

## **BAB III**

### **PELAKSANAAN MAGANG**

#### **3.1 Bidang Kerja**

Pelaksanaan *On Job Training* atau magang dilakukan penulis di Hotel Bumi Surabaya City Resort selama 6 bulan. Dimulai sejak tanggal 12 September 2022 hingga 12 Januari 2022. Kegiatan magang dilakukan di dalam divisi *Food and Beverage Product*, tepatnya di Arumanis Kitchen. Kegiatan magang dilaksanakan selama 6 hari kerja dalam seminggu, selama 8 jam. Dan mendapat 1 hari libur. Ada 2 *shift* yang diberlakukan, *shift* pagi mulai pukul 06.00 sampai pukul 14.00 sedangkan *shift* siang mulai dari pukul 12.00 hingga 20.00. Pada setiap *shift*nya, *trainee* mendapatkan waktu istirahat selama 1 jam. Untuk *shift* pagi, istirahat dimulai dari jam 12.00 sampai jam 13.00, untuk *shift* siang mulai dari jam 17.00 sampai 18.00. Waktu tersebut dapat digunakan *trainee* untuk istirahat sholat dan makan. Hotel Bumi Surabaya menyediakan fasilitas makan gratis untuk satu kali di kantin karyawan yang bernama Melati *Employee Dining Room* yang terletak di lantai 2.

Pada pelaksanaan *On Job Training*, penulis ditempatkan di Arumanis Kitchen dimana tugas utamanya adalah membantu *preparation* para *cook* dalam melaksanakan pekerjaannya. Selama melaksanakan magang, penulis dibimbing langsung oleh *Sous Chef* dan *Chef de Partie Arumanis Restaurant*, yaitu Yaya Suhaya dan Andi Artono.



Gambar 3.1 Penulis Bekerja

Standar kerja untuk seorang cook di sebuah hotel sebelum memulai kegiatan yang akan dikerjakan harus melakukan persiapan terlebih dahulu. Karena persiapan dalam pengolahan bahan makanan merupakan penentu efektivitas dan keberhasilan pada suatu pekerjaan. Yang pertama dilakukan adalah menyiapkan diri dengan *grooming*. Yaitu dengan cara, menggunakan *uniform* yang bersih dan nyaman. Menggunakan *safety shoes* yang baik dan benar. Menggunakan topi *kitchen*. Seorang cook harus selalu menggunakan topi ketika sedang bekerja agar pada saat menghidangkan makanan untuk tamu tidak terkena sesuatu yang jatuh dari kepala. Menggunakan *apron*, seorang cook harus selalu menggunakan *apron* dalam melakukan pekerjaannya agar tidak terkena tumpahan yang berlebihan ke baju atau celana. Dan yang terakhir, seorang cook harus selalu membawa *kitchen towel*, fungsinya untuk mengangkat benda-benda yang panas dan juga menjaga tangan agar selalu dalam keadaan bersih.

Kegiatan *On Job Training* yang dilakukan di Bumi Surabaya City Resort harus sesuai dengan *job description* yang telah ditentukan. Selama pelaksanaan OJT, tugas utama penulis sebagai *trainee* adalah membantu pelaksanaan pengolahan makanan yang diproses oleh cook. Sebagai *trainee*, penulis mengerjakan pekerjaan mulai dari memotong sayuran dengan berbagai jenis potongan, menyiapkan bahan yang akan di masak, dan menyiapkan keperluan

memasak. Sebagai seorang *trainee*, penulis harus hafal jenis-jenis potongan yang digunakan dalam operasional Arumanis Kitchen, seperti potongan *Julienne* (potongan berbentuk korek api), potongan *chunky*, potongan *Brunoise* (bentuk persegi kecil ukuran 1x1x1 cm) yang digunakan untuk *garnish* menu *salsa*, *fruit salsa*, dan garam pedas.

Kemudian tugas selanjutnya adalah mengambil barang di *commissary* dan *butcher*. Di pagi hari, senior sudah berbelanja bahan untuk kebutuhan operasional pada hari itu, namun terkadang masih ada bahan-bahan yang kurang karena belum datang. Sehingga *trainee* harus kembali ke *commissary* untuk berbelanja bahan yang kurang. *Trainee* wajib menimbang dan mencatat bahan apa saja yang diambil untuk kebutuh *stock opname* yang biasa dilakukan di akhir minggu.

Kemudian sebagai *trainee*, penulis juga bertugas untuk menjaga *stall*. Untuk *shift* pagi ada dua *stall* yang dijaga *trainee*, yaitu Siti Inggil untuk *breakfast* dan *stall* angkringan pada saat jam *lunch* tiba. Stall Siti Inggil menyediakan berbagai macam menu khas Indonesia, seperti nasi dan mie goreng jawa, bubur ayam, soto ayam, soto daging, rawon, mie rebus, dan berbagai macam jenis rebusan seperti kacang, pisang, ubi, dan jagung. Saat *incharge* di Siti Inggil, karena sistemnya bukan *buffet*, *trainee* bertugas sebagai pelayan yang menghadirkan berbagai makanan tersebut ke tamu. *Trainee* juga bertugas untuk menata piring dan menyiapkan kondimen yang dibutuhkan di setiap menu. Contoh, menu bubur ayam, di dalam satu piringnya terdapat suwiran ayam dan telur rebus. Menu mie rebus, isinya terdapat mie kuning, bakso, dan sayuran. Saat tamu order, penulis hanya tinggal menuangkan kuah yang sudah ada. *Trainee* juga bertugas membersihkan Siti Inggil setelah jam *breakfast* selesai, yaitu jam 09.30 di *weekdays* dan jam 10.00 di *weekend*.



Gambar 3.2 *Stall Angkringan Arumanis Restaurant*

Tugas krusial penulis pada saat melaksanakan magang di Hotel Bumi Surabaya dan masuk pada saat shift pagi dimana pada saat itu breakfast sedang berlangsung adalah sebagai *Runner*. *Runner* bertugas sebagai pekerja yang mengecek kondisi makanan di *buffet* maupun di *stall* lainnya apakah masih penuh atau sudah habis. Sehingga biasanya proses *refill* makanan dilakukan oleh *runner*. Sebagai *runner*, alur kerjanya adalah melihat kondisi di *buffet*, apabila kondisi makanan sudah hampir habis, maka *runner* melaporkan kepada senior yang ada di dalam *kitchen*. Kemudian *runner* membawa makanan *refill* tadi untuk diganti di *buffet* yang sudah habis. *Runner* juga bertugas untuk mengecek kondisi *station* omelet dan *station* Siti Inggil dan wajib bertanya apakah ada kondimen yang habis dan perlu di *refill*.

Kemudian penulis juga bertugas untuk membereskan makanan *breakfast buffet* pada saat jam *closing*. Yaitu pada jam 09.30 di *weekdays* dan jam 10.00 di *weekend*. Setelah itu penulis juga bertugas untuk *set-up buffet* untuk *lunch*. *Set-up* biasanya dilakukan maksimal 30 menit sebelum jam buka yaitu jam 12.00. Kemudian apabila pada saat itu *trainee* sedang mendapat giliran menjaga stall angkringan, untuk memastikan tidak ada *condiment* yang kurang, maka *trainee* wajib *standby* di *stall* angkringan 15 menit sebelum jam 12.00.

### **3.2 Rencana dan Penjadwalan Kerja**

Kegiatan magang dilaksanakan sejak tanggal 12 Juli 2022 sampai 12 Januari 2022. Dengan 8 jam kerja, penulis diberi satu kali libur dalam seminggu. Jadwal diberikan setiap minggu yang dibuat langsung oleh *Executive Chef* Hotel Bumi Surabaya, yaitu Bapak Marjoko.

Berikut lampiran salah satu jadwal kerja penulis selama melaksanakan kegiatan magang. Dibawah ini adalah jadwal untuk tanggal 22 Agustus 2022 – 28 Agustus 2022.

DEPT/OUTLET : Food & Beverage /Arumanis Kitchen  
 Periode : 22/Agust – 28/ Agust 2022

No. ID	Name	Position	22/Aug		23/Aug		24/Aug		25/Aug		26/Aug		27/Aug		28/Aug		DP		Annual Leave					
			IN	OUT	DP	New	Taken	Ende	Stike	Taken	Ende													
2E+06	Marjoko	ACR	8	16	8	16	8	16	8	16	8	16	8	16	8	16								
2E+06	YAYA		14	22	14	22	8	16	8	16	8	16	8	16	8	16								
2E+06	BILLIANTO		D	OFF																				
2E+06	ANDI		D	OFF	A	L	14	22	14	22	14	22	14	22	14	22								
	Zakaria		8	13	8	13	8	13	8	13	8	13	8	13	8	13								
	Dani A		8	13	8	13	8	13	8	13	8	13	8	13	8	13								
	Doni		D	OFF	4	12	12	20	4	12	12	20	4	12	12	20								
	JAYA		12	20	12	20	12	20	12	20	12	20	12	20	12	20								
	Bagas		8	13	8	13	8	13	8	13	8	13	8	13	8	13								
	Rahmad dani		4	12	4	12	4	12	4	12	4	12	4	12	4	12								
	Olung		12	20	12	20	12	20	12	20	12	20	12	20	12	20								
	Jess/B		8	14	8	14	8	14	8	14	8	14	8	14	8	14								
	Rocco		D	OFF																				
	Amhang		D	OFF	12	20	12	20	12	20	12	20	12	20	12	20								
	Dimas darma		12	20	12	20	12	20	12	20	12	20	12	20	12	20								
	Sevan		D	OFF																				
	Sanjaya		12	20	12	20	12	20	12	20	12	20	12	20	12	20								
	Mustahm		12	20	12	20	12	20	12	20	12	20	12	20	12	20								
	Arif		D	OFF																				
	Mustofa		D	OFF	D	OFF	14	22	14	22	14	22	14	22	14	22								
	Aditya Trainee		12	20	D	OFF	12	20	12	20	12	20	12	20	12	20								
	Anisa Trainee		D	OFF	8	14	8	14	8	14	8	14	8	14	8	14								
	Daisy Trainee		12	20	12	20	12	20	12	20	12	20	12	20	12	20								
	Niko Trainee		12	20	12	20	12	20	12	20	12	20	12	20	12	20								
	Nurani Trainee		8	14	8	14	8	14	8	14	8	14	8	14	8	14								
	Khanza Trainee		8	14	8	14	8	14	8	14	8	14	8	14	8	14								
	Dian Trainee		8	14	8	14	8	14	8	14	8	14	8	14	8	14								
	Ary Trainee		8	14	8	14	8	14	8	14	8	14	8	14	8	14								
	REZA		12	20	12	20	12	20	12	20	12	20	12	20	12	20								
	M.WAGIB		D	OFF																				
	Edy handoyo		11	20	11	20	11	20	11	20	11	20	11	20	11	20								
	Zuzmi		18	20	18	20	18	20	18	20	18	20	18	20	18	20								
	Riqi		18	20	18	20	18	20	18	20	18	20	18	20	18	20								

APPROVED BY  
 SWANDIKA DARMAWAN

Gambar 3.3 Jadwal Magang trainee

### 3.3 Realisasi Pelaksanaan Magang

Hari pertama masuk sebagai *Trainee* di Hotel Bumi Surabaya di mulai dengan pengenalan atau Orientasi oleh Ibu Elant Anggrainy selaku HR Manager Hotel Bumi Surabaya. Orientasi diisi dengan materi tentang sejarah, visi dan misi Hotel Bumi Surabaya, struktur yang ada didalamnya dan peraturan-peraturan yang harus dipatuhi oleh semua karyawan/casual/*trainee*.



Gambar 3.4 Buffet Arumanis Resturant

Dan kemudian diberikan pengarahan tentang sistem kerja yang ada secara umum dan tata tertib selaku *trainee*, tentang apa saja yang harus dilakukan oleh para *trainee* dan yang membedakan *trainee* dengan karyawan. Kemudian kami diajak Hotel Tour, setelah itu diarahkan untuk mengambil *apron* di *laundry*. Setelah itu kami langsung dijemput oleh *Supervisor* masing-masing departemen untuk langsung menuju tiap departemen dan berkenalan langsung dengan para *staff*.

Pada hari pertama, penulis mendapat jadwal masuk di shift pagi, yaitu pukul 06.00 sampai 14.00. pada *shift* ini, penulis bertugas untuk incharge di jadwal *breakfast*. Arumanis restaurant sendiri membuka jadwal breakfastnya mulai dari jam 06.00 sampai 09.30 untuk weekdays, namun tutup jam 10.00 pada *weekend*. Pada hari pertama, penulis ditugaskan untuk menjaga Siti Inggil bersama 1 senior. Siti Inggil termasuk bagian dari Arumanis, namun produk yang ditawarkan bukan produk *buffet*, sehingga harus ada *kitchen crew* yang *incharge* di Siti Inggil. Biasanya dalam 1 *shift*, terdapat 1 senior dan 1 *trainee*. Disana penulis bertugas untuk menyiapkan kondimen yang dibutuhkan dan menjaga serta menjual produk yang terdapat di Siti Inggil.

Kemudian setelah jam *closing*, penulis diberikan pengenalan awal bagaimana dan apa saja yang dilakukan *trainee* dalam bekerja pada setiap harinya. Penulis diminta untuk mengamati secara langsung dan mengobservasi pekerjaan apa saja yang harus dilakukan sebagai *trainee*. Penulis juga dikenalkan tentang perbedaan penempatan barang-barang, bahan mentah, sayuran, daging, dan lain sebagainya. Dan juga diberi penjelasan dari mana asal usul barang-barang tersebut.

Minggu selanjutnya yaitu minggu kedua, dimulai dengan pengenalan dan pembiasaan mengenai operasional restoran Arumanis. Penulis diberi pelatihan tentang bagaimana *clear up buffet breakfast* dimana jarak waktu dengan *lunch* hanya 1 ½ jam namun sebelum jam 12 harus sudah *ready*. Sehingga penulis harus bekerja secara cepat dan tepat pada saat *preparation* sehingga tidak menyebabkan keterlambatan operasional.

**Tabel Realisasi Magang**

<b>Waktu</b>	<b>Kegiatan</b>	<b>Hasil / Output</b>
Minggu Pertama 12 Juli – 17 Juli 2022	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Handover trainee dari TOD Departement ke Arumanis Kitchen</li> <li>2. Berkenalan dengan seluruh staff Arumanis Kitchen</li> <li>3. Mendapat giliran shift pagi</li> <li>4. Belajar caramenjaga stall di SitiInggil (kondimennya, menu-nya, cara melayani tamu,dsb)</li> <li>5. Belajar clear-up SitiInggil</li> <li>6. Belajar clear-up breakfast buffet</li> <li>7. Belajar set-up lunch buffet</li> <li>8. Belajar berbagai jenis potongan untuk garnish menu buffet</li> <li>9. Mengamati kondimen apa saja yang dibutuhkan untuk lunch</li> <li>10. Belajar refill menu buffet</li> <li>11. Belajar potongan rujak buah</li> <li>12. Belajar mengangkat telepon (greeting, terima orderan)</li> <li>13. Belajar membuat donat gorengan untuk Deli Kopi</li> <li>14. Belajar membuat grill tomato untuk menu breakfast</li> <li>15. Belajar membuat berbagai macam juice dengan mesin yang berbeda-beda</li> <li>16. Belajar membuat RCL (snack untuk tamu VIP)</li> <li>17. Memotong kentang berbentuk; chunky, lyonnaise, dan wedges untuk menu breakfast dihari selanjutnya</li> <li>18. Menyiapkan kebutuhan untuk breakfast besok</li> <li>19. Memotong sayuran untuk menu pecel: kacang panjang, kangkung, kubis</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengetahui tugas-tugas yang harus dilakukan setiap harinya sebagai <i>trainee</i>.</li> <li>2. Mengetahui alur operasional restaurant di Hotel pada saat jam Breakfast</li> <li>3. Mampu menjaga stall Siti Inggil ( mengetahui apa saja yang harus dilakukan, disiapkan saat mendapat giliran in-charge)</li> <li>4. Mampu menerima orderan A-la carte melalui telepon</li> <li>5. Mampu membuat juice untuk A-la carte</li> <li>6. Mampu prepare untuk keperluan breakfast keesokan hari( sayur pecel, kondimen <i>egg station</i>, kondimen tumisan.</li> </ol>

	<p>20. Memotong kondimen egg station: jamur, daun bawang, bawang Bombay, tomat</p> <p>21. Membuat slice: bawang putih, bawang merah, cabe merah, cabe hijau. Untuk keperluan <i>garnish</i> menu <i>breakfast</i>.</p> <p>22. Memotong sayuran untuk nasigoreng: sawi hijau dan kubis</p> <p>23. Memotong sayuran untuk menu breakfast (rotasi):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jagung muda,</li> <li>• Mix vegetable (brokoli, bungakol, wortel, sawiputih),</li> <li>• Kacang panjang,</li> <li>• Buncis,</li> </ul>	
Minggu Kedua 18 Juli – 24 Juli 2022	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mendapat giliran shift siang</li> <li>2. Perkenalan Cascade Restaurant</li> <li>3. Belajar operasional Cascade Restaurant</li> <li>4. Belajar operasional <i>Lunch</i> dan <i>Dinner</i></li> <li>5. Belajar <i>clear-up buffet lunch</i></li> <li>6. Belajar set-up buffet dinner</li> <li>7. Belajar membuat donat dan isian martabak</li> <li>8. Belajar membuat martabak</li> <li>9. Belajar membuat acar dan memotong leek untuk keperluan martabak</li> <li>10. Belajar membuat salad untuk menu Cascade</li> <li>11. Belajar menata menu <i>grill bbq</i> untuk Cascade</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mampu memotong sayuran untuk salad</li> <li>2. Mampu <i>incharge</i> di Cascade Restaurant</li> <li>3. Mampu membuat menu pasta</li> <li>4. Mampu menerima orderan paket gorengan di Deli Kopi</li> <li>5. Mampu menerima dan membuat orderan Ala-carte</li> <li>6. Mampu belanja buah dan sayuran di commissary</li> <li>7. Mampu belanja susu, telur, keju, dan bahan lainnya di dairy</li> </ol>

	<p>12. Belajar dan menyiapkan dressing dan saus untuk Cascade</p> <p>13. Belajar menyiapkan condiment untuk Cascade</p> <p>14. Belajar incharge Siti Inggil pada saat <i>Dinner</i></p> <p>15. Membantu prepare untuk keperluan <i>Dinner</i></p> <p>16. Belajar menyiapkan kondimen untuk orderan ala carte</p> <p>17. Belajar membuat sambal untuk kondimena ngkringan</p> <p>18. Belajar membuat bumbu rujak cingur dan tahutek</p>	
<p>Minggu Ketiga 25 Juli – 31 Juli 2022</p>	<p>1. Mendapat giliran shift pagi</p> <p>2. Clear up buffet breakfast</p> <p>3. Set up buffet untuk lunch</p> <p>4. Set up stall gorengan di Deli Kopi</p> <p>5. Membantu senior prepare untuk lunch: menyipakan sambal tomat, menyiapkan sayur untuk warung bakpur, menyiapkan daun pisang untuk alas piring, menyiapkan gorengan untuk warung bakpur, menyiapkan garnish untuk <i>Chinese food menu</i>)</p> <p>6. Membuat stok saus</p> <p>7. Membuat stok dressing sauce seperti;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Thousand Island</li> <li>• Tar-tar</li> <li>• Honey mustard,</li> <li>• Caesar</li> </ul> <p>8. Membantu <i>prepare breakfast</i> keesokan harinya</p>	<p>1. Mampu melaksanakan semua tugas dan kewajiban sebagai trainee diluar kepala (sudahhafal)</p>

	<p>9. Menyiapkan kebutuhan operasional untuk lunch; potongan garnish, potongan sayur, potongan kentang</p> <p>10. Menyiapkan kondimen angkringan stall</p> <p>11. Membuat orderan paket nasi dari Deli Kopi</p> <p>12. Membuat pepes dan gadon untuk menu Angkringan</p> <p>13. Membantu department butcher membuat sate ayam</p>	
<p>Minggu keempat 1 Agustus – 7 Agustus 2022</p>	<p>1. Belajar memotong buah untuk fruit platter</p> <p>2. Membuat adonan bala-bala dan isinya</p> <p>3. Membuat adonan dadar jagung</p> <p>4. Membuat adonan tempe mendoan</p> <p>5. Membuat sambal tomat</p> <p>6. Belajar membuat RCL (snack untuk VIP Guest)</p> <p>7. Belanja bahan-bahan makanan di dry store seperti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Beras</li> <li>• Minyak</li> <li>• Bawang goreng</li> <li>• Kecap</li> <li>• Dan lain sebagainya</li> </ul>	

### 3.4 Faktor-faktor Pendukung dan Penghambat Pelaksanaan

Faktor yang mendukung selama kegiatan magang ini berlangsung diantaranya adalah kemudahan serta bimbingan dari para *staff* Hotel Bumi Surabaya khususnya di dalam divisi Arumanis Kitchen, yang telah bersedia membagi ilmu serta panduan kepada penulis selama kegiatan magang ini berlangsung. Pengetahuan terkait pelaksanaan tugas selama magang, pengetahuan terkait budaya dan nilai perusahaan, serta pengetahuan lain yang mendukung kelancaran program kerja yang dilakukan.

Faktor pembimbing lapangan yang telah bersedia membina penulis selama melakukan kegiatan magang, sangat membantu dalam seluruh kegiatan mulai dari orientasi hingga selesai melaksanakan kegiatan magang di Hotel Bumi Surabaya. Pengetahuan yang diberikan terkait tentang pengolahan makanan, mulai dari order bahan, belanja bahan, mencatat/merekap belanja, menata/ *mise en place*, memotong bahan mentah, mengolah bahan, mengorganisir tempat penyimpanan, men-set *up* produk, menghidangkan/menyajikan produk, hingga *product knowledge* yang diberikan. Pembimbing juga membantu penulis memahami tentang apa saja kegiatan yang dilakukan di Arumanis Kitchen. Lebih dari itu, penulis juga diberitahu berbagai resep dan metode yang digunakan dalam operasional Arumanis Kitchen, sehingga disini penulis merasa sangat dihargai oleh para staf karyawan.

Faktor selanjutnya yang mendukung kegiatan magang ini bagi penulis adalah berbagai fasilitas yang diberikan oleh Hotel Bumi Surabaya. Seperti lahan parkir gratis, *locker room* yang tersedia berbagai fasilitas penunjang lainnya yaitu *shower room*, musholla, dan juga disediakan hair dryer bagi yang ingin menggunakan. Selain itu ada fasilitas klinik karyawan, ruang makan bersama yaitu *Melati Employee Dining Room* yang setiap karyawan mendapat jatah 1 kali makan sehari. Menunya lengkap, mulai dari nasi, lauk, sayur, buah segar, hingga *dessert*. Kemudian ada juga kegiatan pengajian yang dapat dihadiri oleh setiap karyawan yang beragama Islam setiap satu bulan sekali dan ada kegiatan persekutuan doa bagi umat Kristen. Hotel Bumi Surabaya juga mengadakan acara *Food Festival* yang berlangsung selama 1 kali setiap bulan. *Food Festival* merupakan hari spesial dimana *Melati Dining Room* menyediakan berbagai jenis makanan khas suatu daerah sesuai dengan tema yang sudah ditentukan. Mulai dari lauk sampai *dessert* juga ada minuman khas daerah yang menjadi tema pada saat *Food Festival* itu berlangsung. Selama 6 bulan melaksanakan OJT, penulis telah berkesempatan menghadiri 5 kali *Food Festival* yang diselenggarakan. Pada bulan Desember, tema *Food Festival Melati Dining Room* adalah Bali. Disediakan berbagai menu khas Bali seperti, ayam betutu, sate lilit, lawar ayam, dan sambal matah.

Hotel Bumi memiliki kebijakan yang menurut penulis sangat bermanfaat dan menguntungkan bagi karyawan. Untuk pegawai staff, kontrak, dan *trainee*, manajemen hotel Bumi memberikan kompensasi apabila tetap bekerja di hari libur nasional. Kompensasi tersebut berupa *Day Payment* atau yang biasa disingkat DP. *Day Payment* merupakan kompensasi lembur yang dibayarkan dengan hari libur. Pada periode magang kali ini, penulis mendapatkan 5 kali DP karena selama periode ini, penulis tetap masuk pada 5 kali hari libur nasional. Karena sebagai *trainee*, tidak ada cuti, DP bisa digunakan apabila kami membutuhkan izin yang penting selain sakit. Penggunaan DP menurut penulis menjadi salah satu faktor yang mendukung di periode magang ini. Karena setelah bertanya ke teman-teman sesama *trainee* di hotel lain, hanya penulis yang mendapat jatah DP sebagai *trainee*.

Selain itu, untuk jam kerja, penulis jarang sekali bekerja melebihi waktu kerja yang telah ditentukan yaitu 8 jam. Biasanya, lembur atau *overtime* terjadi apabila hotel sedang dalam okupansi yang tinggi dan memerlukan tenaga kerja lebih untuk membantu turun tangan melayani tamu seperti pada bulan November hingga Desember kemarin. Hampir setiap hari ketersediaan kamar full hingga 100%, sehingga *flow breakfast* sangat ramai. Yang apabila *flow breakfast* ramai akan menunda pekerjaan *preparation* untuk persiapan *lunch* dan *breakfast* hari selanjutnya. Sehingga penulis dan sesama *trainee* lainnya membutuhkan waktu lebih untuk menyelesaikan pekerjaan-pekerjaan tersebut. Selama 6 bulan penulis melaksanakan OJT, kiranya lembur paling lama adalah 1 setengah jam. Dan itu hanya beberapa hari, tidak setiap hari. Sehingga menurut penulis, salah satu hal yang menyenangkan selama OJT di Hotel Bumi Surabaya adalah jaranginya mendapatkan lembur atau *overtime*. Dan menurut penulis ini adalah bentuk kebaikan dan bentuk tanggung jawab hotel sebagai mitra magang kampus yang tetap memanusiakan *trainee*.

Kendala adalah sesuatu yang menghambat seseorang dari apa yang seharusnya dilakukannya. Dalam setiap kondisi, kendala seringkali muncul untuk memberi suatu pembelajaran yang bermanfaat bagi kita. Begitu juga dengan pelaksanaan On Job Training (OJT) yang penulis lakukan. Terdapat

kendala yang menghambat kinerja penulis saat menjalani bidang pekerjaan yang dilakukan. Yaitu, faktor alat. Alat-alat di Arumanis Kitchen cenderung sudah lama atau jadul. Sehingga pada saat digunakan, fungsinya tidak bisa maksimal. Seperti *balloon whisk* yang sudah tidak rapat. Sehingga pada saat digunakan untuk mengaduk suatu adonan, tidak bisa terlalu menyatu. Kemudian ada blender bumbu. Blender ini fungsinya sangat krusial sehingga apabila rusak, sangat menghambat pekerjaan. Apabila rusak, perbaikannya dilakukan oleh divisi *engineering* yang bisa memakan waktu minimal 1 hari. Padahal di setiap *shift*, blender ini digunakan. Kegunaan blender bumbu ini adalah untuk menghaluskan bawang putih, menghaluskan bumbu-bumbu dasar yang sudah dibuat, dan untuk membuat bumbu rujak cingur dan tahu tek. Sehingga apabila blender ini rusak, pekerjaan-pekerjaan tersebut dilakukan secara manual yang membutuhkan waktu yang lama dan tidak efisien.

### **3.5 Cara Mengatasi Hambatan**

Pemecahan masalah yang dilakukan penulis akibat kendala tersebut adalah yang pertama langsung melaporkan atau report ke *senior cook* yang ada untuk dilaporkan ke divisi *engineering*. Biasanya blender akan dibawa ke *workshop* (tempat untuk memperbaiki barang-barang yang rusak) dan biasanya memerlukan waktu lebih dari 1 hari. Sehingga pekerjaan-pekerjaan yang seharusnya menggunakan blender dikerjakan dengan cara manual. Seperti saat *stok chop garlic* habis dan senior membutuhkan *chop garlic* untuk memasak, penulis harus *men-chop garlic* dengan jumlah yang banyak secara manual. Proses ini membutuhkan waktu yang lama sehingga menghambat pekerjaan penulis yang lainnya. Kemudian saat harus membuat bumbu tahu tek dan rujak cingur, penulis melakukan secara manual yaitu menggunakan ulekan. Jika menggunakan ulekan, tekstur bumbu yang didapatkan tidak bisa sehalus apabila menggunakan blender.