

## BAB III

### ANALISIS DAN EVALUASI PELAKSANAAN MAGANG

#### 3.1. Analisis Pelaksanaan Magang

Dalam proses pelaksanaan magang, Penulis juga tentunya menghadapi berbagai permasalahan, yang ada terkait dengan sistem kerja, prosedur kerja dan lainnya. Diantaranya penulis menghadapi permasalahan seperti:

- \* Hampir 90% staff mitra magang yang bekerja baik di *kitchen* maupun tidak, adalah orang asli Thailand, sehingga Bahasa Inggris yang digunakan cukup sulit untuk dimengerti dan dipahami. Dan sekitar 30% tidak bisa ber-Bahasa Inggris Dasar sehingga sulit untuk berkomunikasi dan cukup sering terjadi *miss-communication*.
- \* Hampir 40% staff mitra magang sudah cukup berusia dan sudah bertahun-tahun bekerja di *Paresa Resort Phuket*, sehingga membuat beberapa staff tampak tidak punya semangat lagi baik fisik maupun mental dan tampak setengah hati saat bekerja setiap harinya. Beberapa staff juga bertingkah tidak profesional didepan tamu. Dan banyak cara kerja atau metode yang salah namun dianggap benar karena beberapa staff menganggap mereka sudah lama bekerja di *Paresa Resort*.
- \* Selain itu, banyak barang-barang penting yang tidak diperhatikan dan diganti untuk kenyamanan tamu / konsumen, misalnya seperti: *Toaster* (barang tersebut hanya disediakan satu di Hotel dan penggunaannya pun memakan waktu yang lama sekitar 6-10 menit untuk 1-4 roti saja). Lalu banyak barang yang disugukan tidak efisien, hanya untuk estetika dan hanya menambah food waste, misalnya seperti: *Jar Aquarium* untuk Sereal (barang ini cukup bisa dibilang sia-sia karena Sereal terbuka lebar di *Jar Aquarium* tanpa penutup, sehingga menimbulkan Sereal cepat sekali tidak renyah).
- \* Dan yang terakhir, staff untuk shift pada pagi hari bisa dibilang cukup sedikit. Dilihat dari tingkat *occupancy* nya shift pada pagi hari cukup sibuk dibandingkan shift siang hingga malam.

### 3.2. Evaluasi Pelaksanaan Kegiatan

Penulis menuliskan beberapa evaluasi terhadap analisa kegiatan magang diatas dengan harapan dapat menjadi masukan kepada mitra magang untuk memperbaiki kedepannya, diantaranya sebagai berikut:

- \* Sebaiknya untuk kedepannya para staff baru dilakukan test Bahasa Inggris dasar, sehingga komunikasi dimudahkan dan berkurangnya salah paham. Karena *Head Chef* di *Paresa Resort* juga bukan orang Thailand, jadi bisa memudahkan banyak pihak. Dan dilihat dari standart makanan dan standart hotel bintang 5, seharusnya staff punya kemampuan memahami dan bicara Bahasa Inggris yang cukup.
- \* Untuk permasalahan semangat kerja beberapa staff, Penulis tidak bisa mengubah sifat dan semangat setiap staff. Namun, alangkah lebih baiknya jika semua staff saling membantu, dan bekerja dengan sepenuh hati secara Profesional dan tidak mengeluh setiap saat.
- \* Seharusnya para petinggi memperhatikan hal-hal kecil namun bisa *crucial* ini, misalnya untuk *Toaster*, untuk hotel bintang 5 dengan harga permalam Rp. 7.000.000++ kenapa tidak menggunakan *Toaster* yang cukup mahal / yang lebih efisien sehingga tidak kalah dengan hotel bintang 3/4.
- \* Untuk analisa yang terakhir, penulis merasa lebih baik beberapa staff di shift malam dipindah ke shift pagi untuk memberlangsungkan kenyamanan konsumen, dan membantu para staff di shift pagi.