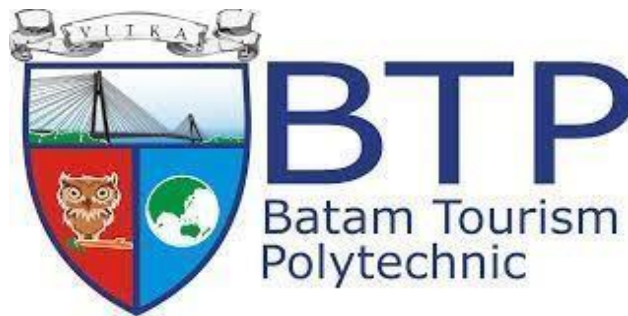


**LAPORAN KEGIATAN ON THE JOB TRAINING MAHASISWA
PRODI MANAJEMEN KULINER
DI SHERATON MUSTIKA YOGYAKARTA RESORT & SPA**



Disusun Oleh:

Diana Putri Ayu Santosa

NIM; 2023030029

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN KULINER
POLITEKNIK PARIWISATA BATAM
2025**

HALAMAN PENGESAHAN
 Laporan Kegiatan *On The Job Training/Kerja** Mahasiswa
 Manajemen Kuliner
 Di
 Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa

Dengan ini menyatakan, mahasiswa dengan nama

Nama: Diana Putri Ayu Santosa

NIM: 2023030029

Prodi: Manajemen Kuliner

Telah melaksanakan OJT di Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa selama 6 bulan, mulai tanggal 25 juli 2024 s/d 25 januari 2025

Yogyakarta ,21 Januari 2025

Mengetahui,	
Director of HRD/ Learning Manager*  Mustika Yogyakarta Resort & Spa Ignasius Setiawan	Kepala Prodi Manajemen kuliner Politeknik Pariwisata Batam Rosie Oktavia Puspita R ,M.Par NIDN.1007109204
Koordinator OJT Politeknik Pariwisata Batam Khatir NIK. 2208356	Dosen Pembimbing OJT Karimun Jackson M Nainggolan,S.Tr.Par NIK. 1705131

HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Diana Putri Ayu Santosa

NIM : 2023030029

Program Studi : Manajemen Kuliner

Dengan ini menyatakan bahwa laporan yang saya tulis ini benar-benar tulisan saya dan bukan plagiasi baik dari sebagian maupun seluruhnya.

Apabila dikemudian hari terbukti bahwa laporan yang saya buat merupakan hasil dari plagiasi, baik sebagian maupun seluruhnya, maka saya bersedia menerima sanksi yang sesuai atas perbuatan tersebut sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Yogyakarta, 21 Januari 2025

Yang membuat pernyataan

Diana Putri Ayu Santosa

KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan segala puji syukur ke hadirat Allah SWT yang telah melimpahkan Rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan *On the Job Training* di Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa.

Pada kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan bimbingan, pengarahan, serta bantuan kepada penulis selama penulisan laporan ini. Tentunya penulisan laporan ini tidak bisa diselesaikan tanpa bantuan orang-orang tercinta di sekitar penulis yang turut membantu dan mendukung. Ucapan terima kasih ini penulis sampaikan kepada yang terhormat:

1. Bapak M. Nur A Nasution, S.Sos, M.Pd, CHA, selaku Direktur Politeknik Pariwisata Batam.
2. Ibu Rosie Oktavia Puspita Rini, M.M.Par, selaku Ketua Program Studi Manajemen Kuliner Politeknik Pariwisata Batam.
3. Bapak Karimun Jackson Nainggolan S,Tr.par, selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan bimbingan, saran, dan masukan selama penulisan dan penyusunan laporan ini.
4. Seluruh dosen Manajemen Kuliner yang telah memberikan bimbingan selama penulisan laporan ini.
5. Pihak Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa yang telah memberikan izin untuk melaksanakan *On the Job Training*.
6. Orang tua yang senantiasa memberikan doa dan dukungan yang tanpa hentinya kepada penulis untuk menyelesaikan laporan ini.
7. Semua pihak yang telah membantu secara langsung maupun tidak langsung dalam kelancaran penyusunan laporan ini.

Dalam penulisan laporan ini, penulis tentunya menyadari bahwa hasil laporan ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari pembaca sekalian. Selain itu, penulis berharap semoga laporan ini dapat memberikan manfaat bagi yang membacanya.

Yogyakarta, 21 Januari 2025

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	2
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN	3
KATA PENGANTAR	4
DAFTAR ISI	5
DAFTAR TABEL	7
DAFTAR BAGAN	8
DAFTAR GAMBAR	9
DAFTAR LAMPIRAN	10
BAB I	11
PENDAHULUAN	11
A. Latar Belakang	11
B. Tujuan On the Job Training	11
C. Manfaat On the Job Training	12
D. Tempat Pelaksanaan Magang	13
E. Jadwal dan Waktu Magang	13
BAB II	14
TINJAUAN UMUM TEMPAT MAGANG	14
A. Sejarah Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa	14
Sumber: Traveloka.com	15
B. Visi dan Misi Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa	15
C. Prestasi yang pernah dicapai oleh Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa	15
D. Fasilitas di Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa	16
E. Struktur Organisasi di Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa	21
F. Aktivitas kegiatan berdasarkan struktur organisasi di Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa.....	21
G. Struktur Organisasi Dapur di Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa	25
BAB III	26
PELAKSANAAN MAGANG	26
A. Pelaksanaan Kerja	26
1. Identitas Tempat Kerja Magang	26
2. Waktu Kerja Pelaksanaan Magang	26
3. Aktivitas selama di Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa	27
B. Kendala Yang Dihadapi	27
C. Cara Mengatasi	27

BAB IV	29
KESIMPULAN	29
A. Kesimpulan	29
B. Saran	29
1. Bagi Penulis	29
2. Bagi Kampus	30
3. Bagi Hotel	30
DAFTAR PUSTAKA	31
LAMPIRAN	32
LOG BOOK HARIAN	46
LOG BOOK MINGGUAN	114

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Tipe Kamar di Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa	16
Tabel 3. 1 Waktu Kerja Pelaksanaan Magang	26
Tabel 3. 2 Aktivitas Selama di Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa	27

DAFTAR BAGAN

Bagan 2. 1 Struktur Organisasi Hotel	25
--	----

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Logo Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa **Error! Bookmark not defined.**

Gambar 2. 1 Ibu Mooryati Soedibyo, selaku Pemilik Tunggal	14
Gambar 2. 2 Taman Sari Water Castle Swimming Pool	15
Gambar 2. 3 Dua Penghargaan yang diraih	15
Gambar 2. 4 World Luxury Hotel Awards Certificate	16
Gambar 2. 5 Lagoon Access Room	17
Gambar 2. 6 Androwino Bistro	17
Gambar 2. 7 The Tasty Box Patisserie	18
Gambar 2. 8 Suko Wine Lounge	18
Gambar 2. 9 Club Lounge	19
Gambar 2. 10 Mataram Grand Ballroom	19
Gambar 2. 11 Struktur Organisasi Hotel	21

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran. 1 Presensi Magang	36
Lampiran. 2 Daily Activities (dilampirkan terpisah)	37
Lampiran. 3 Log Book Mingguan (dilampirkan terpisah)	37
Lampiran. 4 Sertifikat Magang	37
Lampiran. 5 Student Performance Evaluation (form dari kampus)	38
Lampiran. 6 Training Evaluation Form (form dari hotel)	42
Lampiran. 7 Dokumentasi (Sebagian sudah dilampirkan di Log Book mingguan)	43

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

On The Job Training merupakan salah satu kegiatan praktik kerja nyata secara langsung di industri yang relevan sesuai dengan program pendidikan yang ditempuh. Sehingga setelah lepas dari ikatan akademik, penulis tidak kesulitan menghadapi dunia kerja yang sebenarnya dan telah siap berbekal pengalaman untuk bersaing di dunia kerja. Diharapkan dengan adanya program *On the Job Training* (OJT) ini penulis dapat membandingkan dan mempraktikkan secara langsung apa yang didapat di kampus dengan apa yang ada di dunia industri.

On the Job Training ini dilakukan para mahasiswa dan mahasiswi Politeknik Pariwisata Batam pada saat semester 3 dan 8. *On the Job Training* ini merupakan mata kuliah wajib yang nantinya akan mempengaruhi nilai para mahasiswa.

Kota Yogyakarta merupakan salah satu kota yang menjadi pilihan destinasi wisata bagi para wisatawan, baik dari dalam negeri maupun mancanegara. Kota Yogyakarta mengantongi berbagai macam potensi wisata seperti makanan khas daerah, bangunan bersejarah dan budayanya. Hal inilah yang menjadi daya tarik banyak wisatawan untuk berkunjung ke Kota Yogyakarta.

Letak kota Yogyakarta yang sangat strategis membuat kota ini mempunyai potensi industri perhotelan dengan peningkatan yang sangat signifikan. Melihat perkembangan bisnis-bisnis dan banyak daerah wisata di Yogyakarta yang menunjang kebutuhan wisata didalamnya.

On the Job Training pertama ini dilakukan selama 6 bulan (24 Juli 2023 – 24 Januari 2024). Departemen yang penulis pilih yaitu *food and beverage product* yang terdiri dari beberapa *section* yaitu: *Pastry*, *Main Kitchen*, *Garde Manger*, *Butcher*, dan *Steward*. Tentunya di masing-masing *section* mempunyai tugas dan fungsi yang berbeda-beda. Penulis memilih Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa sebagai tempat magang pertama dan memilih *section pastry*.

B. Tujuan On the Job Training

Tujuan dilaksanakannya *On the Job Training* adalah sebagai berikut;

1. Untuk memenuhi standar sistem pembelajaran yang telah ditetapkan oleh kampus, yaitu mengikuti *On the Job Training* selama 6 bulan.
2. Menerapkan ilmu dan teori yang diperoleh di kampus di lingkungan kerja.
3. Melihat dan memahami secara langsung kegiatan dan fasilitas yang ada di lapangan.

4. Menambah wawasan pengetahuan dan pengalaman serta tata cara berhubungan dengan lingkungan kerja.
5. Mengadakan perbandingan yang di dapat di kampus dengan yang di dapat di industri.
6. Melatih penulis untuk menjadi tenaga yang terdidik, terampil dan professional sesuai dengan bidangnya.

C. Manfaat On the Job Training

Manfaat dilaksanakannya *On the Job Training* adalah sebagai berikut;

1. Bagi Mahasiswa
 - a. Mengetahui perbedaan pada saat praktik di kampus dengan praktik langsung di suatu industri.
 - b. Menambah wawasan dan pengalaman kerja di sebuah industri.
 - c. Mengetahui secara langsung fasilitas, kegiatan dan organisasi yang ada di industri, khususnya pada bagian kitchen.
 - d. Mendapatkan ilmu baru yang belum pernah didapat di kampus.
 - e. Dapat menyesuaikan diri dengan dunia kerja.
2. Bagi Kampus
 - a. Mendapatkan citra yang baik dari pihak hotel, terlebih jika mahasiswa yang training di hotel tersebut dapat bekerja dengan baik dan memuaskan.
 - b. Dapat menjalin kerjasama yang baik antara pihak hotel dengan pihak kampus.
 - c. Kampus bisa membandingkan pelajaran yang diajarkan di kampus dengan kegiatan yang ada di hotel melalui laporan yang dibuat oleh mahasiswa.
 - d. Mendapatkan umpan balik untuk meningkatkan kualitas pendidikan sehingga selalu sesuai dengan perkembangan dunia industri.
3. Bagi Hotel
 - a. Hotel mendapatkan tambahan tenaga operasional sehingga semua pekerjaan cepat terselesaikan.
 - b. Dapat menjalin hubungan baik dengan pihak kampus, sehingga saat perusahaan membutuhkan bantuan tenaga.
 - c. Dapat mengetahui kemampuan potensial yang dimiliki mahasiswa sebelum benar-benar terjun ke dunia kerja nyata.

D. Tempat Pelaksanaan Magang



Gambar 1. 1 Logo Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa

Resort merupakan salah satu kawasan yang didalamnya terdapat akomodasi dan sarana hiburan yang berguna sebagai penunjang kegiatan wisata. Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa berlokasi di Jalan Laksda Adisucipto No. KM. 8, RW. 7, Nayan, Maguwoharjo, Kecamatan Depok, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta.

Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa ini memiliki properti dengan nuansa khas Jawa kontemporer yang jarang sekali ditemukan di resort lainnya.

Alasan penulis memilih Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa sebagai tempat magang yaitu penulis ingin menerapkan dan mengembangkan kembali ilmu yang di dapat selama kuliah. Selain itu, penulis ingin mengetahui perbedaan cara kerja yang di dapat di kampus dengan yang di dapat di hotel. Dengan dilaksanakannya magang ini, penulis berharap bisa menjadi tenaga yang terdidik, terampil dan professional.

E. Jadwal dan Waktu Magang

1. Periode waktu pelaksanaan magang

Sesuai dengan kalender akademik, *On the Job Training* dilaksanakan pada tanggal 24 Juli 2023 – 24 Januari 2024. Waktu pelaksanaan *On the Job Training* kurang lebih 6 bulan.

2. Periode waktu laporan magang disusun

Laporan *On the Job Training* ini disusun 1 bulan sebelum waktu magang terakhir. Dimulai dari 09 Desember 2023.

BAB II

TINJAUAN UMUM TEMPAT MAGANG

A. Sejarah Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa

Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa merupakan salah satu hotel Bintang 5 yang terletak di Daerah Istimewa Yogyakarta, Indonesia. Resort yang dibangun dengan total luas 5,6 hektar ini dibuka pertama kali pada tanggal 17 Maret 1997 lalu pada tanggal 15 September 1997, resort tersebut diresmikan ibu Mooryati Soedibyo yang merupakan pemilik tunggal dari resort tersebut.



Gambar 2. 1 Ibu Mooryati Soedibyo, selaku Pemilik Tunggal

Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa

Ibu Mooryati Soedibyo merupakan seorang pengusaha kecantikan asal Indonesia yakni Mustika ratu. Dilansir dari situs resminya, PT Mustika Ratu telah berdiri sejak tahun 1975, di mana ibu Mooryati Soedibyo mulai merintis Mustika Ratu dengan mengembangkan resep yang diwarisinya sebagai keturunan keluarga Keraton Jawa. Beliau juga merupakan salah satu penggagas ide kontes pemilihan Puteri Indonesia yang selalu digelar tiap tahunnya hingga akhirnya beliau menjadi Ketua Umum Yayasan Puteri Indonesia.

Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa ini menawarkan berbagai fasilitas yang lengkap standar Bintang 5 dengan suasana hotel khas budaya Jawa kontemporer yang jarang ditemukan di resort lain dengan sentuhan suasana alam yang asri dan modern dalam tiap sudut bangunannya serta pelayanan yang juga ramah. Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa terletak di Jalan Laksda Adisucipto No. KM. 8, RW. 7, Nayan, Maguwoharjo, Kecamatan Depok, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta, 55282.

Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa memiliki struktur lantai kamar yang *upside-down* karena strukturnya mengikuti bentuk tanahnya yang berbukit, oleh karena

itu, resort ini memberikan pemandangan secara langsung ke indahnya Gunung Merapi. Selain itu, bisa melihat kolam renang *outdoor* yang mirip replika dari reruntuhnya kolam renang Keraton Yogyakarta, Taman Sari Water Castle.



Gambar 2. 2 Taman Sari Water Castle Swimming Pool

Sumber: Traveloka.com

B. Visi dan Misi Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa

1. Visi

Memberikan pelayanan terbaik sehingga tamu yang menginap di Sheraton selalu merasakan kehangatan, terkoneksi kemanapun dan membentuk komunitas atau berinteraksi melalui berbagai fasilitas yang terdapat di Sheraton.

2. Misi

Misi Sheraton tergambarkan dalam *core values* atau nilai-nilai inti yang ada di Sheraton yaitu *welcoming*, *assured* dan *community*.

C. Prestasi yang pernah dicapai oleh Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa

1. Joglosemar Leading 5 Star Hotel of The Year dan Joglosemar Leading 5 Star resort (2021).



Gambar 2. 3 Dua Penghargaan yang diraih

Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa

Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa sukses meraih dua penghargaan Joglosemar di tengah situasi pandemi saat itu yang tentunya berpengaruh pada

tingkat ekonomi dan pariwisata. Dua penghargaan bergengsi itu diberikan oleh Joglosemar Tourism Awards (JTA) 2021 yang diselenggarakan oleh Yayasan Indonesia Travel & Tourism Awards (ITTA).

2. World Luxury Hotel Awards (2016).



Gambar 2. 4 World Luxury Hotel Awards Certificate

World Luxury Hotel Awards merupakan salah satu ajang bergengsi di dunia perhotelan di tingkat internasional. *Event* yang digelar di St. Regis Doha, Qatar ini menobatkan Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa sebagai *Global Winner 2016 Luxury Airport Hotel*.

D. Fasilitas di Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa

a. Tipe kamar

Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa memiliki total kamar dengan total keseluruhan yaitu 246 kamar dengan 8 tipe kamar yang bisa disesuaikan dengan kebutuhan para tamu yang akan menginap disana, yaitu diantaranya;

Tabel 2. 1 Tipe Kamar di Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa

Tipe Kamar	Jumlah Kamar
Deluxe Room	162
Grand Deluxe	51
Lagoon Access	16
Junior Suite	10
Lagoon Suite	2
Executive Suite	2
Presidential Suite	2
Royal Suite	1
Total	246

Sumber: Dokumentasi Pribadi (2023)

Dibawah ini merupakan contoh penampakan tipe kamar *lagoon access* di Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa



Gambar 2. 5 Lagoon Access Room

Sumber: sheratonyogyakarta.com

b. Androwino Bistro



Gambar 2. 6 Androwino Bistro

Sumber: sheratonyogyakarta.com

Androwino Bistro merupakan restoran utama yang ada di Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa yang terletak di lantai 7. Restoran ini memiliki pemandangan langsung ke arah Gunung Merapi. Menjual menu masakan Indonesia, Eropa dan Chinese. Androwino Bistro beroperasi mulai pukul 06.00 hingga pukul 23.00 WIB.

c. Room Service

Melayani permintaan makan dan minum dari kamar selama 24 jam. Daftar menu sudah disediakan di setiap kamar.

d. The Tasty Box Patisserie



Gambar 2. 7 The Tasty Box Patisserie

Sumber: sheratonyogyakarta.com

The Tasty Box Patisserie merupakan *cake shop* yang ada di Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa yang terletak di lantai 7. *Cake shop* ini menyediakan berbagai macam aneka *cakes*, *bread* dan *cookies*. Terdapat aneka *savory bread* dan *sweet bread* yang diproduksi setiap harinya dengan variasi yang beragam. Selain menikmati *cakes* dan *bread*, tamu juga dapat menikmati berbagai macam pilihan kopi.

The Tasty Box patisserie beroperasi mulai pukul 09.00 hingga pukul 21.00 WIB.

e. Suko Wine Lounge



Gambar 2. 8 Suko Wine Lounge

Sumber: sheratonyogyakarta.com

Suko Wine Lounge merupakan Bar yang ada di Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa yang terletak di lantai 7. Bar ini menjual aneka macam minuman, dari minuman beralkohol sampai minuman non alkohol. Selain itu, juga terdapat billiard dan ruang karaoke di dalamnya. Suko Wine Lounge beroperasi mulai pukul 15.00 hingga pukul 24.00 WIB.

f. Club Lounge



Gambar 2. 9 Club Lounge

Sumber: Traveloka.com

Club Lounge merupakan salah satu fasilitas yang ada di Sheraton Mustika Yogyakarta resort & Spa. *Executive lounge* ini khusus digunakan untuk tamu *loyalty member*. Namun, lounge ini bisa dijadikan juga sebagai meeting room.

g. Mataram Grand Ballroom



Gambar 2. 10 Mataram Grand Ballroom

Sumber: Traveloka.com

Mataram *Grand Ballroom* merupakan *ballroom* terbesar yang ada di Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa. Letak *ballroom* ini terpisah dengan bangunan hotel tetapi masih berada dalam satu kawasan dan di fasilitasi *shuttle bus* dan *pick up* dari *concierge*. Grand ballroom tersebut biasanya digunakan untuk acara-acara besar seperti wedding, perpisahan, *convention*, resepsi, dan yang lainnya. Mataram Grand Ballroom ini terbagi menjadi Mataram I, Mataram II, Mataram III, West I, West II, East I, East II dan Pre-Function Mataram.

Fasilitas lainnya yang bisa ditemukan di Sheraton Mustika Yogyakarta Resort &

Spa yakni;

- h. Taman Sari Royal Heritage Spa
- i. Bar On the Pool
- j. Taman Sari water Castle Swimming Pool
- k. Senopati, Adipati & Mustika Meeting Room
- l. Fitness Centre
- m. Tennis Court
- n. Jiggle Jungle Kids Club
- o. Ganesha ek Sanskriti Indian Restaurant & Bar.

a. *General Manager*

General Manager merupakan pimpinan tertinggi di struktur organisasi hotel dan mempunyai tanggung jawab terhadap operasional dan keseluruhan kegiatan di hotel serta kinerja para karyawan demi kelangsungan hidup Perusahaan secara umum. Selain itu, *general manager* tentunya bertanggung jawab atas keputusan yang telah disepakati.

b. *Director of Operations*

Director of Operations bertanggung jawab dalam mengawasi semua kegiatan operasional yang terjadi di hotel, termasuk staf, layanan tamu, dan lain sebagainya. *Director of Operations* berada dibawah naungan langsung dari *general manager*. Selain itu, *director of operations* juga bertindak sebagai perantara antara pemilik dan anggota tim manajemen lainnya.

c. *Executive chef*

Executive Chef merupakan tingkatan tertinggi dalam departemen dapur yang mempunyai wewenang penuh dalam menjaga stabilitas berjalannya tugas dan pekerjaan sesuai dengan standar operasional yang sudah ditetapkan oleh hotel. Selain itu, bertanggung jawab penuh dengan semua yang berhubungan dengan dapur, terlaksananya tugas dan pekerjaan sesuai dengan SOP serta mengambil keputusan dalam koordinasi semua aktivitass operasional di *kitchen department*.

d. *Front office manager*

Front office merupakan departemen yang bertugas terhadap semua aktivitas yang ada di *front office*, membuat laporan reservasi, *check in* dan *check out* serta memaksimalkan dan mengoptimalkan *occupancy rate* hotel. *Front office manager* bertanggungjawab dan bertugas dalam mengontrol, mengawasi dan mengatur semua yang menyangkut operasional yang ada di *front office* serta memastikan bahwa pekerjaan dari *front office* berjalan dengan baik dan mencegah terjadinya kesalahan dalam bekerja.

e. *Assistant Front Office Manager*

Bertugas dan bertanggungjawab dalam membantu *front office manager* dalam melakukan pekerjaan dan kegiatannya, mengawasi pelaksanaan operasional di *front*

office, menjaga seluruh investasi yang berada di *front office*, dan menggantikan posisi *front office manager* ketika sedang berhalangan hadir.

f. *Executive Housekeeper*

Executive Housekeeper merupakan tingkatan tertinggi dalam *housekeeping department* yang bertanggung jawab untuk mengawasi dan mengkoordinasikan semua operasi *housekeeping* di hotel. Tugas seorang *executive housekeeper* meliputi pengaturan dan perencanaan jadwal kerja, pengadaan peralatan dan bahan kebersihan, manajemen staff, serta memastikan bahwa setiap kamar tamu siap digunakan dengan Tingkat kebersihan yang optimal.

g. *Chief Engineer*

Chief Engineer memiliki tanggung jawab untuk menjaga dan memperbaiki fasilitas dan peralatan hotel serta membuat laporan mengenai pembaharuan dan perbaikan fasilitas dan peralatan hotel.

h. *Director of Sales Marketing*

Director of Sales Marketing bertanggung jawab untuk memimpin *Sales and Marketing Department* dan bertanggung jawab untuk pengkoordinasian, perencanaan dan pengarahan dari aktivitas karyawan *Sales and Marketing Department* hingga mengusahakan tercapainya keuntungan perusahaan yang sebesar-besarnya dengan menyusun strategi dan taktik pemasaran. *Director of Sales Marketing* berada dibawah naungan langsung dari *general manager*.

i. *Director of Sales*

Director of Sales bertanggung jawab dalam memberikan koordinasi perkiraan penjualan hotel, mendukung dan mengarahkan implementasi serta strategi penjualan, membuat rencana bisnis hotel, memastikan target penjualan yang telah disusun dapat tercapai.

j. *Director of Finance*

Director of Finance bertanggung jawab dan memastikan seluruh performa dari keuangan perusahaan, melakukan implementasi strategi keuangan yang baik serta melakukan inovasi terhadap keuangan perusahaan. *Director of Finance* berada dibawah naungan langsung dari *general manager*.

k. *Chief Accountant*

Chief Accountant bertugas untuk mengawasi pelaksanaan administrasi dan akuntansi yang dilakukan staf akuntan, mulai dari proses pengumpulan dan pemilahan bukti transaksi, perhitungan, hingga input data kedalam sistem sesuai dengan prosedur yang sudah dibuat oleh perusahaan.

l. *Human Resource Manager*

Human Resource Manager bertanggung jawab terhadap semua yang menyangkut ketenagakerjaan seperti administrasi karyawan, melakukan perekrutan karyawan, membuat program pengembangan keterampilan karyawan, menyampaikan laporan tentang kepegawaian kepada GM, mengatur mutasi maupun pemberhentian pegawai serta mengajukan pembayaran gaji karyawan dan tunjangan kepada bagian *accounting*.

m. *Assistant Human Resource Manager*

Bertugas dan bertanggungjawab dalam membantu *human resource manager* dalam melakukan kegiatan serta pekerjaannya, menjadwalkan wawancara, mengelola lamaran kerja, melakukan *support* dari pekerjaan utama HR dalam mengurus karyawan serta menggantikan posisi *human resource manager* ketika sedang berhalangan hadir.

n. *Assistant Loss & Prevention Manager*

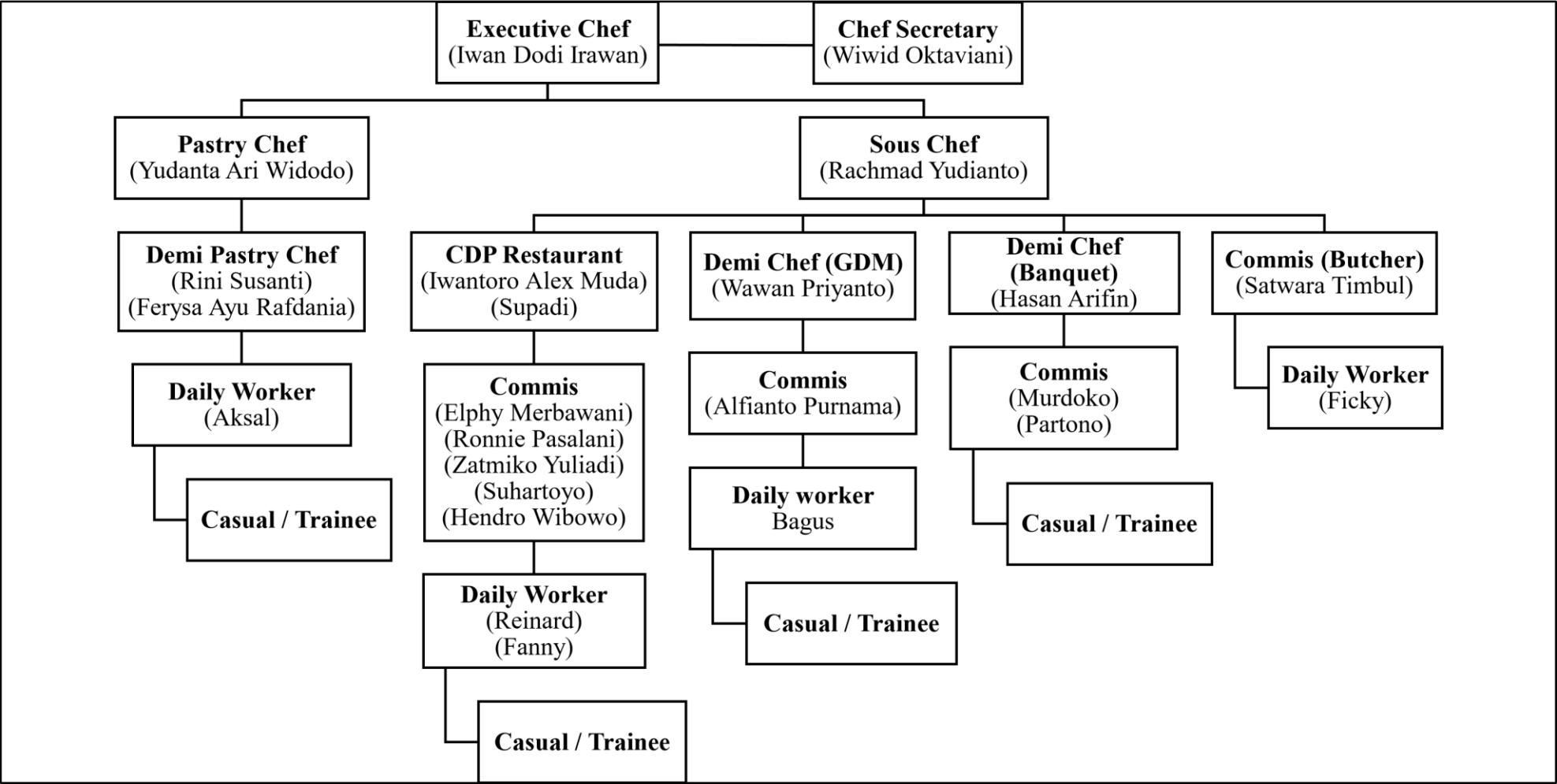
Assistant Loss & Prevention Manager memiliki tanggung jawab atas keamanan hotel serta menghalau gangguan keamanan yang terjadi baik dari dalam maupun luar hotel.

o. *IT Manager*

IT Manager bertanggung jawab dalam mengawasi dan memperhatikan keseluruhan proses terkait departemen IT, serta melakukan pengembangan terkait sistem dalam perusahaan.

G. Struktur Organisasi Dapur di Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa

Bagan 2.1 Struktur Organisasi Hotel



BAB III PELAKSANAAN MAGANG

A. Pelaksanaan Kerja

Penlis melakukan kegiatan magang di Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa selama 6 bulan. Dimulai dari tanggal 25 Juli 2024 hingga 25 Januari 2025.

1. Identitas Tempat Kerja Magang

Nama : Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa
Alamat : Jl. Laksda Adisucipto No. KM.8, RW.7, Nayan, Maguwoharjo,
Kec. Depok, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta
Telepon : (0274) 488588
Situs Resmi : <https://id.sheratonyogyakarta.com/>



Gambar 3.1 Bar on the pool

Sumber: Traveloka.com

2. Waktu Kerja Pelaksanaan Magang

Berikut jam kerja untuk setiap *associates* di Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa pada bagian *pastry* yaitu:

1. Early Morning Shift : 05.00 – 13.00 WIB
2. Morning Shift : 07.00 – 15.00 WIB
3. Afternoon Shift : 15.00 – 23.00 WIB

Tabel 3. 1 Waktu Kerja Pelaksanaan Magang

No	Jam Kerja	Bulan
1.	<i>Afternoon Shift</i>	24 Juli 2024 – 21 November 2024
2.	<i>Morning Shift</i> <i>Early Morning Shift</i>	23 November 2024 – 24 Januari 2025

3. Aktivitas selama di Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa

Tabel 3. 2 Aktivitas Selama di Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa

No	Jam Kerja	Aktivitas
1.	<i>Afternoon Shift</i>	Membuat <i>sweet bread</i> , aneka <i>bread</i> lainnya, <i>toast</i> , <i>danish pastry</i> , <i>doughnut</i> , <i>porridge</i> , <i>pudding</i> , <i>turn down service</i> , <i>ala carte</i>
2.	<i>Morning Shift</i>	membuat <i>cakes</i> , <i>cookies</i> , <i>coffee break</i> , (<i>prepare & set up</i>), <i>amenities</i> , <i>hitea</i> , <i>cakes tasty box</i>
3.	<i>Early Morning Shift</i>	<i>Prepare, set up, handle and clear up breakfast</i> , <i>refill condiments</i> , <i>pudding</i> , <i>waffles batter</i> , <i>rebusan</i> , <i>cookies</i>

B. Kendala Yang Dihadapi

Selama 6 bulan *On the Job Training* di Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa, penulis merangkum beberapa hal yang menjadi kendala yang terjadi selama *On the Job Training*.

Keterbatasan *equipment* berpengaruh terhadap kegiatan operasional yang terjadi di hotel. Jika *equipment* yang disediakan cukup dan memadai tentunya akan sangat berpengaruh terhadap kecepatan produksi produk dan kelancaran selama kegiatan operasional di hotel berlangsung.

Selain itu, kebersihan bahan makanan maupun peralatan juga menjadi salah satu faktor penting dalam menghasilkan makanan yang aman untuk dikonsumsi. Tujuannya untuk menghindari terjadinya penyakit bawaan dari makanan tersebut.

C. Cara Mengatasi

Dari kendala - kendala yang penulis jabarkan diatas, untuk menyelesaikan kendala yang penulis alami selama melaksanakan *On the Job Training* antara lain:

- 1) Melakukan *quality control* terhadap *equipment-equipment* yang ada. Seperti memeriksa secara rutin *detector* suhu oven, suhu *chiller* dan *freezer* sesuai suhu standarnya.
- 2) Memperbaiki *equipment – equipment* yang rusak demi kelangsungan kerja di *pastry* dapat berjalan dengan baik.

- 3) Menjaga dan membersihkan *chiller* dan *freezer*.
- 4) Adanya *First in First Out (FIFO)* terhadap barang dan bahan makanan. Dengan adanya sistem FIFO ini bertujuan untuk mengurangi risiko kerusakan atau kadaluwarsa pada barang dan bahan makanan.

BAB IV KESIMPULAN

A. Kesimpulan

Kegiatan *On the Job Training* ini merupakan salah satu mata kuliah di semester 3 yang wajib dilaksanakan mahasiswa dan mahasiswi Politeknik Pariwisata Batam selama 6 bulan. Tentunya dengan adanya kegiatan *On the Job Training* ini banyak memberikan manfaat khususnya kepada penulis, diantaranya penulis bisa mempraktikkan secara langsung ilmu – ilmu yang didapat sebelumnya di kampus dan mengetahui gambaran secara langsung bagaimana kegiatan operasional yang ada di industri.

Setelah melaksanakan *On the Job Training*, penulis memperoleh banyak pengalaman kerja yang sangat bermanfaat. Hal ini dapat penulis jadikan sebagai bekal di saat penulis bekerja nanti.

Selama 6 bulan magang di Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa di departemen *food & beverage product section pastry*, penulis dapat memberikan beberapa kesimpulan yaitu:

- 1) Penulis telah menjalankan dan menyelesaikan salah satu mata kuliah di semester 3.
- 2) Penulis telah menerapkan ilmu dan teori yang di peroleh di kampus di lingkungan kerja.
- 3) Melatih penulis untuk menjadi tenaga yang terdidik, professional dan memiliki rasa tanggung jawab yang lebih baik setelah melakukan OJT.
- 4) Penulis mengetahui aktivitas pekerjaan berbagai *section* di departemen *food & beverage product* di dalam dunia perhotelan.
- 5) Penulis mendapatkan dan memahami istilah – istilah baru yang digunakan di dalam dunia perhotelan.

B. Saran

Adapun saran yang ingin penulis berikan yaitu:

1. Bagi Penulis
 - a) Mempersiapkan diri kembali untuk menghadapi OJT ke-2 dan dunia kerja yang sesungguhnya.
 - b) Lebih mencari informasi yang lebih luas lagi dari pengalaman yang pernah dialami sendiri maupun staff – staff yang sudah masuk di dunia kerja agar memperoleh gambaran bagaimana cara melaksanakan kerja yang sesungguhnya.

- c) Tetap membangun relasi dan mempererat komunikasi kepada teman-teman *trainee*, staff dan yang lainnya ketika magang di Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa.
 - d) Lebih bisa menyesuaikan diri lagi terhadap dunia kerja.
2. Bagi Kampus
- a) Tetap menjalin kerja sama yang baik dengan perusahaan-perusahaan agar pelaksanaan *On the Job Training* untuk mahasiswa dan mahasiswi Politeknik Pariwisata Batam berjalan dengan baik.
 - b) Tetap memberikan penyuluhan kepada mahasiswa dan mahasiswi Politeknik Pariwisata Batam mengenai OJT sebelum dilepas ke dunia kerja.
 - c) Tetap memantai mahasiswa dan mahasiswi Politeknik Pariwisata Batam saat sedang melaksanakan OJT.
3. Bagi Hotel
- a) Penulis ingin mengucapkan terima kasih atas kesempatan yang diberikan kepada penulis untuk melaksanakan *On the Job Training* di Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa.
 - b) Meningkatkan Kembali komunikasi antar karyawan untuk menciptakan lingkungan kerja yang nyaman bagi para karyawan.
 - c) Tetap menjalin kerja sama yang baik dengan instansi-instansi pendidikan, sehingga dapat membantu berlangsungnya OJT.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad Thareq Heikal. (2020). *Laporan tugas akhir di food & beverage department sheraton mustika yogyakarta resort & spa. Diii.*
- Durrotunnisa, & Nur, H. R. (2020). Jurnal basicedu. Jurnal Basicedu,. *Jurnal Basicedu*, 5(5), 3(2), 524–532. <https://journal.uii.ac.id/ajie/article/view/971>
- Nama, O., Jurusan, N. I. M., Yuljana, A. D. W. I., & Perhotelan, D. (2020). *Di Kitchen Section Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa Di Kitchen Section Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa. September 2019.*
- Pratiwi, F. F., Jatmiko, H., & Par, S. S. T. (n.d.). Daya Tarik Menu Pastry & Bakery Di Restoran Purple Grand Mercure Hotel Yogyakarta Adi Sucipto. *Repository.Unmuhjember.Ac.Id.*
<http://repository.unmuhjember.ac.id/11364/9/Artikel.pdf>

LAMPIRAN

Lampiran. 1 Presensi Magang

Dibawah ini merupakan jadwal kerja penulis selama bekerja di *section pastry* Sheraton Mustika Yogyakarta resort & Spa

Tabel Presensi Magang

Month / Date	Juli	Agustus	September	Oktober	November	Desember	Januari
1		AS 15	AS 15	AS 15	AS 15	MS 07	MS 07
2		Day Off	AS 15	AS 15	Day Off	Day Off	MS 07
3		AS 15	AS 15	AS 15	AS 15	MS 07	MS 07
4		AS 15	AS 15	Day Off	AS 15	EMS 05	EMS 05
5		AS 15	AS 15	AS 15	AS 15	EMS 05	Day Off
6		AS 15	AS 15	AS 15	AS 15	EMS 05	MS 07
7		AS 15	Day Off	AS 15	AS 15	EMS 05	MS 07
8		AS 15	AS 15	AS 15	AS 15	EMS 05	MS 07
9		Day Off	AS 15	AS 15	Day Off	Day Off	MS 07
10		AS 15	AS 15	AS 15	AS 15	EMS 05	MS 07
11		AS 15	AS 15	AS 15	AS 15	EMS 05	EMS 05
12		AS 15	AS 15	Day Off	AS 15	EMS 05	MS 07
13		AS 15	AS 15	AS 15	AS 15	EMS 05	Day Off
14		AS 15	Day Off	AS 15	AS 15	EMS 05	MS 07
15		AS 15	AS 15	AS 15	AS 15	Day Off	EMS 05
16		Day Off	AS 15	AS 15	Day Off	EMS 05	EMS 05
17		AS 15	AS 15	AS 15	AS 15	EMS 05	EMS 05
18		AS 15	AS 15	AS 15	AS 15	EMS 05	EMS 05
19		AS 15	AS 15	Day Off	AS 15	EMS 05	Day Off
20		AS 15	AS 15	AS 15	AS 15	MS 07	EMS 05
21		AS 15	Day Off	AS 15	AS 15	MS 07	EMS 05
22		AS 15	AS 15	AS 15	Day Off	Day Off	EMS 05

23		Day Off	AS 15	AS 15	MS 07	MS 07	EMS 05
24	MS 09	AS 15	AS 15	AS 15	MS 07	MS 07	EMS 05
25	AS 15	AS 15	AS 15	AS 15	MS 07	MS 07	Day Off
26	AS 15	AS 15	AS 15	Day Off	MS 07	EMS 05	MS 07
27	AS 15	AS 15	Day Off	AS 15	EMS 05	MS 07	MS 07
28	AS 15	AS 15	AS 15	AS 15	MS 07	MS 07	MS 07
29	AS 15	AS 15	AS 15	AS 15	MS 07	Day Off	
30	AS 15	AS 15	AS 15	AS 15	MS 07	MS 07	
31	AS 15	Day Off				MS 07	

Lampiran. 4 Daily Activities (dilampirkan terpisah)

Lampiran. 5 Log Book Mingguan (dilampirkan terpisah)

Lampiran. 6 Sertifikat Magang



Marriott
INTERNATIONAL

HOTEL
INTERMEDIATE PROGRAM

SHERATON
Makassar Convention
Hotel & Spa

Marriott International

takes great pleasure in awarding
this certificate to

Diana Putri Ayu Santosa

in recognition of successful completion of

marriottternship

at Food & Beverage Product Department

I Geda Sujana

General Manager

SHERATON
Makassar Convention
Hotel & Spa

Ignasius Setiawan

Human Resources Manager

from 25 July 2024 to 15 December 2024

Lampiran. 7 Student Performance Evaluation (form dari kampus)**STUDENT PERFORMANCE EVALUATION**

Name : Diana Putri Ayu Santosa
 Hotel Name of practice : Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa
 Department : Food & Beverage (Pastry)
 Date of Appraisal from :

The purpose of this evaluation is to provide an objective measure of student performance during the Supervised Field training. Rating will be done in a scale value of 0 – 100 as follows:

Grade: A = 80 – 100 : (Very Good Performance)
 B = 68 – 79.99 : (Good Performance)
 C = 56 – 67.99 : (Satisfactory Performance)
 D = 45 – 55.99 : (Unsatisfactory Performance)
 E = 0 – 44.99 : (Poor Performance)
 Note : Minimum Passing Grade C = 56 – 67.99

PART 1 ABLITY AND APPLICATION

Please give into application section:

No	CRITERIA & JUSTIFICATION	SCALE VALUE				
		A (80-100)	B (68-79.99)	C (56-67.99)	D (45-55.99)	E (0-44.99)
A. PERFORMANCE						
1	JOB KNOWLADGE					
	• Understand all aspect of work at outlet of practice assigned	85				
	• Knowledge of facilities and equipment at outlet of practice assigned	85				
	• Mastery of English (written and oral)		75			
2	QUANTITY OF WORK					
	• Output of work has be done	80				
	• Completion of task and performance of daily duties	85				
3	QUALITY OF WORK					
	• Accurate and neat care of equipment and working areas	85				
	• Meets work quality requirement		78			
	• Stability, persistence, orderliness constant work under <u>pressure</u>	90				



No	CRITERIA & JUSTIFICATION	SCALE VALUE				
		A (80 -100)	B (68 -79.99)	C (56-67.99)	D (45-55.99)	E (0-44.99)
B. CHARACTER						
4	MOTIVATION					
	• Enthusiasm towards job and effort to acquire necessary information to perform duties	90				
	• The desire and effort	85				
	• Willingness to accept responsibility	88				
5	COURTESY AND TACT					
	• Politeness , attention and respect other people (the guest fellow workers and superior)	80				
6	TEAM WORK					
	• Demonstrate the development of effective working relationships with staff and management	90				
	• Demonstrate an ability to listen to others, actively contribute to the team and demonstrate flexibility in adapting to team priorities	90				
7	COMMUNICATION					
	• Demonstrate and understanding of various customers enquiries and communicate these accurately when referring the matter, as appropriate	85				
	• Prepare a range of documentation which demonstrates an ability to identify the key issues or points and communicate these clearly, concisely and effectively	80				
8	APPLIED TECHNOLOGY					
	• Ability to use machines and equipment found in the workplace	85				
9	PERSONAL APPEARANCE					
	• Personal grooming, hair, shoes, comportment and general outlook	95				
10	ATTENDANTE					
	• Reliability and punctuality to be on job	90				



No	CRITERIA & JUSTIFICATION	SCALE VALUE				
		A (80-100)	B (68-79.99)	C (56-67.99)	D (45-55.99)	E (3-44.99)
11	PASTRY BAKERY KNOWLEDGE & OPERATIONAL (Choose one regarding their job)					
	Prepare hot and cold dessert	85				
	Prepare and procedure yeast goods	80				
	Prepare and procedure pastries	88				
	Prepare bakery products for patissiers	85	79			
	Prepare and present gateaux, torten and cakes	90				
	Prepare dessert to meet special dietary requirements		79			
	Prepare and procedure cakes	90				
	Manage workplace relations	80				
	Receive and store stocks	80				
	Prepare and display petits fours		75			
	Prepare and model marzipan		75			
	Prepare and display sugar work		75			
	Plan, prepare and display sweet buffet showpieces		78			
	ability to provide cleanest working area	85				
	SCORE = $\frac{\text{TOTAL MARK}}{\text{TOTAL NO}}$					



PART 2. CAPACITY & AMBITION FOR ADVANCE

1. Check (✓) application (more than one section may apply)

REGRESSING	NOT LIKELY TO ADVANCE	PROGRESSING	SATISFACTORY	MAX PERFORMANCE ON JOB
		✓	✓	✓

2. Students reaction to review and suggestion was : (check (✓) one)

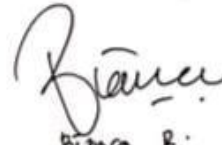
Appreciation (complete willing to strive for improvement)	Interest (Will try to follow suggestion)	Disinterest (Satisfied with present status)	Resentment (feels review is imposition)
✓			

3. Review your rating and comments, then briefly outline what action you will take or suggest to maintain, improve or correct the behavior and output of this students as a overall evaluation grade.

Perbanyak core education & party / bakery di
maslor / di tempat home industry / restoran / Hotel.

Date :
Signature :


Rini SUSANTI
(Appraiser)


Branca B.
(Training Personnel)


(Head of Department)




Diana Purriyus
(Student)

Lampiran. 8 Training Evaluation Form (form dari hotel)

**TRAINING EVALUATION FORM SHERATON MUSTIKA
YOOGYAKARTA RESORT & SPA**

No.	Evaluation Criteria	Grade
1.	General Knowledge (Pengetahuan secara umum)	2.5
2.	Job Knowledge (Pengetahuan tentang bidang tugas)	2.5
3.	General Attitude (Sikap secara umum)	3.0
4.	Quality of Work (Kualitas kerja mengenai ketepatan & kerapian)	3.0
5.	Motivation, Responsibility, and Loyalty (Motivasi, tanggung jawab dan loyalitas)	3.0
6.	Initiative and creativity (Inisiatif dan kreativitas dalam kerja)	3.0
7.	Teamwork (Kerjasama dengan rekan kerja)	3.0
8.	Resistance to Pressure (Daya tahan terhadap tekanan/permasalahan yang dihadapi)	2.5
9.	Work Speed (Kecepatan kerja)	3.0
10.	Mastery of English (Kemampuan berbahasa Inggris)	2.5
11.	Personal Appearance (Penampilan diri)	3.0
12.	Courtesy and Communication (Kesopanan, keramahan, dan kemampuan berkomunikasi)	2.5
13.	Attendance (Kehadiran mengenai ketajiran dan ketepatan waktu)	3.0
14.	Improvement Achieved (Kemajuan yang dicapai trainee selama OJT)	2.5
SCORE = TOTAL GRADE / 14		2.7

SCORE	PREDICATE	SUMMARY OF POINT RESULT
3.00 - 4.00	Excellent	Performance beyond expect standard
3.00 - 3.59	Good	Performance above average standard
2.50 - 2.99	Fair	Normal result / meet standard
1.50 - 2.49	Poor	Performance below standard set for the job
1.00 - 1.49	Failed	Unacceptable / below standard


Ignasius Setiawan

Human Resources Manager

Lampiran. 9 Dokumentasi (Sebagian sudah dilampirkan di Log Book mingguan)

Prol Tape Cake



Mocca Caramel Cake



Chocolate Fudge Cake



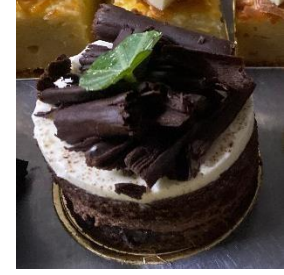
Bitter Chocolate Cake



Mango Mousse Cake



Black Forest Cake



Matcha Opera Cake



Tiramisu Cake



Flourless Cake



Cheese Cake



Opera Cake



financier Cake



Strawberry Tarte

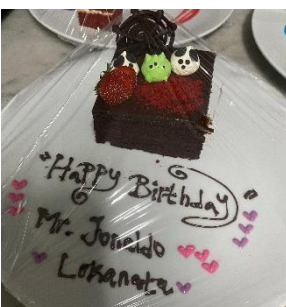


Chocolate Mousse Cake



Honey Lemon Ginger Cake



Red Velvet Cake*Fudge Brownies**Sweet & Savory Bread**Dry Store Pastry**Daily Schedule Board**Core Values Frames**Amenities R1**Amenities R2**Amenities R3**Amenities Crafted**Amenities Cake**Form Amenities*

Sheraton Muslika Yogyakarta Resort & Spa				AMENITY REQUEST			
Room	Total Price	Guest Name	Amenities Code (please tick)	Quantity	Date	Time	Remarks
			R1 R2 R3 F1 F2 Other's				
201	1	RICARDO		1			
205	1	DANIEL / GERT		1			
211	1	SEP / GUSTO		1	15/11/24		1st floor
215	1	Christian		1	09/04		2nd floor
217	1	Dewa / Mergahayu		1			
220	1	Yuli		1			
401.101	1	Ismael / Indira		1			1st floor
625	1	BERRY EDO		1	04/04/2020		Happy Birthday

R1: Fruit Basket Regular
 R2: Fruit Basket VIP
 F1: Flower Regular (Deluxe Room)
 F2: Flower VIP (Suite Room)

White: Chef Yellow: Room Service
 Pink: Front Office Green: HR Blue: Cost Control

Prepared by: [Signature] Approved by: [Signature]

Turn Down Service*Set up breakfast*----- *Set up coffee break* -----



Cupcake Cooking Class



Gingerbread Cookies Cooking Class



Set up dinner



The Tasty Box Patisserie



Set up



Pastry team



Tasty Kitchen Lantai 7



Lobby



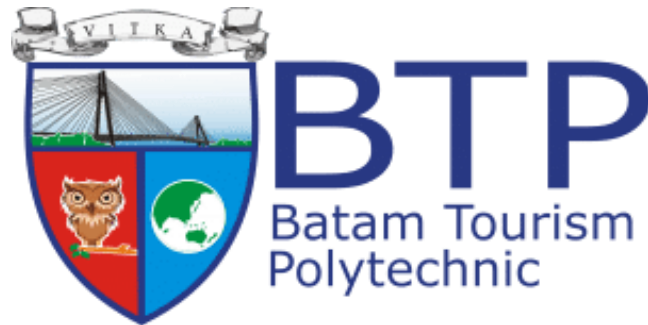
Ganesha Restaurant



----- Pastry's Outlet -----



**LOG BOOK HARIAN KEGIATAN MAGANG MAHASISWA PRODI
MANAJEMEN KULINER
DI SHERATON MUSTIKA YOGYAKARTA RESORT & SPA**



Disusun Oleh :

Diana Putri Ayu Santosa

2023030029

**MANAJEMEN KULINER
POLITEKNIK PARIWISATA BATAM**

2025



DAILY ACTIVITIES

Name : Diana Putri Ayu Santosa

Student Number : 2023030029

Department : F&B Product (Pastry)

No.	Day	Date	Section	Activities	Sign (By Hotel)	Note
1.	Rabu	24 Juli 2024	Pastry	- Tanda tangan kontrak dengan HRD. - Hotel Tour.		
2.	Kamis	25 Juli 2024	Pastry	- Membuat 3 macam bubur. - Membuat muffin. - Membuat sweet & savory bread breakfast. - Membuat danish peach. - Labelling & packing roti tasty box.		

3.	Jumat	26 Juli 2024	Pastry	- Membuat 4 macam bubur. - Membuat muffin. - Membuat danish cinnamon roll.		
----	-------	--------------	--------	--	---	--

				- Membuat savory bread breakfast. - Labelling & packing roti tasty box.		
4.	Sabtu	27 juli 2024	Pastry	- Membuat 4 macam bubur. - Membuat muffin. - Membuat danish peach. - Membuat savory & sweet bread breakfast. - Membuat croissant keju. - Labelling & packing roti tasty box.		
5.	Minggu	28 Juli 2024	Pastry	- Membuat 4 macam bubur. - Membuat muffin. - Membuat danish cinnamon roll. - Membuat savory & sweet bread breakfast.		

				- Labelling & packing roti tasty box.		
6.	Senin	29 Juli 2024	Pastry	- Membuat 4 macam bubur. - Membuat muffin. - Membuat danish peach.		

				- Membuat sweet bread breakfast. - Set up ke pendopo, - Membuat croissant coklat. - Labelling & packing roti tasty box.		
7.	Selasa	30 Juli 2024	Pastry	- Membuat donat dan bomboloni. - Membuat muffin. - Membuat savory & sweet bread breakfast. - Membuat croissant coklat. - Labelling & packing roti tasty box.		

8.	Rabu	31 Juli 2024	Pastry	- Membuat donat dan bomboloni. - Membuat muffin. - Membuat danish kelapa. - Membuat sweet bread breakfast. - Membuat croissant keju & cokelat. - Labelling & packing roti tasty box.		
9.	Kamis	01 Agustus 2024	Pastry	- Membuat BNB pudding. - Membuat muffin. - Membuat donat dan bomboloni. - Rounding adonan toast. - Membuat savory bread breakfast. - Membuat croissant keju & cokelat. - Labelling & packing roti tasty box.		
10.	Jumat	02 Agustus 2024	Pastry	- Day off.		

11.	Sabtu	03 Agustus 2024	Pastry	- Membuat donat dan bomboloni. - Membuat muffin. - Membuat sweet bread breakfast. - Membuat danish peach. - Ala carte slice cake. - Membuat croissant keju & cokelat. - Labelling & packing roti tasty box.		
-----	-------	-----------------	--------	---	---	--

12.	Minggu	04 Agustus 2024	Pastry	- Membuat donat dan bomboloni. - Bagi dan timbang adonan toast. - Live cooking colenak. - Labelling & packing roti tasty box.		
13.	Senin	05 Agustus 2024	Pastry	- Membuat donat dan bomboloni. - Bagi dan timbang adonan sweet bread untuk tasty dan breakfast. - Membuat sweet bread breakfast. - Set up ke restoran.		

				- Membuat croissant cokelat & keju. - Labelling & packing roti tasty box.		
14.	Selasa	06 Agustus 2024	Pastry	- Membuat sweet bread. - Rounding adonan sweet bread untuk tasty dan breakfast. - Membuat savory & sweet bread breakfast. - Membuat croissant cokelat.		
15.	Rabu	07 Agustus 2024	Pastry	- Membuat donat dan bomboloni. - Membuat sweet bread. - Rounding adonan sweet bread untuk tasty dan breakfast. - Membuat savory & sweet bread breakfast. - Ala carte slice cake. - Membuat croissant cokelat. - Labelling & packing roti tasty box.		

16.	Kamis	08 Agustus 2024	Pastry	- Thawing croissant dan danish choco. - Membuat muffin. - Membuat donat dan bomboloni. - Membuat savory & sweet bread breakfast. - Set up ke restoran. - Labelling & packing roti tasty box.		
17.	Jumat	09 Agustus 2024	Pastry	- Day off.		

18.	Sabtu	10 Agustus 2024	Pastry	- Membuat donat dan bomboloni. - Rounding adonan sweet bread untuk tasty dan breakfast. - Membuat sweet bread breakfast. - Set up ke restoran. - Prepare CB. - Labelling & packing roti tasty box.		
19.	Minggu	11 Agustus 2024	Pastry	- Membuat 3 macam bubur. - Membuat muffin. - Rounding adonan sweet bread untuk tasty dan breakfast. - Set up ke restoran. - Jaga stall ice cream dan live cooking colenak. - Labelling & packing roti tasty box.		
20.	Senin	12 Agustus 2024	Pastry	- Membuat 4 macam bubur. - Membuat muffin.		

				- Rounding adonan sweet bread untuk tasty, breakfast, donat dan bomboloni.		
				- Membuat savory & sweet bread breakfast. - Set up ke restoran. - Membuat croissant cokelat. - Labelling & packing roti tasty box.		
21.	Selasa	13 Agustus 2024	Pastry	- Thawing croissant dan danish choco. - Membuat 4 macam bubur. - Membuat muffin. - Rounding adonan sweet bread untuk tasty dan breakfast. - Membuat savory & sweet bread breakfast. - Membuat croissant cokelat.		

				- Labelling & packing roti tasty box.		
22.	Rabu	14 Agustus 2024	Pastry	- Membuat sweet bread.		
				- Rounding adonan sweet bread		



				untuk tasty dan breakfast. - Membuat savory & sweet bread breakfast. - Membuat croissant cokelat. - Ala carte slice cake. - Labelling & packing roti tasty box.		
23.	Kamis	15 Agustus 2024	Pastry	- Membuat muffin. - Membuat donat. - Membuat 2 macam bubur. - Rounding adonan toast. - Rounding adonan sweet bread untuk tasty, bomboloni dan breakfast. - Membuat savory & sweet bread breakfast. - Membuat BNB pudding. - Labelling & packing roti tasty box.		
				- Day off.		

24.	Jumat	16 Agustus 2024	Pastry			
-----	-------	-----------------	--------	--	---	--

25.	Sabtu	17 Agustus 2024	Pastry	- Membuat donat dan bomboloni. - Membuat muffin. - Rounding adonan sweet bread untuk tasty, CB dan breakfast. - Membuat savory bread breakfast. - Cake 10x10. - Labelling & packing roti tasty box.		
26.	Minggu	18 Agustus 2024	Pastry	- Thawing croissant dan danish choco. - Membuat danish peach. - Membuat muffin. - Membuat donat dan bomboloni. - Rounding adonan sweet bread. - Rounding adonan burger bun. - Membuat savory bread breakfast. - Membuat adonan muffin. - Labelling & packing roti tasty box.		

27.	Senin	19 Agustus 2024	Pastry	- Membuat donat dan bomboloni. - Bagi dan timbang adonan toast. - Rounding adonan toast. - Membuat savory bread breakfast. - Prepare amenities. - Ala carte slice cake. - Labelling & packing roti tasty box.		
28.	Selasa	20 Agustus 2024	Pastry	- Membuat donat dan bomboloni. - Rounding adonan French bread. - Membuat muffin. - bagi dan timbang adonan sweet bread untuk tasty dan breakfast. - Membuat savory bread breakfast. - Ala carte slice cake. - Labelling & packing roti tasty box.		
29.	Rabu	21 Agustus 2024	Pastry	- Membuat donat dan bomboloni. - Membuat muffin.		

				- bagi dan timbang adonan sweet bread untuk tasty dan breakfast.		
				- Membuat sweet bread breakfast. Labelling & packing roti tasty box.		
30.	Kamis	22 Agustus 2024	Pastry	- Thawing croissant dan danish choco. - Membuat danish peach dan cinnamon roll. - Membuat donat dan bomboloni. - Membuat muffin. - Membuat savory & sweet bread breakfast. - Labelling & packing roti tasty box.		
31.	Jumat	23 Agustus 2024	Pastry	- Day off.		

32.	Sabtu	24 Agustus 2024	Pastry	- Thawing croissant dan danish choco. - Membuat danish peach. - Membuat muffin. - Bagi dan timbang adonan sweet bread untuk tasty dan breakfast. - Membuat savory bread breakfast.		
-----	-------	-----------------	--------	--	---	--

				- Membuat savory bread tasty. - Membuat croissant keju. - Labelling & packing roti tasty box.		
33.	Minggu	25 Agustus 2024	Pastry	- Thawing croissant dan danish choco. - Membuat donat dan bomboloni. - Membuat savory & sweet bread breakfast. - Labelling & packing roti tasty box.		

34.	Senin	26 Agustus 2024	Pastry	- Membuat muffin. - Membuat donat dan bomboloni. - Bagi dan timbang adonan sweet bread untuk tasty dan breakfast. - Membuat savory & sweet bread breakfast. - Set up ke restoran. - Membuat croissant cokelat. - Labelling & packing roti tasty box.		
35.	Selasa	27 Agustus 2024	Pastry	- Thawing croissant dan danish choco. - Membuat danish peach dan cinnamon roll. - Bagi dan timbang adonan toast. - Rounding adonan toast. - Membuat savory & sweet bread breakfast. - Prepare amenities. - Ala carte slice cake.		

				- Labelling & packing roti tasty box.		
36.	Rabu	28 Agustus 2024	Pastry	- Membuat donat dan bomboloni. - Bagi dan timbang adonan French bread. - Bagi dan timbang adonan bagel. - Membuat savory & sweet bread breakfast. - Set up ke restoran. - Labelling & packing roti tasty box.		
37.	Kamis	29 Agustus 2024	Pastry	- Thawing croissant dan danish choco. - Membuat donat dan bomboloni. - Bagi dan timbang adonan sweet bread untuk tasty dan breakfast. - Membuat savory bread breakfast. - Membuat chiffon pandan. - Membuat marble cake. - Membuat strawberry crumble.		

				- Labelling & packing roti tasty box.		
38.	Jumat	30 Agustus 2024	Pastry	- Thawing croissant. - Membuat danish peach dan cinnamon roll. - Membuat muffin. - Membuat savory & sweet bread breakfast. - Membuat adonan muffin. - Membuat croissant cokelat. - Labelling & packing roti tasty box.		
39.	Sabtu	31 Agustus 2024	Pastry	- Day off.		

40.	Minggu	01 September 2024	Pastry	- Membuat donat dan bomboloni. - Membuat muffin. - Bagi dan timbang adonan sweet bread untuk tasty dan breakfast. - Bagi dan timbang adonan burger bun. - Membuat savory bread breakfast; beef dan sausage. - Labelling & packing roti tasty box.		
41.	Senin	02 September 2024	Pastry	- Thawing croissant dan danish choco. - Membuat donat dan bomboloni. - Membuat danish roll cinnamon. - Membuat savory & sweet bread breakfast. - Prepare turn down service. - Labelling & packing roti tasty box.		

42.	Selasa	03 September 2024	Pastry	- Membuat donat dan bomboloni. - Bagi dan timbang adonan toast. - Rounding adonan toast. - Membuat sweet bread. - Prepare turn down service. - Membuat croissant keju dan cokelat. - Labelling & packing roti tasty box.		
43.	Rabu	04 September 2024	Pastry	- Membuat donat dan bomboloni. - Bagi dan timbang adonan toast. - Rounding adonan toast. - Bagi dan timbang adonan sweet bread untuk tasty dan breakfast. - Membuat savory & sweet bread breakfast. - Membuat danish peach. - Labelling & packing roti tasty box.		

44.	Kamis	05 September 2024	Pastry	- Membuat donat an bomboloni. - Membuat muffin. - Rounding adonan toast. - Rounding adonan sweet bread untuk tasty dan breakfast. - Membuat savory & sweet bread breakfast. - Prepare turn down service. - Prepare snack box. - Labelling & packing roti tasty box.		
45.	Jumat	06 September 2024	Pastry	- Thawing croissant. - Membuat danish peach dan choco rice roll. - Membuat muffin. - Bagi dan timbang adonan sweet bread untuk tasty dan breakfast. - Membuat savory bread breakfast. - Membuat croissant coklat.		

				- Membuat meringue untuk garnish.		
				- Labelling & packing roti tasty box.		
46.	Sabtu	07 September 2024	Pastry	- Day off.		
47.	Minggu	08 September 2024	Pastry	- Membuat donat dan bomboloni. - Membuat muffin. - Membuat adonan muffin. - Membuat savory bread breakfast. - Membuat savory bread tasty. - Prepare slice cake untuk display tasty box. - Ala carte slice cake. - Labelling & packing roti tasty box.		
48.	Senin	09 September 2024	Pastry	- Membuat muffin. - Rounding adonan sweet bread untuk tasty dan breakfast.		

				- Membuat savory & sweet bread breakfast. - Prepare amenities.		
				- Ala carte slice cake. - Labelling & packing roti tasty box.		
49.	Selasa	10 September 2024	Pastry	- Thawing croissant dan danish choco. - Membuat 4 macam bubur. - Membuat whole wheat toast. - Bagi dan timbang adonan toast. - Membuat muffin. - Membuat savory & sweet bread breakfast. - Labelling & packing roti tasty box.		
50.	Rabu	11 September 2024	Pastry	- Bagi dan timbang adonan sweet bread untuk tasty dan breakfast. - Membuat savory bread breakfast. - Set up ke restoran. - Membuat macaroon.		

				- Membuat croissant cokelat. - Membuat meringue untuk garnish.		
--	--	--	--	---	--	--

				- Labelling & packing roti tasty box.		
51.	Kamis	12 September 2024	Pastry	- Bagi dan timbang adonan subway untuk sandwich bread. - Bagi dan timbang adonan sweet bread untuk tasty dan breakfast. - Membuat savory & sweet bread breakfast. - Membuat 4 macam bubur. - Membuat danish peach. - Labelling & packing roti tasty box.		

52.	Jumat	13 September 2024	Pastry	- Thawing croissant. - Membuat danish roll. - Bagi dan timbang adonan sweet bread untuk tasty dan breakfast. Membuat savory & sweet bread breakfast. - Prepare turn down service. - Labelling & packing roti tasty		
-----	-------	-------------------	--------	--	---	--

				box.		
53.	Sabtu	14 September 2024	Pastry	- Day off.		
54.	Minggu	15 September 2024	Pastry	- Rounding adonan sweet bread untuk tasty dan breakfast. - Membuat savory & sweet bread breakfast. - Prepare turn down service. - Set up CB. - Set up ke restoran. - Live cooking colenak.		

				- Labelling & packing roti tasty box.		
55.	Senin	16 September 2024	Pastry	- Membuat 4 macam bubur. - Membuat donat dan bomboloni. - Rounding adonan sweet bread untuk tasty dan breakfast. - Membuat savory bread breakfast. - Set up ke restoran.		

				- Labelling & packing roti tasty box.		
56.	Selasa	17 September 2024	Pastry	- Membuat 4 macam bubur. - Membuat donat dan bomboloni. - Rounding adonan sweet bread untuk tasty dan breakfast. - Membuat danish roll strawberry. - Labelling & packing roti tasty box.		

57.	Rabu	18 September 2024	Pastry	- Thawing croissant dan danish choco. - Membuat danish peach. - Membuat muffin. - Bagi dan timbang adonan sweet bread untuk tasty dan breakfast. - Membuat savory bread breakfast. - Membuat chocolate sponge cake. - Labelling & packing roti tasty box.		
58.	Kamis	19 September 2024	Pastry	- Bagi dan timbang adonan toast. - Bagi dan timbang adonan sweet bread untuk tasty dan breakfast. - Membuat savory & sweet bread breakfast. - Membuat chocolate sponge cake. - Labelling & packing roti tasty box.		

59.	Jumat	20 September 2024	Pastry	- Thawing croissant dan danish choco. - Membuat danish peach. - Membuat muffin. - Rounding adonan sweet bread untuk tasty dan breakfast. - Membuat savory & sweet bread breakfast. - Prepare turn down service. - Labelling & packing roti tasty box.		
60.	Sabtu	21 September 2024	Pastry	- Day off.		
61.	Minggu	22 September 2024	Pastry	- Membuat muffin. - Rounding adonan pizza dough. - Membuat savory bread breakfast. - Prepare amenities. - Ala carte slice cake.		

				- Labelling & packing roti tasty box.		
62.	Senin	23 September 2024	Pastry	- Membuat sweet bread. - Membuat French bread. - Bagi dan timbang adonan French bread. - Membuat savory & sweet bread breakfast. - Set up ke restoran. - Cake 20x20. - Labelling & packing roti tasty box.		
63.	Selasa	24 September 202	Pastry	- Membuat sweet bread. - Membuat baguette. - Rounding adonan baguette. - Membuat savory & sweet bread breakfast. - Membuat danish peach. - Labelling & packing roti tasty box.		

64.	Rabu	25 September 2024	Pastry	- Thawing croissant. - Membuat danish cinnamon roll dan strawberry roll. - Membuat donat dan bomboloni. - Bagi dan timbang adonan sweet bread untuk tasty dan breakfast. - Membuat savory bread breakfast. - Prepare amenities. - Labelling & packing roti tasty box.		
65.	Kamis	26 September 2024	Pastry	- Membuat 4 macam bubur. - Prepare amenities. - Prepare turn down service.		

				- Membuat savory bread tasty. - Membuat savory bread breakfast. - Labelling & packing roti tasty box.		
66.	Jumat	27 September 2024	Pastry	- Day off.		
67.	Sabtu	28 September 2024	Pastry	- Thawing croissnt. - Membuat danish peach dan choco chips roll. - Prepare turn down service. - Membuat savory & sweet bread breakfast. - Labelling & packing roti tasty box.		
68.	Minggu	29 September 2024	Pastry	- Membuat sweet bread. - Membuat adonan muffin. - bagi dan timbang adonan sweet bread untuk tasty dan breakfast. - Membuat savory & sweet bread breakfast.		

				- Membuat savory bread tasty. - Labelling & packing roti tasty box.		
69.	Senin	30 September 2024	Pastry	- Membuat sweet bread. - Membuat muffin. - Membuat savory & sweet bread breakfast. - Membuat croissant cokelat. - Ala carte slice cake. - Labelling & packing roti tasty box.		
70.	Selasa	01 Oktober 2024	Pastry	- Membuat sweet bread. - Membuat muffin. - Bagi dan timbang adonan sweet bread untuk tasty dan breakfast. - Membuat savory & sweet bread breakfast. - Membuat danish peach. - Membuat croissant cokelat.		

				- Labelling & packing roti tasty box.		
71.	Rabu	02 oktober 2024	Pastry	- Membuat danish roll. - Prepare pudding untuk picnic. - Set up ke banquet. - Membuat savory & sweet bread tasty. - Labelling & packing roti tasty box.		
72.	Kamis	03 Oktober 2024	Pastry	- Membuat danish peach. - Bagi dan timbang adonan toast. - Bagi dan timbang adonan baguette. - Rounding adonan baguette. - Membuat sweet bread. - Prepare turn down service. - Membuat savory & sweet bread tasty. - Labelling & packing roti tasty box.		

73.	Jumat	04 Oktober 2024	Pastry	- Membuat BNB pudding. - Membuat danish diamond. - Set up ke banquet.		
				- Membuat savory & sweet bread breakfast. - Membuat croissant cokelat. - Labelling & packing roti tasty box.		
74.	Sabtu	05 Oktober 2024	Pastry	- Day off.		
75.	Minggu	06 Oktober 2024	Pastry	- Thawing croissant. - Membuat danish cinnamon roll dan choco rice roll. - Membuat BNB pudding. - Membuat savory & sweet bread tasty. - Prepare turn down service.		

				- Membuat burger bun. - Labelling & packing roti tasty box.		
76.	Senin	07 Oktober 2024	Pastry	- Membuat French bread. - Membuat sweet bread. - Membuat 2 macam bubur.		

				- Membuat savory & sweet bread tasty. - Labelling & packing roti tasty box.		
77.	Selasa	08 Oktober 2024	Pastry	- Membuat 4 macam bubur. - Thawing croissant dan danish choco. - Rounding adonan pizza dough. - Membuat muffin. - Membuat savory & sweet bread tasty. - Membuat danish peach. - Ala carte slice cake. - Cake 12x12. - Labelling & packing roti tasty box.		
78.	Rabu	09 Oktober 2024	Pastry	- Membuat 4 macam bubur. - Thawing croissant. - Membuat BNB pudding. - Membuat danish roll choco rice.		

				- Membuat savory & sweet bread		
				tasty. - Labelling & packing roti tasty box.		
79.	Kamis	10 Oktober 2024	Pastry	- Thawing croissant. - Membuat danish peach dan diamond. - membuat muffin. - Set up ke banquet. - Prepare amenities. - Membuat savory & sweet bread tasty. - Labelling & packing roti tasty box.		
80.	Jumat	11 Oktober 2024	Pastry	- Thawing croissant dan danish choco. - Membuat danish roll cinnamon. - Membuat 4 macam bubur. - Membuat savory & sweet bread tasty.		

				- Labelling & packing roti tasty box.		
--	--	--	--	---------------------------------------	--	--

81.	Sabtu	12 Oktober 2024	Pastry	- Day off.		
82.	Minggu	13 Oktober 2024	Pastry	- Membuat white toast. - Membuat sweet bread. - Membuat adonan muffin. - Membuat savory & sweet bread tasty. - Live cooking colenak.		
83.	Senin	14 oktober 2024	Pastry	- Membuat danish peach dan diamond. - Membuat sweet bread. - Membuat sweet bread tasty. - Membuat savory bread breakfast. - Membuat chiffon pandan. - Labelling & packing roti tasty box.		

84.	Selasa	15 Oktober 2024	Pastry	- Membuat sweet bread. - Membuat whole wheat toast. - Membuat savory & sweet bread tasty.		
				- Bagi dan timbang adonan toast. - Rounding adonan toast. - Trimming cake untuk CB. - Labelling & packing roti tasty box.		
85.	Rabu	16 Oktober 2024	Pastry	- Membuat 4 macam bubur. - Membuat BNB pudding. - Membuat muffin. - Membuat savory bread breakfast. - Membuat croissant coklat dan keju.		

				- Cake 10x10. - Alacarte slice cake. - Labelling & packing roti tasty box.		
86.	Kamis	17 Oktober 2024	Pastry	- Thawing croissant dan danish choco. - Membuat danish roll cinnamon. - Membuat 4 macam bubur. - Membuat savory & sweet bread breakfast.		
				- Set up ke restoran. - Ala carte slice cake. - Membuat adonan muffin. - Labelling & packing roti tasty box.		

87.	Jumat	18 Oktober 2024	Pastry	- Membuat French bread. - Thawing croissant. - Membuat danish peach dan diamond. - Membuat savory & sweet bread breakfast. - Prepare CB. - Prepare amenities. - Ala carte slice cake. - Labelling & packing roti tasty box.		
88.	Sabtu	19 Oktober 2024	Pastry	- Day off.		

89.	Minggu	20 Oktober 2024	Pastry	- Membuat danish peach dan diamond. - Membuat danish diamond. - Membuat savory & sweet bread tasty. - Membuat savory bread breakfast. - Prepare amenities. - Labelling & packing roti tasty box.		
90.	Senin	21 Oktober 2024	Pastry	- Thawing croissant dan danish choco. - Rounding adonan pizza dough. - Membuat savory & sweet bread breakfast. - Membuat donat dan bomboloni. - Set up ke restoran. - Prepare amenities. - Labelling & packing roti tasty box.		

91.	Selasa	22 Oktober 2024	Pastry	- Thawing croissant dan danish choco. - Rounding adonan sweet bread untuk tasty, breakfast, donat dan bomboloni. - Membuat savory & sweet bread tasty. - Labelling & packing roti tasty box.		
92.	Rabu	23 Oktober 2024	Pastry	- Membuat 4 macam bubur. - Membuat adonan muffin. - Bagi dan timbang adonan baguette. - Bagi dan timbang adonan French bread. - Membuat savory & sweet bread tasty. - Membuat savory & sweet bread breakfast. - Prepare amenities.		

				- Ala carte slice cake.		
				- Labelling & packing roti tasty box.		
93.	Kamis	24 Oktober 2024	Pastry	- Thawing carissant. - Membuat danish peach dan diamond. - Membuat savory & sweet bread tasty. - Membuat savory bread breakfast. - Prepare turn down service. - Labelling & packing roti tasty box.		
94.	Jumat	25 Oktober 2024	Pastry	- Thawing croissant dan danish choco. - Membuat danish roll cinnamon. - Membuat savory & sweet bread breakfast. - Membuat sweet bread tasty.		

				- Labelling & packing roti tasty box.		
--	--	--	--	---------------------------------------	--	--

95.	Sabtu	26 Oktober 2024	Pastry	- Day off.		
96.	Minggu	27 Oktober 2024	Pastry	- Thawing croissant dan danish choco. - Membuat danish roll cinnamon. - Membuat sweet bread. - Prepare turn down service. - Membuat savory & sweet bread breakfast. - Ala carte slice cake. - Labelling & packing roti tasty box.		
97.	Senin	28 Oktober 2024	Pastry	- Thawing croissant dan danish choco. - Membuat danish peach. - Membuat savory & sweet bread tasty.		

				- Prepare amenities. - Prepare turn down service. - Refill hitea.		
--	--	--	--	---	--	--

				- Labelling & packing roti tasty box.		
98.	Selasa	29 Oktober 2024	Pastry	- Membuat whole wheat bread. - Membuat burger bun. - Membuat sweet bread. - Membuat savory & sweet bread tasty. - Labelling & packing roti tasty box.		
99.	Rabu	30 Oktober 2024	Pastry	- Membuat 4 macam bubur. - Thawing croissant dan danish choco. - Membuat danish diamond. - Membuat savory & sweet bread breakfast. - Prepare turn down service. - Refill hitea.		

				- Labelling & packing roti tasty box.		
100.	Kamis	31 Oktober 2024	Pastry	- Membuat 2 macam bubur. - Membuat sweet bread. - Ala carte slice cake. - Membuat savory & sweet bread tasty. - Prepare ice cream untuk event ALOKA Prambanan. - Labelling & packing roti tasty box.		
101.	Jumat	01 November 2024	Pastry	- Membuat 4 macam bubur. - Membuat muffin. - Membuat savory & sweet bread tasty. - Membuat donat dan bomboloni. - Prepare opera cake untuk event ALOKA Prambanan. - Labelling & packing roti tasty box.		
				- Day off.		

102.	Sabtu	02 November 2024	Pastry			
------	-------	------------------	--------	--	---	--

103.	Minggu	03 November 2024	Pastry	- Thawing croissant. - Membuat danish cinnamon roll. - Membuat danish diamond. - Membuat savory & sweet bread tasty. - Prepare turn down service. - Labelling & packing roti tasty box.		
104.	Senin	04 November 2024	Pastry	- Thawing croissant dan danish choco. - Membuat danish peach. - Membuat savory & sweet bread tasty. - Labelling & packing roti tasty box.		
105.	Selasa	05 November 2024	Pastry	- Membuat 3 macam bubur. - Thawing croissant. - Membuat danish cinnamon roll dan diamond.		

				- Membuat savory & sweet bread tasty.		
--	--	--	--	---------------------------------------	--	--

				- Labelling & packing roti tasty box.		
106.	Rabu	06 November 2024 6	Pastry	- Membuat 3 macam bubur. - Thawing croissant dan danish choco. - Membuat danish peach. - Membuat muffin. - Membuat savory bread breakfast. - Membuat donat dan bomboloni. - Prepare amenities. - Labelling & packing roti tasty box.		
107.	Kamis	07 November 2024	Pastry	- Thawing croissant. - Membuat danish diamond dan cinnamon roll. - Membuat savory & sweet bread tasty. - Membuat donat dan bomboloni.		

				- Prepare turn down service. - Set up ke banquet.		
				- Membuat stollen. - Labelling & packing roti tasty box.		
108.	jumat	08 November 2024	Pastry	- Membuat 3 macam bubur. - Thawing croissant dan danish choco. - Membuat danish peach. - Membuat savory & sweet bread tasty. - Labelling & packing roti tasty box.		
109.	Sabtu	09 November 2024	Pastry	- Day off.		
110.	Minggu	10 November 2024	Pastry	- Membuat 3 macam bubur. - Membuat danish peach.		

				- Membuat savory & sweet bread tasty. - Live cooking colenak. - Membuat chiffon pandan. - Labelling & packing roti tasty		
--	--	--	--	---	--	--

				box.		
111.	Senin	11 November 2024	Pastry	- Membuat sweet bread. - Membuat donat dan bomboloni. - Membuat savory & sweet bread tasty. - Bake roti titipan tamu. - Labelling & packing roti tasty box.		
112.	Selasa	12 November 2024	Pastry	- Membuat sweet bread. - Membuat donat dan bomboloni. - Membuat savory & sweet bread tasty. - Labelling & packing roti tasty box.		

113.	Rabu	13 November 2024	Pastry	- Thawing croissant. - Membuat 4 macam bubur. - Membuat danish diamond dan cinnamon roll. - Membuat savory & sweet bread		
				tasty. - Labelling & packing roti tasty box.		
114.	Kamis	14 November 2024	Pastry	- Membuat sweet bread. - Membuat savory & sweet bread tasty. - Membuat baguette. - Labelling & packing roti tasty box.		
115.	Jumat	15 November 2024	Pastry	- Day off.		

116.	Sabtu	16 November 2024	Pastry	- Membuat 4 macam bubur. - Membuat BNB pudding. - Membuat savory & sweet bread tasty. - Prepare snack box. - Labelling & packing roti tasty box.		
------	-------	------------------	--------	--	---	--

117.	Minggu	17 November 2024	Pastry	- Thawing croissant. - Membuat danish diamond dan cinnamon roll. - Membuat savory & sweet bread tasty. - Membuat red velvet. - Labelling & packing roti tasty box.		
------	--------	------------------	--------	--	---	--

118.	Senin	18 November 2024	Pastry	- Thawing croissant dan danish choco. - Membuat 4 macam bubur. - Membuat savory & sweet bread tasty. - Set up Iga Galore. - Set up dinner. - Membuat meringue untuk garnish. - Labelling & packing roti tasty box.		
119.	Selasa	19 November 2024	Pastry	- Thawing croissant. - Membuat danish diamond dan cinnamon roll. - Membuat 4 macam bubur. - Membuat savory & sweet bread tasty. - Labelling & packing roti tasty box.		

120.	Rabu	20 November 2024	Pastry	- Thawing croissant dan danish choco. - Membuat danish peach. - Membuat BNB pudding. - Membuat savory & sweet bread tasty. - Prepare amenities. - Cake 10x10. - Labelling & packing roti tasty box.		
121.	Kamis	21 November 2024	Pastry	- Membuat 4 macam bubur. - Membuat BNB pudding. - Membuat savory & sweet bread		

				tasty. - Prepare turn down service. - Set up dinner. - Labelling & packing roti tasty box.		
122.	Jumat	22 November 2024	Pastry	- Day off.		
123.	Sabtu	23 november 2024	Pastry	- Prepare CB 1. - Set up CB 1. - Prepare amenities. - Cake 10x10. - Membuat mini sponge. - Membuat cheese cake. - Prepare snack box. - Set up CB 2. - Membuat Chinese tartlet.		
124.	Minggu	24 November 2024	Pastry	- Prepare & set up CB ROP. - Prepare & set up CB 1. - Set up CB 1.		

				- Prepare amenities & hitea.		
				- Prepare & set up CB 2. - Set up hitea.		
125.	Senin	25 November 2024	Pastry	- Prepare amenities & hitea. - Set up event kids fun day. - Jaga stall cotton candy. - Prepare Iga Galore. - Set up hitea. - Finishing cookies Christmas.		
126.	Selasa	26 November 2024	Pastry	- Prepare amenities & hitea. - Membuat strawberry crumble. - Membuat bull eyes cookies. - Membuat rosemary cookies. - Set up hitea.		
127.	Rabu	27 November 2024	Pastry	- Prepare breakfast. - Set up breakfast. - Handle breakfast. - Clear up breakfast.		

				- Membuat ginger bread cookies.		
128.	Kamis	28 November 2024	Pastry	- Prepare & set up CB 1. - Prepare CB ROP. - Prepare amenities & hitea. - Membuat cookies Christmas.		
129.	Jumat	29 November 2024	Pastry	- Prepare CB Box. - Prepare amenities. - Membuat cookies Christmas. - Prepare hitea. - Set up hitea.		
130.	Sabtu	30 November 2024	Pastry	- Membuat cookies pesanan GM. - Membuat cookies Christmas. - Packing cookies. - Prepare CB 2 ROP. - Prepare hitea.		

131.	Minggu	01 Desember 2024	Pastry	- Prepare amenities. - Membuat cookies ambassador. - Cake 10x10. - Prepare Christmas tree lighting. - Prepare hitea. - Set up CB. - Set up Christmas tree lighting.		
------	--------	------------------	--------	---	---	--

132.	Senin	02 Desember 2024	Pastry	- Day off.		
133.	Selasa	03 Desember 2024	Pastry	- Prepare amenities. - Membuat almond choco chips. - Membuat choco nero cookies. - Membuat peppermint sandwich cookies.		
134.	Rabu	04 Desember 2024	Pastry	- Prepare breakfast. - Set up breakfast. - Handle breakfast. - Clear up breakfast.		

135.	Kamis	05 Desember 2024	Pastry	- Prepare breakfast. - Set up breakfast. - Handle breakfast. - Clear up breakfast. - Refill condiments breakfast. - Membuat coconut key lime cookies.		
136.	Jumat	06 Desember 2024	Pastry	- Prepare breakfast. - Set up breakfast. - Handle breakfast. - Clear up breakfast. - Refill condiments breakfast.		
137.	Sabtu	07 Desember 2024	Pastry	- Prepare breakfast. - Set up breakfast. - Handle breakfast. - Clear up breakfast. - Prepare rebusan. - Prepare adonan waffle. - Prepare pudding.		
138.	Minggu	08 Desember 2024	Pastry	- Prepare breakfast. - Set up breakfast.		

				- Handle breakfast. - Clear up breakfast.		
				- Refill condiments breakfast. - Membuat brunsli cookies.		
139.	Senin	09 Desember 2024	Pastry	- Day off.		

140.	Selasa	10 Desember 2024	Pastry	- Prepare breakfast. - Set up breakfast. - Handle breakfast. - Clear up breakfast. - Refill condiments breakfast.		
141.	Rabu	11 Desember 2024	Pastry	- Prepare breakfast. - Set up breakfast. - Handle breakfast. - Clear up breakfast. - Refill condiments breakfast.		
142.	Kamis	12 Desember 2024	Pastry	- Prepare breakfast. - Set up breakfast. - Handle breakfast. - Clear up breakfast. - Refill condiments breakfast.		
143.	Jumat	13 Desember 2024	Pastry	- Prepare breakfast. - Set up breakfast. - Handle breakfast. - Clear up breakfast. - Refill condiments breakfast.		

				- Prepare rebusan.		
				- Membuat bull eyes cookies.		
144.	Sabtu	14 Desember 2024	Pastry	- Prepare breakfast. - Set up breakfast. - Handle breakfast. - Clear up breakfast. - Refill condiments breakfast. - Prepare adonan waffle. - Packing cookies turn down Christmas. - Prepare CB ROP.		
145.	Minggu	15 Desember 2024	Pastry	- Day off.		

146.	Senin	16 Desember 2024	Pastry	- Prepare breakfast. - Set up breakfast. - Handle breakfast. - Clear up breakfast. - Prepare adonan waffle. - Prepare pudding. - Packing turn down Christmas		
------	-------	------------------	--------	--	---	--

				cookies.		
147.	Selasa	17 Desember 2024	Pastry	- Prepare breakfast. - Set up breakfast. - Handle breakfast. - Clear up breakfast. - Refill condiments breakfast.		
148.	Rabu	18 Desember 2024	Pastry	- Prepare breakfast. - Set up breakfast. - Handle breakfast. - Clear up breakfast. - Prepare rebusan.		

				- Refill condiments breakfast. - Prepare adonan waffle. - Memmbuat palm cheese cookies. - Membuat coconut key lime cookies. - Packing cookies.		
149.	Kamis	19 Desember 2024	Pastry	- Prepare breakfast. - Set up breakfast. - Handle breakfast. - Clear up breakfast. - Prepare rebusan. - Refill condiments breakfast. - Prepare adonan waffle. - Packing cookies. - Membuat flourless cake.		
150.	Jumat	20 Desember 2024	Pastry	- Prepare CB ROP. - Prepare & set up CB 1. - Membuat scone		

				- Membuat bacon quiche. - Prepare CB 2.		
151.	Sabtu	21 Desember 2024	Pastry	- Prepare & set up CB 1. - Prepare amenities. - Prepare & set up CB 2. - Membuat apple strudel. - Cupcake class.		

152.	Minggu	22 Desember 2024	Pastry	- Day off.		
153.	Senin	23 Desember 2024	Pastry	- Prepare CB ROP. - Prepare amenities. - Cake 10x10. - Membuat caramel pudding. - Membuat Sugar icing cookies. - Ginger bread cookies class. - Membuat choux au craquelin.		
154.	Selasa	24 Desember 2024	Pastry	- Prepare amenities. - Chocolate chips cookies. - Assemble craquelin tower.		

				- Packing cookies. - Membuat cream brulee.		
155.	Rabu	25 Desember 2024	Pastry	- Membuat klapertart. - Cookies ambassador. - Prepare amenities. - Set up brunch. - Ginger bread cookies class.		

156.	Kamis	26 Desember 2024	Pastry	- Prepare breakfast. - Set up breakfast. - Handle breakfast. - Clear up breakfast. - Prepare rebusan. - Refill condiments breakfast. - Prepare pudding. - Pudding picnic.		
157.	Jumat	27 Desember 2024	Pastry	- Prepare amenities. - Prepare hitea.		

				- Membuat chicken curry puff. - Membuat tarte cake. - Cupcake class.		
158.	Sabtu	28 Desember 2024	Pastry	- Prepare CB ROP. - Prepare & set up CB 1. - Packing cookies. - Prepare amenities. - Pudding picnic. - Cupcake class.		

159.	Minggu	29 Desember 2024	Pastry	- Day off.		
160.	Senin	30 Desember 2024	Pastry	- Prepare amenities. - Membuat chocolate garnish. - Pudding picnic.		
161.	selasa	31 Desember 2024	Pastry	- Prepare amenities. - Membuat choux. - Assemble choux tower. - Membuat chocolate garnish.		

				- Set up dinner.		
162.	Rabu	01 Januari 2025	Pastry	- Membuat klapertart. - Membuat es Manado. - Membuat es kacang merah. - Membuat BNB Pudding. - Prepare amenities. - Finishing red velvet.		
163.	Kamis	02 Januari 2025	Pastry	- Prepare amenities. - Membuat scone. - Membuat financier cake. - Membuat chicken curry puff.		
				- Prepare & set up hitea.		
164.	Jumat	03 Januari 2025	Pastry	- Prepare & set up CB ROP. - Membuat sausage puff.		

				- Prepare amenities. - Prepare & set up CB 2. - Membuat chocolate garnish. - Rounding adonan sweet bread. - Membuat savory & sweet bread tasty.		
165.	Sabtu	04 Januari 2025	Pastry	- Prepare breakfast. - Set up breakfast. - Handle breakfast. - Clear up breakfast. - Refill condiments breakfast. - Prepare pudding.		
166.	minggu	05 Januari 2025	Pastry	- Day off.		

167.	Senin	06 Januari 2025	Pastry	- Membuat chicken curry puff. - Membuat chocolate mousse.		
------	-------	-----------------	--------	---	---	--

				- Membuat French bread. - Membuat choco nero cookies & almond cookies. - Prepare turn down service.		
168.	Selasa	07 Januari 2025	Pastry	- Prepare hitea. - Membuat opera cake. - Cake 12x12. - Prepare display cake tasty box. - Membuat 1 macam bubur. - Membuat muffin. - Prepare turn down service.		
169.	Rabu	08 Januari 2025	Pastry	- Prepare amenities. - Prepare & set up hitea. - Membuat bacon quiche. - Membuat chocolate pudding. - Membuat caramel pudding. - Membuat 2 macam bubur.		

170.	Kamis	09 Januari 2025	Pastry	- Prepare & set up CB 1. - Prepare hitea. - Membuat chicken curry puff. - Membuat mango mousse.		
------	-------	-----------------	--------	---	---	--

				- Prepare & set up CB 2.		
171.	jumat	10 Januari 2025	Pastry	- Prepare & set up CB 1. - Prepare amenities. - Prepare & set up hitea. - Prepare CB 2. - Garnish mango mousse.		
172.	Sabtu	11 Januari 2025	Pastry	- Prepare breakfast. - Set up breakfast. - Handle breakfast. - Clear up breakfast. - Refill condiments breakfast. - Prepare rebusan. - Prepare adonan waffle. - Membuat bacon quiche. - Membuat mango pudding.		

173.	Minggu	12 Januari 2025	Pastry	- Prepare & set up CB 1. - Prepare lunch. - Jaga Booth Wedding Expo.		
------	--------	-----------------	--------	--	---	--

174.	Senin	13 Januari 2025	Pastry	- Day off.		
175.	Selasa	14 Januari 2025	Pastry	- Prepare & set up CB 1. - Prepare amenities. - Prepare & set up lunch. - Prepare & set up CB 2. - Membuat mushroom quiche. - Membuat chicken curry puff.		
176.	Rabu	15 Januari 2025	Pastry	- Prepare breakfast. - Set up breakfast. - Handle breakfast. - Clear up breakfast. - Refill condiments breakfast. - Membuat chicken quiche. - Prepare snack box. - Membuat coconut pudding.		

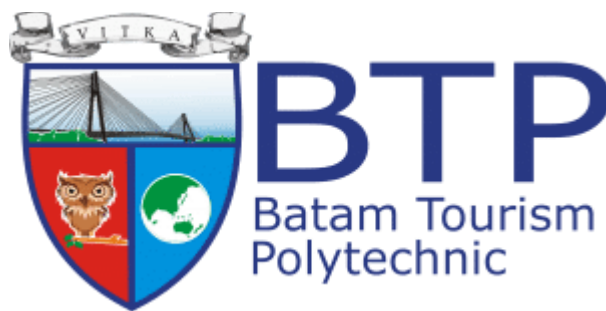
177.	Kamis	16 Januari 2025	Pastry	- Prepare breakfast. - Set up breakfast. - Handle breakfast. - Clear up breakfast.		
				- Refill condiments breakfast. - Prepare rebusan. - Prepare adonan waffle. - Membuat strawberry joules.		
178.	jumat	17 Januari 2025	Pastry	- Prepare breakfast. - Set up breakfast. - Handle breakfast. - Clear up breakfast. - Prepare rebusan. - Prepare adonan waffle. - Prepare pudding. - Refill condiments breakfast. - Membuat éclair.		

179.	Sabtu	18 Januari 2025	Pastry	- Prepare breakfast. - Set up breakfast. - Handle breakfast.		
				- Clear up breakfast. - Refill condiments breakfast. - Prepare adonan waffle.		

180.	Minggu	19 Januari 2025	Pastry	- Day off.		
181.	Senin	20 Januari 2025	Pastry	- Prepare breakfast. - Set up breakfast. - Handle breakfast.		
				- Clear up breakfast. - Refill condiments breakfast. - Membuat tiramisu.		
182.	Selasa	21 Januari 2025	Pastry	- -		

				-		
				-		
183.	Rabu	22 Januari 2025	Pastry	-		
				-		
				-		
184.	Kamis	23 Januari 2025	Pastry	-		
185.	Jumat	24 Januari 2025	Pastry	-		
186.	Sabtu	25 Januari 2025	Pastry	-		

**LOG BOOK MINGGUAN KEGIATAN MAGANG MAHASISWA
MANAJEMEN KULINER**



Disusun Oleh :

**Diana Putri Ayu Santosa
2023030029**

Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa

**MANAJEMEN KULINER
POLITEKNIK PARIWISATA BATAM
2024**

LOG BOOK MINGGUAN KEGIATAN MAGANG MAHASISWA DI SHERATON MUSTIKA YOGYAKARTA RESORT & SPA

LEMBAR PENGESAHAN

LOG BOOK MINGGUAN KEGIATAN MAGANG MAHASISWA DI SHERATON MUSTIKA YOGYAKARTA RESORT & SPA

LEMBAR PENGESAHAN

Disusun oleh : **Diana Putri Ayu Santosa**

2023030029

Telah disetujui oleh

Dosen Pembimbing Magang	Supervisor Dept. Pastry
	
Karimun Jackson Nainggolan S.Tr.Par	Rini Susanti
NIK : 1705131	

Mengetahui,

Kepala Program Studi Manajemen Kuliner

Rosie Oktavia Puspita Rini .M.M.Par
NIDN : 1007109204

LOG BOOK MINGGUAN KEGIATAN MAGANG MAHASISWA DI SHERATON MUSTIKA YOGYAKARTA RESORT & SPA

Nama : Diana Putri Ayu Santosa

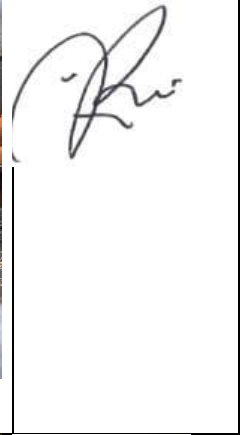
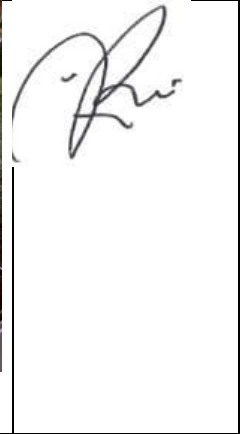
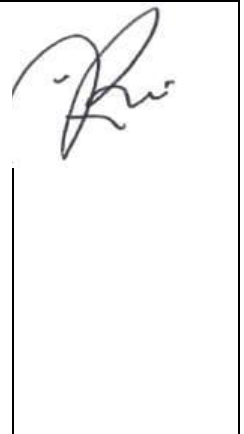
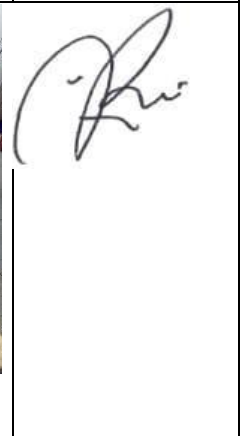
NIM : 2023030029

Tanggal	Kegiatan	Bukti	Tanda Tangan
24 – 30 Juli 2024	1. Prepare savory & sweet bread untuk breakfast besok pagi. 2. Antar breakfast item ke tasty kitchen lantai 7.	 	
31 Juli – 06 Agustus 2024	1. Prepare breakfast items. 2. Live cooking colenak setiap hari Jumat. 3. Ala Carte slice cake.	 	
07 – 13 Agustus 2024	1. Prepare breakfast items. 2. Membuat bubur. 3. Set up dinner.	 	

14 – 20 Agustus 2024	1. Prepare breakfast items. 2. Membuat BNB pudding. 3. Cake 10x10.	 	
21 – 27 Agustus 2024	1. Prepare breakfast items. 2. Thawing croissant & danish. 3. Membuat donat dan bomboloni.	 	
28 Agustus – 03 September 2024	1. Prepare breakfast items. 2. Membuat marble cake. 3. Turn down service.	 	
04 – 10 September 2024	1. Prepare breakfast items. 2. Membuat muffin dan danish pastry. 3. Membuat meringue untuk garnish.	 	

11 – 17 September 2024	1. Prepare breakfast items. 2. Membuat donat dan bomboloni. 3. Membuat bubur.	 	
18 – 24 September 2024	1. Prepare breakfast items. 2. Prepare cake ulang tahun Sheraton. 3. Membuat sweet bread.	 	
25 September – 01 Oktober 2024	1. Prepare breakfast items. 2. Refill hitea. 3. Membuat bread tasty.	 	
02 – 08 Oktober 2024	1. Prepare breakfast items. 2. Set up banquet.		

09 – 15 Oktober 2024	1. Prepare breakfast items. 2. Membuat chiffon pandan. 3. Membuat toast.	 	
16 – 22 Oktober 2024	1. Prepare breakfast items. 2. Set up restoran. 3. Membuat bread breakfast.		
23 – 29 Oktober 2024	1. Prepare breakfast items. 2. Hias donat. 3. Membuat bread breakfast.		
30 Oktober – 05 November 2024	1. Prepare breakfast items. 2. Refill hitea. 3. Prepare ice cream.		

06 – 12 November 2024	1. Prepare breakfast items. 2. Hias donat. 3. Bake roti titipan tamu.		
13 – 19 November 2024	1. Prepare breakfast items. 2. Prepare snack box. 3. Clear up dinner.		
20 – 26 November 2024	1. Prepare coffee break. 2. Jaga stall cotton candy.		
27 November – 03 Desember 2024	1. Prepare coffee break. 2. Mnebuat gingerbread cookies. 3. Prepare & set up hitea.		

04 – 10 desember 2024	1. Prepare, set up, handle and clear up breakfast.		
11 – 17 Desember 2024	1. Prepare, set up, handle and clear up breakfast.		
18 – 24 Desember 2024	1. Prepare, set up, handle and clear up breakfast.		
25 – 31 Desember 2024	1. Prepare coffee break. 2. Ginger bread cookies cooking class.		

01 – 07 Januari 2025	1. Prepare coffee break.		
08 – 14 Januari 2025	1. Prepare coffee break. 2. Jaga booth wedding expo.		
15 – 21 Januari 2025	1. Prepare, set up, handle and clear up breakfast.		
22 – 25 Januari 2024	1. Prepare, set up, handle and clear up breakfast. 2. TBC.		