

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pasar kerja yang berkembang pesat saat ini, industri kuliner yang dikenal dengan sifatnya yang dinamis terus berkembang dengan cepat serta standar yang tinggi selalu beradaptasi terhadap teknologi baru, tren dan preferensi konsumen. DUDI pada sektor kuliner menghadapi tantangan unik, termasuk tingkat *turnover* yang tinggi, kebutuhan akan keterampilan teknis yang tepat, dan kebutuhan akan kreativitas dan inovasi. Perubahan ini perlu diadaptasi oleh SMK untuk mempertahankan daya saing peserta didik kompetensi kuliner sebagai pencetak para profesional untuk tetap kompetitif dibidang kuliner.

Bentuk nyata implementasi Instruksi Presiden Nomor 9 Tahun 2016 tentang Revitalisasi Sekolah Menengah Kejuruan (SMK), Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan (Kemendikbud) terus melakukan penguatan *link and match* dengan dunia usaha dan dunia industri. Komitmen jangka panjang ini dinilai sangat menguntungkan antara SMK dengan dunia usaha dan dunia industri. Program kerjasama antara pihak SMK dengan DUDI menjadi syarat mutlak keberhasilan pendidikan vokasi. Adanya DUDI kini membuat para lulusan sekolah menengah kejuruan memiliki peluang lebih besar untuk mendapat pekerjaan. Dunia usaha dan industri sendiri memiliki peran dalam membantu pelaksanaan praktik kerja industri atau magang bagi guru maupun peserta didik SMK. Kerjasama dengan DUDI tidak hanya terpaku pada penyediaan praktik kerja lapangan atau magang bagi peserta didik saja, namun juga meliputi pengembangan kompetensi guru kejuruan, penyelarasan kurikulum, penyediaan sarana dan prasarana pendidikan, sertifikasi kompetensi, hingga rekrutmen lulusan SMK.

Guru SMK kompetensi keahlian kuliner memiliki peran penting dalam membentuk peserta didik agar kompeten dibidang kejuruannya. Hal tersebut dikarenakan setelah menuntaskan pendidikan di SMK, peserta didik siap untuk bekerja, berwirausaha atau melanjutkan pendidikan ke perguruan tinggi vokasi.

Seiring dengan inovasi yang dilakukan oleh DUDI untuk beradaptasi dengan perubahan permintaan konsumen, pentingnya program pelatihan pengembangan

profesional terstruktur dengan pembelajaran dan peningkatan keterampilan yang berkelanjutan menjadi semakin penting bagi guru SMK kompetensi keahlian kuliner.

Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi (Kemendikbudristek) tahun 2020 membuat terobosan baru dengan program “pernikahan massal” antara pendidikan vokasi dan DUDI dengan meluncurkan program *upskilling* dan *reskilling* guru SMK. *Upskilling* dan *reskilling* merujuk pada proses mengembangkan atau mengubah kemampuan serta pengetahuan seseorang agar relevan dengan tuntutan pekerjaan. *Upskilling* merujuk pada proses mengembangkan atau meningkatkan keterampilan yang sudah dimiliki seseorang. Sedangkan *reskilling* merujuk pada proses mengembangkan keterampilan baru atau mengubah arah karier dengan memperoleh keterampilan yang berbeda dari yang telah dimiliki sebelumnya.

Inisiatif peningkatan *upskilling* dan *reskilling* ini sangat penting bagi guru SMK untuk menyesuaikan diri dengan inovasi dan tuntutan industri yang terus berubah serta sangat penting untuk memastikan juru masak dan pekerja kuliner dapat beradaptasi dengan teknologi, tren dan preferensi pelanggan baru (Chen et al., 2018). Program diklat terstruktur telah menjadi sangat penting dalam penyelenggaraan diklat *upskilling* dan *reskilling* berstandar industri. Hal ini karena industri kuliner merangkul inovasi dan menyesuaikan diri dengan perubahan permintaan konsumen. Program diklat ini tidak hanya bertujuan untuk meningkatkan keterampilan kuliner tetapi juga menggabungkan unsur-unsur seperti pendidikan, psikososial dan aspek perilaku untuk memenuhi kebutuhan industri yang terus berkembang (Hill, 2006; Toshima et al., 1990). Menghadapi keterbatasan pada pendekatan didaktik tradisional industri kuliner, perlu dilakukan strategi pendidikan baru seperti pelatihan simulasi untuk meningkatkan hasil belajar (Bentley et al., 2015). Selain itu, penelitian diberbagai bidang menyoroti pentingnya pengembangan profesional berkelanjutan, menekankan perlunya dukungan, pelatihan dan pendidikan berkelanjutan untuk memastikan para guru SMK tetap diperbarui dengan kemajuan terbaru dan praktik terbaik (Keay et al., 2018; Subedi et al., 2020). Dengan merangkul program diklat terstruktur, strategi pendidikan yang inovatif dan evaluasi kompetensi, para guru SMK kompetensi keahlian kuliner dapat secara efektif dan dinamis dapat memenuhi tuntutan perannya yang harus terus berkembang. Memasukkan kompetensi penting kedalam kurikulum pelatihan secara sistematis

meningkatkan keterampilan, pengetahuan dan kemampuan para profesional kuliner (Galport & Azzam, 2017).

(Muhammad et al., 2022) menyatakan bahwa program pendidikan dan pelatihan (diklat) diselenggarakan untuk meningkatkan pengetahuan (*knowledge*), keterampilan (*skills*) dan sikap (*attitude*) peserta diklat terkait dengan suatu kompetensi yang berasal dari tidak tahu menjadi tahu, tidak faham menjadi faham serta tidak menguasai menjadi menguasai suatu keilmuan atau kompetensi yang diajarkan dalam program pelatihan tersebut.

Data dari Direktorat Kemitraan dan Penyelarasan Dunia Usaha dan Dunia Industri Kementerian Pendidikan Budaya Riset dan Teknologi tahun 2020, jumlah guru yang telah mengikuti diklat *upskilling* dan *reskilling* sebanyak 2.646 orang, melebihi target awal sebanyak 2.160 orang. Jumlah pencapaian peserta diklat melebihi target, hal ini disebabkan oleh adanya perubahan skema pelatihan dari luring menjadi *blended* (luring dan daring). Data peserta diklat *upskilling* dan *reskilling* di BBPPMPV Bisnis dan Pariwisata dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 1.1 Data Peserta *Upskilling* dan *Reskilling* Guru Kuliner Tahun 2020-2024 di BBPPMPV Bisnis dan Pariwisata

No	Nama Diklat	Tahun	Jumlah Peserta
1.	Program <i>Upskilling</i> dan <i>Reskilling</i> Guru Kejuruan Berstandar Industri Pembuatan Makanan Indonesia, Kontinental dan Oriental	2020	80
2.	Program <i>Upskilling</i> dan <i>Reskilling</i> Proses Industri Pembuatan Makanan Indonesia, Kontinental dan Oriental	2021	80
3.	Program <i>Upskilling</i> dan <i>Reskilling</i> Guru Menengah Kejuruan Bidang Keahlian Boga Kompetensi Pembuatan <i>Bakery</i>	2022	12
4.	Program <i>Upskilling</i> dan <i>Reskilling</i> Guru Menengah Kejuruan Bidang Keahlian Boga Kompetensi Pelayanan Makanan dan Minuman	2022	80

5.	Program <i>Upskilling</i> dan <i>Reskilling</i> Berstandar Industri Guru Sekolah Menengah Kejuruan Kompetensi Keahlian Tata Boga Klaster Pembuatan <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i>	2023	400
6.	Pelatihan <i>Upskilling</i> dan <i>Reskilling</i> Berstandar Industri Guru Kejuruan SMK Bisnis dan Pariwisata Program Keahlian Tata Boga Skema Sertifikasi Kualifikasi 4 Bidang Hotel Subbidang <i>Food Production (Cookery)</i>	2024	460

Sumber: Kelompok Kerja Pejaminan Mutu Kompetensi SDM Vokasi

Peningkatan jumlah peserta diklat tidak lepas dari peran BBPPMPV Bisnis dan Pariwisata sebagai unit pelaksana teknis. Permendikbud No.26 Tahun 2020 tentang Organisasi dan Tata Kerja Unit Pelaksana Teknis Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan menjelaskan bahwa BBPPMPV Bisnis dan Pariwisata mempunyai tugas melaksanakan pengembangan penjaminan mutu pendidikan vokasi sesuai dengan bidangnya dan mempunyai fungsi:

- a. Penyusunan program pengembangan penjaminan mutu pendidikan vokasi
- b. Pelaksanaan penjaminan mutu peserta didik, sarana prasarana dan tata kelola pendidikan vokasi
- c. Pelaksanaan penyelarasan pendidikan vokasi sesuai dengan kebutuhan dunia usaha dan dunia industri
- d. Pelaksanaan fasilitas dan peningkatan kompetensi pendidik dan tenaga kependidikan pada pendidikan vokasi
- e. Pengelola data dan informasi
- f. Pelaksanaan kerjasama dibidang pengembangan penjaminan mutu pendidikan vokasi
- g. Pelaksanaan evaluasi pengembangan penjaminan mutu pendidikan vokasi
- h. Pelaksanaan urusan administrasi.

BBPPMPV Bisnis dan Pariwisata memiliki misi meningkatkan kompetensi guru dan tenaga kependidikan dibidang bisnis dan pariwisata dengan pengetahuan dan keterampilan kejuruan serta *entrepreneurship* sesuai dengan bidangnya. Sebagai unit pelaksana pengembangan penjaminan mutu pendidikan vokasi bidang bisnis dan pariwisata.

Tahun 2023 BBPPMPV Bisnis dan Pariwisata menyelenggarakan program *upskilling* dan *reskilling* berstandar industri guru sekolah menengah kejuruan kompetensi keahlian kuliner klaster pembuatan *pastry* dan *bakery*. Program peningkatan *upskilling* dan *reskilling* bertujuan untuk mengatasi tantangan dibidang kuliner terutama dengan membekali para guru SMK kompetensi keahlian kuliner terutama *pastry* dan *bakery* dengan keterampilan dan pengetahuan, sehingga dapat meningkatkan pembelajaran di kelas.

Peserta diklat adalah guru produktif kompetensi keahlian kuliner yang berasal dari seluruh wilayah di Indonesia yang berjumlah 400 orang. Program diklat dilaksanakan dalam tiga tahap pembelajaran. Tahap pertama pembelajaran dalam jaringan dan penguatan industri, tahap kedua magang industri dan uji sertifikasi industri serta tahap ketiga adalah penyelarasan dunia usaha dan dunia industri. Secara jelas tahap kegiatan diklat diuraikan pada tabel berikut.

Tabel 1.2 Tahap Kegiatan Diklat *Upskilling* dan *Reskilling* Tahun 2023

Tahap	Kegiatan	Alokasi Waktu (JP) @ 45 menit
I	a. Pembelajaran Daring	30
	b. Penguatan Industri (daring)	30
II	a. Magang Industri	90
	b. Uji Sertifikasi Industri (luring)	20
III	Penyelarasan DUDI (daring)	30
Total Jam Pelajaran		200

Sejalan dengan pelaksanaan diklat yang telah diselenggarakan oleh BBPPMPV Bisnis dan Pariwisata serta sesuai dengan fungsi sebagai pelaksanaan evaluasi pengembangan penjaminan mutu pendidikan vokasi, penyelenggaraan diklat *upskilling* dan *reskilling* pada kompetensi keahlian kuliner masih ditemukan adanya kelemahan-kelemahan. Terbukti dari hasil wawancara dengan dua orang pembimbing industri

magang, ditemukan adanya kelemahan pada aspek psikomotorik dari peserta diklat *upskilling* dan *reskilling*, dimana ketika peserta diklat melakukan magang industri dijumpai adanya kekurangmampuan guru dalam melakukan pekerjaan yang berkaitan dengan teknik pembuatan *pastry* kontinental, kemampuan menggunakan mesin pengolahan yang ada di industri dan kekurangmampuan fisik peserta diklat dalam menerapkan waktu kerja industri yang berlangsung antara delapan sampai dengan 12 jam kerja. Disampaikan juga oleh pembimbing industri magang, waktu magang industri yang singkat selama sembilan hari dirasa sangat kurang untuk peserta diklat mendapatkan pengalaman kerja industri. Selain itu, berdasarkan studi dokumen yang dilakukan peneliti ditemukan adanya kelemahan dalam penyelenggaraan diklat, dimana ada peserta diklat *upskilling* dan *reskilling* program keahlian kuliner yang tidak mengajar mata pelajaran produktif yang berkaitan dengan *klaster pastry* dan *bakery* yang menjadi konsen pada diklat yang diselenggarakan. Hal ini menjadi kendala ketika peserta diklat melakukan magang industri terkait dengan pekerjaan pembuatan *pastry* dan *bakery*. Kelemahan lain yang dijumpai peneliti sebagai instruktur dalam kegiatan diklat ini adalah pada tahap pembelajaran daring yang dilakukan selama 60 jam pelajaran setara dengan 13 hari, banyak dijumpai peserta yang tidak aktif dalam kegiatan sinkronus *video conference*.

Hal tersebut membuktikan bahwa program diklat tidak serta merta berakhir dengan berakhirnya kegiatan belajar mengajar. Beberapa persoalan bisa saja baru teridentifikasi, ada banyak pertanyaan yang mungkin muncul pada saat berakhirnya diklat. Misalnya bagaimana kualitas program pelatihan, apakah peserta diklat telah berhasil dalam kegiatan diklat, apakah peserta merasa puas dengan program diklat yang baru saja selesai, apakah peserta diklat mau mengikuti diklat lain yang diselenggarakan, atau apakah peserta diklat mau merekomendasikan diklat yang baru diikutinya kepada guru lainnya, apakah program diklat telah sesuai dengan kebutuhan peserta diklat, atau apakah diklat telah sesuai dengan kebutuhan dari sekolah yang mengirimkan guru sebagai peserta diklat, atau apakah ada hal-hal yang masih perlu atau harus ditingkatkan berkaitan dengan kualitas pelaksanaan program diklat. Seluruh pertanyaan hanya dapat dijawab jika penyelenggara diklat melakukan evaluasi terhadap program diklat yang telah diselenggarakan.

Mengevaluasi efektivitas program pelatihan sangat penting karena beberapa alasan. Pertama, memastikan bahwa sumber daya yang diinvestasikan dalam pelatihan menghasilkan pengembalian positif. Kedua, memberikan wawasan tentang kekuatan dan kelemahan program pelatihan, membimbing perbaikan di masa depan. Terakhir, menunjukkan nilai pelatihan kepada para pemangku kepentingan, termasuk peserta, pelatih dan pemimpin organisasi. Efektivitas program perlu dievaluasi secara sistematis untuk memastikannya memenuhi tujuan yang dimaksud.

Evaluasi pasca diklat berguna untuk merencanakan; pengambilan keputusan memilih untuk melanjutkan atau dihentikan; sekaligus meningkatkan kualitas pelatihan berikutnya. Perancangan pelaksanaan evaluasi pasca pelatihan sangat penting untuk mencapai keberhasilan evaluasi pelatihan, apa yang hendak dievaluasi, bagaimana cara melakukan evaluasi, data dan informasi apa saja yang dibutuhkan untuk analisis dan evaluasi serta saran dan rekomendasi yang akan dihasilkan (Isnaeni & Sudrajat, 2022).

Mengevaluasi program pelatihan dapat secara signifikan meningkatkan kinerja lembaga diklat. Dengan memahami dampak inisiatif peningkatan keterampilan dan keterampilan ulang, lembaga diklat dapat menyesuaikan programnya untuk lebih memenuhi kebutuhan pengetahuan dan keterampilan guru produktif pada umumnya. Dengan memahami dampak inisiatif peningkatan *upskilling* dan *reskilling* guru SMK kompetensi keahlian kuliner, lembaga diklat dapat menyesuaikan program untuk lebih memenuhi kebutuhan guru. Dengan memanfaatkan strategi evaluasi ini, lembaga diklat dapat mengoptimalkan program pelatihannya untuk membekali guru SMK kompetensi keahlian kuliner dengan kompetensi yang diperlukan untuk unggul dalam lanskap industri yang kompetitif dan terus berkembang untuk diimplementasikan didalam kegiatan pembelajaran di sekolah.

Terdapat beberapa definisi evaluasi yang dikemukakan oleh para ahli evaluasi, *Stuflebeam* dan *Coryn* menerangkan bahwa *evaluation is the systematic process of delineating, obtaining, reporting, and applying descriptive and judgemental information about some object's merit, worth, probity, feasibility, safety, significance, and/or equity*. *Fitzpatrick*, *Sanders* dan *Worthen* mendefinisikan evaluasi adalah serangkaian proses mengidentifikasi, mengklarifikasi dan mengaplikasikan standar kriteria untuk menilai

apakah objek-objek yang dievaluasi telah memenuhi standar kelayakan sehubungan dengan kriteria yang ditentukan.

Royse, Thyer dan Padgett dalam (Faizin & Kusumaningrum, 2023) mendefinisikan evaluasi program, sebagai berikut: Program evaluation is applied research used as part of the managerial process. Program evaluation is like basic research in that both follow a logical, orderly sequence of investigation. Both begin with a problem, a question, or a hypothesis. Normally, there is some review of what is known about the problem, including prior efforts and theoretical approaches this is known as reviewing the literature.

Model evaluasi yang akan digunakan dalam penelitian ini adalah model Kirkpatrick. Secara khusus, Kirkpatrick mengemukakan alasan mengapa suatu pelatihan perlu dievaluasi. Evaluasi dilakukan untuk mengetahui apakah pelatihan dapat memberikan kontribusi pada pencapaian tujuan-tujuan organisasi atau tidak (Kirkpatrick, 1998). Tidak hanya itu, pelatihan juga perlu dievaluasi untuk memutuskan apakah program pelatihan tersebut perlu dilanjutkan atau tidak. Terakhir adalah evaluasi pelatihan dilakukan untuk mendapatkan informasi mengenai bagaimana meningkatkan dan mengembangkan program pelatihan yang akan datang.

Model Kirkpatrick, yang dikembangkan oleh Donald Kirkpatrick, menyediakan kerangka kerja terstruktur untuk mengevaluasi program pelatihan di empat tingkatan: reaksi, pembelajaran, perilaku dan hasil. Studi ini menekankan kegunaan model Kirkpatrick dalam menilai dampak program pelatihan dengan mengevaluasi faktor-faktor seperti pemahaman, kepuasan, hasil belajar, modifikasi perilaku dan pencapaian hasil secara keseluruhan. Melalui pemanfaatan model ini, organisasi dapat memperoleh wawasan berharga tentang efektivitas inisiatif pelatihannya dan membuat keputusan berdasarkan informasi untuk meningkatkan strategi pengembangan profesional.

Terlepas dari meningkatnya penekanan pada peningkatan *upskilling* dan *reskilling* di lembaga diklat, mengevaluasi efektivitas program pelatihan ini tetap menjadi tantangan. Banyak program pelatihan tidak memiliki mekanisme evaluasi yang sistematis, sehingga sulit untuk menentukan dampaknya terhadap peserta dan organisasi. Tanpa evaluasi yang tepat, sulit untuk mengidentifikasi area untuk perbaikan dan memastikan bahwa pelatihan memenuhi tujuannya. Penelitian ini bertujuan untuk

mengevaluasi pelaksanaan program diklat *upskilling* dan *reskilling* pada kompetensi keahlian kuliner dengan menggunakan model Kirkpatrick.

Model Kirkpatrick mengatasi tantangan ini dengan menyediakan pendekatan terstruktur untuk evaluasi. Dengan memeriksa berbagai dimensi dampak pelatihan, evaluasi model Kirkpatrick menawarkan pandangan holistik tentang efektivitas program. Selain itu, penelitian ini menyoroti pentingnya evaluasi sistematis dalam meningkatkan efektivitas pelatihan. Ini menggaris bawahi perlunya perbaikan terus-menerus dalam program pelatihan untuk memenuhi tuntutan industri yang terus berkembang. Melalui evaluasi yang ketat, lembaga diklat dapat memastikan bahwa inisiatif pelatihan yang diselenggarakan mengarah pada hasil yang bermakna dan berkelanjutan.

Model Kirkpatrick menawarkan kerangka kerja komprehensif untuk evaluasi pelatihan, yang mencakup empat tingkatan: reaksi, pembelajaran, perilaku dan hasil. Melalui evaluasi, penelitian ini berusaha untuk berkontribusi pada bidang evaluasi pelatihan, menawarkan rekomendasi praktis untuk meningkatkan program pelatihan. Hasilnya diharapkan berguna sebagai bahan dalam pengambilan keputusan (*decision makers*) untuk meningkatkan program peningkatan kompetensi guru melalui diklat, khususnya bagi guru SMK kompetensi keahlian kuliner. Oleh karena itu sangat perlu melakukan penelitian lapangan untuk mengevaluasi penyelenggaraan diklat *upskilling* dan *reskilling* pada kompetensi keahlian kuliner. Untuk itu, penulis berencana melakukan penelitian mengenai “Evaluasi Penyelenggaraan Diklat *Upskilling* dan *Reskilling* Kompetensi Keahlian Kuliner di Balai Besar Pengembangan Penjaminan Mutu Pendidikan Vokasi Bisnis dan Pariwisata”.

B. Fokus Penelitian

Berdasarkan latar belakang masalah, maka didapatkan fokus penelitian ini adalah melakukan evaluasi penyelenggaraan diklat *upskilling* dan *reskilling* kompetensi keahlian kuliner klaster *pastry* dan *bakery* di Balai Besar Pengembangan Penjaminan Mutu Pendidikan Vokasi Bisnis dan Pariwisata dengan sub fokus adalah sebagai berikut:

1. Level 1- Tingkat Reaksi

Tahap kesatu evaluasi adalah mengevaluasi reaksi peserta terhadap program diklat. Reaksi (*reaction*) mengukur kepuasan peserta terhadap program diklat yang diikuti.

2. Level 2- Tingkat Pembelajaran

Tahap kedua adalah evaluasi pembelajaran (*learning*) mengukur peningkatan pengetahuan, sikap dan keterampilan peserta diklat.

3. Level 3- Tingkat Perilaku

Tahapan ketiga adalah evaluasi perilaku (*behavior*), yaitu mengukur seberapa besar terjadinya perilaku berbagai peserta setelah mengikuti diklat.

4. Level 4- Tingkat Hasil

Level terakhir dalam evaluasi ini adalah evaluasi hasil (*result*), yaitu hasil apa yang telah dicapai dari program diklat.

C. Rumusan Masalah

Berdasarkan pada latar belakang dan fokus penelitian, penulis menjabarkannya kedalam rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana reaksi peserta terhadap program diklat *upskilling* dan *reskilling* pada kompetensi keahlian kuliner klaster *pastry* dan *bakery*?
2. Apa yang telah dipelajari peserta dari program diklat *upskilling* dan *reskilling* pada kompetensi keahlian kuliner klaster *pastry* dan *bakery*?
3. Bagaimana program diklat *upskilling* dan *reskilling* pada kompetensi keahlian kuliner klaster *pastry* dan *bakery* memengaruhi perilaku peserta di tempat kerja?
4. Hasil apa yang telah dicapai dari program diklat *upskilling* dan *reskilling* pada kompetensi keahlian kuliner klaster *pastry* dan *bakery*?

D. Kegunaan Penelitian

Secara umum penelitian ini berguna untuk mengetahui sejauh mana efektivitas penyelenggaraan diklat yang telah dilaksanakan serta tingkat keberhasilan yang dicapai dari penyelenggaraan diklat *upskilling* dan *reskilling* pada kompetensi keahlian kuliner klaster *pastry* dan *bakery* yang diselenggarakan oleh Balai Besar Pengembangan

Penjaminan Mutu Pendidikan Vokasi Bisnis dan Pariwisata. Disamping itu penelitian ini dapat menjadi bahan masukan bagi pengambil kebijakan dalam membuat keputusan guna peningkatan efektivitas serta kualitas dari penyelenggaraan diklat.

Secara khusus penelitian ini berguna untuk mengetahui tingkat evaluasi yang mempengaruhi efektivitas penyelenggaraan diklat *upskilling* dan *reskilling* pada kompetensi keahlian kuliner klaster *pastry* dan *bakery* di Balai Besar Pengembangan Penjaminan Mutu Pendidikan Vokasi Bisnis dan Pariwisata yang meliputi evaluasi tingkat reaksi, evaluasi tingkat pembelajaran, evaluasi tingkat perilaku dan evaluasi tingkat hasil.

E. *State Of The Art*

Penelitian memaparkan beberapa hasil penelitian sebelumnya yang pernah dilakukan untuk mengevaluasi program diklat di beberapa lembaga pelatihan. Penelitian-penelitian tersebut digunakan untuk memperkaya referensi sehingga dapat ditemukan perbedaan dengan penelitian yang sedang dilakukan. Kontribusi masing-masing penelitian adalah sebagai bahan untuk menyusun referensi penelitian yang dilakukan. Beberapa artikel jurnal yang dikumpulkan ditujukan agar penelitian yang dilakukan menjadi semakin kokoh, karena isi yang terdapat pada masing-masing artikel dapat dijadikan acuan. Berikut disajikan tabel kebaruan penelitian.

Tabel 1.3 Kebaruan Penelitian

No	Tahun	Nama Penulis dan Jurnal	Metode
1	2020	Jumari dan Suwandi. <i>Journal of education</i>	Pendekatan kualitatif studi kasus untuk menggali informasi proses pelaksanaan program sekolah ramah anak. Teknik pengambilan sampel <i>purposive sampling</i> dengan teknik analisis data <i>Miles Huberman</i> .
2	2020	Suwartin A. Pateda, Abdul Rahmat, Mohammad Zubaidi.	Metode penelitian dengan menggunakan pendekatan kualitatif dan kuantitatif. Model evaluasi Kirkpatrick. Penelitian bertujuan mengetahui

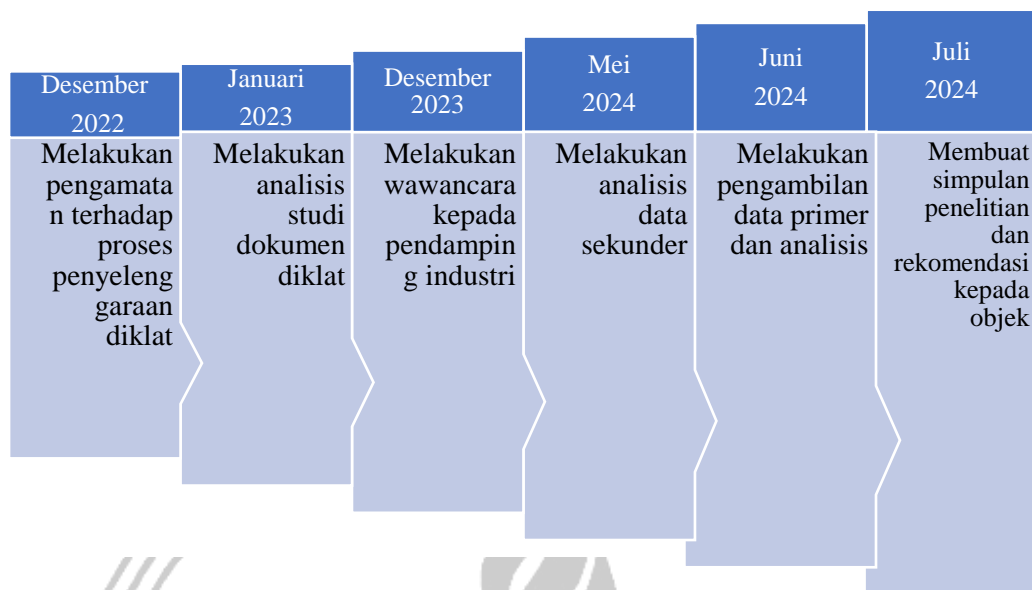
No	Tahun	Nama Penulis dan Jurnal	Metode
		Prosiding Magister Pendidikan Nonformal Pascasarjana Universitas Negeri Gorontalo. Tema: Pembelajaran Anak Usia Dini berbasis Sentra Alam dengan Pendekatan saintifik pada masyarakat Teluk Tomini	informasi diklat berjenjang yang dilakukan pada lembaga pendidikan di kabupaten Gorontalo.
3	2021	Rawati. Jurnal Ilmiah BDK Makassar	Metode penelitian dengan pendekatan kualitatif. Penelitian bertujuan mengevaluasi penyelenggaraan diklat jarak jauh media pembelajaran berbasis multimedia di balai diklat keagamaan Makassar. Teknik pengumpulan data dengan cara observasi, wawancara dan studi dokumentasi. Analisis data yang digunakan adalah <i>Miles and Huberman</i> .
4	2021	Minhatul Ma'arif, Rizal Fauzi, Irma Murti Kusuma Anggara. Jurnal Pajar (Pendidikan dan Pengajaran)	Metode penelitian dengan pendekatan <i>literature review</i> . Penelitian untuk menganalisis evaluasi program model Kirkpatrick.
5	2022	Iswan Acyadi. Susunan Artikel Pendidikan	Metode penelitian dengan pendekatan <i>mix method</i> . Teknik pengumpulan data melalui Observasi, kuesioner dan studi dokumen. Teknik analisis data statistik deskriptif
6	2022	Jadwa Amalia. Jurnal Majamen Pendidikan dan Pelatihan	Metode penelitian dengan pendekatan kuantitatif deskriptif.

No	Tahun	Nama Penulis dan Jurnal	Metode
7	2022	Rahayu Ismantarti, Nur Widiastuti, Achmad Tjahjono. Jurnal STIE Semarang	Metode penelitian dengan pendekatan kualitatif deskriptif. Penelitian bertujuan mengevaluasi pelaksanaan diklat. Teknik pengumpulan data melalui observasi, wawancara dan studi dokumen. Analisis data yang digunakan adalah <i>Miles and Huberman</i> .
8	2022	Tri Suhartini. <i>Education Technology Journal</i>	Metode penelitian dengan pendekatan <i>mix method</i> dengan model evaluasi Kirkpatrick. Penelitian bertujuan mengukur dampak pendidikan dan pelatihan pembinaan ideologi pancasila terhadap peserta

Penelitian-penelitian tersebut memiliki perbedaan masing-masing, baik dimensi, instrumen pengukuran, subjek penelitian, maupun jenis penelitian yang digunakan. Berangkat dari konsep, teori dan beberapa penelitian yang relevan, kebaharuan dari penelitian ini yaitu secara spesifik mengangkat isu evaluasi program pada diklat di instansi pemerintah (*governement*) yang meneliti terkait program diklat *upskilling* dan *reskilling* pada program keahlian kuliner klaster *pastry* dan *bakery* dalam menunjang perbaikan program di Balai Besar Pengembangan Penjaminan Mutu Pendidikan Vokasi Bisnis dan Pariwisata dimana model evaluasi yang digunakan adalah Kirkpatrick dengan teknik analisis data triangulasi untuk mendapatkan data hasil atau dampak diklat bagi para alumni.

F. Road Map Penelitian

Melakukan penelitian, perlu disusun sebuah peta jalan penelitian untuk membuat rencana penelitian (Camarinha-Matos dan Afsarmanesh 2006). Peta jalan penelitian memuat rencana penelitian yang terintegrasi rinci dengan pelaksanaan kegiatan penelitian dalam kurun waktu tertentu yang diuraikan secara ringkas serta realistis dan terukur baik waktu, target dan luarannya (Muttaqin 2019). Peta jalan penelitian digambarkan sebagai berikut.



Gambar 1.1 Road Map Penelitian yang Dilakukan

Tabel 1.4 Uraian Road Map Penelitian

No	Waktu	Kegiatan	Kegunaan
1	Desember 2022	Melakukan pengamatan proses penyelenggaraan diklat <i>reskilling</i> dan <i>upskilling</i> pada kompetensi keahlian kuliner terhadap objek penelitian	Mengetahui fenomena yang terjadi pada proses penyelenggaraan diklat
2	Januari 2023	Melakukan analisis studi dokumen diklat	Menghimpun dan menganalisis dokumen tertulis penyelenggaraan diklat
3	Desember 2023	Melakukan wawancara kepada pendamping industri magang peserta diklat	Mengetahui fenomena yang terjadi pada tahap ke-2 kegiatan diklat
4	Mei 2024	Melakukan analisis data sekunder	Mengetahui <i>input</i> penyelenggaraan diklat
5	Juni 2024	Melakukan pengambilan data primer terhadap subjek penelitian	Mengetahui proses dan <i>output</i> penyelenggaraan diklat
6	Juli 2024	Melakukan simpulan penelitian dan rekomendasi kepada objek penelitian	Menarik kesimpulan dari hasil analisis data kemudian memberikan rekomendasi kepada lembaga