

BAB III

PELAKSANAAN MAGANG

3.1 Pelaksanaan Magang

Penulis memiliki posisi kerja sebagai *pastry and bakery intern*, dimana penulis tergabung di dalam *Bulgari Pastry Team*. Penulis memiliki kewajiban untuk melakukan produksi produk makanan *pastry* dan roti – roti yang akan di distribusikan ke *outlet-outlet* yang ada di Bulgari Resort Bali. Sebagai *pastry and bakery intern*, penulis juga bertanggung jawab atas *room amenities* yang akan di distribusikan ke setiap villa berupa buah segar dan kue kering maupun jajan pasar setiap harinya sesuai dengan jadwal yang diberikan. Sebagai anak magang, pekerjaan yang dilakukan tidak berbeda dengan staff yang ada, bahkan anak magang juga diberikan tanggung jawab yang sama dengan staff yang bekerja di *Bulgari Pastry Team*, penulis juga pernah diberi tanggung jawab untuk *incharge* di kitchen sendiri untuk melakukan produksi di *pastry* maupun *bakery*. Penulis juga harus bisa mempersiapkan *cooking class* (dadar gulung), *cupcake decorating class*, dan juga *Il Tea (Afternoon Tea)* yang telah dipesan oleh para tamu.

3.2 Rencana dan Penjadwalan kerja

Penulis memulai proses magang pada tanggal 4 Juli 2022 sampai dengan 4 Januari 2023, dan untuk jadwal kerja yang diberikan sesuai dengan *roster* yang dibuat oleh kepala setiap departemen dan setiap minggunya akan terus berubah sesuai dengan kebutuhan dan *shift* yang diberikan oleh kepala departemen. Berikut merupakan jadwal kerja yang di laksanakan oleh penulis, dimana *Bulgari Pastry Team Intern* memiliki 4 *shift* kerja.

<i>Bakery/Breakfast Shift</i>	
Hari Kerja	Senin – Jumat atau sesuai <i>roster</i>
Jam Kerja	05:00 – 14:00 atau 07:00 – 16:00
<i>Amenity Shift</i>	
Hari Kerja	Senin – Jumat atau sesuai <i>roster</i>

Jam Kerja	11:00 – 20:00
Middle Shift	
Hari Kerja	Senin – Jumat atau sesuai <i>roster</i>
Jam Kerja	12:00 – 21:00
Pastry Shift	
Hari Kerja	Senin – Jumat atau sesuai <i>roster</i>
Jam Kerja	14:00 – 23:00

Tabel 3.1 Penjadwalan Kerja

3.3 Realisasi Pelaksanaan magang

Semua kegiatan pelaksanaan magang yang dilakukan oleh penulis sesuai dengan *shift* dan tugas yang telah diberikan oleh kepala departemen, karena di *Bulgari Pastry Team* memiliki beberapa shift yang tentunya memiliki tugas yang berbeda-beda. Berikut adalah contoh pelaksanaan magang penulis selama bulan Desember.

Hari ke-	Hari/Tanggal	Jenis Aktivitas	Tugas yang Diberikan	Pencapaian (<i>Output</i>)
1.	Kamis, 01 Desember 2022	Off	Off	Off
2.	Jumat, 02 Desember 2022	<i>Bakery</i>	1) <i>Set Up Breakfast.</i> 2) Membuat stok grissini. 3) Menyiapkan <i>muffin</i> dan roti untuk <i>breakfast</i> . 4) Produksi roti untuk <i>outlet</i> .	1) <i>Breakfast</i> sudah ter <i>set up</i> . 2) Stok grissini sudah terpenuhi. 3) <i>Muffin</i> dan roti untuk <i>breakfast</i> sudah siap. 4) Roti untuk <i>outlet</i> sudah siap.
3.	Sabtu, 03 Desember 2022	<i>Bakery</i>	1) <i>Set Up Breakfast.</i> 2) Membuat stok grissini. 3) Menyiapkan <i>muffin</i> dan roti untuk <i>breakfast</i> . 4) Produksi roti untuk <i>outlet</i> .	1) <i>Breakfast</i> sudah ter <i>set up</i> . 2) Stok grissini sudah terpenuhi. 3) <i>Muffin</i> dan roti untuk <i>breakfast</i> sudah siap. 4) Roti untuk <i>outlet</i> sudah siap.
4.	Minggu, 04 Desember 2022	<i>Pastry</i>	1) Membuat <i>florentine</i> 2) Menyiapkan pesanan <i>hampers</i> .	1) <i>Florentine</i> sudah siap 2) <i>Hampers</i> sudah siap.
5.	Senin, 05 Desember 2022	<i>Pastry</i>	1) Membuat <i>vanilla sauce</i> . 2) Membuat terang bulan. 3) Membuat <i>cookies</i> untuk <i>hampers</i> .	1) <i>Vanilla sauce</i> sudah siap. 2) Terang bulan sudah siap. 3) <i>Cookies</i> sudah siap. 4) <i>Pate de Fruit</i> sudah siap.

			4) Membuat <i>pate de fruit</i> .	
6.	Selasa, 06 Desember 2022	<i>Pastry</i>	1) Membuat bika ambon. 2) Membuat lapis beras. 3) Membuat <i>feuilletine</i> . 4) Membuat <i>cookies</i> untuk <i>hampers</i> . 5) Membuat adonan <i>pancake</i> .	1) Bika ambon sudah siap. 2) Lapis beras sudah siap. 3) <i>Feuilletine</i> sudah siap. 4) <i>Cookies</i> sudah siap. 5) Adonan <i>pancake</i> sudah siap.
7.	Rabu, 07 Desember 2022	<i>Pastry</i>	1) Membuat pukis. 2) Membuat cantik manis. 3) Membuat dried candied basil untuk garnish.	1) Pukis sudah siap. 2) Cantik manis sudah siap. 3) Dried candied basil sudah siap.
8.	Kamis, 08 Desember 2022	<i>Pastry</i>	1) Membuat 1800 <i>cookies</i> untuk <i>hampers</i> .	1) 1800 <i>cookies</i> sudah siap.
9.	Jumat, 09 Desember 2022	Off	Off	Off
10.	Sabtu, 10 Desember 2022	Off	Off	Off
11.	Minggu, 11 Desember 2022	<i>Pastry</i>	1) Membuat bika ambon. 2) Membuat pertikus untuk <i>hampers</i> .	1) Bika ambon sudah siap. 2) Pertikus sudah siap.
12.	Senin, 12 Desember 2022	<i>Pastry</i>	1) Membuat <i>American sponge cake</i> . 2) Membuat wajik. 3) Membuat lapis beras. 4) Membuat <i>granita</i> . 5) Membuat <i>royal icing</i> .	1) <i>American sponge cake</i> sudah siap. 2) Wajik sudah siap. 3) Lapis beras sudah siap. 4) <i>Granita</i> sudah siap. 5) <i>Royal icing</i> sudah siap.
13.	Selasa, 13 Desember 2022	<i>Pastry</i>	1) Membuat <i>orange jam</i> . 2) Membuat pukis. 3) Membuat klapertaart. 4) Membuat <i>cream scone</i> .	1) <i>Orange jam</i> sudah siap. 2) Pukis sudah siap. 3) Klapertaart sudah siap. 4) <i>Cream scone</i> sudah siap.
14.	Rabu, 14 Desember 2022	<i>Amenity</i>	1) Mempersiapkan <i>room amenities</i> . 2) Mempersiapkan <i>daily fruit</i> . 3) Mempersiapkan <i>complimentary cake</i> .	1) <i>Room amenities</i> sudah siap. 2) <i>Daily fruit</i> sudah siap. 3) <i>Complimentary cake</i> sudah siap.

15.	Kamis, 15 Desember 2022	<i>Amenity</i>	1) Mempersiapkan <i>room amenities</i> . 2) Mempersiapkan <i>daily fruit</i> . 3) Mempersiapkan <i>complimentary cake</i> .	1) <i>Room amenities</i> sudah siap. 2) <i>Daily fruit</i> sudah siap. 3) <i>Complimentary cake</i> sudah siap.
16.	Jumat, 16 Desember 2022	<i>Amenity</i>	1) Mempersiapkan <i>room amenities</i> . 2) Mempersiapkan <i>daily fruit</i> . 3) Mempersiapkan <i>complimentary cake</i> .	1) <i>Room amenities</i> sudah siap. 2) <i>Daily fruit</i> sudah siap. 3) <i>Complimentary cake</i> sudah siap.
17.	Sabtu, 17 Desember 2022	Off	Off	Off
18.	Minggu, 18 Desember 2022	Off	Off	Off
19.	Senin, 19 Desember 2022	Off	Off	Off
20.	Selasa, 20 Desember 2022	Off	Off	Off
21.	Rabu, 21 Desember 2022	<i>Pastry</i>	1) Membuat <i>mango passion sorbet</i> . 2) Membuat biji salak. 3) Mempersiapkan <i>BBQ event</i> . 4) Membuat adonan <i>pancake</i> .	1) <i>Mango passion sorbet</i> sudah siap. 2) Biji salak sudah siap. 3) Semua komponen <i>BBQ Event</i> sudah siap. 4) Adonan <i>pancake</i> sudah siap.
22.	Kamis, 22 Desember 2022	<i>Pastry</i>	1) Membuat <i>hampers natal</i> . 2) Membuat <i>creme brulle</i> .	1) <i>Hampers natal</i> sudah siap. 2) <i>Creme brulle</i> sudah siap.
23.	Jumat, 23 Desember 2022	<i>Amenity</i>	1) Mempersiapkan <i>room amenities</i> . 2) Mempersiapkan <i>daily fruit</i> . 3) Mempersiapkan <i>complimentary cake</i> .	1) <i>Room amenities</i> sudah siap. 2) <i>Daily fruit</i> sudah siap. 3) <i>Complimentary cake</i> sudah siap.
24.	Sabtu, 24 Desember 2022	<i>Amenity</i>	1) Mempersiapkan <i>room amenities</i> . 2) Mempersiapkan <i>daily fruit</i> .	1) <i>Room amenities</i> sudah siap. 2) <i>Daily fruit</i> sudah siap. 3) <i>Complimentary cake</i>

			3) Mempersiapkan <i>complimentary cake</i> .	sudah siap.
25.	Minggu, 25 Desember 2022	Off PH	Off	Off
26.	Senin, 26 Desember 2022	Off	Off	Off
27.	Selasa, 27 Desember 2022	Off	Off	Off
28.	Rabu, 28 Desember 2022	<i>Pastry</i>	1) Membuat moci. 2) Membuat awug-awug. 3) Membuat <i>vanilla ice cream</i> . 4) Membuat <i>soft crepes</i> . 5) Membuat <i>vegan citrus tart</i> .	1) Moci sudah siap. 2) Awug – awug sudah siap. 3) <i>Vanilla ice cream</i> sudah siap. 4) <i>Soft crepes</i> sudah siap. 5) <i>Vegan citrus tart</i> sudah siap.
29.	Kamis, 29 Desember 2022	<i>Pastry</i>	1) Membuat <i>chocolate ice cream</i> . 2) Membuat <i>granola</i> . 3) Membuat <i>pineapple compote</i> . 4) Membuat <i>vanilla sauce</i> .	1) <i>Chocolate ice cream</i> sudah siap. 2) <i>Granola</i> sudah siap. 3) <i>Pineapple compote</i> sudah siap. 4) <i>Vanilla sauce</i> sudah siap.
30.	Jumat, 30 Desember 2022	<i>Pastry</i>	1) Menyiapkan semua komponen untuk <i>NYE buffet</i> . 2) Menyiapkan semua komponen untuk <i>new year's brunch</i> .	1) Semua komponen <i>NYE buffet</i> sudah siap. 2) Semua komponen <i>new year's brunch</i> sudah siap.
31.	Sabtu, 31 Desember 2022	<i>Pastry</i>	1) <i>Set up NYE buffet</i> . 2) <i>Standby dan runner NYE Buffet</i> .	1) <i>NYE buffet</i> sudah siap. 2) <i>Standby dan runner</i> sampai acara selesai.

Tabel 3.2 Pelaksanaan Magang

Hal – hal diatas merupakan beberapa kegiatan produksi yang dilaksanakan oleh penulis, berikut adalah beberapa dokumentasi hasil dari pekerjaan yang telah dilakukan penulis selama melaksanakan program magang di Bulgari Resort Bali.



Gambar 3.1 Pukis dan Cantik Manis



Gambar 3.2 Pannetone



Gambar 3.4 Penulis membuat *lemon meringue tart*



Gambar 3.4 Penulis mempersiapkan *tiramisu*

3.4 Faktor-faktor Pendukung dan Penghambat Pelaksanaan

Dalam proses magang tentunya penulis mengalami banyak rintangan yang harus dilewati, berikut adalah faktor-faktor pendukung dan penghambat pelaksanaan kegiatan magang

1) Faktor Pendukung

Beberapa faktor yang mendukung penulis dalam melaksanakan program magang ini antara lain, yang pertama adanya fasilitas kesehatan bagi para pelaksana magang berupa klinik secara gratis dimana klinik ini buka dari jam 11.00-19.00 WITA dengan ada dokter dan suster yang selalu siap melayani. Yang kedua setiap anak magang diberikan makanan setiap hari secara gratis serta kualitas dan rasa makanan yang sangat baik, contohnya *tom yum*, *chicken katsu*, *korean chicken wings*, dan lain-lain, juga para pelaksana magang diperbolehkan untuk makan lebih dari satu kali.

Yang ketiga adalah diberikannya uang *allowance* untuk para anak magang yang tentunya akan memotivasi para pekerja magang untuk melaksanakan tugasnya dengan lebih semangat. Yang keempat adalah jadwal yang sangat fleksibel, setiap anak magang berhak untuk mengajukan jadwal libur sesuai dengan keinginan setiap anak magang sesuai dengan yang dibutuhkan. Hal-hal diatas merupakan beberapa faktor pendukung dari pelaksanaan kegiatan magang.

2) Faktor Penghambat

Selain faktor pendukung, tentunya penulis juga menghadapi beberapa faktor yang menghambat pelaksanaan kegiatan magang antara lain, yang pertama adalah adanya jadwal *jumping* dimana sangat mengganggu pola tidur penulis bahkan penulis tidak memiliki waktu untuk tidur, contohnya hari ini mendapat jadwal jam 2 siang dan pulang di jam 11 malam, lalu besoknya mendapatkan jadwal di jam 5 pagi. Yang kedua adalah kurangnya peralatan yang ada, menurut penulis sebenarnya peralatan sudah lengkap dan cukup tetapi apabila pada masa *peak season* tentunya jumlah produksi akan meningkat dratis dan peralatan pun akan kurang, sehingga akan kurang produktif jika harus menunggu

Yang ketiga adalah lokasi dari hotel yang cukup jauh dari pusat kota, dimana terletak di ujung paling Selatan Pulau Bali, juga jalan menuju hotel cukup gelap dan jalanan sedikit rusak membuat akses menuju hotel cukup tidak nyaman. Hal-hal diatas merupakan beberapa faktor yang menjadi penghambat penulis untuk melaksanakan kegiatan magang.

3.5 Cara Mengatasi Hambatan

Dalam rangka mengatasi hambatan pada saat pelaksanaan program magang, tentunya penulis memiliki cara untuk mengatasi hambatan-hambatan tersebut baik dari diri sendiri maupun dari orang lain yang membantu penulis untuk mengatasi hambatan tersebut antarlain, memotivasi diri sendiri untuk melakukan yang terbaik meskipun ada rintangan yang dihadapi dan selalu bersyukur dapat melakukan proses magang di salah satu hotel terbaik di Pulau Bali.

Bantuan moral dari teman dan keluarga penulis juga sangat diperlukan dalam rangka mengatasi hambatan pada saat proses magang ini. Selalu membuat suasana kerja yang menyenangkan agar penulis termotivasi untuk berangkat bekerja walaupun mendapat jadwal yang kurang bagus dan sebagainya. Penulis juga harus bisa mengatur waktu agar pekerjaan yang dikerjakan tidak bertabrakan dan alat-alat yang digunakan bisa dipakai tanpa harus menunggu rekan kerja yang lain agar hasil pekerjaan bisa maksimal dan pulang dengan tepat waktu.