

BAB III

KESIMPULAN DAN SARAN

3.1 Kesimpulan

Indonesia adalah Negara yang kaya akan objek pariwisata, salah satunya ada di Bali. Makin berkembangnya kepariwisataan di Indonesia maka dapat semakin mudah diketahui oleh dunia, sehingga akan banyak menarik wisatawan asing yang datang. Untuk menunjang sebuah pariwisata maka peranan ini akan selalu terhubung dengan bidang perhotelan, karena dua hal ini adalah sebuah kesatuan yang saling berkaitan satu sama lain.

Selama enam bulan melaksanakan praktek kerja lapangan di Hotel The Trans Resort Bali, banyak hal baru yang saya dapatkan, baik dari segi wawasan maupun dari keterampilan kerja di bidang Food & Beverage. Beberapa poin yang dapat di simpulkan adalah:

1. Kegiatan praktek kerja lapangan (magang) sangat penting guna menyiapkan mahasiswa yang akan menjadi calon profesional di bidangnya.
2. Tuntutan dunia industri perhotelan terhadap calon tenaga kerja ataupun mahasiswa yang melakukan program praktek kerja lapangan sangat tinggi dari skill, knowledge, dan attitude, mengingat Hotel Trans Resort Bali adalah hotel bintang lima.
3. Untuk operasional Food & Beverage Hotel Trans Resort Bali memiliki standar yang cukup baik dari digunakannya standar operasional prosedur dan standart job description oleh seluruh staf.
4. Ilmu yang dipelajari selama di kampus cukup berguna dalam melaksanakan praktek kerja lapangan.

Selain itu saya juga menarik kesimpulan berdasarkan tema yang saya ambil selama saya Praktik Kerja Lapangan di hotel The Trans Resort Bali. Gaya kepemimpinan yang otoriter dari seorang atasan executive sous chef. Seorang pemimpin sudah selayaknya memberi perintah kepada anak buah atau bawahannya, sehingga anak buah diharuskan patuh dan sigap terhadap apapun arahan atasannya. Menurut saya selaku peserta magang di hotel ini, sistem atau cara kepemimpinan atasan executive sous chef di hotel ini terlalu otoriter terhadap anak buah. Kurangnya informasi dan binaan yang cukup dalam tugas-tugas yang dibebankan kepada anak buah membuat saya sering tidak sengaja membuat kesalahan, karena ketidaktahuan saya dalam mengerjakan tugas-tugas pada section western kitchen. Tekanan yang ada di dapur memang sangat keras demi memenuhi kebutuhan makanan para tamu hotel, tetapi menurut saya cara yang telah diterapkan oleh atasan saya tidak cukup membuat anak buah nyaman dengan bagian-bagian yang telah ditugaskan. Rasa khawatir takut salah dan cemas selalu saya rasakan dengan sistem otoriter beliau.

Komunikasi yang ada di section western kitchen berjalan sangat cepat, jadi saya dituntut harus segera tanggap dan extra fokus dalam penyerapan informasi tentang bahan, bumbu, serta tata cara memasak yang tepat, sehingga tidak dapat dipungkiri proses adaptasi juga harus disesuaikan dengan cepat agar waktu yang sudah ditetapkan tidak terbuang sia-sia selama di dapur.

Kerjasama di kitchen selama ini terbilang cukup baik, meskipun terkadang ada ketidakseimbangan dalam hal pembagian tugas shift yang diberikan antar peserta magang. Shift dari awal sudah dibagi menjadi tiga bagian yaitu shift pagi, sore, dan malam pun berserta tugas-tugas yang harus dilaksanakan, tetapi karena dalam dapur berisi anak magang dan juga anak senior yang telah lebih dulu bekerja di hotel ini, mereka sering memanfaatkan anak magang untuk menyuruh, bahkan meminta anak magang untuk menyelesaikan tugas yang harusnya mereka kerjakan.

Waktu shift saya yang seharusnya selesai malah sering dan harus lebih lama di tempat magang untuk menyelesaikan tugas-tugas dari senior yang tidak mau menuntaskan pekerjaannya seperti blanch sayuran, menyiapkan makanan untuk orderan, dan lain sebagainya. Hal ini harus menjadi pantauan dari atasan secara langsung agar tidak perlu adanya pemanfaatan antar teman kerja yang nantinya hanya akan membuat suasana tidak enak satu sama lain.

3.2 Saran

Beberapa saran yang dapat saya sampaikan untuk pihak manajemen Hotel Trans Resort Bali terutama di bidang Culinary (Food & Beverage) adalah:

1. Atasan harus lebih sabar dalam memberi arahan kepada bawahan agar bawahan tidak merasa tertekan
2. Seorang Executive Sous Chef harus memperhatikan kesejahteraan karyawan dan harus bersikap professional dalam memimpin agar karyawan juga dapat bekerja dengan baik dan profesional
3. Atasan harus bersikap adil dan tidak membandingkan anak magang satu dengan yang lainnya agar anak magang satu tidak merasa down
4. Komunikasi di kitchen sudah cukup baik, tetapi saran saya lebih di tingkatkan lagi agar komunikasi tersebut dapat tersampaikan dengan benar
5. Seorang Executive Sous Chef harus merubah tipe kepemimpinannya agar karyawannya tidak tertekan dalam bekerja. Sebagai contoh tipe kepemimpinan yang diterapkan oleh beliau adalah hanya mau terima beres dan tidak melihat kesusahan yang dirasakan oleh karyawan. Selain itu tidak mau menerima saran, masukan, dan penjelasan dari karyawannya. Sering marah-marah meskipun terjadi hal sekecil apapun.

6. Senior harus bisa bekerja sama secara professional terutama dengan anak magang terkait job yang di lakukan di kitchen dan tidak semua job di limpahkan ke anak magang agar terjadi simbiosis mutualisme tentunya secara professional