interaksi dengan para senior yang sabar dan selalu membimbing menjadi salah satu pengalaman yang berharga. Momen kebersamaan dalam tim, termasuk suasana perpisahan saat ada rekan yang keluar untuk mencari peluang yang lebih baik juga meninggalkan kesan mendalam bagi penulis. Adapun kesan yang tidak terlupakan bagi penulis yaitu saat Dimana penulis diberikan tanggung jawab dan dipercaya untuk melatih anak intern dan casual worker baru mengenai cara kerja di *kitchen*, tugas-tugas yang harus dilakukan, serta standar operasional yang diterapkan di

kitchen. Semua pengalaman ini menjadi Pelajaran baru sekaligus berharga bagi penulis dalam memahami dunia kerja di industri kuliner.

Magang juga tidak hanya memberikan kesan yang menyenangkan, akan tetapi magang terkadang memberikan kita Pelajaran melalui tantangan dan kendala. Salah satu tantangan yang dialami penulis ialah saat baru pertama kali bekerja di *kitchen* hotel dan belum memahami tugas apa yang harus dilakukan. Namun, bimbingan dari para *staff* dan *chef* yang sabar dan selalu siap membantu penulis secara bertahap, mulai dari memahami alur kerja, menghafal tugas-tugas yang harus diselesaikan membantu meningkatkan efisiensi dan pemahaman kerja pada penulis. Meskipun sempat melakukan kesalahan, *staff kitchen* tetap memberikan arahan dan membantu penulis memperbaiki kesalahan tersebut agar tidak terulang kembali. Tantangan lain yang dihadapi ialah menangani keluhan dari tamu, terutama tamu yang tidak bisa berbahasa inggris. Dalam situasi ini, penulis belajar untuk tetap tenang dan mencari Solusi, salah satunya ialah menggunakan bantuan *google translate* untuk memastikan komunikasi berjalan dengan baik.

Selama masa magang, penulis merasakan perkembangan yang signifikan dalam keterampilan dan pengetahuan. Penulis juga mengalami peningkatan dalam menyelesaikan *jobdesk* yang banyak dengan cepat dan mampu fokus juga bekerja secara efisien saat mendapatkan orderan *a la carte* yang banyak maupun saat kondisi sibuk seperti *high season* atau ada *event* yang berlangsung. Selain itu, kemampuan komunikasi dan kerja sama tim juga mengalami peningkatan, baik dalam berinteraksi dengan rekan kerja di kitchen maupun dalam melayani tamu. Namun, penulis menyadari bahwa, masih ada beberapa aspek yang perlu terus ditingkatkan, terutama dalam hal fokus, keterampilan, dan Teknik agar dapat terus berkembang di industry ini.

Pengalaman magang ini memberikan dampak yang besar terhadap cara pandang penulis mengenai karir di industri kuliner. Melalui pengalaman langsung di *kitchen* profesional, penulis semakin memahami bahwa industri ini bukan hanya soal memasak, tetapi juga tentang manajemen waktu, kerja sama tim, ketahanan dalam menghadapi tekanan, serta kemampuan untuk terus belajar dan beradaptasi. Ke depannya, penulis berencana untuk terus belajar dan berlatih guna meningkatkan keterampilan. Selain itu, penulis ingin memperdalam pemahaman

mengenai manajemen kitchen agar dapat berkembang lebih jauh di industri ini. Dengan pengalaman yang diperoleh selama magang, penulis semakin yakin untuk melanjutkan karir di dunia kuliner.

BAB IV

PENUTUP

4.1 Kesimpulan

Program magang yang telah dijalani memberikan banyak pengalaman dan mengembangkan keterampilan serta pengetahuan mengenai sistem *kerja* di kitchen professional. Magang ini tidak hanya menjadi kesempatan untuk memahami teori yang telah dipelajari di kampus, tetapi juga untuk mengaplikasikannya dalam praktik nyata. Selain itu, penulis juga belajar untuk meningkatkan efektivitas dan produktivitas dalam bekerja, terutama dalam mengelola waktu, menghadapi tekanan kerja, serta bekerja secara tim dengan staf dan rekan kerja lainnya. Dalam membandingkan teori yang dipelajari dikelas dengan praktik lapangan, terdapat beberapa perbedaan dan kesamaan yaitu dari segi Teknik memasak, teori yang diajarkan di kampus memberikan dasar mengenai metode memasak, standar kebersihan, serta penyimpanan bahan makanan, dilakukan secara terstruktur dan tanpa tekanan waktu yang ketat. Sedangkan di *kitchen professional* semua ini harus dikerjakan dengan cepat dan efektif, terutama disaat high season dan *event*. Pembelajaran yang didapat selama magang tidak hanya sebatas pada keterampilan teknis, tetapi juga bagaimana cara penulis manajemen waktu, disiplin, komunikasi yang baik, serta kemampuan untuk beradaptasi dalam lingkungan kerja. Dengan proses magang ini, penulis termotivasi untuk terus belajar dan berkembang agar dapat mampu bersaing di industry kuliner ini.

4.2 Saran

Selama menjalani proses magang di Pan Pacifik dan Parkroyal hotel, penulis mendapat banyak sekali pengalaman dan pembelajaran yang sangat mendukung pengembangan keterampilan di dunia kuliner. Namun, ada beberapa aspek yang dapat ditingkatkan agar program magang dapat lebih efektif yaitu, agar jadwal penyusunan lebih terstruktur, sering kali jadwal yang sudah dibagikan dirubah secara mendadak dan membuat peserta magang bingung. Komunikasi yang lebih baik antara manajemen dan peserta magang dapat membantu menghindari kebingungan. Adapula untuk institusi yaitu, institusi dapat menambahkan materi

komunikasi dan pelayanan tamu, seperti bagaimana cara menghadapi tamu dengan berbagai jenis kebutuhan serta cara menangani complain dengan Solusi yang efektif. Saran bagi mahasiswa yang akan menjalani magang adalah untuk persiapkan mental dan fisik karena bekerja di *kitchen* professional memerlukan stamina yang kuat dikarenakan jam kerja yang panjang. kesiapan mental juga penting, karena di dunia industry memiliki tekanan kerja yang lebih tinggi dibandingkan praktik dikampus.

Daftar Pustaka

Pan Pacifik Hotel Group. *Pan Pacifik Jakarta*. Diakses pada 25 Januari 2025, dari <https://www.panpacific.com/en/hotels-and-resorts/pp-jakarta.html>

Pan Pacifik Hotel Group. *Park Royal Hotels & Resorts*. Diakses pada 24 Januari 2025, dari <https://www.panpacific.com/en/serviced-suites/pr-ss-jakarta.html>