

**PENGEMBANGAN PRAKTEK INDUSTRI YANG BERBASIS PADA  
ANALISIS KOMPETENSI SEBAGAI MANAJER USAHA MAKANAN**



**Diajukan oleh:**

**Sri Palupi, M.Pd.**

**JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
2007**

# **PENGEMBANGAN PRAKTEK INDUSTRI YANG BERBASIS PADA ANALISIS KOMPETENSI SEBAGAI MANAJER USAHA MAKANAN.**

**Oleh: Sri Palupi**

**Staf Pengajar Jurusan PTBB FT-UNY**

## **ABSTRAK**

Pada era globalisasi dan pasar bebas, persaingan antar industri semakin ketat dalam menghasilkan produksi yang lebih efektif dan efisien. Seiring perkembangan teknologi dan informasi yang cepat, perlu diimbangi dengan kualitas sumber daya manusia (SDM) yang tangguh. . UU No 20/2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional menekankan otonomi satuan pendidikan, kurikulum berbasis kompetensi dan pergeseran paradigma dari pengajaran menjadi pembelajaran (Kompas, 26 Juli 2007). Adanya perubahan paradigma dari pengajaran menjadi pembelajaran tersebut menuntut pola pembelajaran yang lebih inovatif, mengutamakan peningkatan potensi subyek belajar, fasilitas belajar, serta sarana dan prasarana.

Praktek industri dipandang sebagai ujung penguasaan kompetensi belajar mahasiswa yang mencerminkan kompetensi komprehensif, karenanya kemandirian menjadi prioritas. Mahasiswa harus sudah dapat melakukan pekerjaan yang kompleks, beresiko tinggi dan bekerja dengan tidak menggantung diri pada orang lain. Mahasiswa sebagai calon manajer penting untuk mengetahui fungsi manajemen yang berkaitan dengan proses produksi sampai penyajian makanan dan minuman, antara lain: (1) *Planning*; (2) *Organizing*; (3) *Directing*; (4) *Coordinating*; (5) *Controlling*; (6) *Evaluating*.

Praktek Industri diawali dengan adanya kerja sama kemitraan dan diikuti kesepakatan *Memorandum of Understanding* (MoU) antara industri maupun perguruan tinggi. Adanya kerja sama dan kesepakatan tertulis (MoU) akan membuat kedua belah pihak merasa saling terikat.. Akan lebih baik bila kerja sama itu saling menguntungkan di mana industri mendapatkan tenaga kerja tambahan, sedang mahasiswa memperoleh pengalaman langsung di lapangan/industri yang dapat digunakan sebagai bekal setelah lulus nanti. Bentuk kerja sama yang lain adalah bidang produksi makanan dengan cara saling tukar informasi, bantuan konsultan, dll.

## A. PENDAHULUAN

Pada era globalisasi dan pasar bebas, persaingan antar industri semakin ketat dalam menghasilkan produksi yang lebih efektif dan efisien. Seiring perkembangan teknologi dan informasi yang cepat, perlu diimbangi dengan kualitas sumber daya manusia (SDM) yang tangguh. Tantangan bagi industri adalah meningkatkan daya saing dan keunggulan yang kompetitif di semua sektor termasuk jasa, dengan mengandalkan kemampuan sumber daya manusia, teknologi informasi dan manajemen. Di sisi lain, lulusan perguruan tinggi di Indonesia tidak secara cepat beradaptasi dengan kebutuhan dunia industri modern. Menurut Kepala Dinas Tenaga Kerja dan Transmigrasi DIY Hendarto Budiyo, kondisi ketenagakerjaan belum menggembirakan. Tercatat sampai Desember 2006, sebanyak 22.220 sarjana dan S2 di DIY menganggur atau berstatus pengangguran. Tantangan tenaga kerja ke depan juga semakin tinggi. Oleh karenanya tenaga kerja harus memiliki kompetensi ganda (*multiskill*), inovasi mengakses informasi (*hitech*), dan mempunyai kondisi prima (Kompas, 28 Juli 2007). Sementara upaya menjaga relevansi antara pendidikan dan industri seharusnya jangan hanya dimaknai dengan mentransfer materi atau ketrampilan khas yang dibutuhkan dunia industri ke lembaga pendidikan. Justru yang dibutuhkan oleh industri ialah orang-orang yang mempunyai kemampuan berpikir, berkomunikasi, berinteraksi sosial, dan bekerja dalam tim (Kompas, 3 November 2007). Tuntutan relevansi antara dunia pendidikan dengan dunia kerja dalam arti luas mengisyaratkan perlu dikuasainya sejumlah kompetensi yang dapat didemonstrasikan saat bekerja. Keadaan tersebut menjadikan diperlukannya perubahan tatanan kurikulum yang menekankan pada strategi implementasi kurikulum yang lebih berorientasi pada aktivitas subyek belajar. Proses pembelajaran selama ini sebagian besar masih menekankan pada hasil belajar yang berorientasi pada *recall* sampai *ability*. Sementara yang mengarah pada kompetensi kerja masih belum menjadi kebijakan.

Perguruan Tinggi sebagai lembaga yang menghasilkan tenaga kerja dituntut selalu mengikuti perkembangan dunia luar dalam hal ini terkait dengan berkembangnya industri yang relatif cepat dan perkembangan IPTEKS. Praktek industri dipandang sebagai ujung penguasaan kompetensi belajar mahasiswa yang mencerminkan kompetensi komprehensif, karenanya kemandirian menjadi prioritas. Mahasiswa harus sudah dapat melakukan pekerjaan yang kompleks, beresiko tinggi dan bekerja dengan tidak menggantung diri pada orang lain. Berbagai laporan menunjukkan bahwa mahasiswa melakukan praktek industri dengan standar kerja yang rendah, belum mencerminkan penguasaan kemampuan kerja yang menjamin dikuasainya seperangkat tindakan cerdas dan penuh tanggung jawab yang dimiliki seseorang sebagai syarat untuk dapat dianggap mampu melaksanakan tugas dalam bidang pekerjaan tertentu.

Mahasiswa S1 semestinya mampu bekerja sebagai seorang manajer atau serendah-rendahnya sebagai *supervisor*. Dengan sendirinya pada saat praktek industri mahasiswa mempunyai peluang berlatih mendalami kompetensi kerja, yang terkait dengan bidang boga.

## **B. PEMBAHASAN**

### **1. Peranan Industri dalam Membentuk Kompetensi Mahasiswa**

Kompetensi mahasiswa akan terbentuk dan berkembang melalui proses pembelajaran yang menggunakan pendekatan dan metode yang berpusat pada mahasiswa (*student-centred, learning-oriented*). Pembelajaran ini akan memberikan pengalaman belajar yang menantang dan sekaligus menyenangkan. Mahasiswa diharapkan terbiasa menggunakan pendekatan mendalam dan pendekatan strategis dalam belajar, bukan sekedar belajar mengingat informasi atau belajar untuk lulus saja. Pembelajaran yang perlu dikembangkan oleh dosen dalam rangka pembentukan kompetensi adalah interaksi yang memungkinkan mahasiswa mampu membangun pengetahuan, sikap dan ketrampilan melalui berbagai transformasi pengalaman belajar. Terkait dengan

pembelajaran untuk meningkatkan kompetensi mahasiswa maka pengembangan kurikulum program studi pendidikan kejuruan di LPTK perlu berorientasi pada dunia kerja. UU No 20/2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional menekankan otonomi satuan pendidikan, kurikulum berbasis kompetensi dan pergeseran paradigma dari pengajaran menjadi pembelajaran (Kompas, 26 Juli 2007). Adanya perubahan paradigma dari pengajaran menjadi pembelajaran tersebut menuntut pola pembelajaran yang lebih inovatif, mengutamakan peningkatan potensi subyek belajar, fasilitas belajar, serta sarana dan prasarana.

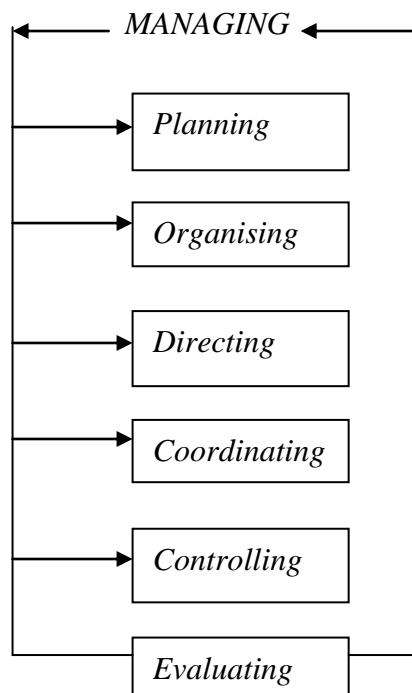
Pembentukan kompetensi mahasiswa merupakan proses pendidikan yang memerlukan keterlibatan dari berbagai pihak antara lain, keluarga, sekolah/kampus, dunia kerja/industri, pemerintah dan asosiasi profesi. Untuk itu diperlukan adanya jaringan kerja sama/kemitraan antara LPTK dengan semua unsur tersebut. Kemitraan industri sangat diperlukan sebagai wahana pengenalan terhadap dunia kerja, standar kerja dan perkembangan teknologi mutakhir.

Tuntutan kualitas lulusan pendidikan dewasa ini mengarah pada penguasaan kompetensi baik akademik maupun profesional. Tekanan dari masyarakat ataupun dunia kerja telah mengundang berbagai respon sistem pendidikan antara lain dengan pencaanangan kurikulum berbasis kompetensi yang diikuti berbagai perangkat standar yang berlaku baik pada skala nasional maupun internasional. Kebijakan tersebut tentunya membawa konsekuensi pada penyiapan perangkat pendukung mulai dari formulasi konsep pembenahan kurikulum, penataran guru/dosen, sistem pembelajaran maupun tolok ukur keberhasilan.

## **2. Ketrampilan Managerial Usaha Makanan.**

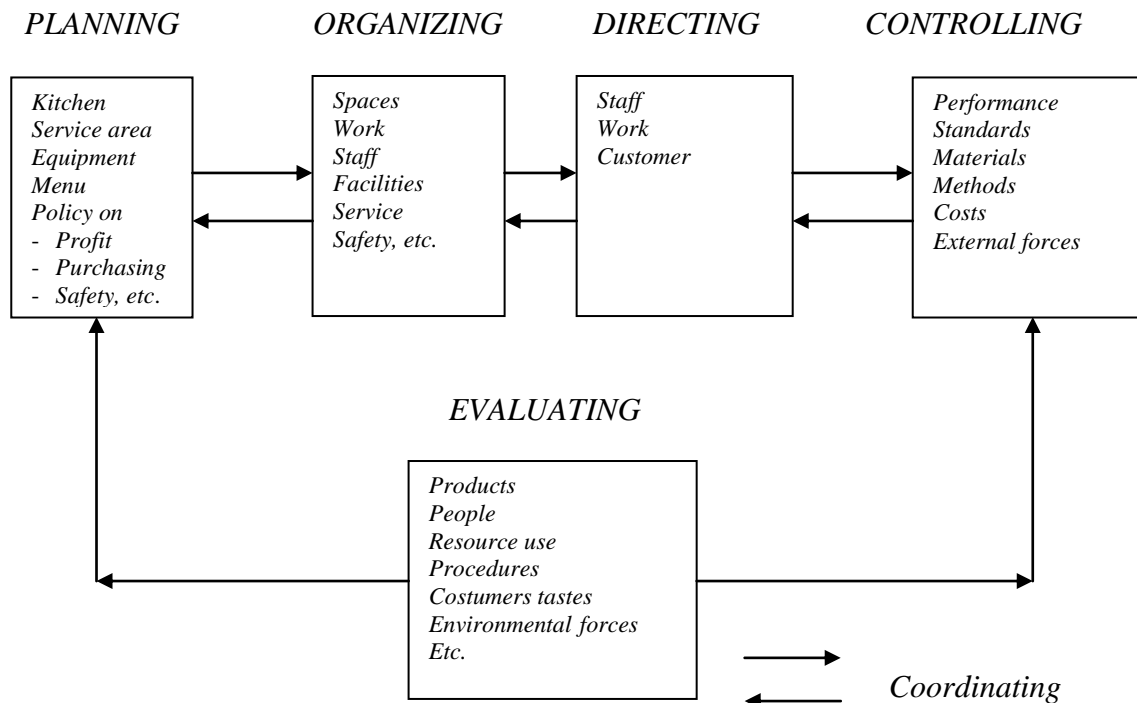
Manajemen merupakan salah suatu usaha atau kegiatan untuk mencapai tujuan dengan sebaik-baiknya dengan menggunakan sarana, dana, prasana dan waktu dengan cara yang efektif dan efisien. Manajemen sangat penting untuk beroperasinya sebuah usaha makanan, baik usaha kecil maupun usaha besar, sebagai pedoman atau dasar bagi seorang

pimpinan untuk mengarahkan pekerjaan guna mencapai tujuan. Fungsi manajemen yang berkaitan dengan proses produksi sampai penyajian makanan dan minuman antara lain:(1) *Planning*; (2) *Organizing*; (3) *Directing*; (4) *Coordinating*; (5) *Controlling*; (6) *Evaluating*. Masing-masing fungsi mempunyai hubungan yang erat dan saling membutuhkan. Dalam mengelola usaha makanan tidak bisa lepas dari keenam fungsi manajemen tersebut, baik dalam pengelolaan SDM, uang/modal maupun dalam proses produksi makanan. Tata hubungan antara keenam fungsi manajemen dapat di lihat pada gambar 1.



Gambar: 1. Tata hubungan fungsi manajemen

Tata hubungan fungsi manajemen dalam usaha makanan menurut Mohini Sethi dan Surjeet Malhan, (1987:14) meliputi:



Gambar 2. Pentingnya koordinasi dalam menjalankan fungsi manajemen (Mohini Sethi dan Surjeet Malhan, 1987: 14).

Dalam mengelola usaha makanan, seorang manajer, disamping mempunyai ketrampilan atau ahli di bidangnya, ia juga harus mempunyai kemampuan dalam manajemen. Di bawah ini penjabaran tentang fungsi manajemen.

Fungsi manajemen usaha makanan:

1. *Planning*/perencanaan dalam usaha boga meliputi:
  - a. Perencanaan dapur;
  - b. Area/daerah pelayanan;
  - c. Peralatan;
  - d. Menu;
  - e. Kebijakan berhubungan dengan keuntungan;
  - f. Kebijakan dalam pengadaan bahan;
  - g. Keamanan, dll.

2. *Organizing*/ pengorganisasian dalam usaha boga meliputi:
  - a. Jadwal
  - b. Pembagian tugas
  - c. Pengorganisasian staf/karyawan
  - d. Sarana
  - e. Pelayanan
3. *Directing* dalam usaha boga meliputi:
  - a. Staf
  - b. Pekerjaan
  - c. Pelanggan
4. *Controlling*/pengawasan dalam usaha boga meliputi:
  - a. Penampilan
  - b. Standar Resep, porsi
  - c. Bahan pokok
  - d. Metode/cara pengolahan
  - e. Keuangan
5. *Evaluating*/penilaian dalam usaha boga meliputi:
  - a. Produksi/hasil
  - b. SDM
  - c. Prosedur
  - d. Selera konsumen
6. *Coordinating*/koordinasi/kerjasama dengan fungsi manajemen yang lain.

Sebelum menjalankan usaha makanan, seorang manajer, perlu tahu terlebih dahulu tentang uraian tugas/*job description*. Menurut Joko Suyono, uraian tugas seorang pengelola dari organisasi restoran berskala kecil adalah:

Uraian Tugas	: Pengelola atau restoran Manajer
Jabatan	: Manajer
Atasan langsung	: <i>Owner</i>
Bawahan langsung	: <i>Supervisor</i>



Fungsi : Merencanakan, mengatur, melaksanakan, mengawasi kegiatan operasional restoran sesuai kebijaksanaan pemilik

Tugas dan tanggung jawab:

- a. Membuat perencanaan strategis untuk meningkatkan penjualan
- b. Mengkoordinir *supervisor*
- c. Menjaga, memelihara dan mengembangkan kualitas produk dan pelayanan.
- d. Memantau tingkat kejenuhan produk
- e. Mengidentifikasi kekuatan dan kelemahan restoran pesaing
- f. Mengidentifikasi dan mengembangkan tamu langganan
- g. Menyusun strategi pemasaran untuk mencapai target
- h. Menyusun dan menggunakan anggaran operasional
- i. Menciptakan citra perusahaan yang baik
- j. Mempelajari untuk menyetujui atau menolak daftar barang operasional restoran
- k. Menjaga, memelihara dan selalu meningkatkan kualitas kebersihan
- l. Menyusun program santasi dan kesehatan lingkungan
- m. Melaksanakan fungsi pengawasan
- n. Mengembangkan kreatifitas dan kemampuan bawahan
- o. Memberikan penilaian atas pelaksanaan tugas *supervisor*
- p. Menyeleksi calon karyawan restoran
- q. Menciptakan suasana kerja yang sehat
- r. Membina hubungan yang serasi dengan pemilik dan karyawan
- s. Menyelenggarakan pertemuan secara periodik dengan karyawan
- t. Menangani keluhan tamu
- u. Menjalin dan membina hubungan baik dengan tamu
- v. Membina hubungan baik dengan mitra usaha. (Joko Suyono, 2004: 17)

Kompetensi manajerial terlihat pada penguasaan: 1) pemahaman sistem pengendalian operasional usaha makanan berdasarkan standar mutu; 2) pemahaman penyusunan anggaran dalam bidang produksi makanan; 3) penerapan prinsip-prinsip pengendalian harga jual produk makanan dan minuman; 4) pemahaman laporan keuangan perusahaan; 5) penerapan prinsip-prinsip pengelolaan sumber daya manusia dalam usaha makanan; 6) pemahaman teknis pemasaran produk makanan; 7) berwirausaha dalam bidang makanan; 8) pemahaman teknik komunikasi dalam bahasa Indonesia dan bahasa asing; dan 9) kemampuan menangkap peluang untuk mengembangkan usaha.

### 3. Pengembangan Praktek Industri Berbasis Kompetensi

Industri sebagai tempat praktek mahasiswa diharapkan juga mempunyai komitmen bahwa pendidikan itu tugas bersama, sehingga perlu ada kerja sama kemitraan dan diikuti kesepakatan (MoU) antara industri maupun perguruan tinggi. Adanya kerja sama dan kesepakatan tertulis (MoU) akan membuat kedua belah pihak merasa saling terikat.. Akan lebih baik bila kerja sama itu saling menguntungkan di mana industri mendapatkan tenaga kerja tambahan, sedang mahasiswa memperoleh pengalaman langsung di lapangan/industri yang dapat digunakan sebagai bekal setelah lulus nanti. Usaha untuk mengembangkan praktek industri yang lebih baik dapat dilakukan dengan saling tukar tenaga pengajar (dosen melakukan pelatihan di industri, sedang dari industri dapat sebagai nara sumber/dosen tamu). Bentuk kerja sama yang lain adalah bidang produksi makanan dengan cara saling tukar informasi, bantuan konsultan, dll. Pengembangan bentuk kerja sama ini tidak bisa lepas dari masalah kompetensi, sebelum mahasiswa melakukan praktek industri harus benar-benar kita persiapkan baik kompetensi kognitif, afektif, maupun psikomotor, juga kemampuan *soft skill* sehingga mahasiswa siap baik secara fisik maupun mentalnya.

Kompetensi produksi makanan dan minuman akan tampak pada penguasaan: 1) pembuatan, pengembangan, dan penciptaan makanan untuk berbagai keperluan; 2) penerapan makanan ke dalam berbagai pola penyajian makanan; 3) penerapan pengendalian mutu dalam produksi dan pelayanan makanan; 4) penggunaan gagasan inovatif dalam pengolahan makanan; 5) pemahaman secara teknis tata letak dan desain. Kompetensi pelayanan tampak pada penguasaan: 1) pengendalian mutu pelayanan; 2) penguasaan macam-macam metode pelayanan; 3) penggunaan pelayanan prima.

Sebagai calon manajer, mahasiswa perlu ditekankan pada penguasaan keterampilan mengelola sumber daya perusahaan, karenanya aktivitas manajemen yang dilatihkan pada saat Praktek Industri (PI) dapat berupa pengalaman belajar menggunakan sumber daya perusahaan untuk mencapai tujuan yang telah ditetapkan. Disamping itu seorang manajer harus dapat

menguasai empat keterampilan manajerial yaitu: keterampilan konseptual yang menekankan pada kemampuan mental dalam mengkoordinasikan dan mengintegrasikan seluruh kepentingan organisasi, keterampilan kemanusiaan yang ditujukan untuk mengarahkan kelompok, keterampilan administrasi yang merupakan perluasan dari keterampilan konseptual, dan keterampilan teknik terkait dengan operasi pelaksanaan tugas. Sementara bila terkait dengan *supervisor* maka lebih banyak pada keterampilan teknik, keterampilan interpersonal, dan sedikit keterampilan konseptual serta keterampilan diagnostik.

Sumber Daya Manusia yang dihasilkan LPTK hendaknya mempunyai kemampuan antara lain:

- 1) Profesional.
- 2) Daya saing yang tinggi
- 3) Adaptif
- 4) Berkompetisi
- 5) *Soft skills*
- 6) *Soft knowledge*
- 7) Mampu mencitakan lapangan kerja
- 8) Mampu bekerja sama
- 9) Memiliki *Life Skills*
- 10) Mampu memanfaatkan teknologi
- 11) Berwawasan kewirausahaan.

Kemampuan mahasiswa selain diperoleh dari bangku kuliah juga perlu ditambah pengalamannya lewat Praktek Industri, sehingga mahasiswa dapat melihat dari dekat keadaan industri yang sesungguhnya. Sering kita mendengar istilah profesional, yang dimaksud profesional adalah, sikap kerja. Ia membentuk, selain karakter diri, juga karakter kerja kita. Jadi yang tampak dari profesionalisme tiada lain dari kelakuan kita. Tentunya sesuai dengan profesi yang kita tekuni (Republika, 25 April 2003). Menurut Masfuk (2002) kesungguhan kerja seseorang untuk meraih hasil yang baik atau output yang optimal dapat mengkategorikan orang tersebut sebagai profesional. Agar dapat

bekerja secara profesional diperlukan SDM yang mempunyai kompetensi dibidangnya. Pembelajaran berbasis kompetensi mempunyai ciri-ciri sebagai berikut: (1) berfokus pada penguasaan kompetensi; (2) penekanan pembelajaran pada unjuk kerja; (3) pembelajaran lebih bersifat individual; (4) berorientasi pada kebutuhan individu; (5) umpan balik bersifat langsung; (6) menggunakan modul; (7) belajar di lapangan (praktek); (8) kegiatan berpusat pada siswa atau mahasiswa; (9) tujuan pembelajaran bersifat spesifik; (10) kriteria penilaian bersifat obyektif (PAP) dan (11) berorientasi pada kompetensi.

Kompetensi dari bidang yang dipelajari pada saat sekolah/kuliah harus kelihatan, untuk mewujudkan kompetensi itu, kerja sama dengan industri/dunia kerja memang sangat dibutuhkan. Saat di sekolah/kuliah siswa/mahasiswa juga harus diperkenalkan dengan situasi bidang tugas dunia nyata, sehingga ketika lulus, dia tidak lagi belajar dari tugas-tugasnya itu tetapi sebaliknya mampu mengerjakan dan dapat mengatasi permasalahan yang muncul (Suara Merdeka 19 Mei 2003).

Dalam bidang jasa makanan seperti Restoran, *Bakery*, *Catering* dan lain-lainnya banyak pekerjaan yang harus dilakukan yaitu manajemen area kerja, peralatan, makanan, finansial, SDM, dan pengendalian mutu pangan. Yang kesemuanya itu mengikuti langkah manajemen yaitu perencanaan, pengarahan, koordinasi, kontrol dan evaluasi.

### **C. PENUTUP**

Pada era globalisasi dan pasar bebas, persaingan antar industri semakin ketat dalam menghasilkan produksi yang lebih efektif dan efisien. Seiring perkembangan teknologi dan informasi yang cepat, perlu diimbangi dengan kualitas sumber daya manusia (SDM) yang tangguh. Untuk mendapatkan tenaga kerja atau lulusan yang berkompeten, diperlukan usaha dan kerja sama dari berbagai pihak, baik mahasiswa, perguruan tinggi maupun keterlibatan dunia industri, sebagai wahana/tempat untuk berlatih bagi mahasiswa. Sebelum pelaksanaan, Praktek Industri diawali adanya kerja sama kemitraan

dan diikuti kesepakatan MoU antara industri maupun perguruan tinggi. Adanya kerja sama dan kesepakatan tertulis (MoU) akan membuat kedua belah pihak merasa saling terikat.. Akan lebih baik bila kerja sama itu saling menguntungkan di mana industri mendapatkan tenaga kerja tambahan, sedang mahasiswa memperoleh pengalaman langsung di lapangan/industri yang dapat digunakan sebagai bekal setelah lulus nanti. Bentuk kerja sama yang lain adalah bidang produksi makanan dengan cara saling tukar informasi, bantuan konsultan, dll.

## **DAFTAR PUSTAKA**

Koentjaraningrat, 1991, *Metode-metode Penelitian Masyarakat*, Jakarta: PT Gramedia.

Kompas, 26 Juli 2007.

Kompas, 3 Nopember 2007

Mohini Sethi, Surjeet Malhan, 1987, *Catering Management An Integrated Approach*, India: Ravindra offset.

Republika, 25 April 2003.

Suara Merdeka 19 Mei 2003

Sugiyono, 2003, *Statistik untuk Penelitian*, Bandung: Alfabeta.

Siti Hamidah, 2004, *Profil Kompetensi Lulusan D3 Tata Boga UNY*, Tesis.

Suyono, Joko, 2004, *Food Service Management Dasar Dasar Mengelola Bisnis Restoran*, Bandung: NHII Press, edisi pertama, cetakan pertama.

# **UPAYA MENYIAPKAN LULUSAN BIDANG BOGA YANG BERKUALITAS DALAM ERA INDUSTRI KREATIF**

**Oleh: Sri Palupi**

**Staf Pengajar Jurusan PTBB FT-UNY**

## **ABSTRAK**

Pada era globalisasi dan pasar bebas, persaingan antar industri semakin ketat dalam menghasilkan produksi yang lebih efektif dan efisien. Seiring perkembangan teknologi dan informasi yang cepat, perlu diimbangi dengan kualitas sumber daya manusia (SDM) yang tangguh. . UU No 20/2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional menekankan otonomi satuan pendidikan, kurikulum berbasis kompetensi dan pergeseran paradigma dari pengajaran menjadi pembelajaran (Kompas, 26 Juli 2007). Adanya perubahan paradigma dari pengajaran menjadi pembelajaran tersebut menuntut pola pembelajaran yang lebih inovatif, mengutamakan peningkatan potensi subyek belajar, fasilitas belajar, serta sarana dan prasarana.

## **A. PENDAHULUAN**

Pada era globalisasi dan pasar bebas, persaingan antar industri semakin ketat dalam menghasilkan produksi yang lebih efektif dan efisien. Seiring perkembangan teknologi dan informasi yang cepat, perlu diimbangi dengan kualitas sumber daya manusia (SDM) yang tangguh. Tantangan bagi industri adalah meningkatkan daya saing dan keunggulan yang kompetitif di semua sektor termasuk jasa, dengan mengandalkan kemampuan sumber daya manusia, teknologi informasi dan manajemen. Di sisi lain, lulusan perguruan tinggi di Indonesia tidak secara cepat beradaptasi dengan kebutuhan dunia industri modern. Menurut Kepala Dinas Tenaga Kerja dan Transmigrasi DIY Hendaro Budiyono, kondisi ketenagakerjaan belum menggembirakan.

Tercatat sampai Desember 2006, sebanyak 22.220 sarjana dan S2 di DIY menganggur atau berstatus pengangguran. Tantangan tenaga kerja ke depan juga semakin tinggi. Oleh karenanya tenaga kerja harus memiliki kompetensi ganda (*multiskill*), inovasi mengakses informasi (*hitech*), dan mempunyai kondisi prima (Kompas, 28 Juli 2007). Sementara upaya menjaga relevansi antara pendidikan dan industri seharusnya jangan hanya dimaknai dengan mentransfer materi atau ketrampilan khas yang dibutuhkan dunia industri ke lembaga pendidikan. Justru yang dibutuhkan oleh industri ialah orang-orang yang mempunyai kemampuan berpikir, berkomunikasi, berinteraksi sosial, dan bekerja dalam tim (Kompas, 3 November 2007). Tuntutan relevansi antara dunia pendidikan dengan dunia kerja dalam arti luas mengisyaratkan perlu dikuasainya sejumlah kompetensi yang dapat didemonstrasikan saat bekerja. Keadaan tersebut menjadikan diperlukannya perubahan tatanan kurikulum yang menekankan pada strategi implementasi kurikulum yang lebih berorientasi pada aktivitas subyek belajar (*student-centred*). Proses pembelajaran selama ini sebagian besar masih menekankan pada hasil belajar yang berorientasi pada *recall* sampai *ability*. Sementara yang mengarah pada kompetensi kerja masih belum menjadi kebijakan.

Perguruan Tinggi sebagai lembaga yang menghasilkan tenaga kerja dituntut selalu mengikuti perkembangan dunia luar dalam hal ini terkait dengan berkembangnya industri yang relatif cepat dan perkembangan IPTEKS.

## **B. PEMBAHASAN**

### **1. Peranan Pendidikan dalam menyiapkan lulusan**

Kompetensi mahasiswa akan terbentuk dan berkembang melalui proses pembelajaran yang menggunakan pendekatan dan metode yang berpusat pada mahasiswa (*student-centred, learning-oriented*). Pembelajaran ini akan memberikan pengalaman belajar yang menantang dan sekaligus menyenangkan. Mahasiswa diharapkan terbiasa menggunakan pendekatan mendalam dan pendekatan strategis dalam

belajar, bukan sekedar belajar mengingat informasi atau belajar untuk lulus saja. Pembelajaran yang perlu dikembangkan oleh dosen dalam rangka pembentukan kompetensi adalah interaksi yang memungkinkan mahasiswa mampu membangun pengetahuan, sikap dan ketrampilan melalui berbagai transformasi pengalaman belajar. Terkait dengan pembelajaran untuk meningkatkan kompetensi mahasiswa maka pengembangan kurikulum program studi pendidikan kejuruan di LPTK perlu berorientasi pada dunia kerja. UU No 20/2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional menekankan otonomi satuan pendidikan, kurikulum berbasis kompetensi dan pergeseran paradigma dari pengajaran menjadi pembelajaran (Kompas, 26 Juli 2007). Adanya perubahan paradigma dari pengajaran menjadi pembelajaran tersebut menuntut pola pembelajaran yang lebih inovatif, mengutamakan peningkatan potensi subyek belajar, fasilitas belajar, serta sarana dan prasarana.

Pembentukan kompetensi mahasiswa merupakan proses pendidikan yang memerlukan keterlibatan dari berbagai pihak antara lain, keluarga, sekolah/kampus, dunia kerja/industri, pemerintah dan asosiasi profesi. Untuk itu diperlukan adanya jaringan kerja sama/kemitraan antara LPTK dengan semua unsur tersebut. Kemitraan industri sangat diperlukan sebagai wahana pengenalan terhadap dunia kerja, standar kerja dan perkembangan teknologi mutakhir.

Tuntutan kualitas lulusan pendidikan dewasa ini mengarah pada penguasaan kompetensi baik akademik maupun profesional. Tekanan dari masyarakat ataupun dunia kerja telah mengundang berbagai respon sistem pendidikan antara lain dengan penancangan kurikulum berbasis kompetensi yang diikuti berbagai perangkat standar yang berlaku baik pada skala nasional maupun internasional. Kebijakan tersebut tentunya membawa konsekuensi pada penyiapan perangkat pendukung mulai dari formulasi konsep pembenahan kurikulum, penataran guru/dosen, sistem pembelajaran maupun tolok ukur keberhasilan.



## 2. Industri Kreatif Bidang Boga

Dalam menghadapi tantangan kehidupan modern di abad-21 ini kreativitas dan kemandirian sangat diperlukan untuk mampu beradaptasi dengan berbagai tuntutan. Termasuk di dalamnya Industri Bidang Boga. Industri ini mempunyai prospek yang baik. Kreativitas sangat diperlukan dalam hidup ini dengan beberapa alasan antara lain: *pertama*, kreativitas memberikan peluang bagi individu untuk mengaktualisasikan dirinya, *kedua*, kreativitas memungkinkan orang dapat menemukan berbagai alternatif dalam pemecahan masalah, *ketiga*, kreativitas dapat memberikan kepuasan hidup, dan *keempat*, kreativitas memungkinkan manusia meningkatkan kualitas hidupnya. Dari segi kognitifnya, kreativitas merupakan kemampuan berfikir yang memiliki kelancaran, keluwesan, keaslian, dan perincian. Sedangkan dari segi afektifnya kreativitas ditandai dengan motivasi yang kuat, rasa ingin tahu, tertarik dengan tugas majemuk, berani menghadapi resiko, tidak mudah putus asa, menghargai keindahan, memiliki rasa humor, selalu ingin mencari pengalaman baru, menghargai diri sendiri dan orang lain, dsb.

Karya-karya kreatif ditandai dengan orisinalitas, memiliki nilai, dapat ditransformasikan, dan dapat dikondensasikan. Selanjutnya kemandirian sangat diperlukan dalam kehidupan yang penuh tantangan ini sebab kemandirian merupakan kunci utama bagi individu untuk mampu mengarahkan dirinya ke arah tujuan dalam kehidupannya. Kemandirian didukung dengan kualitas pribadi yang ditandai dengan penguasaan kompetensi tertentu, konsistensi terhadap pendiriannya, kreatif dalam berfikir dan bertindak, mampu mengendalikan dirinya, dan memiliki komitmen yang kuat terhadap berbagai hal.

Kompetensi manajerial bidang boga terlihat pada penguasaan: 1) pemahaman sistem pengendalian operasional usaha makanan berdasarkan standar mutu; 2) pemahaman penyusunan anggaran dalam bidang produksi makanan; 3) penerapan prinsip-prinsip pengendalian harga jual produk makanan dan minuman; 4) pemahaman laporan keuangan perusahaan; 5) penerapan prinsip-prinsip pengelolaan sumber daya manusia dalam usaha makanan; 6) pemahaman teknis pemasaran produk makanan; 7) berwirausaha dalam bidang makanan; 8)

pemahaman teknik komunikasi dalam bahasa Indonesia dan bahasa asing; dan 9) kemampuan menangkap peluang untuk mengembangkan usaha.

Kompetensi produksi makanan dan minuman akan tampak pada penguasaan: 1) pembuatan, pengembangan, dan penciptaan makanan untuk berbagai keperluan; 2) penerapan makanan ke dalam berbagai pola penyajian makanan; 3) penerapan pengendalian mutu dalam produksi dan pelayanan makanan; 4) penggunaan gagasan inovatif dalam pengolahan makanan; 5) pemahaman secara teknis tata letak dan desain. Kompetensi pelayanan tampak pada penguasaan: 1) pengendalian mutu pelayanan; 2) penguasaan macam-macam metode pelayanan; 3) penggunaan pelayanan prima.

Sebagai calon manajer, mahasiswa perlu ditekankan pada penguasaan keterampilan mengelola sumber daya perusahaan, karenanya aktivitas manajemen yang dilatihkan pada saat Praktek Industri (PI) dapat berupa pengalaman belajar menggunakan sumber daya perusahaan untuk mencapai tujuan yang telah ditetapkan. Disamping itu seorang manajer harus dapat menguasai empat keterampilan manajerial yaitu: keterampilan konseptual yang menekankan pada kemampuan mental dalam mengkoordinasikan dan mengintegrasikan seluruh kepentingan organisasi, keterampilan kemanusiaan yang ditujukan untuk mengarahkan kelompok, keterampilan administrasi yang merupakan perluasan dari keterampilan konseptual, dan keterampilan teknik terkait dengan operasi pelaksanaan tugas. Sementara bila terkait dengan *supervisor* maka lebih banyak pada keterampilan teknik, keterampilan interpersonal, dan sedikit keterampilan konseptual serta keterampilan diagnostik.

### **3. Upaya Menyiapkan Lulusan**

Sumber Daya Manusia yang dihasilkan LPTK hendaknya mempunyai kemampuan antara lain:

- a. Profesional.
- b. Daya saing yang tinggi

- c. Adaptif
- d. Berkompentisi
- e. *Soft skills*
- f. *Soft knowledge*
- g. Mampu mencitakan lapangan kerja
- h. Mampu bekerja sama
- i. Memiliki *Life Skills*
- j. Mampu memanfaatkan teknologi
- k. Berwawasan kewirausahaan.

Sering kita mendengar istilah profesional, yang dimaksud profesional adalah, sikap kerja. Ia membentuk, selain karakter diri, juga karakter kerja kita. Jadi yang tampak dari profesionalisme tiada lain dari kelakuan kita. Tentunya sesuai dengan profesi yang kita tekuni (Republika, 25 April 2003). Menurut Masfuk (2002) kesungguhan kerja seseorang untuk meraih hasil yang baik atau output yang optimal dapat mengkategorikan orang tersebut sebagai profesional. Agar dapat bekerja secara profesional diperlukan SDM yang mempunyai kompetensi dibidangnya. Pembelajaran berbasis kompetensi mempunyai ciri-ciri sebagai berikut: (1) berfokus pada penguasaan kompetensi; (2) penekanan pembelajaran pada unjuk kerja; (3) pembelajaran lebih bersifat individual; (4) berorientasi pada kebutuhan individu; (5) umpan balik bersifat langsung; (6) menggunakan modul; (7) belajar di lapangan (praktek); (8) kegiatan berpusat pada siswa atau mahasiswa; (9) tujuan pembelajaran bersifat spesifik; (10) kreteria penilaian bersifat obyektif (PAP) dan (11) berorientasi pada kompetensi.

Dalam bidang jasa makanan seperti Restoran, *Bakery*, *Catering* dan lain-lainnya banyak pekerjaan yang harus dilakukan yaitu manajemen area kerja, peralatan, makanan, finansial, SDM, dan pengendalian mutu pangan. Yang kesemuanya itu megikuti langkah manajemen yaitu perencanaan, pengarahan, koordinasi, kontrol dan evaluasi.

### C. PENUTUP

Pada era globalisasi dan pasar bebas, persaingan antar industri semakin ketat dalam menghasilkan produksi yang lebih efektif dan efisien. Seiring perkembangan teknologi dan informasi yang cepat, perlu diimbangi dengan kualitas sumber daya manusia (SDM) yang tangguh. Untuk mendapatkan tenaga kerja atau lulusan yang berkompeten, diperlukan usaha dan kerja sama dari berbagai pihak, baik mahasiswa, perguruan tinggi maupun keterlibatan dunia industri, sebagai wahana/tempat untuk berlatih bagi mahasiswa.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

Koentjaraningrat, 1991, *Metode-metode Penelitian Masyarakat*, Jakarta: PT Gramedia.

Kompas, 26 Juli 2007.

Kompas, 3 Nopember 2007

Mohini Sethi, Surjeet Malhan, 1987, *Catering Management An Integrated Approach*, India: Ravindra offset.

Republika, 25 April 2003.

Suara Merdeka 19 Mei 2003

Sugiyono, 2003, *Statistik untuk Penelitian*, Bandung: Alfabeta.

Siti Hamidah, 2004, *Profil Kompetensi Lulusan D3 Tata Boga UNY*, Tesis.

Suyono, Joko, 2004, *Food Service Management Dasar Dasar Mengelola Bisnis Restoran*, Bandung: NHII Press, edisi pertama, cetakan pertama.