

**PENDAPAT INDUSTRI TENTANG RELEVANSI  
KURIKULUM PELATIHAN PEMAGANGAN PERHOTELAN  
BALAI LATIHAN KERJA DENGAN KOMPETENSI  
KEAHLIAN *FOOD & BEVERAGES PRODUCT* DI HOTEL**

**SKRIPSI**

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



Oleh :  
**ADHITYA RINI**  
NIM. 015624004

**JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
2008**

## PERSETUJUAN

Skripsi yang berjudul **“Pendapat Industri tentang Relevansi Kurikulum Pelatihan Pemagangan Perhotelan Balai Latihan Kerja dengan Kompetensi Keahlian *Food & Beverages Product* di Hotel”** ini telah disetujui oleh pembimbing untuk diujikan.

Yogyakarta, Mei 2008  
Pembimbing

Marwanti, M. Pd  
NIP. 130683448

## PENGESAHAN

Skripsi yang berjudul “**Pendapat Industri tentang Relevansi Kurikulum Pelatihan Pemagangan Perhotelan Balai Latihan Kerja dengan Kompetensi Keahlian *Food & Beverages Product* di Hotel**” ini telah dipertahankan didepan Dewan Penguji pada tanggal 13 Juni 2008 dan dinyatakan lulus.

## DEWAN PENGUJI

<b>Nama</b>	<b>Jabatan</b>	<b>Tanda tangan</b>	<b>Tanggal</b>
Marwanti, M. Pd.	Ketua Penguji	.....	.....
Nani Ratnaningsih, M. P.	Sekretaris	.....	.....
Kokom Komariah, M. Pd.	Penguji	.....	.....

Yogyakarta, Juli 2008  
Fakultas Teknik  
Dekan,

Wardan Suyanto, Ed. D  
NIP. 130 683 449

## SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Adhitya Rini

NIM : 015624004

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Fakultas : Teknik

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

Yogyakarta, Juni 2008  
Yang menyatakan,

Adhitya Rini  
NIM. 015624004

## **MOTTO**

*“Boleh jadi kamu membenci sesuatu, padahal ia amat baik bagimu, dan boleh jadi (pula) kamu menyukai sesuatu, padahal ia amat buruk bagimu; Allah mengetahui, sedang kamu tidak mengetahui”.*

(QS. Al Baqarah, 2 : 216)

*“Sesungguhnya sesudah kesulitan itu adalah kemudahan. Maka apabila kamu telah selesai (dari sesuatu urusan), kerjakanlah dengan sungguh-sungguh (urusan) yang lain. Dan hanya kepada Tuhanmulah hendaknya kamu berharap”*

(QS. Al-Insyirah, : 6-8)

*“Allah akan meninggikan orang-orang yang beriman diantaramu dan orang-orang yang diberi ilmu pengetahuan, beberapa derajat”*

(QS. Al Mujadalah, : 11)

*“Dengan ilmu pengetahuan hidup menjadi mudah, dengan seni hidup menjadi indah, dengan agama hidup menjadi terarah dan bermakna”*

(Prof. Dr. H. AA. Mukti Ali)

*“Sebaik-baik teman duduk sepanjang zaman adalah buku”*

## **PERSEMBAHAN**

Sebuah persembahan untuk :

- 🕒 Ibu tercinta
- 🕒 Almarhum Ayah tercinta
- 🕒 Abitu tersayang
- 🕒 Seluruh keluarga yang memberikan semangat, bantuan dan Do'a
- 🕒 Teman-teman PTBB
- 🕒 Almamaterku UNY

**PENDAPAT INDUSTRI TENTANG RELEVANSI KURIKULUM  
PELATIHAN PEMAGANGAN PERHOTELAN BALAI LATIHAN KERJA  
DENGAN KOMPETENSI KEAHLIAN *FOOD & BEVERAGES PRODUCT*  
DI HOTEL**

Oleh  
Adhitya Rini  
NIM. 015624004

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk: 1) Mengetahui kurikulum yang diajarkan di BLK. 2) Mengetahui pendapat industri tentang relevansi antara materi pelatihan pada Kurikulum pelatihan pemagangan perhotelan kompetensi *food & beverages product* di BLK Yogyakarta dengan kebutuhan tenaga kerja hotel.

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif. Sumber data utama dalam penelitian ini *chef* dari 3 hotel tempat magang peserta pelatihan pemagangan perhotelan BLK Yogyakarta, yang berjumlah 8 orang. Instrumen penelitian dikembangkan berdasarkan mata latihan *food & beverages product* dalam kurikulum pelatihan pemagangan perhotelan BLK Yogyakarta. Metode yang digunakan untuk memperoleh data utama diambil dengan metode angket. Angket disusun dengan memperhitungkan validitas isi, menggunakan penilaian para ahli (*judgement experts*), sedangkan uji reliabilitas dilakukan dengan teknik *Alpha Cronbach*. Teknik analisis data yang digunakan adalah analisis deskriptif. Data komplementer diperoleh dari wawancara, observasi dan dokumentasi yang bertujuan untuk memperoleh data pendukung yang berkenaan dengan kegiatan operasional dan fasilitas penunjang di BLK Yogyakarta.

Hasil penelitian ditemukan bahwa: 1) Kurikulum program pelatihan pemagangan perhotelan di BLK Yogyakarta: a) Tujuan dan sasaran pemagangan adalah untuk meningkatkan kualitas sumber daya manusia yang terampil, kompeten dan produktif. b) Mata latihan dalam kurikulum pelatihan pemagangan perhotelan tahun pertama terdiri dari; kelompok umum 73 jam latihan, kelompok inti 855 jam latihan, kelompok penunjang 8 jam latihan, rotasi kerja 896 jam latihan, uji ketrampilan 88 jam latihan, jumlah keseluruhan mata latihan tahun pertama 1920 jam latihan. Mata latihan tahun kedua terdiri dari; kelompok inti 808 jam latihan, rotasi kerja 1088 jam latihan, uji ketrampilan 24 jam latihan, jumlah keseluruhan mata latihan tahun kedua 1920 jam latihan. Mata latihan tahun ketiga terdiri dari; kelompok inti 584 jam latihan, rotasi kerja 1240 jam latihan, uji ketrampilan 96 jam latihan, jumlah keseluruhan mata latihan tahun ketiga 1920 jam latihan. 2) Pendapat industri terhadap materi pelatihan pada kurikulum program pelatihan pemagangan kejuruan perhotelan di BLK Yogyakarta kompetensi *food & beverages product* pada kemampuan kognitif 93% relevan dengan bidang pekerjaan di hotel, pada kemampuan afektif 92% relevan dengan bidang pekerjaan di hotel, pada kemampuan psikomotorik 93% relevan dengan bidang pekerjaan di hotel. Secara keseluruhan kesesuaian kurikulum kompetensi keahlian *food & beverages product* di BLK 93% relevan dengan bidang pekerjaan di hotel.

## KATA PENGANTAR

Puji syukur Alhamdulillah kehadiran Allah SWT, Tuhan semesta alam yang telah melimpahkan rakmat, hidayah dan taufik-Nya serta karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi dengan judul “Pendapat Industri tentang Relevansi Kurikulum Pelatihan Pemagangan Perhotelan Balai Latihan Kerja dengan Kompetensi Keahlian *Food & Beverages Product* di Hotel”

Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah memberikan bantuan serta bimbingan, terutama kepada:

1. Bapak Prof. Dr. Sugeng Mardiyono, Ph. D, Rektor Universitas Negeri Yogyakarta.
2. Bapak Wardan Suyanto, Ed. D, Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
3. Ibu Dr. Sri Wening, Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
4. Ibu Marwanti, M. Pd, Dosen Pembimbing penulisan skripsi.
5. Ibu Kokom Komariah, M. Pd, Dosen Penguji Skripsi.
6. Ibu Nani Ratnaningsih, M. P, Dosen Sekretaris Penguji Skripsi.
7. Bapak Bapak Djamil Ismail, ST, Kepala Seksi Pendidikan dan Pelatihan BLK Yogyakarta.
8. Bapak Joko Sihono, S. ST, Ketua Jurusan Pelatihan Pemagangan Perhotelan BLK Yogyakarta.
9. Bapak Budi Hartono, SE, Instruktur Pelatihan Pemagangan Perhotelan BLK Yogyakarta.
10. *Chef* Hotel Melia Purosani.
11. *Chef* Hotel Novotel Yogyakarta
12. *Chef* Hotel Santika Yogyakarta
13. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa dalam penulisan skripsi ini masih jauh dari sempurna, untuk itu masukan, saran dan kritik yang konstruktif sangat diperlukan dalam penyusunan laporan penelitian selanjutnya.

Yogyakarta, Juli 2008

Penulis



## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	i
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....	ii
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	iii
<b>SURAT PERNYATAAN</b> .....	iv
<b>LEMBAR PERSEMBAHAN</b> .....	v
<b>ABSTRAK</b> .....	vi
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	vii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	ix
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xiii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xiv
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
A. Latar Belakang Masalah .....	1
B. Identifikasi Masalah .....	7
C. Batasan Masalah .....	8
D. Rumusan Masalah .....	8
E. Tujuan Penelitian .....	9
F. Manfaat Penelitian .....	9
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA</b> .....	10
A. Deskripsi Teori .....	10
1. Kurikulum .....	10
a. Pengertian Kurikulum .....	10
b. Kurikulum Perhotelan BLK .....	14
c. Materi Pelatihan <i>Food &amp; Beverages Product</i> .....	19
2. Pemagangan .....	28
3. Pelatihan Kerja .....	29
a. Hakikat Pendidikan dan Latihan Kerja .....	29
b. Pelatihan Kerja Depnakertrans .....	33
4. Kompetensi .....	35
a. Kompetensi Kejuruan .....	35
b. Kompetensi <i>Food &amp; Beverages</i> .....	40

	Halaman
5. Perhotelan.....	43
a. Sejarah Hotel.....	43
b. Pengertian Hotel .....	44
6. Pendapat Industri.....	46
7. Relevansi Kurikulum .....	47
B. Penelitian yang Relevan .....	51
C. Kerangka Berfikir.....	53
D. Pertanyaan Penelitian .....	54
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>55</b>
A. Desain Penelitian .....	55
B. Variabel Penelitian .....	55
C. Definisi Operasional Istilah Penelitian.....	56
D. Waktu dan Tempat Penelitian .....	57
E. Populasi Penelitian .....	58
F. Teknik Pengumpulan Data .....	58
G. Instrumen Penelitian.....	59
1. Uji Validitas .....	62
2. Uji Reliabilitas .....	64
H. Teknik Analisis Data.....	66
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>69</b>
A. Gambaran Umum.....	69
B. Kurikulum Perhotelan .....	73
1. Kurikulum Pelatihan Pemagangan Perhotelan BLK.....	73
2. Kurikulum D3 Perhotelan Fisip UI.....	77
C. Pendapat Industri tentang Relevansi Kurikulum BLK.....	78
1. Kemampuan Kognitif, Afektif dan Psikomotorik.....	79
a. Kemampuan Kognitif.....	79
b. Kemampuan Afektif.....	80
c. Kemampuan Psikomotorik.....	82
2. Pendapat Industri tentang Kesesuaian Kurikulum .....	84

	Halaman
D. Data Hasil Wawancara.....	86
E. Pembahasan.....	91
1. Kurikulum Pelatihan Pemagangan Perhotelan BLK.....	91
2. Pendapat Industri tentang Relevansi Kurikulum BLK.....	92
<b>BAB III KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>97</b>
A. Kesimpulan .....	97
B. Keterbatasan Penelitian.....	98
C. Saran.....	99
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>100</b>
<b>LAMPIRAN</b>	

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Kurikulum Pelatihan Pemagangan Perhotelan BLK.....	15
Tabel 2. Perbedaan Pendidikan dan Pelatihan .....	30
Tabel 3. Mata Latihan Pemagangan Perhotelan.....	42
Tabel 4. Kriteria Relevansi Kurikulum .....	51
Tabel 5. Teknik Pengumpulan Data .....	45
Tabel 6. Kisi-kisi Instrumen Kompetensi <i>Food &amp; Beverages Product</i> .....	60
Tabel 7. Rangkuman Hasil Reliabilitas Instrumen Penelitian .....	66
Tabel 8. Kurikulum <i>Food &amp; Beverages Product</i> .....	76
Tabel 9. Kurikulum D3 Perhotelan Fisip UI.....	77
Tabel 10. Distribusi Frekuensi Kemampuan Kognitif .....	79
Tabel 11. Kategori Berdasarkan Acuan Kurva Normal Kemampuan Kognitif .....	79
Tabel 12. Distribusi Frekuensi Kemampuan Afektif .....	81
Tabel 13. Kategori Berdasarkan Acuan Kurva Normal Kemampuan Afektif .....	81
Tabel 14. Distribusi Frekuensi Kemampuan Psikomotorik .....	83
Tabel 15. Kategori Berdasarkan Acuan Kurva Normal Kemampuan Psikomotorik .....	83
Tabel 16. Distribusi Frekuensi Kesesuaian Kurikulum .....	85
Tabel 17. Kategori Berdasarkan Acuan Kurva Normal Kesesuaian Kurikulum .....	85

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Diagram Kerangka Berpikir .....	53
Gambar 2. Histogram Kemampuan Kognitif .....	80
Gambar 3. Histogram Kemampuan Afektif .....	82
Gambar 4. Histogram Kemampuan Psikomotorik .....	84
Gambar 5. Histogram Kesesuaian Kurikulum .....	86

## **DAFTAR LAMPIRAN**

- Lampiran 1. Skor Total Relevansi Kurikulum
- Lampiran 2. Perhitungan Data Penelitian
- Lampiran 3. Perhitungan Validitas
- Lampiran 4. Perhitungan Reliabilitas
- Lampiran 5. Data Hasil Wawancara
- Lampiran 6. Data Responden
- Lampiran 7. Struktur Organisasi BLK
- Lampiran 8. Kurikulum Pelatihan Pemagangan Perhotelan BLK Yogyakarta
- Lampiran 9. Instrumen Penelitian
- Lampiran 10. Surat Ijin Penelitian