

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah**

Pendidikan merupakan salah satu kebutuhan bagi setiap manusia, karena pendidikan memegang peranan penting dalam upaya mempersiapkan Sumber Daya Manusia yang berkualitas. Peningkatan kualitas manusia sebagai sumber daya, mutlak diperlukan untuk menunjang keberhasilan pembangunan nasional di segala bidang termasuk bidang pendidikan. Pendidikan Nasional merupakan sarana yang efektif untuk memajukan bangsa, sebagaimana tercantum pada Undang – Undang Nomor 20 tahun 2003 Tentang Sistem Pendidikan Nasional ( UU SISDIKNAS ) pasal 3 :

Bahwa pendidikan nasional berfungsi mengembangkan kemampuan serta membentuk watak dan peradaban bangsa yang bermartabat dalam rangka mencerdaskan kehidupan bangsa, bertujuan untuk mengembangkan potensi peserta didik agar menjadi manusia yang beriman dan bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, berahlak mulia, berilmu, sehat, cakap, kreatif, mandiri dan menjadi warga Negara yang demokratis dan bertanggung jawab.

Tujuan pendidikan nasional di atas dapat diwujudkan dengan diadakannya 2 jalur pendidikan yaitu pendidikan sekolah dan pendidikan luar sekolah. Perbedaan pendidikan sekolah dan pendidikan luar sekolah yaitu pendidikan sekolah dilaksanakan secara berjenjang mulai dari tingkat dasar sampai dengan tingkat perguruan tinggi, dan dilaksanakan secara berkesinambungan sedangkan pendidikan luar sekolah adalah pendidikan yang dilaksanakan tidak secara berjenjang dan termasuk ke dalam pendidikan non formal yaitu seperti kursus – kursus.

Salah satu tingkat pendidikan formal yang ada di Indonesia adalah Sekolah Menengah Kejuruan. Tujuan Sekolah Menengah Kejuruan yaitu menyiapkan tenaga kerja produktif dan siap pakai, yang langsung dapat bekerja di bidang jasa boga, seperti tercantum dalam kurikulum SMK edisi 2004 bahwa tujuan khusus SMK adalah :

1. Menyiapkan peserta didik agar menjadi manusia produktif, mampu bekerja, mandiri, mengisi lowongan pekerjaan yang ada di dunia usaha dan dunia industri sebagai tenaga kerja tingkat menengah sesuai dengan kompetensi dalam program keahlian yang dipilihnya.
2. Menyiapkan peserta didik agar mampu memilih karir, ulet dan gigih dalam berkompetensi, beradaptasi di lingkungan kerja dan mengembangkan sikap profesional dalam bidang keahlian yang diminatinya.
3. Membekali peserta didik dengan ilmu pengetahuan, teknologi dan seni agar mampu mengembangkan diri di kemudian hari baik secara mandiri maupun melalui jenjang pendidikan yang lebih tinggi.
4. Membekali peserta didik dengan kompetensi-kompetensi sesuai dengan program keahlian yang dipilih.

Kurikulum Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) edisi 2004 dikembangkan dan dilaksanakan menggunakan pendekatan berbasis kompetensi. Munculnya kurikulum berbasis kompetensi didasari oleh lemahnya kemampuan lulusan formal salah satunya SMK Restoran dalam memiliki kemampuan yang diharapkan meliputi aspek *kognitif*, *afektif*, dan *psikomotor*. Kurikulum berbasis kompetensi dimunculkan dengan harapan dapat meningkatkan kemampuan lulusan sekolah khususnya SMK Restoran menjadi lulusan yang memiliki kemampuan sesuai dengan tuntutan industri. (Gita Rahmawati 2 : 2007 dalam Uno 120 : 2006)

Kemampuan yang sesuai dengan tuntutan industri salah satunya kemampuan sebagai *cook helper*. Kemampuan sebagai *cook helper* dapat diperoleh melalui proses pembelajaran di sekolah dan industri. Proses pembelajaran di industri dapat diperoleh melalui praktek kerja industri, sedangkan

proses pembelajaran di sekolah dapat diperoleh dalam beberapa program yang termuat pada struktur kurikulum 2004, terdiri dari 3 bagian yaitu ;

1. Program Normatif terdiri dari : Pendidikan Agama, PPKN dan Sejarah, B. Indonesia dan PENJAS.
2. Program Adaptif, terdiri dari : Matematika, B. Inggris, Keterampilan Komputer dan Pengetahuan Informatika, Kewirausahaan, IPA.
3. Program Produktif

Program produktif pada struktur kurikulum 2004 memuat 32 kompetensi yang semuanya terbagi dalam 3 tingkatan kelas I, II, dan kelas III, seperti yang tercantum pada kurikulum Program Keahlian Restoran edisi 2004 (2004 : 1) tujuannya yaitu membekali peserta didik dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap agar kompeten dalam :

- a. Mengolah dan menyajikan makanan kontinental yang terdiri dari makanan pembuka, makanan utama, dan makanan penutup.
- b. Mengolah dan menyajikan makanan Indonesia yang terdiri dari makanan pembuka, makanan pokok, lauk pauk dan makanan penutup.
- c. Melayani makan dan minum baik di restoran maupun kamar tamu serta menata meja makan prasmanan.
- d. Mengolah dan menyajikan minuman non *alcohol*.
- e. Mengorganisir pelayanan makan dan minum di restoran.

Tujuan di atas dapat terwujud apabila peserta didik mengikuti proses belajar pada setiap kompetensi yang diwajibkan seperti tercantum pada kurikulum SMK edisi 2004 Program Keahlian Restoran. Setelah peserta didik melalui proses pembelajaran dengan sejumlah kompetensi dalam kegiatan pembelajaran program keahlian restoran, diharapkan akan memunculkan kesiapan untuk menjadi seorang *cook helper*. Tempat yang dapat dijadikan dalam memperoleh pengalaman kerja

nyata sebagai *cook helper*, yaitu dengan mengikuti program praktek kerja industri yang dilaksanakan oleh pihak sekolah dan industri.

Praktek Kerja Industri merupakan pola penyelenggaraan diklat yang dikelola bersama-sama antara SMK dengan pihak industri mulai dari tahap perencanaan, pelaksanaan hingga tahap evaluasi dan sertifikasi yang merupakan satu kesatuan program.

Praktek Kerja Industri merupakan salah satu bentuk latihan keterampilan atau mengasah kemampuan bagi peserta didik untuk terjun dalam dunia industri khususnya bagian restoran Hotel dan Restoran yang berdiri sendiri. Praktek Kerja Industri (Prakerin) dapat dijadikan sebagai sarana praktikum bagi peserta didik sebagai perwujudan *Link and Match* dari kompetensi yang dipelajari, dilaksanakan pada dua tempat yaitu sekolah dan industri, seperti yang tercantum pada program pelaksanaan prakerin SMK (2004 : 7) bahwa :

Praktek kerja industri adalah suatu bentuk penyelenggaraan pendidikan dan pelatihan keahlian kejuruan yang memadukan secara sistematis dan sinkron program pendidikan di sekolah dan program penguasaan keahlian yang diperoleh, melalui bekerja langsung di dunia kerja, terarah untuk memacu suatu tingkat keahlian profesional tertentu.

Praktek kerja industri dilaksanakan selama 6 bulan baik pada industri dalam dan luar negeri. Salah satu tempat pelaksanaan praktek kerja industri adalah restoran ataupun hotel yang berada pada bagian *Food and Beverage Departemen*, dimana departemen *F&B* tersebut dibagi menjadi 2 bagian yaitu :

1. *Food Production* atau *kitchen*, yang bertugas menangani penyiapan dan pengolahan makanan.
2. *Food and Beverage service*, yang bertugas menangani penghidangan makan dan minum.

Penempatan peserta didik dalam praktek kerja industri bagian *Food and Beverage Departemen* dibagi menjadi 2 bagian, yaitu sebagai *cook helper* pada bagian *Food Production* dan pramusaji restoran pada bagian *F&B service*. Penempatan peserta didik khususnya sebagai *cook helper* di *Food and Beverage Product Hotel* atau Restoran dapat berjalan lancar, apabila peserta didik memiliki kesiapan, sesuai dengan pendapat Slameto (2003 : 13), mengenai pengertian kesiapan bahwa :

Kesiapan adalah keseluruhan kondisi seseorang/individu yang membuatnya siap untuk memberi respon jawaban di dalam cara tertentu terhadap situasi. Penyelesaian kondisi pada suatu saat akan berpengaruh pada atau kecenderungan untuk memberi respon. Kondisi individu mencakup setidaknya-tidaknya 3 aspek, yaitu : 1). Kondisi fisik, mental dan emosional 2). Kebutuhan-kebutuhan, motif dan tujuan 3). Keterampilan, pengetahuan dan pengertian yang telah dipelajari.

Kesiapan dalam melaksanakan praktek kerja industri dengan mengacu pada kompetensi yang telah dipelajari dari hasil studi pendahuluan yang penulis lakukan pada peserta didik SMK diperoleh gambaran bahwa peserta didik belum sepenuhnya mempunyai kompetensi yang cukup banyak untuk menjadi *cook helper* dikarenakan adanya kemungkinan bahwa peserta didik mengalami keterbatasan dalam pemahaman materi yang diajarkan di sekolah karena kompetensi sebagai *cook helper* harus dikuasai dan harus dimiliki peserta didik untuk melaksanakan Praktek Kerja Industri. Permasalahan tersebut dapat di

jadikan tolak ukur kesiapan dalam melaksanakan praktek kerja industri khususnya sebagai *cook helper* di *Food and Beverage Product* Hotel dan Restoran.

Uraian latar belakang yang telah dikemukakan, penulis sebagai mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga yang telah mengikuti perkuliahan Tata Boga, merasa penting untuk mengetahui dan meneliti Pendapat Peserta Didik SMK tentang Kesiapan mereka menjadi *Cook Helper* di *Food and Beverage Product* Hotel dan Restoran.

## **B. Rumusan Masalah**

Masalah pokok dalam penelitian ini adalah “Bagaimana kesiapan peserta didik dalam praktek kerja industri sebagai *cook helper* di *Food and Beverage Product* Hotel dan Restoran”. Perumusan masalah di atas dijadikan judul dalam skripsi ini yaitu : “Pendapat Peserta Didik Tentang Kesiapan Prakerin Sebagai *Cook Helper* di *Food and Beverage Product* Hotel dan Restoran”. Lingkup masalah yang akan diteliti dalam penelitian ini penulis batasi pada :

- a). Kesiapan dari aspek *kognitif* yang berkaitan dengan pengetahuan dalam mengidentifikasi jenis peralatan, pengetahuan tentang komposisi bahan untuk suatu hidangan, pengetahuan tentang cara penyajian suatu hidangan, pemahaman peserta didik sebagai *cook helper* dalam prakerin, pemahaman tugas dan tanggung jawab peserta didik sebagai *cook helper*, penerapan konsep penyimpanan persediaan bahan makanan, penerapan tahapan persiapan pengolahan bahan makanan, kemampuan dalam menganalisis perkiraan lama memasak hidangan, kemampuan dalam mengelompokkan bahan makanan

sesuai dengan persiapan pengolahan makanan, kemampuan dalam menilai kualitas bahan makanan yang baik.

- b). Kesiapan dari aspek *afektif* yang berkaitan dengan sikap terbuka dalam menerima teguran dari pembimbing prakerin, sikap terbuka dalam menerima pendapat orang lain dalam melaksanakan tugas sebagai *cook helper* dalam prakerin, sikap menanggapi terhadap aturan kerja dalam prakerin, sikap kehati-hatian dalam melaksanakan prakerin, sikap kedisiplinan dalam pelaksanaan praktek kerja industri sebagai *cook helper*, sikap semangat dalam menjalankan tugas sebagai *cook helper* dalam prakerin, sikap cermat menjadi seorang *cook helper*, sikap kepercayaan diri ketika akan melaksanakan praktek kerja industri sebagai *cook helper*, sikap bersih dalam memelihara lingkungan tempat kerja dalam prakerin, sikap sungguh-sungguh dalam menjaga kebersihan pribadi pada saat praktek kerja industri, sikap sungguh-sungguh menjaga stamina tubuh dalam kesiapan prakerin sebagai *cook helper*.
- c). Kesiapan dari aspek *psikomotor* yang berkaitan dengan keterampilan dalam mempersiapkan peralatan, keterampilan dalam mempersiapkan bahan makanan, keterampilan *mice en place* dalam melaksanakan tugas sebagai *cook helper*, keterampilan dalam menggunakan alat pengolahan, keterampilan dalam mengidentifikasi bahan makanan, keterampilan dalam memilih bahan makanan, keterampilan dalam memeriksa makanan sebelum dihidangkan, keterampilan dalam menyiapkan bahan untuk hidangan *seafood*, keterampilan berkreasi dalam membuat garnish.

Pendapat Peserta Didik Tentang Kesiapan Prakerin Sebagai *Cook Helper* di *Food and Beverage Product* Hotel dan Restoran yang terdapat dalam rumusan masalah di atas mempunyai definisi operasional sebagai berikut :

## **1. Pendapat Peserta Didik**

### **a. Pendapat**

“Pendapat adalah penilaian pribadi berupa pernyataan dan sikap baik lisan maupun tulisan yang bersifat positif atau negatif terhadap obyek tertentu dan pernyataan tersebut masih dapat berubah-ubah”. (Ageung Nurjanah, 2006 : 8 dalam Sarimurti, 1998 : 18)

### **b. Peserta Didik**

“Peserta didik adalah orang-orang yang mengikuti kegiatan dimana mereka terlibat dalam proses belajar mengajar.” (Gatot Harikin, 2001:16)

Pengertian pendapat peserta didik dengan mengacu pada pengertian tersebut yaitu tanggapan atau penilaian individu yang sedang mengikuti proses pembelajaran dalam bentuk pernyataan dan sikap maupun lisan atau tulisan dapat bersifat positif maupun negatif pada obyek tertentu.

## **2. Kesiapan Praktek Kerja Industri**

### **a. Kesiapan**

Kesiapan adalah keseluruhan kondisi seseorang atau individu yang membuatnya siap untuk memberikan respon / jawaban di dalam cara tertentu terhadap situasi. (Slameto, 2003 : 13)

## **b. Praktek Kerja Industri**

Praktek Kerja Industri adalah “cara belajar yang mengajak siswa ke suatu tempat di luar sekolah yang bertujuan tidak hanya sekedar mengadakan observasi atau peninjauan tetapi langsung terjun aktif atau berpartisipasi sampai ke lapangan kerja agar siswa dapat menghayati sendiri di dalam pekerjaannya.” (Rostiyah NK, 1991 : 88)

Pengertian kesiapan praktek kerja industri mengacu pada pengertian di atas yaitu keseluruhan kondisi seseorang atau individu yang membuatnya siap dalam aspek *kognitif*, *afektif* dan *psikomotor* untuk memberikan respon pada praktek kerja industri sebagai *cook helper* di hotel dan restoran yang bertujuan tidak hanya observasi tetapi bekerja langsung ke lapangan kerja.

## **3. Cook Helper Food and Beverage Product Hotel dan Restoran**

- a. *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-waktu tertentu agar karyawan pemula ini dapat mengenal dan menghayati pekerjaan di masing-masing seksi sebelum mereka ditentukan bertugas di suatu seksi sesuai dengan kemampuannya. (Richard Sihite, 2000 : 30)
- b. *Food and Beverage Product Hotel dan Restoran* adalah Bagian dari *Food and Beverage Departement* hotel yang mengurus dan bertanggung jawab dalam menangani penyiapan dan pengolahan makanan yang terkait kebutuhan dari para tamu yang tinggal di hotel. (Soekresno, 1998 : 13)

Pengertian *Cook Helper Food and Beverage Product* Hotel dan Restoran mengacu pada pengertian di atas yaitu pekerja pemula yang masih memerlukan pengalaman sebagai *assisten cook* yang bertugas untuk membantu setiap bagian atau *section* dalam dapur agar karyawan pemula ini dapat mengenal dan menghayati pekerjaan di masing-masing seksi sebelum mereka ditentukan bertugas di suatu seksi sesuai dengan kemampuannya pada salah satu *section/bagian* dari *Food and Beverage Product* Restoran yang bertugas menangani penyiapan dan pengolahan makanan.

Dari pengertian beberapa definisi operasional yang telah di kemukakan di atas, maka dapat disimpulkan mengenai pengertian Pendapat Peserta Didik Tentang Kesiapan Prakerin Sebagai *Cook Helper* di *Food and Beverage Product* Hotel dan Restoran yaitu :

Tanggapan atau penilaian individu yang sedang mengikuti proses pembelajaran dalam suatu kondisi yang membuatnya siap dalam aspek *kognitif, afektif dan psikomotor* untuk memberikan respon pada pelaksanaan praktek kerja industri sebagai karyawan suatu tempat penyiapan dan pengolahan makanan secara professional di *Food and Beverage Product* Hotel dan Restoran.

### **C. Tujuan Penelitian**

#### **1. Tujuan Umum**

Tujuan umum yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui data Pendapat Peserta Didik Tentang Kesiapan Prakerin Sebagai *Cook Helper* di *Food and Beverage Product* Hotel dan Restoran.

## 2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus penelitian merupakan spesifikasi dari tujuan umum. Tujuan khusus dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh data mengenai Pendapat Peserta Didik Tentang Kesiapan Prakerin Sebagai *Cook Helper* di *Food and Beverage Product* Hotel dan Restoran., meliputi :

- a). Kesiapan dari aspek *kognitif* yang berkaitan dengan pengetahuan dalam mengidentifikasi jenis peralatan, pengetahuan tentang komposisi bahan untuk suatu hidangan, pengetahuan tentang cara penyajian suatu hidangan, pemahaman peserta didik sebagai *cook helper* dalam prakerin, pemahaman tugas dan tanggung jawab peserta didik sebagai *cook helper*, penerapan konsep penyimpanan persediaan bahan makanan, penerapan tahapan persiapan pengolahan bahan makanan, kemampuan dalam menganalisis perkiraan lama memasak hidangan, kemampuan dalam mengelompokkan bahan makanan sesuai dengan persiapan pengolahan makanan, kemampuan dalam menilai kualitas bahan makanan yang baik.
- b). Kesiapan dari aspek *afektif* yang berkaitan dengan sikap terbuka dalam menerima teguran dari pembimbing prakerin, sikap terbuka dalam menerima pendapat orang lain dalam melaksanakan tugas sebagai *cook helper* dalam prakerin, sikap menanggapi terhadap aturan kerja dalam prakerin, sikap kehati-hatian dalam melaksanakan prakerin, sikap kedisiplinan dalam pelaksanaan praktek kerja industri sebagai *cook helper*, sikap semangat dalam menjalankan tugas sebagai *cook helper* dalam prakerin, sikap cermat menjadi seorang *cook helper*, sikap kepercayaan diri ketika akan melaksanakan praktek

kerja industri sebagai *cook helper*, sikap bersih dalam memelihara lingkungan tempat kerja dalam prakerin, sikap sungguh-sungguh dalam menjaga kebersihan pribadi pada saat praktek kerja industri, sikap sungguh-sungguh menjaga stamina tubuh dalam kesiapan prakerin sebagai *cook helper*.

- c). Kesiapan dari aspek *psikomotor* yang berkaitan dengan keterampilan dalam mempersiapkan peralatan, keterampilan dalam mempersiapkan bahan makanan, keterampilan *mice en place* dalam melaksanakan tugas sebagai *cook helper*, keterampilan dalam menggunakan alat pengolahan, keterampilan dalam mengidentifikasi bahan makanan, keterampilan dalam memilih bahan makanan, keterampilan dalam memeriksa makanan sebelum dihidangkan, keterampilan dalam menyiapkan bahan untuk hidangan *seafood*, keterampilan berkreasi dalam membuat garnish.

#### **D. Manfaat Penelitian**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat kepada berbagai pihak baik langsung maupun tidak langsung. Secara khusus penelitian ini memberikan manfaat kepada :

1. Peserta didik kelas X Program Keahlian Restoran SMK Perwari Tasikmalaya. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan sebagai upaya meningkatkan pengetahuan serta kemampuan diri sebagai *cook helper* untuk melaksanakan Praktek Kerja Industri di *Food and Beverage Product* Hotel dan Restoran.

2. Guru SMK Perwari Tasikmalaya sebagai tenaga pengajar. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan sebagai upaya dalam pengembangan dan peningkatan kemampuan peserta didik pada pelaksanaan Praktek Kerja Industri di *Food and Beverage Product* Hotel dan Restoran, yang meliputi bidang pengetahuan, sikap dan keterampilan dalam menunjang pelaksanaan Praktek Kerja Industri di Hotel dan Restoran.
3. Jurusan PKK FPTK UPI, memperoleh informasi berupa Pendapat Peserta Didik Tentang Kesiapan Prakerin Sebagai *Cook Helper* di *Food and Beverage Product* Hotel dan Restoran yang dapat dijadikan masukan bagi pengembangan program perkuliahan di Jurusan PKK FPTK UPI, khususnya paket Pariwisata.
4. Penulis, dapat menambah wawasan dan pengetahuan penulis dalam bidang penelitian khususnya tentang Pendapat Peserta Didik Tentang Kesiapan Prakerin Sebagai *Cook Helper* di *Food and Beverage Product* Hotel dan Restoran.

#### **E. Asumsi**

Asumsi merupakan suatu pendapat yang diyakini kebenarannya oleh peneliti dan harus dirumuskan secara jelas seperti yang diungkapkan oleh Surakhman (2002 : 27) bahwa “Anggapan dasar atau postulat adalah sebuah titik tolak pemikiran yang kebenarannya diterima penyelidik”.

Asumsi dalam penelitian ini adalah :

1. Kondisi kesiapan seseorang sebagai *cook helper* dilandasi dengan kemampuan serta penguasaan kompetensi pengolahan makanan dan minuman, meliputi pengetahuan, sikap dan keterampilan sesuai dengan tuntutan industri pariwisata. Anggapan dasar ini mengacu pada pendapat Slameto (1991 : 115) bahwa “kondisi seseorang didasari oleh kemampuan berupa kemampuan *kognitif, afektif dan psikomotor* yang diperlukan untuk suatu pekerjaan”.
2. Praktek kerja industri dapat dijadikan sebagai kegiatan belajar dan latihan yang mencakup pengetahuan, sikap dan keterampilan di bidang boga yang sedang ditekuni. Pendapat ini berpedoman pada pendapat Helmut Nolker dan Eber Hard (1983 : 110) “tempat praktek kerja industri siswa kejuruan di pabrik atau perusahaan harus berfungsi ganda yaitu sebagai tempat kerja dan tempat belajar”.
3. Kompetensi pengolahan makanan dan minuman dikatakan berhasil apabila meningkatnya penguasaan berupa pengetahuan, sikap dan keterampilan pada kesiapan peserta didik melaksanakan prakerin sebagai *cook helper* di *Food and Beverage Product Hotel dan Restoran*. Anggapan dasar ini mengacu pada pendapat M. Suryo (1987 : 75) bahwa “Belajar adalah perubahan tingkah laku yang menyangkut ilmu pengetahuan, sikap dan keterampilan setelah melakukan proses belajar tertentu sebagai hasil pengalaman individu dalam interaksi dengan lingkungannya.

## F. Metode penelitian

Metode yang penulis gunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif, penulis mengacu pada pendapat Winarno Surakhmad (2002:140) ciri-ciri metode deskriptif adalah :

1. Memutuskan diri pada masalah-masalah yang ada pada masa sekarang dan pada masalah-masalah aktual.
2. Data yang telah dikumpulkan mula-mula disusun, dijelaskan kemudian dianalisa.

Pendapat di atas menjelaskan bahwa metode deskriptif bertujuan membantu memecahkan masalah yang terjadi pada masa sekarang dan bersifat memperjelas langkah penelitian dengan terperinci, baik mengenai teknik khusus, menjelaskan prosedur pengumpulan data serta pengawasan dan penilaian terhadap data tersebut.

## G. Pertanyaan Penelitian

Permasalahan ini perlu diperjelas agar dapat memberikan arahan dalam pelaksanaan penelitian, berdasarkan tujuan penelitian, maka rumusan pertanyaan ini adalah sebagai berikut :

Bagaimana pendapat peserta didik tentang kesiapan praktek kerja industri yang meliputi :

1. Kesiapan dari aspek *kognitif* yang berkaitan dengan pengetahuan dalam mengidentifikasi jenis peralatan, pengetahuan tentang komposisi bahan untuk suatu hidangan, pengetahuan tentang cara penyajian suatu hidangan, pemahaman peserta didik sebagai *cook helper* dalam prakerin, pemahaman tugas dan tanggung jawab peserta didik sebagai *cook helper*, penerapan

konsep penyimpanan persediaan bahan makanan, penerapan tahapan persiapan pengolahan bahan makanan, kemampuan dalam menganalisis perkiraan lama memasak hidangan, kemampuan dalam mengelompokkan bahan makanan sesuai dengan persiapan pengolahan makanan, kemampuan dalam menilai kualitas bahan makanan yang baik.

2. Kesiapan dari aspek *afektif* yang berkaitan dengan sikap terbuka dalam menerima teguran dari pembimbing prakerin, sikap terbuka dalam menerima pendapat orang lain dalam melaksanakan tugas sebagai *cook helper* dalam prakerin, sikap menanggapi terhadap aturan kerja dalam prakerin, sikap kehati-hatian dalam melaksanakan prakerin, sikap kedisiplinan dalam pelaksanaan praktek kerja industri sebagai *cook helper*, sikap semangat dalam menjalankan tugas sebagai *cook helper* dalam prakerin, sikap cermat menjadi seorang *cook helper*, sikap kepercayaan diri ketika akan melaksanakan praktek kerja industri sebagai *cook helper*, sikap bersih dalam memelihara lingkungan tempat kerja dalam prakerin, sikap sungguh-sungguh dalam menjaga kebersihan pribadi pada saat praktek kerja industri, sikap sungguh-sungguh menjaga stamina tubuh dalam kesiapan prakerin sebagai *cook helper*.
3. Kesiapan dari aspek *psikomotor* yang berkaitan dengan keterampilan dalam mempersiapkan peralatan, keterampilan dalam mempersiapkan bahan makanan, keterampilan *mice en place* dalam melaksanakan tugas sebagai *cook helper*, keterampilan dalam menggunakan alat pengolahan, keterampilan dalam mengidentifikasi bahan makanan, keterampilan dalam memilih bahan makanan, keterampilan dalam memeriksa makanan sebelum dihidangkan,

keterampilan dalam menyiapkan bahan untuk hidangan *seafood*, keterampilan berkreasi dalam membuat garnish.

#### **H. Lokasi dan Sampel Penelitian**

Lokasi yang dijadikan tempat penelitian ini adalah SMK Perwari Tasikmalaya karena permasalahan yang terdapat pada penelitian ini ada di SMK Perwari Jalan SKP No. 7 Telp. ( 0265 ) 323270 Kota Tasikmalaya

Sampel dalam penelitian ini adalah peserta didik Program Keahlian Restoran tingkat 1 Semester 2 SMK Perwari yang belum melaksanakan praktek kerja industri sebagai *cook helper* sebanyak 30 orang.

