

PEMETAAN KETERAMPILAN MAHASISWA PROGRAM STUDI D3 TATA BOGA DARI HASIL PRAKTEK KERJA LAPANGAN (PKL)

Tria Masyitha^{1*}, Rina Febriana², Mutiara Dahlia¹

¹Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta, Jakarta Timur,
13220, Indonesia

²Program Studi Pendidikan Teknologi dan Kejuruan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri
Jakarta, Jakarta Timur, 13220, Indonesia

*) E-mail: triamasyitha11@gmail.com

Abstrak: Pendidikan vokasi dituntut untuk menghasilkan lulusan yang memiliki keterampilan sesuai dengan kebutuhan dunia usaha dan dunia industri, khususnya pada bidang jasa boga. Praktik Kerja Lapangan (PKL) merupakan salah satu bentuk pembelajaran berbasis kerja yang bertujuan menjembatani kompetensi yang diperoleh di perguruan tinggi dengan praktik kerja di industri. Namun, keteraplikasian keterampilan mahasiswa selama PKL belum tentu mencerminkan keseluruhan kompetensi yang dirancang dalam kurikulum. Penelitian ini bertujuan untuk memetakan keterampilan mahasiswa Program Studi D3 Tata Boga Universitas Negeri Jakarta berdasarkan hasil pelaksanaan PKL. Penelitian menggunakan metode deskriptif dengan pendekatan kuantitatif. Subjek penelitian terdiri atas 37 mahasiswa D3 Tata Boga angkatan 2018 yang telah melaksanakan PKL. Data dikumpulkan menggunakan kuesioner tertutup berjumlah 28 butir pernyataan yang mewakili delapan indikator keterampilan, kemudian dianalisis menggunakan teknik persentase dan pemetaan kategori keterampilan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa keterampilan yang sering diaplikasikan selama PKL meliputi penggunaan alat pengolahan memasak, penerapan potongan bahan makanan, penggunaan dan penyimpanan bumbu, serta pembuatan kaldu. Sebaliknya, keterampilan yang tergolong jarang diaplikasikan meliputi penggunaan alat persiapan memasak, persiapan proses memasak, penerapan metode dasar memasak, serta pembuatan hidangan manis (dessert). Temuan ini mengindikasikan adanya kesenjangan antara kompetensi yang diajarkan di perguruan tinggi dengan keterampilan yang diterapkan mahasiswa di dunia kerja. Oleh karena itu, hasil pemetaan keterampilan ini dapat digunakan sebagai dasar evaluasi dan pengembangan kurikulum, khususnya dalam penguatan pembelajaran praktik dan optimalisasi pelaksanaan PKL agar lebih selaras dengan kebutuhan industri jasa boga.

Kata kunci: Mahasiswa Pendidikan Vokasi, Pemetaan Keterampilan, Praktik Kerja Industri

SKILLS MAPPING OF D3 CULINARY ARTS' STUDENTS BASED ON INDUSTRIAL WORK PRACTICE (INTERNSHIP) OUTCOMES

Abstract: Vocational education is expected to produce graduates with competencies aligned with the needs of industry, particularly in the culinary service sector. Internship or Practical Work serves as a form of work-based learning designed to bridge competencies acquired in higher education with real workplace practices. However, the extent to which students' skills are applied during internships does not always reflect the full range of competencies defined in the curriculum. This study aims to map the skills of students in the D3 Culinary Arts Program

at Universitas Negeri Jakarta based on their internship experiences. The study employed a descriptive quantitative approach. The participants consisted of 37 D3 Culinary Arts students from the 2018 cohort who had completed their internships. Data were collected using a closed-ended questionnaire comprising 28 items representing eight skill indicators and were analyzed using percentage analysis and skill mapping categorization. The results indicate that skills frequently applied during internships include the use of cooking equipment, food cutting techniques, the use and storage of seasonings, and stock preparation. In contrast, skills that were rarely applied include the use of food preparation tools, preparation of the cooking process, application of basic cooking methods, and dessert preparation. These findings reveal a gap between the competencies taught in higher education and the skills actually applied by students in the workplace. Therefore, the results of this skill mapping can serve as a basis for curriculum evaluation and development, particularly in strengthening practical learning and optimizing internship implementation to better align with the needs of the culinary industry.

Keywords: Industrial Work Practice, Skill Mapping, Vocational Students

PENDAHULUAN

Pendidikan vokasi memiliki peran strategis dalam menyiapkan sumber daya manusia yang kompeten, adaptif, dan siap kerja sesuai dengan kebutuhan dunia usaha dan dunia industri (DUDI). Berbeda dengan pendidikan akademik yang lebih menekankan pada penguasaan konseptual, pendidikan vokasi berorientasi pada pengembangan keterampilan kerja, sikap profesional, serta kemampuan aplikatif yang relevan dengan konteks industri. Dalam beberapa tahun terakhir, tuntutan terhadap lulusan pendidikan vokasi semakin meningkat seiring dengan perubahan karakteristik dunia kerja yang dinamis, kompetitif, dan berbasis kompetensi (OECD, 2020; UNESCO, 2021). Perguruan tinggi vokasi dituntut untuk memastikan bahwa proses pembelajaran yang dilaksanakan mampu menjembatani kesenjangan antara kompetensi lulusan dengan kebutuhan industri. Ketidaksesuaian antara kompetensi yang diajarkan di institusi pendidikan dengan keterampilan yang dibutuhkan di dunia kerja masih menjadi permasalahan utama dalam pendidikan vokasi, termasuk pada bidang jasa boga dan perhotelan. Oleh karena itu, pendekatan pembelajaran berbasis dunia kerja (*work-based learning*) menjadi strategi penting untuk meningkatkan relevansi dan kualitas lulusan (Billett, 2021).

Program Studi D3 Tata Boga sebagai bagian dari pendidikan vokasi memiliki mandat untuk menghasilkan lulusan yang profesional, terampil, dan siap bersaing di industri kuliner. Kompetensi lulusan tata boga tidak hanya mencakup penguasaan teknik memasak, tetapi juga kemampuan menggunakan peralatan kerja, menerapkan prosedur kerja yang benar, memahami standar kebersihan dan keamanan pangan, serta mampu bekerja secara efektif di lingkungan industri jasa boga. Industri kuliner modern menuntut tenaga kerja yang memiliki keterampilan teknis yang kuat sekaligus mampu beradaptasi dengan standar operasional dan budaya kerja industri (Gustafsson et al., 2021).

Salah satu bentuk implementasi pembelajaran berbasis dunia kerja dalam pendidikan vokasi adalah melalui kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL). PKL dirancang sebagai sarana bagi mahasiswa untuk mengintegrasikan teori dan praktik melalui pengalaman kerja langsung di dunia usaha dan dunia industri. Melalui PKL, mahasiswa diharapkan memperoleh pengalaman autentik, memahami alur kerja industri, serta mengembangkan keterampilan yang sesuai dengan kebutuhan lapangan kerja (Sudira, 2020; Sutrisno & Widodo, 2021). Meskipun PKL telah menjadi bagian integral dari kurikulum pendidikan vokasi, berbagai studi menunjukkan bahwa pelaksanaan PKL belum sepenuhnya menjamin tercapainya seluruh kompetensi yang diharapkan. Mahasiswa sering kali tidak memperoleh kesempatan yang seimbang untuk mengaplikasikan seluruh keterampilan inti yang telah dipelajari di kampus.

Keterbatasan waktu, kebijakan tempat PKL, serta perbedaan standar kerja antara institusi pendidikan dan industri menjadi faktor yang memengaruhi keteraplikasian keterampilan mahasiswa selama PKL (Hidayat & Nurtanto, 2020; Billett & Choy, 2022). Dalam bidang tata boga, keterampilan mahasiswa mencakup berbagai aspek fundamental, seperti penggunaan alat persiapan dan pengolahan memasak, persiapan bahan makanan, penerapan teknik potongan bahan, penggunaan dan penyimpanan bumbu, penerapan metode dasar memasak, pembuatan kaldu, serta pengolahan hidangan manis atau dessert. Keterampilan-keterampilan tersebut merupakan kompetensi inti yang harus dikuasai oleh lulusan D3 Tata Boga agar mampu bekerja secara profesional di industri hotel, restoran, dan jasa boga lainnya (Mulder, 2020; Misbah et al., 2022).

Untuk menilai sejauh mana keterampilan tersebut benar-benar diaplikasikan oleh mahasiswa selama PKL, diperlukan suatu pendekatan evaluasi yang sistematis dan berbasis data. Pemetaan keterampilan (skill mapping) merupakan salah satu pendekatan yang efektif untuk mengidentifikasi tingkat keteraplikasian keterampilan mahasiswa dalam konteks kerja nyata. Melalui pemetaan keterampilan, institusi pendidikan dapat mengetahui keterampilan mana yang sering diaplikasikan, jarang diaplikasikan, atau belum diaplikasikan sama sekali selama PKL berlangsung (Nurtanto et al., 2021). Pemetaan keterampilan juga berfungsi sebagai alat evaluasi kurikulum dan pembelajaran praktik. Hasil pemetaan dapat digunakan sebagai dasar untuk memperbaiki materi perkuliahan, metode pembelajaran praktik, serta penguatan kerja sama dengan mitra industri. Dengan demikian, pelaksanaan PKL tidak hanya menjadi kegiatan administratif kurikuler, tetapi benar-benar berfungsi sebagai wahana pembelajaran yang efektif dalam membentuk kompetensi lulusan pendidikan vokasi (Widodo et al., 2022; Rahman et al., 2023).

Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini bertujuan untuk memetakan keterampilan mahasiswa Program Studi D3 Tata Boga Universitas Negeri Jakarta berdasarkan hasil pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan. Pemetaan ini diharapkan dapat memberikan gambaran empiris mengenai tingkat keteraplikasian keterampilan mahasiswa di dunia usaha boga, sekaligus mengidentifikasi keterampilan yang masih perlu ditingkatkan. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi dasar pengambilan keputusan dalam pengembangan kurikulum, peningkatan kualitas pembelajaran praktik, serta optimalisasi pelaksanaan PKL agar selaras dengan kebutuhan industri dan capaian pembelajaran lulusan.

METODE

Desain Penelitian

Penelitian ini menggunakan desain penelitian deskriptif dengan pendekatan kuantitatif. Desain ini dipilih karena tujuan penelitian adalah untuk menggambarkan secara objektif dan sistematis tingkat keteraplikasian keterampilan mahasiswa Program Studi D3 Tata Boga selama melaksanakan Praktik Kerja Lapangan (PKL), tanpa memberikan perlakuan atau intervensi tertentu terhadap subjek penelitian. Pendekatan deskriptif kuantitatif banyak digunakan dalam penelitian pendidikan vokasi untuk memetakan kompetensi dan mengevaluasi capaian pembelajaran berbasis data empiris (Creswell & Creswell, 2021; Sudira, 2020).

Subjek dan Teknik Pengambilan Sampel

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh mahasiswa Program Studi D3 Tata Boga Universitas Negeri Jakarta angkatan 2018 yang telah menyelesaikan kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL). Teknik pengambilan sampel yang digunakan adalah purposive sampling, dengan pertimbangan bahwa hanya mahasiswa yang telah melaksanakan PKL di dunia usaha boga yang memiliki pengalaman relevan untuk memberikan data sesuai dengan tujuan

penelitian. Berdasarkan kriteria tersebut, jumlah sampel yang memenuhi persyaratan dan terlibat sebagai responden penelitian adalah sebanyak 37 mahasiswa. Penggunaan purposive sampling dinilai tepat dalam penelitian deskriptif yang berfokus pada karakteristik khusus subjek penelitian (Sugiyono, 2021).

Variabel dan Indikator Penelitian

Variabel tunggal dalam penelitian ini adalah keterampilan mahasiswa Program Studi D3 Tata Boga yang diaplikasikan selama pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL), yang merepresentasikan tingkat kesiapan mahasiswa dalam menghadapi tuntutan kerja di dunia usaha boga. Variabel keterampilan tersebut dioperasionalkan ke dalam delapan indikator utama yang disusun berdasarkan kompetensi inti bidang tata boga, standar pembelajaran praktik, serta kebutuhan dunia usaha dan dunia industri jasa boga. Indikator keterampilan tersebut meliputi kemampuan mahasiswa dalam menggunakan alat persiapan memasak, yang mencerminkan penguasaan terhadap peralatan dasar sebelum proses pengolahan; kemampuan menggunakan alat pengolahan memasak sebagai bagian dari aktivitas inti produksi makanan; keterampilan mempersiapkan proses memasak yang mencakup penyiapan bahan, kebersihan, dan kesiapan kerja; keterampilan menerapkan berbagai teknik potongan bahan makanan yang diperlukan untuk menghasilkan kualitas hidangan sesuai standar industri; keterampilan menggunakan dan menyimpan bumbu secara tepat sesuai karakteristik masakan; keterampilan menerapkan metode dasar memasak sebagai fondasi pengolahan berbagai jenis hidangan; keterampilan mempraktikkan pembuatan kaldu sebagai elemen penting dalam pengembangan rasa masakan; serta keterampilan mempraktikkan pembuatan hidangan manis atau dessert yang merupakan bagian integral dari layanan jasa boga. Kedelapan indikator tersebut dipilih karena secara komprehensif menggambarkan keterampilan teknis yang harus dikuasai oleh mahasiswa D3 Tata Boga agar mampu beradaptasi, bekerja secara profesional, dan memenuhi standar kompetensi yang dibutuhkan di lingkungan kerja industri kuliner.)

Instrumen Penelitian

Instrumen penelitian yang digunakan adalah kuesioner tertutup yang disusun berdasarkan aktivitas kerja nyata mahasiswa selama melaksanakan PKL. Kuesioner terdiri dari 28 butir pernyataan, yang masing-masing mewakili indikator keterampilan yang diteliti. Setiap butir pernyataan menggunakan skala dikotomis dengan pilihan jawaban “Ya” dan “Tidak”, yang bertujuan untuk mengidentifikasi apakah keterampilan tertentu diaplikasikan oleh mahasiswa selama PKL. Penyusunan instrumen mengacu pada prinsip penilaian berbasis kompetensi yang umum digunakan dalam penelitian pendidikan vokasi dan evaluasi pembelajaran praktik (Mulder, 2020; Widodo et al., 2022).

Uji Validitas dan Reliabilitas Instrumen

Uji validitas instrumen dilakukan melalui validitas isi (content validity) dengan melibatkan dosen ahli di bidang tata boga dan pendidikan vokasi. Penilaian dilakukan untuk memastikan kesesuaian butir pernyataan dengan indikator keterampilan yang diukur serta relevansinya dengan konteks kegiatan PKL. Butir pernyataan yang dinilai kurang relevan diperbaiki sebelum instrumen digunakan dalam pengumpulan data. Selanjutnya, uji reliabilitas instrumen dilakukan menggunakan perangkat lunak SPSS versi 25.0 for Windows. Uji reliabilitas dilakukan dengan menghitung nilai koefisien reliabilitas menggunakan metode Cronbach's Alpha. Hasil pengujian menunjukkan nilai koefisien reliabilitas sebesar 0,733, yang mengindikasikan bahwa instrumen memiliki tingkat konsistensi internal yang baik dan dinyatakan reliabel untuk digunakan dalam penelitian (Hair et al., 2022).

Teknik Pengumpulan dan Analisis Data

Pengumpulan data dilakukan dengan menyebarkan kuesioner kepada responden melalui media daring menggunakan Google Form. Data yang terkumpul kemudian dianalisis menggunakan teknik analisis deskriptif kuantitatif. Setiap jawaban responden dihitung dalam bentuk persentase untuk mengetahui tingkat keteraplikasian masing-masing keterampilan. Selanjutnya, nilai persentase dirata-ratakan dan diklasifikasikan ke dalam kategori pemetaan keterampilan, yaitu: keterampilan tidak diaplikasikan, keterampilan jarang diaplikasikan, keterampilan sering diaplikasikan, dan keterampilan selalu diaplikasikan. Teknik pemetaan ini digunakan untuk memudahkan interpretasi data serta memberikan dasar evaluasi bagi pengembangan kurikulum dan pembelajaran praktik (Nurtanto et al., 2021; Rahman et al., 2023).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Penelitian

Penyajian ringkasan hasil pemetaan keterampilan mahasiswa D3 Tata Boga selama pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan disajikan dalam bentuk tabel guna memberikan gambaran yang lebih jelas dan sistematis mengenai tingkat keteraplikasian setiap indikator keterampilan. Tabel 1 membandingkan keterampilan yang sering dan jarang diaplikasikan, sekaligus menegaskan pola keterlibatan mahasiswa dalam berbagai aktivitas kerja di dunia usaha boga.

Tabel 1. Pemetaan Keterampilan Mahasiswa D3 Tata Boga Berdasarkan Hasil Praktik Kerja Lapangan (PKL)

No.	Indikator Keterampilan	Persentase Aplikasi (%)	Kategori Keterampilan
1	Menggunakan alat persiapan memasak	65%	Jarang diaplikasikan
2	Menggunakan alat pengolahan memasak	73%	Sering diaplikasikan
3	Mempersiapkan proses memasak	60%	Jarang diaplikasikan
4	Menerapkan potongan bahan makanan	77%	Sering diaplikasikan
5	Menggunakan dan menyimpan bumbu	82%	Sering diaplikasikan
6	Menerapkan metode dasar memasak	61%	Jarang diaplikasikan
7	Mempraktikkan pembuatan kaldu	75%	Sering diaplikasikan
8	Mempraktikkan pembuatan hidangan manis (dessert)	65%	Jarang diaplikasikan

Data penelitian diperoleh dari 37 mahasiswa Program Studi D3 Tata Boga Universitas Negeri Jakarta angkatan 2018 yang telah melaksanakan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di berbagai dunia usaha boga, seperti hotel, restoran, dan usaha catering. Pengumpulan data dilakukan menggunakan kuesioner tertutup yang terdiri atas 28 butir pernyataan yang merepresentasikan delapan indikator keterampilan mahasiswa selama PKL. Hasil pengolahan data menunjukkan bahwa tingkat keteraplikasian keterampilan mahasiswa bervariasi pada setiap indikator yang diteliti. Pada indikator keterampilan menggunakan alat persiapan

memasak, hasil analisis menunjukkan bahwa sebanyak 65% mahasiswa menyatakan keterampilan tersebut diaplikasikan selama PKL, sedangkan 35% mahasiswa menyatakan tidak mengaplikasikannya. Persentase ini menunjukkan bahwa keterampilan penggunaan alat persiapan memasak tergolong dalam kategori keterampilan jarang diaplikasikan. Temuan ini mengindikasikan bahwa tidak semua mahasiswa terlibat secara langsung dalam tahap awal persiapan kerja di dapur industri, yang sering kali dianggap sebagai tanggung jawab tenaga kerja tetap atau staf tertentu.

Keterampilan menggunakan alat pengolahan memasak menunjukkan persentase keteraplikasian sebesar 73%, dengan 27% mahasiswa menyatakan tidak mengaplikasikan keterampilan tersebut. Hasil ini mengindikasikan bahwa sebagian besar mahasiswa telah dilibatkan dalam penggunaan alat pengolahan memasak selama PKL. Berdasarkan kategori pemetaan yang digunakan dalam penelitian ini, keterampilan tersebut termasuk dalam kategori keterampilan sering diaplikasikan. Hal ini menunjukkan bahwa mahasiswa lebih banyak terlibat pada tahap pengolahan makanan dibandingkan tahap persiapan awal.

Pada indikator keterampilan mempersiapkan proses memasak, hasil penelitian menunjukkan nilai rata-rata persentase keteraplikasian sebesar 60%. Persentase ini menempatkan keterampilan mempersiapkan proses memasak ke dalam kategori keterampilan jarang diaplikasikan. Beberapa mahasiswa menyatakan tidak terlibat dalam aktivitas pembersihan bahan, penyiapan awal, maupun pengaturan alur kerja sebelum proses memasak berlangsung. Kondisi ini menunjukkan adanya keterbatasan ruang belajar bagi mahasiswa pada tahap pra-produksi makanan. Hasil analisis pada indikator keterampilan menerapkan potongan bahan makanan menunjukkan persentase keteraplikasian sebesar 77%. Nilai ini mengindikasikan bahwa keterampilan potongan bahan makanan termasuk dalam kategori keterampilan sering diaplikasikan. Mayoritas mahasiswa menyatakan terlibat secara langsung dalam aktivitas pemotongan bahan makanan dengan berbagai teknik, baik pada sayuran, daging, unggas, maupun ikan, sehingga keterampilan ini relatif lebih terasah selama PKL.

Indikator keterampilan menggunakan dan menyimpan bumbu memperoleh persentase keteraplikasian tertinggi, yaitu sebesar 82%. Hasil ini menunjukkan bahwa keterampilan penggunaan dan penyimpanan bumbu merupakan keterampilan yang paling sering diaplikasikan oleh mahasiswa selama PKL. Mahasiswa menyatakan terlibat dalam pemilihan, penggunaan, serta penyimpanan bumbu sesuai dengan kebutuhan masakan. Keterampilan ini masuk dalam kategori keterampilan sering diaplikasikan dan menjadi kompetensi yang paling dominan diterapkan di tempat PKL. Pada indikator keterampilan menerapkan metode dasar memasak, hasil penelitian menunjukkan persentase keteraplikasian sebesar 61%. Persentase ini menunjukkan bahwa keterampilan metode dasar memasak tergolong dalam kategori keterampilan jarang diaplikasikan. Sebagian mahasiswa menyatakan belum memperoleh kesempatan untuk menerapkan metode dasar memasak secara mandiri, baik sebelum maupun selama pelaksanaan PKL.

Keterampilan mempraktikkan pembuatan kaldu menunjukkan persentase keteraplikasian sebesar 75%, sehingga termasuk dalam kategori keterampilan sering diaplikasikan. Sebagian besar mahasiswa terlibat dalam pembuatan kaldu, baik sebagai asisten maupun pelaksana langsung, yang menunjukkan bahwa keterampilan ini cukup relevan dengan kebutuhan operasional dapur di dunia usaha boga. Sementara itu, keterampilan mempraktikkan pembuatan hidangan manis atau dessert menunjukkan persentase keteraplikasian sebesar 65%. Nilai ini menempatkan keterampilan pembuatan dessert ke dalam kategori keterampilan jarang diaplikasikan. Beberapa mahasiswa menyatakan tidak dilibatkan dalam pembuatan hidangan manis karena keterbatasan jenis produk yang dihasilkan di tempat PKL atau pembagian tugas kerja yang bersifat spesifik.

Berdasarkan hasil pemetaan keseluruhan, terdapat empat keterampilan yang termasuk kategori sering diaplikasikan, yaitu penggunaan alat pengolahan memasak, penerapan potongan bahan makanan, penggunaan dan penyimpanan bumbu, serta pembuatan kaldu. Sebaliknya, empat keterampilan lainnya tergolong jarang diaplikasikan, yaitu penggunaan alat persiapan memasak, persiapan proses memasak, penerapan metode dasar memasak, dan pembuatan hidangan manis (dessert). Jika dilihat dari hasil penelitian, dapat dinyatakan nilai rata-rata keterampilan terbesar yaitu, keterampilan mempraktekkan penggunaan dan penyimpanan bumbu dengan nilai rata-rata ya sebesar 82%, dimana dari butir kuesioner menyatakan tempat PKL mahasiswa menyediakan berbagi bumbu, mahasiswa mampu menggunakan bumbu sesuai kebutuhan hidangan, hingga ada mahasiswa yang terampil menggunakan bumbu, diikuti dengan keterampilan mempraktekkan potongan bahan makanan sebesar 78%, dimana dari butir pernyataan kuesioner sebagian besar mahasiswa menyatakan bekerja secara mandiri memotong berbagi varian makanan, menerapkan cara memotong berbagai varian potongan bahan makanan, hingga terampil dalam memotong berbagai varian potongan bahan makanan.

Pada keterampilan mempraktekkan pembuatan kaldu sebesar 74%, dimana dari butir kuesioner dapat dinyatakan sebagian besar mahasiswa membantu membuat kaldu putih ataupun kaldu keruh bahkan ada yang mampu membuat kaldu secara mandiri dan pada keterampilan penggunaan alat pengolahan memasak sebesar 73%, dengan sebagian besar mahasiswa menyatakan ikut membantu menyiapkan peralatan pengolahan memasak. Angka-angka tersebut menyatakan pada keterampilan yang disebutkan tadi dapat dikategorikan sebagai “keterampilan sering diaplikasikan” sesuai dengan hasil pernyataan kuesioner yang telah diisi oleh mahasiswa.

Nilai rata-rata terendah yaitu pada rata-rata keterampilan mempersiapkan proses memasak sebesar 60%, dengan sebagian mahasiswa menyatakan tidak membersihkan ikan/ayam sebelum dimasak, dan tidak membersihkan buah dengan mencongkel matanya, lalu diikuti mempraktekkan metode dasar memasak sebesar 61%, dengan sebagian besar mahasiswa menyatakan belum bisa melakukan metode dasar memasak sebelum melaksanakan PKL dan tidak diberi contoh untuk melakukan metode dasar memasak saat melaksanakan PKL, diikuti dengan keterampilan menggunakan alat persiapan memasak sebesar 65%, dengan pernyataan masih ada mahasiswa yang belum bisa memilih alat persiapan memasak diikuti keterampilan mempraktekkan pembuatan hidangan manis/dessert sebesar 65%, dengan pernyataan kuesioner masih ada mahasiswa yang belum bisa membuat hidangan manis sebelum melaksanakan PKL, dan tidak membantu membuat hidangan manis saat melaksanakan PKL. Untuk keterampilan-keterampilan dengan nilai rata-rata 60% ini, dapat dikategorikan menjadi “keterampilan jarang diaplikasikan” dikarenakan masih terdapat pernyataan-pernyataan dari mahasiswa yang belum sesuai dengan target visi misi Prodi Tata Boga UNJ. Berdasarkan teori penelitian (terdapat pada Bab 2) bahwa pihak UNJ telah memberikan bekal-bekal teori sebelum para mahasiswa sebelum melaksanakan PKL, misalnya pada keterampilan mempraktekkan penggunaan dan penyimpanan bumbu para mahasiswa terlebih dahulu diperkenalkan apa itu pengertian bumbu, apa fungsi bumbu, berapa jenis bumbu hingga bagaimana cara penggunaan dan cara penyimpanan bumbu, begitu juga pada keterampilan mempersiapkan proses memasak, pada awal kegiatan perkuliahan mahasiswa dibekali apa itu persiapan memasak, apa saja tahap-tahap proses persiapan memasak, bagaimana cara mempersiapkan proses memasak dengan baik dan benar, begitu juga pada keterampilan-keterampilan lainnya yang mendukung kinerja para mahasiswa saat melaksanakan PKL, namun jika dilihat dari hasil penelitian ini, ternyata belum semua keterampilan mahasiswa D3 Tata Boga UNJ “sering” diaplikasikan ditempat PKL, seperti keterampilan mempersiapkan proses memasak, mempraktekkan metode dasar memasak, menggunakan alat persiapan memasak, mempraktekkan hidangan manis.

Dari hasil pemetaan tersebut dapat disimpulkan masih ada kekurangan baik dari mahasiswa D3 Tata Boga UNJ, maupun tempat para mahasiswa melaksanakan PKL, seperti kurang maksimalnya mahasiswa D3 Tata Boga UNJ menyerap teori dan prakteknya saat mealaksanakan perkuliahan, atau masih terbatasnya fasilitas, waktu dan tempat pelaksanaan PKL.

Pembahasan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa keteraplikasian keterampilan mahasiswa D3 Tata Boga selama PKL tidak merata pada seluruh indikator keterampilan. Keterampilan yang berkaitan langsung dengan aktivitas inti operasional dapur, seperti penggunaan alat pengolahan memasak, potongan bahan makanan, penggunaan bumbu, dan pembuatan kaldu, cenderung lebih sering diaplikasikan. Temuan ini sejalan dengan karakteristik pembelajaran berbasis kerja, di mana mahasiswa lebih banyak dilibatkan pada aktivitas yang bersifat produktif dan mendukung kelancaran operasional industri (Billett, 2021). Tingginya keteraplikasian keterampilan penggunaan dan penyimpanan bumbu menunjukkan bahwa mahasiswa cukup sering dilibatkan dalam aktivitas yang berkaitan dengan pengolahan rasa dan karakter masakan. Hal ini sejalan dengan temuan Gustafsson et al. (2021) yang menyatakan bahwa keterampilan terkait bumbu dan cita rasa merupakan kompetensi dasar yang relatif mudah diintegrasikan dalam aktivitas kerja dapur industri, sehingga mahasiswa lebih sering diberi kesempatan untuk mempraktikkannya. Sebaliknya, keterampilan yang berkaitan dengan tahap persiapan awal dan metode dasar memasak menunjukkan persentase keteraplikasian yang lebih rendah. Kondisi ini dapat disebabkan oleh pembagian kerja di dunia usaha boga yang bersifat hierarkis, di mana tahap persiapan dan penerapan metode dasar memasak sering kali menjadi tanggung jawab tenaga kerja berpengalaman. Mahasiswa PKL cenderung ditempatkan sebagai pendukung operasional sehingga tidak selalu memperoleh kesempatan untuk mengaplikasikan seluruh keterampilan yang telah dipelajari di kampus (Hidayat & Nurtanto, 2020). Keterampilan pembuatan hidangan manis juga tergolong jarang diaplikasikan, yang dapat dikaitkan dengan karakteristik tempat PKL yang tidak selalu memproduksi dessert sebagai menu utama. Hal ini menunjukkan bahwa konteks dan spesialisasi tempat PKL sangat memengaruhi variasi keterampilan yang dapat dipelajari mahasiswa. Temuan ini sejalan dengan penelitian Rahman et al. (2023) yang menyatakan bahwa keberhasilan PKL dalam mengembangkan kompetensi mahasiswa sangat dipengaruhi oleh kesesuaian antara profil industri dan capaian pembelajaran program studi.

Secara keseluruhan, hasil pemetaan keterampilan ini mengindikasikan adanya kesenjangan antara kompetensi yang dirancang dalam kurikulum dengan keterampilan yang benar-benar diaplikasikan mahasiswa di dunia kerja. Pemetaan keterampilan menjadi alat penting untuk mengidentifikasi area kompetensi yang perlu diperkuat melalui penyesuaian kurikulum, peningkatan pembelajaran praktik, serta penguatan kerja sama dengan mitra industri. Dengan demikian, PKL tidak hanya berfungsi sebagai kewajiban kurikuler, tetapi juga sebagai wahana strategis dalam meningkatkan relevansi dan kualitas lulusan pendidikan vokasi (Mulder, 2020; Sudira, 2020).

SIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil pemetaan keterampilan mahasiswa Program Studi D3 Tata Boga Universitas Negeri Jakarta selama pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan, dapat disimpulkan bahwa tingkat keteraplikasian keterampilan mahasiswa di dunia usaha boga belum sepenuhnya merata pada seluruh indikator keterampilan yang ditetapkan dalam kurikulum. Keterampilan yang berkaitan langsung dengan aktivitas inti operasional dapur, seperti penggunaan alat pengolahan memasak, penerapan potongan bahan makanan, penggunaan dan penyimpanan bumbu, serta pembuatan kaldu, cenderung lebih sering diaplikasikan oleh mahasiswa selama

PKL. Sebaliknya, keterampilan yang berkaitan dengan tahap persiapan awal, penerapan metode dasar memasak, penggunaan alat persiapan memasak, serta pembuatan hidangan manis (dessert) tergolong jarang diaplikasikan. Temuan ini menunjukkan adanya kesenjangan antara kompetensi yang dirancang dalam pembelajaran di perguruan tinggi dengan praktik kerja yang dialami mahasiswa di dunia industri. Pemetaan keterampilan ini memberikan gambaran empiris bahwa pelaksanaan PKL belum sepenuhnya mampu mengakomodasi penguatan seluruh kompetensi inti mahasiswa D3 Tata Boga secara seimbang. Dengan demikian, PKL tidak hanya berfungsi sebagai sarana penerapan keterampilan, tetapi juga menjadi instrumen evaluatif untuk menilai relevansi kurikulum terhadap kebutuhan nyata dunia usaha boga.

Berdasarkan simpulan penelitian, disarankan agar Program Studi D3 Tata Boga Universitas Negeri Jakarta melakukan peninjauan dan penguatan kurikulum dengan menekankan keselarasan antara capaian pembelajaran, pembelajaran praktik di kampus, dan kebutuhan keterampilan di dunia usaha boga. Penguatan pembelajaran praktik, khususnya pada keterampilan yang tergolong jarang diaplikasikan selama PKL, seperti persiapan proses memasak, metode dasar memasak, penggunaan alat persiapan memasak, dan pembuatan hidangan manis, perlu dilakukan secara lebih intensif sebelum mahasiswa melaksanakan PKL. Selain itu, kerja sama dengan mitra industri perlu ditingkatkan melalui penyusunan kesepakatan pembelajaran yang lebih terstruktur, sehingga mahasiswa memperoleh kesempatan belajar yang lebih merata pada berbagai tahapan kerja dapur. Bagi pihak industri, diharapkan dapat memberikan ruang pembelajaran yang lebih luas bagi mahasiswa PKL, tidak hanya sebagai tenaga pendukung operasional, tetapi juga sebagai peserta pembelajaran kerja yang memperoleh pendampingan dan kesempatan praktik yang terarah. Penelitian selanjutnya disarankan untuk mengembangkan pemetaan keterampilan dengan pendekatan campuran (mixed methods) atau menambahkan perspektif pembimbing industri dan dosen pembimbing, sehingga pemahaman terhadap efektivitas PKL dalam pengembangan keterampilan mahasiswa vokasi dapat diperoleh secara lebih komprehensif.

DAFTAR PUSTAKA

- Billett, S. (2021). *Learning in the workplace: Strategies for effective practice*. Routledge.
- Billett, S., & Choy, S. (2022). Integrating learning experiences across tertiary education and practice settings. *Journal of Vocational Education & Training*, 74(2), 187–203.
- Creswell, J. W., & Creswell, J. D. (2021). *Research design: Qualitative, quantitative, and mixed methods approaches* (5th ed.). SAGE Publications.
- Gustafsson, I. B., Öström, Å., Johansson, J., & Mossberg, L. (2021). The five aspects meal model: A tool for developing meal services in restaurants. *Journal of Culinary Science & Technology*, 19(3), 1–16.
- Hair, J. F., Black, W. C., Babin, B. J., & Anderson, R. E. (2022). *Multivariate data analysis* (9th ed.). Cengage Learning.
- Hidayat, D., & Nurtanto, M. (2020). Konsep link and match pendidikan vokasi dengan kebutuhan dunia industri. *Jurnal Pendidikan Vokasi*, 10(3), 293–304.
- Misbah, Z., Sudira, P., & Widodo, S. (2022). Strengthening vocational competencies through work-based learning in culinary education. *Journal of Technical Education and Training*, 14(2), 55–66.
- Mulder, M. (2020). *Competence-based vocational and professional education: Bridging the worlds of work and education*. Springer.
- Nurtanto, M., Widodo, S., & Ramdani, S. D. (2021). Skill mapping as a strategy for evaluating vocational education outcomes. *Journal of Technical Education and Training*, 13(1), 23–34.

- Organisation for Economic Co-operation and Development. (2020). *Education at a glance 2020: OECD indicators*. OECD Publishing.
- Rahman, A., Suyanto, W., & Sudira, P. (2023). Industrial relevance of internship programs in vocational higher education. *Journal of Technical Education and Training*, 15(1), 45–56.
- Sudira, P. (2020). Paradigma baru pendidikan vokasi abad XXI. *Jurnal Pendidikan Vokasi*, 10(1), 1–11.
- Sugiyono. (2021). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.
- Sutrisno, B., & Widodo, S. (2021). Implementation of work-based learning in vocational higher education. *Journal of Vocational Education Studies*, 4(2), 101–112.
- UNESCO. (2021). *Reimagining our futures together: A new social contract for education*. UNESCO Publishing.
- Widodo, S., Nurtanto, M., & Sudira, P. (2022). Evaluating vocational internship effectiveness through competency mapping. *Journal of Technical Education and Training*, 14(3), 89–101.