

BAB III ANALISIS DAN EVALUASI PELAKSANAAN MAGANG

3.1 Analisis Pelaksanaan Magang

Permasalahan atau kendala yang dialami oleh penulis selama kegiatan magang di Mitra Magang ialah pekerjaan yang diberikan kepada penulis selama magang ialah secara umum hanya di berikan tugas untuk meng-*refill buffet* dan mempersiapkan *buffet* untuk keesokan harinya, yang merupakan tugas dari *shift* pagi. Maka dari itu *skill* atau keahlian yang ingin penulis asah atau ingin dipelajari ataupun tingkatkan saat magang, hanya berkembang sedikit. Pada bulan pertama, penulis sudah menyampaikan jikalau penulis masih belum memutuskan bidang apa atau posisi apa yang ingin penulis tekuni. Jadi pada perjanjian awal penulis akan di rotasi pada 3 bidang tersebut dan untuk 3 hotel. Tapi hanya pada bulan pertama dan kedua posisi atau bidang kerja penulis jelas. Apa yang disampaikan kepada penulis tidak sesuai dengan kenyataannya. Pada bulan ketiga, bidang kerja penulis yang seharusnya berada di *hot kitchen* di hotel *Ibis One Central* berubah menjadi *cold kitchen*, pada saat itu penulis mengingatkan jikalau pada bulan ketiga ini penulis ingin belajar dibidang *hot kitchen* dan mitra magang meminta penulis untuk menunggu karena ada pameran kala itu dan kondisi hotel sedang ramai serta membutuhkan bantuan pada saat *Breakfast* . Jadi penulis menunggu selama hampir sebulan untuk dipindahkan pada *shift* malam, dibagian *hot kitchen*, dan mempelajari produk yang mereka tawarkan kepada tamu hotel.

Lalu sistem kerja Mitra Magang yang memiliki 32 *chefs* untuk 3 hotel yaitu *Novotel World Trade Centre*, *Ibis One Central*, *Ibis World Trade Centre* dan sudah termasuk dengan *executive chef*, 2 *sous chef* dan *head chef*. Jam kerja yang dijadwalkan tidak sesuai dengan yang direncanakan, terkadang pegawai dari Mitra Magang meminta penulis untuk memperpanjang jam kerja penulis atau meminta penulis untuk datang lebih awal. Lalu, pada bulan kelima, penulis bekerja atau membantu dalam 3 bidang kerja sekaligus yaitu *hot section/live kitchen*, *cold section*, dan *pastry section* di hotel *Ibis World Trade Centre*. PIC (*Person In Charge*) penulis ialah *Chef de partie* pada bidang kerja *pastry section*, penulis seharusnya fokus bekerja sesuai dengan kebutuhan PIC (*Person In Charge*) penulis yaitu bagian *pastry* saja. Tetapi pada saat penulis mengeluh akan hal ini kepada *head chef* yang bertugas di *Ibis World Trade Centre*, *head chef* tersebut mengatakan

bahwa itu adalah pekerjaan dari seorang pemegang. Jadi pada bulan kelima ini dapat dikatakan penulis yang menjadi PIC di bidang *pastry* pada saat *Breakfast* karena tidak ada *Commie* ataupun *Demi Chef De Partie* (DCDP) yang secara khusus bertugas di bagian *pastry* saat *shift* pagi. Hanya terdapat *Demi Chef De Partie* (DCDP) pada *cold section*, dan penulis juga bertugas untuk membantu bidang kerja yang lain jikalau mereka membutuhkan bantuan.

3.2 Evaluasi Pelaksanaan Magang

Berdasarkan hasil analisis yang tertera, berikut evaluasi yang dapat penulis sampaikan yaitu perlu adanya kepercayaan yang diberikan kepada pemegang, sehingga pemegang dapat melatih atau mengasah ataupun mempelajari *skill* yang sebelumnya tidak dimiliki dan mitra magang mendapatkan bantuan yang diinginkan, jadi kedua belah pihak diuntungkan. Lalu perlu adanya komunikasi yang jelas terhadap sesama pegawai mitra magang. Meskipun sistem kerjanya kluster, jadi hanya satu orang yang mengurus jadwal terhadap 3 hotel. Setidaknya komunikasi kepada pihak yang akan bertanggung jawab kepada pemegang itu jelas. Atau informasi yang diberikan kepada pemegang jelas dan tidak berubah secara tiba-tiba. Lalu sebaiknya, mitra magang merekrut lebih banyak *staff* atau pegawai dalam bekerja. Dikarenakan kurangnya pegawai pada bagian dapur, setiap pegawai memiliki minimal jam kerja yaitu 12 jam terlebih saat adanya pameran. Kerja 12 jam itu diwajibkan. Dan para pegawai tidak mendapatkan gaji lembur. Jika pegawai bekerja lebih dari 12 jam maka sebagai gantinya mitra magang akan memberikan PH atau *Public Holiday* kepada pegawai. Sistem kerja yang seperti ini sebaiknya di ubah, dikarenakan kesejahteraan pegawai dalam bekerja sangatlah penting. Terlebih pada bagian dapur, yang mengharuskan pegawai bekerja dalam tekanan yang tinggi dan menghasilkan produk yang bermutu. Lalu untuk seorang pemegang, meskipun tugas dari pemegang ialah mengerjakan tugas yang diberikan oleh mitra magang dan menerapkan ilmu yang sudah didapatkan dari lembaga pendidikan. Tetapi setidaknya tugas yang diberikan kepada pemegang hanya fokus pada satu bidang kerja saja. Sehingga fokus pemegang tidak terpecah dan pemegang dapat fokus terhadap *skill* yang ingin ditingkatkan taupun *skill* yang ingin dipelajari pada bidang kerja yang terkait. Dan saat mengerjakan tugas yang diberikan, adanya pegawai dari mitra magang yang mendampingi pemegang sehingga pemegang dapat bertanya

mengenai tugas yang dikerjakan. Dan jikalau terjadi kesalahan dari pihak pemegang, pegawai yang ditunjuk dapat mengoreksi hal yang salah tersebut. Dan itu dapat menjadi masukan dari pemegang, jadi pemegang dapat meningkatkan *skill* mereka.