

## BAB III

### ANALISIS DAN EVALUASI PELAKSANAAN MAGANG

#### 3.1 Analisis Pelaksanaan Kegiatan

Kendala yang dialami selama menjalani magang di W Bali Seminyak yang pertama ialah Bahasa, hal ini karena lingkungan yang baru dengan bahasa dan budaya yang berbeda, pekerja di W Hotel kerap kali menggunakan Bahasa ataupun dialek bali dalam berkomunikasi yang membuat trainee diluar bali kurang paham dengan apa yang diucapkan. Susahnya komunikasi pada mulanya menyebabkan susah dalam kelancaran kerja karena dapat menyebabkan *miss* komunikasi.

Kedua, keterbatasan alat terutama tray dan troli menyebabkan kesulitan dalam melanjutkan pekerjaan, sehingga terkadang pekerjaan menjadi tertunda. Ketersediaan tray yang terbatas seringkali membuat pekerjaanya harus saling menyimpan secara tersembunyi agar tidak diambil oleh divisi lain, atau bahkan mencuci dan menyimpannya sendiri setelah dipakai agar tidak kesulitan di aktivitas selanjutnya. Troli yang terbatas juga membuat pekerjaan menjadi lebih berat, ketidakadaannya troli membuat pekerja harus bolak-balik untuk mengambil atau sedikit demi sedikit dalam membawa sesuatu yang cukup berat, sehingga waktu yang digunakan juga menjadi lebih lama dalam mengerjakan tugas tersebut.

Ketiga, tidak adanya pengetahuan dasar mengenai dapur hotel, seperti rute antar dapur, letak antar *chiller*. Hal ini dikarenakan jarak antar *restaurant* yang jauh dan pada saat *onboarding* kita tidak dijelaskan letak *kitchennya* atau nama-nama divisi pada *kitchen* membuat kesulitan pada awalnya. Tidak ada denah hotel mengenai tempat-tempat di dalam *kitchen*, karena tak jarang senior yang menanggapi seharusnya para trainee sudah mengetahui letak-letak *kitchen* yang ada.

Keempat, tidak adanya informasi terkait resep, sering kali bahwa ketika membuat sesuatu hanya dengan takaran kira-kira atau secukupnya, dapat membuat hasil produksinya berbeda tergantung pada orangnya. SOP nya tidak berjalan dengan baik.

Kelima, label barang yang tidak jelas bahkan terkadang ada barang-barang yang tidak ada labelnya dan tidak pada tempat yang seharusnya membuat kesulitan dalam mengenali bahan dan mencari barang terutama seperti pada freezer karena semua divisi ditempatkan pada satu freezer namun barangnya bercampur dan kerap kali tidak di tempatkan sesuai dengan label box yang ada.

### 3.2 Evaluasi Pelaksanaan Kegiatan

Setiap tempat pasti memiliki sisi pro dan kontra, menurut saya system yang berjalan di W hotel sudah cukup baik, namun butuh kesadaran lebih dari pekerjanya untuk menjalankan system dan standart yang ada agar lebih baik lagi. Selain itu akan lebih baik jika terdapat gambar denah atau penjelasan singkat mengenai kitchen saat sebelum bekerja. Serta penggunaan Bahasa Indonesia dalam berkomunikasi terutama dengan orang non local daerah agar lebih dapat dimengerti dan tersampaikan dengan baik. Serta peningkatan ketersediaan alat pada kitchen agar produksi dapat berjalan dengan baik dan tertata.