

LAPORAN MAGANG

DI HOTEL TENTREM YOGYAKARTA



Disusun Oleh:
IQNACIA WANDANISLAM ARIFANDRI
20110020

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER
AKADEMI SAGES
2023

LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN MAGANG

Nama Mitra Magang : Hotel Tentrem Yogyakarta

Lokasi : Jl. P. Mangkubumi No. 71A, Cokrodiningrat, Kec. Jetis, Kota Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta 55233

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

Nama : Iqnacia Wandanislam Arifandri

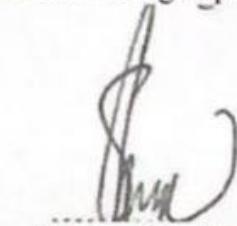
NIM : 20110020

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

Surabaya,

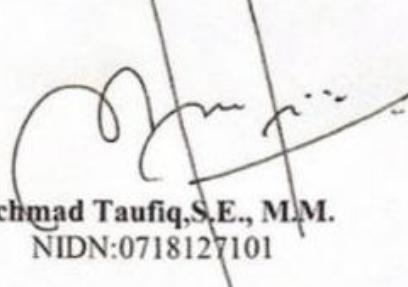
Disetujui oleh :

Pembimbing Lapangan,



Sutisna Nurhasan
Pastry chef

Dosen Pembimbing Magang,



Achmad Taufiq, S.E., M.M.
NIDN: 0718127101

Disahkan oleh:

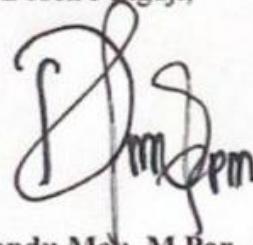
Kepala Program Studi Diploma Tiga
seni Kuliner,



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

Diuji oleh:

Dosen Penguji,



Daniel Pandu Mau, M.Par., M.M
NIDN: 0728079105

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Iqnacia Wandanislam Arifandri
NIM : 20110020
Program Studi : Diploma III Seni Kuliner
Judul Laporan Magang : Laporan Magang di Hotel Tentrem Yogyakarta
menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Laporan Magang yang telah disusun sebagai syarat untuk memenuhi mata kuliah *Internship* pada Program Studi Diploma III Seni Kuliner Akademi Sages merupakan karya ilmiah sendiri.
Apabila dikemudian hari ditemukan adanya indikasi plagiat dalam karya ilmiah ini, saya bersedia menerima hukuman/sangsi sesuai ketentuan dan peraturan yang berlaku, yaitu mengulang pelaksanaan magang.
Demikian pernyataan ini saya buat dengan penuh tanggung jawab dan kesadaran, serta tidak dipaksakan oleh pihak manapun.

Surabaya,.....

Yang Menyatakan,



Iqnacia Wandanislam Arifandri

NIM: 20110020

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kehadirat Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan magang dengan judul “LAPORAN MAGANG DI HOTEL TENTREM YOGYAKARTA”.

Kegiatan Magang Mahasiswa ini merupakan salah syarat wajib yang harus ditempuh dalam Program Studi D3 Seni Kuliner di Akademi Sages. Selain untuk menuntas program studi yang penulis tempuh Kegiatan Magang Mahasiswa ini ternyata banyak memberikan manfaat kepada penulis baik dari segi akademik maupun untuk pengalaman yang tidak dapat penulis temukan saat berada di bangku kuliah sehingga penulis memperoleh ilmu, pengetahuan, keterampilan, dan etos kerja yang dapat dipraktikan pada dunia kerja serta meningkatkan sikap profesional yang diperlukan untuk memasuki dunia usaha.

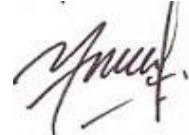
Dalam mengisi laporan ini saya menyadari bahwa laporan ini masih jauh dari kesempurnaan dan masih banyak kekurangan, oleh karenanya diharapkan kepada pembaca untuk memberikan masukan-masukan berupa saran dan kritik yang bersifat membangun demi kesempurnaan laporan ini.

Laporan ini tidak akan selesai tanpa dukungan dan doa dari orang tua dan bimbingan dari berbagai pihak. Dan tidak lupa saya mengucapkan banyak terima kasih kepada:

- 1) Bapak Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M.
- 2) Bapak Otje Herman Wibowo, S.E., M.Par. selaku dosen pembimbing yang telah memberikan pengarahan, bimbingan, saran serta dorongan yang sangat berarti kepada penulis dalam menyusun laporan ini.
- 3) Bapak Daniel Pandu Mau, M.Par., M.M. selaku dosen yang telah mementoring selama magang.
- 4) Ibu Ivy Prabowo selaku dosen yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama kegiatan magang dan penyusunan laporan ini.
- 5) Chef Tjing Man Lie, Chef Tan Rio, Chef Achmad Taufiq, dan Chef Elvin Lukman selaku dosen yang membimbing saya di Akademi Sages Surabaya
- 6) Chef Philip Walasary selaku Executive Chef
- 7) Chef Afifudin selaku Executive Sous Chef
- 8) Chef Sutisna selaku Pastry Chef
- 9) Staff Hotel Tentrem dan teman-teman

Maka penulis dapat menyelesaikan laporan magang ini semoga kebaikan dan jasa-jasanya mendapat balasan dari Tuhan Yang Maha Esa.

Surabaya,.....



Penulis