

BAB III

ANALISIS DAN EVALUASI PELAKSANAAN MAGANG

3.1 Analisis Pelaksanaan Magang

Selama penulis menjalani program magang selama enam bulan di Hotel Grand Mercure Malang Mirama, saya mengidentifikasi beberapa kendala yang muncul. Kendala pertama yang sering terjadi adalah keterbatasan peralatan untuk persiapan makanan, termasuk cutting board, pisau, dan peeler. Dengan jumlah magang yang cukup banyak, terjadi persaingan dan bahkan pembagian penggunaan peralatan yang terbatas. Kendala kedua berkaitan dengan ketidakpastian jam kerja, khususnya bagi peserta OJT yang dijadwalkan dalam shift pagi. Waktu pulang tergantung selesainya tugas persiapan condiment untuk keesokan harinya. Jika besoknya ada banyak acara, maka jam pulang dapat menjadi lembur; namun jika acara besoknya sedikit, maka jam pulang bisa lebih cepat. Masalah ketiga melibatkan penerapan HACCP yang kurang baik saat proses persiapan, terutama karena keterbatasan peralatan, seperti penggunaan cutting board dengan warna sembarang.

3.2 Evaluasi Pelaksanaan Magang

Dalam menghadapi kendala terkait keterbatasan peralatan untuk persiapan condiment, sejumlah peserta OJT mengambil inisiatif untuk membawa peralatan pribadi, seperti pisau dan peeler, guna menghindari persaingan dalam penggunaan peralatan. Mengenai ketidakpastian jam pulang, tantangan penyelesaiannya memerlukan kontribusi signifikan dari peserta magang. Bagaimanapun, strategi penyelesaian dapat diimplementasikan dengan cara mengatur pembagian tugas antara peserta yang dijadwalkan di shift siang, sehingga mereka yang dijadwalkan di shift pagi dapat pulang lebih awal. Sehubungan dengan implementasi HACCP pada penggunaan cutting board, disarankan agar pihak hotel mempertimbangkan pembelian kembali peralatan dengan warna-warna yang sesuai dengan pedoman HACCP yang umumnya digunakan, seperti warna hijau dan kuning.