

## BAB III

### ANALISIS DAN EVALUASI PELAKSANAAN MAGANG

#### 1.1 Analisis Pelaksanaan Kegiatan

Selama enam bulan melaksanakan program magang, Penulis menghadapi beberapa kendala baik yang terkait dengan sistem yang tidak berjalan dengan semestinya maupun yang terkait dengan orang lain dan diri Penulis pribadi. Yang Penulis lakukan adalah mencari tahu penyebabnya dan berusaha mengatasi kendala tersebut paling tidak untuk diri Penulis sendiri supaya dapat menyelesaikan kegiatan magang ini dengan baik, karena di dalam lingkungan tempat Penulis magang, setiap individu dituntut mandiri dan bertanggung jawab untuk bekerja secara professional dan efisien. Dengan demikian Penulis berharap bisa menjaga reputasi dan nama baik Akademi Sages.

Secara beban tugas yang diberikan, Penulis bisa dengan cepat beradaptasi dikarenakan beban tugas tersebut tidaklah jauh berbeda dengan apa yang Penulis lakukan juga selama kuliah di Akademi Sages. Tetapi sebenarnya di tempat magang ini, dari awal Penulis sangat berharap bisa mendapatkan banyak tambahan pengalaman melalui bimbingan dari para senior professional *pastry and bakery*. Sedangkan kenyataan yang ada tidaklah demikian, Penulis hanya diberikan resep dengan sedikit arahan dan selanjutnya semua harus dikerjakan sendiri. Penulis mengatasi kendala pertama ini dengan bekerja secara cermat dan teliti dan juga lebih melakukan pendekatan secara personal kepada para senior.

Kendala kedua adalah tentang durasi waktu bekerja, Penulis semestinya hanya bekerja selama sembilan jam, namun pada kenyataannya, hampir setiap hari penulis harus bekerja sepuluh sampai dua belas jam. Penyebabnya adalah order seringkali datang diluar waktu closing dan ada pesanan mendadak yang harus dibuat untuk keesokan paginya. Ngantuk dan lelah Penulis rasakan pada malam hari. Setelah beberapa saat kendala ini bisa Penulis Atasi dengan lebih berdisiplin dalam waktu beristirahat, segera pulang dan tidur setelah pekerjaan selesai dan

memanfaatkan waktu libur untuk beristirahat. Hal ini juga yang membuat Penulis tidak dapat konsisten mengerjakan laporan magang.

Kendala ketiga adalah tentang keterbatasan peralatan, tidak semua peralatan selalu tersedia, dalam arti sedang dipergunakan untuk membuat produk lainnya. Ini sungguh berbeda dengan pengalaman Penulis selama berkegiatan di kampus Akademi Sages. Kendala ini bisa diatasi baik dengan penambahan jumlah peralatan, mengatur pembuatan produk dengan skala prioritas maupun memperbaiki manajemen pembagian tugas, karena pada akhirnya jika kendala ini teratasi, pastinya efisiensi akan meningkat.

Kendala keempat yang penulis hadapi adalah tentang ketidak pastian dalam resep, sepertinya tidak ada ketentuan baku selama proses pembuatan kue dan roti. Bukan berarti kue atau roti yang dibuat dengan resep berbeda memiliki rasa yang tidak enak, tetapi sebaiknya ditetapkan satu standar baku yang harus diikuti seutuhnya. Walaupun penulis yakin seharusnya ada prosedur tetap yang harus dijalankan, hanya saja kurangnya pengawasan membuat hal ini tidak berjalan dengan semestinya.

Kendala ke-lima adalah penyimpanan bahan-bahan. Banyak bahan-bahan baku dan hasil adonan yang disimpan dalam lemari es tidak diberi label. Jadi perlu tambahan waktu untuk memastikan bahan-bahan tersebut. Cepat atau lambat akan terjadi kesalahan yang disebabkan karena ketidak disiplin ini.

## **1.2 Evaluasi Pelaksanaan Magang**

Berdasarkan hasil analisis di atas, demikian evaluasi dari penulis untuk mengatasi kendala-kendala yang ada:

1. Bekerja secara mandiri, cermat dan seksama. Miliki panduan dengan mencatat secara detail resep dan cara membuat produk. Pelajari buku, informasi dari internet, dan kembangkan teknik dengan sering melakukan praktik, hafalkan dan jangan sungkan untuk bertanya kepada yang lebih berpengalaman.

2. Bertambahnya jam kerja dalam hal ini sebenarnya adalah hal yang wajar, karena bertambah pula jumlah tamu selepas pandemi covid. Penambahan tenaga kerja bisa menjadi solusi yang tepat untuk mengatasi hal ini, karena beban kerja yang berlebihan kepada seseorang akan menyebabkan kualitas hasil kerja menurun.
3. Selain penambahan tenaga kerja, penambahan peralatan untuk membuat roti dan kue juga perlu dan layak, mengingat dapur *pastry and bakery* Renaissance Bali Uluwatu juga harus menyiapkan kue dan roti untuk acara-acara khusus yang sedang banyak diselenggarakan di hotel dan juga Roosterfish *beach club* di Pantai Pandawa.
4. Walaupun penilaian orang terhadap rasa bersifat relatif, tapi dalam hal urusan membuat kue dan roti yang dikomersialkan haruslah ada standar yang digunakan, paling tidak yang ditetapkan oleh *Executive Chef* yang menjabat. Penulis menyadari bisa saja standar lama akan dirubah mengikuti kehendak *Executive Chef* yang baru. Dan benar-benar harus ditekankan kepada para staf untuk mengikuti standar yang berlaku dan dibuat sistem pengawasan yang ketat supaya semua staf bekerja sesuai standar yang ditetapkan untuk menjamin kualitas produk yang dihasilkan.
5. Penulis percaya bahwa ada peraturan tertulis atau tidak bahwa semua bahan baku atau bahan hasil adonan harus diberi label untuk memudahkan siapapun mengetahui jenis-jenis bahan yang ada di tempat penyimpanan. Hanya saja pengawasan yang lemah dari atasan membuat para staf tidak disiplin, oleh sebab itu selama magang Penulis melakukan pelabelan untuk semua bahan makanan yang tidak mempunyai label. Dengan demikian siapapun bisa melihat dan dengan cepat mengidentifikasi bahan-bahan yang ada untuk digunakan sebagaimana mestinya.