

ABSTRAK

Departemen dapur merupakan salah satu departemen yang ada di hotel, bertanggung jawab sebagai penyedia makanan untuk tamu. Pada departemen ini terdapat pelajar magang seperti di departemen lainnya, akan tetapi di Hotel Hilton Bandung ada batasan kerja untuk pelajar magang. Batasan kerja ini yang membuat wawaasan dan pengalaman pelajar magang kurang di dapat secara maksimal, hal tersebut dikarenakan tidak diberi kebebasan untuk mengelola makanan mentah menjadi siap untuk di hidangkan dan juga pelajar magang di Hotel Hilton Bandung tidak dapat mengaplikasikan ilmu yang di dapat sesuai standar kompetensi kerja nasional Indonesia (SKKNI). Metode yang penulis lakukan adalah kualitatif deskriptif penulis mengumpulkan teknik pengumpulan data dengan cara observasi, wawancara dan studi pustaka. Hasil penelitian dan wawancara yang dilakukan kepada dua narasumber yaitu mentor pelajar magang dan karyawan divisi dapur menunjukkan bahwa deskripsi pekerjaan pada departemen dapur Hotel Hilton Bandung sudah dilakukan dengan benar, namun pada pelaksanaan rencana kerja di masing-masing outlet ada beberapa yang tidak terlaksana sesuai deskripsi pekerjaan dan juga implementasi Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) yang tidak sesuai dengan deskripsi pekerjaan pelajar magang di dapur Hotel Hilton Bandung. Seharusnya pelajar yang magang dapat menerapkan kemampuan teknis operasional secara keseluruhan mulai dari menyiapkan bahan dan alat yang akan di gunakan, mengelola bahan makanan mentah menjadi siap untuk dihidangkan dengan teknik memasak dan cara penyajian makanan yang benar, agar dengan menguasainya teknis operasional Tata Boga secara keseluruhan diharapkan pelajar magang mampu bersaing di dunia industri setelah menyelesaikan pendidikan.

Kata Kunci: pelajar magang, deskripsi pekerjaan, Hotel Hilton Bandung