

LAPORAN MAGANG

DI VASA HOTEL

Kota Surabaya



**Disusun oleh:
MICHELLE JOCELYN
NIM 22110054**

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER

AKADEMI SAGES

2025

LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN MAGANG

Nama Mitra Magang : Vasa Hotel Surabaya
Lokasi : Jalan Mayjen HR. Muhammad No. 31

Yang telah dilaksanakan oleh mahasiswa(i) Program Studi Diploma Tiga Seni Kuliner Akademi Sages berikut :

Nama : Michelle Jocelyn
NIM : 22110054

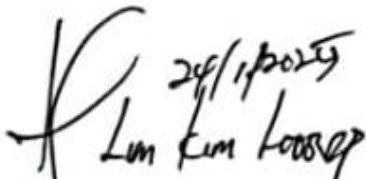
Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku melalui ujian hasil magang, pada hari tanggal

Surabaya, 16 Januari 2025

Disetujui Oleh :

Pembimbing Lapangan

Dosen Pembimbing Magang,


24/1/2025
Xiang Fu Hai Head Chef


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

Disahkan oleh :

Kepala Program Studi Diploma Tiga Seni Kuliner


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

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Michelle Jocelyn

NIM : 22110054

Program Studi : Diploma Tiga Seni Kuliner Akademi Sages

Judul : Laporan magang di Vasa Hotel kota Surabaya

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

Apabila dikemudian hari ditemukan adanya indikasi plagiat dalam karya ilmiah ini, saya bersedia menerima hukuman/sangsi 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.

Surabaya, 16 Januari 2025,
Yang Menyatakan,

Michelle Jocelyn
22110054

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya sehingga saya dapat menyelesaikan tugas yang berjudul “Internship” ini tepat pada waktunya.

Adapun tujuan dari penulisan dari laporan ini adalah untuk memenuhi tugas pada mata kuliah *Internship*. Selain itu, laporan ini juga bertujuan untuk menambah wawasan tentang “Vasa Hotel Surabaya” bagi para pembaca. Dengan demikian penulis mengucapkan terima kasih dengan ketulusan hati kepada pihak-pihak yang telah membantu dan membimbing penulis selama menyusun skripsi ini, yakni kepada:

1. Ms Titin Lestariningsih, S.E., M.M. selaku Dosen *Internship* dosen pembimbing yang sudah membimbing dan memantau selama kegiatan magang, termasuk mendengarkan keluh kesah penulis.
2. *Chef* Lim Kim Loong selaku *executive chef* dari Vasa Hotel yang membimbing dan mengajari penulis tentang banyak hal dan sudut pandang baru selama kegiatan magang.
3. *Miss* Ivy Dian Puspitasari Prabowo, S.TP., M.P. selaku Kepala BAAK akademi SAGES membantu dalam proses lamaran pekerjaan sampai penerimaan magang pada tempat yang bersangkutan.
4. Seluruh Culinary Department dari Sous Chef, Chef de Partie, Demi Chef, dan seterusnya yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu yang sudah mendukung, membantu, serta kebersamaan yang diberikan selama kegiatan magang.

Penulis juga berharap agar skripsi ini dapat bermanfaat bagi para pembaca dari berbagai kalangan. Penulis mengucapkan permohonan maaf jika selama proses penyusunan skripsi banyak melakukan kesalahan, baik berbentuk lisan maupun tulisan, yang dilakukan secara disengaja maupun tidak disengaja.

Surabaya, 16 Januari 2024

(Michelle Jocelyn)

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Magang	2
1.2 Profil Mitra Magang	3
1.2.1 Profil	4
1.2.2 Visi dan Misi	5
1.2.3 Struktur Organisasi	5
1.3 Tujuan dan Manfaat	6
1.3.1 Manfaat untuk Mahasiswa	6
1.3.2 Manfaat untuk Mitra Magang	6
1.3.3 Manfaat untuk Institusi	6
1.4 Waktu Pelaksanaan Magang	6
BAB II PELAKSANAAN MAGANG	7
2.1 Posisi/ Bidang Kerja	8
2.2 Pelaksanaan Kerja	9
2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja	9
2.4 Realisasi Pelaksanaan Magang	11
BAB III EVALUASI PELAKSANAAN	13
3.1 Evaluasi Pelaksanaan Kegiatan	13
3.2 Analisis Pelaksanaan Kegiatan	14
3.3 Refleksi Diri	15
BAB IV PENUTUP	16
4.1 Kesimpulan	16
4.2 Saran	16
LAMPIRAN	17

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. Jadwal Kerja Magang.....	9
Tabel 2.2. Pelaksanaan Magang	10

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Struktur Organisasi Vasa Hotel	4
---	---

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	17
Lampiran 2	18
Lampiran 3	19

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Magang

Magang di Vasa Hotel memberikan kesempatan untuk mendapatkan pengalaman langsung di salah satu hotel bintang lima di Surabaya. Program ini diharapkan agar mahasiswa dapat lebih mengenal mengenai dunia kerja yang sesungguhnya. Mahasiswa atau calon profesional dapat memahami operasional sehari-hari hotel, mulai dari front office, housekeeping, hingga food and beverage. Vasa Hotel dikenal dengan pelayanan yang berkualitas tinggi dan fasilitas yang modern.

Magang di sini membantu peserta untuk belajar tentang standar layanan internasional, teknik pelayanan, dan bagaimana memenuhi ekspektasi tamu. Dalam lingkungan perhotelan, keterampilan komunikasi dan interpersonal sangat penting. Magang di Vasa Hotel memungkinkan peserta untuk berinteraksi dengan berbagai tamu dan staf, yang membantu meningkatkan keterampilan ini. Bekerja di hotel besar seperti Vasa Hotel memberikan kesempatan untuk membangun jaringan profesional. Relasi yang dibangun selama magang dapat bermanfaat dalam mencari peluang kerja di masa depan. Magang di hotel ini juga memberikan wawasan tentang budaya kerja di sektor perhotelan di Indonesia, termasuk tantangan yang dihadapi dan bagaimana menghadapinya dalam konteks lokal. Peserta magang dapat mempelajari sistem manajemen hotel yang modern, termasuk penggunaan teknologi dalam operasional hotel, manajemen reservasi, dan pemasaran.

Vasa Hotel Surabaya, milik PT. Tancorp Abadi Nusantara (biasa disingkat TANCORP.) adalah salah satu hotel bintang 5 yang cukup terkenal di Indonesia, dengan salah satu penghargaan mereka. Dengan ini, saya ingin memperoleh ilmu dari kitchen Xiang Fu Hai dari Vasa Hotel Surabaya, dan pada kesempatan ini, saya ditempatkan menjadi trainee Xiang Fu Hai yang memiliki tanggung jawab untuk menyediakan, set up, memproduksi, dan closing buffet makanan.

Industri perhotelan dan kuliner merupakan sektor yang berkembang pesat dan memainkan peranan penting dalam perekonomian global, termasuk di Indonesia. Sebagai pusat bisnis dan pariwisata yang terus berkembang, Surabaya menjadi salah satu kota besar yang memiliki permintaan tinggi terhadap pelayanan hotel dan restoran berkualitas. Vasa Hotel Surabaya, dengan fasilitas kelas dunia dan restoran unggulan seperti Xiang Fu Hai, hadir untuk memenuhi kebutuhan tersebut.

Restoran Xiang Fu Hai di Vasa Hotel adalah restoran dengan konsep kuliner khas Tiongkok yang menawarkan pengalaman makan otentik, khususnya dimsum, yang sangat digemari oleh berbagai kalangan. Dikenal dengan hidangan dimsum yang lezat dan kualitas bahan makanan yang terjaga, restoran ini menjadi tempat favorit bagi para tamu hotel maupun pengunjung dari luar.

Sebagai bagian dari dunia perhotelan, restoran ini menawarkan kesempatan yang sangat berharga bagi mahasiswa yang ingin mendalami dunia kuliner, khususnya dalam industri perhotelan dan restoran. Melalui program magang, mahasiswa dapat mendapatkan pengalaman praktis dalam berbagai aspek operasional restoran, mulai dari penyajian makanan hingga pelayanan kepada tamu, serta memahami bagaimana restoran beroperasi secara keseluruhan di bawah manajemen hotel bintang lima.

1.2 Profil Mitra Magang

1.2.1 Profil

Vasa Hotel Surabaya adalah sebuah hotel bintang 5 yang terletak di Jalan Mayjen HR. Muhammad No. 31, Kecamatan Sukomanunggal, Kota Surabaya, Jawa Timur. Vasa Hotel Surabaya berkomitmen dan berkolaborasi dengan mitra pendidikan untuk mendukung masa depan yang cerah melalui program magang. Hotel ini memiliki lokasi yang strategis, menjadikannya pilihan akomodasi yang ideal untuk pelaku perjalanan bisnis maupun pemerintahan, turis domestik, dan internasional. Peserta magang di Vasa Hotel Surabaya dapat memperoleh pengalaman kerja profesional di bidang perhotelan. Beberapa contoh posisi magang yang pernah ada di Vasa Hotel Surabaya adalah Trainee Xiang Fu Hai.

Peserta magang juga dapat memperoleh kesempatan untuk terjun langsung ke lingkungan kerja profesional di hotel.

Restoran Xiang Fu Hai adalah salah satu restoran unggulan yang berada di Vasa Hotel Surabaya, yang menyajikan menu khas dimsum dengan cita rasa otentik dan berkualitas tinggi. Restoran ini didirikan dengan tujuan untuk memberikan pengalaman kuliner terbaik kepada tamu hotel, dengan menawarkan hidangan dimsum yang lezat dan beragam dalam suasana yang elegan dan nyaman. Sebagai bagian dari fasilitas Vasa Hotel, restoran Xiang Fu Hai menawarkan konsep kuliner tradisional Tiongkok yang dikombinasikan dengan pelayanan modern dan ramah. Dikenal dengan bahan-bahan berkualitas dan resep-resep turun-temurun, restoran ini telah menjadi favorit para tamu hotel dan pengunjung dari luar hotel yang mencari pengalaman makan yang otentik.

Xiang Fu Hai berfokus pada pengalaman makan yang luar biasa, dengan menu dimsum yang tidak hanya mengutamakan rasa, tetapi juga penyajian yang menarik. Restoran ini juga menyajikan berbagai pilihan minuman yang melengkapi pengalaman kuliner tamu.

1.2.2. Visi dan Misi

Visi:

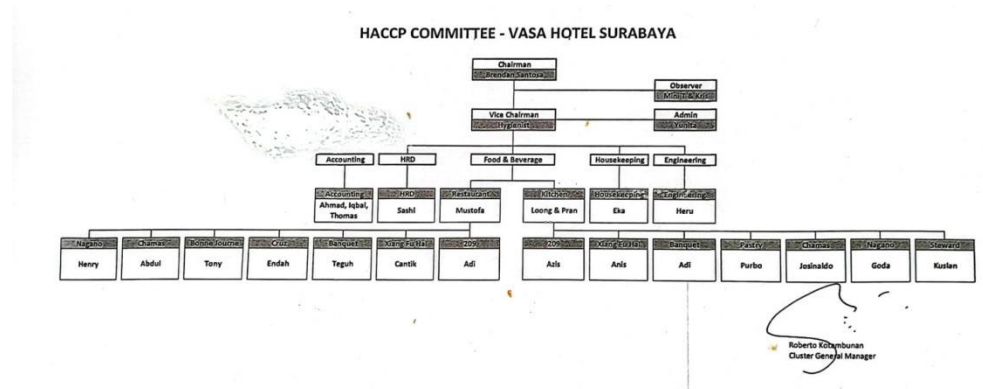
Menjadi restoran dimsum terkemuka di Surabaya yang menawarkan pengalaman kuliner Tiongkok yang autentik dan memuaskan dengan pelayanan terbaik dan cita rasa yang tak tertandingi.

Misi:

1. Menyajikan dimsum dengan bahan-bahan berkualitas dan resep tradisional yang otentik.
2. Menjaga kualitas makanan dan kebersihan restoran untuk memenuhi ekspektasi tamu.
3. Terus berinovasi dalam menciptakan menu baru serta menjaga konsistensi rasa agar tetap menjadi pilihan utama tamu yang ingin menikmati hidangan dimsum terbaik.

1.3.3. Struktur Organisasi

Restoran Xiang Fu Hai berada di bawah manajemen Vasa Hotel, dengan struktur organisasi yang disesuaikan untuk mendukung operasional restoran secara efisien. Berikut adalah struktur organisasi umum dan pembagian tugas di restoran ini:



Gambar 1.1 Struktur Organisasi Vasa Hotel

Adapun Struktur Organisasi Kitchen Xiang Fu Hai sebagai berikut:

1. Manajer Restoran: Bertanggung jawab atas keseluruhan operasional restoran, termasuk manajemen staf, pelayanan tamu, serta koordinasi antara dapur dan pelayanan.
2. Asisten Manajer Restoran: Membantu manajer restoran dalam operasional harian, pengawasan layanan, serta memastikan standar kualitas tetap terjaga.
3. Chef Kepala (Executive Chef): Bertanggung jawab atas penyusunan menu, kualitas masakan, serta pengawasan dapur.
4. Sous Chef: Membantu chef kepala dalam pengelolaan dapur dan memastikan bahwa setiap hidangan disajikan sesuai dengan standar.
5. Staf Dapur: Bertanggung jawab dalam proses memasak dan penyajian hidangan dimsum.
6. Staf Layanan (Waiters/Waitresses): Melayani tamu di meja makan, mengambil pesanan, serta memberikan pengalaman makan yang menyenangkan.

Bagian Kerja yang Terkait dengan Program Magang:

Sebagai mitra magang, restoran Xiang Fu Hai memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk belajar dan mengembangkan keterampilan di berbagai bagian kerja restoran, termasuk:

1. Dapur: Magang di bagian dapur memungkinkan mahasiswa untuk belajar mengenai proses memasak, penyajian dimsum, dan teknik kuliner Tiongkok tradisional.
2. Layanan (Service): Magang di bagian layanan memberikan kesempatan untuk memahami cara melayani tamu dengan ramah dan profesional, serta mengelola proses pemesanan dan pengantaran makanan.
3. Manajemen Restoran: Mahasiswa dapat magang di bagian manajemen restoran untuk mempelajari bagaimana mengelola operasional restoran secara keseluruhan, termasuk pengelolaan staf, kualitas pelayanan, serta koordinasi dengan dapur.
4. Pemasaran dan Promosi: Magang di bagian pemasaran memberikan pengalaman dalam mempromosikan restoran, baik melalui media sosial maupun promosi offline.

1.3 Tujuan dan Manfaat

Ada beberapa tujuan yang ingin dicapai dari program magang, beberapa sebagai berikut:

1. Mengasah dan memperluas sekaligus menguji kemampuan setiap murid untuk menerapkan apa yang sudah dipelajari di kampus.
2. Memberikan ilmu, kemampuan, dan pengalaman kepada murid yang sudah pernah atau belum pernah bekerja di lapangan.
3. Meningkatkan dan memperluas wawasan hard-skill dan soft-skill setiap murid sekaligus memperjelas bidang keahliannya.
4. Memperkenalkan dunia kerja kepada murid-murid sehingga mereka lebih mengerti akan cara bekerja dan cara operasional di dunia kerja, serta dapat lebih bersimpati akan susahnyanya orang yang bekerja di bidang yang sama.

1.3.1 Manfaat untuk mahasiswa

Dengan pengadaan program praktek kerja lapangan, mahasiswa/i akan lebih paham akan cara dunia kerja beroperasi serta cara mereka menangani masalah sehari-hari. Dengan cara ini, mahasiswa/i akan dapat meningkatkan standar mereka dengan lebih mengetahui dan mendalami bidang mereka masing-masing.

1.3.2 Manfaat untuk Mitra Magang

Dengan pengadaan program praktek kerja lapangan, Mitra Magang dapat menilai kemampuan murid-murid yang datang dari berbagai kota, ataupun sekolah, sehingga mereka dapat lebih mengetahui kemampuan tiap orang-orang serta cara mereka bekerja. Mitra magang juga akan mendapatkan gambaran akan murid-murid yang datang dari institusi ataupun sekolah tersebut.

1.3.3 Manfaat untuk Institusi (Akademi Sages)

Dengan pengadaan program praktek kerja lapangan, Institusi dapat menilai kemampuan setiap murid yang telah menjalani program magang, serta dapat menilai kekurangan apa saja yang ada pada kurikulum pembelajaran saat di kampus, sehingga Institusi dapat memperbaiki kesalahan kurikulumnya. Institusi juga dapat mengetahui kondisi tempat Mitra magang sehingga Institusi dapat merekomendasikan tempat Mitra magang ataupun melarang tempat Mitra magang tersebut.

1.4. Waktu Pelaksanaan Magang

Saya magang di Vasa Hotel Surabaya mulai tanggal 18 juni 2024 sampai tanggal 18 Desember 2024 selama 6 bulan. Hari libur yang diberikan 2 hari dalam seminggu. Disana saya bekerja dari jam 6 pagi sampai jam 4 sore selama 5 hari dalam satu minggu. Mitra magang yang saya pilih berada di Jalan Mayjen HR. Muhammad No. 31, Kecamatan Sukomanunggal, Kota Surabaya, Jawa Timur. Vasa Hotel Surabaya.

BAB II

PELAKSANAAN MAGANG

2.1 Posisi/ Bidang Kerja

Posisi saya di mitra magang Vasa Hotel Surabaya adalah sebagai Trainee Xiang Fu Hai selama 6 bulan. Bidang kerja saya dan tim saat menjadi Trainee Xiang Fu Hai adalah preparing, membuat display, dan set up untuk shift pagi. Dimana saya dan tim menyediakan aneka dimsum, dan membuat display pada jam 06.00 pagi dan set up jam 15.00 sore. Sebagai trainee, tugas saya berfokus pada proses persiapan dan penyajian makanan, khususnya dimsum yang merupakan menu andalan restoran Xiang Fu Hai. Saya sebagai trainee juga membantu bagian produksi dimsum dalam memproduksi siomay, hakau, ceker, pangsit mayo, lumpia kulit tahu, bakpao telur asin, chasiu pao, dll.

1. Deskripsi Posisi:

- a. **Persiapan bahan:** Menyiapkan bahan-bahan yang akan digunakan dalam pembuatan dimsum, seperti sayuran, daging, dan bahan pelengkap lainnya.
- b. **Pengolahan bahan:** Membantu proses pemasakan dimsum, termasuk pembuatan adonan, pengisian, dan pemasakan.
- c. **Penyajian makanan:** Memastikan bahwa dimsum yang disiapkan memenuhi standar kualitas restoran, termasuk tampilan dan rasa yang konsisten.
- d. **Kebersihan dapur:** Menjaga kebersihan area dapur dan peralatan yang digunakan selama proses memasak.
- e. **Penyusunan stok bahan:** Membantu dalam mengelola persediaan bahan baku dan memastikan ketersediaan bahan yang cukup untuk operasional dapur.

Sebagai bagian dari tim dapur, saya juga bekerja sama dengan sous chef dan koki dalam memastikan setiap hidangan disiapkan dengan kualitas terbaik dan sesuai dengan pesanan tamu.

2.2 Pelaksanaan Kerja

Kegiatan magang di Vasa Hotel Surabaya dimulai pada tanggal 18 Juni 2024 sampai dengan 18 Desember 2024, selama 6 bulan. Vasa Hotel Surabaya memiliki banyak event yang berlangsung setiap harinya, dan banyak juga orang-orang yang datang berkunjung untuk menginap dan untuk mencoba makanan buffet di Xiang Fu Hai.

1. Hari Pertama hingga Hari Akhir

Pada hari pertama magang, saya diberikan orientasi dan pengenalan tentang prosedur operasional dapur di Xiang Fu Hai, termasuk standar kebersihan, pemanfaatan peralatan dapur, serta keselamatan kerja di lingkungan dapur. Detail Pekerjaan yang Dilakukan:

a. Hari Pertama:

Pengenalan dapur: Mengetahui bagian-bagian dapur yang ada di restoran Xiang Fu Hai dan mengenal sistem pemesanan makanan dari area layanan ke dapur. Penugasan pertama: Diajarkan cara mempersiapkan bahan-bahan utama untuk dimsum, seperti menyiapkan daging dan sayuran serta bahan pelengkap lainnya.

b. Minggu Pertama:

Persiapan bahan: Saya mulai membantu mempersiapkan bahan-bahan dimsum, seperti mengiris sayuran, mencampur bumbu, dan menyiapkan adonan untuk dimsum. Pembuatan dimsum: Saya belajar cara membuat dimsum dari awal, mulai dari pengisian adonan hingga pemasakan dengan teknik kukus atau penggorengan.

c. Minggu Kedua hingga Ketiga:

Meningkatkan keterampilan memasak: Saya berlatih membuat dimsum dengan berbagai jenis, seperti siomay, hakau, dan baozi, serta memastikan mereka memiliki rasa dan tampilan yang sesuai dengan standar. Pengecekan kualitas makanan: Terlibat dalam proses pemeriksaan kualitas dimsum yang akan disajikan kepada tamu, memastikan kelezatan dan penampilan dimsum tetap terjaga.

d. Minggu Keempat (Hari Akhir):

Pemeliharaan dapur: Saya membantu dalam menjaga kebersihan dapur dengan merapikan area kerja dan mencuci peralatan dapur.

Evaluasi akhir: Pada hari-hari terakhir magang, saya berdiskusi dengan sous chef dan kepala dapur mengenai pengalaman magang saya serta memberikan umpan balik tentang tugas yang telah saya jalani.

2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja

Di Xiang Fu Hai Vasa Hotel Surabaya, semua anggota Xiang Fu Hai memiliki jadwal sendiri-sendiri yang tidak tentu waktu liburannya, dan jam masuk yaitu shift pagi. Hal ini berlangsung dari tanggal 18 Juni 2024 sampai dengan 18 Desember 2024. Berikut adalah jadwal jam kerja magang di Xiang Fu Hai Vasa Hotel:

Tabel 2.1. Jadwal Kerja Magang

Tanggal Kerja	Hari Kerja	Jam Kerja
1 Juli 2024	Senin	08:00 - 16:00
2-4 Juli 2024	Selasa - Kamis	08:00 - 16:00
5-6 Juli 2024	Jumat - Sabtu	-
7-11 Juli 2024	Minggu - Kamis	08:00 - 16:00
12-13 Juli 2024	Jumat – Sabtu	-
14-18 Juli 2024	Minggu - Kamis	08:00 - 16:00
19-20 Juli 2024	Jumat – Sabtu	-
21-25 Juli 2024	Minggu - Kamis	08:00 - 16:00
26-27 Juli 2024	Jumat – Sabtu	-
28-31 Juli 2024	Minggu - Rabu	08:00 - 16:00

2.4 Realisasi Pelaksanaan Magang

Pelaksanaan magang berjalan sesuai dengan rencana yang telah ditetapkan. Berikut adalah tabel kegiatan yang saya lakukan selama 30 hari magang di dapur restoran Xiang Fu Hai:

Tabel 2.2. Pelaksanaan Magang

Hari Ke-	Tanggal	Jenis Aktivitas	Tugas yang Diberikan	Pencapaian (Output)
Hari ke-1	1 Juli 2024	Orientasi dapur dan pengenalan restoran	Mengikuti orientasi mengenai alur kerja dapur dan prosedur keselamatan kerja	Memahami prosedur dapur, pembagian area kerja, dan SOP keselamatan
Hari ke-2-4	2-4 Juli 2024	Persiapan bahan dan pembuatan dimsum	Membantu mempersiapkan bahan-bahan seperti sayuran, daging, dan adonan dimsum	Mampu menyiapkan bahan-bahan utama untuk dimsum sesuai standar restoran
Hari ke-5-6	5-6 Juli 2024	-	-	-
Hari ke-7-11	7-11 Juli 2024	Pembuatan dimsum dan pemasakan	Membantu dalam pembuatan dimsum dan pengawasan pemasakan	Menguasai teknik pembuatan dimsum, seperti siomay dan hakau
Hari ke-12-13	12-13 Juli 2024	-	-	-
Hari ke-14-18	14-18 Juli 2024	Pengecekan kualitas dimsum	Melakukan pengecekan kualitas dimsum, termasuk rasa, tampilan, dan kebersihan	Menjaga kualitas dimsum sesuai standar restoran, memastikan tampilan dan rasa yang konsisten
Hari ke-19-20	19-20 Juli 2024	-	-	-
Hari ke-21-25	21-25 Juli 2024	Penyusunan stok bahan baku	Membantu dalam manajemen stok bahan, termasuk pengecekan kedaluwarsa dan ketersediaan bahan	Memahami proses pengelolaan stok bahan, memastikan bahan selalu tersedia
Hari ke-26-27	26-27 Juli 2024	-	-	-
Hari ke-28-31	28-31 Juli 2024	Evaluasi dan pemeliharaan dapur	Membantu menjaga kebersihan dapur, serta menerima evaluasi kinerja	Menjaga kebersihan dapur dan peralatan, menerima umpan balik mengenai kinerja magang

24/1/2025
P Lim Kua LP

24/1/2025
P Lim Kua LP

24/1/2025
P Lim Kua LP

24/1/2025
P Lim Kua LP

24/1/2025
P Lim Kua LP

25/1/2025
P Lim Kua LP

BAB III

EVALUASI PELAKSANAAN DAN ANALISIS KEGIATAN

3.1 Evaluasi Pelaksanaan Kegiatan

Vasa Hotel Surabaya menyediakan fasilitas yang lengkap bagi peserta magang, seperti ruang kerja yang nyaman. Peserta magang bekerja dengan efektif dan mempelajari sistem yang digunakan di industri perhotelan. Hotel ini juga memberikan akses kepada peserta magang untuk mengikuti pelatihan-pelatihan terkait perhotelan, seperti pelatihan pelayanan pelanggan dan pengoperasian sistem reservasi. Pelatihan ini menjadi faktor pendukung penting dalam pengembangan keterampilan peserta.

Setiap peserta magang diberikan pembimbing yang berpengalaman di bidangnya. Pembimbing yang kompeten dan siap membantu memberikan dukungan yang dibutuhkan oleh peserta magang untuk berkembang. Pembimbing selalu memberikan feedback yang konstruktif dan memotivasi peserta untuk meningkatkan kinerja mereka. Peserta magang merasa didukung oleh pembimbing mereka, yang menjaga komunikasi terbuka dan memberikan perhatian yang cukup untuk membimbing peserta dalam mengatasi tantangan. Lingkungan kerja di Vasa Hotel Surabaya mendukung kolaborasi dan komunikasi antar departemen. Peserta magang merasa diterima dengan baik oleh tim hotel, baik oleh rekan kerja dari staf hotel maupun manajemen. Ini menciptakan suasana yang menyenangkan dan kondusif untuk belajar. Peserta magang diberikan kesempatan untuk terlibat langsung dalam proses operasional hotel, yang memberikan pengalaman langsung yang berharga dalam dunia kerja. Keterlibatan ini juga meningkatkan rasa percaya diri peserta magang. Peserta magang diberikan kesempatan untuk diterima sebagai karyawan tetap setelah menyelesaikan magang, terutama bagi mereka yang menunjukkan kinerja baik. Hal ini memberikan insentif tambahan dan motivasi bagi peserta magang untuk bekerja lebih maksimal.

Beberapa peserta merasa bahwa tugas yang diberikan terlalu sederhana atau kurang menantang untuk kemampuan mereka. Tugas yang monoton, seperti mencatat data atau melakukan pekerjaan administratif yang berulang, mengurangi

kesempatan peserta untuk mengembangkan keterampilan yang lebih kompleks dan aplikatif. Beberapa peserta juga merasa bahwa mereka terlalu bergantung pada instruksi dari staf senior dan kurang diberi kesempatan untuk membuat keputusan secara mandiri. Hal ini membatasi pengembangan keterampilan dalam pengambilan keputusan dan inisiatif. Hambatan yang ditemukan selain itu yakni, masalah komunikasi antara departemen. Meskipun peserta magang berada di berbagai departemen, beberapa peserta merasa kurang mendapatkan informasi yang jelas tentang tugas atau perubahan prosedur, yang menyebabkan kebingungannya dalam melaksanakan pekerjaan.

Beberapa peserta mengalami ketidakjelasan mengenai ekspektasi mereka, terutama terkait dengan tugas yang diberikan dan waktu penyelesaiannya. Ketidakjelasan ini kadang menyebabkan kebingungan dalam menyelesaikan pekerjaan dengan efisien. Durasi magang yang terbatas seringkali menghambat peserta untuk memperoleh pemahaman yang mendalam tentang setiap departemen di hotel. Beberapa peserta merasa bahwa mereka belum dapat mengeksplorasi semua aspek operasional hotel dalam waktu yang singkat. Tidak semua peserta magang diberi kesempatan untuk berkeliling dan bekerja di berbagai departemen. Beberapa peserta hanya ditempatkan dalam satu atau dua departemen, yang membatasi mereka dalam mendapatkan gambaran menyeluruh tentang operasi hotel.

Secara keseluruhan, pelaksanaan program magang di Vasa Hotel Surabaya memberikan pengalaman yang sangat berharga bagi peserta magang, baik dari sisi keterampilan teknis maupun interpersonal. Faktor pendukung yang utama adalah fasilitas yang memadai, pembimbingan yang kompeten, lingkungan kerja yang positif, dan kesempatan untuk terlibat dalam operasional hotel. Namun, ada beberapa faktor penghambat yang perlu diperhatikan, seperti keterbatasan waktu untuk pembimbingan, tugas yang terlalu sederhana, serta masalah komunikasi dan koordinasi antar departemen.

3.2 Analisis Pelaksanaan Kegiatan

Pihak hotel telah mengidentifikasi pentingnya pembimbingan yang lebih intensif. Manajemen hotel mulai mengimplementasikan sesi pembimbingan mingguan, di mana pembimbing dan peserta magang dapat berdiskusi secara lebih mendalam mengenai kemajuan dan area yang perlu diperbaiki. Setiap peserta magang kini mendapatkan evaluasi berkala dengan feedback yang lebih terstruktur. Pembimbing memberikan umpan balik secara lebih rinci mengenai kinerja, serta memberikan saran yang jelas untuk perbaikan. Pembimbingan yang dilakukan juga melibatkan diskusi mengenai pengalaman kerja, yang memberi kesempatan peserta magang untuk bertanya langsung dan memperbaiki area yang kurang dikuasai.

Pihak hotel memperkenalkan rotasi tugas bagi peserta magang, di mana mereka diberi kesempatan untuk menjalani berbagai jenis pekerjaan di beberapa departemen. Manajemen hotel memastikan agar peserta magang mendapatkan tugas yang lebih bervariasi dan menantang, misalnya terlibat dalam penanganan keluhan tamu atau membantu dalam pengambilan keputusan operasional yang lebih besar. Ini bertujuan untuk memberi pengalaman langsung yang lebih aplikatif. Manajemen hotel memperkenalkan sistem komunikasi yang lebih terstruktur antar departemen dengan menggunakan platform digital (misalnya aplikasi internal atau grup komunikasi online) yang memungkinkan informasi terkait tugas, perubahan jadwal, atau prosedur disampaikan dengan lebih cepat dan jelas.

Diperkenalkan juga pertemuan koordinasi rutin antar departemen untuk memastikan bahwa semua staf, termasuk peserta magang, mendapat informasi yang konsisten dan terbaru mengenai kegiatan operasional hotel. Ini juga memungkinkan untuk mengevaluasi kebutuhan dan permasalahan yang dihadapi peserta magang di tiap departemen untuk memberikan gambaran yang lebih holistik mengenai operasional hotel. Hal ini bertujuan agar peserta magang dapat memahami seluruh aspek operasional hotel dan memperkaya pengalaman mereka. Masa magang diperpanjang sedikit untuk memberikan waktu yang cukup bagi peserta magang untuk terlibat dalam beberapa departemen, dan dengan demikian mereka memperoleh pengalaman yang lebih luas.

Pelaksanaan program magang di Vasa Hotel Surabaya mengalami beberapa tantangan dan hambatan yang mempengaruhi pengalaman peserta magang. Namun, pihak hotel telah mengambil langkah-langkah yang tepat untuk mengatasi masalah tersebut. Solusi yang diterapkan, seperti peningkatan pembimbingan dan feedback, rotasi tugas yang lebih bervariasi, serta peningkatan komunikasi antar departemen, telah membantu meningkatkan kualitas pengalaman magang bagi peserta.

3.3 Refleksi Diri

Selama menjalani perkuliahan, saya mendapatkan banyak teori yang terkait dengan industri perhotelan, manajemen, komunikasi bisnis, dan pelayanan pelanggan. Hal ini sangat relevan dengan pekerjaan yang saya lakukan selama magang di Vasa Hotel Surabaya. Materi yang dipelajari dalam kuliah mengenai manajemen perhotelan, seperti operasional hotel, manajemen sumber daya manusia, dan manajemen keuangan, sangat membantu saya dalam memahami struktur dan proses di hotel. Saya bisa langsung mengaitkan teori dengan praktik yang saya temui di lapangan, seperti bagaimana hotel mengelola operasional bekerja dalam kitchen.

Pada awal magang, saya merasa kurang percaya diri dalam berkomunikasi, terutama saat berbicara dengan staff atau rekan kerja yang lebih senior. Saya cenderung terlalu terburu-buru dalam menjelaskan atau kurang mendengarkan dengan baik. Namun, selama magang, saya semakin terbiasa untuk mendengarkan lebih baik, dan saya belajar untuk lebih tenang dan jelas saat berbicara. Pengalaman ini membantu saya menjadi lebih percaya diri dan komunikatif. Awalnya, saya merasa kesulitan dalam berkoordinasi dengan rekan-rekan kerja, terutama ketika bekerja dalam tim yang besar atau saat dibutuhkan untuk menyelesaikan tugas secara bersama-sama dalam waktu yang terbatas. Namun, pengalaman magang membantu saya untuk lebih terbuka dan memahami pentingnya kolaborasi dalam tim. Saya belajar untuk membagi tugas dengan efektif, mendukung rekan kerja, dan berbagi informasi dengan lebih baik. Pada awalnya, saya merasa belum sepenuhnya menguasai etika profesional di dunia kerja, seperti cara berpakaian yang tepat, bagaimana bersikap di depan tamu, dan

cara menyelesaikan tugas dengan tepat waktu. Namun, selama magang, saya diperkenalkan dengan standar etika profesional yang diterapkan di Vasa Hotel Surabaya, dan saya semakin memahami bagaimana menjaga sikap profesional dalam menghadapi situasi apapun di tempat kerja.

Selain soft skills, saya juga menyadari bahwa ada beberapa kekurangan dalam kemampuan kognitif yang perlu saya tingkatkan, terutama dalam hal pengambilan keputusan dan pemecahan masalah. Selama magang, saya sering kali merasa ragu dalam membuat keputusan kecil, terutama ketika menghadapi situasi mendesak di mana solusi harus segera ditemukan. Namun, melalui pengalaman tersebut, saya belajar untuk lebih tegas dalam pengambilan keputusan, meskipun terkadang keputusan tersebut harus dilakukan dengan informasi yang terbatas. Saya mulai belajar untuk mempertimbangkan pro dan kontra dengan cepat dan mengambil tindakan yang paling efektif.

BAB IV

PENUTUP

4.1 Kesimpulan

Dalam kesempatan magang selama 6 bulan, saya mendapatkan banyak ilmu yang sangat berharga bagi saya, dan saya berharap bahwa saya dapat lebih meningkatkan standar saya dalam bekerja ke depannya. Ilmu-ilmu yang saya dapat selama saya berada di kampus sangat membantu dalam pelaksanaan magang, entah mencari, membuat, ataupun menata produk. Di dalam dunia kerja ini, sangat diperlukantanggung jawab, kerjasama, ketelitian, ketegasan, dan integritas yang tinggi. Duniakerja adalah tempat praktek dan melatih kemampuan teori yang sangat berbeda dari perkuliahan, terkadang ada yang perlu dipersingkat, dipercepat, ataupun diperlambat. Standar-standar mitra kerja juga sangat berbeda dengan apa yang dipelajari, dan tidak semuanya bisa sama dengan apa yang telah kita pelajari. Kualitas dan kecepatan sangat diprioritaskan di mitra kerja seperti hotel yang memerlukan pemberian pelayanan kepada pelanggan.

4.2 Saran

Berdasarkan keluhan yang sering terdengar mengenai jam kerja yang panjang dan beban tugas yang tidak merata, saya menyarankan Penambahan orang, pembagian jam kerja yang rata, dan pembagian tugas yang rata. Rasa saling membantu satu sama lain lebih ditingkatkan, dan gosip lebih baik ditahan untuk diri sendiri. Dengan pembagian yang lebih seimbang, staf dapat bekerja dengan lebih efektif tanpa merasa terbebani secara berlebihan. Saling membantu antar sesama staf sangat penting untuk menciptakan suasana kerja yang harmonis dan produktif. Oleh karena itu, saya menyarankan agar pihak manajemen menekankan pentingnya kerja sama tim dan komunikasi yang terbuka antar staf, terutama dalam menyelesaikan tugas-tugas bersama. Selain itu, gosip yang bisa mempengaruhi semangat kerja dan hubungan antar staf sebaiknya dihindari. Membangun kebiasaan untuk saling mendukung dan menjaga suasana kerja yang positif akan meningkatkan semangat dan kepuasan kerja.

Lanpiran 1



Lampiran 2



AKADEMI SAGES

A Noble and Excellent Academy

LEMBAR PENILAIAN PRESTASI KINERJA MAGANG
Tahun Akademik 2024 / 2025

Nama Mahasiswa : MICHELLE JOCELYN
 NIM : 22110054
 Dosen Pembimbing Magang : Titin Estarningsih, S.E., M.M.
 Pembimbing Lapangan : Chef Um Kim Loong
 Mitra Magang : Vasa Hotel Surabaya
 Lokasi Magang : Jl. HR. Muhamad No. 31 Surabaya, Jawa Timur Indonesia
 Posisi/Bidang Kerja : Trainee Xiang Fu Hai

No.	Aspek yang Dinilai	Bobot (B)	Nilai (N) (0 - 100)	Jumlah (B x N)
1.	Kedisiplinan: 1) Ketepatan Waktu 2) Sikap Kerja/ Tingkah Laku 3) Tanggung Jawab Terhadap Tugas 4) Kehadiran 5) Kerapian dan Kebersihan Diri	40	8 8 8 8 8	-
2.	Kinerja: 1) Kemampuan Kerja 2) Keterampilan Kerja 3) Kualitas Kerja 4) Pemahaman Materi Kerja 5) Hasil Pekerjaan (Kontribusi)	40	8 8 8 8 8	-
3.	Kemampuan Beradaptasi: 1) Kemampuan Berkomunikasi 2) Kemampuan Bekerja Sama 3) Kemampuan Inisiatif/ Kerajinan	20	7 7 5	-
Jumlah		100	99	9900
$\text{Nilai Akhir} = \frac{\text{Jumlah (B x N)}}{\text{Jumlah Bobot}}$ $\text{Nilai Akhir} = \frac{9900}{100} = 99$				

Surabaya, 24 Januari 2025
 Pembimbing Lapangan,

Kim Kim Loong
 24/1/2025
 (.....)

Lampiran 3



VASA
HOTEL
SURABAYA

CERTIFICATE
OF ACCOMPLISHMENT

The Management of Vasa Hotel Surabaya is pleased to present this Certificate to

Michelle Jocelyn
Akademi Sages

for successful completion of **ON THE JOB TRAINING** in **Food & Beverage**
Product Department from 18 June 2024 until 17 December 2024.

Abdul Hakam
Cluster Training Manager

Rita Laksmiwati
Cluster Director of Human Resources

www.vasahotelsurabaya.com

CS Scanned with CamScanner