

**LAPORAN MAGANG
THE APURVA KEMPINSKI BALI**



Disusun oleh:

**MICHAEL KHEN SAMUEL
NIM : 20110044**

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

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN MAGANG

Nama Mitra Magang : The Apurva Kempinski Bali

Lokasi : Jl. Raya Nusa Dua Selatan, Benoa, Kec. Kuta Sel.,
Kabupaten Badung, Bali 80361

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

Nama : Michael Khen Samuel BSO

NIM : 20110044

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

Surabaya,

Disetujui oleh:

Pembimbing Lapangan,



Faishal N Maulana

Sous Chef

Dosen Pembimbing Magang,



**Otje Herman Wibowo, S.E.,
M.Par.**

NIDN: 0711107505

Disahkan oleh:

Kepala Program Studi Diploma Tiga Seni
Kuliner,



Otje Herman Wibowo, S.E., M.Par.

NIDN: 0711107505

Diuji oleh:

Dosen Penguji,



**Ivy Dian P. Prabowo.,
S.T.P., M.P.**

NIDN: 0703049302

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Michael Khen Samuel

NIM : 20110044

Program Studi : Diploma Tiga Seni Kuliner

Judul Laporan Magang : The Apurva Kempinski Bali menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Laporan Magang yang telah disusun sebagai syarat untuk memenuhi mata kuliah *Internship* pada Program Studi Diploma Tiga 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,



Michael Khen Samuel
20110044

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kepada Tuhan yang telah memberikan saya kemudahan, kelancaran sehingga saya dapat menyelesaikan program internship ini bahkan mampu membuat laporan ini dengan tepat waktu. Rasa hormat terdalam saya berikan kepada Mr. Eric Cocolos sebagai executive chef di The Apurva Kempinski Bali yang telah diberika kesempatan oleh beliau dan seluruh tim Kempinski atas bimbingannya kepada saya selama masa magang. Terimakasih juga saya ucapkan bagi teman-teman saya satu section yaitu Adit, Teguh, Kadek, dan Taufik yang telah bersama-sama bekerja dan belajar dalam section fish team dengan sangat baik.

Tidak lupa saya ucapkan terimakasih untuk Chef Elvin dan Chef Taufiq selaku dosen Akademi Sages yang telah memberi saya kesempatan dan arahan untuk dapat melakukan internship di The Apurva Kempinski Bali selama enam bulan. Saya juga mengucapkan terimakasih untuk orangtua dan Arhan, Daniel, dan Michael selaku rekan-rekan saya dari Akademi Sages yang selalu memberikan support kepada saya dan menjadi tempat bercerita bagi saya selama melakukan internship ini.

Saya menyadari makalah ini jauh dari kata sempurna dari isi dan tata bahasanya. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun dari pembaca sangat diperlukan untuk memperbaiki kekurangan tersebut. Akhir kata, dengan segala hormat, semoga makalah ini dapat memberikan informasi dan berguna bagi para pembaca dan menjadi pedoman bagi adik-adik yang akan melakukan program magang di kemudian hari

Surabaya,



Penulis

Daftar isi

Halaman Judul.....	i
Halaman Pengesahan.....	ii
Halaman Pernyataan Tidak Plagiat	iii
Kata Pengantar.....	iv
Daftar Isi.....	v
Daftar Tabel.....	vii
Daftar Gambar.....	viii
Daftar Lampiran.....	ix
Bab I Pendahuluan.....	1
1.1 Latar Belakang Magang.....	1
1.2 Tujuan Magang	2
1.3 Manfaat magang.....	3
1.4 Lokasi magang.....	3
Bab II. Gambaran Umum.....	4
2.1 Profil.....	4
2.2 Visi dan Misi.....	5
2.3 Struktur Organisasi.....	5
2.4 Strategi Bisnis.....	7
2.5 Aspek Manajemen.....	8
2.5.1 Manajemen Produksi.....	8
2.5.2 Manajemen Keuangan.....	9
2.5.3 Pemasaran.....	9
2.5.4 Sumber Daya Manusia (SDM)	10
2.6 Fasilitas.....	12
2.6.1 Kamar.....	12
a. Grand Dekuxe Room.....	12
b. Exclusive Suites Room.....	13
c. Presidential Villas.....	14
2.6.2 Fasilitas Umum.....	15
a. KoralRestaurant.....	15
b. Izakaya by OKU.....	16
c. Bai Yun Restaurant.....	16
d. Reef Beach Club.....	17
e. Kubu Pool Bar.....	17
f. Pala Restaurant and Rooftop Bar.....	18
g. Executive Lounge and Villa Lounge.....	18
h. Selasar Deli.....	19
i. Swimming Pool and Kids Pool.....	19
j. Apurva Gym.....	20
K. Apurva Spa.....	20
2.6.3 Fasilitas Karyawan.....	21
a. Loker dan Laundry Room.....	21
b. Bojana.....	22
c. Klinik.....	23

Bab III. Pelaksanaan Magang.....	24
3.1 Posisi.....	24
3.1.1 Butcher	24
3.1.2 Koral Kitchen.....	25
3.1.3 Porter.....	25
3.2 Pelaksanaan Kerja.....	26
3.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja.....	26
3.3.1 Butcher	26
3.3.2 Koral Kitchen.....	27
3.3.3 Porter.....	28
3.4 Realisasi Pelaksanaan Magang.....	29
3.4.1 Butcher	29
3.4.2 Koral Kitchen.....	30
3.4.3 Porter.....	31
3.5 Faktor-faktor Pendukung dan Penghambat Pelaksanaan.....	31
3.5.1 Bahasa.....	31
3.5.2 Jam Kerja.....	32
3.6 Cara Mengatasi Hambatan.....	32
3.6.1 Bahasa.....	32
3.6.1 Jam Kerja.....	32
Bab IV. Penutup.....	33
4.1 Kesimpulan.....	33
4.2 Saran.....	34
Bab V. Refleksi Diri.....	35
Daftar Pustaka	
Lampiran	

DAFTAR TABEL

Tabel 3.2.1 Jadwal Butcher.....	26
Tabel 3.2.2 Jadwal Koral.....	27
Tabel 3.2.3 Jadwal Porter.....	28

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.3 Executive Comitte of The Apurva Kempinski Bali.....	5
Gambar 2.4 Susunan Jabatan Koral Kitchen.....	6
Gambar 2.5.1 Kitchen Koral	8
Gambar 2.5.2 Kitchen Butcher.....	8
Gambar 2.5.4 Pelatihan Food Poisoning.....	11
Gambar 2.5.5 Badminton staff Kempinski.....	11
Gambar 2.6.1 Grand Deluxe Room.....	12
Gambar 2.6.2 Suite Room.....	13
Gambar 2.6.3 Villa Room.....	14
Gambar 2.6.4 Koral Restaurant.....	15
Gambar 2.6.5 Izakaya by OKU Restaurant.....	16
Gambar 2.6.6 Bai Yun Restaurant.....	16
Gambar 2.6.7 Reef Beach Club.....	17
Gambar 2.6.8 Pala Restaurant.....	18
Gambar 2.6.9 Executive Lounge.....	18
Gambar 2.6.10 Selasar Deli.....	19
Gambar 2.6.11 Swimming Pool and Ki Pool.....	19
Gambar 2.6.12 Gym	20
Gambar 2.6.13 Apurva Spa.....	20
Gambar 2.6.14 Loker Staff.....	22
Gambar 2.6.15 Bojana.....	22
Gambar 2.6.16 Klinik.....	23
Gambar 3.2 Jadwal Mingguan Koral.....	26
Gambar 3.2.1 Tim Butcher	27
Gambar 3.2.2 Tim Koral	28
Gambar 3.2.3 Barang Porter.....	29

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Penilaian Prestasi Magang dari Butcher.....	37
Lampiran 2	penilaian Prestasi Magang dari Koral.....	38
Lampiran 3	Sertifikat Magang.....	39
Lampiran 4	Penghargaan Magang.....	40
Lampiran 5	Jurnal Harian.....	41
Lampiran 6	Dokumentasi Kegiatan Magang.....	46