

LAPORAN MAGANG
DI KANVAZ PATISSERIE BY VINCENT NIGITA
BALI, INDONESIA



Disusun Oleh:
Agnes Vetricia
NIM 22110008

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER
AKADEMI SAGES
2025

**LAPORAN MAGANG
DI KANVAZ PATISSERIE BY VINCENT NIGITA
BALI, INDONESIA**



**Disusun Oleh:
Agnes Vetricia
NIM. 22110008**

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

**LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN MAGANG**

Nama Mitra Magang : Kanvaz Patisserie By Vincent Nigita
Lokasi : Seminyak, Bali, Indonesia
Yang telah dilaksanakan oleh mahasiswa(i) Program Studi Diploma Tiga Seni
Kuliner Akademi Sages berikut:
Nama : Agnes Vetricia
NIM : 22110008
Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku
pada hari **Senin**, tanggal **27**, bulan **Januari**, tahun **2025**.

Surabaya, 27 Januari 2025

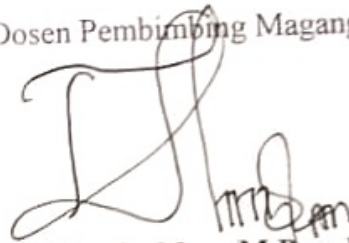
Disetujui oleh:

Pembimbing Lapangan,



Ni Nyoman Tri Agus W. A.Md.Par
Sous Chef

Dosen Pembimbing Magang,



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

Disahkan oleh:
Ketua Program Studi,



The stamp is circular with a green border and contains a green plant illustration. The text around the plant reads "PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER". A handwritten signature in black ink is written over the stamp.

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

SURAT PERYATAAN ORIGINALITAS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Agnes Vetricia

NIM : 22110008

Program Studi : Seni Kuliner

Judul Laporan Magang : Laporan Magang di Kanvaz Patisserie By Vincent Nigita
Bali, Indonesia

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Laporan Magang yang telah disusun sebagai syarat untuk memenuhi mata kuliah *Intership* 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.

Pasuruan, 29 Juli 2024
Yang Menyatakan,



Agnes Vetricia
NIM. 22110008

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan magang ini dengan baik. Laporan ini disusun sebagai salah satu syarat akademik dalam program magang yang telah dilaksanakan di Kanvaz Patisserie, Seminyak, Bali, selama enam bulan. Laporan ini memuat pengalaman, pembelajaran, dan refleksi penulis selama melaksanakan magang, serta analisis terhadap kegiatan yang dilakukan di tempat kerja.

Penulis menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada berbagai pihak yang telah memberikan dukungan dan bimbingan selama pelaksanaan magang hingga penyelesaian laporan ini:

- 1) Ir. Ivy Dian Puspitasari Prabowo, S.TP., M.P., selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner, yang telah memberikan dukungan penuh serta memfasilitasi program magang ini dengan baik.
- 2) Daniel Pandu Mau, M.Par., M.M., selaku Dosen Pembimbing Magang, yang telah memberikan arahan, saran, dan masukan yang sangat berharga selama proses penulisan laporan ini.
- 3) Ni Nyoman Tri Agus W, A.Md.Par., selaku Pembimbing Lapangan di Kanvaz Patisserie, yang telah memberikan bimbingan, pelatihan, dan pengalaman berharga kepada penulis selama menjalani program magang di tempat tersebut.
- 4) Kepada seluruh tim Kanvaz Patisserie yang telah mendukung, membimbing, dan memberikan suasana kerja yang kondusif selama penulis menjalani program magang.

Penulis menyadari bahwa laporan ini masih jauh dari sempurna, baik dari segi isi maupun penyusunan. Oleh karena itu, penulis sangat terbuka terhadap kritik dan saran yang membangun demi perbaikan di masa mendatang. Semoga laporan ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca serta menjadi referensi yang berguna bagi mahasiswa lain yang akan melaksanakan program magang di masa mendatang.

Pasuruan, 23 Januari 2024

Penulis

DAFTAR ISI

LEMBAR JUDUL.....	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
SURAT PERNYATAAN ORIGINALITAS.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	Error! Bookmark not defined.v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Profil Mitra Magang	2
1.2.1 Sejarah singkat Kanvaz Patisserie	2
1.2.2 Visi dan misi Kanvaz Patisserie	3
1.2.3 Fasilitas Kanvaz Patisserie.....	4
1.2.4 Layanan dan produk Kanvaz Pastisserie.....	5
1.2.5 Struktur organisasi Kanvaz Patisserie.....	8
1.3 Tujuan dan Manfaat Magang.....	9
1.4 Waktu Pelaksanaan Magang.....	9
BAB II PELAKSANAAN MAGANG	10
2.1 Posisi dan Bidang Kerja.....	10
2.2 Pelaksanaan Kerja	10
2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja	12
2.4 Realisasi Program Magang.....	12
BAB III EVALUASI DAN ANALISIS PELAKSANAAN MAGANG	13
3.1 Evaluasi Pelaksanaan.....	13
3.2 Analisis Pelaksanaan	13
3.3 Refleksi Diri	14
BAB IV PENUTUP	15
4.1 Kesimpulan	15
4.2 Saran.....	15

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Realisasi Program Magang	29
---	----

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 <i>Chef</i> Vincent Nigita.....	2
Gambar 1.2 <i>Store</i> Kanvaz Patisserie by Vincent Nigita.....	4
Gambar 1.3 <i>Kitchen Production Pastry</i>	5
Gambar 1.4 Produk <i>Pastry</i> Kanvaz Patisserie.....	6
Gambar 1.5 Produk <i>Viennoserie</i> Kanvaz Patisserie	6
Gambar 1.6 Produk <i>Chocolate</i> Kanvaz Patisserie.....	7
Gambar 1.7 Produk <i>Gelato</i> Kanvaz Patisserie	7
Gambar 1.8 Produk <i>Jam</i> dan <i>Spreads</i> Kanvaz Patisserie	8
Gambar 1.9 Bagan Organisasi Kanvaz Patisserie.....	8

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1: Surat Pemohonan/Pengantar Pelaksanaan Magang.....	18
Lampiran 2: Surat Keterangan telah Melaksanakan Magang	19
Lampiran 3: Penilaian Prestasi Magang dari Mitra Magang (Form Mitra)	20
Lampiran 4: Penilaian Prestasi Magang dari Mitra Magang (Form SAGES)	21
Lampiran 5: Sertifikat Magang	22
Lampiran 6: Lembar Pembimbingan Magang	22
Lampiran 7: Dokumentasi Kegiatan Magang	24
Lampiran 8: Dokumentasi Produk yang Pernah Dibuat	25
Lampiran 9: Dokumen lainnya (jika diperlukan).....	27
Lampiran 10: Tabel Realisasi Program Magang.....	29

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Magang merupakan salah satu program pembelajaran praktis yang menghubungkan mahasiswa dengan dunia kerja. Program ini memberikan pengalaman nyata dalam menerapkan teori perkuliahan ke dalam praktik industri, sekaligus membangun pemahaman tentang etika kerja, manajemen waktu, tanggung jawab, dan budaya profesional. Mahasiswa tidak hanya dituntut menyelesaikan tugas harian, tetapi juga beradaptasi dengan dinamika lingkungan kerja yang kompetitif.

Di industri kuliner, terutama bidang *pastry*, keterampilan teknis seperti pembuatan, dekorasi, serta pengelolaan bahan baku harus diperoleh melalui praktik langsung. Mahasiswa yang magang di *patisserie* memiliki kesempatan untuk mengasah kreativitas dalam menciptakan produk yang tidak hanya lezat tetapi juga menarik secara visual. Selain itu, mereka juga dilatih untuk bekerja dalam tekanan waktu, mempertahankan standar kualitas tinggi, serta menjaga efisiensi produksi.

Salah satu *patisserie* ternama yang menawarkan pengalaman magang dengan standar internasional. Mahasiswa magang di sini tidak hanya mendapatkan pelatihan teknis dalam pembuatan *pastry*, tetapi juga terlibat dalam manajemen stok, pengecekan bahan baku, hingga persiapan produk dalam skala besar. Mahasiswa belajar memahami sistem kerja dapur profesional, mulai dari persiapan bahan, pemrosesan, hingga dekorasi akhir sebelum produk disajikan ke pelanggan.

Selama enam bulan menjalani magang di Kanvaz Patisserie, mahasiswa tidak hanya mengembangkan keterampilan teknis tetapi juga belajar pentingnya kerja sama tim, manajemen waktu, serta ketelitian dalam setiap tahap produksi. Setiap detail, seperti konsistensi *glaze*, hingga tata letak dekorasi, harus dikerjakan dengan presisi tinggi agar produk memenuhi standar kualitas. Tantangan seperti tingginya volume pesanan, tuntutan estetika yang ketat, serta pengelolaan stok mengajarkan mahasiswa untuk berpikir cepat dan bertindak efektif dalam situasi kerja yang dinamis.

Melalui pengalaman magang ini, mahasiswa mendapatkan wawasan mendalam tentang industri *pastry* profesional, meningkatkan keterampilan dalam produksi *pastry* berkualitas tinggi, serta membangun kesiapan kerja di dunia industri. Bekal ini menjadi fondasi yang kuat bagi mahasiswa dalam meniti karier di bidang kuliner, baik sebagai *pastry chef* maupun wirausahawan di industri makanan.

1.2 Profil Mitra Magang

Kanvaz Patisserie merupakan salah satu destinasi kuliner di Bali yang menghadirkan perpaduan seni, cita rasa, dan kreativitas dalam dunia *pastry*. Berlokasi di Jl. Petitenget No.188, Seminyak, Kuta Utara, Badung, Bali 80361. *Patisserie* ini didirikan oleh Chef Vincent Nigita, seorang *pastry chef* berpengalaman dengan standar internasional. Dengan desain interior yang modern dan menu yang terus berkembang, Kanvaz Patisserie tidak hanya menyajikan hidangan penutup berkualitas tinggi tetapi juga menciptakan pengalaman kuliner yang unik bagi pengunjungnya.

1.2.1 Sejarah singkat Kanvaz Patisserie

Kanvaz Patisserie didirikan oleh Chef Vincent Nigita sebagai bagian dari Kanvaz Group untuk menghadirkan produk *pastry* berkualitas tinggi dengan cita rasa premium dan estetika yang memikat. Vincent Nigita, seorang *chef patissier* berpengalaman selama 17 tahun, pernah bekerja di Four Seasons Hotel Paris serta sejumlah restoran bergelar *Michelin-starred* seperti milik *Eric Briffard*, *Christian Le Squer*, dan *Pierre Gagnaire*. Bersama Lionel Di Mayo, ia mengembangkan Kanvaz Patisserie dengan menggabungkan teknik tradisional dan inovasi modern dalam dunia *pastry*.



Gambar 1.1 Chef Vincent Nigita

Sejak awal berdirinya, Kanvaz Patisserie berfokus pada pemilihan bahan baku berkualitas tinggi dan memperhatikan setiap detail dalam proses produksi. Produk-produk yang dihasilkan oleh Kanvaz Patisserie, seperti kue, viennoiserie, dan berbagai jenis makanan penutup, dirancang dengan penuh kreativitas dan presisi. Mereka menggunakan bahan-bahan premium yang dipilih dengan cermat untuk memastikan kualitas rasa yang terbaik, serta menciptakan presentasi yang mengesankan. Filosofi ini menjadikan Kanvaz Patisserie sebagai salah satu patisserie terkemuka, yang bukan hanya populer di kalangan masyarakat lokal, tetapi juga menjadi destinasi kuliner bagi wisatawan internasional.

Dalam perjalanan bisnisnya, Kanvaz Patisserie juga berhasil mengukir reputasi sebagai ikon kuliner yang menggabungkan seni, rasa, dan inovasi. Seiring berjalannya waktu, Kanvaz Patisserie menjadi pionir dalam industri *pastry* di Bali, memperkenalkan tren dan konsep baru yang memadukan produk lezat dengan pengalaman kuliner yang menyeluruh. Dengan fokus pada kualitas, inovasi, dan kepuasan pelanggan, Kanvaz Patisserie terus berkembang dan memperluas jangkauan pasar, menjadikannya sebagai salah satu *patisserie* yang tidak hanya terkenal di Bali, tetapi juga di tingkat internasional.

1.2.2 Visi dan misi Kanvaz Patisserie

Visi Kanvaz Patisserie adalah memperkenalkan cita rasa baru dan standar tinggi dengan sentuhan gaya Paris, sambil tetap menghormati serta merayakan budaya, rasa, dan kekayaan alam Indonesia. Misinya adalah menciptakan inovasi dalam dunia *pastry* dengan menggabungkan unsur Prancis dan Indonesia, menggunakan bahan-bahan terbaik untuk memanjakan lidah para pelanggan. Visi dan misi ini mencerminkan komitmen Kanvaz Patisserie untuk mengenalkan *viennoiserie* dan *pastry* khas Prancis ke Indonesia dengan pendekatan yang unik dan otentik.

1.2.3 Fasilitas Kanvaz Patisserie

Kanvaz Patisserie by Vincent Nigita menawarkan pengalaman unik dengan produk berkualitas dan suasana elegan. Terletak di lantai dasar yang bersebelahan dengan Kanvaz Resort, interior dengan tema monokrom biru menciptakan nuansa yang berbeda dari patisserie lain di Bali. Setiap elemen dekorasi, mulai dari dinding hingga meja, dirancang teliti untuk mencerminkan kualitas dan keunikan tempat ini, menjadikannya ideal untuk bersantai bersama teman atau keluarga.



Gambar 1.2 Store Kanvaz Patisserie by Vincent Nigita

Fasilitas Kanvaz Resort mendukung operasional *patisserie*, dengan lantai satu digunakan sebagai *hot kitchen* untuk menu makanan panas, lantai dua sebagai gudang perlengkapan hotel, dan lantai tiga berfungsi sebagai *kitchen pastry* dengan *chocolate room*. Di *rooftop*, terdapat dapur khusus *bakery* yang terintegrasi dengan *resort*. Dapur *pastry* dirancang dengan standar internasional, menjaga suhu rendah untuk mempertahankan kualitas produk. Dinding keramik putih memudahkan pembersihan, memastikan kebersihan dapur terjaga. Tata letak peralatan utama seperti *stove*, *dishwashing*, *chiller*, dan *working table* diatur efisien untuk mempercepat proses kerja. Meja *stainless steel* yang ergonomis memberikan kenyamanan bagi tim *pastry* dalam menyelesaikan dekorasi dengan ketelitian tinggi.



Gambar 1.3 *Kitchen Production Pastry*

Keamanan di Kanvaz Patisserie dijaga dengan baik, dengan alat pemadam kebakaran yang ditempatkan di lokasi strategis dekat pintu dan tabung gas, memudahkan akses saat darurat. Sistem pembuangan sampah terorganisir dengan memisahkan sampah organik dan non-organik, yang sering didaur ulang, menunjukkan komitmen terhadap keberlanjutan. Kebersihan dapur menjadi prioritas utama, dengan pembersihan rutin setiap minggu untuk menjaga area dapur tetap steril dan higienis. Penyimpanan bahan baku dilakukan secara terorganisir, dengan label untuk memudahkan identifikasi dan mengurangi pemborosan bahan. Fasilitas *chocolate room* mendukung pembuatan produk cokelat premium untuk dekorasi atau dijual. Dengan fasilitas lengkap dan modern yang memenuhi standar internasional, menciptakan lingkungan kerja yang kondusif dan memberikan pengalaman kuliner yang sempurna bagi pelanggan.

1.2.4 Layanan dan Produk Kanvaz Patisserie

Kanvaz Patisserie menyediakan berbagai jenis layanan *delivery* untuk pemesanan *whole cake* untuk acara ulang tahun atau pernikahan dan pengemasan khusus untuk produk *take away*. Produk yang diproduksi oleh Kanvaz Patisserie ditujukan untuk memenuhi kebutuhan pelanggan dari berbagai latar belakang, baik lokal maupun internasional. Produk *individual cake* di Kanvaz Patisserie merupakan sajian *pastry* berukuran kecil namun penuh dengan keindahan dan cita rasa. Sebagian besar para konsumen menyukai *Cocoa 2.0* dan *Mango Cheesecake*. Selain itu, terdapat beberapa pilihan menu lainnya, seperti *Eclair Chocolate*, *Vanilla Rice Praline*, *Lemon & Cucumber Tart*, *St Honore*, *Peanut Tart*, *Pineapple Passion Pavlova*, *Pear Japanese Fan* dan *Tiramisu*.



Gambar 1.4 Produk *Pastry* Kanvaz Patisserie

Kategori *viennoiserie* di Kanvaz Patisserie mencakup *plain croissant*, *pain au chocolate*, *almond croissant 2.0*, *kouign amann*, *cronut chocolate*, *apple chausson*, *crownie*, *crookie* dan *almond choco croissant 2.0*. Kanvaz Patisserie juga mengirim *viennoiserie* ke beberapa tempat yaitu, *Milk and Madu Berawa*, *Milk and Madu Ubud*, *Milk and Madu Canggu*, *Watercress Batu Belig*, *Watercress Ubud* dan *The Common Cafe*. *Macaroon* memiliki varian rasa *dark chocolate*, *strawberry*, *Tahiti vanilla*, *passion fruit*, *coffee*, *pistachio*, *raspberry and earl grey*, *peanut caramel* dan *salted caramel*.



Gambar 1.5 Produk *Viennoiserie* Kanvaz Patisserie

Tersedia *cookies madeleine plain*, *madeleine milk chocolate*, *madeleine dark chocolate*, *breton white chocolate*, *breton milk chocolate*, *breton dark chocolate*, *mix cookies (hazelnut, pistachio dan peanut)*, *diamond chocolate sea salt*, *double chocolate sea salt sable* dan *diamond vanilla*. *Chocolate bon-bon* terdiri dari empat varian rasa, yaitu *raspberry*, *coffee*, *lemon* dan *lime caramel*. *Chocolat Tabs* yang memiliki rasa #1 *eclipse*, #2 *velvet*, #4 *lush*, #5 *dulce*, #6 *gold*, #7 *midnigh* #8 *piquant* dan #9 *ivory*. Untuk *beverages*, terdapat varian rasa *lychee jack fruit & pandan*, *lemon & gold*, *strawberry banana mint*, *mango orange passion fruit & ginger*, *bissap eggnog* dan *soursop cucumber lime & shizo*.



Gambar 1. 6 Produk *Chocolate* Kanvaz Patisserie

Kanvaz Patisserie juga menyediakan *gelato cup* ukuran 120 ml dengan rasa *vanilla*, *chocolate sea salt*, *strawberry*, *pistachio* dan *exotic*. Tersedia juga *gelato cup* ukuran 300 ml memiliki rasa *strawberry pistachio*, *profiterol*, *exotic baba* dan *paris to bali*. *Strawberry pistachio* berisikan *pistachio ice cream*, *strawberry sorbet*, *almond crumble*, *caramelized pistachio* dan *chopped pistachio*, untuk *profiterol* berisikan *chocolate ice cream*, *vanilla ice cream*, *chocolate crumble*, *choux profiterol*. Sedangkan untuk *exotic baba*, berisikan *sorbet*, *crumble*, *desiccated coconut* dan *white chocolate*, untuk varian *Paris to bali* berisikan *hazelnut ice cream*, *hazelnut praline*, *hazelnut skin* dan *chop hazelnut*.



Gambar 1.7 Produk *Gelato* Kanvaz Patisserie

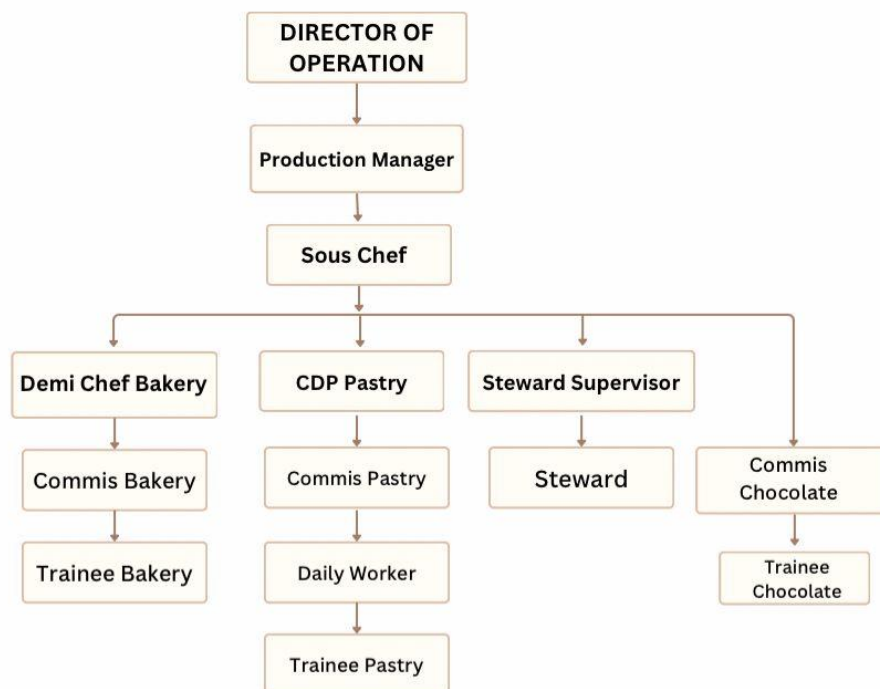
Tersedia juga produk *jam and spreads* yang memiliki varian rasa *vanilla pear caramel*, *salted caramel spread*, *raspberry lychee*, *strawberry yuzu*, *mango passion fruit & andaliman pepper*, *hazelnut praline milk & dark chocolate spread*, *milk chocolate peanut praline & caramel spread*.



Gambar 1. 8 Produk *Jam and Spreads* Kanvaz Patisserie

1.2.5 Struktur Organisasi Kanvaz Patisserie

Kanvaz Patisserie terdiri dari berbagai posisi dengan tugas dan tanggung jawab yang saling mendukung untuk memastikan kelancaran operasional dapur. Setiap anggota tim memiliki peran spesifik dalam produksi, dekorasi, hingga manajemen bahan baku guna menjaga kualitas produk. Dengan koordinasi yang baik antar divisi, setiap proses kerja dapat berjalan secara efisien dan sesuai dengan standar yang ditetapkan. Berikut struktur organisasi Kanvaz Patisserie by Vincent Nigita Bali ini diuraikan sebagai berikut.



Gambar 1.9 Bagan Organisasi Kanvaz Patisserie

1.3 Tujuan dan Manfaat Magang

Program magang ini bertujuan untuk memberikan pengalaman kerja nyata bagi mahasiswa dalam mengaplikasikan teori ke dalam praktik industri, khususnya di bidang *pastry*. Melalui magang, mahasiswa dapat mengasah keterampilan teknis seperti pembuatan, dekorasi, dan pengelolaan *pastry* dengan standar profesional. Selain itu, magang juga memberikan pemahaman tentang sistem kerja di dapur profesional, termasuk manajemen stok bahan baku, efisiensi operasional, serta kerja sama tim dalam lingkungan industri yang dinamis. Dengan pengalaman ini, mahasiswa diharapkan mampu beradaptasi dengan tuntutan industri *pastry* yang kompetitif dan meningkatkan kesiapan mereka untuk memasuki dunia kerja.

1.4 Waktu Pelaksanaan Magang

Program magang ini dilaksanakan selama enam bulan, terhitung sejak 12 Juli 2024 hingga 12 Januari 2025. Kegiatan magang berlangsung dalam dua shift kerja, yaitu shift pagi pukul 04.00 sampai pukul 12.00 dan shift siang pukul 11.00 sampai pukul 19.00, dengan waktu istirahat selama satu jam setiap harinya. Mahasiswa mendapatkan satu hari libur dalam seminggu yang dijadwalkan secara fleksibel sesuai dengan kebutuhan operasional di tempat magang. Selama periode magang, mahasiswa mengikuti berbagai aktivitas produksi *pastry*, mulai dari persiapan bahan, dekorasi, hingga pengemasan produk, serta berpartisipasi dalam manajemen stok dan kebersihan dapur untuk memastikan kelancaran operasional di Kanvaz Patisserie.

BAB II PELAKSANAAN MAGANG

2.1 Posisi/Bidang Kerja

Selama magang di Kanvaz Patisserie, penulis menjalani peran sebagai *Pastry Intern* dengan fokus pada *finishing pastry*, mencakup dekorasi, *glazing*, serta persiapan pesanan dan penyimpanan stok di *chiller* dan *freezer*. Tanggung jawab utama meliputi menghias tiga *cake* per hari, *bake madeleine* dan *lv cookies*, *coating* berbagai produk seperti *madeleine*, *breton*, *pavlova*, dan *peanut cake*, serta memastikan kualitas dan estetika sesuai standar. Selain itu, penulis terlibat dalam manajemen stok, kebersihan dapur, serta koordinasi pengiriman produk ke *dispatch*.

2.2 Pelaksanaan Kerja

Selama menjalani program magang di Kanvaz Patisserie, penulis melaksanakan berbagai tugas dan tanggung jawab yang mendukung operasional dapur *pastry*.

- 1) Pelaksanaan kerja dimulai setiap hari pada *shift* pagi pukul 04.00 dengan persiapan bahan dan peralatan yang akan digunakan dalam proses produksi.
- 2) Mengambil *cake* di area *walk-in chiller*, *freezer* atau *dry storage* dan mempersiapkan peralatan yang akan digunakan.
- 3) Melelehkan *glaze* dan *coating*, memanggang *choux* dan *eclair* selama tiga menit dengan suhu 170°.
- 4) Mulai dengan menghias *cake Cocoa 2.0* dengan *dark glaze*, lalu hias menggunakan *gold dust* dan *chocolate* yang sudah ditabur *chocolate* dan *chop hazelnut*.
- 5) Menghias *Hazelnut Paris*, kemudian menyiapkan *hazelnut mousseline cream* dengan mencampurkan *whipped chantilly* dan *hazelnut pastry cream* dengan perbandingan 1:2, melapisi dengan *hazelnut coating* dan menempelkan *chop hazelnut*. Mengisi *mini choux* menggunakan *mix praline*, kemudian *pipe mix praline* di *choux paris* yang telah *dicoating*, untuk menempelkan *mini choux* dan

masukkan ke dalam *blast freezer* selama tiga menit kemudian *pipe* menggunakan *hazelnut mousseline cream* kemudian masukan ke *blast freezer* selama dua menit dan *spray* menggunakan *cocoa butter* ke *mousseline cream* kemudian hias dengan menggunakan *mix praline* di bagian tengah.

- 6) Tahap berikutnya mengecek kembali produk yang ada dalam daftar pesanan sesuai dengan jumlah pesanan dan menurunkan produk yang sudah siap ke *dispatch* sebelum pukul 06.30.
- 7) Mengecek dan mempersiapkan daftar pesanan untuk keesokan hari.
- 8) *Pipe madeleine dough* ke *mold* yang telah dibersihkan dan ditimbang 25g. Masukkan *mold* ke dalam *blast freezer* selama lima menit, kemudian *bake* lima menit dengan suhu 210° dan turunkan suhu menjadi 180° selama tiga menit. *Rest madeleine* yang sudah matang dan *temper milk* atau *dark chocolate* dan *pipe* di *mold*. Letakkan *madeleine* dan masukan ke dalam *blast freezer* selama lima menit.
- 9) Mambersihkan *mold breton* dan *temper white, milk* dan *dark chocolate*. *Pipe chocolate* dan masukan *breton* ke dalam *mold*. Masukkan ke dalam *blast freezer* selama empat menit.
- 10) Meletakkan dan memberi tanda produk ke dalam kotak.
- 11) Mempersiapkan kue untuk keesokan hari dan meletakkan ke dalam kotak.
- 12) Memeriksa dan mengisi kembali *cake* yang sudah habis di *walk-in freezer*.
- 13) Memeriksa serta mencatat barang dan bahan yang habis, kemudian mengambil di ruang penyimpanan.
- 14) *Defrost blast freezer* dan membersihkan bagian dalam menggunakan kain lap.
- 15) Membersihkan meja menggunakan sabun dan kain lap.

2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja

Kegiatan magang penulis berlangsung selama enam bulan, terhitung sejak 12 Juli 2024 hingga 12 Januari 2025. Tim produksi *pastry* sendiri terbagi menjadi dua *shift*, *shift* pagi dimulai pada pukul 04.00-12.00 dan *shift* siang dimulai pukul 11.00-07.00. Kedua *shift* mendapatkan waktu istirahat satu jam setiap harinya, biasanya pada pukul 11.00. Dalam satu minggu, pekerja mendapatkan satu hari libur, dimana jadwalnya bisa dipilih secara bebas setiap minggunya.

2.4 Realisasi Program Magang

Dalam pelaksanaan magang selama enam bulan di Kanvaz Patisserie mencakup kegiatan, pencapaian utama, tantangan dan solusi, pengalaman dan pembelajaran, rencana perbaikan dan evaluasi supervisor yang terlampir dalam tabel di **Lampiran 10**.

BAB III

EVALUASI DAN ANALISIS PELAKSANAAN MAGANG

3.1 Evaluasi Pelaksanaan

Rencana kerja yang telah disusun sebelum program magang dapat direalisasikan dengan baik. Durasi magang dilakukan selama enam bulan sejak 12 Juli 2024 hingga 12 Januari 2025. Mulai pukul 04.00 pagi hingga 12.00 siang, dengan libur satu kali dalam satu minggu. Posisi penempatan magang selama enam bulan dilakukan tanpa ada pergantian *section*. Kegiatan yang dilakukan setiap harinya mulai dari persiapan kue, peralatan yang digunakan, menghias kue, menyiapkan pesanan untuk keesokan harinya dan memeriksa bahan dan barang yang dibutuhkan. Keaktifan berpartisipasi dalam mengikuti alur kerja secara efisien ketika salah satu tim libur dapat menyelesaikan pekerjaan tepat waktu. Peningkatan pembelajaran memberikan dampak positif selama program magang. Penulis dinilai cepat beradaptasi dengan lingkungan kerja dan menunjukkan peningkatan signifikan dalam keterampilan teknis.

3.2 Analisis Pelaksanaan

Pelaksanaan program magang di Kanvaz Patisserie berjalan dengan lancar dan memberikan pengalaman berharga dalam berbagai aspek operasional dapur *pastry*. Penulis tidak hanya bertanggung jawab dalam *finishing* produk dan manajemen stok, tetapi juga dalam menjaga kebersihan area kerja serta memastikan kualitas setiap produk sesuai standar. Selain itu, pengalaman bekerja dalam tim yang dinamis membantu penulis memahami pentingnya komunikasi dan koordinasi dalam lingkungan kerja profesional. Magang ini juga memberikan pemahaman tentang standar operasional di industri *pastry*, termasuk efisiensi produksi, pengelolaan bahan baku, dan pemenuhan pesanan dalam kondisi tekanan tinggi. Dengan semua pengalaman ini, penulis merasa lebih siap untuk menghadapi dunia kerja yang kompetitif, khususnya di bidang *pastry* dan industri kuliner secara keseluruhan.

3.3 Refleksi Diri

Hal-hal yang penulis refleksikan setelah melaksanakan program magang di Kanvaz Patisserie dijabarkan sebagai berikut:

- 1) Magang di Kanvaz Patisserie memberikan wawasan mendalam tentang operasional dapur *pastry* profesional serta mengasah keterampilan teknis, terutama dalam dekorasi *cake* yang lebih rapi dan teliti. Penulis diberikan kepercayaan untuk menangani dua *cake* per hari, yang melatih ketelitian dan efisiensi kerja.
- 2) Tantangan terbesar adalah memahami alur kerja yang kompleks dan manajemen waktu saat volume pesanan meningkat, terutama di akhir tahun. Dengan bimbingan tim, penulis berhasil menyesuaikan diri, menerapkan prioritas tugas, dan meningkatkan efisiensi kerja.
- 3) Pelatihan dekorasi menjadi peluang besar dalam meningkatkan kreativitas dan keterampilan teknis. Awalnya sulit mengikuti standar tinggi, tetapi dengan latihan terus-menerus, penulis dapat menghasilkan produk dengan estetika yang lebih baik dan presisi tinggi.
- 4) Pengalaman magang ini memperjelas bahwa industri kuliner selaras dengan minat dan kemampuan penulis, serta memberikan gambaran tentang jalur karier di masa depan.
- 5) Rencana penulis untuk tetap berkembang di industri kuliner, baik dengan berkarir sebagai profesional maupun membangun usaha di bidang *pastry*.

BAB IV

PENUTUP

4.1 Kesimpulan

Program magang di Kanvaz Patisserie memberikan dampak positif yang signifikan, mengembangkan keterampilan teknis dan *soft skills* penulis. Selama magang, penulis mempelajari teknik *glaze piping*, *finishing cake*, dan pembuatan *madeleine* serta *coating madeleine*, yang belum dikuasai selama masa perkuliahan. Penggunaan alat pembuatan *gelato*, serta *ganache*, *praline*, dan *macaron* juga dipelajari secara mendalam. Pengalaman ini sesuai dengan harapan awal yang ingin mendalami bidang *pastry*. Selama enam bulan magang, menjadi lebih terorganisir, belajar bertanggung jawab atas tugas harian, dan terbiasa dengan alur kerja industri kuliner. Selain itu, magang juga mengajarkan untuk mengambil keputusan cepat dan bekerja sesuai dengan waktu. Dengan keterampilan yang diperoleh, menjadi langkah awal untuk siap berkarir di industri *pastry*.

4.2 Saran

Berdasarkan pengalaman selama program magang di Kanvaz Patisserie, berikut adalah beberapa saran yang dapat diberikan baik untuk Kanvaz Patisserie, institusi pendidikan, maupun peserta magang di masa depan. Saran ini bertujuan untuk meningkatkan efektivitas pelaksanaan program magang, memperkaya pengalaman peserta magang, serta mendukung pencapaian hasil yang lebih optimal.

- 1) Untuk mitra magang (Kanvas Patisserie), agar dapat mempertimbangkan untuk menambah atau memperbaharui peralatan-peralatan dan memperbaiki *chiller* yang sudah tidak layak pakai. Kendala selama program magang pada fasilitas yang seringkali menghambat waktu kerja. Saran yang penulis sampaikan tersebut guna alur kerja lebih maksimal.
- 2) Untuk institusi pendidikan, yaitu menjalin kerja sama yang lebih erat antara institusi pendidikan dan tempat magang dapat menciptakan program yang lebih relevan dengan kebutuhan industri, sehingga peserta magang mendapatkan pengalaman yang lebih bermakna.

- 3) Untuk peserta magang di masa depan, peserta magang disarankan untuk mempersiapkan diri secara fisik dan mental, mengingat industri *pastry* sering kali dituntut dengan jadwal kerja yang ketat dan tekanan tinggi. Sebelum memulai magang, peserta sebaiknya mempelajari dasar-dasar pembuatan *pastry*, seperti teknik *baking*, dekorasi, dan pengelolaan bahan baku, untuk memudahkan adaptasi. Selama magang, peserta sebaiknya tidak hanya berfokus pada menyelesaikan tugas, tetapi juga aktif mencari kesempatan untuk belajar keterampilan baru. Bertanya kepada *Sous Chef* dan *Chef de Partie* atau rekan kerja dapat membantu memperluas pengetahuan dan pengalaman.

DAFTAR PUSTAKA

- Chainurissa, D., Anisah, Rahmayanti, H. (2024). Membentuk kesiapan kerja mahasiswa melalui program magang. *Journal of Engineering Education and Pedagogy*, 2(1), 1–7.
<https://journals.eduped.org/index.php/JEEP/article/view/683>
- Kanvaz Hotel Bali. (2024, December 20). Kanvaz Patisserie by Vincent Nigita. *Kanvaz Hotel Bali*. <https://www.kanvazhotelbali.com/eat/kanvaz-patisserie/>