

**TANGGAPAN DUNIA INDUSTRI TERHADAP PELAKSANAAN  
PRAKTIK KERJA INDUSTRI SISWA SMK N 1 SEWON BANTUL  
TAHUN AJARAN 2014/2015**

**TUGAS AKHIR SKRIPSI**

Diajukan kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta  
untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan Guna Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan



**Disusun Oleh:  
LILI ANGGRAINI  
11511249001**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
2015**

**TANGGAPAN DUNIA INDUSTRI TERHADAP PELAKSANAAN  
PRAKTIK KERJA INDUSTRI SISWA SMK N 1 SEWON, BANTUL  
TAHUN AJARAN 2014/2015**

Oleh:  
Lili Anggraini  
NIM 11511249001

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk: (1) mengetahui tanggapan dunia industri terhadap kegiatan praktik kerja industri siswa SMK N 1 Sewon yang meliputi unsur persiapan, teknik olah, teknik pengoperasian alat, dan teknik penyajian (2) mengetahui tanggapan dunia industri terhadap pelaksanaan praktik kerja industri siswa SMK N 1 Sewon ditinjau dari unsur kesiapan kerja, (3) mengetahui tanggapan dunia industri terhadap pelaksanaan praktik kerja industri siswa SMK N 1 Sewon ditinjau dari unsur keseluruhan.

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kuantitatif yang dilakukan di industri hotel yang telah bekerja sama dengan pihak SMK N 1 Sewon pada bulan Januari 2015 sampai September 2015. Populasi yang digunakan 20 hotel yang ada di DIY yang telah bekerja sama dengan pihak SMK N 1 Sewon. Penelitian ini terdiri dari 12 hotel sebagai sampel dan 8 hotel yang dijadikan sebagai sampel uji coba. Teknik pengambilan sampel menggunakan teknik Purpose Sampling. Teknik pengumpulan data menggunakan angket tertutup (kuesioner). Uji validitas instrumen menggunakan validitas konstruk *expert judgement* dan validitas isi dengan *Coefficient Product Moment*. Hasil uji validitas menghasilkan 34 butir soal yang valid, dan 9 butir soal yang tidak valid dari jumlah soal sebanyak 43 butir soal. Pengujian reliabilitas menggunakan rumus *Alpha Cronbach* dan mendapatkan nilai korelasi 0,979 dengan jumlah soal valid 34 butir, maka reliabilitas angket penelitian siswa yaitu  $\text{Alpha } 0,979 > r \text{ tabel } 0,707$  artinya instrument angket penelitian dengan tingkat reliabilitas tinggi. Teknik analisis data yang digunakan adalah analisis deskriptif.

Hasil penelitian diketahui bahwa: (1) Tanggapan dunia industri terhadap kegiatan praktik kerja industri siswa SMK N 1 Sewon yang meliputi unsur persiapan pada kategori sedang dengan *mean* 20,08 dan persentase sebesar 66,67%, unsur teknik olah pada kategori sedang dengan *mean* 22,83 dan persentase sebesar 50%, unsur teknik pengoperasian alat pada kategori tinggi dengan *mean* sebesar 15,58 dan presentase sebesar 66,67%, unsur teknik penyajian pada kategori sedang dengan *mean* sebesar 19,83 dan presentase sebesar 50%, (2) Tanggapan dunia industri terhadap pelaksanaan praktik kerja industri siswa SMK N 1 Sewon yang ditinjau dari unsur kesiapan kerja pada kategori tinggi dengan *mean* sebesar 32,67 dan presentase sebesar 50%, (3) Tanggapan dunia industri terhadap pelaksanaan praktik kerja industri siswa SMK N 1 Sewon yang ditinjau dari keseluruhan unsur pada kategori sedang dengan *mean* sebesar 111,08 dan presentase sebesar 58,33%,

**Kata Kunci: Tanggapan, Praktik kerja industri**

**HALAMAN PENGESAHAN**

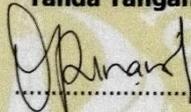
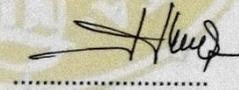
Tugas Akhir Skripsi

**TANGGAPAN DUNIA INDUSTRI TERHADAP PELAKSANAAN  
PRAKTIK KERJA INDUSTRI SISWA SMK N 1 SEWON, BANTUL  
TAHUN AJARAN 2014/2015**

Disusun oleh:  
Lili Anggraini  
NIM 11511249001

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji Tugas Akhir Skripsi Program Studi  
Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta  
pada tanggal 28 September 2015

**TIM PENGUJI**

<b>Nama / Jabatan</b>	<b>Tanda Tangan</b>	<b>Tanggal</b>
Wika Rinawati, M. Pd Ketua Penguji/ Pembimbing	 .....	12 Oktober 2015
Dr. Mutiara Nugraheni Sekretaris	 .....	12 Oktober 2015
Yuriani, M.Pd Penguji	 .....	12 Oktober 2015

Yogyakarta, 12 Oktober 2015  
Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta  
Dekan,



Dr. Moch. Bruri Triyono  
NIP. 19560216 198603 1 003

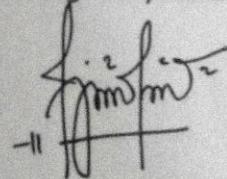
## SURAT PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Lili Anggraini  
NIM : 11511249001  
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga S1- NR  
Judul TAS : Tanggapan Dunia Industri Terhadap Pelaksanaan  
Praktik Kerja Industri Siswa SMK N 1 Sewon,  
Bantul Tahun Ajaran 2014/2015

menyatakan bahwa Tugas Akhir 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, dan dicantumkan dalam daftar pustaka.

Yogyakarta, 11 September 2015  
Yang Menyatakan,



Lili Anggraini  
NIM 11511249001

## **MOTTO**

**Majulah tanpa menyingkirkan orang lain, naiklah tinggi tanpa menjatuhkan orang lain..**

**\*\*\***

**Belajar mengalah, hingga tak ada seorangpun yang mengalahkan.  
Belajar merendah sampai tak seorangpun merendahkan**

**\*\*\***

**Sakit hari ini, pasti akan terganti oleh bahagia esok lusa**

**\*\*\***

**Yakinlah ada sesuatu yang menantimu selepas banyak kesabaran  
(yang kau jalani) yang akan membuatmu terpana hingga kau  
melupakan pedihnya rasa sakit**

**(Imam Ali Ibn Abi Thalib)**

**\*\*\***

**Terkadang orang yang dulu kau benci akan menjadi salah satu  
sahabat baikmu dimasa datang**

**(Arisna)**

## Persembahan

Rasa terima kasih ini saya persembahkan teruntuk:

“Allah SWT yang selalu menerangi jalan dan membimbing langkah serta menguatkan hati ini”

\*\*\*\*\*

Ayahanda Hairul Mukmin dan Ibunda Sri Sumarwati tercinta, yang selalu mengajarkan saya rasa percaya diri, tak mengenal putus asa, bimbingan dan terima kasih untuk setiap doa yang tercurah dalam sujud kalian..

\*\*\*\*\*

Amalia Karitsha A.m.kep, dan Muhammad Rasyid Ridho, kedua saudaraku tersayang terima kasih untuk segala semangat, dukungan dan doa kalian. Semoga kita mampu membahagiakan kedua orang tua kita kelak..

\*\*\*\*\*

Keluarga Sri Khandayani, Erni Yuni, Agus Rianto, Slamet Widodo, terima kasih untuk semangat dan dukungan yang kalian berikan dari awal saya menginjakkan kaki dijogja hingga berakhirnya perjuangan ini..

\*\*\*\*\*

Frans Tri Putra Yuristira, selaku sahabat terbaik dan teman seperjuangan dari awal perkuliahan hingga berakhirnya perjuangan dikampus tercinta ini. Terima kasih untuk waktu-waktu luangmu dan terima kasih untuk segala semangat, dukungan, dan doa-doaamu.

\*\*\*\*\*

Terima kasih kepada Dinas Pendidikan dan Olahraga Provinsi Sumatera Selatan yang telah mengadakan program beasiswa Kemitraan, sehingga saya dapat berjuang dikota indah ini. Terima kasih juga kepada Tim Kemitraan SumSel dan teman-teman SKMGS yang telah banyak memberikan pelajaran berharga dalam hidup ini.

\*\*\*\*\*

Banyak terima kasih tak lupa saya hanturkan teruntuk sahabat-sahabat baik saya Arisna, Pamela Intan, Sinta Kusuma, Adis Dwi, Agustina Wulan, Liothuhayu Dinin, Siti Muflikhatun, Anna Wahyu, Intan Pratiwi, Nyimas Nura'ini, dan Budi Khaidir serta seluruh teman Pend. Teknik Boga Kelas D angkatan 2011. yang telah membatu saya, dan selalu memberikan dukungan yang sangat berarti dalam penyusunan skripsi ini 😊

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur kehadirat Allah SWT atas berkat rahmat dan karunia-Nya, Tugas Akhir Skripsi dalam rangka untuk memenuhi sebagian persyaratan untuk mendapatkan gelar Sarjana Pendidikan dengan Judul "Tanggapan Dunia Usaha dan Dunia Industri terhadap Pelaksanaan Praktik Kerja Industri di SMK N 1 Sewon, Bantul Tahun Ajaran 2014/2015 " dapat disusun sesuai harapan. Tugas Akhir Skripsi ini dapat disusun sesuai dengan harapan. Tugas Akhir Skripsi ini dapat diselesaikan tidak lepas dari bantuan dan kerja sama dengan pihak lain. Bekenaan dengan hal tersebut, penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada yang terhormat:

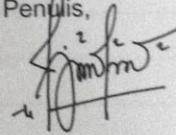
1. Wika Rinawati, M.Pd, Selaku dosen pembimbing TAS yang telah banyak memberikan semangat, dorongan, dan bimbingan selama penyusunan Tugas Akhir Skripsi ini.
2. Dr. Mutiara Nugraheni selaku validator instrumen penelitian TAS yang memeberikan saran/masukkan perbaikkan sehingga penelitian TAS dapat terlaksana sesuai dengan tujuan.
3. Yuriani, M.Pd selaku Ketua Penguji, dan Dr. Mutiara Nugraheni selaku Sekretaris yang memberikan koreksi perbaikan secara komprehensif terhadap TAS ini.
4. Noor Fitrihana, M. Eng dan Sutriyati Purwanti, M. Si selaku Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana (PTBB) dan Ketua Program Studi Pendidikan Teknik Boga beserta dosen dan staf yang telah memberikan bantuan dan fasilitas selama proses penyusunan pra proposal sampai dengan selesainya Tugas Akhir Skripsi ini.

5. Dr. Moch. Bruri Triyono, M.Pd selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas negeri yogyakarta yang telah memberikan persetujuan pelaksanaan proyek akhir ini.

6. Semua pihak, secara langsung maupun tidak langsung yang tidak dapat disebutkan disini. Atas bantuan dan perhatiannya selama penyusunan Tugas Akhir Skripsi ini.

Akhirnya, semoga segala bantuan yang telah diberikan semua pihak diatas menjadi amalan yang bermanfaat dan mendapatkan balasan dari Allah SWT dan Tugas Akhir Skripsi ini menjadi informasi bermanfaat bagi pembaca atau pihak yang membutuhkan.

Yogyakarta, 28 September 2015  
Penulis,



Lili Anggraini  
NIM. 11511249001

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN SAMPUL</b> .....	i
<b>ABSTRAK</b> .....	ii
<b>LEMBAR PENGESAHAN</b> .....	iii
<b>SURAT PERNYATAAN KEASLIAN</b> .....	vi
<b>MOTTO</b> .....	v
<b>PERSEMBAHAN</b> .....	vi
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	vii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	ix
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xi
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xiv
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	5
C. Batasan Masalah .....	5
D. Rumusan Masalah.....	6
E. Tujuan Penelitian .....	7
F. Manfaat Penelitian .....	8
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA</b> .....	9
A. Kajian Teori.....	9
1. Tanggapan.....	9
2. Dunia Usaha dan Dunia Industri.....	10
a. Pengertian Dunia Usaha dan Dunia Industri.....	10
b. Hotel.....	11
c. Restoran.....	15
3. Praktik Kerja Industri .....	18
a. Pengertian Praktik Kerja Industri .....	18
b. Tujuan Praktik Kerja Industri.....	19
c. Sistem Pelaksanaan Prakerin .....	20

d. Kesiapan Kerja .....	35
1) Disiplin.....	37
2) Kerja Sama .....	39
3) Kejujuran .....	39
4) Komunikasi.....	40
5) Tanggung Jawab .....	41
B. Hasil Penelitian yang Relevan.....	42
C. Kerangka Berfikir .....	44
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>48</b>
A. Jenis dan Desain Penelitian .....	48
B. Tempat dan Waktu Penelitian .....	48
C. Populasi dan Sampel .....	49
D. Variabel Penelitian .....	51
E. Teknik Pengumpulan Data dan Instrumen Penelitian .....	52
1. Teknik Pengumpulan Data Penelitian.....	52
2. Instrumen Penelitian.....	54
F. Validitas dan Reabilitas Instrumen.....	57
1. Validitas Instrumen.....	57
2. Reabilitas Instrumen.....	59
G. Teknik Analisis Data .....	61
1. Uji Analisis Deskriptif .....	61
2. Penyajian Data .....	64
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>66</b>
A. Deskripsi Data.....	66
B. Pembahasan Hasil Penelitian .....	78
1. Hasil Analisis Data .....	78
<b>BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>84</b>
A. Simpulan.....	84
B. Keterbatasan Penelitian .....	85
C. Saran.....	85
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>86</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Jumlah Populasi yang Bemitra Dengan SMK N 1 Sewon.....	49
Tabel 2. Kisi-kisi Instrumen .....	55
Tabel 3. Tingkat reabilitas .....	59
Tabel 4. Hasil uji reabilitas instrumen.....	59
Tabel 5. Pengkategorian skor .....	63
Tabel 6. Hasil statistik deskriptif ditinjau dari unsur persiapan.....	65
Tabel 7. Skor instrumen ditinjau dari unsur persiapan .....	66
Tabel 8. Distribusi pengkategorian skor unsur persiapan.....	67
Tabel 9. Hasil statistik deskriptif ditinjau dari unsur teknik olah .....	68
Tabel 10. Skor instrumen ditinjau dari unsur teknik olah .....	69
Tabel 11. Distribusi pengkategorian skor unsur teknik olah .....	69
Tabel 12. Hasil statistik deskriptif ditinjau dari teknik penggunaan alat .....	70
Tabel 13. Skor instrumen ditinjau dari unsur teknik pengoperasian alat.....	71
Tabel 14. Distribusi pengkategorian skor unsur teknik pengoperasian alat ...	72
Tabel 15. Hasil statistik deskriptif ditinjau dari teknik penyajian.....	73
Tabel 16. Skor instrumen ditinjau dari unsur teknik penyajian.....	74
Tabel 17. Distribusi pengkategorian skor unsur teknik penyajian .....	74
Tabel 18. Hasil statistik deskriptif ditinjau dari unsur kesiapan kerja .....	75
Tabel 19. Skor instrumen ditinjau ditinjau dari unsur .....	76
Tabel 20. Distribusi pengkategorian skor unsur kesiapan kerja.....	77
Tabel 21. Hasil statistik deskriptif pelaksanaan prakerin .....	78
Tabel 22. Skor instrumen pelaksanaan prakerin .....	79
Tabel 23. Distribusi pengkategorian skor pelaksanaan prakerin .....	79

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Pikir .....	45
Gambar 2. Grafik Pengkategorian Skor dari Unsur Persiapan .....	68
Gambar 3. Grafik Pengkategorian Skor dari Unsur Teknik Olah .....	70
Gambar 4. Grafik Pengkategorian Skor dari Unsur Teknik Pengoperasian Alat .....	72
Gambar 5. Grafik Pengkategorian Skor dari Unsur Teknik Penyajian .....	73
Gambar 6. Grafik Pengkategorian Skor Ditinjau dari Tanggapan Du/Di Terhadap Pelaksanaan Prakerin siswa Smk N 1 Sewon, Bantul	75
Gambar 7. Grafik Kategori Skor Tanggapan Du/Di .....	76
Gambar 8. Grafik Pengkategorian Skor Tanggapan Du/Di Terhadap Pelaksanaan Prakerin ditinjau dari Unsur Kesiapan Kerja .....	78

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Jadwal Kegiatan Prakerin.....	89
Lampiran 2. Permohonan Ijin Validasi.....	94
Lampiran 3. Surat Pernyataan Validasi.....	95
Lampiran 4. Hasil Validasi Instrumen.....	96
Lampiran 4. Angket Uji Coba .....	97
Lampiran 5. Angket Penelitian .....	99
Lampiran 6. Skor Uji Instrumen.....	101
Lampiran 7. Uji Validitas Instrumen .....	103
Lampiran 8. Uji Reabilitas Instrumen .....	104
Lampiran 9. Skor Penelitian.....	106
Lampiran 10. Analisis Deskriptif.....	108
Lampiran 11. Pengkategorian .....	112
Lampiran 12. SK Pembimbing .....	114
Lampiran 13. Surat Ijin Fakultas .....	115
Lampiran 14. Surat Ijin Provinsi .....	116
Lampiran 15. Surat Ijin Kabupaten.....	117
Lampiran 16. Surat Ijin Sekolah.....	118

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Mutu pendidikan di Indonesia saat ini sangatlah berpengaruh terhadap kualitas sumber daya manusia (SDM) yang akan terjun pada dunia usaha dan dunia industri baik di Indonesia maupun di Luar Negeri, terutama pada Sekolah Menengah Kejuruan (SMK). Mutu pendidikan SMK yang berkualitas akan menghasilkan lulusan SDM yang berkualitas dalam bidangnya. Hal ini dikarenakan pada SMK para siswa diberikan bekal keterampilan yang akan dikembangkan dan digunakan pada dunia usaha dan dunia industri yang ada di luar lingkungan sekolah, maka dari itu kualitas sekolah sangat berpengaruh terhadap hasil lulusan SMK, semakin berkualitas keterampilan yang diberikan maka akan menghasilkan lulusan terbaik dimata masyarakat maupun di dunia usaha dan industri, begitu juga sebaliknya kurang berkualitasnya keterampilan yang diberikan maka akan memberikan pengaruh buruk terhadap pandangan dunia usaha dan dunia industri.

Seperti yang di katakan oleh (Putu Sudira, 2006:84) bahwa pendidikan di SMK diharapkan mampu mewujudkan gagasan, mengembangkan karier sesuai dengan kebutuhan DU/DI. Hal ini bearti bahwa SMK harus mengeluarkan lulusan yang kompeten dibidangnya, tidak hanya teori namun juga praktik, sehingga dunia industri yang ada di Indonesia mampu bersaing di pasar global.

Berkualitas atau tidaknya mutu pendidikan SMK yang ada di Indonesia sangat dipengaruhi oleh sistem pendidikan yang diterapkan oleh pemerintahan Indonesia saat ini. Penerapan sistem pendidikan yang salah, akan menghasilkan lulusan SMK yang kurang berkualitas baik dalam pandangan

masyarakat maupun dalam pandangan dunia usaha dan dunia industri. Untuk itulah sistem pendidikan yang diterapkan di SMK saat ini merupakan ujung tombak dari kualitas lulusan SMK yang ada di Indonesia dimata dunia usaha maupun dunia industri. Sistem pendidikan yang dibangun dan diterapkan itu harus disesuaikan dengan tuntutan zaman agar pendidikan dapat menghasilkan *outcome* atau lulusan yang relevan dan berkualitas sesuai dengan kebutuhan dan persoalan aktual yang dihadapi oleh bangsa.

Pendidikan Sistem Ganda merupakan sistem pendidikan yang menerapkan teknik pendidikan disekolah dan di dunia industri. Pendidikan Sistem Ganda atau yang lebih dikenal dengan PSG ini diterapkan oleh Pemerintah Indonesia untuk Sekolah Menengah Kejuruan (SMK), perubahan dari sistem "*Supply and Demand*" ke Pendidikan Sistem Ganda ini cukup meyakinkan pemerintah, guru dan masyarakat bahwa sekarang SMK sudah mulai dapat diterima di Dunia Usaha dan Dunia Industri (DU/DI). Namun, dengan begitu bukan berarti Dunia Usaha dan Dunia Industri sudah merasa puas dengan pendidikan SMK di Indonesia. Hal ini masih banyak terlihat di SMK siswa-siswi yang akan melaksanakan Praktik Industri masih sulit mencari tempat Praktik Industri apabila tanpa bantuan guru atau lembaga sekolah.

Dunia usaha dan industri merupakan dunia yang sebagian besar mempergunakan tenaga lulusan pendidikan. Pada umumnya DU/DI sangat membutuhkan tenaga yang profesional, kreatif, dan kompeten dalam bidangnya masing-masing terutama pada DU/DI yang telah bertaraf Internasional. Dunia Usaha dan Dunia Industri di Indonesia seharusnya mampu menerapkan semua yang telah diterapkan oleh beberapa negara maju, agar DU/DI Indonesia mampu bersaing secara Internasional dengan pesaing DU/DI dunia. Untuk itu

mutu pendidikan di Indonesia terutama SMK harus berkualitas agar menghasilkan tenaga kerja yang profesional di bidang kerjanya.

Praktik Kerja Industri atau biasa lebih dikenal dengan sebutan Prakerin, merupakan suatu mata pelajaran yang memadukan kegiatan belajar disekolah dengan belajar di tempat kerja sesuai dengan bidang masing-masing, prakerin juga salah satu mata pelajaran yang wajib tempuh untuk siswa-siswi SMK. Prakerin dilaksanakan oleh siswa-siswa di DU/DI yang telah ditetapkan oleh lembaga sekolah, namun terkadang prakrein juga dilakukan di DU/DI yang telah ditunjuk sendiri oleh siswa yang bersangkutan. Pelaksanaan Prakerin disetiap SMK berbeda-beda sekitar 3-6 bulan disemester genap, namun dalam pelaksanaan prakerin semua tergantung dari kebijakan lembaga sekolah. Untuk SMK Pariwisata jurusan Jasa Boga prakerin biasanya dilaksanakan di Hotel, *Restaurant, Catering, dan Cafe*.

Mengingat terbatasnya jumlah kuota dalam penerimaan siswa-siswi di dunia industri, maka pelaksanaan prakerin dilakukan dengan pembagian kelompok kecil dan tersebar di beberapa industri yang ada di wilayah kabupaten Bantul, Yogyakarta. SMK N 1 Sewon terkhusus Kompetensi Keahlian Jasa Boga telah bekerja sama dengan beberapa industri. Prakerin diharapkan mempunyai hubungan timbal balik dan terjadi kesepadanan antara pihak industri dan pihak sekolah. Prakerin di sekolah dan dunia industri diharapkan mampu meningkatkan kualitas sumber daya manusia, khususnya pada tenaga yang telah dididik agar kompeten dibidangnya.

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) N 1 Sewon merupakan Sekolah Menengah Kejuruan yang ada di kabupaten Bantul, DIY. SMK N 1 Sewon, mempunyai keahlian Jasa Boga yang telah lama berdiri. Namun demikian

terbatasnya peralatan *kitchen* di lab boga masih menjadi salah satu penyebab ketimpangan antara pengetahuan siswa dengan teknologi yang berkembang di dunia industri. Beberapa upaya telah dilakukan untuk mengejar ketimpangan tersebut, diantaranya dengan menambah beberapa alat, memperbanyak kerja sama dengan industri sehingga apabila industri membutuhkan tenaga dadakan lembaga sekolah mampu menyalurkan siswanya, melakukan kunjungan industri, melakukan *table manner*, peningkatan kompetensi guru kejuruan dengan menggunakan program strategis lainnya.

Selain perbaikan sistem pendidikan, upaya lain dalam mengembangkan kualitas SDM yang ada adalah dengan melihat penilaian dunia usaha dan dunia industri terhadap kinerja siswa praktikan selama masa praktik kerja industri (prakerin), dan membantu memberikan saran dalam peningkatan mutu kerja di dunia pendidikan kejuruan.

Tanggapan terhadap hasil kinerja siswa praktikan masih belum banyak dilakukan oleh pihak sekolah, maka sangat diperlukan permintaan tanggapan dari pihak sekolah kepada dunia usaha dan dunia industri terhadap sistem pendidikan yang diterapkan di sekolah kejuruan. Apakah sistem pendidikan saat ini sudah mampu meningkatkan kualitas kerja siswa yang melaksanakan praktikum, jika belum maka perlu dilakukan evaluasi oleh pihak sekolah bagaimana cara meningkatkan mutu keterampilan dan pengetahuan siswa. Hal ini nampak apabila saat penarikan siswa-siswi prakerin yang dilakukan oleh guru, lebih mengutamakan nilai yang diberikan dunia industri saja. Hal ini diperoleh dengan melakukan observasi yang berupa wawancara dengan pihak sekolah, terutama dengan pihak kaprodi jasa boga pada tanggal 26 April 2015 di SMK N 1 Sewon, Bantul. Dengan adanya penelitian ini, maka akan diketahui

bagaimana tanggapan dunia usaha dan dunia industri terhadap pelaksanaan dan sistem pendidikan yang di terapkan di sekolah kejuruan terhadap hasil kerja siswa-siswi SMK N 1 Sewon, Bantul yang melaksanakan prakerin di industri.

### **B. Identifikasi Masalah**

Setelah melihat latar belakang yang ada, maka beberapa masalah yang dapat teridentifikasi, diantaranya adalah:

1. Kualitas SDM Indonesia masih belum mampu untuk bersaing di dunia Industri global.
2. Masih adanya kesulitan untuk siswa dalam mencari tempat industri apabila tanpa bantuan lembaga atau pihak sekolah.
3. Peralatan di lab boga SMK N 1 Sewon, Bantul belum memenuhi standar industri.
4. Belum dilakukan permintaan tanggapan dari pihak sekolah terhadap hasil kerja siswa praktikan.
5. Belum diketahui sistem pendidikan saat ini apakah sudah mampu meningkatkan kualitas kerja siswa kejuruan.
6. Belum terpenuhi sumber daya manusia yang kompeten, yang sesuai dengan tuntutan dunia industri.
7. Belum adanya sinkronisasi antara pihak industri dan pihak SMK N 1 Sewon, Bantul.

### **C. Batasan Masalah**

Agar penelitian ini sesuai dengan tujuannya, maka permasalahan dari penelitian ini dibatasi pada beberapa hal yaitu Objek penelitian ini merupakan Dunia Industri yang bergerak dibidang Hotel yang sudah bekerja sama dengan

pihak SMK N 1 Sewon, Mengetahui tanggapan dunia usaha dan dunia industri hotel tentang siswa SMK N 1 Sewon yang prakerin di bagian *Food Product*, dan penilaian dunia usaha dan dunia industri terhadap persiapan, teknik pengolahan, teknik pengoperasian alat dan teknik penyajian, serta kesiapan kerja siswa SMK N 1 Sewon selama masa praktik kerja industri.

#### **D. Rumusan Masalah**

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana tanggapan dunia industri terhadap kegiatan praktik kerja industri siswa SMK N 1 Sewon, Bantul tahun ajaran 2014/2015 dilihat dari unsur persiapan, teknik olah, teknik penggunaan alat, dan teknik penyajian?
2. Bagaimana tanggapan dunia industri terhadap pelaksanaan praktik kerja industri siswa SMK N 1 Sewon, Bantul tahun ajaran 2014/2015 ditinjau dari unsur Kesiapan Kerja?
3. Bagaimana tanggapan dunia industri terhadap Pelaksanaan praktik kerja industri siswa SMK N 1 Sewon, Bantul Tahun Ajaran 2014/2015 di tinjau dari seluruh unsur yang ada?

#### **E. Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengetahui tanggapan dunia industri terhadap kegiatan praktik kerja industri siswa SMK N 1 Sewon, Bantul tahun ajaran 2014/2015 dilihat dari unsur Persiapan, Teknik Olah, Teknik Pengoperasian Alat, dan Teknik Penyajian.

2. Mengetahui tanggapan dunia industri terhadap pelaksanaan praktik kerja industri siswa SMK N 1 Sewon, Bantul tahun ajaran 2014/2015 ditinjau dari unsur Kesiapan Kerja
3. Mengetahui tanggapan dunia industri terhadap pelaksanaan praktik kerja Industri siswa SMK N 1 Sewon, Bantul Tahun Ajaran 2014/2015 ditinjau dari seluruh unsur yang ada.

#### **F. Manfaat Penelitian**

Penelitian ini dapat bermanfaat untuk:

1. Bagi Sekolah
  - a. Mampu mengetahui tanggapan dunia usaha dan dunia industri terhadap kinerja siswa SMK N 1 Sewon, sehingga dapat dijadikan rujukan dalam perbaikan.
  - b. Memberikan masukan untuk SMK N 1 Sewon dalam memperbaiki dan mengembangkan kualitas pendidikan.
  - c. Mengetahui harapan dunia industri terhadap lulusan SMK N 1 Sewon, sehingga pihak sekolah dapat meningkatkan mutu pendidikan.
2. Bagi Industri
  - a. Memberikan gambaran kepada pihak industri terhadap lulusan SMK N 1 Sewon.
  - b. Memberikan masukan yang sangat berharga terkait dalam pengembangan kualitas lulusan SMK N 1 Sewon

## **BAB II**

### **KAJIAN PUSTAKA**

#### **A. KAJIAN TEORI**

##### **1. Tanggapan**

Tanggapan dikenal juga dengan kesan. Menurut Fatty, 1982: 105 (dalam widiastuti, 1999: 17), tanggapan mengandung arti gambaran ingatan dari suatu objek pengamatan.

Tanggapan (penerimaan) juga diartikan sebagai presepsi. Proses seseorang mengetahui beberapa hal melalui pengindraannya. Menurut Veithzal Ravei, 2004: 529 (dalam Sri Hartati, 2007: 10). Dengan demikian yang dimaksud tanggapan adalah proses seseorang dalam memahami sesuatu berdasarkan gambaran atau ingatan dengan bantuan penginderaan.

Tanggapan sangat bergantung pada komunikasi, egitu pun sebaliknya. Tanggapan ditimbulkan oleh dua faktor, yaitu faktor internal dan faktor eksternal. Faktor internal tergantung pada pemahaman termasuk didalamnya nilai, kepercayaan, dan tanggapan terhadap hasil yang dicapai oleh objek, sedangkan faktor eksternal berupa lingkungan. Kedua faktor ini menimbulkan tanggapan karena didahului oleh suatu proses komunikasi (Sri Hartati, 2007: 11)

Menurut Veithzal Ravei, 2004: 362 (dalam Sri Hartati, 2007: 12) faktor-faktor luar yang mempengaruhi proses seleksi presepsi antara lain: 1) intensitas, semakin besar intensitas stimulus dari luar, semakin besar juga hal itu dapat dipahami, 2) ukuran, semakin besar ukuran suatu obyek semakin mudah untuk dipahami, 3) kontras atau berlawanan, prinsip berlawanan dengan sekelilingnya ini akan menarik banyak perhatian, 4) pengulangan, stimulus dari

luar yang diulang akan memberikan perhatian yang lebih besar daripada yang sekali dilihat atau didengar, 5) gerakan, orang yang memberikan banyak perhatian kepada benda yang bergerak.

Aspek sosial dalam tanggapan memainkan peranan yang sangat penting dalam perilaku organisasi. Tanggapan sosial berhubungan secara langsung dengan bagaimana seorang individu melihat dan memahami orang lain. Proses tanggapan sosial ini hanya akan melibatkan orang yang melihat atau yang memberi penilaian (*perceiver*) dan yang dilihat atau dinilai (*perceived*). Kedua pihak ini memiliki karakteristik masing masing (Sri Hartati, 2007: 13)

Karakteristik orang-orang yang memberi penilaian: (1) mengetahui diri sendiri itu akan memudahkan melihat orang lain secara tepat, (2) karakteristik dari sendiri sepertinya dapat mempengaruhi ketika melihat karakteristik orang lain, (3) aspek-aspek yang menyenangkan bagi orang lain sepertinya mampu dilihat orang-orang yang merasa dirinya memiliki kelebihan, (4) ketepatan menilai orang lain itu tidaklah merupakan kecakapan tunggal, Veitzhal Ravei, 2004: 265 (dalam Sri Hartati, 2007: 13)

Dalam penelitian ini tanggapan dari industri akan memberikan masukan dan perbaikan ada pelaksanaan prakerin yang ada di SMK N 1 Sewon. Informasi yang diberikan oleh pihak industri terhadap persiapan, teknik olah, teknik penyajian, dan pengetahuan alat *kitchen*, diharapkan dapat memberikan masukan dalam peningkatan kinerja lulusan SMK N 1 sewon.

## **2. Dunia Usaha Dan Dunia Industri**

### **a. Pengertian Dunia Usaha dan Industri**

Dunia usaha adalah dunia yang terus menerus akan berkembang dari waktu ke waktu. Setiap individu yang menjalankan usaha, senantiasa mencari jalan untuk selalu memperoleh sesuatu yang lebih menguntungkan dari sebelumnya. Demikian juga kiranya dalam mendirikan bentuk-bentuk usaha perdagangan (Gunawan Wijaya, 2004:14). Dunia usaha bergerak di segala bidang, seperti dunia pertanian, dunia tekstil dan dunia pariwisata.

Dunia pariwisata adalah dunia yang universal yang berarti bahwa pariwisata itu adalah kebutuhan umat manusia di seluruh dunia. Pariwisata menurut UU No. 9 Tahun 1990 adalah segala sesuatu yang berhubungan dengan wisata termasuk pengusahaan, daya tarik, dan atraksi wisata. Dunia usaha yang bergerak pada dunia pariwisata diantaranya adalah Jasa Boga atau Restoran.

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia Daring atau KBBI *online*, jasa boga merupakan usaha yang bergerak dibidang penyediaan makanan dan minuman untuk sebuah acara pertemuan, pesta dan lain sebagainya. Jasa boga pada umumnya dikelola secara komersil. Jenis usaha ini dapat dibedakan dalam menagemennya, yaitu cara pengelolaannya, apakah dikelola secara mandiri atau terkait dengan usaha lain . Beberapa bidang usaha yang bergerak dijasa boga adalah hotel dan restaurant.

### **b. Hotel**

Ada dua definisi mengenai pengertian hotel, yaitu pengertian secara internasional menurut buku *Managing Front Office Operations* dari AHMA

(American Hotel dan Motel Association) yang ditulis oleh Charles E. Steadmon dan Michael L. Kasanava sedangkan yang satu lagi pengertian hotel yang dikeluarkan oleh Menparpostel dengan SK-nya yang disebutkan sebagai berikut (Endar Sugiarto, 1998:8) :

*“A hotel may be defined as an establishment whose primary business is providing lodging facilities for the general public and which furnishes one or more of the following services: food and beverage service, room attendant service, uniformed service, laundering of lines, and use of furniture and fixture”*

Yang dapat diartikan sebagai berikut:

“Hotel dapat didefinisikan sebagai sebuah bangunan yang dikelola secara komersial dengan memberikan fasilitas penginapan untuk umum dengan fasilitas pelayanan sebagai berikut: pelayanan makan dan minum, pelayanan kamar, pelayanan barang bawaan, pencucian pakaian dan dapat menggunakan fasilitas perabotan dan menikmati hiasan-hiasan yang ada di dalamnya”.

Sedangkan definisi hotel menurut SK Menparpostel Nomor: KM 34/HK 103/MPPT-87, adalah sebagai berikut (Endar Sugiarti, 1998:9):

“Hotel adalah suatu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk menyediakan jasa pelayanan penginapan, makan dan minum serta jasa lainnya bagi umum, yang dikelola secara komersial serta memenuhi ketentuan persyaratan yang ditetapkan di dalam keputusan pemerintah”

Kriteria klasifikasi hotel di Indonesia secara resmi dikeluarkan oleh peraturan pemerintah, dalam hal ini dibawah Deparpostel dan dibuat oleh Dirjen Pariwisata dengan SK: Kep-22/U/VI/78. Klasifikasi sebuah hotel dapat ditinjau dari berbagai faktor yang satu sama lain berkaitan. Beberapa jenis hotel yang telah diklasifikasikan berdasarkan faktor pengklasifikasiannya adalah sebagai berikut (Endar Sugiarti, 1998:9):

1) Faktor tingkatan atau bintang dari hotel

Tingkatan atau kelas hotel dibedakan atas tanda bintang (\*). Semakin banyak jumlah bintang, maka tingkat fasilitas, harga, dan pelayanan yang

diperoleh tamu akan semakin banyak dan baik. Klasifikasi hotel di Indonesia berdasarkan tingkatan atau bintang adalah sebagai berikut:

- a) Hotel berbintang satu (\*)
- b) Hotel berbintang dua (\*\*)
- c) Hotel berbintang tiga (\*\*\*)
- d) Hotel berbintang empat (\*\*\*\*)
- e) Hotel berbintang lima (\*\*\*\*\*) pada hotel ini mempunyai tingkatan lagi yaitu *Palm, Bronze, dan Diamond.*

2) Faktor tujuan pemakaian hotel selama menginap

Klasifikasi berdasarkan tujuan pemakaian selama menginap, di bagi menjadi dua bagian yaitu:

- a) *Bussiness hotel*, Hotel yang banyak digunakan oleh para usahawan. Hotel ini memiliki fasilitas yang lengkap untuk para *businessman*.
- b) *Recreational hotel*, Hotel yang dibuat dengan tujuan untuk orang-orang yang akan santai atau berekreasi.

3) Faktor berdasarkan lokasinya

Klasifikasi hotel berdasarkan lokasinya, dapat dibagi menjadi lima bagian, yaitu:

- a) *City hotel*, adalah hotel yang terletak dalam kota, dimana sebagian besar tamu yang menginap melakukan kegiatan *business*.
- b) *Resort hotel*, adalah hotel yang terletak di kawasan wisata, dimana sebagian besar tamu yang menginap tidak melakukan kegiatan usaha. Macam-macam *resort hotel* berdasarkan lokasi antara lain: (1) *Mountain hotel* (hotel yang berada di pegunungan), (2) *beach hotel* (hotel yang berada di pantai), (3) *Lake hotel* (hotel yang berada ditepi danau). (4)*Hill*

*hotel* (hotel yang berada dipuncak bukit), (5) *Forest hoetel* (hotel yang berada dikawasan hutan lindung)

- c) *Suburb hotel*, adalah hotel yang lokasinya di pinggiran kota, yang merupakan kota satelit yakni pertemuan antara dua kotamadya.
- d) *Urban hotel*, adalah hotel yang berlokasi di pedesaan dan jauh dari kota besar atau hotel yang terletak didaerah perkotaan yang baru, yang tadinya hanya berupa desa.
- e) *Airport hotel*, adalah hotel yang berada di satu kompleks bangunan atau area pelabuhan udara atau di sekitar bandar udara.

4) Faktor daya jual dan perencanaan penjualan (*hotel plan ussage*)

*Hotel plan ussage* adalah suatu sistem penjualan harga kamar dimana harga kamar yang dijual hanya berupa kamar atau merupakan beberapa sistem harga paket. Beberapa macam *hotel plan ussage*, antara lain adalah:

- a) *European plan*, biaya yang dikeluarkan untuk menyewa kamar hanya untuk harga kamar saja. Keistimewaan dari *European plan* antara lain: Praktis banyak digunakan di hotel-hotel, memudahkan sistem *billing* (pembayaran pada saat *check-out*), semua sistem pemesanan kamar kebanyakan menggunakan sistem ini.
- b) *American plan*, sistem perencanaan harga kamar dimana harga yang dibayarkan sudah termasuk harga kamar itu sendiri ditambah dengan harga makan (*meals*). *American plan* dibagi menjadi dua bagian, yaitu:
  - (1) *Full American Plan* (FAP), yaitu harga kamar yang sudah termasuk dengan tiga kali makan sehari (makan pagi, makan siang, dan makan malam)

(2) *Modified American Plan* (MAP), yaitu harga kamar sudah termasuk dengan dua kali makan, dimana salah satu di antaranya harus makan pagi (*breakfast*), seperti:

Kamar + makan pagi + makan siang

Kamar + makan pagi + makan malam

c) *Continental plan*, adalah perencanaan harga kamar dimana harga kamar tersebut sudah termasuk dengan *continental breakfast*.

d) *Bermuda plan*, adalah perencanaan harga kamar dimana harga kamar yang di bayar sudah termasuk dengan *American Breakfast*.

5) Klasifikasi berdasarkan ukuran hotel

Klasifikasi hotel berdasarkan ukurannya dapat ditentukan dengan jumlah kamar yang ada. Ukuran hotel diklasifikasikan menjadi 3 bagian, yaitu:

a) *Small hotel*, adalah hotel dengan jumlah kamar dibawah 150 kamar.

b) *Medium hotel*, adalah hotel dengan ukuran sedang dengan jumlah kamar 150-600 kamar.

c) *Large hotel*, adalah hotel dengan klasifikasi hotel besar dengan jumlah kamar minimal 600.

6) Klasifikasi hotel berdasarkan faktor lamanya tamu menginap

Lamanya tamu menginap dihotel dapat dibagi dalam tiga kategori, yaitu:

a) *Transit hotel*, tamu yang menginap dalam waktu singkat, rata-rata hanya satu malam.

b) *Semi-residental hotel*, tamu yang menginap lebih dari satu malam, tetapi dalam jangka waktu menginap tetap pendek. Kira-kira berkisar antara dua minggu hingga satu bulan.

- c) *Residential hotel*, tamu yang menginap dalam waktu cukup lama, kira-kira paling sedikit satu bulan.

**c. Restoran**

Menurut Marsum, 1994 dalam (Dian.wordpress) Restoran merupakan suatu tempat atau bangunan yang dikelola secara komersial yang menyelenggarakan pelayanan untuk orang atau kelompok dalam menikmati suatu hidangan dengan suatu pelayanan. Namun, tidak hanya itu pengertian restoran memiliki banyak ruang lingkup, menurut Endar Sugiarti, (1998:77) pengertian restoran adalah: "Restoran adalah suatu tempat yang identik dengan jajaran meja-meja yang tersusun rapi, dengan kehadiran orang, timbulnya aroma semerbak dari dapur dan pelayanan para pramusaji, berdentingnya bunyi-bunyian kecil karena persentuhan gelas-gelas kaca, porselin, menyebabkan suasana hidup di dalamnya."

Sedangkan menurut Djoko Subroto, (2003: 1) pengertian restoran adalah tempat usaha yang ruang lingkup dan kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum dengan tujuan mendapatkan keuntungan.

Dari kedua pengertian di atas maka dapat ditarik kesimpulan bahwa restoran adalah suatu tempat usaha yang menyediakan makanan dan minuman yang di dalamnya identik dengan jajaran meja yang sudah tersusun rapi. Banyak usaha yang dapat di sebut dengan restoran. Berikut adalah 2 jenis restoran yang berada di dalam hotel dan jenis restoran yang ada diluar hotel.

1) Jenis restoran di dalam hotel

Restoran yang ada di dalam hotel dapat dibedakan menjadi 3 bagian besar yaitu *Formal dinning room*, *informal dinning room* dan *specialtist dinning room*.

Restoran *formal dining room* adalah restoran hotel yang merupakan *high class* restoran. Restoran jenis ini menciptakan suasana yang begitu eksklusif sehingga hanya tamu-tamu tertentu yang dapat menikmati hidangan tersebut (Endar Sugiarti, 1998:91).

Restoran *Informal dining room*, pada restoran jenis ini suasana yang diciptakan oleh hotel tidak begitu resmi. Beberapa contoh restoran jenis ini adalah *coffee shop, traven, cocktail lounge, pool snack bar*.

Menurut Endar Sugiarti, (1998:93) pengertian *Coffee shop* adalah:

“*Coffee shop*, adalah suatu usaha dibidang makanan yang dikelola secara komersial yang menawarkan kepada para tamu makanan atau makanan kecil dengan pelayanan dalam suasana tidak formal tanpa diikuti dengan aturan service. Dibeberapa hotel makanan dipersiapkan di dapur khusus yang lokasi biasanya dibelakang *coffee shop* itu sendiri.”

*Traven*, adalah restoran kecil yang ada di dalam hotel yang mana di sajikan untuk minuman utamanya adalah bir dan anggur (*wines*) (Endar Sugiarti, 1998:95)

*Cocktail lounge*, adalah suatu tempat santai dengan suasana pencahayaan yang agak remang-remang. Dalam restoran jenis *cocktail lounge* menyediakan makanan kecil (*snack*) dan tamu diperkenankan memesan makanan namun menunggu waktu agak lama karena makanan diambil di *main kitchen* (Endar Sugiarti, 1998:95)

*Pool snack bar* adalah counter bar kecil yang terletak di pinggir kolam renang sebuah hotel. Restoran jenis ini menyediakan makanan kecil dan minuman selain itu tamu juga dapat memesan makanan lain, makanan yang juga diambil di *main kitchen* (Endar Sugiarti, 1998:95)

*Specialities restaurant*, adalah restoran yang berada di hotel yang menyediakan makanan/ masakan khusus. Makanan khusus tersebut biasanya sudah terkenal secara internasional (Endar Sugiarti, 1998:96)

## 2) Jenis restoran di luar hotel

Beberapa jenis restoran diluar hotel yang sering dijumpai di Indonesia, seperti *canteen*, *cafe*, *cafeteria*, dan *coffee pot*.

*Canteen* atau yang biasa dikenal dengan sebutan dengan kantin. Sama halnya seperti restoran pada umumnya kantin ini menjual makanan dan minuman kecil. Pada awalnya kantin hanya ada dibawah kamp militer, namun saat ini kantin banyak dijumpai di perusahaan, sekolah dan gedung-gedung perkantoran (Endar Sugiarti, 1998:103)

*Cafe* merupakan jenis restoran yang banyak tersebar luas di Indonesia, jenis restoran ini biasanya dilengkapi dengan hiburan seperti *live music* (Endar Sugiarti, 1998:103).

*Cafeteria*, jenis restoran dimana tamu mengambil makanan yang sudah tersedia dimeja dengan sendirinya tanpa pelayanan dari pramusaji. Harga yang harus dibayar oleh tamu disesuaikan dengan makanan yang di ambil oleh tamu (Endar Sugiarti, 1998:103).

### **3. Praktik Kerja Industri**

#### **a. Pengertian Praktik Kerja Industri**

Praktik industri merupakan mata pelajaran di Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) yang wajib tempuh. Praktik industri merupakan salah satu penerapan dari pendidikan sistem ganda yang memadukan pembelajaran di sekolah dan di industri.

Praktik Kerja Industri (Prakerin) adalah suatu bentuk penyelenggaraan pendidikan dan pelatihan kejuruan yang memadukan kegiatan belajar disekolah dengan kegiatan belajar melalui sebuah pekerjaan (Istu, 2012).

Menurut Dedi Supriadi (2002:242) bahwa: Praktik kerja industri adalah:

“Suatu bentuk penyelenggaraan pendidikan keahlian kejuruan, yang memadukan secara sistematis dan sinkron program pendidikan di sekolah dan program belajar melalui kegiatan bekerja langsung pada bidang pekerjaan yang relevan, terarah untuk mencapai penguasaan kemampuan keahlian tertentu.”

Tanpa adanya pelaksanaan praktik kerja industri (prakerin) pada siswa SMK maka kualitas SDM yang ada akan semakin berkurang kualitasnya. Selain itu juga, dengan adanya pelaksanaan prakerin siswa SMK dapat mengetahui situasi dunia kerja yang sesungguhnya. Dengan begitu pelaksanaan praktik industri menguntungkan semua pihak.

#### **b. Tujuan Praktik Kerja Industri**

Pelaksanaan prakerin dimaksudkan agar program pendidikan disekolah kejuruan yang ada di Indonesia dapat mengacu pada pencapaian kemampuan SDM yang profesional sesuai dengan tuntutan beralasan mengingat dunia industri memerlukan tenaga kerja yang berkualitas dan ahli padangnya.

Program prakerin yang disusun dan bersumber dari kurikulum SMK, yang mengacu pada profil kemampuan tamatan-dan garis-garis besar program pengajaran (GBPP), Depdikbud, 1995. Komponen pendidikan praktek dasar profesi dilaksanakan sesuai dengan kesepakatan antara sekolah dengan industri pasangannya. Secara umum pelaksanaan praktik kerja industri (Prakerin) telah mampu mengubah persepsi dan pola pikir pelaku pendidikan menengah kejuruan dan masyarakat. Penyelenggaraan pelaksanaan prakerin bertujuan untuk (Istu, 2012):

- 1) Menghasilkan tenaga kerja yang bermutu (dengan tingkat pengetahuan, keterampilan, dan etos kerja yang sesuai dengan tuntutan lapangan kerja).
- 2) Memperkokoh keterkaitan dan kesepadanan (*link and match*) antara sekolah dengan dunia kerja.
- 3) Meningkatkan efektivitas dan efisiensi proses pendidikan pada pelatihan tenaga kerja yang bermutu.
- 4) Memberi pengakuan dan penghargaan terhadap pengalaman kerja sebagai bagian dari proses pendidikan.

Komponen pendidikan praktek dasar profesi kejuruan dilaksanakan sesuai dengan kesepakatan pihak sekolah dengan pihak industri pasangannya. Sedangkan komponen pendidikan praktek keahlian profesi menjadi tanggung jawab dunia usaha/ dunia industri pasangan masing-masing sekolah. Adapun manfaat yang didapat dari pelaksanaan prakerin adalah: (Istu, 2012: 49)

- 1) Menumbuhkan sikap kerja yang tinggi
- 2) Siswa mendapatkan kompetensi yang tidak didapatkan di sekolah
- 3) Siswa dapat memberikan kontribusi tenaga kerja di perusahaan
- 4) Memberikan motivasi dan meningkatkan etos kerja di perusahaan
- 5) Mempererat hubungan kerjasama antara sekolah dengan institusi pasangan
- 6) Memungkinkan untuk industri memberikan bantuan kepada sekolah
- 7) Sebagai promosi tamatan sekolah SMK

Secara umum pelaksanaan prakerin yang di sekolah menengah kejuruan saat ini telah berhasil mengubah persepsi dan pola pikir masyarakat serta para pelaku pendidikan menengah kejuruan.

### **c. Sistem Pelaksanaan Praktik Kerja Industri**

Perencanaan program prakerin tidak terlepas dari implementasi silabus ke dalam pelaksanaan pembelajaran, yang membutuhkan metode, strategi dan evaluasi pelaksanaan yang sesuai. Rancangan prakerin yang dibuat harus sesuai dengan kesiapan Dunia Kerja mitra dalam melaksanakan proses pembelajaran kompetensi. Hal ini sangat diperlukan agar dalam pelaksanaan prakerin, penempatan peserta didik untuk melaksanakan prakerin sesuai dengan kompetensi yang akan dipelajari. Agar perencanaan yang telah dibuat dapat sesuai dengan yang diharapkan, maka langkah-langkah yang perlu dilakukan adalah sebagai berikut: (Istu, 2012: 50)

1) Analisis pencapaian kompetensi hasil pembelajaran di sekolah

Keseluruhan kompetensi yang ada dalam Kurikulum menjadi target utama yang harus dikuasai oleh peserta didik selama waktu pembelajaran di SMK. Keterbatasan fasilitas dalam pembelajaran praktik di sekolah, perlu disiasati dengan pemanfaatan fasilitas di dunia kerja untuk memenuhi kebutuhan tersebut.

Untuk memenuhi kebutuhan tersebut maka perlu dilakukan analisis terhadap keseluruhan kompetensi yang didasarkan kepada fasilitas pembelajaran yang dibutuhkan. Dengan langkah ini akan diketahui apakah keseluruhan fasilitas yang ada di sekolah sudah tersedia atau tidak.

2) Pemetaan dunia kerja

Pemetaan dunia kerja sangat penting dilakukan sebelum program prakerin dirancang. Hal ini bertujuan agar dunia kerja yang dijadikan mitra benar-benar sesuai dengan program keahlian yang sedang ditekuni oleh peserta didik, sehingga tujuan prakerin dapat tercapai dengan baik.

3) Menyusun program prakerin

Dalam penyusunan program prakerin sebaiknya memperhatikan karakteristik sebagai berikut:

- (a) Program menunjukkan asumsi bahwa situasi belajar adalah di tempat kerja
- (b) Program dapat menerima konteks berbagai perbedaan, mencakup perbedaan individu sebagai peserta didik yang berbeda inspirasi, termasuk di dalamnya perbedaan kultur dan perbedaan pengetahuan.
- (c) Program harus fleksibel tidak hanya pada satu situasi, akan tetapi mempertimbangkan perbedaan pada butir 2.
- (d) Program akan selalu memiliki perbedaan dengan berbagai tingkatan atau level.

Berdasarkan karakteristik program diatas dan hasil analisis, kesenjangan antara kemampuan-kemampuan yang didapatkan peserta didik di sekolah dan di dunia kerja, di masukkan ke dalam sebuah format untuk mengidentifikasi kemampuan-kemampuan tersebut sesuai dengan kompetensi kerja yang dimiliki oleh masing-masing dunia kerja mitra.

#### 4) Waktu pelaksanaan

Prakerin dapat dilaksanakan sesuai dengan pembelajaran kompetensi yang direncanakan akan diberikan didunia kerja. Disamping itu perlu juga mengadakan komunikasi dengan dunia kerja, dengan tujuan untuk memastikan kesiapan dunia kerja dan pembimbing, menerima peserta prakerin sesuai dengan kompetensi yang diharapkan. (Istu, 2012: 51)

#### 5) Pembekalan peserta didik

Peserta didik yang akan melaksanakan prakerin harus diberikan pembekalan terlebih dahulu tentang program keahlian yang akan dilaksanakan sehingga betul-betul memahami apa yang harus mereka lakukan di dunia kerja. Hal-hal yang menjadi fokus pembekalan antara lain: (Istu, 2012: 52)

- (a) Pelaksanaan program prakerin yang dituangkan didalam jurnal yang mereka bawa.
- (b) Tata tertib/ aturan yang berlaku di dunia kerja dimana mereka berada.
- (c) Menjaga/ memelihara nama baik sekolah.

#### 6) Pembimbing

Pembimbing terdiri dari pembimbing internal yaitu guru produktif yang bertanggung jawab terhadap pembelajaran kompetensi, dan pembimbing eksternal yaitu staf dari dunia kerja yang sekaligus bertindak selaku instruktur pembimbing yang mengarahkan peserta didik dalam melakukan pekerjaannya. (Istu, 2012: 52)

#### 7) Laporan

Semua kegiatan yang dilakukan oleh peserta didik selama di dunia kerja baik yang ada dalam jurnal ataupun pekerjaan lain yang diberikan oleh instruktur pembimbing eksternal harus dicatat dan didokumentasikan sebagai bahan untuk melakukan evaluasi terhadap program prakerin. Seluruh kegiatan harus diketahui oleh pembimbing dengan cara membubuhkan tanda tangan pada kolom yang tersedia. (Istu, 2012: 52)

SMK N 1 Sewon, Bantul sendiri sudah melaksanakan seperti panduan diatas. Tanggapan yang diberikan oleh pihak DU/DI terkait pelaksanaan praktik kerja industri SMK N 1 Sewon, meliputi:

#### 1) Persiapan

Persiapan adalah suatu kegiatan yang akan dipersiapkan sebelum melakukan sebuah kegiatan. Tanpa sebuah persiapan, kegiatan tidak akan terlaksanakan dengan baik ataupun susah untuk dilaksanakan. Sebaliknya jika kegiatan memiliki persiapan maka kegiatan akan berjalan dengan baik. Hasil dari persiapan adalah kegiatan yang memuaskan (Irwandi, 2009)

Persiapan dalam memasak salah satunya adalah *mise en place* atau yang biasa disebut *set up* atau dapat diartikan sebagai permulaan dari suatu pekerjaan. Mempersiapkan peralatan secara teliti merupakan hal yang yang sangat penting sebelum proses memasak dimulai. (Maper, 2012)

*Mise en place* yang baik berarti setengah dari pekerjaan telah selesai dikerjakan. Secara umum memasak adalah persiapan dan proses memilih, mengatur kuantitas, dan mencampur bahan makanan dengan urutan tertentu, dengan tujuan mendapatkan hasil yang di inginkan (Wiki, 2015).

Persiapan memasak yang dilakukan pada umumnya adalah pemakaian *uniform* secara lengkap, bersih, dan rapi, anggota tubuh seperti kuku, rambut, dan tangan selalu dalam keadaan bersih, persiapan alat yang akan digunakan, dan mempersiapkan bahan yang akan digunakan.

## **2) Teknik Pengolahan**

Teknik pengolahan merupakan salah satu proses yang dilakukan untuk menghasilkan suatu hidangan atau produk setengah jadi, ataupun jadi. Pada jasa boga banyak sekali teknik olah yang digunakan untuk menghasilkan suatu hidangan yang layak konsumsi. Beberapa contoh teknik olah yang digunakan dalam pengolahan suatu hidangan yaitu: *boilling* (merebus), *bakking*, *saute* (menumis), *steaming* (mengukus), *grilling*, *deep frying* dan *blanching*.

### **1) *Boiling* (merebus)**

Merebus adalah memasak bahan makanan dalam cairan sampai titik didih 100°. Cairan yang digunakan berupa kaldu, air, ataupun susu, penggunaan teknik *boilling* dengan cara bahan makanan dimasukkan dalam cairan panas atau dingin. Beberapa prinsip dasar dalam penggunaan metode *boilling* adalah (Nurdin, 2010:5):

- a) Cairan harus mendidih 100°Ci sebelum cairan mendidih.
- b) Untuk menghemat energi sebaiknya ditutup dan dibuka ketika bahan makanan akan dimasukkan.
- c) Buih yang ada diatas permukaan harus dibuang agar tidak mempengaruhi mutu makanan.
- d) Ukuran alat harus disesuaikan dengan cairan dan jumlah bahan makanan yang diolah.

## 2) *Baking*

*Baking* adalah cara memasak makanan dengan menggunakan panas udara yang mengitarinya. Alat yang digunakan dalam metode *baking* adalah oven. Bahan makanan yang akan dihidangkan dipanggang di dalam oven, mengolah masakan dengan teknik ini yang harus diperhatikan adalah kondisi oven yang selalu kering. Beberapa metode yang harus diperhatikan pada saat menggunakan teknik *baking* ini adalah (Nurdin, 2010:9):

- a) Memanggang kering, artinya ketika memanggang dengan oven, bahan makanan akan mengeluarkan air. Uap inilah yang akan membantu proses pemasakan pada hidangan.
- b) Memanggang dalam oven akan menambah kelembaban: masukkan wadah yang berisi air sehingga mengeluarkan uap yang dalam oven, uap ini lah

yang menyebabkan kelembaban dalam oven dan menambah kandungan air pada bahan makanan sehingga dapat meningkatkan kualitas makanan.

- c) Memanggang dalam oven dengan menggunakan 2 wadah (*aubain marie*): wadah pertama berisi bahan makanan sedangkan wadah kedua berisi air. Wadah pertama dimasukkan ke dalam wadah kedua sehingga panas yang sampai ke bahan makanan akan lebih lambat, dan menyebabkan proses kematangan sedikit lama.

### 3) *Saute* (menumis)

*Saute* berasal dari bahasa Perancis berarti “melompat” atau melempar. Gagasannya yakni membuat makanan berada di atas wajan hanya untuk sesaat (Republika, 2013)

*Saute* merupakan memasak dengan bahan makanan yang telah dipotong menjadi potongan-potongan kecil seperti daging sapi, unggas, atau sayuran dalam minyak/ mentega bening dalam wajan yang datar. Proses memasak ini digunakan untuk memasak bahan makanan yang mudah lunak dan masih muda untuk sayuran. Pengolahan bahan makanan dengan teknik saute ini biasanya dilengkapi dengan beberapa jenis sauce. Beberapa hal yang perlu diperhatikan dan diketahui tentang teknik *saute* (Nurdin, 2010:10):

- a) Bahan makanan yang diproses sebaiknya sudah dalam keadaan dipotong rapi. Untuk hidangan berbahan daging, sebaiknya dipotong tipis untuk mempermudah proses pematangan.
- b) Selalu menggunakan bahan makanan yang berkualitas baik.
- c) Pada awal pengolahan, selalu panaskan bahan makanan terlebih dahulu dengan menggunakan minyak yang panas.
- d) Lanjutkan proses pematangan dengan menggunakan temperatur tinggi.

- e) Alat masak yang digunakan terbuat dari tembaga sehingga dapat digunakan untuk semua bahan makanan kecuali kentang.
- f) Jangan menumis daging dan sayuran secara bersamaan karena sayuran akan mengeluarkan air pada saat dimakan. Hal itu akan membuat efek gosong pada daging.
- g) Selalu gunakan *butter* atau minyak yang masih baru. *Butter* atau minyak yang sudah tengik tidak baik untuk digunakan dalam proses ini, karena akan mempengaruhi bahan makanan yang sedang dimasak.
- h) Sesudah *butter* panas, masukkan bahan makanan agar proses pencokelatan sempurna. Jika dalam rese disebutkan bahwa sebelum bahan utama masuk (dimasak) harus didahului dengan menumis bawang yang di *choped* hingga bawang berwarna kemerahan.
- i) Menumis bawang harus hati-hati karena bawang mudah hangus oleh minyak panas.
- j) Alat masak yang bersih akan menolong mengurangi banyaknya *drippings* dan mengurangi kelengketan pada *pan*.
- k) Penumisan sebaiknya merata, oleh karena itu bahan harus dibolak balik sesering mungkin.
- l) Proses ini biasanya menggunakan *pan* terbuka dan tidak dapat ditinggal,. Proses ini harus ditunggu dan diawasi karena prosesnya hanya beberapa menit dan sangat sederhana.
- m) Setelah proses pematangan *drippings* dipisahkan dari bahan yang diproses untuk disaring atau ditambah bumbu yang dibutuhkan hidangan tersebut.
- n) Proses ini menggunakan api yang sedang, minyak yang sedikit, *pan* yang terbuka, serta harus dilaksanakan seketika.

#### 4) *Steaming* (mengukus)

Teknik *steaming* (mengukus) adalah mengolah bahan makanan dengan uap air mendidih (100°C) dalam suatu tempat tertutup (Zahrotul, 2004:87).

Pengolahan dengan teknik ini tidak menghilangkan banyak nilai gizi yang terkandung dalam bahan makanan, karena bahan makanan tidak bersentuhan langsung dengan air. (Nurdin, 2010:7)

Syarat-syarat yang perlu dilakukan jika akan menggunakan teknik *steaming* adalah (Zahrotul, 2004:87):

- a) Jumlah air yang digunakan sepertiga dari alat, jangan sampai kurang ataupun lebih. Jika kurang maka proses pengukusan akan menjadi lama, dan kemungkinan terjadi kekeringan dan hangus.
- b) Bahan makanan yang dikukus, dimasukkan setelah air mendidih agar jelas proses lama pengukusannya dan hasil masakan sempurna.
- c) Jika akan menambah air sebaiknya menggunakan air panas, sehingga proses pengukusan tidak terhambat.
- d) Api yang digunakan disesuaikan dengan jenis dan jumlah makanan yang dikukus.

#### 5) *Grilling*

*Grilling* adalah teknik pengolahan yang paling cepat dimana proses pematangan dikerjakan diatas *drill* yang diletakkan diatas sumber panas, baik itu berupa arang, elemen listrik, atau elemen yang dipanaskan dengan gas. Bahan makanan yang diolah dengan teknik ini akan menimbulkan aroma yang khas dari lemak yang keluar. Ada tiga enis *grilling* yang bisa digunakan pada teknik ini, yaitu: (Nurdin, 2010: 10)

- a) Panas atas, seperti salamander. Salamander adalah salah satu jenis broiler dengan intensitas panas rendah, biasa digunakan untuk mencokelatkan atau melelehkan bagian atas dari suatu masakan sebelum dihidangkan.
- b) Panas bawah, seperti *barbeque*. *Barbeque* adalah salah satu proses memasak dengan pancaran panas langsung dengan bara api arang ataupun dari kayu bakar yang menyala-nyala.
- c) Panas antara keduanya, seperti pemanggang in frared atau *toaster*.

6) *Deep frying*

*Deep frying* merupakan salah satu teknik pengolahan yang menggunakan minyak atau lemak dengan metode panas kering. Teknik ini menggunakan lemak yang banyak hingga makanan yang diolah menjadi terendam. Suhu yang diperlukan dalam proses ini mencapai 100°C. Lemak atau minyak yang digunakan dalam teknik ini harus bebas dari bau dan rasa yang tidak sedap. Hal ini untuk menghindari makanan menjadi busuk. Temperatur panas yang digunakan minimal 185°C dan tidak sampai mengeluarkan asap. Beberapa hal yang harus diperhatikan dalam mengolah makanan dengan teknik ini, antara lain: (Nurdin, 2010: 8)

- a) Jangan menggoreng bahan makanan secara berlebihan.
- b) Selalu menggunakan lemak atau minyak dengan titik asap tinggi.
- c) Jangan menuangkan minyak terlalu banyak ke dalam penggorengan.
- d) Pastikan suhu sudah mencapai temperatur yang sudah ditetapkan.
- e) Masak dahulu bahan yang memerlukan waktu pengolahan yang lebih lama.
- f) Tiriskan bahan dari minyak goreng sebelum disajikan.

### 7) *Blanching*

*Blanching* adalah teknik pengolahan memasak makanan dengan cara cepat yang biasanya dilakukan dengan menggunakan air dingin atau air panas. Makanan yang dimasak dengan cara ini harus disiram dengan air panas untuk menghentikan proses pematangan. Bahan makanan yang sering diolah dengan teknik ini adalah daging, tulang, tomat, dan sayuran berwarna hijau/segar yang memiliki tekstur agak keras. (Nurdin 2010: 8)

### 3) **Pegoperasian Alat**

Peralatan dan perlengkapan dapur adalah semua perlengkapan dan peralatan yang digunakan untuk mengolah suatu hidangan (*Kitchen equipment & utensil*). Beberapa jenis peralatan dapur terbuat dari tanah liat, bambu, kayu, besi, aluminium, seng, *seinless steel*, atau plastik. (Prihastuti, 2009: 14)

Peralatan yang digunakan dalam mengolah makanan harus disesuaikan dengan teknik olah. Berikut ini adalah beberapa alat yang ada dihotel dan restaurant, yang biasa digunakan untuk melakukan persiapan sebelum masakan diolah berdasarkan teknik olah yang digunakan (Prihastuti, 2009:92)

#### 1) *Baking, roasting, braising*

a) *General Purpose Oven*, oven ini digunakan untuk berbagai macam masakan. Ada yang menggunakan gas dan ada pula yang menggunakan bantuan tenaga listrik.

b) *Convection Oven*, oven ini mempunyai prinsip yang sama seperti oven biasa, tetapi dilengkapi dengan kipas yang dapat mensirkulasikan udara panas di dalamnya, sehingga proses pematangan makanan lebih cepat serta lebih menghemat energi.

- c) *Bakers/Pastry Oven*, oven ini mempunyai bentuk yang cukup besar, mempunyai grid dengan sistem pemanasan dari atas dan bawah oven. Oven ini digunakan untuk memanggang roti atau *pastry*.
  - d) Kombinasi *Microwave* dan *Convection Oven*, oven ini hanya memiliki satu ruangan, dan bisa diubah dari *microwave* ke *convection* ataupun sebaliknya. Oven ini juga dapat digunakan secara bersamaan dengan memanfaatkan kedua fungsinya.
  - e) *Steam Convection Oven*, ukuran oven ini bervariasi. Oven ini memiliki dua sistem pemanasan yaitu sistem *convection* dan sistem *steaming*, sistem pemindahan dari sistem *convection* ke sistem *steaming* dan sebaliknya. Oven ini mempunyai keunggulan dalam memanggang makanan dengan tidak mengurangi nilai nutrisi gizi dan juga tidak merusak tekstur makanan.
- 2) *Boilling*
- a) *Boilling Pan*, merupakan panci yang digunakan untuk merebus, *boilling pan* memiliki banyak ukuran.
  - b) *Boilling Table-Induction*, mempunyai bagian atas yang kuat secara otomatis akan hidup dan mati ketika panci diletakkan di atasnya. Alat ini terbuat dari *steinless steel*.
  - c) *Boilling Table-Oven Top*, berguna untuk memanaskan makanan di panci dengan sumber panas dari gas dan listrik.
  - d) *Boilling Table-Solid Top*, oven ini memiliki *cast iron* yang kuat. Sumber bahan bakarnya bisa dari gas atau listrik. Setelah alat ini dipakai sebaiknya dibersihkan dengan kertas emery kemudian diseka dengan lap kering.
- 3) *Deep frying*

- a) *Thermotastically Controled Deep-Fryer*, alat ini digunakan untuk menggoreng yang dilengkapi dengan pengatur suhu, yang berfungsi untuk meminimalkan resiko kebakaran. Alat ini dibantu dengan tenaga listrik dan gas. Penggorengan ini didesain untuk digunakan secara manual dan otomatis. Model otomatis berguna ketika makanan sudah matang, penyaring akan mengangkat sendiri.
  - b) *Continous Fryer*, alat ini digunakan untuk memproduksi makanan dalam skala besar. Makanan dimasak pada sistem *conveyor-belt* dan makanan yang telah digoreng dikumpulkan ditemoat lain. (Prihastuti, 2009:97)
- 4) *Grilling*
- a) Salamander Grill, alat ini digunakan untuk memanggang masakan. Makanan yang disimpan diatas grid, bar atau tray. Di bagian bawah alat ini terdapat sumber panas yang menggunakan gas dan tenaga listrik. *Salamander grill* ini memiliki penompang yang dapat membantu pengoperasian alat ini, sehingga pemasak dapat menggunakan alat ini dengan posisi berdiri.
  - b) *Under Fired Grill*, alat pemanggang ini dilengkapi dengan beberapa kerikil batu yang dipanaskan dengan gas. Makanan yang dipanggang biasanya mempunyai garis-garis gelap atau hangus yang dihasilkan dari *grid*-nya.
  - c) *Contact Grill*, alat ini bersumber panas dari listrik yang mempunyai pelat besi pada bagian atas dan bawahnya. (Prihastuti, 2009:98)
- 5) *Steaming*
- 1) *Atmosphere-Pressure Steamer*, cadangan air dibagian dalam alat ini menghasilkan uap panas, atau bisa juga dipasang *steam generator* untuk

menghasilkan uap dari luar alat ini. Alat ini memiliki sumber panas dari gas atau tenaga listrik.

- 2) *Convection Steamer*, *steamer* ini memiliki kelebihan yaitu dilengkapi dengan kipas sehingga uap air dalam *steamer* mengalami penekanan serta bersikulasi. Alat ini memiliki berbagai macam model seperti, *singgle*, *double*, dan *tripple*.
- 3) *Low Pressure Steamer*, mempunyai ukuran yang sama dengan *atmosphere steamer*. Alat ini dilengkapi dengan katup untuk menambahkan tekanan uap. Tekanan uapnya dapat mencapai 14 kPa.
- 4) *High Pressure Steamer*, alat ini memiliki penyuplai uap di dalam dan di luar *steamer*. Dilengkapi dengan ekstra konveksi dari *jet steamer* dengan tujuan untuk mempersingkat waktu pemasakan. Teknik uapnya sapat mencapai 54 kPa. (Prihastuti, 2009:99)

#### **4) Teknik Penyajian**

Pangan merupakan salah satu kebutuhan dasar atau primer bagi manusia. Tujuan mengonsumsi bukan hanya mengatasi lapar, tetapi juga memenuhi kebutuhan gizi dan juga eksistensi dari hidangan itu sendiri.

Penyajian adalah teknik akhir dalam proses pembuatan suatu produk setelah dimasak. Hidangan disajikan dengan hiasan hingga menarik minat konsumen untuk mengonsumsinya. Sebelum menyajikan hidangan beberapa komponen penyajian yang harus diperhatikan adalah sanitasi *hygiene*, pemorsian, dan *garnish*.

- 1) Sanitasi *hygiene*

Makanan yang akan dikonsumsi sebaiknya memenuhi kriteria bahwa makanan tersebut layak untuk dimakan dan tidak menimbulkan penyakit. Hal ini termasuk dalam salah satu prinsip sanitasi *hygiene* pada makanan.

Sanitasi pada makanan merupakan salah satu usaha yang dilakukan untuk mencegah dan menitik beratkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu kesehatan. Sedangkan pengertian *hygiene* menurut Depkes adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu subyeknya. (Putra Prabu, 2009)

Sanitasi dan *hygiene* pada penyajian makanan adalah upaya yang dilakukan untuk memelihara kebersihan pada suatu hidangan. Beberapa contoh sanitasi *hygiene* dalam penyajian makanan yaitu peralatan hidangan bersih, dan hidangan disajikan secara rapi dan teratur.

## 2) Pemorsian

Makanan yang telah diolah harus mengetahui dan harus disajikan dengan porsi yang tepat. Porsi yang terlalu banyak akan mempengaruhi nafsu makan seseorang. Untuk makanan pembuka (*appertiezer*) cukup 100-150 gram, makanan utama (*main course*) dengan porsi sebesar 200-250 gram, dan makanan penutup (*dessert*) dengan jumlah sebesar 50-100 gram. Pemorsian makanan harus memperhatikan komposisi dan jenis makanan (Putra Prabowo, 2009 dari halaman [Http://putra prabowowordpress.com/2009/02/penyajian-makanan-prinsip-food-hygiene/](http://putra_prabowowordpress.com/2009/02/penyajian-makanan-prinsip-food-hygiene/), diakses pada 15 November 2014).

## 3) Garnish

*Garnish* adalah hiasan untuk makanan. Hiasan dalam hal ini adalah segala sesuatu yang pada umumnya bisa dimakan dan dibuat sedemikian rupa,

sehingga menunjang penampilan suatu hidangan. Sekaligus menggugah selera makan seseorang.

Sebelum menyantap hidangan, indera mata yang pertama kali menangkap penampilan suatu hidangan. Jika penampilannya kurang baik sehingga tidak menggugah selera, kita dapat mengurungkan niat untuk mencicipinya meskipun sebenarnya hidangan yang disajikan diberi hiasan menarik sekaligus dapat dimakan. (Dita Ismani, 2011 dari halaman [Http://dita-ismani.blogspot.com/2011/12/pengertian-garnish.html](http://dita-ismani.blogspot.com/2011/12/pengertian-garnish.html) diakses pada 15 November 2014)

*Garnish* memiliki beberapa syarat agar menjadi *garnish* yang baik. Beberapa yang harus diperhatikan dalam pembuatan garnish. Beberapa hal yang harus diperhatikan dalam pembuatan suatu garnish yaitu proporsi garnish, keseimbangan, dan warna.

Proporsi *garnish*, adalah perbandingan bagian yang satu dengan yang lain untuk menentukan fokus komposisi. Keseimbangan pada garnish diperoleh dengan cara mengelompokkan bentuk dan warna pada makanan yang akan dihias hingga menghasilkan titik perhatian tertentu. Sedangkan warna pada *garnish* merupakan unsur desain yang paling menonjol. Warna menjadikan suatu hidangan tampak menarik perhatian dan memberikan suasana cita rasa. (Yuri Febriansyah, 2014: 5 dan 8)

#### **d. Kesiapan Kerja**

Menurut Gulo (dalam Rosita, 2009) yang termuat dalam [http://repositoriy.upi.edu/operator/upload/s\\_e0351\\_046081\\_chapther\\_2.pdf](http://repositoriy.upi.edu/operator/upload/s_e0351_046081_chapther_2.pdf) Kesiapan kerja merupakan suatu titik kematangan seseorang untuk dapat menerima dan memperhatikan tingkah laku tertentu. Tingkat kesiapan

seseorang terhadap sesuatu dipengaruhi oleh tiga faktor, yaitu (1) tingkat kematangan yang merupakan suatu proses perkembangan yang dalam hal ini fisik dan mental telah mencapai perkembangan yang sempurna dalam arti telah siap untuk digunakan. Tingkat kematangan ini biasanya dipengaruhi oleh usia dan fisik. (2) Pengalaman masa lalu, yaitu pengalaman tertentu yang diperoleh yang berkaitan dengan lingkungan, kesempatan yang tersedia dan pengaruh dari luar yang disengaja, maupun pengaruh yang tidak disengaja. (3) Keadaan mental dan emosi yang serasi yaitu keadaan yang meliputi sikap kritis, mempunyai pertimbangan yang logis, obyektif, bersifat dewasa dan emosi yang dapat dikendalikan.

Kematangan kerja dapat didefinisikan sebagai kesiapan individu untuk mengatasi tugas yang dihadapkan dengan perkembangan biologis dan sosial serta harapan masyarakat terhadap orang yang telah mencapai perkembangan. Hal ini berarti kematangan kerja merupakan kesiapan untuk menangani tugas-tugas yang sesuai untuk tahap kehidupan setiap individu. Precious Bupe Mubiana, 2010 (Dalam Anonim, hal 4).

Berdasarkan pendapat di atas, maka dapat disimpulkan bahwa kesiapan kerja seseorang terhadap sesuatu pekerjaan dapat diartikan sebagai tingkat kesiapan untuk menerima dan mempraktekan tingkah laku tertentu yang dipengaruhi oleh tingkat kematangan individu. Pengalaman yang diperlukan seseorang diperlukan keadaan mental dan emosi individu yang serasi.

Menurut Sugihartono dalam Sutopo Rahayu, 2009 (Dalam Anonim, hal 5) Peserta didik yang telah memiliki kesiapan kerja harus memiliki pertimbangan sebagai berikut: 1) siswa memiliki pertimbangan yang obyektif dan logis, 2) siswa mempunyai kemauan dan kemampuan untuk bekerja sama dengan

orang lain, 3) memiliki sifat dan sikap kritis, 4) memiliki pengendalian terhadap emosi, 5) mempunyai kemampuan untuk beradaptasi dengan lingkungan kerja, 6) mempunyai ambisi untuk maju dan berusaha mengikuti perkembangan sesuai dengan bidang keahliannya.

Kesiapan kerja seseorang juga dapat diukur dari beberapa hal berikut ini, Disiplin, tanggung jawab, kepercayaan diri, komitmen, inisiatif, ketekunan, kecakapan kerja, motivasi berprestasi, kemampuan bekerja sama, dan kemampuan berkomunikasi (Wakhinudin, 2010). Namun dalam penelitian ini pada unsur kesiapan kerja hanya ada beberapa hal yang akan dibahas diantaranya adalah disiplin, kerja sama, kejujuran, komunikasi, dan tanggung jawab.

### **1) Disiplin**

Disiplin berasal dari Bahasa Latin yaitu "*discipline*" yang berarti "latihan atau pendidikan kesopanan dan kerokhaniaan serta pengembangan tabiat seseorang". Disiplin muncul sebagai usaha untuk memperbaiki perilaku individu sehingga taat azas dan selalu patuh pada aturan dan norma yang berlaku.

Menurut Keith Davis, 1985 (dalam Reza Ananto, 2014: 46) disiplin kerja adalah pelaksanaan manajemen untuk memperteguh pedoman-pedoman organisasi. Sedangkan menurut Hasibuan, 2011 (dalam Reza Ananto, 2014: 46) kedisiplinan merupakan kesadaran dan kesediaan seseorang dalam menaati semua peraturan perusahaan dan norma-norma sosial yang berlaku. Kesadaran merupakan sikap seseorang yang dengan sukarela menaati semua peraturan dan menyadari akan tugas dan tanggung jawab yang diemban.

Menurut Terry, 1993 (dalam Reza Ananto, 2014: 46) disiplin merupakan alat penggerak karyawan. Agar pekerjaan dapat berjalan dengan lancar, maka harus diusahakan agar disiplin setiap karyawan baik.

Singodimedjo, 2012 (dalam Reza Ananto, 2014: 46) mendefinisikan disiplin adalah sikap bersedianya dan relanya seseorang untuk mematuhi peraturan dan norma-norma yang berlaku disekitarnya. Disiplin karyawan yang baik akan mempercepat tujuan perusahaan, sedangkan disiplin yang merosot akan menjadi penghalang dan memperlambat pencapaian tujuan perusahaan.

Berdasarkan beberapa pendapat para ahli diatas, maka pengertian disiplin dalam penelitian ini adalah, kesediaan seseorang dalam menaati peraturan dan norma-norma perusahaan yang telah berlaku dengan kesadaran diri.

Disiplin dapat dibedakan menjadi 4 jenis, diantaranya adalah:

a) Disiplin preventive

Menurut Handoko, 2000 (dalam Anonim) disiplin preventiv adalah kegiatan yang dilaksanakan untuk mendorong para pegawai agar mengikuti berbagai macam atauran yang telah berlaku sesuai dengan undang-undang. Sehingga penyelewengan waktu kerja tidak dapat disia-siakan dengan hal-halyang kurang bermanfaat.

b) Disiplin waktu

Disiplin waktu menurut Handoko, 2000 (dalam Anonim) merupakan jenis disiplin yang paling mudah dilihat dan dikontrol baik dari pihak manajemen yang bersangkutan serta masyarakat mengenai disiplin terhadap jam kerja.

c) Disiplin korektif

Disiplin korektif, menurut Handoko, 2000 (dalam Anonim) adalah kegiatan yang diambil untuk menangani pelanggaran terhadap aturan-aturan dan

mencoba untuk menghindari pelanggaran-pelanggaran lebih lanjut. Kegiatan korektif sering berupa suatu hukuman dan disebut dengan tindakan pendisiplinan. Disiplin korektif adalah kegiatan yang diambil untuk menangani pelanggaran terhadap aturan-aturan yang diberlakukan untuk pegawai.

d) Disiplin kerja

Disiplin pekerjaan pada dasarnya terdiri dari: metode pengerjaan, prosedur kerjanya, waktu, dan jumlah unit yang telah ditetapkan dan mutu yang telah dipatuhi. Keempat teori ini bentuknya adalah aturan yang harus diikuti secara ketat dan tepat.

## **2) Kerja Sama**

Kerja sama merupakan sinergisitas kekuatan dari beberapa orang dalam mencapai satu tujuan yang diinginkan. Kerengantarkan seseorang pada kesuksesan. Menurut Bachtiar seseorang pada kesuksesan. Menurut Bachtiar, 2004 (dalam anonim, hal 1)

Sedangkan menurut Jaka Warsihna, kerja sama adalah kemampuan untuk bekerja sama menuju suatu visi dan misi yang sama, kemampuan mengarahkan pencapaian individu ke arah sasaran organisasi.

Setiap tim maupun individu sangat berhubungan erat dengan kerja sama yang dibangun dengan kesadaran pencapaian prestasi dan kinerja, sehingga dalam suatu pekerjaan akan muncul penyelesaian yang berbeda dari setiap individu. Keunggulan yang dapat diandalkan dalam kerja sama pada sebuah tim adalah munculnya berbagai penyelesaian secara sinergi dan berbagai individu yang tergabung dalam kerja tim.

Menurut Jaka Warsihna, kerja sama dapat dikelompokkan menjadi 5 yaitu:

1) Kerja sama seprofesi, tim yang dibentuk karena ada kerja sama seprofesi. Sebuah tim melakukan pekerjaan bersama-sama dalam sebuah tim, tetapi setiap anggotanya dapat bekerja secara bersamaan untuk mencapai tujuan yang sama. 2) Kerja sama beregu, setiap anggotanya melakukan pekerjaan dapat bersama-sama atau sendiri-sendiri, tetapi dengan tujuan yang sama dan saling melengkapi. 3) Kerja sama berpasangan, 4) Kerja sama komunitas, 5) Kerja sama antar kelompok.

### **3) Kejujuran**

Menurut Mulyana Rohmat, 2004: 56 (dalam Anonim) kejujuran atau jujur adalah apa yang dikatakan seseorang sesuai dengan harti nuraninya, apa yang dikatakan sesuai dengan pernyataan yang ada. Sedangkan kenyataan yang ada itu adalah kenyataan yang benar-benar ada. Jujur berarti seseorang bersih hatinya dari perbuatan-perbuatan yang dilarang oleh agama dan hukum, untuk itu dituntut satu kata dan perbuatannya karena jujur itu berarti juga menepati janji atau menyanggupi yang semua yang terlampir melalui kata-kata taup berupa harapan, niat, dan kehendak.nuraninya yang berupa harapan, niat, dan kehendak.

Menurut Abd A'la, 2006: 8 (dalam Anonim) jujur adalah mengakui, berkata atau memberikan suatu informasi yang sesuai dengan kenyataan dan kebenarannya. Dalam penerapannya secara hukum tingkat kejujuran seseorang biasanya dinilai dengan ketepatan pengakuan atau apa yang dibicarakan seseorang dengan kebenaran atau kenyaan yang terjadi.

Sedangkan menurut Kasmir, 2006: 72 (dalam Anonim) mengatakan bahwa kejujuran artinya mau dan mampu mengatakan sesuatu sebagaimana adanya.

Berdasarkan pendapat diatas maka kejujuran dapat didefinisikan sebagai berikut, kejujuran adalah mengatakan atau menyampaikan sesuatu tanpa mengurangi dan melebih-lebihkan, dan apapun yang telah diniatkan dan dijanjikan selalu ditepati tanpa berniat mengingkari.

#### **4) Komunikasi**

Komunikasi atau dalam bahasa Inggris *communication* ini berasal dari Bahasa Latin yaitu *communis* yang berarti “sama”, *communico*, *communicatio*, atau *communicare* yang berarti “membuat sama”. Komunikasi menyarankan bahwa suatu pikiran, suatu makna, dan suatu pesan dianut secara sama, Mulyana, 2015 (dalam Anonim)

Komunikasi merupakan suatu proses sosial yang sangat mendasar dan vital dalam kehidupan manusia. Dikatakan mendasar karena setiap manusia baik yang primitif maupun yang modern, berkeinginan mempertahankan suatu persetujuan mengenai berbagai aturan sosial melalui komunikasi, Rakhmat, 1998: 1 (dalam Anonim)

Secara paradigmatis, komunikasi adalah proses penyampaian suatu pesan oleh seseorang kepada orang lain untuk memberi tahu atau mengubah sikap, pendapat, atau perilaku, baik langsung secara lisan maupun tak langsung melalui media, Effendy, 2006 (dalam Anonim).

Dari beberapa pendapat diatas mengenai komunikasi, maka dapat ditarik kesimpulan bahwa komunikasi merupakan suatu proses penyampaian pesan, informasi, atau ide dengan menggunakan media atau simbol yang dapat menimbulkan suatu efek berupa tingkah laku.

#### **5) Tanggung Jawab**

Tanggung jawab menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) adalah keadaan yang mewajibkan untuk menanggung segala sesuatunya. Berkewajiban menanggung, memikul tanggung jawab, menanggung segala sesuatunya, atau memberikan jawaan dan menanggung akibatnya. Tanggung jawab adalah kesadaran manusia akan tingkah laku atau perbuatan yang disengaja maupun yang tidak disengaja. Tanggung jawaan juga berarti berbuat sebagai perwujudan kesadaran akan kewajibannya.

Purbacaraka (2010:37) berpendapat bahwa tanggung jawab bersumber atau lahir atas penggunaan fasilitas dalam penerapan kemampuan tiap orang untuk menggunakan hak dalam melaksanakan kewajibannya.

## **B. HASIL PENELITIAN YANG RELEVAN**

1. Sri Hartati melakukan penelitian tentang “Presepsi Industri terhadap Kesiapan Kerja Supervisor Bakery di Kabupaten Sleman”. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui presepsi industri terhadap kesiapan kerja dalam kompetensi manajerial *hard skills* dan *soft skills* yang harus dimiliki supervisor bakery di Kabupaten Sleman. Hasil penelitian ini presepsi industri terhadap kesiapan kerja supervisor bakery di Kabupaten Sleman pada aspek pengawasan menempati rangking tertinggi, menunjukkan kriteria sangat dibutuhkan bagi kesiapan kerja supervisor bakery.
2. Istu Harjono melakukan penelitian tentang “Implementasi Praktik Kerja Industri (Prakerin) Pada Kompetensi Keahlian Teknik Instalasi Tenaga Listrik SNK N 1 Kota Tangerang”. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui implementasi prakerin pada kompetensi Keahlian Teknik Instalasi Tenaga Listrik di SMK N 4 Tangerang, untuk mengetahui bentuk

kerjasama antara pihak sekolah dengan pihak industri dalam implementasi Prakerin pada kompetensi keahlian teknik instalasi tenaga listrik di SMK N 4 di Kota Tangerang. Hasil penelitian tersebut menunjukkan sebuah gambaran bahwa pelaksanaan prakerin pada kompetensi Keahlian Teknik Instalasi Tenaga Listrik di SMK N 4 Tangerang, berbagai tahapan yang terstruktur, yaitu: (1) pemetaan dunia usaha dan dunia industri, (2) pengajuan daftar peserta prakerin, (3) tanggapan dunia usaha dan dunia industri (4) pengiriman peserta prakerin, (5) pelaksanaan prakerin, (6) monitoring prakerin dan (7) menyusun laporan dan presentasi.

3. Widiastuti, melakukan penelitian tentang “Tanggapan Industri Terhadap Kemampuan Kerja Mahasiswa Dan Partisipasi Industri Dalam Pelaksanaan Praktik Industri”. Penelitian ini bertujuan untuk (1) mengetahui tanggapan kalangan industri tempat praktik mengenai kemampuan kerja mahasiswa praktik yang mencakup kreativitas, ketepatan kerja, pengetahuan kerja, dan disiplin kerja mahasiswa, (2) mengetahui partisipasi industri dalam pelaksanaan praktik industri mahasiswa dimulai dari partisipasinya pada awal perencanaan, saat pelaksanaan sampai saat pemberian evaluasi praktik. Hasil penelitian menunjukkan kemampuan kinerja mahasiswa praktik industri dinilai cukup.
4. Muhyadi, Rosida, Siti Umi Kayatum melakukan penelitian tentang “Tanggapan DU/DI terhadap Pelaksanaan Praktik Kerja Industri Kompetensi Keahlian Administrasi Perkantoran SMK N 1 Depok Sleman”. Penelitian ini bertujuan untuk: (1) mengetahui kegiatan pelaksanaan praktek kerja industri (prakerin) Kompetensi Keahlian Administrasi Perkantoran SMK N 1 Depok, (2) mengetahui tanggapan Dunia

Usaha/Dunia Industri (DU/DI) terhadap kompetensi siswa pada saat pelaksanaan prakerin Kompetensi Keahlian Administrasi Perkantoran SMK N 1 Depok. Hasil penelitian menunjukkan: 1) pelaksanaan praktek kerja industri SMKN 1 Depok Sleman dikelola oleh kelompok kerja (Pokja). (2) pelaksanaan prakerin dilaksanakan dalam empat tahap, tahap pertama ialah persiapan, kedua pembekalan, ketiga pelaksanaan, keempat penarikan dan evaluasi; 3) tanggapan DU/DI terhadap pelaksanaan prakerin SMKN 1 Depok Sleman terdapat beberapa hal penting yaitu: a) sosialisasi prakerin oleh sekolah kepada DU/DI, b) tujuan prakerin, c) job deskripsi instruktur, d) pengorganisasian prakerin, e) kehadiran siswa selama prakerin, f) keterampilan dasar siswa, g) performance siswa, h) proses adaptasi siswa di DU/DI, i) jangka waktu pelaksanaan prakerin, j) kehadiran guru pembimbing, k) koordinasi antara DU/DI dan sekolah, l) penilaian prakerin, m) pelaksanaan prakerin secara keseluruhan; 4) tanggapan DU/DI terhadap pelaksanaan prakerin SMKN 1 Depok Sleman secara keseluruhan baik.

### **C. KERANGKA BERFIKIR**

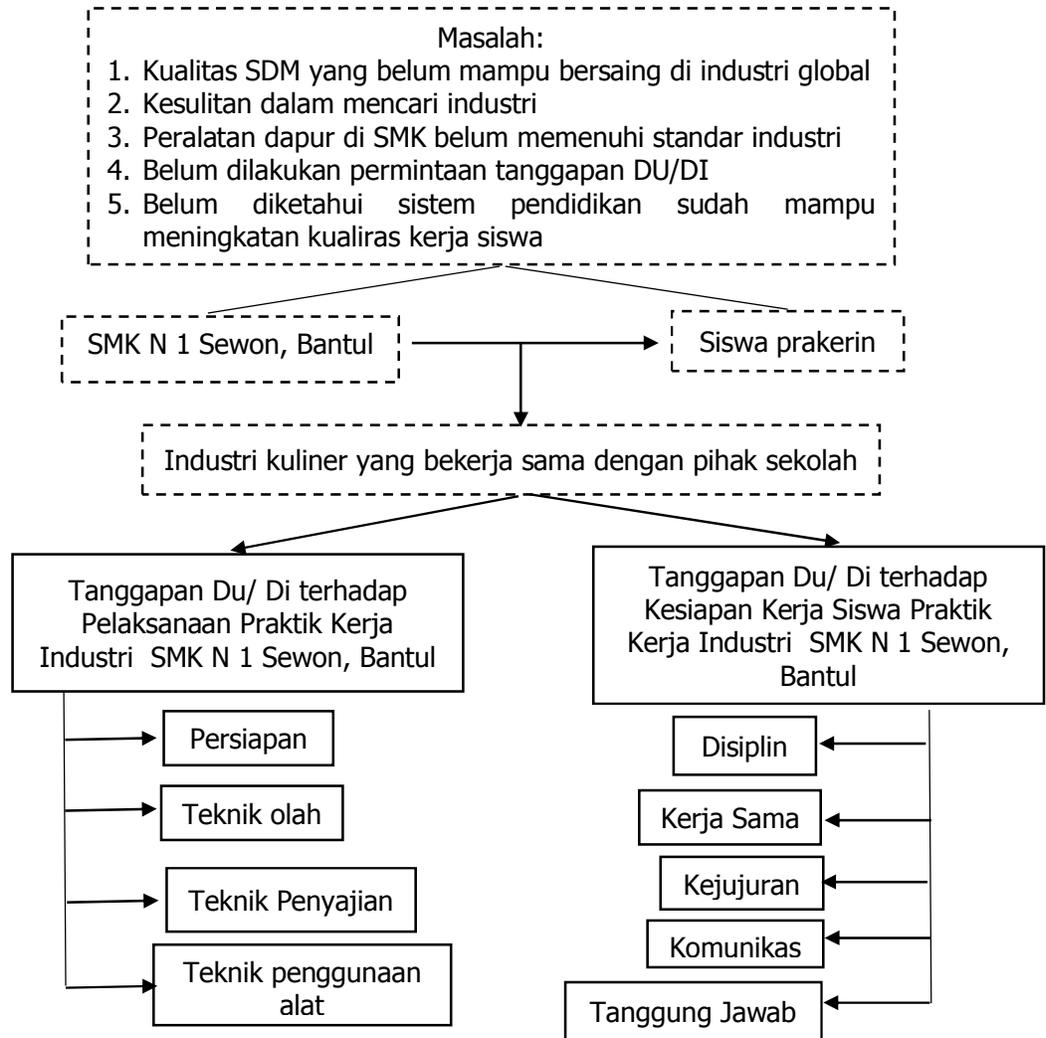
Pelaksanaan prakerin perlu dipersiapkan dengan sebaik mungkin. Persiapan yang harus dilakukan oleh siswa sebelum melaksanakan prakerin ialah mengetahui dasar-dasar mata pelajaran produktif, mengetahui teknik pengolahan yang baik, mengetahui nama bahan-bahan masakan, dan mampu bekerja sama dengan tim. Dalam upaya tersebut, sekolah harus mampu memberikan gambaran kepada siswa mengenai prakerin, agar pada saat siswa melaksanakan prakerin dapat bekerja dengan baik.

Sekolah juga harus mempersiapkan guru pembimbing dan menjalin hubungan yang baik dengan DU/DI sebagai tempat prakerin. Selain itu, industri harus menyiapkan sarana dan prasarana yang mendukung pelaksanaan prakerin siswa. Prakerin merupakan bentuk kolaborasi antara sekolah dengan DU/DI. Kolaborasi tersebut diharapkan dapat menghasilkan tenaga-tenaga terampil sesuai dengan bidang keahlian dan tuntutan kompetensi oleh DU/DI.

Kemitraan yang baik antara sekolah dengan DU/DI akan memberikan kontribusi yang optimal bagi kedua pihak, khususnya bagi penyiapan tenaga terampil kepada DU/DI. Lulusan SMK diharapkan akan dapat terserap pada DU/DI. Jika SMK memiliki penilaian yang baik selama melakukan kolaborasi. Semakin banyak lulusan SMK yang terserap pada DU/DI merupakan indikasi bahwa lulusan SMK memiliki kualitas yang baik pula.

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan sekaligus umpan balik bagi sekolah maupun DU/DI yang dapat digunakan untuk menentukan arah kebijakan prakerin di masa yang akan datang.

Kerangka pikir dalam penelitian ini dapat dilihat pada gambar 1.



Gambar 1. Kerangka pikir

Keterangan:

: Variabel yang diteliti

: Variabel yang tidak diteliti

Pertanyaan penelitian:

1. Bagaimana tanggapan DU/DI terhadap pelaksanaan praktik kerja industri di SMK N 1 Sewon, Bantul tahun ajaran 2014/2015 ditinjau dari unsur persiapan?
2. Bagaimana tanggapan DU/DI terhadap pelaksanaan praktik kerja industri di SMK N 1 Sewon, Bantul tahun ajaran 2014/2015 ditinjau dari unsur teknik olah?
3. Bagaimana tanggapan DU/DI terhadap pelaksanaan praktik kerja industri di SMK N 1 Sewon, Bantul tahun ajaran 2014/2015 ditinjau dari unsur teknik pengoperasian alat?
4. Bagaimana tanggapan DU/DI terhadap pelaksanaan praktik kerja industri di SMK N 1 Sewon, Bantul tahun ajaran 2014/2015 ditinjau dari unsur teknik penyajian?
5. Bagaimana tanggapan DU/DI terhadap pelaksanaan praktik kerja industri di SMK N 1 Sewon, Bantul tahun ajaran 2014/2015 ditinjau dari seluruh unsur persiapan, teknik olah, teknik pengoperasian alat dan teknik penyajian?
6. Bagaimana tanggapan DU/DI terhadap pelaksanaan praktik kerja industri di SMK N 1 Sewon, Bantul tahun ajaran 2014/2015 ditinjau dari unsur kesiapan kerja?

## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

#### **A. Jenis dan Desain Penelitian**

Penelitian memiliki jenis yang beragam apabila ditinjau dari berbagai sudut pandang, baik dari kegunaan, metode yang digunakan dan data yang didapatkan. Penentuan jenis penelitian harus menyesuaikan masalah dan desain penelitian yang akan digunakan dalam sebuah penelitian (Musfiqon, 2012:53).

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif yang diolah secara kuantitatif dan menggunakan pendekatan survei. Penelitian ini juga bertujuan untuk mengetahui opini responden terhadap objek yang telah ditentukan.

Penelitian survei merupakan penelitian ilmiah yang menggunakan pendekatan dasar, guna mengetahui berbagai pola perilaku, pola sikap, dan opini responden. Penelitian survei disebut sebagai penelitian ilmiah karena dalam proses dan pelaksanaan penelitian ini menggunakan kaidah dan langkah ilmiah (Musfiqon, 2012:67).

Penelitian secara deskriptif yaitu berguna untuk mendeskripsikan atau menggambarkan objek yang diteliti melalui data sampel dan populasi sebagaimana adanya tanpa melakukan analisis dan membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum (Sugiyono. 2013:29).

#### **B. Tempat dan Waktu**

Penelitian ini dilaksanakan di dua tempat yaitu di SMK N 1 Sewon, Bantul untuk pengambilan data observasi dan di dua puluh dunia Hotel di Yogyakarta yang telah bekerja sama dengan SMK N 1 Sewon, Bantul pada bidang keahlian

Jasa Boga sebagai tempat pengambilan data penelitian. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Januari-September 2015.

### **C. Populasi dan Sampel**

#### **1. Populasi**

Populasi adalah suatu objek yang berupa manusia, hewan, tumbuhan dan benda yang memiliki kesamaan sifat, dan dalam kelompok besar atau luas untuk dijadikan suatu objek penelitian (Musfiqon, 2012:89). Populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri atas objek atau subjek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya (Sugiyono. 2013:61).

Penelitian ini menggunakan populasi industri hotel yang ada di daerah Yogyakarta dan sudah bekerja sama dengan pihak SMK N 1 Sewon, Bantul sehingga dapat dilakukan penelitian guna memperoleh tanggapan dari pihak industri terhadap pelaksanaan prakerin yang dilakukan SMK N 1 Sewon, Bantul.

Pemilihan hotel untuk dijadikan sampel penelitian dikarenakan beberapa alasan diantaranya, industri yang paling banyak digunakan adalah hotel, dibandingkan dengan jumlah industri lainnya seperti restoran, bakery, dan katering. Selain itu bidang pekerjaan yang ada di hotel jauh lebih banyak dari pada bidang yang ada di restoran, katering, dan bakeri. Jumlah dunia industri yang bekerja sama dengan pihak SMK N 1 Sewon, Bantul sejumlah 22 Industri hotel yang berada di daerah Magelang dan DIY.

Populasi pada penelitian ini berjumlah 20 hotel, 20 hotel untuk dijadikan sebagai populasi dan 2 hotel tidak digunakan karena berada diluar wilayah populasi yang diteliti. Sehingga sangat mempermudah dalam mengumpulkan

data tanggapan. Jumlah populasi pada penelitian ini dapat dilihat pada tabel 1. Berikut ini adalah nama-nama hotel beserta lokasi yang dijadikan sebagai tempat untuk pelaksanaan praktik kerja industri di SMK N 1 Sewon, Bantul tahun ajaran 2014/2015.

Tabel 1. Jumlah Populasi Industri Hotel yang Bemitra Dengan SMK N 1 Sewon

No	Nama Industri	Lokasi	Bidang	Ket
1.	Hotel Inna Garuda	Jl. Malioboro No. 60 Yogyakarta	Patiseri, Jasa Boga	Uji coba
2.	Hotel Edelwis	Jl. Gejayan Yogyakarta	Jasa Boga	Sampel
3.	Jogjakarta Plaza Hotel	Jl. Gejayan Yogyakarta	Service, Cookry	Uji Coba
4.	Hotel Grage Jogja	Jl. Sosrowijayan Yogyakarta	Jasa Boga	Sampel
5.	Hotel Grage Ramayana	Magelang	Jasa Boga	Sampel
6.	Hotel Jayakarta	Jl. Solo Yogyakarta	Jasa Boga	Sampel
7.	Jambuluwuk Malioboro Boutique Hotel	Jl. Gajah Mada Yogyakarta	Pastry	Uji coba
8.	Hotel Grand Aston	Jl. Urip Sumoharjo Yogyakarta	Jasa Boga	Sampel
9.	Hotel Puri Asri*	Jl. Cempaka Magelang	Jasa Boga	-
10.	Hotel Saphir	Jl. Laksda Adisucipto Yogyakarta	Jasa Boga	Sampel
11.	Merapi Merbabu Hotel	Jl. Seturan Raya Yogyakarta	Jasa Boga, Patiseri	Uji coba
12.	Hotel UNY	UNY Yogyakarta	Jasa Boga, Patiseri	Uji coba
13.	Sahid Rich Jogja Hotel*	Jl. Magelang Yogyakarta	Jasa Boga, Service	-
14.	Horison Ultima Hotel	Jl. Gowongan Kidul Yogyakarta	Service, Cookry	Uji coba
15.	Gowongan Inn	Jl. Gowongan Kidul Yogyakarta	Jasa Boga	Sampel
16.	Cavinton Hotel	Jl. Letjen Suprpto Yogyakarta	Jasa Boga	Sampel
17.	Grand Cokro Hotel	Jl. Gejayan Yogyakarta	Jasa Boga, Patiseri	Uji coba
18.	Arjuna Plaza Hotel	Jl. Mangkubumi Yogyakarta	Jasa Boga	Sampel
19.	Ross Inn Hotel	Jl. Lingkar Selatan Yogyakarta	Jasa Boga	Sampel
20.	Hotel Panandaran	Jl. Prawirotaman Yogyakarta	Jasa Boga	Sampel
21.	Hotel Dafam Malioboro	Jl. Dagen Yogyakarta	Jasa Boga	Sampel
22.	Hotel Grand Zuri Hotel	Jl. Mangkubumi Yogyakarta	Jasa Boga	Sampel

\* Industri yang tidak digunakan baik untuk sampel maupun ujicoba.

## 2. Sampel

Sampel adalah bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi. Jika populasi besar, dan peneliti tidak mungkin mempelajari semua yang ada pada populasi, misalnya karena keterbatasan dana, waktu dan tenaga, maka peneliti dapat menggunakan sampel yang diambil dari populasi itu. Apa yang dipelajari sampel, kesimpulannya akan dapat diberlakukan untuk populasi (Sugiyono. 2013:62).

Teknik pengambilan sampel pada penelitian ini adalah dengan menggunakan *purposive sampling*. Teknik dalam penelitian ini peneliti menunjuk langsung hotel mana yang akan menjadi sampel dalam penelitiannya, tetapi pemilihannya didasarkan dan disesuaikan pada tujuan penelitian yang dilakukan. *Purposive sampling* digunakan agar penelitian ini tidak jauh dari tujuannya yaitu, 1) dunia industri yang digunakan merupakan industri yang ada di daerah DIY hal ini dikarenakan untuk memudahkan peneliti dalam mengambil data, 2) dunia industri yang menempatkan siswa dibagian *kitchen* hal ini dikarenakan kegiatan pada bagian *kitchen* sesuai dengan tujuan penelitian ini.

Sebanyak 20 industri yang ada dalam populasi penelitian, sejumlah 12 hotel yang menempatkan didevisi *kitchen* dijadikan sebagai sampel dan untuk uji coba dilakukan pada bagian *service* dan *pastry* sebanyak 8 hotel. Dua puluh hotel yang ada merupakan hanya sebagai instansi sedangkan sampel asli pada penelitian ini yaitu supervisor *on job training*, executive chef, CDP atau yang pembimbing siswa di industri. Jumlah sampel dapat dilihat pada tabel 1.

#### **D. Variabel Penelitian**

Variabel penelitian adalah segala sesuatu yang berbentuk apa saja yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari sehingga diperoleh informasi tentang hal tersebut kemudian ditarik kesimpulannya (Sugiyono, 2013:2).

Variabel adalah objek penelitian atau apa yang menjadi titik perhatian suatu penelitian. Sehingga variabel merupakan suatu atribut atau sifat atau nilai dari orang, objek, atau kegiatan yang mempunyai variasi tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan ditarik kesimpulannya (Suharsimi Arikunto, 2013:161).

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tanggapan suatu objek terhadap objek tertentu. Penelitian ini hanya menggunakan satu variabel yaitu tanggapan DU/DI

#### **E. Teknik Pengumpulan Data dan Instrumen Penelitian**

##### **1. Teknik Pengumpulan Data**

Teknik pengumpulan data merupakan teknik yang digunakan untuk mengumpulkan data, maka dapat juga dikatakan sebagai teknik pengumpulan data. Beberapa teknik penelitian yang digunakan untuk pengumpulan data pada penelitian ini adalah:

##### **a. Observasi**

Observasi adalah kegiatan pengumpulan data melalui pengamatan atas gejala, fenomena, dan fakta empiris yang terkait dengan masalah penelitian. Observasi dibedakan menjadi dua macam berdasarkan cara melakukannya yaitu observasi secara langsung, dan observasi secara tidak langsung.

Observasi langsung merupakan kegiatan observasi yang dilakukan dalam kancah dan objek secara langsung oleh peneliti. Sedangkan observasi secara tidak langsung merupakan kegiatan observasi yang dilakukan oleh peneliti dengan menggunakan alat bantu, baik elektronik maupun manusia. Teknik observasi ini biasanya menjadi teknik pengumpulan data utama untuk penelitian yang target datanya berupa tingkah laku atau interaksi. (Musfiqon, 2012:121)

Penelitian ini menggunakan teknik observasi nonpartisipan, karena dalam melakukan observasi peneliti tidak terlibat dalam kegiatan sehari-hari secara rutin dan hanya pengamat independen.

Berdasarkan segi instrumentasi yang digunakan, penelitian ini menggunakan observasi terstruktur, observasi terstruktur merupakan observasi yang telah diancang secara sistematis tentang apa yang akan diamati dan dimana tempatnya. Observasi dilakukan setelah peneliti mengetahui dengan pasti tentang variabel apa yang akan diamati, yaitu tanggapan DU/DI terhadap pelaksanaan Prakerin.

#### **b. Angket**

Angket atau kuesioner umumnya dipilih untuk mengumpulkan data, kuesioner atau angket mempunyai beberapa kebaikan asal cara dan pengadaannya mengikuti persyaratan. Suharsimi Arikunto (2013:268) memberikan prosedur dalam penyusunan angket, yaitu:

- 1) Merumuskan tujuan yang ingin dicapai dengan kuesioner.
- 2) Mengidentifikasi variabel yang akan dijadikan sasaran kuesioner.
- 3) Menjabarkan variabel menjadi sub-variabel yang lebih spesifik.
- 4) Menentukan jenis data yang akan dikumpulkan dan menentukan teknik analisisnya.

Kuesioner dibedakan tergantung pada sudut pandang, yaitu:

- 1) Cara menjawab
  - a) Kuesioner terbuka, yang memberikan kesempatan kepada responden untuk menjawab dengan kalimatnya sendiri.
  - b) Kuesioner tertutup, yang sudah disediakan jawabannya sehingga responden tinggal memilih.
- 2) Jawaban
  - a) Kuesioner langsung, yaitu responden menjawab tentang dirinya.
  - b) Kuesioner tidak langsung, yaitu responden menjawab tentang orang lain.
- 3) Bentuk
  - a) Kuesioner pilihan ganda, yaitu sama dengan kuesioner tertutup.
  - b) Kuesioner isian, yaitu sama dengan kuesioner terbuka.
  - c) Kuesioner *check list*, sebuah daftar dimana responden tinggal menulis tanda *check* (✓) pada kolom yang sesuai.
  - d) Kuesioner *rating scale* (skala bertingkat), yaitu sebuah pertanyaan diikuti oleh kolom-kolom yang menunjukkan tingkatan-tingkatan, misalnya dari sangat setuju sampai sangat tidak setuju (Suharsimi Arikunto. 2013:195).

Kuesioner tertutup adalah pertanyaan dan alternatif jawaban telah dibuat peneliti dan ditentukan oleh peneliti. Dalam format ini responden bersifat pasif, tidak memiliki kewenangan menjawab selain apa yang diberikan peneliti (Musfiqon, 2012:120).

Penelitian ini menggunakan angket/kuesioner tertutup. Pemilihan angket tertutup ini karena memiliki beberapa keuntungan. Keuntungan dalam penggunaan kuesioner ini, adalah (Suharsimi Arikunto, 1998: 47)

- 1) Tidak memerlukan hadirnya peneliti

- 2) Dapat dibagikan secara serentak kepada banyak responden
- 3) Dapat dibuat anonim, sehingga responden tidak sungkan-sungkan untuk menjawab
- 4) Dapat dibuat terstandar sehingga semua responden dapat diberikan pertanyaan yang benar-benar sama.

## **2. Instrumen Penelitian**

Menurut Sugiyono (2011: 92) instrumen merupakan alat yang digunakan untuk mengumpulkan data. Instrumen digunakan untuk mengukur nilai variabel yang diteliti. Sedangkan menurut Suharsimi Arikunto (1998: 136) instrumen penelitian merupakan alat atau fasilitas yang digunakan oleh peneliti dalam mengumpulkan data agar pekerjaannya lebih mudah dan hasilnya lebih baik, dalam arti lebih cermat, lengkap, dan sistematis sehingga lebih mudah untuk diolah.

Pengumpulan data pada penelitian ini dilakukan dengan cara pengukuran secara langsung kepada responden dengan menggunakan angket yang telah disusun dengan menggunakan pengukuran skala *Likert* dengan bentuk *check list*.

Skala pengukuran merupakan kesepakatan yang digunakan sebagai acuan dalam menentukan panjang pendeknya interval yang ada dalam alat ukur, sehingga alat ukur tersebut bila digunakan dalam pengukuran akan menghasilkan data kuantitatif (Sugiyono, 2011: 92)

Skala *Likert* digunakan untuk mengukur sikap, pendapat, dan persepsi seseorang atau sekelompok orang tentang fenomena sosial. Dengan menggunakan skala *Likert*, maka variabel yang akan diukur dijabarkan menjadi indikator variabel. Kemudian indikator tersebut dijadikan sebagai titik tolak

untuk penyusunan butir-butir instrumen yang dapat berupa pernyataan atau pertanyaan (Sugiyono, 2011: 93)

Jawaban dari setiap item instrumen yang menggunakan skala Likert mempunyai gradasi dari sangat memuaskan sampai sangat tidak memuaskan. Untuk penelitian kuantitatif, setiap jawaban diberi skor, misalnya jawaban sangat setuju mendapatkan skor 4, setuju mendapatkan skor 3, tidak setuju mendapat skor 2, dan sangat tidak setuju mendapat skor 1.

Dalam mengumpulkan data, penelitian ini membutuhkan instrumen penelitian atau matrik pengembangan instrumen. Dalam kisi-kisi instrumen terdapat variabel yang diteliti, indikator sebagai tolak ukur dan nomor butir (*item*) pertanyaan atau pernyataan yang telah dijabarkan dari indikator. Dengan adanya Kisi-kisi instrumen maka pengujian validitas dapat dilakukan dengan mudah dan sistematis. Kisi-kisi instrumen tentang tanggapan DU/DI terhadap pelaksanaan prakerin di SMK N 1 Sewon, Bantul dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel 2. Kisi-Kisi Instrumen Yang Akan Diajukan Kepada Pihak Industri Dan Siswa Prakerin

Variabel	Sub Variabel	Indikator	Sub Indikator	No. Item	Jmlh
Tanggapan DU/DI	Kegiatan Prakerin	Persiapan/ <i>Preperation</i>	Persiapan diri	1,2*,3	9
			Penerapan <i>Mise en Place</i> di area kerja	4,5*	
			Persiapan alat	6,7	
			Persiapan bahan	8*,9,	
		Teknik Olah	Kebersihan bahan	10,11	8
			Jumlah penggunaan bahan makanan yang digunakan	12*,13	
			Ketepatan suhu pada saat mengolah bahan	14,15	
			Cara memotong bahan makanan sesuai dengan jenis potongan	16, 17	
		Teknik Penyajian	Pemorsian	18,19	7
			Sanitasi <i>Hygiene</i>	20,21*	

			<i>Garnish</i>	22,23,24		
		Pengoperasian Alat	Pengetahuan nama alat	25,26	6	
			Pengetahuan penggunaan alat	27*,28		
			Ketepatan penggunaan alat dengan teknik olah	29,30		
	Kesiapan Kera	Kesiapan Kerja	Disiplin	31,32*	13	
				Kerjasama		33,34
				Kesiapan kerja		35,36
				Kejujuran		37*,38
				Komunikasi.		39,40,41
				Tanggung Jawab		42,43*
<b>JUMLAH PERNYATAAN</b>					<b>43</b>	

\* butir soal yang gugur

Rentang jawaban yang diberikan pada setiap butir soal adalah sangat setuju, setuju, tidak setuju, dan sangat tidak setuju. Dengan skor setiap jawaban sangat setuju (SS) 4, setuju (S) 3, tidak setuju (TS) 2, dan sangat tidak setuju (STS) 1.

## F. Validitas dan Reliabilitas Instrumen

### 1. Validitas Instrumen

Validitas adalah suatu pengukuran yang menunjukkan tingkat kevalidan dan keabsahan suatu instrumen. Instrumen yang valid berarti alat ukur yang digunakan untuk mengukur itu valid. Valid berarti instrumen tersebut dapat digunakan untuk mengukur apa yang seharusnya diukur (Sugiyono, 2011: 121).

Pada penelitian ini, validasi yang digunakan adalah:

#### a. Validitas Konstruk

Pengujian validitas konstruk menggunakan pendapat para ahli (*judgement expert*). Para ahli diminta pendapat tentang instrumen yang telah disusun. Hasil

yang diperoleh berupa tanpa perbaikan, ada perbaikan dan pembuatan ulang (Sugiyono, 2013:352).

Keabsahan bentuk batasan berkaitan dengan suatu kepastian bahwa yang diukur benar-benar merupakan variabel yang ingin diukur. Keabsahan ini juga dapat dicapai dengan proses pengumpulan data yang tepat. Salah satu caranya adalah dengan proses triangulasi, yaitu teknik pemeriksaan keabsahan data yang memanfaatkan sesuatu yang lain diluar data itu untuk keperluan pengecekan atau sebagai pembanding terhadap data itu. Menurut Patton (dalam Istu, 2012:61)

b. Validitas Isi

Pada penelitian ini yang digunakan adalah validitas internal yang berupa validitas isi, karena disusun berdasarkan pada isi teori yang dipakai atau dipilih.

Validitas internal berkenaan dengan derajat akurasi desain penelitian dengan hasil yang dicapai (Sugiono, 2011:267).

Keabsahan internal merupakan konsep yang mengacu pada seberapa jauh kesimpulan hasil penelitian dalam menggambarkan keadaan yang sesungguhnya (Istu, 2012: 62).

Butir instrumen dikatakan valid apabila harga koefisien korelasi ( $r_{xy}$ ) lebih besar atau sama dengan harga korelasi ( $r$ ) pada table dengan taraf signifikan  $\alpha = 5\%$  dengan  $r$  tabel = 0,707 (Sugiyono, 1991: 288).

Analisis yang digunakan untuk mengetahui validitas isi pada penelitian ini yaitu menggunakan korelasi produk moment atau korelasi person yang perhitungannya menggunakan bantuan *software SPSS. 16 for Windows*. Untuk mengetahui apakah pengujian yang dilakukan memiliki perbedaan yang signifikan atau tidak maka perlu dilakukan perbandingan, maka perlu

menggunakan r tabel pada tingkat yang diinginkan, yaitu pada tingkat signifikansi 0,05 dengan uji 2 sisi. Jika nilai positif dan r hitung  $\geq$  r tabel, maka item dapat dinyatakan valid, sebaliknya jika r hitung  $<$  r tabel, maka item dinyatakan tidak valid (Sugiyono, 2011.128)

Rumus Korelasi *Product Moment*, adalah sebagai berikut:

$$R_{xy} = \frac{\sum(X - \bar{X})(Y - \bar{Y})}{\sqrt{(\sum(X - \bar{X})^2)(\sum(Y - \bar{Y})^2)}}$$

Keterangan:

$R_{xy}$  = Nilai Korelasi *Product Moment*

X = Skor pada butir

Y = Skor total variabel

$\bar{X}$  = Rerata skor butir

$\bar{Y}$  = Rerata skor total

Uji coba instrumen yang dilakukan dalam penelitian ini dilakukan terhadap 8 Industri hotel sebagai responden. Hasil uji coba instrumen dapat dikatakan valid apabila jumlah r hitung  $\geq$  r tabel, r tabel dengan jumlah responden 8 industri menghasilkan nilai 0,707 sehingga dapat dikatakan valid apabila jumlah r hitung  $\geq$  0,707.

Hasil uji coba instrumen yang telah diujicobakan terhadap 8 industri menghasilkan ada 9 butir soal yang dinyatakan gugur. Beberapa butir yang dinyatakan gugur yaitu butir nomor 2, 5, 8, 12, 21, 27, 32, 37 dan 43 sehingga menyisakan 34 butir soal yang valid.

## 2. Reliabilitas Instrumen

Reliabilitas berkenaan dengan tingkat ketepatan pada hasil pengukuran. Suatu instrumen harus memiliki tingkat reabilitas yang memadai dalam sebuah penelitian, apabila instrumen tersebut digunakan untuk mengukur suatu aspek

walaupun diukur beberapa kali memiliki hasil yang relatif sama (Nana Syaodih, 2012:230).

Sedangkan menurut Suharsimi Arikunto (2010: 221), reliabilitas menunjuk pada satu pengertian bahwa suatu instrumen cukup dapat dipercaya untuk digunakan sebagai alat pengumpul data karena instrumen sudah baik. Instrumen yang baik tidak akan bersifat tendensius mengarahkan responden memilih jawaban-jawaban tertentu.

Reabilitas menunjuk pada tingkat keterandalan sesuatu, reabilitas yang berarti dapat dipercaya, sehingga dapat diandalkan. Instrumen yang baik tidak akan bersifat tendensius mengarahkan responden untuk memilih jawaban-jawaban tertentu. Instrumen yang sudah dapat dipercaya, yang reliabel akan menghasilkan data yang dapat dipercaya juga. (Suharsimi Arikunto, 2010:221)

Instrumen yang dibuat harus reabel, yaitu instrumen tersebut sudah cukup baik dan dapat diketahui keajegan dari hasil penelitian yang menggunakan penerapan instrumen tersebut. Penelitian ini menggunakan pengujian reabilitas dengan *internal consistency*, pengujian yang dilakukan dengan cara mencobakan instrumen sekali saja, kemudian data yang diperoleh dianalisis dengan menggunakan rumus *Alpha Cronbach* sebagai berikut:

$$r_{11} = \frac{k}{k + \frac{\sum \sigma b}{\sigma t}} \left( 1 - \frac{\sum \sigma b}{\sigma t} \right)$$

keterangan:

- $r_{11}$  = reabilitas instrumen
- $k$  = banyaknya butir pertanyaan
- $\sum \sigma b$  = jumlah varians butir
- $\sigma t$  = varians total

Pedoman untuk menentukan tinggi, sedang dan rendahnya reliabilitas instrumen dapat dihitung koefisien reliabilitasnya dengan menggunakan rumus

tersebut dan diinterpretasikan pada pedoman ketentuan yang terdapat pada Tabel 3 sebagai berikut:

Tabel 3. Tingkat reabilitas berdasarkan nilai Alpha

Alpha	Tingkat Reliabilitas
0.800 – 1,00	Sangat Tinggi
0.600 – 0.800	Tinggi
0.400 – 0.600	Sedang
0.200 – 0.400	Rendah
0.000 – 0.200	Sangat Rendah

(Suharsimi Arikunto, 2010:319)

Berdasarkan hasil ujicoba instrumen yang dilakukan oleh 8 industri sebagai responden dengan menggunakan bantuan *software SPSS. 16 for windows* menghasilkan nilai reabilitas sebagai berikut:

Tabel 4. Hasil uji reabilitas instrumen

Uji Reliabilitas	Cronbach's Alpha	Tingkat Reliabilitas
Variabel Tanggapan Industri	0,979	Sangat Tinggi

Hasil diatas menunjukkan bahwa nilai reabilitas untuk instrumen dan masing-masing variabel menunjukkan tingkat reabilitas yang tinggi ini ditunjukkan dengan skor sebesar 0,979. Hal tersebut menunjukkan bahwa instrumen cukup baik dan layak untuk digunakan dalam penelitian.

## G. Teknik Analisis Data

### 1. Uji Analisis Deskriptif

Analisis deskriptif adalah analisis yang berfungsi untuk mendeskripsikan atau memberi gambaran terhadap objek yang diteliti melalui data sampel atau populasi sebagaimana adanya tanpa melakukan analisis dan membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum (Sugiyono. 2013:29).

Agar diperoleh data atau informasi sesuai dengan yang diharapkan, beberapa langkah yang sebaiknya ditempuh oleh peneliti dalam pengumpulan

data survei, yaitu dengan menggunakan jasa pos (McMillan dalam Nana Syaodih, 2012: 88).

Pada penelitian ini data diperoleh dari tanggapan yang diberikan pihak industri untuk tiap item soal. Data ini kemudian dianalisis tiap item soal, untuk mengetahui kemampuan yang telah dimiliki oleh siswa-siswi SMK N 1 Sewon. Dengan demikian dapat diketahui aspek-aspek apa saja yang belum dimiliki oleh siswa menurut pihak industri. Sehingga dapat dijadikan sebagai masukan dalam meningkatkan kemampuan kerja siswa praktikan.

Pada penelitian ini menggunakan teknik analisis statistik deskriptif dengan persentase. Teknik analisis deskriptif bertujuan untuk memberikan gambaran yang jelas mengenai tanggapan du/di terhadap pelaksanaan praktik kerja industri di SMK N 1 Sewon, Bantul. Statistik deskriptif adalah bagian dari statistik yang berfungsi untuk mengumpulkan data, menentukan nilai-nilai statistik dan pembuatan grafik mengenai suatu hal agar mudah dibaca dan dipahami. Analisis deskriptif untuk masing-masing variabel penelitian digunakan untuk menentukan gejala pusat atau *central tendency* yang meliputi: *Mean* (Me), Median (Md), Modus (Mo), Standart Deviasi (SD) yang perhitungannya menggunakan bantuan *Software SPSS 16.00 for windows*.

a. *Mean* (Me)

*Mean* merupakan teknik penjelasan kelompok yang didasarkan atas nilai rata-rata dari kelompok tersebut. Rata-rata (*mean*) ini didapat dengan menjumlahkan data seluruh individu dalam suatu kelompok, kemudian dibagi dengan jumlah individu yang ada pada kelompok tersebut. Dalam menentukan nilai *mean* dapat dilakukan dengan menggunakan rumus dibawah ini:

$$Me = \frac{\sum}{\text{---}}$$

Dimana:  $Me$  = *Mean* (rata-rata)                       $X_i$  = Nilai x ke i sampai ke n  
 $\Sigma$  = *Epsilon* (baca jumlah)                       $N$  = Jumlah individu  
(Sugiono, 2013:49)

b. Median ( $M_d$ )

Median adalah salah satu teknik penjelasan kelompok yang didasarkan atas nilai tengah dari kelompok data yang telah disusun urutannya dari yang terkecil sampai yang terbesar, atau sebaliknya dari yang terbesar hingga yang terkecil (Sugiono, 2013:48). Untuk menentukan nilai median, dapat dilakukan dengan langkah sebagai berikut:

$$M_d = b + p \left( \frac{\frac{n}{2} - F}{f} \right)$$

Dimana:  $M_d$  = Median  
 $b$  = Batas bawah, dimana median akan terletak  
 $n$  = Banyak data/ jumlah sampel  
 $p$  = Panjang kelas interval  
 $F$  = Jumlah semua frekuensi sebelum kelas Median  
 $f$  = Frekuensi kelas median  
(Sugiono, 2013:53)

c. Modus ( $M_o$ )

Modus merupakan teknik penjelasan kelompok yang didasarkan atas nilai yang sedang populer (yang sedang menjadi *mode*) atau nilai yang sering muncul dalam kelompok tersebut (Sugiono, 2013: 47). Untuk meentukan nilai modus maka perlu menggunakan langkah sebagai berikut:

$$M_o = b + p \left( \frac{b_1 - b_2}{f_1 - f_2} \right)$$

Dimana :  $M_o$  = Modus  
 $b$  = batas kelas interval dengan frekuensi terbanyak  
 $p$  = panjang kelas interval  
 $b_1$  = frekuensi pada kelas modus (frekuensi pada kelas interval terbanyak) dikurangi frekuensi kelas interval terdekat sebelumnya.  
 $b_2$  = frekuensi kelas modus dikurangi frekuensi kelas interval berikutnya.

d. Standar Deviasi (SD)

Teknik statistik yang digunakan untuk menjelaskan homogenitas kelompok dengan varians. Varians adalah jumlah kuadrat semua deviasi nilai-nilai individual terhadap rata-rata kelompok. Akar dari varians merupakan standar deviasi atau simpangan baku. Dalam hal ini varians untuk standar deviasi atau simpangan baku menggunakan simbol (sugiyono, 2013: 56).

Varians dari variabel pada penelitian ini dapat ditentukan dengan rumus sebagai berikut:

$$s = \frac{\sum (x_i - \bar{x})^2}{n}$$

Dimana: s = Simpangan baku sampel  
n = Jumlah sampel  
xi = Skor pada butir  
x = Rerata skor pada butir

Setelah mendapatkan nilai *central tendency* atau gejala pusat yang meliputi *mean*, median, modus dan simpangan baku. Maka untuk menentukan tinggi, sedang atau rendahnya tanggapan du/di perlu dilakukan pengkategorian skor. Perhitungan diawali dengan menghitung *Mean Ideal* (Mi) dan *Standar Deviasi Ideal* (SDi), dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

$$Mi = \frac{(nilai\ maksimal\ ideal + nilai\ minimal\ ideal)}{2}$$

$$SDi = \frac{(nilai\ maksimal\ ideal - nilai\ minimal\ ideal)}{2}$$

Jika telah menghitung dan mendapatkan nilai *mean* ideal dan standar deviasi ideal. Dimana nilai X merupakan total skor yang didapat dari skor instrumen yang diajukan. Langkah pengkategorian skor yang dapat dilihat pada tabel 5 berikut :

Tabel 5. Pengkategorian skor

Pengkategorian Skor	Keterangan
$X > (Mi + 1,5 SDi)$	Tinggi
$(Mi - 1,5 SDi) < X \leq (Mi + SDi)$	Sedang
$X \leq (Mi - SDi)$	Rendah

## 2. Penyajian Data

Penyajian data merupakan tahap yang memvisualisasikan data yang telah dikategorisasi dan diklasifikasi. Pada penelitian kuantitatif, penyajian data bisa berupa tabel, gambar, atau angka-angka yang dianalisis (Musfiqon, 2012: 176)

Penyajian data hasil penelitian mengenai pelaksanaan prakerin SMK N 1 Sewon dari tanggapan 12 pihak industri disajikan dalam tabel dan diagram batang.

### a. Tabel

Penyajian data hasil penelitian dengan menggunakan tabel, penyajian tabel dipilih karena merupakan penyajian yang paling banyak digunakan, lebih efisien dan cukup komunikatif untuk dibaca. Pada penelitian ini penyajian data menggunakan tabel biasa kemudian hasil pada tabel kemas dalam bentuk persentase.

### b. Grafik batang

Grafik batang divisualisasikan dan difokuskan pada luas batang (panjang x lebar). Namun kebanyakan data penyajian grafik batang lebar batang dibuat sama sedangkan yang bervariasi hanyalah tingginya (Sugiyono, 2013:41)

Penyajian data dengan menggunakan grafik batang dipilih karena penyajian ini lebih menarik.

## BAB IV

### HASIL DAN PEMBAHASAN

#### A. Deskripsi Data

Deskriptif data merupakan cara yang dilakukan untuk mengetahui hasil dari penelitian yang telah dilakukan dengan penyajian data sehingga dapat lebih mudah dipahami dan dapat ditarik suatu kesimpulan. Penelitian ini memiliki satu variabel, yaitu tanggapan industri terhadap pelaksanaan prakerin (variabel bebas). Data diperoleh dari angket tertutup dengan *Skala Likert* yang diberikan kepada 12 Industri Hotel yang telah bekerja sama dengan SMK N 1 Sewon, Bantul. Deskripsi data yang diperoleh yaitu *mean*, median, modus, dan simpangan baku. nilai maksimal, nilai minimal, rentang data, dan jumlah skor. Penyajian data pada penelitian ini berupa tabel, tabel distribusi frekuensi, tabel pengkategorian skor dan grafik.

#### 1. Deskripsi Data Penelitian Tanggapan Dunia Industri Ditinjau dari Unsur Persiapan yang dilakukan oleh siswa SMK N 1 Sewon, Bantul

Deskripsi data penelitian tanggapan dunia usaha dan dunia industri terhadap pelaksanaan prakerin ditinjau dari unsur persiapan yang dilakukan siswa-siswi SMK N 1 Sewon, Bantul yang sedang melaksanakan prakerin meliputi *mean*, median, modus, standar deviasi, nilai maksimal dan nilai minimal. Hasil statistik deskriptif keseluruhan dapat dilihat pada tabel 6 dibawah ini.

Tebel 6. Hasil Statistik Deskriptif Tanggapan DU/DI Ditinjau Dari Unsur Persiapan

Yang Dilakukan Siswa SMK N 1 Sewon, Bantul.

Variabel	N	Max	Min	Mean	Median	Modus	Standar Deviasi
Persiapan	12	24	18	20,08	20,00	20	1,621

Pada data yang didapat dari tabel 6, instrumen yang digunakan merupakan angket tertutup dengan jumlah pertanyaan 6 butir soal. Dari angket tersebut data tanggapan du/di yang ditinjau dari persiapan yang dilakukan oleh siswa prakerin SMK N 1 Sewon didapatkan skor tertinggi dengan nilai 24, dan skor terendah 18. Dari data tersebut juga diperoleh *mean* sebesar 20,08, median sebesar 20,00 dan modus sebesar 20 serta memperoleh skor standar deviasi sebesar 1,621.

Selanjutnya skor rerata ideal dijadikan sebagai bandingan untuk mengetahui skor masing-masing aspek. Jumlah skor tertinggi ideal dapat dihitung dengan cara jumlah soal yaitu 6 dikalikan dengan 4 yaitu 26, sedangkan jumlah skor terendah jumlah butir soal yaitu 6 dikalikan dengan 1 yaitu 6. Skor *mean* ideal dan skor standar deviasi ideal dapat dihitung dengan langkah sebagai berikut:

$$= \frac{1}{2} (24 + 6) = 15$$

$$= \frac{1}{6} (24 - 6) = 3$$

Langkah selanjutnya pengkategorian skor tanggapan du/di yang ditinjau dari unsur persiapan yang dilakukan oleh siswa prakerin SMK N 1 Sewon, Bantul. Nilai X yang ada pada tabel distribusi pengkategorian skor dapat dilihat pada tabel 7 dibawah ini.

Tabel 7. Skor Instrumen Ditinjau Dari Unsur Persiapan

<b>Persiapan/ Preperation</b>	
<b>Nama Industri</b>	<b>Total Skor (X)</b>
Ross Inn Hotel	18
Saphir Hotel	21
Grand Zuri Hotel	21
Panandaran Hotel	24
Cavinton Hotel	19

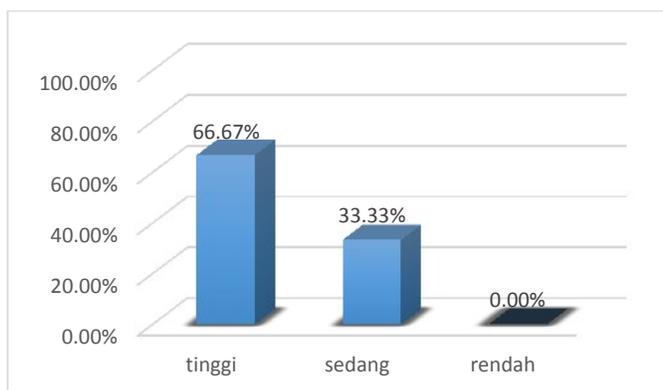
Edelwiss Hotel	18
Grage Jogja Hotel	20
Jayakarta Hotel	19
Grand Aston Hotel	20
Gowongan Inn Hotel	21
Arjuna Plaza Hotel	20
Dafam Malioboro Hotel	20
Total Skor	241

Setelah diketahui nilai X atau total skor maka dapat ditentukan berapa banyak jumlah hotel (F) yang masuk dalam kategori tinggi, sedang, ataupun rendah. Untuk mempermudah dalam menentukan kategori tanggapan yang diberikan maka dibuat tabel distribusi pengkategorian skor yang dapat dilihat pada tabel 8 berikut ini.

Tabel 8. Distribusi pengkategorian skor tanggapan du/di terhadap pelaksanaan prakerin SMK N 1 Sewon, Bantul ditinjau dari aspek Persiapan yang dilakukan.

Interval	Kategori	F	f relatif %
$X > 19,5$	Tinggi	8	66,67%
$10,5 < X \leq 19,5$	Sedang	4	33,33 %
$X \leq 10,5$	Rendah	0	0%
<b>TOTAL</b>		12	100%

Berdasarkan tabel distribusi pengkategorian skor tanggapan du/di terhadap pelaksanaan prakerin yang ditinjau dari unsur persiapan yang dilakukan oleh siswa SMK N 1 Sewon, maka dapat digambarkan pada grafik dibawah ini.



Gambar 2. Grafik pengkategorian skor tanggapan du/di terhadap pelaksanaan prakerin ditinjau dari unsur persiapan

## 2. Deskripsi Data Penelitian Tanggapan Dunia Industri Ditinjau dari Unsur Teknik Olah yang digunakan oleh siswa SMK N 1 Sewon, Bantul

Deskripsi data penelitian tanggapan dunia usaha dan dunia industri terhadap pelaksanaan prakerin ditinjau dari unsur teknik olah yang dilakukan siswa-siswi SMK N 1 Sewon, Bantul yang sedang melaksanakan prakerin meliputi *mean*, median, modus, standar deviasi, nilai maksimal dan nilai minimal. Hasil statistik deskriptif keseluruhan dapat dilihat pada tabel 9 dibawah ini.

Tabel 9. Hasil Statistik Deskriptif Tanggapan DU/DI Ditinjau Dari Unsur Teknik Olah yang Dilakukan Siswa SMK N 1 Sewon, Bantul.

Variabel	N	Max	Min	Mean	Median	Modus	Standar Deviasi
Teknik Olah	12	28	19	22,83	22,50	25	2,552

Pada data yang didapat dari tabel 12, instrumen yang digunakan merupakan angket tertutup dengan jumlah pertanyaan 7 butir soal. Dari angket tersebut data tanggapan du/di yang ditinjau dari persiapan yang dilakukan oleh siswa prakerin SMK N 1 Sewon didapatkan skor tertinggi dengan nilai 28, dan skor terendah 19. Dari data tersebut juga diperoleh *mean* sebesar 22,83, median sebesar 22,50 dan modus sebesar 25 serta memperoleh skor standar deviasi sebesar 2,552.

Selanjutnya skor rerata ideal dijadikan sebagai bandingan untuk mengetahui skor masing-masing aspek. Jumlah skor tertinggi ideal dapat dihitung dengan cara jumlah soal yaitu 7 dikalikan dengan 4 yaitu 28, sedangkan jumlah skor terendah jumlah butir soal yaitu 7 dikalikan dengan 1 yaitu 7. Skor *mean* ideal dan skor standar deviasi ideal dapat dihitung dengan langkah sebagai berikut:

$$= \frac{1}{2} (28 + 7) = 17,5$$

$$= \frac{1}{6} (28 - 7) = 3,5$$

Langkah selanjutnya pengkategorian skor tanggapan du/di yang ditinjau dari unsur teknik olah yang dilakukan oleh siswa prakerin SMK N 1 Sewon, Bantul,. Nilai X yang ada pada tabel distribusi pengkategorian skor ditinjau dari unsur teknik olah dapat dilihat pada tabel 10 dibawah ini.

Tabel 10. Skor Instrumen ditinjau dari Unsur Teknik Olah

<b>Teknik Olah</b>	
<b>Nama Industri</b>	<b>Total Skor (X)</b>
Ross Inn Hotel	19
Saphir Hotel	22
Grand Zuri Hotel	21
Panandaran Hotel	28
Cavinton Hotel	23
Edelwiss Hotel	21
Grage Jogja Hotel	22
Jayakarta Hotel	20
Grand Aston Hotel	23
Gowongan Inn Hotel	25
Arjuna Plaza Hotel	25
Dafam Malioboro Hotel	25
Total Skor	274

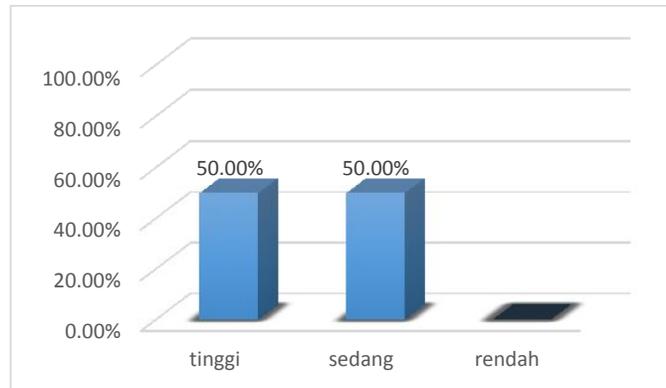
Setelah diketahui nilai X atau total skor maka dapat ditentukan berapa banyak jumlah hotel (F) yang masuk dalam kategori tinggi, sedang, ataupun rendah. Untuk mempermudah dalam menentukan kategori tanggapan yang diberikan maka dibuat tabel distribusi pengkategorian skor yang dapat dilihat pada tabel 11 berikut ini.

Tabel 11. Distribusi pengkategorian skor tanggapan du/di terhadap pelaksanaan prakerin SMK N 1 Sewon, Bantul ditinjau dari aspek teknik olah yang dilakukan.

<b>Interval</b>	<b>Kategori</b>	<b>F</b>	<b>f relatif %</b>
X > 22,75	Tinggi	6	50%

$12,25 < X \leq 22,75$	Sedang	6	50%
$X \leq 12,25$	Rendah	0	0%
<b>TOTAL</b>		12	100%

Berdasarkan tabel distribusi pengkategorian skor tanggapan du/di terhadap pelaksanaan prakerin yang ditinjau dari unsur teknik olah yang dilakukan oleh siswa SMK N 1 Sewon, maka dapat digambarkan pada grafik dibawah ini.



Gambar 3. Grafik pengkategorian skor tanggapan du/di terhadap pelaksanaan prakerin ditinjau dari unsur teknik olah

### 3. Deskripsi Data Penelitian Tanggapan Dunia Industri Ditinjau dari Unsur Pengoperasian Alat yang dilakukan oleh siswa SMK N 1 Sewon, Bantul

Deskripsi data penelitian tanggapan dunia usaha dan dunia industri terhadap pelaksanaan prakerin ditinjau dari unsur teknik pengoperasian alat yang dilakukan siswa-siswi SMK N 1 Sewon, Bantul yang sedang melaksanakan prakerin meliputi *mean*, median, modus, standar deviasi, nilai maksimal dan nilai minimal. Hasil statistik deskriptif keseluruhan dapat dilihat pada tabel 12 dibawah ini.

Tabel 12. Hasil Statistik Deskriptif Tanggapan DU/DI ditinjau dari Unsur Teknik Pengoperasian Alat yang Dilakukan Siswa SMK N 1 Sewon, Bantul.

Variabel	N	Max	Min	Mean	Median	Modus	Standar Deviasi
Pengoperasian Alat	12	20	13	15,58	15,00	14	1,929

Pada data yang didapat dari tabel 10, instrumen yang digunakan merupakan angket tertutup dengan jumlah pertanyaan 5 butir soal. Dari angket tersebut data tanggapan du/di yang ditinjau dari teknik pengoperasian alat yang dilakukan oleh siswa prakerin SMK N 1 Sewon didapatkan skor tertinggi dengan nilai 20, dan skor terendah 13. Dari data tersebut juga diperoleh *mean* sebesar 15,58, median sebesar 15,00 dan modus sebesar 14 serta memperoleh skor standar deviasi sebesar 1,929.

Selanjutnya skor rerata ideal dijadikan sebagai bandingan untuk mengetahui skor masing-masing aspek. Jumlah skor tertinggi ideal dapat dihitung dengan cara jumlah soal yaitu 5 dikalikan dengan 4 yaitu 20, sedangkan jumlah skor terendah jumlah butir soal yaitu 5 dikalikan dengan 1 yaitu 5. Skor *mean* ideal dan skor standar deviasi ideal dapat dihitung dengan langkah sebagai berikut:

$$= \frac{1}{2} (20 + 5) = 12,5$$

$$= \frac{1}{6} (20 - 5) = 2,5$$

Langkah selanjutnya pengkategorian skor tanggapan du/di yang ditinjau dari unsur teknik pengoperasian alat yang dilakukan oleh siswa prakerin SMK N 1 Sewon, Bantul. Nilai X yang ada pada tabel distribusi pengkategorian skor ditinjau dari unsur teknik pengoperasian alat dapat dilihat pada tabel 13 dibawah ini.

Tabel 13. Skor Instrumen ditinjau dari Unsur Teknik Pengoperasian Alat

<b>Pengoperasian Alat</b>	
<b>Nama Industri</b>	<b>Total Skor (X)</b>
Ross Inn Hotel	13
Saphir Hotel	14
Grand Zuri Hotel	15

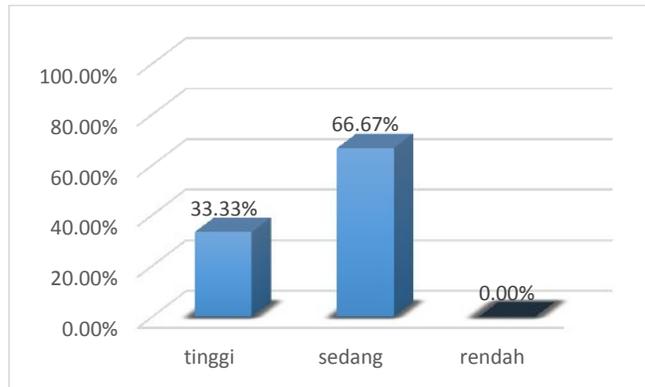
Panandaran Hotel	20
Cavinton Hotel	15
Edelwiss Hotel	15
Grage Jogja Hotel	14
Jayakarta Hotel	14
Grand Aston Hotel	16
Gowongan Inn Hotel	17
Arjuna Plaza Hotel	17
Dafam Malioboro Hotel	17
Total Skor	187

Setelah diketahui nilai X atau total skor maka dapat ditentukan berapa banyak jumlah hotel (F) yang masuk dalam kategori tinggi, sedang, ataupun rendah. Untuk mempermudah dalam menentukan kategori tanggapan yang diberikan maka dibuat tabel distribusi pengkategorian skor yang dapat dilihat pada tabel 14 berikut ini.

Tabel 14. Distribusi Pengkategorian Skor Tanggapan Du/Di terhadap Pelaksanaan Prakerin SMK N 1 Sewon, Bantul ditinjau dari Aspek Pengoperasian Alat yang dilakukan.

Interval	Kategori	F	f relatif %
$X > 16,25$	Tinggi	4	33,33%
$8,75 < X \leq 16,25$	Sedang	8	66,67%
$X \leq 8,75$	Rendah	0	0%
<b>TOTAL</b>		12	100%

Berdasarkan tabel distribusi pengkategorian skor tanggapan du/di terhadap pelaksanaan prakerin yang ditinjau dari unsur teknik pengoperasian alat yang dilakukan oleh siswa SMK N 1 Sewon, maka dapat digambarkan pada grafik dibawah ini.



Gambar 4. Grafik pengkategorian skor tanggapan du/di terhadap pelaksanaan prakerin ditinjau dari unsur teknik pengoperasian alat

#### 4. Deskripsi Data Penelitian Tanggapan Dunia Usaha dan Dunia Industri Ditinjau dari Unsur Teknik Penyajian yang dilakukan oleh siswa SMK N 1 Sewon, Bantul

Deskripsi data penelitian tanggapan dunia usaha dan dunia industri terhadap pelaksanaan prakerin ditinjau dari unsur teknik penyajian yang dilakukan siswa-siswi SMK N 1 Sewon, Bantul yang sedang melaksanakan prakerin meliputi *mean*, median, modus, standar deviasi, nilai maksimal dan nilai minimal. Hasil statistik deskriptif keseluruhan dapat dilihat pada tabel 15 dibawah ini.

Tabel 15. Hasil Statistik Deskriptif Tanggapan DU/DI ditinjau dari Unsur Teknik Penyajian yang dilakukan Siswa SMK N 1 Sewon, Bantul.

Variabel	N	Max	Min	Mean	Median	Modus	Standar Deviasi
Penyajian	12	24	18	19,83	19,50	18	1,899

Pada data yang didapat dari tabel 12, instrumen yang digunakan merupakan angket tertutup dengan jumlah pertanyaan 6 butir soal. Dari angket tersebut data tanggapan du/di yang ditinjau dari persiapan yang dilakukan oleh siswa prakerin SMK N 1 Sewon didapatkan skor tertinggi dengan nilai 24, dan skor terendah 18. Dari data tersebut juga diperoleh *mean* sebesar 19,83,

median sebesar 19,50 dan modus sebesar 18 serta memperoleh skor standar deviasi sebesar 1,899.

Selanjutnya skor rerata ideal dijadikan sebagai bandingan untuk mengetahui skor masing-masing aspek. Jumlah skor tertinggi ideal dapat dihitung dengan cara jumlah soal yaitu 6 dikalikan dengan 4 yaitu 24, sedangkan jumlah skor terendah jumlah butir soal yaitu 6 dikalikan dengan 1 yaitu 6. Skor *mean* ideal dan skor standar deviasi ideal dapat dihitung dengan langkah sebagai berikut:

$$= \frac{1}{2} (24 + 6) = 15$$

$$= \frac{1}{6} (24 - 6) = 3$$

Langkah selanjutnya pengkategorian skor tanggapan du/di yang ditinjau dari unsur teknik penyajian yang dilakukan oleh siswa prakerin SMK N 1 Sewon, Bantul. Nilai X yang ada pada tabel distribusi pengkategorian skor ditinjau dari unsur teknik penyajian dapat dilihat pada tabel 16 dibawah ini.

Tabel 16. Skor Instrumen ditinjau dari Unsur Teknik Penyajian.

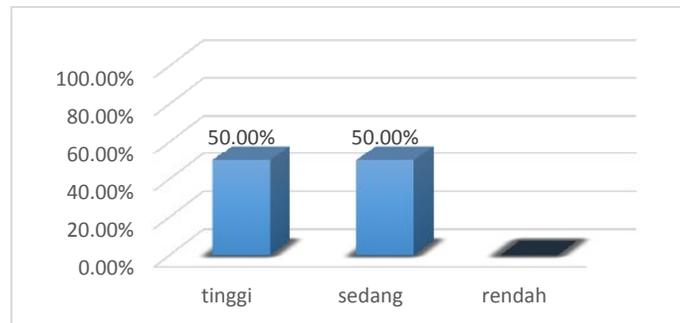
<b>Teknik Penyajian</b>	
<b>Nama Industri</b>	<b>Total Skor (X)</b>
Ross Inn Hotel	21
Saphir Hotel	18
Grand Zuri Hotel	18
Panandaran Hotel	24
Cavinton Hotel	19
Edelwiss Hotel	18
Grage Jogja Hotel	20
Jayakarta Hotel	19
Grand Aston Hotel	22
Gowongan Inn Hotel	21
Arjuna Plaza Hotel	20
Dafam Malioboro Hotel	18
Total Skor	238

Setelah diketahui nilai X atau total skor maka dapat ditentukan berapa banyak jumlah hotel (F) yang masuk dalam kategori tinggi, sedang, ataupun rendah. Untuk mempermudah dalam menentukan kategori tanggapan yang diberikan maka dibuat tabel distribusi pengkategorian skor yang dapat dilihat pada tabel 17 berikut ini.

Tabel 17. Distribusi Pengkategorian Skor Tanggapan Du/Di terhadap Pelaksanaan Prakerin SMK N 1 Sewon, Bantul ditinjau dari Aspek Penyajian yang dilakukan.

Interval	Kategori	F	f relatif %
$X > 10,5$	Tinggi	6	50%
$10,5 < X \leq 19,5$	Sedang	6	50%
$X \leq 10,5$	Rendah	0	0%
<b>TOTAL</b>		12	100%

Berdasarkan tabel distribusi pengkategorian skor tanggapan du/di terhadap pelaksanaan prakerin yang ditinjau dari unsur teknik penyajian yang dilakukan oleh siswa SMK N 1 Sewon, maka dapat digambarkan pada grafik dibawah ini.



Gambar 5. Grafik pengkategorian skor tanggapan du/di terhadap pelaksanaan prakerin ditinjau dari unsur teknik penyajian

## 5. Deskripsi Data Penelitian Tanggapan Dunia Usaha dan Dunia Industri Ditinjau dari Unsur Kesiapan Kerja yang dilakukan oleh siswa SMK N 1 Sewon, Bantul

Deskripsi data penelitian tanggapan dunia usaha dan dunia industri terhadap pelaksanaan prakerin ditinjau dari unsur kesiapan kerja yang

dilakukan siswa-siswi SMK N 1 Sewon, Bantul yang sedang melaksanakan prakerin meliputi *mean*, median, modus, standar deviasi, nilai maksimal dan nilai minimal. Hasil statistik deskriptif keseluruhan dapat dilihat pada tabel 18 dibawah ini.

Tabel 18. Hasil Statistik Deskriptif Tanggapan DU/DI Ditinjau Dari Kesiapan Kerja Siswa SMK N 1 Sewon, Bantul.

Variabel	N	Max	Min	Mean	Median	Modus	Standar Deviasi
Kesiapan Kerja	12	39	30	32,67	32,50	30	2,774

Pada data yang didapat dari tabel 17, instrumen yang digunakan merupakan angket tertutup dengan jumlah pertanyaan 10 butir soal. Dari angket tersebut data tanggapan du/di yang ditinjau dari kesiapan kerja yang dilakukan oleh siswa prakerin SMK N 1 Sewon didapatkan skor tertinggi dengan nilai 39, dan skor terendah 30. Dari data tersebut juga diperoleh *mean* sebesar 32,67, median sebesar 32,50 dan modus sebesar 30 serta memperoleh skor standar deviasi sebesar 2,774.

Selanjutnya skor rerata ideal dijadikan sebagai bandingan untuk mengetahui skor masing-masing aspek. Jumlah skor tertinggi ideal dapat dihitung dengan cara jumlah soal yaitu 10 dikalikan dengan 4 yaitu 40, sedangkan jumlah skor terendah jumlah butir soal yaitu 10 dikalikan dengan 1 yaitu 10. Skor *mean* ideal dan skor standar deviasi ideal dapat dihitung dengan langkah sebagai berikut:

$$= \frac{1}{2} (40 + 10) = 25$$

$$= \frac{1}{6} (40 - 10) = 5$$

Langkah selanjutnya pengkategorian skor tanggapan du/di yang ditinjau dari unsur teknik pengoperasian alat yang dilakukan oleh siswa prakerin SMK N

1 Sewon, Bantul. Nilai X yang ada pada tabel distribusi pengkategorian skor ditinjau dari unsur teknik kesiapan kerja dapat dilihat pada tabel 19 dibawah ini.

Tabel 19. Skor Instrumen ditinjau dari Unsur Kesiapan Kerja

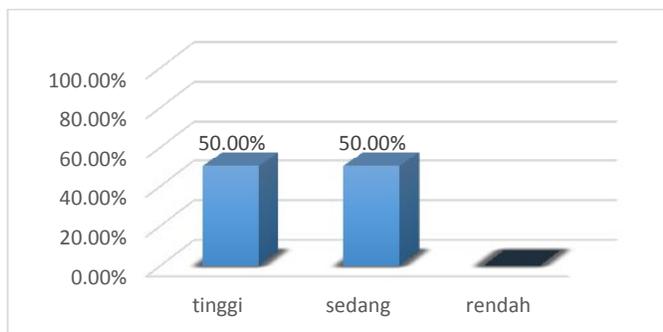
<b>Kesiapan Kerja</b>	
<b>Nama Industri</b>	<b>Total Skor (X)</b>
Ross Inn Hotel	30
Saphir Hotel	33
Grand Zuri Hotel	30
Panandaran Hotel	38
Cavinton Hotel	30
Edelwiss Hotel	30
Grage Jogja Hotel	33
Jayakarta Hotel	35
Grand Aston Hotel	35
Gowongan Inn Hotel	32
Arjuna Plaza Hotel	32
Dafam Malioboro Hotel	35
<b>Total Skor</b>	<b>393</b>

Setelah diketahui nilai X atau total skor maka dapat ditentukan berapa banyak jumlah hotel (F) yang masuk dalam kategori tinggi, sedang, ataupun rendah. Untuk mempermudah dalam menentukan kategori tanggapan yang diberikan maka dibuat tabel distribusi pengkategorian skor yang dapat dilihat pada tabel 20 berikut ini.

Tabel 20. Distribusi Pengkategorian Skor Tanggapan Du/Di terhadap Pelaksanaan Prakerin SMK N 1 Sewon, Bantul ditinjau dari Kesiapan Kerja Siswa Praktikan SMK N 1 Sewon.

<b>Interval</b>	<b>Kategori</b>	<b>F</b>	<b>f relatif %</b>
$X > 32,5$	Tinggi	6	50%
$17,5 < X \leq 32,5$	Sedang	6	50%
$X \leq 17,5$	Rendah	0	0%
<b>TOTAL</b>		<b>12</b>	<b>100%</b>

Berdasarkan tabel distribusi pengkategorian skor tanggapan du/di terhadap pelaksanaan prakerin yang ditinjau dari unsur kesiapan kerja siswa SMK N 1 Sewon, maka dapat digambarkan pada grafik dibawah ini.



Gambar 8. Grafik pengkategorian skor tanggapan du/di terhadap pelaksanaan prakerin ditinjau dari unsur kesiapan kerja

## 6. Tanggapan Dunia Industri Terhadap Pelaksanaan Praktik Kerja Industri siswa SMK N 1 Sewon, Bantul Tahun Ajaran 2014/ 2015 ditinjau dari Unsur Keseluruhan

Tanggapan dunia usaha dan dunia industri merupakan variabel tunggal, data diperoleh dari 12 industri hotel sebagai sampel dengan instrumen berupa angket tertutup. Jumlah pertanyaan pada variabel ini adalah 34 butir soal, dengan skala jawaban sangat setuju, setuju, tidak setuju dan sangat tidak setuju. Data dalam pengolahannya menggunakan SPSS 16.0 dan menghasilkan data yang didapat dilihat pada tabel 21.

Tabel 21. Hasil Statistik Deskripsi Tanggapan DU/DI terhadap Pelaksanaan Praktik Kerja Industri di SMK N 1 Sewon, Bantul tahun Ajaran 2014/2015

Variabel	N	Min	Max	Mean	Median	Modus	Standar Deviasi
Tanggapan DU/DI	12	101	134	111,08	108,50	116	8,918

Data yang diperoleh pada tabel 14, dapat diketahui bahwa jumlah responden sebanyak 12 industri, rata-rata (*mean*) sebesar 111,08 lalu median sebesar 108,50 dan modus sebesar 116.

Langkah selanjutnya adalah menghitung pengkategorian skor dengan *mean* ideal (*Mi*) dan standar deviasi ideal (*SDi*) yang sebelumnya menghitung

nilai maksimum ideal dan minimum ideal. Jumlah butir pernyataan pada variabel tanggapan dunia usaha dan dunia industri terhadap pelaksanaan praktik kerja industri adalah 34 butir soal. Dengan skor maksimum adalah 4 dan skor minimum adalah 1. Nilai maksimum ideal adalah 34 butir soal dikalikan 4 yaitu 136 dan nilai minimum ideal adalah 34 butir soal dikalikan 1 yaitu 34. Nilai *mean* ideal dan standar deviasi ideal dapat dihitung dengan langkah:

$$= \frac{1}{2} (136 + 34) = 85$$

$$= \frac{1}{6} (136 - 34) = 17$$

Pengkategorian skor pada variabel tanggapan dunia usaha dan dunia industri terhadap pelaksanaan praktik kerja industri. Nilai X yang ada pada tabel distribusi pengkategorian skor ditinjau dari keseluruhan unsur maka dapat dilihat pada tabel 22 dibawah ini.

Tabel 22. Skor Instrumen ditinjau dari Keseluruhan Unsur

<b>Kesiapan Kerja</b>	
<b>Nama Industri</b>	<b>Total Skor (X)</b>
Ross Inn Hotel	101
Saphir Hotel	108
Grand Zuri Hotel	105
Panandaran Hotel	134
Cavinton Hotel	106
Edelwiss Hotel	102
Grage Jogja Hotel	109
Jayakarta Hotel	107
Grand Aston Hotel	116
Gowongan Inn Hotel	116
Arjuna Plaza Hotel	114
Dafam Malioboro Hotel	115
<b>Total Skor</b>	<b>1333</b>

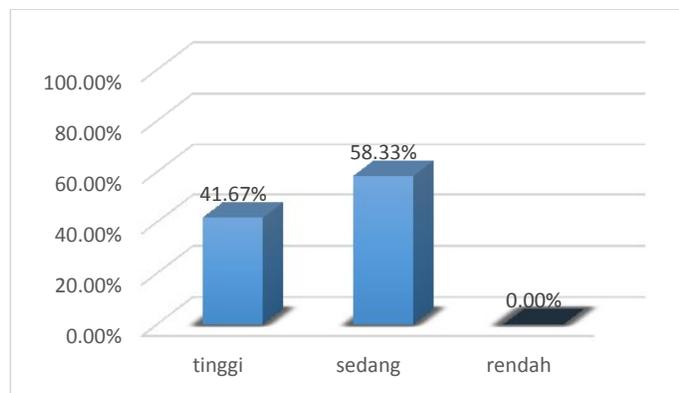
Setelah diketahui nilai X atau total skor maka dapat ditentukan berapa banyak jumlah hotel (F) yang masuk dalam kategori tinggi, sedang, ataupun

rendah. Untuk mempermudah dalam menentukan kategori tanggapan yang diberikan maka dibuat tabel distribusi pengkategorian skor yang dapat dilihat pada tabel 23 berikut ini.

Tabel 23. Distribusi Pengkategorian Skor Tanggapan DU/DI terhadap Pelaksanaan Praktik Kerja Industri Siswa SMK N 1 Sewon, Bantul Tahun Ajaran 2014/2015

Interval	Kategori	F	f relatif %
$X > 110,5$	Tinggi	5	41,67%
$59,5 < X \leq 110,5$	Sedang	7	58,33 %
$X \leq 59,5$	Rendah	0	0%
<b>TOTAL</b>		12	100%

Berdasarkan tabel distribusi pengkategorian skor tanggapan DU/DI terhadap pelaksanaan praktik kerja industri siswa SMK N 1 Sewon, Bantul tahun ajaran 2014/2015, maka dapat digambarkan dalam grafik pada gambar 6.



Gambar 6. Grafik Pengkategorian Skor ditinjau dari Tanggapan DU/DI terhadap Pelaksanaan Prakerin siswa SMK N 1 Sewon, Bantul

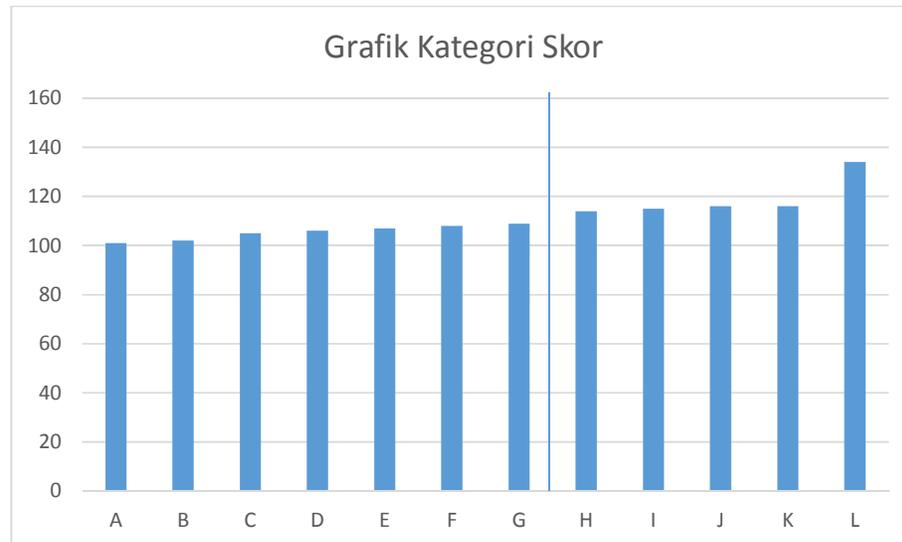
Dari grafik tersebut dapat lebih dijelaskan secara rinci dari setiap industri yang dapat dilihat pada tabel 24.

Tabel 24. Tanggapan Setiap Industri Terhadap Pelaksanaan Praktik Kerja Industri Siswa SMK N 1 Sewon, Bantul

No	Nama Industri	Kode	Skor	Kategori
1.	Ross Inn Hotel	A	101	Sedang
2.	Edelwiss Hotel	B	102	Sedang
3.	Grand Zuri Hotel	C	105	Sedang
4.	Cavinton Hotel	D	106	Sedang
5.	Jayakarta Hotel	E	107	Sedang
6.	Saphir Hotel	F	108	Sedang

7.	Grage Jogja Hotel	G	109	Sedang
8.	Arjuna Plaza Hotel	H	114	Tinggi
9.	Dafam Malioboro Hotel	I	115	Tinggi
10.	Grand Aston Hotel	J	116	Tinggi
11.	Gowongan Inn Hotel	K	116	Tinggi
12.	Panandaran Hotel	L	134	Tinggi

Kategori setiap tanggapan diatas dapat digambarkan pada gambar 7 dibawah ini dengan kategori S= Sedang dan T= Tinggi.



Gambar 7. Grafik kategori skor tanggapan Du/Di

## B. Pembahasan Hasil Penelitian

### 1. Hasil Analisis Data

Analisis data yang digunakan pada penelitian ini adalah analisis deskriptif kuantitatif pada masing-masing sub-variabel yang bertujuan untuk mengetahui tanggapan dunia usaha dan dunia industri terhadap pelaksanaan praktik kerja industri siswa SMK N 1 Sewon, Bantul tahun ajaran 2014/2015, yang juga ditinjau dari unsur persiapan, teknik olah, teknik penyajian, pengoperasian alat, dan kesiapan kerja siswa-siswi SMK N 1 Sewon, Bantul.

Ditinjau dari unsur persiapan dengan jumlah responden 12 industri adalah sangat baik. Hal ini dikarenakan sebanyak 8 industri atau 66,67% memberikan tanggapan tinggi terhadap persiapan yang dilakukan oleh siswa, sebanyak 4 industri atau 33,33% memberikan tanggapan sedang terhadap persiapan yang dilakukan oleh siswa, dan 0 industri memberikan tanggapan rendah.

Dilihat dari jawaban yang diberikan oleh 12 industri terhadap kegiatan siswa-siswi SMK N 1 Sewon Bantul melakukan kegiatan praktik kerja industri siswa-siswi telah melakukan kegiatan persiapan dengan baik sebelum melakukan suatu pekerjaan. Siswa selalu menggunakan *uniform* yang lengkap, siswa mampu menjaga kebersihan diri, area kerja, dan bahan yang akan diolah, dan siswa mampu memilih bahan dengan kualitas baik sebelum diolah atau siswa telah mampu menerapkan *mise en place* dalam memulai suatu pekerjaan. Melihat hasil diatas dapat disimpulkan bahwa kegiatan pelaksanaan praktik kerja industri yang dilakukan oleh siswa-siswi SMK N 1 Sewon, Bantul memberikan tanggapan tinggi ditinjau dari unsur persiapan.

Ditinjau dari unsur teknik olah dengan jumlah responden 12 industri adalah baik. Hal ini dikarenakan sebanyak 6 industri atau 50% memberikan tanggapan tinggi terhadap teknik olah yang diterapkan oleh siswa selama masa prakerin, sebanyak 6 industri atau 50% memberikan tanggapan sedang terhadap teknik olah yang dilakukan oleh siswa, dan 0 industri memberikan tanggapan rendah.

Dilihat dari jawaban yang diberikan oleh 12 industri terhadap kegiatan siswa-siswi SMK N 1 Sewon Bantul dalam melakukan kegiatan praktik kerja industri, siswa-siswi telah menggunakan teknik dengan cara yang baik dan benar selama mengolah suatu hidangan. Siswa mampu mengolah hidangan dengan suhu yang tepat, siswa mampu menghindari *over cook* pada hidangan

dan siswa mampu mampu memotong hidangan dengan ukuran yang tepat. Melihat hasil diatas dapat disimpulkan bahwa kegiatan pelaksanaan praktik kerja industri yang dilakukan oleh siswa-siswi SMK N 1 Sewon, Bantul memberikan tanggapan baik ditinjau dari unsur teknik olah yang digunakan.

Ditinjau dari unsur teknik penyajian dengan jumlah responden 12 industri adalah baik. Hal ini dikarenakan sebanyak 6 industri atau 50% memberikan tanggapan tinggi terhadap teknik penyajian yang diterapkan oleh siswa selama masa prakerin, sebanyak 6 industri atau 50% memberikan tanggapan sedang terhadap teknik penyajian yang dilakukan oleh siswa, dan 0 industri memberikan tanggapan rendah.

Dilihat dari jawaban yang diberikan oleh 12 industri terhadap kegiatan siswa-siswi SMK N 1 Sewon Bantul dalam melakukan kegiatan praktik kerja industri, siswa-siswi telah menggunakan teknik penyajian dengan cara yang baik dan benar selama menyajikan suatu hidangan. Siswa mampu menjaga kebersihan dan kerapian suatu hidangan, siswa mampu meng-*garnish* suatu hidangan dengan proporsi yang tepat, dan siswa mampu menyajikan suatu hidangan sesuai dengan standar yang diterapkan oleh perusahaan. Melihat hasil diatas dapat disimpulkan bahwa kegiatan pelaksanaan praktik kerja industri yang dilakukan oleh siswa-siswi SMK N 1 Sewon, Bantul memberikan tanggapan baik ditinjau dari unsur teknik penyajian yang diterapkan oleh siswa-siswi SMK N 1 Sewon Bantul.

Ditinjau dari unsur teknik pengoperasian alat dengan jumlah responden 12 industri adalah baik. Hal ini dikarenakan sebanyak 4 industri atau 33,33% memberikan tanggapan tinggi terhadap teknik pengoperasian alat yang diterapkan oleh siswa selama masa prakerin, sebanyak 8 industri atau 66,67%

memberikan tanggapan sedang terhadap teknik pengoperasian alat yang dilakukan oleh siswa, dan 0 industri memberikan tanggapan rendah.

Dilihat dari jawaban yang diberikan oleh 12 industri terhadap kegiatan siswa-siswi SMK N 1 Sewon Bantul dalam melakukan kegiatan praktik kerja industri, siswa-siswi telah mengoperasikan alat-alat dapur dengan cara yang baik dan benar selama proses mengolah suatu hidangan. Siswa mengetahui nama dan fungsi peralatan yang ada di dapur, dan siswa mampu mengoperasikan peralatan dapur berdasarkan fungsi. Melihat hasil diatas dapat disimpulkan bahwa kegiatan pelaksanaan praktik kerja industri yang dilakukan oleh siswa-siswi SMK N 1 Sewon, Bantul memberikan tanggapan baik ditinjau dari unsur teknik pengoperasian alat yang diterapkan oleh siswa-siswi SMK N 1 Sewon Bantul.

Hasil analisis data yang telah dilakukan, diperoleh tanggapan dunia usaha dan dunia industri terhadap pelaksanaan praktik kerja industri di SMK N 1 Sewon, Bantul Tahun Ajaran 2014/2015 dengan jumlah responden 12 industri adalah baik. Hal ini dikarenakan sebanyak 5 industri atau sekitar (41,67%) memberikan respon yang tinggi pada pelaksanaan praktik kerja industri di SMK N 1 Sewon, sebanyak 7 industri atau sebanyak (58,33%) memberikan tanggapan sedang pada pelaksanaan praktik kerja industri, dan 0 industri memberikan tanggapan rendah.

Sehingga dapat disimpulkan tanggapan Du/Di terhadap pelaksanaan prakerin di SMK N 1 Sewon, Bantul dalam kategori sedang. Hal tersebut dikarenakan siswa-siswi SMK N 1 Sewon, mampu melakukan persiapan, teknik olah, pengoperasian alat *kitchen* dan teknik penyajian, dengan baik dan sesuai dengan standar dunia usaha dan dunia industri.

Tanggapan Du/Di terhadap pelaksanaan praktik kerja industri pada sub variabel kesiapan kerja yang dimiliki siswa-siswi SMK N 1 Sewon, juga mencapai kategori sedang, ini dikarenakan pada unsur disiplin siswa telah menerapkan kedisiplinan yang baik, siswa mampu datang tepat waktu, siswa mampu melakukan pekerjaan sesuai dengan standar perusahaan. Dilihat dari unsur kerja sama, siswa mampu bekerja sama dengan tim dan saling tolong menolong, sehingga mampu menjalin suatu hubungan kerja yang baik dan mencapai tujuan yang diinginkan. Dilihat dari unsur kesiapan kerja mental siswa dalam menghadapi tekanan dari dunia kerja telah siap, sehingga siswa mampu menghadapi masalah-masalah yang terjadi selama masa prakerin. Ditinjau dari unsur kejujuran siswa memiliki keberanian dalam mengakui kesalahan selama masa prakerin. Ditinjau dari unsur komunikasi siswa memiliki sopan santun, dalam berkomunikasi dengan senior maupun rekan kerja. Ditinjau dari unsur tanggung jawab siswa mampu menanggung dan mampu memikul segala pekerjaan yang diberikan.

Sehingga dapat disimpulkan tanggapan Du/Di terhadap pelaksanaan praktik kerja industri, apabila dilihat dari aspek kesiapan kerja memberikan tanggapan baik dengan jumlah responden 12 industri. Hal ini dikarenakan sebanyak 6 industri atau 50% memberikan tanggapan tinggi terhadap kesiapan kerja siswa selama masa prakerin, sebanyak 6 industri atau 50% memberikan tanggapan sedang terhadap kesiapan kerja yang siswa, dan 0 industri memberikan tanggapan rendah.

Pelaksanaan praktik kerja industri (prakerin) yang dilaksanakan oleh SMK N 1 Sewon, Bantul ini bertujuan untuk mengeluarkan dan menghasilkan lulusan

terbaik yang siap terjun ke dunia usaha dan dunia industri setelah lulus dari SMK N 1 Sewon, Bantul.

Hasil penelitian ini sejalan dengan Undang-Undang No. 2 tentang Sistem Pendidikan Nasional yang berbunyi “Pendidikan Kejuruan merupakan pendidikan yang mempersiapkan peserta didik untuk dapat bekerja dalam bidang tertentu.” Dalam hal ini arti pendidikan kejuruan lebih spesifik dijabarkan dalam Peraturan Pemerintah nomor 29 tahun 1990 tentang Pendidikan Menengah, yaitu: “Pendidikan Menengah Kejuruan adalah pendidikan pada jenjang pendidikan menengah yang mengutamakan pengembangan kemampuan siswa untuk pelaksanaan jenis pekerjaan tertentu”.

## BAB V

### SIMPULAN DAN SARAN

#### A. SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian tentang tanggapan du/di terhadap pelaksanaan praktik kerja industri di SMK N 1 Sewon, Bantul Tahun Ajaran 2014/2015, maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Tanggapan dunia industri terhadap kegiatan praktik kerja industri siswa SMK N 1 Sewon, Bantul Tahun Ajaran 2014/ 2015 ditinjau dari unsur persiapan teknik olah, teknik pengoperasian alat, dan teknik penyajian. Persiapan mempunyai *mean* sebesar 20,08 dengan kategori tinggi dan presentase sebesar 66,67% yang berarti baik. Ditinjau dari unsur teknik olah mempunyai *mean* sebesar 22,83 dengan kategori sedang dan presentase sebesar 50% yang berarti baik. Ditinjau dari unsur teknik pengoperasian alat dan mempunyai *mean* sebesar 15,58 dengan kategori tinggi dan presentase sebesar 66,67% yang berarti baik. Dan ditinjau dari unsur teknik penyajian dan mempunyai *mean* sebesar 19,83 dengan kategori sedang dan presentase sebesar 50% yang berarti baik.
2. Tanggapan dunia usaha dan dunia industri terhadap pelaksanaan praktik kerja industri siswa SMK N 1 Sewon, Bantul Tahun Ajaran 2014/2015 ditinjau dari unsur kesiapan kerja mempunyai *mean* sebesar 32,67 dengan kategori sedang dan persentase sebesar 50% yang berarti baik.
3. Tanggapan dunia industri terhadap pelaksanaan praktik kerja industri siswa SMK N 1 Sewon, Bantul Tahun Ajaran 2014/2015 ditinjau dari keseluruhan (persiapan, teknik olah, teknik penyajian, teknik pengoperasian alat, dan

kesiapan kerja) mempunyai *mean* sebesar 111,08 dengan kategori sedang dan persentase sebesar 58,33% yang berarti baik.

## **B. KETERBATASAN PENELITIAN**

Penelitian ini tidak lepas dari keterbatasan dalam penyusunan sampai hasil akhirnya, keterbatasan tersebut antara lain:

1. Penelitian ini hanya mengungkap tanggapan du/di yang bergerak dibidang hotel dalam pelaksanaan praktik kerja industri di SMK N 1 Sewon, Bantul dan hanya ditinjau dari lima unsur yaitu unsur persiapan, teknik olah, teknik penyajian, teknik pengoperasian alat, dan kesiapan kerja.
2. Penelitian ini terbatas dengan waktu yang relatif singkat, hal ini dikarenakan jadwal pelaksanaan praktik kerja industri siswa yang hanya tiga bulan. Sedangkan waktu yang diperlukan untuk mengumpulkan data membutuhkan waktu yang lebih lama. Sehingga data yang didapatkan dapat berubah sewaktu-waktu.

## **C. SARAN**

Berdasarkan hasil penelitian diatas, maka dapat diberikan saran terhadap pelaksanaan praktik kerja industri di SMK N 1 Sewon Bantul sebagai berikut:

1. Pelaksanaan prakerin ditinjau dari unsur persiapan  
Sebelum pelaksanaan prakerin dimulai sebaiknya siswa diberi gambaran dan dituntut tentang persiapan yang harus dilakukan sebelum memulai suatu pekerjaan, seperti persiapan diri yang menuntut penggunaan *uniform* yang lengkap. Apabila siswa selalu mempersiapkan segala sesuatunya maka pekerjaan yang dilakukan akan lebih baik lagi.

2. Pelaksanaan prakerin ditinjau dari unsur teknik olah  
Siswa harus mengetahui dan memahami segala jenis teknik olah dan mampu menerapkannya sebelum terjun ke dunia usaha dan dunia industri. Apabila siswa sudah mengetahui dan mampu menerapkan berbagai jenis teknik olah, siswa akan dengan mudah melaksanakan prakerin dan akan menambah banyak ilmu.
3. Pelaksanaan prakerin ditinjau dari unsur teknik penyajian  
Siswa harus banyak diberikan referensi tentang penyajian suatu hidangan baik dari porsi, *garnish*, dan kebersihan dalam menyajikan suatu hidangan. Apabila siswa banyak mendapatkan referensi tentang penyajian siswa dapat mengimplementasikan pengetahuannya pada saat prakerin.
4. Pelaksanaan prakerin ditinjau dari pengoperasian alat  
Siswa harus lebih banyak diberikan gambaran tentang alat-alat yang ada di industri baik dari nama, fungsi, dan cara penggunaannya, sehingga pada saat pelaksanaan prakerin sedikit kurang siswa sudah memahami.
5. Pelaksanaan prakerin ditinjau dari unsur kesiapan kerja  
Siswa harus selalu diberikan motivasi dan dorongan bahwa pelaksanaan prakerin merupakan hal yang menyenangkan, sehingga siswa akan lebih siap lagi dalam memasuki dunia usaha dan dunia industri. Apabila siswa telah merasa senang dengan kegiatan prakerin maka kinerja siswa dalam pelaksanaan kegiatan prakerin juga akan menghasilkan nilai yang baik.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim A. (2011). *Pengertian-Kejujuran*. Diakses dari <http://digilib.unila.ac.id/943/3/BAB%20122.pdf>. Pada tanggal 10 Juni 2015
- Anonim B. (2015). *Pertemuan\_8- Tinjauan-Umum-Tentang-Tanggung-Jawab-Rumah-Sakit-Sebagai-Pelaku–Usaha*. Diakses dari <http://ueu5639.weblog.esaunggul.ac.id/wp-content/upload/sites/2813/2015/03/pertemuan8>. Pada tanggal 18 Agustus 2015
- Anonim C. (2013). Diakses dari <http://eprints.ung.ac.id/3609/8/2013-1-63411-932310014-bab2-26072013110423.pdf>. Pada tanggal 18 Agustus 2015
- Anonim D. Diakses dari <http://eprints.ung.ac.id/9721/3/bab%20%20-07518244003.pdf>. pada tanggal 18 Agustus 2015
- Anonim E. (2011). *Komunikasi.pdf*. diakses dari <http://respository.usu.ac.id/bitsream/123456789/20930/4/Chapter%2011.pdf>. Pada tanggal 18 Agustus 2015
- Anonim F. (2011). *Kerjasama.pdf*. diakses dari <http://respository.usu.ac.id/bitsream/123456789/34112/4/Chapter%2011.pdf>. Pada tanggal 18 Agustus 2015
- Anonim G. (2011). *Komunikasi.pdf*. diakses dari <http://respository.usu.ac.id/bitsream/123456789/37983/4/Chapter%2011.pdf>. Pada tanggal 18 Agustus 2015
- Arief Furchan. (2011). *Pengantar Penelitian dalam Pendidikan*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar
- Dita Ismani. (2011). *Pengertian-Garnish*. Diakses dari <Http://dita-ismani.blogspot.com/2011/12/pengertian-garnishhtml> pada tanggal 15 Desember 2015
- Endang Mulyatiningsih. (2012). *Metode Penelitian Terapan Bidang Pendidikan*. Bandung: Alfabeta.
- Endar Sugiarto dan Sri Sulartiningrum. (1998). *Pengantar Akomodasi dan Restoran*. Jakarta: PT. Gramedia.
- F.Y Djoko Subroto. (2003). *Food and Beverage and Table Setting*. Jakarta: PT. Grasindo
- Gunawan Widjaya. (2004). *Aspek Hukum dalam Bisnis*. Jakarta: Prenanda Media

- H.A.R. Tilaar. (2006). *Standarisasi Pendidikan Nasional*. Jakarta: PT. Asdi Mahasatya.
- Irwandi. (2009). *Pengertian persiapan*. Diakses dari [irwandymailcom.blogspot.com/2009/05/pengertian-persiapan\\_29.html?m=1](http://irwandymailcom.blogspot.com/2009/05/pengertian-persiapan_29.html?m=1) pada tanggal 02 September 2015
- Istu Harjono. (2012). *Implementasi Praktik Kerja Industri (Prakerin) pada Keahlian Teknik Instalasi Tenaga Listrik SMK Negeri 4 di Kota Tanggerang. Hasil Penelitian Tesis*. UI-Tangerang.
- Jonathan, Sarwono. (2006). *Metode Penelitian Kuantitatif & Kualitatif*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Lexy. J. Moleong. (2010). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Setiawan. *Kamus Besar Bahasa Indonesia Daring (KBBI Online)*. Diakses dari [kbbi.web.id/jasa%20boga](http://kbbi.web.id/jasa%20boga) pada tanggal 30 September 2015.
- Maper. (2012). *Persiapan Awal Memasak*. Diakses dari [vanhilmymaper.blogspot.com/2012/04/persiapan-awal-memasak.html?m=1](http://vanhilmymaper.blogspot.com/2012/04/persiapan-awal-memasak.html?m=1) pada tanggal 02 September 2015
- Musfiqon. (2012). *Panduan Lengkap Metodologi Penelitian Pendidikan*. Jakarta: PT. Prestasi Pustaka Karya.
- Nana Syaodih Sukmadinata. (2012). *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung: PT. Remaja Rosda Karya.
- Nurdin, dkk. (2010). *Mengolah Makanan Kontinental*. Bekasi: PT. Galaxi Puspa Mega
- Putra Prabu. (2009). *Penyajian Makanan-Pemorsian*. Diakses dari [Http://putraprabuwordpress.com/2009/01/penyajian-makanan-prinsip-food-hygiene/](http://putraprabuwordpress.com/2009/01/penyajian-makanan-prinsip-food-hygiene/). pada tanggal 15 Desember 2014
- Putra Prabu. (2008). *Higiene dan Sanitasi Makanan*. Diakses dari <https://putraprabu.wordpress.com/2008/12/27/higiene-dan-sanitasi-makanan/> pada tanggal 01 September 2015
- Reza Ananto. (2014). *Anlisis Pengaruh Gaya Kepemimpinan, Motivasi dan Disiplin Kerja Terhadap Kinerja Pegawai*. Di akses dari <http://eprints.undip.ac.id/42894/1/ANANTO.pdf>. Pada tanggal 18 Agustus 2015
- Sri Hartati. (2006). *Presepsi Industri terhadap Kesiapan Kerja Supervisor Bakery di Kabupaten Sleman. Skripsi*. UNY- Yogyakarta

- Sugiono. (2011). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R & D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2013). *Statistika untuk Penelitian*. Bandung: Alfabeta.
- Suharsimi Arikunto. (2013). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta
- Wardiman Djonegoro. (1998). *Pengembangan Sumber Daya Manusia*. Jakarta: Jayakarta Agung Offset.
- Wakhinudin. (2010). *Kesiapan Memasuki Dunia Kerja Warga Belajar Kursus Para Profesi Mekanik Otomotif*. Diakses dari <http://wakhinudin.wordpress.com/2010/05/15/kesiapan-memasuki-dunia-kerja-warga-belajar-kursus-para-profesi-mekanik-otomotif/>
- Yuri Febriansyah. (2014). *Garnish Program Studi Keahlian Tata Boga Kompetensi Keahlian Jasa Boga Standar Kompetensi PBD Kompetensi Dasar Membuat Garnis dan Lipatan Daun*. Diakses dari [slideplayer.info/slide/31400290/](http://slideplayer.info/slide/31400290/) pada tanggal 01 September 2015

# LAMPIRAN-LAMPIRAN

1. Jadwal praktik Kerja Industri
2. Validatas Instrumen
3. Validitas dan Reliabilitas Instrumen
4. Analisis Data

1. Jadwal Praktik Kerja Industri di SMK N 1  
Sewon Bantul Tahun Ajaran 2014/2015

**DAFTAR DUDI DAN PESERTA PRAKERIN**  
**KOMPETENSI KEAHLIAN JASA BOGA & PATISERI**  
**SMK NEGERI 1 SEWON TAHUN AJARAN 2014/2015**

No.	Nama Siswa	Kelas	Kompetensi	Nama DUDI	Alamat
1.	Yosefina Ega	XI JB 2	Jasa Boga	Restoran Taman Pringgading	Jl. Di Panjaitan 217 Purwokerto
	Sekar Palupi	XI JB 2	Jasa Boga		
2.	Maria Indah	XI JB 3	Jasa Boga	Restoran Taman Pringsewu Cirebon	Jl. Raya Pantura Cirebon, Tegal
	Yusvita Anggita Sari	XI JB 3	Jasa Boga		
3.	Maya Yulindasari	XI JB 3	Jasa Boga	Karaoke Keluarga & RM Kabayan Purwokerto	Jl. Jendral Sudirman 520 Purwokerto
	Riska Permata	XI JB 3	Jasa Boga		
4.	Khoirani Larifa	XI JB 3	Jasa Boga	Restoran Taman Pringsewu	Lokawisata Baturaden Purwokerto
	Iptarino Desa Ari	XI JB 3	Jasa Boga		
	Mahesti	XI JB 3	Jasa Boga		
5.	Wahyu Wardaningtyas	XI JB 3	Jasa Boga	Restoran Taman Pringsewu Sumpyuh	Jl. Raya Sumpyuh Banyumas
	Dwi Febrianti	XI JB 3	Jasa Boga		
6.	Nurul Ekawati	XI JB 1	Jasa Boga	Restoran Rumah Daun Purwokerto	Lokawisata Baturaden Purwokerto
	Nikmatul Mauli	XI JB 3	Jasa Boga		
	Dewi Aprilia Sari	XI JB	Jasa Boga		
7.	Suryanti	XI JB 1	Jasa Boga	Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta	Jl. Magelang Km. 8 Sleman Yogyakarta
	Danang Wiradi	XI JB 1	Jasa Boga		
	Yayak Nuraini	XI JB 1	Jasa Boga		
8.	Iqlima Ambita Penentu	XI Pts	Patiseri	Hotel Inna Garuda	Jl. Malioboro No. 66 Yogyakarta
	Fiki Hadiyanto	XI Pts	Patiseri		
	Alfi Rahmawati	XI JB 1	Jasa Boga		
9.	Pujiyarti	XI JB 3	Jasa Boga	Hotel Edellwis	Jl. Gejayan No. 17 Yogyakarta
	Moyar Larasati	XI JB 3	Jasa Boga		
10.	Tri Rahayu	XI JB 2	Service	Jogjakarta Plaza Hotel	Jl. Gejayan Rt. 2/3 Yogyakarta
	Erniwati	XI JB 2	Jasa Boga		
11.	Fitri Maulina	XI JB 3	Jasa Boga	Grafika Owabong	Objek Wisata Owabong Purbalingga
	Happy Dwi Jayanti	XI JB 3	Jasa Boga		
	Yulia Wulandari	XI JB 2	Jasa Boga		
	Eva Dwi Hartati	XI JB 3	Jasa Boga		
12.	Nafisah	XI JB 1	Jasa Boga	Hotel Grage Jogja	Jl. Sosrowijayan No. 242 Yogyakarta
	Liza Oktafiani	XI JB 1	Jasa Boga		

**DAFTAR DUDI DAN PESERTA PRAKERIN**  
**KOMPETENSI KEAHLIAN JASA BOGA & PATISERI**  
**SMK NEGERI 1 SEWON TAHUN AJARAN 2014/2015**

No.	Nama Siswa	Kelas	Kompetensi	Nama DU/DI	Alamat
13.	Yuanda Yusuf	XI JB 2	Jasa Boga	Hotel Jayakarta	Jl. Solo Yogyakarta
	Richa Yuanita	XI JB 2	Jasa Boga		
14.	Renita	XI Pts	Patiseri	Jambuluwuk Malioboro Boutique Hotel	Jl. Gajah Mada No. 67 Pakualaman Yogyakarta
	Setiana Yuniasih	XI Pts	Patiseri		
15.	Fikri Dzikra Akrama	XI JB 2	Jasa Boga	Hotel Grand Aston	Jl. Urip Sumoharjo No. 37 Yogyakarta
	Vicky Ladyana R	XI JB 3	Jasa Boga		
	Furni Fitri Astuti	XI JB 3	Jasa Boga		
16.	Isa Kristiani	XI JB 3	Jasa Boga	Hotel Puri Asri	Jl. Cempaka No. 9 Kyai Langgeng Magelang
	Rosi Yuliana	XI JB 3	Jasa Boga		
	Dyah Permatasari A	XI JB 3	Jasa Boga		
17.	Arifia	XI JB 3	Jasa Boga	Hotel Saphir	Jl. Laksda Adisucipto Yogyakarta
	Estiana	XI JB 3	Jasa Boga		
18.	Haliza Octaviani	XI JB 1	Jasa Boga	Merapi Merbabu Hotel	Jl. Seturan Raya Catur Tunggal Yogyakarta
	Nova Femilia	XI JB 1	Jasa Boga		
	Cristiana Bertha	XI Pts	Patiseri		
	Keny Ayu Saraswati	XI Pts	Patiseri		
19.	Verayani Ramadhoni	XI JB 3	Jasa Boga	UNY Hotel	UNY Yogyakarta
	Betty Rosita	XI JB 3	Jasa Boga		
	Lisa Murti Rahayu	XI Pts	Patiseri		
20.	Deni Eka Pratama	XI JB 2	Jasa Boga	Sahid Rich Jogja Hotel	Jl. Magelang Km. 6 No. 18 Patran Yogyakarta
	Hani Meliana	XI JB 2	Jasa Boga		
21.	Revi Anggraini	XI JB 3	Service	Horison Ultima Hotel	Jl. GowonganKidul No. 41 Yogyakarta
	Arfi Nurdiana	XI JB 3	Jasa Boga		
22.	Merlindasuli	XI Pts	Patiseri	Aerofood Catering Service (ACS)	Jl. Arteri No. 38 Ring Road Utara Yogyakarta
	Arum Istiqomah	XI Pts	Patiseri		
23.	Anisa Sumartin	XI Pts	Patiseri	Parsley	Jl. Kaliurang A, 19 Yogyakarta
	Ayuni Sandina	XI Pts	Patiseri		
	Priyantika N	XI Pts	Patiseri		
	Siti Maemunah M	XI Pts	Patiseri		

**DAFTAR DUDI DAN PESERTA PRAKERIN  
KOMPETENSI KEAHLIAN JASA BOGA & PATISERI  
SMK NEGERI 1 SEWON TAHUN AJARAN 2014/2015**

No.	Nama Siswa	Kelas	Kompetensi	Nama DU/DI	Alamat
24.	Erawati	XI Pts	Patiseri	Alea Bakery	Jl. Modorakan Kotagede
	Musingah	XI Pts	Patiseri		
	Siti Maemunah S	XI Pts	Patiseri		
	Novika Lian	XI Pts	Patiseri		
	Fita Dwi Ramadhani	XI Pts	Patiseri		
25.	Arib Yasir	XI Pts	Patiseri	Amanda Brownies Kukus	Jl. Wates Km. 2 Yogyakarta
	Fredi Iswanto	XI Pts	Patiseri		
26.	Fitri Astini	XI JB 2	Jasa Boga	Gowongan Inn	Jl. Gowongan Kidul Yogyakarta
	Devi Irawati	XI JB 2	Jasa Boga		
27.	Nursapti	XI Pts	Patiseri	Almond Bakery Yogyakarta	Jl. Mayjen Sutoyo No. 91 Yogyakarta
	Desty Cahyaningrum	XI Pts	Patiseri		
	Nadia	XI Pts	Patiseri		
28.	Amelia Nurul Fatimah	XI JB 1	Jasa Boga	Hotel Cavinton	Jl. Letjen Soeprpto 1 Ngampilan Yogyakarta
	Ristia Suryani	XI JB 1	Jasa Boga		
29.	Bil Abdilah	XI JB 2	Jasa Boga	Grand Cokro Hotel	Jl. Gejayan No. 3 Yogyakarta
	Wening Cahya Dyah P	XI Pts	Patiseri		
	Triana Romadhoni	XI Pts	Patiseri		
30.	Daffa Reihandika	XI JB 2	Jasa Boga	Arjuna Plaza Hotel	Jl. Mangkubumi No. 44 Yogyakarta
	Sigit Prasetyogomo	XI JB 2	Jasa Boga		
31.	Aisyah Inayatul	XI Pts	Patiseri	Pitaloka Snack Tart and Bakery	Jl. Kebun Raya Yogyakarta
	Risma Yuliati	XI Pts	Patiseri		
	Ruri Anjani	XI Pts	Patiseri		
32.	Sistha Wathu	XI JB 3	Jasa Boga	Ross Inn	Jl. Lingkar Selatan Yogyakarta
	Mila Dian Utami	XI JB 3	Jasa Boga		
33.	Gestiani	XI JB 2	Jasa Boga	Hotel Pandanaran	Jl. Prawirotaman Yogyakarta
	Krismonica	XI JB 2	Jasa Boga		
34.	Ninggar Arwanti	XI JB 3	Jasa Boga	Hotel Dafam Malioboro	Jl. Dagen 60 Yogyakarta
	Amilia Setyaningrum	XI JB 3	Jasa Boga		
	Tri Wulansari	XI JB 3	Jasa Boga		

**DAFTAR DUDI DAN PESERTA PRAKERIN  
KOMPETENSI KEAHLIAN JASA BOGA & PATISERI  
SMK NEGERI 1 SEWON TAHUN AJARAN 2014/2015**

No.	Nama Siswa	Kelas	Kompetensi	Nama DU/DI	Alamat
35.	Dian Arifah Qur'ani	XI JB 1	Jasa Boga	Grand Zuri Hotel	Jl. Mangkubumi Yogyakarta
	Liana Wijayasari	XI JB 1	Jasa Boga		
36.	Febri Anggoro	XI Pts			Malaysia
	Anna Maratus Solikha	XI Pts			
	Denny	XI JB 1			
	Hebron	XI JB 1			
	Hari Setiawan				
	Bagus				
	Heri Novian				
	Renai Asa				
	Elita				
	Aida				
	Ria				
Nur Fatimah					

Bantul, Maret 2015  
K3 Jasa Boga & Patiseri

Mujirah, S.Pd  
NIP. 196410101989022003

## Validitas Instrumen

1. Permohonan Ijin Validitas Instrumen
2. Hasil Validasi
3. Angket Ujicoba
4. Angket Penelitian

Hal : Permohonan Validasi Instrumen TAS  
Lampiran : 1 Bendel

Kepada Yth,  
Bapak/Ibu Dr. Mutiara Nugraheni  
Dosen Jurusan Pendidikan Teknik Boga  
di Fakultas Teknik UNY

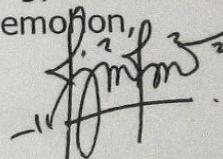
Sehubungan dengan rencana pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi (TAS),  
dengan ini saya:

Nama : LILI ANGGRAINI  
NIM : 11511249001  
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga  
Judul TAS : Tanggapan Dunia Usaha dan Dunia Industri Terhadap  
Pelaksanaan Praktik Industri SMK N 1 Sewon,  
Bantul Tahun Ajaran 2014/2015

dengan hormat mohon Bapak/Ibu berkenan memberikan validasi terhadap  
instrumen penelitian TAS yang telah saya susun. Sebagai bahan pertimbangan,  
bersama ini saya lampirkan: (1) Proposal TAS, (2) kisi-kisi instrumen penelitian  
TAS, dan (3) draf instrumen penelitian TAS.

Demikian permohonan saya, atas bantuan dan perhatian Bapak/Ibu  
diucapkan terima kasih.

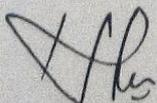
Yogyakarta, 13 Mei 2015  
Pemohon,



LILI ANGGRAINI  
NIM 11511249001

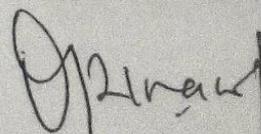
Mengetahui,

Kaprodi Pend. Teknik Boga



Sutriyati Purwanti, M. Si  
NIP 19611216 198803 2 001

Pembimbing TAS,



Wika Rinawati, M. Pd  
NIP 19760424 200114 2 002

**SURAT PERNYATAAN VALIDASI  
INSTRUMEN PENELITIAN TUGAS AKHIR SKRIPSI**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Dr. Mutiara Nugraheni  
NIP : 19770131 200212 2 001  
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga

menyatakan bahwa instrumen penelitian TAS atas nama mahasiswa:

Nama : LILI ANGGRAINI  
NIM : 11511249001

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Tanggapan Dunia Usaha dan Dunia Industri terhadap Pelaksanaan Praktik Industri SMK N 1 Sewon, Bantul Tahun Ajaran 2014/2015

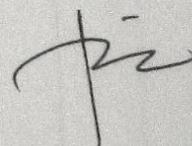
Setelah dilakukan kajian atas instrumen penelitian TAS tersebut dapat dinyatakan:

- Layak digunakan untuk penelitian.  
 Layak digunakan dengan perbaikan.  
 Tidak layak digunakan untuk penelitian yang bersangkutan

Dengan saran/perbaikan sebagaimana terlampir.

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta,  
Validator



Catatan:

Beri tanda ✓

Dr. Mutiara Nugraheni  
NIP. 19770131 200212 2 001

### Hasil Validasi Instrumen Penelitian TAS

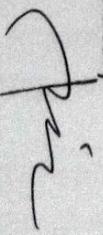
Nama Mahasiswa : Lili Angraini

NIM. 11511249001

Judul TAS : Tanggapan Dunia Usaha dan Dunia Industri terhadap Pelaksanaan Praktik Industri SMK N 1 Sewon, Bantul

No.	Variabel	Saran/ Tanggapan
	Komentar Umum/ Lain-lain:	

Yogyakarta, ..... 2015  
Validator,



Dr. Mutiara Nugraheni  
NIP.19770131 200212 2 001

## INSTRUMEN PENELITIAN

Nama : \_\_\_\_\_

Nama Industri : \_\_\_\_\_

Jabatan : \_\_\_\_\_

Pilih salah satu jawaban dengan memberikan tanda  $\checkmark$  pada kolom yang dianggap sesuai, dengan ketentuan sebagai berikut:

SS = Sangat Setuju

S = Setuju

TS = Tidak Setuju

STS = Sangat Tidak Setuju

No.	Pernyataan	SS	S	TS	STS
1.	Menggunakan <i>uniform</i> lengkap selama pelaksanaan prakerin (menggunakan <i>appron</i> , serbet, topi, dll)				
2.	Tidak menggunakan perhiasan (cincin, gelang, jam tangan) secara berlebihan				
3.	Mampu menjaga kebersihan diri				
4.	Mampu menjaga kebersihan area kerja				
5.	Mampu bekerja secara teratur dan rapi				
6.	Mampu menyiapkan semua alat yang akan digunakan sebelum memulai suatu pekerjaan.				
7.	Mampu menjaga kebersihan alat-alat <i>kitchen</i> yang akan digunakan				
8.	Mempersiapkan semua bahan yang digunakan sebelum bekerja				
9.	Memilih bahan yang digunakan dengan kualitas baik				
10.	Mencuci bahan makanan sebelum diolah				
11.	Mengupas bahan makanan dengan bersih				
12.	Menggunakan bahan dengan jumlah sesuai porsi hidangan yang akan diolah				
13.	Menggunakan alat ukur yang benar dalam menentukan jumlah bahan				
14.	Mengolah hidangan dengan suhu yang tepat				
15.	Mampu menghindari <i>over cook</i> pada saat pengolahan				
16.	Memotong bahan sesuai dengan jenis hidangan yang akan diolah				
17.	Memotong bahan dengan ukuran yang tepat				
18.	Menghidangkan makanan dengan <i>plate</i> yang tepat dan baik				
19.	Menghidangkan makanan sesuai dengan standar yang diterapkan di perusahaan				
20.	Memperhatikan kebersihan alat hidang sebelum hidangan disajikan				
21.	Menyajikan hidangan dengan bersih dan rapi				
<b>No</b>	<b>PERNYATAAN</b>	<b>SS</b>	<b>S</b>	<b>TS</b>	<b>STS</b>

22.	Menggunakan dan menentukan <i>garnish</i> sesuai dengan jenis hidangan.				
23.	Mampu membuat jenis <i>garnish</i> baru yang belum ada di perusahaan				
24.	Menentukan keseimbangan proporsi <i>garnish</i> sesuai standar perusahaan				
25.	Siswa mengetahui semua nama peralatan memasak yang ada di <i>kitchen</i> hotel				
26.	Siswa mengetahui semua fungsi peralatan memasak yang ada di <i>kitchen</i> hotel				
27.	Siswa dapat mengoperasikan peralatan yang ada di <i>kitchen</i> hotel				
28.	Mampu membersihkan alat <i>kitchen</i> berdasarkan jenisnya				
29.	Menggunakan alat masak sesuai dengan teknik olah yang digunakan				
30.	Mampu menggunakan peralatan <i>kitchen</i> berdasarkan fungsi masing-masing alat				
31.	Datang tepat waktu saat pelaksanaan prakerin				
32.	Mengolah dan menyajikan hidangan dengan waktu yang sesingkat mungkin				
33.	Mampu Berkerja sama dalam tim				
34.	Membantu teman yang sedang mengalami kesulitan dalam bekerja				
35.	Mampu mengatasi masalah dengan baik				
36.	Mampu bekerja di bawah tekanan				
37.	Siswa berkata apa adanya dengan teman				
38.	Berani mengakui kesalahan selama masa prakerin				
39.	Berkomunikasi dengan baik dalam tim				
40.	Bertutur lembut, dan sopan dalam berbicara dengan senior				
41.	Siswa mampu menerima kritikan dan masukan yang diberikan				
42.	Bertanggung jawab terhadap pekerjaan yang dilakukan				
43.	Mampu menyelesaikan pekerjaan yang telah diamanahkan karyawan <i>kitchen</i> ( <i>Supervision Training, Cook, Cook Helper</i> )				

Yogyakarta, .... Juni 2015  
Responden

(.....)

## INSTRUMEN PENELITIAN

Nama : \_\_\_\_\_

Nama Industri : \_\_\_\_\_

Jabatan : \_\_\_\_\_

Pilih salah satu jawaban dengan memberikan tanda  $\checkmark$  pada kolom yang dianggap sesuai, dengan ketentuan sebagai berikut:

SS = Sangat Setuju

S = Setuju

TS = Tidak Setuju

STS = Sangat Tidak Setuju

No.	Pernyataan	SS	S	TS	STS
1.	Menggunakan <i>uniform</i> lengkap selama pelaksanaan prakerin (menggunakan <i>appron</i> , serbet, topi, dll)				
2.	Mampu menjaga kebersihan diri				
3.	Mampu menjaga kebersihan area kerja				
4.	Mampu menyiapkan semua alat yang akan digunakan sebelum memulai suatu pekerjaan.				
5.	Mampu menjaga kebersihan alat-alat <i>kitchen</i> yang akan digunakan				
6.	Memilih bahan yang digunakan dengan kualitas baik				
7.	Mencuci bahan makanan sebelum diolah				
8.	Mengupas bahan makanan dengan bersih				
9.	Menggunakan alat ukur yang benar dalam menentukan jumlah bahan				
10.	Mengolah hidangan dengan suhu yang tepat				
11.	Mampu menghindari <i>over cook</i> pada saat pengolahan				
12.	Memotong bahan sesuai dengan jenis hidangan yang akan diolah				
13.	Memotong bahan dengan ukuran yang tepat				
14.	Menghidangkan makanan dengan <i>plate</i> yang tepat dan baik				
15.	Menghidangkan makanan sesuai dengan standar yang diterapkan di perusahaan				
16.	Memperhatikan kebersihan alat hidang sebelum hidangan disajikan				
17.	Menggunakan dan menentukan <i>garnish</i> sesuai dengan jenis hidangan.				
18.	Mampu membuat jenis <i>garnish</i> baru yang belum ada di perusahaan				
19.	Menentukan keseimbangan proporsi <i>garnish</i> sesuai standar perusahaan				
20.	Siswa mengetahui semua nama peralatan memasak yang ada di <i>kitchen</i> hotel				

<b>NO.</b>	<b>PERNYATAAN</b>	<b>SS</b>	<b>S</b>	<b>TS</b>	<b>STS</b>
21.	Siswa mengetahui semua fungsi peralatan memasak yang ada di <i>kitchen</i> hotel				
22.	Mampu membersihkan alat <i>kitchen</i> berdasarkan jenisnya				
23.	Menggunakan alat masak sesuai dengan teknik olah yang digunakan				
24.	Mampu menggunakan peralatan <i>kitchen</i> berdasarkan fungsi masing-masing alat				
25.	Datang tepat waktu saat pelaksanaan prakerin				
26.	Mampu Berkerja sama dalam tim				
27.	Membantu teman yang sedang mengalami kesulitan dalam bekerja				
28.	Mampu mengatasi masalah dengan baik				
29.	Mampu bekerja di bawah tekanan				
30.	Berani mengakui kesalahan selama masa prakerin				
31.	Berkomunikasi dengan baik dalam tim				
32.	Bertutur lembut, dan sopan dalam berbicara dengan senior				
33.	Siswa mampu menerima kritikan dan masukan yang diberikan				
34.	Bertanggung jawab terhadap pekerjaan yang dilakukan				

Yogyakarta, .... Juli 2015  
 Responden

(.....)

## Validitas dan Reliabilitas Instrumen

1. Skor Uji Instrumen
2. Uji Validitas Instrumen
3. Uji Reliabiliras Instrumen

**Hasil Uji Validitas dan Reabilitas Tanggapan Dunia Usaha dan Dunia Industri Terhadap Pelaksanaan Praktik Kerja Industri di SMK N 1 Sewon, Bantul Tahun Ajaran 2014/2015**

<b>Nama Industri</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>	<b>21</b>	<b>22</b>	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>
Inna Garuda Hotel	2	4	2	3	4	2	3	3	3	2	2	4	3	2	2	3	3	3	3	3	4	3	1	2	2
Jogjakarta Plaza Hotel	3	3	3	3	3	2	2	4	3	2	2	4	2	3	2	2	2	3	3	3	4	3	2	2	2
Jambuluwuk Malioboro Boutique Hotel	3	4	3	3	3	3	4	4	3	4	3	4	4	2	3	3	3	3	3	3	4	3	2	3	2
Merapi Merbabu Hotel	4	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	4	3	3	3	3	3
Uny Hotel	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Sahid Rich Hotel	3	4	3	3	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3
Horisson Ultima Hotel	4	3	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2
Grand Cokro Hotel	4	4	4	4	3	4	4	3	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4

**Hasil Uji Validitas dan Reabilitas Tanggapan Dunia Usaha dan Dunia Industri Terhadap Pelaksanaan Praktik Kerja Industri  
di SMK N 1 Sewon, Bantul Tahun Ajaran 2014/2015**

<b>Nama Industri</b>	<b>26</b>	<b>27</b>	<b>28</b>	<b>29</b>	<b>30</b>	<b>31</b>	<b>32</b>	<b>33</b>	<b>34</b>	<b>35</b>	<b>36</b>	<b>37</b>	<b>38</b>	<b>39</b>	<b>40</b>	<b>41</b>	<b>42</b>	<b>43</b>	<b>Total Skor</b>
Inna Garuda Hotel	2	4	3	3	3	2	4	3	2	2	2	4	2	3	3	3	3	4	120
Jogjakarta Plaza Hotel	2	4	3	3	3	2	4	2	2	3	2	4	2	3	3	2	3	4	118
Jambuluwuk Malioboro Boutique Hotel	3	4	3	3	3	2	3	3	2	2	3	3	2	3	3	4	3	4	132
Merapi Merbabu Hotel	3	4	3	3	3	3	3	4	3	3	3	2	3	3	4	3	3	4	136
Uny Hotel	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	129
Sahid Rich Hotel	3	2	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	132
Horisson Ultima Hotel	2	3	3	3	3	4	3	4	2	3	4	3	4	3	3	3	3	4	136
Grand Cokro Hotel	4	3	4	4	4	4	2	4	4	4	4	2	4	4	4	4	4	3	162

**Validitas Instrumen Variabel Tanggapan Dunia Usaha dan Dunia Industri Terhadap Pelaksanaan Praktik Kerja Industri di SMK N 1 Sewon Bantul**

Nomor Soal	Skor Korelasi	Korelasi n = 5%	Keterangan
Butir 1	0,716	0,707	Valid
Butir 2	0,268	0,707	Tidak valid
Butir 3	0,716	0,707	Valid
Butir 4	0,727	0,707	Valid
Butir 5	-0,233	0,707	Tidak valid
Butir 6	0,785	0,707	Valid
Butir 7	0,709	0,707	Valid
Butir 8	-0,372	0,707	Tidak valid
Butir 9	0,866	0,707	Valid
Butir 10	0,785	0,707	Valid
Butir 11	0,945	0,707	Valid
Butir 12	0,602	0,707	Tidak valid
Butir 13	0,709	0,707	Valid
Butir 14	0,713	0,707	Valid
Butir 15	0,842	0,707	Valid
Butir 16	0,873	0,707	Valid
Butir 17	0,775	0,707	Valid
Butir 18	0,866	0,707	Valid
Butir 19	0,866	0,707	Valid
Butir 20	0,727	0,707	Valid
Butir 21	-0,605	0,707	Tidak valid
Butir 22	0,866	0,707	Valid
Butir 23	0,826	0,707	Valid
Butir 24	0,945	0,707	Valid
Butir 25	0,789	0,707	Valid
Butir 26	0,813	0,707	Valid
Butir 27	-0,632	0,707	Tidak valid
Butir 28	0,866	0,707	Valid
Butir 29	0,866	0,707	Valid
Butir 30	0,866	0,707	Valid
Butir 31	0,777	0,707	Valid
Butir 32	-0,785	0,707	Tidak valid
Butir 33	0,746	0,707	Valid
Butir 34	0,789	0,707	Valid
Butir 35	0,713	0,707	Valid
Butir 36	0,842	0,707	Valid
Butir 37	-0,842	0,707	Tidak valid
Butir 38	0,777	0,707	Valid
Butir 39	0,866	0,707	Valid
Butir 40	0,727	0,707	Valid
Butir 41	0,709	0,707	Valid
Butir 42	0,866	0,707	Valid
Butir 43	0,567	0,707	Tidak valid

**Reabilitas Instrumen Variabel Tanggapan Dunia Usaha dan Dunia Industri  
Terhadap Pelaksanaan Praktik Kerja Industri di SMK N 1 Sewon, Batul**

**Reliability**

**Scale: ALL VARIABLES**

**Case Processing Summary**

		N	%
Cases	Valid	8	100.0
	Excluded <sup>a</sup>	0	.0
	Total	8	100.0

a. Listwise deletion based on all variables in the procedure.

**Reliability Statistics**

Cronbach's Alpha	N of Items
.979	34

**Descriptive Statistics**

	N	Minimum	Maximum	Mean	Std. Deviation
butir 1	8	2	4	3.25	.707
butir 2	8	2	4	3.25	.707
butir 3	8	3	4	3.25	.463
butir 4	8	2	4	3.00	.756
butir 5	8	2	4	3.12	.641
butir 6	8	3	4	3.12	.354
butir 7	8	2	4	3.00	.756
butir 8	8	2	4	2.88	.641
butir 9	8	2	4	3.12	.641
butir 10	8	2	4	2.88	.641
butir 11	8	2	4	3.00	.756
butir 12	8	2	4	3.00	.535
butir 13	8	2	4	3.12	.641
butir 14	8	3	4	3.12	.354
butir 15	8	3	4	3.12	.354
butir 16	8	3	4	3.25	.463
butir 17	8	3	4	3.12	.354
butir 18	8	1	4	2.62	.916
butir 19	8	2	4	2.88	.641
butir 20	8	2	4	2.62	.744
butir 21	8	2	4	2.75	.707
butir 22	8	3	4	3.12	.354
butir 23	8	3	4	3.12	.354
butir 24	8	3	4	3.12	.354
butir 25	8	2	4	2.88	.835
butir 26	8	2	4	3.25	.707
butir 27	8	2	4	2.62	.744
butir 28	8	2	4	2.88	.641
butir 29	8	2	4	3.00	.756
butir 30	8	2	4	2.88	.835
butir 31	8	3	4	3.12	.354
butir 32	8	3	4	3.25	.463
butir 33	8	2	4	3.12	.641
butir_34	8	3	4	3.12	.354
Valid N (listwise)	8				

## Analisis Data

1. Skor Penelitian
2. Analisis Deskriptif
3. Pengkategorian Skor

**Hasil Uji Analisis Tanggapan Dunia Usaha dan Dunia Industri Terhadap Pelaksanaan Praktik Kerja Industri di SMK N 1  
Sewon, Bantul Tahun Ajaran 2014/2015**

Nama Industri	Butir Soal																	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Ross Inn Hotel	3	4	3	2	3	3	3	3	3	3	2	3	2	4	4	4	4	3
Saphir Hotel	3	4	4	3	3	4	4	4	4	3	3	2	2	3	3	3	3	3
Grand Zuri Hotel	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Panandaran Hotel	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Cavinton Hotel	3	3	3	3	3	4	4	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	4
Edelwiss Hotel	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Grage Jogja Hotel	3	3	3	3	4	4	3	4	4	3	2	3	3	4	4	3	3	3
Jayakarta Hotel	3	4	3	2	3	4	3	4	3	3	2	3	2	4	4	3	3	3
Grand Aston Hotel	4	4	3	2	3	4	3	4	3	4	3	4	2	4	4	4	3	4
Gowongan Inn Hotel	4	3	4	3	4	3	4	3	3	4	3	4	4	3	3	4	4	4
Arjuna Plaza Hotel	3	3	4	3	4	3	4	3	4	4	3	3	4	3	3	4	4	3
Dafam Malioboro Hotel	4	4	3	3	3	3	4	3	4	4	3	3	4	3	3	3	3	3
<b>TOTAL SKOR</b>	41	43	41	34	40	42	42	41	41	41	35	38	36	41	41	41	40	40

**Hasil Uji Analisis Tanggapan Dunia Usaha dan Dunia Industri Terhadap Pelaksanaan Praktik Kerja Industri di SMK N 1  
Sewon, Bantul Tahun Ajaran 2014/2015**

Nama Industri	Butir Soal																Total Skor
	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	
Ross Inn Hotel	2	2	2	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	2	101
Saphir Hotel	3	3	2	3	3	3	4	3	3	4	3	4	3	3	3	3	108
Grand Zuri Hotel	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	105
Panandaran Hotel	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	4	4	4	134
Cavinton Hotel	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	106
Edelwiss Hotel	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	102
Grage Jogja Hotel	3	2	2	3	4	3	4	3	3	3	4	3	3	4	3	3	109
Jayakarta Hotel	2	2	2	3	4	3	4	3	4	4	4	3	3	4	3	3	107
Grand Aston Hotel	3	3	2	4	3	4	3	4	3	3	4	4	3	4	3	4	116
Gowongan Inn Hotel	3	3	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	4	3	116
Arjuna Plaza Hotel	3	3	3	4	4	3	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	114
Dafam Malioboro Hotel	3	3	3	4	4	3	4	3	4	3	3	4	3	4	3	4	115
<b>TOTAL SKOR</b>	<b>35</b>	<b>34</b>	<b>33</b>	<b>41</b>	<b>41</b>	<b>38</b>	<b>43</b>	<b>39</b>	<b>39</b>	<b>39</b>	<b>39</b>	<b>39</b>	<b>38</b>	<b>41</b>	<b>38</b>	<b>38</b>	<b>1333</b>

## ANALISIS DESKRIPTIF VARIABEL TANGGAPAN DUNIA USAHA DAN DUNIA INDUSTRI

### Frequencies

		Statistics					
		Industri	Persiapan	Teknik Olah	Teknik Penyajian	Pegoperasian Alat	Kesiapan Kerja
N	Valid	12	12	12	12	12	12
	Missing	0	0	0	0	0	0
	Mean	111.08	20.08	22.83	19.83	15.58	32.67
	Std. Error of Mean	2.575	.468	.737	.548	.557	.801
	Median	108.50	20.00	22.50	19.50	15.00	32.50
	Mode	116	20	25	18	14 <sup>a</sup>	30
	Std. Deviation	8.918	1.621	2.552	1.899	1.929	2.774
	Variance	79.538	2.629	6.515	3.606	3.720	7.697
	Skewness	1.556	1.069	.498	.954	.989	1.027
	Std. Error of Skewness	.637	.637	.637	.637	.637	.637
	Range	33	6	9	6	7	9
	Minimum	101	18	19	18	13	30
	Maximum	134	24	28	24	20	39
	Sum	1333	241	274	238	187	392

a. Multiple modes exist. The smallest value is shown

**Frequency Table**

		Industri			
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	101	1	8.3	8.3	8.3
	102	1	8.3	8.3	16.7
	105	1	8.3	8.3	25.0
	106	1	8.3	8.3	33.3
	107	1	8.3	8.3	41.7
	108	1	8.3	8.3	50.0
	109	1	8.3	8.3	58.3
	114	1	8.3	8.3	66.7
	115	1	8.3	8.3	75.0
	116	2	16.7	16.7	91.7
	134	1	8.3	8.3	100.0
	Total	12	100.0	100.0	

**Frequency Table**

		Persiapan			
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	18	2	16.7	16.7	16.7
	19	2	16.7	16.7	33.3
	20	4	33.3	33.3	66.7
	21	3	25.0	25.0	91.7
	24	1	8.3	8.3	100.0
	Total	12	100.0	100.0	

**Frequency Table**

**Teknik Olah**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	19	1	8.3	8.3	8.3
	20	1	8.3	8.3	16.7
	21	2	16.7	16.7	33.3
	22	2	16.7	16.7	50.0
	23	2	16.7	16.7	66.7
	25	3	25.0	25.0	91.7
	28	1	8.3	8.3	100.0
	Total	12	100.0	100.0	

**Frequency Table**

**Teknik Penyajian**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	18	4	33.3	33.3	33.3
	19	2	16.7	16.7	50.0
	20	2	16.7	16.7	66.7
	21	2	16.7	16.7	83.3
	22	1	8.3	8.3	91.7
	24	1	8.3	8.3	100.0
	Total	12	100.0	100.0	

### Frequency Table

#### Pegoperasian Alat

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	13	1	8.3	8.3	8.3
	14	3	25.0	25.0	33.3
	15	3	25.0	25.0	58.3
	16	1	8.3	8.3	66.7
	17	3	25.0	25.0	91.7
	20	1	8.3	8.3	100.0
	Total	12	100.0	100.0	

### Frequency Table

#### Kesiapan Kerja

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	30	4	33.3	33.3	33.3
	31	1	8.3	8.3	41.7
	32	1	8.3	8.3	50.0
	33	2	16.7	16.7	66.7
	34	1	8.3	8.3	75.0
	35	2	16.7	16.7	91.7
	39	1	8.3	8.3	100.0
	Total	12	100.0	100.0	

## PENGKATEGORIAN SKOR

Rumus skor tertinggi ideal =  
(Jumlah soal per sub variabel x skor alternatif jawaban tertinggi)

Rumus skor terendah ideal  
(Jumlah soal per sub variabel x skor alternatif jawaban terendah)

Rumus  $M_i$  =  
$$\frac{1}{2} (\text{skor tertinggi ideal} - \text{skor terendah ideal})$$

Rumus  $SD_i$   
$$\frac{1}{6} (\text{skor tertinggi ideal} - \text{skor terendah ideal})$$

Pengkategorian Skor	Keterangan
$X > (M_i + 1,5 SD_i)$	Tinggi
$(M_i - 1,5 SD_i) < X \leq (M_i + 1,5 SD_i)$	Sedang
$X \leq (M_i - 1,5 SD_i)$	Rendah

1. Keseluruhan tanggapan du/di (persiapan, teknik olah, teknik penyajian, pengoperasian alat, dan kesiapan kerja)

$$M_i = \frac{1}{2} (136 + 34) = 85$$

$$SD_i = \frac{1}{6} (136 - 34) = 17$$

$$M_i + 1,5 SD_i = 85 + (1,5 \times 17) = 110,5$$

$$M_i - 1,5 SD_i = 85 - (1,5 \times 17) = 59,5$$

2. Sub variabel persiapan

$$M_i = \frac{1}{2} (24 + 6) = 15$$

$$SD_i = \frac{1}{6} (24 - 6) = 3$$

$$M_i + 1,5 SD_i = 15 + (1,5 \times 3) = 10,5$$

$$M_i - 1,5 SD_i = 15 - (1,5 \times 3) = 19,5$$

3. Sub variabel teknik olah

$$M_i = \frac{1}{2} (28 + 7) = 17,5$$

$$SD_i = \frac{1}{6} (28 - 7) = 3,5$$

$$M_i + 1,5 SD_i = 17,5 + (1,5 \times 3,5) = 22,75$$

$$M_i - 1,5 SD_i = 17,5 - (1,5 \times 3,5) = 12,25$$

4. Sub variabel teknik penyajian

$$Mi = \frac{1}{2} (24 + 6) = 15$$

$$SDi = \frac{1}{6} (24 - 6) = 3$$

$$Mi + 1,5 SDi = 15 + (1,5 \times 3) = 10,5$$

$$Mi - 1,5 SDi = 15 - (1,5 \times 3) = 19,5$$

5. Sub variabel pengoperasian alat

$$Mi = \frac{1}{2} (20 + 5) = 12,5$$

$$SDi = \frac{1}{6} (20 - 5) = 2,5$$

$$Mi + 1,5 SDi = 12,5 + (1,5 \times 2,5) = 16,25$$

$$Mi - 1,5 SDi = 12,5 - (1,5 \times 2,5) = 8,75$$

6. Sub variabel kesiapan kerja

$$Mi = \frac{1}{2} (40 + 10) = 25$$

$$SDi = \frac{1}{6} (40 - 10) = 5$$

$$Mi + 1,5 SDi = 25 + (1,5 \times 5) = 32,5$$

$$Mi - 1,5 SDi = 25 - (1,5 \times 5) = 17,5$$

## Surat-surat

1. SK Pembimbing
2. Surat Ijin Fakultas Teknik
3. Surat Ijin Provinsi
4. Surat Ijin Kabupaten Bantul
5. Surat Ijin SMK N 1 Sewon, Bantul

**KEPUTUSAN DEKAN**  
**FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**  
Nomor : 015/PMB/PTBG/TAHUN 2015

TENTANG  
PENGANGKATAN PEMBIMBING SKRIPSI BAGI MAHASISWA  
FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

DEKAN FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

- Menimbang : 1. Bahwa sehubungan dengan telah dipenuhinya persyaratan untuk penulisan SKRIPSI bagi mahasiswa Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta, perlu diangkat pembimbing.  
2. Bahwa untuk keperluan dimaksud dipandang perlu ditetapkan dengan Keputusan Dekan.
- Mengingat : 1. Undang-Undang RI Nomor 2 Tahun 1989  
2. Peraturan Pemerintah RI Nomor 60 Tahun 1999  
3. Keputusan Presiden RI :  
a. Nomor 93 Tahun 1999  
b. Nomor 305/M Tahun 1999  
4. Keputusan Mendikbud RI :  
a. Nomor 0464/O/1992  
b. Nomor 274/O/1999  
5. Keputusan Rektor UNY Nomor 1160/UN34/KP/2011

Mengingat  
Pula : Keputusan Dekan FPTK IKIP YOGYAKARTA Nomor 042 Tahun 1989

**MEMUTUSKAN**

- Menetapkan  
Pertama : Mengangkat Pembimbing SKRIPSI bagi mahasiswa Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta sebagai berikut :  
Nama Pembimbing : **Wika Rinawati, M.Pd**  
Bagi mahasiswa  
Nama : **Lili Anggraini**  
**NIM** : **11511249001**  
Jurusan/Prodi : **PTBB/PT. Boga**
- Kedua : Dosen pembimbing disertai tugas membimbing penulisan SKRIPSI sesuai dengan Pedoman Tugas Akhir.
- Ketiga : Keputusan ini berlaku sejak ditetapkan
- Keempat : Segala sesuatu akan diubah dan dibetulkan sebagaimana mestinya apabila di kemudian hari ternyata terdapat kekeliruan dalam Keputusan ini.

Ditetapkan : di Yogyakarta  
Pada tanggal : 16 Januari 2015



Dr. Moch. Bruni Triyono  
NIP. 198603 1 003

Tembusan Yth.:

1. Para Pembantu Dekan di lingkungan FAKULTAS TEKNIK UNY
2. Ketua Jurusan PTBB
3. Kasub Bag. Pendidikan FAKULTAS TEKNIK UNY
4. Yang bersangkutan



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
FAKULTAS TEKNIK



Alamat : Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281

Telp. (0274) 586168 psw. 276.289.292 (0274) 586734 Fax. (0274) 586734

Certificate No. QSC 0059.

website : <http://ft.uny.ac.id> e-mail: [ft@uny.ac.id](mailto:ft@uny.ac.id) ; [teknik@uny.ac.id](mailto:teknik@uny.ac.id)

Nomor : 1445/H34/PL/2015

05 Juni 2015

Lamp. : -

Hal : Ijin Penelitian

Yth.

- 1 . Gubernur DIY c.q. Biro Administrasi Pembangunan Setda DIY
- 2 . Gubernur Provinsi DIY c.q. Ka. Bappeda Provinsi DIY
- 3 . Bupati Kabupaten Bantul c.q. Kepala Badan Pelayanan Terpadu Kabupaten Bantul
- 4 . Kepala Dinas Pendidikan, Pemuda , dan Olahraga Provinsi DIY
- 5 . Kepala Dinas Pendidikan, Pemuda , dan Olahraga Kabupaten Bantul
- 6 . Kepala SMK Negeri 1 Sewon

Dalam rangka pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi kami mohon dengan hormat bantuan Saudar memberikan ijin untuk melaksanakan penelitian dengan judul Tanggapan Dunia Usaha dan Dunia Industri Terhadap Pelaksanaan Praktik Kerja Industri SMK N 1 Sewon Bantul Tahun Ajaran 2014/2015, bagi Mahasiswa Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta tersebut di bawah ini:

No.	Nama	NIM	Jurusan	Lokasi
1	Lili Anggraini	11511249001	Pend. Teknik Boga - S1	SMK Negeri 1 Sewon

Dosen Pembimbing/Dosen Pengampu :

Nama : Wika Rinawati, M.Pd.

NIP : 19760424 200112 2 002

Adapun pelaksanaan penelitian dilakukan mulai Tanggal 8 Juni 2015 s/d selesai.

Demikian permohonan ini, atas bantuan dan kerjasama yang baik selama ini, kami mengucapkan terima kasih.

Wakil Dekan I



Dr. Sunaryo Soenarto

NIP 19580630 198601 1 001

Tembusan :  
Ketua Jurusan



PEMERINTAH DAERAH DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA  
SEKRETARIAT DAERAH  
Kompleks Kepatihan, Danurejan, Telepon (0274) 562811 - 562814 (Hunting)  
YOGYAKARTA 55213

**SURAT KETERANGAN / IJIN**

070/REGV/129/6/2015

Membaca Surat : WAKIL DEKAN 1 FAKULTAS TEKNIK Nomor : 1445/H34/PL/2015  
Tanggal : 5 JUNI 2015 Perihal : IJIN PENELITIAN/RISET

- Mengingat :
1. Peraturan Pemerintah Nomor 41 Tahun 2006, tentang Perizinan bagi Perguruan Tinggi Asing, Lembaga Penelitian dan Pengembangan Asing, Badan Usaha Asing dan Orang Asing dalam melakukan Kegiatan Penelitian dan Pengembangan di Indonesia;
  2. Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 20 Tahun 2011, tentang Pedoman Penelitian dan Pengembangan di Lingkungan Kementerian Dalam Negeri dan Pemerintah Daerah;
  3. Peraturan Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta Nomor 37 Tahun 2008, tentang Rindian Tugas dan Fungsi Satuan Organisasi di Lingkungan Sekretariat Daerah dan Sekretariat Dewan Perwakilan Rakyat Daerah.
  4. Peraturan Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta Nomor 18 Tahun 2009 tentang Pedoman Pelayanan Perizinan, Rekomendasi Pelaksanaan Survei, Penelitian, Pendataan, Pengembangan, Pengkajian, dan Studi Lapangan di Daerah Istimewa Yogyakarta.

DIJINKAN untuk melakukan kegiatan survei/penelitian/pendataan/pengembangan/pengkajian/studi lapangan kepada:

Nama : LILI ANGGRAINI NIP/NIM : 11511249001  
Alamat : FAKULTAS TEKNIK, UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
Judul : TANGGAPAN DUNIA USAHA DAN DUNIA INDUSTRI TERHADAP PELAKSANAAN PRAKTIK KERJA INDUSTRI SMK N 1 SEWON BANTUL TAHUN AJARAN 2014/2015  
Lokasi : DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA DAN OLAHRAGA DIY  
Waktu : 8 JUNI 2015 s.d 8 SEPTEMBER 2015

Dengan Ketentuan

1. Menyerahkan surat keterangan/ijin survei/penelitian/pendataan/pengembangan/pengkajian/studi lapangan \*) dari Pemerintah Daerah DIY kepada Bupati/Walikota melalui institusi yang berwenang mengeluarkan ijin dimaksud;
2. Menyerahkan soft copy hasil penelitiannya baik kepada Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta melalui Biro Administrasi Pembangunan Setda DIY dalam compact disk (CD) maupun mengunggah (upload) melalui website [adbang.jogjaprov.go.id](http://adbang.jogjaprov.go.id) dan menunjukkan cetakan asli yang sudah disahkan dan dibubuhi cap institusi;
3. Ijin ini hanya dipergunakan untuk keperluan ilmiah, dan pemegang ijin wajib menaati ketentuan yang berlaku di lokasi kegiatan;
4. Ijin penelitian dapat diperpanjang maksimal 2 (dua) kali dengan menunjukkan surat ini kembali sebelum berakhir waktunya setelah mengajukan perpanjangan melalui website [adbang.jogjaprov.go.id](http://adbang.jogjaprov.go.id);
5. Ijin yang diberikan dapat dibatalkan sewaktu-waktu apabila pemegang ijin ini tidak memenuhi ketentuan yang berlaku.

Dikeluarkan di Yogyakarta  
Pada tanggal 8 JUNI 2015  
A.n Sekretaris Daerah  
Asisten Perencanaan dan Pembangunan  
Ub.  
Administrasi Pembangunan



Terselenggara:

1. GUBERNUR DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA (SEBAGAI LAPORAN)
2. BUPATI BANTUL C.Q BAPPEDA BANTUL
3. DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA DAN OLAHRAGA DIY
4. WAKIL DEKAN 1 FAKULTAS TEKNIK, UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
5. YANG BERSANGKUTAN



PEMERINTAH KABUPATEN BANTUL  
BADAN PERENCANAAN PEMBANGUNAN DAERAH  
(BAPPEDA)

Jln. Robert Wolter Monginsidi No. 1 Bantul 55711, Telp. 367533, Fax. (0274) 367796  
Website: bappeda.bantulkab.go.id Webmail: bappeda@bantulkab.go.id

SURAT KETERANGAN/IZIN

Nomor : 070 / Reg / 2715 / S1 / 2015

**Menunjuk Surat** : Dari : Fakultas Teknik, Nomor : 1445/H34/PL/2015  
Universitas Negeri  
Yogyakarta (UNY)  
**Mengingat** : Tanggal : 05 Juni 2015 Perihal : IJIN PENELITIAN/RISET

**Mengingat**

- Peraturan Daerah Nomor 17 Tahun 2007 tentang Pembentukan Organisasi Lembaga Teknis Daerah Di Lingkungan Pemerintah Kabupaten Bantul sebagaimana telah diubah dengan Peraturan Daerah Kabupaten Bantul Nomor 16 Tahun 2009 tentang Perubahan Atas Peraturan Daerah Nomor 17 Tahun 2007 tentang Pembentukan Organisasi Lembaga Teknis Daerah Di Lingkungan Pemerintah Kabupaten Bantul;
- Peraturan Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta Nomor 18 Tahun 2009 tentang Pedoman Pelayanan Perijinan, Rekomendasi Pelaksanaan Survei, Penelitian, Pengembangan, Pengkajian, dan Studi Lapangan di Daerah Istimewa Yogyakarta;
- Peraturan Bupati Bantul Nomor 17 Tahun 2011 tentang Ijin Kuliah Kerja Nyata (KKN) dan Praktek Lapangan (PL) Perguruan Tinggi di Kabupaten Bantul.

**Diizinkan kepada**

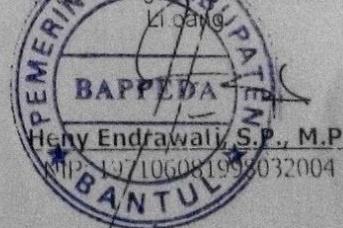
Nama : **LILI ANGGRAINI**  
P. T / Alamat : **Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta (UNY)  
Karangmalang, Yogyakarta**  
NIP/NIM/No. KTP : **16710369079300-5**  
Nomor Telp./HP : **081995117710**  
Tema/Judul Kegiatan : **TANGGAPAN DUNIA USAHA DAN DUNIA INDUSTRI TERHADAP  
PELAKSANAAN PRAKTIK KERJA INDUSTRI SMK N 1 SEWON  
BANTUL TAHUN AJARAN 2014/2015**  
Lokasi : **SMK N 1 SEWON, BANTUL**  
Waktu : **08 Juni 2015 s/d 03 September 2015**

**Dengan ketentuan sebagai berikut :**

- Dalam melaksanakan kegiatan tersebut harus selalu berkoordinasi (menyampaikan maksud dan tujuan) dengan institusi Pemerintah Desa setempat serta dinas atau instansi terkait untuk mendapatkan petunjuk seperlunya;
- Wajib menjaga ketertiban dan mematuhi peraturan perundangan yang berlaku;
- Izin hanya digunakan untuk kegiatan sesuai izin yang diberikan;
- Pemegang izin wajib melaporkan pelaksanaan kegiatan bentuk *softcopy* (CD) dan *hardcopy* kepada Pemerintah Kabupaten Bantul c.q Bappeda Kabupaten Bantul setelah selesai melaksanakan kegiatan;
- Izin dapat dibatalkan sewaktu-waktu apabila tidak memenuhi ketentuan tersebut di atas;
- Memenuhi ketentuan, etika dan norma yang berlaku di lokasi kegiatan; dan
- Izin ini tidak boleh disalahgunakan untuk tujuan tertentu yang dapat mengganggu ketertiban umum dan kestabilan pemerintah.

Dikeluarkan di : **Bantul**  
Pada tanggal : **09 Juni 2015**

A.n. Kepala,  
Kepala Bidang Data Penelitian dan  
Pendidikan Kabupaten Kasubbid  
Kegiatan



**Tembusan disampaikan kepada Yth.**

- Bupati Kab. Bantul (sebagai laporan)
- Kantor Kesatuan Bangsa dan Politik Kab. Bantul
- Ka. Dinas Pendidikan Menengah dan Non Formal Kab. Bantul
- Ka. SMK Negeri 1 Sewon
- Dekan Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta
- Yang Bersangkutan (pemohon)



**SURAT IJIN**

NOMOR : 353 /I13.2/SMK.01/LL/2015

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Dra. Hj. Sudaryati  
NIP : 196008061990032001  
Pangkat/Golongan : Pembina/IV.a  
Jabatan : Kepala Sekolah

Memberi ijin kepada mahasiswa di bawah ini :

Nama : Lili Anggraini  
Perguruan Tinggi Asal : Universitas Negeri Yogyakarta  
NIM : 11511249001  
Status : Mahasiswa Penelitian di SMKN 1 Sewon

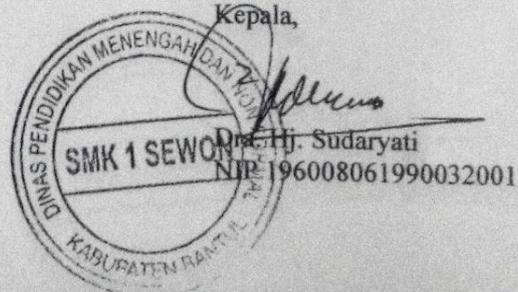
Untuk mengadakan penelitian di Institusi pasangan SMKN 1 Sewon di bawah ini:

1. Hotel Inna Garuda, Jl. Malioboro No 60 Yogyakarta
2. Hotel Edelwis, Jl. Gejayan No 17 Yogyakarta
3. Jogjakarta Plaza Hotel, Jl. Gejayan RT 2/3 Yogyakarta
4. Hotel Grage Yogya, Jl. Sosrowijayan No 242 Yogyakarta
5. Hotel Jayakarta, Jl. Solo Yogyakarta
6. Jambuluwuk Malioboro, Jl. Gajahmada No 67 Yogyakarta
7. Hotel Grand Aston, Jl. Uripsumoharjo No. 37 Yogyakarta
8. Hotel Saphir, Jl.Laksda Adisudjipto YK
9. Hotel Puri Asri, Jl. Cempaka No.9
10. Merapi Merbabu Hotel, Jl. Senturan Raya Catur Tunggal Yogyakarta
11. UNY Hotel, UNY Yogyakarta
12. Sahid Rich Jogya Hotel, Jl. Magelang Km 6 Yogyakarta
13. Horison Hotel, Jl. Gowongan Kidul No. 41 Yk.

Demikian, surat keterangan ini dibuat untuk dapat dipergunakan seperlunya.

Bantul, 22 Juni 2015

Kepala,





**SURAT IJIN**  
NOMOR : 353 /113.2/SMK.01/LL/2015

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Dra. Hj. Sudaryati  
NIP : 196008061990032001  
Pangkat/Golongan : Pembina/IV.a  
Jabatan : Kepala Sekolah

Memberi ijin kepada mahasiswa di bawah ini :

Nama : Lili Anggraini  
Perguruan Tinggi Asal : Universitas Negeri Yogyakarta  
NIM : 11511249001  
Status : Mahasiswa Penelitian di SMKN 1 Sewon

Untuk mengadakan penelitian di Institusi pasangan SMKN 1 Sewon di bawah ini:

1. Gowongan Inn, Jl. Gowongan Sleman Yogyakarta
2. Hotel Cavinton, Jl. Ledjen Suprpto Ngampilan Yogyakarta
3. Grand Cokro Hotel, Jl. Gejayan No. 3 Yogyakarta
4. Arjuna Plaza, Jl. Mangkubumi No. 44 Yogyakarta
5. Ross Inn Hotel, Jl. Lingkar Selatan Yogyakarta
6. Hotel Pandanaran, Jl. Prawirotaman Yogyakarta
7. Hotel Dafam Malioboro, Jl. Dagen 60 Yogyakarta
8. Grand Zuri Hotel, Jl Mangkubumi Yogyakarta

Demikian, surat keterangan ini dibuat untuk dapat dipergunakan seperlunya.

Bantul, 22 Juni 2015

Kepala,

