

**PERSEPSI SISWA SMK NEGERI DI DAERAH ISTIMEWA
YOGYAKARTA TENTANG ASPEK *EMPLOYABILITY SKILL*
YANG DILATIHKBAN DALAM PRAKTIK
PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL**

SKRIPSI

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



Oleh:
EBYTZ MARIA NOVALINA SIDABALOK
NIM. 07511241006

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
MARET 2012**

PERSETUJUAN

Tugas akhir skripsi yang berjudul “**Persepsi Siswa SMK Negeri di Daerah Istimewa Yogyakarta tentang Aspek *Employability Skill* yang Dilatihkan dalam Praktik Pengolahan Makanan Kontinental**” ini telah disetujui oleh pembimbing untuk diujikan.

Yogyakarta, 6 Maret 2012

Dosen Pembimbing

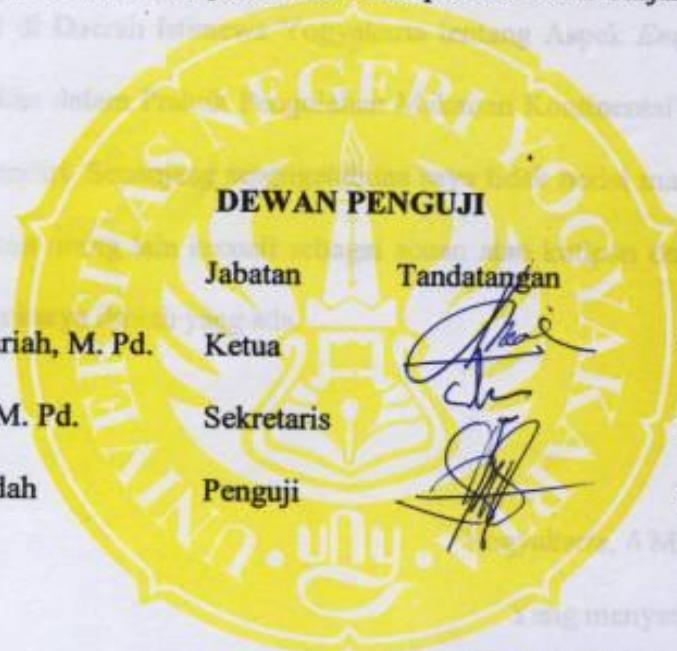


Kokom Komariah, M. Pd.

NIP. 19600808 198403 2 002

PENGESAHAN

Tugas akhir skripsi yang berjudul “Persepsi Siswa SMK Negeri di Daerah Istimewa Yogyakarta tentang Aspek *Employability Skill* yang Dilatihkan dalam Praktik Pengolahan Makanan Kontinental” telah dipertahankan di depan dewan pengaji tugas akhir skripsi Jurusan Pendidikan Teknik Boga Busana, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta, pada tanggal 22 Maret 2012 dan dinyatakan telah Memenuhi Syarat Guna Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan.



Nama	Jabatan	Tandatangan	Tanggal
Kokom Komariah, M. Pd.	Ketua		22 Maret 2012
Prihastuti E., M. Pd.	Sekretaris		22 Maret 2012
Dr. Siti Hamidah	Pengaji		22 Maret 2012

Yogyakarta, 22 Maret 2012

Fakultas Teknik

Universitas Negeri Yogyakarta

Dekan,

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

PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Ebytz Maria Novalina Sidabalok

NIM : 07511241006

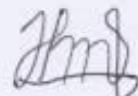
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga

Fakultas : Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Menyatakan bahwa laporan tugas akhir skripsi yang berjudul “Persepsi Siswa SMK Negeri di Daerah Istimewa Yogyakarta tentang Aspek *Employability Skill* yang Dilatihkan dalam Praktik Pengolahan Makanan Kontinental” ini merupakan karya saya sendiri. Sepanjang sepengetahuan saya tidak berisi materi yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali sebagai acuan atau kutipan dengan mengikuti tata penulisan karya ilmiah yang ada.

Yogyakarta, 6 Maret 2012

Yang menyatakan,



Ebytz Maria Novalina Sidabalok

NIM. 07511241006

MOTTO

*Segala perkara dapat kutanggung di dalam Dia yang memberi kekuatan
kepadaku.*

(Filipi 4:13)

*Jadilah selalu versi kelas satu dari dirimu sendiri, ketimbang versi kelas dua
dari orang lain.*

(Judy Garland, penyanyi dan aktris)

*Yang tragis adalah orang yang seumur hidupnya tidak pernah mengerahkan
seluruh kemampuan maksimalnya.*

(Arnold Bennett)

Manusia bisa bahagia bisa tidak adalah tergantung pilihannya sendiri.

(Abraham Lincoln, Presiden Amerika Serikat)

SEMANGAT...!!!

(Penyusun)

PERSEMBAHAN

Karya sederhana ini ku persembahkan untuk:

- ❖ *Bapak dan ibuku tersayang, terima kasih atas segala yang kalian berikan untukku selama ini.*
- ❖ *Kakak, abang, adik, serta saudara-saudaraku, terimakasih atas dukungan kalian.*
- ❖ *Special buat teman-teman yang sudah membantu skripsiku mulai dari menemani mengurus surat penelitian, menemani penelitian, dan bantuan lainnya, mbak Erida, Eka, Jean, Okta, Nisa, Tegar, dan Abang Laen, makasih ya atas bantuannya.*
- ❖ *Sahabat-sahabatku, Elsa, Fatma, Jean, Nisa, Okta, dan semua teman-teman seperjuanganku, mahasiswa SI Boga'07, senang bisa kenal dan punya teman seperti kalian.*
- ❖ *Almamaterku PTBB FT UNY yang tercinta.*

**PERSEPSI SISWA SMK NEGERI DI DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA
TENTANG ASPEK *EMPLOYABILITY SKILL* YANG DILATIHKBAN
DALAM PRAKTIK PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL**

Oleh: Ebytz Maria Novalina Sidabalok
NIM. 07511241006

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk: 1) Mengetahui persepsi siswa tentang aspek *employability skill* yang dilatihkan dalam praktik Pengolahan Makanan Kontinental. 2) Mengetahui aspek *employability skill* yang paling menonjol.

Penelitian dilakukan pada bulan Juni 2011 sampai dengan Februari 2012. Tempat penelitian di SMK Negeri di DIY, yaitu SMK N 1 Sewon, SMK N 2 Godean, SMK N 4 Yogyakarta, dan SMK N 6 Yogyakarta. Metode penelitian yang digunakan yaitu penelitian deskriptif kuantitatif. Populasi dalam penelitian ini sebanyak 796 peserta didik. Teknik sampling yang digunakan adalah sampling purposive. Penentuan jumlah sampel dilakukan dengan menggunakan ketentuan yang dikembangkan dari *Isaac* dan *Michael*, untuk tingkat kesalahan 5%, yaitu sebanyak 261 responden. Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini adalah angket/kuesioner tertutup. Uji validitas instrumen yang digunakan adalah validitas konstruk (*construct validity*), dengan cara uji validitas oleh para ahli (*expert judgment*). Uji coba instrumen dilakukan terhadap 20 siswa yang tidak menjadi responden penelitian.

Hasil Penelitian ini menunjukkan: 1) Praktik pengolahan makanan kontinental terdiri dari tiga tahapan kegiatan yaitu persiapan, pelaksanaan, dan *finishing*. Aspek *employability skill* yang dilatihkan dalam kegiatan persiapan, pelaksanaan, maupun *finishing* praktik pengolahan makanan kontinental, ada delapan aspek yaitu: komunikasi, kerjasama, kejujuran, kreatif, inisiatif, berhitung, tanggung jawab, dan bekerja secara aman. a) Aspek tertinggi yang dilatihkan dalam kegiatan persiapan yaitu tanggung jawab (77,3%) dan termasuk kategori sering dilatihkan, dengan rata-rata 51,23%. b) Aspek tertinggi yang dilatihkan dalam kegiatan pelaksanaan yaitu tanggung jawab (67,48%) dan termasuk kategori jarang dilatihkan, dengan rata-rata 45,86%. c) Aspek tertinggi yang dilatihkan dalam kegiatan *finishing* tanggung jawab (89,66%) dan termasuk kategori jarang dilatihkan, dengan rata-rata 45,53%. d) Aspek *employability skill* yang tertinggi terdapat dalam kegiatan persiapan, dengan rata-rata sebesar 51,23%. e) Aspek *employability skill* tertinggi yang dilatihkan dalam praktik pengolahan makanan kontinental secara keseluruhan yaitu tanggung jawab (78,14%) dan termasuk kategori jarang dilatihkan, dengan rata-rata 47,54%. 2) Aspek *employability skill* yang paling menonjol dalam praktik pengolahan makanan kontinental adalah tanggung jawab (78,14%) dan termasuk kategori sangat sering. Aspek kedua yang tinggi adalah inisiatif (50,06%) dan termasuk kategori sering dilatihkan.

Kata kunci: persepsi siswa, *employability skill*, praktik

**STUDENTS PERCEPTION OF SMK NEGERI
IN DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA ABOUT ASPECTS
OF THE EMPLOYABILITY SKILLS WHICH TRAINED
IN THE PRACTICE OF CONTINENTAL FOOD PROCESSING**

By: Maria Novalina Ebytz Sidabalok
NIM. 07511241006

ABSTRACT

This study aims to: 1) Determine perception of students about aspects of the employability skills which trained in the practice of Continental Food Processing. 2) Knowing the aspects of the employability skills of the most prominent.

The study was conducted in June 2011 to February 2012. Place of research at SMK Negeri in DIY, that is SMK N 1 Sewon, SMK N 2 Godean, SMK N 4 Yogyakarta, and SMK N 6 Yogyakarta. The research method used is descriptive quantitative research. The population in this research as many as 796 students. Sampling technique used is purposive sampling. Determination of the number of samples is done by using terms that are developed from Isaac and Michael, for an error rate of 5%, as many as 261 respondents. Instruments used in this research were enclosed questionnaire. Test validity of the instruments used construct validity, by way of test validity by expert judgment. Instrument testing conducted on 20 students who did not become the research respondents.

The study results showed: 1) The practice of continental food processing consists of three phases of activity is the preparation, process, and finishing. Aspects of employability skills trained in the activities of the preparation, process, and finishing continental food processing practices, there are eight aspects: communication, cooperation, honesty, creativity, initiative, numeracy, responsibilities, and work safely. a) Aspects of the highest trained in the preparatory activities is responsibilities (77.3%) and includes a often category of training, with an average of 51.23%. b) Aspects of the highest trained in the processing activities is responsibilities (67.48%) and includes a rare category of training, with an average of 45.86%. c) Aspects of the highest trained in the finishing activities is responsibilities (89.66%) and includes a rare category of training, with an average of 45.53%. d) Aspects of the employability skills of the highest contained in the preparatory activities, with an average of 51.23%. e) Aspects of the employability skills of the highest trained in the practice of continental food processing as a whole is responsibilities (78.14%) and includes a rare category of training, with an average of 47.54%. 2) Aspects of the employability skills of the most prominent in the practice of continental food processing is responsibilities (78.14%) and includes a very often category of training. The second aspect of the high is initiative (50.06%) and includes a often category of training.

Key words: perception of students, employability skills, practice

KATA PENGANTAR

Salam sejahtera,

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan segala anugerah kepada penulis sehingga penulis mampu menyelesaikan Tugas Akhir Skripsi yang berjudul “Persepsi Siswa SMK Negeri di Daerah Istimewa Yogyakarta tentang Aspek *Employability Skill* yang Dilatihkan dalam Praktik Pengolahan Makanan Kontinental”. Atas rahmat-Nya lah penulis mampu menyelesaikan Tugas Akhir Skripsi ini sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana.

Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya atas segala kerjasama, bantuan, serta bimbingan dari berbagai pihak, dengan ketulusan serta keikhlasannya memberikan waktu, saran, dan sumbangan pemikiran yang tak ternilai harganya. Atas segala kebaikan tersebut penulis mengucapkan terima kasih dan penghargaan yang tulus kepada:

1. Dr. Moch. Bruri Triyono Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
2. Noor Fitrihana, M.Eng Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga Busana Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
3. Sutriyati Purwanti, M.Si. Ketua Program Studi Pendidikan Teknik Boga Jurusan Pendidikan Teknik Boga Busana Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.

4. Kokom Komariah, M. Pd. dosen pembimbing Tugas Akhir Skripsi yang telah memberikan bimbingan dan arahan yang bermanfaat bagi penulis.
5. Dr. Siti Hamidah dan Badraningsih L., M.Kes. validator instrument penelitian Tugas Akhir Skripsi yang telah memberikan bimbingan dan arahan yang bermanfaat bagi penulis.
6. Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd. penasehat akademik S1 Pendidikan Teknik Boga angkatan 2007.
7. Bapak Ibuku, saudara-saudaraku, teman-teman, dan semua pihak yang membantu, terima kasih atas doa, dukungan, dan kerjasamanya.

Penyusun menyadari sepenuhnya bahwa dalam penyusunan Tugas Akhir Skripsi ini masih terdapat banyak sekali kekurangan dan jauh dari sempurna. Untuk itu masukan, saran, dan kritik yang membangun sangat diperlukan demi kesempurnaan laporan skripsi ini. Semoga laporan skripsi ini dapat memberikan konstribusi yang bermanfaat bagi semua pihak.

Terima kasih.

Yogyakarta, 6 Maret 2012

Penyusun

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iv
HALAMAN MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
ABSTRAK	vii
KATA PENGANTAR.....	ix
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR.....	xvii
DAFTAR LAMPIRAN	xviii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Identifikasi Masalah	7
C. Batasan Masalah.....	7
D. Rumusan Masalah	8
E. Tujuan Penelitian	8
F. Manfaat Penelitian	8
BAB II KAJIAN TEORI	10
A. Persepsi	10
B. Sekolah Menengah Kejuruan (SMK).....	14

C. Aspek <i>Employability Skills</i>	16
D. Praktik Pengolahan Makanan Kontinental.....	21
E. Hasil Penelitian yang Relevan	26
F. Kerangka Berpikir.....	26
G. Pertanyaan Penelitian	28
BAB III METODE PENELITIAN	30
A. Tempat dan Waktu Penelitian	30
B. Metode Penelitian.....	30
C. Variabel Penelitian.....	31
D. Definisi Operasional Variabel Penelitian.....	31
E. Populasi dan Sampel Penelitian	33
F. Teknik Pengumpulan Data.....	36
G. Instrumen Penelitian.....	37
H. Uji Coba Instrumen	39
I. Teknik Analisis Data.....	41
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	45
A. Deskripsi Responden dan Tempat Penelitian.....	45
B. Hasil Penelitian	45
C. Pembahasan.....	84
BAB V PENUTUP	88
A. Simpulan	88
B. Saran	90
C. Keterbatasan Penelitian.....	91

DAFTAR PUSTAKA	92
LAMPIRAN	95

DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel 1. Standar Kompetensi dan Kompetensi Dasar Pengolahan Makanan Kontinental	23
Tabel 2. Populasi penelitian	34
Tabel 3. Jumlah sampel penelitian	36
Tabel 4. Kisi-Kisi Instrumen.....	39
Tabel 5. Persepsi siswa tentang aspek komunikasi yang dilatihkan dalam kegiatan persiapan praktik PMK	46
Tabel 6. Persepsi siswa tentang aspek kerjasama yang dilatihkan dalam kegiatan persiapan praktik PMK	47
Tabel 7. Persepsi siswa tentang aspek kejujuran yang dilatihkan dalam kegiatan persiapan praktik PMK	49
Tabel 8. Persepsi siswa tentang aspek kreatif yang dilatihkan dalam kegiatan persiapan praktik PMK	50
Tabel 9. Persepsi siswa tentang aspek inisiatif yang dilatihkan dalam kegiatan persiapan praktik PMK	51
Tabel 10. Persepsi siswa tentang aspek berhitung yang dilatihkan dalam kegiatan persiapan praktik PMK	52
Tabel 11. Persepsi siswa tentang aspek tanggung jawab yang dilatihkan dalam kegiatan persiapan praktik PMK.....	54
Tabel 12. Persepsi siswa tentang aspek bekerja secara aman yang dilatihkan dalam kegiatan persiapan praktik PMK	55
Tabel 13. Persepsi siswa tentang aspek <i>employability skill</i> yang dilatihkan dalam kegiatan persiapan praktik PMK.....	56
Tabel 14. Persepsi siswa tentang aspek komunikasi yang dilatihkan dalam kegiatan pelaksanaan praktik PMK	58
Tabel 15. Persepsi siswa tentang aspek kerjasama yang dilatihkan dalam kegiatan pelaksanaan praktik PMK	59

Tabel 16. Persepsi siswa tentang aspek kejujuran yang dilatihkan dalam kegiatan pelaksanaan praktik PMK	60
Tabel 17. Persepsi siswa tentang aspek kreatif yang dilatihkan dalam kegiatan pelaksanaan praktik PMK	61
Tabel 18. Persepsi siswa tentang aspek inisiatif yang dilatihkan dalam kegiatan pelaksanaan praktik PMK	62
Tabel 19. Persepsi siswa tentang aspek berhitung yang dilatihkan dalam kegiatan pelaksanaan praktik PMK	63
Tabel 20. Persepsi siswa tentang aspek tanggung jawab yang dilatihkan dalam kegiatan pelaksanaan praktik PMK	65
Tabel 21. Persepsi siswa tentang aspek bekerja secara aman yang dilatihkan dalam kegiatan pelaksanaan praktik PMK	66
Tabel 22. Persepsi siswa tentang aspek <i>employability skill</i> yang dilatihkan dalam kegiatan pelaksanaan praktik PMK	67
Tabel 23. Persepsi siswa tentang aspek komunikasi yang dilatihkan dalam kegiatan <i>finishing</i> praktik PMK.....	69
Tabel 24. Persepsi siswa tentang aspek kerjasama yang dilatihkan dalam kegiatan <i>finishing</i> praktik PMK.....	70
Tabel 25. Persepsi siswa tentang aspek kejujuran yang dilatihkan dalam kegiatan <i>finishing</i> praktik PMK.....	71
Tabel 26. Persepsi siswa tentang aspek kreatif yang dilatihkan dalam kegiatan <i>finishing</i> praktik PMK.....	72
Tabel 27. Persepsi siswa tentang aspek inisiatif yang dilatihkan dalam kegiatan <i>finishing</i> praktik PMK.....	73
Tabel 28. Persepsi siswa tentang aspek berhitung yang dilatihkan dalam kegiatan <i>finishing</i> praktik PMK.....	75
Tabel 29. Persepsi siswa tentang aspek tanggung jawab yang dilatihkan dalam kegiatan <i>finishing</i> praktik PMK.....	76
Tabel 30. Persepsi siswa tentang aspek bekerja secara aman yang dilatihkan dalam kegiatan <i>finishing</i> praktik PMK.....	77

Tabel 31. Persepsi siswa tentang aspek <i>employability skill</i> yang dilatihkan dalam kegiatan <i>finishing</i> praktik PMK	78
Tabel 32. Perbandingan persepsi siswa tentang masing-masing aspek <i>employability skill</i> yang dilatihkan dalam kegiatan persiapan, pelaksanaan, dan <i>finishing</i> praktik PMK.....	80
Tabel 33. Persepsi siswa tentang aspek <i>employability skill</i> yang dilatihkan dalam praktik PMK	82

DAFTAR GAMBAR

Halaman

Gambar 1. Diagram kerangka berpikir.....	28
Gambar 2. Grafik persepsi siswa tentang aspek <i>employability skill</i> yang dilatihkan dalam kegiatan persiapan praktik PMK	57
Gambar 3. Grafik persepsi siswa tentang aspek <i>employability skill</i> yang dilatihkan dalam kegiatan pelaksanaan praktik PMK.....	68
Gambar 4. Grafik persepsi siswa tentang aspek <i>employability skill</i> yang dilatihkan dalam kegiatan <i>finishing</i> praktik PMK	79
Gambar 5. Grafik perbandingan persepsi siswa tentang masing-masing aspek <i>employability skill</i> yang dilatihkan dalam kegiatan persiapan, pelaksanaan, dan <i>finishing</i> praktik PMK	81
Gambar 6. Grafik perbandingan rata-rata aspek <i>employability skill</i> dalam kegiatan persiapan, pelaksanaan, dan <i>finishing</i> praktik PMK.....	82
Gambar 7. Grafik persepsi siswa tentang aspek <i>employability skill</i> yang dilatihkan dalam praktik PMK.....	84

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran1. Instrumen penelitian

Lampiran 2. Hasil penelitian

Lampiran 3. Surat ijin penelitian

Lampiran 4. Foto kegiatan penelitian

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi semakin lama semakin pesat, arus globalisasi semakin hebat, akibatnya muncul persaingan dalam berbagai bidang kehidupan. Untuk menghadapi hal tersebut, dibutuhkan sumber daya manusia (SDM) yang berkualitas dan berdaya saing tinggi, salah satu cara yang dapat ditempuh yaitu melalui peningkatan mutu pendidikan.

UU No. 20 Tahun 2003 Tentang Sistem Pendidikan Nasional, Bab II, Pasal 3, berbunyi: Pendidikan nasional berfungsi mengembangkan kemampuan dan membentuk watak serta peradaban bangsa yang bermartabat dalam rangka mencerdaskan kehidupan bangsa, bertujuan untuk mengembangkan potensi peserta didik agar menjadi manusia yang beriman dan bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, berahlak mulia, sehat, berilmu, cakap, kreatif, mandiri, dan menjadi warga negara yang demokratis serta bertanggung jawab. Pada praktiknya, fungsi dan tujuan pendidikan tersebut belum terlaksana secara maksimal, melihat di sekeliling kita masih banyak bangsa Indonesia yang tidak mengecap bangku sekolah karena keterbatasan ekonomi.

Sebagai bagian dari sistem Pendidikan Nasional, Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan salah satu bentuk satuan pendidikan formal yang menyelenggarakan pendidikan kejuruan pada jenjang pendidikan menengah sebagai lanjutan dari SMP, MTs, atau bentuk lain yang sederajat, yang

mengutamakan pengembangan kemampuan peserta didik untuk dapat bekerja dalam bidang tertentu, kemampuan beradaptasi di lingkungan kerja, melihat peluang kerja dan mengembangkan diri di kemuadian hari. Dengan kata lain bahwa SMK berperan dalam menyiapkan peserta didik agar siap bekerja, baik bekerja secara mandiri maupun mengisi lowongan pekerjaan yang ada. Dengan demikian arah pengembangan SMK harus diorientasikan pada penentuan permintaan pasar kerja.

SMK sebagai salah satu institusi yang menyiapkan tenaga kerja, dituntut mampu menghasilkan lulusan sebagaimana yang diharapkan oleh dunia kerja. Tenaga kerja yang dibutuhkan adalah sumber daya manusia yang memiliki kompetensi sesuai dengan bidang pekerjaannya, memiliki daya adaptasi dan daya saing yang tinggi. Atas dasar itu, pengembangan kurikulum dalam rangka penyempurnaan pendidikan menengah kejuruan harus disesuaikan dengan kondisi dan kebutuhan dunia kerja serta dapat mengantisipasi perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi.

Substansi atau materi yang diajarkan di SMK disajikan dalam bentuk berbagai kompetensi yang dinilai penting dan perlu bagi peserta didik. Kompetensi dimaksud meliputi kompetensi-kompetensi yang dibutuhkan untuk menjadi manusia Indonesia yang cerdas dan pekerja yang kompeten, sesuai dengan standar kompetensi yang ditetapkan oleh industri/dunia usaha/asosiasi profesi. Untuk mencapai standar kompetensi yang telah ditetapkan oleh industri/dunia usaha/asosiasi profesi, substansi diklat dikemas dalam berbagai

mata diklat yang dikelompokkan dan diorganisasikan menjadi program normatif, adaptif dan produktif.

Program normatif adalah kelompok mata diklat yang berfungsi membentuk peserta didik menjadi pribadi utuh, yang memiliki norma-norma kehidupan sebagai makhluk individu maupun makhluk sosial anggota masyarakat baik sebagai warga Negara Indonesia maupun sebagai warga dunia. Program normatif diberikan agar peserta didik bisa hidup dan berkembang selaras dalam kehidupan pribadi, sosial dan bernegara. Program ini berisi mata diklat yang lebih menitikberatkan pada norma, sikap dan perilaku yang harus diajarkan, ditanamkan, dan dilatihkan pada peserta didik, di samping kandungan pengetahuan dan keterampilan yang ada di dalamnya. Mata diklat pada kelompok normatif berlaku sama untuk semua program keahlian.

Program adaptif adalah kelompok mata diklat yang berfungsi membentuk peserta didik sebagai individu agar memiliki dasar pengetahuan yang luas dan kuat untuk menyelesaikan diri atau beradaptasi dengan perubahan yang terjadi di lingkungan sosial, lingkungan kerja serta mampu mengembangkan diri sesuai dengan perkembangan ilmu pengetahuan, teknologi dan seni. Program adaptif berisi mata diklat yang lebih menitikberatkan pada pemberian kesempatan kepada peserta didik untuk memahami dan menguasai konsep dan prinsip dasar ilmu dan teknologi yang dapat diterapkan pada kehidupan sehari-hari dan atau melandasi kompetensi untuk bekerja. Program adaptif diberikan agar peserta didik tidak hanya memahami dan menguasai apa dan bagaimana suatu pekerjaan dilakukan, tetapi memberi juga pemahaman dan penguasaan tentang mengapa hal tersebut

harus dilakukan. Program adaptif terdiri dari kelompok mata diklat yang berlaku sama bagi semua program keahlian dan mata diklat yang hanya berlaku bagi program keahlian tertentu sesuai dengan kebutuhan masing-masing program keahlian.

Program produktif adalah kelompok mata diklat yang berfungsi membekali peserta didik agar memiliki kompetensi kerja sesuai Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI). Dalam hal SKKNI belum ada, maka digunakan standar kompetensi yang disepakati oleh forum yang dianggap mewakili dunia usaha/industri atau asosiasi profesi. Program produktif bersifat melayani permintaan pasar kerja, karena itu lebih banyak ditentukan oleh dunia usaha/industri atau asosiasi profesi. Program produktif diajarkan secara spesifik sesuai dengan kebutuhan tiap program keahlian.

Salah satu mata pelajaran produktif yang ada di SMK program studi keahlian Jasa Boga yaitu pengolahan makanan kontinental. Bentuk kegiatan belajar pada mata pelajaran pengolahan makanan kontinental berupa teori dan praktik, akan tetapi pelaksanaannya lebih ditekankan pada praktik. Makanan kontinental adalah makanan yang berasal dari negara Eropa, Amerika, dan Australia. Setelah menguasai materi secara teori maka diharapkan siswa dapat menerapkan ilmunya dengan mempraktikkan masakan kontinental sesuai dengan standar kompetensi yang diharapkan.

Siswa harus mengikuti proses pembelajaran dengan baik agar dapat memahami materi pengolahan makanan kontinental yang disampaikan guru. Pada kenyataannya banyak faktor yang mempengaruhi siswa kurang dapat mengikuti

pelajaran pengolahan makanan kontinental dengan baik, diantaranya yaitu tingkat kecerdasan rendah, gangguan kesehatan, dan kurangnya minat belajar. Ada pula siswa yang berasumsi bahwa mata pelajaran pengolahan makanan kontinental merupakan mata pelajaran yang sulit. Hal ini dikarenakan adanya bahan-bahan yang mereka tidak tahu, sulitnya mendapatkan bahan karena hanya di jual di beberapa tempat saja, serta banyaknya istilah asing pada mata pelajaran pengolahan makanan kontinental yang membuat siswa cenderung sulit untuk memahami dan mengingatnya.

Kualitas hasil belajar ditentukan oleh kualitas proses belajar mengajar. Proses belajar mengajar ditandai oleh adanya interaksi pendidik dengan peserta didik. Peserta didik sebagai objek dari proses pembelajaran haruslah dapat dikembangkan seluruh potensinya agar berhasil secara akademik serta berhasil dalam meniti karir di tempat kerja. Sekolah harus dapat menghasilkan lulusan yang tidak hanya memiliki kemampuan keilmuan (*hard skill*) yang memadai, tetapi juga diharuskan memiliki kemampuan kepribadian (*soft skill*) yang tangguh. Kesuksesan seseorang tidak ditentukan semata-mata oleh *hard skill* saja yang mengakibatkan peserta didik mengetahui banyak informasi dan pengetahuan tertentu, tetapi mereka tidak bisa berperilaku atau berunjuk kerja seperti apa yang seharusnya mereka ketahui.

Employability skill yaitu kemampuan, bakat dan kualitas yang dikembangkan dalam beberapa konteks yang dapat diterapkan untuk suatu pekerjaan atau karir. Beberapa keterampilan dan kualitas yang dicari oleh pengusaha yaitu adaptasi/fleksibilitas, kemampuan analitis, pemahaman

bisnis/organisasi, kesadaran komersial, inisiatif, sensitivitas interpersonal, kemampuan IT, kualitas kepemimpinan, keterampilan numerik, perencanaan dan memprioritaskan, keterampilan presentasi, manajemen proyek, kesadaran diri, pelajaran memimpin diri, kerja sama tim, dan komunikasi tertulis (The Careers Group, 2010:1). SMK harus mengadopsi nilai-nilai yang diterapkan dalam melaksanakan pekerjaan agar mampu bersaing di pasar global. Nilai-nilai tersebut merupakan bagian dari *employability skill*.

Aspek *employability skill* dapat dilihat dalam pembelajaran praktik di SMK. Dari pengamatan awal dapat dilihat bahwa dalam praktik pengolahan makanan kontinental, aspek *employability skill* sudah diberikan oleh guru kepada siswa secara sengaja, hanya saja secara nyata belum terprogram dalam RPP. Aspek-aspek *employability skill* sudah dapat dirasakan oleh siswa secara alami melalui kegiatan praktik, hanya saja kadarnya belum tinggi. Dalam kegiatan praktik terdapat aspek-aspek yang diperlukan tetapi belum dilakukan oleh siswa, dan terdapat aspek-aspek yang tidak diperlukan tetapi dilakukan oleh siswa.

Berdasarkan uraian di atas, dapat diketahui bahwa aspek *employability skill* penting untuk dilatihkan kepada siswa karena berfungsi untuk membentuk sikap siswa dalam bekerja pada kegiatan praktik serta bagaimana mengaplikasikannya kelak di dunia kerja. Oleh karena itu akan dilakukan penelitian tentang persepsi siswa SMK Negeri di DIY tentang aspek *employability skill* yang dilatihkan dalam praktik pengolahan makanan kontinental.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, dapat diidentifikasi beberapa masalah sebagai berikut:

1. Pembelajaran pengolahan makanan kontinental dapat digunakan sebagai ajang pembentukan kompetensi peserta didik, baik pengetahuan, sikap, dan keterampilan, yang belum terlaksana secara maksimal.
2. Pengolahan makanan kontinental sudah terstandar sesuai industri, namun guru belum mengusahakan secara optimal untuk mencapai standar itu (pengetahuan, sikap, dan keterampilan).
3. Aspek *employability skill* sangat dibutuhkan di dunia kerja dan sudah diberikan oleh guru kepada siswa, tetapi belum terprogram dalam RPP.
4. Nuansa *employability skill* sudah dapat dirasakan oleh siswa secara alami, tetapi kadarnya belum tinggi.
5. Terdapat aspek-aspek *employability skill* yang diperlukan siswa dalam kegiatan praktik tetapi belum dilakukan, dan terdapat aspek-aspek yang tidak diperlukan tetapi dilakukan oleh siswa.

C. Batasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah di atas, maka dari banyaknya permasalahan yang ada, penelitian akan dibatasi pada persepsi siswa SMK Negeri di Daerah Istimewa Yogyakarta tentang aspek *employability skill* yang dilatihkan dalam praktik Pengolahan Makanan Kontinental.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan batasan masalah yang diuraikan di atas, rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana persepsi siswa tentang aspek *employability skill* yang dilatihkan dalam praktik Pengolahan Makanan Kontinental?
2. Dimensi mana dari aspek *employability skill* itu yang paling menonjol?

E. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk:

1. Mengetahui persepsi siswa tentang aspek *employability skill* yang dilatihkan dalam praktik Pengolahan Makanan Kontinental.
2. Mengetahui aspek *employability skill* yang paling menonjol.

F. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat:

1. Bagi sekolah, sebagai wujud evaluasi dalam kemajuan dunia pendidikan, khususnya dalam pembentukan aspek *employability skill* peserta didik.
2. Bagi guru, Sebagai pengetahuan sejauh mana penguasaan aspek *employability skill* siswa.
3. Bagi siswa, menambah pengetahuan siswa tentang aspek *employability skill* dalam praktik Pengolahan Makanan Kontinental.

4. Bagi peneliti:
 - a. Menambah pengetahuan dan pengalaman serta sebagai wujud penerapan teori yang diperoleh selama studi di perguruan tinggi ke dalam dunia pendidikan.
 - b. Menambah wawasan dan pengetahuan tentang aspek *employability skill*.
 - c. Sebagai bahan masukan bagi kalangan akademisi yang ingin melakukan penelitian lebih lanjut berkaitan dengan aspek *employability skill*.

BAB II

KAJIAN TEORI

A. Persepsi

1. Pengertian Persepsi

Secara etimologis persepsi berasal dari bahasa Latin *percepcio*, asal kata *percipere*, yang berarti menerima atau mengambil. Dalam arti sempit, persepsi memiliki arti penglihatan, bagaimana cara seseorang melihat sesuatu. Dalam arti luas persepsi merupakan cara bagaimana seseorang memandang atau mengartikan sesuatu (Alex Sobur, 2003:445). Persepsi merupakan proses untuk menerjemahkan atau menginterpretasikan stimulus yang masuk dalam alat indera. Syarat diterimanya stimulus adalah ukuran stimulus yang cukup besar untuk diindera, alat indera yang sehat, dan adanya perhatian manusia untuk mengamati stimulus disekitarnya (Sugihartono dkk, 2007: 8).

Jalaluddin Rakhmat (2004:51) mengemukakan pendapat mengenai pengertian persepsi sebagai berikut: bahwa persepsi adalah pengalaman tentang objek, peristiwa, atau hubungan-hubungan yang diperoleh dengan menyimpulkan informasi dan menafsirkan pesan. Persepsi ialah memberikan makna pada stimuli inderawi (sensori stimuli).

Hasil pengamatan dan persepsi dipengaruhi oleh individu yang bersangkutan sehingga terdapat perbedaan hasil. Hasil pengamatan juga dipengaruhi oleh pengetahuan, pengalaman, dan wawasan seseorang serta kebiasaan atau pola hidup sehari-hari. Menurut David Matsumoto (2004:75),

persepsi dipelajari seiring perkembangan manusia dari lahir, masa kanak-kanak, remaja, dan dewasa sehingga dalam proses pembentukannya persepsi dipengaruhi oleh beberapa faktor, yaitu usia, pematangan, lingkungan, dan situasi yang termasuk di dalamnya terdapat unsur budaya.

Persepsi (*perception*) merupakan sekumpulan tindakan mental yang mengatur impuls-impuls sensorik menjadi suatu pola bermakna, dengan kata lain persepsi juga merupakan proses pengaturan dan penerjemahan informasi sensorik oleh otak (Carole Wade dan Tavris, 2008:193-194).

Bimo Walgito (2004:87) berpendapat bahwa persepsi adalah suatu proses yang didahului oleh penginderaan yaitu proses yang berwujud diterimanya stimulus oleh individu melalui alat reseptornya, stimulus yang diterima diorganisasikan kemudian diinterpretasikan sehingga individu mengerti tentang apa yang diinderanya itu.

Bimo Walgito (2004:90) juga menjelaskan mengenai proses terjadinya persepsi diawali dengan melihat objek, kemudian objek menimbulkan stimulus, dan stimulus mengenai alat indera atau reseptornya. Proses stimulus mengenai alat indera merupakan proses kealaman atau proses fisik. Stimulus yang diterima oleh alat indera diteruskan oleh syaraf sensoris ke otak. Proses ini kemudian disebut proses fisiologis. Kemudian terjadilah proses di otak sebagai pusat kesadaran sehingga individu menyadari apa yang dilihat, atau apa yang didengar, atau apa yang diraba. Proses yang terjadi di dalam otak adalah proses psikologis. Dengan demikian taraf terakhir dari proses persepsi ialah individu menyadari misalnya tentang apa yang dilihat, apa yang didengar, atau apa yang diraba, yaitu stimulus

yang diterima melalui alat indera. Proses ini merupakan proses terakhir dari persepsi dan merupakan persepsi sebenarnya. Respon sebagai akibat dari persepsi dapat diambil oleh individu dalam berbagai macam bentuk.

Berdasarkan berbagai pendapat di atas, dapat disimpulkan bahwa persepsi merupakan hasil dari suatu proses pengamatan yang dilakukan oleh individu terhadap objek tertentu. Setiap individu akan mengartikan atau menggambarkan suatu objek dengan cara yang berbeda-beda. Persepsi mempunyai sifat subyektif sehingga sangat dimungkinkan suatu objek atau peristiwa yang sama akan ditafsirkan berbeda antara individu yang satu dengan yang lain.

2. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Persepsi

Menurut Miftah Toha (2003:154), faktor-faktor yang mempengaruhi persepsi seseorang berbeda antara satu dengan yang lainnya, yaitu:

- a. Faktor *intern*, antara lain perasaan, sikap, dan kepribadian individual, prasangka, perhatian (fokus), proses belajar, keadaan fisik, gangguan kejiwaan, nilai dan kebutuhan, minat dan motivasi.
- b. Faktor *ekstern*, antara lain latar belakang keluarga, informasi yang diperoleh, pengetahuan dan kebudayaan sekitar, intensitas, ukuran, keberlawanan, pengulangan gerakan, hal-hal baru dan familiar atau ketidakasingan suatu objek.

Bimo Walgito (2004:89) juga mengemukakan mengenai faktor-faktor yang berperan dalam persepsi antara lain:

a. Objek yang dipersepsi

Objek menimbulkan stimulus yang mengenai alat indera atau reseptornya. Stimulus dapat datang dari luat individu yang mempersepsi, tetapi juga dapat datang dari dalam diri individu yang bersangkutan mengenai syaraf penerima yang bekerja sebagai reseptör. Namun sebagian besar stimulus datang dari luar individu.

b. Alat indera, syaraf, dan pusat susunan syaraf

Merupakan alat untuk menerima stimulus. Di samping itu juga harus ada syaraf sensoris sebagai alat untuk meneruskan stimulus yang diterima reseptör ke pusat susunan syaraf, yaitu otak sebagai pusat kesadaran. Sebagai alat untuk mengadakan respon diperlukan syaraf motoris.

c. Perhatian

Perhatian merupakan langkah pertama sebagai suatu persiapan dalam rangka mengadakan persepsi. Perhatian merupakan pemusat atau konsentrasi dari seluruh aktivitas individu yang ditunjukkan kepada sesuatu atau sekumpulan objek.

Selain itu Sondang P. Siagian (2004:100) menyatakan secara umum ada tiga faktor yang mempengaruhi persepsi seseorang, yaitu:

a. Diri orang yang bersangkutan itu sendiri

Apabila seseorang berusaha memberikan interpretasi tentang apa yang dilihatnya, ia dipengaruhi oleh karakteristik individual yang turut mempengaruhi seperti sikap, motif kepentingan, minat, pengalaman dan harapan.

- b. Sasaran persepsi, bisa berupa orang (manusia), benda atau peristiwa dan sifat-sifat sasaran tersebut biasanya berpengaruh terhadap persepsi orang yang melihatnya.
- c. Persepsi harus dilihat secara kontekstual yang berarti dalam situasi dimana suatu rangkaian persepsi timbul perlu perlakuan. Situasi ini merupakan faktor yang turut berperan dalam upaya menumbuhkan persepsi seseorang.

Berdasarkan uraian di atas, nampak bahwa persepsi masing-masing individu berbeda, apalagi jika dibandingkan menurut penggolongan usia. Persepsi terhadap objek atau juga rangsangan yang sama dapat menghasilkan informasi yang berbeda-beda, karena hal itu tergantung dari seberapa besar kemampuan seseorang dalam mengungkapkan kembali rangsangan yang diterima dan dipengaruhi pula oleh banyak faktor. Seperti pada penjelasan di muka bahwa persepsi dari setiap orang dipengaruhi oleh beberapa faktor sehingga untuk masing-masing belum tentu sama meskipun objeknya sama, tergantung pada cara memandang objek dan kebutuhannya masing-masing. Dari situlah maka timbul perbedaan persepsi pada setiap orang.

B. Sekolah Menengah Kejuruan (SMK)

Sekolah menengah kejuruan (SMK) sebagai bentuk satuan pendidikan kejuruan sebagaimana ditegaskan dalam penjelasan pasal 15 UU SISDIKNAS, merupakan pendidikan menengah yang mempersiapkan peserta didik terutama untuk bekerja dalam bidang tertentu. SMK adalah pendidikan yang menyiapkan peserta didik menjadi manusia yang produktif yang dapat langsung bekerja di

bidangnya setelah malalui pendidikan dan pelatihan berbasis kompetensi (Depdiknas, 2006:5).

SMK mempunyai tujuan umum dan tujuan khusus. Tujuan umum SMK menurut Depdiknas (2006:6) adalah sebagai berikut:

1. Meningkatkan keimanan dan ketakwaan peserta didik kepada Tuhan Yang Maha Esa.
2. Mengembangkan potensi peserta didik agar menjadi warga Negara yang berahlak mulia, sehat, berilmu, cakap, kreatif, mandiri, demokratis, dan bertanggung jawab.
3. Mengembangkan potensi peserta didik agar memiliki wawasan kebangsaan, memahami dan menghargai keanekaragaman budaya bangsa Indonesia.
4. Mengembangkan potensi peserta didik agar memiliki kepedulian terhadap lingkungan hidup, dengan secara aktif turut memelihara dan melestarikan lingkungan hidup, serta memanfaatkan sumber daya alam dengan efektif dan efisien

Sedangkan tujuan khusus SMK menurut Depdiknas (2006:6) adalah sebagai berikut:

1. Menyiapkan peserta didik agar menjadi manusia produktif, mampu bekerja mandiri, mengisi lowongan pekerjaan yang ada di dunia usaha lainnya sebagai tenaga kerja tingkat menengah sesuai dengan kompetensi dalam program keahlian yang dipilihnya.

2. Menyiapkan peserta didik agar mampu memilih karier, ulet dan gigih dalam berkompetensi, beradaptasi di lingkungan kerja, dan mengembangkan sikap profesional dalam bidang keahlian yang diminatinya.
3. Membekali peserta didik dengan ilmu pengetahuan, teknologi, dan seni, agar mampu mengembangkan diri di kemudian hari baik secara mandiri maupun melalui jenjang pendidikan yang lebih tinggi.
4. Membekali peserta didik dengan kompetensi-kompetensi yang sesuai dengan program keahlian yang dipilih.

C. Aspek *Employability Skills*

SMK sangat erat kaitannya dengan dunia usaha atau dunia kerja, karena siswa SMK disiapkan untuk langsung bekerja setelah lulus. Program pembelajaran di SMK dirancang dengan memberikan porsi lebih pada praktik. Siswa harus melihat praktik sebagai suatu kesempatan untuk benar-benar membekali diri dengan keterampilan yang dibutuhkan di dalam dunia kerja, sehingga siswa harus memanfaatkan kesempatan tersebut semaksimal mungkin dan tidak bisa bersikap menganggap enteng. Untuk itu, dibutuhkan adanya aspek *employability skill* yang akan berguna bagi siswa kelak di dunia kerja.

Menurut Mitch Cleary, et al (2006:8), *employability skill* merupakan keterampilan dan kompetensi non teknis yang memberi kontribusi penting untuk keefektifan dan kesuksesan seseorang di tempat kerja. Menurut Mitch Cleary, et al (2006:10) keterampilan tersebut yaitu komunikasi, kerjasama, pemecahan

masalah, inisiatif dan berusaha, perencanaan dan pengorganisasian, manajemen diri, belajar, dan teknologi.

Menurut The Careers Group (2010:1), *employability skill* juga dikenal sebagai kompetensi, yaitu kemampuan, bakat dan kualitas yang dikembangkan dalam beberapa konteks yang dapat diterapkan untuk suatu pekerjaan atau karir. Beberapa keterampilan dan kualitas yang dicari oleh pengusaha yaitu adaptasi/fleksibilitas, kemampuan analitis, pemahaman bisnis/organisasi, kesadaran komersial, inisiatif, sensitivitas interpersonal, kemampuan IT, kualitas kepemimpinan, keterampilan numerik, perencanaan dan memprioritaskan, keterampilan presentasi, manajemen proyek, kesadaran diri, pelajaran memimpin diri, kerja sama tim, dan komunikasi tertulis.

The Conference Board of Canada (CBC, 2000:1) memberikan definisi *employability skills* sebagai suatu istilah untuk menjelaskan keterampilan dan kualitas individu yang dikehendaki oleh pemberi kerja terhadap pekerja baru apabila mereka mulai bekerja. *The Conference Board of Canada* (CBC, 2000:2) mengidentifikasi *employability skills* terdiri dari tiga kelompok keterampilan utama yang diperlukan di tempat kerja, baik untuk bekerja sendiri maupun bekerja dengan orang lain, yaitu:

1. Keterampilan dasar, meliputi: keterampilan berkomunikasi, keterampilan mengelola informasi, keterampilan bekerja dengan angka atau berhitung, dan keterampilan berpikir dan memecahkan masalah.
2. Keterampilan mengelola diri, meliputi: keterampilan dalam bersikap dan berperilaku positif, keterampilan bertanggung jawab, keterampilan dalam

beradaptasi, keterampilan belajar berkelanjutan, dan keterampilan bekerja secara aman.

3. Keterampilan bekerjasama dalam tim, meliputi: keterampilan dalam bekerja dengan orang lain dalam suatu tim dan keterampilan dalam berpartisipasi dalam suatu proyek atau tugas.

Menurut Elfindri, dkk, (2010: 156) ada 19 kemampuan yang diperlukan oleh pasar kerja menurut ranking, yaitu: komunikasi, kejujuran/integritas, bekerjasama, interpersonal, etos kerja yang baik, motivasi/inisiatif, mampu beradaptasi, analitikal, komputer, organisasi, orientasi detail, kepemimpinan, percaya diri, sopan/beretika, bijaksana, indeks prestasi > 3 , kreatif, humoris, dan kemampuan entrepreneurship. Elfindri, dkk (2010: 99) juga mengemukakan, ada 9 karakter dominan yang diperlukan dunia kerja, yaitu: inisiatif, etika/integritas, berpikir kritis, kemauan belajar, komitmen, motivasi, bersemangat, komunikasi lisan, dan kreatif.

Berdasarkan beberapa pendapat tersebut di atas, dapat disimpulkan bahwa *employability skill* merupakan sekumpulan keterampilan-keterampilan yang diperlukan untuk memasuki dunia kerja ataupun untuk pengembangan karir di tempat kerja. Berdasarkan beberapa pendapat di atas, dapat ditentukan aspek *employability skill* yang dilatihkan dalam praktik Pengolahan Makanan Kontinental berdasarkan aspek yang paling banyak disebutkan. Aspek *employability skill* yang dilatihkan dalam praktik Pengolahan Makanan Kontinental yaitu: komunikasi, kerjasama, kejujuran, kreatif, inisiatif, berhitung, tanggung jawab, dan bekerja secara aman.

Berikut adalah penjelasan singkat dari aspek *employability skill* yang dilatihkan dalam praktik Pengolahan Makanan Kontinental:

1. Komunikasi

Menurut Elfindri, dkk, (2010:126), komunikasi adalah tindakan untuk mengekspresikan ide dan perasaan, dan memberikan informasi kepada orang lain, baik secara lisan maupun tulisan.

2. Kerjasama

Menurut Gauzali Saydono (1997:149), kerjasama merupakan kemampuan mental seseorang untuk dapat bekerja bersama-sama dengan orang lain dalam menyelesaikan tugas-tugas yang telah ditentukan. Upaya saling mencerdaskan dapat melalui kerjasama, dengan kerjasama manusia dapat memberi, saling mengisi, dan saling menghargai.

3. Kejujuran

Kejujuran yaitu sikap dan perilaku seseorang yang didasarkan pada upaya menjadikan dirinya selalu dapat dipercaya dalam perkataan dan perbuatannya (Darmiyati Zuchdi, dkk 2010:15).

4. Kreatif

Kreatif yaitu berpikir dan melakukan sesuatu untuk menghasilkan cara atau hasil baru dan termutakhir dari apa yang telah dimiliki (Darmiyati Zuchdi, dkk 2010:15).

5. Inisiatif

Inisiatif yaitu prakarsa, tindakan mula-mula yang dimunculkan oleh seseorang. Inisiatif lahir dengan terbiasanya seseorang akan suatu fenomena

yang dihadapi. Semakin cepat mengambil inisif, maka akan semakin cepat dalam melaksanakan suatu pekerjaan masyarakat (Elfindri, dkk, 2010:165).

6. Berhitung

Berhitung yaitu keterampilan bekerja dengan angka atau berhitung (CBC, 2000:2).

7. Tanggung jawab

Tanggung jawab menurut Darmiyati Zuchdi, dkk (2010:15), yaitu sikap dan perilaku seseorang untuk melaksanakan tugas dan kewajibannya sebagaimana yang seharusnya dia lakukan, baik terhadap diri sendiri, masyarakat, lingkungan, negara, maupun Tuhan YME.

8. Bekerja secara aman

Bekerja secara aman dapat diartikan sebagai K3 (keselamatan dan kesehatan kerja), secara umum mencakup suasana dan lingkungan kerja yang menjamin kesehatan dan keselamatan karyawan agar tugas pekerjaan perusahaan dapat berjalan lancar (Prihastuti Ekawatiningsih, dkk, 2008:31).

K3 (keselamatan dan kesehatan kerja) dalam praktik pengolahan makanan kontinental antara lain seperti menggunakan pakaian praktik dengan lengkap, menggunakan sepatu tumit rendah, bekerja sesuai prosedur/peraturan, konsentrasi dan teliti, serta tidak bercanda saat bekerja, dan menggunakan alat kerja seperti kompor/alat yang panas, pisau/alat yang tajam, dan alat elektronik/listrik dengan benar.

D. Praktik Pengolahan Makanan Kontinental

1. Pembelajaran praktik

Menurut A. Gintings (2008:60), praktik adalah kegiatan berisi percobaan atau eksperimen atau simulasi teknis untuk membuktikan kebenaran konsep, teori, atau prinsip dasar. Menurut Wasty Soemanto (2003:113), kegiatan praktik atau latihan adalah termasuk dalam aktivitas belajar, sehingga seseorang yang melaksanakan suatu aktivitas, latihan, atau kegiatan praktik tentunya ingin mencapai tujuan tertentu guna mengembangkan aspek atau potensi yang ada pada dirinya.

Pembelajaran praktik adalah kombinasi yang tersusun meliputi manusia, material, fasilitas, dan prosedur praktik yang saling mempengaruhi, melibatkan ranah kognitif, psikomotorik, dan afektif untuk mencapai tujuan pembelajaran praktik. Proses belajar mengajar praktik kejuruan, baik praktik laboratorium maupun bengkel, merupakan ciri khas dari proses belajar mengajar di SMK, di samping proses belajar mengajar teori.

Kaitan dengan penjelasan di atas, W. S. Winkel (2009:274) mengemukakan bahwa ranah kognitif (pengetahuan) yaitu hasil belajar yang berkenaan dengan pemahaman pengetahuan dan pengertian pada suatu materi. Ranah afektif (sikap) yaitu tahap-tahap perubahan sikap, nilai, dan kepribadian setelah mendapatkan pengetahuan dari proses belajar. Ranah psikomotor (keterampilan) yaitu kesatuan psikis yang dimanifestasikan dalam tingkah laku fisik (sekumpulan keterampilan dalam bidang tertentu).

Ada empat tahapan esensial dalam pembelajaran praktik, yaitu: tahap persiapan, tahap presentasi, tahap aplikasi, dan tahap evaluasi (Sunaryo Soenarto, 1993:34). Prosedur tahapan tersebut direncanakan guru pada setiap PBM, selanjutnya guru dan siswa bersama-sama melakukan kegiatan pengajaran dari awal sampai akhir kegiatan. Lebih lanjut Sunaryo Soenarto (1993:35) menjelaskan bahwa serangkaian tahapan tersebut dalam pengelolaan PBM harus nampak sebagai prosedur pengajaran formal.

2. Praktik Pengolahan Makanan Kontinental

Menurut Suwarti Mochantoyo, dkk (1999:22), makanan kontinental adalah makanan yang berasal dari negara Eropa, Amerika, dan Australia. Pengolahan Makanan Kontinental termasuk dalam program produktif yang ada pada program studi keahlian Jasa Boga di SMK. Program produktif adalah kelompok mata diklat yang berfungsi membekali peserta didik agar memiliki kompetensi kerja sesuai Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI). Program produktif bersifat melayani permintaan pasar kerja, karena itu lebih banyak ditentukan oleh dunia usaha/industri atau asosiasi profesi. Program produktif diajarkan secara spesifik sesuai dengan kebutuhan tiap program keahlian.

Program produktif melibatkan aspek kognitif, afektif, dan psikomotor serta terdiri dari 40% teori dan 60% praktik. Berdasarkan pengertian tentang praktik yang telah dikemukakan sebelumnya, yang dimaksud dengan praktik Pengolahan Makanan Kontinental adalah salah satu kegiatan yang dilaksanakan dalam program mata diklat Pengolahan Makanan Kontinental SMK sebagai bentuk nyata dari teori yang diterima di kelas.

Pengolahan Makanan Kontinental terdiri dari standar kompetensi dan kompetensi dasar. Standar kompetensi adalah kompetensi yang harus dikuasai oleh peserta didik, sedangkan kompetensi dasar adalah pengembangan dari standar kompetensi lulusan (SKL) yang menentukan kelulusan peserta didik. SKL termuat dalam permendiknas No. 22 Tahun 2006. Dalam PP No. 19 Tahun 2005 tentang Standar Nasional Pendidikan, dikemukakan bahwa standar kompetensi lulusan adalah kualitas kemampuan lulusan yang mencakup pengetahuan dan keterampilan. Standar kompetensi dan kompetensi dasar mata diklat Pengolahan Makanan Kontinental dapat dilihat pada tabel 1:

Tabel 1. Standar Kompetensi dan Kompetensi Dasar Pengolahan Makanan Kontinental

Standar Kompetensi	Kompetensi Dasar
Mengolah Makanan Kontinental	<ol style="list-style-type: none">1. Menjelaskan prinsip pengolahan makanan kontinental2. Mengolah <i>stock, soup</i> dan <i>sauce</i>3. Mengolah <i>cold</i> dan <i>hot appetizer</i> atau salad4. Mengolah <i>sandwich</i> dan hidangan dari sayuran5. Mengolah hidangan berbahan terigu6. Mengolah hidangan dari telur, unggas, daging dan <i>seafood</i>7. Menggunakan peralatan pengolahan makanan

Sumber: SKKD SMK N 2 Godean

Makanan kontinental disebut juga makanan barat dan makanan kontinental ini terbagi dalam kelompok-kelompok. Eropa Barat, Amerika, dan Australia umumnya banyak memakai bumbu dan rempah yang rasanya tajam, sedangkan kelompok Negara Eropa Timur cenderung dalam makanannya banyak menggunakan susu dan keju. Pola makanan kontinental lebih condong banyak porsi lauk-pauk hewannya yang disertai makanan pokok kentang, pasta atau roti,

dan disertai sayur pada waktu penghidangannya. Penggunaan bumbu pada makanan kontinental kebanyakan sudah instan dan diawetkan dalam bentuk tepung. Teknik memasak dan pengolahan makanan kontinental lebih mudah dan cepat karena bahan yang digunakan semua siap pakai dan tersedia dalam kemasan sesuai kebutuhan.

Praktikum Pengolahan Makanan Kontinental terdiri dari beberapa tahap. Adapun tahapan dalam praktikum Pengolahan Makanan Kontinental adalah sebagai berikut:

a. Persiapan

Persiapan (*Mise en Plase*) dalam pengolahan bahan makanan merupakan segala sesuatu yang harus disiapkan sebelum pengolahan. *Mise en place* adalah suatu kegiatan awal yang bertujuan untuk menunjang kegiatan utama, sehingga dapat terselenggara dengan teratur, rapi, berjalan dengan lancar, tepat waktu, efisien dan menyenangkan dan pekerjaan berhasil dilakukan dengan sempurna. Persiapan akan menentukan keefektifan dan keberhasilan suatu hasil pengolahan (Prihastuti Ekawatiningsih, dkk, 2008:43).

Kegiatan yang dilakukan dalam persiapan pengolahan meliputi persiapan diri, persiapan alat, dan persiapan bahan. Persiapan diri antara lain: mempelajari resep, membuat tertib kerja, dan menggunakan pakaian praktik lengkap. Persiapan alat antara lain: membuat daftar kebutuhan alat dan menyiapkan alat, baik alat pengolahan maupun alat penyajian. Persiapan bahan antara lain: membuat daftar kebutuhan bahan dan harga, belanja bahan makanan, memilih bahan makanan,

pengukuran, pencucian, penyiangan, pengupasan, dan pemotongan (Titin Hera Widi H., 2008:1).

b. Pelaksanaan

Pelaksanaan praktik meliputi mengolah bahan makanan sesuai resep, menyajikan makanan, dan menilaikan makanan (Titin Hera Widi H., 2008:2). Kegiatan menyajikan makanan terdiri dari: memorsi makanan, menentukan alat saji, menata makanan di alat saji, dan menggarnish makanan.

c. *Finishing*

Finishing adalah kegiatan yang dilakukan setelah selesai praktik. *Finishing* terdiri dari berkemas dan evaluasi (Siti Hamidah, 2000:69). Kegiatan berkemas terdiri dari membersihkan peralatan dan tempat kerja yang meliputi mencuci alat, menggunakan alat dan bahan pembersih alat, mengeringkan alat, inventaris alat, menata alat di lemari alat, membersihkan meja kerja, membersihkan kompor, membersihkan bak cuci, menyapu area kerja, membuang sampah, dan mengepel area kerja. Dalam membersihkan peralatan dan tempat kerja harus memperhatikan penggunaan alat dan bahan pembersih lantai yang sesuai.

Ada tiga aspek yang dievaluasi dalam praktik (Siti Hamidah, 2000:69), yaitu:

- 1) Persiapan, meliputi pemilihan bahan (kualitas dan kuantitas), pemilihan alat, tertib kerja, dan kesiapan pribadi.
- 2) Proses, meliputi cara kerja (ketelitian, ketepatan, dan kerapian), teknik pengolahan, dan berkemas.

- 3) Hasil, meliputi penampilan keseluruhan makanan yaitu rasa, rupa (bentuk dan warna), tekstur, dan penyajian (kreasi, keserasian, dan ketepatan alat).

E. Hasil Penelitian yang Relevan

Penelitian mengenai aspek *employability skill* yang relevan dengan penelitian ini yaitu, penelitian I Made Suarta (2011), yang berjudul “Analisis dan Pengembangan *Employability Skill* Mahasiswa Politeknik” menyimpulkan bahwa tingkat kepentingan indikator-indikator *employability skills* menurut persepsi mahasiswa dapat diurutkan mulai dari rerata skor tertinggi adalah: keterampilan dalam hal kesehatan dan keselamatan kerja, keterampilan mengelola diri, keterampilan bekerjasama dalam tim, keterampilan belajar di tempat kerja, keterampilan menggunakan teknologi, keterampilan dalam mengambil prakarsa dan berusaha, keterampilan memecahkan masalah, keterampilan merencanakan dan mengatur kegiatan, dan keterampilan berkomunikasi.

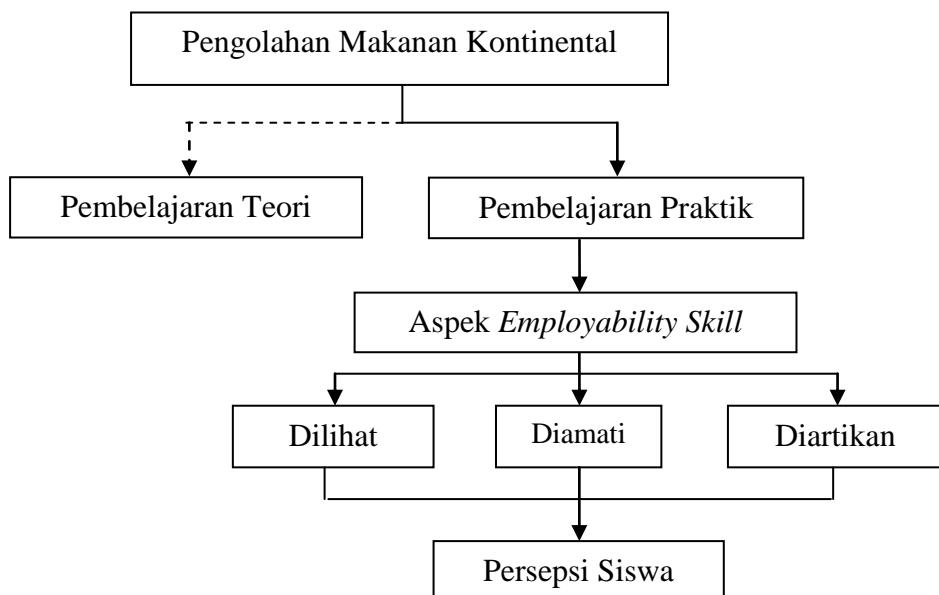
F. Kerangka Berpikir

SMK merupakan salah satu bentuk satuan pendidikan formal yang berperan dalam menyiapkan peserta didik agar siap bekerja, baik bekerja secara mandiri maupun mengisi lowongan pekerjaan yang ada. Dengan demikian arah pengembangan SMK harus diorientasikan pada penentuan permintaan pasar kerja. Untuk mencapai standar kompetensi yang telah ditetapkan oleh pasar kerja, substansi diklat dikemas dalam berbagai mata diklat yang dikelompokkan dan diorganisasikan menjadi program normatif, adaptif dan produktif.

Program produktif adalah kelompok mata diklat yang berfungsi membekali peserta didik agar memiliki kompetensi kerja sesuai Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI). Salah satu mata pelajaran produktif yang ada di SMK Program Studi Keahlian Jasa Boga yaitu pengolahan makanan kontinental. Bentuk kegiatan belajar pada mata pelajaran pengolahan makanan kontinental berupa teori dan praktik.

SMK harus mengadopsi nilai-nilai yang diterapkan dalam melaksanakan pekerjaan agar mampu bersaing di pasar global. Nilai-nilai tersebut adalah bagian dari aspek *employability skill*. *Employability skill* merupakan sekumpulan keterampilan-keterampilan yang diperlukan untuk memasuki dunia kerja ataupun untuk pengembangan karir di tempat kerja. Nuansa *employability skill* dapat dilihat dalam pembelajaran praktik. Dalam praktik pengolahan makanan kontinental, *employability skill* sudah diajarkan oleh guru kepada siswa secara sengaja, hanya saja secara nyata belum terprogram dalam RPP. Siswa terlibat dalam proses pembelajaran praktik sehingga ada nuansa *employability skill* yang dirasakan siswa dalam perilaku unjuk kerja yang dilakukan pada saat kegiatan praktik. Karena adanya nuansa *employability skill* dalam kegiatan praktik maka secara alami siswa melakukannya, sehingga ada proses melihat, mengamati, dan mengartikan sehingga siswa dapat memberikan persepsi.

Kerangka berpikir dalam penelitian ini dapat digambarkan sebagai berikut:



Gambar 1. Diagram kerangka berpikir

Keterangan:

_____ Diteliti

----- Tidak diteliti

G. Pertanyaan Penelitian

Berdasarkan deskripsi teori dan kerangka berpikir yang telah diuraikan di atas, timbul pertanyaan penelitian berkaitan dengan pendapat siswa SMK Negeri di Daerah Istimewa Yogyakarta tentang aspek *employability skill* yang dilatihkan dalam praktik pengolahan makanan kontinental, sebagai berikut:

1. Bagaimana pendapat siswa tentang aspek *employability skill* yang dilatihkan dalam kegiatan persiapan praktik Pengolahan Makanan Kontinental?
2. Bagaimana pendapat siswa tentang aspek *employability skill* yang dilatihkan dalam kegiatan pelaksanaan praktik Pengolahan Makanan Kontinental?

3. Bagaimana pendapat siswa tentang aspek *employability skill* yang dilatihkan dalam kegiatan *finishing* praktik Pengolahan Makanan Kontinental?
4. Bagaimana pendapat siswa tentang aspek *employability skill* yang dilatihkan dalam praktik Pengolahan Makanan Kontinental secara keseluruhan?
5. Dimensi mana dari kegiatan praktik Pengolahan Makanan Kontinental itu yang aspek *employability skill*-nya paling menonjol?
6. Dimensi mana dari aspek *employability skill* itu yang paling menonjol?

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Tempat dan Waktu Penelitian

1. Tempat Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di empat SMK Negeri di DIY, yaitu SMK N 1 Sewon, SMK N 2 Godean, SMK N 4 Yogyakarta, dan SMK N 6 Yogyakarta.

2. Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada bulan Juni 2011- Februari 2012.

B. Metode Penelitian

Metode penelitian ini termasuk penelitian deskriptif kuantitatif. Penelitian deskriptif adalah jenis penelitian yang bermaksud menggambarkan atau melukiskan suatu peristiwa, yaitu persepsi siswa SMK Negeri di Daerah Istimewa Yogyakarta tentang aspek *employability skill* yang dilatihkan dalam praktik Pengolahan Makanan Kontinental. Hal ini sejalan dengan pendapat Sanapia Faisal (2001:20) yang menjelaskan bahwa penelitian deskriptif (*descriptive research*) dimaksudkan untuk mengeksplorasi dan klarifikasi mengenai suatu fenomena atau kenyataan sosial, dengan jalan mendeskripsikan sejumlah variabel yang berkenaan dengan unit yang diteliti. Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif karena hanya menggambarkan suatu keadaan, gambaran umum, fakta dan fenomena yang ada, dan semua informasi atau data yang diperoleh

selanjutnya diwujudkan dalam bentuk angka-angka yang kemudian diolah dengan menggunakan teknik analisis statistik.

C. Variabel Penelitian

Menurut Sugiyono (2009:60), variabel penelitian adalah segala sesuatu yang berbentuk apa saja yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari sehingga diperoleh informasi tentang hal tersebut, kemudian ditarik kesimpulannya. Berdasarkan pengertian tersebut maka variabel dalam penelitian ini adalah persepsi siswa tentang aspek *employability skill* yang dilatihkan dalam praktik pengolahan makanan kontinental.

D. Definisi Operasional Variabel Penelitian

Variabel dalam penelitian ini adalah persepsi siswa tentang aspek *employability skill* yang dilatihkan dalam praktik pengolahan makanan kontinental. Persepsi merupakan hasil dari suatu proses pengamatan yang dilakukan oleh individu terhadap objek tertentu. Persepsi siswa yang dimaksud dalam penelitian ini difokuskan pada persepsi siswa SMK Negeri di Daerah Istimewa Yogyakarta tentang aspek *employability skill* yang dilatihkan dalam praktik Pengolahan Makanan Kontinental.

Aspek *employability skill* merupakan sekumpulan keterampilan-keterampilan yang diperlukan untuk memasuki dunia kerja ataupun untuk pengembangan karir di tempat kerja. Aspek *employability skill* yang dilatihkan dalam praktik Pengolahan Makanan Kontinental berfungsi untuk membentuk

keterampilan siswa yang berkaitan dengan kegiatan praktik pengolahan makanan kontinental, serta bagaimana mengaplikasikannya kelak di dunia kerja.

Aspek *employability skill* yang dilatihkan dalam praktik pengolahan makanan kontinental, dalam penelitian ini yaitu:

1. Komunikasi, adalah tindakan untuk mengekspresikan ide dan perasaan, dan memberikan informasi kepada orang lain, baik secara lisan maupun tulisan, di dalam pembelajaran praktik pengolahan makanan kontinental.
2. Kerjasama, merupakan kemampuan mental siswa untuk dapat bekerja bersama-sama dengan siswa lain dalam menyelesaikan tugas-tugas yang dari guru.
3. Kejujuran, yaitu sikap dan perilaku siswa yang didasarkan pada upaya menjadikan dirinya selalu dapat dipercaya dalam perkataan dan perbuatannya selama melaksanakan praktik pengolahan makanan kontinental.
4. Kreatif, yaitu berpikir dan melakukan sesuatu untuk menghasilkan inovasi produk makanan baru.
5. Inisiatif, yaitu prakarsa, tindakan mula-mula yang dimunculkan oleh siswa dalam melaksanakan pekerjaan. Semakin cepat mengambil inisiatif, maka akan semakin cepat dalam melaksanakan praktik pengolahan makanan kontinental.
6. Berhitung yaitu keterampilan bekerja dengan angka di dalam praktik pengolahan makanan kontinental, seperti membuat daftar belanja maupun penentuan porsi hidangan.

7. Tanggung jawab, yaitu sikap dan perilaku siswa untuk melaksanakan tugas dan kewajibannya sebagai siswa dalam melaksanakan kegiatan praktik pengolahan makanan kontinental yang telah diberikan oleh guru.
8. Bekerja secara aman, dapat diartikan sebagai keselamatan dan kesehatan kerja (K3). Bekerja secara aman secara umum mencakup suasana dan lingkungan kerja di dapur yang menjamin kesehatan dan keselamatan siswa agar tugas pekerjaan praktik pengolahan makanan kontinental dari guru dapat berjalan lancar.

E. Populasi dan Sampel Penelitian

1. Populasi Penelitian

Populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri atas obyek atau subyek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya (Sugiyono, 2009:117). Menurut Suharsimi Arikunto (2006:130) populasi adalah keseluruhan subyek penelitian.

Populasi dalam penelitian ini adalah siswa kelas XI dan XII program keahlian Jasa Boga di SMK Negeri di DIY. Penelitian dilakukan di SMK Negeri karena peminat SMK Negeri lebih banyak dibandingkan dengan SMK swasta. Dipilihnya siswa kelas XI dan XII dengan pertimbangan bahwa siswa kelas X masih baru dan belum memiliki pengalaman praktik Pengolahan Makanan Kontinental yang cukup banyak, sedangkan siswa kelas XI dan XII sudah memiliki pengalaman praktik Pengolahan Makanan Kontinental yang lebih

banyak jika dibandingkan dengan siswa kelas X. SMK Negeri di DIY yang memiliki program keahlian Jasa Boga, yang menjadi populasi dalam penelitian ini ada empat SMK, yaitu: SMK N 1 Sewon, SMK N 2 Godean, SMK N 4 Yogyakarta, dan SMK N 6 Yogyakarta.

Tabel 2. Populasi penelitian

Sekolah	Jenjang / Tingkat	Jumlah Siswa
SMK N 1 Sewon	XI	67
	XII	59
SMK N 2 Godean	XI	103
	XII	100
SMK N 4 Yogyakarta	XI	134
	XII	131
SMK N 6 Yogyakarta	XI	101
	XII	101
Jumlah		796

Sumber: Data masing-masing SMK

2. Sampel Penelitian

Sampel merupakan bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi. Bila populasi besar dan peneliti tidak mungkin mempelajari semua yang ada pada populasi maka peneliti dapat menggunakan sampel yang diambil dari populasi itu (Sugiyono, 2009:118). Menurut Suharsimi Arikunto (2006:131) sampel adalah bagian atau wakil dari populasi yang diteliti.

Teknik sampling adalah teknik pengambilan sampel. Teknik sampling yang digunakan dalam penelitian ini adalah sampling purposive. Sampling purposive adalah teknik penentuan sampel dengan pertimbangan tertentu (Sugiyono, 2009:68). Pengambilan sampel penelitian langsung diambil di satu kelas pada tiap tingkatnya pada masing-masing sekolah. Pengambilan sampel tersebut didasarkan pada pertimbangan guru bahwa kelas yang dipilih sudah dapat

mewakili sampel dan supaya tidak terlalu mengganggu proses pembelajaran di sekolah.

Penentuan jumlah sampel dilakukan dengan menggunakan ketentuan yang dikembangkan dari *Isaac* dan *Michael*, untuk tingkat kesalahan 5%. Rumus yang digunakan adalah sebagai berikut (Sugiyono, 2009:126):

$$S = \frac{\lambda^2 \cdot N \cdot P \cdot Q}{d^2(N-1) + \lambda^2 \cdot P \cdot Q}$$

Keterangan:

λ^2 dengan dk = 1 (Chi Kuadrat), taraf kesalahan bisa 1%, 5%, 10%

P = Q = 0,5

d = 0,05

S = jumlah sampel

Karena dalam penelitian ini dikehendaki untuk tingkat kesalahan 5%, maka perhitungan jumlah sampelnya sebagai berikut:

$$S = \frac{3,841 \times 796 \times 0,5 \times 0,5}{0,05^2(796-1) + 3,841 \times 0,5 \times 0,5}$$

$$= \frac{764,359}{2,94775}$$

$$= 259,3025$$

$$= 260$$

Berdasarkan ketentuan yang dikembangkan dari *Isaac* dan *Michael* dengan tingkat kesalahan 5% tersebut, maka ditetapkan sampelnya berjumlah 260 responden. Karena sampelnya berstrata, maka masing-masing sampel untuk tingkat pendidikan harus proporsional. Adapun cara pengambilannya yaitu jumlah

populasi bagian dibagi jumlah populasi, kemudian dikali jumlah sampel. Jumlah sampel pada masing-masing tingkat di masing-masing SMK adalah sebagai berikut:

Tabel 3. Jumlah sampel penelitian

Sekolah	Jenjang / Tingkat	Jumlah Siswa
SMK N 1 Sewon	XI	$\frac{67}{796} \times 260 = 21,88 = 22$
	XII	$\frac{59}{796} \times 260 = 19,27 = 19$
SMK N 2 Godean	XI	$\frac{103}{796} \times 260 = 33,64 = 34$
	XII	$\frac{100}{796} \times 260 = 32,66 = 33$
SMK N 4 Yogyakarta	XI	$\frac{134}{796} \times 260 = 43,77 = 44$
	XII	$\frac{131}{796} \times 260 = 42,79 = 43$
SMK N 6 Yogyakarta	XI	$\frac{101}{796} \times 260 = 32,99 = 33$
	XII	$\frac{101}{796} \times 260 = 32,99 = 33$
Jumlah		261

F. Teknik Pengumpulan Data

1. Angket/Kuesioner

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu angket/kuesioner. Angket/Kuesioner merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pernyataan atau pertanyaan tertulis kepada responden untuk dijawabnya (Sugiyono, 2009:225). Sedangkan menurut Suharsimi Arikunto (2006:199), angket/kuesioner merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan atau pernyataan kepada responden untuk kemudian dijawabnya. Suharsimi Arikunto juga menyebutkan bahwa angket/kuesioner adalah sejumlah pertanyaan

tertulis yang digunakan untuk memperoleh informasi responden dari dalam arti laporan tentang pribadinya, atau hal-hal yang ia ketahui. Metode angket digunakan untuk mengungkapkan data tentang jenis kegiatan dalam praktik pengolahan makanan kontinental di SMK, aspek *employability skill* yang dilatihkan dalam praktik pengolahan makanan kontinental, serta persepsi siswa tentang aspek *employability skill* yang dilatihkan dalam praktik Pengolahan Makanan Kontinental tersebut.

2. Dokumentasi

Dokumentasi artinya mencari data mengenai hal-hal atau variabel yang berupa catatan, transkrip, buku, surat kabar, majalah, prasasti, agenda, dan sebagainya. Dokumentasi merupakan peristiwa yang sudah berlalu yang dapat dikatakan pula sebagai suatu karya monumental dari seseorang (Sugiyono, 2009:329). Suharsimi Arikunto (2006:231) juga mengemukakan, dokumentasi dari asal kata dokumen, yang artinya barang-barang tertulis seperti buku, majalah, dokumen nilai, peraturan-peraturan, notulen rapat, catatan harian, dan sebagainya. Metode dokumentasi dalam penelitian ini digunakan untuk memperoleh data mengenai jumlah siswa kelas XI dan XII di SMK N 1 Sewon, SMK N 2 Godean, SMK N 4 Yogyakarta, dan SMK N 6 Yogyakarta. Dokumentasi lain dalam penelitian ini yaitu berupa foto kegiatan pengambilan data penelitian.

G. Instrumen Penelitian

Instrumen penelitian digunakan untuk mengukur nilai variabel yang diteliti. Karena instrumen penelitian akan digunakan untuk melakukan

pengukuran dengan tujuan menghasilkan data kuantitatif yang akurat, maka setiap instrumen harus mempunyai skala (Sugiyono, 2009:133). Instrumen penelitian disusun berdasarkan indikator-indikator yang terkandung di dalam kajian teori kemudian dijabarkan menjadi butir-butir pertanyaan.

Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini adalah angket/kuesioner tertutup atau kuesioner dengan pertanyaan tertutup, artinya kuesioner yang disajikan dalam bentuk pertanyaan yang kemungkinan jawabannya telah disediakan, sehingga responden tinggal memilih jawaban yang ada dengan melingkari, mencentang, menyilang, atau memindahkan jawaban ke dalam kotak jawaban yang disediakan (Kusmayadi dan Endar Sugiarto, 2000:88).

Tipe instrumen yang digunakan adalah tipe daftar cocok (checklist). Instrumen daftar cocok (checklist) adalah instrumen tipe pertanyaan tertutup yang penyusunannya relatif sederhana dimana responden memberikan lebih dari satu kemungkinan jawaban atas satu pertanyaan. Kriteria utama untuk suatu checklist yang baik adalah mengandung semua pilihan yang relevan (Kusmayadi dan Endar Sugiarto, 2000:89). Dengan demikian ada dua skor jawaban yaitu 1 untuk kolom yang diberi tanda check (✓) dan 0 untuk kolom yang tidak diberi tanda check.

Adapun kisi-kisi instrumen persepsi siswa SMK Negeri di Daerah Istimewa Yogyakarta tentang aspek *employability skill* yang dilatihkan dalam praktik pengolahan makanan kontinental, dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

Tabel 4. Kisi-Kisi Instrumen

Variabel	Konsep Pengukuran	Indikator	No. Item	Jumlah
Persepsi siswa tentang aspek <i>employability skill</i> yang dilatihkan dalam praktik Pengolahan Makanan Kontinental	Persepsi siswa tentang aspek <i>employability skill</i> yang terdiri dari: komunikasi, kerjasama, kejujuran, kreatif, inisiatif berhitung, tanggung jawab, dan bekerja secara aman, dalam kegiatan persiapan, pelaksanaan, dan <i>finishing</i> praktik Pengolahan Makanan Kontinental	1. Aspek <i>employability skill</i> dalam kegiatan persiapan praktik Pengolahan Makanan Kontinental 2. Aspek <i>employability skill</i> dalam kegiatan pelaksanaan praktik Pengolahan Makanan Kontinental 3. Aspek <i>employability skill</i> dalam kegiatan <i>finishing</i> praktik Pengolahan Makanan Kontinental	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34	12 9 13

Jumlah item pada tiap-tiap indikator tidak berdasarkan persentase melainkan berdasarkan masukan dari lapangan, yaitu berdasarkan persepsi siswa yang secara langsung melaksanakan praktik pengolahan makanan kontinental. Sebelumnya dilakukan uji coba instrumen pada siswa untuk mengungkapkan persepsi tentang jenis kegiatan dan aspek *employability skill* yang terdapat dalam praktik pengolahan makanan kontinental.

H. Uji Coba Instrumen

Penelitian ini menggunakan angket/kuesioner ”persepsi siswa SMK Negeri di Daerah Istimewa Yogyakarta tentang aspek *employability skill* yang

dilatihkan dalam praktik Pengolahan Makanan Kontinental” untuk mengumpulkan data. Instrumen yang valid yaitu alat ukur yang digunakan untuk mendapatkan data (mengukur) itu valid. Valid berarti instrumen tersebut dapat digunakan untuk mengukur apa yang seharusnya diukur. (Sugiyono, 2009:172).

Uji validitas instrumen yang digunakan adalah validitas konstruk (*construct validity*), diperoleh dengan cara uji validitas oleh para ahli (*expert judgment*). Cara ini untuk menganalisa dan mengevaluasi secara sistematis apakah butir instrumen telah memenuhi apa yang hendak diukur.

Validator dalam penelitian ini yaitu:

- a. Badraningsih L., M.Kes. sebagai validator instrumen penelitian berupa angket
- b. Dr. Siti Hamidah sebagai validator instrumen penelitian berupa angket
- c. Kokom Komariah, M. Pd. sebagai pembimbing tugas akhir skripsi

Dari hasil uji *expert judgement* didapatkan hasil bahwa instrumen dinyatakan valid, namun harus diujicobakan terlebih dahulu kepada siswa untuk mengetahui pendapat mereka tentang angket tersebut.

Uji coba angket/kuesioner dilakukan dua kali dan masing-masing dilakukan terhadap 20 siswa yang tidak menjadi responden penelitian. Uji coba pertama dilakukan sebelum uji validitas untuk mengungkapkan data tentang jenis kegiatan dalam praktik pengolahan makanan kontinental di SMK serta aspek *employability skill* yang dilatihkan dalam praktik pengolahan makanan kontinental. Siswa diminta untuk menambahkan jenis kegiatan dalam praktik pengolahan makanan kontinental dan aspek *employability skill* yang dilatihkan dalam praktik pengolahan makanan kontinental yang belum ada pada angket. Uji

coba kedua dilakukan setelah uji validitas untuk mengetahui pendapat siswa mengenai angket tersebut, apakah mereka dapat memahami angket tersebut atau masih ada yang kurang dan perlu ditambahkan pada angket tersebut.

Hasil uji coba pertama menyatakan bahwa tidak ada kegiatan maupun aspek *employability skill* yang perlu ditambahkan ataupun dikurangi pada angket tersebut. Hasil uji coba kedua menyatakan bahwa siswa dapat memahami angket tersebut dan tidak ada yang perlu ditambahkan lagi pada angket tersebut. Dengan demikian maka angket sudah dinyatakan layak untuk digunakan sebagai instrument penelitian.

I. Teknik Analisis Data

Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah statistik deskriptif. Statistik deskriptif adalah statistik yang digunakan untuk menganalisis data dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah terkumpul sebagaimana adanya tanpa bermaksud membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum atau generalisasi (Sugiyono, 2009:207).

Tahapan dalam analisis ini adalah sebagai berikut:

1. Membuat tabel

Penyajian data hasil penelitian dengan menggunakan tabel merupakan penyajian yang banyak digunakan, karena lebih efisien dan cukup komunikatif. Data mentah yang telah didapatkan disajikan dalam tabel dengan menjumlahkan skor jawaban pada setiap aspek *employability skill* yang diperoleh dari tiap-tiap responden, kemudian dihitung persentase dan rata-ratanya. Nilai persentase

didapat dengan membagi jumlah skor jawaban dengan jumlah responden, kemudian dikalikan seratus persen. Rata-rata didapat dengan membagi jumlah persentase dengan jumlah butir soal.

2. Penarikan kesimpulan

Langkah selanjutnya yaitu menarik kesimpulan yang akan menjawab permasalahan penelitian yang ada. Dalam hal ini adalah ” persepsi siswa SMK Negeri di Daerah Istimewa Yogyakarta tentang aspek *employability skill* yang dilatihkan dalam praktik Pengolahan Makanan Kontinental”. Data yang diperoleh kemudian diranking untuk melihat tingkat kepentingan aspek *employability skill* yang dilatihkan dalam praktik pengolahan makanan kontinental menurut persepsi siswa SMK Negeri di Daerah Istimewa Yogyakarta, diurutkan dari persentase tertinggi.

Selanjutnya dilakukan identifikasi kecenderungan variabel. Dalam mengidentifikasi kecenderungan tiap-tiap variabel digunakan nilai rerata dan standar deviasi dari semua subyek dalam tiap variabel. Menurut Suharsimi Arikunto (2002:159), identifikasi dikelompokkan dalam empat kategori sebagai berikut:

Mi + 1,5 (SDi) keatas	= sangat sering
Mi s/d Mi +1,5 (SDi)	= sering
Mi - 1,5 (SDi) s/d Mi	= jarang
Mi - 1,5 (SDi) kebawah	= sangat jarang

Mean ideal (Mi) dan Standar Deviasi ideal (SDi) diperoleh dengan rumus:

$$Mi = \frac{1}{2} (ST + SR)$$

$$SDi = \frac{1}{6} (ST - SR)$$

Skor ideal tertinggi (ST) dan skor ideal terendah (SR) diperoleh berdasarkan nilai persentase (rentang skor 0% - 100%). Dengan demikian, Skor ideal tertinggi dan skor ideal terendah penelitian ini adalah sebagai berikut:

$$Mi = \frac{1}{2} (100 + 0) = \frac{1}{2} (100) = 50\%$$

$$SDi = \frac{1}{6} (100 - 0) = \frac{1}{6} (100) = 16,67\%$$

Identifikasi kecenderungan variabelnya adalah sebagai berikut:

$$\text{Sangat sering} = 50 + 1,5 (16,67) \text{ ke atas}$$

$$= 50 + 25 \text{ ke atas}$$

$$= 75\% \text{ ke atas}$$

$$\text{Sering} = 50 \text{ s/d } 50 + 1,5 (16,67)$$

$$= 50 \text{ s/d } 50 + 25$$

$$= 50\% \text{ s/d } 75\%$$

$$\text{Jarang} = 50 - 1,5 (16,67) \text{ s/d } 50$$

$$= 50 - 25 \text{ s/d } 50$$

$$= 25\% \text{ s/d } 50\%$$

$$\text{Sangat jarang} = 50 - 1,5 (16,67) \text{ ke bawah}$$

$$= 50 - 25 \text{ ke bawah}$$

$$= 25\% \text{ ke bawah}$$

3. Grafik

Grafik digunakan untuk memperjelas penyajian data, agar tampilan data menjadi lebih menarik. Pada umumnya terdapat dua macam grafik, yaitu grafik garis (*polygon*) dan grafik batang (*histogram*) (Sugiyono, 2009: 40).

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Responden dan Tempat Penelitian

Responden dalam penelitian ini adalah siswa kelas XI dan XII SMK program keahlian Jasa Boga yang berumur antara 16-19 tahun. Dengan demikian, responden dalam penelitian ini masih dikategorikan sebagai remaja.

SMK yang menjadi tempat penelitian ini ada 4, yaitu:

1. SMK N 1 Sewon berlokasi di Jl. Pulutan, Sewon, Bantul. Jumlah kelas Jasa Boga di SMK N 1 Sewon ada 2 kelas pada masing-masing tingkatnya.
2. SMK N 2 Godean berlokasi di Jl. Jae Sumantoro, Godean, Sleman. Jumlah kelas Jasa Boga di SMK N 2 Godean ada 3 kelas pada masing-masing tingkatnya.
3. SMK N 4 Yogyakarta berlokasi di Jl. Sidikan 60, Yogyakarta. Jumlah kelas Jasa Boga di SMK N 4 Yogyakarta ada 4 kelas pada masing-masing tingkatnya.
4. SMK N 6 Yogyakarta berlokasi di Jl. Kenari no. 4, Yogyakarta. Jumlah kelas Jasa Boga di SMK N 6 Yogyakarta ada 3 kelas pada masing-masing tingkatnya.

B. Hasil Penelitian

Berikut akan disajikan hasil analisis diskriptif pada angket persepsi siswa SMK Negeri di Daerah Istimewa Yogyakarta tentang aspek *employability skill* yang dilatihkan dalam praktik pengolahan makanan kontinental. Praktik

pengolahan makanan kontinental terdiri dari tiga tahapan kegiatan yaitu persiapan, pelaksanaan, dan *finishing*.

1. Persepsi siswa tentang aspek *employability skill* yang dilatihkan dalam kegiatan persiapan praktik PMK

Aspek *employability skill* yang dilatihkan dalam kegiatan persiapan praktik PMK ada delapan aspek, yaitu: komunikasi, kerjasama, kejujuran, kreatif, inisiatif, berhitung, tanggung jawab, dan bekerja secara aman.

a. Komunikasi

Persepsi siswa tentang aspek komunikasi yang dilatihkan dalam kegiatan persiapan praktik PMK dapat dilihat pada tabel 5.

Tabel 5. Persepsi siswa tentang aspek komunikasi yang dilatihkan dalam kegiatan persiapan praktik PMK (n = 261)

Ranking	Kegiatan	Frekuensi	Persentase (%)
1	Mempelajari resep	246	94,25
2	Belanja bahan makanan	214	81,99
3	Membuat daftar belanja	180	68,97
4	Memilih bahan makanan	164	62,84
5	Membuat tertib kerja	160	61,3
6	Membuat daftar alat	152	58,24
7	Menyiapkan peralatan	114	43,68
8	Menimbang bahan makanan	113	43,3
9	Memotong bahan makanan	81	31,03
10	Menggunakan pakaian praktik lengkap	75	28,74
11	Mencuci bahan makanan	61	23,37
12	Mengupas bahan makanan	48	18,39
Jumlah		1608	
Rata-Rata		134	51,34

Berdasarkan tabel 5 dapat dilihat data hasil penelitian menunjukkan persepsi siswa tentang aspek komunikasi yang dilatihkan dalam kegiatan persiapan praktik PMK. Ranking pertama yaitu mempelajari resep dengan persentase 94,25%. Ranking terakhir yaitu mengupas bahan makanan dengan persentase 18,39%.

Mempelajari resep melatih komunikasi siswa karena dalam mempelajari resep terdapat komunikasi lisan dan tulisan. Komunikasi tertulis terjadi ketika siswa membaca resep agar dapat membuat masakan yang benar sesuai resep. Komunikasi lisan terjadi ketika siswa mendengarkan informasi/penjelasan yang diberikan oleh guru dan juga ketika siswa berdiskusi dengan teman-temannya tentang resep yang akan dipraktikkan.

Rata-rata persepsi siswa tentang aspek komunikasi yang dilatihkan dalam kegiatan persiapan praktik PMK yaitu 51,34%. Melihat ketercapaian rata-rata tersebut dapat diketahui bahwa aspek komunikasi sering dilatihkan dalam kegiatan persiapan praktik PMK. Hal ini karena nilai rata-ratanya berada pada kategori sering yaitu 50% s/d 75%.

b. Kerjasama

Persepsi siswa tentang aspek kerjasama yang dilatihkan dalam kegiatan persiapan praktik PMK dapat dilihat pada tabel 6.

Tabel 6. Persepsi siswa tentang aspek kerjasama yang dilatihkan dalam kegiatan persiapan praktik PMK(n = 261)

Ranking	Kegiatan	Frekuensi	Persentase (%)
1	Belanja bahan makanan	204	78,16
2	Menyiapkan peralatan	156	59,77
3	Memilih bahan makanan	126	48,28
4	Membuat daftar belanja	100	38,31
5	Mempelajari resep	95	36,4
6	Membuat daftar alat	89	34,1
6	Menimbang bahan makanan	89	34,1
7	Membuat tertib kerja	66	25,29
8	Memotong bahan makanan	60	22,99
9	Mengupas bahan makanan	46	17,62
10	Mencuci bahan makanan	45	17,24
11	Menggunakan pakaian praktik lengkap	33	12,64
Jumlah		1109	
Rata-Rata		92,42	35,41

Berdasarkan tabel 6 dapat dilihat data hasil penelitian menunjukkan persepsi siswa tentang aspek kerjasama yang dilatihkan dalam kegiatan persiapan praktik PMK. Ranking pertama yaitu belanja bahan makanan dengan persentase 78,16%. Ranking terakhir yaitu menggunakan pakaian praktik lengkap dengan persentase 12,64%.

Belanja bahan makanan melatih kerjasama siswa. Ketika belanja siswa membagi tugas dengan teman-teman kelompoknya agar tugas belanja menjadi lebih ringan. Terkadang siswa juga belanja untuk satu kelas secara bersama-sama agar mendapat harga yang lebih murah. Saat belanja di pasar tradisional siswa juga bekerjasama dengan pedagang dalam tawar-menawar bahan makanan untuk mendapatkan harga yang sesuai bagi kedua belah pihak.

Rata-rata persepsi siswa tentang aspek kerjasama yang dilatihkan dalam kegiatan persiapan praktik PMK yaitu 35,41%. Melihat ketercapaian rata-rata tersebut dapat diketahui bahwa aspek kerjasama jarang dilatihkan dalam kegiatan persiapan praktik PMK. Hal ini karena nilai rata-ratanya berada pada kategori jarang yaitu 25% s/d 50%.

c. Kejujuran

Persepsi siswa tentang aspek kejujuran yang dilatihkan dalam kegiatan persiapan praktik PMK dapat dilihat pada tabel 7.

Tabel 7. Persepsi siswa tentang aspek kejujuran yang dilatihkan dalam kegiatan persiapan praktik PMK(n = 261)

Ranking	Kegiatan	Frekuensi	Persentase (%)
1	Belanja bahan makanan	228	87,36
2	Membuat daftar belanja	219	83,91
3	Menimbang bahan makanan	218	83,52
4	Mempelajari resep	195	74,71
5	Membuat tertib kerja	173	66,28
6	Membuat daftar alat	172	65,9
7	Menggunakan pakaian praktik lengkap	150	57,47
8	Memilih bahan makanan	149	57,09
9	Mencuci bahan makanan	126	48,28
10	Menyiapkan peralatan	108	41,38
11	Memotong bahan makanan	89	34,1
12	Mengupas bahan makanan	73	27,97
Jumlah		1900	
Rata-Rata		158,33	60,66

Berdasarkan tabel 7 dapat dilihat data hasil penelitian menunjukkan persepsi siswa tentang aspek kejujuran yang dilatihkan dalam kegiatan persiapan praktik PMK. Ranking pertama yaitu belanja bahan makanan dengan persentase 87,36%. Ranking terakhir yaitu mengupas bahan makanan dengan persentase 27,97%.

Belanja bahan makanan melatih kejujuran siswa karena berkaitan dengan uang dan kualitas bahan. Siswa dilatih untuk jujur mengenai harga bahan makanan kepada guru dan teman-teman karena uang yang digunakan untuk belanja merupakan uang dari sekolah dan merupakan uang semua siswa. Siswa juga dilatih untuk jujur mengenai kualitas bahan makanan yang dibeli harus sesuai dengan yang dipercayakan kepada mereka untuk mereka beli.

Rata-rata persepsi siswa tentang aspek kejujuran yang dilatihkan dalam kegiatan persiapan praktik PMK yaitu 60,66%. Melihat ketercapaian rata-rata tersebut dapat diketahui bahwa aspek kejujuran sering dilatihkan dalam kegiatan

persiapan praktik PMK. Hal ini karena nilai rata-ratanya berada pada kategori sering yaitu 50% s/d 75%.

d. Kreatif

Persepsi siswa tentang aspek kreatif yang dilatihkan dalam kegiatan persiapan praktik PMK dapat dilihat pada tabel 8.

Tabel 8. Persepsi siswa tentang aspek kreatif yang dilatihkan dalam kegiatan persiapan praktik PMK(n = 261)

Ranking	Kegiatan	Frekuensi	Persentase (%)
1	Memotong bahan makanan	172	65,9
2	Mengupas bahan makanan	160	61,3
3	Memilih bahan makanan	140	53,64
4	Mempelajari resep	135	51,72
5	Membuat tertib kerja	124	47,51
6	Belanja bahan makanan	105	40,23
7	Membuat daftar belanja	101	38,7
8	Mencuci bahan makanan	94	36,02
9	Membuat daftar alat	91	34,87
10	Menyiapkan peralatan	88	33,72
11	Menimbang bahan makanan	69	26,44
12	Menggunakan pakaian praktik lengkap	53	20,31
Jumlah		1332	
Rata-Rata		111	42,53

Berdasarkan tabel 8 dapat dilihat data hasil penelitian menunjukkan persepsi siswa tentang aspek kreatif yang dilatihkan dalam kegiatan persiapan praktik PMK. Ranking pertama yaitu memotong bahan makanan dengan persentase 65,9%. Ranking terakhir yaitu menggunakan pakaian praktik lengkap dengan persentase 20,31%.

Memotong bahan makanan melatih siswa untuk kreatif. Dengan potongan yang menarik dapat membuat makanan tampil lebih menarik dan menambah nilai dari makanan tersebut. Untuk itu siswa diharapkan dapat lebih kreatif dalam membuat berbagai macam jenis potongan bahan makanan.

Rata-rata persepsi siswa tentang aspek kreatif yang dilatihkan dalam kegiatan persiapan praktik PMK yaitu 42,53%. Melihat ketercapaian rata-rata tersebut dapat diketahui bahwa aspek kreatif jarang dilatihkan dalam kegiatan persiapan praktik PMK. Hal ini karena nilai rata-ratanya berada pada kategori jarang yaitu 25% s/d 50%.

e. Inisiatif

Persepsi siswa tentang aspek inisiatif yang dilatihkan dalam kegiatan persiapan praktik PMK dapat dilihat pada tabel 9.

Tabel 9. Persepsi siswa tentang aspek inisiatif yang dilatihkan dalam kegiatan persiapan praktik PMK(n = 261)

Ranking	Kegiatan	Frekuensi	Persentase (%)
1	Mempelajari resep	213	81,61
2	Belanja bahan makanan	157	60,15
3	Mengupas bahan makanan	155	59,39
4	Membuat tertib kerja	151	57,85
5	Memilih bahan makanan	150	57,47
6	Mencuci bahan makanan	144	55,17
7	Membuat daftar alat	139	53,26
7	Menyiapkan peralatan	139	53,26
8	Memotong bahan makanan	134	51,34
9	Membuat daftar belanja	125	47,89
10	Menimbang bahan makanan	118	45,21
11	Menggunakan pakaian praktik lengkap	91	34,87
Jumlah		1716	
Rata-Rata		143	54,79

Berdasarkan tabel 9 dapat dilihat data hasil penelitian menunjukkan persepsi siswa tentang aspek inisiatif yang dilatihkan dalam kegiatan persiapan praktik PMK. Ranking pertama yaitu mempelajari resep dengan persentase 81,61%. Ranking terakhir yaitu menggunakan pakaian praktik lengkap dengan persentase 34,87%.

Mempelajari resep melatih siswa untuk memiliki inisiatif. Para siswa harus mempelajari resep agar dapat mempraktikkan resep dengan baik dan menghasilkan makanan yang baik pula. Untuk itu siswa harus memiliki inisiatif untuk mempelajari resep tanpa harus ada paksaan dari pihak lain agar hasilnya lebih baik. Sebab apa yang dikerjakan dengan ikhlas atas inisiatif sendiri tanpa adanya unsur paksaan dari pihak lain akan menghasilkan suatu hasil yang baik pula.

Rata-rata persepsi siswa tentang aspek inisiatif yang dilatihkan dalam kegiatan persiapan praktik PMK yaitu 54,79%. Melihat ketercapaian rata-rata tersebut dapat diketahui bahwa aspek inisiatif sering dilatihkan dalam kegiatan persiapan praktik PMK. Hal ini karena nilai rata-ratanya berada pada kategori sering yaitu 50% s/d 75%.

f. Berhitung

Persepsi siswa tentang aspek berhitung yang dilatihkan dalam kegiatan persiapan praktik PMK dapat dilihat pada tabel 10.

Tabel 10. Persepsi siswa tentang aspek berhitung yang dilatihkan dalam kegiatan persiapan praktik PMK(n = 261)

Ranking	Kegiatan	Frekuensi	Persentase (%)
1	Membuat daftar belanja	249	95,4
2	Menimbang bahan makanan	220	84,29
3	Belanja bahan makanan	216	82,76
4	Mempelajari resep	183	70,11
5	Membuat tertib kerja	166	63,6
6	Membuat daftar alat	151	57,85
7	Memilih bahan makanan	108	41,38
8	Menyiapkan peralatan	78	29,89
9	Memotong bahan makanan	63	24,14
10	Mengupas bahan makanan	25	9,58
11	Mencuci bahan makanan	17	6,51
12	Menggunakan pakaian praktik lengkap	16	6,13
Jumlah		1492	
Rata-Rata		124,33	47,64

Berdasarkan tabel 10 dapat dilihat data hasil penelitian menunjukkan persepsi siswa tentang aspek berhitung yang dilatihkan dalam kegiatan persiapan praktik PMK. Ranking pertama yaitu membuat daftar belanja dengan persentase 95,4%. Ranking terakhir yaitu menggunakan pakaian praktik lengkap dengan persentase 6,13%.

Membuat daftar belanja melatih siswa dalam berhitung. Dalam membuat daftar belanja banyak terdapat hitungan, antara lain banyaknya bahan per resep, banyaknya bahan yang dibutuhkan/ yang akan dipraktikkan, harga satuan, harga yang dibelanjakan, total biaya belanja, dan harga makanan per porsi yang dipraktikkan.

Rata-rata persepsi siswa tentang aspek berhitung yang dilatihkan dalam kegiatan persiapan praktik PMK yaitu 47,64%. Melihat ketercapaian rata-rata tersebut dapat diketahui bahwa aspek berhitung jarang dilatihkan dalam kegiatan persiapan praktik PMK. Hal ini karena nilai rata-ratanya berada pada kategori jarang yaitu 25% s/d 50%.

g. Tanggung jawab

Persepsi siswa tentang aspek tanggung jawab yang dilatihkan dalam kegiatan persiapan praktik PMK dapat dilihat pada tabel 11.

Tabel 11. Persepsi siswa tentang aspek tanggung jawab yang dilatihkan dalam kegiatan persiapan praktik PMK(n = 261)

Ranking	Kegiatan	Frekuensi	Persentase (%)
1	Menggunakan pakaian praktik lengkap	228	87,36
2	Membuat daftar alat	222	85,06
3	Membuat daftar belanja	221	84,67
4	Menyiapkan peralatan	219	83,91
5	Belanja bahan makanan	218	83,52
6	Membuat tertib kerja	215	82,38
7	Mempelajari resep	204	78,16
8	Menimbang bahan makanan	196	75,1
9	Mencuci bahan makanan	194	74,33
10	Memilih bahan makanan	172	65,9
11	Mengupas bahan makanan	168	64,37
12	Memotong bahan makanan	164	62,84
Jumlah		2421	
Rata-Rata		201,75	77,3

Berdasarkan tabel 11 dapat dilihat data hasil penelitian menunjukkan persepsi siswa tentang aspek tanggung jawab yang dilatihkan dalam kegiatan persiapan praktik PMK. Ranking pertama yaitu menggunakan pakaian praktik lengkap dengan persentase 87,36%. Ranking terakhir yaitu memotong bahan makanan dengan persentase 62,84%.

Menggunakan pakaian praktik lengkap melatih tanggung jawab siswa. Menggunakan pakaian praktik lengkap saat praktik merupakan peraturan praktik yang harus ditaati oleh siswa. Siswa dilatih untuk bertanggung jawab untuk mentaati peraturan yang ada. Selain itu, hal ini juga merupakan tanggung jawab siswa kepada dirinya sendiri, siswa harus menggunakan pakaian praktik lengkap untuk menjaga keselamatannya dalam praktik/bekerja di dapur.

Rata-rata persepsi siswa tentang aspek tanggung jawab yang dilatihkan dalam kegiatan persiapan praktik PMK yaitu 77,3%. Melihat ketercapaian rata-rata tersebut dapat diketahui bahwa aspek tanggung jawab sangat sering dilatihkan

dalam kegiatan persiapan praktik PMK. Hal ini karena nilai rata-ratanya berada pada kategori sangat sering yaitu 75% ke atas.

h. Bekerja secara aman

Persepsi siswa tentang aspek bekerja secara aman yang dilatihkan dalam kegiatan persiapan praktik PMK dapat dilihat pada tabel 12.

Tabel 12. Persepsi siswa tentang aspek bekerja secara aman yang dilatihkan dalam kegiatan persiapan praktik PMK(n = 261)

Ranking	Kegiatan	Frekuensi	Persentase (%)
1	Memotong bahan makanan	189	72,41
2	Mengupas bahan makanan	179	68,58
3	Mencuci bahan makanan	136	52,11
4	Menggunakan pakaian praktik lengkap	135	51,72
5	Menyiapkan peralatan	122	46,74
6	Mempelajari resep	87	33,33
7	Menimbang bahan makanan	83	31,8
8	Membuat tertib kerja	81	31,03
9	Belanja bahan makanan	75	28,74
10	Memilih bahan makanan	70	26,82
11	Membuat daftar alat	68	26,05
12	Membuat daftar belanja	33	12,64
Jumlah		1258	
Rata-Rata		104,83	40,17

Berdasarkan tabel 12 dapat dilihat data hasil penelitian menunjukkan persepsi siswa tentang aspek bekerja secara aman yang dilatihkan dalam kegiatan persiapan praktik PMK. Ranking pertama yaitu memotong bahan makanan dengan persentase 72,41%. Ranking terakhir yaitu membuat daftar belanja dengan persentase 12,64%.

Memotong bahan makanan melatih siswa bekerja secara aman. Untuk memotong bahan makanan yaitu menggunakan pisau. Pisau merupakan benda tajam sehingga siswa harus berhati-hati/ bekerja secara aman dalam

menggunakannya agar tidak terjadi kecelakaan kerja seperti tangan terpotong atau teriris pisau ketika memotong bahan makanan.

Rata-rata persepsi siswa tentang aspek bekerja secara aman yang dilatihkan dalam kegiatan persiapan praktik PMK yaitu 40,17%. Melihat ketercapaian rata-rata tersebut dapat diketahui bahwa aspek bekerja secara aman yang dilatihkan dalam kegiatan persiapan praktik PMK termasuk tidak baik karena nilai rata-ratanya berada pada kategori tidak baik yaitu 25% s/d 50%.

i. Rekapitulasi aspek *employability skill* yang dilatihkan dalam kegiatan persiapan praktik PMK

Persepsi siswa tentang aspek *employability skill* yang dilatihkan dalam kegiatan persiapan praktik PMK dapat dilihat pada tabel 13.

Tabel 13. Persepsi siswa tentang aspek *employability skill* yang dilatihkan dalam kegiatan persiapan praktik PMK(n = 261)

Ranking	Aspek <i>Employability Skill</i>	Percentase (%)
1	Tanggung jawab	77,3
2	Kejujuran	60,66
3	Inisiatif	54,79
4	Komunikasi	51,34
5	Berhitung	47,64
6	Kreatif	42,53
7	Bekerja secara aman	40,17
8	Kerjasama	35,41
Jumlah		409,84
Rata-Rata		51,23

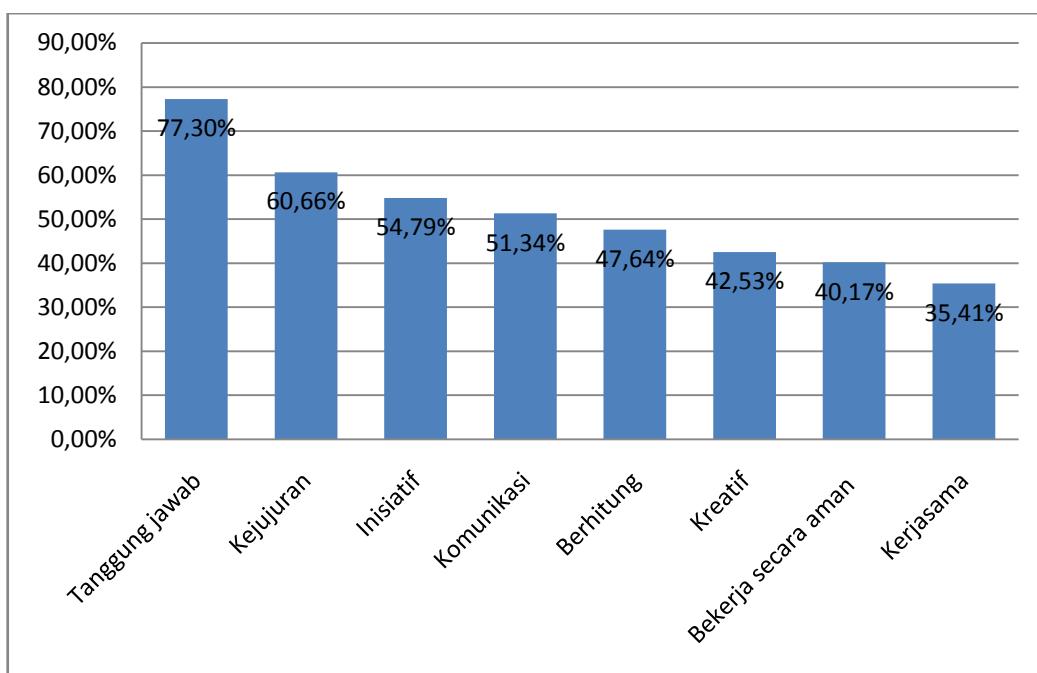
Berdasarkan tabel 13 dapat dilihat data hasil penelitian persepsi siswa tentang aspek *employability skill* yang dilatihkan dalam kegiatan persiapan praktik PMK. Ranking pertama yaitu tanggung jawab dengan persentase 77,3%. Ranking terakhir yaitu kerjasama dengan persentase 35,41%.

Tanggung jawab merupakan aspek tertinggi yang dilatihkan dalam kegiatan persiapan praktik PMK. Hal ini karena di dalam melaksanakan setiap

pekerjaan, dibutuhkan tanggung jawab yang tinggi agar pekerjaan/tugas yang dikerjakan berjalan dengan baik dan menghasilkan suatu hasil yang baik pula.

Rata-rata persepsi siswa tentang aspek *employability skill* yang dilatihkan dalam kegiatan persiapan praktik PMK yaitu 51,23%. Melihat ketercapaian rata-rata tersebut dapat diketahui bahwa aspek *employability skill* sering dilatihkan dalam kegiatan persiapan praktik PMK. Hal ini karena nilai rata-ratanya berada pada kategori sering yaitu 50% s/d 75%.

Jika digambarkan dalam grafik, persepsi siswa tentang aspek *employability skill* yang dilatihkan dalam kegiatan persiapan praktik PMK adalah sebagai berikut.



Gambar 2. Grafik persepsi siswa tentang aspek *employability skill* yang dilatihkan dalam kegiatan persiapan praktik PMK

2. Persepsi siswa tentang aspek *employability skill* yang dilatihkan dalam kegiatan pelaksanaan praktik PMK

Aspek *employability skill* yang dilatihkan dalam kegiatan pelaksanaan praktik PMK ada delapan aspek, yaitu: komunikasi, kerjasama, kejujuran, kreatif, inisiatif, berhitung, tanggung jawab, dan bekerja secara aman.

a. Komunikasi

Persepsi siswa tentang aspek komunikasi yang dilatihkan dalam kegiatan pelaksanaan praktik PMK dapat dilihat pada tabel 14.

Tabel 14. Persepsi siswa tentang aspek komunikasi yang dilatihkan dalam kegiatan pelaksanaan praktik PMK(n = 261)

Ranking	Kegiatan	Frekuensi	Persentase (%)
1	Menilaikan makanan	161	61,69
2	Mengolah bahan makanan	124	47,51
3	Menggunakan alat elektronik/listrik	121	46,36
4	Menentukan alat saji	118	45,21
5	Memorsi makanan	112	42,91
6	Menggunakan kompor/alat yang panas	93	35,63
7	Menata makanan di alat saji	92	35,25
8	Menggarnish makanan	80	30,65
9	Menggunakan pisau/alat yang tajam	64	24,52
Jumlah		965	
Rata-Rata		107,22	41,08

Berdasarkan tabel 14 dapat dilihat data hasil penelitian menunjukkan persepsi siswa tentang aspek komunikasi yang dilatihkan dalam kegiatan pelaksanaan praktik PMK. Ranking pertama yaitu menilaikan makanan dengan persentase 61,69%. Ranking terakhir yaitu menggunakan pisau/alat yang tajam dengan persentase 24,52%.

Menilaikan makanan melatih komunikasi siswa. Dalam menilaikan makanan siswa melakukan komunikasi dengan guru. Mereka harus dapat berkomunikasi dengan baik dan sopan karena mereka berhadapan dengan guru/orang yang lebih tua. Para siswa harus menunjukkan sikap hormat kepada orang

yang lebih tua dari mereka. Hal ini juga akan menjadi bekal mereka kelak ketika berada di dunia kerja agar dapat menggunakan komunikasi yang baik dengan atasan, rekan kerja mereka, ataupun konsumen mereka kelak.

Rata-rata persepsi siswa tentang aspek komunikasi yang dilatihkan dalam kegiatan pelaksanaan praktik PMK yaitu 41,08%. Melihat ketercapaian rata-rata tersebut dapat diketahui bahwa aspek komunikasi jarang dilatihkan dalam kegiatan pelaksanaan praktik PMK. Hal ini karena nilai rata-ratanya berada pada kategori jarang yaitu 25% s/d 50%.

b. Kerjasama

Persepsi siswa tentang aspek kerjasama yang dilatihkan dalam kegiatan pelaksanaan praktik PMK dapat dilihat pada tabel 15.

Tabel 15. Persepsi siswa tentang aspek kerjasama yang dilatihkan dalam kegiatan pelaksanaan praktik PMK(n = 261)

Ranking	Kegiatan	Frekuensi	Persentase (%)
1	Mengolah bahan makanan	137	52,49
2	Menggunakan kompor/alat yang panas	113	43,3
3	Menggunakan alat elektronik/listrik	94	36,02
4	Menentukan alat saji	86	32,95
5	Menata makanan di alat saji	70	26,82
5	Menilaikan makanan	70	26,82
6	Memorsi makanan	69	26,44
7	Menggarnish makanan	59	22,61
8	Menggunakan pisau/alat yang tajam	37	14,18
Jumlah		735	
Rata-Rata		81,67	31,29

Berdasarkan tabel 15 dapat dilihat data hasil penelitian menunjukkan persepsi siswa tentang aspek kerjasama yang dilatihkan dalam kegiatan pelaksanaan praktik PMK. Ranking pertama yaitu mengolah bahan makanan dengan persentase 52,49%. Ranking terakhir yaitu menggunakan pisau/alat yang tajam dengan persentase 14,18%.

Mengolah bahan makanan melatih kerjasama siswa. Dalam praktik PMK para siswa terbagi dalam kelompok-kelompok. Agar dalam mengolah bahan makanan dapat berjalan lancar dan tepat waktu para siswa harus membagi tugas untuk masing-masing anggota dalam kelompok mereka.

Rata-rata persepsi siswa tentang aspek kerjasama yang dilatihkan dalam kegiatan pelaksanaan praktik PMK yaitu 31,29%. Melihat ketercapaian rata-rata tersebut dapat diketahui bahwa aspek kerjasama jarang dilatihkan dalam kegiatan pelaksanaan praktik PMK. Hal ini karena nilai rata-ratanya berada pada kategori jarang yaitu 25% s/d 50%.

c. Kejujuran

Persepsi siswa tentang aspek kejujuran yang dilatihkan dalam kegiatan pelaksanaan praktik PMK dapat dilihat pada tabel 16.

Tabel 16. Persepsi siswa tentang aspek kejujuran yang dilatihkan dalam kegiatan pelaksanaan praktik PMK(n = 261)

Ranking	Kegiatan	Frekuensi	Persentase (%)
1	Menilaikan makanan	187	71,65
2	Memorsi makanan	159	60,92
3	Mengolah bahan makanan	149	57,09
4	Menentukan alat saji	95	36,4
5	Menata makanan di alat saji	86	32,95
6	Menggunakan kompor/alat yang panas	81	31,03
7	Menggunakan alat elektronik/listrik	80	30,65
8	Menggarnish makanan	76	29,12
9	Menggunakan pisau/alat yang tajam	59	22,61
Jumlah		972	
Rata-Rata		108	41,38

Berdasarkan tabel 16 dapat dilihat data hasil penelitian menunjukkan persepsi siswa tentang aspek kejujuran yang dilatihkan dalam kegiatan pelaksanaan praktik PMK. Ranking pertama yaitu menilaikan makanan dengan

persentase 71,65%. Ranking terakhir yaitu menggunakan pisau/alat yang tajam dengan persentase 22,61%.

Menilaikan makanan melatih kejujuran siswa. Hal ini berkaitan dengan nilai yang akan mereka dapatkan atas hasil praktik mereka. Apakah makanan yang mereka nilaikan benar-benar merupakan hasil praktik mereka atau bukan.

Rata-rata persepsi siswa tentang aspek kejujuran yang dilatihkan dalam kegiatan pelaksanaan praktik PMK yaitu 41,38%. Melihat ketercapaian rata-rata tersebut dapat diketahui bahwa aspek kejujuran jarang dilatihkan dalam kegiatan pelaksanaan praktik PMK. Hal ini karena nilai rata-ratanya berada pada kategori jarang yaitu 25% s/d 50%.

d. Kreatif

Persepsi siswa tentang aspek kreatif yang dilatihkan dalam kegiatan pelaksanaan praktik PMK dapat dilihat pada tabel 17.

Tabel 17. Persepsi siswa tentang aspek kreatif yang dilatihkan dalam kegiatan pelaksanaan praktik PMK(n = 261)

Ranking	Kegiatan	Frekuensi	Persentase (%)
1	Menggarnish makanan	239	91,57
2	Menata makanan di alat saji	230	88,12
3	Memorsi makanan	187	71,65
4	Mengolah bahan makanan	171	65,52
5	Menentukan alat saji	155	59,39
6	Menilaikan makanan	107	41
7	Menggunakan pisau/alat yang tajam	86	32,95
8	Menggunakan kompor/alat yang panas	70	26,82
9	Menggunakan alat elektronik/listrik	58	22,22
Jumlah		1303	
Rata-Rata		144,78	55,47

Berdasarkan tabel 17 dapat dilihat data hasil penelitian menunjukkan persepsi siswa tentang aspek kreatif yang dilatihkan dalam kegiatan pelaksanaan praktik PMK. Ranking pertama yaitu menggarnish makanan dengan persentase

91,57%. Ranking terakhir yaitu menggunakan alat elektronik/listrik dengan persentase 22,22%.

Menggarnish makanan melatih siswa untuk kreatif. Garnish dapat membuat makanan tampak lebih menarik dan menambah nilai dari makanan tersebut. Dalam membuat garnish dan menggarnish/ meletakkan posisi garnish pada makanan dibutuhkan kreatifitas yang tinggi agar makanan tampak menarik.

Rata-rata persepsi siswa tentang aspek kreatif yang dilatihkan dalam kegiatan pelaksanaan praktik PMK yaitu 55,47%. Melihat ketercapaian rata-rata tersebut dapat diketahui bahwa aspek kreatif sering dilatihkan dalam kegiatan pelaksanaan praktik PMK. Hal ini karena nilai rata-ratanya berada pada kategori sering yaitu 50% s/d 75%.

e. Inisiatif

Persepsi siswa tentang aspek inisiatif yang dilatihkan dalam kegiatan pelaksanaan praktik PMK dapat dilihat pada tabel 18.

Tabel 18. Persepsi siswa tentang aspek inisiatif yang dilatihkan dalam kegiatan pelaksanaan praktik PMK(n = 261)

Ranking	Kegiatan	Frekuensi	Persentase (%)
1	Menggarnish makanan	178	68,2
2	Menata makanan di alat saji	170	65,13
3	Mengolah bahan makanan	165	63,22
4	Menentukan alat saji	159	60,92
5	Memorsi makanan	157	60,15
6	Menilaikan makanan	126	48,28
7	Menggunakan kompor/alat yang panas	101	38,7
8	Menggunakan pisau/alat yang tajam	100	38,31
9	Menggunakan alat elektronik/listrik	96	36,78
Jumlah		1252	
Rata-Rata		139,11	53,3

Bersadarkan tabel 18 dapat dilihat data hasil penelitian menunjukkan persepsi siswa tentang aspek inisiatif yang dilatihkan dalam kegiatan pelaksanaan

praktik PMK. Ranking pertama yaitu menggarnish makanan dengan persentase 68,2%. Ranking terakhir yaitu menggunakan alat elektronik/listrik dengan persentase 36,78%.

Menggarnish makanan melatih siswa untuk memiliki inisiatif. Di dalam resep biasanya hanya tertulis bahan dan cara membuat makanan saja. Untuk itu siswa harus memiliki inisiatif sendiri untuk menggarnish makanan agar tampak lebih menarik.

Rata-rata persepsi siswa tentang aspek inisiatif yang dilatihkan dalam kegiatan pelaksanaan praktik PMK yaitu 53,3%. Melihat ketercapaian rata-rata tersebut dapat diketahui bahwa aspek inisiatif sering dilatihkan dalam kegiatan pelaksanaan praktik PMK. Hal ini karena nilai rata-ratanya berada pada kategori sering yaitu 50% s/d 75%.

f. Berhitung

Persepsi siswa tentang aspek berhitung yang dilatihkan dalam kegiatan pelaksanaan praktik PMK dapat dilihat pada tabel 19.

Tabel 19. Persepsi siswa tentang aspek berhitung yang dilatihkan dalam kegiatan pelaksanaan praktik PMK(n = 261)

Ranking	Kegiatan	Frekuensi	Persentase (%)
1	Memorsi makanan	167	63,98
2	Menilaikan makanan	83	31,8
3	Mengolah bahan makanan	76	29,12
4	Menata makanan di alat saji	62	23,75
5	Menentukan alat saji	60	22,99
6	Menggarnish makanan	39	14,94
7	Menggunakan alat elektronik/listrik	35	13,41
8	Menggunakan kompor/alat yang panas	20	7,66
9	Menggunakan pisau/alat yang tajam	16	6,13
Jumlah		558	
Rata-Rata		62	23,75

Berdasarkan tabel 19 dapat dilihat data hasil penelitian menunjukkan persepsi siswa tentang aspek berhitung yang dilatihkan dalam kegiatan pelaksanaan praktik PMK. Ranking pertama yaitu memorsi makanan dengan persentase 63,98%. Ranking terakhir yaitu menggunakan pisau/alat yang tajam dengan persentase 6,13%.

Memorsi makanan melatih siswa untuk berhitung. Makanan yang akan disajikan/dinilaikan sebelumnya diporsi terlebih dahulu. Dalam satu resep biasanya terdiri dari beberapa porsi sehingga siswa harus menghitung dan menimbang ukuran perporsinya.

Rata-rata persepsi siswa tentang aspek berhitung yang dilatihkan dalam kegiatan pelaksanaan praktik PMK yaitu 23,75%. Melihat ketercapaian rata-rata tersebut dapat diketahui bahwa aspek berhitung yang dilatihkan dalam kegiatan pelaksanaan praktik PMK termasuk sangat tidak baik karena nilai rata-ratanya berada pada kategori sangat tidak baik yaitu 25% ke bawah.

g. Tanggung jawab

Persepsi siswa tentang aspek tanggung jawab yang dilatihkan dalam kegiatan pelaksanaan praktik PMK dapat dilihat pada tabel 20.

Tabel 20. Persepsi siswa tentang aspek tanggung jawab yang dilatihkan dalam kegiatan pelaksanaan praktik PMK(n = 261)

Ranking	Kegiatan	Frekuensi	Persentase (%)
1	Menggunakan kompor/alat yang panas	223	85,44
2	Mengolah bahan makanan	211	80,84
3	Menggunakan alat elektronik/listrik	198	75,86
4	Menggunakan pisau/alat yang tajam	191	73,18
5	Menilaikan makanan	171	65,52
6	Menentukan alat saji	167	63,98
7	Memorsi makanan	162	62,07
8	Menata makanan di alat saji	138	52,87
9	Menggarnish makanan	124	47,51
Jumlah		1585	
Rata-Rata		176,11	67,48

Berdasarkan tabel 20 dapat dilihat data hasil penelitian menunjukkan persepsi siswa tentang aspek tanggung jawab yang dilatihkan dalam kegiatan pelaksanaan praktik PMK. Ranking pertama yaitu menggunakan kompor/alat yang panas dengan persentase 85,44%. Ranking terakhir yaitu menggarnish makanan dengan persentase 47,51%.

Menggunakan kompor/alat yang panas melatih tanggung jawab siswa. Kompor yang digunakan yaitu kompor gas. Tanggung jawab siswa diperlukan untuk menggunakan kompor seperlunya saja agar menghemat penggunaan BBM. Selain itu siswa juga harus menggunakan kompor dengan tanggung jawab yang tinggi yaitu dengan hati-hati karena jika tidak dapat menimbulkan bahaya seperti kebakaran.

Rata-rata persepsi siswa tentang aspek tanggung jawab yang dilatihkan dalam kegiatan pelaksanaan praktik PMK yaitu 67,48%. Melihat ketercapaian rata-rata tersebut dapat diketahui bahwa aspek tanggung jawab sering dilatihkan dalam kegiatan pelaksanaan praktik PMK. Hal ini karena nilai rata-ratanya berada pada kategori sering yaitu 50% s/d 75%.

h. Bekerja secara aman

Persepsi siswa tentang aspek bekerja secara aman yang dilatihkan dalam kegiatan pelaksanaan praktik PMK dapat dilihat pada tabel 21.

Tabel 21. Persepsi siswa tentang aspek bekerja secara aman yang dilatihkan dalam kegiatan pelaksanaan praktik PMK(n = 261)

Ranking	Kegiatan	Frekuensi	Persentase (%)
1	Menggunakan pisau/alat yang tajam	237	90,8
2	Menggunakan kompor/alat yang panas	233	89,27
3	Menggunakan alat elektronik/listrik	230	88,12
4	Mengolah bahan makanan	199	76,25
5	Menentukan alat saji	77	29,5
5	Menggarnish makanan	77	29,5
6	Memorsi makanan	73	27,97
7	Menata makanan di alat saji	67	25,67
8	Menilaikan makanan	55	21,07
Jumlah		1248	
Rata-Rata		138,67	53,13

Berdasarkan tabel 21 dapat dilihat data hasil penelitian menunjukkan persepsi siswa tentang aspek bekerja secara aman yang dilatihkan dalam kegiatan pelaksanaan praktik PMK. Ranking pertama yaitu menggunakan pisau/alat yang tajam dengan persentase 90,8%. Ranking terakhir yaitu menilaikan makanan dengan persentase 21,07%.

Menggunakan pisau/alat yang tajam melatih siswa bekerja secara aman. Pisau merupakan benda tajam sehingga siswa harus berhati-hati/ bekerja secara aman dalam menggunakannya agar tidak terjadi kecelakaan kerja seperti tangan terpotong atau teriris pisau ketika menggunakan pisau dalam praktik.

Rata-rata persepsi siswa tentang aspek bekerja secara aman yang dilatihkan dalam kegiatan pelaksanaan praktik PMK yaitu 53,13%. Melihat ketercapaian rata-rata tersebut dapat diketahui bahwa aspek bekerja secara aman

sering dilatihkan dalam kegiatan pelaksanaan praktik PMK. Hal ini karena nilai rata-ratanya berada pada kategori sering yaitu 50% s/d 75%.

i. Rekapitulasi aspek *employability skill* yang dilatihkan dalam kegiatan pelaksanaan praktik PMK

Persepsi siswa tentang aspek *employability skill* yang dilatihkan dalam kegiatan pelaksanaan praktik PMK dapat dilihat pada tabel 22.

Tabel 22. Persepsi siswa tentang aspek *employability skill* yang dilatihkan dalam kegiatan pelaksanaan praktik PMK(n = 261)

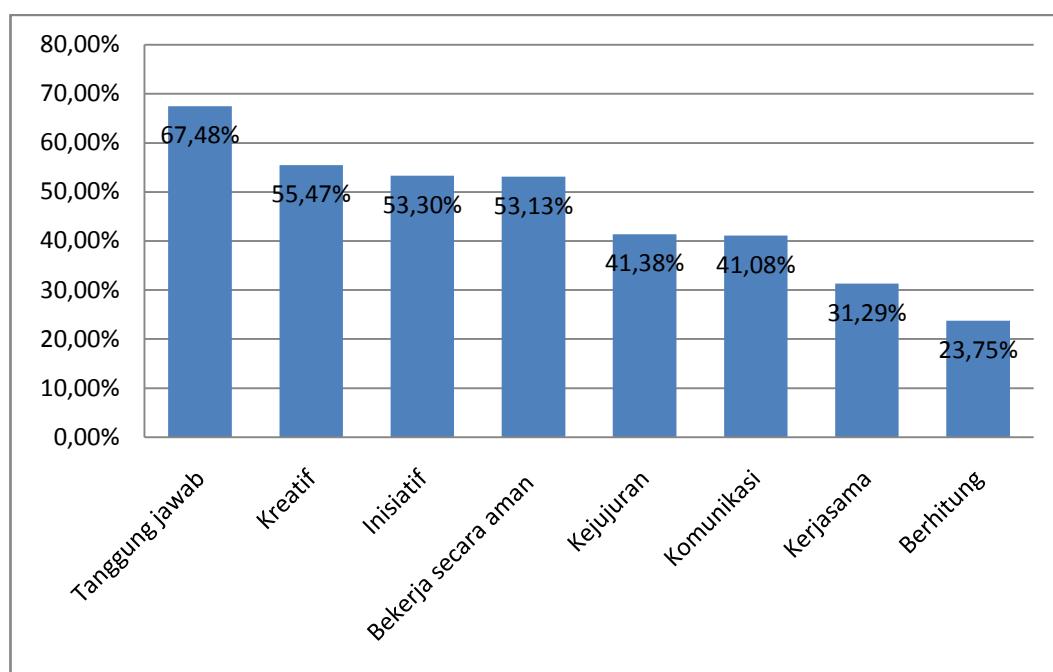
Ranking	Aspek <i>Employability Skill</i>	Percentase (%)
1	Tanggung jawab	67,48
2	Kreatif	55,47
3	Inisiatif	53,3
4	Bekerja secara aman	53,13
5	Kejujuran	41,38
6	Komunikasi	41,08
7	Kerjasama	31,29
8	Berhitung	23,75
Jumlah		366,88
Rata-Rata		45,86

Berdasarkan tabel 22 dapat dilihat data hasil penelitian persepsi siswa tentang aspek *employability skill* yang dilatihkan dalam kegiatan pelaksanaan praktik PMK. Ranking pertama yaitu tanggung jawab dengan persentase 67,48%. Ranking terakhir yaitu berhitung dengan persentase 23,75%.

Tanggung jawab merupakan aspek tertinggi yang dilatihkan dalam kegiatan pelaksanaan praktik PMK. Hal ini sama dengan dalam kegiatan persiapan praktik PMK, tanggung jawab merupakan aspek tertinggi yang dilatihkan, karena di dalam melaksanakan setiap pekerjaan, dibutuhkan tanggung jawab yang tinggi agar pekerjaan/tugas yang dikerjakan berjalan dengan baik dan menghasilkan suatu hasil yang baik pula.

Rata-rata persepsi siswa tentang aspek *employability skill* yang dilatihkan dalam kegiatan pelaksanaan praktik PMK yaitu 45,86%. Melihat ketercapaian rata-rata tersebut dapat diketahui bahwa aspek *employability skill* jarang dilatihkan dalam kegiatan pelaksanaan praktik PMK. Hal ini karena nilai rata-ratanya berada pada kategori jarang yaitu 25% s/d 50%.

Jika digambarkan dalam grafik, persepsi siswa tentang aspek *employability skill* yang dilatihkan dalam kegiatan pelaksanaan praktik PMK adalah sebagai berikut.



Gambar 3. Grafik persepsi siswa tentang aspek *employability skill* yang dilatihkan dalam kegiatan pelaksanaan praktik PMK

3. Persepsi siswa tentang aspek *employability skill* yang dilatihkan dalam kegiatan *finishing* praktik PMK

Aspek *employability skill* yang dilatihkan dalam kegiatan *finishing* praktik PMK ada delapan aspek, yaitu: komunikasi, kerjasama, kejujuran, kreatif, inisiatif, berhitung, tanggung jawab, dan bekerja secara aman.

a. Komunikasi

Persepsi siswa tentang aspek komunikasi yang dilatihkan dalam kegiatan *finishing* praktik PMK dapat dilihat pada tabel 23.

Tabel 23. Persepsi siswa tentang aspek komunikasi yang dilatihkan dalam kegiatan *finishing* praktik PMK(n = 261)

Ranking	Kegiatan	Frekuensi	Persentase (%)
1	Evaluasi hasil praktik	217	83,14
2	Inventaris alat	140	53,64
3	Menata alat di lemari alat	113	43,3
4	Menyapu area kerja	112	42,91
5	Mengepel area kerja	105	40,23
6	Menggunakan alat dan bahan pembersih lantai	102	39,08
7	Membuang sampah	97	37,16
8	Membersihkan bak cuci	96	36,78
9	Menggunakan alat dan bahan pembersih alat	95	36,4
10	Membersihkan kompor	93	35,63
11	Membersihkan meja kerja	91	34,87
12	Mengeringkan alat	76	29,12
13	Mencuci alat	70	26,82
Jumlah		1407	
Rata-Rata		108,23	41,47

Berdasarkan tabel 23 dapat dilihat data hasil penelitian menunjukkan persepsi siswa tentang aspek komunikasi yang dilatihkan dalam kegiatan *finishing* praktik PMK. Ranking pertama yaitu evaluasi hasil praktik dengan persentase 83,14%. Ranking terakhir yaitu mencuci alat dengan persentase 26,82%.

Evaluasi hasil praktik melatih komunikasi siswa. Dalam evaluasi siswa dilatih untuk mendengarkan evaluasi hasil praktik dari guru dengan baik agar dalam praktik selanjutnya siswa bisa mendapatkan hasil yang lebih baik lagi.

Rata-rata persepsi siswa tentang aspek komunikasi yang dilatihkan dalam kegiatan *finishing* praktik PMK yaitu 41,47%. Melihat ketercapaian rata-rata tersebut dapat diketahui bahwa aspek komunikasi jarang dilatihkan dalam

kegiatan *finishing* praktik PMK. Hal ini karena nilai rata-ratanya berada pada kategori jarang yaitu 25% s/d 50%.

b. Kerjasama

Persepsi siswa tentang aspek kerjasama yang dilatihkan dalam kegiatan *finishing* praktik PMK dapat dilihat pada tabel 24.

Tabel 24. Persepsi siswa tentang aspek kerjasama yang dilatihkan dalam kegiatan *finishing* praktik PMK(n = 261)

Ranking	Kegiatan	Frekuensi	Persentase (%)
1	Mengepel area kerja	204	78,16
2	Menyapu area kerja	196	75,1
3	Inventaris alat	185	70,88
3	Menata alat di lemari alat	185	70,88
4	Membuang sampah	160	61,3
5	Membersihkan bak cuci	158	60,54
5	Menggunakan alat dan bahan pembersih lantai	158	60,54
6	Membersihkan meja kerja	150	57,47
7	Mencuci alat	147	56,32
8	Membersihkan kompor	146	55,94
9	Mengeringkan alat	139	53,26
9	Evaluasi hasil praktik	139	53,26
10	Menggunakan alat dan bahan pembersih alat	134	51,34
Jumlah		2101	
Rata-Rata		161,62	61,92

Berdasarkan tabel 24 dapat dilihat data hasil penelitian menunjukkan persepsi siswa tentang aspek kerjasama yang dilatihkan dalam kegiatan *finishing* praktik PMK. Ranking pertama yaitu mengepel area kerja dengan persentase 78,16%. Ranking terakhir yaitu menggunakan alat dan bahan pembersih alat dengan persentase 51,34%.

Mengepel area kerja siswa dilatih untuk kerjasama. Untuk mengepel area kerja ada beberapa siswa. Dibutuhkan kerjasama yang baik antar siswa agar pekerjaan cepat selesai dan juga hasilnya memuaskan, area kerja menjadi bersih.

Rata-rata persepsi siswa tentang aspek kerjasama yang dilatihkan dalam kegiatan *finishing* praktik PMK yaitu 61,92%. Melihat ketercapaian rata-rata tersebut dapat diketahui bahwa aspek kerjasama sering dilatihkan dalam kegiatan *finishing* praktik PMK. Hal ini karena nilai rata-ratanya berada pada kategori sering yaitu 50% s/d 75%.

c. Kejujuran

Persepsi siswa tentang aspek kejujuran yang dilatihkan dalam kegiatan *finishing* praktik PMK dapat dilihat pada tabel 25.

Tabel 25. Persepsi siswa tentang aspek kejujuran yang dilatihkan dalam kegiatan *finishing* praktik PMK(n = 261)

Ranking	Kegiatan	Frekuensi	Persentase (%)
1	Evaluasi hasil praktik	166	63,6
2	Inventaris alat	162	62,07
3	Menata alat di lemari alat	135	51,72
4	Mencuci alat	120	45,98
5	Menggunakan alat dan bahan pembersih alat	119	45,59
6	Menggunakan alat dan bahan pembersih lantai	112	42,91
7	Membersihkan meja kerja	108	41,38
7	Membuang sampah	108	41,38
8	Mengeringkan alat	104	39,85
8	Mengepel area kerja	104	39,85
9	Membersihkan kompor	103	39,46
9	Membersihkan bak cuci	103	39,46
10	Menyapu area kerja	102	39,08
Jumlah		1546	
Rata-Rata		118,92	45,56

Berdasarkan tabel 25 dapat dilihat data hasil penelitian menunjukkan persepsi siswa tentang aspek kejujuran yang dilatihkan dalam kegiatan *finishing* praktik PMK. Ranking pertama yaitu evaluasi hasil praktik dengan persentase 63,6%. Ranking terakhir yaitu menyapu area kerja dengan persentase 39,08%.

Evaluasi hasil praktik melatih siswa untuk jujur. Siswa dilatih untuk jujur menerima hasil evaluasi dari guru. Hal ini berkaitan dengan kemampuan praktik

siswa. Siswa belum bisa mengukur kemampuannya sendiri sehingga jika hasil evaluasi dari guru kurang memuaskan, mereka harus bisa jujur pada diri mereka sendiri untuk bisa menerima hasil evaluasi tersebut karena hal ini untuk perbaikan mereka pada praktik yang akan datang.

Rata-rata persepsi siswa tentang aspek kejujuran yang dilatihkan dalam kegiatan *finishing* praktik PMK yaitu 45,56%. Melihat ketercapaian rata-rata tersebut dapat diketahui bahwa aspek kejujuran jarang dilatihkan dalam kegiatan *finishing* praktik PMK. Hal ini karena nilai rata-ratanya berada pada kategori jarang yaitu 25% s/d 50%.

d. Kreatif

Persepsi siswa tentang aspek kreatif yang dilatihkan dalam kegiatan *finishing* praktik PMK dapat dilihat pada tabel 26.

Tabel 26. Persepsi siswa tentang aspek kreatif yang dilatihkan dalam kegiatan *finishing* praktik PMK(n = 261)

Ranking	Kegiatan	Frekuensi	Percentase (%)
1	Evaluasi hasil praktik	106	40,61
2	Menata alat di lemari alat	62	23,75
3	Menggunakan alat dan bahan pembersih alat	60	22,99
4	Mengeringkan alat	55	21,07
5	Inventaris alat	52	19,92
6	Menggunakan alat dan bahan pembersih lantai	51	19,54
7	Membersihkan kompor	49	18,77
8	Menyapu area kerja	44	16,86
9	Mencuci alat	43	16,48
10	Membersihkan meja kerja	42	16,09
11	Membersihkan bak cuci	39	14,94
12	Mengepel area kerja	36	13,79
13	Membuang sampah	34	13,03
Jumlah		673	
Rata-Rata		51,77	19,83

Berdasarkan tabel 26 dapat dilihat data hasil penelitian menunjukkan persepsi siswa tentang aspek kreatif yang dilatihkan dalam kegiatan *finishing*

praktik PMK. Ranking pertama yaitu evaluasi hasil praktik dengan persentase 40,61%. Ranking terakhir yaitu membuang sampah dengan persentase 13,03%.

Kegiatan *finishing* dalam praktik PMK yang dapat melatih siswa untuk kreatif yaitu evaluasi hasil praktik. Misalnya adalah kreatif untuk membuat pertanyaan pada guru jika ada yang kurang jelas dalam evaluasi.

Rata-rata persepsi siswa tentang aspek kreatif yang dilatihkan dalam kegiatan *finishing* praktik PMK yaitu 19,83%. Melihat ketercapaian rata-rata tersebut dapat diketahui bahwa aspek kreatif sangat jarang dilatihkan dalam kegiatan *finishing* praktik PMK. Hal ini karena nilai rata-ratanya berada pada kategori sangat jarang yaitu 25% ke bawah.

e. Inisiatif

Persepsi siswa tentang aspek inisiatif yang dilatihkan dalam kegiatan *finishing* praktik PMK dapat dilihat pada tabel 27.

Tabel 27. Persepsi siswa tentang aspek inisiatif yang dilatihkan dalam kegiatan *finishing* praktik PMK(n = 261)

Ranking	Kegiatan	Frekuensi	Persentase (%)
1	Evaluasi hasil praktik	123	47,13
2	Membersihkan meja kerja	114	43,68
2	Membersihkan kompor	114	43,68
2	Menyapu area kerja	114	43,68
3	Membuang sampah	113	43,3
3	Menggunakan alat dan bahan pembersih lantai	113	43,3
4	Membersihkan bak cuci	111	42,53
5	Mengeringkan alat	110	42,15
5	Menata alat di lemari alat	110	42,15
6	Mengepel area kerja	109	41,76
7	Menggunakan alat dan bahan pembersih alat	104	39,85
7	Inventaris alat	104	39,85
8	Mencuci alat	89	34,1
Jumlah		1428	
Rata-Rata		109,85	42,09

Berdasarkan tabel 27 dapat dilihat data hasil penelitian menunjukkan persepsi siswa tentang aspek inisiatif yang dilatihkan dalam kegiatan *finishing* praktik PMK. Ranking pertama yaitu evaluasi hasil praktik dengan persentase 47,13%. Ranking terakhir yaitu mencuci alat dengan persentase 34,1%.

Evaluasi hasil praktik melatih siswa untuk memiliki inisiatif, misalnya inisiatif untuk mendengarkan evaluasi dengan baik dan bila perlu mencatatnya sebagai pengingat untuk perbaikan dalam praktik yang akan datang. Contoh inisiatif lainnya yaitu bertanya pada guru jika ada yang kurang jelas dalam evaluasi tersebut.

Rata-rata persepsi siswa tentang aspek inisiatif yang dilatihkan dalam kegiatan *finishing* praktik PMK yaitu 42,09%. Melihat ketercapaian rata-rata tersebut dapat diketahui bahwa aspek inisiatif jarang dilatihkan dalam kegiatan *finishing* praktik PMK. Hal ini karena nilai rata-ratanya berada pada kategori jarang yaitu 25% s/d 50%.

f. Berhitung

Persepsi siswa tentang aspek berhitung yang dilatihkan dalam kegiatan *finishing* praktik PMK dapat dilihat pada tabel 28.

Tabel 28. Persepsi siswa tentang aspek berhitung yang dilatihkan dalam kegiatan *finishing* praktik PMK(n = 261)

Ranking	Kegiatan	Frekuensi	Persentase (%)
1	Inventaris alat	115	44,06
2	Menata alat di lemari alat	80	30,65
3	Evaluasi hasil praktik	67	25,67
4	Menggunakan alat dan bahan pembersih alat	45	17,24
5	Menggunakan alat dan bahan pembersih lantai	38	14,56
6	Mengeringkan alat	37	14,18
7	Mencuci alat	32	12,26
8	Membersihkan meja kerja	22	8,43
9	Membersihkan bak cuci	20	7,66
10	Membersihkan kompor	16	6,13
10	Menyapu area kerja	16	6,13
10	Mengepel area kerja	16	6,13
11	Membuang sampah	12	4,6
Jumlah		516	
Rata-Rata		39,69	15,21

Berdasarkan tabel 28 dapat dilihat data hasil penelitian menunjukkan persepsi siswa tentang aspek berhitung yang dilatihkan dalam kegiatan *finishing* praktik PMK. Ranking pertama yaitu inventaris alat dengan persentase 44,06%. Ranking terakhir yaitu membuang sampah dengan persentase 4,6%.

Inventaris alat yaitu menghitung jumlah alat. Inventaris alat melatih kemampuan berhitung siswa. Mereka harus menghitung alat apa saja dan jumlah alat yang mereka gunakan untuk praktik, kemudian mencocokkan jumlahnya kembali pada saat selesai praktik agar tidak terjadi kehilangan alat pada saat kegiatan praktik.

Rata-rata persepsi siswa tentang aspek berhitung yang dilatihkan dalam kegiatan *finishing* praktik PMK yaitu 15,21%. Melihat ketercapaian rata-rata tersebut dapat diketahui bahwa aspek berhitung sangat jarang dilatihkan dalam kegiatan *finishing* praktik PMK. Hal ini karena nilai rata-ratanya berada pada kategori sangat jarang yaitu 25% ke bawah.

g. Tanggung jawab

Persepsi siswa tentang aspek tanggung jawab yang dilatihkan dalam kegiatan *finishing* praktik PMK dapat dilihat pada tabel 29.

Tabel 29. Persepsi siswa tentang aspek tanggung jawab yang dilatihkan dalam kegiatan *finishing* praktik PMK(n = 261)

Ranking	Kegiatan	Frekuensi	Persentase (%)
1	Mengeringkan alat	246	94,25
2	Membersihkan meja kerja	241	92,34
3	Menggunakan alat dan bahan pembersih alat	240	91,95
3	Inventaris alat	240	91,95
4	Menyapu area kerja	239	91,57
4	Mengepel area kerja	239	91,57
5	Membersihkan kompor	237	90,8
6	Membersihkan bak cuci	236	90,42
7	Menata alat di lemari alat	234	89,66
7	Membuang sampah	234	89,66
8	Mencuci alat	232	88,89
9	Menggunakan alat dan bahan pembersih lantai	226	86,59
10	Evaluasi hasil praktik	198	75,86
Jumlah		3042	
Rata-Rata		234	89,66

Berdasarkan tabel 29 dapat dilihat data hasil penelitian menunjukkan persepsi siswa tentang aspek tanggung jawab yang dilatihkan dalam kegiatan *finishing* praktik PMK. Ranking pertama yaitu mengeringkan alat dengan persentase 94,25%. Ranking terakhir yaitu evaluasi hasil praktik dengan persentase 75,86%.

Mengeringkan alat melatih tanggung jawab siswa. Mengeringkan alat merupakan hal yang sering dianggap tidak begitu penting oleh siswa sehingga dibutuhkan tanggung jawab yang lebih dalam mengerjakan tugas tersebut. Menyimpan alat dalam keadaan kering akan membuat alat menjadi lebih bersih.

Rata-rata persepsi siswa tentang aspek tanggung jawab yang dilatihkan dalam kegiatan *finishing* praktik PMK yaitu 89,66%. Melihat ketercapaian rata-

rata tersebut dapat diketahui bahwa aspek tanggung jawab sangat sering dilatihkan dalam kegiatan *finishing* praktik PMK. Hal ini karena nilai rata-ratanya berada pada kategori sangat sering yaitu 75% ke atas.

h. Bekerja secara aman

Persepsi siswa tentang aspek bekerja secara aman yang dilatihkan dalam kegiatan *finishing* praktik PMK dapat dilihat pada tabel 30.

Tabel 30. Persepsi siswa tentang aspek bekerja secara aman yang dilatihkan dalam kegiatan *finishing* praktik PMK(n = 261)

Ranking	Kegiatan	Frekuensi	Persentase (%)
1	Menggunakan alat dan bahan pembersih alat	175	67,05
2	Menggunakan alat dan bahan pembersih lantai	165	63,22
3	Mencuci alat	160	61,3
4	Mengepel area kerja	139	53,26
5	Membersihkan kompor	133	50,96
6	Mengeringkan alat	131	50,19
7	Membersihkan meja kerja	123	47,13
8	Menata alat di lemari alat	118	45,21
9	Inventaris alat	112	42,91
10	Menyapu area kerja	107	41
10	Membuang sampah	107	41
11	Membersihkan bak cuci	99	37,93
12	Evaluasi hasil praktik	78	29,89
Jumlah		1647	
Rata-Rata		126,69	48,54

Berdasarkan tabel 30 dapat dilihat data hasil penelitian menunjukkan persepsi siswa tentang aspek bekerja secara aman yang dilatihkan dalam kegiatan *finishing* praktik PMK. Ranking pertama yaitu menggunakan alat dan bahan pembersih alat dengan persentase 67,05%. Ranking terakhir yaitu evaluasi hasil praktik dengan persentase 29,89%.

Menggunakan alat dan bahan pembersih alat melatih siswa untuk bekerja secara aman. Dalam bahan pembersih alat terdapat bahan-bahan kimia yang

mungkin berbahaya bagi tubuh siswa sehingga siswa harus hati-hati/ bekerja secara aman dalam menggunakannya.

Rata-rata persepsi siswa tentang aspek bekerja secara aman yang dilatihkan dalam kegiatan *finishing* praktik PMK yaitu 48,54%. Melihat ketercapaian rata-rata tersebut dapat diketahui bahwa aspek bekerja secara aman jarang dilatihkan dalam kegiatan *finishing* praktik PMK. Hal ini karena nilai rataratanya berada pada kategori jarang yaitu 25% s/d 50%.

i. Rekapitulasi aspek *employability skill* yang dilatihkan dalam kegiatan *finishing* praktik PMK

Persepsi siswa tentang aspek *employability skill* yang dilatihkan dalam kegiatan *finishing* praktik PMK dapat dilihat pada tabel 31.

Tabel 31. Persepsi siswa tentang aspek *employability skill* yang dilatihkan dalam kegiatan *finishing* praktik PMK(n = 261)

Ranking	Aspek <i>Employability Skill</i>	Percentase (%)
1	Tanggung jawab	89,66
2	Kerjasama	61,92
3	Bekerja secara aman	48,54
4	Kejujuran	45,56
5	Inisiatif	42,09
6	Komunikasi	41,47
7	Kreatif	19,83
8	Berhitung	15,21
Jumlah		364,28
Rata-Rata		45,53

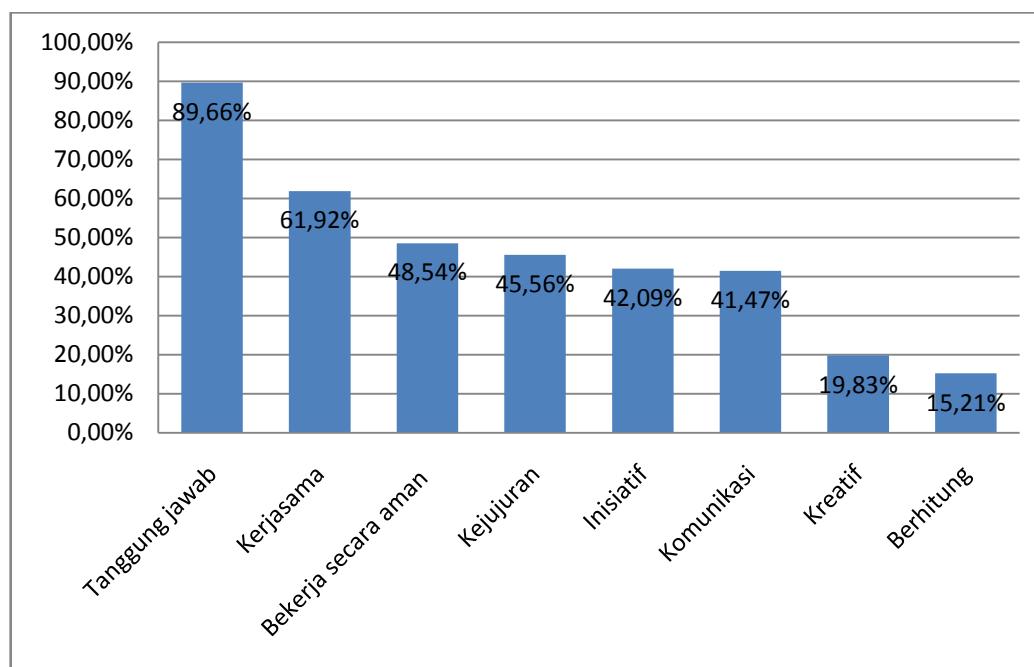
Berdasarkan tabel 31 dapat dilihat data hasil penelitian persepsi siswa tentang aspek *employability skill* yang dilatihkan dalam kegiatan *finishing* praktik PMK. Ranking pertama yaitu tanggung jawab dengan persentase 89,66%. Ranking terakhir yaitu berhitung dengan persentase 15,21%.

Tanggung jawab merupakan aspek tertinggi yang dilatihkan dalam kegiatan *finishing* praktik PMK. Hal ini sama dengan dalam kegiatan persiapan

dan pelaksanaan praktik PMK, tanggung jawab merupakan aspek tertinggi yang dilatihkan, karena di dalam melaksanakan setiap pekerjaan, dibutuhkan tanggung jawab yang tinggi agar pekerjaan/tugas yang dikerjakan berjalan dengan baik dan menghasilkan suatu hasil yang baik pula.

Rata-rata persepsi siswa tentang aspek *employability skill* yang dilatihkan dalam kegiatan *finishing* praktik PMK yaitu 45,53%. Melihat ketercapaian rata-rata tersebut dapat diketahui bahwa aspek *employability skill* jarang dilatihkan dalam kegiatan *finishing* praktik PMK. Hal ini karena nilai rata-ratanya berada pada kategori jarang yaitu 25% s/d 50%.

Jika digambarkan dalam grafik, persepsi siswa tentang aspek *employability skill* yang dilatihkan dalam kegiatan *finishing* praktik PMK adalah sebagai berikut.



Gambar 4. Grafik persepsi siswa tentang aspek *employability skill* yang dilatihkan dalam kegiatan *finishing* praktik PMK

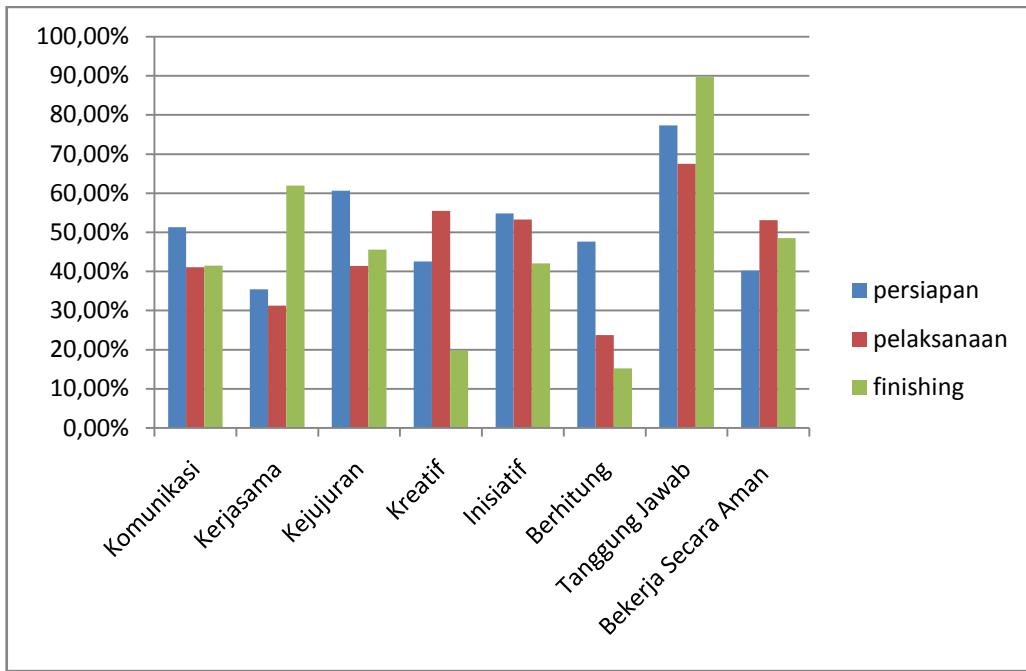
4. Persepsi siswa tentang aspek *employability skill* yang dilatihkan dalam praktik PMK

Perbandingan persepsi siswa tentang aspek *employability skill* yang terdiri dari: komunikasi, kerjasama, kejujuran, kreatif, inisiatif berhitung, tanggung jawab, dan bekerja secara aman, dalam kegiatan persiapan, pelaksanaan, dan *finishing* praktik Pengolahan Makanan Kontinental dapat dilihat pada tabel 32.

Tabel 32. Perbandingan persepsi siswa tentang masing-masing aspek *employability skill* yang dilatihkan dalam kegiatan persiapan, pelaksanaan, dan *finishing* praktik PMK(n = 261)

Aspek <i>Employability Skill</i>	Kegiatan		
	Persiapan (%)	Pelaksanaan (%)	<i>Finishing</i> (%)
Komunikasi	51,34	41,08	41,47
Kerjasama	35,41	31,29	61,92
Kejujuran	60,66	41,38	45,56
Kreatif	42,53	55,47	19,83
Inisiatif	54,79	53,3	42,09
Berhitung	47,64	23,75	15,21
Tanggung jawab	77,3	67,48	89,66
Bekerja secara aman	40,17	53,13	48,54
Rata-Rata	51,23	45,86	45,53
Ranking	1	2	3

Berdasarkan tabel 32 dapat dilihat perbandingan persepsi siswa tentang aspek *employability skill* yang terdiri dari: komunikasi, kerjasama, kejujuran, kreatif, inisiatif berhitung, tanggung jawab, dan bekerja secara aman, dalam kegiatan persiapan, pelaksanaan, dan *finishing* praktik Pengolahan Makanan Kontinental. Jika digambarkan dalam grafik adalah sebagai berikut.

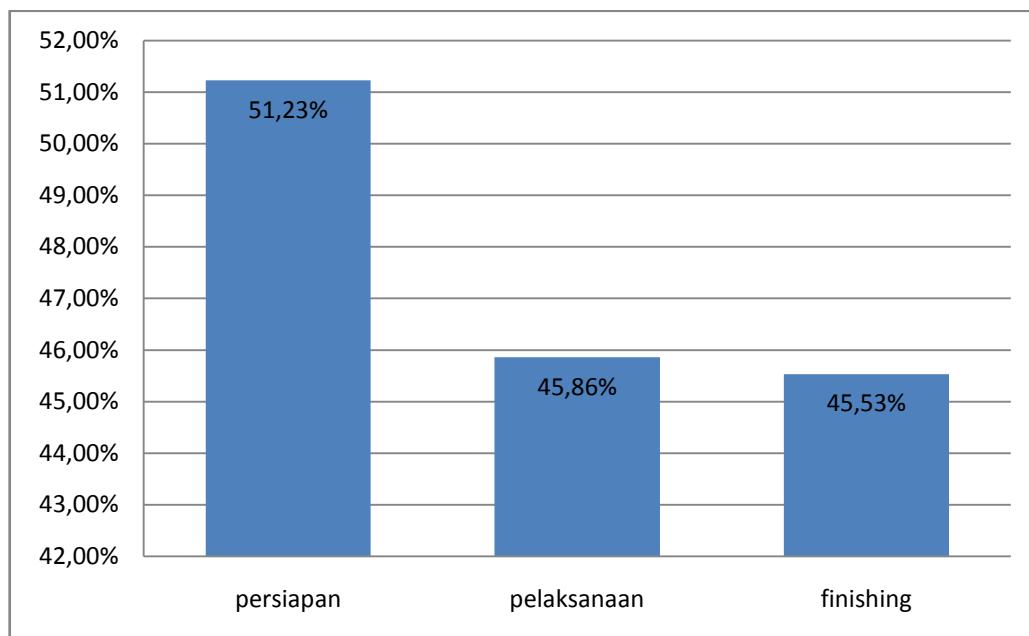


Gambar 5. Grafik perbandingan persepsi siswa tentang masing-masing aspek *employability skill* yang dilatihkan dalam kegiatan persiapan, pelaksanaan, dan *finishing* praktik PMK

Dari tabel 32 juga dapat dilihat perbandingan aspek *employability skill* dalam kegiatan persiapan, pelaksanaan, dan *finishing* praktik PMK diurutkan dari rata-rata persentase tertinggi. Ranking 1 yaitu persiapan dengan persentase 51,23%. Ranking 2 yaitu pelaksanaan dengan persentase 45,86%. Ranking 3 yaitu *finishing* dengan persentase 45,53%.

Persiapan berada di ranking pertama karena kegiatan persiapan merupakan suatu kegiatan awal yang bertujuan untuk menunjang kegiatan utama, sehingga dapat terselenggara dengan teratur, rapi, berjalan dengan lancar, tepat waktu, efisien dan menyenangkan dan pekerjaan berhasil dilakukan dengan sempurna. Persiapan akan menentukan menentukan keefektifan dan keberhasilan suatu hasil pengolahan (Prihastuti Ekawatiningsih, dkk, 2008:43).

Jika digambarkan dalam grafik perbandingan aspek *employability skill* dalam kegiatan persiapan, pelaksanaan, dan *finishing* praktik PMK adalah sebagai berikut.



Gambar 6. Grafik perbandingan rata-rata aspek *employability skill* dalam kegiatan persiapan, pelaksanaan, dan *finishing* praktik PMK

Secara keseluruhan, hasil penelitian persepsi siswa tentang aspek *employability skill* yang dilatihkan dalam praktik PMK dapat dilihat pada tabel 33.

Tabel 33. Persepsi siswa tentang aspek *employability skill* yang dilatihkan dalam praktik PMK(n = 261)

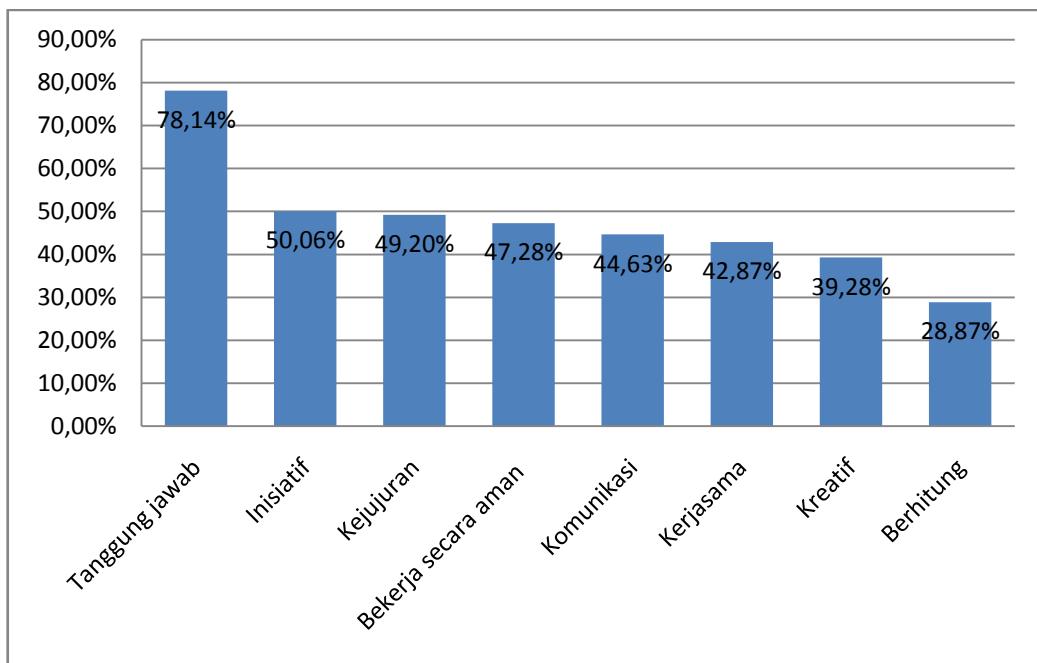
Ranking	Aspek <i>Employability Skill</i>	Percentase (%)	Kategori
1	Tanggung jawab	78,14	Sangat sering
2	Inisiatif	50,06	Sering
3	Kejujuran	49,2	Jarang
4	Bekerja secara aman	47,28	Jarang
5	Komunikasi	44,63	Jarang
6	Kerjasama	42,87	Jarang
7	Kreatif	39,28	Jarang
8	Berhitung	28,87	Jarang
Jumlah		380,33	
Rata-Rata		47,54	Jarang

Berdasarkan tabel 33 dapat dilihat data hasil penelitian menunjukkan persepsi siswa tentang aspek *employability skill* yang dilatihkan dalam praktik PMK. Ranking pertama yaitu tanggung jawab dengan persentase 78,14%. Ranking terakhir yaitu berhitung dengan persentase 28,87%.

Tanggung jawab merupakan aspek *employability skill* tertinggi yang dilatihkan dalam praktik PMK. Seperti dalam kegiatan persiapan, pelaksanaan, maupun *finishing* dalam praktik PMK, tanggung jawab merupakan aspek tertinggi yang dilatihkan, karena di dalam melaksanakan setiap pekerjaan, dibutuhkan tanggung jawab yang tinggi agar pekerjaan/tugas yang dikerjakan berjalan dengan baik dan menghasilkan suatu hasil yang baik pula.

Rata-rata persepsi siswa tentang aspek *employability skill* yang dilatihkan dalam praktik PMK yaitu 47,54%. Melihat ketercapaian rata-rata tersebut dapat diketahui bahwa aspek *employability skill* jarang dilatihkan dalam praktik PMK. Hal ini karena nilai rata-ratanya berada pada kategori jarang yaitu 25% s/d 50%.

Jika digambarkan dalam grafik, persepsi siswa tentang aspek *employability skill* yang dilatihkan dalam praktik PMK adalah sebagai berikut.



Gambar 7. Grafik persepsi siswa tentang aspek *employability skill* yang dilatihkan dalam praktik PMK

C. Pembahasan

1. Aspek *employability skill* yang dilatihkan dalam kegiatan persiapan praktik pengolahan makanan kontinental

Persepsi siswa tentang aspek *employability skill* yang dilatihkan dalam kegiatan persiapan praktik PMK diurutkan dari persentase tertinggi yaitu tanggung jawab, kejujuran, inisiatif, komunikasi, berhitung, kreatif, bekerja secara aman, dan kerjasama. Tanggung jawab berada pada ranking pertama dengan persentase 77,3% dan termasuk kategori sangat sering dilatihkan. Kerjasama berada pada ranking terakhir dengan persentase 35,41% dan termasuk kategori jarang dilatihkan.

Tanggung jawab termasuk sangat sering dilatihkan dalam kegiatan persiapan praktik PMK karena di dalam melaksanakan setiap pekerjaan dibutuhkan tanggung jawab yang tinggi agar pekerjaan/tugas yang dikerjakan

berjalan dengan baik dan menghasilkan suatu hasil yang baik pula. Kerjasama termasuk kategori jarang dilatihkan dalam kegiatan persiapan praktik PMK karena kegiatan dalam persiapan praktik PMK lebih banyak dilakukan secara individu sehingga porsi kerjasama yang dilatihkan memang hanya sedikit.

2. Aspek *employability skill* yang dilatihkan dalam kegiatan pelaksanaan praktik pengolahan makanan kontinental

Persepsi siswa tentang aspek *employability skill* yang dilatihkan dalam kegiatan pelaksanaan praktik PMK diurutkan dari persentase tertinggi yaitu tanggung jawab, kreatif, inisiatif, bekerja secara aman, kejujuran, komunikasi, kerjasama, dan berhitung. Tanggung jawab berada pada ranking pertama dengan persentase 67,48% dan termasuk kategori sering dilatihkan. Berhitung berada pada ranking terakhir dengan persentase 23,75% dan termasuk kategori sangat jarang dilatihkan.

Tanggung jawab termasuk sering dilatihkan dalam kegiatan pelaksanaan praktik PMK karena di dalam melaksanakan setiap pekerjaan dibutuhkan tanggung jawab yang tinggi agar pekerjaan/tugas yang dikerjakan berjalan dengan baik dan menghasilkan suatu hasil yang baik pula. Berhitung termasuk kategori sangat jarang dilatihkan dalam kegiatan pelaksanaan praktik PMK karena kegiatan dalam pelaksanaan praktik PMK hanya sedikit yang memakai aspek berhitung sehingga porsi berhitung yang dilatihkan memang hanya sedikit.

3. Aspek *employability skill* yang dilatihkan dalam kegiatan *finishing* praktik pengolahan makanan kontinental

Persepsi siswa tentang aspek *employability skill* yang dilatihkan dalam kegiatan *finishing* praktik PMK diurutkan dari persentase tertinggi yaitu tanggung jawab, kerjasama, bekerja secara aman, kejujuran, inisiatif, komunikasi, kreatif,

dan berhitung. Tanggung jawab berada pada ranking pertama dengan persentase 89,66% dan termasuk kategori sangat sering dilatihkan. Berhitung berada pada ranking terakhir dengan persentase 15,21% dan termasuk kategori sangat jarang dilatihkan.

Tanggung jawab termasuk sangat sering dilatihkan dalam kegiatan *finishing* praktik PMK karena di dalam melaksanakan setiap pekerjaan dibutuhkan tanggung jawab yang tinggi agar pekerjaan/tugas yang dikerjakan berjalan dengan baik dan menghasilkan suatu hasil yang baik pula. Berhitung termasuk kategori sangat jarang dilatihkan dalam kegiatan *finishing* praktik PMK karena kegiatan dalam *finishing* praktik PMK hanya sedikit yang memakai aspek berhitung sehingga porsi berhitung yang dilatihkan memang hanya sedikit.

4. Aspek *employability skill* yang dilatihkan dalam praktik pengolahan makanan kontinental

Persepsi siswa tentang aspek *employability skill* yang dilatihkan dalam praktik PMK secara keseluruhan, diurutkan dari persentase tertinggi yaitu tanggung jawab, inisiatif, kejujuran, bekerja secara aman, komunikasi, kerjasama, kreatif, dan berhitung. Tanggung jawab berada pada ranking pertama dengan persentase 78,14% dan termasuk kategori sangat sering dilatihkan. Berhitung berada pada ranking terakhir dengan persentase 28,87% dan termasuk kategori jarang dilatihkan.

Tanggung jawab termasuk sangat sering dilatihkan dalam praktik PMK secara keseluruhan karena di dalam melaksanakan setiap pekerjaan dibutuhkan tanggung jawab yang tinggi agar pekerjaan/tugas yang dikerjakan berjalan dengan baik dan menghasilkan suatu hasil yang baik pula. Berhitung termasuk kategori

jarang dilatihkan dalam praktik PMK karena kegiatan dalam *finishing* praktik PMK hanya sedikit yang memakai aspek berhitung sehingga porsi berhitung yang dilatihkan memang hanya sedikit.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. Persepsi siswa tentang aspek *employability skill* yang dilatihkan dalam praktik PMK yaitu:

Praktik pengolahan makanan kontinental terdiri dari tiga tahapan kegiatan yaitu persiapan, pelaksanaan, dan *finishing*.

- a. Aspek *employability skill* yang dilatihkan dalam kegiatan persiapan praktik pengolahan makanan kontinental, ada delapan aspek yaitu: komunikasi, kerjasama, kejujuran, kreatif, inisiatif, berhitung, tanggung jawab, dan bekerja secara aman. Tanggung jawab merupakan aspek tertinggi yang dilatihkan dalam kegiatan persiapan praktik pengolahan makanan kontinental yaitu dengan persentase 77,3%. Aspek *employability skill* yang dilatihkan dalam kegiatan persiapan praktik pengolahan makanan kontinental termasuk kategori sering dengan rata-rata 51,23%.
- b. Aspek *employability skill* yang dilatihkan dalam kegiatan pelaksanaan praktik pengolahan makanan kontinental, ada delapan aspek yaitu: komunikasi, kerjasama, kejujuran, kreatif, inisiatif, berhitung, tanggung jawab, dan bekerja secara aman. Tanggung jawab merupakan aspek tertinggi yang dilatihkan dalam kegiatan pelaksanaan praktik pengolahan makanan kontinental yaitu

dengan persentase 67,48%. Aspek *employability skill* yang dilatihkan dalam kegiatan pelaksanaan praktik pengolahan makanan kontinental termasuk kategori jarang dengan rata-rata 45,86%.

- c. Aspek *employability skill* yang dilatihkan dalam kegiatan *finishing* praktik pengolahan makanan kontinental, ada delapan aspek yaitu: komunikasi, kerjasama, kejujuran, kreatif, inisiatif, berhitung, tanggung jawab, dan bekerja secara aman. Tanggung jawab merupakan aspek tertinggi yang dilatihkan dalam kegiatan *finishing* praktik pengolahan makanan kontinental yaitu dengan persentase 89,66%. Aspek *employability skill* yang dilatihkan dalam kegiatan *finishing* praktik pengolahan makanan kontinental termasuk kategori jarang dengan rata-rata 45,53%.
- d. Praktik pengolahan makanan kontinental terdiri dari tiga tahapan kegiatan yaitu persiapan, pelaksanaan, dan *finishing*. Aspek *employability skill* yang tertinggi terdapat dalam kegiatan persiapan yaitu dengan rata-rata persentase sebesar 51,23%.
- e. Aspek *employability skill* yang dilatihkan dalam praktik pengolahan makanan kontinental, ada delapan aspek yaitu: komunikasi, kerjasama, kejujuran, kreatif, inisiatif, berhitung, tanggung jawab, dan bekerja secara aman. Tanggung jawab merupakan aspek *employability skill* tertinggi yang dilatihkan dalam praktik pengolahan makanan kontinental yaitu dengan persentase 78,14%. Aspek *employability skill* yang dilatihkan dalam praktik pengolahan makanan kontinental termasuk kategori jarang dengan rata-rata 47,54%.

2. Aspek *employability skill* yang paling menonjol dalam praktik pengolahan makanan kontinental adalah tanggung jawab. Baik dalam kegiatan persiapan, pelaksanaan, *finishing*, maupun secara keseluruhan kegiatan dalam praktik pengolahan makanan kontinental, tanggung jawab merupakan aspek *employability skill* tertinggi yang dilatihkan.

B. Saran

Berdasarkan hasil keseluruhan dalam penelitian ini, maka dapat diberikan saran sebagai berikut:

1. Aspek *employability skill* sudah dilaksanakan dalam praktik pengolahan makanan kontinental, tetapi belum terprogram dalam RPP. Hendaknya guru memasukkan aspek *employability skill* dalam RPP agar lebih terprogram.
2. Diharapkan agar setiap aspek *employability skill* yang dibutuhkan dalam melaksanakan masing-masing kegiatan praktik pengolahan makanan kontinental lebih dimaksimalkan lagi.
3. Diharapkan kepada peneliti lain agar mengadakan penelitian lebih lanjut tentang aspek *employability skill* pada program produktif lainnya.

C. Keterbatasan Penelitian

Keterbatasan dalam penelitian ini yaitu:

1. Aspek-aspek *employability skill* dalam penelitian ini masih secara umum dan belum memfokuskan pada masing-masing kegiatan dalam praktik pengolahan makanan kontinental.
2. Semua indikator dalam praktik pengolahan makanan kontinental masih secara umum dan belum dicermati satu-persatu.
3. Proses pembelajaran praktik pengolahan makanan kontinental tidak dilihat secara langsung.
4. Persepsi siswa sangat subyektif karena dipengaruhi oleh banyak faktor dan belum diteliti.

DAFTAR PUSTAKA

- A. Gintings. (2008). *Esensi Praktis Belajar dan Pembelajaran*. Bandung: Humaniora.
- Alex Sobur. (2003). *Psikologi Umum dalam Lintasan Sejarah*. Bandung: CV. Pustaka Setia.
- Anonim. (2009). *Himpunan Peraturan Perundang-Undangan Undang-Undang SISDIKNAS*. Bandung: Fokusmedia.
- Bimo Walgito. (2004). *Pengantar Psikologi Umum*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Carole Wade dan Tavris. (2008). *Psikologi*. Jakarta: Erlangga.
- Conference Board of Canada (CBC). (2000). *Employability Skill 2000+*. Diakses pada tanggal 12 Juli 2011, pukul 08.05 WIB, dari <http://www.conferenceboard.ca/education/eps2000.pdf>.
- Darmiyati Zuchdi, Sodiq A. Kuntoro, Zuhdan Kunprasetya, dan Marzuki. (2010). *Pendidikan Karakter dengan Pendekatan Komprehensif (Terintegrasi dalam Perkuliahan dan Pengembangan Kultur Universitas)*. Yogyakarta: UNY Press.
- Depdiknas. (2006). *Kurikulum SMK Edisi 2006*. Jakarta: Pusat Kurikulum Balitbang Depdiknas.
- David Matsumoto. (2004). *Pengantar Psikologi Lintas Budaya*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Elfindri, Jemmy Rumengan, Muhammad Basri Wello, Poltak Tobing, Fitri Yanti, Elfa Eriyani, Riwayati Zein, dan Ristapawa Indra. (2010). *Soft Skill untuk Pendidik*. Jakarta: Baduose Media.
- Gauzali Saydono. (1997). *Kamus Istilah Kepegawaian*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- I Made Suarta. (2011). *Analisis dan Pengembangan Employability Skills Mahasiswa Politeknik*. Ringkasan Disertasi: Program Pascasarjana UNY.
- Jalaludin Rakhmat. (2004). *Psikologi Komunikasi*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.

- Kusmayadi dan Endar Sugiarto. (2000). *Metodologi Penelitian dalam Bidang Kepariwisataan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Miftah Toha. (2003). *Perilaku Organisasi, Konsep Dasar dan Aplikasinya*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Mitch Cleary, et al. (2006). *Employability Skills (From Framework to Practice)*. Melbourne: Precision Consultancy.
- Prihastuti Ekawatiningsih, Kokom Komariah, dan Sutriyati Purwanti. (2008). *Restoran Jilid 1*. Jakarta: Direktorat Pembinaan SMK.
- Sanapiah Faisal. (2001). *Format-Format Penelitian Sosial*. Jakarta: Rajawali Press.
- Siti Hamidah. (2000). *Job Sheet Patiseri I*. PTBB FT UNY: Yogyakarta.
- Sondang P. Siagian. (2004). *Organisasi, Kepemimpinan, dan Perilaku Administrasi*. Jakarta: CV. Haji Masagung.
- Sugihartono, Kartika Nur Fathiyah, Farida Harahap, Farida Agus Setiawati, dan Siti Rohmah Nurhayati. (2007). *Psikologi Pendidikan*. Yogyakarta: UNY Press.
- Sugiyono. (2009). *Metode Penelitian Pendidikan (Pendekatan kuantitatif, Kualitatif, dan R&D)*. Bandung: CV. Alfabeta.
- _____. (2009). *Statistika untuk Penelitian*. Bandung: CV. Alfabeta.
- Suharsimi Arikunto. (2006). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- _____. (2002). *Prosedur Penelitian*. Cet ke- 12. Jakarta : Rineka Cipta.
- Sukandarrumidi. (2006). *Metodologi Penelitian (Petunjuk Praktis untuk Peneliti Pemula*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Sunaryo Soenarto. (1993). *Strategi Pengelolaan PBM Praktek pada Sekolah Kejuruan*. Jurnal PTK No. 2 Tahun 1. FT UNY. Yogyakarta.
- Suwarti Mochantoyo, dkk. (1999). *Pengelolaan Makanan Jilid 1*. Angkasa: Bandung.
- Syaiful Bahri Djamarah. (2000). *Psikologi Belajar*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.

The Careers Group, University of London. (2010). *Employability Skills and Personal Development Planning: A Resource for Academic Staff*. Diakses pada tanggal 1 Juli 2011, pukul 14.25 WIB, dari http://www.careers.lon.ac.uk/files/pdf/CEP_A_EmployabilitySkills.pdf.

Titin Hera Widi H. (2008). *Job Sheet Pengolahan Makanan Oriental*. PTBB FT UNY: Yogyakarta.

Wasty Soemanto. (2003). *Psikologi Pendidikan*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.

W.S. Winkel. (2009). *Psikologi Pengajaran*. Yogyakarta: Media Abadi.

LAMPIRAN

Lampiran 1

Angket uji coba 1

Angket uji coba 2

Angket penelitian

ANGKET / KUESIONER UJI COBA 1

PENDAPAT SISWA SMK NEGERI DI DIY TENTANG ASPEK *EMPLOYABILITY SKILL* YANG DILATIHKBAN DALAM PRAKTIK PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL

Aspek *employability skill* merupakan sekumpulan keterampilan-keterampilan yang diperlukan untuk memasuki dunia kerja ataupun untuk pengembangan karir di tempat kerja. Sehubungan dengan penelitian yang berjudul “Pendapat Siswa SMK Negeri di DIY tentang Aspek *Employability Skill* yang Dilatihkan dalam Praktik Pengolahan Makanan Kontinental”, maka peneliti memohon kesedian anda, siswa-siswi SMK, untuk mengisi angket yang terlampir dengan petunjuk sebagai berikut:

A. Identitas:

Nama :
No. absen :
Kelas :

B. Petunjuk cara menjawab pertanyaan:

1. Tulislah terlebih dahulu identitas anda pada tempat yang telah disediakan.
2. Bacalah dengan teliti setiap pernyataan dan alternatif jawaban yang telah disediakan.
3. Isilah dengan jawaban yang paling sesuai dengan keadaan anda, dengan memberi tanda check (✓) pada tempat jawaban yang telah disediakan dan mengisi titik-titik yang ada dengan jawaban yang sesuai dengan pendapat anda.
4. Jawablah dengan sejurnya-jurnya.
5. Dimohon untuk menjawab semua pertanyaan.

6. Contoh 1:

No.	Kegiatan Praktik	Terdapat dalam Praktik PMK		Pelaksanaan Oleh	
		Ya	Tidak	Individu	Kelompok
1.	Mempelajari resep	✓		✓	

Contoh 2:

No.	Pernyataan	Membuat saya merasa dilatih								
		Komunikasi	Kerjasama	Kejujuran	Kreatif	Inisiatif	Berhitung	Tanggung jawab	Bekerja secara aman	Aspek lain yang dilatihkan
1.	Mempelajari resep	✓		✓		✓	✓	✓	

No.	Kegiatan Praktik	Terdapat dalam Praktik PMK		Pelaksanaan Oleh	
		Ya	Tidak	Individu	Kelompok
1.	Perencanaan				
	a. Mempelajari resep				
	b. Membuat daftar belanja				
	c. Membuat daftar alat				
	d. Membuat tertib kerja				
	e. Belanja bahan makanan				
	f. Memilih bahan makanan				
	Kegiatan perencanaan lainnya jika ada:				
	g.				
	h.				
	i.				
	j.				
	k.				
2.	Pelaksanaan				
	a. Menggunakan pakaian praktik lengkap				
	b. Menyiapkan peralatan				
	c. Menimbang bahan makanan				
	d. Mengupas bahan makanan				
	e. Mencuci bahan makanan				
	f. Memotong bahan makanan				
	g. Mengolah bahan makanan				
	h. Menggunakan kompor / alat yang panas				
	i. Menggunakan pisau / alat yang tajam				
	j. Menggunakan alat elektronik / listrik				
	k. Memorsi makanan				
	l. Menentukan alat saji				
	m. Menata makanan di alat saji				

No.	Kegiatan Praktik	Terdapat dalam Praktik PMK		Pelaksanaan Oleh	
		Ya	Tidak	Individu	Kelompok
	n. Menggarnish makanan				
	o. Menilaikan makanan				
	Kegiatan pelaksanaan lainnya jika ada:				
	p.				
	q.				
	r.				
	s.				
	t.				
3.	<i>Finishing</i>				
	a. Mencuci alat				
	b. Menggunakan alat dan bahan pembersih alat				
	c. Mengeringkan alat				
	d. Inventaris alat				
	e. Menata alat di lemari alat				
	f. Membersihkan meja kerja				
	g. Membersihkan kompor				
	h. Membersihkan bak cuci				
	i. Menyapu area kerja				
	j. Membuang sampah				
	k. Mengepel area kerja				
	l. Menggunakan alat dan bahan pembersih lantai				
	m. Evaluasi hasil praktik				
	Kegiatan <i>finishing</i> lainnya jika ada:				
	n.				
	o.				
	p.				
	q.				

ANGKET / KUESIONER UJI COBA 2
PENDAPAT SISWA SMK NEGERI DI DIY TENTANG ASPEK *EMPLOYABILITY SKILL*
YANG DILATIHKBAN DALAM PRAKTIK PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL

Sehubungan dengan penelitian yang berjudul “Pendapat Siswa SMK Negeri di DIY tentang Aspek *Employability Skill* yang Dilatihkan dalam Praktik Pengolahan Makanan Kontinental”, maka peneliti memohon kesedian anda, siswa-siswi SMK, untuk mengisi angket berikut ini.

Angket ini bukanlah sebuah test. Angket ini bertujuan untuk melihat aspek *employability skill* yang dilatihkan dalam praktik Pengolahan Makanan Kontinental. Pertanyaan-pertanyaan berikut ini membahas mengenai “**kenyataan**” pada kegiatan praktik Pengolahan Makanan Kontinental di SMK yang telah anda ikuti. Tidak ada jawaban “**benar**” atau “**salah**”, yang diharapkan adalah “**pendapat**” anda.

C. Petunjuk pengisian angket:

7. Tulislah terlebih dahulu identitas anda pada tempat yang telah disediakan.
8. Bacalah kajian teori dan petunjuk pengisian angket dengan seksama.
9. Bacalah dengan teliti setiap pernyataan dan alternatif jawaban yang telah disediakan.
10. Jawablah setiap pertanyaan sesuai dengan kondisi anda, dengan memberi tanda check (✓) pada kolom yang sesuai.
11. Berikan jawaban, komentar, ataupun saran anda atas pertanyaan yang terdapat pada bagian akhir angket ini.
12. Jawablah semua pertanyaan yang ada.

D. Identitas:

Nama :
No. presensi :
Kelas :

E. Kajian teori:

Employability skill merupakan sekumpulan keterampilan-keterampilan yang diperlukan untuk memasuki dunia kerja ataupun untuk pengembangan karir di tempat kerja. Aspek *employability skill* yang dilatihkan dalam praktik Pengolahan Makanan Kontinental, dalam penelitian ini yaitu:

- a. Komunikasi, adalah tindakan untuk mengekspresikan ide dan perasaan, dan memberikan informasi kepada orang lain, baik secara lisan maupun tulisan.
- b. Kerjasama, merupakan kemampuan mental seseorang untuk dapat bekerja bersama-sama dengan orang lain dalam menyelesaikan tugas-tugas yang telah ditentukan.
- c. Kejujuran, yaitu sikap dan perilaku seseorang yang didasarkan pada upaya menjadikan dirinya selalu dapat dipercaya dalam perkataan dan perbuatannya.
- d. Kreatif, yaitu berpikir dan melakukan sesuatu untuk menghasilkan cara atau hasil baru dan termutakhir dari apa yang telah dimiliki.
- e. Inisiatif, yaitu prakarsa, tindakan mula-mula yang dimunculkan oleh seseorang. Semakin cepat mengambil inisiatif, maka akan semakin cepat dalam melaksanakan suatu pekerjaan masyarakat.
- f. Berhitung, yaitu keterampilan bekerja dengan angka atau berhitung.
- g. Tanggung jawab, yaitu sikap dan perilaku seseorang untuk melaksanakan tugas dan kewajibannya sebagaimana yang seharusnya dia lakukan, baik terhadap diri sendiri, masyarakat, lingkungan, negara, maupun Tuhan YME.
- h. Bekerja secara aman, dapat diartikan sebagai keselamatan dan kesehatan kerja (K3), secara umum mencakup suasana dan lingkungan kerja yang menjamin kesehatan dan keselamatan karyawan agar tugas pekerjaan perusahaan dapat berjalan lancar.

F. Contoh:

Kegiatan praktik pengolahan makanan kontinental: **Mempelajari resep**

Yang perlu anda lakukan adalah mempertimbangkan apa saja aspek *employability skill* yang dilatihkan / yang terdapat di dalam “**Mempelajari resep**”? Apabila anda berpendapat bahwa dalam “**mempelajari resep**” anda terlatih komunikasi, kejujuran, inisiatif, berhitung, dan tanggung jawab, maka berikan tanda check (✓) pada kolom yang sudah disediakan.

No.	Kegiatan Praktik Pengolahan Makanan Kontinental	Aspek Yang Dilatihkan							
		Komunikasi	Kerjasama	Kejujuran	Kreatif	Inisiatif	Berhitung	Tanggung jawab	Bekerja secara aman (K3)
1.	Mempelajari resep	✓		✓		✓	✓	✓	

No.	Kegiatan Praktik Pengolahan Makanan Kontinental	Aspek Yang Dilatihkan							
		Komunikasi	Kerjasama	Kejujuran	Kreatif	Inisiatif	Berhitung	Tanggung jawab	Bekerja secara aman (K3)
24.	Mengeringkan alat								
25.	Inventaris alat								
26.	Menata alat di lemari alat								
27.	Membersihkan meja kerja								
28.	Membersihkan kompor								
29.	Membersihkan bak cuci								
30.	Menyapu area kerja								
31.	Membuang sampah								
32.	Mengepel area kerja								
33.	Menggunakan alat dan bahan pembersih lantai								
34.	Evaluasi hasil praktik								

WAJIB DIISI:

1. Apakah ada kegiatan praktik Pengolahan Makanan Kontinental lainnya yang belum tercantum dalam angket ini? Jika ada sebutkan!

Jawaban :

.....

.....

2. Apakah ada yang tidak anda pahami dari angket ini, baik dari pengertian aspek-aspek *employability skill* tersebut, maupun cara mengisi angket ini? Jika ada sebutkan!

Jawaban :

.....

.....

ANGKET / KUESIONER PENELITIAN
PENDAPAT SISWA SMK NEGERI DI DIY TENTANG ASPEK *EMPLOYABILITY SKILL*
YANG DILATIHKBAN DALAM PRAKTIK PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL

Sehubungan dengan penelitian yang berjudul “Pendapat Siswa SMK Negeri di DIY tentang Aspek *Employability Skill* yang Dilatihkan dalam Praktik Pengolahan Makanan Kontinental”, maka peneliti memohon kesedian anda, siswa-siswi SMK, untuk mengisi angket berikut ini.

Angket ini bukanlah sebuah test. Angket ini bertujuan untuk melihat aspek *employability skill* yang dilatihkan dalam praktik Pengolahan Makanan Kontinental. Pertanyaan-pertanyaan berikut ini membahas mengenai “**kenyataan**” pada kegiatan praktik Pengolahan Makanan Kontinental di SMK yang telah anda ikuti. Tidak ada jawaban “**benar**” atau “**salah**”, yang diharapkan adalah “**pendapat**” anda.

G. Petunjuk pengisian angket:

13. Tulislah terlebih dahulu identitas anda pada tempat yang telah disediakan.
14. Bacalah kajian teori dan petunjuk pengisian angket dengan seksama.
15. Bacalah dengan teliti setiap pernyataan dan alternatif jawaban yang telah disediakan.
16. Jawablah setiap pertanyaan sesuai dengan kondisi anda, dengan memberi tanda check (✓) pada kolom yang sesuai.
17. Jawablah semua pertanyaan yang ada.

H. Identitas:

Nama :

No. absen :

Kelas :

I. Kajian teori:

Employability skill merupakan sekumpulan keterampilan-keterampilan yang diperlukan untuk memasuki dunia kerja ataupun untuk pengembangan karir di tempat kerja. Aspek *employability skill* yang dilatihkan dalam praktik Pengolahan Makanan Kontinental, dalam penelitian ini yaitu:

- i. Komunikasi, adalah tindakan untuk mengekspresikan ide dan perasaan, dan memberikan informasi kepada orang lain, baik secara lisan maupun tulisan.
- j. Kerjasama, merupakan kemampuan mental seseorang untuk dapat bekerja bersama-sama dengan orang lain dalam menyelesaikan tugas-tugas yang telah ditentukan.
- k. Kejujuran, yaitu sikap dan perilaku seseorang yang didasarkan pada upaya menjadikan dirinya selalu dapat dipercaya dalam perkataan dan perbuatannya.
- l. Kreatif, yaitu berpikir dan melakukan sesuatu untuk menghasilkan cara atau hasil baru dan termutakhir dari apa yang telah dimiliki.
- m. Inisiatif, yaitu prakarsa, tindakan mula-mula yang dimunculkan oleh seseorang. Semakin cepat mengambil inisiatif, maka akan semakin cepat dalam melaksanakan suatu pekerjaan masyarakat.
- n. Berhitung, yaitu keterampilan bekerja dengan angka atau berhitung.
- o. Tanggung jawab, yaitu sikap dan perilaku seseorang untuk melaksanakan tugas dan kewajibannya sebagaimana yang seharusnya dia lakukan, baik terhadap diri sendiri, masyarakat, lingkungan, negara, maupun Tuhan YME.
- p. Bekerja secara aman, dapat diartikan sebagai keselamatan dan kesehatan kerja (K3), secara umum mencakup suasana dan lingkungan kerja yang menjamin kesehatan dan keselamatan karyawan agar tugas pekerjaan perusahaan dapat berjalan lancar.

J. Contoh:

Kegiatan praktik pengolahan makanan kontinental: **Mempelajari resep**

Yang perlu anda lakukan adalah mempertimbangkan apa saja aspek *employability skill* yang dilatihkan / yang terdapat di dalam “**Mempelajari resep**”? Apabila anda berpendapat bahwa dalam “**mempelajari resep**” anda terlatih komunikasi, kejujuran, inisiatif, berhitung, dan tanggung jawab, maka berikan tanda check (✓) pada kolom yang sudah disediakan.

No.	Kegiatan Praktik Pengolahan Makanan Kontinental	Aspek Yang Dilatihkan							
		Komunikasi	Kerjasama	Kejujuran	Kreatif	Inisiatif	Berhitung	Tanggung jawab	Bekerja secara aman (K3)
1.	Mempelajari resep	✓		✓		✓	✓	✓	

No.	Kegiatan Praktik Pengolahan Makanan Kontinental	Aspek Yang Dilatihkan							
		Komunikasi	Kerjasama	Kejujuran	Kreatif	Inisiatif	Berhitung	Tanggung jawab	Bekerja secara aman (K3)
24.	Mengeringkan alat								
25.	Inventaris alat								
26.	Menata alat di lemari alat								
27.	Membersihkan meja kerja								
28.	Membersihkan kompor								
29.	Membersihkan bak cuci								
30.	Menyapu area kerja								
31.	Membuang sampah								
32.	Mengepel area kerja								
33.	Menggunakan alat dan bahan pembersih lantai								
34.	Evaluasi hasil praktik								

TERIMA KASIH...

Lampiran 2

Hasil uji coba 1

Hasil penelitian

HASIL UJI COBA 1 (n = 20)

No.	Kegiatan Praktik	Terdapat dalam Praktik PMK		Pelaksanaan Oleh	
		Ya	Tidak	Individu	Kelompok
1.	Perencanaan				
	l. Mempelajari resep	20	0	20	
	m. Membuat daftar belanja	20	0	20	
	n. Membuat daftar alat	20	0	20	
	o. Membuat tertib kerja	20	0	20	
	p. Belanja bahan makanan	20	0		20
	q. Memilih bahan makanan	20	0		20
	Kegiatan perencanaan lainnya jika ada:				
	r.				
	s.				
	t.				
	u.				
2.	Pelaksanaan				
	u. Menggunakan pakaian praktik lengkap	20	0	20	
	v. Menyiapkan peralatan	20	0		20
	w. Menimbang bahan makanan	20	0	7	13
	x. Mengupas bahan makanan	20	0	16	4
	y. Mencuci bahan makanan	20	0	15	5
	z. Memotong bahan makanan	20	0	18	2
	aa. Mengolah bahan makanan	20	0	20	
	bb. Menggunakan kompor / alat yang panas	20	0	0	20
	cc. Menggunakan pisau / alat yang tajam	20	0	20	0

No.	Kegiatan Praktik	Terdapat dalam Praktik PMK		Pelaksanaan Oleh	
		Ya	Tidak	Individu	Kelompok
	dd. Menggunakan alat elektronik / listrik	13	7	2	11
	ee. Memorsi makanan	20	0	4	16
	ff. Menentukan alat saji	20	0		20
	gg. Menata makanan di alat saji	20	0		20
	hh. Menggarnish makanan	20	0		20
	ii. Menilaikan makanan	20	0		
	Kegiatan <i>finishing</i> lainnya jika ada:				
	jj.				
	kk.				
	ll.				
	mm.				
3.	<i>Finishing</i>				
	a. Mencuci alat	20	0		20
	b. Menggunakan alat dan bahan pembersih alat	20	0		20
	c. Mengeringkan alat	16	4		16
	d. Inventaris alat	17	3	1	16
	e. Menata alat di lemari alat	14	6	2	12
	f. Membersihkan meja kerja	20	0	4	16
	g. Membersihkan kompor	20	0	4	16
	h. Membersihkan bak cuci	20	0	3	17
	i. Menyapu area kerja	20	0		20
	j. Membuang sampah	20	0	2	18
	k. Mengepel area kerja	20	0		20

No.	Kegiatan Praktik	Terdapat dalam Praktik PMK		Pelaksanaan Oleh	
		Ya	Tidak	Individu	Kelompok
	l. Menggunakan alat dan bahan pembersih lantai	16	4		16
	m. Evaluasi hasil praktik	20	20		20
	Kegiatan <i>finishing</i> lainnya jika ada:				
	n.				
	o.				
	p.				
	q.				

No.	Pernyataan	Membuat saya merasa dilatih								
		Komunikasi	Kerjasama	Kejujuran	Kreatif	Inisiatif	Berhitung	Tanggung jawab	Bekerja secara aman	Aspek lain yang dilatihkan
1.	Mempelajari resep	17	5	17	9	15	14	16	2	-
2.	Membuat daftar belanja	12	2	20	5	5	20	17	2	-
3.	Membuat daftar alat	11	2	12	3	9	12	19	1	-
4.	Membuat tertib kerja	13	4	13	6	9	13	19	4	-
5.	Belanja bahan makanan	17	14	18	3	5	18	19	3	-
6.	Memilih bahan makanan	11	7	16	6	9	7	14	6	-
7.	Menggunakan pakaian praktik lengkap	6	3	13	5	5	1	18	12	-
8.	Menyiapkan peralatan	12	11	5	4	11	6	18	6	-
9.	Menimbang bahan makanan	8	5	19	3	6	16	17	2	-
10.	Mengupas bahan makanan	3	4	4	13	14	2	16	15	-
11.	Mencuci bahan makanan	1	4	11	4	8	1	15	6	-
12.	Memotong bahan makanan	5	5	6	12	8	3	15	13	-
13.	Mengolah bahan makanan	9	10	11	15	16	8	18	13	-
14.	Menggunakan kompor / alat yang panas	6	9	4	4	5	1	18	20	-
15.	Menggunakan pisau / alat yang tajam	7	2	3	7	7	2	16	19	-
16.	Menggunakan alat elektronik / listrik	8	7	5	3	7	1	17	17	-
17.	Memorsikan makanan	7	6	14	13	11	13	13	2	-
18.	Menentukan alat saji	11	4	5	9	11	3	12	5	-
19.	Menata makanan di alat saji	6	7	4	17	13	3	10	3	-
20.	Menggarnish makanan	4	6	3	18	14	1	10	3	-

No.	Pernyataan	Membuat saya merasa dilatih								
		Komunikasi	Kerjasama	Kejujuran	Kreatif	Inisiatif	Berhitung	Tanggung jawab	Bekerja secara aman	Aspek lain yang dilatihkan
21.	Menilaikan makanan	15	6	13	5	7	6	13	1	-
22.	Mencuci alat	3	13	9	0	4	2	17	12	-
23.	Menggunakan alat dan bahan pembersih alat	3	9	7	3	7	2	18	17	-
24.	Mengeringkan alat	5	8	9	1	8	5	20	10	-
25.	Inventaris alat	13	16	13	1	5	12	17	7	-
26.	Menata alat di lemari alat	8	13	12	1	7	8	18	8	-
27.	Membersihkan meja kerja	3	11	4	1	6	0	18	8	-
28.	Membersihkan kompor	4	10	7	1	6	0	19	11	-
29.	Membersihkan bak cuci	5	9	4	0	9	0	19	4	-
30.	Menyapu area kerja	4	9	5	2	9	0	18	6	-
31.	Membuang sampah	6	6	6	0	6	0	20	4	-
32.	Mengepel area kerja	5	10	5	1	6	1	18	10	-
33.	Menggunakan alat dan bahan pembersih lantai	6	12	7	1	7	2	16	15	-
34.	Evalusi hasil praktik	20	11	17	8	6	5	11	3	-

Rekapan Data Persepsi Siswa SMKN di DIY Tentang Aspek *Employability Skill* Yang Dilatihkan Dalam Praktik PMK

No.	Komunikasi	Kerjasama	Kejujuran	Kreatif	Inisiatif	Berhitung	Tanggung Jawab	Bekerja Secara Aman
1	246	95	195	135	213	183	204	87
2	180	100	219	101	125	249	221	33
3	152	89	172	91	139	151	222	68
4	160	66	173	124	151	166	215	81
5	214	204	228	105	157	216	218	75
6	164	126	149	140	150	108	172	70
7	75	33	150	53	91	16	228	135
8	114	156	108	88	139	78	219	122
9	113	89	218	69	118	220	196	83
10	48	46	73	160	155	25	168	179
11	61	45	126	94	144	17	194	136
12	81	60	89	172	134	63	164	189
13	124	137	149	171	165	76	211	199
14	93	113	81	70	101	20	223	233
15	64	37	59	86	100	16	191	237
16	121	94	80	58	96	35	198	230
17	112	69	159	187	157	167	162	73
18	118	86	95	155	159	60	167	77
19	92	70	86	230	170	62	138	67
20	80	59	76	239	178	39	124	77
21	161	70	187	107	126	83	171	55
22	70	147	120	43	89	32	232	160
23	95	134	119	60	104	45	240	175
24	76	139	104	55	110	37	246	131

25	140	185	162	52	104	115	240	112
26	113	185	135	62	110	80	234	118
27	91	150	108	42	114	22	241	123
28	93	146	103	49	114	16	237	133
29	96	158	103	39	111	20	236	99
30	112	196	102	44	114	16	239	107
31	97	160	108	34	113	12	234	107
32	105	204	104	36	109	16	239	139
33	102	158	112	51	113	38	226	165
34	217	139	166	106	123	67	198	78

Persepsi Siswa SMKN di DIY Tentang Aspek *Employability Skill* Yang Dilatihkan Dalam Kegiatan Persiapan, Pelaksanaan, dan *Finishing Praktik PMK*

No.	Komunikasi		Kerjasama		Kejujuran		Kreatif		Inisiatif		Berhitung		Tanggung jawab		bekerja secara aman	
	Frekuensi	Persentase	Frekuensi	Persentase	Frekuensi	Persentase	Frekuensi	Persentase	Frekuensi	Persentase	Frekuensi	Persentase	Frekuensi	persentase	frekuensi	persentase
1	246	94.25%	95	36.40%	195	74.71%	135	51.72%	213	81.61%	183	70.11%	204	78.16%	87	33.33%
2	180	68.97%	100	38.31%	219	83.91%	101	38.70%	125	47.89%	249	95.40%	221	84.67%	33	12.64%
3	152	58.24%	89	34.10%	172	65.90%	91	34.87%	139	53.26%	151	57.85%	222	85.06%	68	26.05%
4	160	61.30%	66	25.29%	173	66.28%	124	47.51%	151	57.85%	166	63.60%	215	82.38%	81	31.03%
5	214	81.99%	204	78.16%	228	87.36%	105	40.23%	157	60.15%	216	82.76%	218	83.52%	75	28.74%
6	164	62.84%	126	48.28%	149	57.09%	140	53.64%	150	57.47%	108	41.38%	172	65.90%	70	26.82%
7	75	28.74%	33	12.64%	150	57.47%	53	20.31%	91	34.87%	16	6.13%	228	87.36%	135	51.72%
8	114	43.68%	156	59.77%	108	41.38%	88	33.72%	139	53.26%	78	29.89%	219	83.91%	122	46.74%
9	113	43.30%	89	34.10%	218	83.52%	69	26.44%	118	45.21%	220	84.29%	196	75.10%	83	31.80%
10	48	18.39%	46	17.62%	73	27.97%	160	61.30%	155	59.39%	25	9.58%	168	64.37%	179	68.58%
11	61	23.37%	45	17.24%	126	48.28%	94	36.02%	144	55.17%	17	6.51%	194	74.33%	136	52.11%
12	81	31.03%	60	22.99%	89	34.10%	172	65.90%	134	51.34%	63	24.14%	164	62.84%	189	72.41%
rata-rata	134	51.34%	92.42	35.41%	158.33	60.66%	111	42.53%	143	54.79%	124.33	47.64%	201.75	77.30%	104.83	40.17%
13	124	47.51%	137	52.49%	149	57.09%	171	65.52%	165	63.22%	76	29.12%	211	80.84%	199	76.25%
14	93	35.63%	113	43.30%	81	31.03%	70	26.82%	101	38.70%	20	7.66%	223	85.44%	233	89.27%
15	64	24.52%	37	14.18%	59	22.61%	86	32.95%	100	38.31%	16	6.13%	191	73.18%	237	90.80%
16	121	46.36%	94	36.02%	80	30.65%	58	22.22%	96	36.78%	35	13.41%	198	75.86%	230	88.12%
17	112	42.91%	69	26.44%	159	60.92%	187	71.65%	157	60.15%	167	63.98%	162	62.07%	73	27.97%
18	118	45.21%	86	32.95%	95	36.40%	155	59.39%	159	60.92%	60	22.99%	167	63.98%	77	29.50%
19	92	35.25%	70	26.82%	86	32.95%	230	88.12%	170	65.13%	62	23.75%	138	52.87%	67	25.67%
20	80	30.65%	59	22.61%	76	29.12%	239	91.57%	178	68.20%	39	14.94%	124	47.51%	77	29.50%
21	161	61.69%	70	26.82%	187	71.65%	107	41.00%	126	48.28%	83	31.80%	171	65.52%	55	21.07%

rata-rata	107.22	41.08%	81.67	31.29%	108	41.38%	144.78	55.47%	139.11	53.30%	62	23.75%	176.11	67.48%	138.67	53.13%
22	70	26.82%	147	56.32%	120	45.98%	43	16.48%	89	34.10%	32	12.26%	232	88.89%	160	61.30%
23	95	36.40%	134	51.34%	119	45.59%	60	22.99%	104	39.85%	45	17.24%	240	91.95%	175	67.05%
24	76	29.12%	139	53.26%	104	39.85%	55	21.07%	110	42.15%	37	14.18%	246	94.25%	131	50.19%
25	140	53.64%	185	70.88%	162	62.07%	52	19.92%	104	39.85%	115	44.06%	240	91.95%	112	42.91%
26	113	43.30%	185	70.88%	135	51.72%	62	23.75%	110	42.15%	80	30.65%	234	89.66%	118	45.21%
27	91	34.87%	150	57.47%	108	41.38%	42	16.09%	114	43.68%	22	8.43%	241	92.34%	123	47.13%
28	93	35.63%	146	55.94%	103	39.46%	49	18.77%	114	43.68%	16	6.13%	237	90.80%	133	50.96%
29	96	36.78%	158	60.54%	103	39.46%	39	14.94%	111	42.53%	20	7.66%	236	90.42%	99	37.93%
30	112	42.91%	196	75.10%	102	39.08%	44	16.86%	114	43.68%	16	6.13%	239	91.57%	107	41.00%
31	97	37.16%	160	61.30%	108	41.38%	34	13.03%	113	43.30%	12	4.60%	234	89.66%	107	41.00%
32	105	40.23%	204	78.16%	104	39.85%	36	13.79%	109	41.76%	16	6.13%	239	91.57%	139	53.26%
33	102	39.08%	158	60.54%	112	42.91%	51	19.54%	113	43.30%	38	14.56%	226	86.59%	165	63.22%
34	217	83.14%	139	53.26%	166	63.60%	106	40.61%	123	47.13%	67	25.67%	198	75.86%	78	29.89%
Rata-Rata	108.23	41.47%	161.62	61.92%	118.92	45.56%	51.77	19.83%	109.85	42.09%	39.69	15.21%	234	89.66%	126.69	48.54%

Persepsi Siswa SMKN di DIY Tentang Aspek *Employability Skill* Yang Dilatihkan Dalam Praktik PMK

	Komunikasi	Kerjasama	Kejujuran	Kreatif	Inisiatif	Berhitung	Tanggung Jawab	Bekerja Secara Aman	Rata-Rata
Persiapan	51.34%	35.41%	60.66%	42.53%	54.79%	47.64%	77.30%	40.17%	51.23%
Pelaksanaan	41.08%	31.29%	41.38%	55.47%	53.30%	23.75%	67.48%	53.13%	45.86%
Finishing	41.47%	61.92%	45.56%	19.83%	42.09%	15.21%	89.66%	48.54%	45.53%
Rata-Rata	44.63%	42.87%	49.20%	39.28%	50.06%	28.87%	78.14%	47.28%	47.54%

Lampiran 3

Lembar validasi
Surat ijin observasi
Surat ijin penelitian

SURAT PENGANTAR VALIDASI

Kepada:

Yth. Ibu Dr. Siti Hamidah
Dosen Pendidikan Teknik Boga
PTBB FT UNY

Dengan Hormat,

Yang bertanda tangan di bawah ini selaku dosen pembimbing dari mahasiswa:

Nama : Ebytz Maria Novalina S.

NIM : 07511241006

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Memohon kesediaan Ibu sebagai *Experts Judgement* dalam mempertimbangkan dan menilai validasi ini pada penelitian skripsi yang berjudul berjudul "**Pendapat Siswa SMK Negeri di DIY tentang Aspek Employability Skill yang Dilatihkan dalam Praktik Pengolahan Makanan Kontinental**".

Demikian surat pengantar ini dibuat agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya. Atas perhatian dan bantuan Ibu saya ucapkan terimakasih.

Yogyakarta, 30 September 2011

Mengetahui,

Dosen Pembimbing

%

Kokom Komariah, M. Pd.
NIP. 19600808 198403 2 002

Peneliti

Ebytz Maria Novalina S
NIM. 07511241006

PERNYATAAN / JUDGEMENT

Setelah membaca instrumen dari penelitian yang berjudul "Pendapat Siswa SMK Negeri di DIY tentang Aspek *Employability Skill* yang Dilatihkan dalam Praktik Pengolahan Makanan Kontinental", yang disusun oleh:

Nama : Ebytz Maria Novalina S.

NIM : 07511241006

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Fakultas : Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Dengan ini saya:

Nama : Dr. Siti Hamidah

NIP : 19530820 197903 2 001

Jabatan : Dosen Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana

Fakultas : Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Menyatakan bahwa instrument tersebut valid / tidak valid* dan memberikan saran untuk pemberian:

J. terima kasih degn up late

Yogyakarta, 30 September 2011

Validator

Dr. Siti Hamidah

NIP. 19530820 197903 2 001

SURAT PENGANTAR VALIDASI

Kepada:

Yth. Ibu Badraningsih L., M.Kes.
Dosen Pendidikan Teknik Boga
PTBB FT UNY

Dengan Hormat,

Yang bertanda tangan di bawah ini selaku dosen pembimbing dari mahasiswa:

Nama : Ebytz Maria Novalina S.
NIM : 07511241006
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Memohon kesediaan Ibu sebagai *Experts Judgement* dalam mempertimbangkan dan menilai validasi ini pada penelitian skripsi yang berjudul "**Pendapat Siswa SMK Negeri di DIY tentang Aspek Employability Skill yang Dilatihkan dalam Praktik Pengolahan Makanan Kontinental**".

Demikian surat pengantar ini dibuat agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya. Atas perhatian dan bantuan Ibu saya ucapkan terimakasih.

Yogyakarta, 30 September 2011

Mengetahui,

Dosen Pembimbing

✓

Kokom Komariah, M. Pd.

NIP. 19600808 198403 2 002

Peneliti

Ebytz Maria Novalina S

NIM. 07511241006

PERNYATAAN / JUDGEMENT

Setelah membaca instrumen dari penelitian yang berjudul "Pendapat Siswa SMK Negeri di DIY tentang Aspek *Employability Skill* yang Dilatihkan dalam Praktik Pengolahan Makanan Kontinental", yang disusun oleh:

Nama : Ebytz Maria Novalina S.

NIM : 07511241006

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Fakultas : Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Dengan ini saya:

Nama : Badraningsih L., M.Kes.

NIP : 19600625 198601 2 001

Jabatan : Dosen Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana

Fakultas : Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Menyatakan bahwa instrument tersebut valid / tidak valid* dan memberikan saran untuk pemberian.

- Valid (dalam aspek teknis)

- Silakan dicetak di laman (terima kasih)

Yogyakarta, 30 September 2011

Validator



Badraningsih L., M.Kes.

NIP. 19600625 198601 2 001



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN NASIONAL
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK**

Alamat : Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281
Telp. (0274) 586168 pos. 276, 289, 292 (0274) 586734 Fax. (0274) 586734
website : <http://ft.uny.ac.id> e-mail : ft@uny.ac.id teknik@uny.ac.id



Certificate No. QSO-RD208

Nomor : 2222/UN34.15/PL/2011

14 September 2011

Hal : Permohonan Ijin Observasi/Survey

Yth. Kepala SMKN 2 Godean
Jl. Jae Sumantoro
Godean, Sleman, Yogyakarta

Dalam rangka pelaksanaan Mata Kuliah Tugas Akhir Skripsi, kami mohon dengan hormat bantuan Saudara memberikan ijin untuk melaksanakan observasi/Survey dengan fokus permasalahan **"Pendapat Siswa SMK Negeri Di DIY tentang Aspek Employability Skill Yang Dilatihkan dalam Praktik Pengolahan Makanan Kontinental**, bagi mahasiswa Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta sebagai berikut:

No.	Nama	NIM	Jurusan/Program Studi
1	Ebytz Maria N S	07511241006	Pend. Teknik Boga - SI

Dosen Pembimbing/Dosen Pengampu:

Nama : Kokom Komariah, M.Pd.
NIP : 19600808 198403 2 002

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

**Tembusan:**

Ketua Jurusan
Ketua Program Studi



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN NASIONAL
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK**

Alamat : Kampus Karangmulyo, Yogyakarta, 55281
Telp. (0274) 586168 psw. 276, 289, 292 (0274) 586734 Fax. (0274) 586734
website : <http://ft.uny.ac.id> e-mail : ft@uny.ac.id ; teknik@uny.ac.id



Certificate No. QGQ 86502

Nomor : 2223/UN34.15/PL/2011

14 September 2011

Hal : Permohonan Ijin Observasi/Survey

Yth. Kepala SMKN 1 Sewon
Jl. Pulutan, Pendowoharjo
Sewon, Bantul, Yogyakarta

Dalam rangka pelaksanaan Mata Kuliah Tugas Akhir Skripsi, kami mohon dengan hormat bantuan Saudara memberikan ijin untuk melaksanakan observasi/Survey dengan fokus permasalahan **'Pendapat Siswa SMK Negeri Di DIY tentang Aspek Employability Skill Yang Dilatihkan Dalam Praktik Pengolahan Makanan Kontinental**, bagi mahasiswa Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta sebagai berikut:

No.	Nama	NIM	Jurusan/Program Studi
1	Ebytz Maria N S	07511241006	Pend. Teknik Boga - SI

Dosen Pembimbing/Dosen Pengampu:

Nama : Kokom Komariah, M.Pd.
NIP : 19600808 198403 2 002

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

Dekan,
n.b. Wakil Dekan I,

Dr. Sudji Munadi
NIP 19530310 197803 1 003

Tembusan:

Ketua Jurusan
Ketua Program Studi



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN NASIONAL
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK**

Alamat : Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281
Telp. (0274) 586168 psw 276.289.292 (0274) 586734 Fax. (0274) 586734
website : <http://ft.uny.ac.id> e-mail: ft@uny.ac.id teknik@uny.ac.id



Certificate No. QGK 0002

Nomor : 2221/UN34.15/PL/2011

14 September 2011

Hal : Permohonan Ijin Observasi/Survey

Yth. Kepala SMKN 4 Yogyakarta
Jl. Sidikan 60
Yogyakarta

Dalam rangka pelaksanaan Mata Kuliah Tugas Akhir Skripsi, kami mohon dengan hormat bantuan Saudara memberikan ijin untuk melaksanakan observasi/Survey dengan fokus permasalahan **"Pendapat Siswa SMK Negeri Di DIY tentang Aspek Employability Skill Yang Dilatihkan dalam Praktik Pengolahan Makanan Kontinental**, bagi mahasiswa Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta sebagai berikut:

No.	Nama	NIM	Jurusan/Program Studi
1	Ebytz Maria N S	07511241006	Pend. Teknik Boga - S1

Dosen Pembimbing/Dosen Pengampu:

Nama : Kokom Komariah, M.Pd.
NIP : 19600808 198403 2 002

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

Dekan,

u.b. Wakil Dekan I,

Dr. Sudji Munadi
NIP 19530310 197803 1 003

Tembusan:

Ketua Jurusan

Ketua Program Studi



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN NASIONAL
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK**

Alamat : Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281
Telp. (0274) 586168 psw 276,289,292 (0274) 586734 Fax. (0274) 586734
website : <http://ft.uny.ac.id> e-mail : ft@uny.ac.id, teknik@uny.ac.id



Certificate No. QSC 0028

Nomor : 2224/UN34.15/PL/2011

14 September 2011

Hal : Permohonan Ijin Observasi/Survey

Yth. Kepala SMKN 6 Yogyakarta
Jl. Kenari No. 4
Yogyakarta

Dalam rangka pelaksanaan Mata Kuliah Tugas Akhir Skripsi, kami mohon dengan hormat bantuan Saudara memberikan ijin untuk melaksanakan observasi/Survei dengan fokus permasalahan **"Pendapat Siswa SMK Negeri Di DIY tentang Aspek Employability Skill Yang Dilatihkan Dalam Praktik Pengolahan Makanan Kontinental, bagi mahasiswa Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta sebagai berikut:**

No.	Nama	NIM	Jurusan/Program Studi
1	Ebytz Maria N S	07511241006	Pend. Teknik Boga - S1

Dosen Pembimbing/Dosen Pengampu:

Nama : Kokom Komariah, M.Pd.
NIP : 19600808 198403 2 002

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

Dekan,



Tembusan:
Ketua Jurusan
Ketua Program Studi



KEMENTERIAN PENDIDIKAN NASIONAL
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK

Alamat: Kampus Karangmulyo, Yogyakarta 55281
Tele: (0274) 586168 psw 276-289-292 (0274) 586734 Fax: (0274) 586734
website: <http://ft.uny.ac.id> e-mail: ft@uny.ac.id 19600@uny.ac.id



Nomor : 2698c/UN34.15/PL/2011
Lamp. : 1 (satu) benda
Hal. : Permohonan Ijin Penelitian

10 Nopember 2011

Yth.

1. Gubernur Provinsi DIY c.q. Ka. Biro Administrasi Pembangunan Setda Provinsi DIY
2. Bupati Sleman c.q. Kepala Bappeda Kabupaten Sleman
3. Kepala Dinas Pendidikan, Pemuda dan Olahraga Propinsi DIY
4. Kepala Dinas Pendidikan, Pemuda dan Olahraga Kabupaten Sleman
5. Kepala SMK N 2 GODEAN

Dalam rangka pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi kami mohon dengan hormat bantuan Saudara memberikan ijin untuk melaksanakan penelitian dengan judul "**Pendapat Siswa SMK Negeri Di DIY Tentang Aspek Employability Skill Yang Dilatihkan Dalam Praktik Pengolahan Makanan Kontinental**", bagi mahasiswa Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta tersebut di bawah ini:

No.	Nama	NIM	Jurusan/Prodi	Lokasi Penelitian
1	Ebytz Maria N S	07511241006	Pend. Teknik Boga - S1	SMK N 2 Godean

Dosen Pembimbing/Dosen Pengampu : Kokon Komariah, M.Pd
NIP : 19600808 198403 2 002

Adapun pelaksanaan penelitian dilakukan mulai tanggal 10 Nopember 2011 sampai dengan selesai.

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

Dekan,
u.b. Wakil Dekan I.

Dr. Sudji Munadi
NIP 19530310 197803 1 003

Tembusan:
Ketua Jurusan
Ketua Program Studi



KEMENTERIAN PENDIDIKAN NASIONAL
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK

Alamat: Kampus Karangmalang, Yogyakarta 55281
Telp. (0274) 586168 psw. 276.289.292 (0274) 586734 Fax. (0274) 586734
website <http://ft.uny.ac.id> e-mail: ft@uny.ac.id teknik@uny.ac.id



Nomor : 2698a/UN34.15/PL/2011

10 Nopember 2011

Lamp. : 1 (satu) bendel

Hal. : Permohonan Ijin Penelitian

Yth.

1. Gubernur Provinsi DIY c.q. Ka. Biro Administrasi Pembangunan Setda Provinsi DIY
2. Bupati Bantul c.q. Kepala Bappeda Kabupaten Bantul
3. Kepala Dinas Pendidikan, Pemuda dan Olahraga Propinsi DIY
4. Kepala Dinas Pendidikan, Pemuda dan Olahraga Kabupaten Bantul
5. Kepala SMK N 1 SEWON

Dalam rangka pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi kami mohon dengan hormat bantuan Saudara memberikan ijin untuk melaksanakan penelitian dengan judul "**Pendapat Siswa SMK Negeri Di Diy Tentang Aspek Employability Skill Yang Dilatihkan Dalam Praktik Pengolahan Makanan Kontinental**", bagi mahasiswa Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta tersebut di bawah ini:

No.	Nama	NIM	Jurusan/Prodi	Lokasi Penelitian
1	Ebytz Maria N S	07511241006	Pend. Teknik Boga - S1	SMK N 1 Sewon

Dosen Pembimbing/Dosen Pengampu : Kokom Komariah, M.Pd.
NIP : 19600808 198403 2 002

Adapun pelaksanaan penelitian dilakukan mulai tanggal 10 Nopember 2011 sampai dengan selesai.

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

Dekan,
u.b. Wakil Dekan I.



Tembusan:
Ketua Jurusan
Ketua Program Studi



KEMENTERIAN PENDIDIKAN NASIONAL
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK

Alamat: Kampus Karangmalang, Yogyakarta 55281
Tele: (0274) 586168 psw. 278.289.292 (0274) 586734 Fax. (0274) 586734
website: <http://fkt.uny.ac.id> e-mail: fkt.uny.853@telnor.uny.ac.id



Nomor : 2698b/UN34.15/PL/2011
Lamp. : 1 (satu) benda
Hal : Permohonan Ijin Penelitian

10 Nopember 2011

Yth.

1. Gubernur Provinsi DIY c.q. Ka. Biro Administrasi Pembangunan Setda Provinsi DIY
2. Walikota Yogyakarta c.q. Kepala Dinas Perijinan Kota Yogyakarta
3. Kepala Dinas Pendidikan, Pemuda dan Olahraga Propinsi DIY
4. Kepala Dinas Pendidikan, Pemuda dan Olahraga Kota Yogyakarta
5. Kepala SMK N 4 YOGYAKARTA

Dalam rangka pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi kami mohon dengan hormat bantuan Saudara memberikan ijin untuk melaksanakan penelitian dengan judul "**Pendapat Siswa SMK Negeri Di Diy Tentang Aspek Employability Skill Yang Dilatihkan Dalam Praktik Pengolahan Makanan Kontinental**", bagi mahasiswa Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta tersebut di bawah ini:

No.	Nama	NIM	Jurusan/Prodi	Lokasi Penelitian
1	Ebytz Maria N S	07511241006	Pend Teknik Boga - SI	SMK N 4 Yogyakarta

Dosen Pembimbing/Dosen Pengampu : Kokom Komariah, M.Pd.
NIP : 19600808 198403 2 002

Adapun pelaksanaan penelitian dilakukan mulai tanggal 10 Nopember 2011 sampai dengan selesai.

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

Dekan,
u.b. Wakil Dekan I,

Dr. Sudji Munadi
NIP 19530310 197803 1 003

Tembusan:
Ketua Jurusan
Ketua Program Studi



KEMENTERIAN PENDIDIKAN NASIONAL
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK

Alamat : Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281
Tele : (0274) 588188 Fax : 276.289.292 (0274) 588734
website : <http://ft.uny.ac.id> e-mail : ft@uny.ac.id 1000@uny.ac.id



Nomor : 2698/UN34.15/PL/2011
Lamp. : 1 (satu) benda
Hal. : Permohonan Ijin Penelitian

10 Nopember 2011

Yth.

1. Gubernur Provinsi DIY c.q. Ka. Biro Administrasi Pembangunan Setda Provinsi DIY
2. Walikota Yogyakarta c.q. Kepala Dinas Perijinan Kota Yogyakarta
3. Kepala Dinas Pendidikan, Pemuda dan Olahraga Propinsi DIY
4. Kepala Dinas Pendidikan, Pemuda dan Olahraga Kota Yogyakarta
5. Kepala SMK N 6 YOGYAKARTA

Dalam rangka pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi kami mohon dengan hormat bantuan Saudara memberikan ijin untuk melaksanakan penelitian dengan judul "**Pendapat Siswa SMK Negeri Di Diy Tentang Aspek Employability Skill Yang Dilatihkan Dalam Praktik Pengolahan Makanan Kontinental**", bagi mahasiswa Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta tersebut di bawah ini:

No.	Nama	NIM	Jurusan/Prodi	Lokasi Penelitian
1	Ebytz Maria N S	07511241006	Pend. Teknik Boga - S1	SMK N 6 Yogyakarta

Dosen Pembimbing/Dosen Pengampu : Kokom Komariah, M.Pd.
NIP : 19600808 198403 2 002

Adapun pelaksanaan penelitian dilakukan mulai tanggal 10 Nopember 2011 sampai dengan selesai.

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

Dekan,
u.b. Wakil Dekan I.



NIP/19530310 197803 1 003

Tembusan:
Ketua Jurusan
Ketua Program Studi



PEMERINTAH PROVINSI DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA

SEKRETARIAT DAERAHKompleks Kepala, Denpasar, Telepon (0274) 562811 - 562814, 512243 (hunting)
YOGYAKARTA 55213**SURAT KETERANGAN / IJIN**

Nomor : 070/7825/V/2011

Membaca Surat Wadek I Fak. Teknik UNY

Nomor 2695a/UN34.15/PL/2011

Tanggal Surat 10 November 2011

Perihal Ijin Penelitian

- Mengingat
- 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.
 - Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 33 Tahun 2007, tentang Pedoman Penyelenggaraan Penelitian dan Pengembangan di Lingkungan Departemen Dalam Negeri dan Pemerintahan Daerah;
 - Peraturan Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta Nomor 37 Tahun 2008, tentang Rincian Tugas dan Fungsi Satuan Organisasi di Lingkungan Sekretariat Daerah dan Sekretariat Dewan Perwakilan Rakyat Daerah;
 - Peraturan Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta Nomor 18 Tahun 2009 tentang Pedoman Pelayanan Perijinan, Rekomendasi Pelaksanaan Survei, Penelitian, Pendataan, Pengembangan, Pengkajian, dan Studi Lapangan di Daerah Istimewa Yogyakarta.

DILINJINKAN untuk melakukan kegiatan survei/penelitian/pendataan/pengembangan/pengkajian/studi lapangan *) kepada

Nama	EBYTZ MARIA N S	NIP/NIM	07511241006
Alamat	Karangmalang, Yogyakarta		
Judul	PENDAPAT SISWA SMK NEGERI DI DIY TENTANG ASPEK EMPLOYABILITY SKILL YANG DILATIHKA DALAM PRAKTIK PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL		

Lokasi	Prov DIY		
Waktu	3 (tiga) Bulan	Mulai tanggal	15-November-2011 s/d 15 Februari 2012

Dengan ketentuan

- Menyerahkan surat keterangan/ijin survei/penelitian/pendataan/pengembangan/pengkajian/studi lapangan *) dan Pemerintah Provinsi DIY kepada Bupati/Walikota melalui institusi yang berwenang mengeluarkan ijin dimaksud,
- Menyerahkan **softcopy** hasil penelitiannya kepada Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta melalui Biro Administrasi Pembangunan Serta Provinsi DIY dalam **compact disk (CD)** dan menunjukkan cetakan asli yang sudah disahkan dan dibubuh cap institusi;
- Ijin ini hanya dipergunakan untuk keperluan ilmiah, dan pemegang ijin wajib mentaati ketentuan yang berlaku di lokasi kegiatan;
- Ijin penelitian dapat diperpanjang dengan mengajukan surat ini kembali sebelum berakhir waktunya;
- Ijin yang diberikan dapat dibatalkan sewaktu-waktu apabila pemegang ijin ini tidak memenuhi ketentuan yang berlaku.

Dikeluarkan di : Yogyakarta
Pada tanggal 15 November 2011An. Sekretaris Daerah
Asisten Perekonomian dan Pembangunan
U.b

Kepala Biro Administrasi Pembangunan



Tembusan disampaikan kepada Yth.

- Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta (sebagai laporan).
- Bupati Sleman, Cq. Bappeda
- Walikota Yogyakarta Cq. Dinas Perizinan
- Bupati Bantul, Cq. Bappeda
- Wadek I Fak. Teknik UNY
- Yang Bersangkutan.



PEMERINTAH KABUPATEN SLEMAN
BADAN PERENCANAAN PEMBANGUNAN DAERAH
(BAPPEDA)

Alamat : Jl. Parasanaya No. 1 Beran, Tridadi, Sleman 55511
Telp. & Fax. (0274) 868800. E-mail : bappeda@slmankab.go.id

SURAT IZIN

Nomor : 07.0 / Bappeda/ 2825 / 2011

**TENTANG
PENELITIAN**

KEPALA BADAN PERENCANAAN PEMBANGUNAN DAERAH

- Dasar : Keputusan Bupati Sleman Nomor: 55 /Kep/KDH/A/2003 tentang Izin Kuliah Kerja Nyata, Praktek Kerja Lapangan dan Penelitian
- Menunjuk : Surat dari Sekretariat Daerah Pemerintah Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta Nomor: 070/7825/V/2011. Tanggal: 15 November 2011. Hal: Izin Penelitian

MENGIZINKAN :

- Kepada : EBYTZ MARIA NOVALINA S.
Nama : 07511241006
No. Mhs/NIM/NIP/NIK :
Program Tingkat : S1
Instansi/ Perguruan Tinggi : UNY
Alamat Instansi/ Perguruan Tinggi : Kampus Karangmalang, Yogyakarta
Alamat Rumah : Katerban RT 01 RW 08 Kutoarjo, Jateng
No. Telp/ Hp : 085743494971
Untuk : Mengadakan penelitian dengan judul:
"PENDPAAT SISWA SMK NEGERI DI DIY TENTANG ASPEK EMPLOYABILITY SKILL YANG DILATIHKBAN DALAM PRAKTIK PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL"
Lokasi : Kabupaten Sleman
Waktu : Selama 3 (tiga) bulan mulai tanggal: 15 November 2011 s/d 15 Februari 2012.

Dengan ketentuan sebagai berikut :

1. Wajib melapor diri kepada Pejabat Pemerintah setempat (Camat/ Kepala Desa) atau Kepala Instansi untuk mendapat perijinan seperlunya
2. Wajib menjaga tata tertib dan mentaati ketentuan-ketentuan setempat yang berlaku
3. Izin ini dapat dibatalkan sewaktu-waktu apabila tidak dipenuhi ketentuan-ketentuan di atas
4. Wajib menyampaikan laporan hasil penelitian berupa 1 (satu) CD format PDF kepada Bupati diterahkan melalui Kepala Bappeda
5. Izin tidak disalahgunakan untuk kepentingan-kepentingan di luar yang direkomendasikan

Demikian izin ini dikeluarkan untuk digunakan sebagaimana mestinya, diharapkan pejabat pemerintah/ non pemerintah setempat memberikan bantuan seperlunya.

Setelah selesai pelaksanaan penelitian Saudara wajib menyampaikan laporan kepada kami 1 (satu) bulan setelah berakhirnya penelitian.

Tembusan Kepada Yth :

1. Bupati Sleman (sebagai laporan)
2. Ka. Badan Kesbanglinmas & PB Kab. Sleman
3. Ka. Dinas Pendidikan, Pemuda & Olahraga Kab. Sleman
4. Ka. Bid. Sosbud Bappeda Kab. Sleman
5. Camat Kec. Godean
6. Ka. SMK N 2 Godean
7. Dekan Fak. Teknik – UNY.
8. Pertinggal

Dikeluarkan di : Sleman
Pada Tanggal : 17 Nopember 2011
A.n. Kepala BAPPEDA Kab. Sleman
Ka. Bidang Pengendalian & Evaluasi
u.b.
Ka. Sub Bid. Litbang

SRI NURHIDAYAH, S.Si, MT
Penata Tk. I, III/d
NIP. 19670703 199603 2 002



PEMERINTAH KABUPATEN BANTUL
BADAN PERENCANAAN PEMBANGUNAN DAERAH
(BAPPEDA)

Jln Robert Wolter Monginsidi No. 1 Bantul 55711, Telp. 367633, Fax. (0274) 367796
Website: bappeda.bantulkab.go.id Webmail: bappeda@bantulkab.go.id

SURAT KETERANGAN/IZIN

Nomor : 070/2018

Menunjuk Surat : Dari : Sekretaris Daerah Prop Dly Nomor : 070/7825/V/2011
Tanggal : 15 November 2011 Perihal : Ijin Penelitian

Mengingat

- a. 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,
- b. Peraturan Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta Nomor 18 Tahun 2009 tentang Pedoman Pelayanan Peninjauan, Rekomendasi Pelaksanaan Survei, Penelitian, Pengembangan, Pengkajian dan Studi Lapangan di Daerah Istimewa Yogyakarta;
- c. Peraturan Bupati Bantul Nomor 17 Tahun 2011 tentang Ijin Kuliah Kerja Nyata (KKN) dan Praktek Lapangan (PL) Perguruan Tinggi di Kabupaten Bantul

Dilizinkan kepada

Nama : EBYTZ MARIA N S
P.Tinggi/Alamat : UNY , Karangmalang Yk
NIP/NIM/No. KTP : 07511241006
Tema/Judul Kegiatan : PENDAPAT SISWA SMK NEGERI DI DIY TENTANG ASPEK EMPLOYABILITY SKILL YANG DILATIHKA DALAM PRAKTIK PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL
Lokasi : SMK Negeri 1 Sewon
Waktu : Mulai Tanggal : 15 November 2011 s.d 15 Februari 2012
Jumlah Personil : -

Dengan ketentuan sebagai berikut

1. 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.
2. Wajib menjaga ketertiban dan mematuhi peraturan perundungan yang berlaku.
3. Izin hanya digunakan untuk kegiatan sesuai izin yang diberikan.
4. Pemegang izin wajib melaporkan pelaksanaan kegiatan bentuk softcopy (CD) dan hardcopy kepada Pemerintah Kabupaten Bantul c.q Bappeda Kabupaten Bantul setelah selesai melaksanakan kegiatan.
5. Izin dapat dibatalkan sewal-waktu apabila tidak memenuhi ketentuan tersebut di atas.
6. Memenuhi ketentuan, etika dan norma yang berlaku di lokasi kegiatan; dan
7. Izin ini tidak boleh disalahgunakan untuk tujuan tertentu yang dapat mengganggu ketertiban umum dan kestabilan pemerintah.

Dikeluarkan di : Bantul
Pada tanggal : 16 Nov 2011

A.n. Kepala
Sekretaris,
Ub.



Tembusan disampaikan kepada Yth.

1. Bupati Bantul
2. Ka. Kantor Kesbangpolinmas Kab. Bantul
3. Ka. Dinas Dikmenof Kab. Bantul
4. Ka. SMK Negeri 1 Sewon
5. Yang Bersangkutan



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PERIZINAN

Jl. Kenari No. 56 Yogyakarta 55165 Telepon 514448, 515865, 515866, 562682
EMAIL : perizinan@jogja.go.id EMAIL INTRANET : perizinan@intra.jogja.go.id

SURAT IZIN

NOMOR 070/2674

Tgl 15/11/2011

Dasar	Surat izin / Rekomendasi dari Gubernur Kepala Daerah Istimewa Yogyakarta Nomor 070/7825/V/2011	Tanggal 15/11/2011
Mengingat	1. Peraturan Daerah Kota Yogyakarta Nomor 10 Tahun 2008 tentang Pembentukan, Susunan, Kedudukan dan Tugas Pokok Dinas Daerah 2. Peraturan Walikota Yogyakarta Nomor 85 Tahun 2008 tentang Fungsi, Rincian Tugas Dinas Perizinan Kota Yogyakarta. 3. Peraturan Walikota Yogyakarta Nomor 29 Tahun 2007 tentang Pemberian Izin Penelitian, Praktek Kerja Lapangan dan Kuliah Kerja Nyata di Wilayah Kota Yogyakarta. 4. Peraturan Walikota Yogyakarta Nomor 18 Tahun 2011 tentang Penyeletinggaran Perizinan pada Pemerintah Kota Yogyakarta. 5. Keputusan Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta Nomor 381/2/2004 tentang Pemberian izin/Rekomendasi Penelitian/Pendataan/Survei/KKN/PKL di Daerah Istimewa Yogyakarta.	

Dijinkan Kepada	Nama EBYTZ MARIA NOVALINA S. Pekerjaan Mahasiswa Fak. Teknik - UNY Alamat Karangmalang, Yogyakarta Penanggungjawab Kokom Komariah, M. Pd Keperluan Melakukan Penelitian dengan judul Proposal PENDAPAT SISWA SMK NEGERI DI DIY TENTANG ASPEK EMPLOYABILITY SKILL YANG DILATIHKA DALAM PRAKTIK PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL	NO MHS / NIM 07511241006
------------------------	---	---------------------------------

Lokasi/Responden	Kota Yogyakarta
Waktu	15/11/2011 Sampai 15/02/2012
Lampiran	Proposal dan Daftar Pertanyaan
Dengan Ketentuan	1. Wajib Memberi Laporan hasil Penelitian kepada Walikota Yogyakarta (Cq. Dinas Perizinan Kota Yogyakarta) 2. Wajib Menjaga Tata tertib dan mentaati ketentuan-ketentuan yang berlaku setempat 3. Izin ini tidak disalahgunakan untuk tujuan tertentu yang dapat mengganggu kestabilan Pemerintah dan hanya diperlukan untuk keperluan ilmiah 4. Surat izin ini sewaktu-waktu dapat dibatalkan apabila tidak dipenuhiya ketentuan-ketentuan tersebut diatas Kemudian diharap para Pejabat Pemerintah setempat dapat memberi bantuan seperlunya

Tanda tangan
Pemegang Izin
Hj. EBYTZ MARIA NOVALINA S.

Tembusan Kepada

- Yth. 1. Walikota Yogyakarta(sebagai laporan)
- 2. Ka. Biro Administrasi Pembangunan Setda Prop. DIY
- 3. Ka. Dinas Pendidikan Kota Yogyakarta
- 4. Kepala SMK Negeri 4 Yogyakarta
- 5. Kepala SMK Negeri 6 Yogyakarta
- 6. Ybs.

Dikeluarkan di Yogyakarta
pada Tanggal 15-11-2011
An. Kepala Dinas Perizinan
Sekretaris
[Signature]
Dr. HARDONO
NIP 195804101985031013

Lampiran 4

Foto kegiatan penelitian



Peneliti mengawasi dan menuntun
siswa dalam mengisi angket
di dalam kelas



Para siswa mengisi angket
di dalam kelas



Peneliti mengawasi dan menuntun
siswa dalam mengisi angket
di dapur



Para siswa mengisi angket
di dapur