

BAB IV

PENUTUP

4.1 Kesimpulan

Banyak hal yang bisa didapatkan dari magang ini yang tidak diajarkan atau didapatkan di kampus. Di tempat magang banyak hal yang dituntut seperti kecepatan dalam bekerja, fokus, komunikasi yang baik, melatih daya ingat yang baik. Tidak hanya membuat makanan, di tempat magang juga diajarkan kedisiplinan untuk menjaga kebersihan. Dengan tuntutan di tempat magang, kita harus mengikuti workflow yang ada dan harus bisa mengejar ketinggalan. Menurut saya ini sangat membantu dalam dunia kerja selanjutnya yang akan kita ambil. Menurut saya, magang mengajarkan kita bagaimana bekerja di kehidupan nyata dan bagaimana bekerja secara profesional. Setelah menjalani magang selama lebih dari 6 bulan, saya merasa telah mendapatkan banyak ilmu dan pengalaman yang mungkin tidak didapatkan oleh orang lain. Apalagi dengan lingkungan yang menurut saya sehat dimana saya dikelilingi oleh rekan-rekan yang baik dan selalu ingin maju bersama, saya selalu bersyukur bisa magang di tempat saya saat ini.

4.2 Saran

Bagi saya selama ini masukan yang ada tidak terlalu banyak. Karena pekerjaan yang ada sebenarnya tidak terlalu membebani dan banyak. Apalagi sebagai magang, saya diberi gaji yang cukup banyak, yang mungkin tidak didapatkan oleh teman-teman saya yang lain. Apalagi lingkungan saya juga sangat nyaman dan saling menghargai satu sama lain. Mungkin untuk masukan yang lebih banyak, dapat mempekerjakan lebih banyak orang di kitchen pastry agar kitchen tidak hanya mampu mempertahankan standar namun juga memiliki waktu dan tenaga untuk melakukan pengembangan menu dan hal baru lainnya.