

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

Pesatnya perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi serta tantangan era global menuntut lembaga pendidikan untuk menghasilkan lulusan yang mampu bersaing menghadapi berbagai perubahan zaman yang semakin dinamis. Sekolah merupakan tempat dimana peserta didik melakukan proses pembelajaran dan dibekali dengan berbagai ilmu pengetahuan.

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan lembaga pendidikan yang menyelenggarakan pendidikan pada jenjang pendidikan menengah yang lebih menekankan membekali peserta didik dengan keterampilan, sesuai dengan bidang yang dipilihnya. SMK mempersiapkan peserta didik untuk menjadi pribadi yang ulet, gigih, serta menghasilkan lulusan yang memiliki keahlian, kedisiplinan dan sikap sebagai upaya mempersiapkan peserta didik memasuki dunia kerja atau untuk melanjutkan pendidikan pada jenjang yang lebih tinggi.

SMKN 3 Cimahi merupakan SMK Pariwisata di Kota Cimahi memiliki tiga Program keahlian yaitu Tata Boga, Tata Busana dan Perhotelan. Tujuan SMKN 3 Cimahi seperti tertera dalam Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan (KTSP) SMKN 3 Cimahi tahun 2008 yaitu :

1. Menghasilkan tamatan yang memiliki kepribadian dan berakhlak mulia sebagai tenaga kerja tingkat menengah yang kompeten sesuai Kompetensi keahlian pilihannya
2. Menyelenggarakan pendidikan sesuai dengan tuntutan dan standarisasi lapangan kerja tingkat nasional.
3. Mengupayakan penentuan kebutuhan sarana dan prasarana pembelajaran teori maupun praktik sehingga mampu menghasilkan lulusan untuk mengembangkan diri dan mampu berkompetisi di tingkat nasional.

Merujuk pada tujuan KTSP SMKN 3 Cimahi, program yang menunjang untuk tercapainya tujuan tersebut yaitu melalui program praktek kerja industri (Prakerin). Prakerin merupakan suatu bentuk kegiatan untuk memberikan pengetahuan dan pengalaman bagaimana situasi dan kondisi sebenarnya di dunia kerja. Prakerin merupakan bentuk latihan yang bertujuan agar peserta didik dapat mengembangkan sikap dan keterampilan, berkembang dengan menggali potensi-potensi diri dan siap terjun langsung pada dunia Industri. Prakerin merupakan salah satu perwujudan *Link and Match* antara sekolah dengan dunia industri.

Pada program keahlian Tata Boga peserta didik dibekali dengan berbagai pengetahuan dan keterampilan. Proses pembelajaran yang dilakukan oleh peserta didik yaitu lebih mengutamakan praktek di laboratorium dengan tujuan agar peserta didik memiliki pengetahuan, pengalaman dan keahlian dalam bidang boga serta dapat bersaing di dunia industri.

Prakerin dilaksanakan oleh peserta didik Program Keahlian Tata Boga SMKN 3 Cimahi pada kelas XI. Prakerin dilaksanakan selama empat bulan di industri-industri bidang boga. Hotel dan Restoran merupakan tempat pelaksanaan prakerin dimana peserta didik ditempatkan yaitu pada Departemen *Food & Beverage (F&B)*. Departemen *F&B* tersebut adalah *food production* atau *kitchen* yaitu bagian yang bertugas menyiapkan dan mengolah makanan.

Pada Departemen *F&B* didalamnya terdapat jabatan yang salah satunya dinamakan *cook helper* atau asisten juru masak yang kedudukannya berada dibawah *cook*. Menurut Sihite (2000:30) *cook helper* adalah:

Karyawan yang belum pernah bekerja di dapur dan mereka ditugaskan untuk bekerja berpindah-pindah dari satu seksi ke seksi yang lain dalam waktu tertentu agar karyawan pemula ini dapat mengenal dan menghayati pekerjaan dimasing-masing seksi sebelum mereka ditentukan bertugas di suatu seksi sesuai dengan kemampuannya.

Peranan *cook helper* sangat diperlukan keberadaannya, yakni membantu melaksanakan berbagai pekerjaan *cook* selama di dapur. Sebagai seorang *cook helper* tentunya diperlukan kemampuan-kemampuan dasar yang dapat mendukung dalam melaksanakan berbagai tugas dan tanggung jawabnya. Kemampuan yang setidaknya harus dimiliki oleh seorang *cook helper* yaitu mulai dari persiapan bahan makanan sampai pada proses pengolahan makanan. Tugas dan tanggung jawab *cook helper* seperti dikutip dari Komar (2006:46) bahwa seorang *cook helper* memiliki tugas dan tanggung jawab sebagai berikut:

Tugas pokok *cook helper* :

- a. Membantu pelaksanaan pengolahan makanan yang diproses oleh *cook*,
- b. Melaksanakan persiapan bahan-bahan makanan yang diperlukan
- c. menjaga kebersihan dan kesehatan lingkungan kerja.

Tanggung jawab *cook helper* yaitu :

- a. membantu menangani pengolahan makanan atas bimbingan *cook*
- b. bertanggung jawab atas kelengkapan, kebersihan, pemeliharaan, serta penyimpanan peralatan dapur
- c. menangani penyiapanan komoditi dan “*Mise en Place*” dan melaksanakan perintah yang diberikan oleh atasannya dengan patuh

Serangkaian tuntutan kerja sebagai *cook helper* tersebut diharapkan dapat menumbuhkan kesiapan pada peserta didik untuk menjadi *cook helper* dalam upaya mengaplikasikan pengetahuan dan mengembangkan keahlian yang telah diperoleh selama proses pembelajaran di SMK Pariwisata.

Kesiapan peserta didik untuk menjadi seorang *cook helper* pada dasarnya dipengaruhi oleh kesiapan kemampuan dirinya dilihat dari pengetahuan, sikap dan keterampilan. Slameto (2003:113) mengemukakan bahwa :

Kesiapan adalah keseluruhan kondisi seseorang yang membuatnya siap untuk memberi respon atau jawaban di dalam cara tertentu terhadap situasi. Penyesuaian kondisi pada suatu saat akan berpengaruh pada atau kecenderungan untuk memberi respons. Kondisi mencakup setidaknya 3 aspek, yaitu :

1. Kondisi fisik, mental dan emosional.
2. Kebutuhan-kebutuhan, motif dan tujuan.
3. Keterampilan, pengetahuan dan pengertian yang lain yang telah dipelajari.

Hasil praktek kerja industri diharapkan dapat memberikan kontribusi yang berarti pada peserta didik untuk menumbuhkan kesiapan bekerja sebagai *cook helper*.

Penulis sebagai mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga dalam upaya mempersiapkan diri sebagai calon tenaga pendidik di SMK Pariwisata, penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan penulis mengenai praktek kerja industri peserta didik di SMK Pariwisata, serta kontribusinya terhadap kesiapan peserta didik berkerja sebagai *cook helper* di Hotel ataupun Restoran.

Pemaparan di atas menjadi alasan penulis untuk melakukan penelitian mengenai “Kontribusi Hasil Prakerin Siswa SMK Terhadap Kesiapan Kerja Sebagai *Cook Helper*”. Penelitian ini dilakukan pada peserta didik SMKN 3 Cimahi Kompetensi Keahlian Jasa Boga kelas XII Angkatan 2010.

B. Identifikasi dan Perumusan Masalah

1. Identifikasi Masalah

Identifikasi masalah dalam penelitian ini diperlukan untuk memperjelas masalah yang diteliti mengenai “Kontribusi Hasil Prakerin Siswa SMK Terhadap Kesiapan Kerja Sebagai *Cook Helper*” yang dilaksanakan pada peserta didik

SMKN 3 Cimahi Kompetensi Keahlian Jasa Boga kelas XII Angkatan 2010.

Permasalahan dalam penelitian ini dapat diidentifikasi sebagai berikut:

- a. Kesiapan peserta didik sebagai *cook helper*
- b. Hasil praktek kerja industri siswa SMK
- c. Kontribusi hasil praktek kerja industri siswa SMK terhadap kesiapan kerja sebagai *cook helper*.

2. Perumusan Masalah

Praktek kerja industri merupakan pembelajaran yang dilakukan oleh peserta didik diluar proses belajar mengajar di sekolah dan dilaksanakan pada perusahaan/industri yang bertujuan untuk melatih keterampilan, memberikan pengalaman kerja serta sebagai upaya untuk mempersiapkan diri bekerja sebagai *cook helper*.

Berdasarkan uraian tersebut penulis merumuskan masalah dalam penelitian ini yaitu:

- a. Bagaimanakah kesiapan peserta didik sebagai *cook helper* ?
- b. Bagaimanakah hasil praktek kerja industri siswa SMK ?
- c. Apakah terdapat kontribusi hasil praktek kerja industri siswa SMK terhadap kesiapan kerja sebagai *cook helper* ?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Tujuan umum dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh gambaran kontribusi hasil prakerin siswa SMK terhadap kesiapan kerja sebagai *cook helper*.

2. Tujuan khusus

Tujuan khusus dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh gambaran mengenai :

- a. Kesiapan peserta didik bekerja sebagai *cook helper*.
- b. Hasil Praktek kerja industri siswa SMK
- c. Kontribusi hasil praktek kerja industri siswa SMK terhadap kesiapan kerja sebagai *cook helper*.

D. Metode Penelitian

Metode yang digunakan penulis dalam penelitian ini adalah metode survei, yaitu untuk memperoleh gambaran mengenai Kontribusi Hasil Prakerin Siswa SMK Terhadap Kesiapan Kerja Sebagai *Cook Helper*.

E. Manfaat Penelitian

Penelitian yang penulis lakukan diharapkan dapat memberikan beberapa manfaat yaitu :

1. Bagi Guru Program Keahlian Jasa Boga, memperoleh gambaran mengenai penguasaan kompetensi yang telah didapatkan pada praktek kerja industri dan kontribusinya terhadap kesiapan siswa bekerja sebagai *cook helper*.
2. Bagi siswa SMKN 3 Cimahi, hasil penelitian ini diharapkan dapat menumbuhkan motivasi dan kesiapan bekerja khususnya sebagai *cook helper* di hotel ataupun restoran.
3. Bagi peneliti, hasil penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan, keterampilan serta pengalaman dalam melakukan penelitian

dan penulisan karya ilmiah khususnya tentang Kontribusi Hasil Prakerin Siswa SMK Terhadap Kesiapan Kerja Sebagai *Cook Helper*.

F. Struktur Organisasi Skripsi

Sistematika penulisan yang digunakan oleh penulis berdasarkan Pedoman Penulisan Karya Ilmiah Universitas Pendidikan Indonesia Tahun 2011, yaitu sebagai berikut:

1. Bab I. Pendahuluan

Berisi tentang latar belakang penelitian, identifikasi dan perumusan masalah, tujuan penelitian, metode penelitian, manfaat penelitian, dan struktur organisasi skripsi.

2. Bab II. Kajian Pustaka, Kerangka Pemikiran dan Hipotesis

- a. Kajian Pustaka berisi tentang konsep/teori dalam bidang yang dikaji oleh peneliti berkenaan dengan masalah yang diteliti yaitu kontribusi hasil prakerin siswa SMK terhadap kesiapan kerja sebagai *cook helper*. Kemudian diturunkan dalam subjudul kerangka pemikiran dan hipotesis.
- b. Kerangka Pemikiran, dikemukakan tentang tahapan yang harus ditempuh untuk merumuskan hipotesis dengan mengkaji hubungan antar variabel penelitian.
- c. Hipotesis, dikemukakan tentang jawaban sementara terhadap masalah yang dirumuskan dalam penelitian.

3. Bab III. Metode Penelitian

Berisi mengenai lokasi penelitian serta populasi dan sampel penelitian, desain penelitian, metode penelitian, definisi operasional, instrument penelitian, proses pengembangan instrument, teknik pengumpulan data, serta analisis data.

4. Bab IV. Hasil Penelitian dan Pembahasan

Berisi tentang pengolahan atau analisis data untuk menghasilkan temuan berkaitan dengan masalah penelitian, pertanyaan penelitian, hipotesis, tujuan penelitian, dan pembahasan/analisis temuan.

5. Bab V. Kesimpulan dan Saran

Berisi tentang penafsiran dan pemaknaan peneliti terhadap hasil analisis temuan penelitian.