

BAB III

ANALISIS DAN EVALUASI PELAKSANAAN MAGANG

3.1 Analisis Pelaksanaan Magang

Ada beberapa kendala yang dialami selama magang di Hotel Tentrem Semarang selama enam bulan. Beberapa kendala yang dihadapi yaitu:

- 1). Kesulitan dalam mencari bahan dan barang yang dibutuhkan pada awal magang. Hal ini dikarenakan belum tahu letak barang maupun bahan yang dibutuhkan sehingga membutuhkan waktu sekitar seminggu untuk menghafalkannya.
- 2). Kurangnya alat produksi seperti *mixer* dan oven sehingga hal ini dapat menghambat pekerjaan karena perlu bergantian saat menggunakannya.
- 3). Barang dari *supplier* yang terkadang tidak datang tepat waktu sehingga ketika bahan tersebut diperlukan dan *stock* sudah habis hal ini menghambat proses produksi.
- 4). Kurangnya *bowl & tray* karena seringkali jika membutuhkan barang tersebut sudah tidak ada karena terpakai semua.

3.2 Evaluasi Pelaksanaan Magang

Berdasarkan beberapa kendala yang dialami selama magang, pihak hotel perlu memperhatikan hal-hal tersebut. Pihak hotel bias menambahkan peralatan yang dibutuhkan seperti *mixer* dan oven. Selain itu, membagi *bowl*, *insert*, maupun peralatan kecil lain dengan rata di setiap sectionnya. Pihak hotel juga perlu meningkatkan komunikasi dengan setiap *supplier* agar barang bias datang tepat waktu sehingga menghindari stok kosong saat dibutuhkan.