

LAMPIRAN

Lampiran 1: Surat Pemohonan/Pengantar Pelaksanaan Magang



SURAT KETERANGAN KONFIRMASI

Nomor : 005/TR/HR-TCN/1/2025
Perihal : Konfirmasi Penerimaan on the Job Training

Kepada Yth.
Bapak/Ibu,
Pimpinan Sages Akademi Surabaya
Kordinator Training

Dengan hormat,

Bersama dengan ini kami informasikan bahwa mahasiswi Bapak/Ibu telah diterima untuk melakukan program On the Job Training/Internship selama 6 (Enam) Bulan di **Kanvaz Patisserie by Vincent Nigita**, yang berlokasi di Jl. Petitengget No. 188 Kerobokan, Seminyak - Bali, Adapun beberapa nama-nama dari mahasiswi Bapak/Ibu dengan keterangan sebagai berikut:

No	Nama	Periode	Institusi
1	Shellin Charina	01 Juli 2024 - 01 Jan 2025	Sages Akademi Surabaya
2	Jesslyn Halim	01 Juli 2024 - 01 Jan 2025	Sages Akademi Surabaya
3	Alice Christianty Riyanto	01 Juli 2024 - 01 Jan 2025	Sages Akademi Surabaya
4	Amanda Laren	12 Juli 2024 - 12 Jan 2025	Sages Akademi Surabaya
5	Agnes Vetricia	12 Juli 2024 - 12 Jan 2025	Sages Akademi Surabaya

Demikian surat keterangan konfirmasi ini dibuat agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya. Atas perhatian dan kerjasamanya kami ucapkan terima kasih.

Seminyak, 03 Januari 2025

AYU DINA PUSPITASARI
Human Resources Manager

Lampiran 2: Surat Keterangan telah Melaksanakan Magang



Number : 124/SD-A.SAGES/VI/D/2024
Subject : Internship
Date : June 14th 2024

To :
Human Resources Kanvaz Patisserie

Warm Greetings from Akademi Sages, a noble and excellent Culinary Arts, Baking & Pastry School in Surabaya, East Java, Indonesia.

Culinary Arts School of Akademi Sages gives a unique combination of academic theory and practical experience in three main disciplines including Culinary Arts, Gastronomy and Hospitality Management. Those provisions ensure Akademi Sages graduates to possess great skill, knowledge, and high quality professional career in food business & beverages or culinary industry.

As a part of learning activities, Akademi Sages requires its students to have internship. Therefore, we wish to embrace your company's cooperation for your precious guidance and experience regarding our student's internship program. Please allow our student to be allocated in any of your F&B Department (especially in production area) for 6 months internship period started from July 2024. At this moment, we propose 1 of our student who is :

AGNES VETRICIA – STUDENT ID 2211008
ALICE CHRISTIANTY RIYANTO – STUDENT ID 22110018
JESSLYN HALIM – STUDENT ID 22110086

For further information or Akademi Sages profile, please visit our website on www.sages.ac.id. We thank you for your kind attention, and we are looking forward for your reply at your earliest convenience.

Sincerely yours,
PI Head of Academic and Student Affair

Isti Sismadiah, S.Tr.Par
NIP. 074134122233

Akademi Sages
Jl. Puncak Permai II/28, Surabaya - Indonesia
Phone: +62 (31) 7326277

Lampiran 3: Penilaian Prestasi Magang dari Mitra Magang (Form Mitra)

KANVAZ
PÂTISSERIE
by VINCENT AUGITA

PERFORMANCE EVALUATION

Evaluation Subject	Average score
1. Job Knowledge	3.50
2. Quantity & Quality of Work	3.55
3. Character & Personality	3.51
4. Courtesy, Personal Appearance & Attendant	3.75
SCORE TOTAL	3.57 (A)

(A) : 3.51 - 4.00: Excellent
(B) : 3.00 - 3.50: Good
(C) : 2.50 - 2.99: Enough
(D) : 1.00 - 2.49: Poor

KANVAZ
PÂTISSERIE
by VINCENT AUGITA

TRI AGUS WIDYASTINI
Sous Chef

AYU DINA PUSPITASARI
Human Resources Manager

Lampiran 4: Penilaian Prestasi Magang dari Mitra Magang (Form SAGES)



AKADEMI SAGES

A Noble and Excellent Academy

ASSESSMENT SHEET FOR INTERNSHIP PERFORMANCE
Academic Year of 2024 / 2025

Student Name : Annes Vetrucia
 Student ID Number : 22110008
 Supervisor (Academic) : Daniel Pandu Nau, M.Pd., M.M.
 Supervisor (Internship) : Ni Nyoman Tri Agus Widayastini Amd. Par
 Internship Partner : KANAZ Patisserie
 Location : Petitenget
 Position/Field of Work : Training Pastry

No.	Assessment Aspect	Weight (B)	Score (N) (0 - 100)	Weighted (B x N)
1.	Discipline:			
	1) Punctuality	5	90	450
	2) Work Attitude/Behavior	5	95	475
	3) Work Responsibility	5	90	450
	4) Presence	5	90	450
5) Neatness and Personal Hygiene	5	95	475	
2.	Performance:			
	1) Understanding of Work Materials	5	90	450
	2) Work Ability	10	95	950
	3) Work Skills	10	85	850
	4) Quality of Work	10	85	850
	5) Work Efficiency	10	85	850
6) Results of Work (Contribution)	10	90	900	
3.	Adaptability:			
	1) Communication Skills	5	80	400
	2) Ability to Cooperate	5	80	400
	3) Ability to Initiate	5	80	400
4) Work Motivation and Spirit	5	90	450	
Total		100 %		
$\text{Final Score} = \frac{\text{Weighted Total (B x N)}}{\text{Weight Total}}$ $\text{Final Score} = \frac{8030}{100\%} = 80.3$				

Ni Nyoman Tri Agus Widayastini Amd. Par
 K A N I V A S
 PÂTISSERIE
 Supervisor (Internship),

 Name
 by VINCENT NIGITA Title/Position

Lampiran 5: Sertifikat Magang



Lampiran 6: Lembar Pembimbingan Magang



AKADEMI SAGES

A Noble and Excellent Academy

LEMBAR PEMBIMBINGAN MAGANG Tahun Akademik 2024 / 2025

Nama Mahasiswa/i : Agnes Vetricia
 NIM : 22110008
 Dosen Pembimbing : Daniel Pandu Mau, M.Par., M.M.
 Mitra Magang : Kanvaz Patisserie
 Lokasi Magang : Jl. Petitenget No.188x, Seminyak, Bali
 Posisi/Bidang Kerja : Trainee Pastry

No.	Hari/Tanggal	Pembahasan	Paraf
1.	25 - 7 - 2024	Pengumpulan bab 1 - kensul - revisi bab 1	
2.	18 - 8 - 2024	Pengumpulan bab 2 - kensul - memeriksa revisi bab 1	
3.	24 - 9 - 2024	Pengumpulan revisi bab 2 - pengumpulan bab 3 - revisi penulisan tabel bab 2	
4.	12 - 10 - 2024	Pengumpulan revisi tabel	
5.	12 - 11 - 2024	Pengumpulan bab 3 dan bab 4 - revisi bab 4	
6.	24 - 12 - 2024	Pengumpulan bab 4	
7.	20 - 01 - 2025	final check - Pengumpulan sertifikat intern. <i>Approved</i>	

Mengetahui:
Dosen Pembimbing.

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

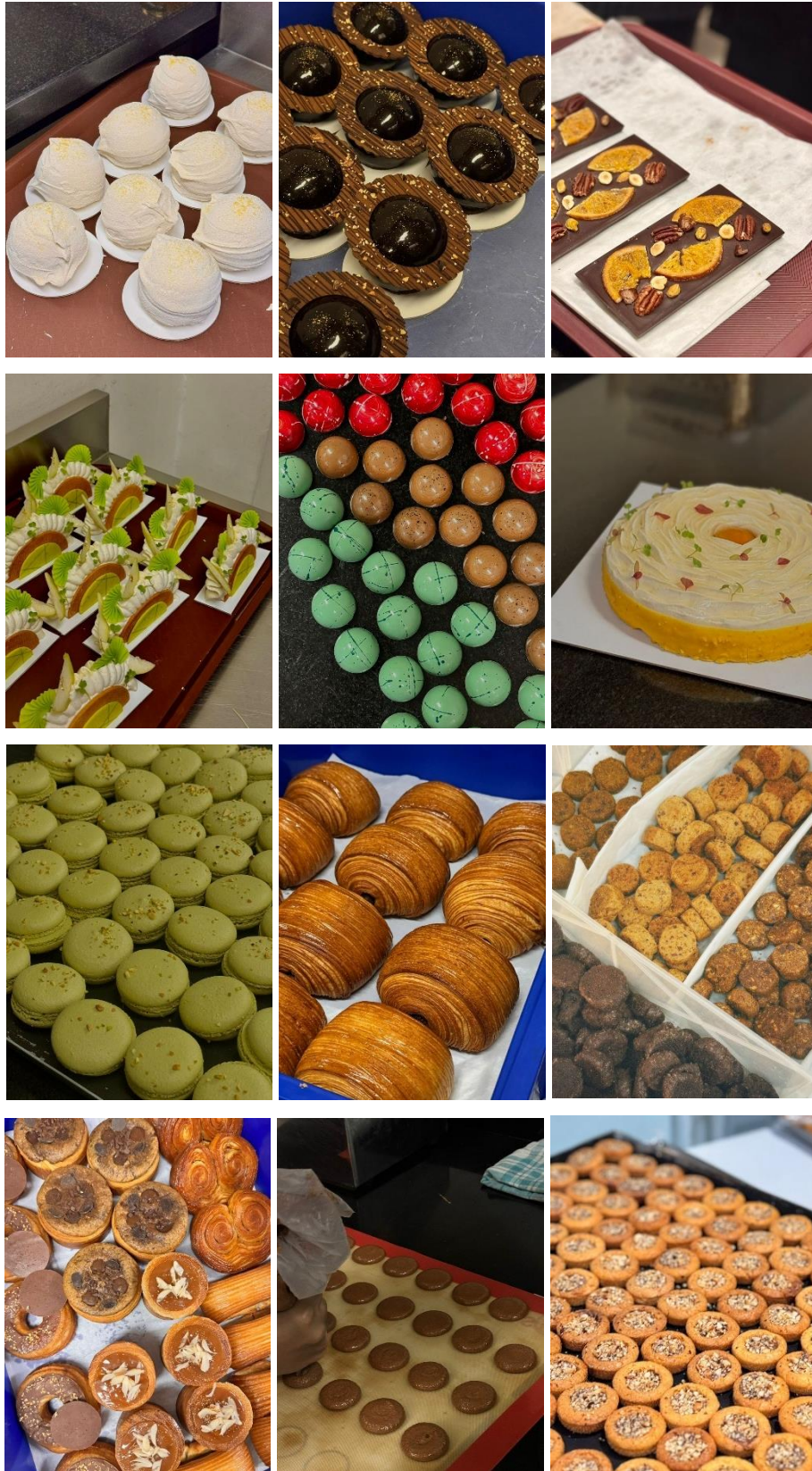
Pemagang.

Agnes Vetricia
NIM: 22110008

Lampiran 7: Dokumentasi Kegiatan Magang



Lampiran 8: Dokumentasi Produk yang Pernah Dibuat







Lampiran 9: Dokumen lainnya (jika diperlukan)



Lampiran 10: Tabel Realisasi Program Magang

Minggu	Kegiatan/Task	Pencapaian Utama	Tantangan dan Solusi	Pengalaman & Pembelajaran	Rencana Perbaikan	Evaluasi Supervisor
1	Orientasi, mempelajari teknik <i>glaze</i> , <i>piping</i> , <i>temper chocolate</i> , dan pembuatan <i>cookies</i>	Memahami tata letak bahan dan peralatan dapur	Kesulitan memahami alur kerja awal. Solusi: Bertanya kepada tim dan membaca SOP dengan lebih rinci	Belajar pentingnya kerja sama tim dan persiapan yang matang	Memahami alur kerja lebih cepat dengan membaca SOP lebih rinci	Cepat beradaptasi dengan alur kerja dasar
2	Menghias <i>Cocoa 2.0</i> dan <i>tiramisu</i> , mempersiapkan <i>madeleine</i> dan <i>cookies</i>	Menyelesaikan target harian untuk produksi individual kue	Tekanan waktu dalam produksi kue individu. Solusi: Manajemen waktu lebih baik dan prioritas tugas	Mengasah keterampilan <i>glazing</i> , serta memahami pentingnya konsistensi produk	Mengasah keterampilan manajemen waktu	Menyesuaikan diri agar terbiasa bekerja efisien
3	Menghias <i>peanut tart</i> dan <i>pineapple passion pavlova</i>	Memahami proses kerja sesuai dengan aturan	Tekanan dalam <i>coating pavlova</i> . Solusi: Berlatih teknik <i>coating pavlova</i> lebih rapi	Mengetahui pentingnya kerapian dalam menghias kue	Meningkatkan ketelitian dalam kerja	Sangat baik
4	Menghias <i>eclair chocolate</i> dan <i>lemon cucumber tart</i> , mempersiapkan <i>cookies</i>	Mengatur waktu lebih baik saat volume pesanan meningkat	Tekanan saat volume pesanan tinggi. Solusi: Meningkatkan efektivitas waktu dan koordinasi tim	Belajar mengelola tekanan kerja saat pesanan meningkat	Melatih koordinasi dengan tim saat volume pesanan tinggi	Mampu menghadapi tekanan kerja dengan baik
5	Menghias <i>peanut tart</i> , <i>mango cheesecake</i> , dan <i>tiramisu</i>	Menyelesaikan pesanan tepat waktu dengan kualitas konsisten	Kesulitan dalam <i>coating madeleine</i> . Solusi: Mempelajari <i>temper chocolate</i> dengan suhu yang benar	Memahami pentingnya fleksibilitas dalam menghadapi perubahan jadwal produksi	Mengembangkan kemampuan untuk beradaptasi dengan perubahan jadwal	Mampu menyelesaikan pekerjaan sesuai dengan kiner

Minggu	Kegiatan/Task	Pencapaian Utama	Tantangan dan Solusi	Pengalaman & Pembelajaran	Rencana Perbaikan	Evaluasi Supervisor
6	Menghias <i>hazelnut Paris</i> dan <i>pineapple passion pavlova</i> , mempersiapkan <i>gelato</i>	Mempelajari penggunaan alat <i>churn gelato</i>	Kurangnya pengalaman dalam penggunaan alat. Solusi: Mempelajari cara penggunaan alat secara bertahap	Memahami teknik baru dalam pembuatan <i>gelato</i>	Membiasakan diri untuk mencatat hal yang perlu diingat	Memahami teknik baru dalam pembuatan <i>gelato</i>
7	Menghias <i>eclair chocolate</i> dan <i>lemon cucumber tart</i> , mempersiapkan <i>cookies</i>	Mampu <i>coating madeleine</i> dengan sempurna	Kesulitan dalam <i>piping</i> krim dengan rapi. Solusi: Mempelajari teknik <i>piping</i> dan berlatih lebih sering	Belajar menghadapi kesulitan saat mempelajari teknik <i>piping</i>	Membiasakan diri agar lebih teliti dan berlatih lebih sering	Cepat menyesuaikan diri saat mengalami kesulitan
8	<i>Glaze Cocoa 2.0</i> dan <i>tiramisu</i> , mempersiapkan <i>madeleine</i> dan <i>cookies</i>	Menyelesaikan target harian untuk produksi individu	Tekanan waktu dalam produksi <i>individual cakes</i> . Solusi: Manajemen waktu lebih baik dan prioritas tugas	Mengasah keterampilan <i>glazing</i> , serta memahami pentingnya konsistensi produk	Mengasah keterampilan manajemen waktu untuk bekerja lebih efisien	Menyesuaikan diri agar terbiasa bekerja efisien
9	Menghias <i>peanut tart</i> dan <i>pineapple passion pavlova</i> , mempersiapkan <i>cookies</i>	Memahami proses kerja sesuai dengan aturan	Tekanan dalam <i>coating pavlova</i> . Solusi: Memahami teknik <i>coating pavlova</i> lebih rapi	Mengetahui pentingnya kerapian dalam menghias kue	Meningkatkan ketelitian dalam kerja	Sangat baik
10	Menghias <i>hazelnut Paris</i> dan <i>pineapple passion pavlova</i> , mempersiapkan <i>gelato</i>	Mempelajari penggunaan alat <i>churn gelato</i>	Kurangnya pengalaman dalam penggunaan alat. Solusi: Mempelajari cara penggunaan alat secara bertahap	Memahami teknik baru dalam pembuatan <i>gelato</i>	Membiasakan diri untuk mencatat hal yang perlu diingat	Memahami teknik baru dalam pembuatan <i>gelato</i>

Minggu	Kegiatan/Task	Pencapaian Utama	Tantangan dan Solusi	Pengalaman & Pembelajaran	Rencana Perbaikan	Evaluasi Supervisor
11	Menghias <i>eclair chocolate</i> dan <i>lemon cucumber tart</i> , mempersiapkan <i>cookies</i>	Mengatur waktu lebih baik saat pesanan volume pesanan meningkat	Tekanan saat volume pesanan tinggi. Solusi: Meningkatkan efektivitas waktu dan koordinasi tim	Belajar mengelola tekanan kerja saat pesanan meningkat	Melatih koordinasi dengan tim saat volume pesanan tinggi	Mampu menghadapi tekanan kerja dengan baik
12	Menghias <i>peanut tart</i> , <i>mango cheesecake</i> , dan <i>tiramisu</i>	Menyelesaikan pesanan tepat waktu dengan kualitas konsisten	Kesulitan dalam <i>coating madeleine</i> . Solusi: Mempelajari temper <i>chocolate</i> dengan suhu yang benar	Memahami pentingnya fleksibilitas dalam menghadapi perubahan jadwal produksi	Mengembangkan kemampuan untuk beradaptasi dengan perubahan jadwal	Mampu menyelesaikan pekerjaan sesuai dengan kinerja
13	Menghias <i>hazelnut Paris</i> dan <i>pineapple passion pavlova</i> , mempersiapkan <i>cookies</i>	Memahami alur kerja lebih cepat	Tantangan dalam mempersiapkan pesanan mendadak. Solusi: Meningkatkan kecepatan dalam persiapan bahan	Belajar untuk meningkatkan kecepatan kerja dan menyesuaikan diri dengan permintaan	Meningkatkan kecepatan kerja tanpa mengorbankan kualitas	Sangat baik
14	Menghias <i>eclair chocolate</i> dan <i>lemon cucumber tart</i> , mempersiapkan <i>cookies</i>	Menyelesaikan pesanan dalam waktu yang lebih singkat	Kesulitan dalam menjaga kualitas saat volume pesanan meningkat. Solusi: Prioritaskan kualitas produk	Memahami pentingnya kualitas dalam produksi massal	Menjaga kualitas meskipun dalam tekanan waktu	Sangat baik
15	<i>Glaze Cocoa 2.0</i> dan <i>tiramisu</i> , mempersiapkan <i>madeleine</i> dan <i>cookies</i>	Menyelesaikan target harian untuk produksi individu	Tekanan dalam produksi <i>individual cakes</i> . Solusi: Manajemen waktu lebih baik dan prioritas tugas	Mengasah keterampilan <i>glazing</i> serta meningkatkan keterampilan dalam penyelesaian tugas	Mengatur waktu lebih efisien pada setiap tugas	Meningkatkan efisiensi dalam waktu

Minggu	Kegiatan/Task	Pencapaian Utama	Tantangan dan Solusi	Pengalaman & Pembelajaran	Rencana Perbaikan	Evaluasi Supervisor
16	Menghias <i>peanut tart</i> dan <i>pineapple passion pavlova</i> , mempersiapkan <i>cookies</i>	Memahami proses kerja sesuai dengan aturan	Tekanan dalam <i>coating pavlova</i> . Solusi: Memahami teknik <i>coating pavlova</i> lebih rapi	Mengetahui pentingnya kerapian dalam menghias kue	Meningkatkan ketelitian dalam kerja	Sangat baik
17	Menghias <i>hazelnut Paris</i> dan <i>pineapple passion pavlova</i> , mempersiapkan <i>gelato</i>	Mempelajari penggunaan alat <i>churn gelato</i>	Kurangnya pengalaman dalam penggunaan alat. Solusi: Mempelajari cara penggunaan alat secara bertahap	Memahami teknik baru dalam pembuatan <i>gelato</i>	Membiasakan diri untuk mencatat hal yang perlu diingat	Memahami teknik baru dalam pembuatan <i>gelato</i>
18	Menghias <i>eclair chocolate</i> dan <i>lemon cucumber tart</i> , mempersiapkan <i>cookies</i>	Mengatur waktu lebih baik saat volume pesanan meningkat	Tekanan saat volume pesanan tinggi. Solusi: Meningkatkan efektivitas waktu dan koordinasi tim	Belajar mengelola tekanan kerja saat pesanan meningkat	Melatih koordinasi dengan tim saat volume pesanan tinggi	Mampu menghadapi tekanan kerja dengan baik
19	Menghias <i>peanut tart</i> , <i>mango cheesecake</i> , dan <i>tiramisu</i>	Menyelesaikan pesanan tepat waktu dengan kualitas konsisten	Kesulitan dalam <i>coating madeleine</i> . Solusi: Mempelajari temper <i>chocolate</i> dengan suhu yang benar	Memahami pentingnya fleksibilitas dalam menghadapi perubahan jadwal produksi	Mengembangkan kemampuan untuk beradaptasi dengan perubahan jadwal	Mampu menyelesaikan pekerjaan sesuai dengan kinerja
20	Menghias <i>hazelnut Paris</i> dan <i>pineapple passion pavlova</i> , mempersiapkan <i>cookies</i>	Memahami alur kerja lebih cepat	Tantangan dalam mempersiapkan pesanan mendadak. Solusi: Meningkatkan kecepatan dalam persiapan bahan	Belajar untuk meningkatkan kecepatan kerja dan menyesuaikan diri dengan permintaan	Meningkatkan kecepatan kerja tanpa mengorbankan kualitas	Sangat baik

Minggu	Kegiatan/Task	Pencapaian Utama	Tantangan dan Solusi	Pengalaman & Pembelajaran	Rencana Perbaikan	Evaluasi Supervisor
21	Menghias <i>eclair chocolate</i> dan <i>lemon cucumber tart</i> , mempersiapkan <i>cookies</i>	Menyelesaikan pesanan dalam waktu yang lebih singkat	Kesulitan dalam menjaga kualitas saat volume pesanan meningkat. Solusi: Prioritaskan kualitas produk	Memahami pentingnya kualitas dalam produksi massal	Menjaga kualitas meskipun dalam tekanan waktu	Sangat baik
22	<i>Glaze Cocoa 2.0</i> dan <i>tiramisu</i> , mempersiapkan <i>madeleine</i> dan <i>cookies</i>	Menyelesaikan target harian untuk produksi individu	Tekanan dalam produksi <i>individual cakes</i> . Solusi: Manajemen waktu lebih baik dan prioritas tugas	Mengasah keterampilan <i>glazing</i> serta meningkatkan keterampilan dalam penyelesaian tugas	Mengatur waktu lebih efisien pada setiap tugas	Meningkatkan efisiensi dalam waktu
23	Menghias <i>peanut tart</i> dan <i>pineapple passion pavlova</i> , mempersiapkan <i>cookies</i>	Memahami proses kerja sesuai dengan aturan	Tekanan dalam <i>coating pavlova</i> . Solusi: Memahami teknik <i>coating pavlova</i> lebih rapi	Mengetahui pentingnya kerapian dalam menghias kue	Meningkatkan ketelitian dalam kerja	Sangat baik
24	Menghias <i>hazelnut Paris</i> dan <i>pineapple passion pavlova</i> , mempersiapkan <i>gelato</i>	Mempelajari penggunaan alat <i>churn gelato</i>	Kurangnya pengalaman dalam penggunaan alat. Solusi: Mempelajari cara penggunaan alat secara bertahap	Memahami teknik baru dalam pembuatan <i>gelato</i>	Membiasakan diri untuk mencatat hal yang perlu diingat	Memahami teknik baru dalam pembuatan <i>gelato</i>