

LAPORAN MAGANG

DI MANDAPA, A RITZ-CARLTON RESERVE



Disusun oleh :
ERIC
NIM : 20110031

PROGRAM STUDI DIPLOMA III SENI KULINER
AKADEMI SAGES
SURABAYA
2023

LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN MAGANG

Nama Mitra Magang : Mandapa, a Ritz-Carlton Reserve

Lokasi : Jl. Raya Kedewatan, Banjar, Kedewatan, Kecamatan Ubud, Kabupaten Gianyar, Bali 80571

Yang telah dilaksanakan oleh mahasiswa(i) Program Studi Diploma Tiga Seni Kuliner Akademi Sages berikut:

Nama : Eric

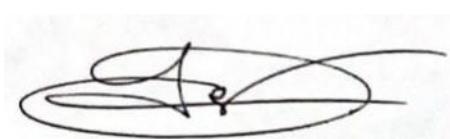
NIM : 20110031

Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku melalui Ujian Hasil Magang, pada tanggal

Surabaya,

Disetujui oleh:

Pembimbing Lapangan,



Anak Agung Gede Asvapati
Pastry Chef

Dosen Pembimbing Magang,



Mahmudi, M.Par.
NIDN : 0722127903

Disahkan oleh:

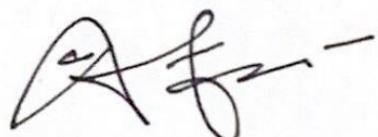
Ketua Program Studi Diploma Tiga Seni Kuliner.



Otje Herman Wibowo, S.E., M.Par.
NIDN: 0711107505

Diujii oleh:

Dosen Penguji,



Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M
NIDN: 0725126601

KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan limpahan kasih sayang dan petunjuk-Nya sehingga penulis bisa menyelesaikan laporan magang ini dengan baik dan sesuai dengan waktu yang telah ditentukan.

Penulis berterimakasih kepada semua pihak yang sudah membantu dalam menyusun laporan ini. Mereka telah memberikan dukungannya tanpa henti kepada penulis. Pihak-pihak yang berjasa tersebut, yaitu:

1. Bapak Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M selaku Direktur Akademi Sages
2. Bapak Otje Herman Wibowo, S.E., M.Par selaku Kepala Program Studi Diploma III Akademi Sages
3. Bapak Daniel Pandu Mau, M.Par., M.M selaku Kepala LPPM Akademi Sages
4. Ibu Ivy Dian P.Prabowo selaku BAAK Akademi Sages Surabaya
5. Bapak Mahmudi, M.Par. selaku Dosen Pembimbing Magang
6. Segenap dosen dan staff pengajar Akademi Sages Surabaya
7. Sesama Mahasiswa dan Mahasiswi Akademi Sages Surabaya
8. Bapak Masanori Hosoya selaku *General Manager* Mandapa, a Ritz-Carlton Reserve
9. Bapak Bayu Retno Timur selaku *Executive Chef* Mandapa, a Ritz-Carlton Reserve
10. Bapak Anak Agung Dalem Asvapati selaku *Head Pastry Chef* Mandapa, a Ritz-Carlton Reserve
11. Seluruh staff Mandapa, a Ritz-Carlton Reserve, khususnya di kitchen yang membimbing penulis
12. Keluarga yang telah memberikan dukungan secara moril dan material kepada penulis
13. Pihak- pihak lain yang telah membantu secara langsung maupun tidak langsung dalam pembuatan tugas akhir ini yang tidak dapat disebutkan satu per satu.

Penulis menyadari bahwa penulisan skripsi ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, penulis mengharapkan segala petunjuk, kritik, dan saran yang membangun dari pembaca agar dapat menunjang pengembangan dan perbaikan penulisan selanjutnya.

Akhir kata penulis mohon maaf apabila ada kekurangan dalam penulisan tugas akhir ini dan penulis dengan senang hati menerima saran dan kritik yang membangun dari pembaca.

Surabaya,

Penulis