

LAMPIRAN

Lampiran 1 Lembar Penilaian Prestasi Kinerja Magang



AKADEMI SAGES

— A Noble and Excellent Academy —

LEMBAR PENILAIAN PRESTASI KINERJA MAGANG

Tahun Akademik 20... / 20...

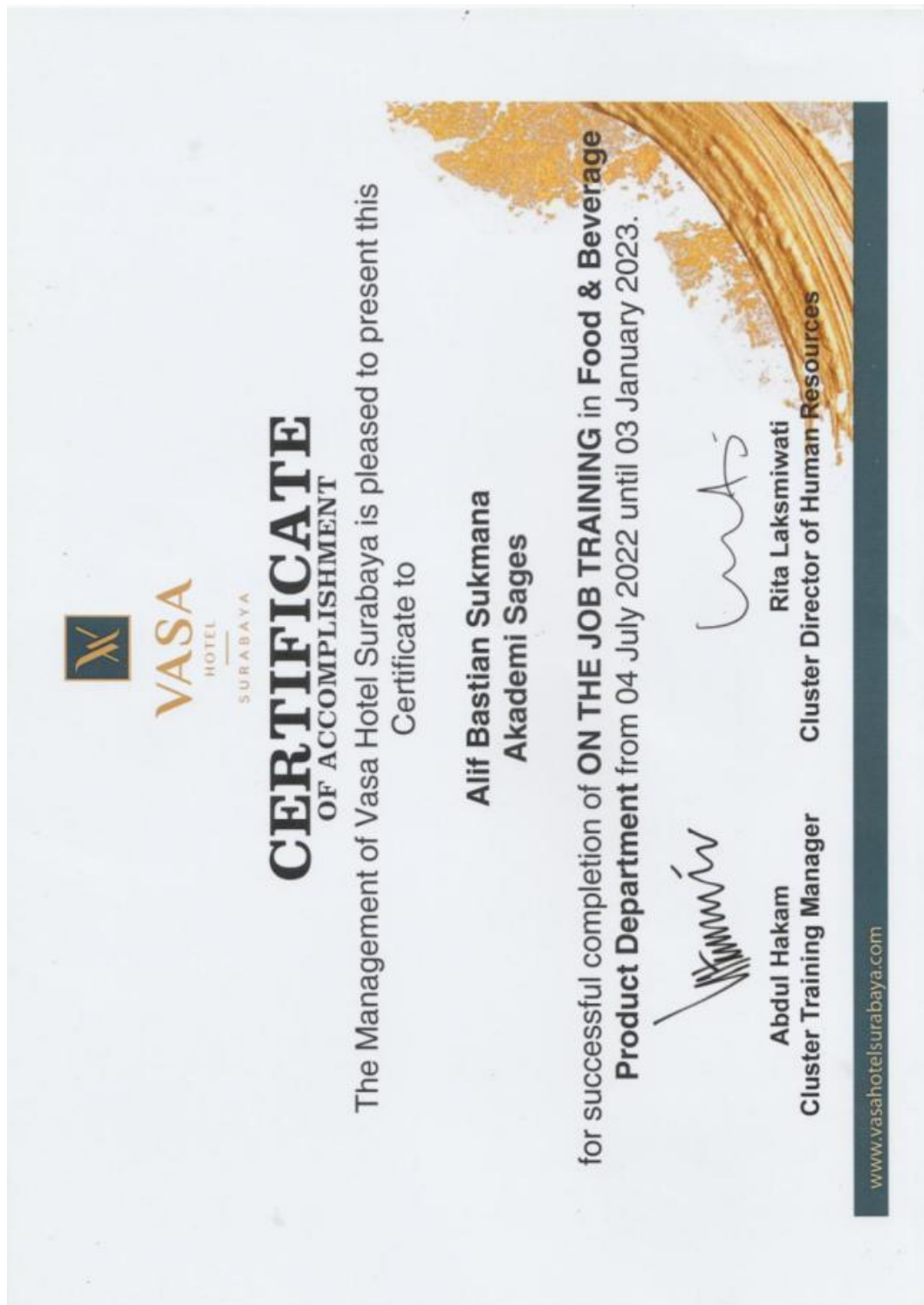
Nama Mahasiswa	: Alif Bastian S.
NIM	: 20110011
Dosen Pembimbing Magang	: Chef Achmad Taufiq
Pembimbing Lapangan	: Chef Tyon Andriano
Mitra Magang	: Vasa Hotel
Lokasi Magang	: Jl. Mayjen H.R. Muhammad No.31, Putat Gede, Surabaya
Posisi/Bidang Kerja	: Training 209 Dining (western)

No.	Aspek yang Dinilai	Bobot (B)	Nilai (N) (0 – 100)	Jumlah (B x N)
1.	Kedisiplinan:			
	1) Ketepatan Waktu	4,00	90	360
	2) Sikap Kerja/ Tingkah Laku	4,00	90	360
	3) Tanggung Jawab Terhadap Tugas	4,00	95	380
	4) Kehadiran	4,00	97	388
	5) Kerapian dan Kebersihan Diri	4,00	95	380
2.	Kinerja:			
	1) Kemampuan Kerja	4,00	97	388
	2) Keterampilan Kerja	4,00	97	388
	3) Kualitas Kerja	4,00	90	360
	4) Pemahaman Materi Kerja	4,00	90	360
	5) Hasil Pekerjaan (Kontribusi)	4,00	90	360
3.	Kemampuan Beradaptasi:			
	1) Kemampuan Berkomunikasi	4,00	90	360
	2) Kemampuan Bekerja Sama	4,00	90	360
	3) Kemampuan Inisiatif/ Kerajinan	4,00	90	360
Jumlah		100	1151	4609
$\text{Nilai Akhir} = \frac{\text{Jumlah (B x N)}}{\text{Jumlah Bobot}}$ $\text{Nilai Akhir} = \frac{4609}{52} = 88,53$				

Pembimbing Lapangan,


 Tyon Andriano
 (Nama)

Lampiran 2 Sertifikat Magang



Lampiran 3 Jurnal Kegiatan Harian



AKADEMI SAGES

A Noble and Excellent Academy

JURNAL KEGIATAN HARI (LOG BOOK)

Nama Mahasiswa : Alif Bastian S
 NIM : 20110011
 Dosen Pembimbing Magang : Chef Achmad Taufiq
 Pembimbing Lapangan : Chef Tyon Andiono
 Mitra Magang : Vasa Hotel
 Lokasi Magang : Jl. Mayjen H.R. Muhammad No. 36, Pulo Gebang, Surabaya
 Posisi/Bidang Kerja : Trainee 209 Dining (Western)

No.	Hari/Tanggal	Aktivitas Kegiatan	Lokasi Kegiatan	Paraf PL
1.	Kamis, 7 Juli 2022	Berkenalan dengan para staff serta belajar membuat produk telur	209 Dining Vasa Hotel	
		Menjaga <i>egg and noodle station</i> serta melayani tamu yang melakukan pemesanan produk		
		Diperkenalkan dengan area makan serta makanan yang tersedia ketika makan pagi di 209 Dining		
		Membantu memecahkan telur untuk digunakan di hari berikutnya		
		Belajar membuat produk pasta serta produk <i>grill</i>		
		Menjaga <i>noodle, pasta, and</i>		

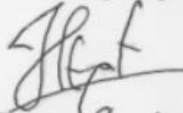
		<i>grill station</i> dan melayani tamu yang melakukan pemesanan produk Istirahat Membersihkan <i>noodle, pasta, and grill station</i> Membantu staff memotong jamur Menata sayuran dan buah yang datang		
2.	Jumat, 8 Juli 2022	Belajar membuat produk telur dan menjaga <i>egg and noodle station</i> serta melayani tamu yang melakukan pemesanan Membersihkan <i>egg and noodle station</i>. Mempersiapkan segala persiapan yang diperlukan untuk <i>noodle, pasta, and grill station</i> Menjaga <i>noodle, pasta, and grill station</i> serta melayani tamu yang melakukan pemesanan Istirahat Membersihkan <i>noodle, pasta, and grill station</i> dan mempersiapkan segala persiapan yang diperlukan untuk <i>event BBQ Rooftop</i> Memecahkan telur untuk digunakan di kemudian hari	209 Dining Vasa Hotel	

		Istirahat		
		Membersihkan <i>noodle and pasta station</i> dan mempersiapkan segala persiapan yang diperlukan untuk <i>dinner</i>		
		Memecahkan telur serta mempersiapkan isian omelette untuk digunakan di kemudian hari		

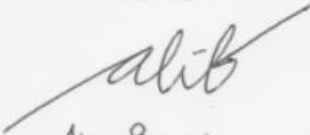
Ket:

PL = Pembimbing Lapangan pada Mitra Magang

Mengetahui:
Pembimbing Lapangan,


Tyon Andriano
(Nama PL)

Pemagang,


Alif Bastian

(Nama Mahasiswa)

NIM : 20110014

Lampiran 4 Dokumentasi Kegiatan Magang

