

BAB IV PENUTUP

4.1 Kesimpulan

Hasil akhir yang telah penulis capai setelah melakukan kegiatan magang ialah keterampilan dasar yang diajarkan oleh lembaga pendidik sangatlah berguna. Seperti *bain marie*, jenis-jenis *meringue*, *sponge method*, *creamy method*, jenis-jenis *cutting*, jenis-jenis *stock*, bahkan nama-nama *utensils* yang digunakan. Semua ilmu ataupun keterampilan dasar tersebut sangatlah berguna dalam bekerja di lapangan baik itu bidang *culinary* ataupun *baking & pastry*. Meskipun ada beberapa *chef* yang mengoreksi misalnya cara memotong tomat ataupun paprika yaitu yang menyentuh papan potong ialah kulitnya sehingga saat memotong, hasil potongannya tidak berair. Untuk bidang pengetahuan dan pemahaman segala materi teori yang diajarkan, terlebih pada teori HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) dan *danger zone* sangatlah digunakan pada saat bekerja di lapangan. Terlebih dalam hal makanan HACCP sangatlah penting. Dikarenakan jika adanya kontaminasi terhadap makanan maka hasil ataupun akibat dari kontaminasi tersebut dapat fatal, baik kepada konsumen ataupun kepada pihak mitra magang.

4.2 Saran

Masukan yang dapat penulis sampaikan kepada lembaga Pendidikan mengenai program studi ialah memastikan mahasiswa untuk memahami teori yang diberikan. Sehingga mahasiswa bukan hanya mengingat teori tetapi memahami teori yang diajarkan, baik itu ilmu yang diajarkan dalam kelas praktik ataupun kelas teori. Lalu memperhatikan setiap mahasiswanya menguasai keterampilan dasar baik itu dalam bidang *Culinary Arts* dan *Baking Pastry*. Masukan yang dapat penulis sampaikan kepada mahasiswa yang akan melakukan magang ialah jangan menyepelekan teori yang telah diajarkan, teori apapun itu. Lalu saat magang, jangan malu untuk bertanya tentang detail tugas yang diberikan. Baik itu ilmu yang sudah diketahui ataupun belum, tetap bertanya untuk memastikan apakah hal tersebut sesuai dengan keinginan dari PIC yang bertanggung jawab. Lalu tetap rendah diri, terkadang di tempat magang pemegang akan dipandang tidak memiliki ilmu apapun. Bahkan penulis pernah ditanya apakah penulis dalam memegang pisau atau tidak. Tetap rendah diri, dan jangan membalas omongan orang yang memiliki

jabatan yang lebih tinggi dari pada pemegang. Karena seorang pemegang adalah posisi yang paling rendah dibandingkan posisi paling rendah di *kitchen*.