

# **BAB I PENDAHULUAN**

## **1.1 Latar Belakang Masalah**

Usaha dalam mendapatkan pekerjaan mengalami persaingan yang semakin tinggi seiring perkembangan zaman. Hal ini menjadi penyebab banyaknya persaingan sehingga penyediaan lapangan pekerjaan tidak seimbang (Muspawi & Lestari, 2020). Persaingan di dunia kerja membutuhkan adanya kesiapan kerja yang baik secara pengetahuan, keahlian dan informasi. Persaingan di antara para pencari kerja dalam situasi ketidakseimbangan kesempatan kerja menyebabkan peningkatan angka pengangguran. Meningkatnya persoalan pengangguran menjadi salah satu masalah bagi suatu bangsa. Oleh karena itu, orang-orang yang memiliki kesiapan kerja mempunyai peluang besar untuk menang dalam persaingan mendapatkan pekerjaan yang diinginkan. Kesiapan kerja adalah kemampuan yang dimiliki seseorang untuk langsung memasuki dunia kerja. Seseorang dianggap siap bekerja apabila memiliki kematangan fisik, mental, serta pengalaman yang telah diperoleh.

Kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi, bersama dengan tuntutan globalisasi, telah menyebabkan persaingan ketat dalam penyediaan sumber daya manusia yang berkualitas. Agar dapat terus mempertahankan daya saing, sumber daya manusia harus selalu meningkatkan pengetahuan, keterampilan, sikap, dan kompetensinya. Kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi (IPTEK) serta proses globalisasi telah memicu persaingan yang semakin intens dalam penyediaan sumber daya manusia. Agar mampu mempertahankan daya saing, sumber daya manusia (SDM) diwajibkan untuk terus mengembangkan pengetahuan, keterampilan, sikap, serta kompetensinya. Seseorang yang memiliki kompetensi tinggi dapat beradaptasi dengan perubahan di lingkungan kerja maupun dalam organisasi. Sumber daya manusia (SDM) menjadi salah satu faktor yang berperan dalam permasalahan ini. Pemerintah menerapkan berbagai strategi untuk meningkatkan kualitas sumber daya manusia (SDM) dengan fokus pada pendidikan formal dan informal, guna menghasilkan SDM yang berkualitas, terampil, dan memiliki daya saing tinggi di tingkat global.

Pendidikan merupakan institusi awal yang berperan dalam membentuk sumber daya manusia (SDM) berkualitas yang mampu beradaptasi dengan perkembangan zaman. Perguruan tinggi adalah lembaga pendidikan yang berfungsi sebagai sarana penting dalam proses transfer ilmu dan pengetahuan dari dosen kepada mahasiswa. Diharapkan, proses ini dapat menghasilkan individu-individu yang berkualitas dan mampu memberikan kontribusi signifikan bagi perkembangan bangsa. Mutu pendidikan dapat ditingkatkan melalui proses yang memengaruhi kualitasnya. Jika proses pembelajaran berlangsung secara efektif dan mahasiswa mendapatkan pengalaman belajar yang bermakna, didukung oleh sumber daya manusia, dana, serta sarana dan prasarana yang memadai, maka kualitas pendidikan akan tercapai (Narti et al., 2012). Pendidikan yang berkualitas akan menghasilkan lulusan yang unggul dan berkompeten. Oleh karena itu, diperlukan intervensi sistematis dalam proses pendidikan agar dapat memberikan jaminan mutu yang terpercaya.

Praktik Kerja Lapangan adalah bentuk pemberdayaan sistematis yang sinkron antara program pendidikan di Perguruan Tinggi dengan penguasaan keterampilan yang diperoleh melalui pengalaman kerja langsung di dunia kerja, guna mencapai keahlian yang diinginkan (Febriana et al., 2017). PKL merupakan sarana pembuktian kompetensi mahasiswa dari segi keterampilan baik teknis, aspek maupun keterampilan kerja mahasiswa setelah mengalami proses pembelajaran di lembaga pendidikan. Kompetensi lulusan Sarjana Terapan (S.Tr) program studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan mencakup capaian pembelajaran dalam beberapa aspek, yaitu: sikap, keterampilan umum, pengetahuan, dan keterampilan khusus, yang masing-masing memiliki indikator pencapaian tersendiri.

Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan di Universitas Negeri Jakarta merupakan program pendidikan yang memiliki visi untuk menjadi pelopor inovasi berbasis *technopreneurship* di kawasan Asia, serta berkontribusi sebagai peningkatan kualitas sumber daya manusia yang profesional juga berkarakter. Lulusan dari program studi ini diharapkan menjadi ahli dalam berbagai okupasi di bidangnya, antara lain: pengelola makanan; pengawas mutu; wirausaha kuliner; pendemo masak; penata makanan; wartawan/penulis bidang kuliner.

Kesiapan kerja merujuk pada kondisi yang mencakup kematangan fisik dan mental seseorang, serta pengalaman yang dimiliki. Kesiapan kerja dibentuk oleh kemauan dan kemampuan untuk bekerja serta melaksanakan berbagai aktivitas. Kesiapan kerja adalah faktor penting yang perlu dimiliki individu sebelum terjun ke dunia kerja (Yustati & Auditya, 2019). Mahasiswa diharapkan memiliki kompetensi yang sesuai dengan bidang keahliannya agar dapat diterima di dunia kerja. Pengalaman yang diperoleh dari program praktik kerja dan aktivitas organisasi di kampus menjadi faktor penting yang dapat mempersiapkan mahasiswa untuk memiliki kesiapan kerja. Kesiapan kerja mencakup berbagai aspek yang mempengaruhi kualitas seseorang dalam bekerja, dan faktor-faktor ini dapat berasal dari dalam diri individu (*intern*) maupun dari luar diri (*ekstern*). Faktor internal meliputi kemampuan intelegensi, minat, bakat, sikap, keterampilan, motivasi, dan pengalaman. Sementara itu, faktor eksternal dapat berupa pengaruh dari keluarga, sekolah, masyarakat, dan lingkungan sekitar (Suyanto et al., 2019). Faktor-faktor yang berpengaruh terhadap kesiapan kerja seseorang mencakup pengetahuan, keterampilan, pemahaman sikap yang membuat individu siap untuk melaksanakan pekerjaan. Pengetahuan ini tidak hanya terbatas pada teori yang diajarkan di kelas, tetapi juga mencakup pemahaman tentang dunia kerja yang harus diberikan kepada mahasiswa, sehingga mereka memiliki gambaran yang jelas tentang lingkungan kerja yang akan mendukung kesiapan kerja mereka. Pemahaman sikap bisa mencakup hal yang dapat mempengaruhi perilaku seseorang. Keterampilan kerja bisa dikembangkan melalui praktik kerja lapangan, pembelajaran praktik tersebut akan menambah pengalaman bekerja. Pengalaman di dunia kerja dapat diperoleh mahasiswa saat menjalani praktik kerja lapangan. Selain itu, melalui program ini, mahasiswa juga dapat melatih diri mereka untuk kesiapan kerja setelah lulus dari kampus dan meraih gelar sarjana. Praktik kerja lapangan merupakan penerapan sistem yang dilakukan program pendidikan perguruan tinggi dengan program penguasaan keterampilan secara terkoordinir melalui aktivitas kerja pada suatu usaha maupun industri guna membentuk ketercapaian keterampilan (Pelipa & Marganingsih, 2019). Praktik Kerja Lapangan merupakan model pembelajaran yang memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk memperoleh keterampilan, pengetahuan, dan kompetensi yang dibutuhkan dalam melaksanakan pekerjaan di

dunia kerja nyata. Praktik Kerja Lapangan diharapkan menjadi sarana untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan sikap, guna membentuk sumber daya manusia yang berkualitas, terampil, profesional, dan berwawasan luas.

Aspek-aspek yang dapat membangun kesiapan kerja seseorang antara lain adalah karakteristik personal, kompetensi kerja, kecerdasan sosial, pengalaman, dan keterampilan umum (Caballero et al., 2011). Aspek pengalaman merujuk pada pengalaman praktik kerja yang diperoleh mahasiswa selama perkuliahan magang di dunia usaha maupun industri. Praktik kerja lapangan memiliki peran penting dalam membentuk kesiapan kerja mahasiswa. Kebutuhan tenaga kerja akan terpenuhi dengan baik jika para pencari kerja memiliki kualitas yang sesuai dengan persyaratan yang ditetapkan di dunia kerja. Seseorang yang menjalankan praktik kerja lapangan dengan serius dapat memiliki kesiapan kerja yang sejalan dengan harapan di dunia kerja (Ratnawati, 2016).

Praktik Kerja Lapangan (PKL) yang dilaksanakan mahasiswa Sarjana Terapan (S.Tr) Universitas Negeri Jakarta sebanyak dua kali pada semester yang berbeda. Program PKL tersebut terdiri dari magang terbimbing dan magang mandiri. Magang terbimbing yaitu mata kuliah yang mencakup praktik kerja pada berbagai lembaga boga selama 1 semester dengan waktu 8 jam kerja yang setara 21 SKS. Magang terbimbing ini dilaksanakan pada semester 7 dengan menggabungkan 5 mata kuliah konversi MBKM sebagai guna memperoleh pengalaman secara langsung pada bidang usaha jasa boga pastiseri, pengelolaan makanan patiseri kesempatan khusus, pengelolaan makanan usaha, pengelolaan *bakery pastry*, pengelolaan makanan rantang, pengelolaan makanan restaurant kontinental, oriental, cafetaria, kantin dan rumah sakit. Kemudian akan dipresentasikan hasil pengalaman dari setiap bidang tersebut dengan penerapan etika profesi dan estetika dari profesi di tempat PKL yang dituangkan kedalam penulisan hasil pengalaman kerja. Kemudian magang mandiri yaitu mata kuliah yang bertujuan untuk mendukung mahasiswa dalam upaya penyusunan proyek akhir. Magang mandiri dilaksanakan di semester 8 selama 2 SKS pada 1 semester. Tempat magang ini sesuai dengan topik yang dipilih oleh mahasiswa Sarjana Terapan (S.Tr) program studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan sebagai proyek akhir. Selama

proses magang mandiri ini mahasiswa akan mengumpulkan data yang akan dianalisis berdasarkan kasus yang relevan dengan proyek akhir yang dikerjakan.

Sarjana Terapan (S.Tr) dijadikan sebagai objek penelitian dalam skripsi ini karena program studi ini dirancang untuk menghasilkan lulusan yang siap terjun langsung ke dunia kerja dengan keterampilan praktis yang dibutuhkan oleh industri. Oleh karena itu, kesiapan kerja mahasiswa Sarjana Terapan sangat dipengaruhi oleh pengalaman praktis yang mereka peroleh selama perkuliahan, khususnya melalui Praktik Kerja Lapangan (PKL).

Pengalaman Praktik Kerja Lapangan (PKL) merupakan salah satu aspek penting dalam kurikulum Sarjana Terapan (S.Tr) yang bertujuan untuk menghubungkan teori dengan praktik di dunia kerja. Penelitian ini bertujuan untuk menggali sejauh mana pengalaman PKL dapat mempengaruhi kesiapan kerja mahasiswa, baik dalam hal keterampilan teknis maupun *soft skills* yang dibutuhkan di dunia profesional.

Kesiapan kerja mahasiswa Sarjana Terapan (S.Tr) menjadi indikator penting dalam menilai kualitas dan daya saing lulusan di pasar tenaga kerja. Penelitian ini berfokus untuk mengidentifikasi faktor-faktor yang dapat meningkatkan kesiapan kerja mahasiswa, sehingga memberikan kontribusi dalam perbaikan program pendidikan di Universitas Negeri Jakarta, khususnya pada program studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan.

Program Sarjana Terapan di bidang Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan di Universitas Negeri Jakarta memiliki kebutuhan untuk mengkaji hubungan antara pengalaman PKL dan kesiapan kerja, mengingat bidang ini sangat bergantung pada keterampilan praktis. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan yang berharga untuk pengembangan kurikulum dan pembelajaran yang lebih efektif bagi mahasiswa di masa depan. Dengan mengkaji hubungan antara pengalaman PKL dan kesiapan kerja, penelitian ini dapat memberikan wawasan yang bermanfaat bagi pengembangan kebijakan pendidikan tinggi, khususnya dalam meningkatkan relevansi pendidikan dengan kebutuhan industri. Selain itu, temuan penelitian ini dapat membantu perguruan tinggi dalam merancang program PKL yang lebih sesuai dengan tuntutan dunia kerja.

Dengan alasan-alasan tersebut, mahasiswa Sarjana Terapan (S.Tr) di Universitas Negeri Jakarta, khususnya yang terlibat dalam program studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, merupakan objek penelitian yang relevan dan penting untuk menggali lebih dalam mengenai kesiapan mereka dalam menghadapi dunia kerja setelah lulus.

Praktik kerja lapangan yang telah dilaksanakan oleh mahasiswa program studi Sarjana Terapan (S.Tr) Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan Universitas Negeri Jakarta angkatan 2020 menghasilkan nilai akhir dari perusahaan atau industri, serta penilaian dari dosen yang mencakup berbagai aspek evaluasi. Penilaian tersebut mencakup berbagai aspek, antara lain: (1) Keterampilan komunikasi rata-rata nilai 86; (2) Kolaborasi dan kerja sama rata-rata nilai 87; (3) Pemecahan masalah rata-rata nilai 84; (4) Etika profesi rata-rata nilai 86; (5) Kreativitas dan inovasi rata-rata nilai 85; (6) Pengembangan diri rata-rata nilai 86; (7) Penugasan pengamatan rata-rata nilai (85); (8) Penguasaan lingkungan rata-rata nilai 84; (9) Pemahaman terhadap laporan rata-rata nilai 85. Rata-rata hasil nilai akhir praktik kerja lapangan mahasiswa yaitu A- dengan taraf nilai yaitu 85. Dimana rata-rata nilai tersebut dinyatakan lulus dalam mata kuliah praktik kerja lapangan. Namun, rata-rata nilai tersebut tidak dapat menjadi tolak ukur tingkat kesiapan mahasiswa untuk kerja setelah mereka dinyatakan lulus dari perkuliahan.

Berdasarkan data hasil observasi awal yang dilakukan pada Januari 2023 terhadap 10 mahasiswa Sarjana Terapan (S.Tr) program studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan Universitas Negeri Jakarta angkatan 2020 yang menjalani praktik kerja lapangan (PKL) di semester 7 dan 8. Mahasiswa yang menjalani PKL di Hotel dengan total 87,5% mahasiswa. Kemudian mahasiswa yang menjalani PKL di Media Kuliner total 12,5% mahasiswa. Mayoritas mahasiswa memilih Hotel untuk dijadikan tempat pelaksanaan praktik kerja lapangan. Dari data tersebut diperoleh skor total 100% mahasiswa menyetujui jika variabel pengalaman praktik kerja lapangan terhadap kesiapan kerja mereka akan diteliti. Pengalaman praktik kerja lapangan diperkirakan memiliki hubungan signifikan dengan kesiapan kerja mahasiswa dalam menghadapi dunia kerja yang nyata setelah mereka dinyatakan lulus dari perkuliahan. Data ini mendukung peneliti dalam melakukan penelitian yang bertujuan untuk mengetahui hubungan

antara pengalaman praktik kerja lapangan dan keaktifan dalam organisasi kampus dengan kesiapan kerja mahasiswa.

Berdasarkan penjelasan latar belakang yang telah disampaikan, peneliti tertarik untuk melaksanakan penelitian di Universitas Negeri Jakarta mengenai "Hubungan antara Pengalaman Praktik Kerja Lapangan dengan Kesiapan Kerja Mahasiswa Sarjana Terapan (S.Tr) Universitas Negeri Jakarta."

### **1.2 Identifikasi Masalah**

Berdasarkan penjelasan yang terdapat dalam latar belakang permasalahan di atas, berikut adalah permasalahan yang dapat diidentifikasi dalam penelitian ini:

1. Rata-rata nilai hasil praktik kerja lapangan mahasiswa Sarjana Terapan (S.Tr) Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan Universitas Negeri Jakarta angkatan 2020 tidak sepenuhnya bisa dijadikan tolak ukur tingkat kesiapan kerja seorang mahasiswa.
2. Terdapat aspek lain yang dapat mempengaruhi tingkat kesiapan kerja mahasiswa, selain pengalaman dari kegiatan akademis perkuliahan.

### **1.3 Pembatasan Masalah**

Berdasarkan identifikasi masalah tersebut, peneliti akan membatasi penelitian ini pada aspek yang berkaitan dengan pengalaman praktik kerja lapangan di lingkungan program studi Sarjana Terapan (S.Tr) Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan Universitas Negeri Jakarta angkatan 2020, serta hubungannya dengan kesiapan kerja mahasiswa. Diharapkan, pengalaman praktik kerja lapangan dapat memberikan kontribusi signifikan dalam meningkatkan kesiapan kerja mahasiswa.

### **1.4 Rumusan Masalah**

Berdasarkan pembatasan masalah yang telah dijelaskan di atas, rumusan masalah penelitian ini yaitu bagaimana hubungan antara pengalaman praktik kerja lapangan dengan kesiapan kerja mahasiswa Sarjana Terapan (S.Tr) Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan Universitas Negeri Jakarta angkatan 2020?

## **1.5 Manfaat Hasil Penelitian**

Manfaat dari penelitian ini dapat terlihat dari hasil yang diperoleh. Hasil penelitian tersebut mencakup pengembangan IPTEKS, yakni kontribusi terhadap pengembangan ilmu pengetahuan, serta pemecahan masalah praktis dalam hubungan, yaitu pemecahan masalah yang relevan dengan peningkatan kesiapan kerja mahasiswa.

### **1.5.1 Pengembangan IPTEKS**

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam pengembangan pemahaman mengenai kesiapan kerja mahasiswa Sarjana Terapan (S.Tr), dengan penekanan pada faktor-faktor yang mempengaruhi kesiapan tersebut, salah satunya adalah pengalaman praktik kerja lapangan (PKL).

### **1.5.2 Pemecahan Masalah Praktis Dalam Hubungan**

#### **1. Bagi Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan**

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi acuan dalam pengembangan mata kuliah, terutama Praktik Kerja Lapangan (PKL), pada program studi Sarjana Terapan (S.Tr) Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan di Universitas Negeri Jakarta.

#### **2. Bagi Mahasiswa**

Memberikan referensi serta kontribusi dalam memperkuat kesiapan kerja mahasiswa Sarjana Terapan (S.Tr) program studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan dalam menghadapi tantangan dunia kerja.

#### **3. Bagi Penulis**

Menambah dan memperkaya pengetahuan, wawasan, serta pengalaman mahasiswa, sekaligus berfungsi sebagai sarana bagi mahasiswa untuk mengaplikasikan ilmu yang telah diperoleh selama perkuliahan.