BAB IV
METODELOGI

4.1 Rancangan Penelitian

Penelitian yang di buat penulis yaitu menggunakan penelitian terapan, menurut Sukardi (Trianto, 2010: 168) mengemukakan bahwa penelitian terapan atau applied research yaitu melakukakan penerapan yang dilakukakan dengan kenyataan praktis dalam pengembangan ilmu penelitian dasar kehidupan nyata. Tujuan penulis mengambil metode penelitian yaitu penulis dapat memecahkan masalah sehingga hasil penelitian dapat berguna untuk kepentingan sendiri ataupun dengan orang yang membutuhkan. Dan juga penelitian ini berfungsi mencari masalah jalan keluar untuk masalah yang tertentu.

4.2 Teknik Pengumpulan Data

Dibawah ini merupakan uraian teknik pengumpulan data yang dibuat oleh penulis sebagai penunjang penulis membuat laporan kerja praktek:

1) Teknik Observasi

Penulis menggunakan teknik observasi dimana penulis ikut serta langsung ke tempat magang yang dituju guna mendapatkan pembelajaran dan mengamati segala pekerjaan yang dikerjakan dan hasilnya nanti akan dijadikan laporan kerja praktek.

2) Teknik Dokumentasi

Penulis menggunakan teknik dokumentasi dimana penulis menjadikan alat seperti note untuk menulis atau mencatat hal – hal yang penting atau memfoto yang dijadikan sebagai dokumentasi penulis guna mengingat pembelajaran yang telah di beri oleh senior.

3) Teknik Wawancara

Penulis menggunakan teknik wawancara dimana penulis bertanya secara langsung hal yang mungkin penulis tidak mengetahui begitu juga dengan senior yang bertanya untuk menguji pengetahuan *trainee*.

Indah Dianti Lestari, Kegiatan Magang Trainee Kitchen Di Bintan Lagoon Resort.
UIB Respository©2020

4.3 Proses Perancangan

Table 3. Proses Perancangan
Sumber: Modifikasi Penulis

4.4 Tahapan dan Jadwal Pelaksanaan

Adapun jadwal pelaksanaan untuk penulis melakukan *on the job training* tersebut yaitu di mulai dari 10 Agustus 2019 s.d 10 Desember 2019 di Kitchen Bintan Lagoon Resort bagi Food and Beverage Product. Penulis bekerja selama 6 (enam) hari dan mendapatkan libur 1 (satu) hari per minggu dan bekerja selama 8 jam.

Adapun jam operasional penulis selama magang yaitu:

1) Early Morning Shift: 06.00 – 14.00 WIB.
2) Middle Shift: 14.00 – 22.00 WIB.
3) Middle II Shift: 15.00 – 23.00 WIB.

Indah Dianti Lestari, Kegiatan Magang Trainee Kitchen Di Bintan Lagoon Resort.
UIB Respository©2020

Selama penulis magang di *Kitchen Department,* penulis ditempatkan di beberapa bagian kitchen dan melakukan aktivitas yang berbeda – beda, berikut penjelasannya:

1) Banquet Section

Di *banquet section* penulis mengerjakan apa yang seharusnya dikerjakan seperti membuat dan melengkapi *condiment,* menjaga *buffet Fiesta* yang ada di waktu *breakfast, lunch* dan *dinner* sampai *closing*.

2) Haskell's Café

Di *haskell's café* penulis membuat product seperti *calamary breaded,* nasi goren, *fingers licking wings* dan lainnya. Selain itu penulis tidak lupa untuk melengkapi *condiment* untuk berjalannya operasional dan membersihkan area *working table* setelah melakukan aktivitas di area tersebut.

3) Cold Kitchen

Di *cold kitchen* penulis biasanya memotong buah ataupun menyuci dan prepare bahan – bahan seperti slice beef pastrami, keju dan membuat *bitcher moesli* dan *youghurt* untuk *salad bar buffet Fiesta* di waktu *breakfast, lunch* dan *dinner.* Penulis juga tidak melupakan membersihkan area working table ketika selesai penulis bekerja.

4) Pastry

Di *pastry penulis* membuat product jajanan pasar seperti sarang semut, jelly, putu ayu, *cake* dan lainnya. *Product* tersebut yang nanti nya akan di keluarkan di *buffet Fiesta* di waktu *breakfast, lunch dan dinner.* Penulis juga membersihkan area setelah di pakai.

Indah Dianti Lestari, Kegiatan Magang Trainee Kitchen Di Bintan Lagoon Resort.
UIB Respository©2020