

BAB III

ANALISA DAN EVALUASI PELAKSANAAN MAGANG

3.1. Bidang Kerja

Selama melakukan praktik kerja magang, penulis ditempatkan pada bidang cold kitchen, pastry dan hot kitchen. Ketiga bidang tersebut memiliki tanggung jawab dan tugas yang berbeda-beda. Pada bagian cold kitchen bertanggungjawab dalam mengelola pembuatan hidangan pembuka seperti salad, sandwiches, dan buah-buahan. Pada bagian pastry bertanggungjawab dalam membuat hidangan penutup seperti kue, roti dan dessert. Pada bagian hot kitchen bertanggungjawab membuat makanan utama, sup, snack, dll. Selama praktik kerja magang berlangsung, penulis dibantu dengan koordinator lapangan yang memberi arahan dan membantu proses pembelajaran.

3.2. Uraian Pelaksanaan Kerja Magang

Penulis melakukan praktik magang selama 6 bulan di Cluster Hotel Accor, terhitung mulai tanggal 25 Juli 2023 dan berakhir pada tanggal 25 Januari 2023. Selama 6 bulan penulis ditempatkan berpindah-pindah tempat dari satu outlet ke outlet kitchen lainnya. Berdasarkan masa pembagiannya dapat dijelaskan sebagai berikut:

1. (25 Juli 2023 – 27 Agustus 2023) ditempatkan di Novotel Hotel Cold Kitchen.
2. (27 Agustus 2023 – 1 Oktober 2023) ditempatkan di Novotel Hotel Pastry Kitchen.
3. (27 Oktober 2023 – 1 November 2023) ditempatkan di Twine restaurant Ibis World Trade Center Cold Kitchen.
4. (1 November 2023 – 25 Januari 2023) ditempatkan di Wok & Co Ibis One Central

Pada bulan pertama penulis ditempatkan di bagian cold kitchen. Terdapat 2 shift jadwal kerja yang ada di divisi cold kitchen hotel Novotel World Trade Center yaitu jam 05.00 am – 14.00 pm, 14.00 pm – 23.00 pm. Setiap jam kerja mempunyai tugas yang berbeda-beda. Divisi ini melayani untuk buffet di Entrenous Restaurant Hotel Novotel World Trade Center, membuat coffe break, dan menyiapkan ala carte Café Cream dan Blue Bar. Selama magang jadwal yang diberikan kepada penulis yaitu dari jam 07.00 am – 16.00 pm. Berikut adalah tugas dari setiap shift di Cold Kitchen.

Tabel 3.1 Jenis Aktivitas Setiap Shift di Cold Kitchen Novotel WTC

COLD KITCHEN NOVOTEL WORLD TRADE CENTER		
No	Pukul	Aktivitas
1.	Morning shift (05.00-14.00)	<ul style="list-style-type: none"> a. Mengeluarkan semua bahan yang sudah di prepare sebelumnya dari tempat penyimpanan. b. Menyiapkan sandwiches dan salad untuk Café Cream. c. Menyiapkan condiment untuk breakfast. d. Menyiapkan breakfast sebelum dimulai, mengatur set-up makanan e. Memantau jalannya breakfast dan menambah makanan sebelum makanan benar-benar habis. f. Membersihkan breakfast g. Menyiapkan bahan-bahan yang dibutuhkan untuk breakfast besok. h. Menyimpan dan memeriksa kelayakan persediaan barang untuk keesokan harinya agar bahan makanan aman dan sehat. i. Mengisi logbook menulis CCP temperature. j. Membuat afternoon salad buffet
2	Evening Shift (14.00 – 22.00)	<ul style="list-style-type: none"> a. Meremove lunch buffet b. Menyiapkan salad untuk diner buffet c. Menyiapkan pesanan alacarte d. Membersihkan area preparation e. Menulis order bahan-bahan yang perlu dibeli ke purchasing

Penulis mendapatkan ilmu dan pengalaman yang baru di bagian cold kitchen ini yaitu dapat membuat beraneka jenis salad, dressing, dan sandwiches. Melatih kreativitas untuk mengarnish salad agar tampak menarik.

Pada bulan kedua penulis ditempatkan di divisi pastry. Divisi pastry mempunyai dua jadwal jam kerja, jam 05.00 am – 14.00 pm, 14.00 pm – 23.00 pm. Setiap jam kerja mempunyai tugas yang berbeda-beda. Divisi ini melayani untuk buffet di Entrenous Restaurant Hotel Novotel World Trade Center, membuat coffe break, dan menyiapkan dessert di Café Cream. Berikut penjelasan pekerjaan yang dilakukan berdasarkan 2 shift jadwal jam kerja yang ada di divisi pastry:

Tabel 3.2 Jenis Aktivitas Setiap Shift di Pastry Kitchen Novotel WTC

PASTRY KITCHEN NOVOTEL WORLD TRADE CENTER		
No	Pukul	Aktivitas
1.	Morning shift (05.00-14.00)	<ul style="list-style-type: none"> a. Mengeluarkan semua bahan yang sudah di prepare sebelumnya dari tempat penyimpanan. b. Memanaskan croissant, danish, dan roti untuk breakfast c. Menyiapkan kue dessert dan menghias kue untuk Café Cream b. Sebelum breakfast berlangsung, mulai menyiapkan makanan c. Memantau jalannya breakfast dan menambah makanan segera sebelum makanan benar-benar habis. d. Membersihkan breakfast a. Menyiapkan bahan-bahan yang dibutuhkan untuk breakfast besok. e. Membuat amenities hotel untuk booking.com dan vip guest f. Mengisi CPP
	Evening Shift (14.00 – 22.00)	<ul style="list-style-type: none"> f. Mengambil bahan makanan ke receiving store sesuai list order. g. Membuat produksi kue dan cookies. h. Menyiapkan dessert untuk dinner buffet i. Membersihkan area preparation. j. Menyiapkan pesanan ala carte untuk room service

Di divisi pastry penulis belajar hal baru yaitu membuat produk cake dengan skala yang lebih besar. Penulis juga mendapatkan resep-resep baru, seperti resep mousse cake, resep carrot cake, resep tiramisu, dll.



Gambar 3.1
Display Croissant Café Cream



Gambar 3.2
Display Cake Café Cream

Berikut adalah list menu yang dijual di café cream:

1. Chocolate crepe Roll
2. Paris Brest
3. Strawberry tart
4. Blueberry tart
5. Vanilla éclair
6. Raspberry dome
7. Pistachio white chocolate
8. Honey cake
9. White chocolate mousse cake
10. Vanilla macaroon
11. Chocolate rochi
12. Raspberry choux
13. Carrot cake
14. Almond tart
15. Croissant
16. Danish

Pada bulan ketiga penulis ditempatkan di Ibis World Trade Center. Hanya terdapat 1 shift yang dijadwalkan di hotel Ibis World Trade Center, yaitu morning shift (jam 5 am – 17 pm). Tugas dan tanggung jawab dari shift tersebut adalah:

Tabel 3.3 Jenis Aktivitas Setiap Shift di Cold Kitchen Ibis WTC

COLD KITCHEN IBIS WORLD TRADE CENTER		
No	Pukul	Aktivitas
1.	Morning shift (05.00-17.00)	<ul style="list-style-type: none"> a. Mengeluarkan semua bahan yang sudah disiapkan sebelumnya dari tempat penyimpanan. b. Menyiapkan condiment untuk breakfast. c. Mengatur set up makanan sebelum breakfast dimulai. d. Memantau jalannya breakfast dan menambah makanan segera sebelum makanan benar-benar habis. e. Membersihkan breakfast f. Menyiapkan bahan-bahan yang dibutuhkan untuk breakfast besok. g. Mengisi logbook menulis CCP temperature. h. Menyiapkan salad-salad untuk lunch ala carte i. Membuat sandwiches untuk coffee break

Berikut adalah daftar salad yang dijual di Twine restaurant:

1. *Insalata casare (caesar salad)*
2. *Insalata di Quinoa e Cavolo Riccio (tuna quiona salad)*
3. *Burrata e Fichi (burrata salad)*
4. *Horiatiki salata (greek salad)*



Gambar 3.3
Salad-Salad di Restoran Twine

Pada bulan keempat penulis ditempatkan di kitchen Wok & Co Ibis One Central. Shift yang dilaksanakan penulis adalah shift pagi (jam 6 am – 3 pm) dan shift siang (jam 12 am – 9 pm). Berikut adalah tugas yang dilakukan pada kedua shift tersebut:

Tabel 3.4 Jenis Aktivitas Setiap Shift di Kitchen IOC

KITCHEN IBIS ONE CENTRAL		
No	Pukul	Aktivitas
1.	Morning shift (6.00-7.00)	a. Membuat ommelet b. Mengisi ulang breakfast buffet c. Membuat persiapan lunch buffet d. Mempersiapkan makanan untuk breakfast keesokan hari e. Membuat lunch buffet
1.	Evening shift (12.00-21.00)	a. Menyiapkan bahan-bahan untuk pesanan ala carte b. Memantau persediaan lunch buffet, mengisi ulang makanan jika habis c. Menyiapkan makanan untuk dinner buffet a. Membuat pesanan ala carte b. Membuat persiapan dinner buffet

3.3.Kendala Yang Dihadapi

Selama penulis melakukan magang di kitchen section di Cluster Hotel Novotel World Trade Center, Ibis World Trade Center, dan Ibis One beberapa hambatan yang berimbas kepada kelancaran operasional, diantaranya adalah:

1. Komunikasi

Kesulitan dalam berkoordinasi dengan anggota tim dapur, karena perbedaan aksen dan bahasa. Tantangannya adalah untuk menjaga komunikasi yang efektif untuk mencegah kesalahan dalam pemberian tugas.

2. Adaptasi lingkungan

Kesulitan dalam adaptasi penulis rasakan karena penulis ditugaskan untuk berpindah-pindah tempat dari outlet hotel yang satu ke outlet hotel lain dalam hitungan waktu yang singkat. Sehingga pada awalnya sulit untuk menyesuaikan dengan lingkungan baru, rekan kerja baru dan tugas yang berbeda-beda.

3. Perlengkapan Dapur Yang Kurang Lengkap

Penulis menemui beberapa perlengkapan dapur yang kurang lengkap sehingga menghambat aktivitas di dapur.

4. Kurangnya Higienitas

Penulis menemukan beberapa staff yang kurang menjaga higienitas dalam pengelolaan proses makanan.

3.4 Cara Mengatasi Kendala

1. Komunikasi

Cara mengatasi kendala dalam berkomunikasi adalah penulis harus proaktif bertanya jika terdapat pemberiaan tugas yang kurang jelas dan tidak dipahami agar mencegah terjadinya kesalahpahaman komunikasi.

2. Adaptasi lingkungan

Dalam mengatasi kendala ini penulis belajar untuk bisa menempatkan diri dimana penulis bekerja. Belajar memahami dan menyesuaikan diri.

3. Perlengkapan Dapur Yang Kurang Lengkap

Mitra magang diharapkan untuk menambah peralatan dapur. Lalu setiap staff harus memiliki kesadaran diri, untuk merawat peralatan kerja sehingga peralatan dapat terjaga sebagaimana fungsinya.

4. Pelatihan Karyawan Dapur

Pelatihan karyawan dan rancang program pelatihan dibutuhkan agar menambah pengetahuan dan standar kerja yang baik. Melibatkan karyawan yang lebih berpengalaman dalam memberikan pelatihan praktis.