**LAPORAN HASIL MAGANG**

**SHERATON BALI KUTA RESORT**



Oleh :

Dyah Agustina Pratiwi

14741\_30010\_066

**PROGRAM STUDI SENI KULINER**

**AKADEMI KULINER DAN PATISERI OTTIMMO INTERNASIONAL**

**SURABAYA**

**2017**

Oleh:

Dyah Agustina Pratiwi

Telah menyelesaikan program kerja praktek mulai 4 juli 2016 sampai 4 januari 2017. Pada

divisi Pastry di Sheraton Kuta Bali Resort.

Disetujui oleh:

Laporan ini telah disetjui dan disahkan sebagai persyaratan untuk mendapatkan gelar

akademik Diploma, Program Studi Kuliner.

Tanggal: .......................................

Director of Head of culinary art

Ottimmo International MasterGourmet Academy

Zaldy Iskandar, B.Sc

NIP. 19731025 1201 001

**RINGKASAN**

Magang merupakan suatu sarana bagi mahasiswa untuk menambah ilmu pengetahuan dan mengaplikasikan ilmu yang telah diperoleh dengan cara menerapkannya secara langsung ke dunia kerja di  perusahaan atau instansi yang menggunakan teknologi komputer. Bagi siswa magang kerja wajib dilaksanakan oleh mahasiswanya, agar lulusan yang dihasilkan nantinya mempunyai kualitas yang tinggi, sehingga mampu menerapkan ilmu ke dalam dunia kerja. Sheraton Bali Kuta Resort terletak pas dihadapan pantai kuta dan selat bali yang indah, berada di atas Beachwalk (sebuah pusat perbelanjaan udara terbuka). Terletak di jantung Kuta, Beachwalk dikenal sebagai daerah hiburan dan gaya hidup dengan lebih dari 200 retail toko mewah. Sheraton Bali Kuta Resort pun menjadi tempat menginap terfavorit dikarenakan dapat mengakses ke semua tepat wisata yang terdekat.

Saat kegiatan magang, penulis ditempatkan di Pastry Kitchen selama 6 bulan. Selama 6 bulan menjalankan praktek magang, penulis juga diberikan kesempatan untuk belajar membuat produk pastry, diantaranya : Sacher, Sponge Cake, Mango Pudding, Broadway, Rice pudding dan masih banyak lagi. Selama 6 bulan menjalankan praktek kerja lapangan, penulis mendapatkan kesempatan untuk melakukan kerja praktek di Sheraton Bali Kuta Resort. Adanya alasan penulis memilih tempat tersebut dikarenakan memiliki sistem manajemen yang bagus karena termasuk dalam manajemen Starwood dan merupakan hotel berbintang lima. Saat kegiatan praktek kerja lapangan penulis di tempatkan di satu divisi yang sama selama 6 bulan yaitu di *Pastry Kitchen*.

**KATA PENGANTAR**

Puji syukur penulis diucapkan kepada Allah SWT atas segala karunia serta kuasaNya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan tertulis tentang kegiatang praktek kerja lapangan yang telah selesai dilaksanakan di Sheraton Bali Kuta Resort sebagai persyaratan kelulusan Diploma 3 Studi Culinary Art Ottimmo International MasterGourmet Academy Surabaya.

Tujuan praktek kerja lapangan ini ialah untuk menambah pengalam, wawasan dan untuk memberi gambaran secara nyata untuk mengaplikasikan teori serta praktek yang telah di dapat semasa perkuliahan ke dalam dunia kerja yang sesungguhnya. Dengan ini penulis mengerti dan memahami aturan, tata krama dan tanggung jawab dalam dunia kerja. Dalam kurun waktu 6 bulan kegiatan praktek kerja lapangan, penulis mendapatkan kesempatan untuk melakukan pekerjaan, mencari ilmu yang lebih dan serta mengambil bagian dalam beberapa aktifitas di Sheraton Bali Kuta Resort.

Dalam menyelesaikan laporan praktek kerja lapangan ini, penulis tidak lepas dari bimbingan serta panduan dari beberapa pihak. Untuk ini, penulis mengucapkan rasa terima kasih sebesar-besarnya kepada :

1. Allah SWT yang sudah memberikan kesehatan, karunia serta kuasaNya sehingga penulis dapat menyelesaikan praktek kerja lapangan dengan baik.
2. Kedua orang tua beserta saudara saya yang selalu memberikan motivasi, semangat dan doa sehingga proses praktek kerja lapangan ini dapat terselesaikan.
3. Sheraton Kuta Bali Resort, terima kasih kepada Ibu Asti Merdekawati selaku Training Manager yang sudah mau menerima kedatangan penulis dengan senang hati, memberikan saya kesempatan untuk belajar lebih di Sheraton Kuta Bali Resort.
4. Sous Chef Pastry, Pak Rangga Adiatma dan CDP Pastry, Pak Yan Bhaskara yang sudah sabar mengajarkan beberapa hal baru ke penulis, memberi banyak ilmu lebih yang belum penulis ketahui sebelumnya, menjadi bapak sekaligus teman yang baik bagi penulis selama menjalankan praktek kerja lapangan di Sheraton Kuta Bali.
5. Dan yang terakhir yang terpenting dalam hidup saya. Terima kasih kepada mam Vindhya Tri Widayanti yang selalu memberi semangat tapi penulis masih malas-malasan, yang selalu sabar, dan membantu serta membimbing penulis dalam mengerjakan laporan praktek kerja lapangan.

**DAFTAR ISI**

**Cover.......................................................................................................................i**

**Lembar Pengesahan..............................................................................................ii**

**Ringkasan..............................................................................................................iv**

**Kata Pengantar.....................................................................................................v**

**BAB I PENDAHULUAN**

* 1. Latar belakang..................................................................................................1
  2. Tujuan...............................................................................................................2
  3. Manfaat Praktek Kerja.....................................................................................2
  4. Tempat dan Waktu Pelaksaan Magang............................................................3

**BAB II HASIL DAN PEMBAHASAN KERJA PRAKTEK**

**2.1 Gambaran Umum...........................................................................................5**

a. Sejarah Sheraton Kuta Bali Resort................................................5

b. Informasi dan Lokasi Sheraton Kuta Bali.....................................6

c. Fasilitas yang Dimiliki Hotel........................................................7

d. Fasilitas Penunjang.......................................................................11

e. Struktur Organisai Bagian Produksi.............................................13

f. Jobdesk..........................................................................................14

**2.2Hasil magang...................................................................................................16**

a.Gambaran Tentang Restoran.........................................................16

b. Hubungan Antara Kitchen............................................................19

c. Hubungan Antara F&B Product dan Bagian Lain.......................19

d.Bagian-bagian Dapur....................................................................22

e.Pastry Kitchen...............................................................................23

f. Keseluruhan Pembelajaran Selama Magang................................26

**2.3 Higenitas dan Sanitasi....................................................................................28**

**2.3.1Persyaratan Kesehatan dan Higenitas Pegawai........................................31**

**2.3.2Persyaratan Higenitas Pengolahan............................................................33**

**BAB III KESIMPULAN DAN SARAN**

**3.1 Kesimpulan.................................................................................................38**

**3.2 Saran...........................................................................................................38**

**DAFTAR PUSTAKA.....................................................................................39**

**LAMPIRAN.....................................................................................................40**

**DAFTAR GAMBAR**

Gambar 1 Deluxe room.......................................................................................8

Gambar 2 Deluxe room ocean view....................................................................8

Gambar 3 Deluxe room ocean front....................................................................9

Gambar 4 Deluxe room ocean facing..................................................................9

Gambar 5 Ocean view suite................................................................................10

Gambar 6 Ocean front suite................................................................................10

Gambar 7 President Ocean view suite................................................................10

Struktur Organisasi Bagan Produksi..................................................................13

Gambar 8 Feast restaurant..................................................................................16

Gambar 9 Bene restaurant..................................................................................17

Gambar 10 The lounge.......................................................................................18

**DAFTAR TABEL**

Tabel 1. Aktifitas selama di dapur pastry..............................................................24