

ANALISIS KESESUAIAN KONTEN KURIKULUM DENGAN SKKNI KEPARIWISATAAN DAN KESIAPAN MAHASISWA UNTUK UJI KOMPETENSI PADA PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA UNNES

Saptariana¹, Octavianti Paramita², Maria Krisnawati³, Rina Rachmawati⁴

RINGKASAN

Lembaga Pendidikan Tenaga Kependidikan (LPTK) merupakan pencetak lulusan perguruan tinggi yang memiliki tanggung jawab untuk membekali lulusannya dengan kompetensi yang memadai dan diakui di dunia kerja sebagai tenaga kependidikan. Demikian halnya lulusan LPTK bidang kepariwisataan yang termasuk didalamnya tata boga, harus memiliki bekal ilmu kejuruan dan pedagogik yang mumpuni sekaligus memiliki sertifikat kompetensi bidang pariwisata. Pembuatan kurikulum pendidikan tata boga harus mengacu ke SN Dikti (Permen RistekDikti No.44 Tahun 2015) dan SKKNI, tetapi berdasarkan pengamatan peneliti kurikulum yang disusun sudah mendasarkan pada SN Dikti tetapi belum banyak mengacu ke SKKNI. Berdasarkan hal tersebut maka tujuan dari penelitian ini adalah: 1) mengetahui kesesuaian konten kurikulum program studi Pendidikan Tata Boga dengan SKKNI kepariwisataan skema asisten chef, 2) mengetahui kesiapan mahasiswa untuk pelaksanaan uji kompetensi.

Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif dengan subjek penelitian adalah mahasiswa Pendidikan Tata Boga UNNES semester 7 yang akan mengikuti uji kompetensi, sedangkan objek penelitian adalah konten pembelajaran (kurikulum) yang ada di jurusan PKK dalam bentuk capaian pembelajaran mata kuliah (CPMK), dan konten SKKNI kepariwisataan skema asisten chef dalam bentuk kriteria unjuk kerja (KUK). Teknik pengambilan sampel menggunakan total sampling, berjumlah 47 mahasiswa. Data dalam penelitian ini berupa data dokumen konten pembelajaran (kurikulum) yang ada di jurusan PKK dalam bentuk capaian pembelajaran mata kuliah (CPMK) dan konten SKKNI kepariwisataan skema asisten chef dalam bentuk kriteria unjuk kerja (KUK), sedangkan data kesiapan mahasiswa Tata Boga untuk uji kompetensi menggunakan data hasil tes. Analisis data dalam penelitian ini adalah statistik deskriptif, berupa persentase dari kesiapan mahasiswa untuk uji kompetensi, dan analisis kesesuaian CPMK dan kriteria unjuk kerja (KUK).

Hasil penelitian: 1) mata kuliah yang memiliki kesesuaian dengan SKKNI adalah mata kuliah Dasar Boga, Pengolahan Makanan Kontinental, Pengelolaan Usaha Boga, Hygiene Sanitasi dan Keselamatan Kerja, Dasar-dasar Manajemen, Tata Hidang dan Bahasa Inggris, 2) hasil analisis tentang kesiapan pengetahuan mahasiswa untuk uji kompetensi di Unnes: nilai A: tidak ada, nilai AB: tidak ada, nilai B: 4 orang (8,33%), nilai BC: 10 orang (20,83%), nilai C: 13 orang (27,08%), nilai CD: 10 orang (20,83%), nilai D: 7 orang (14,58%), dan nilai E: 4 orang (8,33%).

Kata kunci: konten kurikulum, SKKNI, kesiapan kerja.

¹ Dosen Jurusan PKK FT-Universitas Negeri Semarang

² Dosen Jurusan PKK FT-Universitas Negeri Semarang

³ Dosen Jurusan PKK FT-Universitas Negeri Semarang

⁴ Dosen Jurusan PKK FT-Universitas Negeri Semarang

SUMMARY

Educational Personnel Education Institutions (LPTK) are college graduates who have the responsibility to equip their graduates with adequate competence and to be recognized in the world of work as educational personnel. Likewise, LPTK graduates in the tourism sector, which include culinary services, must have qualified vocational and pedagogical knowledge as well as have a certificate of competence in the tourism sector. The preparation of a culinary education curriculum must refer to SN Dikti (Permen RistekDikti No.44 of 2015) and SKKNI, but based on observations of researchers the curriculum has been compiled based on SN Dikti but has not much reference to SKKNI. Based on this, the objectives of this study are: 1) to determine the suitability of the curriculum content of the Culinary Education study program with the SKKNI of tourism chef assistant scheme, 2) to determine the readiness of students for implementing competency tests.

This type of research is descriptive research with research subjects being students of 7th semester of Culinary Education UNNES who will take the competency test, while the object of research is the learning content (curriculum) in the PKK department in the form of course outcomes (CPMK), and SKKNI content tourism assistant chef scheme in the form of performance criteria (KUK). The sampling technique used total sampling, totaling 47 students. The data in this study is in the form of learning content document (curriculum) in the PKK department in the form of course achievement (CPMK) and SKKNI tourism content in the chef assistant scheme in the form of performance criteria (KUK), while data on the readiness of Catering students for testing. competence using test result data. The data analysis in this research is descriptive statistics, in the form of a percentage of student readiness for competency tests, and analysis of the suitability of CPMK and performance criteria (KUK).

The results of this study are: 1) courses that conform to the SKKNI are Basic Catering, Continental Food Processing, Food Business Management, Sanitation Hygiene and Work Safety, Management Basics, Administration and English, 2) analysis results on readiness of student knowledge for the competency test at Unnes: A grade: none, AB value: none, B value: 4 people (8.33%), BC value: 10 people (20.83%), C value: 13 people (27.08%), CD value: 10 people (20.83%), D value: 7 people (14.58%), and E value: 4 people (8.33%).

Keywords: *curriculum content, SKKNI, work readiness.*

1. Pendahuluan

Lembaga Pendidikan Tenaga Kependidikan (LPTK) merupakan pencetak lulusan perguruan tinggi yang memiliki tanggung jawab untuk membekali lulusannya dengan kompetensi yang memadai dan diakui di dunia kerja sebagai tenaga kependidikan. Demikian halnya lulusan LPTK bidang kepariwisataan yang termasuk didalamnya tata boga, harus memiliki bekal ilmu kejuruan dan pedagogik yang mumpuni sekaligus memiliki sertifikat kompetensi bidang pariwisata.

Sertifikasi kompetensi adalah merupakan suatu pengakuan terhadap tenaga kerja yang mempunyai pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja sesuai dengan standar kompetensi kerja yang telah dipersyaratkan pada setiap jenis pekerjaan. Dengan demikian sertifikasi kompetensi akan memastikan bahwa tenaga kerja pemegang sertifikat tersebut terjamin akan kompetensinya dalam melakukan suatu jenis pekerjaan yang menjadi tugas dan tanggung jawabnya. Sertifikasi kompetensi akan mempengaruhi dan memberikan jaminan, baik terhadap pemegangnya ataupun pihak lain yang mempekerjakan pemegang sertifikat kompetensi tersebut.

Keharusan memiliki sertifikasi kompetensi bidang pariwisata sudah diatur dalam Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 52 Tahun 2012 tentang Sertifikasi Kompetensi dan Sertifikasi Usaha dibidang Pariwisata. Yang dimaksud dengan sertifikasi kompetensi di bidang pariwisata adalah proses pemberian sertifikat kompetensi di bidang kepariwisataan yang dilakukan secara sistematis dan objektif melalui uji kompetensi sesuai Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) dan atau standar internasional dan atau standar khusus.

Terkait sertifikasi kompetensi di bidang pariwisata, dikatakan oleh I Gusti Putu Laksaguna bahwa: "Industri pariwisata wajib memiliki sertifikasi kompetensi untuk menghadapi persaingan yang cukup ketat, dimana sertifikasi kompetensi akan menentukan kualitas bahkan profesionalitas layanan" (<https://www.wartaekonomi.co.id>). Dengan demikian merujuk pada kewajiban kepemilikan sertifikat kompetensi tersebut maka semua mahasiswa LPTK pada

program studi Pendidikan Tata Boga harus dibekali dengan kompetensi yang memadai dengan disertai bukti berupa sertifikat kompetensi bidang kepariwisataan.

Undang-Undang Nomor 12 Tahun 2012 Pasal 35 ayat 2 mengamanatkan bahwa Kurikulum Pendidikan Tinggi dikembangkan oleh setiap Perguruan Tinggi dengan mengacu pada Standar Nasional Pendidikan Tinggi untuk setiap Program Studi yang mencakup pengembangan kecerdasan intelektual, akhlak mulia, dan keterampilan. Selain itu Perguruan tinggi sebagai penghasil sumber daya manusia terdidik perlu mengukur lulusannya, apakah lulusan yang dihasilkan memiliki “kemampuan” setara dengan “kemampuan” (capaian pembelajaran) yang telah dirumuskan dalam jenjang kualifikasi KKNI.

Menurut Undang-Undang No.20 Tahun 2003, kurikulum adalah seperangkat rencana dan pengaturan mengenai tujuan, isi, dan bahan pelajaran serta cara yang digunakan sebagai pedoman penyelenggaraan kegiatan pembelajaran untuk mencapai tujuan pendidikan tertentu. Sedangkan menurut Nasution (2010) kurikulum adalah suatu rencana yang disusun untuk melancarkan proses belajar. Berdasarkan pendapat diatas maka kurikulum adalah seperangkat rencana dan pengaturan kegiatan pembelajaran untuk mencapai tujuan pendidikan.

Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia atau yang disingkat dengan KKNI merupakan kerangka jenjang kualifikasi dari kompetensi yang mampu menyandingkan, melakukan penyetaraan serta mengintegrasikannya di bidang pendidikan, bidang pelatihan kerja dan pengalaman kerja, sebagai pengakuan kompetensi kerja yang sesuai dengan struktur pekerjaan dalam berbagai sektor. Mengacu pada Peraturan Pemerintah No.31 Tahun 2006 Tentang Sistem Pelatihan Kerja Nasional, Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia terdiri dari sembilan jenjang kualifikasi yang meliputi jenjang kualifikasi sertifikat ke I hingga dengan jenjang kualifikasi sertifikat ke IX.

KKNI merupakan acuan di dalam pengemasan SKKNI ke tingkat atau jenjang kualifikasi. Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia atau yang disingkat dengan SKKNI merupakan acuan yang menjadi standar dalam hubungannya dengan

kemampuan kerja yang meliputi aspek keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang sesuai dengan pelaksanaan tugasnya serta sesuai dengan persyaratan dari pekerjaan yang sudah ditetapkan dimana semua standar atau ketentuan dalam SKKNI sesuai dengan ketentuan dalam peraturan perundang-undangan yang berlaku. Dengan kata lain, SKKNI merupakan standar kompetensi tenaga kerja yang berlaku secara nasional di Indonesia dan merupakan standar kompetensi bersifat lintas perusahaan.

Selama ini jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (PKK) Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang (Unnes) khususnya prodi Pendidikan Tata Boga telah melakukan upaya penyesuaian dengan menyiapkan kurikulum yang sesuai dengan SN DIKTI tetapi kurang memperhatikan kebutuhan uji kompetensi. Untuk memastikan kesesuaian tersebut dilakukan dengan melakukan analisis kesesuaian konten kurikulum dengan sesuai KUK yang ada di dalam SKKNI dengan capaian pembelajaran (CP) mata kuliah bidang boga di Program Studi Pendidikan Tata Boga jurusan PKK Universitas Negeri Semarang baik pada mata kuliah teori maupun mata kuliah praktik bidang boga.

Berdasarkan hal diatas maka dirumuskan permasalahannya sebagai berikut:

1. Bagaimana Kesesuaian Konten Kurikulum Program Studi Pendidikan Tata Boga dengan SKKNI Kepariwisata skema asisten chef ?
2. Bagaimana Kesiapan Mahasiswa untuk Pelaksanaan Uji Kompetensi di UNNES?

2. Metode

Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif. Penelitian deskriptif merupakan metode penelitian yang berusaha menggambarkan dan menginterpretasi objek sesuai dengan apa adanya. Yang dimaksud penelitian deskriptif dalam penelitian ini adalah penelitian yang memusatkan perhatian kepada masalah-masalah aktual sebagaimana adanya pada saat penelitian berlangsung. Pada penelitian deskriptif, peneliti berusaha mendeskripsikan peristiwa dan kejadian yang menjadi pusat perhatian tanpa memberikan perlakuan khusus terhadap peristiwa tersebut.

Subjek penelitian ini adalah mahasiswa Pendidikan Tata Boga UNNES semester 7 yang akan mengikuti uji kompetensi, dalam hal ini subyek penelitian dari UNNES adalah mahasiswa angkatan 2017. Objek penelitian adalah konten kurikulum yang ada di Jurusan PKK UNNES dan SKKNI pariwisata (cook produk) pada skema asisten head chef, karena rancangan LSP P1 yang akan dibentuk UNNES berusaha mengcover skema tersebut.

Teknik pengambilan sampel adalah total sampling. Total sampling adalah mengambil sampel secara keseluruhan sampel, yang menurut Sugiyono (2011) jika jumlah populasi kurang dari 100, maka seluruh populasi dijadikan sampel penelitian.

Metode pengumpulan data dalam penelitian ini adalah dokumen yang berupa konten kurikulum yang ada di jurusan PKK UNNES dan konten SKKNI skema asisten head chef, sedangkan untuk pengumpulan data kesiapan mahasiswa Tata Boga pada uji kompetensi digunakan metode tes.

Instrumen penelitian kesiapan mahasiswa uji kompetensi berupa test, di buat dalam bentuk google form, dengan indikator test terdiri atas 23 indikator dan 50 soal. Perangkat test sebelum digunakan, dilakukan try out kepada objek dengan karakteristik sama dengan obyek penelitian. Try out dilakukan pada mahasiswa Pendidikan Tata Boga FT-UNNES angkatan 2018 sebanyak 33 mahasiswa. Tingkat kesukaran soal hasil *try out* didapat butir soal sedang adalah pada butir nomor: 3, 5, 7, 8, 12, 18, 19, 20, 21, 22, 24, 33, 36, 37, 44 dan 49. Butir soal mudah adalah butir nomor: 1, 14, 16, 17, 25, 26, 27, 28, 30, 31, 33, 38, 39, 41, 42, 43, 45, 48. Butir soal sukar tidak ada.

Kesesuaian konten kurikulum Program Studi Pendidikan Tata Boga dengan SKKNI Kepariwisata dianalisis dengan cara membandingkan isi konten kurikulum dengan SKKNI skema asisten head chef. Sedangkan untuk mengetahui kesiapan pengetahuan mahasiswa untuk uji kompetensi di UNNES, menggunakan statistik deskriptif.

Selain itu nilai kesiapan pengetahuan mahasiswa untuk mengikuti uji kompetensi dibandingkan dengan kriteria penilaian yang ada di UNNES, sesuai pedoman

penilaian UNNES 2020 Pasal 4 tentang Kriteria Penilaian. Kriteria penilaian hasil belajar mahasiswa dinyatakan dengan huruf sebagai berikut:

A: apabila nilai rata-rata mahasiswa mencapai lebih dari 85 sampai dengan 100

AB: apabila nilai rata-rata mahasiswa mencapai lebih dari 80 sampai dengan 85

B: apabila nilai rata-rata mahasiswa mencapai lebih dari 70 sampai dengan 80

BC: apabila nilai rata-rata mahasiswa mencapai lebih dari 65 sampai dengan 70

C: apabila nilai rata-rata mahasiswa mencapai lebih dari 60 sampai dengan 65

CD: apabila nilai rata-rata mahasiswa mencapai lebih dari 55 sampai dengan 60

D: apabila nilai rata-rata mahasiswa mencapai lebih dari 50 sampai dengan 55

E: apabila nilai rata-rata mahasiswa mencapai 50 atau kurang.

Sedangkan Pasal 5 mengatakan tentang arti dan bobot nilai, Nilai sebagaimana yang diatur di dalam Pasal 4 memiliki arti sebagai berikut:

Nilai	Arti Nilai
A	Baik Sekali
AB	Lebih dari baik
B	Baik
BC	Lebih dari cukup
C	Cukup
CD	Kurang dari cukup
D	Kurang
E	Gagal tidak lulus

3. Hasil

Hasil penelitian menggambarkan tentang permasalahan: Kesesuaian Konten Kurikulum Program Studi Pendidikan Tata Boga Dengan SKKNI Kepariwisata skema asisten chef dan kesiapan pengetahuan mahasiswa untuk ikut uji kompetensi di UNNES.

A. Kesesuaian Konten Kurikulum Program Studi Pendidikan Tata Boga dengan SKKNI Kepariwisata Skema Asistant Head Chef

Kesesuaian Konten Kurikulum Program Studi Pendidikan Tata Boga dengan

SKKNI Kepariwisata dapat dilihat dari mata kuliah yang ada di Unnes mendukung uji kompetensi skema Asistant Head Chef. Mata kuliah tersebut diantaranya adalah mata kuliah dasar boga, pengolahan makanan kontinental, pengelolaan usaha boga, hygiene sanitasi dan keselamatan kerja, dasar-dasar manajemen, tata hidang dan bahasa inggris.

Tabel 1
Analisis Kesesuaian

No	Kurikulum		SKKNI	Keterangan	Kesesuaian
	Mata kuliah	CPL	KUK		
1	Dasar Boga	Memahami konsep dasar boga	Mempertahankan strategi penyimpanan yang aman dari makanan siap saji		Sesuai
		Memahami bahan makanan nabati dan hasil olahannya	Membina dan menjaga kendali mutu dalam produksi makanan		Sesuai
		Memahami bahan makanan hewani dan hasil olahannya	Mengidentifikasi dan menyiapkan daging		Sesuai
		Memahami macam-macam potongan bahan makanan		CPL tidak ada di SKKNI	
		Memahami macam-macam bungkus makanan		CPL Tidak ada di SKKNI	
		Memahami pengetahuan alat dapur	Mengorganisir dan menyiapkan makanan		Sesuai
		Memahami metode memasak	Menggunakan Metode Dasar Memasak		Sesuai
2	Pengolahan Makanan Kontinental	Memahami konsep Pengolahan Makanan Kontinental Pengertian makanan kontinental, waktu makan dan giliran hidangan makanan kontinental	Menggunakan Metode Dasar Memasak		Sesuai
		Memahami tentang Kaldu, dan saus	Menyiapkan kaldu dan saus		Sesuai

		Memahami tentang Soup	Menyiapkan sup		Sesuai
		Memahami tentang hot appetizer dan cold appetizer.	Menyiapkan sayuran, telur dan hidangan yang seperti tepung		Sesuai
		Memahami tentang Sandwich dan toothpicks		CPL tidak ada di SKKNI	Tidak sesuai
		Memahami tentang Maincourse	Mengidentifikasi dan menyiapkan daging		Sesuai
		Memahami tentang dessert	Membina dan menjaga kendali mutu dalam produksi makanan		Sesuai
		Terampil membuat kaldu dan saus	Menyiapkan dan memasak unggas dan binatang buruan		Sesuai
		Terampil membuat soup	Menyiapkan dan memasak seafood		Sesuai
		Terampil membuat appetizer	Menyiapkan appetizer dan salad		Sesuai
		Terampil membuat Sandwich dan toothpicks	Menyiapkan sandwich		Sesuai
		terampil membuat maincourse	Menyiapkan porsi potongan daging yang terkontrol		Sesuai
		Terampil membuat Dessert	Menyiapkan hidangan penutup panas dan dingin		Sesuai
3	Pengelolaan Usaha Boga	Mampu menjelaskan konsep Pengelolaan Usaha Boga yang terdiri dari pengertian, tujuan usaha, sumber daya usaha dan jenis-jenis usaha	Mengangkut dan menyimpan makanan dengan cara yang aman dan bersih		Sesuai
		Mampu menjelaskan organisasi personalia	Menyajikan makanan		Sesuai
		Mampu menjelaskan perencanaan menu	Menerima dan menyimpan persediaan		Sesuai
		Mampu menjelaskan system penerimaan dan penyimpanan bahan	Menerima dan Menyimpan Persediaan		Sesuai

		Mampu menjelaskan pengetahuan bahan dan alat	Mempromosikan produk dan jasa kepada pelanggan		Sesuai
		mampu menjelaskan pengetahuan dapur	Mengikuti prosedur kebersihan di tempat kerja		Sesuai
		Mampu menjelaskan system administrasi metode penentuan harga penjualan, metode pemasaran	Menangani keluhan		Sesuai
			Membangun dan memelihara tempat kerja yang aman		Tidak sesuai
			Memimpin dan mengelola sumber daya manusia		Tidak sesuai
			Mengelola dan mengadakan persediaan		Tidak sesuai
			Memantau kegiatan kerja		Tidak sesuai
			Memberikan bimbingan kepada kolega		Tidak sesuai
		Terampil membuat pesanan snack box	Membina dan menjaga kendali mutu dalam produksi makanan		
		Terampil membuat pesanan lunch box	Mempertahankan strategi penyimpanan yang aman dari makanan siap saji		Sesuai
		Terampil membuat pesanan lauk pauk	Menerima dan menyimpan persediaan		Sesuai
		Terampil membuat kafetaria	Mengelola dan mengadakan persediaan		Sesuai
		Terampil membuat restoran	Memproses transaksi keuangan		Sesuai
		Terampil membuat inside/outside catering	Memantau kinerja staf		Sesuai
4	Hyigine sanitasi dan	Mengetahui pengertian higiene perorangan dan	Mengikuti prosedur		Sesuai

keselamatan kerja	sanitasi lingkungan Serta mampu menerapkan higiene perorangan dan sanitasi lingkungan dalam kehidupan sehari-hari	kesehatan, keselamatan dan keamanan di tempat kerja		
	Mengetahui jenis-jenis bahan pembersih dan bahan sanitaiser, kriteria mutu air, cara-cara pengelolaan air minum, serta dampak air terhadap kesehatan manusia.	Melaksanakan tugas perlindungan anak yang relevan dengan industri pariwisata		Sesuai
	Mengetahui berbagai penyakit akibat makanan, peraturan-peraturan tentang pangan, serta mengetahui makanan kadaluarsa dan food aditif berbahaya	Melaksanakan prosedur keselamatan makanan		Sesuai
		Mengangkut dan menyimpan makanan dengan cara yang aman		Tidak sesuai
	Mengetahui Keselamatankerja dan penyakit akibat kerja, hazard analysis critical control point (HACCP).	Membersihkan lokasi/area dan peralatan		Sesuai
		Mengangkut dan menyimpan makanan dengan cara yang aman dan bersih		Tidak sesuai
		Mengikuti prosedur kebersihan di tempat kerja		Tidak sesuai
		Menyediakan pertolongan pertama		Tidak sesuai

5	Dasar-dasar manajemen	memahami :	Bekerjasama secara efektif dengan kolega dan pelanggan		Sesuai
		1. Pengertian Manajemen, fungsi-fungsi manajemen,			
		2. Perkembangan dan sejarah Scientific Manajemen			
		3. Pembagian manajemen berdasarkan tugas/fungsinya			
		4. Manajemen modern yang diterapkan dewasa			
			Bekerja dalam lingkungan sosial yang berbeda		Tidak sesuai
			Membaca dan menerjemahkan instruksi dasar, arah dan atau diagram		Tidak sesuai
			Menangani dan menyelesaikan situasi konflik		Tidak sesuai
			Mencari dan mendapatkan data komputer		Tidak sesuai
			Melakukan prosedur administrasi		Tidak sesuai
	Mahasiswa memahami : Total Quality Manajemen (TQM)	Menangani keluhan		Sesuai	
	Mahasiswa mampu memahami metode manajemen gaya Jepang	Membuat dokumen di dalam komputer		Sesuai	
		Membangun dan memelihara tempat kerja yang aman		Tidak sesuai	
		Memimpin dan		Tidak sesuai	

			mengelola sumber daya manusia		
			Mengelola dan mengadakan persediaan		Tidak sesuai
			Memantau kegiatan kerja		Tidak sesuai
			Memberikan bimbingan kepada kolega		Tidak sesuai
		Mahasiswa mampu memahami manajemen Strategi	Menerima dan menyimpan persediaan		Sesuai
			Mengelola dan mengadakan persediaan		Tidak sesuai
			Memproses transaksi keuangan		Tidak sesuai
			Memantau kinerja staf		Tidak sesuai
6	Tata hidang	Menguasai pengetahuan tentang perlengkapan penyajian dan layanan makanan,minuman	Memelihara pengetahuan tentang industri perhotelan		Sesuai
		Memahami jumlah dan persyaratan petugas pelayanan makanan dan minuman	Mengorganisir dan menyiapkan makanan		Sesuai
			Menyajikan makanan		Tidak sesuai
			Berkomunikasi melalui telepon		Tidak sesuai
			Melakukan percakapan singkat dalam bahasa Inggris di telepon		Tidak sesuai
7	Bahasa Inggris	Mampu menjelaskan mengenai <i>basic knowledge of English language learning</i> .	Berkomunikasi secara lisan dalam bahasa Inggris pada tingkat operasional dasar		Sesuai
		Mampu menggunakan <i>greetings</i> yang tepat dan perkenalan diri menggunakan <i>grammar</i> dan <i>structure</i>		CPL tidak ada di SKKNI	Tidak sesuai

		yang tepat			
		Mampu menggunakan adjective order dan <i>present tense</i> untuk <i>describing</i> .	Melakukan percakapan singkat dalam bahasa Inggris di telepon		Sesuai
		Mampu menjelaskan kembali bacaan yang berkaitan dengan major study		CPL tidak ada di SKKNI	Tidak sesuai
		Mampu menggunakan <i>tenses</i> dan <i>generic structure</i> yang tepat dalam menceritakan kejadian di waktu lampau	Membaca teks informasi		Sesuai
		Mampu menjawab pertanyaan yang berkaitan dengan <i>audio listening</i> yang diberikan.		CPL tidak ada di SKKNI	Tidak sesuai
		Mampu membuat text dengan menerapkan <i>future tenses</i> dan <i>if clause</i> .		CPL tidak ada di SKKNI	Tidak sesuai
		Mampu membuat suatu prosedur yang berkaitan dengan major study dengan menggunakan <i>generic structure</i> dan <i>grammar & structure</i> yang tepat,		CPL tidak ada di SKKNI	Tidak sesuai
		Mampu menjelaskan <i>Proficiency Test</i> yang ada dan berlaku. Mampu mengerjakan soal latihan tes bahasa Inggris	Menulis pesan singkat dalam bahasa Inggris		Sesuai
		Mampu menerapkan tata cara dan teknik presentasi dengan baik dan benar untuk melakukan presentasi terkait <i>major study</i> dengan menggunakan bahasa Inggris.		CPL tidak ada di SKKNI	Tidak sesuai

Berdasarkan data diatas diketahui untuk mata kuliah yang kesesuaian dengan SKKNI adalah mata kuliah: Dasar Boga, Pengolahan Makanan Kontinental, Pengelolaan Usaha Boga, Hygiene Sanitasi dan Keselamatan Kerja, Dasar-dasar manajemen, Tata Hidang dan Bahasa Inggris.

Pada mata kuliah Dasar Boga ada dua CPL yang tidak ada di SKKNI, mata kuliah Pengelolaan Usaha Boga ada satu CPL yang tidak ada di SKKNI, Mata kuliah PU ada empat KUK yang ada di SKKNI tetapi tidak ada di CPL, Mata kuliah Hygiene Sanitasi dan Keselamatan Kerja ada empat KUK yang ada di SKKNI tetapi tidak ada di CPL, Mata kuliah Dasar Manajemen ada 12 KUK tetapi tidak ada di CPL, Mata kuliah Tata Hidang ada tiga KUK tetapi tidak ada di CPL serta Mata kuliah Bahasa Inggris ada enam CPL tetapi tidak ada di KUK.

B. Kesiapan Pengetahuan Mahasiswa Dalam Pelaksanaan Uji Kompetensi di UNNES

Data kesiapan pengetahuan mahasiswa UNNES sebelum pelaksanaan uji kompetensi adalah sebagai berikut:

Tabel 2
Kesiapan Uji Kompetensi

Statistics		
Nilai Unnes		
N	Valid	48
	Missing	0
Mean		60.46
Median		62.00
Mode		62
Std. Deviation		8.034
Minimum		36
Maximum		74

Berdasarkan hasil diatas diketahui rata-rata kesiapan pengetahuan mahasiswa UNNES untuk mengikuti ui kompetensi sebesar nilainya 60,46 . Nilai terendah dari

kesiapan pengetahuan adalah 36 dan nilai tertinggi kesiapan pengetahuan adalah 74, sedangkan nilai yang paling banyak adalah nilai 62.

Tabel 3
Analisis Deskriptif Kesiapan Uji Kompetensi

Nilai_Unnes					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	36	1	2.1	2.1	2.1
	46	1	2.1	2.1	4.2
	48	2	4.2	4.2	8.3
	50	2	4.2	4.2	12.5
	52	5	10.4	10.4	22.9
	56	5	10.4	10.4	33.3
	58	1	2.1	2.1	35.4
	60	4	8.3	8.3	43.8
	62	7	14.6	14.6	58.3
	64	6	12.5	12.5	70.8
	66	3	6.3	6.3	77.1
	68	5	10.4	10.4	87.5
	70	2	4.2	4.2	91.7
	72	3	6.3	6.3	97.9
	74	1	2.1	2.1	100.0
Total		48	100.0	100.0	

Berdasarkan nilai kesiapan pengetahuan mahasiswa UNNES didapatkan data sebagai berikut: nilai A: tidak ada; nilai AB: tidak ada; nilai B: 4 orang (8,33%); nilai BC: 10 orang (20,83%); nilai C: 13 orang (27,08%); nilai CD: 10 orang (20,83%); nilai D: 7 orang (14,58%) dan nilai E: 4 orang (8,33%).

4. Penutup

Simpulan yang didapat dari penelitian ini adalah:

- 1) Mata kuliah yang kesesuaian dengan SKKNI adalah mata kuliah Dasar Boga, Pengolahan Makanan Kontinental, Pengelolaan Usaha Boga, Hygiene Sanitasi dan Keselamatan Kerja, Dasar-dasar manajemen, Tata Hidang dan Bahasa

Inggris.

- 2) Pada mata kuliah Dasar Boga ada dua CPL yang tidak ada di SKKNI, mata kuliah Pengelolaan Usaha Boga ada satu CPL yang tidak ada di SKKNI, Mata kuliah PU ada empat KUK yang ada di SKKNI tetapi tidak ada di CPL, Mata kuliah Hygiene Sanitasi dan Keselamatan Kerja ada empat KUK yang ada di SKKNI tetapi tidak ada di CPL, Mata kuliah Dasar Manajemen ada 12 KUK tetapi tidak ada di CPL, Mata kuliah Tata Hidang ada tiga KUK tetapi tidak ada di CPL serta Mata kuliah Bahasa Inggris ada enam CPL tetapi tidak ada di KUK.
- 3) Hasil analisis berdasar pengikuti test tentang kesiapan pengetahuan mahasiswa untuk uji kompetensi di Unnes: nilai A: tidak ada; nilai AB: tidak ada; nilai B: 4 orang (8,33%); nilai BC: 10 orang (20,83%); nilai C: 13 orang (27,08%); nilai CD: 10 orang (20,83%); nilai D: 7 orang (14,58%) dan nilai E: 4 orang (8,33%).

5. Daftar Pustaka

- Ali Imron. 2008. *Kebijaksanaan Pendidikan di Indonesia, Proses, Produk dan Masa Depan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Borg, W.R. & Gall, M.D. Gall. 1983. *Educational Research: An Introduction, Fifth Edition*. New York: Longman.
- David Nachmias, Chava Nachmias. 1987. *Research Methods in the Social Sciences, Third Edition*. New York: St. Martin's Press, 1987, page. 10-15.
- Emzir. 2009. *Metodologi Penelitian Kuantitatif & Kualitatif*, Jakarta: PT Rajagrafindo Persada.
- Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi. 2010. *Silabus*. Semarang: FT UNNES
- Menteri Pendidikan Nasional. 2000. *Keputusan Menteri Pendidikan Nasional Nomor: 232/U/2000 tentang Pedoman Penyusunan Kurikulum Perguruan Tinggi dan Penilaian Hasil Belajar Siswa*.
- Mitchell, T. R. 1987. *Research in Organizational Behavior*. Greenwich, CT: JAI Press, 1997, hal. 60-62.
- Nasution, S. 2010. *Kurikulum dan Pengajaran*. Jakarta: Bumi Aksara.

Ni Putu Suzy Puspita Dewi, Gede Rasben Dantes, dan Gede Indrawan. 2018. *Evaluasi Usability pada Aspek Satisfaction Menggunakan Teknik Kuesioner pada Sistem LMS Program Keahlian Ganda*. Program Pascasarjana Universitas Pendidikan Ganesha, Jurnal Pendidikan Teknologi dan Kejuruan Vol. 15, No. 1, Januari 2018, Hal: 60 P-ISSN: 0216-3241; E-ISSN: 2541-0652

Paul. D. Leedy and Jeanne. E. Ormrod. 2005. *Practical Research: Planning and Design Research Edisi 8*. Ohio : Pearson Merrill Prentice Hall. Page 145-187.

PPPPTI BMTI. 2018. *Pembekalan MUK dan Uji Kompetensi bagi Guru SMK Negeri 2 Bogor Periode: 09 S.D. 11 Januari 2018 Di PPPPTK BMTI, Kota Cimahi, Provinsi Jawa Barat*.

Robbins, Stephen P.; Judge, Timothy A. 2008. *Perilaku Organisasi Buku 1*. Jakarta: Salemba Empat. Hal.222-232.

Santoso, Tjiptono. 2001. *Riset Pemasaran Jasa*. Andi Offset: Yogyakarta.

Wijaya, M. Adib, H.Yoto dan Syarif Suhartadi. 2018. *Studi Pengelolaan Program Guru Keahlian Ganda pada Kompetensi Keahlian Teknik Kendaraan Ringan Otomotif di SMKN 1 Singosari*. Malang: Jurusan Teknik Mesin, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Malang.

<https://www.wartaekonomi.co.id/read183079/kemenpar-industri-pariwisata-wajib-miliki-sertifikasi-kompetensi.html>. Download 5 September 2019 23:45.

<https://ekonomi.bisnis.com/read/20190815/12/1137143/target-kunjungan-wisman-2019-jauh-panggung-dari-api>. Download 22 Oktober 2019 05:50.

<https://www.dkampus.com/2016/03/memahami-metode-pendekatan-penelitian-kuantitatif/>

https://id.wikipedia.org/wiki/Penelitian_eksplanatori

<http://direktoritraining.com/daftar-lembaga-sertifikasi-profesi-lsp-di-indonesia/>