

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pendidikan merupakan suatu upaya untuk mengembangkan potensi peserta didik agar memiliki kemampuan dalam beragama, berkepribadian, kecerdasan, keterampilan, dan hidup bermasyarakat yang dicapai melalui proses pembelajaran. Proses pembelajaran merupakan inti dari setiap satuan pendidikan yang menyelenggarakan pendidikan pada jalur formal, informal, dan nonformal. Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan salah satu lembaga pendidikan formal yang menyiapkan peserta didiknya untuk dapat siap bekerja di dunia industri, berwirausaha, ataupun melanjutkan pendidikan ke jenjang yang lebih tinggi sesuai dengan kejurumannya. Indonesia memiliki banyak Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) yang bergerak di berbagai bidang kejuruan, salah satunya adalah bidang pariwisata. SMK Negeri 3 Cimahi merupakan salah satu Sekolah Menengah Kejuruan di Indonesia yang bergerak di bidang pariwisata. SMK Negeri 3 Cimahi memiliki 5 Program Studi Keahlian yaitu, Tata Boga, Tata Busana, Akomodasi Perhotelan, Administrasi Perkantoran dan Multimedia.

Program Studi Keahlian Tata Boga di SMK Negeri 3 Cimahi memiliki kompetensi keahlian jasa boga yang menyiapkan siswanya agar memiliki pengetahuan dan keahlian di bidang boga, sehingga lulusannya dapat bekerja dan bersaing di dunia industri boga. Proses pembelajaran kompetensi keahlian jasa boga di SMK Negeri 3 Cimahi lebih banyak dilakukan secara praktek, agar siswa mampu memiliki keterampilan yang dibutuhkan di dunia industri boga. Program yang menunjang untuk tercapainya tujuan tersebut yaitu melalui program praktek kerja industri. Program praktek kerja industri merupakan salah satu pola penyelenggaraan mata diklat praktek yang dikelola bersama-sama antara SMK dengan industri. Kegiatan program praktek kerja industri merupakan kegiatan bekerja langsung pada pekerjaan sesungguhnya, untuk menguasai kompetensi yang benar dan terstandar, sekaligus sikap dan etos kerja yang sesuai dengan persyaratan tenaga kerja profesional. Menurut Undang-Undang Praktek kerja industri (Prakerin), Dikmendikti (2003)

Della Agnia Khoerunnisa, 2017

MANFAAT "PROGRAM PRAKTEK KERJA INDUSTRI" PADA KOMPETENSI KERJA FOOD AND BEVERAGE (F&B) SERVICE SISWA JASA BOGA SMK NEGERI 3 CIMAH

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

mengungkapkan bahwa program praktek kerja industri adalah program wajib yang harus dilaksanakan oleh sekolah khususnya sekolah menengah kejuruan dan pendidikan luar sekolah serta wajib diikuti oleh siswa atau warga belajar. Program praktek kerja industri diharapkan mampu membantu siswa untuk menerapkan hasil belajar yang diperoleh di sekolah serta membekali siswa dengan pengalaman yang nyata bekerja di dunia industri.

Program praktek kerja industri kompetensi keahlian jasa boga di SMK Negeri 3 Cimahi dilaksanakan oleh siswa kelas XI selama empat bulan yaitu pada bulan November 2016 - Februari 2017. Program praktek kerja industri dikelola bersama-sama antara SMK dengan pihak industri mulai dari tahap perencanaan, proses, hingga evaluasi. Hasil program praktek kerja industri yang diharapkan adalah dicapainya penguasaan sejumlah kompetensi yang telah direncanakan dalam program pembelajaran oleh siswa. Dalam program praktek kerja industri kompetensi keahlian jasa boga, kualifikasi yang harus dicapai oleh siswa ada 3 yaitu ; (1) mengolah dan menata makanan dan minuman Indonesia dan Kontinental, (2) menyiapkan, mengolah dan menyajikan *salad, sup, main course*, (3) melayani pesanan makan dan minum di restoran. Tempat pelaksanaan program praktek kerja industri kompetensi keahlian jasa boga dilakukan di restoran dan di hotel dimana siswa ditempatkan pada Departemen *Food & Beverage (F&B)*. Departemen *Food & Beverage (F&B)* terbagi menjadi 2 yaitu dibagian *food and beverage (F&B) product* dan *food and beverage (F&B) service*. Salah satu tugas bagian *food and beverage (F&B) service* adalah melayani pesanan makan dan minum di restoran. Sebelum melaksanakan program praktek kerja industri siswa telah diberikan pengetahuan dan keterampilan mengenai pelayanan makan dan minum di restoran oleh guru melalui mata pelajaran tata hidang. Setelah program praktek kerja industri selesai, siswa diharapkan mampu memiliki kompetensi kerja *food and beverage (F&B) service* yang dapat menjadi bekal siswa untuk memasuki dunia kerja. Berdasarkan hasil penelitian Syahroni (2013) mengenai persepsi siswa terhadap manfaat pelaksanaan praktek kerja industri, 85% siswa menyatakan bahwa praktek kerja industri bermanfaat dalam meningkatkan sikap profesional. Oleh karena itu, penulis ingin

Della Agnia Khoerunnisa, 2017

MANFAAT "PROGRAM PRAKTEK KERJA INDUSTRI" PADA KOMPETENSI KERJA FOOD AND BEVERAGE (F&B) SERVICE SISWA JASA BOGA SMK NEGERI 3 CIMAH

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

mengetahui seberapa pentingnya “program praktek kerja industri” dalam membangun kompetensi kerja *food and beverage (F&B) service* siswa.

Menurut Simamora (2004, hlm. 92) “kompetensi adalah jenis keahlian, pengetahuan, dan kemampuan yang diperlukan untuk menunaikan sebuah pekerjaan secara efektif”. Hal ini dapat diartikan bahwa faktor kompetensi pegawai yang meliputi kesesuaian pengetahuan dan keterampilan dalam pelaksanaan tugas akan memberikan dampak pada kinerja karyawan. Jadi semakin tinggi kesesuaian kompetensi seseorang dalam bidang tugasnya maka akan semakin tinggi tingkat kinerja karyawan. Kompetensi kerja atau standar kompetensi *food and beverage (F&B) service* menurut SKKNI merupakan patokan kemampuan kerja yang mencakup aspek pengetahuan, keterampilan dan / atau keahlian serta sikap kerja yang relevan dengan pelaksanaan tugas dan syarat sebagai staf *food and beverage (F&B) service* yang telah ditetapkan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku. Ditentukannya standar kompetensi mempunyai tujuan untuk pengembangan Sumber Daya Manusia (SDM) yang bergerak dalam bidang keahlian sesuai dengan kebutuhan masing-masing pihak.

Berdasarkan uraian di atas penulis sebagai mahasiswa program studi pendidikan tata boga ingin mengetahui bagaimana manfaat program praktek kerja industri pada siswa dalam kompetensi kerja *food and beverage service (F&B)* di restoran atau hotel. Penulis ingin melakukan penelitian yang tentang: “Manfaat “Program Praktek Kerja Industri” Pada Kompetensi Kerja *Food and Beverage (F&B) Service* Siswa Jasa Boga SMK Negeri 3 Cimahi”. Penelitian dilakukan pada siswa kelas XI jasa boga yang telah menyelesaikan program praktek kerja industri di bagian *food and beverage (F&B) service*.

B. Rumusan Masalah

Sugiyono (2012, hlm.35) mengemukakan bahwa “rumusan masalah merupakan suatu pertanyaan yang akan dicarikan jawabannya melalui pengumpulan data”. Perumusan masalah perlu dikemukakan agar masalah dalam penulisan skripsi ini lebih jelas dan terarah. Berdasarkan latar belakang

diatas maka rumusan dalam penelitian ini adalah bagaimana manfaat “program praktek kerja industri” pada kompetensi kerja *food and beverage (F&B) service* siswa jasa boga SMK Negeri 3 Cimahi? Perumusan masalah diatas dapat dijadikan judul skripsi sebagai berikut : Manfaat “Program Praktek Kerja Industri” Pada Kompetensi Kerja *Food and Beverage (F&B) Service* Siswa Jasa Boga SMK Negeri 3 Cimahi.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum penelitian ini adalah untuk mengetahui manfaat “program praktek kerja industri” pada kompetensi kerja *food and beverage (F&B) service* siswa jasa boga SMK Negeri 3 Cimahi.

2. Tujuan Khusus

Tujuan Khusus dalam penelitian ini merupakan spesifikasi dari tujuan umum penelitian tersebut maka tujuan khusus dari penelitian ini adalah :

- a. Manfaat “program praktek kerja industri” berkaitan dengan persiapan pelayanan minuman dan makanan pada kompetensi kerja *food and beverage (F&B) service*.
- b. Manfaat “program praktek kerja industri” berkaitan dengan proses pelayanan minuman dan makanan pada kompetensi kerja *food and beverage (F&B) service*.

D. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaaar kepada berbagai pihak baik secara langsung maupun tidak langsung. Manfaat penelitian ini dapat dilihat dari salah satu atau beberapa aspek yang meliputi :

1. Manfaat dari segi teori

Dari segi teoritis, melalui penelitian ini diharapkan dapat memperkaya teori-teori pengetahuan tentang “program praktek kerja industri” dan teori tentang pelayanan minuman dan makanan dalam kompetensi kerja *food and beverage service* untuk penelitian selanjutnya yang berhubungan

Della Agnia Khoerunnisa, 2017

MANFAAT “PROGRAM PRAKTEK KERJA INDUSTRI” PADA KOMPETENSI KERJA FOOD AND BEVERAGE (F&B) SERVICE SISWA JASA BOGA SMK NEGERI 3 CIMAH

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

dengan manfaat “program praktek kerja industri” pada kompetensi kerja *food and beverage service*.

2. Manfaat/signifikansi dari segi praktik

a. Bagi peneliti

Peneliti memperoleh pengetahuan, pengalaman serta wawasan dalam melaksanakan penelitian sesuai kaidah yang telah ditentukan khususnya pada bidang Tata Boga mengenai manfaat “program praktek kerja industri” pada kompetensi kerja *food and beverage (F&B) service* siswa jasa boga SMK Negeri 3 Cimahi.

b. Bagi sekolah

Penelitian ini diharapkan menjadi rujukan dan sumber informasi bagi sekolah mengenai manfaat dari “program praktek kerja industri” pada kompetensi kerja *food and beverage (F&B) service* siswa.

E. Struktur Organisasi Skripsi

Upaya untuk memudahkan penelaahan bagian dalam penelitian ini, maka penulis menyajikan penulisan berdasarkan Pedoman Penulisan Karya Ilmiah Universitas Pendidikan Indonesia (2015, hlm. 25) adalah sebagai berikut :

1. Bab I. Pendahuluan

Pendahuluan berisi tentang latar belakang penelitian, rumusan masalah penelitian, tujuan penelitian, manfaat penelitian/signifikansi penelitian, dan struktur organisasi skripsi.

2. Bab II. Kajian Pustaka/Landasan Teoritis

Kajian Pustaka berisi tentang konsep/teori dalam bidang yang dikaji oleh peneliti berkenaan dengan masalah yang diteliti yaitu Manfaat “Program Praktek Kerja Industri” Pada Kompetensi Kerja *Food and Beverage (F&B) Service* Siswa Jasa Boga SMK Negeri 3 Cimahi.

3. Bab III. Metode Penelitian

Bab ini berisi mengenai desain penelitian, partisipan dan tempat penelitian, pengumpulan data, analisis data, dan isu etik.

4. Bab IV. Temuan dan Pembahasan

Bab ini menyampaikan dua hal utama yakni (1) temuan penelitian berdasarkan hasil pengolahan dan hasil analisis data dengan berbagai kemungkinan bentuknya sesuai dengan urutan rumusan permasalahan penelitian dan (2) pembahasan temuan penelitian untuk menjawab pertanyaan penelitian yang telah dirumuskan sebelumnya.

5. Bab V. Simpulan, implikasi dan rekomendasi

Bab ini menyajikan penafsiran dan pemaknaan peneliti terhadap hasil analisis temuan penelitian sekaligus mengajukan hal-hal penting yang dapat dimanfaatkan dari hasil penelitian tersebut.