

# **ANALISIS KOMPETENSI KUNCI BIDANG KERJA RESTORAN UNTUK MENINGKATKAN KUALITAS LULUSAN MAHASISWA PENDIDIKAN TEKNIK BOGA**

**Prihastuti Ekawatiningsih dan Kokom Komariah**  
Dosen Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana FT-UNY

## **ABSTRAK**

Penelitian ini secara umum bertujuan untuk menemukan dan mencari konsep kompetensi kunci bidang kerja restoran dari berbagai sudut pandang. Secara khusus penelitian ini bertujuan (1) Mendapatkan masukan posisi apa yang dapat dimasuki oleh lulusan dari Program Studi pendidikan Teknik Boga pada Bidang kerja Restoran, (2) Mendapatkan gambaran kompetensi bidang kerja restoran yang dibutuhkan stakeholders, (3) mendapat masukan kelemahan-kelemahan dari lulusan yang dirasakan oleh stakeholder bidang kerja restoran.

Jenis penelitian ini termasuk penelitian deskriptif kualitatif. Sumber data terdiri dari data primer yaitu stakeholder yang terdiri dari praktisi dan guru SMK, dan data sekunder yaitu laporan praktik industri. Metode pengumpul data melalui FGD, angket dan studi laporan Praktik Industri Mahasiswa. Teknik analisis data dilakukan secara deskriptif interpretatif.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa jenis pekerjaan yang dapat dimasuki lulusan sangat lebar, mulai tenaga lepas sampai level manajer, dan sekaligus telah dapat diidentifikasi butir-butir kompetensi yang dibutuhkan untuk setiap level pekerjaan tersebut. Kualifikasi tenaga kerja yang dibutuhkan menurut stakeholder secara berurutan menghendaki lulusan yang mempunyai sikap yang baik, penampilan, pengetahuan, keterampilan dan kebijaksanaan. Terdapat sepuluh kompetensi produktif yang dibutuhkan untuk bidang kerja restoran sesuai dengan perilaku kerja yang ada di restoran. Bidang kerja restoran secara umum diklasifikasi menjadi bidang produksi dan bidang service. Kompetensi kerja bidang produksi dan service terdiri dari sikap, pengetahuan dan keterampilan. Hasil analisis terhadap kompetensi bidang produksi menunjukkan pada kompetensi sikap aspek personal sangat dominan, pengetahuan yang dibutuhkan dominan pengetahuan dasar, keterampilan bidang produksi keterampilan dasar dan lanjut. Kompetensi service aspek sikap interpersonal yang dominan, pengetahuan yang dibutuhkan dominan pengetahuan dasar, dan aspek keterampilan lebih dominan keterampilan lanjut. Sebagai tenaga profesional pendidik bidang restoran dituntut bisa menjadi teladan, organisator, inisiator, motivator dan dapat bekerjasama dengan industry. Kelemahan yang paling dirasakan oleh industry adalah bahasa Inggris dan penampilan.

**Kata Kunci:** kompetensi restoran, kualitas lulusan, pendidikan teknik boga

## PENDAHULUAN

Membangun sektor pendidikan merupakan suatu proses yang dinamik sesuai dengan perubahan masyarakat serta kemajuan pengetahuan dan teknologi. Terlebih-lebih dalam era informasi seperti sekarang ini, dimana keterbukaan telah menjadi karakteristik kehidupan yang demokratis. Perubahan-perubahan tersebut membawa dampak cepat usangnya kebijakan pendidikan. Dengan demikian diperlukan usaha secara terus-menerus dan berkelanjutan untuk meningkatkan kualitas pendidikan.

Parameter kualitas pendidikan dilihat dari segi masukan, proses dan hasil pendidikan selalu berubah dari waktu ke waktu. Oleh sebab itu, pendidikan nasional secara terus-menerus perlu ditingkatkan kualitasnya. Peningkatan kualitas dilakukan melalui sebuah pembaharuan yang dapat dipertanggungjawabkan kepada publik agar sektor pendidikan mampu mempersiapkan generasi penerus yang mempunyai keunggulan kompetitif dalam tatanan kehidupan nasional dan global.

Permasalahan pendidikan di Indonesia sampai saat ini masih menjadi satu polemik yang berkepanjangan. Adanya ketidakserasian antara hasil pendidikan dengan kebutuhan tenaga kerja disebabkan oleh kurikulum yang masih sarat dengan materi kurang fungsional terhadap tuntutan masa depan. Hal ini terjadi karena belum terjalin kerjasama yang serasi antara dunia usaha dan dunia industri (DU/DI) sebagai pengguna hasil pendidikan dengan lembaga pendidikan, serta kurangnya penekanan pada aspek kreativitas dalam proses pembelajaran.

Kondisi tersebut di atas jelas tidak menguntungkan bagi semua pihak, lebih-lebih bagi pendidikan kejuruan termasuk Program Studi Pendidikan Teknik Boga, Jurusan PTBB, FT, UNY. Jurusan PTBB, sebagai Lembaga Pendidikan Teknologi dan Kejuruan (LPTK) mempunyai tugas

menyelenggarakan program pendidikan akademik dalam sejumlah disiplin ilmu. Sejalan dengan Keputusan Presiden RI nomor 93 tahun 1999 yang menyatakan bahwa LPTK mempunyai tugas mengembangkan ilmu pendidikan serta mendidik tenaga akademik yang profesional.

Program Studi Pendidikan Teknik Boga, Jurusan PTBB, sebagai bagian dari pendidikan kejuruan memiliki kontribusi yang sangat berarti, khususnya dalam penyediaan SDM siap kerja sehingga mampu menciptakan masyarakat produktif. Karakteristik pendidikan kejuruan menyebutkan bahwa lulusannya diarahkan agar dapat memasuki lapangan kerja dan penyelenggaraan pendidikan didasarkan pada kebutuhan pasar kerja (*market place*). Untuk dapat mengoptimalkan peran pendidikan kejuruan khususnya bidang boga Jurusan PTBB, FT, UNY perlu mengkaji ulang mengenai kurikulum yang dijadikan sebagai dasar dalam melaksanakan proses pembelajaran. Kurikulum Jurusan PTBB, harus disusun berdasarkan kebutuhan DU/DI sehingga lulusan Jurusan PTBB diharapkan mempunyai kompetensi kejuruan yang dibutuhkan oleh DU/DI. Demikian juga dalam penyusunan standar kompetensi mata kuliah keahlian harus berdasarkan kebutuhan pasar kerja.

Salah satu bidang keahlian yang dikembangkan dalam draft susunan kurikulum tahun 2009 untuk Prodi Boga adalah bidang jasa boga termasuk di dalamnya keahlian restoran. Bidang keahlian restoran dipilih berdasarkan kebutuhan dunia kerja/industri yang berkembang pesat sekarang ini. Dengan demikian agar lulusan yang dihasilkan dapat berkualitas dan mampu masuk pasar kerja maka diperlukan suatu deskripsi yang jelas ataupun kompetensi-kompetensi kunci yang dibutuhkan oleh DU/DI khususnya bidang restoran.

Berdasarkan beberapa permasalahan yang telah diutarakan di atas, maka analisis kompetensi kerja bidang restoran yang hendak dikembangkan perlu dilakukan melalui respon pengguna, dalam hal ini

DU/DI. Melalui kegiatan penelitian ini, diharapkan dapat dianalisis kompetensi kerja bidang restoran yang sesuai dengan kebutuhan DU/DI sehingga dapat meningkatkan kualitas lulusan mahasiswa Pendidikan Teknik Boga, untuk siap memasuki pasar kerja (*market place*).

Kompetensi kerja adalah kemampuan bersikap, berpikir, dan bertindak secara konsisten sebagai perwujudan dari pengetahuan, sikap, dan keterampilan yang dimiliki tenaga kerja (Ella Yulaelawati, 2004:16). Kompetensi tidak semata-mata diartikan sebagai kemampuan melaksanakan tugas secara teknis yang bersifat unjuk kerja yang dapat diamati (*performance observable*), tetapi juga menyangkut kemampuan dasar (*key competencies*) yang bersifat intelektual dan mental emosional yang sangat diperlukan untuk perkembangan sikap profesional dalam pekerjaan dan perkembangan aspek-aspek kehidupan yang lebih luas, seperti peka dan responsif terhadap berbagai hal yang terjadi, rasional dan berpikir logis, membuat keputusan, bertanggung jawab, mandiri dan dapat bekerja sama (Depdiknas, 2002:5).

Upaya meningkatkan kualitas lulusan mahasiswa Pendidikan Teknik Boga dapat ditempuh melalui perbaikan atau pengembangan kompetensi kerja bidang restoran yang selaras dengan kebutuhan *stakeholder*, sehingga kompetensi lulusan sesuai dengan kompetensi yang dibutuhkan oleh pengguna. Untuk menjawab permasalahan yang ada, maka dalam penelitian ini dapat dirumuskan permasalahannya sebagai berikut (1.) Posisi apa yang dapat dimasuki oleh lulusan dari Program Studi Pendidikan teknik Boga pada bidang kerja Restoran; (2) Bagaimana kompetensi bidang kerja restoran yang dibutuhkan *stakeholder* (DU/DI); (3) kelemahan-kelemahan dari lulusan yang dirasakan oleh *stakeholder* bidang kerja Restoran.

Tujuan pendidikan kejuruan bidang boga keahlian restoran adalah menyiapkan tamatan untuk bekerja mandiri maupun bekerja di dunia industri, misalnya menjadi tenaga kerja di restoran, hotel, dan menjadi

tenaga pendidik. Kompetensi pada keahlian restoran terdiri dari kompetensi teori dan praktik. Untuk dapat merealisasikan program kerja ini, maka peran serta DU/DI sangat dibutuhkan, bahkan perlu mendudukan mereka dalam posisi yang penting, sehingga program-program yang ditawarkan pada masing-masing keahlian sesuai dengan kebutuhan pasar kerja (*marketable*).

Menurut Undang Undang No.9 tahun 1990 tentang kepariwisataan disebutkan bahwa restoran atau rumah makan merupakan jasa usaha pangan yang bertempat di sebagian atau seluruh bangunan yang permanen/semi permanen, dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan, penyajian dan penjualan makanan dan minuman bagi umum di tempat usahanya.

Makan dan minum merupakan kebutuhan primer manusia untuk mempertahankan hidup. Makan yang baik dan memuaskan diawali dengan timbulnya selera makan. Selera seseorang timbul dari penampilan makanan dan minuman yang berkaitan dengan aroma, cita rasa, dan cara penyajiannya. Dengan penampilan yang menarik akan memberikan kenikmatan dan kepuasan bagi orang yang menyantapnya. Oleh karena itu makanan dan minuman yang disajikan selain harus memenuhi unsur zat gizi, enak, bersih dan bervariasi juga harus disajikan dalam keadaan menarik. Makanan dan minuman akan mempunyai nilai tambah yang lebih tinggi apabila ditunjang dengan adanya cara penyajian yang menarik sehingga membangkitkan selera makan.

Penyajian makanan atau dikenal dengan istilah *Food and Beverage Service* akan terkait dengan adanya menu yang dihidangkan, peralatan makan dan minum, personalia penghidang makanan dan minuman, teknik pelayanan makanan, sopan santun serta etiket makan. Dengan demikian penyajian makanan berkaitan dengan cara penataan, cara menghias

makanan, cara menyajikan makanan dengan alat yang tepat serta cara menghidangkannya

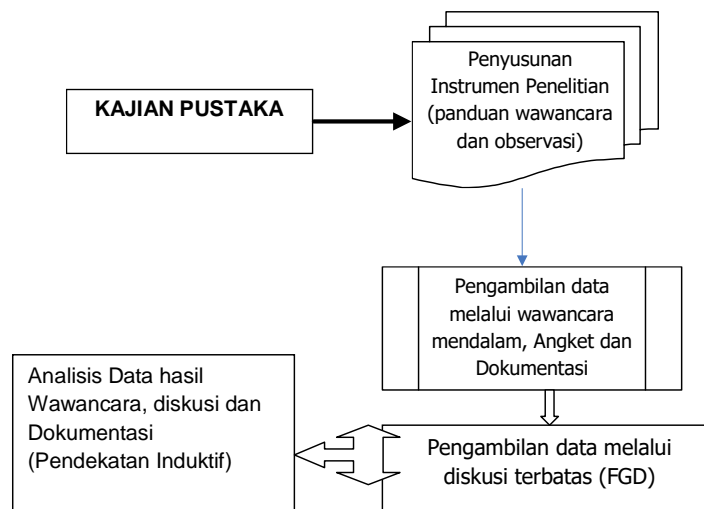
Bidang usaha restoran tumbuh bagaikan jamur di musim hujan dengan berbagai macam variasi menu yang ditawarkan. Kombinasi hargapun bermacam-macam, mulai dari menu yang sederhana dengan harga yang murah sampai pada jenis menu mewah tentunya dengan harga yang lebih mahal. Dengan berkembangnya usaha restoran tersebut, menimbulkan banyak segi positif untuk membuka peluang-peluang baru dalam berusaha sehingga dapat memperluas lapangan pekerjaan (Prihastuti, dkk: 2008).

Dilihat dari arti kata, restoran berasal dari kata “*re-store*” yang berarti mengembalikan atau memperbaiki kondisi setelah orang bekerja. Dengan kegiatan tersebut orang akan mengalami kehilangan energi atau kalori untuk itu diperlukan upaya pemulihan dengan mengkonsumsi makanan atau minuman di suatu tempat. Tempat dimana seseorang dapat mengembalikan tenaga atau kalori dalam tubuh dinamakan “*restoration*”. *Restoration* kemudian berubah menjadi “*Restaurant*” (bahasa Inggris) dan restoran (bahasa Indonesia) (Marsum: 1993).

### **Metode Penelitian**

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif yang bertujuan untuk menemukan dan mencari konsep kompetensi kunci bidang kerja restoran dari berbagai sudut pandang yang terlibat, berminat dan berkepentingan dengan program, dalam hal ini adalah pengembangan kompetensi boga bidang keahlian restoran.

Prosedur penelitian dalam bentuk diagram alir dapat dijelaskan pada gambar 1:



Gambar 1. Prosedur Penelitian

Sumber data primer terdiri dari pengguna model pengembangan kompetensi kerja restoran yang meliputi dosen, dunia usaha dan industri boga dan ahli kebijakan. Sumber data kelompok dosen diambil dari dosen-dosen yang diberi wewenang mengembangkan kompetensi keahlian dan pengampu mata kuliah di tingkat program studi. Sumber data DU/DI diambil dari industri boga (kelompok catering, perhotelan, restoran, perusahaan roti dan kue). Ahli kebijakan diambil Organisasi Ahli bidang Boga (Ikaboga) sebanyak 2 orang, Lembaga Sertifikasi Profesi (2 orang), DU/DI pengelola hotel dan restoran sebagai tempat Praktik Industri Mahasiswa (4 orang) dan Guru SMK sebanyak 2 orang. Jumlah sumber data penelitian secara keseluruhan 10 orang.

Sumberdata sekunder terdiri dari laporan Praktik Industri mahasiswa yang diambil dari beberapa industri yang mewakili kelompok restoran, bakery dan rumah makan. Sumber data sekunder ini digunakan terutama untuk mengambil data tentang bidang-bidang kerja yang dapat dimasuki lulusan di DU/DI. *Focus Group Discussion (FGD)* dilaksanakan di Wisma Persada Jl. Kusuma 759 Timoho Yogyakarta. FGD dilaksanakan pada

tanggal 19 Oktober 2009 dengan mengundang beberapa Praktisi dalam bidang boga.

Angket digunakan untuk menjangking pendapat atau pengalaman pribadi, responden dapat memberikan jawaban secara jelas tanpa mendapat pengaruh dari sumber data lain. Angket ini juga digunakan untuk menjangking pendapat tertulis dari responden mengenai kompetensi kerja yang dibutuhkan di dunia usaha dan dunia Industri.

Data sekunder diambil dari beberapa laporan Praktik Industri mahasiswa Teknik Boga selama 2 tahun terakhir, data yang diambil terutama yang berkaitan dengan tugas dan kompetensi yang dibutuhkan untuk melakukan setiap tugas tersebut. Data tersebut sesungguhnya mencerminkan peta kompetensi yang dapat dijadikan masukan bagi pengembangan kurikulum.

Analisis data dilakukan dengan teknik deskriptif interpretatif. Data yang telah diperoleh kemudian ditelaah, diklasifikasi dan digolongkan sesuai dengan tematiknya dengan pendekatan induktif untuk pengambilan keputusan.

## **PEMBAHASAN**

Berdasarkan hasil FGD, angket yang diperuntukkan dengan nara sumber dari berbagai industri Boga yang memperkerjakan para lulusan dan analisis laporan praktik industry mahasiswa Pendidikan Teknik Boga, maka dapat disajikan hasil sebagai berikut:

### **Posisi yang dapat Dimasuki oleh Lulusan**

Sesuai dengan tujuan Program Studi Pendidikan Teknik Boga yang menetapkan tujuannya menghasilkan tenaga professional dalam bidang non kependidikan, pendapat praktisi Industri menyatakan bahwa posisi yang dapat dimasuki oleh lulusan sebagai berikut:



Berdasarkan data hasil penelitian, posisi yang dapat dimasuki oleh lulusan sangat lebar, mulai dari level Manajer, Chef Cook/Kepala Produksi, Supervisor, R & D Product, Cook, Pelayanan, tenaga lepas staf promosi dan pemasaran. Namun berdasarkan level-level tersebut, umumnya dunia usaha menentukan para lulusan harus mau melakukannya mulai dari bawah dulu seperti halnya di bagian kitchen harus dimulai dari *cook helper*, seperti dikemukakan oleh Bapak Djoko” Semua lulusan harus mau bekerja dari bawah dulu, agar dia memahami seluk beluk pekerjaannya dengan sebaik-baiknya, disamping itu kemampuan manajerial akan mengikuti sejalan dengan kenaikan tingkat jabatan yang bersangkutan”.

#### Tuntutan Kompetensi yang Dibutuhkan DUDI

Tabel 1. Kompetensi Umum yang Dibutuhkan DU/DI

No	Aspek	Prioritas	Keterangan
1.	Pengetahuan ( <i>knowledge</i> )	3	
2.	Kemampuan ( <i>Skill</i> )	4	
3.	Sikap ( <i>Attitude</i> )	1	
4.	Kebijaksanaan ( <i>Wisdom</i> )	5	(sesuai level )
5.	Penampilan	2	

Secara umum kompetensi yang dibutuhkan oleh DUDI adalah sikap, penampilan, pengetahuan dan keterampilan. Sikap diperlukan sehingga lulusan mudah diterima oleh koleganya, dan dapat menghadapi pelanggan dengan baik. Penampilan diperlukan karena karyawan dapat menampilkan citra perusahaan, sedangkan aspek pengetahuan dan keterampilan merupakan kompetensi produktif yang diperlukan untuk melakukan pekerjaan tertentu, sedangkan aspek kebijaksanaan akan terkait dengan kemampuan manajerial sesuai dengan level.

Dunia usaha bidang boga, seperti halnya industri restoran terdiri dari produk yang berwujud (*tangible product*) antara lain makanan dan minuman dan produk yang tidak berwujud (*intangible product*) antara lain: jasa pelayanan, rasa aman, keramahan, kenyamanan, dan lain sebagainya. Berdasarkan hal tersebut sangat wajar apabila dari pihak dunia usaha

menuntut kompetensi sikap dan *performance* yang lebih utama dibanding dengan kompetensi lainnya.

Kompetensi merupakan pengetahuan, keterampilan, dan sikap yang harus dimiliki oleh seseorang untuk mengerjakan suatu pekerjaan atau tugas sesuai dengan spesifikasi unjuk kerja yang ditetapkan. Ada 10 (sepuluh) kompetensi produktif yang dibutuhkan untuk bidang pengolahan makanan, di restoran. Kesepuluh bidang tersebut sesuai dengan perilaku kerja yang ada di industri boga yang sangat mendasar. Tentunya level yang dibutuhkan akan sangat tergantung pada standar restoran dan hotel tersebut. Semakin tinggi standar restoran dan hotel yang ada, maka semakin tinggi level kompetensi tenaga kerja yang dibutuhkan. Kompetensi produktif dalam bidang restoran dapat digambarkan sebagai berikut:



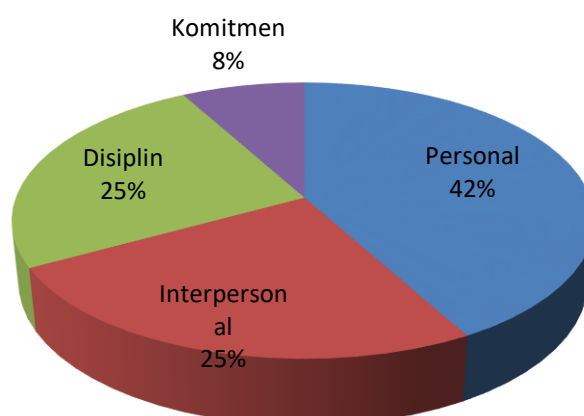
Gambar 1. Kompetensi Produktif Lulusan yang Dibutuhkan oleh DU/DI

Bidang kerja restoran secara umum diklasifikasi menjadi 2 (dua) yaitu bidang produksi dan bidang service. Selanjutnya akan dipaparkan kompetensi untuk masing-masing bidang produksi dan service yang dibutuhkan oleh industry.

### 1. Kompetensi Bidang Produksi di Restoran

Selanjutnya melalui pertanyaan tertulis secara detail diaring kompetensi yang dibutuhkan dunia usaha untuk bidang produksi. Berdasarkan masukan dari para praktisi, data diklasifikasi berdasarkan kebutuhan bidang produksi dan layanan. Sesuai dengan skop kompetensi yang meliputi aspek sikap, pengetahuan dan keterampilan, data-data tersebut diklasifikasikan sesuai dengan hasil FGD.

Berdasarkan masukan hasil FGD dapat diidentifikasi 12 (dua belas) kompetensi sikap yang harus dikuasai dan dibutuhkan oleh industri. Berdasarkan data dapat dianalisis bahwa aspek sikap dapat diklasifikasikan pada aspek personal (42%), interpersonal (25%), disiplin (25%) dan komitmen (8,3%). Dengan demikian aspek personal merupakan aspek yang paling dominan diperhatikan dalam membentuk sikap.



Gambar 2. Kompetensi Sikap Yang Harus Dikuasai pada Bidang Produksi

Berdasarkan data hasil penelitian dapat diidentifikasi 15 kompetensi yang dibutuhkan oleh dunia usaha. Data di atas menunjukkan 80 % pengetahuan yang dibutuhkan adalah pengetahuan dasar dan hanya 20% yang membutuhkan pengetahuan lanjut. Dengan demikian dapat disimpulkan kompetensi pengetahuan yang dibutuhkan oleh dunia usaha hanya pengetahuan dasar, sedangkan kompetensi pengetahuan lanjut mereka dapat mengembangkannya di lapangan sesuai dengan standar industri.

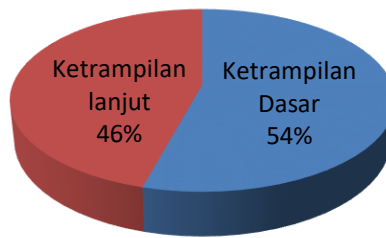
Ditinjau dari aspek keterampilan 50% kompetensi yang dibutuhkan adalah kompetensi dasar dan 50% kompetensi lanjut. Dengan demikian dunia usaha membutuhkan kompetensi keterampilan dasar dan lanjut secara seimbang.

## **2. Kompetensi Bidang *Service* di Restoran**

Kompetensi pada bidang *service* dapat diidentifikasi 16 item kompetensi sikap. Berdasarkan data tersebut dapat diuraikan bahwa pada bidang *service*, aspek personal 37,5%, aspek interpersonal 43,75%, disiplin 12,5 % dan komitmen 6,25% komitmen.

Kompetensi pengetahuan bidang *service* yang dibutuhkan dari 11 (sebelas) item yang dapat diidentifikasi ternyata sebagian besar terdiri dari pengetahuan dasar yaitu 91,% dan hanya 9% kompetensi pengetahuan lanjut yang dibutuhkan. Dan juga dapat diidentifikasi 13 item kompetensi keterampilan. Berdasarkan data tersebut kompetensi yang dibutuhkan adalah 46% keterampilan dasar dan 54% keterampilan lanjut. Dengan demikian keterampilan *service* agak berimbang antara keterampilan dasar dan keterampilan lanjut.

Sebagai gambaran dapat ditunjukkan melalui diagram pie sebagai berikut:



Gambar 3. Diagram Pie Keterampilan Bidang Service

### 3. Kompetensi Professional Tenaga Pendidik Bidang Kerja Restoran

Hasil identifikasi terdapat 13 (tiga belas) kompetensi profesional guru yang diharapkan oleh industry untuk menyiapkan tenaga kerja bidang restoran. Guru harus menjadi contoh dan teladan 15,45%, guru harus bisa menjadi organisator dalam membentuk kompetensi siswa 30,7%, guru harus inisiator 30,7%, guru harus menjadi motivator 15,45% dan guru harus dapat melakukan kerjasama dengan industry untuk meningkatkan kualitas lulusan 7,7%. Berdasarkan data tersebut terdapat kompetensi produktif yang menjadi ciri profesional guru harus diperkuat, demikian juga wawasan guru tentang dunia kerja harus kuat, sehingga guru bisa menjadi inisiator dan motivator bagi siswa untuk memasuki dunia kerja.

#### Kelemahan-kelemahan Lulusan yang Dirasakan oleh Industri

Tabel 2. Beberapa Kelemahan yang dirasakan oleh industry

No	Kelemahan yang dirasakan	Urutan
1	Bahasa Inggris	1
2.	Kepemimpinan	6
3.	Team Work	4
4.	Hubungan manusia	5
5.	Negosiasi	7
6.	Presentasi/Penampilan	2
7.	Business	3

Berdasarkan tabel di atas, terdapat 7 (tujuh) kelemahan yang paling dirasakan oleh industry yaitu kemampuan bahasa Inggris, performance, bisnis, kerja dalam team, hubungan manusia, kepemimpinan dan negosiasi. Nampak yang paling utama adalah bahasa Inggris, masalah personal dan interpersonal dan kepemimpinan.

Selanjutnya beberapa upaya yang bisa dilakukan adalah :

1. Masalah kurikulum. Kurikulum harus jelas lulusan akan dibawa kemana, visi, misi dan tujuannya harus dijabarkan ke dalam bentuk-bentuk pembelajaran.
2. Kerjasama dengan industry. Memperbaiki dan meningkatkan hubungan antara dunia pendidikan dengan industry dalam berbagai bentuk.
3. Pembekalan mahasiswa sebelum terjun ke lapangan dengan menekankan aspek soft skill

## SIMPULAN

Berdasarkan masukan dari hasil FGD, maka hasil penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Posisi yang dapat dimasuki oleh lulusan dari Program Studi Pendidikan Teknik Boga pada bidang kerja Restoran sangat luas, mulai sebagai tenaga lepas sampai manajer, dengan kualifikasi kerja tertentu. Namun berdasarkan level-level tersebut, umumnya dunia usaha menentukan para lulusan harus mau melakukannya mulai pekerjaannya dari bawah agar memahami seluk beluk pekerjaannya dengan sebaik-baiknya.
2. Kompetensi bidang kerja restoran yang dibutuhkan *stakeholder* (DU/DI) adalah :
  - a) Secara umum kompetensi yang dibutuhkan oleh DUDI adalah sikap, penampilan, pengetahuan dan keterampilan. Sikap merupakan indikator yang utama yang ditetapkan oleh industry.

- b). Berdasarkan kebutuhan untuk bekerja dalam bidang restoran ada 10 (sepuluh) kompetensi produktif yang dibutuhkan untuk bidang pengolahan makanan, di restoran., yaitu (1) Mampu melakukan perencanaan menu sesuai dengan kebutuhan, (2) Memahami tentang keselamatan kerja, (3) Mampu menentukan bahan pangan sesuai dengan kebutuhan, (4) Mampu melakukan “preparing “ secara tepat, (5) Mampu menggunakan alat secara tepat, (6) Mampu menggunakan teknik dasar memasak, (7) Mampu melakukan pengolahan makanan sesuai dengan tuntutan resep, (8) Mampu melakukan tata saji dengan tepat, (9) Menerapkan prinsip sanitasi dan hygiene dalam pengolahan dan penyajian, (10) Mampu menerapkan prinsip-prinsip manajemen dalam pengolahan dan penyajian. Bidang pembelian bahan, penyimpanan dan pemasaran belum dianggap kompetensi lulusan Teknik Boga.
- c) Kompetensi kerja pada bidang produksi dibutuhkan sikap, pengetahuan dan keterampilan. Pada kompetensi sikap aspek personal (42%) lebih dominan dibanding yang lain. Pada kompetensi pengetahuan dibutuhkan pengetahuan dasar 80% dan pengetahuan lanjut 20%, pada aspek keterampilan dibutuhkan 50% keterampilan dasar dan 50% keterampilan lanjut.
- d) Kompetensi kerja pada bidang *service* dibutuhkan sikap, pengetahuan dan keterampilan. Pada kompetensi sikap aspek interpersonal (43,75%) lebih dominan dibanding yang lain. Pada kompetensi pengetahuan dibutuhkan pengetahuan dasar 91% dan pengetahuan lanjut 9%, pada aspek keterampilan dibutuhkan 46% keterampilan dasar dan 54% keterampilan lanjut.
- e) Kompetensi profesional dosen yang diharapkan oleh industry untuk menyiapkan tenaga kerja bidang restoran, dosen harus bisa menjadi organisator, inisiator dan motivator dalam membentuk

- kompetensi. Selain itu dosen dituntut untuk mampu melaksanakan kerjasama dengan industry untuk meningkatkan kualitas lulusan.
3. Beberapa kelemahan lulusan yang dirasakan oleh stakeholder bidang kerja restoran adalah kemampuan bahasa Inggris, *performance*, bisnis, kerja dalam team, hubungan manusia, kepemimpinan dan negosiasi. Nampak yang paling utama adalah bahasa Inggris, masalah personal dan interpersonal dan kepemimpinan.

## REFERENSI

- Aleene A. Cross. 1979. *Vocational Instruction*. The American Vocational Association, Inc. Virginia, USA.
- Brady, Laurie. (1992). *Curriculum Development. Fourth Edition*. Australia: Prentice Hall.
- Faisak, Amir (Kutipan). (2002). *Informasi Program Pengembangan Pendidikan Menengah Kejuruan Tahun 2003*. Disampaikan oleh: Subdit Program dan KAL, Direktorat Dikmenjur Pada Rakor Dikmenjur, Di PPPG Kesenian, Yogyakarta Tanggal 8-12 Oktober 2002.
- Farida Tayibnapi. 2000. *Evaluasi Program*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Finch and Crunkilton. (1999). *Curriculum Development in Vocational and Technical Education*, Boston: Allyn and Bacon.
- Gentile dan Lalley. (2003). *Standards and Mastery Learning*. California: A Sage Publications Company.
- Joko Suyono. 2004. *Food Service Management*. Bandung: Enhai Press.
- Joyonegoro, Wardiman. (1998). *Pengembangan Sumber Daya Manusia Melalui SMK*. Jakarta.
- Marsum WA. 1993. *Restoran & Segala Permasalahannya*. Yogyakarta.: Andi Offset.
- Oliva, Peter F., (1992). *Developing the Curriculum. Third Edition*. New York: Harper Collins Publishers



- Sarbiran. 2002. *Optimalisasi dan Implementasi Peran Pendidikan Kejuruan dalam Era Desentralisasi Pendidikan*. Disampaikan pada Upacara Dies Natalis ke-38 Universitas Negeri Yogyakarta. Tanggal 21 Mei 2002. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Satunggalno. 2004. *Implementasi Kurikulum SMK Edisi 2004*. Makalah disampaikan dalam Seminar Implementasi Kurikulum SMK Edisi 2004. Tanggal 15 Desember 2004. SMK Negeri 4 Yogyakarta.
- Soekrisno. 2001. *Managemen Food and Beverages Service Hotel*. Jakarta: PT Gramedia.
- Sugiyono. 2003. *Profesionalisasi Manajemen Pendidikan Kejuruan di Indonesia*. Disampaikan pada Pidato Pengukuhan Guru Besar Bidang Ilmu Pendidikan Teknologi dan Kejuruan. Tanggal 30 Agustus 2003. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Tim (2004). *KURIKULUM SMK EDISI 2004*. Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan. Jakarta.