

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,
PIC Head of Academic and Student Affair



Yusm Ayu Istri Sumadiah, S.Tr.Par
NIP. 074134122233

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

Signature : [Signature] Name : Dewi Ate Date : _____

Signature : [Signature] Name : Manica Rempas 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. Dar., 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,

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 <i>pancake 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 pinneapple 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 Christania 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 Christania Rempas
Nama Mahasiswa
NIM: 22110078

Lampiran 7: Dokumentasi Produk yang Pernah Dibuat



Lampiran 9: Realisasi Kegiatan Magang

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 proses pembuatan crepes	
	1 – 7 September	Membuat diplomat cream	Mempelajari tentang cara membuat diplomat cream dengan benar	Tantangan: Suhu api yang terlalu besar akan	Belajar cara membuat dengan benar agar tidak terjadi	harus memperhatikan suhu dan tidak boleh	

2.				mengakibatkan gumpalan dari telur Solusi: Harus selalu diaduk dan diperhatikan adar tidak ada yang menggumpal	penggumpalan	ditinggal agar tidak terjadi penggumpalan	
	8 – 14 September	Menjaga <i>buffet breakfast</i>	Menjaga agar <i>buffet breakfast</i> terisi penuh dan rapi serta bersih	Tantangan: Harus bisa memaksimalkan waktu untuk melihat makanan apa saja yang sudah habis Solusi: Rajin melihat dan mengisi makanan yang sudah habis di buffet	Dapat mengobrol secara langsung dengan tamu dan belajar tentang memaksimalkan waktu dengan baik	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	Tantangan: Harus memperhatikan takaran air dan gula yang ada agar tidak terjadi pembentukan kristal Solusi: Bertanya kepada chef dalam pembuatan sorbet agar tidak terjadi pembentukan krista	Mengetahui Teknik yang benar agar menghindari penggumpalan saat membuat sorbet	Belajar lebih banyak tentang pembuatan sorbet	
	22 – 30 September	Membuat cornflake cookies	Mempelajari bagaimana Teknik dalam membuat cornflake cookie	Tantangan: Cornflake cookie tidak renyah setelah di panggang dan disimpan Solusi: Perhatikan tepung dan bahan lainnya agar kering dan tidak basah	Mempelajari tentang proses pencampuran bahan agar cornflake yang dihasilkan renyah dan tahan lama	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	Tantangan: Beberapa bagian roti terlalu kering, sementara bagian lainnya terlalu basah	Mengetahui pemilihan roti yang bagus untuk dalam produksi bread and butter pudding	Mempelajari teknik <i>bain-marie</i> (memanggng diatas loyang	

				<p>Solusi: Harus lebih memperhatikan posisi roti tersusun rata diatas loyang agar menyerap semua cairan sebelum di panggang</p>		yang berisi air) untuk memastikan seluruh roti mateng dengan sempurna	
	8 – 14 Oktober	Membuat panacotta	Harus belajar untuk membuat panacotta dengan rasa,tekstur dan presentasi yang sama	<p>Tantangan: Panacotta tidak halus dan muncul gumpalan</p> <p>Solusi: Dalam proses pembuatan harus terus diaduk untuk menghindari gumpalan yang muncul</p>	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	<p>Tantangan: Om ali menjadi terlalu basah jika terlalu banyak cairan</p> <p>Solusi: Kurangi cairan dan tambahi puff pastry agar mengurangi cairan</p>	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	<p>Tantangan: Granola bar tidak padat mudah hancur saat dipotong</p> <p>Solusi: Tekan adonan dengan kuat di loyang sebelum memanggang agar lebih padat</p>	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	<p>Tantangan: Soft ice cream menjadi berpasir dan tidak sesuai yang diinginkan</p> <p>Solusi: Soft ice cream harus di simpan pada suhu</p>	Mempelajari dalam proses pembekuan mesin soft ice cream untuk menghasilkan tekstur yang lembut	Dapat belajar dengan menambah berbagai macam varian rasa	

				yang bagus untuk mempertahankan tekstur yang diinginkan			
	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	Tantangan: Mengocok dalam suhu krim tidak	Mempelajari bahwa krim dan alat yang terlalu hangat akan	Berlatih untuk menghentikannya	

	8 – 14 Desember		pekat dan rasa yang lembut	terlalu dingin dapat menyebabkan krim gagal mengembang Solusi: Pastikan krim sebelum dikocok harus dalam keadaan dingin	membuat proses pengocokkan lebih sulit atau gagal	pengocokkan pada waktu 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	

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

Lampiran 10: Contoh Produk dari Beberapa Rerstoran



