

**EVALUASI PENYELENGGARAAN DIKLAT UPSKILLING DAN
RESKILLING KOMPETENSI KEAHLIAN KULINER DI BALAI
BESAR PENGEMBANGAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN
VOKASI BISNIS DAN PARIWISATA**



**HARNANI FATMAWATI
1517822017**

Tesis yang Ditulis untuk Memenuhi Sebagai Persyaratan
untuk Mendapatkan Gelar Magister

**FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2024**

ABSTRAK

Evaluasi program dalam penelitian ini bertujuan untuk memberikan masukan, kajian dan pertimbangan dalam menentukan apakah program diklat *upskilling* dan *reskilling* kompetensi keahlian kuliner di Balai Besar Pengembangan Penjaminan Mutu Pendidikan Vokasi Bisnis dan Pariwisata layak untuk diteruskan atau dihentikan.

Pendekatan penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah pendekatan campuran (*mix-method*). Metode yang digunakan adalah metode deskriptif dan desain yang digunakan adalah *sequential exploratori*. Model evaluasi yang digunakan adalah model evaluasi Kirkpatrick. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah wawancara, kuesioner dan analisis dokumen.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa program diklat *upskilling* dan *reskilling* kompetensi keahlian kuliner di Balai Besar Pengembangan Penjaminan Mutu Pendidikan Vokasi Bisnis dan Pariwisata layak untuk diteruskan dengan memperbaiki pada: 1) kegiatan pembelajaran tatap muka perlu dilakukan 2) waktu magang industri perlu ditambah 3) pemerataan peserta diklat di setiap sekolah

Kata kunci: Evaluasi program, *upskilling* dan *reskilling*



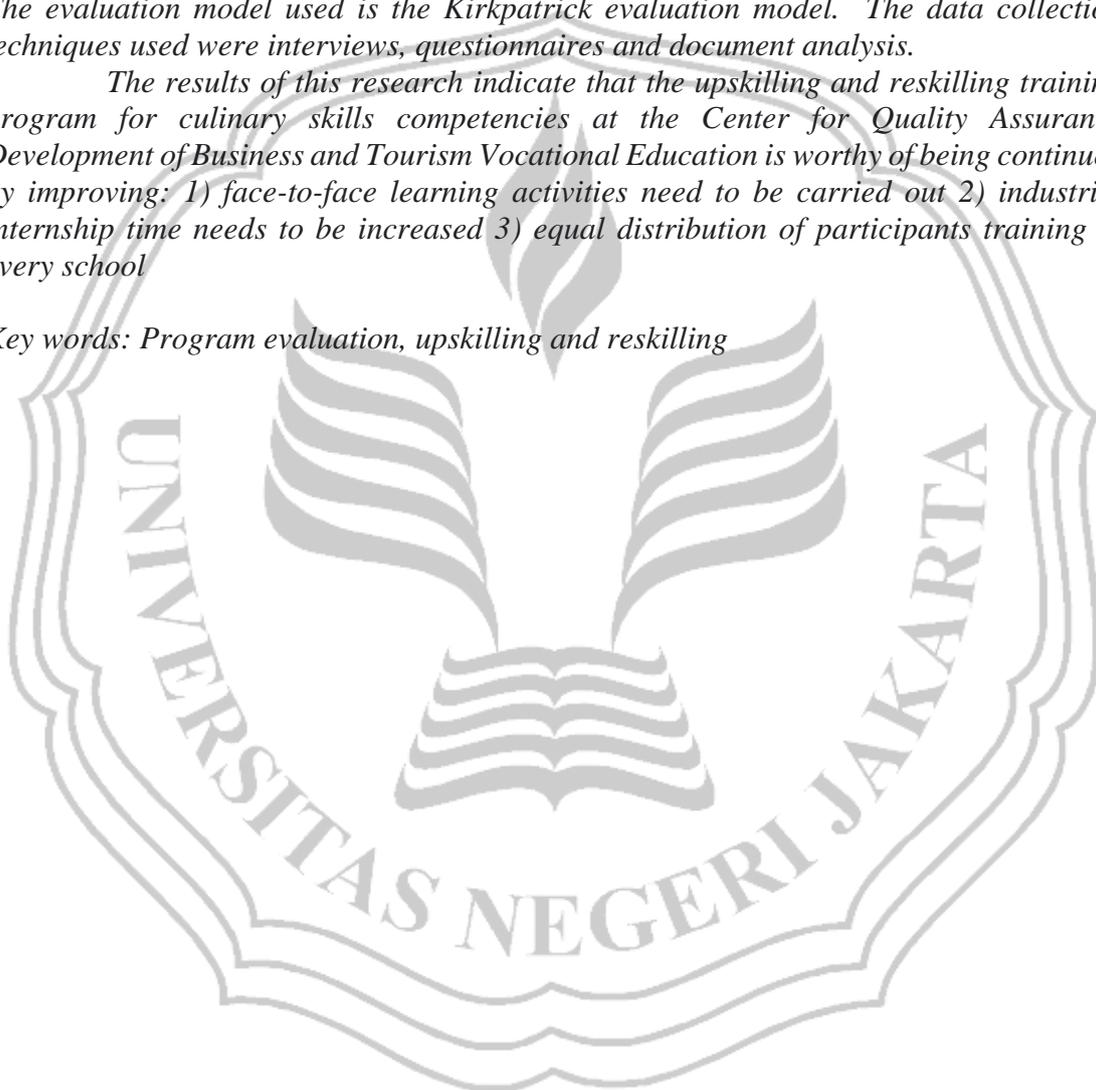
ABSTRACT

The program evaluation in this research aims to provide input, study and consideration in determining whether the culinary skill competency upskilling and reskilling training program at the Center for Quality Assurance Development of Business and Tourism Vocational Education is worthy of being continued or stopped.

The research approach used in this research is a mixed approach (mix-method). The method used is a descriptive method and the design used is sequential exploratory. The evaluation model used is the Kirkpatrick evaluation model. The data collection techniques used were interviews, questionnaires and document analysis.

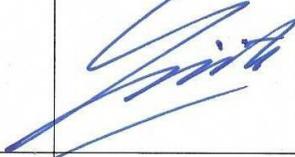
The results of this research indicate that the upskilling and reskilling training program for culinary skills competencies at the Center for Quality Assurance Development of Business and Tourism Vocational Education is worthy of being continued by improving: 1) face-to-face learning activities need to be carried out 2) industrial internship time needs to be increased 3) equal distribution of participants training in every school

Key words: Program evaluation, upskilling and reskilling



BUKTI PENGESAHAN PERBAIKAN TESIS

Nama : Harnani Fatmawati
No. Registrasi : 1517822017
Program Studi : Pendidikan Teknologi dan Kejuruan
Angkatan : 2022
Tanggal Lulus : 12 Juli 2024

No	Nama	Tanda Tangan	Tanggal
1	Prof. Dr. Efri Sandi, MT. NIP. 197502022008121002 (Ketua)		22-07-2024
2	Prof. Dr. Soeprijanto, M.Pd NIP. 196306251988112001 (Sekretaris)		22-07-2024
3	Dr. Muksin, S.Pd., M.Pd NIP. 197105201999031002 (Pembimbing 1)		22-07-2024
4	Dr. Rina Febriana, M.Pd NIP. 197202112005012001 (Pembimbing 2)		19-07-2024
5	Dr. Riyadi, S.T., M.T. NIP. 196304201992031002 (Penguji)		22/7 2024

PERNYATAAN ORISINALITAS

Saya menyatakan dengan sesungguhnya bahwa tesis yang disusun sebagai syarat untuk memperoleh gelar Magister dari Program Pascasarjana Universitas Negeri Jakarta seluruhnya merupakan hasil karya sendiri.

Adapun bagian-bagian tertentu dalam penulisan tesis yang saya kutip dari hasil karya orang lain telah dituliskan sumbernya secara jelas sesuai dengan norma, kaidah dan etika penulisan ilmiah.

Apabila dikemudian hari ditemukan seluruh atau sebagian tesis ini bukan hasil karya sendiri atau adanya plagiat dalam bagian-bagian tertentu, saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan aturan yang berlaku.

Jakarta, Juli 2024



Harnani Fatmawati

UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA

PERNYATAAN PUBLIKASI

Saya yang bertandatangan dibawah ini:

Nama : Harnani Fatmawati

NIM : 1517822017

Menyatakan bahwa saya telah mempublikasikan hasil penelitian tesis saya sebagai berikut:

Harnani Fatmawati, Muksin, Rina Febriana. *Evaluation of the Implementation of Upskilling and Reskilling Training Education in the Culinary Skills Program using the Kirkpatrick Model*. [https://gse-journal.net/index.php/gseVol. 01. No. 02. \(2024\) 10-18ISSN:3025-5724, DOI:https://doi.org/10.61667/3redf09](https://gse-journal.net/index.php/gseVol.01.No.02.(2024)10-18ISSN:3025-5724,DOI:https://doi.org/10.61667/3redf09)

Jakarta, Juli 2024

Harnani Fatmawati





KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
UPT PERPUSTAKAAN

Jalan Rawamangun Muka Jakarta 13220 Telepon/Faksimili: 021-4894221
Laman: lib.unj.ac.id

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademika Universitas Negeri Jakarta, yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Harnani Fatmawati
NIM : 1517822017
Fakultas/Prodi : Fakultas Teknik/Pendidikan Teknologi Kejuruan
Alamat email : Harnani.fatmawati02@gmail.com

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif atas karya ilmiah:

Skripsi Tesis Disertasi Lain-lain (.....)

yang berjudul :

Evaluasi Penyelenggaraan Diklat *Upskilling* Dan *Reskilling* Kompetensi Keahlian Kuliner Di Balai Besar Pengembangan Penjaminan Mutu Pendidikan Vokasi Bisnis Dan Pariwisata

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta berhak menyimpan, mengalihmediakan, mengelolanya dalam bentuk pangkalan data (*database*), mendistribusikannya, dan menampilkan/mempublikasikannya di internet atau media lain secara **fulltext** untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta ijin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan atau penerbit yang bersangkutan.

Saya bersedia untuk menanggung secara pribadi, tanpa melibatkan pihak Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, segala bentuk tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran Hak Cipta dalam karya ilmiah saya ini.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta, 2 Agustus 2024
Penulis

(Harnani Fatmawati)

PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan rahmad dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal ini sebagai syarat untuk memenuhi memperoleh gelar Magister Pendidikan pada Program Studi Pendidikan Teknologi Kejuruan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan dan mengucapkan terimakasih kepada semua pihak, khususnya penulis menyampaikan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Dr. Uswatun Hasanah, M.Si selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta
2. Prof. Dr. Soeprijanto, M.Pd selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Teknologi Kejuruan, Fakultas Teknik
3. Dr. Muksin, S.Pd., M.Pd selaku dosen pembimbing
4. Dr. Rina Febriana, M.Pd selaku dosen pembimbing
5. Dr. Riyadi, S.T.,M.T selaku dosen penguji
6. Keluarga dan teman-teman di BBPPMPV Bisnis dan Pariwisata

Penulis menyadari akan kekurangan dalam penyusunan tesis ini, maka penulis menghaturkan permohonan maaf dan memberikan kesempatan yang luas terhadap saran dan masukan kepada penulis untuk perbaikan dalam melakukan penelitian. Akhir kata dari penulis semoga proposal ini dapat menjadi panduan untuk melakukan penelitian sebagai persyaratan memperoleh gelar Magister Pendidikan dari Program Studi Pendidikan Teknologi Kejuruan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, Juli 2024

Harnani Fatmawati

DAFTAR ISI

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL

DAFTAR GAMBAR

DAFTAR LAMPIRAN

PRAKATA

BAB I PENDAHULUAN

- A. Latar Belakang Masalah
- B. Fokus Penelitian
- C. Rumusan Masalah
- D. Kegunaan Penelitian
- E. *State Of The Art*
- F. *Road Map* Penelitian

BAB II KAJIAN TEORITIK

- A. Konsep Evaluasi Program
 - 1. Pengertian Evaluasi
 - 2. Evaluasi Program Diklat
 - 3. Manfaat dan Tujuan Evaluasi Program
 - 4. Standar Evaluasi Program Diklat
- B. Program *Upskilling* dan *Reskilling*
 - 1. Dasar Pelaksanaan
 - 2. Tujuan Pelaksanaan
 - 3. Sasaran Peserta
 - 4. Hasil
- C. Model Evaluasi Program yang Dipilih
- D. Kriteria Evaluasi

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

- A. Tujuan Penelitian
- B. Tempat dan Waktu Penelitian
- C. Populasi dan Sampel Penelitian
- D. Pendekatan, Metode dan Desain Penelitian

F. Teknik dan Prosedur Pengumpulan Data

G. Teknik Analisis Data

BAB IV HASIL PENELITIAN

A. Hasil Evaluasi Kuantitatif

B. Hasil Evaluasi Kualitatif

C. Pembahasan

BAB V KESIMPULAN DAN REKOMENDASI

A. Kesimpulan

B. Rekomendasi

DAFTAR PUSTAKA

RIWAYAT HIDUP

