

Analisis Faktor-Faktor Kesiapan Kerja di Bidang Kuliner pada Siswa Sekolah Menengah Kejuruan

Nadia Melinia Anggreani^{1*)}, Siti Mariah²⁾

^{1,2)}Universitas Sarjanawiyata Tamansiswa

^{1*)}nadiameliniaaaa@gmail.com, ²⁾rmariahsiti.ust@gmail.com

*Corresponding Author

Abstract: This study aims to determine the factors of job readiness in the culinary field. This research is a quantitative research. Data collection techniques used questionnaires and documentation. The validity of the items was tested with the product moment correlation, the results obtained were 19 valid items and 3 items failed. The results of the reliability test obtained the value of Alpha = 0.951. Data analysis techniques in this study are the mean, median, mode, and standard deviation. The results showed that the factors of job readiness in the culinary field in Vocational High School students were in the sufficient category with a relative frequency of 60.32%. The variables of job readiness factors in the culinary field have two indicators, namely internal factors and external factors. (1) Internal factors are in sufficient category with a relative frequency of 66.67% and (2) external factors are in sufficient category with a relative frequency of 52.38%. It can be concluded that the internal and external factors of work readiness in the culinary field are quite sufficient. Students are expected to be more active and confident in learning theory and practice.

Keywords: work readiness, culinary, vocational school.

Abstrak: Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui faktor-faktor kesiapan kerja di bidang kuliner. Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif. Teknik pengumpulan data menggunakan angket dan dokumentasi. Validitas butir soal diuji dengan korelasi *product moment* diperoleh hasil 19 butir soal valid dan 3 item gugur. Hasil uji reliabilitas diperoleh nilai Alpha = 0,951. Teknik analisis data pada penelitian ini adalah mean, median, modus, dan standar deviasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa faktor-faktor kesiapan kerja di bidang kuliner pada siswa Sekolah Menengah Kejuruan dalam kategori cukup dengan frekuensi relatif 60,32%. Variabel faktor-faktor kesiapan kerja di bidang kuliner memiliki dua indikator, yaitu faktor internal dan faktor eksternal. (1) Faktor internal dalam kategori cukup dengan frekuensi relatif 66,67% dan (2) faktor eksternal dalam kategori cukup dengan frekuensi relatif 52,38%. Dapat disimpulkan bahwa faktor internal dan eksternal kesiapan kerja di bidang kuliner tergolong cukup. Selanjutnya, siswa diharapkan lebih aktif dan percaya diri dalam pembelajaran teori maupun praktikum.

Kata Kunci: kesiapan kerja, kuliner, sekolah kejuruan

PENDAHULUAN

Pendidikan formal maupun pendidikan informal merupakan usaha dalam mewujudkan pengembangan potensi siswa secara optimal untuk menciptakan lingkungan belajar yang baik dalam proses pembelajaran digunakan untuk mengukur keberhasilan dari proses belajar tersebut. Proses pembelajaran yang tepat pada dasarnya bertujuan untuk menciptakan kondisi belajar yang memungkinkan siswa dapat belajar secara aktif dan menyenangkan, sehingga siswa dapat meraih hasil belajar dan prestasi yang optimal, (Aunurrahman, 2013). Tujuan dari kegiatan belajar adalah memperoleh hasil belajar yang optimal. Proses belajar yang dialami oleh siswa akan menentukan kualitas pendidikan. Proses pembelajaran merupakan suatu aspek lingkungan sekolah yang terorganisir sedemikian rupa, namun dalam proses pembelajaran tidak selalu berjalan dengan baik, masih banyak kendala-kendala yang dihadapi oleh siswa maupun oleh guru.

Berdasarkan Undang-Undang No.20 tahun 2003 tentang sistem pendidikan nasional pasal 15 yang menyebutkan bahwa:

“Pendidikan Menengah Kejuruan merupakan pendidikan jenjang menengah yang mengutamakan kemampuan akademik dan profesional dalam bidang tertentu, serta menyiapkan siswa agar mampu memiliki karir, mampu berkompeten dan mampu mengembangkan diri, mampu menjadi tenaga kerja menengah untuk mengisi kebutuhan dunia usaha atau dunia industri pada saat sekarang atau masa yang akan datang, serta menjadikan lulusan agar produktif, adaptif dan kreatif setelah melalui pendidikan dan pelatihan berbasis kompetensi”.

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan pendidikan yang diharapkan dapat menghasilkan sumber daya manusia yang unggul, kompeten, kreatif, tanggung jawab disertai dengan kepribadian dan akhlak mulia. SMK merupakan salah satu bentuk satuan pendidikan yang formal serta menyelenggarakan pendidikan kejuruan dengan jenjang pendidikan menengah sebagai lanjutan dari Sekolah Menengah Pertama (SMP). SMK Negeri 4 Yogyakarta merupakan salah satu dari lembaga pendidikan kejuruan yang mengembangkan kurikulum 2013. Sekolah menengah kejuruan terbagi menjadi beberapa jurusan, salah satunya adalah jurusan kuliner.

Jurusan kuliner atau yang juga dikenal dengan sebutan *culinary* merupakan program studi yang mempersiapkan lulusannya untuk bekerja pada bidang-bidang praktis terkait pengelolaan bidang restoran. Kuliner tidak hanya berbicara tentang aspek masak-memasak, tetapi juga mencakup aspek yang lebih luas, mulai dari manajemen restoran, pengelolaan sumber daya manusia, keselamatan area dapur, pengembangan menu, ilmu gizi, sanitasi, hygiene, tata hidang, kewirausahaan dan mata pelajaran lainnya.

Kuliner ini mencakup segala pekerjaan yang berkaitan dengan staf dan pelanggan, yang bertujuan untuk mengoptimalkan kinerja restoran atau bisnis kuliner dimasa yang akan datang. Jurusan kuliner sendiri menghasilkan calon tenaga pelayan boga khususnya dalam bidang kuliner yang ada di SMK Negeri 4 Yogyakarta. Program keahlian kuliner merupakan suatu program yang menghasilkan tenaga ahli dalam pelayan boga yang terampil dan kompeten di bidang pelayan dasar kuliner khususnya pemenuhan kebutuhan dasar manusia.

Siswa SMK Negeri 4 Yogyakarta dalam bidang kuliner berharap setelah lulus akan mendapatkan pekerjaan sesuai dengan ketrampilan yang dimiliki. Setiap siswa pasti mempunyai potensi dalam dirinya, permasalahannya bagaimana potensi tersebut terus digali sehingga para siswa dapat termotivasi untuk mengembangkan potensi dalam

dirinya sesuai dengan bekal pengetahuan dan ketrampilan yang telah dimiliki dari pendidikan selama di SMK. Siswa masih belum mampu mengenali, memahami, menerima, keadaan dirinya karena kurangnya dukungan keluarga. Banyak siswa yang merasa minder dan kurang percaya diri terhadap kemampuan yang dimiliki, sehingga berpengaruh terhadap kesiapan kerjanya.

Kesiapan kerja merupakan hal yang paling penting bagi siswa lulusan SMK untuk memperoleh tenaga kerja yang dihasilkan sekolah dengan mutu yang baik atau profesional dan mampu mencari maupun menciptakan lapangan pekerjaan. Kesiapan kerja menunjukkan keserasian antara kematangan fisik maupun mental serta pengalaman belajar sehingga individu memiliki kemampuan yang mencakup aspek pengetahuan, keterampilan, sikap dan didukung dengan fisik atau fungsi indra dan organ-organ tubuh untuk bekerja sesuai dengan bidang keahliannya. Herminanto (2016) menyimpulkan bahwa “kesiapan kerja adalah kemampuan seseorang untuk menyelesaikan suatu pekerjaan tertentu tanpa mengalami kesulitan dan hambatan dengan hasil yang baik”.

Kesiapan kerja menurut Sugiartono dalam Nurhasan (2004) adalah kondisi yang menunjukkan keserasian antara kematangan fisik, kematangan mental serta pengalaman belajar, sehingga individu mempunyai kemampuan untuk melaksanakan suatu kegiatan atau tingkah laku tertentu dalam hubungannya dengan pekerjaan. Hal tersebut sejalan dengan Winkel (2004) yang menyatakan bahwa kesiapan kerja merupakan suatu kondisi awal yang harus dimiliki seseorang untuk melakukan sesuatu pekerjaan dalam rangka penciptaan suatu produk atau penambahan nilai suatu unit sumber daya.

Kesiapan merupakan kemampuan untuk menerima suatu situasi dan bertindak dengan cepat, dengan begitu individu bisa dikatakan siap menghadapi suatu hal adalah ketika ia mampu untuk merespon stimulus dengan cepat dan tepat (Djaali, 2008). Chaplin dalam Kartono (2004) juga menegaskan bahwa “*Readiness* (kesiapan) adalah tingkat perkembangan dari kematangan / kedewasaan yang menguntungkan” (Kartono, 2004). Kesiapan diperlukan dalam menghadapi atau memecahkan suatu permasalahan saat menerima reaksi dari luar.

Fenomena yang terjadi sekarang ini adalah lulusan SMK masih belum bekerja dan menyumbang pengangguran tertinggi dibandingkan tingkat pendidikan yang lainnya. Badan Pusat Statistik (BPS) mencatat pengangguran di Indonesia pada Februari 2021 sebanyak 8,75 juta orang. Jumlah ini naik dibandingkan dengan Februari 2020 yang sebanyak 6,93 juta. Kepala BPS Suhariyanto (CNN Indonesia, 2021) menyebutkan, kenaikan jumlah orang menganggur secara signifikan ini disebabkan oleh pandemi Covid-19. Adapun jumlah pengangguran karena Covid-19 di Februari 2021 turun menjadi 1,62 juta (Liputan 6.com, 2021) Total penduduk yang tidak memiliki pekerjaan, yang paling dominan adalah lulusan Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) sebesar 11,45% (Suhariyanto dalam Sembiring, 2021).

Uraian di atas diperkuat dengan laporan penelusuran tamatan SMK Negeri 4 Yogyakarta dari tahun 2019 sampai dengan 2020.

Tabel 1. Laporan Penelusuran Tamatan

No	Tahun Pelajaran	Kondisi Tamatan				
		Bekerja di Industri	Bekerja yang tidak sesuai jurusan	Melanjutkan ke Perguruan Tinggi	Belum Bekerja	Mandiri
1.	2018/2019	39	20	10	60	7
2	2019/2020	31	17	5	43	7

Berdasarkan data pada Tabel 1, dapat dijelaskan bahwa hasil laporan penelusuran tamatan SMK Negeri 4 Yogyakarta jurusan kuliner dari tahun 2019-2020, siswa yang bekerja di industri mengalami penurunan sebesar 8%, bekerja yang tidak sesuai jurusan mengalami penurunan sebesar 3%, melanjutkan ke perguruan tinggi mengalami penurunan sebesar 5%, dan belum bekerja mengalami penurunan dari tahun 2016 sampai dengan 2017 mengalami penurunan sebesar 17%. Hasil penelitian Siti Mariah (2010) menunjukkan bahwa masih ada kesenjangan soft skills lulusan SMK dengan harapan dunia kerja dan industri, di mana salah satu faktor penyebabnya adalah kurangnya bekal kesiapan kerja siswa dalam proses pembelajaran.

Slameto (2010) menjelaskan bahwa faktor yang mempengaruhi kesiapan kerja yaitu faktor internal dan faktor eksternal. Faktor internal meliputi kematangan baik fisik dan mental, tekanan, dorongan, kreativitas, minat, bakat, intelegensi, kemandirian, penguasaan, ilmu pengetahuan dan motivasi. Faktor eksternal meliputi peran masyarakat, keluarga, sarana prasarana, sekolah, informasi dunia kerja. Faktor yang mempengaruhi Kesiapan Kerja peserta didik didapat dari diri peserta didik sendiri, sekolah dan masyarakat. Seperti yang dikemukakan oleh Herminanto (2016) bahwa faktor yang mempengaruhi kesiapan mental kerja adalah prestasi belajar, keadaan ekonomi orang tua, bimbingan sosial, bimbingan karir, dan pengalaman kerja siswa.

Ada beberapa ciri dalam menghadapi dunia kerja, seperti mempunyai pertimbangan yang logis, mempunyai kemauan dan kemampuan untuk bekerja sama dengan orang lain, mempunyai sikap kritis, mempunyai keberanian untuk bertanggung jawab, mempunyai ambisi untuk maju dan berkembang di bidang keahliannya (Slameto, 2010). Lingkup kerja yang bergerak dalam kuliner antara lain: *Koki/chef*, *Quality control staff*, *Entrepreneur*, dan *professional chef/freelance* (Gilang Pratiwi Aji, 2019).

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui faktor-faktor internal dan Eksternal yang dapat mempengaruhi kesiapan kerja di bidang kuliner pada siswa kelas XI Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 4 Yogyakarta tahun pelajaran 2020/2021.

METODOLOGI

Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif. Populasi penelitian ini adalah seluruh siswa kelas XI kuliner yang terdiri dari 6 kelas dengan jumlah 203 siswa. Sampel pada penelitian ini berjumlah 63 siswa kelas XI Kuliner dengan menggunakan rumus Slovin. Teknik pengumpulan data menggunakan angket dan dokumentasi. Angket digunakan untuk mengumpulkan data faktor-faktor internal dan eksternal yang dapat mempengaruhi kesiapan kerja di bidang kuliner, sedangkan dokumentasi untuk memperoleh data siswa, profil sekolah, dan jurnal publikasi. Hasil uji validitas dengan korelasi *product moment* diperoleh hasil 19 butir soal valid dan 3 item gugur. Hasil uji reliabilitas diperoleh nilai Alpha = 0,951. Teknik analisis data pada penelitian ini meliputi mean, median, modus, dan standar deviasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

a) Deskripsi Data

Deskripsi data variabel faktor-faktor kesiapan kerja di bidang kuliner pada siswa kelas XI Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 4 Yogyakarta Tahun Pelajaran 2020/2021 dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 2. Rangkuman Data Penelitian

Variabel	Indikator	Skor Observasi				Skor Ideal				Med	Mo
		Skor	Skor	Mean	SD	Skor	Skor	Mean	SD		
		Max	Min			Max	Min				
Faktor kesiapan kerja	Faktor internal	71	38	55,8	6,4	76	19	47,5	9,5	56	56
	Faktor eksternal	42	22	32,5	3,9	44	11	27,5	5,5	33	33
	Faktor internal	29	16	23,3	3,2	32	8	20	4	23	22

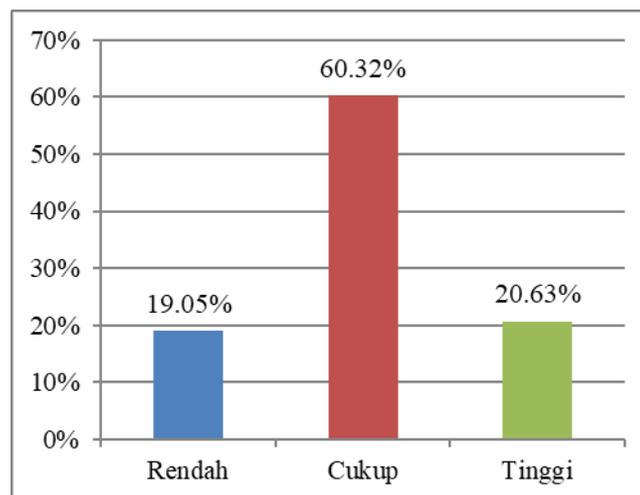
Rangkuman hasil perhitungan kategori variabel faktor-faktor kesiapan kerja di bidang kuliner selengkapnya dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 3. Kategori Faktor-faktor Kesiapan Kerja di Bidang Kuliner

No	Kategori	Interval Skor	Frekuensi	Relatif (%)
1	Tinggi	61-71	13	20,63%
2	Cukup	50-60	38	60,32%
3	Rendah	38-49	12	19,05%
Total			63	100%

(Sumber: data penelitian diolah)

Tabel 2 menjelaskan bahwa 13 responden dalam kategori tinggi dengan frekuensi relatif 20,63%; 38 responden dalam kategori cukup dengan frekuensi relatif 60,32%; dan 12 responden dalam kategori rendah dengan frekuensi relatif 19,05%. Berdasarkan analisis data di atas, dapat dijelaskan bahwa faktor-faktor kesiapan kerja di bidang kuliner dalam kategori cukup dengan frekuensi relatif 60,32%. Kategori faktor-faktor kesiapan kerja di bidang kuliner dijelaskan kembali melalui histogram pada Gambar 1.



Gambar 1. Histogram Kategori Faktor-faktor Kesiapan Kerja di Bidang Kuliner

Variabel faktor-faktor kesiapan kerja di bidang kuliner memiliki tujuh indikator, yaitu faktor internal dan faktor eksternal dengan penjelasan sebagai berikut.

b) Faktor Internal

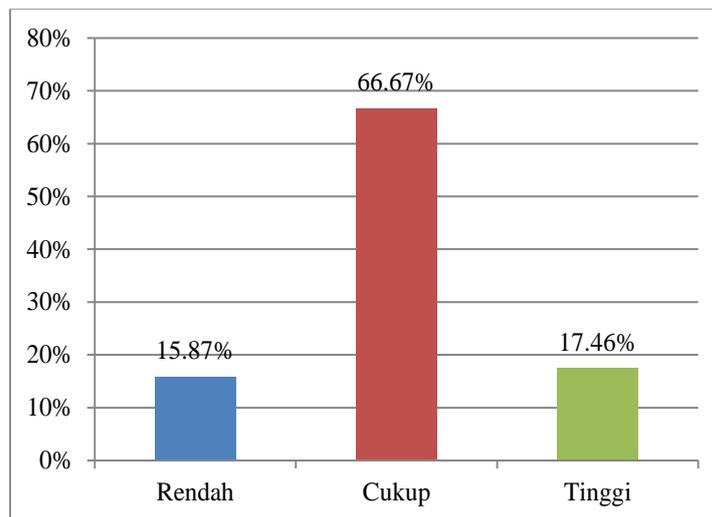
Hasil kategori faktor internal kesiapan kerja di bidang kuliner selengkapnya dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Kategori Faktor Internal

No	Kategori	Interval Skor	Frekuensi	Relatif (%)
1	Tinggi	36-42	11	17,46%
2	Cukup	29-35	42	66,67%
3	Rendah	22-28	10	15,87%
Total			63	100%

(Sumber: data penelitian diolah)

Berdasarkan Tabel 2, 11 responden dalam kategori tinggi dengan frekuensi relatif 17,46%; 42 responden termasuk dalam kategori cukup dengan frekuensi relatif 66,67%; dan 10 responden termasuk dalam kategori rendah dengan frekuensi relatif 15,87%. Berdasarkan analisis data di atas, faktor internal kategori cukup dengan frekuensi relatif 66,67%. Tabel kategori faktor internal dijelaskan melalui histogram pada Gambar 2.



Gambar 2. Histogram Kategori Faktor Internal

c) Faktor Eksternal

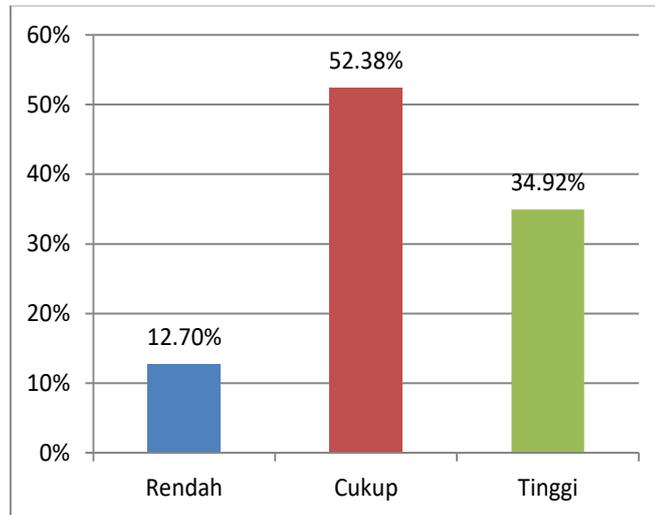
Hasil kategori faktor eksternal kesiapan kerja di bidang kuliner selengkapnya dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Kategori Faktor Eksternal

No	Kategori	Interval Skor	Frekuensi	Relatif (%)
1	Tinggi	25-29	22	34,92%
2	Cukup	20-24	33	52,38%
3	Rendah	16-19	8	12,70%
Total			63	100%

(Sumber: data penelitian diolah)

Berdasarkan Tabel 3, 22 responden dalam kategori tinggi dengan frekuensi relatif 34,92%; 33 responden termasuk dalam kategori cukup dengan frekuensi relatif 52,38%; dan 8 responden termasuk dalam kategori rendah dengan frekuensi relatif 12,70%. Berdasarkan analisis data di atas, faktor eksternal dalam kategori cukup dengan frekuensi relatif 52,38%. Tabel kategori faktor eksternal dijelaskan melalui histogram pada Gambar 3.



Gambar 3. Histogram Kategori Faktor Eksternal

d) Pembahasan

Berdasarkan hasil analisis data, dapat dijelaskan bahwa faktor-faktor kesiapan kerja di bidang kuliner dalam kategori cukup dengan frekuensi relatif 60,32%. Kesiapan kerja di bidang kuliner dalam kategori cukup dikarenakan siswa memiliki kesiapan dari segi pengetahuan dan keterampilan siswa itu sendiri dalam pelayanan boga di bidang pelayanan dasar kuliner khususnya pemenuhan kebutuhan dasar manusia.

Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 4 Yogyakarta memiliki jurusan Kuliner yang membantu siswa mempelajari teknik penyajian makanan dengan memperhatikan kualitas, rasa, estetika, dan kebutuhan gizi. Siswa belajar mengolah berbagai hidangan dari daerah dan negara. Misalnya masakan Barat, masakan Timur Tengah, masakan Italia, dan masakan Nusantara. Siswa tidak hanya belajar tentang mengolah makanan, tapi siswa juga belajar berbagai macam hal lainnya seperti sanitasi hygiene, ilmu gizi, kewirausahaan, tata hidang dan masih banyak mata pelajaran yang lainnya.

Kesiapan kerja siswa sangat ditentukan oleh beberapa faktor yang mempengaruhi langkah siswa untuk bekerja di bidang kuliner. Faktor yang mempengaruhi kesiapan kerja yaitu faktor internal dan faktor eksternal. Faktor internal meliputi minat, motivasi, sikap, dan kepribadian. Faktor eksternal meliputi bimbingan dari orang tua, keadaan teman sebaya, dan keadaan masyarakat sekitar. Faktor internal dan faktor eksternal tersebut sangat menentukan kesiapan kerja siswa di bidang kuliner.

- Faktor Internal

Berdasarkan hasil analisis menunjukkan bahwa faktor internal kategori cukup dengan frekuensi relatif 66,67%. Kategori cukup dikarenakan siswa memiliki minat, sikap, motivasi, dan kepribadian yang cukup baik dalam menumbuhkan kesiapan kerja di bidang kuliner. Untuk menumbuhkan minat, siswa mengikuti perkembangan dunia kuliner melalui berbagai media, mengikuti kursus tambahan untuk meningkatkan keterampilan memasak, dan mengikuti berbagai acara dan kegiatan seputar dunia kuliner. Hasil tersebut diperkuat pendapat Nurwakhid (1955) bahwa minat bertalian erat dengan perhatian, keadaan lingkungan, perasaan dan kemauan.

Pada aspek motivasi, siswa banyak menonton tayangan-tayangan chef di TV atau media sosial memberikan inspirasi dan semangat untuk belajar dan perjalanan karir dan reputasi chef yang terkenal memberikan inspirasi untuk giat belajar. Hal ini dipertegas

dengan pendapat ahli bahwa motivasi adalah perubahan energi dalam diri (pribadi) seseorang yang ditandai dengan timbulnya perasaan dan reaksi untuk mencapai tujuan (Slameto, 2010). Menurut Suhartini (2011: 44) faktor yang mempengaruhi kesiapan kerja secara garis besar dapat dikelompokkan menjadi dua yaitu: faktor intrinsik dan faktor ekstrinsik. Faktor intrinsik adalah faktor yang timbul karena pengaruh rangsangan dari dalam diri individu itu sendiri, sedangkan faktor ekstrinsik adalah faktor yang timbul karena pengaruh rangsangan dari luar diri individu.

Aspek sikap siswa menunjukkan sikap positif dengan belajar bidang kuliner yang diberikan oleh guru, aktif dalam setiap kegiatan praktik memasak yang diselenggarakan di sekolah, serta belajar memasak di rumah. Sikap adalah kesiapan seseorang untuk bertindak secara tertentu terhadap hal-hal tertentu. Sikap positif dalam diri individu tentang suatu pekerjaan atau karir akan berpengaruh terhadap kesiapan individu tersebut untuk melakukan suatu pekerjaan (Dewa Ketut Sukardi, 2013). Aspek kepribadian siswa juga menunjukkan kepribadian dengan berusaha menyelesaikan tugas praktik memasak, serta ada dari beberapa siswa yang memasak mandiri tidak hanya di sekolah tetapi juga memasak di rumah sendiri.

Dari hasil penelitian yang dilakukan, dapat dijelaskan bahwa penguasaan teori dan praktik, memiliki kematangan kompetensi, fisik, pengalaman, informasi dan kemampuan untuk bekerja, memiliki pertimbangan logis dan objektif, mampu menyelesaikan tugas, mengetahui wawasan dunia kerja, mampu mengoperasikan alat sesuai dengan SOP, mampu menyesuaikan diri, mampu bersikap kritis, mampu menerima tanggung jawab atas pekerjaannya pada kategori sedang dengan mean 128,87 dan persentase 56,25% (Marga Sahputra, 2016).

- Faktor Eksternal

Berdasarkan hasil analisis menunjukkan bahwa faktor eksternal dalam kategori cukup dengan frekuensi relatif 52,38%. Kategori cukup dikarenakan siswa cukup mendapat dukungan dari keluarga, teman sebaya, dan juga masyarakat. Orang tua membimbing siswa untuk memiliki kemampuan memasak yang handal. Orang tua membantu mengarahkan potensi memasak yang dikuasai dan membantu merealisasikan potensi atau kemampuan di bidang kuliner.

Bimbingan dari orang tua sangat diperlukan bagi anak dengan tujuan memberikan arahan dan nasihat sebagaimana mestinya. Bimbingan orang tua adalah suatu proses pemberian bantuan yang terus-menerus dan sistematis kepada individu dalam memecahkan masalah yang dihadapinya agar tercapai kemampuan untuk dapat memahami dirinya, kemampuan untuk menerima dirinya, kemampuan untuk mengarahkan dirinya, dan kemampuan untuk merealisasikan dirinya sesuai dengan potensi dalam mencapai penyesuaian diri dengan lingkungan keluarga, sekolah maupun masyarakat (Hamdani, 2012).

Faktor teman sebaya juga memiliki peran yang cukup besar dalam membantu kesiapan kerja siswa di bidang kuliner. Keadaan teman sebaya merupakan adanya kesamaan antara individu satu dengan individu lainnya yang mana dalam kategori usia, jenjang pendidikan, dan status. Sedangkan, menurut Stelf yang dikutip oleh Eirene (2017), bahwa kelompok teman sebaya merupakan suatu interaksi yang terjadi oleh sekelompok orang, dan memiliki kecenderungan untuk meniru satu sama lain (Eirene Sinay, 2017). Siswa bekerjasama dengan teman dalam belajar kuliner. Siswa juga mengikuti dan meniru teman yang sudah praktik memasak dengan baik. Siswa berinteraksi dengan teman tentang prospek kuliner di masa akan datang (Suhartini, 2011).

Lingkungan masyarakat juga sangat menentukan kesiapan kerja siswa. Dalam lingkungan masyarakat terdapat organisasi, perkumpulan, yayasan, asosiasi, dan lain sebagainya, sehingga mereka yang dapat memanfaatkan lingkungan masyarakat, maka akan mendapatkan berbagai pengalaman (Abuddin Nata, 2010). Banyak terdapat usaha kuliner di lingkungan rumah sehingga siswa termotivasi untuk belajar lebih rajin lagi dalam mendalami bidang kuliner. Masyarakat memberikan peluang usaha di bidang kuliner. Banyak siswa yang bertekad untuk semakin meningkatkan kemampuan memasaknya sehingga dapat diterapkan di masyarakat.

Taufikur Rohman (2020) dalam penelitiannya menyimpulkan bahwa kinerja Praktek Kerja Industri (prakerin) berpengaruh positif dan signifikan terhadap kesiapan kerja siswa. Hasil tersebut berdasarkan nilai signifikansi 0,00 ($< 0,05$) dan nilai kontribusi sebesar 60,4%. Dengan demikian, temuan ini menunjukkan bahwa pelaksanaan prakerja yang baik mampu meningkatkan kesiapan siswa untuk memasuki dunia kerja khususnya pada kompetensi keahlian teknik elektronika Industri (TEI).

SIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan dapat disimpulkan bahwa faktor-faktor kesiapan kerja di bidang kuliner pada siswa kelas XI Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 4 Yogyakarta Tahun Pelajaran 2020/2021 dalam kategori cukup. Variabel faktor-faktor kesiapan kerja di bidang kuliner memiliki dua indikator yaitu, faktor internal dan faktor eksternal. Faktor internal kategori cukup dan faktor eksternal dalam kategori cukup.

Saran dari penelitian ini adalah siswa diharapkan lebih aktif dan percaya diri dalam pembelajaran teori maupun praktikum atau kegiatan kuliner yang diadakan di sekolah maupun di luar sekolah. Guru dapat memberikan pengarahan dan membimbing siswa agar lebih rajin dan serius dalam pembelajaran baik dalam bentuk praktik maupun teori. Bagi peneliti selanjutnya diharapkan menggunakan aspek yang berbeda, sehingga hasil penelitian akan lebih komprehensif.

REFERENSI

- Abuddin Nata. (2010). *Ilmu Pendidikan Islam*. Jakarta: Kencana Prenada Media. Group.
- Aunurrahman. (2013). *Belajar dan Pembelajaran*. Bandung: Alfabeta.
- CNN Indonesia. (2021) Pengangguran di Indonesia 8,75 Juta Orang Per Februari 2021. <https://www.cnnindonesia.com/ekonomi/20210505130811-92-638841/pengangguran-di-indonesia-875-juta-orang-per-februari-2021>.
- Depdiknas. (2003). Undang-undang RI No. 20 tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional.
- Dewa Ketut Sukardi. (2013). *Pengantar Pelaksanaan Program Bimbingan dan Konseling di Sekolah*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Djaali. (2008). *Psikologi Pendidikan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Eirene Sinay. (2017). Hubungan antara Konformitas Teman Sebaya dengan Kecurangan Akademik pada Mahasiswa Maluku di Universitas Kristen, *Jurnal Psikologi*, 1 (Januari, 2017), 9.
- Gilang Pratiwi Aji. (2019). "Pengembangan Media Pembelajaran Berbasis 3d Page Flip Profesional Pada Mata Pelajaran Pai Materi Adab Berakiaian Kelas X Di Sman 1 Banjit Kabupaten Way Kanan". *Skripsi*. Fakultas tarbiyah dan keguruan universitas islam negeri raden intan lampung.
- Hamdani. (2012). *Bimbingan dan Penyuluhan*. Bandung: Pustaka Setia.
- Herminanto Sofyan. (2016). Kesiapan Kerja STM Se-Jawa untuk memasuki Lapangan Kerja. Yogyakarta: Jurnal Pendidikan Lembaga Penelitian IKIP Yogyakarta.
- Kartono. (2004). *Menyiapkan dan Memandu Karier*. Jakarta: Rajawali Pers.
- Suhariyanto (2021). Per Februari 2021, Jumlah Pengangguran Turun Jadi 1,62 Juta Orang. *Liputan6.com*. 5 Mei 2021.
- Marga Sahputra. (2016). Kesiapan Kerja Setelah Praktik Kerja Industri Siswa Kelas XII Jurusan Jasa Boga SMK Negeri 1 Kalasan. *Jurnal Pendidikan Vokasi* No 1 Vol (1).
- Nurhasan. (2004). Kontribusi Pelaksanaan Praktik Industri (PI) dan Layanan Bimbingan Karir Kejuruan (BKK) Terhadap Kesiapan Kerja Siswa Kelas III SMK 45 Wonosari. (*Jurnal*).
- Nurwakhid. (1995). *Usaha Pengembangan Minat Murid SMK Terhadap Kewirausahaan di Kota Semarang* (Laporan Penelitian). Semarang: IKIP Semarang.
- Sembiring (2021). Waduh! Pengangguran di RI Paling Banyak Lulusan SMK. *CNBC Indonesia*. <https://www.cnbcindonesia.com/news/20210505162148-4-243462/waduh-pengangguran-di-ri-paling-banyak-lulusan-smk>
- S. Maria, M. Sugandi (2010). Kesenjangan soft skills lulusan SMK dengan kebutuhan tenaga kerja di industry. *Repositori.kemdikbud.go.id*.
- Slameto. (2010). *Belajar Dan Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi*. Jakarta: Rineka.
- Taufikur Rohman. (2020). "Kesiapan Kerja Siswa SMK Ditinjau dari Kinerja Prakerin" *Jurnal Pendidikan Vokasi* No 1 Vol (1).
- Winkel W.S dan MM. Sri Hastuti. (2004). *Bimbingan dan Konseling di Institusi Pendidikan*. Yogyakarta: Media Abadi.
- Yati Suhartini. (2011). Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Minat Mahasiswa dalam Berwiraswasta. *Jurnal Akmenika UPY*, Vol. 7, 2011.