

BAB II

KAJIAN TEORI

A. Kompetensi

Kompetensi merupakan kumpulan pengetahuan, keterampilan, sikap, dan nilai sebagai kinerja yang berpengaruh terhadap peran, perbuatan, prestasi, serta pekerjaan seseorang (Ella Yulaelawati, 2004). Menurut Mitrani dalam Surya Dharma (2003) Kompetensi merupakan karakteristik yang mendasari seseorang dan berkaitan dengan efektifitas pekerjaannya. Jadi Kompetensi adalah kemampuan terhadap sesuatu yang meliputi ketrampilan, sikap, nilai, dan pengetahuan yang semuanya dipertimbangkan sebagai sesuatu yang penting untuk menunjang keberhasilan didalam pelaksanaan tugas.

1. Kompetensi Kerja

Kompetensi kerja adalah kemampuan kerja setiap individu yang mencakup aspek pengetahuan, ketrampilan dan sikap kerja yang sesuai dengan standar yang ditetapkan (UU Ketenagakerjaan No.13 Tahun 2003). Kompetensi difokuskan pada kemampuan yang diharapkan dari seorang karyawan di tempat kerja, yang mencakup kemampuan untuk mentransfer serta menerapkan pengetahuan dan keterampilan yang dimilikinya pada situasi dan lingkungan baru.

Menurut Organisasi Industri Psikologi Amerika bahwa hasil test sikap dan pengetahuan, tidak dapat memprediksi kinerja atau keberhasilan dalam menjalani kehidupan (Surya Dharma, 2003). Menurut penelitian NACE kesuksesan ditentukan oleh kemampuan *soft skill* sebesar 80% dan kemampuan *hard skill* sebesar 20%. Penentuan tingkat kompetensi diperlukan untuk mengetahui tingkat

kinerja yang diharapkan dan menjadi dasar bagi proses seleksi, perencanaan, evaluasi kinerja dan pengembangan Sumber Daya Manusia (Surya Dharma, 2003). Kompetensi dapat ditingkatkan melalui pelatihan, pendidikan dan pengalaman kerja di lapangan. Aspek yang dapat digolongkan sebagai kompetensi antara lain pengetahuan, ketrampilan, nilai, dan sikap. Kompetensi dipengaruhi oleh pengetahuan dan ketrampilan yang diberikan, serta pengalaman yang diperoleh dan penguasaan terhadap bidang pekerjaan tertentu.

Kompetensi yang dibutuhkan dalam rekrutmen tenaga kerja oleh perusahaan yaitu kompetensi *hard skill* dan *soft skill* (Hariwijaya, 2008). Baik atau buruknya kompetensi dan kesiapan kerja seseorang, dapat dilihat pada *hard skills* dan *soft skills* yang dimiliki.

Menurut UNESCO tujuan belajar berlandaskan pada: *learning how to know* dan *learning how to do* bertujuan agar lulusan mampu mengaplikasikan pengetahuan dan ketrampilan yang diperoleh dalam pekerjaan sesuai dengan bidang disebut sebagai *hard skills*. *Learning how to be* dan *learning how to live together* bertujuan agar lulusan mampu mengorganisir kemampuan yang dimiliki untuk menjadi individu yang diinginkan dan bisa berdampingan dengan orang lain disebut *soft skills* (<http://www.harysmk3.wordpress.com>, 20 Desember 2008). *Soft skills* sangat penting untuk mendukung *hard skills* yang dimiliki. (Anselmus Watratan, <http://www.jurnal.kopertis4.rg/newsview.php?id:464>, 12 Juli 2008). Dengan semakin banyak *soft skills* yang dimiliki, diharapkan lulusan perguruan tinggi lebih cepat terserap dan diterima kerja dibandingkan lulusan yang kurang menguasai *soft skills*. Dengan demikian, *soft skills* sama pentingnya dengan *hard*

skills, dan kedua komponen ini merupakan satu kesatuan yang membentuk karakter atau kepribadian seseorang.

1) *Hard Skill*

Hard skill merupakan kemampuan untuk menghasilkan sesuatu yang *visible* dan *immediate* (Jatmiko, 2004). Merupakan cerminan pengetahuan dan keterampilan fisik yang dimiliki oleh tenaga kerja (Hariwijaya, 2008). Pengetahuan adalah segala sesuatu yang diketahui (Depdikbud, 1990). Menurut Jujun Suriasumantri (1987) berpendapat bahwa pengetahuan adalah kemampuan yang dimiliki seseorang setelah melihat dan mempelajari sesuatu objek, termasuk didalamnya adalah ilmu. Jadi pengetahuan adalah kemampuan untuk memahami suatu objek. Pengetahuan mengenai kegiatan dibidang produksi dan pelayanan restoran merupakan pemahaman tentang kegiatan-kegiatan yang dilaksanakan dibagian produksi dan pelayanan untuk dapat menyelenggarakan sebuah restoran.

2) *Soft Skill*

Soft skill adalah kemampuan yang dimiliki diluar kemampuan teknis dan akademis (www.sinauonline.50webs.com/PentingnyaSoftskill.html, 10 Agustus 2008). Menurut Howard Gardner dalam bukunya yang berjudul *Multiple Inteligences*, kecerdasan untuk mengembangkan kepribadian yaitu: (1) *interpersonal intelligence* adalah kemampuan untuk mengerti dan peka terhadap perasaan, motivasi, watak dan tempramen orang lain. Kepekaan pada isyarat dan kemampuan untuk menjalin kerjasama dan komunikasi dengan berbagai orang; (2) *intrapersonal intelligence* adalah kemampuan memahami

diri dan bertindak adaptif berdasar pada pengetahuan diri, kemampuan keseimbangan diri, kesadaran diri, dan inisiatif (<http://infomedia.com>).

2. Standar Kompetensi

Standar Kompetensi adalah ketrampilan dan pengetahuan yang harus dimiliki seseorang untuk dapat melaksanakan suatu tugas tertentu (<http://www.geocities.com/smkn8makassar/skni.html>, 8 Juli 2008). Standar kompetensi menjelaskan kompetensi yang dibutuhkan untuk kinerja yang efektif dan berperan sebagai patokan bagi pengujian, serta memiliki format yang baku, serta meliputi: judul unit, uraian unit, elemen kompetensi, kriteria unjuk kerja, ruang lingkup dan petunjuk bukti. Standar Kompetensi dinyatakan dalam bentuk hasil di tempat kerja dengan pendefinisian pengetahuan, ketrampilan, serta sikap kerja dan penerapan yang dibutuhkan untuk semua pekerjaan dalam industri atau perusahaan (Endar Sugiarto dan Sri Sulartiningrum, 1998).

Manfaat dari Standar Kompetensi merupakan unsur utama bagi pelayanan yang diberikan kepada para tamu sesuai dengan kebutuhan agar kebutuhan industri dapat dipenuhi oleh institusi pendidikan. Standar kompetensi ini akan menjadi dasar untuk system pengembangan sumber daya manusia sehingga akan dapat dipergunakan untuk: menetapkan jabatan sesuai dengan kebutuhan usaha, membentuk tim kerja, tingkatan jabatan dan struktur organisasi, proses penerimaan tenaga kerja, pengembangan program bahan pembelajaran, penilaian dan pertimbangan untuk peningkatan jabatan, pertukaran atau untuk kebutuhan struktural lainnya, penghubung antara ketrampilan dan citra industri (<http://www.geocities.com/smkn8makassar/skni.html>, 8 Juli 2008). Hubungan

timbang balik antara pihak industri dengan lembaga pendidikan. Diperlukan untuk merumuskan standar kebutuhan kualifikasi SDM yang diinginkan oleh industri sebagai acuan lembaga pendidikan dalam mengembangkan program dan kurikulum.

B. Praktek Industri

Praktek Industri merupakan program kurikuler yang wajib diikuti oleh mahasiswa Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta. Bagi mahasiswa praktek industri dapat berfungsi sebagai syarat kelulusan strata yang ditempuh, sebagai tempat untuk mencari pekerjaan, dan sebagai tempat latihan kerja.

Dalam menjalankan praktek industri, mahasiswa dapat menyelaraskan antara ilmu pengetahuan, pengalaman dan situasi yang telah diberikan oleh LPTK dengan ilmu pengetahuan, pengalaman, dan situasi di industri. Praktek Industri juga dapat memberikan informasi bagi LPTK mengenai kompetensi yang dibutuhkan oleh industri.

Menurut pedoman Praktek Industri mata kuliah Praktik Industri pada kurikulum FT UNY tahun 2002 merupakan program kurikuler yang wajib ditempuh oleh semua mahasiswa FT UNY. Dengan bobot kredit 3 SKS, dilaksanakan selama 256 jam atau 1,5 bulan. Dalam mencari dan memilih tempat Praktek Industri harus sesuai dengan dengan syarat yang ditetapkan dan relevansi dengan program studi yang ditempuh.

1. Tujuan Praktek Industri

Tujuan umum adalah agar mahasiswa dapat menambah ilmu pengetahuan dan teknologi melalui kegiatan kerja lapangan di industri atau perusahaan sesuai dengan keahliannya. Mahasiswa dapat membawa pengalaman praktek industri kedalam tugasnya setelah lulus sedangkan. Tujuan khusus yaitu diharapkan setelah mahasiswa melaksanakan praktek industri: (1) mahasiswa dapat menjelaskan manajemen industri dan kompetensi tenaga kerja yang dipersyaratkan oleh industri, (2) membantu melaksanakan tugas dan kegiatan proses produksi di industri yang ditempati, (3) menemukan suatu kasus pada waktu melaksanakan praktek industri dan menganalisisnya, (4) memiliki kompetensi kewirausahaan yang ditunjukkan dengan pembuatan proposal pendirian usaha (Pedoman Praktek Industri, 2008).

2. Syarat Praktek Industri

Untuk dapat menempuh Praktek Industri mahasiswa harus memenuhi syarat sebagai berikut: (1) telah menempuh matakuliah bidang studi minimal 70 SKS, Mata kuliah tersebut merupakan kompetensi yang harus dikuasai sebelum pelaksanaan praktek industri agar mahasiswa lebih mudah menyesuaikan diri dengan kegiatan di industri, (2) telah mengikuti dan lulus pembekalan Praktek Industri, (3) tidak sedang mengambil matakuliah yang pelaksanaannya didalam kampus dan bersamaan dengan pelaksanaan Praktek Industri, (4) Memasukkan mata kuliah Praktek Industri dalam Rencana Kartu Studi (KRS). Apabila, mata kuliah Praktek Industri dilaksanakan pada masa libur antara semester maka kuliah Praktek Industri dapat dimasukkan dalam KRS semester berikutnya (Pedoman Praktek Industri, 2008).

Untuk melaksanakan program Praktek Industri diperlukan adanya kerjasama dengan industri yang relevan dengan bidang studi yang ada di Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta. Jadi industri yang dipilih adalah industri yang memenuhi syarat dan relevan dengan dengan bidang studi yang ditempuh oleh mahasiswa. Penentuan industri oleh Aan Surachlan (1989) dalam Eko Trisanto (2005) mempunyai batasan sebagai berikut :

“(1) industri adalah segala jenis usaha yang bertujuan untuk menghasilkan barang-barang atau jasa; (2) industri adalah kumpulan dari jenis perusahaan–perusahaan yang menghasilkan barang-barang yang sejenis; (3) industri adalah kumpulan dari perusahaan-perusahaan yang menghasilkan bahan-bahan yang sama dan (4) industri adalah kumpulan perusahaan-perusahaan yang mempunyai proses produksi sama.”

Berdasarkan batasan diatas dapat disimpulkan bahwa yang dimaksud dengan industri adalah usaha yang bertujuan untuk menghasilkan barang atau jasa dengan proses produksi.

Peranan industri menurut Sukardi (1995) adalah untuk mengoptimalkan Sumber Daya Manusia yang berkualitas melalui kegiatan magang. Dilembaga pendidikan praktikan memperoleh teori dan sebagian diajarkan melalui kegiatan magang atau Praktek Industri didunia kerja sehingga lebih mengenal lapangan. Selama pelaksanaan kegiatan praktek dengan jangka waktu tersebut akan menjadi tenaga kerja siap pakai dengan pola pikir yang professional.

Tempat Praktik Industri harus sesuai syarat dan relevansinya dengan program studi yang ditempuh oleh mahasiswa. Tempat yang paling tepat adalah industri yang memiliki alat-alat, baik perangkat keras maupun lunak yang dapat menambah wawasan dan pengetahuan dan teknologi bagi mahasiswa praktikan (Aris Nasuha, 2005). Bagi Jurusan Pendidikan Teknik Boga Praktik Industri

dapat dilakukan di hotel, restoran dan rumah makan, catering, perusahaan roti dan kue (*bakery*), rumah sakit, asrama dan penyelenggara makanana institusi. Menurut Aris Nasuha tempat Praktik Industri yang paling tepat adalah industri yang mempunyai alat-alat, baik perangkat keras maupun lunak, yang dapat menambah wawasan ilmu dan teknologi bagi praktikan.

Hasil praktek kerja dan laporan serta hasil penilaian praktek dapat digunakan sebagai bahan masukan untuk melakukan modifikasi, perbaikan dan peningkatan efisiensi untuk masa mendatang. Hal ini sangat penting untuk penyempurnaan kurikulum lebih lanjut (Umar Hamalik, 2000).

C. Restoran

Restoran merupakan suatu usaha komersial yang menyediakan jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara professional (Soekresno:2001). Restoran adalah suatu tempat usaha yang diorganisasikan secara komersial yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua tamu baik berupa makanan dan minuman (Marsum, 1999).

Menurut Soekresno (2001) berdasarkan cara pengelolaan dan system penyajian, restoran diklasifikasikan menjadi 3 yaitu: (1)*Formal Restaurant* (Restoran Formal) adalah jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan professional dengan pelayanan yang eksklusif, contoh: *members restaurant, super club, gourmet, executive restaurant, main dining room, grilled restaurant*; (2) *Informal Restaurant* (Restoran Informal) adalah jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan professional, dengan mengutamakan kecepatan dan kepraktisan pelayanan dengan

pelanggan yang silih berganti, contoh: *canteen, family restaurant, pub, cafeteria, café*; (3) *Specialities Restaurant* adalah jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan professional, dengan menyediakan makanan khas dan dengan menggunakan sistem penyajian yang khas dari wilayah tertentu. Contoh *specialities* antara lain: *italian food restaurant, japanese food restaurant, thai food restaurant*.

Produk yang dihasilkan oleh organisasi *food and baverage* adalah keseluruhan dari makanan, minuman, dan atribut pendukung, termasuk didalamnya rasa, warna, aroma, harga, nama produk, reputasi restoran, serta jasa pelayanan yang diterima oleh pelanggan (Soekresno, 2001).

Menurut Endar Sugiarto (1999) tamu yang datang ke jasa boga membeli 3 hal yaitu :

”(1) *Physical product* antara lain barang-barang yang terlihat konkret, seperti pakaian, seragam karyawan, dekorasi restoran, dan *furniture*; (2) *Psychological Product* mencakup aspek-aspek yang berhubungan dengan kejiwaan, yaitu *sensual benefit* (cuci mata, situasi dan suasana restoran yang menyenangkan atau tidak) dan *sense of listenisng* (musik yang disajikan enak didengar atau tidak); (3) *Customer Service Product* merupakan produk pelayanan pelanggan, yang mencakup cepat tidaknya pemenuhan reservasi, dan bisa tidaknya melakukan transaksi dengan menggunakan kartu kredit.”

1. Pelayanan Restoran

Suatu pelayanan merupakan proses pemberian layanan tertentu dari pihak penyedia layanan kepada pihak yang dilayani baik yang dilakukan atas dasar sukarela (non komersil), tujuan komersil antar personal maupun orang-orang yang mempunyai keterikatan kerja dalam organisasi yang bertujuan komersil maupun non komersil (Atep Adya Barata, 2004).

Pelayanan restoran dapat diartikan sebagai salah satu jenis usaha penyediaan makanan dan minuman yang bertempat disebagian atau diseluruh bangunan yang permanent dan dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses penyiapan makanan dan minuman untuk umum.

Pelayanan kepada pelanggan baik pelanggan komersil maupun non komersil harus menempatkan konsumen sebagai asset yang sangat berharga karena sebuah restoran tidak akan berkembang tanpa keberadaan pelanggan. Salah satu cara yang dilakukan agar usaha restoran dapat diingat pelanggan yaitu dengan mengembangkan pola layanan terbaik, antara lain dengan cara:

(1) Memperhatikan perkembangan kebutuhan dan keinginan para pelanggan dari waktu ke waktu, (2) Menyediakan kebutuhan, sesuai dengan keinginan atau lebih dari yang diharapkan pelanggan, (3) Memperlakukan pelanggan dengan layanan terbaik (Atep Adya Barata, 2004).

Penting untuk menjaga hubungan baik dengan para pelanggan. Dalam pelayanan harus dihindarkan perasaan terpaksa atau memaksakan kehendak terhadap pelanggan. Yang terpenting pada saat pelayanan adalah perhatian terhadap setiap keinginan pelanggan, meskipun memerlukan pengerjaan yang istimewa (Ichsan Maulana dan Moh.Syahrul Mohideen, 2000).

Berikut ini adalah pendapat pakar dan instruktur pelatihan sumber daya manusia mengenai kata “SERVICE” dalam Atep Adya Barata (2000) adalah:

“(1) *Self Awareness dan & Self Esteem* : Menanamkan kesadaran diri bahwa melayani adalah tugasnya dan melaksanakannya dengan menjaga martabat diri dan pihak lain yang dilayani, (2) *Empathy & Enthusiasm*: Mengetengahkan empati dan melayani pelanggan dengan penuh gairah, (3) *Reform* : Berusaha

untuk selalu memperbaiki pelayanan, (4) *Vision & Victory* : Berpandangan ke masa depan dan memberikan layanan yang baik untuk memenangkan semua pihak, (5) *Inititive & Impressive*: Memberikan layanan dengan penuh inisiatif dan mengesankan pihak yang dilayani, (6) *Care & Cooperativeness* : Menunjukkan perhatian kepada konsumen dan membina kerjasama yang baik, (7) *Empwerment & Evaluation* : Memberdayakan diri secara terarah dan selalu mengevaluasi setiap tindakan yang telah dilakukan.”

2. Produksi Restoran

Produksi adalah proses koordinasi berbagai factor produksi dan sumber daya manusia untuk mentransformasi bahan menjadi produk atau jasa untuk memenuhi kebutuhan (Manullang, 2002). Produk yaitu hasil proses dari produksi dengan menggunakan berbagai sumber daya yang dimiliki untuk menciptakan penambahan faedah (kegunaan), baik dalam bentuk, waktu, tempat, ataupun kepemilikan (Manullang, 2002).

Proses produksi bertujuan untuk menambah kegunaan suatu produk untuk mendapatkan keuntungan maksimal. Proses produksi akan memberikan keuntungan apabila produk yang dihasilkan tepat dalam jumlah, mutu waktu dan harga.

Proses produksi restoran dilakukan di area dapur. Di area ini dilakukan pengolahan bahan mentah menjadi makanan yang siap disajikan kepada tamu. Pelanggan datang ke restoran dengan harapan untuk mendapatkan makanan dan minuman yang sehat. Oleh karena itu makanan dan minuman yang disajikan harus memenuhi tiga aspek yaitu sehat, aman, dan higienis.

3. Tenaga Kerja Restoran

Tenaga kerja adalah setiap orang yang mampu melakukan pekerjaan guna menghasilkan barang atau jasa baik untuk memenuhi kebutuhan sendiri maupun masyarakat (UU Ketenagakerjaan No.13 Tahun 2003). Menurut Made Wena dalam Pramono (1997). Tenaga kerja professional adalah seseorang yang telah memiliki kemampuan yang sesuai standar profesi yang telah ditetapkan, serta memiliki kewenangan untuk melaksanakan tugas pada bidang tertentu. Tenaga kerja mempunyai peran yang sangat penting pada pelaksanaan suatu produksi.

Untuk mendukung tercapainya tujuan produksi maka tenaga kerja sebagai sumber daya manusia merupakan faktor produksi penting, sehingga diperlukan sumber daya manusia yang berkualitas untuk mencapai efisiensi dan efektivitas serta produktivitas industri.

Sebuah restoran selain membutuhkan modal dan bahan baku juga membutuhkan tenaga kerja atau sumber daya manusia yang dapat mendukung efisiensi, efektivitas dan produktivitas dalam proses produksi. Dengan tenaga kerja yang terampil diharapkan akan memperlancar proses produksi sehingga diperoleh hasil yang berkualitas.

a) Tenaga kerja pelayanan (*waiter/waitress*)

Tenaga kerja restoran bagian pelayanan atau disebut juga *waiter/waitress* adalah karyawan atau karyawan dalam sebuah restoran yang bertugas menunggu tamu, membuat tamu merasa mendapat sambutan dengan baik dan nyaman, mengambil pesanan makanan dan minuman serta menyajikan, juga membersihkan restoran dan lingkungan serta mempersiapkan meja untuk tamu berikutnya (Marsum,1999). *Waiter/waitress*

berperan untuk membantu manajemen untuk mencapai tujuan restoran yaitu, memberi kepuasan pada pelanggan dan memperoleh keuntungan. Mereka berhubungan langsung dengan tamu sehingga penampilan mereka dapat mempengaruhi pendapat tamu terhadap restoran tersebut, seorang waiter harus dapat membuat tamu senang dengan pelayanannya agar mau datang kembali. Kemampuan-kemampuan yang harus dimiliki oleh seorang *waiter/waitress* antara lain: (1) Mempunyai sifat-sifat dan kebiasaan yang baik, (2) Pengetahuan yang berkaitan dengan tugas-tugasnya, (3) Kemampuan bahasa agar dapat berkomunikasi dengan menggunakan bahasa tamu yang dihadapi, (4) Mengetahui tentang makanan dan minuman yang disajikan di restoran, (5) Berpenampilan baik.

Pekerjaan seorang *waiter/waitress* sangat penting karena berhubungan langsung dengan para tamu, sehingga semua hal yang dilakukan oleh seorang *waiter/waitress* dapat memberikan pengaruh yang baik atau buruk pada citra restoran. Agar dapat memberikan kualitas pelayanan yang baik maka seorang tenaga pelayanan dituntut untuk menguasai sikap kerja seorang tenaga pelayanan dan pengetahuan hidangan, alat dan perlengkapan yang digunakan dalam penghidangan serta system penyajian yang digunakan. Menurut Marsum (1999) tugas dan tanggung jawab *waiter* dibagi menjadi tiga periode yaitu: (1) Sebelum restoran buka (*pre-opening*) yang dilakukan antara lain: memeriksa *table setting* secara keseluruhan, memeriksa meja samping (*side-stand*), memberi petunjuk kepada *busboy* cara membersihkan peralatan dan tugas-tugasnya, mempersiapkan daftar makan dan minuman, melengkapi *table*

setting sesuai dengan hidangan yang dipesan tamu. (2) Saat restoran buka (*during operation*) yang dilakukan antara lain: membantu *head waiter* dalam menyambut tamu, mengambil pesanan makanan dan minuman tamu, memeriksa pekerjaan *busboy*, melayani tamu secara keseluruhan dengan baik, menginventaris peralatan dan linen yang ada di restoran. (3) Setelah restoran tutup (*after closing*) yang dilakukan antara lain: merapikan meja dan kursi, mengganti taplak meja, membersihkan semua meja dan kursi dari remah makanan, membersihkan dan mengeringkan semua alat yang telah dicuci, menutup kembali meja makan dengan rapi dan lengkap, menyimpan dan merapikan *table accesories*, merapikan dan membersihkan *side stand*, menghubungi bagian *houseman* dan *engineering* untuk membersihkan dan mematikan peralatan elektronik yang tidak terpakai, melaporkan kepada *headwaiter* mengenai permasalahan yang dihadapi dan komentar serta saran dari konsumen.

Pengetahuan yang harus dikuasai antara lain: pengetahuan persiapan pelayanan (*mise en place*) yaitu: (1) Pengetahuan menu antara lain: bahan dan system pengolahan suatu hidangan. (2) pengetahuan tenaga pelayanan atau *waiter/waitress*: syarat dan sikap seorang *waiter/waitress* (kemampuan berkomunikasi, fisik dan mental yang sehat, kejujuran, sikap kepada tamu, kecakapan, kesabaran, sopan-santun, *grooming*, pengetahuan jenis-jenis tamu. (3) pengetahuan *napkin folding*: jenis-jenis napkin, cara penggunaan. (4) pengetahuan perlengkapan dan peralatan hidangan: jenis-jenis perlengkapan dan peralatan meja makan dan fungsinya, jenis-jenis linen dan cara

pemasangannya. Pengetahuan saat pelayanan hidangan mencakup: (1) pengetahuan *table setting: table accessories, table set up*. (2) pengetahuan system penyajian: persiapan penyajian, jenis-jenis penyajian. Pengetahuan pelayanan setelah makan mencakup: (1) pengetahuan *clear up*. (2) menyampaikan rekening pembayaran.

b) Tenaga kerja produksi (*cook*)

Tenaga kerja bagian produksi berdasarkan struktur organisasinya terdiri dari 4 yaitu: *chef de partie, ass. chef de partie, cook, ass. cook*. *Chef de partie* bertanggung jawab untuk pengoperasian dapur restoran dan membagi tugas staf dapur yang lainnya sesuai dengan bidangnya masing-masing. *Ass. chef de partie* bertugas membantu tugas *chef de partie*. *Cook* bertugas untuk mengolah hidangan sesuai dengan permintaan. *Ass. cook* bertugas membantu *cook*, antara lain: menyiapkan alat dan bahan yang akan digunakan.

Tenaga kerja restoran bagian produksi harus memenuhi beberapa persyaratan antara lain: (1) Semua kegiatan pengolahan makanan harus terlindung dari kontak langsung dengan anggota badan, (2) Perlindungan kontak langsung makanan dapat dilakukan dengan menggunakan sarung tangan, penjepit makanan, dsb. (3) Setiap tenaga pengolah makanan yang bekerja harus menggunakan seragam kerja yaitu: apron, tutup rambut, sepatu dapur (bersol karet), (4) Perilaku tenaga pengolah makanan antara lain: tidak merokok, tidak makan atau mengunyah, tidak memakai perhiasan, mencuci tangan sebelum bekerja atau kontak dengan makanan, pakaian kerja tidak

dipakai diluar area kerja, memiliki sertifikat *vaksinasi chotypa* (Soekresno,2001).

D. Penelitian yang Relevan

Penelitian mengenai profil mahasiswa D3 Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta dilakukan oleh Siti Hamidah (2001). Penelitian ini membahas tentang kesiapan kerja lulusan D3 Teknik Boga UNY sebagai manager restoran, kepala dapur, kepala pelayan, dan sebagai wirausaha bidang jasa boga. Disebutkan dalam penelitian ini untuk dapat menduduki posisi tersebut maka mahasiswa harus dibekali dengan kompetensi kerja. Kompetensi kerja yang dimaksud adalah kompetensi *hard skill* dan *soft skill*. Dengan kompleksnya kompetensi yang harus dikuasai oleh lulusan maka diperlukan adanya upaya *link and match* antara kompetensi yang diberikan oleh dunia pendidikan dengan kompetensi yang menjadi tuntutan dunia industri.

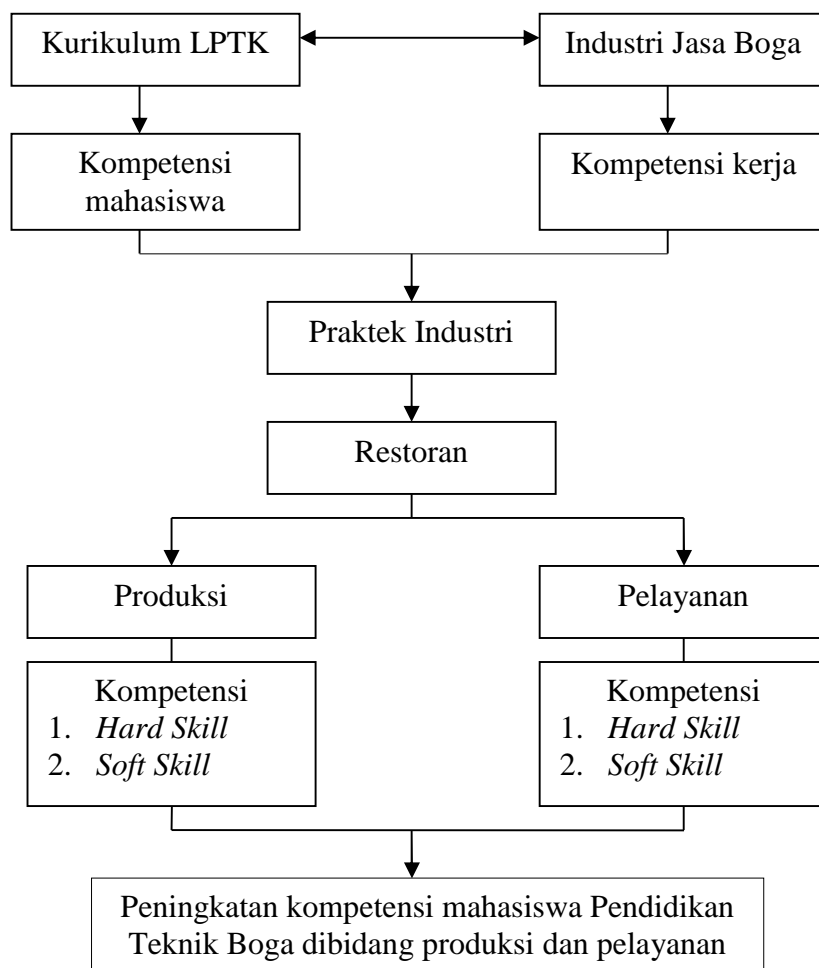
Penelitian mengenai persepsi guru terhadap implementasi program Pendidikan Sistem Ganda di Kotamadya Banjarmasin oleh Djapri Basri (1999). Penelitian ini membahas tentang persepsi guru terhadap implementasi Pendidikan Sistem Ganda (PSG) pada Sekolah Menengah Kejuruan Negeri (SMKN) di Kotamadaya Banjarmasin. Disebutkan dalam penelitian ini bahwa penerapan kebijakan *link and match* pada hakikatnya bertujuan untuk meningkatkan relevansi pendidikan dengan kebutuhan di lapangan kerja. Hal ini sebagai usaha untuk mencari titik temu antara dunia pendidikan sebagai produsen dan dunia industri sebagai konsumen.

Penelitian mengenai analisis kesenjangan kompetensi kewirausahaan antara industri dan mahasiswa oleh Siti Nur Aisyah (2008). Penelitian ini membahas tentang kesenjangan kompetensi kepribadian, manajerial, konseptual, teknis produksi, sosial, komunikasi, kemampuan bisnis dan pemasaran antara industri dan mahasiswa. Disebutkan dalam penelitian ini bahwa kesenjangan tertinggi terdapat pada kompetensi administrasi dan kesenjangan terendah terdapat pada kompetensi sosial. Pada kompetensi administrasi mahasiswa perlu diarahkan untuk meningkatkan kompetensi yang dimiliki, sedangkan pada kompetensi sosial diharapkan dapat mempertahankan kompetensi yang telah dimiliki.

Penelitian mengenai pelaksanaan praktek industri mahasiswa Diploma 3 Tata Boga jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta oleh Eko Trisanto (2005). Penelitian ini membahas tentang pelaksanaan Praktek Industri mahasiswa Diploma 3 Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta di katering pada periode praktek tahun 2000 sampai 2003 di wilayah DIY. Disebutkan dalam penelitian ini bahwa kegiatan yang dilakukan di tempat praktek oleh mahasiswa antara lain: persiapan memasak dengan jumlah pelaksanaan 35%, proses pengolahan dengan jumlah pelaksanaan 47% dan penyajian dengan jumlah pelaksanaan 17%. Setelah pelaksanaan Praktek Industri mahasiswa mendapat pengalaman dalam menyelenggarakan pesanan makanan dalam jumlah besar serta cara pelayanan dalam acara prasmanan.

E. Kerangka Berpikir

Kompetensi mahasiswa dalam Praktek Industri bidang produksi dan pelayanan restoran dapat dilihat melalui penguasaan aspek kompetensi *hard skill* dan *soft skill*. Kompetensi yang dikuasai oleh mahasiswa diukur sebelum dan setelah pelaksanaan Praktek Industri dibidang produksi dan pelayanan restoran, serta dilihat perubahan kompetensi yang dikuasai oleh mahasiswa. Dengan harapan Praktek Industri dapat meningkatkan kompetensi mahasiwa. Kerangka berfikir dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Konsep Kerangka Berpikir