

BAB III

ANALISIS DAN EVALUASI PELAKSANAAN MAGANG

3.1 Analisis Pelaksanaan Magang

Dalam program magang yang dilakuka selama enam bulan ini, tentunya banyak permasalahan dan kendala yang sering muncul. Dan berikut adalah beberapa analisis dari permasalahan magang yang teridentifikasi saat melakukan program magang:

a. Prosedur Kerja

- Seringkali, prosedur kerja yang disediakan tidak tersusun dengan baik, menyebabkan kesulitan bagi mahasiswa dan pekerja lain untuk mengikuti ritme dan metode kerja yang telah ditetapkan. Ini dapat menghambat efisiensi operasional di dapur.
- Ketidaksesuaian standar sering terjadi, menciptakan perbedaan antara satu produk dengan yang lain.
- Kebersihan kurang terjaga, terkadang bahan makanan tidak dicuci dengan baik, menyebabkan kontaminasi di antara berbagai produk, yang pada gilirannya mengganggu alur produksi.
- Pengolahan dan penyimpanan bahan makanan kurang terorganisir, sering kali tanpa labeling, menyulitkan identifikasi dan pencarian bahan, serta berpotensi membuang waktu.

b. Sistem Kerja

- Orientasi dan bimbingan kurang ditekankan saat mahasiswa baru diterima di tempat magang, mengakibatkan kebingungan awal dan kesulitan dalam menyesuaikan diri.
- Pembagian tugas dan tanggung jawab masih kurang spesifik, menyebabkan ketidakjelasan dalam pelaksanaan tugas harian.
- Standar resep yang tidak selalu jelas menyebabkan ketidakpastian dalam pengolahan makanan, terutama saat ada perubahan resep tanpa pembaruan yang sesuai. Hal ini dapat mengakibatkan pemborosan bahan makanan.

c. Manajemen Sumber Daya

- Terdapat keterbatasan sumber daya seperti ruang, peralatan, bahan baku, dan personel.
- Penggabungan ruang pastry dan bakery menciptakan kurangnya ruang kerja yang memadai, mempengaruhi efisiensi operasional.
- Keterbatasan peralatan, seperti mesin proofing yang kurang, memberikan tantangan tambahan terutama pada tim bakery.

d. Komunikasi

- Terjadi kendala dalam penyediaan barang karena seringkali barang yang dipesan tidak mencukupi, menghambat kelancaran proses produksi.
- Kurangnya komunikasi antar tim, seperti tim hot kitchen, cold kitchen, dan pastry-bakery, menghambat kerjasama yang optimal dan dapat mengakibatkan ketidakseimbangan dalam proses produksi.

3.2 Evaluasi Pelaksanaan Magang

Dengan adanya berbagai permasalahan yang muncul, berikut adalah beberapa evaluasinya:

a. Prosedur Kerja

- Diperlukan penyusunan ulang prosedur kerja dengan penjelasan yang jelas, agar mahasiswa magang dan pekerja dapat menjalankan tugas tanpa menghambat proses produksi.
- Memerlukan pelatihan kepada tim untuk selalu berkoordinasi saat terjadi perubahan resep.
- Peningkatan penekanan pada kebersihan dengan pembersihan rutin.
- Implementasi sistem labeling yang jelas dan penataan ulang tempat penyimpanan untuk memperlancar proses produksi.

b. Sistem Kerja

- Mengadakan dan meningkatkan program orientasi terlebih dahulu yang lebih mendalam kepada mahasiswa magang, sehingga para mahasiswa dapat lebih mudah beradaptasi saat bekerja.
- Memperjelas pembagian tugas dan juga tanggung jawab dengan tetap dipantau oleh atasan.
- Menyempurnakan dan mendokumentasikan dengan jelas setiap resep yang ada. Memberikan instruksi agar setiap resep yang diubah dikoordinasikan kepada para anggota tim, sehingga proses produksi dapat berjalan dengan lancar dan sesuai dengan hasil yang diinginkan.

c. Manajaemen Sumber Daya

- Prioritisasi sumber daya dengan melakukan inventarisasi berkala dan perbaruan peralatan sesuai kebutuhan.
- Penataan ulang ruang kerja untuk meningkatkan efisiensi proses produksi.
- Pemrioritaskan alokasi dana untuk bahan yang lebih dibutuhkan terlebih dahulu.

d. Komunikasi

- Meningkatkan komunikasi berkala antar tim produksi untuk menjaga alur penggunaan bahan baku.
- Pelaksanaan komunikasi atau briefing mingguan untuk membahas kendala dan permasalahan, memastikan proses kerja menjadi lebih maksimal.