

## BAB III

### ANALISIS DAN EVALUASI PELAKSANAAN MAGANG

#### 3.1 Analisis Pelaksanaan magang

Program magang dapat meningkatkan keahlian seseorang dengan cara yang lebih nyata daripada sekedar pembelajaran di bidang akademis. Tentunya dalam menjalankan program magang terdapat banyak permasalahan atau kendala yang terjadi. Sebaliknya, ada banyak hal positif yang dapat mendukung dan memberikan motivasi peserta magang untuk menekuni bidang yang telah dipilih.

Secara umum, program magang di Restoran Sirocco yang berada *Lebua Hotels & Resorts* memberikan kontribusi yang cukup besar bagi penulis untuk semakin termotivasi menekuni dunia kuliner di perhotelan. Perekrutan karyawan magang sudah menjadi suatu program tetap untuk mendukung kinerja restoran. Posisi pekerja magang yang datang dan pergi selalu ada dalam daftar jadwal kerja. (Lampiran jadwal kerja bulanan) Hal tersebut membuktikan bahwa kinerja pegawai magang mempunyai peran yang cukup penting dalam alur pekerjaan dapur Restoran Sirocco.

Dengan keberadaan posisi pekerja magang yang cukup *significant*, tidak mengherankan jika hubungan sosial antar pekerja di Restoran Sirocco yang multinasional sangat kondusif bagi peserta magang. Bahasa Inggris digunakan untuk komunikasi antara pekerja lokal dan asing, serta antara pekerja asing sendiri. Jika terdapat kendala penggunaan Bahasa Inggris, aplikasi *Google Translate* digunakan untuk mengatasinya.

Kesan mendalam yang dialami penulis adalah rekan kerja yang ramah, bersahabat dan selalu mendukung penulis dari sisi profesionalitas dan personal. Adanya chef yang baik dan ramah sangat membantu dan menginspirasi. *Chef* juga banyak membagikan keahlian yang dapat meningkatkan kemampuan penulis dalam dunia kerja yang didukung kedisiplinan tinggi. Sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Musriha (2011) bahwa lingkungan kerja fisik maupun non fisik yang baik akan menjadi pendukung bagi peningkatan prestasi kerja karyawan.

Beberapa permasalahan dihadapi tempat magang penulis berkaitan dengan prosedur dan sistem kerja. Hal pertama yang disoroti adalah masalah kebersihan

dapur yang diakibatkan oleh prosedur kerja yang perlu diperbaiki. Sering terlihat ada serangga di dapur yang dapat berpengaruh pada proses dan hasil kerja yang dijual kepada pelanggan. Hal ini juga dapat berakibat fatal terhadap reputasi perusahaan. Selain itu, ketidakdisiplinan dalam membersihkan sampah setelah bekerja dapat memicu datangnya serangga di dapur. Hal kedua terkait masalah kebersihan adalah prosedur pembuatan produk sering ditemui kurang higienis karena ketidakdisiplinan pekerja dalam menggunakan sarung tangan dan topi.

Menurut Hasbiana (20220, industri kuliner perlu menerapkan *Clean, Health, Safety, and Environment* (CHSE) karena hal tersebut erat kaitannya dengan keamanan pangan.

“Keamanan pangan merupakan prosedur untuk menjaga pangan agar selamat serta aman dikonsumsi karena tidak terdapat benda yang mengganggu dan membahayakan kesehatan manusia.”

Penggunaan seragam secara disiplin dan mencuci tangan merupakan salah satu usaha untuk menjaga keamanan pangan.

Permasalahan yang terkait dengan sistem kerja adalah prosedur pengambilan barang di gudang yang kurang sistematis sehingga terjadi pemborosan tenaga dan waktu. Selain itu, proses produksi dalam menu tertentu terkadang berlebihan jumlahnya. Menurut GroEdu (2022), pengambilan dan penyediaan bahan perlu dilakukan evaluasi secara berkala dengan mempertimbangkan data historis agar efisiensi proses bisnis restoran dapat ditingkatkan dengan manajemen persediaan yang baik. Selain itu, menurut Restofocus (2015), agar persediaan barang di gudang utama lebih terkontrol, sebaiknya pengambilan barang di gudang utama menggunakan prosedur surat jalan.

Sangat disayangkan pula adanya peralatan dapur yang kurang memadai menyebabkan hasil produksi kurang maksimal.

### 3.2 Evaluasi Pelaksanaan Kegiatan

Permasalahan-permasalahan tersebut dapat diatasi dengan memperbaiki prosedur dan sistem kerja restoran tersebut. Hal ini penting untuk dilakukan agar kualitas dan kuantitas produk yang dihasilkan bersifat maksimal dan memberikan kepuasan yang lebih bagi pelanggan. Dengan produk yang maksimal dan kepuasan

pelanggan yang tinggi, pencapaian target dan reputasi restoran diharapkan dapat meningkat.

Berikut beberapa evaluasi dan saran yang dapat diterapkan. Dalam mengatasi permasalahan yang berhubungan dengan adanya serangga di dapur, diharapkan adanya *pest control* di dapur secara berkala. Dengan adanya *pest control*, keberadaan serangga dapat dikendalikan. Selain itu, sampah harus dibersihkan setelah proses produksi, sehingga selain dikendalikan, serangga dapat dicegah.

Dalam usaha meningkatkan dan menjaga agar produk selalu higienis, sebelum melakukan proses produksi ada baiknya melakukan pengecekan kelengkapan seragam dapur seperti topi, *hand gloves* dan *appron*.

Untuk melakukan penghematan tenaga dan waktu dalam melakukan proses pengambilan barang, sebaiknya dilakukan pengecekan barang yang menyeluruh dengan teliti berdasarkan data historis pemesanan dan jumlah pemesanan yang dilakukan melalui *online booking* sebelum proses produksi dimulai. Dengan demikian, proses pengambilan barang ke gudang tidak dilakukan secara berkali-kali. Letak gudang yang cukup jauh dari dapur membutuhkan waktu yang lama untuk mengambil barang. Apalagi instruksi untuk mengambil barang diberikan berulang-ulang mengakibatkan seringnya pengambilan barang yang terulang, dan pada akhirnya harus dikembalikan lagi.

Evaluasi kebutuhan produk dan proses produksi harus disesuaikan, sehingga tidak terjadi produksi yang berlebihan ataupun kekurangan. Dengan kuantitas dan kualitas kebutuhan dan hasil produksi yang sesuai, tenaga dan biaya dapat dihemat. Contoh, sering terjadinya kelebihan produksi daikon daripada jumlah yang dibutuhkan. Dalam hal ini, perlu dihitung rata-rata kebutuhan daikon dan diproduksi sesuai perhitungan.

Untuk menjaga performa fasilitas dapur, perlu dilakukan pengecekan dan pemeliharaan yang teratur. Fasilitas dapur perlu dijaga kebersihannya. Selain itu, *spare part* yang rusak, perlu dilakukan penggantian segera. Dengan demikian fasilitas dapur dapat digunakan secara maksimal untuk mendukung proses produksi.