

BAB IV

PENUTUP

4.1. Kesimpulan

Penulis sangat bersyukur bisa diberikan kesempatan untuk melakukan magang di Paresa Resort Phuket, Thailand. Penulis bisa belajar banyak masakan Thailand baru, dan berbagai Teknik baru memasak. Melalui magang ini, Penulis juga mendapatkan wawasan yang mendalam tentang bagaimana industri kuliner berkembang secara global. Kolaborasi antara tradisi kuno dan inovasi modern yang Penulis saksikan di Paresa Resort Phuket telah memperluas pandangan Penulis terhadap bagaimana masakan sebuah negara dapat menjadi jendela bagi dunia untuk memahami kekayaan budaya dan kreativitas manusia. Penulis memahami bahwa seni memasak di Thailand tidak sekadar tentang menciptakan hidangan, tetapi juga merupakan warisan budaya yang kaya. Penulis belajar tentang penggunaan rempah-rempah, pengaturan rasa yang unik, dan perhatian terhadap detail dalam setiap hidangan. Bahkan lebih menarik lagi, Penulis terlibat dalam pembuatan hidangan khas Thailand seperti Tom Yum, Pad Thai, dan Som Tum, yang masing-masing memiliki cerita budaya dan teknik memasak yang menarik di baliknya

4.2. Saran

Paresa Resort memiliki potensi besar untuk terus meningkatkan Kualitas khususnya dari segi makanan yang dihidangkan. Dengan memperluas pengetahuan tentang kuliner Thailand dan Western Food, agar semua Pengunjung bisa senang dan Pengunjung bisa merasa Worth it bukan hanya dari segi pemandangan namun makanannya juga, dan dapat mendapatkan wawasan yang lebih dalam tentang kuliner Thailand. Selain itu, Paresa Resort juga dapat meningkatkan pembinaan individual bagi peserta magang dan Karyawan tetap dengan menawarkan lebih banyak kesempatan untuk berkolaborasi dan berdiskusi. Program mentorship yang lebih terstruktur akan membantu peserta magang tidak hanya mengembangkan keterampilan kulinernya tetapi juga memperdalam pemahaman mereka tentang proses kreatif di balik setiap hidangan.