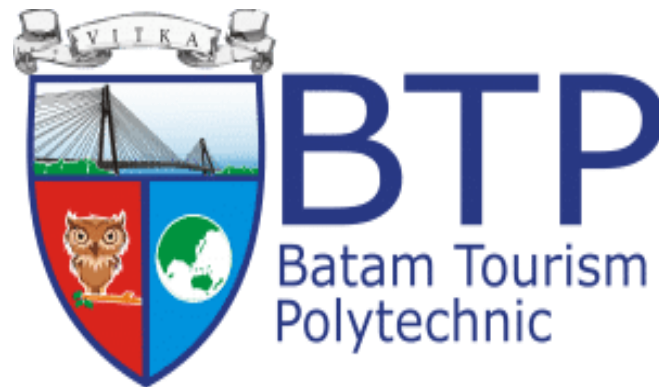


LAPORAN KEGIATAN ON THE JOB TRAINING
MAHASISWA PRODI MANAJEMEN KULINER
DI
THE RITZ-CARLTON BALI



Disusun Oleh :

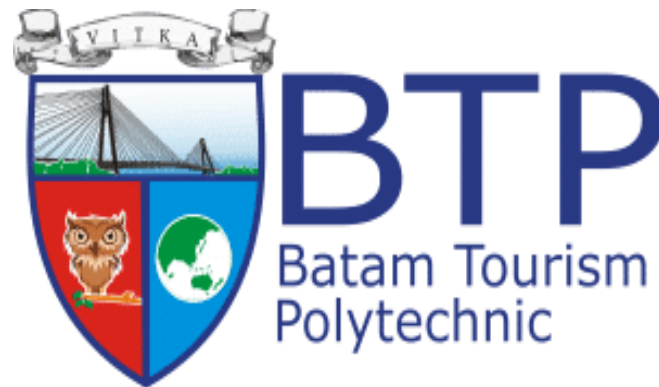
APRI YANTO

2023030036

MANAJEMEN KULINER
POLITEKNIK PARIWISATA BATAM

2024

LAPORAN KEGIATAN ON THE JOB TRAINING
MAHASISWA PRODI MANAJEMEN KULINER
DI
THE RITZ-CARLTON BALI



Disusun Oleh :

APRI YANTO

2023030036

MANAJEMEN KULINER
POLITEKNIK PARIWISATA BATAM
2024

HALAMAN PEGESAHAN
LAPORAN KEGIATAN ON THE JOB TRAINING MAHASISWA
DI THE RITZ-CARLTON BALI

Dengan ini menyatakan, mahasiswa dengan nama

Nama : APRI YANTO

NIM : 2023030036

Prodi : Manajemen Kuliner

Telah melaksanakan OJT di Hotel The Ritz-Carlton Bali selama 6 bulan, mulai tanggal 12 Agustus 2024 s/d 12 Februari 2025

Bali, 12 Agustus 2024

Mengetahui,	
Director of HRD/ Learning Manager Novita Lie	Kepala Prodi Manajemen Kuliner Politeknik Pariwisata Batam Rosie Oktavia P.R., MM.Par NIDN: 1007109204
Koordinator OJT/ Politeknik Pariwisata Batam Khatir Rabbani NIK: 2208336	Dosen Pembimbing OJT Miratia Afriani, SST., MH NIDN: 1018129201

HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : APRI YANTO
NIM : 20203030036
Program Studi : Manajemen Kuliner

Menyatakan dengan ini sesungguhnya bahwa proyek akhir yang saya tulis ini benar-benar tulisan saya dan bukan plagiasi/falsifikasi/fabrikasi baik sebagian atau seluruhnya.

Apabila dikemudian hari terbukti atau dapat dibuktikan bahwa laporan kegiatan On The Job Training ini hasil dari plagiasi/falsifikasi/fabrikasi, sebagian atau seluruhnya, maka saya bersedia menerima sanksi atas perbuatan tersebut sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Bali, 12 Agustus 2024

Yang membuat pernyataan

A handwritten signature in black ink, consisting of a stylized 'A' followed by a circular flourish.

APRI YANTO

KATA PENGANTAR

Dengan memanjatkan segala Puji dan Syukur ke hadirat Tuhan yang Maha Esa, sehingga penulis dapat menyelesaikan magang di Hotel The Ritz-Carlton Bali dalam waktu 6 bulan tanpa kendala apa pun. Tujuan dibuatnya laporan magang ini adalah untuk memenuhi salah satu syarat penyelesaian magang mahasiswa jurusan Manajemen Kuliner di Politeknik Pariwisata Batam.

Pada kesempatan ini penulis mengucapkan Terima Kasih kepada semua pihak atas segala bantuan, bimbingan, serta pengarahan yang telah diberikan kepada penulis selama penulisan Laporan ini. Ucapan Terima Kasih ini penulis sampaikan kepada yang terhormat :

1. Ibu Siska Amelia Maldin, S.Pd., M.Pd, selaku Direktur Politeknik Pariwisata Batam.
2. Ibu Rosie Oktavia Puspita Rini, S.E., MM.Par selaku Ketua Program Studi Manajemen Kuliner Politeknik Pariwisata Batam.
3. Miratia Afriani, SST., MH selaku Dosen Pembimbing On Job Training yang telah banyak memberi masukan, saran, dan bimbingan selama penyusunan dan penulisan laporan ini.
4. Ibu Novita Lie selaku *Assistant Human Resources Officer* Hotel The Ritz-Carlton Bali yang telah membantu dalam memenuhi kebutuhan penulis selama masa *On Job Training* dan memberikan informasi untuk laporan ini.
5. *Chef* Adi suwiry, selaku *Executive Chef* yang telah memenuhi kebutuhan penulis selama masa magang dan telah memberikan kepercayaan kepada penulis untuk bekerja di departemen *Food and Beverages* (kitchen) di Hotel The Ritz-Carlton Bali.
6. *Chef* Wayan Mariata, selaku *Sous Chef Pastr* yang telah memberikan banyak pelajaran dan arahan tentang cara bekerja di dapur hotel, dan juga menjadi mitra yang mendukung selama masa *On The Job Training* penulis.
7. *Chef* Krisna Juangga, selaku *Jr Sous Chef Bakery* yang telah memberikan kepercayaan dalam bekerja serta memberikan banyak ilmu selama masa *On The Job Training* penulis.
8. Seluruh staf *Pastry & Bakery* yang telah menerima dan memberikan kepercayaan kepada penulis sebagai mitra kerja, serta memberikan banyak ilmu selama magang.

9. Kedua orang tua penulis yang telah memberikan dukungan dalam segala situasi selama masa *On Job Training*.
10. Seluruh pihak yang telah membantu secara langsung maupun tidak langsung dalam penyusunan laporan ini.

Penulis menyadari bahwa proyek akhir ini masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan kritikan dan saran yang sifatnya membangun dari berbagai pihak. Semoga Tuhan berkenan memberkati segala apa yang telah kita lakukan dan semoga laporan magang ini dapat bermanfaat bagi para pembaca, khususnya mahasiswa Politeknik Pariwisata Batam.

Bali, 12 Agustus 2024



APRI YANTO

2023030036

DAFTAR ISI

LAPORAN KEGIATAN ON THE JOB TRAINING MAHASISWA	i
HALAMAN PEGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
BAB I PENDAHULUAN	0
A. Latar Belakang.....	0
B. Tujuan Pelaksanaan Program OJT.....	0
C. Manfaat Pelaksanaan Program OJT.....	1
D. Tempat Magang	4
E. Jadwal Waktu Magang.....	5
BAB II TINJAUAN UMUM TEMPAT MAGANG	6
A. Sejarah The Ritz-Carlton Bali.....	6
B. Visi Misi The Ritz-Carlton Bali.....	18
C. Struktur Organisasi The Ritz-Carlton Bali.....	20
D. Deskripsi Tugas Dan Tanggung Jawab Masing-masing jabatan.....	20
BAB III PEMBAHASAN.....	24
A. Pelaksanaan Magang	24
B. Kendala Yang Dihadapi.....	25
C. Solusi Pada Kendala Yang dihadapi	25
BAB IV PENUTUP	27
A. Kesimpulan	27
B. Saran	27
DAFTAR PUSTAKA.....	29
LAMPIRAN	30

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Logo The Ritz-Carlton Bali	4
Gambar 2. Foto tampak depan The Ritz-Carlton Bali	7
Gambar 3. Sawangan Junior Suite.....	7
Gambar 4. Sawangan Junior Suite with Pool Acces.....	8
Gambar 5. The Ritz-Carlton Suite	8
Gambar 6. The Ritz-Carlton Suite With Pool Access (one bedroom)	9
Gambar 7. The Ritz-Carlton Suite with Pool Access (two bedrooms).....	9
Gambar 8. The Pavilion Villa.....	10
Gambar 9. The Garden Villa.....	10
Gambar 10. The Cliff Villa	11
Gambar 11. The Ocean Cliff Villa.....	11
Gambar 12. The Sky Villa	12
Gambar 13. The Sky Villa (two bedrooms)	12
Gambar 14. The Ritz-Carlton Cliff Villa	13
Gambar 15. The Ritz-Carlton Oceanfront Villa	13
Gambar 16. Bejana Restaurant	14
Gambar 17. The Beach Grill Restaurant	14
Gambar 18. Breezes Tapas Lounge and Bar	15
Gambar 19. The Ritz-Carlton Lounge and Bar	15
Gambar 20. Senses Restaurant	16
Gambar 21. Ritz Kids	16
Gambar 22. Spa The Ritz-Carlton	17
Gambar 23. Hydro Vital Pool	17
Gambar 24. Struktur Organisasi The Ritz-Carlton Bali.....	20

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bali adalah sebuah pintu masuk utama datangnya wisatawan mancanegara di Indonesia seiring kedatangan wisatawan yang melakukan perjalanan wisata dan diikuti dengan meningkatnya kebutuhan sumber daya manusia untuk memenuhi pelayanan dan jasa, maka banyak bermunculan jasa-jasa, baik yang berbentuk hotel ataupun yang lainnya.

Seiring berkembangnya dunia pariwisata di Bali, khususnya di daerah Nusa Dua yang mana Nusa Dua merupakan salah satu wilayah di Bali yang paling sering dikunjungi para wisatawan mancanegara, maka berdirilah beberapa hotel di kawasan Nusa Dua, Bali.

Dalam dunia pariwisata sangatlah membutuhkan sumber daya manusia untuk memenuhi pelayanan dan menunjang kelancaran suatu bentuk jasa akomodasi. Maka dari itu masyarakat kini dapat menyalurkan bakat dan minatnya untuk ikut serta berkecimpung di dunia pariwisata.

Kegiatan praktek kerja industri (*On The Job Training*) merupakan suatu kesatuan yang diberikan kepada mahasiswa/mahasiswi untuk melakukan praktek kerja di lapangan pekerjaan yang mana bersifat wajib (*on structural*), yaitu dengan mempraktekan apa yang diajarkan disekolah dengan jurusan yang dipilih itu sendiri. Kegiatan *On The Job Training* ditujukan untuk meningkatkan keterampilan, pengetahuan, kebiasaan, dan sikap serta untuk mengaplikasikan.

Departemen yang penulis pilih dalam kegiatan magang pertama selama 6 bulan (12 Agustus 2024-12 Februari 2025) adalah departemen *F&B Products* (Pastry&Bakery), yang dimana program ini membantu mahasiswa dalam meningkatkan ilmu dan mengaplikasikan ilmu yang didapat di akademi untuk diterapkan di dunia industri.

B. Tujuan Pelaksanaan Program OJT

Dengan adanya *On The Job Training* ini tentunya memiliki beberapa tujuan, adpun tujuan yang bisa penulis sampaikan sebagai berikut :

2. Memperkenalkan dunia kerja kepada mahasiswa untuk mendapatkan gambaran nyata tentang teori yang di dapatkan selama di perkuliahan dengan kondisi nyata di lapangan.
3. mempraktikkan dan mengembangkan teori yang diperoleh di kampus hingga lingkup kerja nyata melalui *on the job training*.
4. Mengetahui ruang lingkup tugas dan tanggung jawab dimana kami melaksanakan praktek kerja nyata sesuai bagiannya masing-masing.
5. Untuk mengetahui lebih jauh tentang ilmu kuliner dan produk dapur khususnya di perhotelan.
6. Untuk Mengetahui ruang lingkup perhotelan.
7. Untuk mengetahui tugas staf dapur.
8. Memberikan gambaran bagi penulis bagaimana cara bekerja yang baik dan benar, sesuai dengan pendidikan yang diperoleh dalam dunia pendidikan atau akademisi.
9. Memperluas pengetahuan dan keterampilan mahasiswa dalam industri pariwisata.
10. Melatih mental, disiplin, dan tanggung jawab.
11. Mengetahui tata cara kerja pembuatan suatu produk F&B.
12. Melatih kerjasama dalam kerja tim.
13. Memperoleh pengalaman berupa praktik pelatihan kerja di departemen *F&B Products* (Pastry&Bakery)
14. Menjadi salah satu syarat untuk melengkapi program magang di Politeknik Pariwisata Batam.

C. Manfaat Pelaksanaan Program OJT

On the job training adalah suatu kegiatan yang biasa dilakukan oleh mahasiswa. Kegiatan ini merupakan proses yang terorganisasi untuk meningkatkan keterampilan, pengetahuan, kebiasaan kerja, dan sikap pada mahasiswa untuk menemupuh jenjang karir nantinya. Hal ini diharapkan dapat melatih mahasiswa untuk ditempatkan dalam kondisi pekerjaan yang sebenarnya, di bawah bimbingan dan pengawasan dari pegawai yang telah berpengalaman

Tentunya, banyak manfaat yang dirasakan dari *on the job training*, tidak hanya untuk mahasiswa, tetapi juga untuk perusahaan dan universitas. *On the Job training*

membuka kesempatan bagi mahasiswa untuk mengaplikasikan semua ilmu yang telah dipelajari di bangku kuliah dan mempelajari detail tentang seluk beluk standar kerja yang profesional, tentunya dengan dibimbing oleh pembimbing lapangan. Pengalaman ini kemudian dapat menjadi bekal dalam menjalani jenjang karir yang sesungguhnya dan menambah wawasan mengenai dunia kerja. Adapun manfaat yang dapat penulis sampaikan antara lain :

1. Manfaat untuk hotel

Adapun beberapa manfaat yang diperoleh dalam kegiatan praktek kerja nyatabagi pihak hotel antara lain:

- a. Pihak hotel dapat memperoleh kesempatan dalam merekrut tenaga *trainee* yang profesional dalam melaksanakan tugasnya untuk ditingkatkan menjadi karyawan hotel.
- b. Sebagai acuan untuk melihat potensi kerja peserta *On the job training*, sehingga akan lebih mudah untuk perencanaan peningkatan di bidang Sumber Daya Manusia (SDM).
- c. Hotel bisa mendapatkan tambahan tenaga kerja operasional sehingga semua pekerjaan cepat terselesaikan.
- d. Dapat menjalin kerja sama yang baik dengan pihak kampus, sehingga dapat dengan mudah mendapatkan tenaga bantuansaatmembutuhkan
- e. Hotel mendapatkan bantuan tenaga kerja tanpa harus membayar gaji yang sama dengan karyawan sehingga hal ini akan sangat menguntungkan bagi pihak hotel.
- f. Sebagai wadah penyerapan tenaga kerja, sebagai bahan masukan bagi pihak *management* untuk dapat meningkatkan kualitas pelayanan dan sebagai pertimbangan bagi pihak *management*, khususnya personalia, jika sewaktuwaktu pihak Hotel ingin merekrut karyawan dari mahasiswa mahasiswi berkompeten yang sebelumnya pernah melaksanakan *training* di *The RitzCarlton Bali*
- g. Hotel bisa meningkatkan operasional kerja dengan adanya tenaga tambahan (*training*) sehingga hotel tidak membutuhkan tenaga tambahan harian dari luar.
- h. Dapat menjadikan mahasiswa mahasiswi lebih fleksibel dalam menghadapi pekerjaan dengan cara dan standar yang berbeda, karena setiap hotel memiliki caranya masing-masing dalam memberikan pelayanan terhadap tamu.

- i. Dapat lebih membuka kesempatan bagi setiap mahasiswa mahasiswi untuk mendapatkan pengetahuan melalui praktek langsung di lapangan.
- j. Dapat membentuk mental, karakter serta kedisiplinan/mahasiswa sebagai calon tenaga kerja *professional* dan berkualitas sesuai standar yang dibutuhkan *industry* pariwisata.
- k. Dapat menambah pengalaman, pengetahuan, dan kemampuan kepada mahasiswa apa itu kerja yang sesungguhnya.
- l. Dapat mengajarkan fungsi, peranan serta tanggung jawab masing – masing profesi atau jabatan kepada mahasiswa.
- m. Hotel akan lebih dikenal lagi, karena telah ikut berperan aktif dalam menciptakan tenaga-tenaga yang handal di bidang pariwisata
- n. Memotivasi manajemen hotel untuk bekerja lebih baik dan giat, agar memberi dampak yang baik bagi mahasiswa.

2. Manfaat untuk Penulis

Adapun beberapa manfaat yang diperoleh dalam kegiatan praktek kerja nyata bagi Mahasiswa atau Mahasiswi antara lain :

- a. Dapat menerapkan wawasan dan pelajaran yang telah didapatkan di kampus.
- b. Dapat membuka peluang bagi penulis agar dapat belajar tentang berbagai hal dunia kerja pariwisata di perhotelan.
- c. Penulis mendapatkan pelajaran tambahan tentang dunia pariwisata.
- d. Dapat menjadikan penulis lebih fleksibel dalam menghadapi pekerjaan dengan caranya dan standarnya yang berbeda, karena setiap hotel memiliki standarnya masing-masing dalam memberikan pelayanan terhadap orang asing (*tourist*) maupun orang dari Negara sendiri.
- e. Penulis dapat belajar disiplin dan bertanggung jawab atas pekerjaan yang pernah diberikan oleh atasan *kitchen*.

3. Manfaat untuk kampus

Adapun beberapa manfaat yang diperoleh dalam kegiatan *On the job training* bagi kampus antara lain :

- a. Mampu merelevasikan kurikulum mata pelajaran dengan kebutuhan dunia kerja.
- b. Pihak kampus dapat mengukur tingkat kemampuan mahasiswa dalam menerima, menerapkan dan mengembangkan teori-teori yang diperoleh dari kampus.
- c. Untuk melihat tingkat keberhasilan lembaga pendidikan dalam mendidik dan melatih para mahasiswanya.
- d. Dapat menjalin hubungan yang saling menguntungkan diri dari kedua belah pihak antara kampus dengan hotel tempat kita melaksanakan *On the job training*.
- e. Berkat bimbingan dari *staff* hotel mahasiswa dapat lebih disiplin dalam menjalankan tugas dan tanggung jawabnya di kampus maupun di tempat *On the job training*.
- f. Kampus dapat membandingkan semua pelajaran-pelajaran atau teori yang telah didapatkan di tempat *On the job training* dengan teori yang didapatkan di kampus, serta mahasiswa dapat mempraktikkan hasil kerja industrinya di kampus dengan lebih baik.
- g. Mahasiswa dapat mengetahui berbagai macam jenis-jenis alat atau barang yang dapat digunakan dalam melaksanakan *On the job training* dan mengetahui bagaimana cara mempraktikkanya dengan benar.

D. Tempat Magang



Gambar 1. Logo The Ritz-Carlton Bali

Nama perusahaan	: The Ritz-Carlton Bali
Lokasi Perusahaan	: Jl. Raya Nusa Dua Selatan Jl. Nusa Dua, Lot III, Sawangan, Kec. Kuta Sel., Bali, 80361
Telepon	: (0361) 8498988
Website	https://www.ritzcarlton.com/en/hotels/dpssw-the-ritz-carlton-bali/overview/?nst=paid&hmGUID=bd404c69-7a82-45fc-84fb-f115eefc2858

E. Jadwal Waktu Magang

Waktu dan pelaksanaan On The Job Training pertama untuk memenuhi syarat penilaian semester 3 penulis yaitu:

Tempat : The Ritz-Carlton Bali

Periode : 12 Agustus 2024 – 12 Februari 2025

Departemen : *F&B Product (Pastry&Bakery)*

BAB II

TINJAUAN UMUM TEMPAT MAGANG

A. Sejarah The Ritz-Carlton Bali

Terletak di ujung selatan Nusa Dua, Bali tepatnya di Jalan Raya Nusa Dua Selatan Lot iii, – sebuah surga tropis dengan laut yang tenang, pasir pantai putih dan kemewahan dari *The Ritz-Carlton, Bali* berpadu dengan suasana yang rimbun. Lokasi hotel yang berada di atas tebing memberikan pemandangan 180 derajat Samudera Hindia dibawahnya. *The Ritz-Carlton Bali* memiliki luas 12,7 hektar serta memiliki 313 jumlah *suites dan villa*. Disaat turun ke lantai dasar dengan elevator berdinding kaca memberikan pemandangan hotel dimana *villa* pantai dan *suite* yang begitu menakjubkan.

The Ritz-Carlton Bali buka pada tanggal 15 Desember 2014 dibawah manajemen *The Ritz-Carlton Hotel Company, Headquartered in Maryland, Washington D.C.* serta di *Ownership* oleh P.T. Bali Nusaintan.

Spa The Ritz-Carlton Bali memberikan perawatan masa lampau berpadu dengan cara modern untuk bersantai. Di Bali, kalimat “niskala”, merujuk kepada “sebuah hal yang tidak dapat dirasakan secara langsung, tetapi hanya bisa dirasakan melalui batin”. Selain itu *Spa* di *The Ritz-Carlton Bali* juga memungkinkan para tamu untuk terus menemukan ketenangan pikiran dan tubuh melalui holistik, program kesehatan dan gaya hidup yang komprehensif.

Disamping itu *The Ritz-Carlton Bali* juga memiliki *Chef's Garden*. *Chef's garden* adalah kebun sayur mayur yang ditanam sendiri oleh para chef profesional *The RitzCarlton Bali* yang memungkinkan para tamu menikmati sebuah perjalanan eksklusif. Tamu akan diperkaya dengan informasi menarik, berdasarkan sifat kegiatan pendidikan yang dirancang untuk penjelajahan.

1. Fasilitas The Ritz-Carlton Bali



Gambar 2. Foto tampak depan The Ritz-Carlton Bali

Kamar Hotel *The Ritz-Carlton Bali* memiliki jumlah total kamar sebanyak 313 unit, dengan jumlah *Suite* 279 unit dan *Villa* 34 unit. *Suite* dan *Villa* didesain bergaya *Modern Traditional Balinese*.

A. Suite

Suite Dibagi menjadi 5 yaitu :

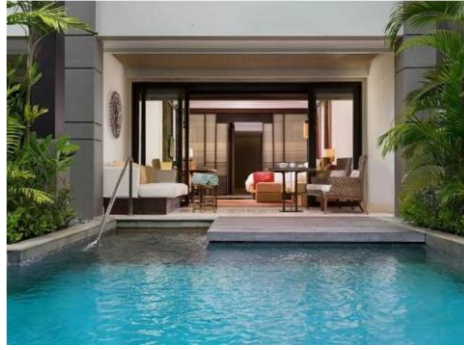
a. Sawangan Junior Suite



Gambar 3. Sawangan Junior Suite

Merupakan kategori terendah yang luas kamarnya 100 m². Dalam *Suite* ini, tersedia kulkas mini, area tamu/sofa, wifi, pembuat kopi, TV LCD 42 inci/107 cm. Memiliki Marble bathroom, bathup dan shower, lighted makeup mirror, dll.

b. Sawangan Junior Suite with Pool Access



Gambar 4. Sawangan Junior Suite with Pool Acces

Merupakan tipe *suite* yang sama dengan *sawangan junior suite*, yang membedakan hanya pada akses *pool* atau kolam renang. Untuk *set-up* kamar tidak jauh berbeda dari *Sawangan Junior Suite*. Fasilitas yang ada di suite ini juga sama dengan *sawangan junior suite*.

c. The Ritz-Carlton Suite



Gambar 5. The Ritz-Carlton Suite

Memiliki desain kontemporer khas Bali, *suite* ini memiliki ruang tamu dan ruang makan terpisah, kamar mandi berlapis marmer, balkon pribadi yang luas dilengkapi dengan *daybed*. Luas *Ritz-Carlton Suite* ini yaitu 145 m².

d. The Ritz-Carlton Suite With Pool Access (One Bedroom)



Gambar 6. The Ritz-Carlton Suite With Pool Access (one bedroom)

Suite ini memiliki akses langsung ke *pool* seluas 43 m² melalui teras pribadi sekaligus menampilkan desain modern dengan aksen Bali. *Suite* ini mempunyai ruang tamu dan ruang makan yang terpisah dengan luas *suite* 145 m².

e. The Ritz-Carlton Suite with Pool Access (Two Bedrooms)



Gambar 7. The Ritz-Carlton Suite with Pool Access (two bedrooms)

Memiliki dua kamar yang menawarkan akses langsung ke kolam renang seluas 43 m² melalui teras pribadi. Memiliki luas 246 m² dengan ruang tamu yang luas dan ruang makan yang terpisah.

B. Villa

Villa terbagi menjadi 8 tipe, yaitu sebagai berikut:

a. The Pavilion Villa



Gambar 8. *The Pavilion Villa*

The Pavilion Villa memiliki luas 120 m². sesuai namanya, *villa* jenis ini memiliki suasana tropis dalam desainnya. *Villa* satu kamar ini mempunyai akses langsung ke *pool* seluas 38 m². *Villa* ini juga dilengkapi dengan *bathroom* semi-outdoor dengan *bathup* dan shower terpisah.

b. The Garden Villa



Gambar 9. *The Garden Villa*

The Garden Villa memiliki luas 359 m². *Villa* dua lantai dengan ruang tidur di atas, ruang makan, ruang keluarga, dan dapur di lantai bawah, dilengkapi dengan kolam renang pribadi seluas 33 m², gazebo dan pancuran.

c. The Cliff Villa



Gambar 10. The Cliff Villa

The Cliff Villa memiliki luas 282 m². *Villa* satu kamar ini dilengkapi oleh ruang tamu dan ruang makan dengan akses langsung ke kolam renang pribadi seluas 77 m² melalui pintu kaca, serta memiliki gazebo bergaya Bali dan pancuran.

d. The Ocean Cliff Villa



Gambar 11. The Ocean Cliff Villa

The Ocean Cliff Villa memiliki luas 282 m². *Villa* ini memiliki satu kamar dengan pemandangan laut yang dilengkapi oleh ruang tamu dan ruang makan dengan akses langsung ke kolam renang pribadi seluas 77 m² melalui pintu kaca, serta gazebo bergaya Bali, dan pancuran.

e. The Sky Villa



Gambar 12. The Sky Villa

The Sky Villa memiliki luas 159 m². Terletak di lantai paling atas, *Villa* satu kamar ini menawarkan pemandangan indah *resort* dan laut lepas, dilengkapi kolam renang pribadi seluas 15 m², ruang tamu dan gazebo.

f. The Sky Villa (Two Bedrooms)



Gambar 13. The Sky Villa (two bedrooms)

The Sky Villa dengan dua kamar ini memiliki luas 258 m² yang terletak di lantai paling atas dengan pemandangan indah *resort* dan laut lepas yang dilengkapi kolam renang pribadi seluas 15 m², ruang tamu dan gazebo.

g. The Ritz-Carlton Cliff Villa



Gambar 14. The Ritz-Carlton Cliff Villa

Tipe *Villa* ini hanya ada satu dengan luas 630 m². Villa yang berada di atas tebing dengan pemandangan indah *resort* dan laut lepas ini dilengkapi oleh kolam renang pribadi seluas 138 m² dengan gazebo bergaya Bali dan taman yang luas.

h. The Ritz-Carlton Oceanfront Villa



Gambar 15. The Ritz-Carlton Oceanfront Villa

Tipe *Villa* ini hanya ada satu dengan luas 677 m². *Villa* ini merupakan Villa termewah yang ada di *The Ritz-Carlton Bali*. *Villa* ini memiliki tiga kamar dilengkapi dengan ruang tamu yang luas dan ruang makan yang terpisah, kolam renang pribadi seluas 140 m² dengan gazebo bergaya Bali dan akses langsung ke pantai berpasir putih.

C. Restaurant and Bar

a. *Bejana* Restaurant



Gambar 16. *Bejana* Restaurant

Nama *Bejana* memiliki arti yaitu yang wadah digunakan dalam masakan Indonesia. *Bejana* menawarkan masakan tradisional Indonesia klasik. Di restoran ini juga terdapat hidangan vegetarian dan hidangan daging seperti rendang dan babi guling. Ruang makan yang luas dan elegan menawarkan teras yang luar biasa dengan pemandangan *resort* dan laut yang menakjubkan. Pada setiap malam minggu restoran ini menyediakan *Balinese dinner buffet*. Buka setiap hari dengan jam buka 18.00-

22.30ITA.

b. The Beach Grill Restaurant



Gambar 17. *The Beach Grill* Restaurant

The Beach Grill adalah restoran di *The Ritz-Carlton Bali* yang menyediakan hidangan *seafood* dan *grill* seperti *steak*, ikan bakar serta *seafood* lainnya. Setiap Kamis malam *The Beach Grill* menyediakan *surf and turf dinner buffet*. Restoran

ini buka setiap hari hanya untuk *lunch* dan *dinner* mulai buka pada jam 12.00-22.30 WITA.

c. Breezes Tapas Lounge and Bar



Gambar 18. Breezes Tapas Lounge and Bar

Breezes menyediakan kudapan dan makanan internasional. Nikmati pemandangan matahari terbenam sambil menikmati *cocktail* di bar dan *lounge* tapas. *Breezes* buka setiap hari untuk *lunch* dan *dinner* dengan jam buka 12.00-22.30 WITA.

d. The Ritz-Carlton Lounge and Bar



Gambar 19. The Ritz-Carlton Lounge and Bar

The Ritz-Carlton Lounge and Bar merupakan *outlet* yang menyediakan hidangan makanan ringan serta *cocktails*. Dan di *outlet* ini juga menyediakan *afternoon tea*. *The Ritz-Carlton Lounge and Bar* buka setiap hari dengan jam buka 18.00-22.00 WITA.

e. *Senses Restaurant*



Gambar 20. *Senses Restaurant*

Restoran Senses merupakan restoran yang buka untuk *Breakfast* atau sarapan. Makanan yang tersedia disajikan *buffet*. Nikmati makanan Barat, Asia, hingga Indonesia di Restoran Senses. Tempat duduk indoor dan outdoor juga tersedia. Desain modern menciptakan ruang alami dengan memadukan banyak bahan alami seperti kayu. Buka setiap hari dari jam

07.00-10.30 WITA.

a. *Ritz Kids*



Gambar 21. *Ritz Kids*

Ritz Kids merupakan klub anak-anak yang dapat digunakan secara gratis untuk tamu hotel. Anak-anak berusia 4 hingga 11 tahun bisa menikmati fasilitas ini, berada di gedung terpisah. Dengan berbagai fasilitas termasuk seluncuran air, kolam renang, ruang tidur siang dan ruang menonton *DVD*, dan lain-lain.

- b. The Ritz-Carlton Spa
 - a. Spa The Ritz-Carlton



Gambar 22. Spa The Ritz-Carlton

Di area *Spa* ini dikelilingi oleh taman-taman Bali yang hijau subur. *The Ritz-Carlton Spa* adalah tempat yang santai, tamu dapat menikmati perawatan yang nyaman sekaligus perasaan menyegarkan di luar imajinasi seperti sauna untuk pria dan wanita, kamar mandi dan relaksasi serta kolam renang Bali. Fasilitas lainnya yang ada di *Spa* yaitu *gym*, studio yoga, dan salon kecantikan. Jam buka 09.00-22.00 WITA.

- b. Hydro Vital Pool



Gambar 23. Hydro Vital Pool

Hydro Vital Pool merupakan fasilitas berbayar yang ada didalam spa. Tekanan airnya membantu peregangan tubuh membuat efek relaksasi yang nyaman.

Fasilitas Lainnya ;

Fasilitas lain yang disediakan di *The Ritz-Carlton Bali* antara lain *Free Wifi*, *Parkir*, *Laundry/ Dry Cleaning*, *24 Jam Clinic*, *24 jam Butler Service*, *Coffee or Tea Marker*, *Meeting Facilities*.

B. Visi Misi The Ritz-Carlton Bali

a. Nilai Nilai Pelayanan

SAYA BANGGA MENJADI BAGIAN DARI *RITZ-CARLTON*

1. Saya menjalin hubungan baik dengan tamu dan menjadikan mereka tamu setia *Ritz-Carlton* selamanya.
2. Saya selalu tanggap akan keinginan dan kebutuhan tamu, baik yang diungkapkan maupun yang tidak diungkapkan.
3. Saya berwenang menciptakan pengalaman yang unik, tak terlupakan dan bersifat pribadi bagi para tamu.
4. Saya memahami peranan saya dalam mencapai Faktor-Faktor Kunci Kesuksesan, menerapkan program *Community Footprints* dan menciptakan *The Ritz-Carlton Mystique*.
5. Saya selalu mencari peluang untuk berinovasi dan meningkatkan pengalaman tamu bersama *The Ritz-Carlton*.
6. Saya bertanggung jawab dan segera menyelesaikan permasalahan yang dihadapi tamu.
7. Saya menciptakan lingkungan kerja yang berdasarkan kerja sama dan "*lateral service*" sehingga kebutuhan tamu serta rekan kerja terpenuhi.
8. Saya memiliki kesempatan untuk belajar dan berkembang secara berkesinambungan.
9. Saya dilibatkan dalam perencanaan pekerjaan yang terkait dan berdampak pada pekerjaan saya.
10. Saya bangga atas penampilan pribadi, tutur kata dan perilaku profesional saya
11. Saya melindungi keamanan dan kerahasiaan para tamu, rekan kerja, dan informasi rahasia serta aset perusahaan.
12. Saya bertanggung jawab atas tingkat kebersihan yang tanpa kompromi dan menciptakan lingkungan kerja yang aman dan bebas dari resiko kecelakaan.

b. Tiga langkah pelayanan

1. Sapaan yang hangat dan tulus. Sapa tamu dengan menggunakan namanya.
2. Antisipasi dan pemenuhan kebutuhan setiap tamu.
3. Perpisahan yang hangat. Ucapkan salam perpisahan hangat kepada tamu dengan menggunakan namanya.

c. Motto

“We are ladies and gentlemen, serving ladies and gentlemen.”

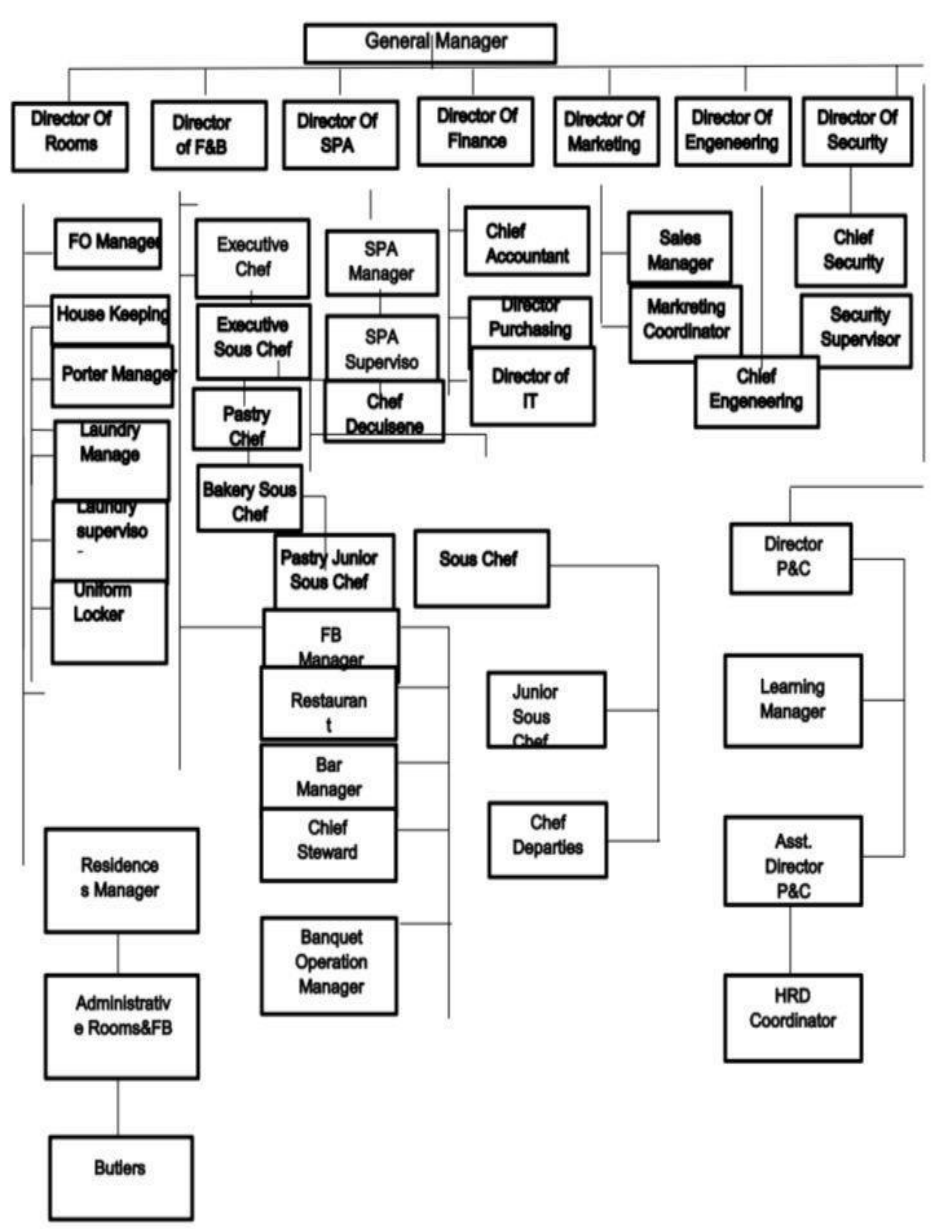
d. Falsafah

The Ritz-Carlton adalah tempat di mana pelayanan yang tulus dan kenyamanan tamu menjadi misi utama kami.

Kami bertekad untuk memberikan layanan pribadi dan fasilitas terbaik bagi para tamu, sehingga mereka akan selalu menikmati suasana yang hangat, santai namun penuh perhatian.

Pengalaman bersama *The Ritz-Carlton* memberikan rasa nyaman, tenang serta memenuhi kebutuhan dan keinginan para tamu bahkan yang belum terungkap sekalipun.

C. Struktur Organisasi The Ritz-Carlton Bali



Gambar 24. Struktur Organisasi The Ritz-Carlton Bali

D. Deskripsi Tugas Dan Tanggung Jawab Masing-masing jabatan

a. Tugas organisasi Umum

Adapun tugas dan tanggung jawab jabatan sebagai berikut:

1. GM (*General Manager*) adalah puncak pimpinan dari sebuah organisasi hotel. GM bertanggung jawab terhadap keseluruhan penyelenggaraan hotel dan kinerja karyawannya.
2. *Director Of Operational* bertanggung jawab untuk memastikan perusahaan berjalan secara baik dalam memberikan pelayanan serta memenuhi harapan para pelanggan dengan cara yang efektif dan efisien.

3. *Executive Assistant Manager* adalah wakil / pembantu GM dalam menjalankan tugasnya
4. *Front Office SPV* bertugas untuk memastikan bawahannya bekerja dengan sebaik-baiknya. *FO SPV* juga harus memiliki kemampuan berkomunikasi yang efektif dan efisien
5. *Restaurant Manager* bertanggung jawab untuk memastikan outlet di restaurant dan bawahannya bekerja dengan baik dalam memberikan pelayanan kepada tamu.
6. *F&B Director* bertugas dan bertanggung jawab mengkoordinasi dan mengawasi setiap pekerjaan yang dilakukan oleh karyawan baik di *F&B Service* maupun di *F&B Product*
7. *Executive House Keeper* bertanggung jawab atas kebersihan kamarkamar tamu dan area umum yang dimiliki hotel.
8. *Director Safety & Security* bertanggung jawab atas keamanan hotel secara keseluruhan.
9. *SPA Manager* bertugas mengontrol dan mengawasi operasional di bidang SPA.
10. *Director of Engineering* bertanggung jawab atas pemeliharaan, pengelolaan, dan perbaikan seluruh aset hotel.
11. *Director of finance* bertugas mengelola fungsi akuntansi dalam memproses data dan menginformasikan keuangan untuk menghasilkan laporan keuangan yang dibutuhkan perusahaan secara akurat dan tepat waktu.
12. *Chief accountant* bertugas mengawasi pelaksanaan administrasi dan akuntansi sehari-hari yang dijalankan oleh beberapa akuntan, mulai dari pengumpulan dan pemilahan bukti transaksi, penghitungan, hingga input data ke dalam sistem sesuai prosedur yang telah ada.
13. *GRO Manager* bertugas memberikan pelayanan yang terbaik kepada tamu. Seorang *GRO* harus memastikan selama tamu menginap mereka mendapatkan kesan dan pengalaman yang tidak terlupakan.
14. *Director Sales and Marketing* bertugas merencanakan, mengontrol dan mengkoordinir proses penjualan dan pemasaran bersama *S & M Supervisor* untuk mencapai target penjualan dan mengembangkan pasar secara efektif dan efisien. *Director of Sales* merupakan kunci yang menentukan keberhasilan hotel dalam menjual produk - produknya ke konsumen.

15. *IT Manager* Bertanggung jawab pada kesiapan dan ketersediaan sistem komputer / aplikasi dalam lingkungan perusahaan serta mengelola Teknologi Informasi dan sistem komputer.
16. *Director HR* bertanggung jawab mengelola sumber daya manusia untuk keberhasilan hotel.
17. *Executive Chef* bertugas mengawasi dan mengkoordinasi setiap pekerjaan yang dilakukan oleh karyawan di bagian *F & B Product* agar dapat menyajikan makanan yang berkualitas untuk tamu.
18. *Revenue Manager* bertugas mengontrol revenue / pendapatan dan pengeluaran hotel secara keseluruhan (general).
19. *Cost controller* bertanggung jawab atas pengendalian biaya-biaya yang dikeluarkan oleh masing-masing departement serta mengecek harga barang di pasar dan menyetujui pembelian barang (bekerja sama dengan purchasing).
20. *Director of purchasing* bertanggung jawab atas kelancaran oprasional di purchasing section yang mengangkut kegiatan
21. pengadaan barang barang keperluan oprasional yaitu makanan,minuman,persediaan dan barang barang yang di perlukan hotel.
22. *Director of quality* bertanggung jawab untuk meningkatkan kualitas dalam produk dan jasa perusahaannya.
23. *Director of learning* bertugas mengidentifikasi keperluan yang dibutuhkan pada bagian pelatihan "*training*", merencanakan pelatihan yang harus diberikan kepada karyawan agar dapat meningkatkan produktifitas kerja karyawan demi mencapai tujuan bersama

b. Tugas Organisasi Departement F&B

Adapun tugas dan tanggung jawab jabatan sebagai berikut:

1. *Restaurant Manager* bertanggung jawab tentang kelancaran restaurant yang ada di hotel, memastikan kebersihan dan keamanan restaurant, memimpin *Breafing* dengan bawahan saat akan memulai *operastional*.
2. *Asst. Restaurant Manager* memiliki tugas dan tanggungjawab yang samadengan *Restaurant Manager* yang bertugas membantu *Restaurant Manager* menjalankan tugasnya
3. *Supervisor* bertanggung jawab kepada *Restaurant Manager* terhadap lancarnya operasional di restaurant.

4. *Captain* bertanggung jawab kepada *Supervisor* atas station di restaurant, melayani tamu, menggantikan posisi *supervisor* apabila *supervisor* berhalangan untuk bekerja.
5. *Waiter/ss* bertugas melayani dan memenuhi semua kebutuhan tamu, mempersiapkan perlengkapan yang akan digunakan dalam operasional.
6. *Training* bertugas membantu para senior dalam menjalankan operasional dan membantu prepare semua yang di butuhkan untuk operasion.

BAB III

PEMBAHASAN

A. Pelaksanaan Magang

Pelaksanaan magang penulis di Hotel The Ritz-Carlton Bali dimulai pada tanggal 12 Agustus 2024 Hingga 12 Febuari 2025. Penulis di tempatkan di departemant F&B product (Pastry&Bakery) dimana penulis di bakery selama 5 bulan dan 1 bulan di pastry. Berikut jam kerja penulis selama di pastry dan bakery.

a. Bakery

a.) Morning Shift : 06.00-17.00 WITA

Pada shift pagi penulis bertanggung jawab melakukan produksi untuk breakfast dan outlet,berikut kegiatan penulis lakukan selama masuk shift pagi:

1. Membuat bread starter untuk outlet Beach Grill.
2. Memeriksa freezer stock bread apa saja yang habis, mau bread untuk breakfast maupun itu bread untuk orderan outlet.
3. Tulis di board list bread apa saja yang akan di buat dan langsung prepare bahan untuk mulai produksi untuk outlet.
4. Membuat afternoon tea untuk RC lounge.
5. Mengambil barang-barang yang ada di chiller store yang telah di pesan oleh outlet (Pastry&Bakery).
6. Prepare bahan-bahan untuk membuat croissant dan sour dough.
7. Memotong bread sour dough untuk IRD.

b.) Night Shift : 22.00-08.00 WITA

Pada shift malam penulis bertanggung jawab untuk menyiapkan bread,donut, croissant dan Danish-danish untuk breakfast. Berikut kegiatan penulis lakukan selama masuk shift malam:

1. Membuat muffin mix untuk breakfast.
2. Mengeluarkan bread-bread dari freezer untuk breakfast,contohnya seperti: sour dough,scarpeta,apple brioche,mini baguette,pumpernickel,german bread,walnut bread, dan lain sebagainya.
3. Memotong buah untuk Danish dan memotong bread untuk display di breakfast.
4. Menggoreng donat dan dusting donat.
5. Membuat adonan pancake,waffle dan crepes.
6. Menyiapkan jajanan pasar buat breakfast.

7. Set up semua pastry&bakery untuk breakfast di senses restaurant.
8. Memotong Sour dough bread untuk IRD.
9. Membuat gluten free muffin dan corn roll gluten free buat breakfast.
10. Menyiapkan back up danish dan croissant untuk breakfast.

B. Kendala Yang Dihadapi

Adapun beberapa kendala yang dihadapi oleh penulis pada saat melaksanakan *On The Job Training* di department Pastry & Bakery di hotel The Ritz-Carlton Bali diantaranya:

1. Budaya Kerja.

Cara kerja staf di hotel sangat cepat dan efisien dan mengharuskan penulis menyesuaikan cara kerja yang cepat, teliti dan sempurna dalam menjalankan operasional.

2. Kendala komunikasi.

Kendala yang di dapat oleh penulis pada saat pertama kali memulai *On The Job Training* penulis pertama kali di bakery dan banyak kendala dari proses cara pembuatan, resep, bahan dan alat yang baru penulis ketahui.

3. Kendala di lokasi outlet.

Kendala ini terjadi pada penulis pada saat mau mengantarkan afternoon tea ke Rc lounge, pada saat itu dari pihak hotel tidak memberikan tour untuk ke outlet-outlet sehingga penulis sedikit kebingungan. Dan pada saat itu lah penulis mengetahui Rc lounge berada.

C. Solusi Pada Kendala Yang dihadapi

Berikut merupakan solusi cara penulis mengatasi kendala yang dihadapi :

1. Budaya Kerja

Dengan seiring berjalannya waktu, penulis dapat menyesuaikan waktu dan cara kerja sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas dengan baik dan tepat waktu.

2. Kendala Komunikasi

Cara penulis mengatasi kendala komunikasi adalah dengan cara bertanya kepada senior yang berkerja, bagaimana cara pembuatan suatu produk, resep, bahan dan alat-alat yang di pakai oleh bakery. Dengan berjalannya

waktu penulis dapat memahami cara pembuatan suatu produk, resep, bahan dan peralatannya.

3. Kendala di lokasi outlet

Dalam kendala ini, penulis menanyakan kepada senior penulis agar dapat mengetahui dimana saja lokasi outlet-outletnya agar tidak salah arah. Dan pada akhirnya senior penulis memberikan sedikit tour agar penulis mengetahui dimana lokasi outlet tersebut.

BAB IV PENUTUP

A. Kesimpulan

Kegiatan praktek kerja industri (*On The Job Training*) ini sangat baik, memberikan penulis pengalaman kerja nyata dan membantu melatih keterampilan mahasiswa. Selama enam bulan melakukan magang (*On The Job Training*) ini, penulis menyimpulkan bahwa kerja tim dan komunikasi adalah elemen kunci dalam industri perhotelan untuk memastikan kelancaran operasional dan menjaga hubungan baik antara staf, peserta pelatihan, dan manajer. Selain itu, memiliki ketahanan fisik yang kuat, konsentrasi, dan ketahanan mental sangat penting untuk menghadapi setiap tantangan yang muncul.

Magang memberikan banyak manfaat bagi penulis, baik dari segi pengetahuan materi maupun keterampilan yang diberikan oleh para staf. Ini menawarkan pengalaman baru yang mendukung prospek karir penulis di masa depan. Selain itu, ini membantu memperluas koneksi dalam industri perhotelan.

B. Saran

Saran yang dapat penulis berikan dari program On The Job Training ini untuk penulis, hotel dan kampus yaitu:

1. Saran untuk penulis
 - 1.) Lebih meningkatkan speed dalam bekerja.
 - 2.) Meningkatkan rasa ingin tahu dalam bidang industri kuliner.
 - 3.) Harus mempersiapkan diri ke dunia kerja sesungguhnya.
 - 4.) Harus bisa menyesuaikan diri dan berbaur kepada staf.
 - 5.) Lebih aktif bertanya kepada senior mengenai produk yang di buat.
2. Saran untuk kampus
 - 1.) Dapat menjalin relasi lebih luas dengan perusahaan-perusahaan ataupun hotel-hotel di dalam negeri maupun luar negeri.
 - 2.) Mengajari mahasiswa lebih banyak pengetahuan yang berhubungan dengan dunia kerja agar mahasiswa lebih siap dan percaya diri saat hendak menjalankan magang dan terjun ke dunia kerja.

3. Saran untuk hotel

- 1.) Memberikan bimbingan yang lebih kepada anak trainee agar dapat menjalankan tugas dengan baik.
- 2.) Sebaiknya untuk anak trainee tidak diberikan shift malam.
- 3.) Sebaiknya hotel memberikan beberapa tour kepada anak trainee.
- 4.) Tetap memberi kesempatan kepada mahasiswa untuk melaksanakan magang.

DAFTAR PUSTAKA

- Bali, T. R.-C. (2023). *Harga tipe kamar di The Ritz-Carlton Bali* . Diambil kembali dari The Ritz-Carlton Bali: <https://id.ritzcarltonbali.com/amp>
- Hotel, K.-k. (2020). *Fasilitas dan restoran yang ada di The Ritz-Carlton Bali*. Diambil kembali dari kura-kura hotel: <https://hotel.kura2bus.com/hotels/theritz-carlton-bali>
- Nusantara, P. T. (2017). *Informasi seputar The Ritz-Carlton Bali*. Diambil kembali dari PT. Tata Mulia Nusantara: <https://www.tatamulia.co.id/projects/bali/theritz-carlton-bali>
- Trip, N. (2023). *Deskripsi, fasilitas The Ritz-Carlton Bali*. Diambil kembali dari Nusa Trip: https://www.nusatrip.com/id/hotel/indonesia/bali/nusa_dua/the_ritz_carlton_bali

LAMPIRAN

1. Cover Letter (CV)



POLITEKNIK PARIWISATA BATAM
Jl. Gajah Mada, The Vitka City Complex
Tiban, Batam, Kepulauan Riau 29425
Indonesia

Telp + 62 778 354 0889
Email: info@btp.ac.id
https://btp.ac.id

APPLICATION LETTER ON THE JOB TRAINING



I, the undersigned below apply for On the Job Training and willing to follow and comply on every procedures and rules that is applied in Hotel and Batam Tourism Polytechnic.

Name	: APRI YANTO
Student Number	: 2023030036
Passport / ID Card Number	: C9565884 / 2171062011010003
Study Program	: Culinary Management
Hotel	: Sheraton & Four Points Tung Chung Hong Kong
OJT Program (Department)	: Pastry Department
Period	: July 2024 - December 2024

Batam, 1st March 2024

Known by,
Head of Study Program
Food and Beverage Management



Rosie Oktavia P.R., MM.Paf
NIDN / NIK : 100719204

Proposed by,
Student



APRI YANTO
SN : 2023030036

CURRICULUM VITAE

BIODATA MAHASISWA

FULL NAME / NAMA LENGKAP APRI YANTO		PLACE & DATE OF BIRTH/ TEMPAT & TGL. LAHIR BATAM, 22 NOVEMBER 2001	
SEX ☒ MALE ☐ FEMALE JENIS KELAMIN LAKI-LAKI PEREMPUAN		NATIONALITY KEBANGSAAN/INDONESIAN	
STUDENT ID NIM 2023030036		RELIGION AGAMA/BUDDHIST	
HOME ADDRESS / ALAMAT Jl. Utama I No 11 Kampung Utama, Kel. Lubuk Baja Kota, Kec. Lubuk Baja, Kota Batam, Kepulauan Riau, 29444		HEIGHT TINGGI BADAN 170CM	
WEIGHT BERAT BADAN 58KG		EMAIL / EMAIL APRIYANTOSIPSIP26@GMAIL.COM	
MOBILE No. No. PONSEL +62 81270354959		HOME PHONE No. No. TELPON RUMAH +62 82174356635	
POSITION PRACTICAL TRAINING DESIRED (max. 2 divisions in 1 Department Head)			
☒ Kitchen Division ☒ Pastry Division ☐ Restaurant Division ☐ Bar Division ☐ Front Office Division ☐ Housekeeping Other ..F&B Service			
FORMAL EDUCATION / PENDIDIKAN FORMAL			
From	To	School/Academy/University	
Dari	Hingga	Sekolah/Akademi/Universitas	
2010	2016	Advent Primary School	
2016	2018	Advent Junior High School	
2018	2021	SMK Kartini Batam High School	
2023	Present	Batam Tourism Polytechnic	
LANGUAGES BAHASA		Ability Kemampuan	
English Bahasa Inggris		☐ Fair Biasa ☒ Fluent Lancar	
Mandarin Bahasa Mandarin		☐ Fair Biasa ☐ Fluent Lancar	
Indonesia Bahasa Indonesia		☐ Fair Biasa ☒ Fluent Lancar	
Chinese (Teochew) Bahasa Teochew		☐ Fair Biasa ☒ Fluent Lancar	
WORKSHOP OR COURSES PELATIHAN/KURSUS YANG PERNAH DIKUTI		Year Tahun	Place Tempat
Hospitality Development Program		2023	Batam Tourism Polytechnic
Seminar About On The Job Training		2023 & 2024	Demo Kitchen BTP
Casual Worker "Harris Resort"		2023	Harris Batam Center
Casual Worker "Swissbell-In"		2023	Harbour bay

SKILLS / KETERAMPILAN			
COMPUTER KOMPUTER ☒ MS. Office ☐ Adobe Photoshop ☐ Corel Draw ☐ Other		☒ Typewriting Mengetik	☒ Hotel Skills Keterampilan Hotel
HEALTH / KESEHATAN			
How is your health? Bagaimana kesehatan anda?		☒ Excellent Sangat Baik	☐ Good Baik
Do you have any physical disability? E.g. Limbs, Sight, Hearing, etc Adakah anda mengalami cacat fisik? Seperti lumpuh, cacat penglihatan, pendengaran, atau lainnya		☐ Yes, please explain Ya, tolong jelaskan	☒ No Tidak
Have you ever had any operations or serious disease? Apakah anda pernah menjalani operasi pembedahan atau mengidap penyakit serius?		☐ Yes, please explain Ya, tolong jelaskan	☒ No Tidak
Do you suffer from any disease that requires medication? Adakah anda mengidap sebarang penyakit yang memerlukan obat-obatan?		☐ Yes, please explain Ya, tolong jelaskan	☒ No Tidak
Are you pregnant? Apakah anda sedang mengandung?		☐ Yes, please explain Ya, tolong jelaskan	☒ No Tidak
FAMILY / KELUARGA			
Name Nama	Relationship Hubungan	Home Address Alamat Rumah	Phone / Mobile Telepon/Ponsel
Anthony	Brother	Jl. Utama I No 11 Kampung Utama	+6281267338043
Ely	Mother	Jl. Utama I No 11 Kampung Utama	+6281276306994
Novi Megawati	Sister	Jl. Utama I No 11 Kampung Utama	+6282174356635
DECLARATION / PERNYATAAN			
☒ I HEREBY DECLARE THAT THE INFORMATION GIVEN IS COMPLETE AND ACCURATE TO THE BEST OF MY KNOWLEDGE. I REALIZE THAT ALL MATERIALS SUBMITTED IN SUPPORT OF MY APPLICATION FOR ADMISSION BECOME THE PROPERTY OF YOUR HOTEL. I AM AWARE THAT ANY MISREPRESENTATION OR MISSION OF FACTS IN MY APPLICATION WILL JUSTIFY THE DENIAL OF ADMISSION, THE CANCELLATION OF ADMISSION OR EXPULSION. Dengan ini saya menyatakan dengan sesungguhnya bahwa semua informasi yang saya sampaikan dalam dokumen ini adalah benar dan akurat. Saya menyadari bahwa semua dokumen yang saya gunakan untuk menunjang aplikasi pendaftaran ini menjadi milik hotel. Apabila diketemukan penipuan/pemalsuan atas informasi yang saya sampaikan, saya bersedia dikenakan sanksi.			

 Batam, 1st March 2024



(APRI YANTO)

2. Letter Of Acceptance (LOA) Sebelum Mangang



POLITEKNIK PARIWISATA BATAM
Jl. Gajah Mada, The Vitka City Complex
Tiban, Batam, Kepulauan Riau 29425
Indonesia

Telp : 06 778 354 0889
Email: info@btp.ac.id
<https://btp.ac.id>

22 July 2024

Nomor : 318 SKL BTP VII 2024
Subject : Statement Letter for OJT

To
Ms. Novita Lie
Learning & Development Manager
The Ritz-Carlton, Bali
Jalan Raya Nusa Dua Selatan Lot III, Sawangan, Nusa Dua
Bali, Indonesia

Dear Madam,

On behalf of this letter, we are delighted to inform you of our student who is going to join the internship program at your hotel. The student's name is below :

Name : Apri Yanto
NIM : 2023030036
Position : F&B Product

This student has finished the first entry of administration and academic matters on campus and is permitted to join the internship program at your hotel. This 6 (six) months of internship program is mandatory for our students take to complete the study program on campus starting from 8/12/2024 until 2/12/2025. We hope that our student may contribute their skill and knowledge and gain experience during training.

We feel so honour to have this partnership in training and look forward to developing our future collaboration.

Best Regards,

Siska Amelia Maldin, S.Pd., M.Pd.
On Behalf of Director Batam Tourism Polytechnic

3. Sertifikat Magang



4. Dokumentasi



5. Student Performance Evaluation



STUDENT PERFORMANCE EVALUATION

Name : Appi Yanto
 Hotel Name of practice : The Ritz-Carlton
 Department : Pastry & Bakery
 Date of Appraisal from : 12 Aug 2024 - 12 Feb 2025

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 ABILITY 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 KNOWLEDGE		95				
	• Understand all aspect of work at outlet of practice assigned						
	• Knowledge of facilities and equipment at outlet of practice assigned						
	• Mastery of English (written and oral)						
2	QUANTITY OF WORK						
	• Output of work has be done		98				
	• Completion of task and performance of daily duties						
3	QUALITY OF WORK						
	• Accurate and neat care of equipment and working areas		90				
	• Meets work quality requirement						
	• Stability, persistence, orderliness constant work under <u>pressure</u>						

Jl. Gajah Mada, The Vihka City Complex, Tiban, Batam, Kepri - Indonesia
 P. +62 778 224 000 | +62 778 2540 888 | SMS/Wa. +62 811 7020 888
 E. info@btp.ac.id | W. <http://www.btp.ac.id>

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					
	Willingness to accept responsibility					
5	COURTESY AND TACT					
	Politeness , attention and respect other people (the guest fellow workers and superior)	90				
6	TEAM WORK					
	Demonstrate the development of effective working relationships with staff and management	92				
	Demonstrate an ability to listen to others, actively contribute to the team and demonstrate flexibility in adapting to team priorities					
7	COMMUNICATION					
	Demonstrate and understanding of various customers enquiries and communicate these accurately when referring the matter, as appropriate	95				
	Prepare a range of documentation which demonstrates an ability to identify the key issues or points and communicate these clearly, concisely and effectively					
8	APPLIED TECHNOLOGY					
	Ability to use machines and equipment found in the workplace	90				
9	PERSONAL APPEARANCE					
	Personal grooming, hair, shoes, comportment and general outlook	95				
10	ATTENDANTE					
	Reliability and punctuality to be on job	98				

No	CRITERIA & JUSTIFICATION	SCALE VALUE				
		A (80-100)	B (68-79.99)	C (56-67.99)	D (45-55.99)	E (30-44.99)
11	PASTRY BAKERY KNOWLEDGE & OPERATIONAL (Choose one regarding their job)					
	Prepare hot and cold dessert	80				
	Prepare and procedure yeast goods	95				
	Prepare and procedure pastries	80				
	Prepare bakery products for patissiers	91				
	Prepare and present gateaux, torten and cakes	80				
	Prepare dessert to meet special dietary requirements	80				
	Prepare and procedure cakes	80				
	Manage workplace relations	90				
	Receive and store stocks	92				
	Prepare and display petits fours	85				
	Prepare and model marzipan	80				
	Prepare and display sugar work		75			
	Plan, prepare and display sweet buffet showpieces		75			
	ability to provide cleanest working area	95				
	SCORE = $\frac{\text{TOTAL MARK}}{\text{TOTAL NO}}$	87.45.				

PART 2. CAPACITY & AMBITION FOR ADVANCE

1. Check (v) 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 (v) 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.

Good job!

 Date :
 Signature :

Brilian Pratama G.
 (Appraiser)

(Division Head)

Hotel Stamp

11/2/23
THE RITZ-CARLTON
 BALI
 HUMAN RESOURCES

Apriyanto
 (Student)

6. Daily Activities



DAILY ACTIVITIES

Name : APRI YANTO
 Student Number : 2023030036
 Department : F&B KITCHEN (CULINARY) BAKERY

No	Day	Date	Section	Activities	Sign (By Hotel)	Note
1	Senin	12 Aug 2024	-	-orientation hotel by HR development		
2	Selasa	13 Aug 2024	-	- orientation hotel by HR development - introducing section in bakery		
3	Rabu	14 Aug 2024	Bakey	- checking stock bakery in freezer - prepare product for outlet -prepare bakery for breakfast		
4	Kamis	15 Aug 2024	Bakery	Day Off		
5	Jumat	16 Aug 2024	Bakery	Day Off		
6	Sabtu	17 Aug 2024	Bakery	-pastry and bakery section breakfast -refill pastry and bakery section breakfast -making product for outlet		
7	Minggu	18 Aug 2024	Bakery	-Pastry and bakery section breakfast -refill pastry and bakery section breakfast -making product for outlet -prepare product for breakfast tomorrow		

				- learning labeling product		
8	Senin	19 Aug 2024	Bakery	Day off		
9	Selasa	20 Aug 2024	Bakery	Day off		
10	Rabu	21 Aug 2024	Bakery	-Making bylish sour dough for Beach grill outlet. -Checking bread stock in freezer. -making product for outlet. - Prepare bread for dinner.		
11	Kamis	22 Aug 2024	Bakery	- Pastry and bakery section breakfast. -refill pastry and bakery section breakfast. -making product for outlet. -prepare product for breakfast tomorrow. - Prepare bread for dinner.		
12	Jumat	23 Aug 2024	Bakery	- Pastry and bakery section breakfast. -refill pastry and bakery section breakfast. -making product for outlet.		
13	Sabtu	24 Aug 2024	Bakery	- Pastry and bakery section breakfast. -refill pastry and bakery section breakfast. -making product for outlet. - Prepare bread for dinner. - Cutting sour dough for ird.		

14.	Minggu	25 Aug 2024	Bakery	- Pastry and bakery section breakfast -refill pastry and bakery section breakfast -making product for outlet		
15.	Senin	26 Aug 2024	Bakery	Day Off		
16.	Selasa	27 Aug 2024	Bakery	Day Off		
17.	Rabu	28 Aug 2024	Bakery	-Making bylish sour dough for Beach grill outlet. -Checking bread stock in freezer. -making product for outlet. - Check bread stock in freezer.		
18.	Kamis	29 Aug 2024	Bakery	- Making bylish sour dough for beach grill outlet. - Making pita bread for beach grill outlet. - Making product for bread for outlet and breakfast.		
19.	Jumat	30 Aug 2024	Bakery	- Pastry and Bakery section breakfast. - Check bread stock in freezer. - Making bylish sour dough for bg outlet. - Making pita bread for beach grill outlet. - Making product for bread for outlet and breakfast.		

20.	Sabtu	31 Aug 2024	Bakery	- Pastry and Bakery section breakfast - Making bylish sour dough for bg outlet - Making pita bread for beach grill outlet - Making product for bread for outlet and breakfast. - Prepare bread for event buffet.		
21.	Minggu	1 Sept 2024	Bakery	- Pastry and Bakery section breakfast - Making bylish sour dough for bg outlet. - Making pita bread for beach grill outlet. - Making product for bread for outlet and breakfast. - General cleaning pastry and bakery.		
22.	Senin	2 Sept 2024	Bakery	Day Off		
23.	Selasa	3 Sept 2024	Bakery	Day Off		
24.	Rabu	4 Sept 2024	Bakery	- Making bylish sour dough for bg outlet. - Making pita bread for beach grill outlet. - Making product for bread for outlet and breakfast.		
25.	Kamis	5 Sept 2024	Bakery	- Checking stock bread in freezer. - Making bylish sour dough for bg outlet. - Making pita bread for beach grill outlet.		

				- Making product for bread for outlet and breakfast.		
26.	Jumat	6 Sept 2024	Bakery	- Checking stock bread in freezer. - Making bylish sour dough for bg outlet. - Making pita bread for beach grill outlet. - Making product for bread for outlet and breakfast.		
27.	Sabtu	7 Sept 2024	Bakery	- Checking stock bread in freezer. - Pastry and bakery section Breakfast. - Refill pastry and bakery section breakfast. - Making product for bread for outlet and breakfast. - Prepare bread for dinner buffet.		
28.	Minggu	8 Sept 2024	Bakery	- Pastry and bakery section Breakfast. - Refill pastry and bakery section breakfast. - Making product bread for outlet and breakfast. - General cleaning Pastry and Bakery.		
29.	Senin	9 Sept 2024	Bakery	- Checking stock bread in freezer.		

				- Making bylish sour dough for bg outlet. - Making pita bread for beach grill outlet. - Making product for bread for outlet and breakfast. - Making afternoon tea for Rc lounge		
30.	Selasa	10 Sept 2024	Bakery	Day Off		
31.	Rabu	11 Sept 2024	Bakery	Day Off		
32.	Kamis	12 Sept 2024	Bakery	- Checking stock bread in freezer. - Making bylish sour dough for bg outlet. - Making pita bread for beach grill outlet. - Making product for bread for outlet and breakfast. - Making afternoon tea for Rc lounge		
33.	Jumat	13 Sept 2024	Bakery	- Pastry and bakery section Breakfast. - Refill pastry and bakery section breakfast. - Making product for bread for outlet and breakfast. - Labeling bread.		
34.	Sabtu	14 Sept 2024	Bakery	- Pastry and bakery section Breakfast.		

				- Refill pastry and bakery section breakfast. - Making product for bread for outlet and breakfast. - Labeling bread.		
35.	Minggu	15 Sept 2024	Bakery	- Pastry and bakery section Breakfast. - Refill pastry and bakery section breakfast. - Making product for bread for outlet and breakfast. - Labeling bread.		
36.	Senin	16 Sept 2024	Bakery	- Pastry and bakery section Breakfast. - Refill pastry and bakery section breakfast. - Making product for bread for outlet and breakfast. - Labeling bread.		
37.	Selasa	17 Sept 2024	Bakery	Day Off		
38.	Rabu	18 Sept 2024	Bakery	Day Off		
39.	Kamis	19 Sept 2024	Bakery	- Checking stock bread in freezer. - Making bylish sour dough for bg outlet.		

				- Making pita bread for beach grill outlet - Making product for bread for outlet and breakfast. - Making afternoon tea for Rc lounge.		
40.	Jumat	20 Sept 2024	Bakery	- Pastry and bakery section Breakfast. - Refill pastry and bakery section breakfast. - Making product for bread for outlet and breakfast. - Labeling bread. - Making sour dough and croissant.		
41.	Sabtu	21 Sept 2024	Bakery	- Pastry and bakery section Breakfast. - Refill pastry and bakery section breakfast. - Making product for bread for outlet and breakfast. - Labeling bread. - Making sour dough and croissant.		
42.	Minggu	22 Sept 2024	Bakery	- Pastry and bakery section Breakfast. - Refill pastry and bakery section breakfast.		

				- Making product for bread for outlet and breakfast - Labeling bread. - Making sour dough and croissant		
43.	Senin	23 Sept 2024	Bakery	Day Off (DP)		
44.	Selasa	24 Sept 2024	Bakery	- Checking stock bread in freezer. - Making bylish sour dough for bg outlet. - Making pita bread for beach grill outlet. - Making product for bread for outlet and breakfast. - Making afternoon tea for Rc lounge.		
45.	Rabu	25 Sept 2024	Pastry	- Making butter crumble. - Making brownies for amenitis. - Making chocolate crumble. - set up dinner in chapel.		
46.	Kamis	26 Sept 2024	Bakery	Day Off		
47.	Jumat	27 Sept 2024	Bakery	Day Off		
48.	Sabtu	28 Sept 2024	Bakery	- Making muffin for breakfast tomorrow. - Cutting fruit for Danish breakfast tomorrow. - Cutting bread for set up senses breakfast.		

				- fried donut and dusting donut for breakfast -set up senses breakfast. - Making almond croissant.		
49.	Minggu	29 Sept 2024	Bakery	- Making muffin for breakfast tomorrow. - Cutting fruit for Danish breakfast tomorrow. - Cutting bread for set up senses breakfast. - fried donut and dusting donut for breakfast. -set up senses breakfast.		
50.	Senin	30 Sept 2024	Bakery	- Making muffin for breakfast tomorrow. - Cutting fruit for Danish breakfast tomorrow. - Cutting bread for set up senses breakfast. - fried donut and dusting donut for breakfast. -set up senses breakfast.		
51.	Selasa	01 Oct 2024	Bakery	- Making muffin for breakfast tomorrow. - Cutting fruit for Danish breakfast tomorrow.		

				- Cutting bread for set up senses breakfast. - fried donut and dusting donut for breakfast. - Making pastry cream. - Making Caramel Sauce. -cutting sour dough bread for ird. -making corn roll gluten free.		
52.	Rabu	02 Oct 2024	Bakery	Day Off		
53.	Kamis	03 Oct 2024	Bakery	Day Off		
54.	Jumat	04 Oct 2024	Bakery	- Pastry and bakery section Breakfast. - Refill pastry and bakery section breakfast. - Making product for bread for outlet and breakfast. - Labeling bread. - Making sour dough and croissant. - Cutting sour dough bread for ird.		
55.	Sabtu	05 Oct 2024	Bakery	- Pastry and bakery section Breakfast. - Refill pastry and bakery section breakfast.		

				- Making product for bread for outlet and breakfast. - Labeling bread. - Making sour dough and croissant. - Cutting sour dough bread for ird.		
56.	Minggu	06 Oct 2024	Bakery	Day Off (DP)		
57.	Senin	07 Oct 2024	Bakery	- Checking stock bread in freezer. - Making bylish sour dough for bg outlet. - Making pita bread for beach grill outlet. - Making product for bread for outlet and breakfast. - Making afternoon tea for Rc lounge. - Making sour dough and croissant. - Cutting sour dough bread for ird.		
58.	Selasa	08 Oct 2024	Bakery	- Checking stock bread in freezer. - Making bylish sour dough for bg outlet. - Making pita bread for beach grill outlet. - Making product for bread for outlet and breakfast. - Making afternoon tea for Rc lounge. - Making sour dough and croissant.		

59.	Rabu	09 Oct 2024	Bakery	- Cutting sour dough bread for ird - Making muffin for breakfast tomorrow. - Cutting fruit for Danish breakfast tomorrow. - Cutting bread for set up senses breakfast. - fried donut and dusting donut for breakfast. - Making pastry cream. - Cutting sour dough bread for ird. - Making muffin Vanilla gluten free.		
60.	Kamis	10 Oct 2024	Bakery	Day Off		
61.	Jumat	11 Oct 2024	Bakery	Day Off		
62.	Sabtu	12 Oct 2024	Bakery	- Checking stock bread in freezer. - Making bylish sour dough for bg outlet. - Making pita bread for beach grill outlet. - Making product for bread for outlet and breakfast. - Making afternoon tea for Rc lounge. - Making sour dough and croissant. - Cutting sour dough bread for ird.		
63.	Minggu	13 Oct 2024	Bakery	- Checking stock bread in freezer.		

				- Making bylish sour dough for bg outlet. - Making pita bread for beach grill outlet. - Making product for bread for outlet and breakfast. - Making afternoon tea for Rc lounge. - Making sour dough and croissant. - Cutting sour dough bread for ird		
64.	Senin	14 Oct 2024	Bakery	- Pastry and bakery section Breakfast. - Refill pastry and bakery section breakfast. - Making product for bread for outlet and breakfast. - Labeling bread. - Making sour dough and croissant. - Cutting sour dough bread for ird.		
65.	Selasa	15 Oct 2024	Bakery	- Checking stock bread in freezer. - Making bylish sour dough for bg outlet. - Making pita bread for beach grill outlet. - Making product for bread for outlet and breakfast. - Making afternoon tea for Rc lounge.		

				- Making sour dough and croissant. - Cutting sour dough bread for ird		
66.	Rabu	16 Oct 2024	Bakery	- Checking stock bread in freezer. - Making bylish sour dough for bg outlet. - Making pita bread for beach grill outlet. - Making product for bread for outlet and breakfast. - Making afternoon tea for Re lounge. - Making sour dough and croissant. - Cutting sour dough bread for ird		
67.	Kamis	17 Oct 2024	Bakery	- Pastry and bakery section Breakfast. - Refill pastry and bakery section breakfast. - Making product for bread for outlet and breakfast. - Labeling bread. - Making sour dough and croissant. - Cutting sour dough bread for ird.		
68.	Jumat	18 Oct 2024	Bakery	Day Off		
69.	Sabtu	19 Oct 2024	Bakery	Day Off		
70.	Minggu	20 Oct 2024	Bakery	- Pastry and bakery section Breakfast.		

				- Refill pastry and bakery section breakfast. - Making product for bread for outlet and breakfast. - Labeling bread. - Making sour dough and croissant. - Cutting sour dough bread for ird.		
71.	Senin	21 Oct 2024	Bakery	- Pastry and bakery section Breakfast. - Refill pastry and bakery section breakfast. - Making product for bread for outlet and breakfast. - Labeling bread. - Making sour dough and croissant. - Cutting sour dough bread for ird.		
72.	Selasa	22 Oct 2024	Bakery	- Pastry and bakery section Breakfast. - Refill pastry and bakery section breakfast. - Making product for bread for outlet and breakfast. - Labeling bread.		

				- Making sour dough and croissant. - Cutting sour dough bread for ird.		
73.	Rabu	23 Oct 2024	Bakery	Day Off		
74.	Kamis	24 Oct 2024	Bakery	- Pastry and bakery section Breakfast. - Refill pastry and bakery section breakfast. - Making product for bread for outlet and breakfast. - Labeling bread. - Making sour dough and croissant. - Cutting sour dough bread for ird.		
75.	Jumat	25 Oct 2024	Bakery	- Checking stock bread in freezer. - Making bylish sour dough for BG outlet. - Making bread for outlet. - Making almond cream. - Making muffin mix - Making sour dough and croissant dough. - Cutting sour dough bread for ird.		
76.	Sabtu	26 Oct 2024	Bakery	- Checking stock bread in freezer. - Making bylish sour dough for BG outlet. - Making bread for outlet.		

				- Making sour dough and croissant dough. - Cutting sour dough bread for ird.		
77.	Minggu	27 Oct 2024	Bakery	Day Off		
78.	Senin	28 Oct 2024	Bakery	- Checking stock bread in freezer - Making bylish sour dough for BG outlet - Making bread for outlet - Making sour dough and croissant dough. - Cutting sour dough bread for ird.		
79.	Selasa	29. Oct 2024	Bakery	- Checking stock bread in freezer - Making bylish sour dough for BG outlet. - Making bread for outlet. - Making sour dough and croissant dough. - Cutting sour dough bread for ird.		
80.	Rabu	30 Oct 2024	Bakery	- Checking stock bread in freezer. - Making bylish sour dough for BG outlet. - Making bread for outlet. - Making sour dough and croissant dough. - Cutting sour dough bread for ird.		
81.	Kamis	31 Oct 2024	Bakery	- Pastry and bakery section Breakfast. - Refill pastry and bakery section breakfast.		

				- Making product for bread for outlet and breakfast. - Labeling bread. - Making sour dough and croissant. - Cutting sour dough bread for ird. - Prepare bread for wedding event.		
82.	Jumat	01 Nov 2024	Bakery	Day Off		
83.	Sabtu	02 Nov 2024	Bakery	Day Off		
84.	Minggu	03 Nov 2024	Bakery	- Pastry and bakery section Breakfast. - Refill pastry and bakery section breakfast. - Making product for bread for outlet and breakfast. - Labeling bread. - Making sour dough and croissant. - Cutting sour dough bread for ird.		
85.	Senin	04 Nov 2024	Bakery	Day Off		
86.	Selasa	05 Nov 2024	Bakery	Day Off		
87.	Rabu	06 Nov 2024	Bakery	- Checking stock bread in freezer. - Making bylish sour dough for BG outlet.		

90.	Sabtu	09 Nov 2024	Bakery	- Cutting sour dough bread for ird. - Pastry and bakery section Breakfast. - Refill pastry and bakery section breakfast. - Making bread for outlet and breakfast. - Labeling bread. - Making sour dough and croissant. - Cutting sour dough bread for ird.		
91.	Minggu	10 Nov 2024	Bakery	- Pastry and bakery section Breakfast. - Refill pastry and bakery section breakfast. - Making bread for outlet and breakfast. - Labeling bread. - Making sour dough and croissant. - Cutting sour dough bread for ird.		
92.	Senin	11 Nov 2024	Bakery	- Pastry and bakery section Breakfast. - Refill pastry and bakery section breakfast. - Making bread for outlet and breakfast. - Labeling bread. - Making sour dough and croissant.		

				- Making product for bread for outlet and breakfast. - Labeling bread. - Making sour dough and croissant. - Cutting sour dough bread for ird. - Making afternoon tea for Rc Lounge.		
88.	Kamis	07 Nov 2024	Bakery	- Pastry and bakery section Breakfast. - Refill pastry and bakery section breakfast. - Making product for bread for outlet and breakfast. - Labeling bread. - Making sour dough and croissant. - Cutting sour dough bread for ird.		
89.	Jumat	08 Nov 2024	Bakery	- Pastry and bakery section Breakfast. - Refill pastry and bakery section breakfast. - Making product for bread for outlet and breakfast. - Labeling bread. - Making sour dough and croissant.		

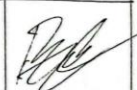
				- Cutting sour dough bread for ird		
93.	Selasa	12 Nov 2024	Bakery	Day Off		
94.	Rabu	13 Nov 2024	Bakery	Day Off		
95.	Kamis	14 Nov 2024	Bakery	- Pastry and bakery section Breakfast - Refill pastry and bakery section breakfast. - Making bread for outlet and breakfast - Labeling bread. - Making sour dough and croissant. - Cutting sour dough bread for ird.		
96.	Jumat	15 Nov 2024	Bakery	- Pastry and bakery section Breakfast. - Refill pastry and bakery section breakfast. - Making bread for outlet and breakfast. - Making sour dough and croissant.		
97.	Sabtu	16 Nov 2024	Bakery	- Pastry and bakery section Breakfast. - Refill pastry and bakery section breakfast. - Making bread for outlet and breakfast. - Labeling bread. - Making sour dough and croissant.		

				- Cutting sour dough bread for ird.		
98.	Minggu	17 Nov 2024	Bakery	- Making bread starter for Beach grill - Making pizza dough for Beach grill - Check stock bread in freezer. - Making product for outlet. - Making afternoon tea for Rc lounge.		
99.	Senin	18 Nov 2024	Bakery	- Making bread starter for Beach grill. - Making pizza dough for Beach grill. - Check stock bread in freezer. - Making product for outlet. - Making afternoon tea for Rc lounge.		
100.	Selasa	19 Nov 2024	Bakery	- Check stock bread in freezer. - Making bread starter for Beach grill. - Making pizza dough for Beach grill. - Making bread for outlet and breakfast. - Labeling bread. - Making sour dough and croissant. - Cutting sour dough bread for ird.		
101	Rabu	20 Nov 2024	Bakery	- Pastry and bakery section Breakfast. - Refill pastry and bakery section breakfast.		

				- Making bread for outlet and breakfast. - Labeling bread. - Making sour dough and croissant. - Cutting sour dough bread for ird.		
102.	Kamis	21 Nov 2024	Bakery	Day Off.		
103.	Jumat	22 Nov 2024	Bakery	- Pastry and bakery section Breakfast. - Refill pastry and bakery section breakfast. - Making bread for outlet and breakfast. - Labeling bread. - Making sour dough and croissant. - Cutting sour dough bread for ird. - Making gluten free banana. - Making muffin mix.		
104.	Sabtu	23 Nov 2024	Bakery	-Day Off		
105.	Minggu	24 Nov 2024	Bakery	- Pastry and bakery section Breakfast. - Refill pastry and bakery section breakfast. - Making bread for outlet and breakfast. - Labeling bread. - Making sour dough and croissant.		

106.	Senin	25 Nov 2024	Bakery	- Cutting sour dough bread for ird. - Pastry and bakery section Breakfast - Refill pastry and bakery section breakfast. - Making bread for outlet and breakfast. - Labeling bread. - Making sour dough and croissant. - Cutting sour dough bread for ird.		
107.	Selasa	26 Nov 2024	Bakery	- Making bread starter for Beach grill. - Making pizza dough for Beach grill. - Check stock bread in freezer. - Making product for outlet. - Making afternoon tea for Rc lounge. - Making sour dough and croissant.		
108.	Rabu	27 Nov 2024	Bakery	- Making bread starter for Beach grill. - Making pizza dough for Beach grill. - Check stock bread in freezer. - Making product for outlet. - Making afternoon tea for Rc lounge. - Making sour dough and croissant.		
109.	Kamis	28 Nov 2024	Bakery	- Making bread starter for Beach grill.		

				- Making pizza dough for Beach grill. - Check stock bread in freezer. - Making product for outlet. - Making afternoon tea for Rc lounge. - Making sour dough and croissant.		
110.	Jumat	29 Nov 2024	Bakery	Day Off.		
111.	Sabtu	30 Nov 2024	Bakery	Day Off.		
112.	Minggu	1 Des 2024	Bakery	- Pastry and bakery section Breakfast. - Refill pastry and bakery section breakfast. - Making bread for outlet and breakfast. - Labeling bread. - Making sour dough and croissant. - Cutting sour dough bread for ird.		
113.	Senin	2 Des 2024	Bakery	- Pastry and bakery section Breakfast. - Refill pastry and bakery section breakfast. - Making bread for outlet and breakfast. - Labeling bread. - Making sour dough and croissant. - Cutting sour dough bread for ird.		

114.	Selasa	3 Des 2024	Bakery	- Pastry and bakery section Breakfast. - Refill pastry and bakery section breakfast. - Making bread for outlet and breakfast. - Labeling bread. - Making sour dough and croissant. - Cutting sour dough bread for ird.		
115.	Rabu	4 Des 2024	Bakery	- Pastry and bakery section Breakfast. - Refill pastry and bakery section breakfast. - Making bread for outlet and breakfast. - Labeling bread. - Making sour dough and croissant. - Cutting sour dough bread for ird.		
116.	Kamis	5 Des 2024	Bakery	- Making Muffin for breakfast. - Fried donut for breakfast. - Cutting fruit for danish. - Cutting bread for breakfast. - Making crepes for breakfast. - Making waffle for breakfast. - Making pancake for breakfast.		

117.	Jumat	6 Des 2024	Bakery	- Making Muffin for breakfast. - Fried donut for breakfast. - Cutting fruit for danish. - Cutting bread for breakfast. - Making crepes for breakfast. - Making waffle for breakfast. - Making pancake for breakfast.		
118.	Sabtu	7 Des 2024	Bakery	Day Off		
119.	Minggu	8 Des 2024	Bakery	Day Off		
120.	Senin	9 Des 2024	Bakery	- Pastry and bakery section Breakfast. - Refill pastry and bakery section breakfast. - Making bread for outlet and breakfast. - Labeling bread. - Making Muffin mix - Cutting sour dough bread for ird.		
121.	Selasa	10 Des 2024	Bakery	- Pastry and bakery section Breakfast. - Refill pastry and bakery section breakfast. - Making bread for outlet and breakfast. - Labeling bread.		

122.	Rabu	11 Des 2024	Bakery	- Cutting sour dough bread for ird		
				Day Off		
123.	Kamis	12 Des 2024	Bakery	- Making Muffin for breakfast. - Fried donut for breakfast. - Cutting fruit for danish. - Cutting bread for breakfast. - Making crepes for breakfast. - Making waffle for breakfast. - Making pancake for breakfast.		
124.	Jumat	13 Des 2024	Bakery	- Making Muffin for breakfast. - Fried donut for breakfast. - Cutting fruit for danish. - Cutting bread for breakfast. - Making crepes for breakfast. - Making waffle for breakfast. - Making pancake for breakfast.		
125.	Sabtu	14 Des 2024	Bakery	Day Off		
126.	Minggu	15 Des 2024	Bakery	- Making bread starter for Beach grill. - Making pizza dough for Beach grill. - Check stock bread in freezer. - Making product for outlet.		

				- Making afternoon tea for Rc lounge. - Making sour dough and croissant.		
127.	Senin	16 Des 2024	Bakery	- Pastry and bakery section Breakfast - Refill pastry and bakery section breakfast. - Making bread for outlet and breakfast. - Labeling bread. - Cutting sour dough bread for ird.		
128.	Selasa	17 Des 2024	Bakery	- Pastry and bakery section Breakfast. - Refill pastry and bakery section breakfast. - Making bread for outlet and breakfast. - Labeling bread. - Making Muffin mix		
129.	Rabu	18 Des 2024	Bakery	- Making bread starter for Beach grill. - Making pizza dough for Beach grill. - Check stock bread in freezer. - Making product for outlet. - Making afternoon tea for Rc lounge. - Making sour dough and croissant.		

130.	Kamis	19 Des 2024	Bakery	- Making bread starter for Beach grill - Making pizza dough for Beach grill - Check stock bread in freezer. - Making product for outlet - Making afternoon tea for Rc lounge. - Making sour dough and croissant. - Cutting sour dough for Ird.		
131.	Jumat	20 Des 2024	Bakery	- Making bread starter for Beach grill. - Making pizza dough for Beach grill. - Check stock bread in freezer. - Making product for outlet. - Making afternoon tea for Rc lounge. - Making sour dough and croissant. - Cutting sour dough for Ird.		
132.	Sabtu	21 Des 2024	Bakery	- Making Muffin for breakfast. - Fried donut for breakfast. - Cutting fruit for danish. - Cutting bread for breakfast. - Making crepes for breakfast. - Making waffle for breakfast. - Making pancake for breakfast.		

133.	Minggu	22 Des 2024	Bakery	Day Off		
134.	Senin	23 Des 2024	Bakery	- Pastry and bakery section Breakfast at Bejana. - Refill pastry and bakery section breakfast. - Making bread for outlet and breakfast. - Labeling bread. - Cutting sour dough bread for ird.		
135.	Selasa	24 Des 2024	Bakery	- Pastry and bakery section Breakfast at Bejana. - Refill pastry and bakery section breakfast. - Making bread for outlet and breakfast. - Labeling bread. - Cutting sour dough bread for ird.		
136.	Rabu	25 Des 2024	Bakery	- Pastry and bakery section Breakfast at Bejana. - Refill pastry and bakery section breakfast. - Making bread for outlet and breakfast. - Labeling bread.		

137.	Kamis	26 Des 2024	Bakery	- Pastry and bakery section Breakfast at Bejana. - Refill pastry and bakery section breakfast. - Making bread for outlet and breakfast. - Labeling bread. - Cutting sour dough bread for ird.		
138.	Jumat	27 Des 2024	Bakery	- Pastry and bakery section Breakfast at Bejana. - Refill pastry and bakery section breakfast. - Making bread for outlet and breakfast. - Labeling bread. - Cutting sour dough bread for ird.		
139.	Sabtu	28 Des 2024	Bakery	Day Off.		
140.	Minggu	29 Des 2024	Bakery	Day Off.		
141.	Senin	30 Des 2024	Bakery	Day Off.		
142.	Selasa	31 Des 2024	Bakery	Day Off.		
143.	Rabu	01 Jan 2025	Bakery	Day Off (PH)		
144.	Kamis	02 Jan 2025	Bakery	- Checking stock bread in freezer. - Making bread starter for Beach grill.		

				- Making pizza dough for Beach grill - Check stock bread in freezer - Making product for outlet - Making afternoon tea for Rc lounge - Making sour dough and croissant		
145.	Jumat	03 Jan 2024	Bakery	- Checking stock bread in freezer. - Making bread starter for Beach grill. - Making pizza dough for Beach grill. - Check stock bread in freezer. - Making product for outlet. - Making afternoon tea for Rc lounge. - Making sour dough and croissant.		
146.	Sabtu	04 Jan 2025	Bakery	- Checking stock bread in freezer. - Making bread starter for Beach grill. - Making pizza dough for Beach grill. - Check stock bread in freezer. - Making product for outlet. - Making afternoon tea for Rc lounge. - Making sour dough and croissant		
147.	Minggu	05 Jan 2025	Bakery	- Making bread starter for Beach grill. - Making pizza dough for Beach grill.		

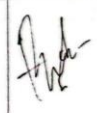
				- Check stock bread in freezer - Making product for outlet - Making afternoon tea for Rc lounge		
148.	Senin	06 Jan 2025	Bakery	- Checking stock bread in freezer. - Making bread starter for Beach grill. - Making pizza dough for Beach grill. - Check stock bread in freezer - Making product for outlet. - Making afternoon tea for Rc lounge. - Making sour dough and croissant		
149.	Selasa	07 Jan 2025	Bakery	- Making Muffin for breakfast. - Fried donut for breakfast. - Cutting fruit for danish. - Cutting bread for breakfast. - Making crepes for breakfast. - Making waffle for breakfast. - Making pancake for breakfast.		
150.	Rabu	08 Jan 2025	Bakery	Day Off.		
151.	Kamis	09 Jan 2025	Bakery	Day Off.		
152.	Jumat	10 Jan 2025	Bakery	- Making Muffin for breakfast. - Fried donut for breakfast.		

				- Cutting fruit for danish. - Cutting bread for breakfast. - Making crepes for breakfast. - Making waffle for breakfast. - Making pancake for breakfast.		
153.	Sabtu	11 Jan 2025	Bakery	- Making Muffin for breakfast. - Fried donut for breakfast. - Cutting fruit for danish. - Cutting bread for breakfast. - Making crepes for breakfast. - Making waffle for breakfast. - Making pancake for breakfast.		
154.	Minggu	12 Jan 2025	Bakery	- Making Muffin for breakfast. - Fried donut for breakfast. - Cutting fruit for danish. - Cutting bread for breakfast. - Making crepes for breakfast. - Making waffle for breakfast. - Making pancake for breakfast.		
155.	Senin	13 Jan 2025	Bakery	Day off.		

156.	Selasa	14 Jan 2025	Bakery	Day Off		
157.	Rabu	15 Jan 2025	Bakery	Day Off (DP)		
158.	Kamis	16 Jan 2025	Bakery	Day Off (DP)		
159.	Jumat	17 Jan 2025	Bakery	- Making Muffin for breakfast. - Fried donut for breakfast. - Cutting fruit for danish. - Cutting bread for breakfast. - Making crepes for breakfast. - Making waffle for breakfast. - Making pancake for breakfast.		
160.	Sabtu	18 Jan 2026	Bakery	- Making Muffin for breakfast. - Fried donut for breakfast. - Cutting fruit for danish. - Cutting bread for breakfast. - Making crepes for breakfast. - Making waffle for breakfast. - Making pancake for breakfast.		
161.	Minggu	19 Jan 2026	Bakery	- Making Muffin for breakfast. - Fried donut for breakfast. - Cutting fruit for danish. - Cutting bread for breakfast.		

				- Making crepes for breakfast - Making waffle for breakfast - Making pancake for breakfast		
162	Senin	20 Jan 2025	Bakery	- Day Off.		
163	Selasa	21 Jan 2025	Bakery	- Day Off.		
164	Rabu	22 Jan 2025	Bakery	- Checking stock bread in freezer. - Making pumpernickel bread. - Making gluten free banana - Making sour dough. - Making croissant dough. - Making fruit baguette.		
165	Kamis	23 Jan 2025	Bakery	- Checking stock bread in freezer. - Making bread starter for Beach grill. - Making pizza dough for Beach grill. - Check stock bread in freezer. - Making product for outlet. - Making afternoon tea for Rc lounge. - Making sour dough and croissant		
166	Jumat.	24 Jan 2025	Bakery	- Checking stock bread in freezer. - Making bread starter for Beach grill. - Making pizza dough for Beach grill.		

				- Making product for outlet. - Making afternoon tea for Rc lounge. - Making sour dough and croissant		
167	Sabtu	25 Jan 2025	Bakery	- Checking stock bread in freezer. - Making bread starter for Beach grill. - Making pizza dough for Beach grill. - Making product for outlet. - Making afternoon tea for Rc lounge. - Making sour dough and croissant		
168	Minggu	26 Jan 2025	Bakery	- Checking stock bread in freezer. - Making bread starter for Beach grill. - Making pizza dough for Beach grill. - Check stock bread in freezer. - Making product for outlet. - Making afternoon tea for Rc lounge. - Making sour dough and croissant		
169	Senin	27 Jan 2025	Bakery	Day Off.		
170	Selasa	28 Jan 2025	Bakery	Day Off.		
171	Rabu	29 Jan 2025	Bakery	- Pastry & Bakery breakfast at Bejana restaurant.		

				- Refill Pastry & Bakery breakfast at Bejana restaurant - Labeling bread - Making product for outlet and breakfast. - Making sour dough and croissant. - Making gluten free chocolate.		
172	Kamis	30 Jan 2025	Bakery	- Pastry & Bakery breakfast at Bejana restaurant. - Refill Pastry & Bakery breakfast at Bejana restaurant. - Labeling bread. - Making product for outlet and breakfast. - Making sour dough and croissant.		
173	Jumat	31 Jan 2025	Bakery	- Pastry & Bakery breakfast at Bejana restaurant. - Refill Pastry & Bakery breakfast at Bejana restaurant. - Labeling bread. - Making product for outlet and breakfast. - Making sour dough and croissant.		

174.	Sabtu	01 Feb 2025	Bakery	- Pastry & Bakery breakfast at Bejana restaurant. - Refill Pastry & Bakery breakfast at Bejana restaurant. - Labeling bread. - Making product for outlet and breakfast. - Making sour dough and croissant.		
175.	Minggu	02 Feb 2025	Bakery	- Pastry & Bakery breakfast at Bejana restaurant. - Refill Pastry & Bakery breakfast at Bejana restaurant. - Labeling bread. - Making product for outlet and breakfast. - Making sour dough and croissant.		
176.	Senin	03 Feb 2025	Bakery	Day Off.		
177.	Selasa	04 Feb 2025	Bakery	Day Off.		
178.	Rabu	05 Feb 2025	Bakery	- Checking stock bread in freezer. - Making bread starter for Beach grill. - Making pizza dough for Beach grill. - Making product for outlet. - Making afternoon tea for Re lounge.		

179.	Kamis	06 Feb 2025	Bakery	- Making sour dough and croissant.		
180.	Jumat	07 Feb 2025	Bakery	- Day Off (DP) - Checking stock bread in freezer. - Making bread starter for Beach grill. - Making pizza dough for Beach grill. - Making product for outlet. - Making afternoon tea for Re lounge. - Making sour dough and croissant.		
181.	Sabtu	08 Feb 2025	Bakery	- Making Muffin for breakfast. - Fried donut for breakfast. - Cutting fruit for danish. - Cutting bread for breakfast. - Making crepes for breakfast. - Making waffle for breakfast. - Making pancake for breakfast.		
182.	Minggu	09 Feb 2025	Bakery	- Making Muffin for breakfast. - Fried donut for breakfast. - Cutting fruit for danish. - Cutting bread for breakfast. - Making crepes for breakfast. - Making waffle for breakfast.		

181.	Senin	10 Feb 2025	Bakery	Day Off.		
182.	Selasa	11 Feb 2025	Bakery	- Pastry and bakery section Breakfast. - Refill pastry and bakery section breakfast. - Making bread for outlet and breakfast. - Labeling bread. - Making sour dough and croissant. - Cutting sour dough bread for ird.		
183.	Rabu	12 Feb 2025	Bakery	- Pastry and bakery section Breakfast. - Refill pastry and bakery section breakfast. - Making bread for outlet and breakfast. - Labeling bread. - Making sour dough and croissant. - Cutting sour dough bread for ird.		

7. Weekly Report

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



Disusun Oleh :

**APRI YANTO
2023030036**

**MANAJEMEN CULINARY
POLITEKNIK PARIWISATA BATAM
2024**

LOG BOOK MINGGUAN KEGIATAN MAGANG MAHASISWA
RITZ CARLTON BALI
LEMBAR PENGESAHAN

Disusun oleh : **APRI YANTO**
2023030036

Telah disetujui oleh

Dosen Pembimbing Magang	Chef Pastry and Bakery
	
Miratia Afriani, SST., MH	Syaeful Maelaczy
NIDN : 1018129201	ID : 81265

Mengetahui,
Kepala Program Studi Manajemen Tata Boga



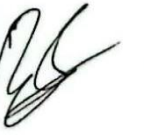
Rosie Oktavia Puspita Rini, SE., MM.Par
NIDN : 1007109204

LOG BOOK MINGGUAN KEGIATAN MAGANG MAHASISWA
RITZ CARLTON BALI

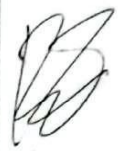
Nama : APRI YANTO
NIM : 2023030036

Tanggal	Kegiatan	Bukti	Tanda Tangan
12-18 Agustus 2024	1. Kegiatan Orientasi 2 hari, Perkenalkan trainee baru dan employee baru dengan lingkungan hotel, visi dan misi hotel serta departemen masing-masing bagian. 2. 1 hari incharge breakfast di senses restaurant, dimana kita akan merefill roti dan danish, dan menawarkan roti dan danish kepada tamu. 3. 2 hari day off. 4. 1 hari di bakery membuat stock dan orderan outlet, 1 hari incharge breakfast di senses restaurant.		
19-25 Agustus 2024	1. 2 hari day off. 2. 1 hari di bakery membuat orderan dan stock buat breakfast. 3. 4 hari incharge breakfast di senses restaurant, dimana kita akan merefill roti dan danish, dan menawarkan roti dan danish kepada tamu.		
26 Agustus-01 September 2024	1. 2 hari day off. 2. 2 hari di bakery membuat orderan outlet dan stockin bread buat breakfast. 3. 3 hari incharge breakfast di senses restaurant, dimana kita akan merefill roti dan danish, dan menawarkan roti dan danish kepada tamu.		
02-08 September 2024	1. 2 hari day off. 2. 3 hari di bakery membuat orderan outlet dan stockin bread buat breakfast. 3. 2 hari incharge breakfast di senses restaurant, dimana kita akan merefill roti, danish, serta		

	menawarkannya kepada tamu.		
09-15 September 2024	1. 2 hari di bakery membuat orderan outlet dan stockin bread buat breakfast. 2. 2 hari day off. 3. 3 hari incharge breakfast di senses restaurant, dimana kita akan merefill roti dan danish, dan menawarkan roti dan danish kepada tamu.		
16-22 September 2024	1. 3 hari incharge breakfast di senses restaurant, dimana kita akan merefill roti dan danish, dan menawarkan roti dan danish kepada tamu. 2. 2 hari day off. 3. 1 hari incharge di bakery membuat orderan outlet dan stockin bread buat breakfast.		
23-29 September 2024	1. 1 hari (DP) 2. 2 hari day off. 3. 1 hari incharge di bakery membuat orderan outlet dan stockin bread buat breakfast. 4. 1 hari incharge di pastry, stockin produk yang sudah hampir habis. 5. 2 hari masuk malam, membuat muffin untuk breakfast dan lainnya.		
30 September-6 October 2024	1. 1 hari day off (DP). 2. 2 hari day off. 3. 1 hari masuk malam, preparation buat breakfast. 4. 2 hari incharge breakfast di senses restaurant, dimana kita akan merefill roti dan danish, dan menawarkan roti dan danish kepada tamu.		
07-13 Oktober 2024	1. 4 hari incharge di bakery membuat orderan outlet dan stockin bread buat breakfast. 2. 1 hari masuk malam, preparation buat breakfast. 3. 2 hari day off.		

14-20 Oktober 2024	1. 3 hari incharge breakfast di senses restaurant , dimana kita akan merefill roti dan danish,dan menawarkan roti dan danish kepada tamu. 2. 2 hari incharge di bakery, bakery membuat orderan outlet dan stockin bread buat breakfast. 3. 2 hari day off.		
21-27 Oktober 2024	1. 3 hari incharge breakfast di senses restaurant , dimana kita akan merefill roti dan danish,dan menawarkan roti dan danish kepada tamu. 2. 2 hari incharge di bakery, bakery membuat orderan outlet dan stockin bread buat breakfast. 3. 2 hari day off.		
28 Oktober- 03 November 2024	1. 3 hari incharge di bakery, bakery membuat orderan outlet dan stockin bread buat breakfast. 2. 2 hari incharge breakfast di senses restaurant , dimana kita akan merefill roti dan danish,dan menawarkan roti dan danish kepada tamu. 3. 2 hari day off.		
04-10 November 2024	1. 1 hari incharge di bakery, bakery membuat orderan outlet dan stockin bread buat breakfast. 2. 4 hari incharge breakfast di senses restaurant , dimana kita akan merefill roti dan danish,dan menawarkan roti dan danish kepada tamu. 3. 2 hari day off.		
11-17 November 2024	1. 5 hari incharge breakfast di senses restaurant , dimana kita akan merefill roti dan danish,dan menawarkan roti dan danish kepada tamu. 2. 2 hari day off.		

18-24 November 2024	1. 2 hari incharge di bakery, bakery membuat orderan outlet dan stockin bread buat breakfast. 2. 3 hari incharge breakfast di senses restaurant, dimana kita akan merefill roti dan danish, dan menawarkan roti dan danish kepada tamu. 3. 2 hari day off.		
25 November-01 Desember 2024	1. 2 hari incharge breakfast di senses restaurant, dimana kita akan merefill roti dan danish, dan menawarkan roti dan danish kepada tamu. 2. 3 hari incharge di bakery, bakery membuat orderan outlet dan stockin bread buat breakfast. 3. 2 hari day off.		
02-08 Desember 2024	1. 2 hari day off. 2. 2 hari masuk malam, preparation buat breakfast. 3. 3 hari incharge breakfast di senses restaurant, dimana kita akan merefill roti dan danish, dan menawarkan roti dan danish kepada tamu.		
09-15 Desember 2024	1. 2 hari day off. 2. 2 hari masuk malam, preparation buat breakfast. 3. 2 hari incharge breakfast di senses restaurant, dimana kita akan merefill roti dan danish, dan menawarkan roti dan danish kepada tamu. 4. 1 hari incharge di bakery, bakery membuat orderan outlet dan stockin bread buat breakfast.		
16-22 Desember 2024	1. 1 Hari day off. 2. 2 hari incharge breakfast di senses restaurant, dimana kita akan merefill roti dan danish, dan menawarkan roti dan danish kepada tamu. 3. 3 hari incharge di bakery, bakery membuat orderan outlet. 4. 1 Hari masuk malam, prep bf.		

23-29 Desember 2024	1. 5 hari incharge breakfast di Bejana restaurant , dimana kita akan merefill roti dan danish,dan menawarkan roti dan danish kepada tamu. 2. 2 hari day off. 3. Support event christmas.		
30 Desember 2024 – 5 Januari 2025	1. 2 hari day off. 2. 1 hari public holiday Tahun baru. 3. 4 Hari incharge di bakery, membuat orderan outlet dan membuat stock bread untuk breakfast.		
6-12 Januari 2025	1. 1 Hari incharge di bakery buat orderan outlet dan breakfast. 2. 4 hari masuk malam, preperation buat breakfast dan set up buat breakfast. 3. 2 Hari day off.		
13-19 Januari 2025	1. 2 hari day off. 2. 2 hari public holiday. 3. 3 hari masuk malam, preperation buat breakfast dan set up buat breakfast.		
20-26 Januari 2025	1. 2 Hari day off. 2. 5 hari incharge di bakery buat orderan outlet dan breakfast.		
27 Januari-2 Febuari 2025	1. 2 hari day off. 2. 5 hari support breakfast di bejana restaurant, membuat pancake,waffel,french toast dan crepes buat tamu, setelah itu merefill bread, croissant,danish,donat,jajan pasar,dan bread gluten free.		

3-9 Februari 2024	1. 2 hari day off. 2. 1 hari public holiday. 3. 2 hari incharge di bakery, membuat produk untuk outlet dan untuk breakfast. 4. 2 hari masuk malam, preparation untuk breakfast dan set up di senses restaurant.		
10-12 Februari 2024	1. 1 hari day off (Public holiday) 2. 2 hari support breakfast di bejana restaurant, membuat pancake, waffle, french toast dan crepes buat tamu, setelah itu merefill bread, croissant, danish, donat, jajan pasar, dan bread gluten free.		

*Silakan print dan scan lalu gabungkan dengan lembar judul dan lembar pengesahan
 *Bagian yang berwarna kuning adalah bagian yang harus diedit sesuai dengan masing-masing kegiatan
 *Lampirkan log book mingguan ini di Laporan OJT