

Persepsi Industri Hotel, Restoran dan Katering (Horeka) terhadap Kompetensi Kerja Mahasiswa Praktik Industri Tata Boga Universitas Negeri Malang

Dila Nur Muthia Fitriani, Nunung Nurjanah, Issutarti

Universitas Negeri Malang, Jl. Semarang No. 5 Malang, Jawa Timur, Indonesia

*Penulis korespondensi, Surel: nunung.nurjanah.ft@um.ac.id

Paper received: 05-02-2021; revised: 18-02-2021; accepted: 30-02-2021

Abstract

This research is aimed to analyse the perception of the Hotel, Restaurant and Catering (HORECA) industry to the internship of Culinary Arts Education students at State University of Malang students in aspects of knowledge, skills and working attitude in the production and service field. The population of the object are 13 hotel, restaurant, and catering industries: 5 hotels, 4 restaurants and 4 catering in Malang and Batu city. The samples are 13 industries where the students are having their On-Job-Training (OJT) term; it is one respondent for each industry. The research is a descriptive research applied quantitative approach. The data collection are the questionnaires which are analysed by using descriptive statistics. The perception of Hotels, Restaurants and Catering industries to the student competencies are the aspects of knowledge, skills and working attitude in the production and service field which are identified as follow: 1) Almost all the related parties of the HOREKA industries (84 percent) stated that the students are capable in the state of knowledge during the OJT term; 2) Almost all the related parties of the HOREKA industries (84 percent) stated that the students are capable in the state of skills during their OJT term; 3) Almost all the related parties of the HOREKA industries stated (92 percent) that the students are capable in the state of working attitude, during their OJT term; 4) Almost all related parties of the HOREKA industries (84 percent) stated the students are capable in every aspect (knowledge, skills and working attitude) during their OJT term.

Keywords: perception; working competencies; on-job-training

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis persepsi industri HOREKA terhadap kemampuan kompetensi kerja Mahasiswa Praktik Industri Tata Boga Universitas Negeri Malang pada aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja di bidang produksi dan *service*. Populasinya adalah 13 industri HOREKA yang terdiri dari 6 hotel, 4 restoran dan 3 katering di Kota Malang dan Kota Batu. Sampel dalam penelitian ini adalah industri HOREKA (Hotel, Restoran dan Katering) di Kota Malang dan Batu yang menjadi tempat praktik industri Mahasiswa Tata Boga Universitas Negeri Malang yang berjumlah 13 industri. Setiap industri diambil 1 responden yaitu pembimbing praktik industri, sehingga terdapat 13 orang responden. Penelitian termasuk penelitian deskriptif menggunakan pendekatan kuantitatif. Pada tahap pengumpulan data menggunakan kuesioner yang dianalisis menggunakan analisis statistik deskriptif. Persepsi industri HOREKA terhadap kompetensi kerja Mahasiswa Praktik Industri Tata Boga Universitas Negeri Malang pada aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja di bidang produksi dan *service* diketahui sebagai berikut: 1) Hampir seluruhnya (84 persen) pihak industri HOREKA menyampaikan bahwa Mahasiswa Praktik Industri Tata Boga Universitas Negeri Malang mampu pada aspek pengetahuan selama melaksanakan praktik industri, 2) Hampir seluruhnya (84 persen) pihak industri HOREKA menyampaikan bahwa Mahasiswa Praktik Industri Tata Boga Universitas Negeri Malang mampu pada aspek keterampilan selama melaksanakan praktik industri, 3) Hampir seluruhnya (92 persen) pihak industri HOREKA menyampaikan bahwa Mahasiswa Praktik Industri Tata Boga Universitas Negeri Malang mampu pada aspek sikap kerja selama melaksanakan praktik industri, 4) Hampir seluruhnya (84 persen) pihak industri HOREKA menyampaikan bahwa Mahasiswa Praktik Industri Tata Boga Universitas Negeri Malang mampu pada keseluruhan aspek (aspek pengetahuan, aspek keterampilan dan aspek sikap kerja) selama melaksanakan praktik industri.

Kata kunci: persepsi; kompetensi kerja; praktik industri

1. Pendahuluan

Pendidikan merupakan faktor penting dalam meningkatkan kualitas sumber daya manusia (SDM) yang memiliki kompetensi dan keahlian atau kemampuan profesional (Kurniasari & Isnani, 2015). Lembaga pendidikan yaitu perguruan tinggi dituntut untuk menghasilkan lulusan yang memiliki kualitas unggulan dan dapat bekerja sesuai dengan tuntutan dunia kerja. Perguruan tinggi merupakan lembaga pendidikan yang mendorong mahasiswanya untuk menjadi lulusan yang siap terjun secara kompeten dan dapat terlibat dalam dunia kerja

Dalam persaingan kerja, industri sangatlah selektif dalam memilih calon tenaga kerja. Pihak industri membutuhkan tenaga kerja yang profesional untuk dapat bersaing dengan industri-industri lainnya. Industri jasa boga merupakan salah satu bisnis atau usaha yang memiliki peluang besar karena makanan merupakan salah satu kebutuhan utama manusia. Persaingan dalam industri jasa boga semakin cepat sesuai dengan kehendak, nafsu maupun kesukaan serta gaya hidup seseorang. Industri jasa boga diharapkan untuk memiliki tenaga kerja yang memiliki kemampuan profesional dan kesiapan kerja dalam bidangnya. Industri jasa boga juga harus memiliki standar kompetensi yang sesuai dengan aturan yang ditetapkan. Standar kompetensi merupakan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang perlu dimiliki oleh seseorang agar mampu melakukan tugas sesuai bidangnya dengan tuntutan dunia kerja.

Kemampuan profesional tidak dapat terbentuk dan berkembang dengan sendirinya, perlu adanya program yang dapat diupayakan. Kemampuan ini dapat diperoleh dengan adanya pelatihan yang dilaksanakan secara optimal oleh sebuah lembaga pendidikan. Salah satu program yang dilaksanakan oleh perguruan tinggi yaitu Praktik Industri. Program ini merupakan bentuk upaya untuk mempersiapkan tenaga kerja profesional yang siap pakai sesuai dengan kebutuhan dunia kerja. Dengan adanya praktik industri, mahasiswa dapat memaksimalkan hasil belajar dan mendalami kemampuan yang dimilikinya dari hasil belajar ke dalam dunia kerja yang sesungguhnya. Program ini ternyata belum sepenuhnya menjamin bahwa setiap mahasiswa telah mencapai kompetensi kerja secara maksimal dikarenakan penerapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) yang belum maksimal dalam pelaksanaan praktik kerja industri. SKKNI yaitu 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. Dengan adanya standar kompetensi ini, merupakan salah satu acuan agar lembaga pendidikan/pelatihan menghasilkan tenaga kerja yang sesuai dengan kebutuhan industri.

Industri sebagai pemakai lulusan dari dunia pendidikan sudah sepatutnya ikut bertanggung jawab terhadap mutu lulusan dunia pendidikan. Pada dasarnya kegiatan yang dilakukan oleh mahasiswa adalah langsung melaksanakan kegiatan-kegiatan kerja yang sesuai dengan kegiatan industri yang bersangkutan. Diharapkan dengan adanya praktik industri, mahasiswa mampu belajar dan menerapkan keterampilan-keterampilan yang telah didapatkannya pada kegiatan praktikum di kampus. (Laksito, 2016) berpendapat bahwa industri merupakan mitra dalam hal praktik industri dengan perguruan tinggi. Praktik industri

memiliki tujuan agar mahasiswa dapat menambah wawasan ilmu pengetahuan serta pengalaman kerja dalam praktiknya di industri. Persepsi dari industri diharapkan mampu memberikan informasi terkait kompetensi yang diberikan kepada mahasiswa agar dapat menjadi tenaga kerja yang dibutuhkan oleh dunia kerja. Untuk itu, perlu adanya kajian yang mendalam untuk mengetahui kesan ataupun seperti apa persepsi industri pada kegiatan praktik industri dan dapat mengetahui tingkat kepuasan mitra kerja dan juga akan meningkatkan kerjasama mitra kerja dengan perguruan tinggi.

Persepsi merupakan aspek penting dalam kehidupan manusia, terutama dalam merespon sesuatu dari berbagai objek atau peristiwa di lingkungannya dengan tujuan untuk memperoleh informasi dan menafsirkannya dalam bentuk pesan. Pinaryo, (2014) berpendapat bahwa persepsi merupakan stimulus atau pesan yang diterima oleh seseorang melalui alat indera yang kemudian disampaikan sehingga seseorang tersebut dapat menerima dan memahami dari stimulus atau pesan yang diterimanya tersebut. Setiap orang memiliki pengalaman yang berbeda-beda, sehingga hasil persepsinya juga berbeda. Menurut (Pinaryo, 2014) faktor-faktor yang mempengaruhi sebuah persepsi yaitu; a) faktor internal (terdapat dalam diri seseorang) berupa: suasana hati, pengalaman,kebutuhan,minat dan keadaan fisik; b) faktor eksternal (terpengaruh oleh lingkungan sekitar)

Menurut Susanto & Sukoco, (2019) kompetensi merupakan segala sesuatu yang dimiliki seseorang yang meliputi pengetahuan, keterampilan, kemampuan, pengalaman, kecakapan, sikap dan perilaku dalam melakukan sebuah pekerjaan.

Kompetensi dapat diperoleh dengan pelatihan, pendidikan dan pengalaman kerja di lapangan Kompetensi kerja adalah kemampuan kerja setiap individu yang mencakup aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang sesuai dengan standar yang ditetapkan (UU Ketenagakerjaan No. 13 Tahun 2003).

(Hariwijaya, 2008) berpendapat bahwa pemilihan tenaga kerja bisa dinilai dari kompetensi *hard skill* dan *soft skill*. *Hard skill* dapat berupa sebuah keterampilan dan pengetahuan yang dimiliki oleh seseorang lulusan pendidikan sebagai calon tenaga kerja. Sedangkan *soft skill* menekankan pada perilaku seseorang dalam melakukan pekerjaan agar mampu bekerja dengan baik. (Mulyasa, 2011) menyatakan bahwa standar kompetensi adalah kualifikasi kemampuan lulusan yang mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap yang digunakan sebagai pedoman penilaian dalam penentuan kelulusan peserta didik dari satuan pendidikan. Tiga ranah kompetensi yang mempengaruhi sebuah pelatihan yaitu pengetahuan, keterampilan dan sikap (*Knowledge, Skill,Attitude*) yang sering disingkat KSA (Dahniar, 2019)

Program praktik industri merupakan kegiatan pembelajaran di lapangan yang memiliki tujuan untuk memperkenalkan dan menumbuhkan kemampuan mahasiswa dalam dunia kerja nyata (Suharyanti, et.al, 2014). Menurut Kamil, (2010), program praktik industri biasa disebut dengan *built in learning, apprenticeship, learning by doing* atau *on the job training* atau *off the job training*, dimana program ini dirancang untuk level keahlian yang lebih tinggi. Oleh karena itu, program ini cenderung mengarah pada pendidikan dari pelatihan dalam hal pengetahuan saat melakukan suatu keahlian atau suatu rangkaian pekerjaan yang saling berhubungan. Harapan dari program praktik industri ini untuk mahasiswa yaitu mampu mengikuti dan melaksanakan kegiatan kerja yang dilaksanakan pada industri terkait, sehingga mahasiswa mendapatkan sesuatu yang baik dan berguna bagi mahasiswa tersebut serta mampu menerapkan keahlian yang dimilikinya secara maksimal dalam pelaksanaan praktik industri.

Menurut Kasturi, et.al, (2012) pelaksanaan praktik industri dapat memberikan pengalaman serta pengetahuan pada mahasiswa dalam bekerja sesuai dengan bakat dan kemampuan yang dimiliki. Bakat dan kemampuan akan mendorong seseorang untuk meningkatkan pekerjaan yang dilakukannya sesuai dengan pengetahuan dan keahlian yang dimilikinya.

2. Metode

Penelitian ini termasuk dalam penelitian deskriptif dengan menggunakan pendekatan kuantitatif. Populasinya adalah 13 industri HOREKA yang terdiri dari 6 hotel, 4 restoran dan 3 katering di Kota Malang dan Kota Batu. Sampel dalam penelitian ini adalah industri HOREKA (Hotel, Restoran dan Katering) di Kota Malang dan Batu yang menjadi tempat praktik industri Mahasiswa Tata Boga Universitas Negeri Malang yang berjumlah 13 industri. Setiap industri diambil 1 responden yaitu pembimbing praktik industri, sehingga terdapat 13 orang responden. Pada tahap pengumpulan data menggunakan kuesioner. Analisis data yang digunakan yaitu analisis statistik deskriptif.

3. Hasil dan Pembahasan

3.1. Hasil Analisis Data Pada Aspek Pengetahuan

Hasil data kuisisioner untuk persepsi industri Hotel, Restoran dan Katering (HOREKA) terhadap kompetensi kerja Mahasiswa Praktik Industri Tata Boga Universitas Negeri Malang pada aspek pengetahuan dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Hasil Analisis Data Pada Aspek Pengetahuan

No	Interval Skor	Kriteria	f	%
1	65 – 113,75	Kurang Mampu	0	0
2	> 113,75 – 162,5	Cukup Mampu	1	8
3	> 162,5 – 211,25	Mampu	11	84
4	> 211,25 – 260	Sangat Mampu	1	8
Total			13	100

Tabel 1 membuktikan bahwa persepsi industri Hotel, Restoran dan Katering (HOREKA) terhadap kompetensi kerja Mahasiswa Praktik Industri Tata Boga Universitas Negeri Malang pada aspek pengetahuan hampir seluruhnya (84%) responden menyampaikan bahwa Mahasiswa Praktik Industri Tata Boga Universitas Negeri Malang mampu dalam melakukan persiapan memasak, mampu mengidentifikasi bahan tambahan pangan serta mengkarakteristikkan bahan pangan (daging, ikan, *seafood* dan unggas) berdasarkan mutu dan penyimpanannya, mampu menyusun menu serta menerapkan syarat-syarat menu, mampu menerapkan berbagai teknik pengolahan makanan (teknik pengolahan panas kering/*dry heat cooking*, panas basah/*moist heat cooking* dan panas minyak/*fat cooking*) pada proses pengolahan makanan, mampu menggunakan APD (alat pelindung diri) yang digunakan pada kesehatan dan keselamatan kerja (K3) serta mampu menerapkan prosedur dan mencegah resiko *hygiene* juga mampu mengetahui manfaat sanitasi dan mampu mengidentifikasi jenis-jenis bahan pembersih dan bahan saniter.

Mampu menata peralatan seperti *glasswares* dan *silverwares* yang digunakan dalam pelayanan makanan dan minuman, mampu membuat lipatan serbet (*napkin folding*) dengan rapi dan bentuk yang bagus, mampu menerapkan tipe-tipe dasar *service* seperti *table service*,

self service/buffet service dan *carry out service* dengan baik dan benar, mampu melaksanakan prosedur pelayanan pada kategori *table service* seperti *American Service*, *English Service*, dan *French Service* dan mampu melakukan urutan pelayanan mulai dari persiapan peralatan makan/minum dan menata meja makan (*table setting*), menyambut dan mengucapkan salam yang baik kepada tamu (*greeting*), mendudukkan tamu (*seating the guest*) dengan baik, menjelaskan daftar makanan atau minuman yang tersedia beserta *culinary highlight* yang setiap harinya berbeda-beda, menulis pesanan tamu (*taking order*), menanyakan kebenaran pesanan dan jumlah porsi yang diminta tamu (*checking order*), menghadirkan pesanan tamu yang baik dan benar, memberikan *bill/cek* kepada tamu, dan membersihkan peralatan makan/minum sesudah pelayanan saat melaksanakan Praktik Industri

Sebagian kecil (8%) responden menyampaikan bahwa Mahasiswa Praktik Industri Tata Boga Universitas Negeri Malang sangat mampu dan cukup mampu dalam melakukan persiapan memasak, pengetahuan bahan pangan, pengetahuan menu, menerapkan berbagai teknik pengolahan makanan (teknik pengolahan panas kering atau *dry heat cooking*, teknik pengolahan panas basah atau *moist heat cooking* dan teknik pengolahan panas minyak/*fat cooking*) pada proses pengolahan makanan, melaksanakan kesehatan dan keselamatan kerja (K3) dan menerapkan *hygiene* sanitasi, menata peralatan seperti *glasswares* dan *silverwares* yang digunakan dalam pelayanan makanan dan minuman, membuat lipatan serbet (*napkin folding*) dengan rapi dan bentuk yang bagus, menerapkan tipe-tipe dasar *service* dengan baik dan benar, melaksanakan prosedur pelayanan pada kategori *table service*, melakukan urutan pelayanan sesuai standar operasional saat melaksanakan Praktik Industri

Tidak seorangpun (0%) responden menyampaikan bahwa Mahasiswa Praktik Industri Tata Boga Universitas Negeri Malang kurang mampu dalam melakukan persiapan memasak, pengetahuan bahan pangan, pengetahuan menu, menerapkan berbagai teknik pengolahan (teknik pengolahan panas kering atau *dry heat cooking*, teknik pengolahan panas basah atau *moist heat cooking* dan teknik pengolahan panas minyak/*fat cooking*) pada proses pengolahan makanan, melaksanakan kesehatan dan keselamatan kerja (K3) dan menerapkan *hygiene* sanitasi, menata peralatan seperti *glasswares* dan *silverwares* yang digunakan dalam pelayanan makanan dan minuman, membuat lipatan serbet (*napkin folding*) dengan rapi dan bentuk yang bagus, menerapkan tipe-tipe dasar *service* dengan baik dan benar, melaksanakan prosedur pelayanan pada kategori *table service*, melakukan urutan pelayanan sesuai standar operasional saat melaksanakan Praktik Industri

3.2. Hasil Analisis Data Pada Aspek Keterampilan

Hasil data kuisisioner untuk persepsi industri Hotel, Restoran dan Katering (HOREKA) terhadap kompetensi kerja Mahasiswa Praktik Industri Tata Boga Universitas Negeri Malang pada aspek keterampilan dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Hasil Analisis Data Pada Aspek Keterampilan

No	Interval Skor	Kriteria	f	%
1	33 – 55,75	Kurang Mampu	0	0
2	> 57,75 – 82,5	Cukup Mampu	1	8
3	> 82,5 – 107,25	Mampu	11	84
4	> 107,25 – 132	Sangat Mampu	1	8
Total			13	100

Tabel 2 membuktikan bahwa persepsi industri Hotel, Restoran dan Katering (HOREKA) terhadap kompetensi kerja Mahasiswa Praktik Industri Tata Boga Universitas Negeri Malang pada aspek keterampilan hampir seluruhnya (84%) responden menyampaikan bahwa Mahasiswa Praktik Industri Tata Boga Universitas Negeri Malang mampu dalam mengolah hidangan *hot appetizer* dan *cold appetizer* serta mampu membuat *salad* dengan kualitas yang baik dan berkualitas dilihat dari segi penampilan, rasa, *consistency of mixing*, *texture of material*, mampu membuat hidangan *main course* dari (daging, unggas, ikan, *seafood*) dengan macam-macam potongan serta menggunakan teknik pengolahan panas kering, panas basah dan panas minyak. Mampu membuat macam-macam hidangan dari nasi, membuat berbagai hidangan soto Indonesia dan serta hidangan mie Indonesia, mampu membuat *hot dessert* dan *cold dessert* serta *dessert sauce*, mampu membuat *white stock* dan *brown stock* sesuai dengan standar kualitasnya serta menyimpan *stock* sesuai dengan prosedur yang ditetapkan, mampu menyimpan *sauce* sesuai dengan prosedur yang ditetapkan dan mampu membuat *soup clear soup*, *thick soup*, *special soup*, *national soup*.

Mampu menerapkan syarat-syarat dalam pembuatan *garnish*, mampu membuat kue Indonesia dengan berbagai pengolahan (dikukus, digoreng, direbus dan dipanggang) serta menyimpan kue Indonesia sesuai karakteristik kue tersebut, mampu membuat roti sesuai dengan tahapan-tahapan pembuatan roti (mulai dari pemilihan dan penimbangan bahan, pengadukan adonan, proses pengembangan awal, proses pembagian adonan, proses pengembangan akhir, proses pembakaran dan proses pendinginan roti), dan mampu membuat *sweet bread* (roti manis), *croissant*, *french bread* (roti perancis), dan roti tawar sesuai dengan standar kualitas yang baik dari roti tersebut, mampu menyajikan makanan sesuai standar penyajian *buffet style*, *ala carte* dan *table d'hote* serta dapat menyajikan makanan dengan bersih dan higienis, mampu menjaga kebersihan ruangan maupun makanan dalam area industri, mampu menerapkan keamanan pangan seperti (memisahkan bahan pangan mentah dan matang, mengatur suhu pangan sesuai standar yang ditetapkan, menggunakan air yang bersih untuk membersihkan maupun mengolah hidangan, menggunakan bahan baku yang aman untuk dikonsumsi), mampu memasang *skirting* dan *table cloth* dengan baik dan benar, serta menata peralatan makanan dan minuman secara *basic table set-up* dan sesuai penggolongan menu (*ala carte* dan *table d'hote table set-up*) saat melaksanakan Praktik Industri

Sebagian kecil (8%) responden menyampaikan bahwa Mahasiswa Praktik Industri Tata Boga Universitas Negeri Malang sangat mampu dan cukup mampu dalam mengolah hidangan *appetizer* dan *salad*, mengolah hidangan *main course* dari (daging, unggas, ikan, *seafood* dan telur), mengolah hidangan nasi, soto dan mie, mengolah hidangan *dessert*, mengolah *stock*, *sauce* dan *soup*, membuat *garnish*, membuat kue dan roti, menyajikan makanan, melaksanakan kebersihan keamanan pangan, dan menata area untuk *service* saat melaksanakan Praktik Industri

Tidak seorangpun (0%) responden menyampaikan bahwa Mahasiswa Praktik Industri Tata Boga Universitas Negeri Malang kurang mampu dalam mengolah dalam mengolah hidangan *appetizer* dan *salad*, mengolah hidangan *main course* dari (daging, unggas, ikan, *seafood* dan telur), mengolah hidangan nasi, soto dan mie, mengolah hidangan *dessert*, mengolah *stock*, *sauce* dan *soup*, membuat *garnish*, membuat kue dan roti, menyajikan makanan, melaksanakan kebersihan dan keamanan pangan, dan menata area untuk *service* saat melaksanakan Praktik Industri Saat melaksanakan Praktik Industri.

3.3. Hasil Analisis Data Pada Aspek Sikap Kerja

Hasil data kuesioner untuk persepsi industri Hotel, Restoran dan Katering (HOREKA) terhadap kompetensi kerja Mahasiswa Praktik Industri Tata Boga Universitas Negeri Malang pada aspek sikap kerja dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Hasil Analisis Data Pada Aspek Sikap Kerja

No	Interval Skor	Kriteria	f	%
1	7 – 12,25	Kurang Mampu	0	0
2	> 12,25 – 17,5	Cukup Mampu	0	0
3	> 17,5 – 22,75	Mampu	12	92
4	> 22,75 – 28	Sangat Mampu	1	8
Total			13	100

Tabel 3 diatas membuktikan bahwa persepsi industri Hotel, Restoran dan Katering (HOREKA) terhadap kompetensi kerja Mahasiswa Praktik Industri Tata Boga Universitas Negeri Malang pada aspek sikap kerja hampir seluruhnya (92%) responden menyampaikan bahwa Mahasiswa Praktik Industri Tata Boga Universitas Negeri Malang mampu bekerjasama dalam tim seperti (melaksanakan pekerjaan yang sudah terbagi dengan pekerja lainnya, menggabungkan tenaga pribadi dan pekerja lainnya demi mencapai satu tujuan, dan bekerja secara maksimal), mampu bertanggung jawab akan pekerjaan seperti (melaksanakan tanggung jawabnya dalam bekerja, melaksanakan pekerjaan sesuai dengan struktur organisasi perusahaan, dan menunjukkan komitmen dan dedikasi terhadap perusahaan dan pekerjaan), mampu mendengarkan saran maupun kritikan dari pelanggan, teman sekerja dan atasan saat melaksanakan Praktik Industri

Sebagian kecil (8%) responden menyampaikan bahwa Mahasiswa Praktik Industri Tata Boga Universitas Negeri Malang sangat mampu bekerjasama dalam tim, bertanggung jawab akan pekerjaan, mendengarkan saran maupun kritikan dari pelanggan, teman sekerja dan atasan saat melaksanakan Praktik Industri. Tidak seorangpun (0%) responden menyampaikan bahwa Mahasiswa Praktik Industri Tata Boga Universitas Negeri Malang cukup mampu dan kurang mampu bekerjasama dalam tim, bertanggung jawab akan pekerjaan, mendengarkan saran maupun kritikan dari pelanggan, teman sekerja dan atasan saat melaksanakan Praktik Industri

3.4. Hasil Analisis Data Keseluruhan Aspek (Aspek Pengetahuan, Aspek Keterampilan dan Aspek Sikap Kerja)

Hasil data kuesioner untuk persepsi industri Hotel, Restoran dan Katering (HOREKA) terhadap kompetensi kerja Mahasiswa Praktik Industri Tata Boga Universitas Negeri Malang pada keseluruhan aspek (aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja) dapat dilihat pada Tabel 4 berikut.

Tabel 4. Hasil Analisis Data Keseluruhan Aspek (Aspek Pengetahuan, Aspek Keterampilan dan Aspek Sikap Kerja)

No	Interval Skor	Kriteria	f	%
1	65 – 113,75	Kurang Mampu	0	0
2	> 113,75 – 162,5	Cukup Mampu	1	8
3	> 162,5 – 211,25	Mampu	11	84
4	> 211,25 – 260	Sangat Mampu	1	8
Total			13	100

Tabel 4 diatas membuktikan bahwa persepsi industri Hotel, Restoran dan Katering (HOREKA) terhadap kompetensi kerja Mahasiswa Praktik Industri Tata Boga Universitas Negeri Malang pada keseluruhan aspek (aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja) hampir seluruhnya (84%) responden menyampaikan bahwa Mahasiswa Praktik Industri Tata Boga Universitas Negeri Malang mampu melaksanakan Praktik Industri. Sebagian kecil (8%) menyampaikan bahwa Mahasiswa Praktik Industri Tata Boga Universitas Negeri Malang sangat mampu dan cukup mampu melaksanakan Praktik Industri. Tidak seorangpun (0%) responden menyampaikan bahwa Mahasiswa Praktik Industri Tata Boga Universitas Negeri Malang kurang mampu melaksanakan Praktik Industri.

4. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah diuraikan pada bab sebelumnya, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut: (1) Persepsi Industri Hotel, Restoran dan Katering (HOREKA) Terhadap Kompetensi Kerja Mahasiswa Praktik Industri Tata Boga Universitas Negeri Malang pada aspek pengetahuan yang meliputi beberapa sub-indikator yaitu: persiapan memasak, bahan pangan, menu, teknik pengolahan makanan, kesehatan dan keselamatan kerja (K3) & *hygiene* sanitasi, peralatan dan perlengkapan untuk *service*, lipatan serbet (*napkin folding*), tipe-tipe dasar *service*, kategori *table service* dan urutan pelayanan hampir seluruhnya responden menyampaikan bahwa Mahasiswa Praktik Industri Tata Boga Universitas Negeri Malang dinyatakan mampu saat melaksanakan praktik industry. (2) Persepsi Industri Hotel, Restoran dan Katering (HOREKA) Terhadap Kompetensi Kerja Mahasiswa Praktik Industri Tata Boga Universitas Negeri Malang pada aspek pengetahuan yang meliputi beberapa sub-indikator yaitu: mengolah hidangan *appetizer* dan *salad*, mengolah hidangan *maincourse* (daging, ikan, *seafood*, unggas, telur), mengolah hidangan nasi, soto dan mie, mengolah *dessert*, mengolah *stock*, *sauce* dan *soup*, membuat *garnish*, membuat kue Indonesia dan roti, menyajikan makanan, melaksanakan kebersihan dan keamanan pangan, dan menata area untuk *service* hampir seluruhnya responden menyampaikan bahwa Mahasiswa Praktik Industri Tata Boga Universitas Negeri Malang dinyatakan mampu saat melaksanakan praktik industry. (3) Persepsi Industri Hotel, Restoran dan Katering (HOREKA) Terhadap Kompetensi Kerja Mahasiswa Praktik Industri Tata Boga Universitas Negeri Malang pada aspek pengetahuan yang meliputi beberapa sub-indikator yaitu: bekerjasama dalam tim, bertanggungjawab akan perkerjaan, dan kesediaan diberi saran serta kritikan hampir seluruhnya responden menyampaikan bahwa Mahasiswa Praktik Industri Tata Boga Universitas Negeri Malang dinyatakan mampu saat melaksanakan praktik industry. (4) Persepsi Industri Hotel, Restoran dan Katering (HOREKA) Terhadap Kompetensi Kerja Mahasiswa Praktik Industri Tata Boga Universitas Negeri Malang pada keseluruhan aspek (aspek pengetahuan, aspek keterampilan dan aspek sikap kerja) hampir seluruhnya responden

menyampaikan bahwa Mahasiswa Praktik Industri Tata Boga Universitas Negeri Malang dinyatakan mampu saat melaksanakan praktik industri

Daftar Rujukan

- Dahniar, A. (2019). Memahami Pembentukan Sikap (Attitude) dalam Pendidikan dan Pelatihan. *Tatar Pasundan: Jurnal Diklat Keagamaan*, 13(2), 202-206.
- Hariwijaya, M. (2008). *Proses Rekrutmen dan Seleksi Karyawan*. Jakarta: Elmatara Publishing.
- Kamil, M. (2010). *Model Pendidikan dan Pelatihan; Konsep dan Aplikasi*. Bandung: Alfabeta.
- Kasturi, W. Suwachid & Bugis, H. (2012). Hubungan Antara Pengalaman Praktek Industri dan Prestasi Belajar dengan Minat Bekerja di Industri Mahasiswa Pendidikan Teknik Mesin Angkatan Tahun 2008 JPTK FKIP UNS Surakarta. *Jurnal Jurusan Pendidikan Teknik Kejuruan Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Sebelas Maret*.
- Kurniasari, D., & Isnani, G. (2015). Analysis of Implementation of the World Cooperation SMK Enterprises/Analisis Pelaksanaan Kerjasama SMK dengan Dunia Usaha. *JPBM (Jurnal Pendidikan Bisnis dan Manajemen)*, 1(1), 24-33.
- Laksito, A. W. A., & Puspito, J. (2015). Tingkat Kepuasan Industri Mitra Terhadap Pelaksanaan Program PI Mahasiswa D3 Teknik Mesin FT UNY di DIY. *Jurnal Pendidikan Vokasional Teknik Mesin*, 3(6), 419-426.
- Mulyasa, E. (2011). *Manajemen Berbasis Sekolah, Konsep, Strategi dan Implementasi*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Pinaryo. 2014. Persepsi Mahasiswa Universitas Muhammadiyah Ponorogo Terhadap Program Kewirausahaan Mahasiswa. *Jurnal Aristo*. 2 (2).
- Suharyanti, C. (2015). Pengaruh Proses Pembelajaran dan Program Kerja Praktek Terhadap Pengembangan Soft Skills Mahasiswa. *Jurnal Pendidikan Administrasi Perkantoran Universitas Sebelas Maret*, 4(1), 118291.
- Susanto, Y., & Sukoco, S. (2019). Pengaruh Kompetensi, Komitmen Kerja dan Motivasi Kerja Terhadap Kinerja Pegawai di Dinas Kependudukan dan Pencatatan Sipil Kota Lubuklinggau. *Jurnal Media Ekonomi (JURMEK)*, 24(2), 1-17.
- Undang-Undang Ketenagakerjaan No. 13 Tahun 2003*. Wikipedia. (Online), (https://id.wikipedia.org/wiki/Tenaga_kerja), diakses 19 Oktober 2017.