

## **BAB IV**

### **PENUTUP**

#### 4.1 Kesimpulan

Mahasiswa telah melakukan program magang selama 6 bulan di W Hotel Seminyak, Bali. Selama kurun waktu 6 bulan tersebut, terdapat banyak hal yang dapat di pelajari, mulai dari sistem kerja pada industry secara professional, social skills, hingga time management. Terlebih dengan adanya banyak divisi dengan berbagai restaurant berbeda dan penerapan sistem rolling pada peserta magang sehingga mahasiswa mendapat kesempatan untuk mempelajari banyak hal dari berbagai divisi berbeda.

Dari pengalaman magang di W Hotel Seminyak, Bali, mahasiswa berhasil memperdalam wawasannya terkait realita kerja pada industry memasak dalam lingkup professional. Hal inilah yang kemudian menjadi salah satu bekal dalam berkarir di dunia kuliner kelak.

#### 4.2 Saran

Setelah menyelesaikan program magang sealama 6 bulan, berikut merupakan saran dari penulis yang dapat menjadi masukan sehingga dapat membantu meningkatkan kualitas program magang selanjutnya:

1. Trainee harus memiliki rasa tanggung jawab dan inisiatif yang tinggi dalam bekerja. Setidaknya trainee harus aktif bertanya kepada para senior terkait tugas apa yang harus dilakukan hari itu ataupun bertanya seputar dunia memasak dalam industri perhotelan. Sehingga program magang pun akan berjalan lebih bermanfaat bagi kedua belah pihak.
2. Trainee harus bersikap sopan dan menjalin hubungan yang baik dengan para rekan kerja. Hal ini dilakukan untuk menciptakan lingkungan kerja yang nyaman bagi semua orang. Sehingga, pekerjaan pun dapat dilakukan secara lebih optimal.
3. Senior sebaiknya dapat memberikan intruksi dalam bahasa Indonesia yang mudah dimengerti oleh para trainee. Hal ini dilakukan untuk menghindari adanya miss komunikasi, mengingat tidak semua trainee berasal atau mengerti bahasa Bali.