

GAMBARAN TUGAS *TRAINEE* DI KITCHEN HOTEL NOVOTEL BANDUNG

Nasim Amarabit Taqwa Zun, Yuliana Pinaringsih K

Akademi Pariwisata

Bina Sarana Informatika

Jalan Sekolah Internasional No. 1-6 Antapani Bandung, 40282

Abstract - *Novotel Hotel Bandung has a uniqueness in presentation at breakfast and omelette played by a trainee. Not only that, besides being a man of a trainee omelette also believed to make a food product. The existence of the uniqueness of the writer very interested to examine and make a final project with the title "Trainee job description at kitchen Novotel Hotel Bandung". Based on the research and discussion section conducted kitchen Novotel Hotel Bandung, the conclusion by the authors includes explanations, knowledge and preparation responsibilities trainee to support quality improvement kitchen product and follow the duties and responsibilities of an operations trainee at Novotel Hotel Bandung well so that the problem can solved.*

Keywords : *Unique, Trainee, Duty*

Asbtrak - Hotel Novotel Bandung memiliki suatu keunikan dalam penyajian pada saat *breakfast* dan *omelitte* yang diperankan oleh seorang *trainee*. Bukan itu saja, selain menjadi seorang *omelette*, seorang *trainee* juga sudah dipercaya membuat suatu *product* makanan di setiap *section*nya. Adanya keunikan tersebut menjadi suatu ketertarikan untuk meneliti dengan judul "tugas *trainee* di *kitchen* Hotel Novotel Bandung". Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang dilakukan di bagian *kitchen* hotel Novotel Bandung, memuat kesimpulan dengan adanya penjelasan-penjelasan, pengetahuan mengenai tanggung jawab *trainee* dan *preparation* untuk mendukung peningkatan kualitas *product kitchen* dan mengikuti tugas serta tanggung jawab operasional di Hotel Novotel Bandung dengan baik sehingga masalah tersebut bisa diatasi.

Kata kunci : *Unik, Trainee, Tugas*

PENDAHULUAN

Pariwisata pada saat ini berkembang dengan pesat dan cukup menjanjikan. Pariwisata perlu dikembangkan dengan tujuan untuk meraih pangsa pasar dan untuk devisa suatu negara atau daerah. Pariwisata tidak dapat dipisahkan dari dunia perhotelan, karena hotel merupakan salah satu sektor pendukung pariwisata.

Salah satu bagian dari pariwisata yang sangat penting adalah akomodasi. Hotel merupakan sarana akomodasi yang banyak digunakan wisatawan sebagai tempat menginap dan menyediakan pelayanan makanan, minuman, serta fasilitas kamar dan masih banyak lagi sarana pendukung lainnya yang dibutuhkan tamu dengan memenuhi syarat-syarat dan bertujuan komersil. Hotel mengutamakan *service* atau pelayanan sebagai

alat utama untuk menarik tamu dengan pelayanan yang baik dan berbeda dari hotel lainnya merupakan daya tarik tersendiri bagi tamu. Tamu akan mendapatkan suatu pengalaman berkesan selama menginap di hotel tersebut dan ini memberikan kepuasan sehingga tamu berkeinginan untuk kembali ke hotel tersebut.

Salah satu bagian yang memberikan pelayanan untuk kepuasan tamu dalam bidang makanan dan minuman adalah *departement food and beverage*. Salah satunya adalah *food product*. *Kitchen* merupakan suatu tempat atau ruangan yang berfungsi untuk menyimpan dan mengolah makanan dari bahan mentah hingga siap untuk disajikan, oleh karena itu *kitchen* sangat berperan penting dalam dunia perhotelan.

Hotel Novotel Bandung merupakan tempat yang nyaman dan penuh kehangatan, baik

untuk bisnis maupun wisatawan yang mengutamakan kualitas yang tinggi. Oleh karena itu hotel Novotel Bandung diharapkan bisa memuaskan para wisatawan, dengan begitu hotel Novotel Bandung memerlukan *staff-staff* yang handal dalam bidangnya. Dan *kitchen* sangat berpengaruh di hotel Novotel Bandung, di *kitchen* hotel Novotel Bandung seorang *trainee* diharapkan bisa beradaptasi dengan cepat. Karena seorang *trainee* di *kitchen* hotel Novotel Bandung sangat berperan penting dalam menunjang kelancaran pada saat kerja.

KAJIAN LITERATUR

Dalam buku pengetahuan dasar hotel, hotel merupakan salah satu bagian dari usaha pariwisata sebagai suatu usaha penjualan jasa termasuk akomodasinya yang bersifat komersial dengan menyediakan fasilitas-fasilitas yang dijualnya. Hotel merupakan usaha jasa pelayanan yang sangat rumit pengelolannya dan seluruh fasilitasnya disediakan untuk umum. Kata hotel berasal dari bahasa latin, yaitu "*Hospitium*" artinya suatu ruangan tamu yang berada pada suatu tempat. Setelah mengalami analogi yang lama, kata "*Hospitium*" tersebut berubah menjadi "*Hostel*", dan lama kelamaan orang terbiasa dengan menghilangkan huruf "S" menjadi "*Hotel*" (Aan Surachlan Dimiyati, (1992:30).

Definisi hotel menurut *Webster New World Dictionary*

Pengertian hotel menurut *Undang-undang No 28 tahun 2009*, "Hotel adalah fasilitas penyedia jasa penginapan / peristirahatan termasuk jasa terkait lainnya dengan dipungut bayaran, yang mencakup juga motel, losmen, gubuk pariwisata, kos, dengan jumlah kamar lebih dari sepuluh", Webster (1988:653) menyatakan "Hotel adalah suatu bangunan atau lembaga yang menyediakan kamar untuk menginap, makan dan minum serta pelayanan lainnya untuk umum". Pengertian dari dua sumber tersebut dapat disimpulkan bahwa sebuah hotel harus :

1. Suatu jenis akomodasi.
2. Menggunakan sebagian atau seluruh bangunan yang ada.
3. Menyediakan jasa penginapan, makanan dan minuman serta jasa penunjang lainnya.
4. Berfungsi sebagai tempat sementara. Dikelola secara komersil.

Menurut Sudiarto Mangkuwerdoyo dalam Pengantar Industri Akomodasi dan Restoran, (1999:14-17). Klasifikasi suatu Hotel dapat dibagi kedalam beberapa kategori, seperti diantaranya sebagai berikut:

1. Klasifikasi Berdasarkan Besar Kecilnya Hotel.
2. Klasifikasi Berdasarkan Bintang.
3. Klasifikasi Berdasarkan Tipe Tamu Hotel.
4. Klafisikasi Berdasarkan Lama Tinggal Tamu.
5. Klasifikasi Berdasarkan *Plan* atau Harga Jual.
6. Klasifikasi Berdasarkan Lokasi atau Letak Hotel.

Menurut kamus bahasa inggris, *Oxford Dictionary*, *kitchen* adalah "Room in which meals are cooked", (1996:237) yang artinya *kitchen* merupakan ruangan yang mengolah makanan dari bahan mentah menjadi bahan jadi.

Sedangkan fungsi *kitchen* dalam buku *Food and Beverage*, Menurut Richard Sihite (2000:1), beberapa fungsi *kitchen* hotel adalah sebagai berikut:

1. Sebagai tempat kegiatan memasak di hotel.
2. Sebagai tempat eksperimen untuk menghasilkan resep-resep baru.
3. Alat tolak ukur kualitas hotel melalui pengolahan makanan dan penyajian makanan.

Pengertian *trainee* menurut Rndall S. Schuller "*Trainee is a people who being trained*". (1999:384). Dalam setiap kegiatan pelatihan-pelatihan (*trainee*) terdapat individu-individu yang mengikuti kegiatan pelatihan tersebut, individu itu dinamakan *trainee*. Jadi *trainee* dapat diartikan sebagai orang yang mengikuti kegiatan pelatihan (*training*).

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif yang berarti melakukan penelitian dengan mengutamakan pengamatan (observasi) terhadap gejala, peristiwa dan kondisi aktual di masa sekarang. Dengan teknik-teknik sebagai berikut :

1. Observasi yaitu menulis melakukan peninjauan secara langsung dan melakukan kerja yang menyangkut tugas *trainee*.
2. Wawancara yaitu mengadakan tanya jawab dengan karyawan atau *kitchen staff* mengenai operasional *kitchen* dan segala sesuatu yang dianggap perlu.
3. Study kepustakaan yaitu mengumpulkan data berupa pendapat, teori yang diperoleh dari catatan kuliah, karya ilmiah serta fasilitas internet yang relevan dengan masalah yang sedang diteliti.

PEMBAHASAN

Gambaran Tugas *Trainee* di *Kitchen Hotel NOVOTEL Bandung*

Seorang *trainee* diharapkan membantu operasional kerja *kitchen*, apalagi pada saat keadaan sibuk. *Trainee* harus bisa menempatkan diri tanpa diminta untuk membantu para *staff*. Tugas utama seorang *trainee* adalah membantu para *staff* apabila di butuhkan pada saat operasional kerja baik saat menyiapkan makanan untuk *Buffet* maupun *A'la Carte*. *Trainee* bertugas mempersiapkan peralatan dan bahan yang akan digunakan dalam proses pengolahan makanan. Dalam pelaksanaan kerja dibagi menjadi beberapa *shift* sesuai tugas dan tanggung jawabnya, yaitu sebagai berikut:

1. *Morning shift* : 07.00 - 15.00
2. *Evening shift* : 13.00 - 22.00
3. *Night shift* : 22.00 - 07.00

Morning shift

Untuk *morning shift*, tugas utama seorang *trainee* di *kitchen hotel Novotel Bandung* adalah membantu *staff* di *kitchen* yaitu seperti :

1. Bertugas menjaga *egg station* selama waktu *breakfast* berlangsung, membuat hidangan telur seperti *omellete* dan lain-lain yang akan di hidangkan kepada tamu.
2. Bertugas melihat *buffet* dan juga *refill* makanan yang ada di *buffet*. Bila sudah menguasai menu *breakfast*, bisa membuat/mengolah makanan tersebut bila habis pada saat *breakfast* berlangsung.
3. Menjaga *stall* yaitu menjaga dan melayani tamu, seperti *tahu gejrot*, *tomyam*, *kupat tahu*, *baso tahu*. Karena proses pembuatan di *showing* di hadapan tamu.
4. *Clear up* setelah *breakfast* selesai, membersihkan sisa *breakfast*. Bila masih bisa digunakan disimpan di *chiller* yang akan di gunakan pada saat *breakfast* besok.
5. Membantu *kitchen banquet* bila ada *event-event* tertentu seperti *lunch*, *coffebreak*.
6. Membantu mengolah makanan buat *lunch* bila sudah menguasai menu nya.
7. Membantu *refill* saat *lunch* berlangsung dan juga menjaga *stall* bergantian setiap harinya.
8. *Preparation* buat *breakfast* besok, mempersiapkan bahan baku yang akan diolah besok.
9. Bila sudah beres mempersiapkan/*prepare* buat *breakfast* besok, pamit pada *staff kitchen* lalu pulang.

Evening shift

Untuk *evening shift*, tugas utama seorang *Trainee* di *kitchen hotel Novotel Bandung* adalah membantu *staff* di *kitchen* yaitu seperti :

1. Membantu *refill* pada saat *lunch* berlangsung.
2. *Clear up* setelah *lunch* selesai.
3. Menyiapkan *salads bar*, *fresh fruits*, membuat hidangan pembuka (*cold appetizer*) yang akan di hidangkan kepada tamu pada saat *dinner*.
4. Membantu mengolah makanan buat *dinner* bila telah menguasai *product* makanan.
5. Membantu *refill* pada saat *dinner* berlangsung.
6. *Preparation* berbagai macam makanan yang akan diolah oleh *staff* yang akan di hidangkan pada tamu saat *breakfast* besok pagi.
7. Memeriksa kembali makanan hidangan makanan untuk *breakfast* besok.
8. Pamit pulang kepada semua *staff kitchen*.

Night shift

Untuk *night shift*, tugas utama seorang *trainee* membantu *staff* yang *incharge* pada malam hari. Lebih memfokuskan diri kepada menu *breakfast* untuk pagi harinya seperti :

1. Mempersiapkan semua bahan-bahan makanan mentah yang akan diolah oleh *staff kitchen* yang telah disiapkan oleh *shift* sebelumnya.
2. Membantu mengolah menu makanan bila mana sudah menguasai menu makanan buat *breakfast* besok pagi.
3. Membuat menu *order A'la Carte* yang tamu pesan pada malam hari dengan catatan bila sudah menguasai *product* makanan tersebut.
4. Membantu *plating* makanan yang akan di hidangkan saat *breakfast*, *garnish* makanan dengan indah bila mana sudah menguasainya.
5. Lalu mempersiapkan makanan yang sudah jadi ke *buffet restaurant*.
6. Bila sudah selesai semua, pamit kepada semua *staff kitchen*, lalu pulang.

Selain itu di *kitchen hotel Novotel Bandung* *trainee* memiliki tugas dan tanggung jawab tersendiri, tugas dan tanggung jawab tersebut sangat mendukung bagi kelancaran kerja di *kitchen hotel Novotel Bandung*, keberadaan *Trainee* dalam operasional kerja sehari-hari di *Kitchen* merupakan kegiatan yang menguntungkan bagi kedua belah pihak, bagi *Trainee* sendiri dalam *On The Job Training*,

Trainee dapat mempraktekan pengetahuan yang didapat diperguruan, sedangkan bagi para *staff* hal tersebut dapat membantu meringankan pekerjaan yang dibebankan kepadanya setiap hari. Keberadaan *Trainee* sangat membantu pekerjaan yang ada pada saat *Kitchen* dalam keadaan sibuk yang sangat tinggi dan hal ini sangat menunjang kelancaran kerja di *Kitchen*.

Hambatan yang dihadapi *trainee* pada saat pelaksanaan *On The Job Training*.

Adapun hambatan yang didapat adalah sebagai berikut :

1. kurangnya pengetahuan *trainee* dalam menggunakan peralatan yang ada, dan juga kurang mengenal bahan-bahan makanan yang belum diketahui pada saat praktek di kampus, karena tak ada pengenalan alat-alat sebelumnya, sehingga membuat kelancaran kerja berkurang.
2. Tidak adanya *briefing* awal sebelum memulai operasional kerja dengan para *staff* dapat terjadinya salah paham dalam operasional kerja.
3. Kontrol bahan yang tidak berjalan dengan baik pada saat *buffet*, yang menyebabkan *left over* yang cukup banyak, biasanya terjadi pada saat *breakfast, lunch, dinner*.
4. Kurangnya melakukan *FIFO (First In First Out)* sehingga banyak bahan makanan yang busuk, dan membuat bahan tersebut tidak dapat digunakan dan dibuang.
5. *Staff* yang kurang disiplin saat waktu berkerja maupun waktu datang dan tidak memenuhi standar *grooming* yang ada, contoh seperti datang terlambat dan seragam yang tidak rapih.

Manfaat yang diperoleh *trainee* dalam pelaksanaan *On The Job Training* di *kitchen* Hotel Novotel Bandung.

Dalam pelaksanaan *On The Job Training* ini ada banyak sekali manfaat yang didapat *trainee*, manfaat yang didapat *trainee* terdiri dari beberapa aspek yaitu sebagai berikut :

1. Pengetahuan
 - a. Mendapat pengetahuan prosedur kerja seperti cara mengolah makanan/memasak makanan yang baik dan benar, cara mengolah makanan dengan cara cepat dan memenuhi standarisasi higienis, cara persentasi makanan yang baik dan benar.

- b. Mendapat ilmu dalam bidang pengolahan makanan, dapat mengetahui dan memperdalam makanan-makanan eropa dan makanan internasional dari *staff kitchen* hotel Novotel Bandung dan juga bisa mengolah makanan tersebut dari bahan mentah menjadi jadi.
- c. Mendapat ilmu pengetahuan tentang peralatan yang sebelum nya belum ada saat praktek di kampus, khususnya alat-alat yang modern seperti *steamer, chiller table, hotbox, salamander, boiler, box improver, tilting pan*.
- d. Mendapat ilmu bagaimana *caragrooming* yang baik dan benar, dan juga bisa terbiasa terbawa ke dunia luar perhotelan.
- e. Mendapat pengetahuan cara berbicara yang baik dan benar pada saat berhadapan dengan tamu, atasan, dan juga *staff kitchen* hotel Novotel Bandung.

2. Skill

- a. Dapat berfikir kreatif pada saat melakukan pekerjaan contoh lebih, memainkan kreatifitas kepada *product* makanan pada saat kerja atau di rumah.
- b. Dapat memahami cara-cara pengolahan makanan yang baik dan benar dengan mengetahui standarisasi *higienis* makanan tersebut.
- c. Dapat mengelolah makanan dengan waktu lebih cepat atau tepat waktu di banding pada saat praktek di kampus dengan tidak mengurangi rasa makanan tersebut.
- d. Lebih mengetahui trik-trik pengolahan makanan atau cara memasak tanpa mengurangi komposisi bahan makanan yang akan diolah.

3. Disiplin

- a. Lebih menyadari bahwa disiplin itu sangat penting dalam berkerja di *kitchen* dan disaat kita melakukan segala hal, oleh karena itu disiplin itu sangat penting dunia perkerjaan. Agar semua dapat berjalan dengan baik.
- b. Bisa menghargai waktu pada saat waktu berkerja, dan meminimalisir waktu untuk lebih cepat dalam mengelolah makan atau lebih cepat meminimalkan waktu saat membuat suatu *product* makanan.
- c. Meyakini bahwa disiplin itu penting,

- d. dari semua aspek seperti disiplin waktu, disiplin penampilan, dan disiplin dalam cara berpakaian. Dan berbicara kepada tamu maupun siapapun.
4. *Team work*
- a. Lebih meningkatkan kerja sama dalam operasional di *kitchen* dengan para *staff kitchen* atau pun *staff departement* lain agar dapat terlaksana dngan baik.
 - b. Dapat menghargai orang lain pada saat berkeja dengan karakter atau sifat yang berbeda-beda agar tidak terjadi masalah yang sepele pada saat berkeja di *kitchen*.
 - c. Lebih kompak dalam mengolah makanan dengan satu tujuan yaitu memuaskan semua tamu dengan makanan yang telah dibuat.

Tabel 1. Perbandingan Tugas Dan Pelaksanaan Trainee Di *Kitchen* Hotel Novotel Bandung

NO	Tugas Trainee	Pelaksanaan Trainee di <i>Kitchen</i>	Gap	Ket
1	Mencatat hasil pelatihan	Mencatat hasil penelitian (menu,bahan makan)	-	Sesuai
2	Memperoleh ilmu pelatihan yang maksimal	Mmemperoleh ilmu pelatihan tentang menu makanan	-	Sesuai
3	Mengembangkan kepribadian	Mengembangkan kepribadian (disiplin,grooming)	-	Sesuai
4	Melaksanakan training dengan baik	Melaksanakan operasional <i>kitchen</i> dengan baik	-	Sesuai
5	Menanyakan trainer bila belum paham	Menanyakan kepada <i>staff kitchen</i> bila belum paham	-	Sesuai
6	Bertanggung jawab dengan tugas	Bertanggung jawab dengan tugas di <i>kitchen</i>	-	sesuai

Gambaran Tugas Trainee di *Kitchen* Hotel NOVOTEL Bandung

Dalam pelaksanaan kerja dibagi menjadi beberapa *shift* sesuai tugas dan tanggung jawabnya, yaitu sebagai berikut :

***Morning shift* : 07.00 - 15.00**

Dapat membuat *omllete* dengan baik dan benar dan juga berhadapat langsung dengan tamu, bertugas *refill* makanan pada *buffet*, dapat bagian menjaga *stall* dengan cara bergantian, *clear up* setelah *breakfast* selesai, membantu *staff* bila ada *event* seperti *lunch*, mengolah makanan buat *lunch*, membantu *refill lunch*, *preparation breakfast* buat besok, pamit pulang kepada semua *staff*.

***Evening shift* : 13.00 - 22.00**

Membantu *refill* pada saat *lunch*, *clear up* setelah *lunch* selesai, membantu mengolah makanan buat *dinner* bila telah menguasai *product* makanan, membanturefill pada saat *dinner* berlangsung, *preparation* berbagai macam makanan yang akan diolah oleh *staff* yang akan di hidangkan pada tamu saat *breakfast* besok pagi, memeriksa kembali makanan hidangan makanan untuk *Breakfast*

besok, lalu pamit pulang kepada semua *staff kitchen*.

***Night shift* : 22.00 – 07.00**

Mempersiapkan semua bahan-bahan makanan mentah yang akan diolah, membantu mengolah *menu* makanan bila mana sudah menguasai, membuat *menu order A’la Carte* yang tamu pesan pada malam hari, membantu *plating* makanan yang akan di hidangkan saat *breakfast*, Bila sudah selesai semua, pamit kepada semua *staff kitchen*, lalu pulang. Tugas utama seorang *Trainee* adalah membantu para *staff* apabila dibutuhkan pada saat operasional kerja baik pada saat *Buffet* maupun *A’la Carte*. Oleh karena itu *Trainee* sangat dibutuhkan demi kelancaran kerja di *kitchen* hotel Novotel Bandung dan melihat banyak pelajaran yang didapat oleh seorang *trainee* bila sungguh-sungguh dalam *On The Job Training*.

Hambatan yang dihadapi trainee pada saat pelaksanaan *On The Job Training*

Selama menjalankan praktek lapangan di Hotel *Kitchen* NOVOTEL Bandung, banyak ditemui hambatan pada saat operasional kerja, seperti :

1. Kurangnya pengetahuan menggunakan peralatan yang ada karena tidak pengenalan alat-alat sebelumnya.
2. Kurang mengenal bahan-bahan makanan yang belum diketahui.
3. Tidak ada *briefing* awal dengan para *staff*, dapat terjadi kesalah pahaman pada saat operasional kerja di *kitchen*

Oleh karena itu kedisiplinan dan pengetahuan sangat penting demi menjaga kenyamanan dalam berkerja. Tidak akan terjadi hambatan-hambatan yang sebenarnya tidak perlu terjadi. Dengan demikian operasional kerja pun berjalan dengan lancar dan cepat.

Manfaat yang Diperoleh Trainee Dalam Pelaksanaan On The Job Training di Kitchen Hotel NOVOTEL Bandung

Selama melaksanakan praktek, melihat banyak sekali manfaat yang didapat oleh *Trainee* mulai dari mengasah *skill*, pengetahuan, hingga cara berperilaku baik dalam berkerja. Berikut ini manfaat yang didapat *Trainee* yaitu :

1. Pengetahuan

Banyak sekali pengetahuan yang didapat seorang *trainee* di *kitchen* Hotel NOVOTEL Bandung. Mulai dari pengetahuan tentang makanan, pengetahuan tentang grooming, pengetahuan tentang cara berbicara yang baik kepada siapapun, pengetahuan tentang prosedur kerja yang baik, pengetahuan tentang peralatan. Dengan begitu *trainee* dapat memahami semua pengetahuan yang didapat pada saat *On The Job Training*.

2. Skill

Dapat berfikir kreatif pada saat melakukan perkerjaan, dapat memahami cara-cara pengolahan makanan yang baik dan benar, dapat mengolah makanan dengan waktu lebih cepat atau tepat waktu, lebih mengetahui trik-trik pengolahan makanan. *Skill* akan lebih baik ketimbang saat melakukan praktek di kampus.

3. Disiplin

Lebih menyadari bahwa disiplin itu sangat penting dalam berkerja, bisa menghargai waktu pada saat waktu berkerja, meyakini bahwa disiplin itu penting, dari semua aspek seperti disiplin waktu, disiplin penampilan, dan disiplin dalam cara berpakaian. Dan berbicara kepada tamu maupun siapapun.

4. Team Work

Lebih meningkatkan kerja sama dalam operasional di *Kitchen* dengan para *staff kitchen*, dapat menghargai orang lain pada saat berkerja dengan karakter atau sifat yang berbeda-beda, lebih kompak dalam mengolah

makanan dengan satu tujuan yaitu memuaskan semua tamu. Banyak sekali manfaat yang didapat *trainee* pada saat *On The Job Training*, Dengan demikian *Trainee* pun sudah siap untuk terjun langsung ke dunia kerja. Dengan pengetahuan dan *skill* yang cukup *Trainee* pun siap menjadi *staff* yang siap pakai.

PENUTUP

Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan tentang tugas *trainee* di *kitchen* hotel Novotel Bandung, maka dapat saya simpulkan tugas-tugas seorang *trainee* adalah bertugas membantu *staff kitchen* dalam pengolahan makanan baik untuk *buffet* maupun *A'la carte*. *Trainee* memiliki tugas dan tanggung jawab tersendiri, yaitu bertugas membantu *refillbuffet* di setiap *breakfast*, *lunch*, *dinner* maupun di setiap *event-event* tertentu, membuat *menuorder A'la carte* yang ada di *kitchen* bila sudah menguasai *menu* tersebut.

Hambatan yang dihadapi *Trainee* adalah kurangnya pengetahuan *Trainee* mengenai cara penggunaan peralatan canggih yang ada di hotel, sering terjadi kesalahpahaman antara *staff* dan *trainee* karena tidak adanya *briefing* pada awal pekerjaan, berdampak pada pekerjaan *trainee*.

Manfaat yang diperoleh *trainee* setelah melakukan *On The Job Training* adalah mendapatkan berbagai pengetahuan mengenai pengolahan makanan, belajar mengembangkan *skill* dalam mengolah suatu hidangan meningkatkan kedisiplinan dalam segala hal dari *grooming* dan *preparation*.

Dilihat dari sudut pandang diatas, maka dapat disimpulkan bahwa di *kitchen* hotel Novotel Bandung hubungan antara *staff* dan *trainee* cukup baik dan tidak ada suatu perbedaan yang nampak sedikit pun semua sama bertujuan memuaskan para tamu.

Berdasarkan uraian diatas dapat saya simpulkan bahwa keberhasilan suatu hotel atau *restaurant* yang dipengaruhi oleh seseorang karyawan untuk memberikan pelayanan yang terbaik kepada tamu. Dengan dilaksanakan *On The Job Training* ini saya dapat mengetahui cara kerja di lapangan secara langsung dan sedikit tidaknya saya dapat mempraktekannya.

Jadi *On The Job Training* sangat penting dalam kegiatan di sekolah terutama sekolah kejuruan pariwisata, sehingga sebelum kita terjun langsung kelapangan sedikit tidaknya sudah mengenal cara kerja di lapangan dalam bidang masing-masing.

Saran

Berdasarkan kesimpulan diatas, maka saran agar dalam melaksanakan *trainees* upaya kinerja *trainee* lebih diasah seperti diberi kesempatan untuk menunjukkan keahliannya agar lebih baik lagi dalam membantu *staff* mengelolah makanan dan juga dalam *preparation* bahan-bahan makanan dari bahan mentah menjadi suatu *product* makanan. *Trainee* harus bertanggung jawab dengan tugas-tugas nya agar kegiatan operasional di *kitchen* berjalan dengan baik. Pengetahuan *trainee* harus diasah dan juga menghafalkan semua bahan makanan dan menu makanan, agar dapat menguasai menu *a'la carte* yang ada di *kitchen*.

Agar seorang *trainee* dapat mengatasi hambatan-hambatan ketika melaksanakan on the job training. *Trainee* diharapkan lebih cepat mengenal tentang alat-alat yang ada di hotel agar bisa menggunakannya dengan baik.

Staff dan *trainee* harus melaksanakan *briefing* pada awal kerja, karena bila tidak berdampak kepada pelaksanaan operasional di *kitchen*.

Setelah mendapatkan pengetahuan tentang pengolahan makanan, *trainee* harus bisa belajar mengembangkan *skill* dalam menghidangkan makanan.

Harus selalu meningkatkan kedisiplinan baik dalam hal *grooming* pada saat di *kitchen* maupun diluar *kitchen*.

Trainee juga berperan penting dalam kelancaran yang ada di *kitchen* hotel NOVOTEL Bandung, tugas *trainee* juga sama bertugas memuaskan para tamu.

REFERENSI

- Bakery Pastry Production*.
 Gaffar, Vanessa. (2007). CRM dan MPR Hotel.
 Bandung : CV Alfabeta
 Mangkuwerdoyo, S. (1999). *Pengantar
 Industri Akomodasi dan Restoran*.
Oxford Dictionary. (1996).
 Sihite, R. (2000). *Food and Beverage*
 Sujatno, Bambang. 2008. Hotel
 Courtesy. Yogyakarta : CV Andi Offset.
Undang-undang No 28 tahun 2009.
Webster New World Dictionary. (1988).

