

**LAPORAN MAGANG
DI MOZAIC RESTAURANT
UBUD-BALI, INDONESIA**



**Disusun oleh:
HANSEL TIMOTHY KWANTONO
NIM 22110069**

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

**LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN MAGANG**

Nama Mitra Magang : Mozaic Restarant
Lokasi : Ubud, Bali, Indonesia
Yang telah dilaksanakan oleh mahasiswa(i) Program Studi Diploma Tiga Seni
Kuliner Akademi Sages berikut:

Nama : Hansel Timothy Kwantono
NIM : 22110069

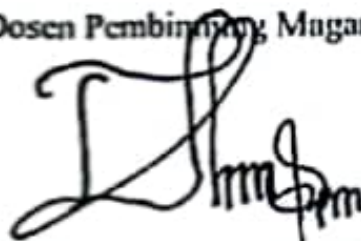
Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku
pada hari Rabu, tanggal 29, bulan Januari, tahun 2025.

Pasuruan, 29 Januari 2025

Disetujui oleh:

Pembimbing Lapangan,

Dosen Pembimbing Magang,



Ni Wayan Suweni
Executive Sous Chef

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 : Hansel Timothy Kwantono

NIM : 22110069

Program Studi : Diploma Tiga Seni Kuliner

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

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

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

Pasuruan, 29 Januari 2025

Yang Menyatakan,



Hansel Timothy Kwantono

NIM: 22110069

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan atas hikmat dan rahmat yang diberikan sehingga proses pembuatan laporan magang tentang “ Laporan Magang di Mozaic Restaurant Ubud” ini dapat terselesaikan dengan baik.

Penulis menyadari banyak pihak yang membantu dan berkontribusi dalam penyelesaian laporan magang ini. Segala bentuk bantuan, baik berupa dukungan moral dan material sangat membantu penulis dalam mengumpulkan motivasi dan semangat untuk menyelesaikan studi. Dengan demikian penulis mengucapkan terima kasih 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 mengawasi selama kegiatan magang.
- 2) Ni Wayan Suweni selaku *Executive sous chef* dari *Mozaic Restaurant* yang membimbing dan mengajari penulis tentang dunia seni kuliner yang beragam.
- 3) Ir. Ivy Dian Puspitasari Prabowo, S.TP., M.P selaku Ketua Program Studi Diploma Tiga Seni Kuliner yang membantu proses lamaran kerja dan pemantauan magang penulis.
- 4) Seluruh *Back of House & Front of House team* yang sudah mendukung, membantu dan kerja sama-nya selama kegiatan magang.
- 5) Orang tua penulis yang telah bekerja keras, memberikan doa dan dukungan sehingga penulis dapat menyelesaikan kegiatan magang ini.
- 6) Teman-teman angkatan 2022 terutama Frederrick Edbert Valentino yang sama-sama berbagi keluh kesah dan tetap saling menyemangati satu engan yang lain selama kegiatan magang berlangsung.

Semoga berkat yang berlimpah diberikan kepada mereka semua yang telah memberikan bantuan dan dukungan kepada penulis. Penulis juga ingin memohon maaf apabila selama proses penyusunan laporan banyak melakukan kesalahan, baik secara lisan maupun tulisan, yang dilakukan secara sengaja maupun tidak disengaja

Pasuruan, 29 Januari 2025

Penulis

DAFTAR ISI

LEMBAR JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
SURAT PERNYATAAN ORIGINALITAS	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Profil Mitra Magang	2
1.2.1 Sejarah singkat restoran	2
1.2.2 Visi dan misi restoran	2
1.2.3 Fasilitas restoran	2
1.2.4 Layanan dan produk restoran	3
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	5
BAB II PELAKSANAAN MAGANG	6
2.1 Posisi dan Bidang Kerja	6
2.2 Pelaksanaan Kerja	6
2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja	6
2.4 Realisasi Pelaksanaan	7
BAB III EVALUASI DAN ANALISIS PELAKSANAAN MAGANG ...	8
3.1 Evaluasi Pelaksanaan	8
3.2 Analisis Pelaksanaan	8
3.3 Refleksi Diri	8
BAB IV PENUTUP	10
4.1 Kesimpulan	10
4.2 Saran	10
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1	<i>Mozaic Restaurant</i>	2
Gambar 1.2	<i>Fasilitas Mozaic Restaurant</i>	3
Gambar 1.3	<i>Platter</i>	3

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Tabel Realisasi Magang	12
Lampiran 2	Penilaian Prestasi Magang dari Mitra Magang	37
Lampiran 3	Sertifikat Magang	38
Lampiran 4	Lembar Pembimbingan Magang	39
Lampiran 5	Dokumentasi Produk yang Pernah Dibuat	40

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Magang merupakan suatu kegiatan lapangan yang bersifat sementara dimana seseorang bekerja disuatu tempat baik perusahaan maupun sebuah lembaga untuk mendapatkan pengalaman yang sesungguhnya dalam lingkungan tempat kerja. Tujuan magang adalah memberikan pelaku magang pengalaman, wawasan, pengetahuan langsung tentang dunia kerja serta memungkinkan mereka untuk dapat mengimplementasikan pengetahuan yang didapatkan dari pendidikan formal dan mengembangkan potensi yang dimiliki.

Di Akademi Sages mahasiswa semester lima menjalankan kegiatan magang. Akademi Sages telah melakukan kerja sama antar restoran maupun hotel ternama di Indonesia maupun dunia sehingga memudahkan dalam pemilihan tempat magang. Selain itu Akademi Sages pun tidak membatasi jika ingin mengajukan ke tempat yang belum bekerja sama dengan pihak kampus, tetapi kami harus melamar dengan sendiri dan dibantu dengan surat rekomendasi.

Magang di restoran sendiri akan memberikan pandangan yang berbeda dimana mengetahui proses dan teknik memasak yang berbeda secara teori yang diajarkan dikarenakan setiap industri memiliki standar yang berbeda selain itu mengetahui bagaimana manajemen dapur yang baik serta bagaimana menangani pelanggan secara langsung. Di magang juga akan dapat melihat sebuah karya masakan atau tren masakan yang baru. Selain itu mendapatkan wawasan tentang standar kebersihan dan keamanan pangan sehingga itu membuat pelaku magang mengerti atau paham tentang bagaimana industri ini berjalan.

1.2 Profil Mitra Magang

1.2.1 Sejarah singkat restoran

Mozaic Restaurant didirikan oleh Chris Salan yang telah berdiri sejak 2001 dan terletak di Ubud, Bali. Sempat mendapatkan *50 Best of Asia Restaurant* pada tahun 2013 dan menjadi anggota *Les Grandes Tables Du Monde*. Lalu saat pandemi sempat tutup dan pada Desember 2022 dibuka kembali bersama Blake Thornley selaku co-owner dan *head chef* di Mozaic Restaurant. Dikarenakan selalu menggunakan tema keberlanjutan atau *sustainability*, Mozaic Restaurant selalu menggunakan bahan lokal dan *zero waste* seperti menggunakan kulit semangka, kulit jeruk bali, kulit jeruk lemon dan lain sebagainya. Lalu Mozaic Restaurant juga menyajikan pengalaman makan yang berbeda dimana mereka akan dibawa ke tiga ruang tempat yang berbeda. Yang pertama saat tamu datang akan disambut dan dibawa duduk di *lounge* yang dimana mereka akan menikmati *cocktail* dan *canapes* yang Mozaic Restaurant sediakan. Setelah dari *lounge* tamu akan dibawa ke *main dining room* dimana mereka menikmati makanan yang disajikan. Tidak sampai situ saja tamu akan juga dibawa ke area *outdoor* untuk melihat dan menikmati *woodfire* untuk memasak bebeknya. Setelah itu mereka bisa melanjutkan di daerah *outdoor* ataupun kembali ke *main dining room*.



Gambar 1.1 *Mozaic Restaurant*

1.2.2 Visi dan misi restoran

Mozaic restaurant selalu mengedepankan *sustainability* dan *zero waste* serta menggunakan bahan lokal tanpa mengurangi dari segi rasa, tampilan dan tekstur sebuah hidangan. Oleh karena itu, restoran selalu membeli dari orang lokal dan mengolah segala sesuatu dengan semaksimal mungkin menggunakan teknik-teknik yang modern.

1.2.3 Fasilitas restoran

Dikarenakan telah berdiri lebih dari dua dekade fasilitas yang ada masih sama yang ada seperti dulu tetapi masih memiliki kualitas yang bagus serta total di Mozaic Restaurant memiliki tiga total dapur yaitu dua dapur baru dan satu dapur lama. Dapur lama digunakan sebagai *main kitchen* dan satu dapur baru untuk acara yang bersifat privat serta satu lagi untuk *kitchen a la carte*. Selain itu memiliki banyak *chiller* dan *storage room* sehingga dapat menyimpan barang yang banyak. Dan juga ada fasilitas kantin serta loker.



Gambar 1.2 Fasilitas Mozaic Restaurant

1.2.4 Layanan dan produk restoran

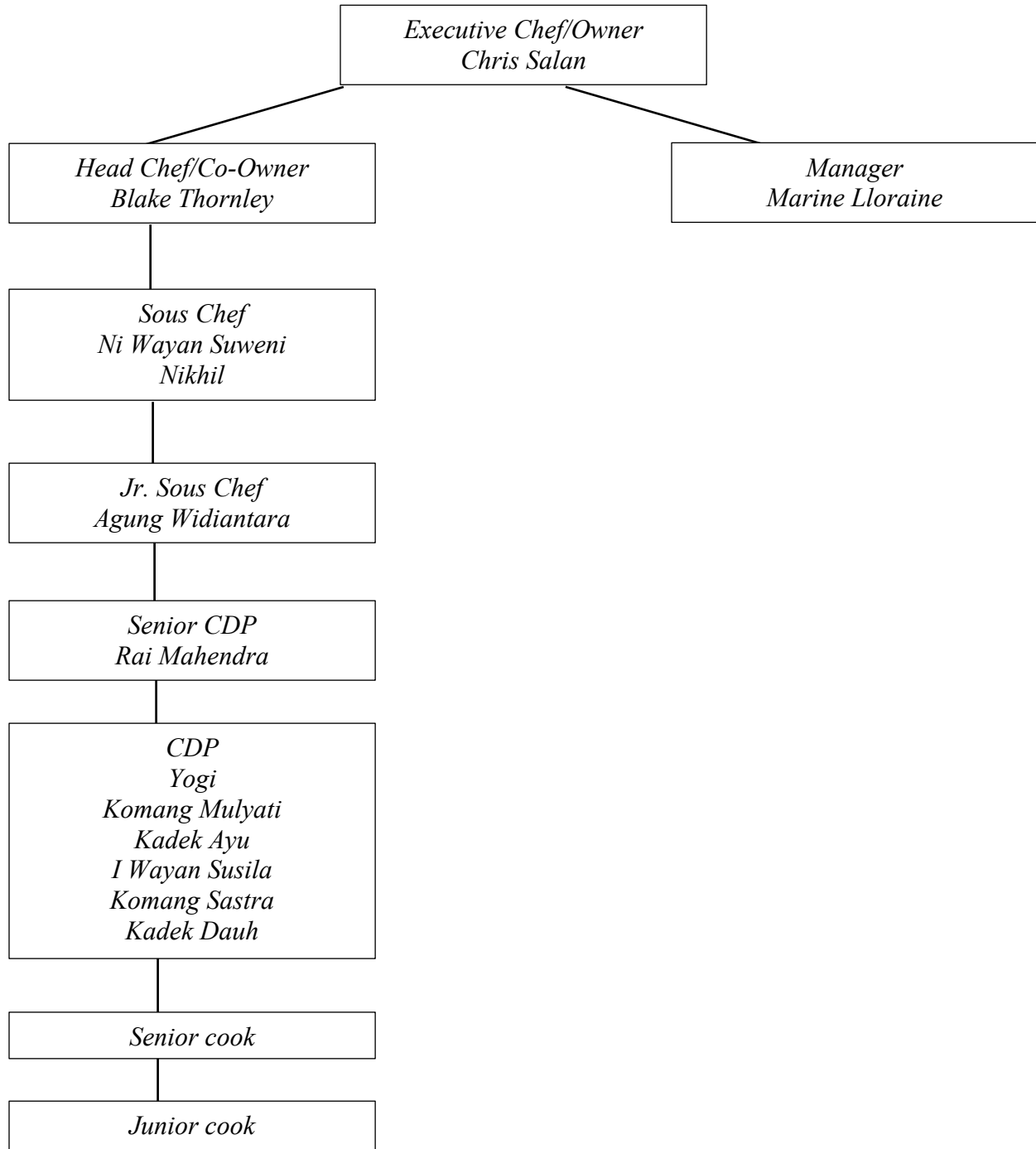
Mozaic Restaurant menawarkan pelayanan fine dining yang memberikan kesan berbeda saat makan dan juga selalu menggunakan barang mahal seperti *foie gras*, *caviar*, dan *truffle*. Selain itu selalu menggunakan barang lokal dengan maksimal sehingga suatu bahan tidak ada yang terbuang.



Gambar 1.3 Platter

1.2.5 Struktur organisasi restoran

Berikut adalah struktur organisasi Mozaic Restaurant:



1.3 Tujuan dan Manfaat Magang

1.3.1 Tujuan magang

Magang bertujuan untuk mengetahui isi dan operasional dapur serta teknik-teknik memasak apa saja yang digunakan dan penyajian kepada tamu. Oleh karena itu, magang diperlukan sehingga bisa mendapatkan pengetahuan serta wawasannya.

1.3.2 Manfaat Magang

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

1) Manfaat bagi Mahasiswa

Mahasiswa paham bagaimana industri yang sesungguhnya dan dapat mengasah keterampilan dan mencari koneksi.

2) Manfaat bagi Restoran

Dapat memberikan bantuan dalam hal operasional jika kekurangan pegawai didalam industri serta memberikan ide-ide yang mendukung industri tersebut.

3) Manfaat bagi Institusi

Memperluas nama Akademi Sages sehingga dapat menjadi institusi yang menghasilkan mahasiswa yang berkompeten.

1.4 Waktu Pelaksanaan Magang

Program magang ini dilakukan setelah mahasiswa menyelesaikan semester empat dimana mahasiswa melakukan program magang selama enam bulan lamanya. Di Mozaic Restaurant akan selalu ada rolling di tim pagi sebagai *prep team* masuk jam sembilan sampai selesai, tim *pastry* masuk jam sembilan sampai selesai, tim siang *service team* masuk jam dua sampai selesai. Menggunakan sistem lima hari kerja dua hari libur serta mendapatkan satu jam istirahat.

BAB II

PELAKSANAAN MAGANG

2.1 Posisi dan Bidang Kerja

Tim pagi menyiapkan dan bertanggung jawab bahan yang diminta oleh tim siang dan memproses bahan seperti *puree, oil, paste, pickle, portioning*. Tim *pastry* menyiapkan dan bertanggung jawab bahan yang diminta oleh tim siang dan memproses bahan seperti roti, es krim, coklat. Tim siang memasak, *plating* dan menyajikan ke tamu. Serta bertanggung jawab atas stok bahan dan memesan barang untuk tim pagi.

2.2 Pelaksanaan Kerja

Penulis di tim pagi bertanggung jawab menyiapkan pesanan tim siang, melakukan preparasi kecil seperti memetik daun *herbs, chop shallot, chop chives, press juices* dan lain lain, serta preparasi besar seperti membuat *puree, oil, paste, process beetroot candy, kluwek powder* dan lain lain. Lalu wajib membuat *mashed potato* sesuai dengan jumlah tamu dan membersihkan serta merapikan *platter*. Penulis di tim *pastry* bertanggung jawab menyiapkan pesanan tim siang, melakukan preparasi kecil seperti memetik daun *herbs, greenpepper jelly, caramel filling, mousse* dan lain lain, serta preparasi besar seperti membuat *seaweed bread, ciabatta bread, milk bread, ice cream bases, jelly bases* dan lain lain. Membersihkan chiller sebelum pulang. Penulis di tim siang berkesempatan di *cold section* dan *a la carte team*, untuk di *cold section* bertanggung jawab untuk stok dan memesan barang untuk tim pagi dan melakukan preparasi sebelum *service* seperti *chop tomato, mushroom dumpling* dan lain lain. Jika di *a la carte team* membantu dalam proses *service* jika ada pesanan seperti *risotto, duck leg, ceviche, tartare* dan lain lain.

2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja

Jika masuk di tim pagi penulis masuk jam sembilan sampai selesai dan melakukan *general cleaning* setiap hari senin. Jika masuk di tim *pastry* penulis masuk jam sembilan sampai selesai dan melakukan *general cleaning* setiap hari senin. Jika masuk di tim siang penulis masuk jam dua siang sampai selesai dan melakukan *general cleaning* setiap hari minggu

2.4 Realisasi Pelaksanaan

Dalam pelaksanaan magang ini penulis banyak melakukan kegiatan yang berbeda-beda dikarenakan diberikan kesempatan dalam tiga peranan. Rincian realisasi terkait kegiatan yang dilakukan, pencapaian yang didapat, dan pengalaman yang didapat di restoran dapat dilihat dalam **Lampiran 1**.

BAB III

EVALUASI DAN ANALIASIS PELAKSANAAN MAGANG

3.1 Evaluasi Pelaksanaan

Dalam suatu proses magang pasti tidak ada yang sempurna didalam hal ini penulis mengalami kesulitan dalam hal bahasa di awal-awal dikarenakan rata-rata di restoran penulis berisi orang bali 95% oleh karena itu membuat kendala bagi penulis tetapi penulis tetap berusaha beradaptasi. Untuk masa dan waktu magang tidak ada kendala yang signifikan karena penulis juga sudah berkomitmen serius di tempat magang. Oleh karena itu, penulis dapat berkembang dari waktu ke waktu sehingga diberikan kesempatan dan kepercayaan untuk mengikuti tim *service* dan untuk memasak. Semua juga berkat mentor di restoran penulis yang selalu mendorong untuk bisa di segala situasi dan posisi. Hal ini menjadikan kegiatan magang yang baik bagi penulis.

3.2 Analisis Pelaksanaan

Magang bisa melihat dunia dapur yang nyata dimana penulis juga diwajibkan bertanggungjawab dalam stok bahan dan operasional dapur. Serta bagaimana kerja sama antar tim yang *solid* dan menghadapi *customer* yang selalu memiliki alergi ataupun keluhan. Dalam menjalankan magang juga percaya diri adalah salah satu kunci dimana harus bisa selalu mengerjakan pekerjaan yang diberikan dengan hasil akhir yang memuaskan dan juga konsistensi, disiplin, dedikasi dalam menjalankan magang membuat semua hal yang dikerjakan semakin mudah. Disaat banyak pesanan dituntut untuk fokus dalam memasak sehingga tidak terjadi kesalahan.

3.3 Refleksi Diri

Hal yang paling berkesan dalam hal magang adalah bagaimana nyatanya dunia dapur di industri ini dan bekerja di *fine dining restaurant* tidak semudah itu apalagi diisi oleh 95% yang berbeda budaya. Di sana penulis mendapatkan banyak wawasan tentang pengolahan suatu bahan yang tidak pernah dipirkan, seperti penggunaan kulit semangka, kulit jeruk bali, dan jeruk lemon. Semua itu dapat diolah lalu dimakan. Magang di Mozaic Restaurant memberikan jalan ataupun

channel/network di dunia industri kuliner Bali yang bisa mempermudah mencari pekerjaan di masa yang akan datang.

BAB IV

PENUTUP

4.1 Kesimpulan

Selama enam bulan di Mozaic Restaurant, banyak pembelajaran baru yang tidak pernah ada di perkuliahan yang dimana hanya bisa didapat jika terjun langsung di lapangan, seperti penggunaan suatu bahan secara maksimal dengan menggunakan kulit buah. Di kegiatan magang ini pun banyak merubah sikap yang menjadi disiplin, percaya diri, serta kesadaran diri. Secara tidak langsung juga akan merubah keahlian dalam bekerja misal, memotong dengan lebih cepat dan rapi. Magang juga membuat diri semakin vokal dalam komunikasi dan percaya diri terhadap potensinya tetapi tetap harus selalu belajar untuk bisa terus berkembang. Magang bisa mendapat realita nyata yang ada di industri kuliner yang membuat bisa melihat sudut pandang yang berbeda dalam mengambil suatu tindakan ataupun keputusan dengan cepat. Magang di Mozaic Restaurant akan sangat membuat bangga, bersyukur dan senang dapat magang disana.

4.2 Saran

Bagi Mozaic Restaurant untuk lebih memperhatikan, membimbing, memperbanyak anak magang supaya bisa lebih maju dan lebih perhatian dalam hal memberi informasi, pemberian tugas, dan kemahiran anak magangnya. Bagi Akademi Sages perbanyak hubungan sehingga mempermudah mahasiswa untuk melakukan kegiatan magang. Untuk mahasiswa yang ingin melakukan kegiatan magang untuk cepat beradaptasi di segaja situasi sehingga dapat mempercepat proses *bonding* sesama pekerja serta komunikasi yang lancar dapat mempermudah hidup di magang nanti.

DAFTAR PUSTAKA

Mozaic Restaurant Ubud. (2025). Mozaic restaurant. *Mozaic Bali*. <https://www.mozaic-bali.com/>