

**LAPORAN MAGANG
DI HOTEL TENTREM YOGYAKARTA**



**Disusun oleh:
KRISTINA
NIM : 20110004**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER
AKADEMI SAGES
SURABAYA
2023**

**LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN MAGANG**

Nama Mitra Magang : Hotel Tentrem Yogyakarta
Lokasi : Jalan P.Mangkubumi No 72A
Yang telah dilaksanakan oleh mahasiswa(i) Program Studi Diploma Tiga Seni
Kuliner AkademiSages berikut:

Nama : Kristina
NIM : 20110004

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

Surabaya,.....

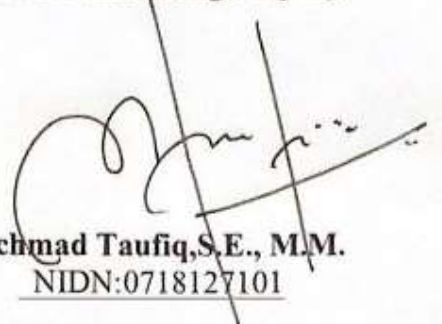
Disetujui oleh :

Pembimbing Lapangan,



Sutisna Nurhasan
Pastry chef

Dosen Pembimbing Magang,



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

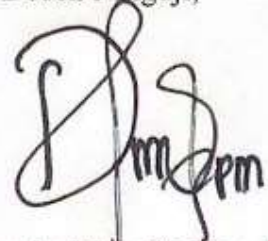
Disahkan oleh:

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

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT atas limpahan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Magang di Hotel Tentrem Yogyakarta pada periode 13 Juni 2022 hingga 13 Januari 2023 ini dengan baik dan tepat waktu. Adapun tujuan dari penulisan laporan ini adalah untuk memenuhi persyaratan kelulusan, Akademi Sages Surabaya.

Keberhasilan penulisan laporan ini tidak lepas dari dukungan dan bantuan dari berbagai pihak, oleh sebab itu penulis mengucapkan terima kasih setinggi-tingginya 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

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dalam penulisan Laporan Magang ini yang perlu diperbaiki. Oleh sebab itu, kritik dan saran sangat dibutuhkan dalam peningkatan kualitas laporan ini. Penulis berharap Laporan Magang ini dapat bermanfaat bagi yang membutuhkan

Surabaya,

Penulis