

BAB III

ANALISIS DAN PELAKSANAAN MAGANG

3.1 Analisis Pelaksanaan Magang

Pelaksanaan magang di *Cuinary department*, khususnya sebagai *trainee* di *hot kitchen* adalah pengalaman yang berharga bagi penulis untuk mengembangkan skill dan pemikiran dalam dunia *culinary* yang luas ini. Saat penulis mengerjakan prosedur magang, penulis menemukan beberapa permasalahan yang membuat penulis kesulitan, yaitu;

1. Bahasa lokal yang digunakan oleh para pekerja disana sehingga penulis susah berkomunikasi.
2. Terlalu banyak anggota *team* sehingga merasa mempunyai ruang kerja yang sempit dan membuat bingung saat bekerja saat anggota terlalu banyak.
3. Penempatan *noodle section* yang sempit membuat penulis susah bergerak.
4. Kurangnya pemberitahuan tata cara di *noodle section* kepada *guest* sehingga saat ramai ada *guest* yang mengambil dan belum dimasak.
5. Penyebutan nama potongan atau nama teknik memasak yang salah dari beberapa pekerja.
yang berbeda sehingga membuat penulis merasa sulit.

3.2 Evaluasi Pelaksanaan Kegiatan

Berdasarkan analisis yang penulis buat, berikut merupakan evaluasi dari penulis, yaitu;

1. Karena tidak semua pekerja dari Bali dan *Resort* ini memiliki *guest international*, penulis berharap besar para pekerja menggunakan Bahasa utama Indonesia dan berbahasa Inggris.
2. Diharapkan mempekerjakan orang secukupnya termasuk *trainee* agar tidak terlalu banyak anggota dan membuat bingung alur pekerjaan.
3. Mengalokasikan *noodle section* atau membuat *stand* tersendiri agar mempunyai ruang yang cukup luas.
4. Lebih sering memberitahu *guest*, bila perlu dibuatkan semacam *sticker* langkah-langkah untuk para *guest* memesan di *noodle section*.

5. Memberikan seminar untuk keseluruhan pekerja khususnya *culinary departement* tentang nama potongan dan nama teknik memasak yang benar agar mempermudah komunikasi antara pekerja.