
RELEVANSI SKKD JASA BOGA SMK BERDASARKAN KEBUTUHAN KOMPETENSI HOTEL BERBINTANG

Ika Wahyu Kusuma Wati, Pardjono
SMK N 3 Klaten, Universitas Negeri Yogyakarta
i_chachay@yahoo.com, pardjono@uny.ac.id

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui peta kompetensi jenis pekerjaan di bagian *food product* yang dibutuhkan di hotel berbintang DIY, relevansi antara SKKD jasa boga SMK dengan tuntutan tugas pekerjaan di bagian *food product* di hotel berbintang, dan kompetensi yang dibutuhkan di bagian *food product* hotel berbintang DIY yang tidak ada dalam SKKD keahlian jasa boga SMK. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif. Populasi terdiri dari 37 hotel berbintang di DIY. Sampel terdiri dari 18 hotel berbintang di DIY ditentukan dengan teknik *proporsional stratified random sampling*. Responden diambil dengan teknik *sampling purposive sampling* yaitu *executive cheff*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa (1) SKKD Jasa Boga SMK semakin tinggi kelas Hotel berbintang dari hotel berbintang I sampai V semakin lengkap peta kompetensi yang dibutuhkan di hotel berbintang tersebut, (2) Standar kompetensi pada hotel berbintang I sampai V termasuk kriteria sangat relevan, (3) Penambahan standar kompetensi Pengolahan Kue Indonesia dan Pengolahan Masakan Oriental.

Kata kunci: *relevansi, standar kompetensi, dan kebutuhan kompetensi hotel berbintang.*

THE RELEVANCE OF THE STANDARD COMPETENCY OF CULINARY SERVICES AT VOCATIONAL HIGH SCHOOLS BASED ON THE NEEDS OF THE STAR HOTEL COMPETENCIES.

Ika Wahyu Kusuma Wati, Pardjono
SMK N 3 Klaten, Universitas Negeri Yogyakarta
i_chachay@yahoo.com, pardjono@uny.ac.id

Abstract

This study aims to determine the competence map of jobs types in the food product needed by the star hotels in Yogyakarta Special Territory (YST), the relevance between the Competency Standards/Basic Competencies (CSs/BCs) for culinary services at vocational high schools (VHSs) with the demands of the job duties section of food product in hotels, and the competencies required by the food product devision at star hotels in YST which are not in the CSs/BCs of the culinary service expertise at VHSs. This research is descriptive. The population consists of 37 five-star hotels in YST. The sample consists of 18 star hotels in YST determined by the proportional stratified random sampling technique. The respondents are choosen by purposive sampling technique, namely executive cheff. The result shows that (1) CSs/BCs for culinary services at VHSs, the higher class of the I to V star hotels higher of competencies map needed by those star hotels, (2) The competency standard of the I to V star hotels includes the relevant criteria, (3) addition of competency standard of Indonesia cake processing and Oriental cuisine processing

Keywords: *relevance, competency standards, needs of competencies at starred hotels*

Pendahuluan

Upaya untuk mengatasi berbagai isu dan tantangan dalam merespon perubahan teknologi dan tuntutan pasar kerja, Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) harus dapat mempersiapkan tenaga kerja dengan beberapa keterampilan dan kemampuan untuk beradaptasi dengan cepat terhadap dunia industri melalui pembelajaran. (Paryono, 2011, p.1). Peraturan Pemerintah RI No. 19 Tahun 2005 tentang standar nasional pendidikan pasal 26 ayat 3 tentang standar kompetensi lulusan, arah pengembangan pendidikan menengah kejuruan (SMK) berorientasi pada kebutuhan pasar kerja. SMK sebagai salah satu institusi yang menyiapkan tenaga kerja terampil tingkat menengah dituntut menghasilkan lulusannya sesuai dengan harapan dunia industri. Tenaga kerja yang dibutuhkan oleh dunia industri adalah Sumber Daya Manusia (SDM) yang memiliki kompetensi sesuai dengan bidang kerjanya, memiliki daya saing yang tinggi.

Pertumbuhan industri perdagangan, hotel, restoran merupakan salah satu aspek penting yang menentukan pertumbuhan ekonomi Indonesia. Sektor pertumbuhan ekonomi pertumbuhan Produk Domestik Regional Bruto (PDRB) Daerah Istimewa Yogyakarta memiliki peranan terbesar dalam pertumbuhan perekonomian DIY tahun 2011 dari sektor perdagangan, hotel, dan restoran sebesar 18,90% (BPS No. 19/05/34/Th. XIII, 05 Mei 2011). Sektor perdagangan, hotel, restoran dilihat dari PDB/PDRB memberikan andil yang positif untuk pertumbuhan perekonomian, sehingga dapat menyerap tenaga kerja. Oleh karena itu, perlu dipersiapkan mutu pendidikan dan pelatihan agar lulusan SMK kompetensi keahlian jasa boga dapat terserap bekerja di bagian *Food and Beverages (F&B)* hotel sesuai dengan bidangnya dengan menyiapkan tenaga kerja yang kompeten dibidangnya.

Menurut BKK SMK Negeri 4 dan SMK Negeri 6 Yogyakarta kompetensi keahlian jasa boga lulusan Tahun 2010/2011 baru sekitar 40%-60% yang terserap di dunia industri. Salah satu kelemahan SMK lebih terfokus pada pembentukan *hard skill*, sehingga tidak sedikit lulusan SMK mengalami kesulitan dalam mencari pekerjaan. (Gunawan, 2009). Menurut penelitian, hasil dari dunia pendidikan berupa lulusan SMK yang dirancang untuk dipersiapkan dalam memasuki dunia

kerja masih jauh dari harapan sebagai akibat dari belum adanya standarisasi industri dalam persyaratan minimum peralatan latihan kerja di beberapa sekolah (Nakertrans, 2010).

Berbagai permasalahan lulusan dari SMK kompetensi keahlian jasa boga antara lain banyaknya lulusan tidak segera mendapatkan pekerjaan setelah lulus, para lulusan tidak bekerja sesuai dengan bidangnya, bekerja dengan kualifikasi yang lebih rendah. Hal tersebut adanya ketidakserasian antara hasil pendidikan dengan kebutuhan dunia kerja karena kurang sesuainya kebutuhan dunia kerja dengan kualifikasi lulusan yang dihasilkan. Salah satu faktor penyebab permasalahan kesenjangan tersebut yaitu bisa dilihat dari aspek relevansi kurikulum yang ada di SMK dengan kebutuhan dunia industri.

Hasil wawancara dengan *Executive Cheff* Hotel LPP Yogyakarta yang mengatakan bahwa lulusan SMK kompetensi keahlian jasa boga apabila bekerja di hotel, mereka hanya menduduki posisi sebagai *cook helper* karena baik kemampuan *hard skill* maupun *soft skill* masih belum kompeten dalam jangka waktu lama untuk mereka naik ke jenjang karir yaitu jenis pekerjaan *cook* ataupun ke jenjang karir berikutnya. Hal ini didukung menurut Hamidah (2012, p.59) pentingnya penguasaan *soft skills* dihubungkan kepentingan kerja, ataupun dengan kesuksesan kerja. Lulusan SMK kompetensi keahlian jasa boga kebanyakan mereka tidak siap untuk bekerja di Hotel bagian *F&B* dikarenakan belum memiliki kompetensi yang sesuai dengan yang dibutuhkan dunia industri hotel yang terus berkembang terutama di hotel berbintang III sampai hotel berbintang V.

SMK harus segera berbenah secara menyeluruh untuk meningkatkan kualitasnya, bidang keahlian, isi kurikulum SMK harus sesuai dengan kondisi dan kebutuhan pasar kerja. Kurikulum yang digunakan untuk SMK acuan untuk program produktif mengacu pada SKKD (Standar Kompetensi Kompetensi Dasar). Permasalahan yang akan diteliti adalah peta kompetensi jenis pekerjaan yang dibutuhkan di hotel, relevansi standar kompetensi jasa boga SMK dengan kebutuhan kompetensi industri perhotelan, kompetensi-kompetensi yang dibutuhkan di hotel yang belum ada dalam SKKD keahlian jasa boga SMK.

Berdasarkan latar belakang masalah penelitian ini dapat dirumuskan sebagai berikut:

Seperti apa peta kompetensi jenis pekerjaan di bagian *food product* yang dibutuhkan Hotel berbintang DIY?, Seberapa relevankah antara SKKD Keahlian Jasa Boga SMK dengan tuntutan tugas pekerjaan di bagian *food product* Hotel berbintang DIY?, Kompetensi apa saja yang dibutuhkan di bagian *food product* Hotel berbintang DIY yang tidak ada dalam SKKD Keahlian Jasa Boga SMK?. Tujuan penelitian yang akan dilakukan adalah untuk mendeskripsikan: Peta kompetensi jenis pekerjaan di bagian *food product* yang dibutuhkan di Hotel berbintang DIY, Relevansi antara SKKD Keahlian Jasa Boga SMK dengan tuntutan tugas pekerjaan di bagian *food product* Hotel berbintang DIY, Kompetensi yang dibutuhkan di bagian *food product* Hotel berbintang DIY yang tidak ada dalam SKKD Keahlian Jasa Boga SMK. Manfaat penelitian ini memberikan pengetahuan untuk mengembangkan kurikulum yang sesuai dengan kebutuhan kompetensi industri jasa boga sehingga lulusan SMK dapat terserap bekerja dunia industri. Dapat digunakan sebagai bahan refleksi dari pelaksanaan kurikulum di sekolah yaitu untuk mengetahui relevansi Standar Kompetensi dengan dunia industri, sehingga dapat dijadikan acuan untuk perbaikan selanjutnya dalam upaya peningkatan mutu pendidikan di sekolah agar dapat menghasilkan lulusan yang benar-benar memiliki kompetensi dibidang jasa boga

Pendidikan Kejuruan

Clarke & Winch (2007, p.62) menyatakan, "*Vocational education is about the social development of labour, about nurturing, advancing and reproducing particular qualities of labour to improve the productive capacity of society*". Artinya, pendidikan kejuruan merupakan upaya pengembangan sosial ketenagakerjaan, pemeliharaan, percepatan dan peningkatan kualitas tenaga kerja tertentu dalam rangka peningkatan produktivitas masyarakat. Pengertian tersebut didukung menurut Thomson (1973, p.93) menyatakan bahwa "*vocational education is economic education as it geared to the needs of the job marked and thus contributed to the national economic growth*". Pendidikan kejuruan pada dasarnya adalah pendidikan untuk menumbuhkan atau menggerakkan kegiatan ekonomi, karena pendidikan kejuruan dirancang untuk memenuhi kebutuhan pasar kerja dan jelas

dalam hal ini akan memberikan sumbangan positif bagi dunia kerja produktif yang menghasilkan barang dan jasa yang mempunyai nilai ekonomi, selanjutnya tenaga kerja produktif yang mampu memproduksi barang dan jasa yang bernilai ekonomi yang akan menggerakkan roda perekonomian dan hal ini berpengaruh terhadap pertumbuhan ekonomi secara nasional. Pengertian tersebut didukung menurut Djojonegoro (1998, p.36), tujuan pendidikan kejuruan sebagai pendidikan yang mempersiapkan peserta didik sebagai calon tenaga kerja dan mengembangkan eksistensi peserta didik, untuk kepentingan peserta didik, masyarakat, bangsa, dan negara.

Pendidikan kejuruan adalah salah satu bentuk dari sistem pendidikan yang ada di Indonesia, pendidikan ini mempunyai misi untuk membantu peserta didik dalam mengembangkan sikap profesionalnya, mampu berkompetisi, dan mampu dalam meniti tahap-tahap perkembangannya agar dapat mempersiapkan dirinya dalam bekerja dan berkarier di dunia ketenagakerjaan. Pengertian tersebut didukung menurut Lynch (2000, p.2), pendidikan kejuruan merupakan sebuah pendidikan yang program dan kurikulumnya didesain untuk menyiapkan siswa memperoleh pendidikan dan keahlian yang memungkinkan mereka setelah lulus segera memperoleh pekerjaan. Tujuan pendidikan kejuruan adalah untuk meningkatkan kecerdasan, pengetahuan, kepribadian, akhlak mulia, serta keterampilan peserta didik untuk hidup mandiri dan mengikuti pendidikan lebih lanjut sesuai dengan program kejurumannya agar dapat bekerja secara efektif dan efisien, mengembangkan keahlian dan ketrampilannya, menguasai bidang keahlian dan dasar-dasar ilmu pengetahuan serta teknologi, memiliki etos kerja yang tinggi, berkomunikasi sesuai dengan tuntutan pekerjaannya, serta memiliki kemampuan untuk mengembangkan diri (Permen 22, Th 2006: tentang Standar Isi). Tujuan tersebut memberikan makna bahwa tugas pendidikan kejuruan adalah mempersiapkan sumber daya manusia (SDM) yang berkualitas yang memiliki kompetensi, kemandirian, kemampuan kerja yang mampu membuka usaha lapangan kerja sendiri, dan mampu beradaptasi serta berkompetisi.

Menurut Bartel (1976, p.11), pendidikan kejuruan adalah pendidikan bakat, minat, dan keterampilan yang berciri khas, yang

direncanakan dan diberikan kepada individu yang tertarik untuk mengembangkan/menyiapkan dirinya dalam memilih pekerjaan di lingkup area okupasi dan kelompok okupasi. Artinya keleluasaan dalam menentukan pilihan okupasi atau kelompok okupasi diserahkan sepenuhnya kepada siswa itu sendiri dengan mempertimbangkan bakat dan minat yang dipunyai siswa, jadi prinsip pendidikan kejuruan hana membimbing dan mengarahkan serta memfasilitasi keperluan siswa dalam meniti karir.

SKKD

Berdasarkan Peraturan Menteri Pendidikan Nasional Nomor 28 Tahun 2009, tentang Standar kompetensi kejuruan sekolah menengah kejuruan (SMK)/madrasah aliyah kejuruan (MAK) merupakan standar nasional pendidikan yang melengkapi standar komponen mata pelajaran untuk sekolah menengah kejuruan (SMK)/madrasah aliyah kejuruan (MAK) sebagaimana diatur dalam Peraturan Menteri Pendidikan Nasional Nomor 22 Tahun 2006 tentang Standar Isi Untuk Satuan Pendidikan Dasar dan Menengah. Standar kompetensi kejuruan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) berisi pula dasar kompetensi kejuruan sebagaimana yang dimaksud dalam struktur kurikulum sekolah menengah kejuruan (SMK)/madrasah aliyah kejuruan (MAK) yang diatur dalam Peraturan Menteri Pendidikan Nasional Nomor 22 Tahun 2006 tentang Standar Isi Untuk Satuan Pendidikan Dasar dan Menengah. Standar kompetensi kejuruan sekolah menengah kejuruan (SMK) untuk Kompetensi Keahlian Jasa Boga.

Meskipun guru diberikan kebebasan untuk menyusun dan mengembangkan kurikulum dan berbagai perangkatnya, namun Depdiknas telah menyiapkan Standar Kompetensi (SK) dan Kompetensi Dasar (KD) untuk berbagai mata pelajaran, sehingga tugas guru adalah menjabarkan, menganalisis, mengembangkan indikator, dan menyesuaikan SK dan KD tersebut dengan situasi dan kondisi sekolah.

Menurut Mulyasa (2003, p7), Standar Kompetensi Lulusan (SKL) harus selaras dan serasi dengan Standar Kompetensi (SK), dan Kompetensi Dasar (KD). SKKD harus dijabarkan ke dalam indikator-indikator yang siap dikembangkan dalam persiapan pembelajaran dan proses belajar mengajar di kelas.

Guru juga dituntut untuk senantiasa menyempurnakan dan menyesuaikan kurikulum dengan perkembangan ilmu pengetahuan, teknologi, dan seni, serta tuntutan kebutuhan lokal, nasional, dan global, sehingga kurikulum yang dikembangkan di sekolah betul-betul diperlukan oleh peserta didik sesuai dengan kebutuhan lingkungan, perkembangan jaman serta tuntutan dan beban tugas yang akan dilakukan setelah mengikuti pembelajaran.

Kompetensi

Harris, et al. (1995, p.18) mengatakan bahwa "*competence (knowledge, skills, behavior) to be demonstrated by the learner*". Artinya, kompetensi merupakan pengetahuan, keterampilan, perilaku yang harus dikuasai oleh peserta didik. Pengertian tersebut didukung menurut Burke, J (2005, p.12) menyatakan bahwa "*Competency; statements describe outcomes expected from the performance of professionally related functions, or those knowledges, skills, and attitudes thought to be essential to the performance of those functions*". Artinya, kompetensi merupakan pernyataan kemampuan yang menguraikan hasil yang diharapkan dari profesi yang terkait, atau pengetahuan, ketrampilan, sikap, yang penting dalam pekerjaan tertentu. Dalam hal ini, kompetensi diartikan sebagai pengetahuan, ketrampilan, dan kemampuan yang dikuasai oleh seseorang yang telah menjadi bagian dari dirinya, sehingga dapat melakukan perilaku-perilaku kognitif, afektif, psikomotorik dengan sebaik-baiknya.

Spencer dan spencer (Yulaelawati, 2004, p.13) menyatakan "kompetensi merupakan karakteristik mendasar seseorang yang berhubungan timbal balik dengan sesuatu criteria efektif dan atau kecakapan terbaik seseorang dalam pekerjaan atau keadaan". Spencer, McClland, & Spencer (Yulaelawati, 2004, p.16) mengelompokkan kompetensi ke dalam tiga kategori, yaitu pengetahuan, keterampilan, dan karakteristik personal. Pengetahuan merupakan pengetahuan tentang fakta atau proses, keterampilan merupakan keterampilan kognitif atau prilaku, dan karakteristik personal merupakan ciri pembawaan individu.

The Mayer Committee (Harris, et. al., 1995, p.21) menyatakan "*the term competence focuses attention on learning out-*

comes. *It is about what people can do*". Artinya, istilah kompetensi lebih berfokus pada hasil belajar (*outcome*). Yaitu, apa yang bisa dilakukan orang. *The Mayer Committee* menilai kompetensi yang sangat penting bukan hanya karena adanya keterampilan atau skill tetapi juga karena pengetahuan dan pemahaman. Hal ini mencakup kemampuan melakukan tugas dalam konteks yang telah ditetapkan dan kapasitasnya mentransfer pengetahuan dan ketrampilan itu pada tugas dan situasi yang baru.

McAshan (Mulyasa, 2003, p.38), mengemukakan bahwa kompetensi: "...is a knowledge, skills, and abilities or capabilities that a person achieves, which become part of his or her being to the extent he or she can satisfactorily perform particular cognitive, affective, and psychomotor behavior". Dalam hal ini, kompetensi diartikan sebagai pengetahuan, keterampilan, dan kemampuan yang dikuasai oleh seseorang yang telah menjadi bagian dari dirinya, sehingga ia dapat melakukan perilaku-perilaku kognitif, afektif, dan psikomotorik dengan sebaik-baiknya.

Finch dan Crunkilton (Mulyasa, 2003, p.38), mengartikan kompetensi sebagai penguasaan terhadap suatu tugas, keterampilan, sikap, dan apresiasi yang diperlukan untuk menunjang keberhasilan. Hal tersebut di atas menunjukkan bahwa kompetensi mencakup tugas, keterampilan, sikap, dan apresiasi yang harus dimiliki oleh siswa agar dapat melaksanakan tugas-tugas yang dipelajarinya di sekolah sesuai dengan kemampuan yang diperlukan oleh dunia kerja.

Berdasarkan beberapa definisi ahli di atas, dapat disimpulkan bahwa kompetensi adalah kemampuan yang dimiliki seseorang yang diperoleh melalui proses pembelajaran dan pengalaman, yakni hasil belajar baik dalam bentuk pengetahuan, keterampilan, perilaku, dan nilai-nilai. Kompetensi tersebut harus teraktualisasi dalam kebiasaan berpikir dan bertindak sehari-hari.

Kompetensi di bagian *Food Product*

Kompetensi yang akan dibahas kompetensi jenis pekerjaan di bagian *food product* yaitu *cook helper* dan *cook* karena lulusan SMK keahlian Jasa Boga biasanya setelah lulus sekolah mereka menempati posisi sebagai *cook helper* dan nantinya jenjang berikutnya adalah *cook*.

Cook helper menurut Sihite (2000:30) adalah: karyawan yang belum pernah bekerja di dapur dan mereka ditugaskan untuk bekerja berpindah-pindah dari satu seksi yang lain dalam waktu-waktu tertentu agar karyawan pemula ini dapat mengenal dan menghayati pekerjaan di setiap seksi sebelum mereka ditentukan bertugas di suatu seksi sesuai dengan kemampuannya.

Seorang *cook helper* dapat diasumsikan sebagai orang yang harus memiliki pengetahuan tentang *prepare*, atau persiapan sebelum memulai pekerjaan yang meliputi persiapan bahan, persiapan alat, dan meracik bahan yang akan diolah, sampai penyajian dengan *garnish*.

Job Description Bagian F & B Di Hotel

Food and Beverage (f&b) salah satu departemen dari struktur organisasi hotel. *Kitchen* hotel lebih dikenal dengan sebutan *food production* area merupakan bagian dari f&b yaitu bagian dari sebuah hotel yang mengurus makanan dan minuman, sedangkan pengertian secara khusus adalah bagian dari hotel yang mengurus dan bertanggung jawab terhadap kebutuhan pelayanan makanan dan minuman serta kebutuhan lain dikelola secara komersil dan professional. *Kitchen* (dapur) hotel memiliki peranan penting karena merupakan tempat proses pembuatan makanan dan minuman yang akan disajikan kepada pelanggan.

Gambaran penting mengenai besarnya peranan dapur dalam bidang pengolahan makanan, mengharuskan adanya sejumlah personel dan pembagian kerja untuk kelancaran operasional. Jumlah personel *kitchen* hotel tergantung pada besar kecilnya perusahaan tersebut yang disesuaikan dengan tingkat kebutuhan. Hotel memiliki organisasi yang cukup baik, pembagian tugas kerja personilnya telah diatur dan disusun secara tertulis yang biasa dikenal dengan sebutan personel *job description*.

Relevansi

Secara umum, arti dari relevansi adalah kecocokan/kesesuaian. Relevan adalah bersangkutan/paut, berguna secara langsung (kamus bahasa Indonesia). Relevansi berarti kaitan, hubungan (kamus bahasa Indonesia).

Kurikulum dikembangkan berdasarkan prinsip-prinsip pengembangan kurikulum, sa-

lah satu prinsip yaitu relevan dengan kebutuhan kehidupan yaitu pengembangan kurikulum dilakukan dengan melibatkan pemangku kepentingan (*stakeholders*) untuk menjamin relevansi pendidikan dengan kebutuhan kehidupan, termasuk didalamnya kehidupan kemasyarakatan, dunia usaha dan dunia kerja. (BSNP). Relevansi atau kesesuaian merupakan masalah yang cukup esensial dan harus mendapat perhatian dalam pengembangan kurikulum. Menurut Olivia (1992) dalam Hamalik (2009, p.45) pengertian relevansi banyak penafsirannya, hal ini dikaitkan dengan masalah dunia kerja (*vocation*), kependudukan (*citizenship*), hubungan antar pribadi (*personel relationship*). Sehingga relevansi berkembang menurut kegunaan dan kebermaknaan suatu kurikulum.

Jadi dari pengertian diatas pentingnya dapat ditarik kesimpulan dalam pengembangan kurikulum SMK kaitannya dengan pengembangan SKKD perlu dilakukan relevansi dengan dunia industry karena sangat esensial kaitannya dengan lulusan peserta didik yang merupakan kebutuhan kehidupan mereka dengan *stake holder* sebagai pengguna lulusan sehingga mampu terserap bekerja di dunia industry. Oleh sebab itu perlu diadakan relevansi standar kompetensi dengan kebutuhan dunia industri.

Relevansi dapat diukur dengan menggunakan dokumen bila dokumen tersebut mempunyai topik yang sama atau berhubungan dengan subyek yang akan diteliti (*topical relevance*). Dalam konsep relevansi, sebuah dokumen dianggap relevan jika sesuai dengan kebutuhan kompetensi industry jasa boga. Penilaian relevansi merupakan tahap pekerjaan yang penuh dengan ketelitian. Hal ini disebabkan karena dalam tahap inilah menentukan apakah dokumen relevan dengan kebutuhan.

Metode Penelitian

Jenis penelitian ini termasuk penelitian deskriptif dengan metode survei. Survei merupakan bagian dari studi deskriptif yang bertujuan mencari informasi suatu keadaan atau fenomena secara mendalam khususnya dalam penelitian yang dilaksanakan, yaitu untuk mengetahui relevansi SKKD Jasa Boga SMK berdasarkan kebutuhan kompetensi hotel berbintang. Penelitian dilakukan di industri jasa boga hotel berbintang di Daerah

Istimewa Yogyakarta, Penelitian ini dilaksanakan mulai bulan Februari sampai dengan Maret 2012.

Populasi terdiri dari 37 hotel berbintang di DIY. Sampel terdiri dari 18 hotel berbintang di DIY ditentukan dengan teknik *proportional stratified random sampling*. Responden diambil dengan teknik sampling *purposive sampling* yaitu *executive cheff*. Penentuan jumlah anggota sampel/ukuran sampel dari kelompok klasifikasi hotel berbintang menggunakan Tabel 1.

Tabel 1. Populasi dan Sampel Hotel Berdasarkan Kelas Berbintang

No	Klasifikasi Hotel	Populasi	Sampel
1	Berbintang 5	4	2
2	Berbintang 4	8	4
3	Berbintang 3	8	4
4	Berbintang 2	7	3
5	Berbintang 1	10	5
Jumlah		37 Hotel	18 Hotel

Model penyusunan dan pembuatan angket dalam penelitian ini menggunakan Model Skala *Likert* yang dikembangkan oleh *Rensis Likert*. Pada penelitian ini terdapat 4 pilihan/alternative jawaban. Skor tertinggi yang diberikan adalah 4 dan skor terendah 1. Angket digunakan untuk mendapatkan data dari variable kompetensi yang dibutuhkan di Hotel berbintang.

Data tentang Relevansi SKKD Jasa Boga SMK berdasarkan kebutuhan kompetensi di Hotel berbintang diperoleh melalui instrumen berupa angket. Angket yang digunakan mempunyai jumlah butir pernyataan sebanyak 42 item dengan 4 pilihan jawaban. Penyusunan angket berdasarkan pada beberapa Standar Kompetensi Jasa Boga yang berhubungan dengan relevansi kompetensi di Hotel berbintang.

Hasil perolehan skor dari setiap responden selanjutnya didistribusikan dalam 4 (empat) kategori yang disajikan pada Tabel 2.

Untuk mengetahui kompetensi di industri jasa boga perlu menggunakan instrumen berupa angket yang ditujukan kepada *executive cheff* yang mengetahui betul tentang kompetensi untuk tenaga kerja di bagian *food product*. Analisis data dilakukan dengan menggunakan teknik deskriptif, yaitu dengan mendeskripsikan dan memaknai data dari se-

tiap komponen kemudian dianalisis secara kuantitatif.

Tabel 2. Hasil Perolehan Skor

No	Skor	Kategori
1	3,26 – 4,00	harus ada, selalu diperhatikan
2	2,51 - 3,25	harus ada, kadang-kadang diperhatikan
3	1,76 – 2,50	tidak harus ada, kadang-kadang diperhatikan
4	1,00 – 1,75	tidak harus ada, tidak diperhatikan

Langkah-langkah analisis meliputi: (1) menghitung skor (tertinggi dan terendah) pada setiap komponen; (2) menghitung rerata skor setiap komponen atau mean ideal (\bar{X}), Mean ideal/terendah (\bar{X});) = $\frac{1}{2} \times$ (skor tertinggi ideal + skor terendah ideal); (3) menentukan simpangan baku ideal (SBx), Simpangan baku (SBx) = $\frac{1}{6} \times$ (skor tertinggi ideal – skor terendah ideal); dan (4) menjumlahkan skor pada tiap-tiap butir kemudian menginterpretasikan sesuai dengan Tabel 3.

Tabel 3. Kategori Penilaian

Skor Siswa	Kategori
$X \geq \mu + 1.SBx$	Sangat Relevan
$\mu + 1.SBx > X \geq \mu$	Relevan
$\mu > X \geq \mu - 1.SBx$	Kurang Relevan
$X < \mu - 1.SBx$	Tidak Relevan

Sumber : Mardapi (2008, p.123)

Keterangan:

μ : median ideal = $\frac{1}{2}$ (skor tertinggi ideal + skor terendah ideal)

X : skor responden

SB : simpangan baku ideal = $\frac{1}{6}$ (skor tertinggi ideal - skor terendah ideal)

Hasil Penelitian dan Pembahasan

Peta Kompetensi Jenis Pekerjaan di Bagian *Food Product* yang dibutuhkan di Hotel Berbintang di DIY

Dalam bab ini secara berturut-turut akan disajikan jawaban pertanyaan penelitian meliputi: (1) Peta kompetensi jenis pekerjaan di bagian *food product* yang dibutuhkan di Hotel berbintang DIY, (2) Relevansi antara SKKD Keahlian Jasa Boga SMK dengan tuntutan tugas pekerjaan di bagian *food product* di hotel berbintang DIY, (3) Kompetensi yang dibutuhkan di bagian *food product* di Hotel berbintang DIY yang tidak ada dalam SKKD Keahlian Jasa Boga SMK

Hasil analisis Kompetensi Dasar (KD) pada Standar Kompetensi Jasa Boga SMK Rata-rata standar kompetensi secara keseluruhan setiap hotel berbintang dapat dilihat pada Tabel 4.

Berdasarkan Tabel 4 rerata standar kompetensi setiap hotel berbintang menunjukkan peta kompetensi hotel berbintang I pada SK mengolah makanan continental, melakukan perencanaan hidangang harian untuk meningkatkan kesehatan, melakukan pengolahan makanan kesempatan khusus termasuk kriteria standar kompetensi yang harus ada, tetapi hanya kadang-kadang diperhatikan. Hotel berbintang II rata-rata standar kompetensi mengolah makanan Indonesia, melakukan perencanaan hidangan harian untuk meningkatkan kesehatan, Melakukan pengolahan makanan kesempatan khusus termasuk kriteria standar kompetensi yang harus ada, tetapi hanya kadang-kadang diperhatikan.

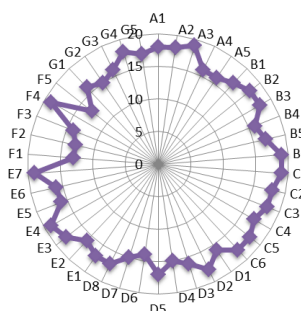
Tabel 4. Rata-rata Standar Kompetensi Hotel Berbintang

No	Standar Kompetensi	Hotel Btg I	Hotel Btg II	Hotel Btg III	Hotel Btg IV	Hotel Btg V
A	Menerapkan keselamatan, kesehatan kerja (K3), dan hyniene sanitasi	3,6	3,8	4	4	4
B	Melakukan komunikasi dalam pelayanan jasa	3,5	3,67	3,83	4	4
C	Melakukan Persiapan pengolahan	3,83	3,67	4	4	4
D	Mengolah makanan kontinental	3,13	3,63	3,88	4	4
E	Mengolah makanan Indonesia	3,43	3,14	4	4	4
F	Melakukan perencanaan hidangan harian untuk meningkatkan kesehatan	2,8	2,4	3,4	3,4	4
G	Melakukan pengolahan makanan untuk kesempatan khusus	3,2	2,6	4	4	4
	Rerata	3,36	3,27	3,87	3,91	4,00

Dengan demikian peta kompetensi jenis pekerjaan di bagian *food product* pada hotel berbintang I dan II semua standar kompetensi Jasa Boga SMK termasuk kategori yang harus ada dalam SKKD Jasa Boga SMK tetapi hanya kadang-kadang diperhatikan dalam kebutuhan kompetensi di hotel berbintang tersebut dengan skor masing-masing 3,36 dan 3,27. Sedangkan pada hotel berbintang III-V semua standar kompetensi Jasa Boga SMK termasuk kategori yang harus ada dalam SKKD Jasa Boga SMK dan selalu diperhatikan dalam kebutuhan kompetensi di hotel berbintang tersebut dengan skor masing-masing 3,87, 3,91, dan 4.

Relevansi antara SKKD Keahlian Jasa Boga SMK dengan pekerjaan di bagian *food product* di Hotel Berbintang DIY

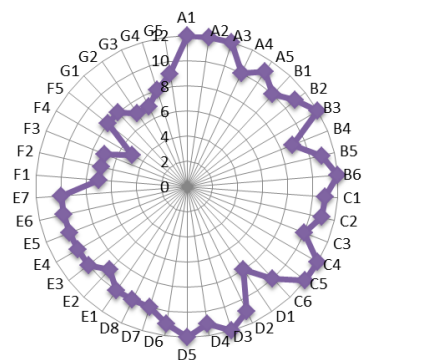
Berdasarkan data hasil analisis relevansi standar kompetensi di Hotel berbintang I diatas dapat dibuat gambar relevansi kompetensi dasar program keahlian Jasa Boga SMK dengan kebutuhan di bagian *food product* Hotel berbintang I di DIY, sebagai berikut.



Gambar 1. Relevansi Kompetensi Dasar Jenis Pekerjaan di Bagian *Food Product* yang Dibutuhkan di Hotel Berbintang I

Dari gambar 1 dapat disimpulkan bahwa SKKD SMK Jasa Boga termasuk kriteria sangat relevan dengan kebutuhan pekerjaan di bagian *food product* di Hotel berbintang I. Hanya pada standar kompetensi Melakukan perencanaan hidangan harian untuk meningkatkan kesehatan termasuk dalam kategori relevan.

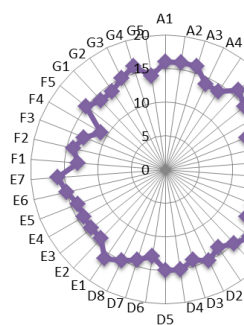
Relevansi standar kompetensi di Hotel berbintang II dapat dibuat gambar relevansi kompetensi dasar program keahlian Jasa Boga SMK dengan kebutuhan di bagian *food product* Hotel berbintang II di DIY, sebagai berikut.



Gambar 2. Relevansi Kompetensi Dasar Jenis Pekerjaan di Bagian *Food Product* yang Dibutuhkan di Hotel Berbintang II

Dari Gambar 2 dapat disimpulkan bahwa terdapat 9 kompetensi dasar dengan skor 12, 8 kompetensi dasar dengan skor 11, dan 12 kompetensi dasar dengan skor 10, 3 kompetensi dasar dengan skor 9. Sehingga relevansi SKKD SMK jasa Boga dengan kebutuhan hotel berbintang termasuk kategori 5 SK sangat relevan dengan kebutuhan pekerjaan di bagian *food product* di Hotel berbintang DIY. Sedangkan 1 SK termasuk dalam kategori kurang relevan yaitu pada SK Melakukan perencanaan hidangan harian untuk meningkatkan kesehatan.

Relevansi standar kompetensi di Hotel berbintang III dapat dibuat gambar relevansi kompetensi dasar program keahlian Jasa Boga SMK dengan kebutuhan di bagian *food product* Hotel berbintang III di DIY, sebagai berikut.

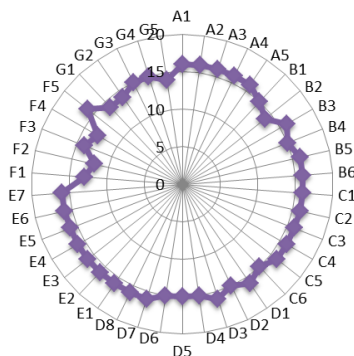


Gambar 3. Relevansi Kompetensi Dasar Jenis Pekerjaan di Bagian *Food Product* yang Dibutuhkan di Hotel Berbintang III

Dari Gambar 3 dapat disimpulkan bahwa terdapat 12 kompetensi dasar dengan skor 16, 9 kompetensi dasar dengan skor 15, 16

kompetensi dasar dengan skor 14, dan 4 kompetensi dasar dengan skor 13. Sehingga 41 kompetensi dasar tersebut tergolong sangat relevan dengan kebutuhan pekerjaan di bagian *food product* di Hotel berbintang III.

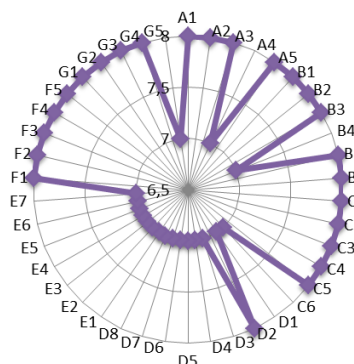
Relevansi standar kompetensi di Hotel berbintang IV dapat dibuat gambar relevansi kompetensi dasar program keahlian Jasa Boga SMK dengan kebutuhan di bagian *food product* Hotel berbintang IV di DIY, sebagai berikut.



Gambar 4. Relevansi Kompetensi Dasar Jenis Pekerjaan di Bagian *Food Product* yang Dibutuhkan di Hotel Berbintang IV

Dari Gambar 4 dapat disimpulkan bahwa kompetensi dasar tersebut tergolong sangat relevan dengan kebutuhan pekerjaan di bagian *food product* di Hotel berbintang IV.

Relevansi standar kompetensi di Hotel berbintang V dapat dibuat gambar relevansi kompetensi dasar program keahlian Jasa Boga SMK dengan kebutuhan di bagian *food product* Hotel berbintang V di DIY, sebagai berikut.



Gambar 5. Relevansi Kompetensi Dasar Jenis Pekerjaan di Bagian *Food Product* yang Dibutuhkan di Hotel Berbintang V

Dari Gambar 5 dapat disimpulkan bahwa terdapat 24 kompetensi dasar dengan skor 8, dan 18 kompetensi dasar dengan skor 7. Sehingga 42 kompetensi dasar tersebut tergolong **sangat relevan** dengan kebutuhan pekerjaan di bagian *food product* di Hotel berbintang V DIY.

Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan penelitian ini bahwa relevansi antara SKKD keahlian jasa boga SMK dengan pekerjaan di bagian *food product* di hotel berbintang DIY, bahwa dari 7 standar kompetensi pada hotel berbintang I sampai V termasuk kriteria sangat relevan. Namun pada hotel berbintang I dan II pada kompetensi Perencanaan hidangan harian untuk meningkatkan kesehatan termasuk dalam kriteria relevan.

Kompetensi yang Dibutuhkan di Bagian *Food Product* di Hotel Berbintang DIY yang tidak ada dalam SKKD Keahlian Jasa Boga SMK

Analisa yang ketiga pada penelitian ini yaitu mengetahui berapa banyak kompetensi yang dibutuhkan di hotel berbintang DIY yang tidak ada dalam SKKD Keahlian Jasa Boga SMK. Dilihat skor pernyataan tentang tugas di bagian *food product* pada Hotel berbintang, dari data penelitian dapat dilihat kompetensi di bagian *food product* dari SKKD Kompetensi Keahlian Jasa Boga SMK dengan kompetensi yang dibutuhkan hotel berbintang berdasarkan pernyataan dari *executive cheff*. Berikut ini hasil standar kompetensi dari hotel berbintang satu sampai berbintang lima.

Menerapkan Keselamatan, Kesehatan Kerja (K3), dan Hygiene Sanitasi

Standar kompetensi “Menerapkan keselamatan, kesehatan kerja (K3), dan hygiene sanitasi” terdapat 5 kompetensi dasar. Berdasarkan tabel 47 dapat dilihat kompetensi dasar mendeskripsikan relevansi keselamatan kesehatan kerja (K3) dan hygiene sanitasi; KD Melaksanakan prosedur K3 untuk masalah kesehatan keselamatan dan keamanan mengenali situasi darurat dan hygiene sanitasi pada perseorangan dapur dan makanan agar tidak terkontaminasi; KD Melaksanakan prosedur pembersihan area kerja meliputi membersihkan tempat kerja memilih dan mempersiapkan peralatan, dari hotel berbintang 1 sampai berbintang 5 mendapatkan skor 4 ini berarti bahwa kompetensi dasar tersebut dibutuhkan dalam hotel berbintang. KD Menerapkan kon-

sep lingkungan hidup dalam menangani limbah atau sampah yang ramah lingkungan, berdasarkan hotel berbintang 1 sampai 2 mendapatkan skor 3, dan untuk berbintang 3 sampai 5 mendapatkan skor 4 ini berarti bahwa KD tersebut juga dibutuhkan tetapi pada hotel berbintang 1 dan berbintang 2 terkadang mengabaikan tingkat kepentingan dari kompetensi dasar tersebut dikarenakan kurang mendapatkan pelatihan dibidang penanganan limbah sampah. Sedangkan KD Menerapkan ketentuan pertolongan pertama pada kecelakaan dengan tepat, mengidentifikasi luka, dan menangani situasi darurat untuk P3K dari hotel berbintang 1 sampai 5 mendapatkan skor 4 kecuali berbintang 1 dikarenakan kurang mendapatkan pelatihan untuk menangani P3K dalam berbagai kemungkinan kecelakaan kerja.

Melakukan Komunikasi dalam Pelayanan Jasa

Standar kompetensi “Melakukan komunikasi dalam pelayanan jasa” terdapat 6 kompetensi dasar. Kompetensi dasar menjelaskan prinsip-prinsip berkomunikasi pada hotel berbintang 1 dan 2 mendapatkan skor 3, sedangkan berbintang 3 sampai 5 mendapat skor 4 berarti kompetensi tersebut dibutuhkan di hotel berbintang karena sebagai dasar berkomunikasi. KD Memilih cara berkomunikasi yang efektif dengan teman kerja, kolega, dan pelanggan; KD Melakukan komunikasi dan kerjasama dalam tim atau kelompok mendapatkan skor 4 dilihat dari hotel berbintang 1 sampai 5 karena tingkat kepentingan dan keberhasilan dalam berkomunikasi dengan pelanggan dan pentingnya kerjasama. Kompetensi tersebut berarti dibutuhkan di hotel berbintang. KD Melakukan komunikasi dalam lingkungan kerja yang berbeda dilihat dari hotel berbintang 1-3 mendapatkan skor 3 karena biasanya teman kerja kebiasaan berasal dari daerah yang sama. Sedangkan hotel berbintang 4-5 biasanya karyawannya berasal dari beda daerah bahkan ada yang Luar Negeri. KD Memberikan pelayanan untuk tamu dilihat dari hotel berbintang 1 mendapatkan skor 3 berarti kompetensi tersebut juga dibutuhkan di hotel berbintang 1 tetapi biasanya tamu di hotel berbintang 1 hanya menggunakan waktunya untuk beristirahat dan jarang sekali tamu biasanya menggunakan pelayanan room servis atau di restoran tersebut. Sedangkan hotel berbintang 2-4 menda-

patkan skor 4 berarti kompetensi ini sangat dibutuhkan di hotel tersebut karena tamu biasanya juga memanfaatkan fasilitas yang ada di hotel tersebut. KD Menjaga penampilan personal semua hotel berbintang mendapatkan skor 4 ini berarti KD tersebut sangat dibutuhkan dalam presentasi personal dalam melayani tamu.

Melakukan Persiapan Pengolahan

Standar kompetensi “Melakukan Persiapan Pengolahan” terdapat 6 kompetensi dasar. KD Menunjukkan alur kerja persiapan pengolahan, KD Mengorganisir persiapan pengolahan meliputi persiapan peralatan, bahan makanan penanganan bahan makanan, KD Membuat potongan sayuran mendapatkan skor 4 dari hotel berbintang 1-5 sehingga kompetensi tersebut sangat dibutuhkan di Hotel berbintang. KD Melakukan persiapan dasar pengolahan makanan meliputi identifikasi peralatan memotong, memilih dan membersihkan bahan nabati dan hewani, KD Membuat *garnish* atau lipatan daun mendapatkan skor 4 kecuali hotel berbintang 1 dengan skor 3 karena mean pada hotel berbintang 2 dikarenakan jumlah responden lebih sedikit dibanding berbintang lainnya. KD Menggunakan metode dasar memasak meliputi mengoperasikan peralatan pengolahan memasak dengan teknik panas basah panas kering, hotel berbintang 2-5 dengan skor 4 ini berarti kompetensi tersebut sangat dibutuhkan karena melihat tamu kadang-kadang juga berasal dari Luar Negeri sehingga berpengaruh pada menu makanan yang disajikan.

Mengolah Makanan Kontinental

Standar kompetensi “Mengolah makanan kontinental” terdapat 8 kompetensi dasar. KD Menjelaskan prinsip pengolahan makanan kontinental dilihat dari hotel berbintang 1 dan 2 mendapatkan skor 3 yang berarti kompetensi tersebut dibutuhkan tetapi biasanya hotel berbintang 1 dan 2 kebanyakan tamu berasal dari domestik sehingga tidak begitu digunakan kompetensi tersebut. Sedangkan hotel berbintang 3-5 mendapat skor 4 sehingga kompetensi tersebut sangat dibutuhkan karena sebagian tamu berasal dari Luar Negeri. KD Mengolah *stock*, *soup* dan *sauce* sesuai resep, dilihat dari hotel berbintang 1-5 mendapat skor 4 ini berarti bahwa kompetensi tersebut

sangat dibutuhkan di Hotel berbintang. KD Mengolah *cold* dan *hot appetizer* atau salad, KD Mengolah *sandwich*, KD Mengolah hidangan dari sayuran, dilihat hotel berbintang mendapat skor 4 kecuali berbintang 1 mendapat skor 3 berarti kompetensi ini sangat dibutuhkan. KD Mengolah hidangan berbahan terigu seperti bakeri pastri, dilihat hotel berbintang 1 dan 3 mendapat skor 3 sedangkan hotel berbintang 2, 4, 5 mendapatkan skor 4 berarti kompetensi ini dibutuhkan. KD Mengolah hidangan dari telur, unggas, daging, dan *seafood*, dan KD Menggunakan peralatan pengolahan makanan, hotel berbintang 1 dan 2 mendapat skor 3 sedangkan hotel berbintang 3-5 mendapat skor 4 berarti kompetensi tersebut dibutuhkan.

Mengolah makanan Indonesia

Standar kompetensi “Mengolah makanan Indonesia” terdapat 7 kompetensi dasar. Berdasarkan tabel 49 terlihat bahwa KD Menjelaskan prinsip pengolahan makanan Indonesia, KD Mengolah hidangan sate atau jenis makanan yang dipanggang, dan kompetensi dasar mengolah hidangan Indonesia dari unggas, daging, *seafood* dilihat pada hotel berbintang 1 dan 2 mendapat skor 3, sedangkan hotel berbintang 3-5 dengan skor 4. kompetensi dasar mengolah salad (gado-gado, urap, rujak), pada hotel berbintang 1 mendapat skor 3 sedangkan hotel berbintang 2-5 dengan skor 4. KD Mengolah sup dan soto khas dari daerah Indonesia, KD Mengolah hidangan nasi dan mie, dan KD Mengoperasikan alat pengolahan makanan, dilihat dari hotel berbintang 1-5 mendapat skor 4 kecuali hotel berbintang 2 dengan skor 3.

Melakukan Perencanaan Hidangan Harian untuk Meningkatkan Kesehatan

Standar kompetensi “Melakukan perencanaan hidangan harian untuk meningkatkan kesehatan” terdapat 5 kompetensi dasar. Berdasarkan tabel 47 terlihat bahwa KD Menjelaskan aturan makan atau diet, dilihat pada skor berbintang 1, 3, 4 mendapat skor 3, hotel berbintang 2 dengan skor 2 dan hotel berbintang 5 dengan skor 4 berarti kompetensi tersebut juga dibutuhkan tetapi KD tersebut lebih diprioritasnya di hotel berbintang 5 karena dilihat dari jenis tamu hotel berbintang 5. KD Mengidentifikasi kebutuhan gizi, dilihat skor yang diperoleh berbintang 1, 4

mendapat skor 3, hotel berbintang 2 dengan skor 2, sedangkan berbintang 3 dan 5 dengan skor 4. KD Menghitung kandungan gizi bahan makanan, hotel berbintang 1 dan 2 dengan skor 2, hotel berbintang 3, 4 dengan skor 3, hotel berbintang 5 dengan skor 4 ini berarti hotel berbintang ini berarti dilihat dari hotel berbintang 1 dan 2 tidak begitu dibutuhkan sedangkan di hotel berbintang 3-5 dibutuhkan karena terkadang tamu dari permintaan khusus untuk penderita penyakit tertentu. KD Membuat rencana menu sesuai kebutuhan gizi, hotel berbintang 1-3 mendapat skor 3, sedangkan hotel berbintang 4, 5 dengan skor 4. KD Mengevaluasi menu dan makanan yang diolah, hotel berbintang 1, 2 dengan skor 3 sedangkan hotel berbintang 3-5 mendapat skor 4 berarti kompetensi ini dibutuhkan di hotel berbintang.

Standar kompetensi “Melakukan perencanaan hidangan harian untuk meningkatkan kesehatan” yang mempunyai 5 KD sudah sesuai dengan kompetensi yang berada di hotel berbintang.

Melakukan Pengolahan Makanan untuk Kesempatan Khusus

Standar kompetensi “Melakukan pengolahan makanan untuk kesempatan khusus” terdapat 5 kompetensi dasar. KD Menjelaskan jenis-jenis kesempatan khusus pesta pernikahan ulang tahun, KD Menyajikan makanan menu khusus hotel berbintang 1,2 mendapat skor 3, sedangkan hotel berbintang 3-5 dengan skor 4 berarti kompetensi ini dibutuhkan. KD Merencanakan menu kesempatan khusus, KD Mengoperasikan peralatan pengolahan makanan sesuai menu, hotel berbintang 1 dengan skor 3, hotel berbintang 2 dengan skor 2, sedangkan hotel berbintang 3-5 dengan skor 4 kompetensi ini juga dibutuhkan di hotel berbintang. KD Melakukan pengolahan makanan sesuai menu, hotel 1-5 dengan skor 4 kecuali hotel berbintang 2 dengan skor 3 berarti kompetensi ini dibutuhkan di hotel berbintang.

Hasil analisis dan pembahasan diperoleh kompetensi yang dibutuhkan hotel berbintang DIY yang tidak ada dalam SKKD Keahlian Jasa Boga SMK pada setiap bidang kompetensi dengan penambahan kompetensi dasar sebanyak 26 KD dan standar kompetensi sebanyak 2 SK yaitu SK Pengolahan Kue Indonesia dengan 6 KD dan Pengolahan

Masakan Oriental dengan kompetensi dasar sebanyak 8 KD.

Simpulan

Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan peta kompetensi jenis pekerjaan di bagian *food product* pada hotel berbintang I dan II semua standar kompetensi Jasa Boga SMK termasuk kategori yang harus ada dalam SKKD Jasa Boga SMK tetapi hanya kadang-kadang diperhatikan dalam kebutuhan kompetensi di hotel berbintang tersebut dengan skor masing-masing 3,36 dan 3,27. Sedangkan pada hotel berbintang III-V semua standar kompetensi Jasa Boga SMK termasuk kategori yang harus ada dalam SKKD Jasa Boga SMK dan selalu diperhatikan dalam kebutuhan kompetensi di hotel berbintang tersebut dengan skor masing-masing 3,87, 3,91, dan 4.

Dengan demikian SKKD Jasa Boga SMK semakin tinggi kelas Hotel berbintang dari hotel berbintang I sampai V semakin lengkap peta kompetensi yang dibutuhkan di hotel berbintang tersebut. Masing-masing diikuti dengan rerata 3,36, 3,27, 3,87, 3,91, dan 4.

Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan penelitian ini bahwa relevansi antara SKKD keahlian jasa boga SMK dengan pekerjaan di bagian *food product* di hotel berbintang DIY, disimpulkan bahwa dari 7 standar kompetensi pada hotel berbintang I sampai V termasuk kriteria sangat relevan. Namun pada hotel berbintang I dan II pada kompetensi Perencanaan hidangan harian untuk meningkatkan kesehatan termasuk dalam kriteria relevan.

Hasil analisis dan pembahasan diperoleh kompetensi yang dibutuhkan hotel berbintang DIY yang tidak ada dalam SKKD Keahlian Jasa Boga SMK pada setiap bidang kompetensi dengan penambahan kompetensi sebanyak 2 SK yaitu SK Pengolahan Kue Indonesia dan Pengolahan Masakan Oriental.

Berdasarkan hasil penelitian di atas, disampaikan saran kepada pihak-pihak yang terkait dengan penelitian ini, sebagai berikut. (1)Institusi Pendidikan, Standar Kompetensi Kompetensi Dasar (SKKD) jasa boga SMK sudah sangat relevan dengan dunia industry perhotelan, tetapi masih ada kompetensi-kompetensi yang diperhatikan di hotel berbintang, sehingga perlu adanya penambahan kompetensi yang dibutuhkan di industri

perhotelan agar kompetensi tersebut termasuk kompetensi yang harus ada dan selalu diperhatikan di dunia industri perhotelan. Berbagai cara dapat dilakukan antara lain: (a) untuk kompetensi keahlian jasa boga SMK perlu melibatkan dunia industri perhotelan di dalam pembuatan kurikulum dan silabus agar mempunyai acuan perkembangan dunia kuliner yang ada di hotel dengan kompetensi yang dibutuhkan, (b) menjalin kerja sama dengan industri perhotelan terutama berbintang 4 dan 5 sebagai tempat praktek industri siswa ataupun guru untuk meningkatkan kompetensi kebogaan sesuai dengan perkembangan kompetensi yang dibutuhkan di industri perhotelan, (c) Mengundang guru tamu yang berasal dari industri perhotelan terutama mata pelajaran praktek, untuk memberikan gambaran standar kompetensi yang diperhatikan baik lokal maupun internasional. (d) Diadakan peninjauan kelengkapan kurikulum, perbaikan, dan pengembangan isi kurikulum jasa boga, sarana dan prasarana penunjang kompetensi seperti alat praktek, media pembelajaran, manajemen waktu, dan lain-lain, guna mendukung tercapainya kompetensi peserta didik di SMK secara optimal. (2) Dunia Industri Perhotelan: memberikan kontribusi dalam pelatihan kepada guru SMK maupun siswa dalam rangka peningkatan kompetensi tenaga kerja yang mencapai tingkat siap pakai, sehingga nantinya setelah siswa didik lulus dari SMK dapat segera bekerja di dunia kerja yang sesuai.

Daftar Pustaka

- Bartel, C. R. (1979). *Instructional analysis and materials development*. USA: American Technical Society.
- BPS No. 19/05/34/Th. XIII, 05 Mei 2011. *Produk domestik regional bruto DIY*.
- Clarke, L., & Winch, C. (2007). *Vocational education: international approaches, developments, and systems*. New York: Routledge.
- Djojonegoro, W. (1998). *Pengembangan sumber daya manusia melalui SMK*. Jakarta: Jayakarta Agung Offset
- Finch, C. R., & Crunkilton, J. R. (1979). *Curriculum development in vocational and technical education: planning*,

- content, and implementation.* Boston: Allyn and Bacon Inc.
- Gunawan, A (Juli 2009). *Soft skill sebar virus positif.* Gemari edisi 102. Diambil pada tanggal 26 Oktober 2011, www.gemari.or.id/file/edisi102/gemari10204.pdf
- Hamalik, O. (2008). *Dasar-dasar pengembangan kurikulum.* Bandung: PT remaja Rosda Jaya
- Hamidah, S. (2012). Model Pembelajaran Soft Skill Terintegrasi pada Siswa SMK Program Studi Keahlian Tata Boga. *Jurnal Pendidikan Vokasi*, 2(1). Retrieved from <http://journal.uny.ac.id/index.php/jpv/article/view/1016/820>
- Harris, R. Guthric, H. Hobart, B. (1995). *Competency based education and training.* Macmillan education Australia PTY, LTD.
- Lynch, R. L. High school career and technical education for the first decade of the 21st century [Versi elektronik]. *Journal of vocational education research, Volume 25, issue 2.* Diambil tanggal 12 Desember 2011, dari <http://scholar.lib.vt.edu/ejournals/JVER/v25n2/Lynch.html>
- Mardapi, D (2008). *Teknik penyusunan instrumen tes dan non tes.* Yogyakarta: Mitra Cendekia
- Mulyasa. (2003). *Kurikulum berbasis kompetensi: konsep, karakteristik, dan implementasi.* Bandung: Remaja Rosdakarya Offset.
- Nakertrans. *Kebijakan link and match. (Mei-Juni 2010). Volume 5 Nomor 3.*
- Paryono. (Juli 2011). Transforming technical and vocational education and training (TVET) by addressing the 21st century issues and challenges. Makalah disajikan dalam seminar, di Universitas Negeri Yogyakarta.
- Permendiknas No. 22 Tahun 2006 tentang Standar isi untuk penentuan jurusan atau program keahlian SMK.
- Sihite, R. (2000). *Food product (Dasar-dasar tata boga).* Surabaya: SIC
- Thomson. J.F. (1973). *Foundation of vocational education.* Englewood Cliffs, NJ: Prentice Hall.
- Yulaelawati, E (2004). *Kurikulum dan pembelajaran.* Bandung: Pakar Raya.