

**LAPORAN PRAKTIK MAGANG
THE ST. REGIS BALI**



Oleh :
Austin Milana
1474130010063

**PROGRAM STUDI SENI KULINER
AKADEMI KULINER DAN PATISERI
OTTIMMO INTERNASIONAL
SURABAYA
2017**

INTERNSHIP FINAL REPORT
THE ST. REGIS BALI

Austin Milana
NIM : 1474130010063

Dengan ini Telah menyelesaikan Praktik Magang pada periode 26 Juni – 26 Desember 2016, Di Kayuputi Restaurant dan Gourmand Deli, Di The St. Regis Bali.

Executive Chef of The St. Regis Bali

Trainee

Chef Agung Gede

Austin Milana

Laporan Magang ini telah diujikan dan dipertahankan dihadapan Tim Penguji

Tanggal:.....

Direktur, Akademi Kuliner dan
Patiseri Ottimmo Internasional

Kepala Program Studi Seni Kuliner,
Akademi Kuliner dan Patiseri
Ottimmo Internasional

Zaldy Iskandar, B.Sc
NIP. 19731025 1201 001

Vindhya Tri Widayanti, STP., MP
NIP. 19901208 1402 014

LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK MAGANG
THE ST. REGIS BALI

Disusun oleh :

Austin Milana
NIM : 1474130010063

Tugas akhir/Laporan Magang ini telah diujikan dan dipertahankan dihadapan Tim
Penguji
Pada tanggal : 26 April 2017
Susunan Tim Penguji :

Ketua/Pembimbing Utama

Penguji I

Penguji II

Vindhya Tri Widayanti,
STP., MP
NIP. 19901208 1402 014

Asri Puspita Wardhani,
STP., MSc.
NIP. 19891026 1402 017

Heni Adhianata, STP.,
MSc.
NIP. 19900613 1402 016

Mengetahui,
Ketua Program Studi Seni Kuliner

Zaldy Iskandar, B.Sc
NIP. 19731025 1201 001

RINGKASAN

Pada saat ini perkembangan bisnis kuliner telah menjadi suatu usaha yang memiliki perkembangan yang sangat cepat. Tidak hanya restoran, hotel sebagai bagian dari usaha pariwisata juga mendapatkan dampak yang baik dari perkembangan ini karena di dalam hotel sendiri terdapat restoran-restoran yang mampu membawa nilai lebih dan daya jual hotel itu sendiri. The St. Regis Bali Resort adalah destinasi spektakuler yang menawarkan kekayaan luar biasa dan kemewahan berkelas peraih penghargaan bagi wisatawan paling cerdas di dunia. Rumah bagi satu-satunya rangkaian vila pribadi dengan akses langsung ke pantai pasir putih terbaik di Nusa Dua, resor yang hanya terdiri dari Suite dan Vila ini menawarkan akomodasi premier memukau, layanan sesuai kebutuhan yang tersohor di dunia, Layanan Butler 24 jam khas St. Regis serta pengalaman gastronomi yang sungguh istimewa dan memanjakan selera. Ini telah membuat The St. Regis Bali Resort diakui sekali lagi dalam daftar bergengsi Condé Nast Traveler Gold List 2016 sebagai salah satu Resor Favorit di Dunia dan Resor Terbaik untuk Keluarga dalam Condé Nast Johansens Awards for Excellence 2016.

Penulis melaksanakan proses magang selama 3 bulan di Kayuputi restoran dan 3 bulan di Gourmand Deli yang berlangsung mulai dari tanggal 26 Juni 2016 sampai dengan 26 Desember 2016. Penulis mendapatkan banyak sekali pelajaran baru serta ilmu terutama dalam bidang praktek tentang bekerja di suatu perusahaan besar. Selain itu penulis juga mempelajari hal-hal dalam bekerja di Fine Dinning restoran dimana sangat membantu penulis dalam mengembangkan kemampuan dan meningkatkan profesionalitas di bidang kuliner. Penulis juga berkesempatan untuk belajar membuat makanan-makanan a la carte, seperti Pizza, Pasta, Burger, dan aneka jenis masakan Jepang seperti Sushi. Selain itu juga penulis juga berkesempatan untuk belajar teknik-teknik dalam memasak dalam porsi yang besar dengan waktu yang singkat dan tetap memiliki kualitas yang baik.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyusun dan menyelesaikan laporan ini dengan baik. Laporan praktek kerja ini, penulis membuatnya atas dasar semua yang telah penulis dapatkan selama mengikuti praktek kerja di The St. Regis Bali selama 6 bulan (26 Juni 2016 sampai dengan 26 Desember 2016).

Praktek kerja ini sendiri merupakan kegiatan yang bersifat wajib untuk melanjutkan ke semester berikutnya dan sebagai penentu kelulusan mahasiswa, serta sebagai salah satu bentuk pertanggung jawaban penulis dalam menjalani tugas kerja selama mengikuti praktek kerja magang. Praktek kerja ini merupakan kegiatan mahasiswa/i yang dilaksanakan selama 6 bulan di suatu hotel ataupun restoran.

Kegiatan ini meliputi pelaksanaan kerja praktek di perusahaan dan penulisan laporan kerja praktek. Tujuan Praktek ini sebenarnya adalah langkah memperkenalkan mahasiswa/i dunia kerja yang sesungguhnya/nyata sekaligus memberikan pengalaman yang berhubungan dengan dunia kuliner. Setelah penulis selesai melaksanakan kerja praktek ini, penulis merasa tujuan tersebut telah penulis penuhi dengan baik.

Penulis menyadari bahwa masih banyaknya kekurangan di laporan ini, baik dari segi materi maupun penyajiannya, mengingat kurangnya pengalaman dan pengetahuan penulis, saran dan kritik yang membangun sangat penulis terima.

Surabaya, 18 April 2017

Austin Milana

DAFTAR ISI

| | |
|--|------|
| COVER | i |
| LEMBAR PENGESAHAN | ii |
| RANGKUMAN | iii |
| KATA PENGANTAR | iv |
| DAFTAR ISI | v |
| DAFTAR TABEL | vi |
| DAFTAR GAMBAR | vii |
| DAFTAR LAMPIRAN | viii |
| | |
| CHAPTER I PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1 Latar Belakang..... | 1 |
| 1.2 Tujuan..... | 2 |
| 1.3 Manfaat..... | 2 |
| 1.4 Waktu dan Tempat..... | 3 |
| | |
| CHAPTER II HASIL DAN PEMBAHASAN | 4 |
| 2.1 Sejarah The St. Regis Bali | 4 |
| 2.2 Hasil Magang..... | 29 |
| 2.3 Deskripsi Kegiatan Magang..... | 32 |
| 2.4 Keseluruhan Pembelajaran selama Magang | 35 |
| 2.4 Sanitasi Hygiene | 37 |
| | |
| CHAPTER III PENUTUP | 46 |
| 3.1 Kesimpulan | 46 |
| 3.2 Saran | 47 |
| | |
| DAFTAR PUSTAKA | 48 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|---|----|
| Gambar 1. St. Regis Suite | 6 |
| Gambar 2. Denah St. Regis Suite | 7 |
| Gambar 3. Ocean View Suite | 7 |
| Gambar 4. Denah Ocean View Suite | 8 |
| Gambar 5. Pool Suite | 8 |
| Gambar 6. Denah Pool Suite | 9 |
| Gambar 7. Orchid Suite | 9 |
| Gambar 8. Denah Orchid Suite | 10 |
| Gambar 9. Grande Astor Suite | 11 |
| Gambar 10. Denah Grande Astor Suite | 11 |
| Gambar 11. Gardenia Villa | 12 |
| Gambar 12. Denah Gardenia Villa | 12 |
| Gambar 13. Lagoon Villa One Bedroom | 13 |
| Gambar 14. Denah Lagoon Villa One Bedroom | 13 |
| Gambar 15. Lagoon Villa Two Bedroom | 14 |
| Gambar 16. Denah Lagoon Villa Two Bedroom | 14 |
| Gambar 17. Strand Villa | 15 |
| Gambar 18. Denah Strand Villa | 15 |
| Gambar 19. The Strand Residence | 16 |
| Gambar 20. Denah The Strand Residence | 16 |
| Gambar 21. Meeting Room | 17 |
| Gambar 22. Cloudnine Chapel | 18 |
| Gambar 23. Amphiteather | 18 |
| Gambar 24. Barefoot on the beach | 19 |
| Gambar 25. Cloud Nine Terrace | 19 |
| Gambar 26. Astor Ballroom | 20 |
| Gambar 27. Restoran Dulang | 20 |
| Gambar 28. Gourmand Deli | 21 |
| Gambar 29. King Cole Bar | 21 |
| Gambar 30. Restoran Boneka | 22 |

| | |
|--|----|
| Gambar 31. Restoran Kayuputi..... | 22 |
| Gambar 32. Pantai..... | 23 |
| Gambar 33. Kolam Renang..... | 24 |
| Gambar 34. Remede Spa..... | 25 |
| Gambar 35. Sentra Bisnis..... | 26 |
| Gambar 36. Meja Tur dan Perjalanan | 26 |
| Gambar 37. La Boutique | 27 |
| Gambar 38. Struktur Organisasi Kitchen The St. Regis Bali..... | 30 |

DAFTAR TABEL

-
- Tabel 1. Job List Kayuputi33
- Tabel 2. Job List Gourmand Deli34
- Tabel 3. Cutting Board dan Fungsinya42
- Tabel 4. CCP 143
- Tabel 5. CCP 244
- Tabel 6. CCP 344
- Tabel 7. CCP 445