

DAFTAR ISI

Halaman Judul	i
Halaman Pengesahan	ii
Halaman Pernyataan Tidak Plagiat	iii
Kata Pengantar	iv
Daftar Isi	v
Daftar Tabel	vi
Daftar Gambar	vii
Daftar Lampiran	viii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	5
1.3 Manfaat	6
1.3.1 Manfaat untuk Mahasiswa	6
1.3.2 Manfaat untuk Mitra Magang	6
1.3.3 Manfaat untuk Institusi	7
1.4 Lokasi Unit Kerja	7
BAB II GAMBARAN UMUM VASA HOTEL	9
2.1 Profil	9
2.2 Visi dan Misi	11
2.2.1 Visi	12
2.2.2 Misi	12
2.3 Struktur Organisasi	13
2.4 Strategi Bisnis	15
2.5 Aspek Manajemen	17
2.5.1 Manajemen Produksi	17
2.5.2 Manajemen Pemasaran	19
2.5.3 Manajemen Sumber Daya Manusia	21
BAB III PELAKSANAAN MAGANG	23
3.1 Posisi/Bidang Kerja	23
3.2 Rencana dan Penjadwalan Kerja	25
3.3 Realisasi Pelaksanaan Magang	26
3.4 Faktor-Faktor Pendukung dan Penghambat Pelaksanaan	29
3.5 Cara Mengatasi Hambatan	29
BAB IV PENUTUP	31
4.1 Kesimpulan	31
4.2 Saran	32
BAB V REFLEKSI DIRI	33
5.1 Korelasi Perkuliahan dan Magang terhadap Pengembangan Diri	33
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1	Rencana dan Penjadwalan Kerja	26
Tabel 3.2	Realisasi Kegiatan Magang	27

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Fasilitas Kolam Renang Berpemanas	10
Gambar 2.2	Fasilitas Kebugaran serta Fasilitas Bermain Anak-Anak	11
Gambar 2.3	Fasilitas Executive Lounge dan Landasan Pendaratan Helikopter	11
Gambar 2.4	Visi dan Misi yang Dimiliki oleh Vasa Hotel	13
Gambar 2.5	Struktur Organisasi Vasa Hotel secara Keseluruhan	14
Gambar 2.6	Struktur Organisasi 209 <i>Dining</i> Vasa Hotel	15
Gambar 2.7	Produk Makanan <i>Potato Gratin</i> dan <i>Creamy Spinach</i>	18
Gambar 2.8	Produk Makanan <i>Roast Beef</i> dan <i>Beef Stew</i>	19
Gambar 2.9	Bentuk Pemasaran pada Media Sosial Vasa Hotel	20
Gambar 2.10	Bentuk Pemasaran serta Promosi Vasa Hotel	20
Gambar 2.11	Sertifikat yang Didapat dari Program Pelatihan	22
Gambar 2.12	Pemberitahuan terkait Pelatihan yang akan Diadakan	22
Gambar 3.1	<i>Boiler</i> dan <i>griddle</i> sebagai Peralatan Penunjang Keperluan <i>Live Cooking</i>	25
Gambar 3.2	<i>Live Cooking</i> yang Terdapat di 209 <i>Dining</i>	25

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Lembar Penilaian Prestasi Kinerja Magang	37
Lampiran 2	Sertifikat Magang	38
Lampiran 3	Jurnal Kegiatan Harian	39
Lampiran 5	Dokumentasi Kegiatan Magang	42