

MANFAAT “PROGRAM PRAKTEK KERJA INDUSTRI” PADA KEMAMPUAN KOMPETENSI KERJA *FOOD AND BEVERAGE SERVICE* SISWA JASA BOGA SMK NEGERI 3 CIMAH

Della Agnia Khoerunnisa¹, Sudewi Yogha², Atat Siti Nurani²

Abstrak Program praktek kerja industri merupakan salah satu program yang terdapat dalam kurikulum yang diharapkan mampu membuat siswa mencapai penguasaan kompetensi kerja sebagai bekal untuk memasuki dunia kerja. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui manfaat “program praktek kerja industri” pada kompetensi kerja *food and beverage service* berkaitan dengan tahap persiapan dan proses pelayanan minuman dan makanan. Alasan dilakukannya penelitian ini adalah untuk mengetahui pentingnya “program praktek kerja industri” dalam membangun kompetensi kerja *food and beverage (F&B) service* siswa. Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif. Populasi penelitian yaitu siswa kelas XI Kompetensi Keahlian Jasa Boga SMKN Negeri 3 Cimahi Tahun Ajaran 2016 sebanyak 145 orang siswa. Teknik pengambilan sampel menggunakan *sampling purposive* dan diperoleh anggota sampel sebanyak 43 orang siswa. Instrumen yang digunakan berupa angket tertutup. Temuan penelitian menunjukkan bahwa manfaat “program praktek kerja industri” pada kemampuan kompetensi kerja *food and beverage service* berkaitan dengan tahap persiapan dan proses pelayanan minuman dan makanan berada pada persentase sebesar 77% dan 78% dengan kategori bermanfaat.

Kata Kunci : “Program Praktek Kerja Industri”, Manfaat, *Food and Beverage Service*, Kompetensi Kerja

PENDAHULUAN

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) 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 kompetensi keahlian jasa boga di SMK Negeri 3 Cimahi dilaksanakan oleh siswa kelas XI selama empat bulan yaitu pada bulan November 2016 - Februari 2017. Hasil program praktek kerja industri yang diharapkan adalah dicapainya penguasaan sejumlah kompetensi yang telah direncanakan dalam program pembelajaran oleh siswa. Tempat pelaksanaan program praktek kerja industri kompetensi keahlian jasa boga dilakukan di restoran dan di hotel dimana siswa

¹) Della Agnia Khoerunnisa Alumni Prodi Pendidikan Tata Boga Departemen PKK FPTK UPI

²) Sudewi Yogha dan ³) Atat Siti Nurani Dosen Prodi Pendidikan Tata Boga Departemen PKK FPTK UPI

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. 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.

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 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 mengetahui seberapa pentingnya “program praktek kerja industri” dalam membangun

kompetensi kerja *food and beverage (F&B) service* siswa.

KAJIAN PUSTAKA

Program praktek kerja industri merupakan salah satu program wajib yang harus dilaksanakan oleh sekolah menengah kejuruan sebagai lembaga pendidikan formal serta merupakan program yang wajib diikuti oleh siswa. Dengan program praktek kerja industri siswa diharapkan dapat memperoleh pengalaman dan mampu menerapkan dasar pengetahuan yang dimiliki kedalam kondisi nyata dilapangan. Menurut Nurhardjatmo (2008, hlm. 222) “Praktek kerja industri merupakan wujud nyata dari pelaksanaan Pendidikan Sistem Ganda yang dilaksanakan oleh siswa yang telah memenuhi syarat-syarat tertentu”. Program praktek kerja industri di SMK Negeri 3 Cimahi dilaksanakan di kelas XI selama 4 bulan. Pelaksanakan program praktek kerja industri disesuaikan dengan program kurikulum sekolah dan jadwal penerimaan di dunia industri. Program praktek kerja industri memerlukan perencanaan secara tepat oleh pihak sekolah dan pihak industri agar dapat terselenggara dengan efektif dan efisien. Oleh karena itu sebelum melaksanakan program praktek kerja industri harus melalui beberapa tahap persiapan yaitu persiapan akademik dan persiapan administratif.

Kompetensi merupakan hal utama yang harus dimiliki oleh seorang karyawan dalam melaksanakan pekerjaannya, sehingga dengan adanya kompetensi yang telah dimiliki dapat membantu para

karyawan menyelesaikan pekerjaan sesuai dengan target yang telah ditentukan. Sutrisno (2010, hlm. 202) menyatakan bahwa secara etimologi, kompetensi diartikan sebagai dimensi perilaku keahlian atau keunggulan seorang pemimpin atau staf mempunyai keterampilan, pengetahuan dan perilaku yang baik. Adapun definisi kompetensi oleh Mc.Clelland (dalam Sedarmayanti, 2007 hlm. 126) menyatakan bahwa *competency* (kompetensi) adalah karakteristik mendasar yang dimiliki seseorang yang berpengaruh langsung terhadap, atau dapat memprediksikan kinerja yang baik. Dari beberapa definisi diatas maka dapat disimpulkan bahwa kompetensi adalah keahlian dan keterampilan dasar serta pengalaman seseorang, staf atau pimpinan yang dapat mempengaruhi mereka dalam melaksanakan pekerjaan atau tugas lainnya secara efektif dan efisien atau sesuai dengan standar perusahaan yang telah ditentukan.

Dalam kompetensi kerja *food and beverage (F&B) service*, Keputusan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Republik Indonesia (2007) menyebutkan bahwa standar kompetensi bidang industri jasa boga yang digunakan sebagai acuan untuk melatih dan mendidik angkatan kerja yang memiliki keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang diperlukan oleh industri jasa boga. Dengan adanya standar kompetensi ini, merupakan salah satu acuan agar lembaga pendidikan/pelatihan menghasilkan tenaga kerja sesuai dengan kebutuhan industri.

Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia yang disingkat SKKNI, adalah rumusan kemampuan kerja yang mencakup aspek pengetahuan, keterampilan dan / atau keahlian serta sikap kerja yang relevan dengan pelaksanaan tugas dan syarat jabatan yang ditetapkan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku. Standar kompetensi kerja yang dipakai dalam bagian *food and beverage (F&B) service* salah satunya adalah standar kompetensi menyediakan layanan minuman dan makanan.

Komar (2006, hlm. 307) mengemukakan bahwa *Food and Beverage Departement* adalah salah satu departemen dalam hotel yang bertugas dan bertanggung jawab dalam hal penyediaan (*production*), pelayanan (*service*) makanan dan minuman untuk tamu-tamu yang menginap di hotel, juga untuk tamu-tamu dari luar hotel yang menginginkan makanan dan minuman dari hotel. Hal itu berarti tamu yang tinggal di hotel tidak saja memerlukan tempat tidur/kamar akan tetapi juga memerlukan makanan dan minuman yang akan dilayani oleh bagian tata hidangan atau *Food and Beverage Service*. Adapun menurut Yusnita dan Yulianto (2013) "*Food and beverage service* adalah suatu bagian yang bertugas dan bertanggung jawab terhadap pelayanan makanan dan minuman bagi para tamu". Mertayasa (2012 hlm. 3) menyebutkan salah satu fungsi dari *Food and Beverage Service* adalah melayani makanan dan minuman yang dapat dilakukan di restoran,

bar, kamar tamu, dan di luar hotel (*cattering*).

Dalam bahasa Perancis *mise en place* berarti menempatkan dan mengatur segala sesuatu pada tempatnya untuk suatu proses pekerjaan (Mertayasa, 2012 hlm. 26). Sebagaimana yang diungkapkan Wiwoho (2008, hlm. 22) bahwa "*Mise en place* atau *preparation* adalah persiapan awal untuk pelayanan yang harus dikerjakan di mana *side stand* telah dilengkapi dengan perlengkapan dan peralatan *service* yang diperlukan untuk menunjang kelancaran *operasional* pelayanan kepada tamu restoran". Langkah – langkah *mice en place* terdiri dari menyiapkan *restaurant area*, mengatur meja kursi, dan *side stand*, menyiapkan peralatan, menyiapkan *linen* dan memasang *table cloth* dan *slip cloth*, menyiapkan bumbu-bumbu, dan menyiapkan meja/*lay out* restoran dan *table set up* (Mertayasa, 2012; Wiwoho, 2008).

Tahapan proses merupakan lanjutan dari tahapan persiapan, tahapan proses pelayanan minuman dan makanan dalam kompetensi kerja *food and beverage service* merupakan salah satu elemen kompetensi yang terdapat pada SKKNI Menyediakan Layanan Minuman dan Makanan. Tahapan proses pelayanan minuman dan makanan menurut Wiwoho (2008) yang telah di sarikan terdiri dari menyambut tamu, membuka serbet tamu, memberikan daftar menu, menuangkan air es, menyajikan roti, menyesuaikan alat makan, menyajikan makanan, membersihkan remah roti, mengangkat piring kotor dari meja tamu, menyajikan

kopi atau teh, memberikan tagihan, dan mengucapkan terima kasih kepada tamu.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif. Populasi adalah siswa yang pada tahun pelajaran 2016/2017 menduduki kelas XI program keahlian jasa boga SMK Negeri 3 Cimahi yang telah melaksanakan program praktek kerja industri dengan jumlah sebanyak 145 siswa.

Teknik pengambilan sampel yang dilakukan adalah *purposive sampling* Sampel yang dipilih dalam penelitian ini adalah peserta didik kelas XI yang pada tahun pelajaran 2016/2017 melaksanakan program praktek kerja industri di bagian *food and beverage (F&B) service* yaitu sebanyak 43 orang siswa.

Instrumen yang digunakan yaitu angket, dalam bentuk soal angket tertutup Pengumpulan data dilakukan dengan menyebar instrumen berupa angket kepada responden. Data yang telah dikumpulkan kemudian diolah dan dideskripsikan dengan penyajian data untuk menggambarkan bagaimana manfaat program praktek kerja industri pada kompetensi kerja *food and beverage (F&B) service* siswa jasa boga SMK Negeri 3 Cimahi. Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan menjabarkan hasil perhitungan presentase dari jawaban hasil angket yang disebarkan kepada responden dengan perhitungan skor skala likert. Untuk menskor skala kategori likert menurut

Sukardi (2013, hlm. 147) yaitu jawaban dapat diberi bobot nilai 4, 3, 2, dan 1.

TEMUAN DAN PEMBAHASAN

Pengolahan data dilakukan untuk menjabarkan hasil perhitungan persentase dari penyebaran instrumen berupa angket mengenai Manfaat “Program Praktek Kerja Industri” Pada Kompetensi Kerja *Food and Beverage (F&B) Service* Siswa Jasa Boga SMK Negeri 3 Cimahi.

Manfaat “Program Praktek Kerja Industri” Berkaitan dengan Persiapan Pelayanan Minuman dan Makanan pada Kompetensi Kerja *Food and Beverage (F&B) Service*

Didapatkan hasil penelitian menunjukkan bahwa manfaat “program praktek kerja industri” berkaitan dengan proses pelayanan minuman dan makanan pada kompetensi kerja *food and beverage (F&B) service* berada pada persentase sebesar 77% yang berarti berada pada kriteria bermanfaat. Hal ini dapat diasumsikan bahwa peserta didik merasa “program praktek kerja industri” memberikan manfaat terhadap kemampuan kompetensi kerja *food and beverage service*. Hasil penelitian tersebut sejalan dengan penelitian Syahroni (2014) bahwa rata-rata manfaat pelaksanaan praktek kerja industri di SMKN 1 Lembah Gumanti yaitu sebesar 74,86% yang berarti berada pada kriteria bermanfaat.

Manfaat “Program Praktek Kerja Industri” Berkaitan dengan Proses Pelayanan Minuman dan Makanan

pada Kompetensi Kerja *Food and Beverage (F&B) Service*

Hasil penelitian manfaat “program praktek kerja industri” berkaitan dengan proses pelayanan minuman dan makanan memperoleh persentase sebesar 78% yaitu berada pada kriteria bermanfaat. Hal ini menunjukkan bahwa “program praktek kerja industri” memberikan manfaat bagi siswa pada kemampuan kompetensi kerja *food and beverage service* dalam proses pelayanan minuman dan makanan. Seperti yang diungkapkan Mulyasa (2004) bahwa “Kemampuan (*skill*) adalah sesuatu yang dimiliki oleh individu untuk melakukan tugas atau pekerjaan yang dibebankan kepadanya”.

SIMPULAN

Simpulan dari Manfaat “Program Praktek Kerja Industri” Pada Kompetensi Kerja *Food And Beverage (F&B) Service* Siswa Jasa Boga SMK Negeri 3 Cimahi berkaitan dengan persiapan pelayanan minuman dan makanan dapat disimpulkan berada pada kriteria bermanfaat (77%). Pada tahap persiapan hampir seluruh indikator berada pada kriteria bermanfaat. Manfaat “Program Praktek Kerja Industri” Pada Kompetensi Kerja *Food And Beverage (F&B) Service* Siswa Jasa Boga SMK Negeri 3 Cimahi berkaitan dengan proses pelayanan minuman dan makanan dapat disimpulkan berada pada kriteria bermanfaat (78%). Hampir seluruh indikator pada tahap proses pelayanan minuman dan makanan berada pada kriteria bermanfaat.

Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa setelah melaksanakan “program praktek kerja industri” siswa berasakan manfaatnya terhadap kompetensi kerja *food and beverage (F&B) service*.

REKOMENDASI

Berdasarkan data hasil penelitian, rekomendasi ditunjukkan kepada siswa agar lebih memanfaatkan “program praktek kerja industri” sebagai sarana untuk meningkatkan kemampuan kompetensi kerja *food and beverage service (F&B)* sebagai bekal saat memasuki dunia kerja.

DAFTAR PUSTAKA

- Komar. (2006). *Hotel Management*. Jakarta: Gramedia
- Mertayasa. (2012). *Food & Beverage Service Operational*. Yogyakarta: ANDI
- Mulyasa. (2004). *Kurikulum Berbasis Kompetensi, Konsep, Karakteristik dan Implementasi*. Bandung: Remaja Rosdakarya
- Nurhardjatmo, W. (2008). *Evaluasi Implementasi Kebijakan Pendidikan Sistem Ganda SMK*. *Jurnal FISIP*, 2 (2), hlm. 215 – 288.
- Sedarmayanti. (2007). *Manajemen Sumber Daya Manusia, Reformasi Birokrasi dan Manajemen Pegawai Negeri Sipil*. Bandung: PT. Refikan Aditama
- Sukardi. (2013). *Metodologi Penelitian Pendidikan Kompetensi dan Praktiknya*. Jakarta: Kencana
- Sutrisno, E. (2010). *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: Kencana
- Syahroni, F. (2014). *Persepsi Siswa Terhadap Manfaat Pelaksanaan Praktek Kerja Industri di SMKN 1 Lembar Gumanti*. *Jurnal*

Administrasi Pendidikan, 1(2), hlm. 275 – 381

Wiwoho. (2008). *Pengetahuan Tata Hidang*. Jakarta: Erlangga

Sumber Lain :

Dikmendikti. (2003). *Undang-Undang Praktek Kerja Industri (Prakerin)*. Tersedia:
http://kal.dikmendikti.go.id/download/SK_PKAL.doc [02 Februari 2017]