

## **BAB IV**

### **PENUTUP**

#### **4.1 Kesimpulan**

Setelah mahasiswa menempuh magang selama 6 bulan, terdapat beberapa persamaan dan perbedaan di perkuliahan dengan dunia kerja. Perbedaan yang signifikan yaitu penggunaan cutting board, pembuatan sauce yang lebih banyak dan kompleks untuk tiap makanan, dan bagaimana berkomunikasi dan bekerja dalam sebuah tim. Selain itu, pencucian sayur dan bahan makanan lainnya dan proses penyimpanan yang berbeda juga. W hotel mewajibkan seluruh sayur dan bahan makanan lainnya dicuci menggunakan XY-12 yaitu air yang mengandung senyawa kimia untuk membunuh bakteri dan cacing yang terkandung di sayuran. Selain itu, penulis juga belajar tentang cara menjaga kebersihan, cara menyimpan bahan mentah dan makanan matang, *time management*, dan juga belajar tentang disiplin

#### **4.2 Saran**

Setelah menjalankan program magang selama 6 bulan, penulis memiliki beberapa saran yang dapat meningkatkan kualitas program magang di kedepannya :

- a. Pemagang harus memiliki kesadaran tinggi untuk rasa tanggung jawab dan disiplin dalam bekerja.
- b. *Trainee* dapat diberikan dengan instruksi yang jelas dengan menggunakan bahasa Indonesia apabila *trainee* merupakan orang luar Bali.
- c. Pembagian jadwal yang seharusnya sama rata

setiap minggunya kecuali *festive* atau *event*  
tertentu sehingga hari libur tidak berganti- ganti.