

BAB III

ANALISIS DAN EVALUASI PELAKSANAAN MAGANG

3.1 Analisi Pelaksanaan Magang

Selama pelaksanaan magang kurang lebih 6 bulan, penulis menganalisis beberapa kendala yaitu diantaranya :

- Beberapa bagian di area dapur dapat tergolong kurang layak dikarenakan bangunan dapur restoran yang tergolong sudah cukup lama
- Beberapa peralatan di dapur yang sudah rusak dan tidak bisa lagi digunakan sehingga menghambat dalam efisiensi pekerjaan.
- Kurang nya peralatan di dapur yang mengakibatkan menghambat pekerjaan.

3.2 Evaluasi Pelaksanaan Kegiatan

Dari hasil analisis penulis diatas, penulis memberikan evaluasi diantaranya :

- Sebaiknya pengelola restoran maupun hotel lebih memperhatikan kelayakgunaan dapurnya, terutama di beberapa bagian yang rusak dan perlu diperbaiki
- Sebaiknya pengelola restoran menambahkan beberapa equipment baru ataupun mengganti peralatan yang rusak dengan yang baru agar mempermudah dan menambah efisiensi pekerja dalam melakukan pekerjaannya.