

ABSTRAK

Tugas Akhir ini disusun berdasarkan kegiatan praktik kerja magang yang dilaksanakan oleh mahasiswa Program Studi D3 Perhotelan Universitas Telkom di Four Points by Sheraton Bandung selama enam bulan, yaitu dari tanggal 6 Januari hingga 5 Juli 2025. Latar belakang kegiatan ini adalah pentingnya pengalaman kerja langsung di industri perhotelan untuk membekali mahasiswa dengan keterampilan praktis selain teori di bangku kuliah. Tujuan dari magang ini adalah untuk melatih dan mengembangkan keterampilan serta wawasan mahasiswa melalui keterlibatan langsung dalam kegiatan operasional dapur, khususnya pada bagian Pastry Kitchen Department. Selama magang, penulis terlibat aktif dalam berbagai tugas seperti menyiapkan hidangan penutup untuk breakfast, showcase, dan jajanan pasar, serta melaksanakan live cooking dan kolaborasi antar tim. Tugas Akhir ini juga memuat analisis sistem kerja, hambatan yang dihadapi, solusi yang diterapkan, serta capaian keterampilan yang diperoleh. Hasil dari kegiatan ini menunjukkan bahwa praktik kerja lapangan memberikan dampak positif dalam membentuk kedisiplinan, meningkatkan keterampilan teknis, dan mempersiapkan mahasiswa untuk menghadapi dunia kerja secara profesional.

Kata kunci: magang, pastry kitchen, breakfast, showcase, jajanan pasar, perhotelan