

Bab IV

PENUTUP

4.1 Kesimpulan

Setelah program magang ini berjalan di *Lebua Hotels & Resorts* selama enam bulan, banyak pengalaman, dan keterampilan yang didapat oleh penulis, baik secara personal maupun profesional. Di program magang ini penulis mendapatkan pengetahuan tentang bagaimana dunia dapur dari sebuah restoran yang menerapkan kerja sama dalam tim agar dapat melayani pelanggan secara maksimal. Penulis juga mendapatkan pengalaman kerja di dapur yang beberapa dari pengalaman tersebut tidak didapatkan saat berkuliah.

Membanding pemahaman, pengetahuan, dan ketrampilan antara kenyataan dan perkuliahan ada perbedaan dan persamaan. Kondisi kebersihan di dapur hotel jauh melebihi dapur di kampus. Tuntutan kebersihan dapur di hotel lebih tinggi daripada di perkuliahan. Akan tetapi, teori tentang kebersihan makanan yang diajarkan dan dipraktikkan di kampus memberikan pengetahuan yang lebih dalam bekerja di dapur hotel. Mengetahui perbedaan dan persamaan pemahaman, pengetahuan, dan ketrampilan tersebut merupakan suatu pengalaman proses belajar yang nyata dan sangat berguna bagi penulis.

Proses penerimaan order, pengerjaan produksi, dan pengirimannya ke customer tidak diajarkan di kampus, hal tersebut didapatkan saat melakukan program magang. Penulis belajar proses produksi dengan proses dan hasil yang konsisten sesuai dengan standart resep restoran dan sistem kerjanya. Tentu saja pengalaman yang diterima di setiap tempat kerja dan waktu yang berbeda memberikan pembelajaran yang berbeda pada setiap orang. Secara menyeluruh, penulis sangat terkesan dengan pengalaman magang di *Lebua Hotels and Resorts*.

4.2 Saran

Setelah program magang yang dilalui selama 6 bulan banyak sekali peristiwa yang dilalui penulis. Intinya, program magang itu baik dan berguna untuk semua pihak yang terlibat, termasuk institusi pendidikan, perusahaan, dan para mahasiswa yang akan melakukan magang di industri / restoran terdapat beberapa saran yaitu

1. Untuk perusahaan adalah memperhatikan para mahasiswa magang agar dapat menjalankan tugasnya dengan baik terutama mahasiswa internasional karena adanya perbedaan budaya.
2. Untuk institusi pendidikan yaitu institusi pendidikan menjembatani mahasiswa yang masih baru belajar terjun ke dunia kerja dengan mitra magang yang mengharapkan peran lebih dari mahasiswa peserta magang
3. Untuk para mahasiswa yang akan melakukan magang pada industri dan restoran adalah untuk disiplin, taat pada atasan, dan berkomunikasi baik dengan rekan kerja. Pengetahuan tentang bahasa dan budaya setempat juga sangat mendukung komunikasi dengan karyawan lain di perusahaan magang yang bersangkutan.