

**PERSEPSI INDUSTRI TENTANG KESIAPAN KERJA
SUPERVISOR RUMAH MAKAN
DI YOGYAKARTA**

SKRIPSI

Diajukan Kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta Untuk
Memenuhi Sebagian Persyaratan Guna Memperoleh
Gelar Sarjana Pendidikan Teknik



Disusun Oleh :

**Siti Asiah
(05511243003)**

**Jurusan Pendidikan Teknik Boga Busana
Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta
2006**

PENGESAHAN

Skripsi yang berjudul “PERSEPSI INDUSTRI TENTANG KESIAPAN KERJA SUPERVISOR RUMAH MAKAN DI YOGYAKARTA” ini telah dipertahankan di depan dewan penguji pada tanggal 10 Januari 2006 dan dinyatakan lulus.

DEWAN PENGUJI

Nama	Jabatan	Tanda tangan	Tanggal
Marwanti, M.Pd	Ketua Penguji
Kokom Komariah, M.Pd	Sekretaris
Siti Hamidah, M.Pd	Penguji

Yogyakarta, Januari 2007
Fakultas Teknik
Dekan,

Prof. Dr.H. Sugiyono
NIP. 130693811

SURAT PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi ini benar-benar karya saya sendiri, sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali sebagai acuan atau kutipan dengan mengikuti tata penulisan karya ilmiah yang telah lazim.

Yogyakarta, Desember 2006

Siti Asiah
NIM. 05511243003

MOTTO DAN PERSEMBAHAN

“Barangsiapa Yang Bertakwa Kepada Allah Niscaya Dia Akan Mengadakan Baginya Jalan Keluar. Dan Memberinya Rezeki Dari Arah Yang Tiada Disangka-Sangkanya. Dan Barangsiapa Yang Bertawakkal Kepada Allah Niscaya Allah Akan Mencukupkan (Keperluan)Nya. Sesungguhnya Allah Melaksanakan Segala Urusan Yang Dikehendakinya. Sesungguhnya Allah Telah Mengadakan Ketentuan Bagi Tiap-Tiap Sesuatu”
(Q.S Ath-Thalaq Ayat 2&3)

“Do A Little More Each Day Than You Think You Possible Can”
(Anonim)

Karya ini kupersembahkan untuk:

- Bapak atas perjuangan dan kasih sayang yang tak pernah putus, ibu
- Mas ikin, Mbak ikah, Harun, Mbak Himma dan Rini kalian adalah yang terbaik untukku, makasi yak
- Mas Edy atas kasih sayang, semangat, do'a dan pengorbanan yang tak pernah berakhir
- Teman-teman seperjuangan (Febtri, Sulis, Liyoet, Chimel, Jiken) dan Boga SI '03, makasi buat semangat, dukungan dan persahabatan yang indah
- Sodaraku Sambu IB (Alfa, Leeya, Fara, Ria, Ari, Inung), Sambu IC (Elman, Aconk, Bana, Cecep, Ali, Sadat, Aji, Adi dan Alone) thanks banget
- Almamaterku Universitas Negeri Yogyakarta

PERSEPSI INDUSTRI TENTANG KESIAPAN KERJA SUPERVISOR RUMAH MAKAN DI YOGYAKARTA

ABSTRAK

Oleh
Siti Asiah
05511243003

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui (1) Persepsi industri tentang kesiapan kerja yang harus dimiliki untuk menjadi supervisor rumah makan di Yogyakarta (2) Kemampuan *hard skills* yang harus dimiliki oleh supervisor rumah makan (3) Kemampuan *soft skills* yang harus dimiliki supervisor rumah makan.

Jenis penelitian ini adalah penelitian diskriptif. Teknik pengambilan sampel adalah mengambil seluruh anggota populasi yang merupakan supervisor dari 7 rumah makan di Yogyakarta yang pernah dijadikan sebagai tempat praktik industri dan tergabung dalam keanggotaan Persatuan Hotel dan Restoran Indonesia (PHRI). Pengumpulan data menggunakan metode angket dan wawancara. Uji kesahihan butir instrumen adalah dengan mengukur tingkat validitas isi/ validitas content dengan menggunakan *expert judgment* dan rumus *Carl Pearson KR-20* serta reliabilitas menggunakan rumus *Cronbarch Alpha*. Teknik analisis data menggunakan teknik analisis statistik diskriptif dengan menghitung mean, median, modus dan simpangan baku.

Berdasarkan kriteria yang telah ditetapkan hasil penelitian menunjukkan hasil sebagai berikut (1) Persepsi industri tentang kesiapan kerja supervisor rumah makan pada aspek *hard skills* menunjukkan skor 3,56 pada aspek perencanaan, skor 3,37 aspek pengorganisasian, skor 3,24 aspek pendayagunaan tenaga, dan skor 3,55 aspek pengendalian. Hal ini berarti aspek perencanaan dan pengendalian sangat dibutuhkan bagi supervisor rumah makan. Sedangkan aspek pengorganisasian dan pendayagunaan tenaga dibutuhkan bagi kesiapan kerja supervisor rumah makan. Data penelitian aspek *soft skills* menunjukkan skor 3,60 pada aspek *people skills*, skor 3,36 pada aspek kemampuan berkomunikasi dan skor 3,58 pada aspek kepemimpinan yang memiliki arti kemampuan *people skills* dan berkomunikasi sangat dibutuhkan bagi kesiapan kerja supervisor rumah makan. Sedangkan aspek kepemimpinan dibutuhkan bagi kesiapan kerja supervisor rumah makan. (2) Kemampuan *hard skills* yang harus dikuasai oleh supervisor rumah makan meliputi perencanaan, pengorganisasian, pendayagunaan tenaga dan pengendalian. (3) Kemampuan *soft skills* yang harus dikuasai oleh supervisor rumah makan meliputi *people skills*, kemampuan berkomunikasi dan kepemimpinan.

Kata Kunci : Kesiapan kerja, Supervisor rumah makan, *hard skills* dan *soft Skills*

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, segala puji bagi Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penyusun dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul "Persepsi Industri Tentang Kesiapan kerja Supervisor Rumah Makan di Yogyakarta" tanpa suatu halangan yang berarti.

Laporan penelitian ini disusun dalam rangka sebagai salah satu persyaratan guna memperoleh gelar Sarjana Pendidikan Teknik. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui persepsi industri tentang *kesiapan kerja* supervisor rumah makan di Yogyakarta.

Penyusun menyadari bahwa terealisasinya laporan ini tidak terlepas dari dukungan dan bantuan dari semua pihak. Pada kesempatan ini penyusun dengan kerendahan hati mengucapkan banyak terima kasih kepada :

1. Bapak Prof. Dr. H Sugiyono, M.Pd Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
2. Ibu Kokom Komariah, M.Pd Ketua Jurusan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
3. Ibu Purwati Tjahjaningsih, M.Pd Dosen Pembimbing Akademik Program Kelanjutan Studi angkatan 2005.
4. Ibu Marwanti , M.Pd Dosen pembimbing yang telah memberikan waktu untuk membimbing dan memberikan masukan yang bermanfaat untuk memperbaiki laporan ini.
5. Ibu Siti Hamidah, M.Pd Dosen penguji yang telah memberikan masukan dan saran yang sangat bermanfaat untuk memperbaiki laporan ini.

6. Ibu dan Bapakku tercinta yang telah memberikan doa dan segala fasilitas sehingga mempercepat dalam penyelesaian laporan ini.
7. Semua yang tergabung dalam tim Program Hibah Kompetisi A3, terimakasih atas dukungan yang diberikan.
8. Semua pihak yang tidak dapat penyusun sebutkan satu persatu.

Penyusun menyadari laporan ini kurang dari sempurna, saran dan kritik yang membangun sangat penyusun harapkan guna perbaikan dalam penulisan laporan selanjutnya. Harapan penyusun, semoga laporan ini dapat memberikan sumbangsih yang berarti dalam ilmu pengetahuan terutama dalam bidang kebogaaan. Semoga laporan ini bermanfaat bagi semua pihak.

Yogyakarta, Desember 2006

Penyusun,

Siti Asiah

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS	iii
MOTTO DAN PERSEMBAHAN	iv
ABSTRAK	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
BAB I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Identifikasi Masalah	8
C. Batasan Masalah.....	7
D. Rumusan Masalah	7
E. Tujuan Penelitian	8
F. Manfaat Penelitian	8
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	9
A. Diskripsi Teori	9
1. Persepsi Industri.....	9
2. Rumah Makan/Restoran	11
3. Kesiapan kerja	16

4. Kesiapan kerja Supervisor	26
B. Penelitian Yang Relevan.....	45
C. Kerangka Berpikir	47
D. Pertanyaan Penelitian.....	47
BAB III. METODOLOGI PENELITIAN	48
A. Desain Penelitian	48
B. Variabel Penelitian.....	49
C. Definisi Operasional	50
D. Populasi dan Sampel Penelitian.....	50
E. Instrumen Penelitian dan Teknik Pengumpulan Data	51
F. Validitas dan Reliabilitas	58
G. Teknik Analisis Data	60
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	62
A. Hasil	62
B. Pembahasan	87
BAB V. SIMPULAN DAN SARAN	93
A. Simpulan	93
B. Saran	94
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kisi-Kisi Instrumen.....	52
Tabel 2. Identitas responden Berdasarkan Jabatan	56
Tabel 3. Identitas Responden Berdasarkan Usia.....	56
Tabel 4. Identitas Responden Berdasarkan Jenis Kelamin.	57
Tabel 5. Rentang Jawaban.....	67
Tabel 6. Distribusi Frekuensi Kemampuan Hard Skills.....	68
Tabel 7. Hasil Penelitian Aspek Perencanaan.....	69
Tabel 8. Hasil Penelitian AspekPengorganisasian	70
Tabel 9. Hasil Penelitian Aspek Pendayagunaan Tenaga	71
Tabel 10. Hasil Penelitian Aspek Pengendalian	73
Tabel 11. Distribusi Frekuensi Kemampuan Soft Skills	74
Tabel 12. Hasil Penelitian Aspek People Skills	75
Tabel 13. Hasil Penelitian Aspek kemampuan Berkomunikasi	76
Tabel 14. Hasil Penelitian Aspek Kepemimpinan	79
Tabel 15. Persepsi Industri Tentang Kesiapan Kerja Supervisor Rumah Makan Aspek Hard Skills.....	80
Tabel 16. Persepsi Industri Tentang Kesiapan Kerja Supervisor Rumah Makan Aspek Soft Skills	81
Tabel 17. Persepsi Industri Rumah Makan Pring Sewu tentang Kesiapan Kerja Supervisor Rumah Makan Pada Aspek Hard Skills.....	82

Tabel 18 Persepsi Industri Rumah Makan Pring Sewu tentang kesiapan Kerja Supervisor Rumah Makan Pada Aspek Soft Skills	83
Tabel 19. Persepsi Industri Rumah Makan Sintawang tentang kesiapan Kerja Supervisor Rumah Makan Pada Aspek Hard Skills.....	84
Tabel 20 Persepsi Industri Rumah Makan Sintawang tentang kesiapan Kerja Supervisor Rumah Makan Pada Aspek Soft Skills	85
Tabel 21. Persepsi Industri Rumah Makan Pandan Perak tentang kesiapan Kerja Supervisor Rumah Makan Pada Aspek Hard Skills.....	85
Tabel 22 Persepsi Industri Rumah Makan Pandan Perak tentang kesiapan Kerja Supervisor Rumah Makan Pada Aspek Soft Skills	86
Tabel 23. Persepsi Industri Rumah Makan Pesta Perak tentang kesiapan Kerja Supervisor Rumah Makan Pada Aspek Hard Skills.....	86
Tabel 24 Persepsi Industri Rumah Makan Pesta Perak tentang kesiapan Kerja Supervisor Rumah Makan Pada Aspek Soft Skills	89
Tabel 25. Persepsi Industri Rumah Makan Gazebo tentang kesiapan Kerja Supervisor Rumah Makan Pada Aspek Hard Skills.....	89

Tabel 26. Persepsi Industri Rumah Makan Gazebo	
tentang kesiapan Kerja Supervisor Rumah Makan	
Pada Aspek Soft Skills	89
Tabel 27. Persepsi Industri Rumah Makan Hegar	
tentang kesiapan Kerja Supervisor Rumah Makan	
Pada Aspek Hard Skills.....	90
Tabel 28. Persepsi Industri Rumah Makan Hegar	
tentang kesiapan Kerja Supervisor Rumah Makan	
Pada Aspek Soft Skills	91
Tabel 29. Persepsi Industri Rumah Makan Gudeg Bu Tjitro	
tentang kesiapan Kerja Supervisor Rumah Makan	
Pada Aspek Hard Skills.....	91
Tabel 30. Persepsi Industri Rumah Makan Gudeg Bu Tjitro	
tentang kesiapan Kerja Supervisor Rumah Makan	
Pada Aspek Soft Skills	92
Tabel 31. Variasi Persepsi Industri Tentang Kesiapan Kerja	
Supervisor Rumah Makan di Yogyakarta	
Berdasarkan Asal Rumah Makan Responden	92

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Diagram Persepsi Industri Tentang Kesiapan kerja Aspek <i>Hard Skills</i>	14
Gambar 2. Diagram Persepsi Industri Tentang Kesiapan kerja Aspek <i>Soft Skills</i>	18

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Angket Penelitian

Lampiran 2. Uji statistik Diskriptif

Lampiran 3. Uji Validitas dan Reliabilitas

Lampiran 4. Surat Ijin Penelitian

Lampiran 5. Daftar Nama Rumah Makan anggota PHRI Yogyakarta

PERSETUJUAN

Skripsi yang berjudul “Persepsi Industri Tentang Kesiapan kerja Sebagai Supervisor Rumah Makan di Yogyakarta” ini telah disetujui oleh pembimbing untuk diujikan.

Yogyakarta, Desember 2006

Nani Ratnaningsih, M.P
NIP. 132162006