

**HUBUNGAN HASIL BELAJAR MENGOLAH MAKANAN INDONESIA
DAN INFORMASI LOWONGAN KERJA DENGAN KESIAPAN KERJA
DI DUNIA USAHA JASA BOGA SISWA SMK CIPTA KARYA MEDAN**

SKRIPSI

*Diajukan Untuk Memenuhi Persyaratan
Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan*

OLEH :

JURIANI
NIM. 508141024



**PENDIDIKAN TATA BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI MEDAN
2013**

ABSTRAK

Juriani.508141024. Hubungan Hasil Belajar Mengolah Makanan Indonesia dan Informasi Lowongan Kerja dengan Kesiapan Kerja Siswa SMK Cipta Karya Medan di Dunia Usaha Jasa Boga. Medan. Jurusan Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik UNIMED. Tahun 2013.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan antara: (1) Hasil belajar mengolah makanan Indonesia dengan kesiapan kerja siswa (2) Informasi lowongan kerja dengan kesiapan kerja siswa (3) Hasil belajar mengolah makanan Indonesia dan Informasi lowongan kerja dengan Kesiapan kerja siswa. Penelitian ini dilakukan di SMK Cipta Karya Medan. Sampel dalam penelitian ini adalah siswa kelas XII yang berjumlah 34 orang. Teknik pengumpulan data menggunakan tes untuk variabel hasil belajar mengolah makanan Indonesia dan angket untuk variabel informasi lowongan kerja dan variabel kesiapan kerja siswa dan teknik analisis data menggunakan korelasi *product moment*, korelasi parsial dan korelasi ganda pada taraf signifikansi $\alpha = 5\%$.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa :1) rata-rata hasil belajar mengolah makanan Indonesia adalah 29,3 dengan tingkat kecenderungan relatif tinggi (61,8 %), 2) rata-rata Informasi lowongan kerja adalah 133,88 dengan tingkat kecenderungan relatif tinggi (70,59 %), 3) rata-rata kesiapan kerja siswa adalah 130,82 dengan tingkat kecenderungan dalam kategori tinggi (55,88 %). Berdasarkan hasil analisis korelasi terdapat hubungan yang signifikan antara hasil belajar mengolah makanan Indonesia dengan kesiapan kerja siswa dengan nilai $r_{hitung} (0,995) > r_{tabel} (0,339)$, terdapat hubungan yang signifikan antara Informasi lowongan kerja dengan kesiapan kerja siswa diperoleh nilai $r_{hitung} (0,998) > r_{tabel} (0,339)$ dan terdapat hubungan yang signifikan antara hasil belajar mengolah makanan Indonesia dan informasi lowongan kerja secara bersama-sama dengan kesiapan kerja siswa di dunia usaha jasa boga dengan nilai ($R = 0,440$) dan persamaan regresi $\hat{Y} = 0,17 + 0,903X_1 + 0,137X_2$.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkatNya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini tepat pada waktunya. Skripsi ini dapat selesai berkat bimbingan dari berbagai pihak, untuk itu penulis menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya terutama kepada :

1. Ibu Dra. Erli Mutiara, M.Si selaku dosen pembimbing skripsi yang telah banyak meluangkan waktu, pikiran, dan tenaga untuk memberikan arahan dan bimbingan dalam penulisan skripsi ini.
2. Bapak Prof. Dr. Abdul Hamid, M.Pd selaku Dekan Fakultas Teknik Unimed, Bapak Prof. Dr. Sumarno, M.Pd selaku Pembantu Dekan I Fakultas Teknik Unimed, Ibu Dra. Lelly Fridiarty, M.Pd selaku Ketua Jurusan PKK dan Ibu Dra. Dina Ampera, M.Si selaku Skretaris Jurusan PKK.
3. Ibu Dra. Yuspa Hanum, M.S selaku Dosen Pembimbing Akademik, dan Ibu Dra. Nikmat Akmal, M.Pd dan Ibu Dra. Frida Dinar, M.Pd selaku Dosen penguji dalam mempertahankan skripsi ini.
4. Ibu Ani Rista, S.Pd selaku Kepala SMK Cipta Karya Medan yang telah memberikan izin untuk melaksanakan penelitian ini dan bapak Bagino, M.Pd selaku Kepala SMK Putra Anda Binjai yang memberikan izin untuk melaksanakan uji instrument penelitian.
5. Teristimewa ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada kedua orang tua tercinta, Ayah Sabaruddin Sarumpaet dan Bunda Rosmawati Marpaung yang telah memberikan kasih sayang serta perhatian dan kesabaran yang sangat besar kepada penulis. Adik Ali Akbar Sarumpaet, Nur Aisyah Sarumpaet,

Walda Yunus Sarumpaet, Rida May Silva Sarumpaet, Dina May Linda Sarumpaet, dan keluarga besar Sarumpaet yang telah memberikan doa dan dukungannya hingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.

6. Teman-teman seperjuangan stambuk 2008 Tata Boga Reguler / Ekstensi, Tata Busana dan Tata Rias. D'Jhonz, Husna, Okta, Naza dan Zesky, Theodora Aruan S.Pd, Albert E, Sartika, Sri Herawani S.Pd, Tetty Rohani Hrp, Yuanita Sari Putri, Yulanda Sarfia, Ila, Indri, Liana S dan Kos Putri Amir Hamzah yang tidak dapat disebutkan satu persatu. Terima kasih untuk kerjasamanya selama ini.
7. Teristimewa untuk Arifin Hasibuan yang telah memberi dukungan dan semangat kepada penulis. *Thanks A lot for your love.*
8. Kepada semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang turut serta memberikan bantuan dan sumbangan pikiran selama penulis menyelesaikan skripsi.

Atas bantuan dan bimbingan yang telah penulis terima selama ini, penulis berharap semoga Tuhan selalu melimpahkan berkatNya kepada kita semua. Akhir kata penulis berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak

Medan, Agustus 2013
Penulis,

JURIANI
508141024

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Identifikasi Masalah	4
C. Pembatasan Masalah	5
D. Rumusan Masalah	5
E. Tujuan Penelitian.....	6
F. Manfaat Penelitian	6
BAB II. KAJIAN TEORITIS, KERANGKA BERFIKIR DAN HIPOTESIS	7
A. Kajian Teoritis	7
1. Hasil Belajar	7
2. Mengolah Makanan Indonesia.....	10
3. Pengertian Informasi Lowongan Kerja.....	16
4. Pengertian Kesiapan Kerja Siswa di Dunia Usaha Jasa Boga.....	16
7. Ciri-ciri Peserta Didik yang Memiliki Kesiapan Kerja	20
8. Dunia Usaha Jasa Boga	28
B. Kerangka Berpikir	32
C. Hipotesis.....	34
BAB III. METODE PENELITIAN	35
A. Lokasi Penelitian	35
B. Populasi dan Sampel	35
1. Populasi.....	35
2. Sampel.....	35
C. Metode Penelitian.....	36
D. Variabel Penelitian dan Defenisi Operasional	36
E. Teknik Pengumpulan Data	37

1. Angket.....	37
2. Tes.....	38
F. Instrumen Pengumpulan Data.....	38
1.Kisi-Kisi Tes Mengolah Makanan Indonesia.....	38
2. Kisi-Kisi Angket Informasi Lowongan Kerja.....	39
3. Kisi-Kisi Angket Kesiapan Kerja Siswa.....	39
G. Uji Coba Instrumen Penelitian.....	40
H. Hasil Uji Coba Instrumen Penelitian.....	43
I. Teknik Analisis Data.....	46
BAB IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	52
A. Deskriptif Data Penelitian.....	52
1. Hasil Belajar Mengolah Makanan Indonesia (X1).....	52
2.Informasi Lowongan Kerja (X2).....	54
2. Kesiapan Kerja Siswa (Y).....	56
B. Uji Persyaratan Analisis.....	58
1. Uji Normalitas.....	58
2. Uji Linearitas.....	59
3. Uji Hipotesis.....	62
C. Pembahasan Penelitian.....	63
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	60
A. Kesimpulan.....	65
B. Saran.....	66
DAFTAR PUSTAKA	67
LAMPIRAN.....	64

DAFTAR TABEL

1. Kisi-Kisi Tes Mengolah Makanan Indonesia.....	33
2. Kisi-kisi Angket Informasi Lowongan Kerja.....	33
3. Kisi-kisi Angket Kesiapan Kerja Siswa.....	33
4. Tingkat Realibilitas	36
5. Distribusi Variabel Hasil Belajar Mengolah Makanan Indonesia (X1)	47
6. Tingkat Kecendrungan Hasil Belajar Mengolah Makanan Indonesia	49
7. Distribusi Variabel Angket Informasi Lowongan Kerja (X2)	49
8. Tingkat Kecenderungan Informasi Lowongan Kerja.....	50
9. Distribusi Variabel Kesiapan Kerja Siswa (Y)	51
10. Tingkat Kecenderungan Kesiapan Kerja Siswa.....	52
11. Ringkasan Sajian Data Penelitian	53
12. Ringkasan Hasil Perhitungan Uji Linieritas Persamaan Regresi Y atas X1 ...	54
13. Ringkasan Hasil Perhitungan Uji Linieritas Persamaan Regresi Y atas X2 ...	55
14. Ringkasan Hasil Regresi Ganda.....	56
15. Ringkasan Hasil Koefisien Korelasi Antar Variabel Penelitian	57

DAFTAR GAMBAR

1. Histogram Hasil Belajar Mengolah Makanan Indonesia	48
2. Histogram Informasi Lowongan Kerja	50
3. Histogram Kesiapan Kerja Siswa.....	52
4. Kurva Normal.....	102

DAFTAR LAMPIRAN

1. Tes Hasil Belajar Mengolah Makanan Indonesia	70
2. Angket Informasi Lowongan Kerja	73
3. Angket Kesiapan Kerja Siswa.....	75
4. Perhitungan Uji Coba Validitas Tes Mengolah Makanan Indonesia	77
5. Perhitungan Uji Coba Validitas Angket Informasi Lowongan Kerja	78
6. Perhitungan Uji Coba Validitas Angket Kesiapan Kerja Siswa	79
7. Perhitungan Uji Validitas Tes	80
8. Perhitungan Uji Reliabilitas Tes	82
9. Perhitungan Derajat Kesukaran Tes	83
10. Perhitungan Uji Indeks Diskriminasi Tes	85
11. Perhitungan Uji Validitas Angket Informasi Lowongan Kerja.....	88
12. Perhitungan Uji Reliabilitas Angket Informasi Lowongan Kerja.....	95
13. Perhitungan Uji Validitas Angket Kesiapan Kerja Siswa.....	90
14. Perhitungan Uji Reabilitas Angket Kesiapan Kerja Siswa	97
15. Nilai Koefisien Variabel X dan Y	99
16. Perhitungan Rata-Rata, Standart Deviasi	101
17. Identifikasi Kecenderungan Masing-Masing Variabel Penelitian	104
18. Uji Normalitas Sebaran Data Masing-Masing Variabel Penelitian	107
19. Perhitungan Persamaan Regresi Sederhana, Uji Kelinearian dan Keberartian Persamaan Regresi Kesiapan Kerja Siswa (Y) atas Hasil Belajar Mengolah Makanan Indonesia (X1).....	111
20. Perhitungan Persamaan Regresi Sederhana, Uji Kelinearian dan Keberartian Persamaan Regresi Kesiapan Kerja Siswa (Y) atas Informasi Lowongan Kerja (X2)	116
21. Uji Hipotesis Penelitian	121
22. Perhitungan Korelasi Parsial	125
23. Perhitungan Koefisien Korelasi Regresi Ganda.....	126

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pendidikan merupakan penyampaian ilmu pengetahuan dan pengalaman yang mana akan membentuk suatu sikap masyarakat dalam menghadapi perkembangan ilmu pengetahuan yang semakin maju dengan pesat. Manusia yang siap kerja perlu membekali diri dengan pengetahuan, keterampilan, moral, dan sikap mandiri. Sikap mandiri merupakan landasan utama bagi seseorang untuk kesiapan kerja, karena dengan sikap mandiri seseorang akan berusaha memenuhi kebutuhan hidupnya dan berusaha permasalahan dalam hidupnya, tanpa bantuan orang lain, yaitu dengan bekerja (Fitriyanto, 2006).

Salah satu lembaga pendidikan yang bertujuan mencetak para siswanya agar memiliki ketrampilan dan keahlian yang mandiri adalah Sekolah Menengah Kejuruan (SMK). Sekolah Menengah Kejuruan yang merupakan salah satu wahana pendidikan formal, mempunyai tujuan pembinaan mencetak tenaga kerja yang mempunyai ketrampilan dan keahlian sesuai dengan kebutuhan generasi muda akan kesempatan-kesempatan kerja untuk keperluan pembangunan (Depdiknas, 2011).

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Cipta Karya Medan mengasuh beberapa bidang keahlian/jurusan, salah satu diantaranya adalah Jurusan Tata Boga. Berdasarkan hasil survei penulis tanggal 03 Desember 2012 dengan guru bidang study dan siswa bahwa proses pembelajaran disekolah untuk mencapai standart kompetensi lulusan yang baik sering terhambat dikarenakan kurangnya pengajaran yang diberikan oleh para guru selain itu keterbatasan sekolah itu sendiri mulai dari jumlah guru yang tidak seimbang dengan jumlah siswa, sarana dan prasarana yang sangat terbatas hingga sistem sekolah yang belum mengarah

kepada penyiapan lulusan yang akan memasuki dunia kerja. Proses pembelajaran terkadang menjadi terkendala diakibatkan kurangnya sarana dan prasarana disekolah yang sangat tidak memadai menjadi faktor kendala utama dalam kegiatan pembelajaran seperti minimnya peralatan yang tersedia di laboratorium dan sempitnya laboratorium yang digunakan ketika akan melaksanakan praktek. Berdasarkan data kumpulan nilai diperoleh keterangan bahwa hasil belajar siswa masih rendah. Pada Tahun Pelajaran 2010/2011 terdapat 3 orang dari 24 orang siswa dengan nilai >70, pada Tahun Pelajaran 2011/2012 terdapat 5 orang dari 32 orang siswa dengan nilai >70 dan 2012/2013 terdapat 2 orang dari 34 orang siswa dengan nilai >70. Berdasarkan data tersebut disimpulkan bahwa hasil belajar siswa masih dibawah Standart Kriteria Ketuntasan Mengajar (KKM) yang ada disekolah yaitu nilai 70.

Informasi lowongan kerja atau pekerjaan bagi sebagian orang mungkin hanya sebatas peluang untuk kerja di kantor dengan menjadi pegawai baik negeri sipil (PNS) atau karyawan swasta. Informasi lowongan kerja seperti ini biasanya dimuat di koran, bisa juga di majalah atau TV dan radio. Setelah mengetahui adanya lowongan kerja dan lowongan tersebut cocok dengan yang dicari, maka orang akan membuat surat lamaran kerja, mengirimkan surat lamaran kerja tersebut ke perusahaan kemudian menunggu dipanggil untuk wawancara. Sebagian orang mungkin terpaku mengartikan lowongan kerja sebagai kerja di kantoran saja, misalnya dengan menjadi pegawai, manager, sampai direktur, atau pegawai negeri sipil. Dalam informasi lowongan kerja biasanya disebutkan syarat-syarat yang harus dipenuhi oleh seorang pencari kerja. Syarat-syarat yang harus dipenuhi tersebut merupakan informasi penting yang harus diketahui oleh pencari kerja karena dengan adanya informasi tersebut maka pencari kerja akan mempersiapkan diri

untuk memenuhi syarat yang diberikan oleh sebuah perusahaan maupun dunia usaha yang membutuhkan karyawan (Alfin, 2011).

Kenyataan yang ada sekarang ini lulusan SMK masih banyak yang belum memiliki kesiapan kerja terutama dibidang usaha jasa boga. Kebanyakan dari mereka, setelah selesai menyelesaikan sekolahnya, masih kebingungan dalam mencari lapangan pekerjaan yang sesuai dengan pengetahuan yang diperolehnya. Hal ini terjadi karena kurang bisa bersaing dengan tenaga kerja lainnya yang memiliki kesiapan kerja, kemandirian yang tinggi, serta dilengkapi pengetahuan dan pengalaman yang tinggi. Dalam kondisi Negara seperti saat ini, sangat diperlukan tenaga kerja yang memiliki kesiapan kerja sekaligus dilengkapi dengan pengetahuan, pengalaman, dan sikap mandiri yang tinggi pula. Calon tenaga kerja diharuskan menguasai pengetahuan yang telah diperoleh di bangku sekolah dan melengkapi dengan kemandirian yang tinggi, agar dapat bersaing dengan lulusan SMK lain, sehingga setelah lulus siswa memiliki kesiapan kerja untuk bersaing mendapatkan lapangan pekerjaan yang sesuai dengan bidang keahliannya (Anonim, 2013).

Berdasarkan hal tersebut maka perlu dilakukan penelitian ini dengan judul “Hubungan Hasil Belajar Mengolah Makanan Indonesia dan Informasi Lowongan Kerja dengan Kesiapan Kerja di Dunia Usaha Jasa Boga Siswa SMK Cipta Karya Medan”

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka identifikasi masalah didalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana hasil belajar mengolah makanan Indonesia pada siswa SMK Cipta Karya?
2. Faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi hasil belajar siswa?

3. Bagaimana fasilitas yang disediakan sekolah terutama untuk kegiatan praktek mengolah makanan Indonesia?
4. Bagaimana jumlah guru terutama di bidang boga yang ada disekolah?
5. Bagaimana informasi lowongan kerja yang diperoleh siswa dalam memasuki dunia kerja jasa boga?
6. Bagaimana kesiapan kerja siswa dalam memasuki dunia usaha jasa boga pada siswa SMK Cipta Karya?
7. Faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi kesiapan siswa dalam memasuki dunia kerja usaha jasa boga?
8. Bagaimana strategi guru dalam meningkatkan kesiapan siswa dalam memasuki dunia kerja jasa boga?
9. Bagaimana hubungan hasil belajar mengolah makanan Indonesia dan informasi lowongan kerja dengan kesiapan kerja siswa di dunia usaha jasa boga?

C. Pembatasan Masalah

Adapun pembatasan masalah dalam penelitian ini dibatasi pada:

1. Hasil belajar mengolah makanan Indonesia pada siswa kelas XII Jasa Boga di SMK Cipta Karya Medan .
2. Informasi lowongan kerja yang diperoleh siswa dari media massa.
3. Kesiapan kerja siswa di dunia usaha jasa boga
4. Siswa SMK yang telah mempelajari mata pelajaran mengolah makanan Indonesia.
5. Dunia kerja usaha jasa boga yang mengolah makanan Indonesia.
6. Usaha jasa boga yang mengolah makanan Indonesia dibidang perhotelan.

D. Rumusan Masalah

Dari latar belakang masalah, identifikasi masalah dan pembatasan masalah diatas maka perumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana hubungan hasil belajar mengolah makanan Indonesia dengan kesiapan kerja siswa di dunia usaha jasa boga?
2. Bagaimana hubungan informasi lowongan kerja dengan kesiapan kerja siswa dalam memasuki dunia kerja jasa boga.
3. Bagaimana hubungan hasil belajar mengolah makanan Indonesia dan informasi lowongan kerja dengan kesiapan kerja siswa di dunia usaha jasa boga?

E. Tujuan Penelitian

Tujuan dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui:

1. Hubungan hasil belajar mengolah makanan Indonesia dengan kesiapan kerja siswa di dunia usaha jasa boga.
2. Hubungan informasi lowongan kerja dengan kesiapan kerja siswa dalam memasuki dunia kerja jasa boga
3. Hubungan hasil belajar mengolah makanan Indonesia dan informasi lowongan kerja dengan kesiapan kerja siswa di dunia usaha jasa boga.

F. Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dari hasil penelitian ini : Sebagai media untuk mendapatkan pengalaman langsung dalam penelitian sehingga dapat menerapkan

ilmu yang diperolehnya dalam perkuliahan pada keadaan yang sebenarnya dalam lapangan. Sebagai bahan perbandingan untuk memberikan informasi bagi mahasiswa yang ingin mengadakan penelitian yang relevan dengan penelitian ini. Sebagai bahan masukan bagi guru di SMK Cipta Karya Medan tentang hubungan hasil belajar mengolah makanan Indonesia dan informasi lowongan kerja dengan kesiapan kerja siswa di dunia usaha jasa boga. Sebagai bahan bacaan di Universitas Negeri Medan (UNIMED).

BAB II

KAJIAN TEORITIS, KERANGKA BERPIKIR DAN PENGAJUAN HIPOTESIS

A. KAJIAN TEORITIS

1. Hasil Belajar

Belajar merupakan suatu proses perubahan yaitu perubahan tingkah laku seseorang sebagai hasil dari interaksi dengan lingkungan dalam memenuhi kebutuhan hidupnya. Perubahan-perubahan tersebut akan nyata dalam seluruh aspek tingkah laku. Belajar merupakan perubahan dalam kepribadian, yang dimanifestasikan sebagai pola-pola respon yang baru yang berbentuk keterampilan, sikap, kebiasaan, pengetahuan dan kecakapan. Dengan demikian, belajar pada dasarnya ialah proses perubahan tingkah laku berkat adanya pengalaman (Slameto, 2010).

Belajar membawa suatu perubahan pada individu yang belajar. Perubahan itu tidak hanya mengenai jumlah pengetahuan melainkan juga dalam bentuk kecakapan, kebiasaan, pengertian, penghargaan, minat, penyesuaian diri, atau semua bentuk aspek organisme atau pribadi seseorang. Salah satu pertanda seseorang itu telah belajar adalah adanya perubahan tingkah laku pada diri orang itu yang mungkin disebabkan oleh terjadinya perubahan pada tingkat pengetahuan, keterampilan, atau sikapnya. Hasil belajar tersebut dapat diukur dari sejauh mana siswa tersebut menguasai pelajaran yang diterima (Mujiran, 2002).

Hasil belajar merupakan akibat yang ditimbulkan dari suatu proses pembelajaran siswa atau sesuatu yang menjadi milik siswa sebagai implikasi dari kegiatan belajar yang dilakukan. Prestasi belajar adalah hasil dari proses belajar siswa sesuai dengan tujuan instruksional yang menyangkut isi pelajaran dan perilaku yang diharapkan dari siswa.

Hasil belajar yang telah dicapai siswa dikategorikan menjadi tiga bidang yaitu, kognitif, afektif, dan psikomotorik (Syah, 2004).

Hasil belajar adalah kemampuan yang diperoleh siswa setelah melalui kegiatan belajar. Hasil belajar ialah kemampuan yang dimiliki siswa setelah menerima pengalaman belajar. Sehingga dapat dikatakan orang yang belajar akan mengalami perubahan dan memperoleh suatu hasil belajarnya (Bakar, 2000).

Hasil berarti sesuatu yang diadakan, dibuat, dijadikan oleh suatu usaha, sedangkan belajar mempunyai banyak pengertian diantaranya adalah belajar merupakan perubahan yang terjadi dalam diri seseorang setelah melalui proses. Hasil belajar merupakan hasil dari suatu interaksi tindak belajar dan tindak mengajar. Dari sisi guru tindak mengajar diakhiri dengan proses evaluasi belajar. Salah satu upaya mengukur hasil belajar siswa dilihat dari hasil belajar siswa itu sendiri (Sudjana, 2005).

Proses pembelajaran yang dilakukan di dalam kelas, merupakan aktivitas mentransformasikan pengetahuan, sikap dan keterampilan. Ketiga hal ini merupakan suatu kesatuan utuh yang tidak dapat dipisahkan satu sama lain. Sebagai tujuan yang hendak dicapai ketiga hal tersebut harus tampak sebagai hasil belajar siswa disekolah. Dengan demikian dapat diketahui sejauh mana perubahan yang dialami siswa (Yamin, 2004).

Bahwa hasil belajar merupakan suatu perubahan tingkah laku pada diri siswa yang dapat diamati dan diukur dalam bentuk perubahan pengetahuan. Proses akhir pembelajaran adalah hasil belajar yang dicapai oleh pelajar. Proses pembelajaran dapat dikatakan berhasil bila pelajar dapat memahami informasi

dengan daya nalar serta mengimplentasikannya pada perilaku yang membentuk intelektual, sikap dan keterampilan (Hamalik, 2003).

Faktor yang mempengaruhi hasil belajar anak, yaitu: a. Faktor Internal meliputi : 1) Faktor Fisiologis, yaitu kondisi jasmani dan keadaan fungsi-fungsi fisiologis. Faktor fisiologis sangat menunjang atau melatar belakangi aktivitas belajar. Keadaan jasmani yang sehat akan lain pengaruhnya dibanding jasmani yang keadaannya kurang sehat. Untuk menjaga agar keadaan jasmani tetap sehat, nutrisi harus cukup. Hal ini disebabkan, kekurangan kadar makanan akan mengakibatkan keadaan jasmani lemah yang mengakibatkan lekas mengantuk dan lelah. 2) Faktor psikologis, yaitu yang mendorong atau memotivasi belajar. Faktor-faktor tersebut diantaranya: a) Adanya keinginan untuk tahu; b) Agar mendapatkan simpati dari orang lain; c) Untuk memperbaiki kegagalan; d) Untuk mendapatkan rasa aman; e) Kematangan. b) Faktor Eksternal yaitu: 1) Faktor yang berasal dari orang tua. Faktor yang berasal dari orang tua ini utamanya adalah sebagai cara mendidik orang tua terhadap anaknya. Dalam hal ini dapat dikaitkan suatu teori, apakah orang tua mendidik secara demokratis, *pseudo* demokratis, *otoriter*, atau cara *laissez faire*. Cara atau tipe mendidik yang demikian masing-masing mempunyai kebaikannya dan ada pula kekurangannya. Seharusnya Orang tua juga selalu memperhatikan anak selama belajar baik langsung maupun tidak langsung, dan memberikan arahan-arahan manakala akan melakukan tindakan yang kurang tertib dalam belajar. 2) Faktor yang berasal dari sekolah. Faktor yang berasal dari sekolah, dapat berasal dari guru, mata pelajaran yang ditempuh, dan metode yang diterapkan. Faktor guru banyak menjadi penyebab kegagalan belajar anak, yaitu yang menyangkut kepribadian guru,

kemampuan mengajarnya. Terhadap mata pelajaran, karena kebanyakan anak memusatkan perhatiannya kepada yang diminati saja, sehingga mengakibatkan nilai yang diperolehnya tidak sesuai dengan yang diharapkan. Keterampilan, kemampuan, dan kemauan belajar anak tidak dapat dilepaskan dari pengaruh atau campur tangan orang lain. Oleh karena itu menjadi tugas guru untuk membimbing anak dalam belajar. 3) Faktor yang berasal dari masyarakat. Anak tidak lepas dari kehidupan masyarakat. Faktor masyarakat bahkan sangat kuat pengaruhnya terhadap pendidikan anak. Pengaruh masyarakat bahkan sulit dikendalikan. Mendukung atau tidak mendukung perkembangan anak, masyarakat juga ikut mempengaruhi (Slameto, 2010).

2. Mengolah Makanan Indonesia

Mengolah makanan Indonesia merupakan salah satu mata pelajaran produktif yang diberikan pada semester satu dan semester dua khususnya kepada siswa kelas X (sepuluh) SMK Keahlian Jasa Boga. Menurut Kamus Besar Indonesia, mengolah adalah melakukan kegiatan yang merubah bahan mentah menjadi bahan jadi. Mengolah adalah kegiatan mengelola bahan makanan menjadi hidangan sehat dan layak untuk dimakan. Pengolahan makanan adalah kumpulan metode dan teknik yang digunakan untuk mengubah bahan mentah menjadi makanan atau mengubah makanan menjadi bentuk lain untuk konsumsi. Mengolah makanan ialah mengubah bahan makanan mentah menjadi matang atau masak sehingga mudah dicerna, enak dan menarik rupa serta penampilannya (Ekawatiningsih, 2008).

Makanan diartikan sebagai suatu bahan yang mengandung satu atau lebih zat gizi dan dapat dimakan serta setelah masuk kedalam tubuh manusia memungkinkan dapat membentuk jaringan tubuh, memberikan tenaga atau mengatur semua proses ditubuh (Notoadmojo, 2003).

Makanan adalah bahan selain obat yang mengandung zat-zat gizi dan atau unsur-unsur serta ikatan kimia yang dapat diubah menjadi zat gizi oleh tubuh, yang berguna bila dimasukkan ke dalam tubuh. Makanan adalah segala sesuatu yang dipakai atau dipergunakan manusia supaya dapat hidup (Almatsier, 2001).

Makanan Indonesia adalah susunan makanan yang terdiri dari makanan pokok, lauk pauk, sayuran, sambal, sedap-sedapan, dan minuman. Berdasarkan waktu penyajiannya, makanan Indonesia dibagi menjadi 3 yaitu makan pagi, makan siang dan makan malam. Ciri khas makanan Indonesia adalah menggunakan aneka jenis bumbu dan rempah serta disajikan bersama dengan sambal dan kerupuk sebagai pelengkap. Makanan Indonesia merupakan makanan yang kaya akan bumbu-bumbu serta rempah (Handayani, 2012).

Makanan Indonesia merupakan pencerminan beragam budaya dan tradisi yang berasal dari kepulauan Nusantara, yang terdiri dari sekitar 6.000 pulau dan memegang tempat penting dalam budaya nasional Indonesia. Secara umum hampir seluruh masakan Indonesia kaya dengan bumbu berasal dari rempah-rempah dengan diikuti penggunaan teknik-teknik memasak (Anonim, 2013).

Mengolah makanan Indonesia adalah: 1) Kompetensi berupa teori dan praktikum yang mempelajari, mengidentifikasi, memilih, menyimpan, proses persiapan, proses pengolahan, dan proses penyajian makanan berdasarkan

kemampuan kognitif, afektif, dan psikomotorik. 2) Mata pelajaran mengolah makanan Indonesia adalah kompetensi yang menuntut peserta didik untuk menguasai cara mengolah dan menyiapkan serta mengetahui metode memasak makanan Indonesia dengan baik, sebagai pengetahuan dan keterampilan dasar yang harus dimiliki peserta didik dalam mengikuti setiap praktikum yang diselenggarakan di sekolah (Kurikulum SMK kelompok pariwisata, 2012).

Memasak adalah kegiatan menyiapkan makanan untuk dimakan dengan cara memanaskan pada bahan makanan agar bahan makanan tersebut bisa dikonsumsi. Memasak terdiri dari berbagai macam metode, teknik, peralatan, dan kombinasi bumbu dapur untuk mengatur rasa memudahkan makanan untuk dicerna dan mengubah makanan dari segi warna, rupa, rasa, tekstur, penampilan dan nilai nutrisi. Memasak secara umum adalah persiapan dan proses memilih, mengatur kuantitas, dan mencampur bahan makanan dengan urutan tertentu dengan tujuan untuk mendapatkan hasil yang diinginkan. Memanaskan bahan makanan umumnya, walaupun tidak selalu, perubahan bahan makanan tersebut secara kimiawi, mengakibatkan adanya perubahan rasa, tekstur, penampilan, dan nilai nutrisi (Handayani, 2012).

Pengertian memasak secara utuh dan komplit adalah memanaskan sesuatu menggunakan api. Metode atau teknik yang digunakan dalam memasak. 1) Digoreng, yaitu mengolah makanan dengan cara memasukkan bahan masakan ke dalam minyak panas. 2) Direbus, yaitu mengolah bahan makanan dengan merendam bahan atau masakan ke dalam air yang panas dan banyak. 3) Dikukus, yaitu memasak dengan menggunakan uap air dan menggunakan alat seperti kukusan, dandang, panci, dan lain-lain. 4) Ditumis, yaitu memasak dengan

menggunakan sedikit minyak olahan dan ditambah sedikit cairan sehingga sedikit berkuah/basah. 5) Dibakar, yaitu memasak secara langsung di atas bara api, biasanya teknik ini disebut memanggang. 6) Dioven, yaitu memasak makanan dengan memasukkan ke dalam alat pembakaran seperti oven dan Oven mikrogelombang dan alat lainnya. Teknik di atas hanya sebagian, pada umumnya cara memasak banyak caranya seperti teknik mengasap, mengintim, disangan, disangrai, dan lain-lain. Perbedaan-perbedaan yang ada di seluruh dunia mengenai cara memasak mencerminkan faktor-faktor sosial, ekonomi, agama, agrikultur, budaya, dan estetika yang mempengaruhinya (Ekawatiningsih, 2008).

Nasi adalah bahan makanan pokok bagi seluruh lapisan masyarakat Indonesia modern, dan pertanian padi menempati posisi utama dalam kebudayaan Indonesia; membentuk bentang alam; dijual di pasar; merupakan bahan dasar banyak jenis makanan dari yang gurih hingga manis. Pada umumnya beras dimakan dalam bentuk nasi biasa yang bercita-rasa tawar dengan sedikit sayur-mayur dan lauk-pauk teman nasi disisinya sebagai sumber protein dan sumber gizi lainnya. Beras juga dapat dijadikan ketupat (beras dikukus dalam anyaman daun kelapa), lontong (beras dikukus dalam kemasan daun pisang), intip (kerupuk beras), jajanan, bihun, mi, arak beras, dan nasi goreng (Anonim, 2013).

Mie adalah adonan tipis panjang yang terbuat dari bahan tepung. Biasanya mie digunakan sebagai bahan pengganti makanan pokok. Mie juga dimakan sebagai bahan kudapan atau selingan. Di Indonesia sendiri banyak terdapat aneka jenis mie baik mie yang masih tradisional ataupun yang sudah modern seperti mie instan (Kamus Besar Bahasa Indonesia, 2005).

Sayuran merupakan sebutan umum bagi bahan pangan asal tumbuhan yang biasanya mengandung kadar air tinggi dan dikonsumsi dalam keadaan segar atau setelah diolah secara minimal. Sebutan untuk beraneka jenis sayuran disebut sebagai sayur-sayuran atau sayur-mayur. Sejumlah sayuran dapat dikonsumsi mentah tanpa dimasak sebelumnya, sementara yang lainnya harus diolah terlebih dahulu dengan cara direbus, dikukus atau diuapkan, digoreng (agak jarang), atau disangrai. Sayuran berbentuk daun yang dimakan mentah disebut sebagai lalapan.

Sayuran merupakan bentuk turunan dari kata sayur, komponen pendamping nasi (atau pangan pokok lainnya) yang berkuah cair atau agak kental. Sayuran adalah segala sesuatu yang berasal dari tumbuhan (termasuk jamur) yang disayur; dengan pengungkapan lain: segala sesuatu yang dapat atau layak disayur. Apabila dimakan secara segar bagian tumbuhan itu biasanya disebut lalapan (Ensiklopedia, 2013).

Sayuran dikonsumsi dengan cara yang sangat bermacam-macam, baik sebagai bagian dari menu utama maupun sebagai makanan sampingan. Kandungan nutrisi antara sayuran yang satu dan sayuran yang lain pun berbeda-beda, meski umumnya sayuran mengandung sedikit protein atau lemak, dengan jumlah vitamin, provitamin, mineral, fiber dan karbohidrat yang bermacam-macam. Beberapa jenis sayuran bahkan telah diklaim mengandung zat antioksidan, antibakteri, antijamur, maupun zat anti racun (Handayani, 2012).

Soto, sroto, atau coto adalah makanan khas Indonesia yang terbuat dari kaldu daging dan sayuran. Daging yang paling sering digunakan adalah sapi dan ayam, tapi juga babi dan kambing. Berbagai daerah di Indonesia memiliki jenis soto

sendiri, dengan kandungan yang berbeda-beda, misalnya soto moxer, soto mojokerto, soto mojopahit, Soto Sekengkel Banyumas, Soto Kediri, soto Madura, Soto Lamongan, soto Jepara, soto Betawi, soto Padang, soto Bandung, soto Sokaraja, soto Banjar, soto Medan, coto Makassar. Soto juga dinamai menurut kandungannya, misalnya soto ayam, soto babat, soto kambing. Soto memiliki banyak kemiripan dengan sop. Karena ada beberapa jenis soto di Indonesia, masing-masing mempunyai cara penyajian yang berbeda-beda. Soto bisa dihidangkan dengan berbagai macam lauk, misalnya kerupuk, perkedel, emping melinjo, sambal, saus kacang, dan lain-lain. Dan juga pula dengan tambahan lainnya seperti sate telur pindang, sate kerang, jeruk limau, *koya* (campuran tumpukan kerupuk dengan bawang putih) dll. Seperti kita ketahui bahwa makanan pokok orang Indonesia adalah nasi, sehingga soto biasanya dihidangkan dengan nasi sebagai menu utama. Namun, ada perbedaan dalam hal menu utama nasi tersebut. Kebanyakan soto dihidangkan secara terpisah dengan nasi, seperti Soto Betawi, Soto Padang, dan lain-lain. Namun, ada juga yang dihidangkan bersama dengan nasi atau soto campur nasi, misalnya Soto Kudus. Selain itu, ada juga soto yang dihidangkan dengan lontong atau nasi yang sudah dimasak dengan dibungkus daun pisang, misalnya Coto Makassar. Kemudian, ada juga yang memakai mie, dan bukan nasi sebagai menu pokoknya, misalnya Soto Mie Bogor (Siska, 2010).

Gado-gado merupakan jenis makanan yang terbuat dari sayuran dengan disiram kuah atau saus kacang. Biasanya gado-gado disajikan dengan tambahan kerupuk atau bawang goreng. Di berbagai daerah gado-gado memiliki sebutan yang bermacam-macam (Ensiklopedia, 2013).

Urap adalah hidangan salad berupa sayuran yang dimasak (direbus) yang dicampur kelapa parut yang dibumbui sebagai pemberi citarasa. Urap lazim ditemukan dalam masakan Indonesia, akan tetapi jika ditelusuri, urap berasal dari khazanah masakan Jawa. Urap sama sekali tidak mengandung daging, dan dapat dimakan begitu saja sebagai makanan vegetarian atau sebagai sayuran teman nasi sebagai bagian dari hidangan lengkap. Urap biasanya merupakan syarat atau hidangan penting sebagai sayur pengiring dan pelengkap tumpeng Jawa. Urap juga lazim disajikan bersama nasi kuning (Bondan, 2013).

3. Pengertian Informasi Lowongan Kerja

Informasi berasal dari kata Perancis kuno *informacion* yang diambil dari bahasa latin *informationem* yang berarti garis besar, konsep, dan ide. Informasi merupakan kata benda dari *informare* yang berarti aktivitas dalam pengetahuan dan komunikasi. Informasi adalah data yang diolah menjadi bentuk yang berguna untuk membuat keputusan. Informasi berguna untuk pembuat keputusan karena informasi menurunkan ketidakpastian atau meningkatkan pengetahuan. Informasi menjadi penting karena berdasarkan informasi itu para pengelola dapat mengetahui kondisi obyektif perusahaannya. Informasi tersebut merupakan hasil pengolahan data atau fakta yang dikumpulkan dengan metode ataupun cara – cara tertentu (Anonim, 2013).

Sumber dari informasi adalah data. Data adalah kenyataan yang menggambarkan suatu kejadian-kejadian dan kesatuan nyata. Kejadian-kejadian adalah sesuatu yang terjadi pada saat tertentu. Di dalam dunia bisnis, kejadian-kejadian yang sering terjadi adalah transaksi perubahan dari suatu nilai yang disebut transaksi. Kesatuan nyata adalah berupa suatu obyek nyata seperti tempat,

benda dan orang yang betul-betul ada dan terjadi. Data merupakan bentuk yang masih mentah, belum dapat bercerita banyak sehingga perlu diolah lebih lanjut. Data diolah melalui suatu metode untuk menghasilkan informasi. Data dapat berbentuk simbol-simbol semacam huruf, angka, bentuk suara, dan gambar. Data yang diolah melalui suatu model menjadi informasi, penerima kemudian menerima informasi tersebut, membuat suatu keputusan dan melakukan tindakan, yang berarti menghasilkan suatu tindakan yang lain yang akan membuat sejumlah data kembali. Data tersebut akan ditangkap sebagai input, diproses kembali lewat suatu model dan seterusnya membentuk suatu siklus (Warisman, 2012).

Informasi adalah data yang telah diolah menjadi bentuk yang memiliki arti bagi si penerima dan bermanfaat bagi pengambilan keputusan saat ini atau mendatang. Informasi adalah data yang telah diklasifikasikan atau diolah atau diinterpretasikan untuk digunakan dalam proses pengambilan keputusan. Informasi dapat didefinisikan sebagai hasil dari pengolahan data dalam suatu bentuk yang lebih berguna dan lebih berarti bagi penerimanya yang menggambarkan suatu kejadian – kejadian (event) yang nyata (fact) yang digunakan untuk pengambilan keputusan. Informasi sebagai data yang telah diproses sedemikian rupa sehingga meningkatkan pengetahuan seseorang yang menggunakan data tersebut. Informasi adalah hasil pemrosesan, manipulasi dan pengorganisasian/penataan dari sekelompok data yang mempunyai nilai pengetahuan (*knowledge*) bagi penggunanya (Abdul, 2002).

Informasi adalah data yang diolah sehingga dapat dijadikan dasar untuk mengambil keputusan yang tepat. Informasi adalah data yang disajikan dalam bentuk yang berguna untuk membuat keputusan. Informasi adalah data yang

diolah menjadi bentuk yang memiliki arti bagi si penerima dan bermanfaat bagi pengambilan keputusan saat ini atau mendatang. Informasi adalah hasil pembentukan penyusunan, pengorganisasian atau pengubah data yang menambah tingkat pengetahuan (Jhon, 2011).

Konsep dasar informasi ada 3 yaitu: (1) Jenis-jenis informasi : (a) Formal yaitu Informasi yang dihasilkan dalam organisasi, (b) Informal : Informasi yang dihasilkan diluar organisasi, (2) Ciri-ciri informasi : (a) Terbaru, (b) Tepat waktu, (c) Relevan, (d) Konsisten, (e) Penyajian dalam bentuk sederhana, (3) Penggunaan informasi terdiri atas: (a) *Low level manager*, (b) *Middle level manager*, (c) *Top level manager*. Sedangkan Fungsi Informasi lowongan kerja yaitu : (a) Untuk meningkatkan pengetahuan sipemakai mengenai pekerjaan, (b) Untuk mengurangi ketidakpastian dalam pengambilan proses pengambil keputusan sebuah pekerjaan, (c) Menggambarkan keadaan yang sebenarnya dari sesuatu hal, (d) memuaskan keingintahuan akan sesuatu oleh sipencari informasi (Jhon, 2011).

Lowongan kerja atau pekerjaan bagi sebagian orang mungkin hanya sebatas peluang untuk kerja di kantor dengan menjadi pegawai baik negeri sipil (PNS) atau karyawan swasta. Informasi lowongan kerja seperti ini biasanya dimuat di koran, bisa juga di majalah atau TV dan radio. Setelah mengetahui adanya lowongan kerja dan lowongan tersebut cocok dengan yang dicari, maka orang akan membuat surat lamaran kerja, mengirimkan surat lamaran kerja tersebut ke perusahaan kemudian menunggu dipanggil untuk wawancara. Sebagian orang mungkin terpacu mengartikan lowongan kerja sebagai kerja di kantoran saja, misalnya dengan menjadi pegawai, manager, sampai direktur, atau

pegawai negeri sipil. Bagi sebagian orang lagi, mungkin mengartikan lowongan kerja secara lebih luas. Lowongan artinya peluang yang kosong atau belum terisi, dalam hal ini peluang untuk bekerja. Informasi lowongan kerja dicari oleh seseorang karena adanya: 1) Keinginan memasuki dunia kerja, 2) Kebutuhan kerja, 3) Proses pengambilan keputusan kerja, 4) Pengumpulan informasi akurat tentang dunia kerja yang ingin dicari (Alfin, 2011).

Informasi mengenai dunia kerja yang dimiliki seseorang dapat membuka wawasan diri seseorang. Saat siswa memperoleh informasi tentang dunia pekerjaan, dengan demikian siswa dapat membuat penyesuaian antara pemahaman tentang dirinya dengan pekerjaan. Siswa akan mempunyai pilihan dan disesuaikan dengan pemahaman mereka terhadap bakat, sikap, minat dan kecakapan mereka. Siswa akan mempunyai cita-cita yang didasarkan pada kemampuan diri dan kemungkinan yang tersedia (Djumhur, 2012).

4. Pengertian Kesiapan Kerja Siswa di Dunia Usaha Jasa Boga

Kesiapan adalah kemampuan yang cukup baik fisik dan mental. Kesiapan fisik berarti tenaga yang cukup dan kesehatan yang baik, sementara kesiapan mental, memiliki minat dan motivasi yang cukup untuk melakukan suatu kegiatan, kerja diartikan sebagai kegiatan untuk melakukan sesuatu yang dilakukan atau diperbuat dan sesuatu yang dilakukan untuk mencari nafkah, mata pencaharian. Kerja dipandang dari sudut sosial merupakan kegiatan yang dilakukan dalam upaya untuk mewujudkan kesejahteraan umum, terutama bagi orang-orang terdekat (keluarga) dan masyarakat, untuk mempertahankan dan mengembangkan kehidupan, sedangkan dari sudut rohani/religius, kerja adalah suatu upaya untuk

mengatur dunia sesuai dengan kehendak Sang Pencipta, dalam hal ini, bekerja merupakan suatu komitmen hidup yang harus dipertanggungjawabkan kepada Tuhan (Dalyono, 2011).

Kesiapan kerja adalah kemampuan, keterampilan, dan sikap kerja yang sesuai dengan tuntutan masyarakat serta sesuai dengan potensi-potensi siswa dalam berbagai jenis pekerjaan tertentu yang secara langsung dapat diterapkannya. Kesiapan kerja seseorang bukan hanya sekedar pekerjaan apa yang telah dijabatnya, melainkan suatu pekerjaan atau jabatan yang benar-benar sesuai dan cocok dengan potensi-potensi diri dari orang-orang yang menjabatnya, sehingga setiap orang yang memegang pekerjaan yang dijabatnya tersebut akan merasa senang untuk menjabatnya dan kemudian mereka akan berusaha semaksimal mungkin untuk meningkatkan prestasinya, mengembangkan potensi dirinya, lingkungannya, serta sarana prasarana yang diperlukan dalam menunjang pekerjaan yang sedang dijabatnya (Ketut, 2009).

Kesiapan Kerja meliputi keinginan dan kemampuan untuk melakukan suatu pekerjaan dan mengusahakan suatu kegiatan tertentu, dalam hal ini bergantung pada tingkat kematangan, pengalaman masa lalu, keadaan mental dan emosi seseorang. Sebelum melewati kematangan dan tingkah laku, Kesiapan Kerja tidak dapat dimiliki walaupun melalui latihan yang intensif dan bermutu (Renita, 2006).

Faktor-faktor yang mempengaruhi Kesiapan Kerja adalah faktor-faktor dari dalam diri sendiri (*intern*) dan faktor-faktor dari luar diri sendiri (*ekstern*). Faktor-faktor dari dalam diri sendiri meliputi, kecerdasan, ketrampilan dan kecakapan, bakat, kemampuan dan minat, motivasi, kesehatan, kebutuhan psikologis,

kepribadian, cita-cita, dan tujuan dalam bekerja, sedangkan faktor faktor dari luar diri sendiri meliputi, lingkungan keluarga (rumah), lingkungan dunia kerja, rasa aman dalam pekerjaannya, kesempatan mendapatkan kemajuan, rekan sekerja, hubungan dengan pimpinan, dan gaji (Kartini, 2010).

Faktor-faktor yang berpengaruh terhadap Kesiapan kerja, diantaranya: 1) Faktor-faktor yang bersumber pada diri individu, yang meliputi: a) Kemampuan intelegensi. Setiap orang memiliki kemampuan intelegensi berbeda-beda, di mana orang yang memiliki taraf intelegensi yang lebih tinggi akan lebih cepat memecahkan permasalahan yang sama bila dibandingkan dengan orang yang memiliki taraf intelegensi yang lebih rendah. Kemampuan intelegensi yang dimiliki oleh individu memegang peranan penting sebagai pertimbangan apakah individu tersebut memiliki kesiapan dalam memasuki suatu pekerjaan. b) Bakat adalah suatu kondisi, suatu kualitas yang dimiliki individu yang memungkinkan individu tersebut untuk berkembang pada masa mendatang, sehingga perlu diketahui sedini mungkin bakat-bakat peserta didik SMK untuk mempersiapkan peserta didik sesuai dengan bidang kerja dan jabatan atau karir setelah lulus dari SMK. c) Minat adalah suatu perangkat mental yang terdiri dari kombinasi, perpaduan dan campuran dari perasaan, harapan, prasangka, cemas, takut, dan kecenderungan-kecenderungan lain untuk bisa mengarahkan individu kepada suatu pilihan tertentu. Minat sangat besar pengaruhnya dalam mencapai kesiapan dan prestasi dalam suatu pekerjaan serta pemilihan jabatan atau karir. d) Motivasi adalah perubahan energi dalam diri (pribadi) seseorang yang ditandai dengan timbulnya perasaan dan reaksi untuk mencapai tujuan. Motivasi sangat besar pengaruhnya untuk mendorong peserta didik dalam memasuki dunia kerja sehingga

menciptakan kesiapan dari dalam dirinya untuk bekerja. e) Sikap adalah suatu kesiapan pada seseorang untuk bertindak secara tertentu terhadap hal-hal tertentu. Sikap positif dari dalam diri individu tentang suatu pekerjaan atau karir akan berpengaruh terhadap kesiapan individu tersebut untuk melakukan suatu pekerjaan. f) Kepribadian seseorang memiliki peranan penting yang berpengaruh terhadap penentuan arah pilih jabatan dan kesiapan seseorang untuk melakukan suatu pekerjaan. g) Nilai-nilai yang dianut oleh individu berpengaruh terhadap pekerjaan yang dipilihnya dan prestasi dalam pekerjaan sehingga menimbulkan kesiapan dalam dirinya untuk bekerja. h) Hobi adalah kegiatan-kegiatan yang dilaksanakan individu karena kegiatan tersebut merupakan kegemarannya atau kesenangannya. Hobi yang dimiliki seseorang akan menentukan pemilihan pekerjaan sehingga menimbulkan kesiapan dalam dirinya untuk bekerja. i) Prestasi. Penguasaan terhadap materi pelajaran dalam pendidikan yang sedang ditekuninya oleh individu berpengaruh terhadap kesiapan kerja individu tersebut. j) Keterampilan adalah kecakapan dalam melakukan sesuatu. Keterampilan seseorang akan mempengaruhi kesiapan untuk melakukan suatu pekerjaan. k) Penggunaan waktu senggang. Kegiatan-kegiatan yang dilakukan oleh peserta didik diluar jam pelajaran di sekolah digunakan untuk menjang hobinya atau untuk rekreasi. l) Aspirasi dan pengetahuan sekolah atau pendidikan sambungan yang diinginkan yang berkaitan dengan perwujudan dari cita-citanya. m) Pengetahuan tentang dunia kerja. Pengetahuan yang sementara ini dimiliki anak, termasuk dunia kerja, persyaratan, kualifikasi, jabatan struktural, promosi jabatan, gaji yang diterima, hak dan kewajiban, tempat pekerjaan itu berada, dan lain-lain. n) Pengalaman kerja yang pernah dialami siswa pada waktu duduk di sekolah atau

di luar sekolah yang dapat diperoleh dari Praktik Kerja Industri. o) Kemampuan dan keterbatasan fisik dan penampilan lahiriah. Kemampuan fisik misalnya badan kekar, tinggi dan tampan, badan yang kurus dan pendek, penampilan yang tidak sesuai etika dan kasar. p) Masalah dan keterbatasan pribadi. Masalah adalah problema yang timbul dan bertentangan dalam diri individu, sedangkan keterbatasan pribadi misalnya mau menang sendiri, tidak dapat mengendalikan diri, dan lain-lain. 2) Faktor Sosial yang meliputi bimbingan dari orang tua, keadaan teman sebaya, keadaan masyarakat sekitar dan lain-lain (Ketut, 2009).

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) diharapkan mampu menjadi pekerja yang sukses di dunia kerja, baik sebagai tenaga kerja maupun wirausahawan. Program kesiapan kerja adalah kompetensi yang didasarkan pada program yang memanfaatkan pengalaman belajar untuk memberikan siswa dapat bekerja dengan baik sambil diawasi komponen kerjanya. Program ini harus dilakukan oleh semua pendidikan kejuruan khususnya SMK agar tujuan utama dari SMK dapat terwujud (Danielson, 2008).

Kecakapan hidup adalah menggunakan pola pikir induktif, yaitu mencermati orang-orang yang dianggap sukses dalam kehidupannya dan kemudian dilakukan generalisasi. Pencermatan seperti itu menemukan kecakapan kunci orang sukses antara lain: jujur, kerja keras, disiplin, kreatif, pantang menyerah, menguasai bidang yang dikerjakan, tanggung jawab, pandai melihat peluang, pandai berkomunikasi, pandai bekerjasama dengan orang lain dan berani mengambil risiko. Ketika kesuksesan tersebut dilebarkan ke dalam kehidupan bermasyarakat, biasanya muncul kecakapan kunci: toleransi dan suka membantu sesama, aktif dalam aktivitas kemasyarakatan dan sebagainya. Dengan

demikian maka konsep pendidikan kecakapan hidup bertujuan meluruskan kembali praktek pendidikan yang selama ini menganggap bahwa pendidikan adalah upaya menguasai ilmu dan hanya diukur dari penguasaan aspek kognitif saja, yang pada akhirnya hanya menghasilkan lulusan yang lemah dan tidak dapat berbuat apa-apa ketika persaingan semakin tajam (Muchlas, 2010).

Ciri-ciri peserta didik yang telah mempunyai Kesiapan Kerja adalah bahwa peserta didik tersebut memiliki pertimbangan-pertimbangan sebagai berikut: 1) Mempunyai pertimbangan yang logis dan objektif. Peserta didik yang telah cukup umur akan memiliki pertimbangan yang tidak hanya dilihat dari satu sudut saja tetapi peserta didik tersebut akan menghubungkannya dengan hal-hal yang nalar dan mempertimbangkan dengan melihat pengalaman orang lain. 2) Mempunyai kemampuan dan kemauan untuk bekerja sama dengan orang lain. Ketika bekerja dibutuhkan hubungan dengan banyak orang untuk menjalin kerjasama, dalam dunia kerja peserta didik dituntut untuk bisa berinteraksi dengan orang banyak. 3) Mampu mengendalikan diri atau emosi. Pengendalian diri atau emosi sangat dibutuhkan agar dalam menyelesaikan suatu pekerjaan dapat diselesaikan dengan baik dan benar. 4) Memiliki sikap kritis. Sikap kritis dibutuhkan untuk dapat mengoreksi kesalahan yang selanjutnya akan dapat memutuskan tindakan apa setelah koreksi tersebut. Kritis di sini tidak hanya untuk kesalahan diri sendiri tetapi juga lingkungan dimana ia hidup sehingga memunculkan ide/gagasan serta inisiatif. 5) Mempunyai keberanian untuk menerima tanggung jawab secara individual. Dalam bekerja diperlukan tanggung jawab dari setiap para pekerja. Tanggung jawab akan timbul pada diri peserta didik ketika ia telah melampaui kematangan fisik dan mental disertai dengan kesadaran yang timbul dari individu

tersebut. 6) Mempunyai kemampuan beradaptasi dengan lingkungan dan kemajuan teknologi. Menyesuaikan diri dengan lingkungan terutama lingkungan kerja merupakan modal untuk dapat berinteraksi dalam lingkungan tersebut, hal ini dapat diawali sejak sebelum peserta didik terjun ke dunia kerja yang diperoleh dari pengalaman praktik kerja industri. 7) Berambisi untuk maju dan berusaha mengikuti perkembangan bidang keahlian. Keinginan untuk maju dapat menjadi dasar munculnya kesiapan kerja karena peserta didik terdorong untuk memperoleh sesuatu yang lebih baik lagi dengan adanya ambisi untuk maju, usaha yang dilakukan salah satunya adalah dengan mengikuti perkembangan bidang keahliannya (Fitriyanto, 2006).

Dunia kerja sebagai lingkungan kompleks yang didalamnya terdiri atas berbagai aspek yang saling berkaitan satu dengan yang lainnya. Tiap-tiap individu mempunyai wawasan tersendiri tentang dunia kerja, baik itu menyangkut jenis pekerjaan ataupun cara memasukinya. Sempitnya wawasan tentang dunia kerja pada dasarnya bukan semata-mata hanya disebabkan oleh keterbatasan bidang pekerjaan yang ada atau ketidak mampuan dalam bekerja. Hal ini disebabkan oleh ketidaktahuan dalam pekerjaan. Perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi telah menyebabkan bervariasinya pekerjaan yang cenderung mengarah pada spesifikasi dan tentunya memerlukan tenaga kerja yang sesuai dan memenuhi persyaratan. Kondisi tersebut menyebabkan berubahnya aspek-aspek seperti persyaratan dan tuntutan sistem nilai (Anonim, 2013).

Kompetensi dasar (*essential skills*) yang harus dikuasai tenaga kerja profesional, yaitu: (1) *communication skills*, (2) *numeracy skills*, (3) *information skills*, (4) *problem solving skills*, (5) *self management and competitive skills*, (6)

social dan co-operation skills, (7) physical skills dan (8) work and study skills, serta (9) attitude and values. Pada Curriculum Reform di Hongkong (2002) rincian tersebut disebut dengan: (1) communication, (2) critical thinking, (3) creativity, (4) collaboration, (5) information technology skills, (6) numeracy, (7) problem solving, (8) self management, dan (9) study skills, kemudian ditambah yang bersifat attitude, yaitu: (10) perseverance, (11) respect to others, (12) responsibility, (13) national identity, dan (14) commitment (Dalin, 2012).

Kecakapan hidup dirinci menjadi kecakapan hidup generik dan kecakapan hidup spesifik. Kecakapan hidup generik, dirinci (1) kesadaran diri, (2) kecakapan berpikir, (3) kecakapan komunikasi, dan (4) kecakapan bekerjasama. Kesadaran diri banyak terkait dengan sikap dan dirinci menjadi (a) kesadaran diri sebagai hamba Tuhan, yang diwujudkan dengan ibadah ritual maupun sikap hidup, yaitu: jujur, disiplin, tanggung jawab, kerja keras dan ulet/pantang menyerah; (b) kesadaran diri sebagai makhluk sosial, yang diwujudkan dengan toleransi dan menghormati orang lain, serta berempati dan memberikan bantuan kepada sesama manusia; (c) kesadaran diri sebagai bagian dari lingkungan, yang diwujudkan dengan memelihara lingkungan dan menggunakannya secara bijak; dan (d) kesadaran akan potensi diri sebagai karunia Tuhan, yang diwujudkan dalam mengenal kekuatan dan kelemahan diri, mengembangkan potensi diri, serta bekerja keras. Kecakapan berpikir dirinci menjadi kecakapan: (a) menggali informasi melalui berbagai sumber, (b) mengolah informasi, (c) mengambil keputusan, dan (d) menyelesaikan masalah secara arif dan kreatif. Kecakapan komunikasi diwujudkan dalam: (a) komunikasi lisan, melalui menyimak dan berbicara, serta (b) komunikasi tulis, melalui membaca dan menulis. Kecakapan

kerjasama, diwujudkan dalam kecakapan: (a) bekerjasama dengan rekan setara, (b) bekerjasama dalam posisi sebagai anggota tim, dan (c) bekerjasama dalam posisi sebagai pimpinan tim (Danielson, 2008).

Kesiapan kerja Kesiapan kerja adalah suatu kemampuan seseorang untuk menyelesaikan suatu pekerjaan sesuai dengan ketentuan, tanpa mengalami kesulitan dan hambatan dengan hasil maksimal, dengan target yang telah ditentukan sehingga kesiapan kerja sama dengan kemampuan atau kompetensi. Lebih lanjut dikatakan bahwa kesiapan kerja menyangkut tiga aspek yaitu pengetahuan (kognitif), ketrampilan (psikomotor) dan sikap (afektif) (Ensiklopedia, 2013).

Sejalan dengan tuntutan dunia kerja akan penguasaan sejumlah kompetensi kerja maka kesiapan kerja lulusan menjadi penting. Karena dengan kesiapan kerja yang memadai lulusan dapat menyelesaikan pekerjaan yang dibebankan tanpa mengalami kesulitan atau hambatan yang berarti dan hasil maksimal. Kesiapan dapat diartikan sebagai kemampuan kerja. Kemampuan memiliki tiga hal yaitu : a) pengetahuan untuk mengukur kemampuan kognitif, b) penampilan untuk mengukur tingkah laku kerja, c) hasil kerja. Siswa dinyatakan memiliki kesiapan kerja yang tinggi manakala telah menguasai segala hal yang diperlukan sesuai dengan persyaratan kerja yang harus dimiliki. Kesiapan kerja dapat dicapai melalui proses pendidikan dan pengalaman masa lalu, baik selama menempuh pendidikan sejak Sekolah Dasar maupun pengalaman-pengalaman yang dialami dalam kehidupan nyata. Sedangkan pendidikan tinggi lebih menekankan pada kesiapan kerja yang spesifik dan mengarah pada bidang kerja tertentu. Seperti tersebut dalam tujuan pendidikan program studi Pendidikan Tata

Boga maka harus dapat memberi bekal kepada mahasiswa untuk siap bekerja sebagai guru pemula maupun tenaga kerja bidang boga. Dalam konteks bidang boga maka kompetensi terkait dengan produksi makanan dan minuman, kompetensi pelayanan dan kompetensi manajerial (Weker, 2000).

5. Dunia Usaha Jasa Boga

Dunia kerja jasa boga terdiri atas restoran, cafe, hotel, catering, kantin, dan kaki lima. Dunia industri jasa boga mempunyai karakteristik khusus yaitu: a) Antara makanan dan proses penyajiannya tidak dapat dipisahkan (*Inseparability*). Hal tersebut terjadi karena konsumen akan menilai suatu produk konsumsi secara keseluruhan. Sebagai contoh bagaimanapun enakness suatu masakan tetapi apabila disajikan dengan pelayanan yang tidak memuaskan, maka akan menghasilkan penilaian yang buruk. b) Service yang tidak terlihat (*Intangibility*). Tidak seperti produk-produk yang berupa barang, service dalam dunia jasa boga secara fisik tidak terlihat. Hal tersebut terjadi karena produk dari industri boga tidak dapat dipisahkan dari cara penyajiannya. c) Padat Karya (*Labour Intensive*). Suatu usaha boga pasti akan membutuhkan tenaga kerja yang banyak. Hal tersebut dapat terjadi karena keseluruhan proses, mulai dari produksi, distribusi dan penyajian membutuhkan tenaga-tenaga tersendiri. d) Bentuk usaha yang beraneka ragam (*Variability*). Bentuk dari usaha yang berhubungan dengan dunia boga sangat beraneka ragam, antara lain yaitu restoran, café, catering sampai dengan pedagang kaki lima. Kualitas masing-masing produk yang dihasilkan tergantung dari siapa, kapan, dimana dan bagaimana produk dihasilkan. Demikian juga dengan servis yang menyertainya. Kualitas servis di tingkat restoran di dalam

hotel berbintang lima tentu akan berbeda dengan servis yang dapat diberikan oleh pedagang kaki lima kepada para pelanggannya (Rika, 2005).

Restoran adalah suatu tempat yang identik dengan jajaran meja - meja yang tersusun rapi, dengan kehadiran orang, timbulnya aroma semerbak dari dapur dan pelayanan pramusaji, berdentingnya bunyi-bunyian kecil karena persentuhan gelas-gelas kaca, porselin, menyebabkan suasana hidup di dalamnya (Sulartiningrum, 2003).

Restoran adalah suatu tempat atau bangunan yang di kelola secara komersial, yang menyelenggarakan pelayanan yang baik kepada semua tamunya baik berupa makanan maupun minuman. Restoran adalah suatu industri yang tak terbatas, yaitu industri yang melayani makanan dan minuman kepada semua orang yang jauh dari rumahnya, maupun dekat dari rumahnya. Restoran adalah bagian dari suatu hotel yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makan dan minum untuk para tamu yang menginap disuatu hotel dan untuk kalangan umum Menurut (Agusnawar, 2011).

Surat Keputusan Menteri pariwisata dan komunikasi No.KM73/PW 105/MPPT-85 menjelaskan bahwa Restoran adalah suatu jenis usaha dibidang jasa pangan yang bertempat sebagian atau seluruh bangunan yang permanen dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan,penyajian, dan penjualan makanan dan minuman untuk umum. Restoran adalah tempat usaha yang komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan hidangan hidangan serta minuman ditempat usahanya. Pada dasarnya restoran yang berada dalam suatu hotel dapat dikelompokkan menjadi tiga yaitu : 1) *Formal Dining Room*. Merupakan Restoran yang terdapat dalam suatu hotel, yang merupakan Restoran

High class yang diciptakan sedemikian eksklusif, sehingga hanya tamu tamu tertentu saja yang dapat menikmati hidangan yang ada di restoran ini. Restoran ini dapat dibedakan menjadi 3 yaitu: a) *Rotiserie* adalah restoran eksklusif, dimana tempat pembakaran dapat dilihat tamu. b) *Grill Restaurant* adalah restoran untuk steak atau chop yang mana, makanan tersebut dimasak menurut selera tamu. c) *Supper Club Restaurant* adalah restoran yang mengadakan pertunjukan, pada saat para tamu menikmati hidanganannya. 2) *Informal Dining Room*. Merupakan Restoran yang sifatnya tidak formal yang dimana pihak hotel menyediakan fasilitas yang dibutuhkan oleh restoran tersebut. yang dapat dibedakan menjadi tiga yaitu: a) *Coffee Shop* merupakan suatu bidang usaha dikelola secara komersial yang menawarkan makanan serta minuman kepada tamu yang sifatnya tidak formal. b) *Pool Snack Bar* merupakan counter bar kecil yang terdapat ditepi kolam renang yang terdapat pada suatu hotel yang menawarkan makanan dan minuman. c) *Room Service* merupakan sistem pelayanan makanan dan minuman pada suatu hotel dimana tamu dapat memesan makanan dan minuman dari dalam kamar dan pesanan tersebut akan diantarkan ke dalam kamar. 3) *Specialities Restaurant* merupakan restoran yang berada didalam suatu restoran yang menyediakan makan atau masakan khusus, masakan khusus tersebut biasanya sudah terkenal secara internasional seperti pada masakan jepang, korea, itali dan lain lainnya (Agusnawar, 2011).

Tujuh klasifikasi restoran yaitu: a) *A La Carte Restaurant* adalah Restoran yang telah mendapatkan izin penuh untuk menjual makanan dan minuman lengkap dengan banyak variasi. Dimana konsumen bebas memilih sendiri makanan yang mereka kehendaki dimana setiap jenis makanan memiliki harga tersendiri yang

berbeda beda. b) *Table D'hote* Restaurant adalah Restoran yang khusus menjual menu yang lengkap (dari hidangan pembuka sampai penutup) dengan harga yang telah ditentukan pula. c) *Cafeteria* Atau Cafe adalah Restoran kecil yang mengutamakan penjualan kue, roti, kopi, dan teh. yang pilihan makanannya terbatas dan tidak menjual minuman beralkohol. d) *Inn Tavern* adalah Restoran dengan harga yang terjangkau yang dikelola oleh perorangan ditepi kota. e) *Snack Bar* atau *Milk Bar* adalah Restoran dengan tempat yang tidak begitu luas yang sifatnya tidak resmi dengan pelayanan yang cepat dimana konsumen mengambil makanannya sendiri dan dibawa sendiri ke meja makan. f) *Speciality Restaurant* adalah Restoran yang suasananya disesuaikan dengan tipe khas makanan yang disajikan. g) *Family Type Restaurant* adalah Restoran sederhana yang menghidangkan makanan dan minuman dengan harga yang relative murah terutama menyediakan makanan dan minuman kepada tamu tamu keluarga maupun rombongan (Marsum, 2005).

Hotel adalah suatu jenis akomodasi yang mempergunakan seluruh atau sebagian bangunan yang menyediakan jasa penginapan, pelayanan makan dan minum, serta jasa lainnya bagi para wisatawan yang melakukan perjalanan, yang pengelolaanya dilakukan secara komersial. Hotel memiliki tempat khusus untuk mengolah dan menyajikan makanan yaitu kitchen. Proses pengolahan makanan baik makanan dari luar negeri atau dari dalam negeri seperti makanan Indonesia diolah ditempat ini (Darmadjati, 2001).

B. KERANGKA BERPIKIR

1. Hubungan hasil belajar mengolah makanan Indonesia dengan Kesiapan Kerja siswa di dunia usaha jasa boga

Hasil belajar mengolah makanan Indonesia yang telah dicapai seseorang peserta didik dalam kegiatan belajar akan sangat menentukan kemampuan yang dimiliki oleh peserta didik. Hasil belajar yang diperoleh akan berpengaruh terhadap kemampuan para peserta didik. Kehadiran hasil belajar dalam kegiatan belajar siswa akan menentukan kemampuannya selama ini semakin rendah hasil belajar yang diperoleh siswa maka kemampuannya akan rendah dan begitu sebaliknya. Seorang peserta didik yang hendak lulus dihadapkan pada suatu masalah seperti penentuan jati diri, akan kemana setelah lulus, apakah bekerja atau melanjutkan ke perguruan tinggi. Seorang peserta didik yang menginginkan untuk bekerja, akan menentukan sikap peserta didik menjadi siap kerja. Kemampuan yang dimiliki oleh peserta didik akan menjadi modal utama untuk mempersiapkan diri dalam menghadapi tantangan dunia kerja.

2. Hubungan Informasi Lowongan Kerja dengan Kesiapan Kerja Siswa

Informasi yang diperoleh peserta didik mengenai lowongan pekerjaan dari media massa akan memberikan gambaran yang jelas mengenai pekerjaan yang ada saat ini. Informasi lowongan pekerjaan yang ada di media massa akan memberikan informasi yang jelas tentang syarat, kemampuan serta keterampilan yang dibutuhkan oleh sebuah tempat usaha atau tempat bekerja. Berdasarkan informasi yang diperoleh tersebut peserta didik akan memiliki kesempatan untuk mempersiapkan diri dalam menghadapi dunia kerja. Peserta didik juga dapat menentukan pekerjaan yang akan diambil sesuai dengan kemampuan serta keterampilan yang dimiliki oleh peserta didik tersebut.

3. Hubungan Hasil Belajar Mengolah Makanan Indonesia dan Informasi Lowongan Kerja dengan Kesiapan Kerja Siswa di dunia Usaha Jasa boga

Kesiapan kerja sangat penting dimiliki oleh seorang peserta didik SMK, karena peserta didik SMK merupakan harapan masyarakat untuk menjadi lulusan SMK yang mempunyai kompetensi sesuai dengan bidang keahliannya diterima di dunia kerja atau mampu mengembangkan melalui wirausaha.

Terdapat beberapa faktor yang berhubungan terhadap Kesiapan kerja, diantaranya hasil belajar dan informasi lowongan kerja. Hasil belajar adalah nilai-nilai dari suatu kegiatan pembelajaran yang telah dikerjakan, baik secara individu maupun kelompok. Hasil belajar yang baik tidak mungkin dicapai atau dihasilkan oleh seseorang selama ia tidak melakukan kegiatan dengan sungguh-sungguh atau dengan perjuangan yang gigih. Hasil belajar tersebut akan menentukan kemampuan peserta didik selama memperoleh pembelajaran. Kemampuan tersebut menjadi salah faktor yang harus dimiliki peserta didik dalam menyiapkan kesiapan kerja.

Lowongan kerja merupakan peluang yang kosong atau belum terisi, dalam hal ini ialah peluang untuk bekerja, sebenarnya lowongan kerja banyak sekali, tidak terbatas pada pekerjaan kantoran atau kerja di pabrik dan perusahaan swasta lainnya. Informasi lowongan kerja pada saat ini begitu mudah untuk didapatkan berkat kemajuan dari sistem teknologi yang ada. Informasi lowongan kerja dapat dengan mudah diperoleh melalui media massa seperti koran dan melalui media elektronik seperti internet. Informasi lowongan kerja yang diperoleh oleh peserta didik akan membuat peserta didik mempunyai informasi

lebih mengenai sebuah tempat bekerja seperti perusahaan maupun dunia usaha terutama dunia usaha yang bergerak dibidang usaha jasa boga. Informasi tersebut akan menjelaskan bagaimana sistem kerja yang diterapkan, keterampilan yang dibutuhkan serta syarat-syarat lain yang diberikan oleh tempat bekerja tersebut. Berdasarkan informasi tersebut maka peserta didik akan lebih mudah untuk mempersiapkan diri dalam mencari sebuah pekerjaan. Dengan kata lain informasi lowongan kerja tersebut akan mempengaruhi kesiapan kerja peserta didik dalam menghadapi dunia pekerjaan setelah lulus dari sekolah nanti.

C. PENGAJUAN HIPOTESIS

Hipotesis dalam penelitian ini adalah sebagai berikut: 1) Terdapat hubungan yang signifikan antara hasil belajar mengolah makanan Indonesia dengan kesiapan kerja di dunia usaha jasa boga siswa SMK cipta karya Medan. 2) Terdapat hubungan yang signifikan antara informasi lowongan kerja dengan kesiapan kerja di dunia usaha jasa boga siswa SMK cipta karya Medan. 3) Terdapat hubungan yang signifikan antara hasil belajar mengolah makanan Indonesia dan informasi lowongan kerja dengan kesiapan kerja di dunia usaha jasa boga siswa SMK cipta karya Medan.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

A. Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan di SMK Cipta Karya, Jl.Selamat No.73 Simpang Limun Medan. Penelitian dilakukan pada bulan Maret-Juli 2013.

B. Populasi dan Sampel Penelitian

1. Populasi penelitian

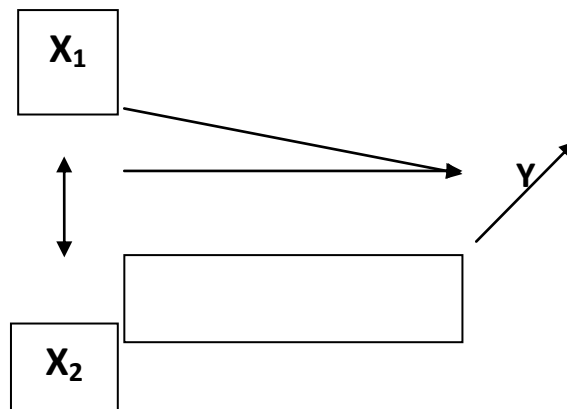
Populasi adalah keseluruhan objek penelitian yang didalamnya terdapat sejumlah objek yang dapat dijadikan sumber data, yang diharapkan dapat memberikan data-data yang dibutuhkan oleh seorang peneliti. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh siswa kelas XII di SMK Cipta Karya Medan yang berjumlah 34 orang (Arikunto, 2006).

2. Sampel Penelitian

Sampel dalam penelitian ini adalah siswa kelas XII, apabila subjek kurang dari 100 orang, lebih baik di ambil semua sehingga penelitiannya merupakan penelitian populasi. Jumlah sampel dalam penelitian ini sebanyak 34 orang (Arikunto, 2006).

C. Metode Penelitian

Metode penelitian adalah suatu cara untuk mencapai kebenaran dengan mengumpulkan dan menganalisis data yang diperlukan demi mencapai tujuan penelitian. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode korelasional yaitu penelitian yang bertujuan untuk mengetahui adanya hubungan antara dua atau beberapa ubahan (Arikunto, 2006).



(Arikunto, 2006)

Gambar 1. Paradigma Penelitian

Keterangan :

X_1 = Hasil Belajar Mengolah Makanan Indonesia

X_2 = Informasi Lowongan Kerja

Y = Kesiapan Kerja Siswa di Dunia Usaha Jasa Boga

→ = Hubungan

D. Variabel Penelitian dan Defenisi Operasional

Variabel adalah suatu atribut atau nilai dari objek atau kegiatan yang mempunyai variasi tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulan. Pada penelitian ini terdapat 3 variabel yang akan diteliti, yaitu: 1) Hasil Belajar Mengolah Makanan Indonesia (X_1) dan Informasi Lapangan Pekerjaan (X_2), 2) Kesiapan Kerja Siswa di Dunia usaha Jasa Boga (Y) (Arikunto, 2006).

Adapun defenisi operasional pada penelitian ini adalah:

1. Hasil belajar mengolah makanan Indonesia merupakan penilaian yang dinyatakan dalam bentuk angka, nilai tersebut diperoleh dari tes yang diberikan kepada siswa kelas XII yang telah mengikuti pelajaran mengolah makanan Indonesia.
2. Informasi lowongan kerja adalah data atau info yang diperoleh mengenai lowongan pekerjaan baik dari media massa maupun dari media elektronik.
3. Kesiapan Kerja adalah keseluruhan kondisi individu yang meliputi kematangan fisik, mental dan pengalaman serta adanya kemauan dan kemampuan untuk melaksanakan suatu pekerjaan atau kegiatan.

E. Teknik Pengumpulan Data

Dalam penelitian ini digunakan 2 jenis alat pengumpul data yaitu, tes untuk melihat hasil belajar siswa serta angket untuk menjaring data informasi lowongan

kerja dan kesiapan kerja siswa di dunia usaha jasa boga. Untuk lebih jelas dapat dilihat uraian berikut ini:

1. Tes

Instrument yang digunakan untuk mendapatkan hasil belajar siswa mata pelajaran mengolah makanan Indonesia (X1) adalah tes, yaitu menyebarkan sejumlah pertanyaan tertulis kepada siswa. Tes merupakan alat atau prosedur yang digunakan untuk mengetahui atau mengukur sesuatu dalam suasana, dengan cara dan aturan-aturan yang sudah ditentukan. Setiap butir tes mengandung 1 jawaban benar dan 3 jawaban salah, dimana pembobotan skor untuk setiap jawaban pertanyaan pada tes adalah : a) Benar diberi skor 1. b) Salah diberi skor 0 (Arikunto, 2006).

2. Angket

Angket merupakan pertanyaan tertulis yang diberikan kepada orang lain dengan maksud agar orang yang diberi pertanyaan tersebut bersedia memberikan respon sesuai permintaan pengguna. Angket yang diajukan kepada siswa untuk mengetahui informasi lowongan kerja dan kesiapan kerja siswa, terdiri dari 4 pilihan jawaban yang ditentukan dengan bobot sebagai berikut :a) Option a diberi nilai 4; b) Option b diberi nilai 3; c) Option c diberi nilai 2; d) Option d diberi nilai 1. Sedangkan untuk pernyataan negatif diberikan bobot nilai sebagai berikut: a) Option a diberi nilai 1; b) Option b diberi nilai 2; c) Option c diberi nilai 3; d) Option d diberi nilai 4 (Arikunto, 2006).

F. Instrumen Penelitian

Pembuatan tes dan angket ditentukan dengan kisi-kisi dan indikator setiap variabel.

Tabel 1. Kisi-kisi tes mengolah makanan Indonesia

Variabel Penelitian	Indikator	Nomor Soal	Jumlah Soal
Hasil Belajar Mengelola Makanan Indonesia	1. Menyiapkan peralatan pengolahan makanan Indonesia	1,2,3,4,5,6,7,8,40,41,43,47,48	13 soal
	2. Menyiapkan bahan-bahan makanan	9,10,11,12,34,38,45	7 soal
	3. Meyiapkan produk Makanan dari nasi, mie dan sayuran	13,14,15,16,17,18,19,20,21,22,33,35,36,37,42,46,49,50	18 soal
	4. Menyiapkan produk dari daging, seafood dan unggas	23,24,25,26,27,28,29,30,31,32,39,44	12 soal
Jumlah			50 soal

Sumber: Handayani 2012

Tabel 2. Kisi-kisi angket Informasi lowongan kerja

Variabel Penelitian	Indikator	Nomor Soal	Jumlah Soal
Informasi Lowongan Kerja	1. Keinginan memasuki dunia kerja	1,2,3,4,5,42*,43,44,45,21,22,23*	12 soal
	2. Kebutuhan kerja	6*,7,8,9,10*,38,39*,40,41,46,47,24,25,26	14 soal
	3. Proses pengambilan keputusan	11,12,13,14,15,34,35,36,37,48*,27,28	12 soal
	4. Pengumpulan informasi akurat	16,17*,18,19,20,30,31,32,33,49,29,50	12 soal
Jumlah			50 soal

Sumber: Jhon 2011

Tabel 3. Kisi-kisi angket Kesiapan kerja siswa

Variabel Penelitian	Indikator	Nomor Soal	Jumlah Soal
Kesiapan Kerja	1.Pertimbangan logis dan objektif	1,2*,3,26,27,42,43*	6 soal
	2. Sikap Kritis	4,5,6,28,29*,30	6 soal
	3.Pengendalian emosional	7,8,9*,33,34*,44,48	7 soal
	4. Beradaptasi dengan lingkungan	10*,11*,12,13,31,36	6 soal
	5.Bertanggung jawab	14,15,16,32,35,47	6 soal
	6.Mempunyai ambisi untuk maju	17*,18,19,37*,38,40	6 soal
	7.Mengikuti bidang keahlian	20,21,22*,39,41,46	6 soal
	8.Kemampuan bekerjasama dengan orang lain	23,24,25*,45,47,49*,50	7 soal
Jumlah			50 soal

Sumber: Ketut 2009

* merupakan pernyataan negative

G. Uji Coba Instrument Penelitian

Uji coba instrumen penelitian dilakukan untuk mendapatkan alat ukur yang benar-benar akurat agar kesimpulan yang diperoleh sesuai dengan kenyataan kondisi lingkungan. Uji coba yang digunakan terhadap instrumen penelitian adalah uji coba validitas dan uji coba reliabilitas (Arikunto, 2006).

a. Validitas Tes dan Angket

Untuk menghitung angket digunakan rumus Korelasi Product Moment sebagai berikut :

$$r_{xy} = \frac{n \sum XY - (\sum X)(\sum Y)}{\sqrt{\{n \sum X^2 - (\sum X)^2\}\{n \sum Y^2 - (\sum Y)^2\}}}$$

(Arikunto, 2006)

Keterangan :

r_{xy} = Koefisien korelasi antara variable X dan Variabel Y

X = Variabel bebas

Y = Variabel terikat

n = Jumlah sampel

Angket dikatakan valid jika $r_{hitung} > r_{tabel}$ pada taraf 95% dan alpha 5%, demikian sebaliknya jika $r_{hitung} < r_{tabel}$ maka variable dianggap tidak valid.

b. Reliabilitas Tes dan Angket

Suatu angket dapat dikatakan reliabel jika angket menunjukkan hasil yang sudah baik. Reliabilitas adalah suatu instrument yang dapat dipercaya untuk digunakan sebagai alat pengumpul data karena instrument tersebut sudah baik. Untuk menguji reliabilitas angket digunakan rumus alpha yaitu :

$$r_{11} = \left[\frac{k}{(k-1)} \right] \cdot \left[1 - \frac{\sum \sigma_b^2}{\sigma_t^2} \right]$$

(Arikunto, 2006)

Keterangan :

r_{11} = reliabilitas instrument

k = banyaknya butir pertanyaan atau banyaknya soal

$\sum \sigma_b^2$ = jumlah varians butir

σ_t^2 = varians total

Angket dikatakan reliabel jika $r_{hitung} > r_{tabel}$ pada taraf 95% dan alpha 5%.

Demikian sebaliknya jika $r_{hitung} < r_{tabel}$ dianggap tidak reliabel.

Arikunto (2006) menyatakan bahwa tingkat reliabilitas berdasarkan nilai alpha, yaitu :

- a. Untuk mencari varian item digunakan rumus sebagai berikut :

$$\sigma_i^2 = \frac{\sum Xi^2 - \frac{(\sum Xi)^2}{N}}{N}$$

Dimana, Xi : butir z soal ke- i

- b. Untuk mencari varian total digunakan rumus sebagai berikut :

$$\sigma_t^2 = \frac{\sum Yi^2 - \frac{(\sum Yi)^2}{N}}{N}$$

Dimana, Yi : butir z soal ke- i

Keterangan :

N = banyaknya sampel

$\sum X_i$ = jumlah total soal ke- i

$\sum X_i^2$ = jumlah kuadrat total soal ke- i

σ_i^2 = varians total

$\sum Y_i$ = Jumlah skor total subjek

$\sum Y_i^2$ = jumlah kuadrat skor total subjek

Tabel 4. Tingkat Reliabilitas

Alpha	Tingkat Reliabilitas
0,00 s.d 0,20	Kurang Reliabel
>0,20 s.d 0,40	Agak Reliabel
>0,40 s.d 0,60	Cukup Reliabel
>0,60 s.d 0,80	Reliabel
>0,80 s.d 1,00	Sangat Reliabel

Sumber : Arikunto 2006

c. Tingkat Kesukaran

Butir-butir item tes dapat dinyatakan sebagai butir item yang baik apabila butir item tersebut tidak terlalu sukar dan tidak terlalu mudah . Tingkat kesukaran dapat dilakukan dengan menggunakan rumus:

$$P = \frac{B}{J}$$

(Arikunto, 2006)

Dimana :

P = Indeks kesukaran

B = Banyak responden yang mmenjawab benar

J = Banyaknya jumlah responden

d. Uji Daya Beda

Daya pembeda butir tes dihitung dengan menggunakan rumus indeks deskriminasi. Untuk menghitung daya pembeda dari butir tes dengan menggunakan rumus :

$$D = P_A - P_B$$

$$P_A = \frac{B_A}{J_A} = \text{Proporsi kelompok atas yang menjawab benar}$$

$$P_B = \frac{B_B}{J_B} = \text{Proporsi kelompok bawah yang menjawab benar}$$

(Arikunto, 2006)

Keterangan :

D = Daya pembeda

J_A = Banyak peserta kelompok atas

J_B = Banyak peserta kelompok bawah

B_A = Banyak kelompok atas yang menjawab benar

B_B = Banyak kelompok bawah yang menjawab benar

H. Hasil Uji Coba Instrumen Penelitian

Sebelum melakukan penelitian yang sesungguhnya dengan menggunakan instrumen penelitian yang telah disusun sebelumnya, terlebih dahulu dilakukan uji coba. Tujuan dari pelaksanaan uji coba adalah untuk mengetahui sejauh mana suatu alat mampu mengukur apa yang seharusnya di ukur (validitas) dan seberapa jauh alat ukur tersebut andal (reliabel) dan dapat dipercaya. Dalam penelitian ini, uji coba dilakukan pada siswa kelas XII sebanyak 34 orang siswa SMK Putra Anda Binjai yang beralamat di Jl WR Mongonsidi No 22 Binjai.

1. Tes Hasil Belajar Mengolah Makanan Indonesia

a. Validitas Tes

Dari hasil uji coba instrumen yang dilakukan, selanjutnya dikonsultasikan harga r_{hitung} dengan r_{tabel} pada taraf signifikan 5 persen. Hasil uji coba tes hasil belajar mengolah makanan Indonesia menunjukkan dari 50 butir angket, 9 butir angket tidak valid yaitu nomor 5, 11, 24, 29, 36, 39, 40, 44 dan 49. Dengan demikian 41 butir tes dapat digunakan untuk menjaring data penelitian. Perhitungan selengkapnya dapat dilihat pada lampiran 7 halaman 80 dan 81.

b. Reliabilitas tes

Berdasarkan hasil perhitungan reliabilitas tes mengolah makanan Indonesia dengan nilai sebesar 0.906 termasuk dalam kategori sangat tinggi, perhitungan selengkapnya dapat dilihat pada lampiran 8 halaman 82.

2. Angket Informasi Lowongan Kerja

a. Validitas Angket

Dari hasil uji coba instrumen yang dilakukan, selanjutnya dikonsultasikan harga r_{hitung} dengan r_{tabel} pada taraf signifikan 5 persen. Hasil uji coba angket informasi lowongan kerja menunjukkan dari 50 butir angket, 10 butir angket

tidak valid yaitu nomor 3, 9, 15, 20, 26, 29, 31, 39, 45 dan 50. Dengan demikian 40 butir angket dapat digunakan untuk menjaring data penelitian, perhitungan selengkapnya dapat dilihat pada lampiran 11 halaman 88 dan 89.

b. Reliabilitas Angket

Berdasarkan hasil perhitungan reliabilitas angket informasi lowongan kerja dengan nilai sebesar 0,930 termasuk dalam kategori sangat tinggi, perhitungan selengkapnya dapat dilihat pada lampiran 16 halaman 95 dan 96.

3. Angket Kesiapan Kerja Siswa

a. Validitas Angket

Dari hasil uji coba instrumen yang dilakukan, selanjutnya dikonsultasikan harga r_{hitung} dengan r_{tabel} pada taraf signifikan 5 persen. Hasil uji coba angket kesiapan kerja siswa menunjukkan dari 50 butir angket, 9 butir angket tidak valid yaitu nomor 6, 11, 17, 22, 29, 34, 37, 43 dan 49. Dengan demikian 41 butir angket dapat digunakan untuk menjaring data penelitian, perhitungan selengkapnya dapat dilihat pada lampiran 12 halaman 90 dan 91.

b. Reliabilitas Angket

Berdasarkan hasil perhitungan reliabilitas angket kesiapan kerja siswa dengan nilai sebesar 0,900 termasuk dalam kategori sangat tinggi, perhitungan selengkapnya dapat dilihat pada lampiran 17 halaman 97 dan 98.

I. Teknik Analisis Data

Teknik analisis data adalah kegiatan mengelompokkan data berdasarkan variabel dan jenis responden, mendeskripsikan data, mencari tingkat kecenderungan variabel penelitian, menguji persyaratan analisis.

1. Mendeskripsikan Data

a. Rata-rata (M)

Harga rata-rata data variabel penelitian dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut (Arikunto, 2006) :

$$M = \frac{\sum x}{N}$$

Keterangan :

M = Harga rata-rata

$\sum X$ = Jumlah keseluruhan X

n = Jumlah sampel

b. Standart Deviasi (SD)

Standart deviasi dari variabel penelitian dihitung dengan rumus sebagai berikut (Arikunto, 2006):

$$SD : \frac{1}{n} \sqrt{(n \cdot \sum x^2) - (\sum x)^2}$$

Dimana :

$\sum X^2$ = Jumlah keseluruhan kuadrat X

$\sum X$ = Jumlah keseluruhan X

n = Jumlah sampel

c. Perhitungan Distribusi Frekuensi

Untuk menghitung distribusi frekuensi dari masing-masing variabel penelitian diambil ketentuan berdasarkan kurva normal baku sebagai berikut :

1. Urutkan data dari terkecil sampai terbesar
2. Hitung jarak atau rentangan (R) = data tertinggi- data terendah
3. Hitung jumlah kelas (K) dengan Sturges : $K = 1+3,3, \text{Log } n$
4. Hitung panjang kelas interval : $P = \frac{\text{Rentangan } (R)}{\text{Jumlah Kelas } (K)}$
5. Tentukan batas terendah atau ujung data pertama, dilanjutkan menghitung kelas interval, caranya menjumlahkan ujung bawah kelas ditambah panjang kelas (P) dan hasilnya dikurangi 1 sampai pada data akhir.

2. Mencari Tingkat Kecenderungan Variabel Penelitian

Untuk menentukan tingkat kecenderungan setiap variabel digunakan tolak ukur rerata skor ideal (Mi) dan Standart Deviasi ideal (SDi) dengan cara sebagai berikut:

$$Mi = \frac{Nt + Nr}{2}$$

$$SDi = \frac{Nt - Nr}{6}$$

Dimana:

Mi = Rata-rata ideal

SDi = Simpangan baku ideal

Nr = Nilai terendah ideal

Nt = Nilai tertinggi ideal

Berdasarkan M_i dan SD_i maka skor setiap variabel penelitian dikelompokkan menjadi empat kategori seperti yang diuraikan (Arikunto, 2006) sebagai berikut:

- a. $(M_i + 1,5 SD_i)$ s/d ke atas = tinggi
- b. $(M_i \text{ s/d } M_i + 1,5 SD_i)$ = cukup
- c. $(M_i) \text{ s/d } (M_i - 1,5 SD_i)$ = kurang
- d. $(M_i - 1,5 SD_i) \text{ s/d ke bawah}$ = rendah

J. Uji Persyaratan Analisis

Untuk persyaratan analisis data setiap variabel penelitian, maka dilakukan uji persyaratan dengan menggunakan:

a. Uji Normalitas

Uji normalitas dimaksud untuk memeriksa apakah data-data variabel penelitian berdistribusi normal atau tidak dan juga untuk mengetahui apakah teknik analisis regresi cocok digunakan untuk menganalisis data penelitian. Teknik analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan rumus Chi Kuadrat (χ^2), sebagai berikut:

$$\chi^2 = \sum \frac{(F_o - F_h)^2}{F_h}$$

Keterangan:

χ^2 = Chi – Kuadrat

F_o = Frekuensi yang diperoleh dari sampel

F_h = Frekuensi yang diharapkan dari sampel

Harga Chi-Kuadrat yang digunakan dengan taraf signifikansi yang dipergunakan 5% dan derajat kebebasan sebesar jumlah kelas frekuensi dikurang satu ($dk = K - 1$). Apabila $\chi^2_{hitung} \leq \chi^2_{tabel}$, maka distribusi data adalah normal, (Arikunto, 2006).

b. Uji Linieritas, Keberartian Persamaan Regresi dan Persamaan Regresi Ganda

Untuk melihat hubungan fungsional antara ubahan X dan ubahan Y, dilakukan pengujian dengan rumus regresi linear (Sudjana, 2005), yaitu:

$$Y = a + bx$$

$$Y = a + b_1X_1 + b_2X_2$$

$$a = \frac{(\sum Y)(\sum X^2) - (\sum X)(\sum XY)}{N\sum X^2 - (\sum X)^2}$$

$$b = \frac{N\sum XY - (\sum X)(\sum Y)}{N\sum X^2 - (\sum X)^2}$$

Keterangan:

a = Bilangan konstan

b = Bilangan regresi X dan Y

X = Variabel bebas

Y = Variabel terikat

Untuk mengetahui kelinieran persamaan regresi tersebut yaitu:

$$Fh = \frac{RJK(T)}{RJK(G)}$$

Dalam pengujian keberartian regresi dari hubungan variabel digunakan teknik analisis varians dengan taraf signifikan 5% dengan derajat kebebasan (K-2) dan (N-K). Untuk uji keberartian regresi, digunakan rumus sebagai berikut:

$$Fh = \frac{RJK(b/a)}{RJK(S)}$$

Dalam pengujian keberartian regresi ganda dari hubungan variabel digunakan teknik analisis varians dengan taraf signifikan 5% dengan derajat kebebasan (K-1) dan (N-K). Untuk uji keberartian regresi ganda, digunakan rumus sebagai berikut :

$$\frac{\frac{JK_{reg}}{k}}{\frac{JK_{sisia}}{N - k - 1}}$$

Hasil dari F_o dikonsultasikan dengan F_{tabel} . Jika $F_h < F_{tabel}$ pada taraf signifikansi 5%, maka garis regresi adalah linier. Dengan demikian model linieritas diterima.

K. Pengujian Hipotesis

Setelah didapat uji persyaratan analisis maka langkah selanjutnya dilakukan pengujian hipotesis, sebelum menguji hipotesis terlebih dahulu dihitung besarnya antar variabel dengan menggunakan korelasi jenjang nihil.

a. Analisa Koefisien Korelasi Jenjang Nihil Variabel Penelitian

Analisa korelasi jenjang nihil dipergunakan untuk mengetahui koefisien korelasi antara variabel bebas dan variabel terikat. Perhitungan koefisien korelasi

antar variabel bebas dengan variabel terikat digunakan rumus *product moment* seperti yang dikemukakan oleh Sugiyono (2010), sebagai berikut:

$$r_{xy} = \frac{(N \cdot \sum XY) - (\sum X)(\sum Y)}{\sqrt{[(N \cdot \sum X^2) - (\sum X)^2] \cdot [(N \cdot \sum Y^2) - (\sum Y)^2]}}$$

Dengan kriteria pengujian diterima apabila $r_{xy} > r_t$, pada taraf signifikansi 5%.

b. Korelasi Parsial

Untuk menemukan korelasi murni terlepas dari pengaruh variabel lain, dilakukan pengontrolan salah satu variabel. Rumus yang digunakan untuk menganalisis hal ini adalah seperti yang dikemukakan oleh Sudjana (2005), sebagai berikut:

$$r_{y.1.2} = \frac{r_{y.1} - r_{y.2} r_{1.2}}{\sqrt{(1 - r_{y.2}^2)(1 - r_{1.2}^2)}}$$

c. Perhitungan Koefisien Korelasi Ganda

Untuk menguji hipotesis ketiga digunakan dengan koefisien korelasi ganda (Sugiyono, 2010).

$$R^2 = \frac{JK_{reg}}{\sum Y^2}$$

Dari rumus diperoleh dengan harga R, yaitu :

$$R = \sqrt{\frac{JK_{reg}}{\sum Y^2}}$$

Dimana :

R^2 = Koefisien determinasi

R = Koefisien korelasi ganda

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Deskriptif Data Penelitian

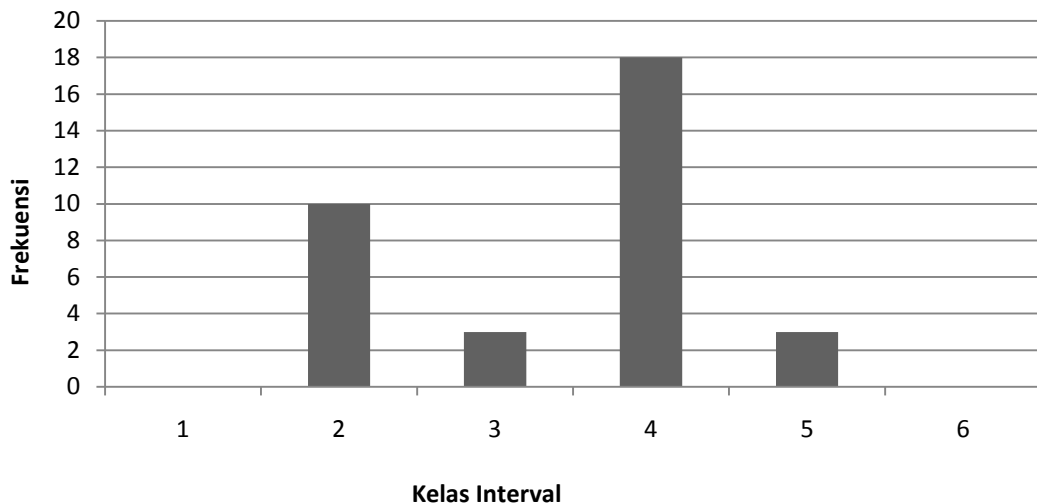
1. Hasil Belajar Mengolah Makanan Indonesia (X_1)

Untuk data ubahan hasil belajar mengolah makanan Indonesia (X_1) berdasarkan data yang dikumpulkan pada lampiran 19 halaman 101 diperoleh nilai Rata-rata skor (M) = 29,3 dengan simpangan baku (SD) = 8. Distribusi skor data ubahan hasil belajar mengolah makanan Indonesia (X_1) dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Distribusi Variabel Hasil Belajar Mengolah Makanan Indonesia (X_1)

No.	Interval Kelas	N	(%)
1	5,3 - 13,3	0	0
2	13,4 - 21,3	10	29
3	21,4 - 29,3	3	9
4	29,4 - 37,3	18	53
5	37,4 - 45,3	3	9
6	45,4 - 47,3	0	0
Jumlah		34	100

Dengan menggunakan distribusi skor hasil belajar mengolah makanan indonesia (X_1) pada Tabel 5 di atas, maka dapat dibuat grafik histogram seperti yang ditunjukkan pada gambar 1 berikut:



Gambar 1. Hasil Belajar Mengolah Makanan Indonesia

Selanjutnya untuk mengidentifikasi tingkat kecenderungan hasil belajar mengolah makanan Indonesia (X_1) digunakan skor rata-rata ideal (M_i) dan standar deviasi ideal (S_{di}). Dari hasil perhitungan diperoleh $M_i = 20,5$ dan $S_{di} = 6,8$. Dengan memasukkan data-data yang diperoleh dalam lampiran 20 halaman 104 dibuat dalam tabulasi tingkat kecenderungan untuk hasil belajar mengolah makanan Indonesia (X_1) seperti yang ditunjukkan kepada Tabel 10. Perhitungan selengkapnya dapat dilihat pada lampiran 20 halaman 104.

Tabel 6. Tingkat Kecenderungan Data Hasil Belajar Mengolah Makanan Indonesia (X_1)

Keterangan	n	%	Kategori
30,7 ke atas	21	61,8	Tinggi
20,5 - 30,6	3	8,8	Cukup
10,3 - 20,4	10	29,4	Kurang
10,2 ke bawah	0	0	Rendah
Jumlah	34	100	

Berdasarkan Tabel 6 tersebut dapat diketahui bahwa sebesar 61,8 persen (21 orang) cenderung tinggi, 29,4 persen (10 orang) cenderung kurang, dan 8,8

persen (3 orang) cenderung cukup memiliki hasil belajar mengolah makanan Indonesia. Dengan demikian yang memiliki persentase tertinggi adalah ada pada kategori tinggi, sehingga dapat disimpulkan bahwa hasil belajar mengolah makanan Indonesia di SMK Cipta Karya cenderung tinggi.

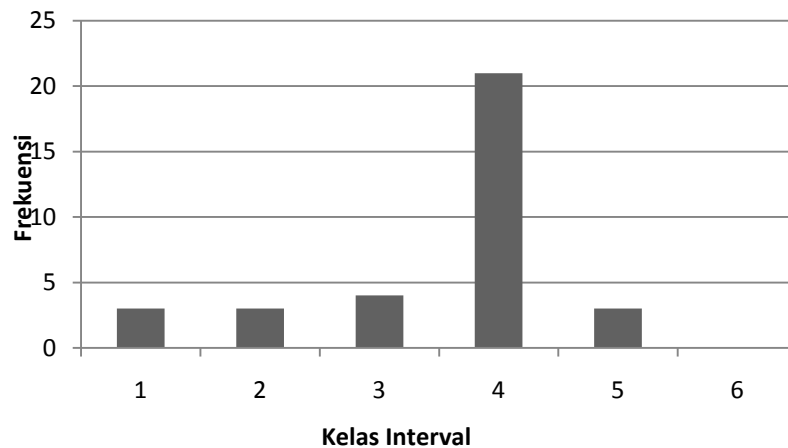
2. Informasi Lowongan Kerja (X_2)

Untuk data ubahan informasi lowongan kerja (X_2) berdasarkan data yang dikumpulkan pada lampiran 19 halaman 101 diperoleh nilai Rata-rata skor (M) = 133,88 dengan simpangan baku (SD) = 13. Distribusi skor data ubahan informasi lowongan kerja (X_2) dapat dilihat pada Tabel 11 halaman 105. Perhitungan selengkapnya dapat dilihat pada lampiran 20 halaman 105 .

Tabel 7. Distribusi Variabel Informasi Lowongan Kerja (X_2)

No.	Interval Kelas	n	%
1	95 - 107	3	8,82
2	108 - 120	3	8,82
3	121 - 133	4	11,77
4	134 - 146	21	61,77
5	147 - 159	3	8,82
6	160 - 173	0	0
Jumlah		34	100

Dengan menggunakan distribusi skor informasi lowongan kerja (X_2) pada Tabel 7 di atas, maka dapat dibuat grafik histogram seperti yang ditunjukkan pada gambar 2 berikut:



Gambar 2. Informasi Lowongan Kerja (X_2)

Selanjutnya untuk mengidentifikasi tingkat kecenderungan informasi lowongan kerja (X_2) digunakan skor rata-rata ideal (M_i) dan standar deviasi ideal (S_{Di}). Dari hasil perhitungan diperoleh $M_i = 100$ dan $S_{Di} = 20$. Berdasarkan hasil penelitian ini diperoleh tingkat kecenderungan untuk informasi lowongan kerja (X_2) seperti yang ditunjukkan kepada Tabel 10 halaman 105. Perhitungan selanjutnya dapat dilihat pada lampiran 20 halaman 105.

Tabel 8. Tingkat Kecenderungan Data Informasi Lowongan Kerja (X_2)

Keterangan	N	%	Kategori
130 keatas	24	70,59	Tinggi
100 – 129	10	29,41	Cukup
70 – 99	0	0	Kurang
69 ke bawah	0	0	Rendah
Jumlah	34	100	

Berdasarkan Tabel 8 tersebut dilihat bahwa 70,59 persen (24 orang) cenderung tinggi, 29,41 persen (10 orang) cenderung cukup memiliki informasi lowongan kerja. Dengan demikian yang memiliki persentase tertinggi adalah ada

pada kategori tinggi, sehingga dapat disimpulkan bahwa informasi lowongan kerja di SMK Cipta Karya cenderung tinggi.

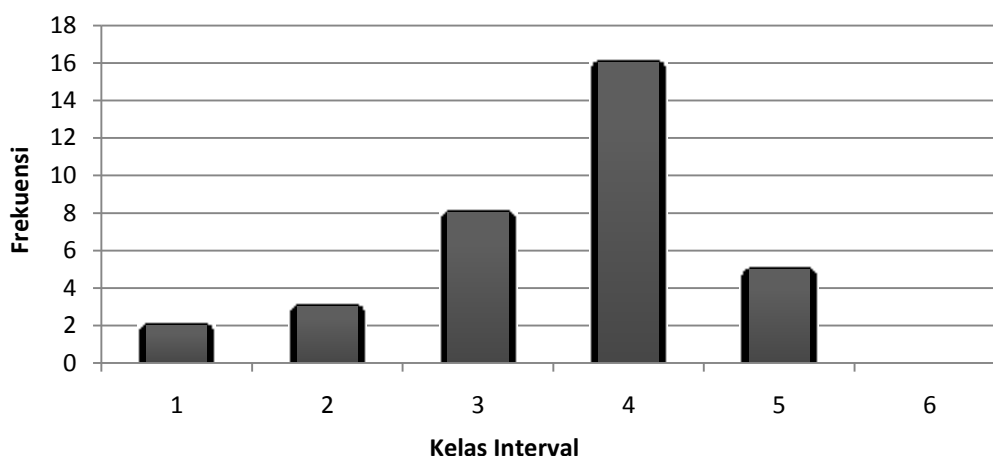
3. Kesiapan Kerja Siswa (Y)

Untuk data ubahan kesiapan kerja siswa (Y) berdasarkan data yang terkumpul diperoleh skor terendah 97 dan skor tertinggi 149. Rata-rata skor (M) = 130,82 dengan simpangan baku (SD) = 13. Distribusi data ubahan kesiapan kerja siswa (Y) dapat dilihat dalam Tabel 9. Perhitungan selengkapnya dapat dilihat pada lampiran 19 halaman 101.

Tabel 9. Distribusi Variabel Kesiapan Kerja Siswa (Y)

No.	Interval Kelas	F absolute	F relatif (%)
1	92 – 104	2	5,88
2	105 – 117	3	8,82
3	118 – 130	8	23,54
4	131 – 143	16	47,06
5	144 – 156	5	14,70
6	157 – 170	0	0
Jumlah		34	100

Dengan menggunakan distribusi skor kesiapan kerja siswa (Y) pada Tabel 9, maka dapat dibuat grafik histogram seperti ditunjukkan pada gambar 3 berikut:



Gambar 3. Histogram Kesiapan Kerja Siswa (Y)

Selanjutnya untuk mengidentifikasi tingkat kecenderungan kesiapan kerja siswa (Y) digunakan skor rata-rata ideal (M_i) = 102,5 dan standar deviasi (SD_i) = 20,5. Dengan memasukkan data-data yang diperoleh pada lampiran 20 halaman 106 dibuat tabulasi tingkat kecenderungan untuk data kesiapan kerja siswa (Y) seperti yang ditunjukkan pada Tabel 12. Perhitungan selengkapnya dapat dilihat pada lampiran 20 halaman 106.

Tabel 10. Tingkat Kecenderungan Data Kesiapan Kerja Siswa (Y)

Keterangan	N	%	Kategori
133,2 keatas	19	55,88	Tinggi
102,5 - 133,1	13	38,24	Cukup
71,7 - 102,4	2	5,88	Kurang
71,6 ke bawah	0	0	Rendah
Jumlah	34	100	

Berdasarkan Tabel 10 tersebut dapat bahwa sebesar 55,88 persen (19 orang) cenderung tinggi, 38,24 persen (13orang) cenderung cukup, 5,88 persen (2 orang) cenderung kurang memiliki kesiapan kerja siswa. Maka secara umum dapat disimpulkan bahwa kesiapan kerja siswa di SMK Cipta Karya cenderung tinggi.

B. Uji Persyaratan Analisis

1. Uji Normalitas

Salah satu persyaratan analisis yang harus dipenuhi agar dapat menggunakan analisis regresi adalah sebaran data setiap variabel penelitian harus berdistribusi normal. Pengujian normal tidaknya sebaran data dilakukan dengan menggunakan rumus Chi-Kuadrat (χ^2). Syarat normal dipenuhi apabila $\chi_h^2 < \chi_t^2$. Taraf signifikansi dalam penelitian ini ditetapkan 5% ($\alpha = 0,05$) dengan derajat kebebasan jumlah interval (kelas) dikurang 1, dalam hal ini jumlah kelas adalah 6 didasarkan pada kelas interval kurva normal, sehingga derajat kebebasan (dk) = 5. Berikut disajikan hasil analisis normalitas data penelitian pada Tabel 11 dan perhitungan selengkapnya pada lampiran 21 halaman 107.

Tabel 11. Ringkasan Sajian Data Penelitian

Variabel Penelitian	dk	χ_{hitung}	χ_{tabel}
Hasil Belajar Mengolah Makanan Indonesia	5	9,4	11,07
Informasi Lowongan Kerja	5	8,7	11,07
Kesiapan Kerja Siswa	5	3,4	11,07

Dari Tabel 11, uji normalitas data setiap variabel penelitian diperoleh apabila $\chi_{hitung} < \chi_{tabel}$ pada taraf signifikan 5%. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa data ketiga variabel adalah berdistribusi **normal**.

2. Uji Linieritas

a. Kesiapan Kerja Siswa (Y) Atas Hasil Belajar Mengolah Makanan Indonesia (X_1)

Dalam penelitian ini, hasil belajar mengolah makanan Indonesia (X_1) diduga berhubungan dengan kesiapan kerja siswa (Y). Dengan demikian akan diperoleh sebuah persamaan regresi linier sederhana yang perlu diuji kelinieran dan keberartiannya. Dari perhitungan yang dilakukan pada lampiran 22 halaman 111, diperoleh persamaan regresi kesiapan kerja siswa (Y) atas hasil belajar mengolah makanan Indonesia (X_1) yaitu : $\hat{y} = 133,1 - 0,07x_1$.

Persamaan regresi tersebut perlu diuji keberartian atau signifikansinya dan kelinierannya. Pada Tabel 12 diperlihatkan ringkasan hasil uji analisis persamaan regresi yang menguji kelinieran dan keberartian persamaan regresi kesiapan kerja siswa (Y) atas hasil belajar mengolah makanan Indonesia (X_1).

Tabel 12. Ringkasan Hasil Perhitungan Uji Linieritas
Persamaan Regresi Y Atas X_1

Sumber varian	dk	Jk	Rjk	F tabel	F hitung
Total	34	587902	-		
Regresi (a)	1	581903,06	581903,06	Tidak	
Regresi (b/a)	1	-11,62	-11,62	Signifikan	-1,45
Residu	32	6010,56	187,83	4,13	
Tuna cocok	5	-1342450,24	-103265,4	Linier	
Galat	27	1348460,8	70971,6	2,57	-0,06

Dari Tabel 12 tersebut dapat disimpulkan bahwa persamaan regresi kesiapan kerja siswa (Y) atas hasil belajar mengolah makanan indonesia (X_1) dinyatakan linier dan tidak signifikan pada taraf signifikansi $\alpha = 0,05$ dimana $f_h < f_t$ ($-1,45 < 4,13$) dan linier $f_h < f_t$ ($-0,06 < 2,57$).

b. Kesiapan Kerja Siswa (Y) Atas Informasi Lowongan Kerja (X_2)

Dalam penelitian ini, informasi lowongan kerja (X_2) diduga berhubungan dengan kesiapan kerja siswa (Y). Dengan demikian akan diperoleh sebuah

persamaan regresi linier sederhana yang perlu diuji kelinieran dan keberartiannya. Dari perhitungan yang dilakukan pada lampiran 23 halaman 116, diperoleh persamaan regresi kesiapan kerja siswa (Y) atas informasi lowongan kerja (X_2) yaitu : $\hat{y} = 9,92 + 0,9x_2$.

Persamaan regresi tersebut perlu diuji keberartian atau signifikansinya dan kelinierannya. Pada Tabel 13 diperlihatkan ringkasan hasil uji analisis persamaan regresi yang menguji kelinieran dan keberartian persamaan regresi kesiapan kerja siswa (Y) atas informasi lowongan kerja (X_2).

Tabel 13. Ringkasan Hasil Perhitungan Uji Liniearitas
Persamaan Regresi Y Atas X_2

Sumber varian	dk	Jk	Rjk	F tabel	F hitung
Total	34	587902	-		
Regresi (a)	1	581903,06	581903,06	Signifikan	
Regresi (b/a)	1	4495,7	4495,7	4,13	95,7
Residu	32	1503,24	46,97		
Tuna cocok	5	-497472,16	-24873,6	Linier	
Galat	27	498975,4	35641,1	2,39	-0,7

Dari Tabel 13 tersebut dapat disimpulkan bahwa persamaan regresi kesiapan kerja siswa (Y) atas informasi lowongan kerja (X_2) dinyatakan linier dan signifikan pada taraf signifikansi $\alpha = 0,05$ dimana $f_h > f_t$ ($95,7 > 4,13$) dan linier $f_h < f_t$ ($-0,7 < 2,39$).

c. Kesiapan Kerja Siswa (Y) Atas Hasil Belajar Mengolah Makanan Indonesia (X_1) dan Informasi Lowongan Kerja (X_2)

Untuk menguji ada atau tidaknya kelinieran dan keberartian Kesiapan Kerja Siswa (Y) Atas Hasil Belajar Mengolah Makanan Indonesia (X_1) dan Informasi Lowongan Kerja (X_2), digunakan analisis regresi ganda. Berdasarkan

perhitungan diketahui koefisien regresi ganda untuk $a_1 = 0,137$ dan $a_2 = 0,903$ sedangkan konstanta regresi adalah 0,17. Pada lampiran 25 halaman 123 dapat dilihat persamaan regresi ganda adalah : $\hat{Y} = 0,17 + 0,903X_1 + 0,137X_2$.

Untuk menguji keberartian persamaan regresi ganda digunakan statistik F.

Ringkasan statistik F dapat dilihat pada Tabel berikut :

Tabel 14. Ringkasan Hasil Regresi Ganda

Sumber Varians	dk	JK	Fo atau Fh	Ft (5%)
Regresi	2	863	8,219	3,32
Residu	31	1360		
Total	34			

Dari Tabel 14 dapat dilihat bahwa $F_{hitung} > F_{tabel}$ ($8,219 > 3,32$) dengan derajat kebebasan (dk) = (2:31) pada taraf signifikansi 5% dengan demikian dapat disimpulkan bahwa persamaan regresi ganda antara Kesiapan Kerja Siswa (Y) Atas Hasil Belajar Mengolah Makanan Indonesia (X_1) dan Informasi Lowongan Kerja (X_2), yaitu : $\hat{Y} = 0,17 + 0,903X_1 + 0,137X_2$ adalah **berarti**.

3. Pengujian Hipotesis

Pada penelitian ini hanya terdapat tiga hipotesis yang perlu diuji kebenarannya. Hipotesis penelitian yang diajukan dalam penelitian ini berbunyi sebagai berikut: 1) Terdapat hubungan yang signifikan antara hasil belajar mengolah makanan Indonesia dengan kesiapan kerja di dunia usaha jasa boga siswa SMK cipta karya Medan. 2) Terdapat hubungan yang signifikan antara informasi lowongan kerja dengan kesiapan kerja di dunia usaha jasa boga siswa SMK cipta karya Medan. 3) Terdapat hubungan yang signifikan antara hasil belajar mengolah makanan Indonesia dan informasi lowongan kerja dengan

kesiapan kerja di dunia usaha jasa boga siswa SMK cipta karya Medan. Pengujian ini dilakukan dengan menggunakan koefisien korelasi product moment.

Untuk menguji hubungan antara variabel bebas dengan variabel terikat digunakan rumus Korelasi Product Moment dengan analisis jenjang nihil, diperoleh koefisien korelasi antar variabel Hasil Belajar Mengolah Makanan Indonesia (X_1) dan Informasi Lowongan Kerja (X_2) dengan Kesiapan Kerja Siswa (Y) dapat dilihat pada Tabel 15 dan dari perhitungan yang dilakukan pada lampiran 24 halaman 121.

Tabel 15. Ringkasan Hasil Koefisien Korelasi Antar Variabel Penelitian

Variabel	X_1	X_2	Y	r_{tabel}
X_1	1	0,018	0,955	$n = 34$ Taraf Signifikan 5% = 0,339
X_2	-	1	0,998	
Y	-	-	1	

a. Hubungan antara Hasil Belajar Mengolah Makanan Indonesia (X_1) dengan Kesiapan Kerja Siswa (Y)

Dari Tabel 15 terlihat bahwa koefisien korelasi antara variabel X_1 terhadap Y $r_{\text{hitung}} > r_{\text{tabel}}$ ($0,995 > 0,339$) dan $t_{\text{hitung}} > t_{\text{tabel}}$ ($18 > 1,70$) dapat dikatakan bahwa terdapat hubungan yang **positif dan signifikan**.

b. Hubungan antara Informasi Lowongan Kerja (X_2) dengan Kesiapan Kerja Siswa (Y)

Dari Tabel 15 terlihat bahwa koefisien korelasi antara variabel X_2 terhadap Y $r_{\text{hitung}} > r_{\text{tabel}}$ ($0,998 > 0,339$) dan $t_{\text{hitung}} > t_{\text{tabel}}$ ($93,3 > 1,70$) dapat dikatakan bahwa terdapat hubungan yang **positif dan signifikan**.

c. Hubungan antara Hasil Belajar Mengolah Makanan Indonesia (X_1) dan Informasi Lowongan Kerja (X_2)

Dari perhitungan pada lampiran 24 halaman 122 diketahui bahwa $r_{hitung} < r_{tabel}$ ($0,018 < 0,339$) dan dapat dikatakan bahwa terdapat hubungan yang **tidak signifikan**.

d. Perhitungan Persamaan Regresi Ganda, Uji Kolinieritas dan Keberartian Persamaan Regresi Ganda

Dari hasil perhitungan pada lampiran 25 halaman 123 ternyata $F_{hitung} > F_{tabel}$ yaitu $8,219 > 3,32$. Dengan demikian terdapat hubungan yang **linier positif dan berarti** antara Hasil Belajar Mengolah Makanan Indonesia dan Informasi Lowongan Kerja dengan Kesiapan Kerja Siswa SMK Cipta Karya.

C. Pembahasan Penelitian

Berdasarkan hasil yang diperoleh dari analisis deskriptif dan setelah diadakan pengujian-pengujian, maka secara umum ditemukan hasil belajar mengolah makanan Indonesia pada siswa cenderung tinggi, Informasi lowongan kerja pada siswa cenderung tinggi, kesiapan kerja siswa cenderung tinggi.

Hasil penelitian ini mengungkapkan bahwa :1) terdapat hubungan yang signifikan antara hasil belajar mengolah makanan Indonesia dengan kesiapan kerja siswa. Hal ini memberikan arti bahwa apabila hasil belajar siswa semakin tinggi, maka akan semakin tinggi pula kesiapan kerja dari siswa, 2) terdapat hubungan yang signifikan antara Informasi lowongan kerja dengan kesiapan kerja siswa. Hal ini memberikan arti bahwa apabila informasi lowongan kerja yang diperoleh siswa semakin tinggi, maka akan semakin tinggi pula kesiapan kerja siswa, 3) terdapat hubungan yang signifikan antara

hasil belajar mengolah makanan Indonesia dan informasi lowongan kerja secara bersama-sama dengan kesiapan kerja siswa. Hal ini memberikan arti bahwa apabila hasil belajar mengolah makanan Indonesia dan Informasi lowongan kerja yang diperoleh siswa semakin tinggi, maka akan semakin tinggi pula kesiapan kerja siswa di dunia usaha jasa boga. Hal ini sesuai dengan penelitian Anggun (2013), dikemukakan bahwa terdapat hubungan yang positif dan signifikan antara Informasi lapangan kerja dunia bisnis perkantoran dengan kesiapan kerja siswa kelas XII BSM Stabat dengan $r_{hitung} > r_{tabel}$ ($0,984 > 0,254$), dan menurut hasil penelitian Arsilla (2010) mengemukakan ada pengaruh hasil belajar unit produksi Tata Boga terhadap kesiapan kerja siswa berwirausaha mandiri, dengan $t_{hitung} > t_{tabel}$ ($3,67 > 1,69$).

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah diuraikan dalam penelitian ini, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Berdasarkan hasil analisis korelasi pada taraf signifikan 5 persen diperoleh $r_{hitung} > r_{tabel}$ ($0,955 > 0,339$), sehingga terdapat hubungan yang positif dan signifikan antara hasil belajar mengolah makanan Indonesia dengan kesiapan kerja di dunia usaha jasa boga siswa SMK Cipta Karya Medan.
2. Berdasarkan hasil analisis korelasi pada taraf signifikan 5 persen diperoleh $r_{hitung} > r_{tabel}$ ($0,998 > 0,339$), sehingga terdapat hubungan yang positif dan signifikan antara informasi lowongan kerja dengan kesiapan kerja di dunia usaha jasa boga siswa SMK Cipta Karya Medan
3. Berdasarkan hasil analisis korelasi pada taraf signifikan 5 persen diperoleh $F_{hitung} > F_{tabel}$ ($8,29 > 3,32$), sehingga terdapat hubungan yang positif dan signifikan antara hasil belajar mengolah makanan Indonesia dan informasi lowongan kerja dengan kesiapan kerja di dunia usaha jasa boga siswa SMK Cipta Karya Medan.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini maka dapat disarankan sebagai berikut:

1. Hasil belajar mengolah makanan Indonesia di SMK Cipta Karya dalam kategori bagus, upaya untuk mempertahankan dan lebih meningkatkan

pembelajaran perlu dilakukan. Peningkatan tersebut hendaknya dilakukan secara bersama-sama antara guru bidang studi mengolah makanan Indonesia dalam hal penentuan metode mengajar, literatur, dan fasilitas belajar.

2. Informasi lowongan kerja yang diperoleh oleh para siswa sudah cukup bagus hendaknya dilakukan upaya untuk mempertahankan informasi lowongan kerja yang diperoleh para siswa dan para siswa juga diharapkan mencari informasi lowongan kerja hanya pada satu media saja tapi juga berbagai media lainnya.
3. Kesiapan kerja siswa sudah sangat bagus hendaknya dilakukan upaya untuk mempertahankan dan meningkatkan kesiapan kerja pada siswa.
4. Mengingat keterbatasan dalam penelitian ini, maka disarankan bagi peneliti lainnya untuk mengadakan penelitian lebih lanjut, guna menemukan faktor-faktor lain yang lebih dominan memberikan kontribusi terhadap hasil belajar mengolah makanan Indonesia.
5. Dalam penelitian ini yang diteliti adalah hasil belajar mengolah makanan Indonesia dan Informasi lowongan kerja yang merupakan sebagian dari yang mempengaruhi kesiapan kerja siswa. Untuk penelitian lanjutan disarankan agar melakukan penelitian dengan mengikutsertakan variabel yang lebih kompleks.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdul K. 2002. Pengaruh Penggunaan Media Informasi dan Kegunaannya. Jakarta. Gramedia
- Agusnawar. 2011. Hotel dan Akomodasi Penginapan Populer di Indonesia. Bandung. Widya Yrama.
- Akhtar D. 2008. Praktik Kerja Industri Mencetak Siswa SMK Siap kerja. <http://daffa-akhtar.blog.plasa.com/> diakses Desember 2012.
- Alfin N. 2011. Pengertian Informasi dan Lowongan Kerja. Bandung. Yrama Widya.
- Almatsier S. 2001. Dasar Gizi 1. Jakarta. Gramedia.
- Arikunto S. 2006. Manajemen Penelitian Edisi Revisi. Jakarta. Rhineka Cipta.
- Anggun D R. 2013. Pendidikan Ekonomi : Hubungan Informasi Lapangan Kerja Dunia Bisnis Perkantoran dengan Kesiapan Kerja Siswa Kelas XII SMK BSM Stabat T.A 2012/2013. Skripsi. FE. UNIMED.
- Arsilla S. 2010. Pendidikan Tata Boga : Hubungan Hasil Belajar Unit Produksi Boga dengan Kesiapan Kerja Siswa Berwirausaha Mandiri. Skripsi. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.
- Bakar M.K. 2000. Pengaruh Hasil Belajar terhadap Prestasi Siswa. Jakarta. Balai Pustaka.
- Bondan W. 2013. Wisata Kuliner Indonesia. Jakarta. Gramedia.
- Dalyono. 2011. Kesiapan dan Pengaruh Psikologis Memasuki Dunia Kerja. Jakarta. Rineka Cipta.
- Dalin G. 2012. Pencetak Tenaga yang Siap Kerja di Dunia Internasional. Jakarta. Gramedia.
- Danielson. 2008. Memicu Kesiapan Kerja Masyarakat Global . Jakarta. Gramedia.
- Darmadjati K.S. 2001. Sejarah Singkat Perkembangan Hotel Indonesia. Jakarta. Erlangga.
- Djumhur. 2012. Tehnik dan Strategi Memasuki Dunia Kerja. Jakarta. Bumi Aksara.

- Depdiknas. 2011. Sistem Pendidikan Nasional. Jakarta. Depdiknas.
- Ekawatiningsih P. 2008. Restoran untuk SMK Jakarta. Departemen Pendidikan Nasional.
- Ensiklopedia I. 2013. Informasi Terlengkap tentang Indonesia. Jakarta. Gramedia.
- Fitriyanto A. 2006. Ketidakpastian Memasuki Dunia Kerja Karena Pendidikan. Jakarta. Dineka Cipta.
- Hamalik O. 2003. Proses Belajar Mengajar. Jakarta. Bumi Aksara.
- Handayani S. 2012. Pembelajaran Mengolah Makanan Indonesia. Jakarta. Departemen Pendidikan Nasional.
- Jhon M. 2011. Konsep Informasi Akurat Edisi Terjemahan. Bandung. Bentang Kharisma.
- Kamus Besar Bahasa Indonesia. 2005. KBBI dan Terjemahannya. Jakarta. Balai Pustaka.
- Kurikulum Sekolah Menengah Kejuruan. 2012. Kurikulum Pariwisata dan Jasa Boga. Jakarta. Depdiknas.
- Kartini H. 2010. Kesiapan Kerja Lulusan SMK di Dunia Industri. <http://Kartinihapsari.blogspot//.com> diakses pada Mei 2013.
- Ketut. 2009. Analisis Kesiapan dan Kematangan Kerja Individu. Jakarta. Bumi Aksara.
- Marsum. 2005. Pengertian Hotel dan Restoran. Jakarta. Balai Pustaka.
- Muchlas SJ. 2010. Produktivitas Kerja Pengertian dan Ruang Lingkupnya. Jakarta. LP3ES.
- Mujiran. 2002. Belajar dan Pembelajaran. Jakarta. Rineka Cipta.
- Notoadmodjo S. 2003. Pendidikan dan Prilaku Kesehatan. Jakarta. Rineka Cipta
- Renita B. 2006. Keunggulan dan Kesiapan Kerja Siswa SMK. Bandung. Remaja Rosdakarya.
- Rika M. 2013. Keanekaragaman Dunia Usaha Jasa Boga. <http://rika-malika.blogspot-plasa//com>.
- Siska S. 2010. Aneka Makanan Tradisional Nusantara. Jakarta. Gramedia.

- Slameto. 2003. Belajar dan Faktor-faktor yang mempengaruhinya. Jakarta. Rineka Cipta.
- Sulartiningrum. 2003. Modul Perhotelan untuk SMK Pariwisata. Jakarta. Erlangga.
- Sudjana N A. 2004. Penilaian Hasil Proses Belajar Mengajar. Bandung. Remaja Rosdakarya.
- Syah. 2004. Proses Belajar Mengajar dan Interaksi Aktiv. Jakarta. Balai Pustaka.
- Sugiyono. 2010. Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R & D. Bandung. Alfabeta.
- Warsiman. 2012. Media Informasi dan Pengolahan Database Elektronik. Jakarta. Bumi Aksara.
- Weker ED. 2000. Penentu Mutu dan Kesiapan Kerja Para Alumni. Bandung. Widya Yrama.
- Wikipedia. 2013. Mengolah Makanan Indonesia.com// diakses pada 12 februari 2013.
- Wikipedia. 2013. Kesiapan Kerja dan Informasi Lowongan Kerja.com// diakses pada 19 Mei 2013.
- Yamin. 2004. Metode Belajar Efektif dan Menyenangkan diSekolah. Yogyakarta. Khatulistiwa.