

## **ABSTRAK**

### **ANALISIS KOMPETENSI KUNCI BIDANG KERJA RESTORAN UNTUK MENINGKATKAN KUALITAS LULUSAN MAHASISWA PENDIDIKAN TEKNIK BOGA**

**Oleh :**

Prihastuti Ekawatiningsih, Kokom Komariah

Penelitian ini secara umum bertujuan untuk menemukan dan mencari konsep kompetensi kunci bidang kerja restoran dari berbagai sudut pandang. Secara khusus penelitian ini bertujuan (1) Mendapatkan masukan posisi apa yang dapat dimasuki oleh lulusan dari Program Studi pendidikan Teknik Boga pada Bidang kerja Restoran, (2) Mendapatkan gambaran kompetensi bidang kerja restoran yang dibutuhkan stakeholders, (3) mendapat masukan kelemahan-kelemahan dari lulusan yang dirasakan oleh stakeholder bidang kerja restoran.

Jenis penelitian ini termasuk penelitian deskriptif kualitatif. Sumber data terdiri dari data primer yaitu stakeholder yang terdiri dari praktisi dan guru SMK, dan data sekunder yaitu laporan praktik industri. Metode pengumpul data melalui FGD, angket dan studi laporan Praktik Industri Mahasiswa. Teknik analisis data dilakukan secara deskriptif interpretatif.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa jenis pekerjaan yang dapat dimasuki lulusan sangat lebar, mulai tenaga lepas sampai level manajer, dan sekaligus telah dapat diidentifikasi butir-butir kompetensi yang dibutuhkan untuk setiap level pekerjaan tersebut. Kualifikasi tenaga kerja yang dibutuhkan menurut stakeholder secara berurutan menghendaki lulusan yang mempunyai sikap yang baik, penampilan, pengetahuan, keterampilan dan kebijaksanaan. Terdapat sepuluh kompetensi produktif yang dibutuhkan untuk bidang kerja restoran sesuai dengan perilaku kerja yang ada di restoran. Bidang kerja restoran secara umum diklasifikasi menjadi bidang produksi dan bidang service. Kompetensi kerja bidang produksi dan service terdiri dari sikap, pengetahuan dan keterampilan. Hasil analisis terhadap kompetensi bidang produksi menunjukkan pada kompetensi sikap aspek personal sangat dominan, pengetahuan yang dibutuhkan dominan pengetahuan dasar, keterampilan bidang produksi keterampilan dasar dan lanjut. Kompetensi service aspek sikap interpersonal yang dominan, pengetahuan yang dibutuhkan dominan pengetahuan dasar, dan aspek keterampilan lebih dominan keterampilan lanjut. Sebagai tenaga profesional pendidik bidang restoran dituntut bisa menjadi teladan, organisator, inisiator, motivator dan dapat bekerjasama dengan industry. Kelemahan yang paling dirasakan oleh industry adalah bahasa Inggris dan penampilan.