

BAB III

PELAKSANAAN MAGANG

3.1 Posisi/Bidang Kerja

Program magang ini menjadikan suatu langkah baru bagi penulis untuk pelatihan dalam bidang yang sudah di jalani penulis selama berkuliah di sages. Salah satunya dalam bidang perhotelan berada di departemen kitchen dimana proram magang ini penulis bisa memilih perhotelan yang memiliki kualitas bintang lima dalam sebuah perhotelan. Penulis memilih hotel yaitu Jw Marriott yang berada di mega kunigan Jakarta selatan.

Pada program magang di hotel Jw Marriott penulis menjalani pekerjaan dibagian kitchen. Restoran di hotel tersebut menggunakan konsep restoran *fine dining*. *Fine dining* merupakan istilah yang lebih merujuk kepada gaya makan yang lebih formal. Dalam hal ini, restoran *fine dining* menawarkan pelanggan pengalaman bersantap yang lebih mewah. Konsep mewah ini bukan hanya terlihat dari interiornya saja, tetapi juga dari peralatan makan yang digunakan, pelayanan kepada pelanggan, hingga jenis hidangan yang disajikan. Jw Marriot selalu memberi kesan mewah dan nyaman terhadap tamu yang ada di hotel, melayani para tamu yangberkunjung dengan istimewa.

Konsep yang ada di hotel Jw marriot dengan menyajikan hidangan system buffet yang ada di hotel tersebut. Berbagai pilihan hidangan yang disajikan di buffet mulai dari hidangan pembuka (*appetizer*), hidangan utama (*main course*), sampai hidangan penutup (*dessert*). Sebagai seorang pemagang di sana penulis juga membantu jalannya oprasional yang berada di dalam suatu restoran hotel. Selama penulis disana pembimbing magang atau staf yang ada disana menjelaskan oprasional yang berada didalam restoran hotel, seperti refill makanan yang berada di buffe,menjaga kualitas makan, melihat penempatan makanan, melihat kondisi makan, menyiapkan alat masak, melihat bahan-bahan (*ala carte*) dan menyiapkan *live cook*

seperti *live cook (omelet)* , *live cook (Noodle)*, *live cook (sushi)* , *live cook (rip eye)*, *live cook (pasta)* pada dapur utama di hotel tersebut. Sedangkan pada bagian Banquet penulis mempunyai job kerja yang sangat berbeda, pada saat di banquet penulis bekerja untuk *preparation* bahan masakan untuk *hot shop* karyawan dan event yang sangat besar seperti *wedding, sangjit, meeting* . Penulis juga berada dibagian *kitchen Executive Lounge* bagian ini penulis menyiapkan semua makanan dan *live cook* yang ada di *buffet* untuk *breakfast* dan *dinner*



Gambar 3.1 Live Cook Pasta & Noodle

3.2 Rencana dan Penjadwalan Kerja

Pelaksanaan kegiatan dilakukan yang dimana bertempat di JW

Marriott Jakarta. Keberlangsungan kegiatan tersebut dipantau oleh leader yang berada di kitchen maupun di setiap *outlet* yang berada di kitchen. Para *Trainee* juga harus membawa buku catatan untuk mencatat resep-resep yang diberikan, preparation yang dilakukan setiap hari, dan juga untuk menulis perintah yang diberikan oleh *staff* dalam rangka membantu keberlangsungan *kitchen* di JW Marriott

Lembar Kehadiran akan diberikan oleh *admin assistant Executive Chef* dan akan diberikan juga oleh bagian Human Resources Department. Lembar kerja tersebut adalah "*Trainee Attendance*" dan "*Culinary Attendance List*". Lembar tersebut nantinya akan merekap kehadiran para trainees pada setiap bulan. Sistematis penulisan kehadiran adalah sesuai dengan outlet yang kita di tempatkan, jam kerja dan tandatangan dari para staff untuk membuktikan kita bahwasanya kita masuk pada hari tersebut.

Sistem jam kerja di JW Marriott Hotel Jakarta adalah 10 jam dengan 9 jam/hari dan 1 jam istirahat, tetapi tidak menutup kemungkinan jam kerja akan ditambahkan berdasarkan situasi yang sedang berlangsung. Dalam satu minggu diberikan 5 hari kerja dan 2 hari untuk libur. Jika trainees bekerja pada *public holiday* maka akan diberikan hari pengganti. Adapun 3 pembagian shift bekerja adalah sebagai berikut:

1. 05.00 - 15.00:

Pada shift di pagi hari, trainees diharuskan untuk

mempersiapkan set up untuk *breakfast* dipagi hari yang dimulai dari pukul 07.00 - 10.00, setelah itu trainees diharuskan untuk membersihkan makanan yang terdapat di *buffett* maupun *live station*. Setelah selesai, trainees bertanya kepada *staff* pada hari itu tentang apa yang akan dipersiapkan untuk keesokan harinya

2. 12.00 - 21.00:

Pada *shift* di siang hari, trainees bertugas untuk menjaga

live station untuk lunch dan mempersiapkan apa saja yang dibutuhkan untuk *dinner* di malam hari. *Set up dinner* akan dimulai pada pukul 17.00 dan trainees bertugas untuk menjaga dan *clear up* ketika dinner sudah selesai. *Trainees* juga bertugas untuk merapihkan *chiller* dan labelling *chiller* yang berada di *kitchen* Sailendra

3. 23.00 - 08.00:

Pada *shift* ini tidak ada trainees yang bertugas, tetapi ada *staff* yang bertugas untuk mempersiapkan untuk breakfast di pagi hari.

Sif kerja	Jam Kerja
Pagi	05.00 – 15.00
Siang	12.00 – 21.00
Malam	23.00 – 08.00

Gambar table 3.1

Untuk *grooming*, para *trainees* diharuskan menggunakan *chef jacket*, *apron*, topi dan *hairnet* bagi perempuan agar rambut tidak terjatuh kedalam makanan yang sudah disiapkan untuk para tamu

3.3 Realisasi Pelaksanaan Magang

Ha ri ke -	Tanggal	Jenis Aktivitas	Tugas yang Diberikan	Pencapaian (<i>Output</i>)
1.	15 Juli 2022	Mengecek bahan <i>alacarte</i>	1) Merapikan bahan – bahan <i>alacarte</i> 2) Membersihkan tempat saus	1) Mengisih bahan dan merapikan bahan <i>alacarte</i> dengan baik 2) Mengelap dengan lap basah tempat saus, supaya tetap bersih dari kuman
2.	16 juli 2022	Merebus berbagai macam seafood	1) Merebus berbagai macam seafood untuk <i>Lunch</i>	1) Merebus seafood dengan menggunakan acuan menit supaya seafood tidak over cook 2) Merendam seafood yang telah direbus didalam air es yang telah disiapkan, agar daging tidak hancur
3.	17 juli 2022	Menjaga buffe <i>breakfast</i>	1) Merefill makan yang telah habis di buffe	1) Membuat makan yang telah habis seperti grill tomato
4.	18 juli 2022	Membuat pizza	1) Membuat focaccia pizza	1) Menyiapkan bahan pizza 2) Membuat saus untuk pizza 3) Menaburkan keju secukupnya di giant pizza 4) Membakar atau oven pizza dengan baik sesuai suhu oven dan mengecek keadaan pizza
Dst .				

Program magang yang telah dijalani penulis merupakan salah satu aktifitas selama menjalani program magang yang ada di hotel Jw Marriot Jakarta. Segala yang dilakukan penulis selama menjalani program magang semuanya atas perintah *staf* yang ada di bidang oprasional *kitchen*.

3.4 Faktor Faktor Pendukung dan Penghambat Pelaksanaan

3.4.1 Faktor Pendukung

Program magang adalah sebuah program yang mengharuskan penulis untuk melakukan beberapa hal guna memperlancar kegiatan operasional yang ada pada suatu industri ataupun suatu perusahaan tempat penulis melakukan program magang tersebut. Penulis diharuskan mengetahui oprasional apasaja yang akan dilakukan selama bekerja dan hal apa saja yang diperintah oleh staf yang ada di sana. Penulis harus mengetahui *standar oprasional prosedur* yang ada dilam sebuah hotel. Dalam hal tersebut kerjasama antara penulis dan staf harus terjalin dengan sangat baik, dengan demikian oprasional di dalam kitchen bisa berjalandengan lancar

Hambatan yang dihadapi penulis saat melaksanakan praktek kerja industri adalah:

1. Kurangnya jumlah tenaga kerja yang dimiliki sehingga penulis terkadang overtime.
2. Minimnya jumlah insert yang dimiliki sehingga harus bergantian saat ingin memakai dan membuat proses pengerjaan menjadi sedikit lambat.
3. Barang produksi terkadang datang terlambat yang mengakibatkan kekurangan bahan olahan pada hari tersebut, mengakibatkan department harus membeli bahan tersebut dengan uang sendiri.
4. Terjadinya kesalahan pada tanggal pengorderan yang mengakibatkan barang di dapur sudah abis, tetapi belum bisa meminta ke bagian commissary karena tidak ada orderan untuk tanggal tersebut
5. Minimnya *additude* sesama pekerja
6. Kerjasama yang sangat kurang

3.4.2 Faktor Penghambat

Berdasarkan banyaknya hambatan yang dialami penulis selama melaksanakan praktek kerja industri, maka penulis menyediakan beberapa solusi dalam menghadapi permasalahan di atas sebagai berikut :

1. Merekrut staff harian pada hari tertentu sehingga operasional dapat berjalan lebih baik dan menghemat pengeluaran.
2. Menambah jumlah insert yang ada agar tidak perlu untuk menunggu saat perlu menggunakan.
3. Lebih baik barang orderan datang di awal minggu bukan di tengah minggu agar tidak terjadi kekurangan bahan yang dapat menghambat proses produksi.
4. Melakukan pengecek kembali tanggal pengorderan agar tidak terjadi kesalahan ditanggal orderannya dan juga tidak ada kendala pada saat meminta orderan di bagian commissary karena hal tersebut dapat membuat proses produksi terhambat.
5. Memberikan trening tentang *additude* didalam bekerja
6. Menanamkan Kerjasama yang sangat baik terutama dalam halbekerja dengan cara saling membantu pekerjaan

3.5 Cara Mengatasi Hambatan

Berdasarkan banyaknya hambatan yang dialami penulis selama melaksanakan praktek kerja industri, maka penulis menyediakan beberapa solusi dalam menghadapi permasalahan di atas sebagai berikut :

3. Merekrut staff harian pada hari tertentu sehingga operasional dapat berjalan lebih baik dan menghemat pengeluaran.
4. Menambah jumlah insert yang ada agar tidak perlu untuk menunggu saat perlu menggunakan.
7. Lebih baik barang orderan datang di awal minggu bukan di tengah minggu agar tidak terjadi kekurangan bahan yang dapat menghambat proses produksi.
8. Melakukan pengecek kembali tanggal pengorderan agar tidak terjadi kesalahan ditanggal orderannya dan juga tidak ada kendala pada saat meminta orderan di bagian commissary karena hal tersebut dapat membuat proses produksi terhambat.
9. Memberikan trening tentang *additude* didalam bekerja
10. Menanamkan Kerjasama yang sangat baik terutama dalam halbekerja dengan cara saling membantu pekerjaan