

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Dunia industri di Indonesia saat ini mengalami peningkatan dan pengembangan yang sangat baik. Berkembangnya industri di Indonesia saat ini membuat pemerintah menetapkan program baru yaitu *Making Indonesia 4.0* atau revolusi industri 4.0. Program revolusi industri 4.0 merupakan program pemanfaatan internet, dan teknologi dengan sistem komputerisasi pada bidang industri. Program tersebut diharapkan dapat meningkatkan daya saing industri nasional dikancah global, serta dapat menjadikan Indonesia sebagai 10 besar ekonomi dunia di 2030 (detik.com. 2018).

Industri makanan dan minuman merupakan salah satu dari lima industri utama yang disiapkan oleh pemerintah dalam program revolusi industri 4.0. Menteri Perindustrian, Airlangga Hartarto mengungkapkan bahwa “pertumbuhan industri makanan dan minuman dalam negeri cukup besar dengan rata-rata pertumbuhan sebesar 9.5% pertahun” (kemenperin.go.id). Presiden Joko Widodo menilai industri tersebut akan menciptakan lapangan kerja lebih banyak dan investasi baru yang berbasis teknologi (kompas.com. 2018).

Badan Pusat Statistik (BPS) mencatat pertumbuhan jumlah perusahaan industri mikro sektor makanan dan minuman mengalami peningkatan signifikan. Tercatat hingga akhir 2014 terdapat 3.220.563 perusahaan makanan dan minuman skala mikro di seluruh Indonesia (metrotvnews.com, 2016). Data dari Parama Indonesia, lembaga yang membantu perusahaan *start-up* berkembang menyatakan, sektor makanan dan minuman di Indonesia tumbuh rata-rata tujuh

hingga 14 persen per tahun dalam lima tahun terakhir (cnnindonesia.com, 2017). Menurut keterangan yang disampaikan oleh Sekjen Kementerian Perindustrian, Haris Munandar, kontribusi tenaga kerja sektor industri didominasi oleh industri makanan sebanyak 3.316.186 orang atau sebesar 21,34% (antaranews.com, 2017).

Perkembangan karir pada industri makanan dan minuman saat ini telah terjadi pengembangan. Tidak hanya menjadi koki, tetapi juga dapat menjadi ahli boga, penata hidangan (*Food Stylish*), pencipta resep, konsultan gizi makanan, penulis buku di bidang boga, jurnalis dan reporter boga, dan pendemo masak. Kebutuhan tenaga kerja pada profesi tersebut saat ini juga banyak dibutuhkan oleh industri. Kebutuhan tenaga kerja yang meningkat membuat daya saing calon tenaga kerja pun semakin tinggi. Untuk memenuhi kebutuhan tenaga kerja yang sesuai dengan kebutuhan saat ini, maka diperlukan adanya pendidikan dan pelatihan yang sesuai.

Universitas Negeri Jakarta merupakan salah satu perguruan tinggi negeri yang memiliki program studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner (S1) dan (S2) untuk bidang peningkatan diprogram studi Pendidikan Vokasi & Keteknikan dan Tata Boga (D3). Pada program studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner (S1), para lulusan diharapkan dapat bekerja sebagai tenaga kependidikan di sekolah formal atau lembaga non-formal yang profesional, pengelola kursus dibidang boga, pengelola makanan di hotel, restoran, atau catering, pengelola toko kue dan roti, pendemo masak, wirausaha, *food stylish*, dan lain sebagainya.

Program studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner telah menghasilkan lulusan yang mampu berdaya saing di dunia kerja. Program studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner di Universitas Negeri Jakarta telah menghasilkan lulusan sebanyak 281 orang pada periode Juli 2015 hingga Februari 2018.

**Tabel 1.1 Data Jumlah Kelulusan Mahasiswa Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Tahun 2015-2018**

No.	Semester	Tahun/Bulan	Jumlah Lulusan
1	102	2015/Juli	42
2	103	2016/Februari	56
3	104	2016/Agustus	53
4	105	2017/Februari	52
5	106	2017/Agustus	48
6	107	2018/Februari	30

Sumber: PDDIKTI

Disamping jumlah lulusan yang cukup banyak setiap tahunnya, jumlah peminat calon mahasiswa yang memilih program studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner juga cukup banyak. Berdasarkan data Rekap Daya Tampung Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta Dari Tahun 2013 Sampai 2017, program studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner mengalami peningkatan peminat calon mahasiswa dalam lima tahun terakhir yaitu pada rentang waktu tahun 2013-2017.

**Tabel 1.2 Data Rekap Peminat Calon Mahasiswa Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Tahun 2013-2017**

No.	Program Studi	Jenjang	Tahun				
			2013	2014	2015	2016	2017
1.	Pend. Vokasional Seni Kuliner	S1	2.249	2.554	668	1956	3.504
2.	Bisnis Jasa Makanan	D3	242	137	201	362	189

Sumber : Rekap Daya Tampung Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta Dari Tahun 2013 Sampai 2017

Meski sempat mengalami penurunan pada tahun 2015, namun peminat program studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner kembali meningkat mencapai hampir tiga kali lipat pada tahun 2016 dan terus meningkat hingga tahun 2017.

Melihat jumlah peminat yang cukup banyak, membuat para calon mahasiswa harus berjuang untuk mampu bersaing agar dapat diterima pada program studi ini. Tingkat persaingan untuk dapat diterima diprogram studi ini dapat kita lihat dari jumlah peminat dan jumlah daya tampung yang diberikan oleh program studi.

**Tabel 1.3. Rekap Data Jumlah Peminat, Daya Tampung, dan Keketatan Calon Mahasiswa Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Tahun 2013-2017**

No.	Program Studi	Jenjang	Status	Tahun				
				2013	2014	2015	2016	2017
1.	Pendidikan Vokasional Seni Kuliner	S1	Peminat	2249	2554	668	1956	3504
			Daya Tampung	128	99	60	60	100
			Keketatan	0,057	0,038	0,089	0,031	0,028
2.	Bisnis Jasa Makanan	D3	Peminat	242	137	201	362	189
			Daya Tampung	45	50	40	40	50
			Keketatan	0,18	0,36	0,19	0,11	0,098

Sumber: Rekap Daya Tampung Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta Dari Tahun 2013 Sampai 2017

Tingkat persaingan untuk dapat diterima menjadi mahasiswa program studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner berdasarkan jumlah peminat dan daya tampung yang diberikan cukup ketat. Hal ini menunjukkan bahwa untuk dapat diterima menjadi mahasiswa program studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner para calon mahasiswa harus berjuang dengan giat dan tidak dapat menganggap mudah program studi ini.

Peningkatan peminat calon mahasiswa pada bidang studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner di Universitas Negeri Jakarta tentu didorong oleh faktor-faktor yang mempengaruhi calon mahasiswa dalam pemilihan program studi. Faktor-faktor tersebut bisa berasal dari dalam dan luar diri seseorang. Berdasarkan data empiris yang peneliti dapat dari mahasiswa program studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, beberapa dari mahasiswa mengaku bahwa keputusan memilih Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner di Universitas Negeri Jakarta dikarenakan adanya ketertarikan untuk mempelajari mengolah makanan/membuat kue, pilihan orangtua, lokasi Universitas yang mudah di jangkau, dan lainnya.

Berdasarkan pemaparan di atas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pemilihan Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner di Universitas Negeri Jakarta”.

## **1.2 Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang dikemukakan di atas, maka dapat diidentifikasi masalah yang akan ditimbulkan yaitu sebagai berikut:

1. Apakah faktor-faktor yang mempengaruhi calon mahasiswa dalam pemilihan program studi?
2. Faktor-faktor apa sajakah yang mempengaruhi pemilihan program studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner?
3. Bagaimana faktor eksternal dan internal dapat mempengaruhi pemilihan studi pada program studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner?

4. Adakah hubungan faktor internal dengan faktor eksternal yang mempengaruhi pemilihan program studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner?

### **1.3 Batasan Masalah**

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah di atas maka peneliti membatasi masalah yang akan diteliti pada analisis faktor-faktor yang mempengaruhi pemilihan program studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner di Universitas Negeri Jakarta.

### **1.4 Rumusan Masalah**

Apa sajakah faktor-faktor yang mempengaruhi pemilihan pada program studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner di Universitas Negeri Jakarta?

### **1.5 Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi pemilihan program studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner di Universitas Negeri Jakarta.

### **1.6 Manfaat Penelitian**

1. Memberikan informasi kepada pihak program studi dan jurusan tentang adanya peningkatan jumlah mahasiswa dipengaruhi oleh beberapa faktor.
2. Mengetahui faktor dan tingkat keminatan masyarakat terhadap pemilihan studi tata boga saat ini.

3. Memberikan informasi sebagai pertimbangan pihak Universitas untuk menambah jumlah kuota mahasiswa yang akan melanjutkan studi tata boga di Universitas Negeri Jakarta
4. Memberikan informasi kepada masyarakat yang ingin melanjutkan atau memulai studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner.

<https://finance.detik.com/industri/d-3952668/apa-itu-revolusi-industri-40>

<https://ekonomi.kompas.com/read/2018/04/04/134003826/5-industri-utama-disiapkan-untuk-revolusi-industri-40>

<https://www.gaikindo.or.id/industri-manufaktur-akan-serap-1798-juta-tenaga-kerja-di-2018/>