

KONTRIBUSI HASIL PRAKERIN SISWA SMK TERHADAP KESIAPAN KERJA SEBAGAI *COOK HELPER*

Tini kartini¹, Ade Juwaedah² dan Karpin²

Abstrak : Penelitian ini dilatarbelakangi adanya program praktek kerja industri (prakerin) yang merupakan salah satu perwujudan *link and match* antara sekolah dengan dunia industri. Praktek kerja industri merupakan upaya untuk memberikan pengalaman dan kesiapan peserta didik untuk bekerja pada dunia Industri. Tujuan penelitian untuk memperoleh gambaran mengenai kontribusi hasil Prakerin siswa SMK terhadap kesiapan kerja sebagai *cook helper*. Metode penelitian yang digunakan adalah metode survey. Populasi penelitian yaitu peserta didik kelas XII Kompetensi Keahlian Jasa Boga SMKN 3 Cimahi Tahun Ajaran 2010 sebanyak 113 orang. Teknik pengambilan sampel menggunakan *simple random sampling* dan diperoleh anggota sampel sebanyak 53 orang. Instrumen yang digunakan berupa angket tertutup. Hasil penelitian menunjukkan hasil Prakerin Siswa SMK memberikan kontribusi sebesar 54,46% terhadap kesiapan kerja sebagai *cook helper*. Kesiapan kerja peserta didik sebagai *cook helper* berada pada kriteria sangat siap dengan persentase sebesar 94%. Simpulan penelitian mengandung makna bahwa peserta didik yang telah melakukan praktek kerja industri memiliki kesiapan untuk bekerja sebagai *cook helper*. Saran penelitian ditujukan pada peserta didik SMKN 3 Cimahi agar terus meningkatkan hasil prakerin dengan sering melakukan latihan di rumah dan di laboratorium tata boga serta dengan membaca buku yang relevan agar semakin menumbuhkan kesiapan kerja sebagai *cook helper*.

Kata kunci : *Kontribusi, Praktek Kerja Industri, Kesiapan Kerja, Cook Helper*

PENDAHULUAN

Latar Belakang Masalah

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan lembaga pendidikan yang menyelenggarakan pendidikan pada jenjang pendidikan menengah yang lebih menekankan membekali peserta didik dengan keterampilan, sesuai dengan bidang yang dipilihnya. SMK mempersiapkan peserta didik untuk siap memasuki dunia kerja.

Prakerin merupakan salah satu perwujudan *Link and Match* antara sekolah dengan dunia industri. Prakerin bertujuan agar peserta didik dapat mengembangkan sikap dan keterampilan, berkembang dengan menggali potensi-potensi diri dan siap bekerja pada dunia Industri.

Prakerin dilaksanakan oleh peserta didik Program Keahlian Tata Boga SMKN 3 Cimahi pada kelas XI. Prakerin dilaksanakan selama empat bulan di industri-industri bidang boga. Selama melakukan prakerin peserta didik ditempatkan pada Departemen *F&B* tepatnya pada *food production* atau *kitchen* yang bertugas menyiapkan dan mengolah makanan dan bertugas sebagai *cook helper*.

Cook helper merupakan salah satu jenjang jabatan yang ada dalam Departemen *F&B* Hotel. Pada Departemen *F&B* didalamnya terdapat jabatan yang salah satunya dinamakan *cook helper* atau asisten juru masak, kedudukannya berada dibawah *cook*. *Cook helper* adalah seseorang yang baru belajar, tugasnya yaitu membantu pekerjaan

¹⁾ Tini Kartini Alumni Prodi Pendidikan Tata Boga Jur. PKK FPTK UPI

¹⁾ Ade Juwaedah dan Karpin Dosen Prodi Pendidikan Tata Boga Jur. PKK FPTK UPI

cook dalam seksinya masing-masing. Sebagai seorang *cook helper* tentunya diperlukan kemampuan-kemampuan dasar yang dapat mendukung dalam melaksanakan berbagai tugas dan tanggung jawabnya. Kemampuan yang harus dimiliki oleh seorang *cook helper* yaitu mulai dari persiapan bahan makanan sampai pada proses pengolahan makanan.

Serangkaian tuntutan kerja sebagai *cook helper* tersebut diharapkan dapat menumbuhkan kesiapan diri pada peserta didik untuk menjadi *cook helper* dalam upaya mengaplikasikan pengetahuan dan mengembangkan keahlian yang telah diperoleh selama proses pembelajaran di SMK Pariwisata.

Hasil yang diperoleh peserta didik selama melakukan praktek kerja industri yaitu berupa pengetahuan, keterampilan dan pengalaman bekerja dapat dijadikan bekal untuk memasuki dunia kerja. Peserta didik yang telah melakukan praktek kerja industri diharapkan memiliki kesiapan untuk dapat bekerja sebagai *cook helper*.

Rumusan Masalah dan Tujuan

Berdasarkan latar belakang penelitian, maka dapat dirumuskan masalah dalam penelitian ini yaitu: Apakah terdapat kontribusi hasil praktek kerja industri siswa SMK terhadap kesiapan kerja sebagai *cook helper* ?

Adapun tujuan dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh gambaran mengenai :

- a. Kesiapan peserta didik bekerja sebagai *cook helper*.
- b. Hasil Praktek kerja industri siswa SMK

- c. Kontribusi hasil praktek kerja industri siswa SMK terhadap kesiapan kerja sebagai *cook helper*

ISI

Kajian Pustaka

- a. Pengertian Praktek Kerja Industri

Praktek Kerja Industri (Prakerin) merupakan suatu sistem pembelajaran yang dilakukan diluar proses belajar mengajar di sekolah dan dilaksanakan pada perusahaan/industri atau instansi yang relevan.

Prakerin berperan sebagai jembatan dalam rangka mendekatkan kesesuaian mutu tamatan SMK dengan kebutuhan dunia indsutri. Praktek kerja industri merupakan upaya untuk memberikan pengalaman bekerja pada peserta didik dengan maksud mengaplikasikan pengetahuan dan keterampilan yang telah diperoleh selama proses pembelajaran di SMK Pariwisata serta dapat siap terjun langsung bekerja pada dunia Industri.

- b. Pembelajaran Praktek Kerja Industri

Pelaksanaan program Praktek Kerja Industri ditujukan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta didik. Mempersiapkan para peserta didik untuk belajar bekerja secara mandiri, bekerja dalam suatu tim dan mengembangkan potensi dan keahlian sesuai dengan minat dan bakat masing-masing.

Selama peserta didik melakukan praktek kerja industri materi yang diajarkan pada peserta didik sebagian besar adalah

keterampilan dalam bidang boga. Hal tersebut dimaksudkan agar peserta didik memiliki keterampilan dan kompetensi sesuai dengan yang dibutuhkan di dunia kerja

c. Pengertian *Cook Helper*

Cook helper adalah seseorang yang baru belajar, tugasnya yaitu membantu pekerjaan *cook* dalam seksinya masing-masing. Dalam rangka menjalankan tugas dan tanggung jawabnya sebagai seorang *cook helper* dituntut memiliki pengetahuan dan keterampilan yang akan menunjang pekerjaannya selama di dapur.

Pengetahuan dan keterampilan yang harus dimiliki seorang *cook helper* yaitu berkenaan dengan persiapan pengolahan makanan yang meliputi persiapan alat, persiapan bahan makanan, teknik dasar pengolahan.

d. Tugas dan Tanggung Jawab *Cook Helper*

Cook helper atau biasa di sebut *assistant cook* memiliki tugas yaitu :

- 1) Membantu pelaksanaan pengolahan makanan yang diproses oleh *cook*
- 2) Melaksanakan persiapan bahan-bahan makanan yang diperlukan
- 3) Menjaga kebersihan dan kesehatan lingkungan kerja

e. Kesiapan Kerja Siswa SMK Sebagai *Cook Helper*

Kesiapan merupakan salah satu faktor yang harus dimiliki oleh setiap orang. Kesiapan sangat berperan penting dalam melaksanakan berbagai kegiatan, termasuk dalam menghadapi suatu pekerjaan. Pekerjaan dapat

dilaksanakan dengan baik apabila didukung dengan kesiapan yang muncul dari diri individu. Kesiapan merupakan suatu kondisi dimana peserta didik siap untuk bekerja pada situasi tertentu.

Kesiapan yang dimiliki peserta didik dipengaruhi pula oleh beberapa faktor diantaranya yaitu kematangan, kecerdasan, keterampilan, motivasi dan kesehatan, karena suatu pekerjaan dapat dilaksanakan dengan baik apabila didukung dengan kesiapan yang muncul dari diri individu dengan didasari kemampuan berupa pengetahuan, keterampilan, kedisiplinan dan mental yang dibutuhkan untuk menjadi seorang *cook helper*.

Kesiapan yang dimiliki peserta didik dapat menjadi tolak ukur keberhasilan mengemban tugas dan tanggung jawab dalam suatu pekerjaan, khususnya tugas dan tanggung jawab sebagai *cook helper* di hotel ataupun restoran.

Metodologi

Populasi dalam penelitian ini yaitu siswa kelas XII Kompetensi Keahlian Jasa Boga SMKN 3 Cimahi Tahun Ajaran 2010, yang telah melakukan praktek kerja industri sebanyak 113 orang siswa. Pengambilan sampel dalam penelitian ini yaitu dengan menggunakan *Simple Random Sampling*. Jumlah anggota sampel yang diperoleh adalah 53 orang. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode survey.

Teknik Pengumpulan Data

Instrument yang digunakan dalam penelitian ini yaitu dengan menggunakan kuesioner (angket). Kuesioner (angket) dalam penelitian ini digunakan untuk memperoleh data mengenai kesiapan peserta didik bekerja sebagai *cook helper* berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan, kedisiplinan, sikap, kesiapan fisik dan minat.

Studi data hasil praktek kerja industri siswa SMK dilakukan untuk mengetahui nilai yang diperoleh siswa SMK selama melakukan praktek kerja industri.

Analisis Data

Langkah-langkah dalam analisis data meliputi:

1. Verifikasi data
2. Analisis deskriptif dimana data diolah dalam bentuk persentase
3. Analisis inferensial, data diolah dengan menggunakan uji normalitas, analisis regresi, uji signifikansi koefisien korelasi dan koefisien determinasi

Hasil Penelitian

Hasil penelitian yang akan diuraikan pada bab ini terdiri dari hasil studi mengenai hasil praktek kerja industri siswa SMK, kesiapan peserta didik sebagai *cook helper* dan kontribusi hasil praktek kerja industri siswa SMK terhadap kesiapan kerja sebagai *cook helper*.

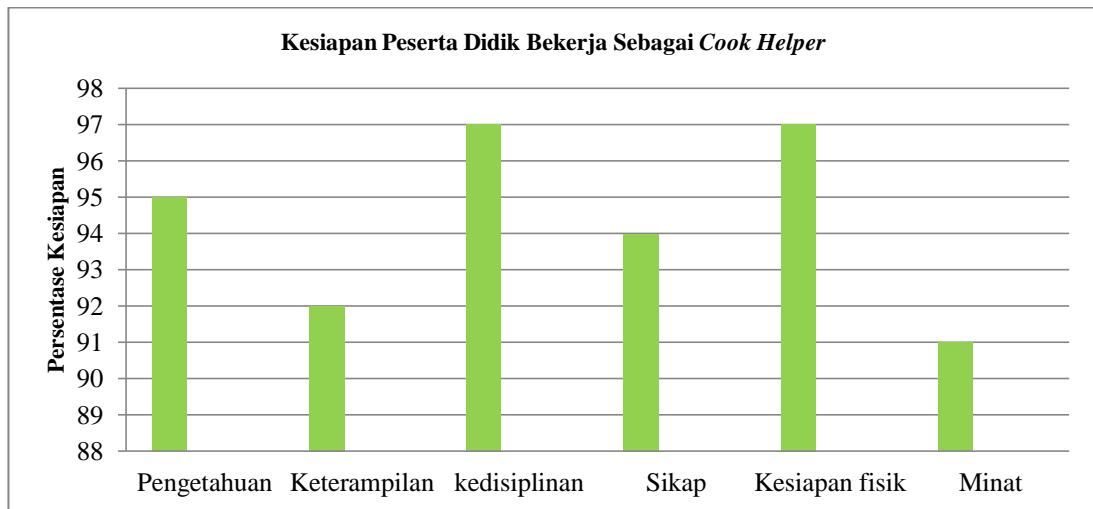
1. Hasil Praktek Kerja Industri Siswa SMK.

Hasil analisis data menunjukkan bahwa hasil praktek kerja industri siswa SMK sebanyak 72% hasil prakerin siswa SMK berada pada kategori baik dan sebanyak 28% hasil prakerin siswa SMK berada pada kategori sangat baik.

Perbedaan persentase dari hasil praktek kerja industri peserta didik menunjukkan tingkat penguasaan aspek-aspek selama peserta didik melaksanakan praktek kerja industri. Penguasaan aspek-aspek tersebut sangat dipengaruhi oleh faktor dari dalam dan faktor dari luar peserta didik, yang mana kedua faktor tersebut saling berkaitan secara langsung maupun tidak langsung dalam mempengaruhi hasil yang dicapai peserta didik selama melakukan praktek kerja industri.

2. Kesiapan Peserta Didik Sebagai *Cook Helper*.

Hasil penelitian mengenai kesiapan peserta didik bekerja sebagai *cook helper* berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan, kedisiplinan, sikap, kesiapan fisik dan minat. Diperoleh persentase pengetahuan sebesar 95%, keterampilan sebesar 92%, kedisiplinan sebesar 97%, sikap sebesar 94%, kesiapan fisik sebesar 97% dan minat sebesar 91%. Disajikan pada gambar 1.



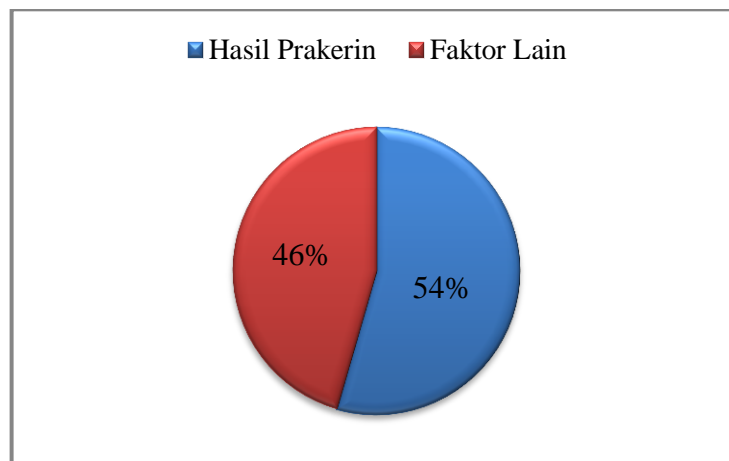
Gambar 1. Persentase Kesiapan Kerja Peserta Didik Sebagai Cook Helper

Berdasarkan gambar 1, diperoleh rata-rata persentase kesiapan yaitu sebesar 94% dan dapat ditafsirkan berada pada kriteria sangat siap.

3. Kontribusi Hasil Praktek Kerja Industri Siswa SMK Terhadap

Kesiapan Kerja Sebagai Cook Helper.

Hasil prakerin siswa SMK memberikan kontribusi sebesar 54,46% terhadap kesiapan kerja sebagai cook helper dan sisanya sebanyak 45,54% ditentukan oleh variabel lain.



Gambar 2. Kontribusi Hasil Praktek Kerja Industri Siswa SMK Terhadap Kesiapan Kerja Sebagai Cook Helper

Hasil praktek kerja industri memberikan kontribusi yang positif terhadap kesiapan pada peserta didik untuk dapat bekerja sebagai *cook helper* di Hotel ataupun di Restoran. Akan tetapi hasil praktek kerja industri bukan satu-satunya faktor yang memberikan kontribusi terhadap kesiapan peserta didik bekerja sebagai *cook helper*, karena ada faktor lain diluar penelitian ini yang turut mempengaruhi kesiapan pada peserta didik untuk bekerja sebagai *cook helper*.

PENUTUP

Kesimpulan

Kesimpulan hasil penelitian mengenai kontribusi hasil praktek kerja industri siswa SMK terhadap kesiapan kerja sebagai *cook helper* yaitu sebagai berikut:

1. Kesiapan peserta didik bekerja sebagai *cook helper* berada pada kriteria sangat siap. Hasil tersebut menunjukkan bahwa peserta didik yang telah melakukan praktek kerja industri cenderung memiliki pengetahuan, keterampilan, kedisiplinan dan mental sebagai hasil dari praktek kerja industri serta dalam rangka mempersiapkan diri bekerja sebagai *cook helper*.
2. Hasil praktek kerja industri peserta didik, menunjukkan bahwa sebagian besar responden berada pada kriteria baik, dan sebagian kecil pada kriteria sangat baik. Hasil tersebut menunjukkan adanya perbedaan tingkat penguasaan kompetensi peserta didik serta selama melaksanakan praktek kerja industri yang meliputi unsur mental, keterampilan, wawasan dan disiplin.
3. Hasil uji hipotesis menyatakan bahwa Hipotesis nol (H_0) yang dirumuskan dalam penelitian ini dinyatakan ditolak, hal ini menunjukkan terdapat kontribusi yang positif dan signifikan dari hasil prakerin siswa SMK terhadap kesiapan kerja sebagai *cook helper*. Hasil prakerin siswa SMK memberikan kontribusi sebesar 54,46% terhadap kesiapan kerja sebagai *cook helper*.

DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto, Suharsimi 2010. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta : PT Rineka Cipta.
- Komar, Richard. 2006. *Hotel Management*. Jakarta : Gramedia Widiasarana Indonesia
- Riduwan.2010. *Belajar Mudah Penelitian untuk Guru-Karyawan Dan Peneliti Pemula*, Bandung : Alfabeta
- Sihite, Richard.2000. *Food Service (Tata Hidang)*. Surabaya: SIC
- Slameto.2003. *Belajar Dan Faktor Faktor yang Mempengaruhinya*. Jakarta : PT Rineka Cipta.
- SMK Negeri 3 Cimahi 2011.*Berkas Penilaian Praktik Kerja Industri*. Tidak diterbitkan
- Sugiyono. 2008. *Metode Penelitian Pendidikan Pendekata Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta