

BAB IV

PENUTUP

4.1 Kesimpulan

Selama menjalani magang selama enam bulan di divisi Main Kitchen, penulis memperoleh banyak pengetahuan mengenai dunia kerja di hotel. Penulis belajar berbagai aspek, mulai dari menjaga stall yang memerlukan interaksi langsung untuk menawarkan hidangan selama jam breakfast, memahami cara menjaga ketersediaan makanan pada jam-jam sibuk selama breakfast. Selain itu, penulis juga mempelajari proses persiapan dan pengolahan menu dalam jumlah besar dalam waktu singkat. Berbagai pelatihan memasak, keterampilan, dan pemahaman tentang hal-hal penting diberikan oleh para ahli di hotel, seperti pelatihan membuat sushi, rawon, dan perhitungan food cost, sehingga anak magang dapat meningkatkan pengetahuan mereka tidak hanya dari pengamatan dan tanya jawab dengan senior.

Food test menjadi kewajiban bagi setiap anak magang sebagai syarat kelulusan magang, juga sebagai cara bagi executive chef untuk menilai tingkat kemampuan memasak masing-masing anak magang. Kegiatan magang selama enam bulan ini memberikan pengalaman berharga yang tidak diperoleh di lingkungan kampus.

4.2 Saran

Setelah menjalani program magang selama enam bulan di Grand Mercure Malang Mirama untuk Akademi Sages, mitra magang, dan mahasiswa lainnya, penulis ingin memberikan beberapa saran. Bagi Akademi Sages, disarankan untuk menambahkan menu hidangan Indonesia yang biasanya dapat ditemui di hotel-hotel. Selain itu, disarankan untuk mengadakan acara di mana mahasiswa dapat belajar mengelola kegiatan makanan secara buffet, sebagaimana yang dilakukan selama breakfast di hotel.

Bagi mitra magang, Grand Mercure Malang Mirama, disarankan untuk lebih tegas dalam memberikan jadwal kepada setiap anak magang agar tidak sering terjadi pekerjaan di luar jam yang telah ditentukan. Hal ini penting agar hotel tidak terjebak dalam situasi di mana orangtua anak magang mungkin

tidak setuju jika anaknya harus pulang melebihi jam kerja magang yang telah ditetapkan. Selain itu, dianjurkan untuk memperketat penerapan HACCP guna mencegah terjadinya keracunan makanan akibat kontaminasi.

Saran untuk mahasiswa lain yang telah atau akan menjalani program magang ini adalah untuk menjalani magang dengan tekun dari awal hingga selesai. Meskipun melelahkan, setiap mahasiswa pasti akan mendapatkan pengalaman berharga, seperti peningkatan kemampuan memasak, pengetahuan tentang dunia kerja di dapur, dan juga pertemanan baru dalam bidang yang sama. Semua ini akan sangat bermanfaat untuk mahasiswa di masa depan ketika memasuki dunia kerja di sektor makanan dan minuman.