

BAB III

PELAKSANAAN MAGANG

3.1 Posisi/ Bidang Kerja

Posisi yang ditempatkan pada *kitchen* yakni bagian *pastry*, dimana membuat beberapa aneka dessert yang disajikan pada saat *breakfast*, *lunch*, dan juga *dinner*. Pada bidang *pastry*, penulis juga membuat *dessert* untuk ketiga tempat makan yakni Sora, Opus, dan Anis. Dimana penulis melakukan *preparation* dan juga *mise en place* selama melaksanakan magang dan penulis dibimbing langsung oleh *Pastry Chef*, *Chef de Partie*, dan *Demi Chef de Partie*, yaitu Sahid Khan, Niketan Raut, Mangesh, dan Anjila Giri. Sebagai *trainee*, penulis mengerjakan pekerjaan mulai dari mengolah berbagai macam kue, menyiapkan bahan yang akan di masak, dan menyiapkan keperluan memasak.

Kemudian tugas selanjutnya adalah mengambil barang di *commissary* dan *butcher*. Selain itu, penulis juga berbelanja bahan makanan yang sudah diperintahkan oleh *chef*. *Trainee* wajib menimbang dan mencatat bahan apa saja yang diambil untuk kebutuhan besok. Kemudian sebagai *trainee*, penulis juga bertugas untuk membawa makanan ke *stall* yang ada di tiga *dining* dan juga pengantaran *room service*. Untuk *shift* pagi ada dua *dining* yang akan diisi oleh *trainee*, yaitu Opus dan Anis untuk breakfast. Pada saat jam *lunch* tiba, *trainee* akan mengisi stall di tempat Opus dan Sora (Untuk Sora hanya hari Jumat saja). Opus menyediakan berbagai macam menu khas Perancis dan Qatar seperti truffle dan majboos. Untuk *dining* Sora menghidangkan makanan khas jepang dan Anis menghidangkan makanan ala alfresco. *Trainee* juga bertugas membersihkan *pastry kitchen* dan peralatan memasak serta mengembalikan ke tempat *storage* pada waktu *closing*.

3.2 Jadwal Kegiatan

Kegiatan magang dilakukan selama 4 bulan dimulai dari tanggal 1 Oktober 2022 sampai 1 Februari 2023. Pelaksanaan magang kerja dilakukan pada setiap hari terkecuali pada hari jumat (hari libur) yakni 6 hari kerja selama 10 jam. Jam kerja dimulai pada pukul 08.00 pagi hingga 18.00 malam pukul waktu Qatar. Jam kerja dapat berubah sewaktu-waktu mengikuti *shift*. *Shift* kerja dibagi menjadi dua sesi yakni pagi dan siang dimana sesi pagi dimulai pukul

08.00 pagi hingga 18.00 malam dan *shift* siang pukul 11.00 pagi sampai 23.00 malam waktu Qatar.

Tabel 3. 1 Rencana dan Penjadwalan Kerja

Hari Kerja	Senin – Kamis
Jam Kerja	08:00 s.d.18:00 (<i>Shift</i> Pagi)
Hari Kerja	Sabtu – Minggu
Jam Kerja	08:00 s.d.18:00 (<i>Shift</i> Pagi)

Sumber: Dokumentasi Pribadi

Shift dapat berubah mengikuti sistem jam operasional kitchen dan jam kerja dapat berubah tergantung *event* yang diadakan oleh pihak hotel. Untuk jam istirahat diberikan waktu 1 jam yakni pukul 13.00 untuk *shift* pagi dan *shift* siang pukul 18.00 waktu Qatar.

3.3 Realisasi Pelaksanaan Magang

Pada pelaksanaan magang dilakukan beberapa proses kegiatan kerja selama 30 hari kerja pada bulan November 2022 yang akan dipaparkan pada tabel berikut ini.

Tabel 3. 2 Realisasi Pelaksanaan Magang (November)

Hari ke-	Hari/Tanggal	Jenis Aktivitas	Tugas yang Diberikan	Pencapaian (<i>Output</i>)
1.	Selasa, 01 November 2022	<i>Pastry and Bakery</i>	1) <i>Briefing</i> 2) Pembagian tugas untuk <i>event</i> Fifa World Cup Qatar 2022	1) Mengetahui tugas yang diberikan 2) Membuat <i>work plan production</i> 3) Mengecek <i>mise en place</i>
2.	Rabu, 02 November 2022	<i>Pastry and Bakery</i>	1) <i>Preparing</i> Fifa <i>amenity</i> dan chocolate garnish <i>amenity</i>	1) Membuat 1000 fondant berbentuk lapangan sepak bola 2) Produksi mini tartlet 3 rasa (coklat, vanila, saffron) dikerjakan

				selama seminggu
3.	Kamis, 03 November 2022	<i>Pastry and Bakery</i>	1) <i>Prepare & production</i> untuk <i>dining Opus</i>	1) <i>Prepare mise en place</i> untuk <i>Opus & room service</i> 2) Membuat vanilla sponge untuk saffron milk cake 3) Membuat crème brulee 4) Membuat choco truffle cake
4.	Jumat, 04 November 2022	Day off	-	-
5.	Sabtu, 05 November 2022	<i>Pastry and Bakery</i>	1) <i>Prepare & production</i> untuk <i>room service</i>	1) <i>Prepare mise en place</i> untuk <i>room service</i> 2) Membuat vegan cake, passion fruit cheese cake, choco tart 3) <i>Prepare complimentar y cake</i>
6.	Minggu, 06 November 2022	<i>Pastry and Bakery</i>	1) <i>Prepare & production</i> untuk <i>dining Sora</i>	1) <i>Prepare mise en place</i> untuk <i>Opus, Sora, dan room service</i> 2) Produksi micro sponge untuk Sora (coklat, dan vanila) 3) Produksi mousse coklat dan cherry 4) Membuat greentea cake
7.	Senin, 07 November 2022	<i>Pastry and Bakery</i>	1) <i>Prepare & production</i> untuk <i>afternoon tea</i>	1) <i>Prepare mise en place</i> untuk <i>Opus, Sora, afternoon tea</i>

				dan room service 2) Membuat mango mousse, pistachio cake, choux coklat
8.	Selasa, 08 November 2022	<i>Pastry and Bakery</i>	1) <i>Mise en place</i> 2) <i>Cleaning</i>	1) <i>Prepare mise en place</i> 2) <i>Cleaning pastry area</i> 3) <i>Cleaning freezer</i> 4) <i>Cleaning chiller</i>
9.	Rabu, 09 November 2022	<i>Pastry and Bakery</i>	1) <i>Mise en place</i> 2) <i>Pick Up</i>	1) <i>Prepare mise en place</i> 2) <i>Pick up berries</i> 3) <i>Pick up genereal stroe</i> 4) <i>Pick up dry store</i>
10 ·	Kamis, 10 November 2022	<i>Pastry and Bakery</i>	1) <i>Prepare & production untuk brunch</i>	1) <i>Prepare mise en place untuk Sora</i> 2) <i>Produksi green cake, éclair raspberry, dan garnish for brunch</i>
11 ·	Jumat, 11 November 2022	Day off	-	-
12 ·	Sabtu, 12 November 2022	<i>Pastry and Bakery</i>	1) <i>Prepare & production untuk afternoon tea</i>	1) <i>Prepare mise en place untuk afternoon tea</i> 2) <i>Membuat swiss roll, scone, choco tree dan coklat garnish untuk afternoon tea</i>
13 ·	Minggu, 13 November 2022	<i>Pastry and Bakery</i>	1) <i>Prepare & production Mise en place</i>	1) <i>Prepare mise en place</i> 2) <i>Membuat diplomat</i>

				cream, raspberry jam, ice cream (vanilla, coklat, green tea), pineapple filling, dan raspberry gel
14 ·	Senin, 14 November 2022	<i>Pastry and Bakery</i>	1) <i>Prepare & production Mise en place</i>	1) <i>Prepare mise en place</i> untuk Opus, Sora, <i>afternoon tea</i> dan <i>room service</i> 2) Produksi garden of gez, choco rock spray, crème brulee, spray sesame seed mousse, dan lemon tart
15 ·	Selasa, 15 November 2022	<i>Pastry and Bakery</i>	1) <i>Prepare h-2 Fifa World Cup Qatar 2022 Opening</i>	1) <i>Checking mise en place</i> untuk Fifa World Cup 2) Menyelesaikan choco garnish untuk Fifa <i>amenity</i> 3) Membuat choco tart
16 ·	Rabu, 16 November 2022	<i>Pastry and Bakery</i>	1) <i>Prepare & production For tobys order</i>	1) <i>Mise en place</i> lemon cake, date cake 2) Membuat choco truffle, date powerball, cookies, cheese cake
17 ·	Kamis, 17 November 2022	<i>Pastry and Bakery</i>	1) <i>Prepare & production Opus, Sora, afternoon tea dan room service</i>	1) <i>Prepare mise en place</i> untuk Opus, Sora, <i>afternoon tea</i> dan <i>room service</i> 2) Membuat

				choco pie, strawberry tart, milk saffron, coconut pastry cream, dan black sugar untuk Sora
18 ·	Jumat, 18 November 2022	Day off	-	-
19 ·	Sabtu, 19 November 2022	<i>Pastry and Bakery</i>	1) <i>Prepare & production Final Fifa World Cup Qatar 2022 special dessert</i>	1) <i>Mise en place</i> 2) Membuat green vanilla crumble, raspberry sauce, micro sponge, dan passion fruit jelly
20 ·	Minggu, 20 November 2022	<i>Pastry and Bakery</i>	1) <i>Prepare & production National Day Qatar amenity</i>	1) Membuat dip chocolate dates 3 rasa (vanilla, dark, milk), chocolate garnish berbentuk peta Qatar, dan tag Qatar Flag sebanyak 200 pcs
21 ·	Senin, 21 November 2022	<i>Pastry and Bakery</i>	1) <i>Prepare & production National Day Qatar amenity</i>	1) <i>Mise en place</i> 2) <i>Garnishing</i> choco brownies, pistachio cake, dan cheese cake
22 ·	Selasa, 22 November 2022	<i>Pastry and Bakery</i>	1) <i>Prepare & production Opus, Sora, afternoon tea dan room service</i>	1) <i>Mise en place dessert</i> 2) Membuat coklat tart, vanilla sponge cake, raspberry tart 3) Membuat <i>dessert dinner</i>

				untuk Opus 2) <i>Complimentary cake order</i>
23 ·	Rabu, 23 November 2022	<i>Pastry and Bakery</i>	1) <i>Prepare buffet and function</i>	1) <i>Prepare dessert lunch buffet, dessert vadavone event</i> 2) <i>Setting up buffet</i> 3) <i>Clearing buffet</i> 4) <i>Mise en place</i>
24 ·	Kamis, 24 November 2022	<i>Pastry and Bakery</i>	1) <i>Tobys order and servant</i>	1) <i>Garnish coklat cake, lemon cake, date cake, cheese cake</i> 2) <i>Cut brownies oat</i> 3) <i>Prepare cookies</i>
25 ·	Jumat, 25 November 2022	Day off	-	-
26 ·	Sabtu, 26 November 2022	<i>Pastry and Bakery</i>	1) <i>Prepare & production for special Christmas amenity and afternoon tea</i>	1) Membuat ginger bread, pink tart, mousse pistaschio bentuk pohon natal 2) Membuat vanilla mousse bentuk snowman dan choux chocolate
27 ·	Minggu, 27 November 2022	<i>Pastry and Bakery</i>	1) <i>Prepare & production for special Christmas edition</i>	1) <i>Mise en place</i> 2) Menyiapkan chocolate garnish untuk Christmas dessert 3) Membuat red glaze for special dessert

				4) Membuat fondant tags tema Christmas (100 pcs)
28	Senin, 28 November 2022	<i>Pastry and Bakery</i>	1) <i>Prepare & production for Christmas & New Year edition</i>	1) Membuat passion fruit jelly 2) <i>Spray afternoon tea Christmast Special Editon</i> (pohon natal & snowman) 3) <i>Dip chocolate dates</i> 4) <i>Garnish dessert for New Year</i>
29	Selasa, 29 November 2022	<i>Pastry and Bakery</i>	1) <i>Checking area</i>	1) <i>Check all mise en place</i> 2) <i>Check temperature, bahan, freezer, stock dessert, dan stock berries</i>
30.	Rabu, 30 November 2022	<i>Pastry and Bakery</i>	1) <i>Prepare & production for New Year edition</i>	1) <i>Prepare special dessert untuk Sora dinner New Year Edition</i> (100 pcs)

3.4 Faktor-faktor Pendukung dan Penghambat Pelaksanaan

Berikut merupakan faktor pendukung serta penghambat selama pelaksanaan magang dijalankan:

a. Faktor Pendukung

Arahan dan bimbingan dari *chef* mudah dipahami dan bersedia membagi ilmu serta panduan kepada penulis selama kegiatan magang ini berlangsung. Pengetahuan yang diberikan terkait tentang pengolahan makanan, mulai dari order bahan, belanja bahan, mencatat bahan belanja, *mise en place*, mengolah bahan, mengorganisir tempat penyimpanan serta

menghidangkan/menyajikan produk. Pembimbing juga membantu penulis memahami segala kegiatan yang dilakukan di *kitchen* sehingga membuat penulis merasa menjadi bagian dalam tim. Faktor selanjutnya yang mendukung kegiatan magang ini bagi penulis adalah berbagai fasilitas yang diberikan oleh pihak hotel untuk menunjang proses kegiatan magang yakni diberikan tempat tinggal, uang saku sebulan sekali selama bekerja, makanan, transportasi, serta akomodasi lainnya seperti tersedia tempat istirahat, tempat laundry, dll.

b. Faktor Penghambat

Sering terjadinya pembatalan pesanan dalam jumlah produksi yang banyak secara mendadak.

3.5 Cara Mengatasi Hambatan

Pemecahan masalah yang dilakukan penulis akibat kendala tersebut adalah pesanan yang sudah dibuat akan disajikan atau dipergunakan kembali pada keesokan harinya.