

BAB III

PELAKSANAAN MAGANG

3.1 Posisi/Bidang Kerja

- Bulan pertama hingga ketiga Bakery&Breakfast
- Bulan keempat hingga keenam Pastry&Breakfast

3.2 Pelaksanaan Kerja

- **Bakery**

Membuat roti serta produk-produk lainnya untuk breakfast keesokan hari, kemudian baking dan set up di pagi keesokan hari untuk breakfast dan cocktail, menjaga outlet bakery di breakfast, closing.

- **Pastry**

Membuat adonan pancake&waffle serta produk-produk pastry lainnya untuk breakfast di keesokan hari, kemudian set up live station dan menjaga outlet pastry di breakfast, closing.

3.3 Rencana dan Penjadwalan Kerja

Berikut contoh penjadwalan yang pernah di dapat selama magang di Intercontinental Jimbaran Bali.

Tabel 3.3.1 Rencana dan Penjadwalan Kerja

Hari kerja	Jam kerja
Senin, 1 Agustus (Shift pagi)	04.00-13.00
Selasa, 1 November (shift pagi)	05.00-14.00
Senin, 29 November (Shift middle)	10.00-19.00
Jumat, 10 Desember (Shift malam)	14.00-23.00

3.4 Realisasi Pelaksanaan Kerja

Tabel 3.4.1 Realisasi Kegiatan Magang

Hari ke-	Hari/Tanggal	Jenis Aktivitas	Tugas yang Diberikan	Pencapaian (<i>Output</i>)
1.	Senin 1 Agustus	Production	Menimbang dan membantu senior	Mampu memiliki gambaran resep dan pekerjaan yang dilakukan di shift pagi
2.	Selasa 2 Agustus	Set up	Set up breakfast dan menjaga station	- Mampu berkomunikasi secara baik dengan tamu - Mampu menjalankan seluruh operasi service dengan baik
3.	Senin,16 Agustus	Production dan set up	Membuat adonan croissant dan set up breakfast	- Mampu membuat adonan Croissant - Mampu membuat starter dough
4.	Rabu,24 Agustus	Production dan set up	Melipat Danish dan set up	Mampu melipat dan membentuk bentuk-bentuk Danish dasar
5.	Selasa,30 Agustus	Production dan set up	Membuat Gluten free product dan set up	- Mampu membuat roti Gluten free - Mampu membuat Muffin gluten free
6.	Selasa,13 September	Production dan set up	Membuat Scone , rolls,dan set up	- Mampu membuat Scone - Mampu membuat soft dan hard rolls
7.	Kamis.16 September	Production dan set up	Membuat banana bread dan set up	Mampu membuat banana bread
8.	Rabu,28 September	Production dan set up	Membuat Pizza dough,Lasagne dough,dan set up	- Mampu membuat pizza dough - Mampu membuat lasagna dough
9.	Jumat,7 Oktober	Production dan set up	Belajar membuat burger bun,hotdog bun,dan set up	- Mampu membuat burger bun - Mampu membuat hotdog bun
10.	Rabu,12 Oktober	Production dan set up	Belajar membuat lavosh,pitta pocket,set up	- Mampu membuat lavosh - Mampu membuat pitta pocket
11.	Selasa,18 Oktober	Production dan set up	Belajar Membuat Focacia dan set up	Mampu membuat Focacia
12.	Rabu,26 Oktober	Production dan set up	Belajar membuat Bread stick ,donut,dan set up	- Mampu membuat breadstick - Mampu membuat donut
13.	Selasa,1 November	Production	Belajar membuat cookies dan granola bars	- Mampu membuat cookies - Mampu membuat granola bars - Paham dengan cara operasional breakfast pastry
14.	Rabu,2 November	Production	Belajar membuat adonan	Mampu membuat pancake dan waffle

		dan set up	pancake,waffle,French toast,Crepes,dan set up	• Mampu membuat French toast • Mampu membuat crepes dan soft crepes
15.	Rabu,9 November	Jaga event	Menjaga outlet pastry untuk Dinner	
16.	Jumat,11 November	Production dan set up	Membuat berbagai macam saus,selai,dan set up	• Mampu membuat choco sauce • Mampu membuat strawberry sauce • Mampu membuat vanilla sauce • Mampu mebuat pineapple jam dan berry compote
17.	Senin,21 November	Production dan set up	Membuat omali,bread pudding,pudding in jar,dan set up	• Mampu membuat omali • Mampu membuat bread pudding • Mampu membuat pudding in jar
18.	Kamis,1 Desember	Production	Membuat Tortino,tart filling, glaze,dan set up	• Mampu membuat Tortino • Mampu membuat tart filling • Mampu membuat glaze
19.	Senin,12 Desember	Production dan set up	Membuat Choux,craqueline,dan set up	• Mampu membuat Choux • Mampu membuat Craqueline
20.	Selasa,20 Desember	Production dan set up	Membuat Macaron dan set up	• Mampu membuat Macaron
21.	Kamis,29 Desember	Production dan set up	Membuat Savarine dan set up	• Mampumembuat Savarine
22.	Minggu,8 Januari	Production dan set up	Membuat Brownies,Sponge,dan set up	• Mampu membuat Brownies • Mampu membuat Sponge
23.	Rabu,11 Januari	Production dan set up	Membuat Manggo sago dan set up	• Mampu membuat Manggo Sago
24.	Senin,16 Januari	Production dan set up	Membuat Kacang merah Bangka dan set up	• Mampu membuat kacang merah Bangka

3.5 Faktor Penghambat dan Pendukung Pelaksanaan Magang

Penghambat dan pendukung selama proses pelaksanaan magang di Intercontinental Jimbaran sebagai berikut:

Faktor Penghambat

- Kurangnya pengalaman bekerja di Industri.
- Kurangnya kecepatan dan ketangkasan dalam bekerja.
- Beberapa bahan yang terlambat atau habis.
- Kurangnya pemahaman atas bahasa Bali.
- Ego dari sesama Trainee.
- Kesalahpahaman/miskomunikasi antara atasan dengan senior.

Faktor Pendukung

- Mental yang sudah disiplin
- Adanya bekal pengetahuan dari kampus
- Belajar dengan cepat apabila instruksi jelas
- Mampu berbahasa Inggris dengan lancar
- Senior yang sabar sehingga bekerja terasa lebih nyaman
- Senior yang memang membutuhkan bantuan trainee dalam menyelesaikan job task

3.6 Cara Mengatasi Hambatan

- Tetap menjaga mental, membuang Ego dan pride.
- Masuk minimal 2 jam lebih pagi agar dapat menyelesaikan job task on time.
- Komunikasi kepada senior apabila ada hambatan dalam produksi.
- Terus belajar dan menambah porsi pekerjaan