

BAB IV

PENUTUP

4.1 Kesimpulan

Setelah menjalankan program magang selama 6 bulan di Mandapa, a Ritz Carlton Reserve, penulis diberikan banyak paparan lapangan operasional *Pastry and Bakery* yang sangat bermanfaat untuk karir penulis di masa yang akan datang. Peningkatan kemampuan secara *soft skill* dan *hard skill* serta pengetahuan untuk menjadi hotelier yang berkualitas terasa secara drastic setelah melakukan program magang ini. Pendewasaan karakter untuk semakin menjadi pribadi yang profesional dan bertanggung jawab. Hal inilah yang membentuk pribadi penulis untuk menjadi insan pariwisata yang siap akan berbagai macam perubahan dan meningkatkan kemampuan beradaptasi. Program ini juga membentuk fisik serta mental penulis baik secara langsung dan tidak langsung dalam menghadapi berbagai macam situasi dinamis serta berbagai perlakuan tamu yang bervariasi di industri ini.

Tentunya, selama pelaksanaan program magang ini, penulis telah mendapatkan banyak pengalaman dan pengetahuan yang baru dalam bidang kuliner sehingga penulis dapat mengambil kesimpulan dari proses pelaksanaan program magang di Mandapa, a Ritz-Carlton Reserve antara lain:

1. Program magang di industri pariwisata merupakan kesempatan yang sangat baik bagi peserta didik untuk dapat melihat dan mengetahui secara langsung suasana kerja di industri pariwisata.
2. Program magang memberikan ilmu dan pengalaman yang tidak bisa dibeli maupun dipelajari di institusi.
3. Program magang dapat memberikan kesempatan kepada setiap mahasiswa untuk mengembangkan bakat, kreatifitas, ilmu, dan relasi dalam dunia kuliner professional.
4. Program magang juga memberikan kesempatan pada setiap mahasiswa untuk mengembangkan kemampuan dalam memecahkan masalah dalam segala situasi, baik individu maupun secara berkelompok, dan setiap mahasiswa diharapkan bisa bekerja dibawah tekanan yang ada.

4.2 Saran

Berdasarkan pengalaman penulis selama melakukan kegiatan program magang selama 6 bulan di Mandapa, a Ritz-Carlton Reserve, penulis memiliki beberapa saran yang mungkin dapat membantu meningkatkan dan membangun mutu program magang kedepannya.

1. Bagi mahasiswa yang akan melakukan program magang:

- Penulis menyarankan mahasiswa untuk mencari tempat magang dibidang yang diminati secepatnya seminimal dua tempat agar selalu ada opsi cadangan.
- Mahasiswa harus siap menurunkan ego dan siap untuk menerima instruksi dari atasan.
- Mahasiswa harus tetap menjaga nama baik diri sendiri dan institusi yang dibawa saat melaksanakan program magang.
- Mahasiswa harus memiliki tanggung jawab dan disiplin yang tinggi atas setiap tugas dan kewajiban yang telah diberikan.
- Mahasiswa harus mempersiapkan diri secara mental maupun fisik sebelum memasuki dunia kerja.

2. Bagi pihak institusi:

- Menjalin hubungan yang baik antara mitra magang dan institusi dan membangun kerjasama yang baik agar dapat mempermudah mahasiswa selanjutnya untuk memperoleh informasi dan peluang magang di mitramagang tersebut.
- Memberikan informasi yang lengkap mengenai bagaimana mendaftarkan diri ke pihak tempat magang dan apa saja yang harus diketahui sebelum masuk ke industri.

3. Bagi pihak tempat magang:

- Tidak membedakan antara staf maupun anak magang agar tidak terjadi perselisihan.
- Staf tempat magang memberikan ilmu dan masukan kepada setiap mahasiswa peserta program magang agar operasional bisa berjalan dengan lancar.
- Menjalin hubungan baik dengan institusi yang memiliki peran penting sebagai produsen calon – calon pekerja di bidang perhotelan yang berkompeten dan berpotensi.

BAB V REFLEKSI

Selama penulis menjalani program magang selama 6 bulan di Mandapa, a Ritz-Carlton Reserve, penulis mendapat banyak ide, gambaran di dunia dapur terutama di *pastry*. Banyak wawasan dan pengetahuan baru mengenai dunia kerja perhotelan secara profesional yang tidak bisa diajarkan dan di dapatkan pada saat masa perkuliahan. Juga program magang ini telah memberikan pelatihan kepada penulis akan ketahanan mental dan fisik serta cara untuk beradaptasi dengan lingkungan kerja yang baru, dan cara untuk bekerja sama secara profesional.

Tidak hanya itu, *hard skill* penulis juga diasah lebih dalam lagi dari *basic pastries, kue, mousse, sauce* hingga *chocolate showpiece* juga didapatkan di proses magang ini. Tidak lupa, *soft skill* penulis juga meningkat karena diharuskan untuk berkomunikasi dengan tim lain, mulai dari *All Day Dining Kitchen, Fine Dining Kitchen, In Villa Dining, Pool and Bar, Spa and Recreation, Butler*, hingga *Front Office*.

Karena semua hal tersebut, penulis menjadi orang yang lebih baik dan efisien dalam hal, berkomunikasi, *multi-tasking, workflow*, berkerjasama hingga *time management*. Penulis sangat bersyukur dapat ikut serta di program magang dari institusi di salah satu hotel terbaik di dunia, Mandapa, a Ritz-Carlton Reserve.