

**LAPORAN MAGANG
DI RESTAURANT LULU BISTROT BALI,
INDONESIA**



**Disusun oleh:
FREDERICK EDBERT VALENTINO
NIM 22110032**

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

**LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN MAGANG**

Nama Mitra Magang : Restoran Lulu Bistrot
Lokasi : Canggu, Bali, Indonesia
Yang telah dilaksanakan oleh mahasiswa(i) Program Studi Diploma Tiga Seni Kuliner Akademi Sages berikut:

Nama : Frederrick Edbert Valentino
NIM : 22110032

Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku pada hari **Senin**, tanggal **20**, bulan **Januari**, tahun **2025**.

Pasuruan, 20 Januari 2025

Disetujui oleh:

Pembimbing Lapangan,



Austin Van De Bock Milana
Head Chef

Dosen Pembimbing Magang,



Daniel Pandu Mau, M.Par., M.M.
NIDN: 0728079105

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 : Frederrick Edbert Valentinp

NIM : 22110032

Program Studi : Diploma Tiga Seni Kuliner

Judul Laporan Magang : Laporan magang di Restoran Lulu Bistrot Bali,
Indonesia

menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Laporan Magang yang telah disusun sebagai syarat untuk memenuhi mata kuliah *Internship* pada Program Studi Diploma Tigas 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.

Pasuruan, 20 Januari 2025

Yang Menyatakan,



Frederrick Edbert Valentino

NIM: 22110032

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan atas hikmat dan rahmat yang diberikan sehingga proses pembuatan laporan magang tentang Laporan Magang di Restoran Lulu Bistrot ini dapat terselesaikan dengan baik.

Penulis menyadari banyak pihak yang membantu dan berkontribusi dalam penyelesaian laporan magang ini. Segala bentuk bantuan, baik berupa dukungan moril dan materil sangat membantu penulis dalam mengumpulkan semangat dan keinginan untuk menyelesaikan studi. Dengan demikian penulis mengucapkan terima kasih dengan ketulusan hati kepada pihak-pihak yang telah membantu dan membimbing penulis selama menyusun laporan ini, yakni kepada:

- 1) Daniel Pandu Mau., S.PD., M.M., M.Par selaku dosen pembimbing yang sudah membimbing dan memantau selama kegiatan magang, termasuk mendengarkan keluh kesah penulis.
- 2) Austin Van De Bock Milana selaku *head chef* dari Restoran Lulu Bistrot yang membimbing dan mengajari penulis tentang banyak hal dan sudut pandang baru selama kegiatan magang.
- 3) Ivy Dian Puspitasari Prabowo, S.TP., M.P. selaku Kapordi akademi SAGES membantu dalam proses lamaran pekerjaan sampai penerimaan magang pada tempat yang bersangkutan.
- 4) Seluruh *Culinary Department* dari *Executive Chef, Kitchen Manager, Sous Chef, Chef de Partie, & Front of House team*, yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu yang sudah mendukung, membantu, serta kebersamaan yang diberikan selama kegiatan magang.
- 5) Ibu penulis yang telah bekerja keras sendirian, memberikan doa tiada henti, dan memberi dukungan secara emosional sehingga penulis dapat merasakan pengalaman magang di luar negeri dan bekerja di salah satu restaurant terbaik di Seoul.
- 6) Tidak lupa kepada teman-teman angkatan 2022 terutama Hansel Timothy Kwantono yang sama-sama berbagi keluh kesah dan tetap saling menyemangati satu dengan yang lain selama kegiatan magang berlangsung.

Pasuruan, 20 Januari 2025

Penulis

DAFTAR ISI

LEMBAR JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
SURAT PERNYATAAN ORIGINALITAS	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Profil Mitra Magang	1
1.2.1 Sejarah singkat restoran	2
1.2.2 Visi dan misi restoran	2
1.2.3 Fasilitas restoran	3
1.2.4 Layanan dan produk restoran	4
1.2.5 Struktur organisasi restoran	4
1.3 Tujuan dan Manfaat Magang	5
1.3.1 Tujuan	5
1.3.2 Manfaat	5
1.4 Waktu Pelaksanaan Magang	7
BAB II PELAKSANAAN MAGANG	8
2.1 Posisi dan Bidang Kerja	8
2.2 Pelaksanaan Kerja	8
2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja	9
2.4 Realisasi Pelaksanaan	9
BAB III EVALUASI DAN ANALISIS PELAKSANAAN MAGANG ...	12
3.1 Evaluasi Pelaksanaan	12
3.2 Analisis Pelaksanaan	12
3.3 Refleksi Diri	12
BAB IV PENUTUP	14
4.1 Kesimpulan	14
4.2 Saran	14
DAFTAR PUSTAKA	16
LAMPIRAN	17

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Realisasi Kegiatan Magang.....	12
------------------	--------------------------------	----

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1	Lulu Bistrot Team	2
Gambar 1.2	Tatler Best 2024	3
Gambar 1.3	Best Restaurant Indonesia List by Travel Leisure 2024	4
Gambar 1.4	Lulu Dining Room	5
Gambar 2.2	Menu Signature Lulu	8

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Sertifikat Magang	18
Lampiran 2	Lembar Penilaian Magang.....	19
Lampiran 3	Tim Departmen Lulu Bistrot Cangu.....	20
Lampiran 3	Lembar Pembimbingan Magang	21

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Magang adalah sebuah kegiatan kerja sementara di mana seseorang, biasanya seorang mahasiswa bekerja di suatu perusahaan atau Lembaga untuk mendapatkan pengalaman praktis dalam lingkungan kerja, yang sesungguhnya. Magang penting untuk dilakukan untuk para mahasiswa agar dapat mengetahui bagaimana realita keadaan ketika di lapangan asli.

Di Akademi Sages mahasiswa akan menjalankan kegiatan magang di semester 5. Akademi Sages telah bekerja sama dengan beberapa hotel, resort dan restaurant ternama di beberapa kota-kota besar sehingga memudahkan mahasiswa untuk mencari tempat magang. Akademi Sages juga telah bekerja sama dengan agen atau penyedia jasa magang keluar negeri bagi para mahasiswa dan mahasiswinya yang ingin menjalankan magang di luar negeri.

Namun, tidak ada keterbatasan untuk para mahasiswa dan mahasiswi dari Akademi Sages yang ingin melakukan program magang diluar instansi yang telah bekerjasama dengan Akademi Sages. Dalam proses ini, mahasiswa atau mahasiswi dapat mengajukan surat lamaran magang dan CV secara pribadi ke tempat yang ingin dituju oleh para mahasiswa dan mahasiswinya. Mahasiswa harus mengurus dan memastikan jadwal magangnya secara pribadi apabila tempat yang dituju tidak bekerja sama dengan Akademi Sages.

Alasan penulis memilih untuk magang di Lulu Bistrot adalah restaurant ala carte yang sedang naik daun di Bali dan selalu ramai. Selain itu, sebelumnya penulis telah melakukan magang di restaurant fine dining sehingga ingin memperkaya ilmu dengan belajar dengan konsep restaurant yang berbeda.

1.2 Profil Mitra Magang

Lulu Bistrot adalah sebuah restoran dan bar yang terletak di Bali, menyajikan bistro Prancis terfavorit yang disiapkan tanpa repot. Lulu Bistrot mengikuti masakan dan tradisi Prancis sambil merayakan bahan-bahan lokal dan musiman, beberapa produk terbaik di dunia, *cocktail*, dan *wine*. Lulu Bistrot

terinspirasi dari kafe-kafe besar Paris dengan energi kreatif dan suasana santai, klasik tetapi tetap kontemporer, halus namun hidup sekaligus.



Gambar 1.1 Lulu Bistrot Team

1.2.1 Sejarah singkat restoran

Lulu Bistrot berdiri 09 Juni 2023 yang terletak di Jl. Pantai Batu Bolong No. 72, Canggu, Kec. Kuta Utara, Kabupaten Badung, Bali, Indonesia. Restoran Lulu adalah restoran yang terinspirasi dari kafe-kafe di Prancis yang terkesan klasik namun tetap kontemporer. Lulu seringkali mendapatkan awards international seperti "TASTEMAKERS INDONESIA Best Restaurants 2024 by travelandleisureasia", "Tatler 100 Best of Asia list 2024", dan beberapa penghargaan lokal seperti "Best Bistro by suppersocial.bali".

1.2.2 Visi dan misi restoran

Visi dari restaurant Lulu Bistrot adalah menyajikan makanan tradisi favorit dari Prancis namun dengan gaya Lulu Bistrot itu sendiri. Misi dari Lulu Bistrot adalah menyajikan makanan dengan harapan dapat memenuhi keinginan

selebrasi orang lokal dengan bahan musiman, dan beberapa produk *wine* terbaik di dunia.



Gambar 1.2 Tatler Best 2024



Gambar 1.3 Best Restaurant Indonesia List by Travel Leisure 2024

1.2.3 Fasilitas restoran

Lulu Bistrot memiliki dapur berstandar industri, tempat makan, *wine room* untuk acara privat, dan juga area bar untuk menikmati cocktail dan bersantai. Memiliki satu walkin chiller yang kecil sebagai fasilitas penyimpanan dan tujuh undercounter chiller untuk menyimpan bahan-bahan selama jam servis berlangsung, mempunyai satu oven rasional, satu salamander dan juga satu grill di dalam dapur.



Gambar 1.3 Lulu Dining Room

1.2.4 Layanan dan produk restoran

Lulu bistrot buka setiap hari, di hari senin – kamis buka pada jam 17.00 WITA, hari jumat dan sabtu buka pada jam 12.00 WITA dan hari minggu di pukul 11.00 WITA. Lulu Bistrot adalah restoran *à la carte* dengan berbagai macam menu yang biasanya di ganti sesuai dengan musim pasar. Selain itu, lulu juga memiliki konsep dining atau *chef table* untuk orang-orang yang ingin merasakan makan *fine dining* dengan tujuh sampai delapan *set-course*.

1.2.5 Struktur organisasi restoran

Lulu bistrot di dirikan oleh seorang owner yang berasal dari Brazil bernama Rafael. Kondisi tim dari Lulu Bistrot terdiri dari Austin Milana sebagai *Head Chef*, Fido sebagai *Sous Chef*, Wayan Widiana sebagai *Jr. Sous Chef*, Airin sebagai *Chef De Partie*, John sebagai *Bar Manager*, dan Surya sebagai *Service Manager*. Gambar pendukung terdapat di Lampiran 2.

1.3 Tujuan dan Manfaat Magang

1.3.1 Tujuan magang

Tujuan utama dari magang adalah memberikan pengalaman kerja langsung di dunia nyata kepada mahasiswa, meningkatkan standarisasi setiap mahasiswa mulai dari cara bekerja, etika dan sopan santun di dunia kerja. membantu memperluas jaringan di dunia profesional. Selain itu, magang juga membantu mahasiswa untuk mengembangkan potensi dan minat bakat dari mahasiswa yang sebelumnya belum dapat dikembangkan ketika masa sekolah karena ketika magang, mahasiswa diberi kesempatan yang sangat banyak untuk melakukan dan mencoba hal-hal baru yang sebelumnya belum pernah dilakukan.

1.3.2 Manfaat Magang

Program magang di restoran ini memberikan manfaat signifikan bagi semua pihak yang terlibat.

1) Manfaat bagi Mahasiswa

Melalui magang, mahasiswa dapat lebih mengenal dan dapat pemahaman terhadap industri kuliner, belajar untuk bersikap lebih profesional dalam hal cara bekerja, etika dan sopan santun terhadap sesama terutama terhadap atasan, banyak perusahaan cenderung memperkerjakan mantan magang yang telah berhasil menunjukkan kemampuan terbaik mereka selama periode magang berlangsung.

2) Manfaat bagi Restoran

Kontribusi dari mahasiswa magang dapat membantu kegiatan operasional sehari-hari, dan mahasiswa yang melakukan magang di *Restaurant EVETT* juga dapat giliran untuk memasak staff meal dan breakfast setiap seminggu sekali yang dimana hal ini menguntungkan bagi staf restoran karena dapat mencoba hal dan ide baru.

3) Manfaat bagi Institusi

Mahasiswa magang dapat memberi dampak positif dan keuntungan bagi semua pihak, salah satunya adalah institusi. Dengan melakukan kolaborasi antara institusi dengan restoran, membuat nama institusi lebih dikenal secara global. Selain itu institusi juga dapat menjadikan hasil magang para mahasiswanya sebagai bahan refleksi untuk meningkatkan kualitas dan mutu pembelajaran.

1.4 Waktu Pelaksanaan Magang

Program magang akan dimulai setelah mahasiswa menyelesaikan program studi selama empat semester atau setara dengan dua tahun di Akademi Sages. Pada umumnya, mahasiswa harus melakukan magang selama enam bulan di satu perusahaan. Namun, penulis mendapat kesempatan lebih untuk magang di dua tempat yang berbeda dan berbeda negara. Karena penulis mendapatkan kesempatan magang di Korea Selatan selama tiga bulan, maka penulis perlu melanjutkan magang di Indonesia selama tiga bulan.

Pada saat magang penulis biasanya bekerja pada jam 13.00 WITA sampai jam 23.30 – 00.30 WITA, tergantung seberapa ramai restoran pada hari itu. Selama magang, penulis mendapatkan hari istirahat selama dua hari dalam seminggu. Waktu istirahat selama bekerja adalah sepuluh menit sampai satu jam, tergantung seberapa sibuk kondisi restoran tersebut.

BAB II

PELAKSANAAN MAGANG

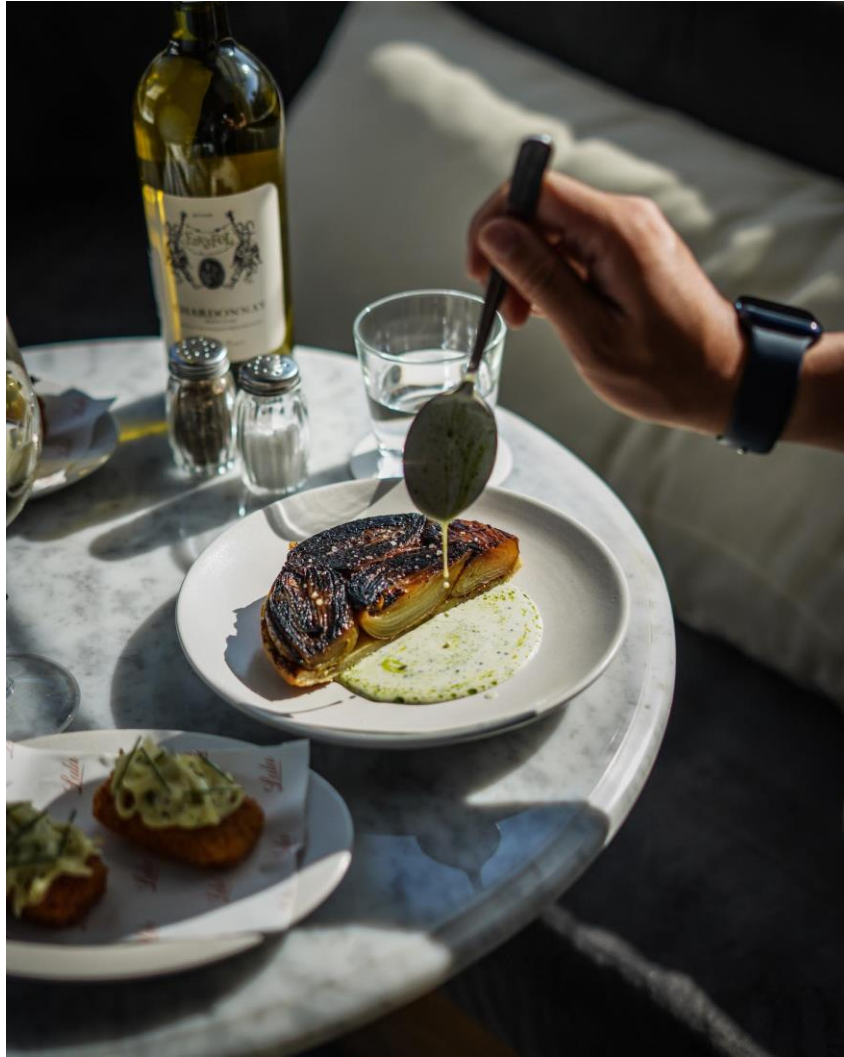
2.1 Posisi dan Bidang Kerja

Selama tiga bulan magang di restoran Lulu Bistrot, penulis melakukan proses preparasi mengikuti standar dari restoran dan ketika jam servis penulis seringkali ditugaskan dan diberi kepercayaan untuk memegang di *oven section*, *sautee section* dan beberapa kali diajari di *sauce section*.

2.2 Pelaksanaan Kerja

Penulis pertama kali masuk pada tanggal 01 Oktober 2024, pada hari pertama penulis mengikuti preparasi sesuai dengan arahan senior-senior. Pada saat servis, penulis lebih banyak melakukan observasi tetapi sekali-kali melakukan servis juga agar terbiasa. Seiring berjalannya waktu penulis ditugaskan di *sautee section* lalu *oven section*.

Tantangan terbesar selama bekerja di restoran Lulu Bistrot adalah ketika memasuki *high season*, dimana setiap hari restorannya selalu ramai. Ketika ramai, tantangannya adalah banyak orderan yang harus dikerjakan di waktu yang bersamaan, selain itu seringkali terjadi *overtime* karena banyak preparasi yang harus dikerjakan juga.



Gambar 2.2 Menu Signature Lulu

2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja

Selama melakukan magang, untuk hari senin sampai kamis penulis masuk pada jam 14.00 WITA dan selesai pada jam 23.30 WITA sampai paling lama pukul 01.00 WITA. Sedangkan di hari jumat sampai minggu, penulis masuk pada jam 15.00 WITA sampai paling lama pukul 01.00 WITA tergantung seberapa ramai restoran itu sendiri.

2.4 Realisasi Pelaksanaan

Berikut adalah daftar kegiatan penulis selama melakukan kegiatan magang.

Tabel 2.1 Realisasi Kegiatan Magang

Hari/ Tanggal	Kegiatan	Pencapaian Utama	Tantangan & Solusi	Pengalaman & Pembelajaran	Rencana Perbaikan	Evaluasi Supervisor
1 -10 Oktober 2024	Memotong udang, memotong bawang merah, membuat mirepoix, membuat dumpling, memotong butter, mengikuti servis	Melakukan semua tugas sesuai standar restoran	Tantangan : Harus melakukan dengan cepat Solusi : Melakukannya dengan cepat namun tetap teliti	Belajar untuk lebih fokus dan bekerja lebih cepat.	Meningkatkan waktu kecepatan dalam bekerja	Baik, perlu meningkatkan kecepatan kerja
13 – 17 Oktober 2024	Membuat dumling, memotong udang, mengupas udang, menyiapkan ayam, memotong bawang putih mengikuti servis	Melakukan semua tugas sesuai standar restoran	Tantangan : Harus melakukan dengan cepat Solusi : Melakukannya dengan cepat namun tetap teliti	Belajar untuk lebih fokus dan bekerja lebih cepat.	Meningkatkan waktu kecepatan dalam bekerja	Baik, perlu meningkatkan kecepatan kerja
19 – 23 Oktober 2024	Membuat dumling, memotong udang, mengupas udang, menyiapkan ayam, mengikuti servis	Melakukan semua tugas sesuai standar restoran	Tantangan : Harus melakukan dengan cepat Solusi : Melakukannya dengan cepat namun tetap teliti	Belajar untuk melakukan lebih cepat dan teliti	Meningkatkan waktu kecepatan dalam bekerja	Baik, perlu meningkatkan kecepatan kerja
26 – 31 Oktober 2024	Membuat dumling, memotong udang, mengupas udang, menyiapkan ayam, membuat sauce, mengikuti servis	Melakukan semua tugas sesuai standar restoran	Tantangan : Harus melakukan dengan cepat Solusi : Melakukannya dengan cepat namun tetap teliti	Belajar untuk melakukan lebih cepat dan teliti	Meningkatkan waktu kecepatan dalam bekerja	Sangat baik
3 – 7 November 2024	Membuat dumling, memotong udang, mengupas udang, menyiapkan ayam, mengikuti servis	Melakukan semua tugas sesuai standar restoran	Tantangan : Harus melakukan dengan cepat Solusi : Melakukannya dengan cepat namun tetap	Belajar untuk melakukan lebih cepat dan teliti	Meningkatkan waktu kecepatan dalam bekerja	Sangat baik

			teliti			
10 – 14 November 2024	Membuat dumling, memotong udang, mengupas udang, menyiapkan ayam, mengikuti servis	Melakukan semua tugas sesuai standar restoran	Tantangan : Harus melakukan dengan cepat Solusi : Melakukannya dengan cepat namun tetap teliti	Belajar untuk melakukan lebih cepat	Meningkatkan waktu kecepatan dalam bekerja	Sangat baik
17 – 21 November 2024	Membuat dumling, memotong udang, mengupas udang, menyiapkan ayam, mengikuti servis	Melakukan semua tugas sesuai standar restoran	Tantangan : Harus melakukan dengan cepat Solusi : Melakukannya dengan cepat namun tetap teliti	Belajar untuk melakukan lebih cepat	Meningkatkan waktu kecepatan dalam bekerja	Sangat baik
24 – 28 November 2024	Membuat dumling, memotong udang, mengupas udang, menyiapkan ayam, memotong bawang bombay mengikuti servis	Melakukan semua tugas sesuai standar restoran	Tantangan : Harus melakukan dengan cepat Solusi : Melakukannya dengan cepat namun tetap teliti	Belajar untuk melakukan lebih cepat dan teliti	Meningkatkan waktu kecepatan dalam bekerja	Sangat baik
1 – 5 Desember 2024	Membuat dumling, memotong udang, mengupas udang, menyiapkan ayam, memotong kubis, mengikuti servis	Melakukan semua tugas sesuai standar restoran	Tantangan : Harus melakukan dengan cepat Solusi : Melakukannya dengan cepat namun tetap teliti	Belajar untuk melakukan lebih cepat dan teliti	Meningkatkan waktu kecepatan dalam bekerja	Sangat baik
8 – 12 Desember 2024	Membuat dumling, memotong udang, mengupas udang, menyiapkan ayam, menyiapkan labu, mengikuti servis	Melakukan semua tugas sesuai standar restoran	Tantangan : Harus melakukan dengan cepat Solusi : Melakukannya dengan cepat namun tetap teliti	Belajar untuk melakukan lebih cepat dan teliti	Meningkatkan waktu kecepatan dalam bekerja	Sangat baik
15 – 19 Desember 2024	Membuat dumling, memotong udang, mengupas udang, menyiapkan ayam, memotong sayur, mengikuti servis	Melakukan semua tugas sesuai standar restoran	Tantangan : Harus melakukan dengan cepat Solusi : Melakukannya dengan cepat namun tetap teliti	Belajar untuk melakukan lebih cepat dan teliti	Meningkatkan waktu kecepatan dalam bekerja	Sangat baik

22 – 26 Desember 2024	Membuat dumling, memotong udang, mengupas udang, menyiapkan ayam, memotong sayur, memasang pate sucre, mengikuti servis	Melakukan semua tugas sesuai standar restoran	Tantangan : Harus melakukan dengan cepat Solusi : Melakukannya dengan cepat namun tetap teliti	Belajar untuk melakukan lebih cepat dan teliti	Meningkatkan waktu kecepatan dalam bekerja	Sangat baik
29 – 30 Desember 2024	Membuat dumling, memotong udang, mengupas udang, menyiapkan ayam, memotong sayur, memotong bawang bombay mengikuti servis	Melakukan semua tugas sesuai standar restoran	Tantangan : Harus melakukan dengan cepat Solusi : Melakukannya dengan cepat namun tetap teliti	Belajar untuk melakukan lebih cepat dan teliti	Meningkatkan waktu kecepatan dalam bekerja	Sangat baik

BAB III

EVALUASI DAN ANALIASIS PELAKSANAAN MAGANG

3.1 Evaluasi Pelaksanaan

Proses magang berjalan berjalan lancar sesuai dengan target awal penulis datang ke Bali yaitu belajar di salah satu restoran *ala carte* yang sedang naik daun dan selalu ramai di Canggu. Selain itu, penulis juga telah melakukan magang di restoran *fine dining*, sehingga ingin memperkaya ilmu dengan magang di restoran *ala carte*. Terdapat perkembangan yang signifikan setiap harinya kepada penulis, mulai dari cara set up preparasi, hingga waktu menjalankan preparasi itu sendiri.

3.2 Analisis Pelaksanaan

Sebelumnya penulis telah melakukan magang selama 3 bulan di restoran lainnya, hal ini membantu penulis untuk melakukan adaptasi lebih cepat dan tidak kaget ketika berada di tempat magang yang baru. Selama pelaksanaan penulis belajar banyak hal, mulai dari melakukan pengecekan stok jangka panjang, mengatur tempat penyimpanan dan stok bahan, dan belajar untuk memahami bahan-bahan yang tidak pernah penulis lihat sebelumnya.

3.3 Refleksi Diri

Pada setiap organisasi atau hal yang berhubungan dengan pekerjaan tim, pasti akan selalu ada permasalahan. Hal tersebut dikarenakan adanya perbedaan sudut pandang antara satu orang dengan orang lain. Selain itu, perbedaan lainnya adalah bahasa yang dialami oleh penulis, sehingga cenderung mengakibatkan terjadinya kesalahpahaman.

Akan tetapi, dengan adanya evaluasi diri, menyadari kekurangan dan menjadikannya motivasi maka hal tersebut dapat menjadi bahan untuk perkembangan diri masing-masing. Penulis belajar untuk menjadi pribadi yang lebih sabar, telaten. Selain itu juga belajar dalam mengambil keputusan dengan cepat selama proses magang. Dan setiap tantangan di dapur, penulis selalu belajar untuk menanggapi secara profesional dan menjadikannya pembelajaran kedepannya agar tidak terjadi kesalahan yang sama

Selama kegiatan magang berlangsung, banyak sekali keterampilan penulis yang berkembang baik secara *hard skill* dan *soft skill*. Penulis belajar banyak hal yang tidak pernah diajarkan ketika berada di institusi sebelumnya seperti teknik *smoking* dan proses fermentasi yang dilakukan di restoran. Pengalaman ini tentunya tidak akan terlupakan dan berdampak besar pada karir dan rencana masa depan penulis. Untuk pengalaman magang ini penulis belajar bagaimana cara para chef melakukan tugas keseharian mereka, bagaimana mereka menyelesaikan masalah dengan tenang dan cepat, dan bagaimana mereka meninggikan standar bekerja mereka di dapur profesional yang dapat membantu penulis berkembang setiap harinya selama bekerja.

BAB IV

PENUTUP

4.1 Kesimpulan

Selama tiga bulan terakhir penulis belajar banyak sekali hal baru seperti bahan-bahan yang tidak pernah ditemukan sebelumnya di institusi dan teknik-teknik yang sebelumnya belum pernah didapatkan seperti melakukan proses smoking dan juga melakukan fermentasi. Tujuan awal penulis ingin menjalankan magang di Restoran Lulu Bistrot adalah karena ingin belajar di restoran ala carte yang selalu ramai sehingga penulis bisa melatih cara mengambil keputusan dengan cepat. Dan selama proses magang penulis dilatih untuk lebih percaya diri dan bertanggung jawab terhadap tugas-tugas besar yang telah di berikan. Selain itu juga penulis dilatih untuk bekerja lebih teroganisir, bersih, cepat, dan belajar untuk mengambil keputusan sebijak-bijaknya dalam waktu singkat yang dimana semua hal ini merupakan tujuan besar utama yang penulis tujukan sebelum datang. Perbandingan secara teoritis dan praktik yang dilakukan di perkuliahan dengan dunia nyata sangatlah berbeda, selama di institusi penulis tidak merasakan adanya tensi yang tinggi dan dunia perkuliahan sangat santai, namun di dunia kerja nyata semuanya harus dilakukan secara profesional.

4.2 Saran

Bagian saran harus mencakup rekomendasi yang dapat memberikan manfaat jangka panjang bagi berbagai pihak:

- 1) Saran untuk mitra magang, yaitu memastikan semua orang mendapatkan tempat makan seperti kantin dan makanan kantin, atau memberikan uang makan yang lebih layak lagi pada karyawan maupun mahasiswa magang.
- 2) Saran untuk institusi, yaitu mencari pengajar berstandar tinggi dan memiliki kemampuan dan pengalaman atau jam terbang yang sudah tinggi di industri kuliner, karena pengajar merupakan salah satu sumber utama keberhasilan mahasiswa yang ada, apabila pengajar tidak memiliki pengalaman apapun untuk dibagikan kepada mahasiswanya maka itu tidak ada artinya. Selalu melakukan pembaharuan dalam gaya dan cara

pengajaran yang berjalan, dan melengkapi fasilitas yang belum ada, dan melakukan proses belajar mengajar yang lebih ketat secara praktikal sehingga mahasiswa dapat terbiasa dan tidak kaget dengan suasana tensi yang tinggi di dapur.

- 3) Saran untuk mahasiswa, yaitu bagi yang akan melakukan magang sangatlah penting untuk mahasiswa itu sendiri mengetahui apa yang dituju dan apa tujuan mereka di tempat magang yang telah mereka pilih. Adaptasi adalah salah satu hal yang krusial dan sulit terutama untuk mahasiswa yang akan menjalankan magang diluar negeri. Akan ada banyak sekali perbedaan, mulai dari bahasa, cara bersosialisasi dan menjalankan hidup, cara bekerja dan sistem yang ada pada tempat kerja terutama restoran. Tanggung jawab merupakan salah satu hal yang perlu dimiliki oleh setiap mahasiswa magang, karena di tempat magang akan ada banyak tugas-tugas dan tanggung jawab yang akan diberikan kepada mahasiswa magang. Bahasa adalah salah satu halangan terbesar untuk mahasiswa yang melakukan magang di luar negeri terlebih jika mahasiswa melakukan magang di negara yang dimana bahasa inggris bukan bahasa pertama mereka. Jadi sebelum magang di negara tujuan, pastikanlah bahwa belajar sedikit demi sedikit bahasa nasional dari negara itu sendiri

DAFTAR PUSTAKA

Lulu Bistrot Canggu. (2025). *Lulu Bistrot Canggu* <https://www.lulubistrot.com/>