

BAB III

EVALUASI PELAKSAAN KEGIATAN DAN ANALISIS KEGIATAN

3.1 Analisis Pelaksanaan Kegiatan

Dari program magang yang telah dilaksanakan oleh penulis, penulis menjadi bisa belajar lebih mengenai kegiatan yang harus dilakukan di dapur hotel. Penulis dapat belajar untuk mengatur waktu dan membuat rencana kerja untuk persiapan *breakfast* selanjutnya atau acara yang akan mendatang., penulis menjadi lebih terbiasa dalam menjalani pekerjaan yang dilakukan di dapur hotel. Penulis yang awalnya masih bergantung pada staf dalam menentukan kegiatan yang akan dilakukan, sekarang menjadi bisa menentukan kegiatan sendiri bila stafnya sedang libur atau beda sif. Selain itu penulis juga mempelajari berbagai resep dan metode baru yang sebelumnya pernah didapat, ilmu yang didapat ini tentu akan berguna untuk masa kedepannya.

Selama mengikuti kegiatan magang, penulis mengalami beberapa masalah selama proses magang berlangsung. Masalah utama dari penulis yang masuk di bidang *pastry* adalah lokasi tempat kerjanya yang jauh dari dapur utamanya, dimana penulis harus sering bolak-balik saat melakukan proses produksi atau saat membutuhkan barang yang ada di dapur *pastry*. Selain itu banyak peralatan yang rusak di dapur *pastry* yang membutuhkan waktu lama untuk diperbaiki, seperti oven, kompor, dan bak cucinya. Karena ovennya rusak, penulis harus memindahkan adonan ke dapur utama dahulu , padahal oven di dapur utama juga digunakan untuk pesanan piza.

Selain banyak peralatan yang rusak, dapur hotel juga kotor, dimana banyak terdapat kotoran di sudut-sudut ruangan, serangga seperti lalat, anak kecoa, dan semut dimana-mana, bahkan juga sering ada tikus masuk kedalam dapur. Dapur hotel ini bisa kotor karena proses pembersihan jarang dilakukan dan baru dilakukan akhir-akhir ini, selain itu dapur dan

restoran yang dikitari alam terbuka ini membuat kemungkinan serangga atau hewan untuk masuk lebih tinggi. Masalah lain yang dialami penulis adalah penjadwalan dan ketepatan waktu anggota dapur waktu masuk, dimana beberapa staf sering masuk lebih terlambat karena alasan kesiangan atau lainnya. Untungnya kondisi didalam dapur bisa lebih terkendali setelah ada *Head Chef* yang baru datang, sehingga tempat kerja menjadi lebih teratur dan lebih bersih dari sebelumnya.

Dibalik hal-hal negatif yang dihadapi penulis, masih ada beberapa hal-hal positif yang dapat dilihat oleh penulis. Yang pertama adalah jam kerja yang sesuai dengan jadwal aslinya, dimana semua anggota di dapur jarang-jarang molor waktu kerjanya dan bisa pulang tepat waktu sesuai dengan jam yang ditentukan. Ruang kerja juga cukup luas, sehingga tidak perlu berdesakkan dengan anggota di dapur lainnya. Jumlah pekerjaan yang perlu dilakukan tiap harinya juga tidak terlalu banyak, meskipun ada beberapa acara yang mendadak sehingga terkadang ada kegiatan produksi yang mendadak.

3.2 Evaluasi Pelaksanaan Kegiatan

Program magang dapat meningkatkan keahlian seseorang dengan cara yang lebih nyata daripada pembelajaran akademis pada umumnya. Peserta magang dapat merasakan langsung seperti apa yang akan dihadapinya di kemudian hari, sehingga peserta magang lebih terlatih dan terbekali saat terjun ke dunia kerja. Tentunya dalam kegiatan magang ini akan muncul banyak permasalahan atau kendala, sehingga kemampuan untuk menyelesaikan masalah sangat diperlukan. Tetapi di balik kesulitan yang bisa terjadi waktu proses magang, ada juga hal-hal positif yang dapat membantu para peserta magang untuk terus berkembang dan meningkatkan motivasi untuk menekuni bidang yang telah dipilih.

Dari program magang yang dilakukan di Hotel K Gallery, banyak hal yang bisa menjadi pembelajaran bagi penulis. Penulis bisa lebih memaham bagaimana alur kerja didalam sebuah dapur hotel dan pegelolaannya. Penulis dapat belajar lebih mengenai pentingnya menjaga

kebersihan didalam dapur dan operasional lainnya, hal ini tentu akan berguna untuk kedepannya bila penulis ingin melanjutkan di bidang ini. Kesan yang didapat oleh penulis mengenai lingkungan kerja di Hotel K Gallery juga masuk termasuk baik, dimana banyak rekan kerja yang ramah dan mau membantu mengajari anggota-anggota magang yang baru belajar di dunia kuliner pada hotel.