

**LAPORAN MAGANG
DI INTERCONTINENTAL BALI RESORT,
INDONESIA**



**Disusun oleh:
MONICA CHRISTANIA REMPAS
NIM 22110078**

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

**LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN MAGANG**

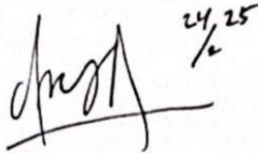
Nama Mitra Magang : InterContinental Hotel and Resort Bali
Lokasi : Jimbaran, Bali, Indonesia
Yang telah dilaksanakan oleh mahasiswa(i) Program Studi Diploma Tiga Seni Kuliner
Akademi Sages berikut:

Nama : Monica Christania Rempas
NIM : 22110078

Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan pada hari Jumat, tanggal
31, bulan Januari, tahun 2025

Pasuruan, 31 Januari 2025

Pembimbing lapangan,



Deny Ak
Pastry Chef

Disetujui oleh

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 : Monica Christania Rempas

NIM : 22110078

Program Studi : Diploma Tiga Seni Kuliner

Judul : Magang di *Intercontinental Hotel and Resort Bali*

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/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.

Pasuruan, 31 Januari 2025

Yang Menyatakan,



Monica Christania Rempas
NIM : 22110078

KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas limpahan Rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis bisa menyelesaikan laporan magang yang berlangsung di *Intercontinental Hotel and Resort* dengan baik dan tepat waktu. Laporan magang ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memenuhi mata kuliah *internship* di Program Studi Diploma Tiga Akademi Sages.

Dalam proses pelaksanaan magang hingga proses penyusunan laporan ini, penulis mendapatkan banyak bantuan, dukungan, dan arahan dari beberapa pihak. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada:

- 1) Pihak dari *Intercontinental hotel and resort* selaku pembimbing yang telah memberikan bimbingan dan arahan selama program magang berlangsung.
- 2) Daniel Pandu Mau, S.Pd, M.Par, M.M selaku dosen pembimbing selama magang berlangsung serta memberikan petunjuk dan selalu senantiasa membimbing dalam proses magang maupun dalam menyusun laporan magang.
- 3) Keluarga dan teman-teman yang selalu senantiasa memberikan semangat dan dukungan serta memberikan doa selama penulis melakukan proses magang maupun dalam menyusun laporan magang.

Penulis menyadari bahwa laporan ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis sangat terbuka untuk kritik dan saran yang membangun demi penyempurnaan di masa mendatang.

Semoga laporan ini dapat memberikan manfaat, baik bagi penulis maupun pembaca, serta menjadi bahan pembelajaran yang berharga. Akhir kata penulis mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam menyusun laporan ini.

Pasuruan, 31 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	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2. Profil Mitra Magang	2
1.2.1 Sejarah singkat InterContinental Bali Resort	3
1.2.2 Fasilitas yang ada di InterContinental Bali Resort	4
1.2.3 Visi dan misi InterContinental Bali Resort	8
1.2.4 Layanan dan produk	8
1.2.5 Struktur organisasi	9
1.3 Tujuan magang	9
1.4 Manfaat magang	9
1.5 Waktu Pelaksanaan Magang	10
BAB II PELAKSANAAN MAGANG	11
2.1 Posisi dan Bidang Kerja	11
2.2 Pelaksanaan Kerja	11
2.1 Rencana dan Penjadwalan Kerja	12
2.2 Realisasi Pelaksanaan	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
4.1 Saran	15
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Pembagian pekerjaan sesuai dengan <i>shift</i> yang ada	12
--	----

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1	<i>Brand InterContinental Hotel Group</i>	3
Gambar 1.2	<i>InterContinental Bali Resort</i>	4
Gambar 1.3	Taman Gita Restoran	5
Gambar 1.4	Jimbaran Garden Restoran	5
Gambar 1.5	Bella Cucina restoran	6
Gambar 1.6	Sunset Bar and Grill restoran	6
Gambar 1.7	Ko Japanese Restoran	7

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Surat Perhomonan Pelaksanaan Magang	17
Lampiran 2	Penilaian Prestasi Magang Dari Bali InterContinental Resort	18
Lampiran 3	Penilaian Prestasi Magang Dari Akademi Sages	19
Lampiran 4	Sertifikat Magang	20
Lampiran 5	Jurnal Kegiatan Harian (<i>logbook</i>)	21
Lampiran 6	Lembaran Bimbingan Magang	23
Lampiran 7	Dokumentasi Produk Yang Pernah Dibuat	24
Lampiran 8	Tabel Jadwal Kerja	25
Lampiran 9	Realisasi Kegiatan Magang	26
Lampiran 10	Contoh produk yang ada di restoran	32

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Magang

Menurut Sukmadinata, N.S (2017) Program praktek kerja magang adalah suatu kegiatan pembelajaran dilapangan yang bertujuan untuk memperkenalkan dan menumbuhkan kemampuan mahasiswa dan mahasiswi dalam dunia industri kerja. dan program kerja magang ini juga sangat baik untuk mahasiswa karena sangat memungkinkan mahasiswa untuk dapat menerapkan pengetahuan yang telah dipelajari di dalam pembelajaran kelas seperti Teknik memasak, manajemen dapur, cara menjaga kebersihan dapur, presentasi hidangan di dalam dunia industri. Pembelajaran ini dilaksanakan melalui hubungan yang intensif antara peserta program praktek kerja magang dan mitra magang. Mahasiswa dan mahasiswi tentu harus mampu menerapkan dan membekali diri dengan sikap yang baik, disiplin, pengetahuan dan ilmu yang telah didapat di bangku kuliah sehingga kegiatan magang dapat berjalan dengan baik.

Kegiatan magang memberikan kesempatan yang sangat baik kepada mahasiswa untuk menerapkan teori yang sudah dipelajari dan kegiatan magang juga ini dapat membantu mahasiswa memahami bagaimana tugas dan keseharian di dalam *kitchen industry* dan belajar untuk menjalani berbagai macam standart yang sudah ditetapkan oleh instansi terkait dan belajar untuk mengelola produk dari *kitchen* yang seringkali tidak ditemukan di luar instansi tetkait. Kegiatan magang ini dilaksanakan atas pertukaran pelayanan antar dua pihak untuk pengalaman pekerja magang dan instansi terkait. Dengan ini, pekerja magang bisa melaksanakan tugas yang diberikan oleh instansi pendidikan. Kegiatan magang juga menjadi tempat bagi para mahasiswa untuk merasakan langsung seperti apa dunia kerja yang tentunya untuk mempersiapkan mahasiswa yang akan melanjutkan ke tahap selanjutnya yaitu dunia kerja setelah lulus kuliah.

Selain itu juga kegiatan magang ini membuat para mahasiswa melihat adanya beberapa kesenjangan antara teori dan praktek dilapangan dan di dalam kelas yaitu Kesenjangan terkait teknik memasak dilapangan dan didalam kelas seperti teknik memasak dikelas yang biasanya hanya dipelajari dalam skala kecil, seringkali mahasiswa melakukan dalam bentuk kelompok kecil atau individu dan kalau di industry pekerjaan. Oleh karena itu, untuk mengatasi kesenjangan tersebut, maka diperlukan proses magang yang dapat melatih skill dalam membuat suatu produk, selain kemampuan komunikasi, Kerjasama, dan kemampuan lainnya.

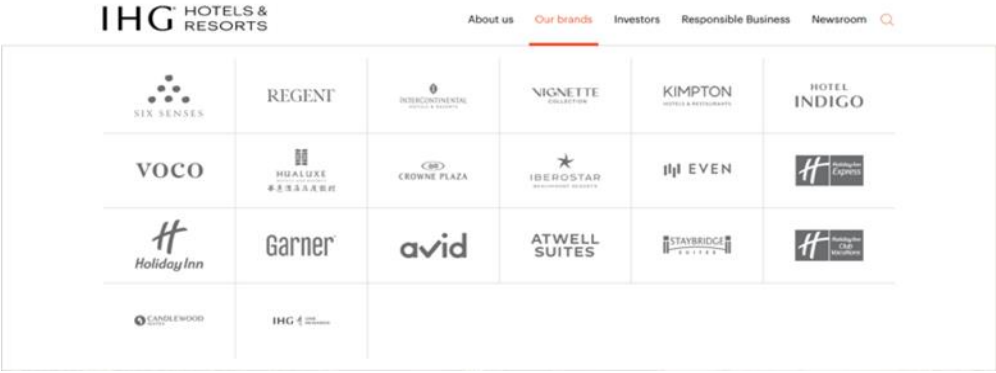
1.2 Profil Mitra Magang

InterContinental Bali Resort adalah salah satu resort mewah bintang lima pertama dibangun di tepi Teluk Jimbaran dengan menghadap pemandangan matahari terbenam yang indah. *resort* ini sangat dekat dengan pusat kuliner *seafood* yang terkenal di Jimbaran. Bahkan, jarak dari *resort* menuju Bandara Internasional Ngurah Rai Bali hanya sekitar 15 menit berkendara, sehingga mudah untuk diakses oleh wisatawan, baik domestik maupun dari manca negara. InterContinental Bali Resort juga terpilih sebagai hotel dengan konsep keluarga terbaik ke-dua di Asia oleh *Smart Travel Asia*. *Resort* tersebut juga dipercaya untuk menjadi tempat berlangsungnya kegiatan konferensi Tingkat Tinggi (KTT) *IAF* dan *HLF MSP 2024* pada tanggal 1-3 September 2024 yang dihadiri oleh Presiden Joko Widodo dan juga dihadiri oleh para menteri dari dalam dan luar negeri.

1.2.1 Sejarah singkat InterContinental Bali Resort

InterContinental Bali Resort adalah salah satu hotel bintang lima yang dibangun pada tanggal 04 Oktober 1993, berdiri di atas lahan seluas empat hektar. Kepemilikan sebelumnya berada di tangan Bimantara Grup, yaitu perusahaan yang didirikan oleh Bambang Trihatmodjo, putra ketiga dari Presiden Soeharto, sebelum akhirnya berpindah tangan ke *Media Group Hospitality*. *Resort* ini merupakan salah satu hotel berkelas internasional pertama yang dibangun tidak berlokasi di Kawasan pariwisata Nusa Dua. InterContinental ini adalah salah satu *resort* yang dikelola oleh

merek ternama yaitu *InterContinental Hotel Group* (IHG). Group tersebut mempunyai banyak brand yang berdiri dibelakang naungan IHG, beberapa diantaranya Six Senses, Indigo Hotel, Holiday Inn, dan beberapa lainnya (**Gambar 1.1**).



Gambar 1.1 Brand *InterContinental Hotel Group*



Gambar 1.2 Intercontinental Bali Resort

1.2.2 Fasilitas yang ada di InterContinental Bali Resort

InterContinental Hotel & Resort tidak hanya berada di Jimbaran saja, melainkan di beberapa tempat dan kota di Indonesia hingga banyak negara. Selain itu, Intercontinental juga memiliki fasilitas yang ditawarkan oleh pihak hotel kepada tamu. Adapun fasilitas yang ditawarkan oleh InterContinental Bali Resort adalah:

1) Restoran dan Bar

Di dalam wilayah Intercontinental Bali Resort ada beberapa pilihan tempat makan yang menyajikan berbagai makanan internasional dan local yang bisa menjadi pilihan untuk tamu yang datang dan menginap seperti:

- a. Taman Gita : Ini adalah salah satu restoran yang sangat disukai oleh pengunjung atau tamu yang menginap untuk merasakan breakfast di Taman Gita. Restoran ini hanya sangat terkenal dengan breakfast dan restoran ini hanya buka di waktu breakfast saja, tetapi di hari tertentu restoran ini juga menyediakan lunch dan dinner dengan pertunjukan Tari Kecak dan lain-lain.



Gambar 1.3 Taman Gita Restoran

- b. Jimbaran Garden : Restoran yang salah satunya menyediakan breakfast dengan view laut, dan juga menawarkan menu makan siang hingga makan malam dan restoran ini menyajikan berbagai hidangan laut, pizza dan salad.



Gambar 1.4 Jimbaran Garden Restoran

- c. Bella Cucina : Restoran yang hanya dibuka dari jam 14.00 sampai jam 24.00. ini adalah salah satu restoran yang menawarkan masakan khas dari italia dan restoran ini biasa dipakai oleh orang untuk makan malam Istimewa. Dan salah satu ketentuan dari restoran Bella Cucina ini hanya di perkenankan memakai baju formal.



Gambar 1.5 Bella Cucina restoran

- d. Sunset Bar and Grill : salah satu restoran yang sangat terkenal dengan tempat yang ideal untuk menikmati minuman dan makanan dengan menyaksikan live music bahkan sampai *dj performance* sambil melihat matahari terbenam.



Gambar 1.6 Sunset Bar and Grill restoran

- e. Ko Japanese : KO Restaurant ini dikenal sebagai salah satu restoran Jepang terkenal di pulau Bali. Tempat makan penuh gaya ini memikat mata dengan perpaduan halus desain Bali dan Jepang yang tersebar di berbagai bagian makannya, termasuk Teppanyaki, Sushi Bar, dan Lounge. KO dining menawarkan masakan Jepang otentik yang mengesankan dalam gaya Teppanyaki dan à la minute oleh Chef Mitsuaki Senoo dan tim kulinernya yang luar biasa. Restoran ini bangga dengan masakan asli Jepang yang memadukan unsur seni dan budaya Jepang dengan cita rasa baru.



Gambar 1.7 Ko Japanese Restoran

InterContinental Bali Resort menawarkan kemewahan dengan 425 kamar yang tersedia dalam berbagai tipe, termasuk vila pribadi yang dirancang rapi dengan sentuhan arsitektur tradisional Bali, memberikan kenyamanan maksimal bagi para tamu. *Resort* ini juga dilengkapi dengan berbagai ballroom berukuran besar yang dapat disewa untuk berbagai acara. Adapun fasilitas kolam renang yang tersedia tidak hanya satu, tetapi lima, memberikan pilihan yang luas bagi tamu untuk bersantai. Fasilitas spa mewah di resort ini menawarkan perawatan tradisional Bali dan terapi relaksasi, yang berada di lokasi tenang dengan pemandangan taman tropis yang menyejukkan mata dan tubuh. Selain itu, resort ini juga memiliki pusat kebugaran lengkap dengan peralatan modern, ruang gym, jogging track panjang, lapangan tenis, serta area untuk aktivitas yoga. Tamu juga dapat menyewa sepeda untuk menikmati pemandangan indah di sepanjang pantai. Namun, penggunaan fasilitas tersebut dikenakan biaya tambahan yang tidak termasuk dalam harga hotel.

1.2.2 Visi dan Misi

Visi dari InterContinental Bali Resort adalah berusaha memberikan pengalaman yang sangat terbaik sehingga tamu ingin Kembali lagi kedepannya yang berhubungan dengan *tagline* dari Hotel yaitu “*our guest want to return*“. Misi dari InterContinental Bali resort adalah melalui pegawai yang terlatih dengan baik, senang dan termotivasi. Visi dan misi tersebut menunjukkan bahwa, InterContinental Bali Resort ingin memberikan pengalaman yang unik, yang bisa melampaui harapan tamu melalui pelayanan yang proaktif dan melalui inovasi produk yang memimpin pasar.

1.2.3 Layanan dan Produk

Restoran InterContinental Bali Resort mempunyai berbagai macam Layanan dan Produk mulai dari *breakfast buffet*, *à la carte*, dan *fine dining* serta mempunyai layanan *romantic dinner* tepi Pantai yang menjadi daya Tarik bagi para tamu, serta membuat konsep makan malam sambil menikmati tarian khas Bali setiap minggu di hari Kamis dan masih banyak lagi. Pada bagian produk setiap restoran memiliki produk yang berbeda dan contoh produk yang ada di setiap restoran akan diperlihatkan lebih rinci pada bagian gambar yang ada di **Lampiran 10**.

1.2.4 Struktur Organisasi

Bagian struktur organisasi yang ada di *kitchen* InterContinental Bali Resort adalah *executive chef* dan kedua tertinggi yaitu *executive sous chef* dan akan dijelaskan lebih rinci pada **Lampiran 11** terkait struktur organisasi.

1.2 Tujuan Magang

Tujuan utama melakukan kegiatan magang di InterContinental Bali Resort adalah untuk mengasah keterampilan teknis dan kemampuan dari penulis seperti contoh bagaimana berkomunikasi, manajemen waktu sebaik mungkin dan memecahkan masalah secara bersama-sama. Selain itu, program tersebut dilakukan untuk memperkenalkan dunia pekerjaan termasuk budaya etika, dan dinamika di tempat kerja dan juga termasuk mempelajari bagaimana bekerja dalam tim dan berkomunikasi dengan profesional lain.

1.3 Manfaat Magang

Program magang memiliki manfaat sangat berguna bagi setiap mahasiswa di masa mendatang.

1) Manfaat Untuk Mahasiswa

Manfaat yang dapat dirasakan selama menjalani program magang ini adalah mendapatkan pengalaman yang lebih banyak dan wawasan yang sangat luas seperti Teknik dekorasi cake dan Teknik membuat adonan dan juga pengenalan lebih tentang peralatan yang belum penulis kenali sebelum nya. Setelah menyelesaikan program magang ini membuka wawasan penulis tentang bekerja di professional kitchen bukan hanya sekedar harus tau memasak tetapi mengetahui Teknik dan mampu bekerja dalam tim serta bisa memanajemen waktu dengan sangat baik merupakan hal yang sangat tidak kalah penting.

2) Manfaat untuk Mitra Magang

Manfaat program magang tidak hanya bermanfaat untuk mahasiswa tetapi juga memberikan keuntungan bagi Mitra Magang seperti mendapat tenaga kerja tambahan, meningkatkan produktivitas tim, dengan memberikan pengalaman magang yang positif kepada mahasiswa magang maka Perusahaan juga dapat meningkatkan *employer of choice*, yang dapat menarik talenta terbaik di masa mendatang.

3) Manfaat untuk Institusi

Dengan adanya program magang ini dapat menciptakan kerja sama yang sangat baik antar Institusi dengan mitra magang, dan menjadi daya Tarik bagi calon mahasiswa karena calon mahasiswa akan melihat peluang nyata untuk mendapatkan pengalaman praktis yang mendukung karir mereka.

1.4 Waktu Pelaksanaan Magang

Penulis melakukan kegiatan magang di InterContinental Bali Resort yang berlangsung selama enam bulan di bulan Juli 2024 – Januari 2025. Dalam satu minggu, setiap *staff* mendapat jadwal lima hari kerja dan memiliki jatah dua hari libur. Selama satu hari, ada delapan jam kerja yang diberikan, termasuk satu jam untuk beristirahat.

BAB II

PELAKSANAAN MAGANG

2.1 Posisi/Bidang Kerja

Dalam pelaksanaan magang, penulis ditempatkan di bidang *pastry*, dengan *rolling system* dapat memperdalam *skill* di bidang *pastry*. Bidang *pastry* yang dimana penulis dipercayakan untuk mengurus semua kegiatan *breakfast*, membuat menu *ala carte* dan dijuga diperbantukan untuk melakukan produksi menu *ala carte* sebagai *back-up* di hari selanjutnya.

2.2 Pelaksanaan Kerja

Pekerjaan dan pengalaman yang di dapati oleh penulis selama masa magang berlangsung, terbagi menjadi beberapa hal yaitu:

- 1) Dalam proses persiapan *breakfast*, penulis diberi tanggung jawab untuk melakukan *mise en place*, yaitu mempersiapkan bahan yang di perlukan selama menjaga *breakfast*, seperti membuat adonan *french toast*. Selain itu, penulis juga diberi tanggung jawab untuk menjadi *runner* selama *breakfast* berlangsung, yaitu mengambil barang yang dibutuhkan selama menjaga *breakfast* untuk memastikan kelancaran operasional dan mengurangi waktu tunggu pelanggan.
- 2) Saat di *ala carte*, penulis diberi tanggung jawab untuk mengolah produk sesuai dengan *plating* yang sudah di tetapkan sebelumnya dan mengatur waktu dengan baik agar pesanan selesai dengan waktu yang tepat dan tidak terlambat.
- 3) Dalam proses produksi, penulis diberi tanggung jawab untuk mengetahui bahan dan resep-resep pembuatan menu *ala carte*, serta cara membuat sesuatu sesuai dengan SOP yang sudah di tetapkan sebelum nya, seperti membuat *cheese cake*. Penulis juga diberi tanggung jawab untuk melihat dan memastikan kembali bahwa setiap produk siap disajikan untuk hari selanjutnya.

2.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja

Rencana dan penjadwalan kerja selalu disusun oleh *pastry chef* dan penjadwalan kerja akan dibagi setiap minggu untuk mengetahui jam kerja yang akan di dapat di minggu depan. Khusus untuk bagian *pastry* terbagi menjadi tiga yang akan dijelaskan lebih rinci pada tabel dibawah ini.

Tabel 2.1 Pembagian Pekerjaan Sesuai dengan *Shift* yang Ada

Waktu	Pekerjaan
05.00 – 14.00	Melakukan <i>setup breakfast</i> dan melakukan produk <i>breakfast</i> .
06.00 – 15.00	Melakukan pesanan <i>ala carte</i> tamu dan melakukan pesanan <i>ala carte</i> untuk diberikan kepada restoran.
14.00 – 23.00	Menjaga <i>dinner buffet</i> dan melakukan pembuatan produk yang sudah habis.

2.4 Realisasi Pelaksanaan Magang

Pada bagian realisasi pelaksanaan magang ini sesuai dengan rencana awal yaitu berlangsung selama enam bulan. Untuk rincian reaslisasi pelaksanaan magang akan dijelaskan lebih lengkap pada **Lampiran 11**.

BAB III

PELAKSANAAN MAGANG

3.1 Evaluasi Pelaksanaan

Selama enam bulan penulis melakukan magang di Hotel *InterContinental Bali Resort*, ada beberapa masalah yang penulis temui dan telah menjadi sebuah tantangan menarik yang harus diatasi. Salah satunya adalah mengenai jam kerja yang tidak menentu dikarenakan Tingkat keramaian yang menyebabkan penulis sebagai *trainee* melakukan jam pekerjaan tidak sesuai dengan ketentuan yang berlaku namun dalam hal ini penulis mendapatkan Pelajaran tentang bagaimana mengatasi tingkat keramaian yang kadang tinggi kadang tidak disaat menjaga *breakfast* dan saat ada *event* yang membuat penulis sebagai *trainee* harus pandai dalam berkoordinasi dalam melakukan pekerjaan tertentu agar hidangan yang disajikan sesuai dengan tepat waktu.

Selain itu, terdapat permasalahan yang dihadapi yaitu berbagai faktor dan cara memasak dari setiap orang sangat berbeda maka penulis harus bisa menyesuaikan dan menjaga konsistensi dari setiap hidangan sesuai dengan ketentuan yang sudah berlaku sebelumnya agar dapat menghadirkan pengalaman yang sama di setiap tamu yang menikmati hidangan tersebut. Dan sebagai *trainee* tentunya penulis harus terus memperhatikan kesalahan dan mengubah masalah yang terjadi sebelumnya agar tidak terulang kembali.

3.2 Evaluasi Pelaksanaan

Penulis juga mempelajari banyak teknik keterampilan yang baru penulis pelajari. Sebagai contoh mengelola coklat sesuai dengan temperatur agar mendapatkan hasil yang mengkilau penulis diajarkan untuk mengukur temperatur dark chocolate di suhu 45-50°C. Selain itu penulis juga berkesempatan untuk belajar mengambil barang yang dibutuhkan setelah semua pekerjaan di dalam kitchen sudah sesuai. Sebelum memulai kegiatan produksi biasanya diawali dengan mengambil form pemesanan restoran yang sudah diletakkan di papan *order form* yang berada di dalam *main kitchen*. Dalam proses magang, penulis banyak sekali diberi kesempatan dalam

menjaga breakfast dan secara tidak langsung penulis mendapatkan banyak kesempatan untuk berinteraksi secara langsung dengan tamu dan penulis juga terkadang pernah mendapati permintaan khusus dari pelanggan sehingga penulis harus bisa mengambil hati dari pelanggan agar tidak mempengaruhi kualitas pelayanan yang ada. Para trainee juga dapat berkesempatan untuk turun langsung dalam melakukan plating makanan sehingga menambah inovasi dan mengasah kreativitas dari para trainee.

3.3 Refleksi Diri

Banyak sekali pembelajaran pribadi yang penulis dapatkan dan sangat berkesan selama magang, yaitu belajar bagaimana cara bekerja secara profesional dan bagaimana melakukan produksi dengan jumlah besar ketika menghadapi *event* besar. Hal ini membuat penulis belajar untuk bisa memanfaatkan waktu dengan baik. Adapun tantangan yang dihadapi oleh penulis adalah harus bisa menyesuaikan diri terhadap pelanggan dan rekan kerja dengan baik tanpa menimbulkan dampak pada kualitas layanan. Perkembangan keterampilan selama magang yang ada pada penulis yaitu Dimana awalnya penulis pada awalnya tidak bisa membuat *chocolate triangle* dengan baik, dalam proses magang penulis diajarkan untuk membuat *chocolate triangle* dengan baik meskipun ada suatu saat penulis masih harus diawasi dalam proses pembuatan *chocolate triangle*. Penulis merasa bahwa pengalaman magang ini berdampak sangat baik terhadap karier karena selama magang penulis banyak pelajaran hal baru yang bisa penulis bawa di masa depan sebagai contoh proses kerja dalam berkomunikasi satu sama lain dan mengatur waktu dengan baik agar tidak terjadi kesalahpahaman. Adapun rencana masa depan yang ingin penulis lakukan setelah magang yaitu membuat café dalam bidang *pastry and bakery* dan melayani pesanan melalui online.

BAB IV

PENUTUP

4.1 Kesimpulan

Tujuan utama dari magang yaitu untuk mengembangkan kemampuan dan keterampilan yang sudah diajarkan sebelumnya di kampus dan bisa di praktekkan lebih luas lagi, perbandingan antara teori dan praktek yang diajarkan oleh pihak kampus dan mitra magang tidak jauh berbeda, sehingga penulis bisa menyesuaikan tentang teori dan praktek di dalam kampus sebelum masuk ke dalam mitra magang. Pencapaian utama dan pembelajaran yang diperoleh selama magang adalah pengembangan keterampilan penulis dalam membuat suatu produk dalam jumlah yang besar.

4.2 Saran

Adapun saran yang dapat memberikan manfaat dalam jangka panjang bagi beberapa pihak, yaitu:

- 1) Untuk mitra magang, hal yang perlu ditingkatkan lebih lagi yaitu agar bisa meningkatkan komunikasi antara trainee dengan para staff agar tidak terjadi kesalahpahaman dan lingkungan kerja bisa berjalan dengan baik.
- 2) Untuk institusi, dapat memperkuat kerja sama antara berbagai hotel dan pihak institusi agar para mahasiswa bisa memilih tempat magang yang lebih beragam.
- 3) Untuk mahasiswa, harus meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan yang paling penting harus meningkatkan kemampuan mental agar bisa melakukan pekerjaan dengan baik dan memberikan hasil yang terbaik untuk diri sendiri, mitra magang dan institusi.

DAFTAR PUSTAKA

- Devina. (2021). Pengertian magang: Tujuan, dan manfaatnya. *Gramedia Blog*.
https://www.gramedia.com/literasi/magang-adalah/?srsltid=AfmBOoqJM2TC4CwVQOKJZPDNL4yGzUYhRzNOIDpKzStr7G-_14Df9YtB
- IHG. (2024). InterContinental. Hotel bernuansa tropis di pulau dewata.
InterContinental Bali Resort.
https://www.ihg.com/intercontinental/hotels/id/in/bali/dpsha/hoteldetail?Cm_mmc=FM-_-PS-_-B-_-Geo&dp=true&gad_source=1

LAMPIRAN 1: Surat permohonan magang pelaksanaan magang



Number : 087/KT-A.SAGES/D/II/2024
Subject : Internship
Date : February 29th 2024

To :
Human Resources InterContinental Bali Resort

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 :

MONICA CHRISTANIA REMPAS - STUDENT ID 22110078 - BAKERY PASTRY

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



[Signature]
Istria Sumadiah, S.Tr.Par
NIP. 0741341222233

Akademi Sages
Jl. Puncak Permai II/28, Surabaya - Indonesia
Phone: +62 (31) 7326277
Website: <http://www.sages.ac.id> E-mail: academic@sagesinst.org

Lampiran 2: Penilaian Prestasi Magang dari Intercontinental Bali Resort



TRAINEE'S LEARNING CHECK LIST
Kitchen - Pastry

Colleague's Name : Akademi Sages

Manager's Name : Dewi Ate

Start Date : 1 Juli 2024

Manager's Title : pastry chef

Completion Date : 2 Januari 2025

Rating: 1 is worst and 10 is best

Learning / Skills to demonstrate	Trainee's Initial	Supervisor's Initial	Date	Score
Understand pastry organization chart and responsibilities		<i>DA</i>		7,5
Obtain a basic understanding of pastry equipments and their functions		<i>DA</i>		8,5
Standard recipes with photos		<i>DA</i>		8,5
Overview of pastry items - biscuits, creams, fillings, cookies etc		<i>DA</i>		8
Overview of pastries - standard selection, ethnic specialties, plating and presentation		<i>DA</i>		8
Understanding in chocolate making: tempering and diferent fillings and mouldings		<i>DA</i>		7,5
Understanding in confectionery making: fruit jellies, puding, etc		<i>DA</i>		8
Pastry production for different outlets and banquets		<i>DA</i>		8
Different banquet productions and set up (coffee breaks, cocktails, buffets etc)		<i>DA</i>		8
Set up of buffets - breakfast, lunch & dinner and timings		<i>DA</i>		9
Menus rotation		<i>DA</i>		8
Overview of A la Carte desserts for restaurants and room service		<i>DA</i>		8
Understand of food hygiene, sanitize, and cleanliness work area		<i>DA</i>		8
Overview of FIFO system (first in first out)		<i>DA</i>		8
Step preparation of wedding cake		<i>DA</i>		7,5
Understand how to keep product: child, frozen or dry		<i>DA</i>		8
			Average	8,03

Signature : *DA*
Name : Dewi Ate
Date : _____

Signature : *MA*
Name : mahica rampas
Date : _____

Lampiran 3: Penilaian prestasi magang dari Akademi sages



AKADEMI SAGES

A Noble and Excellent Academy

LEMBAR PENILAIAN PRESTASI KINERJA MAGANG
Tahun Akademik 2024 / 2025

Nama Mahasiswa/i : Monica Christiana Rempas
 NIM : 2200098
 Dosen Pembimbing : Daniel Pandu Mau, M. Des., M. M.
 Pembimbing Lapangan : Dani Ak
 Mitra Magang : Intercontinental Hotel and resort Bali
 Lokasi Magang : Jimbaran, Bali, Indonesia
 Posisi/Bidang Kerja : Trainee

No.	Aspek yang Dinilai	Bobot (B)	Nilai (N) (0 - 100)	Jumlah (B x N)
1.	Kedisiplinan:			
	1) Ketepatan Waktu	5	80	400
	2) Sikap Kerja/ Tingkah Laku	5	90	450
	3) Tanggung Jawab Terhadap Tugas	5	85	425
	4) Kehadiran	5	80	400
	5) Kerapian dan Kebersihan Diri	5	90	450
2.	Kinerja:			
	1) Pemahaman Materi Kerja	5	80	400
	2) Kemampuan Kerja	10	80	800
	3) Keterampilan Kerja	10	80	800
	4) Kualitas Kerja	10	80	800
	5) Efisiensi Kerja	10	80	800
	6) Hasil Pekerjaan (Kontribusi)	10	80	800
3.	Kemampuan Beradaptasi:			
	1) Kemampuan Berkomunikasi	5	80	400
	2) Kemampuan Bekerja Sama	5	80	400
	3) Kemampuan Inisiatif/ Kerajinan	5	85	425
	4) Motivasi dan Semangat Kerja	5	85	425
Jumlah		100 %		8175
$\text{Nilai Akhir} = \frac{\text{Jumlah (B x N)}}{\text{Jumlah Bobot}}$ $\text{Nilai Akhir} = \frac{8175}{100} = 81,75$				

Pembimbing Lapangan,

(Signature)
 Dani Ak
 Pastry Chef

Lampiran 4: Sertifikat magang



Lampiran 5: Jurnal kegiatan harian (log book)




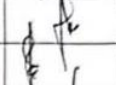
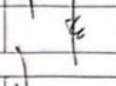
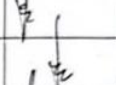
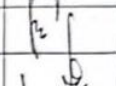
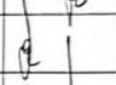
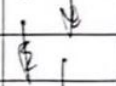
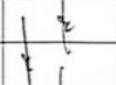
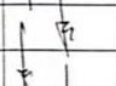
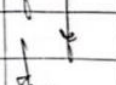
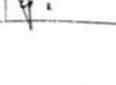


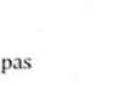



AKADEMI SAGES

A Noble and Excellent Academy

JURNAL KEGIATAN HARIAN (LOG BOOK)

Nama Mahasiswa : Monica Christania Rempas
 NIM : 22110078
 Dosen Pembimbing : Daniel Pandu Mau
 Pembimbing Lapangan : Deni AK
 Mitra Magang : Intercontinental Bali Resort
 Lokasi Magang : Jimbaran, Bali
 Posisi/Bidang Kerja : Trainee

No.	Hari/Tanggal	Aktivitas Kegiatan	Lokasi Kegiatan	Paraf PL
1.	Senin, 5 Agustus 2024	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pengenalan rekan kerja ➤ Pengenalan Alat-alat di dalam kitchen ➤ Membuat mascarpone cream 	Pastry kitchen	
2.	Selasa, 6 Agustus 2024	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Belajar tentang <i>set up breakfast</i> ➤ Belajar <i>prepare set up breakfast</i> besok hari 	Taman Gita Restaurant	
3.	Jumat, 9 Agustus 2024	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Diajarkan cara <i>Bread and Butter Pudding</i> 	Pastry Kitchen	
4.	Rabu, 14 Agustus 2024	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Membuat pudding nangka ➤ Belajar membuat crepes 	Pastry Kitchen	
5.	Kamis, 22 Agustus 2024	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Membuat oma ali untuk breakfast 	Pastry Kitchen	
6.	Jumat, 23 Agustus 2024	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Membuat pisang goreng ➤ Membuat diplomat cream untuk <i>egg tart</i> ➤ Belajar membuat <i>sponge cake</i> 	Pastry Kitchen	
7.	Sabtu, 31 Agustus 2024	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Membuat crepes untuk <i>ala carte</i> ➤ Belajar membuat <i>corn fike cookies</i> 	Pastry Kitchen	
8.	Kamis, 5 September 2024	<ul style="list-style-type: none"> ➤ belajar membuat <i>amenities</i> untuk tamu VIP ➤ belajar membuat <i>panacotta</i> 	Pastry Kitchen	
9.	Sabtu, 7 September 2024	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Diajarkan membuat <i>garnish</i> untuk <i>afternootea</i> 	Pastry Kitchen	
10.	Selasa, 10 September 2024	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Membuat pancake <i>ala carte</i> 	Pastry Kitchen	
11.	Sabtu, 14 September 2024	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mengantar afternoon tea 	Club intercontinental	
12.	Jumat, 20 September 2024	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Membuat soft ice cream Vanila dan Coklat 	Pastry Kitchen	

13	Senin, 23 September 2024	➤ Membuat brownies ➤ Diajarkan membuat flexy ganache	Pastry Kitchen	
14	Jumat, 4 Oktober 2024	➤ Diajarkan membuat milk crumble	Pastry Kitchen	
15	Selasa, 8 Oktober 2024	➤ Belajar platingan brownies untuk anak-anak	Pastry Kitchen	
16	Kamis, 17 Oktober 2024	➤ Membuat adonan french toast ➤ Membuat Vanila sauce	Pastry Kitchen	
17	Jumat, 18 Oktober 2024	➤ Membuat crispy merengue	Pastry Kitchen	
18	Senin, 21 Oktober 2024	➤ Membuat chocolate sauce	Pastry kitchen	
19	Rabu, 31 Oktober 2024	➤ Belajar membuat ala carte pisang goreng	Pastry Kitchen	
20	Kamis, 7 November 2024	➤ Membuat adonan pancake dan waffle	Pastry Kitchen	
21	Kamis, 14 November 2024	➤ Membuat sate buah ➤ Membuat mix berry compote	Pastry Kitchen	
22	Rabu, 20 November 2024	➤ Belajar tentang trimming basic cake	Pastry Kitchen	
23	Kamis, 21 November 2024	➤ Membuat pudding sago dan pudding kelapa dan nangka untuk dinner	Pastry Kitchen	
24	Sabtu, 23 November 2024	➤ Belajar membuat base tiramisu ➤ Menjaga event SOB	Pastry Kitchen, Buffet Taman Gita	
25	Selasa, 10 Desember 2024	➤ Belajar membuat granola home made	Pastry Kitchen	
26	Senin, 16 Desember 2024	➤ Membuat pineapple jam	Pastry Kitchen	
27	Kamis, 19 December 2024	➤ Membuat sesame seed touile around untuk pesanan resto	Pastry Kitchen	
28	Minggu, 29 December 2024	➤ Membuat Pancake No egg	Pastry Kitchen	
29	Senin, 30 December 2024	➤ Membuat belgian waffle	Pastry Kitchen	

Keterangan:

PL = Pembimbing Lapangan pada Mitra Magang

Mengetahui:
Pembimbing Lapangan,



di puka Eugiastini
Jabatan/Posisi CDP Pastry.

Pemangang,



Monica Christania Rempas
NIM: 22110078

Lampiran 6: Lembar Bimbingan Magang



AKADEMI SAGES

A Noble and Excellent Academy

LEMBAR PEMBIMBINGAN MAGANG
Tahun Akademik 2024 / 2025

Nama Mahasiswa/i : Monica Christiana Rempas
 NIM : 22110078
 Dosen Pembimbing : Daniel Pandu Mau, M.Par., M.M.
 Mitra Magang : Intercontinental Bali Resort
 Lokasi Magang : Jimbaran, Bali
 Posisi/Bidang Kerja : Pastry

No.	Hari/Tanggal	Pembahasan	Paraf
1.	Kamis 25 July 2024	Terdapat format yang kurang tepat dan perlu dibenarkan	<i>DAm</i>
2.	Rabu 21 Agustus 2024	membenarkan format yang salah dan Ada beberapa bagian perlu dibenarkan	<i>DAm</i>
3.	Kamis 14 September 2024	Bagian kata pengantar dan latar belakang perlu direvisi	<i>DAm</i>
4.	Selasa 22 Oktober 2024	Bagian profil mitra magang perlu dibenarkan	<i>DAm</i>
5.	Senin 11 November 2024	Bagian rearisasi perlu dirapikan	<i>DAm</i>
6.	Jumat 13 Desember 2024	Bab III perlu ditambahin isi	<i>DAm</i>
7.	Senin 13 Januari 2025	The paper report has been approved	<i>DAm</i>

Catatan:
Kartu Pembimbingan Magang wajib selalu diisi pada saat melakukan konsultasi dengan Dosen Pembimbing.

Mengetahui:
Dosen Pembimbing,

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

Pemegang,

Monica Christiana Rempas
Nama Mahasiswa
NIM: 22110078

Lampiran 7: Dokumentasi Produk yang Pernah Dibuat



Lampiran 8: Jadwal Kerja

Bulan	Hari/ Tanggal	Kegiatan/Task	Pencapaian Utama	Tantangan & Solusi	Pengalaman & Pembelajaran	Rencana Perbaikan	Evaluasi Supervisor
1.	1 – 7 Agustus	Pengenalan Lingkungan Kerja	Mengetahui apa saja yang ada di Pastry Kitchen dan orang yang bekerja di dalam kitchen	Tantangan: Wajib beradaptasi dengan lingkungan Solusi: Harus bisa beradaptasi dengan lingkungan dan orang sekitar	Memahami pentingnya beradaptasi dengan lingkungan dan orang yang baru	Menjadi cepat berinteraksi dengan orang sekitar	
	8 – 14 Agustus	Mempelajari tentang set up breakfast	Menyelesaikan set up breakfast dengan cepat sebelum jam buka	Tantangan: Masalah dengan waktu menyiapkan breakfast Solusi: Bertanya pada chef/ senior tentang set up breakfast	Belajar mempergunakan waktu dengan baik	Menjadi bisa mengatur waktu dengan baik	
	15 – 21 Agustus	Belajar membuat pancake dan waffle (live cooking)	Mempelajari cara membuat pancake langsung di depan tamu	Tantangan: Pancake dan waffle yang ada di display tidak boleh kosong Solusi: Harus bisa mengatur waktu dalam proses pembuatan	Selain mengetahui Teknik pembuatan dengan benar, penulis juga dapat langsung berinteraksi dengan tamu	Harus bisa memaksimalkan waktu dan kebersihan langsung di depan tamu	
	22 – 31 Agustus	Belajar membuat crepes	Belajar cara membuat crepes sesuai dengan permintaan para tamu	Tantangan: Crepes yang sudah dibuat sangat mudah gosong Solusi: Suhu dalam pembuatan crepes harus selalu diperhatikan	Terkadang penulis harus membuat crepes sampai 2 kali dikarenakan crepes yang sudah dibuat kadang terlalu tebal dan kadang gosong	Harus lebih memperhatikan dalam proses pembuatan crepes	
2.	1 – 7 September	Membuat diplomat cream	Mempelajari tentang cara membuat diplomat cream dengan benar	Tantangan: Suhu api yang terlalu besar akan mengakibatkan gumpalan dari telur	Belajar cara membuat dengan benar agar tidak terjadi penggumpalan	harus memperhatikan suhu dan tidak boleh ditinggal agar tidak terjadi	

				<p>Solusi: Harus selalu diaduk dan diperhatikan agar tidak ada yang menggumpal</p>		penggumpalan	
8 – 14 September	Menjaga <i>buffet breakfast</i>	Menjaga agar <i>buffet breakfast</i> terisi penuh dan rapi serta bersih	<p>Tantangan: Harus bisa memaksimalkan waktu untuk melihat makanan apa saja yang sudah habis</p> <p>Solusi: Rajin melihat dan mengisi makanan yang sudah habis di buffet</p>	<p>Dapat mengobrol secara langsung dengan tamu dan belajar tentang memaksimalkan waktu dengan baik</p>		Harus berperilaku dengan ramah dan sopan serta harus menjaga kebersihan <i>buffet</i>	
15 – 21 September	Membuat yougurt sorbet	Mempelajari cara membuat sorbet dengan benar	<p>Tantangan: Harus memperhatikan takaran air dan gula yang ada agar tidak terjadi pembentukan kristal</p> <p>Solusi: Bertanya kepada chef dalam pembuatan sorbet agar tidak terjadi pembentukan krista</p>	<p>Mengetahui Teknik yang benar agar menghindari penggumpalan saat membuat sorbet</p>		Belajar lebih banyak tentang pembuatan sorbet	
22 – 30 September	Membuat cornflake cookies	Mempelajari bagaimana Teknik dalam membuat cornflake cookie	<p>Tantangan: Cornflake cookie tidak renyah setelah di panggang dan disimpan</p> <p>Solusi: Perhatikan tepung dan bahan lainnya agar kering dan tidak basah</p>	<p>Mempelajari tentang proses pencampuran bahan agar cornflake yang dihasilkan renyah dan tahan lama</p>		Memperhatika bahan yang dicampur agar cornflake yang sudah di panggang menjadi lembut	
3. 1 – 7 Oktober	Membuat bread and butter pudding	Belajar untuk membuat bread and butter pudding yang creamy dengan campuran roti yang lembut	<p>Tantangan: Beberapa bagian roti terlalu kering, sementara bagian lainnya terlalu basah</p> <p>Solusi: Harus lebih</p>	<p>Mengetahui pemilihan roti yang bagus untuk dalam produksi bread and butter pudding</p>		Mempelajari teknik <i>bain-marie</i> (memanggang diatas loyang yang berisi air) untuk memastikan	

				memperhatikan posisi roti tersusun rata diatas loyang agar menyerap semua cairan sebelum di panggang		seluruh roti mateng dengan sempurna	
	8 – 14 Oktober	Membuat panacotta	Harus belajar untuk membuat panacotta dengan rasa,tekstur dan presentasi yang sama	Tantangan: Panacotta tidak halus dan muncul gumpalan Solusi: Dalam proses pembuatan harus terus diaduk untuk menghindari gumpalan yang muncul	Belajar tentang takaran yang tepat untuk menghasilkan panacotta yang lembut	Dapat mempelajari tentang penyesuaian cairan untuk menciptakan variasi rasa	
	15 – 21 Oktober	Membuat oma ali	Membuat om ali dengan lembut dan bertekstur	Tantangan: Om ali menjadi terlalu basah jika terlalu banyak cairan Solusi: Kurangi cairan dan tambah puff pastry agar mengurangi cairan	Memperhatikan dalam proses pemanggangan puff pastry agar sama rata dan tidak ada bagian yang terlalu kering	Dapat mempelajari cara pemanggangan oven agar menjadi renyah	
	22 – 31 Oktober	Membuat Granola bar	Mempelajari tentang bagaimana cara membuat granola dengan benar	Tantangan: Granola bar tidak padat mudah hancur saat dipotong Solusi: Tekan adonan dengan kuat di loyang sebelum memanggang agar lebih padat	Memahami tekstur dari bahan kacang-kacangan untuk meningkatkan kualitas granola bar	Dapat belajar tentang pemanggangan granola agar mendapatkan hasil yang sesuai	
4	1 – 7 November	Membuat soft ice cream	Dapat memahami tentang penggunaan bahan yang baik agar memberikan rasa yang sesuai	Tantangan: Soft ice cream menjadi berpasir dan tidak sesuai yang diinginkan Solusi: Soft ice cream harus di simpan pada suhu yang bagus untuk mempertahankan	Mempelajari dalam proses pembekuan mesin soft ice cream untuk menghasilkan tekstur yang lembut	Dapat belajar dengan menambah berbagai macam varian rasa	

				teksur yang di inginkan			
	8 – 14 November	Membuat chocochip cookies	Dapat memahami tekstur dari berbagai macam cookies	Tantangan: Cookies menjadi terlalu keras dan kering Solusi: Perhatikan suhu oven agar tidak terlalu panas	Mengetahui rasio bahan yang tepat (seperti butter, gula dan tepung) sangat penting untuk mendapatkan tekstur dan rasa yang unik	Bisa belajar menggunakan tambahan bahan	
	15 – 21 November	Membuat filling apple crumble	Mengetahui rasa yang lezat dan tekstur yang tepat	Tantangan: Cairan dari apel yang kurang menyerap sehingga filling terlalu basah dan sulit menyatu Solusi: Masak apel lebih lama untuk mengurangi kadar air dalam apel	Dapat mempelajari tentang memasak apel agar mengurangi kadar air didalam apel agar filling yang dibuat tidak terlalu basah	Dapat belajar dalam penambahan bahan pelengkap seperti kismis dan lain-lain	
	22 – 30 November	Membuat milk crumble	Mempelajari tentang tekstur crumble yang tepat dan rasa yang lezat	Tantangan: Milk crumble menjadi terlalu lembek setelah dipanggang Solusi: Simpan milk crumble ditempat yang kedap udara untuk menjaga kerenyahannya	Mempelajari tentang cara penyimpanan milk crumble agar tidak cepat lembek	Belajar tentang rasio bahan seperti mentega, susu bubuk, tepung dan gula yang harus diperhatikan untuk mendapatkan tekstur yang sempurna	
5	1 – 7 Desember	Membuat crispy merengue	Membuat merengue sehingga memiliki tekstur yang renyah	Tantangan: Merengue menjadi pecah karena memiliki kandungan air didalam bahan Solusi: Memastikan alat dan bahan kering tidak ada air sedikitpun	Belajar dalam Teknik pengocokkan putih telur	Belajar untuk mendapatkan tingkat kekakuan putih telur yang tepat	
		Membuat whipping cream	Membuat whipping cream dengan hasil tekstur cream yang pekat dan rasa yang lembut	Tantangan: Mengocok dalam suhu krim tidak terlalu dingin dapat	Mempelajari bahwa krim dan alat yang terlalu hangat akan membuat proses pengocokkan lebih	Berlatih untuk menghentikannya pengocokkan pada waktu	

	8 – 14 Desember			menyebabkan krim gagal mengembang Solusi: Pastikan krim sebelum dikocok harus dalam keadaan dingin	sulit atau gagal	yang tepat untuk menghindari overwhipping	
	15 – 21 Desember	Membuat pudding kelapa	Membuat pudding dengan rasa yang alami beserta santan sehingga menciptakan rasa yang segar dan creamy	Tantangan: Pudding terlalu keras karena terlalu banyak agar-agar Solusi: Campurkan kelapa dan santan beserta agar-agar dengan takaran yang pas agar mendapatkan hasil yang sesuai	Belajar bahwa waktu untuk menuang lapisan berikutnya harus tepat agar tidak tercampur	Mencoba bahan pengental untuk mendapatkan tekstur yang lebih halus	
	22 – 31 Desember	Membuat basic cake	Membuat cake dengan hasil yang sempurna dan rasa yang lezat	Tantangan: Kue tidak mengembang karena adonan kurang mengembang saat pengocokkan Solusi: Pastikan semua bahan tercampur sampai adonan mengembang dengan sempurna	Memahami bahwa pengocokkan bahan harus dilakukan sesuai tahapannya dan tidak <i>overmixing</i>	Gunakan loyang dengan sesuai ukuran resep dan memastikan loyang diisi oleh mentega untuk mempermudah pelepasan kue	
6	1 – 3 Januari	Membuat <i>filling egg tart</i>	Membuat filling egg tart yang bertekstur lembut dan manis	Tantangan: Terkadang filling tidak merata dengan sempurna Solusi: Pastikan takaran bahan tepat tidak lebih atau kurang dan aduk secara terus menerus	Pentingnya mengukur bahan dengan tepat agar hasil yang diinginkan sesuai dengan yang diharapkan	Belajar untuk berani mencari proporsi bahan dengan menyesuaikan jumlah susu dan gula agar isian rasa lebih ringan sesuai dengan preferensi	
	4 – 6 Januari	Membuat dark glaze	Membuat dark glaze yang memiliki hasil akhir yang halus dan licin saat diatas kue	Tantangan: Proses pembuatan dark glaze memerlukan kontrol suhu yang sangat tepat agar	Mempelajari bahwa suhu yang tidak tepat dapat mempengaruhi hasil akhir dari dark glaze	Bisa belajar bereksperimen lebih lanjut dengan proporsi coklat,air dan sirup glukosa	

				menghasilkan hasil yang maksimal Solusi: Lelehkan coklat pada suhu rendah untuk menghindari pembakaran dan untuk menghasilkan konsistensi yang tepat		untuk mencari konsistensi glaze yang ideal	
--	--	--	--	--	--	--	--

Lampiran 10: Contoh Produk dari Beberapa Rerstoran



