

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Program Studi Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Jakarta (UNJ) merupakan lembaga pendidikan tinggi yang memiliki tanggung jawab dalam mencetak Sumber Daya Manusia (SDM) berkualitas di bidang boga. Berdasarkan profil lulusannya, sarjana dari program studi ini dididik untuk menjadi tenaga pendidik pada jenjang SMP, SMK, dan lembaga pendidikan non-formal yang kompeten dalam penguasaan konsep, teori, serta praktik. Selain peran utama sebagai pendidik, lulusan juga dibekali kemampuan wirausaha dan manajerial agar mampu berkiprah sebagai instruktur, pengelola makanan di hotel, restoran, katering, hingga menjadi pengelola dan pemilik usaha roti dan kue pada sektor *cake shop* dan *bakery*. Dengan spektrum profesi yang luas ini, penguasaan keterampilan khusus, khususnya dalam pengolahan roti, menjadi kompetensi inti yang harus dikuasai mahasiswa untuk memenuhi visi sebagai tenaga ahli yang berwawasan IPTEKS dan kewirausahaan. Namun, pengamatan di lapangan menunjukkan adanya tantangan signifikan dalam pencapaian kompetensi keterampilan khusus tersebut.

Penguasaan teknik pengolahan roti sering kali menjadi salah satu titik krusial bagi lulusan saat transisi dari lingkungan akademis ke lingkungan industri komersial yang lebih kompleks. Kelemahan yang sering ditemukan dalam pengolahan roti oleh mahasiswa adalah kurangnya presisi dalam teknik pengolahan skala industri serta keterbatasan pemahaman terhadap karakteristik bahan, khususnya peran ragi dalam proses fermentasi (Gisslen, 2017). Hal ini berdampak pada rendahnya konsistensi mutu produk, baik dari aspek tekstur maupun rasa, yang belum memenuhi standar profesional industri (Puspitasari & Widiaty, 2020). Fenomena ini mengindikasikan adanya celah (*skill gap*) di mana keterampilan yang diajarkan pada mata kuliah pengolahan roti di perguruan tinggi belum sepenuhnya mampu memenuhi tuntutan teknis yang dipersyaratkan oleh industri *bakery* modern. Jika kesenjangan ini dibiarkan, maka akan mempengaruhi kualifikasi lulusan sebagai pendidik di SMK maupun sebagai pengelola unit usaha

sehingga akan sulit mencapai standar kompetensi yang diharapkan oleh dunia kerja. Urgensi penguatan keterampilan ini sejalan dengan tren ekonomi nasional di mana industri makanan dan minuman menjadi kontributor utama terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) Indonesia. Sektor *bakery* mengalami pertumbuhan pesat seiring dengan meningkatnya konsumsi roti penduduk Indonesia yang mencapai 3,01 kg/kapita/tahun (BPS, 2021). Variasi produk seperti roti tawar, roti manis, hingga adonan soft roll dan lean dough kini tidak lagi sekadar camilan, melainkan telah menjadi kebutuhan pokok masyarakat (Cahyana & Artanti, 2015).

Pada tahun 2017 usaha toko roti di Indonesia baik dari skala besar maupun skala kecil terdiri atas 60% usaha tradisional UMKM, 20% produsen besar, dan 12% produsen roti dari kalangan artis (Jumantara, 2017, diacu dalam Ari Fadiati, 2021). Hal tersebut menciptakan persaingan ketat yang menuntut SDM memiliki pemahaman mendalam mengenai prinsip keamanan pangan, efisiensi proses produksi, dan inovasi resep sesuai tren pasar. Di tengah tantangan mengenai kelemahan keterampilan tersebut, terdapat indikator positif yang menunjukkan potensi besar lulusan Pendidikan Tata Boga UNJ jika kompetensinya diarahkan dengan tepat. Hal ini dibuktikan melalui data rekrutmen *Store Management Development Program (SMDP) Batch 2* oleh PT Erajaya untuk *brand* internasional *Paris Baguette* pada Januari 2026. Dalam seleksi tersebut, lulusan UNJ berhasil terpilih dari lebih 3.900 pelamar dan menunjukkan performa yang sangat gemilang serta diakui oleh pihak manajemen industri (Kandriasari, komunikasi pribadi, 12 Januari 2026). Keberhasilan ini membuktikan bahwa lulusan memiliki fundamental yang baik, namun sekaligus menegaskan perlunya standarisasi yang lebih sistematis agar keberhasilan serupa tidak hanya dimiliki oleh beberapa mahasiswa, melainkan menjadi standar capaian bagi seluruh lulusan mata kuliah pengolahan roti.

Guna mencapai standar tersebut, kurikulum perguruan tinggi harus merujuk pada Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI). Sesuai dengan UU RI No. 12 Tahun 2012 dan Permendikbud No. 73 Tahun 2013, setiap program studi sarjana wajib menyusun capaian pembelajaran yang selaras dengan KKNI. KKNI berfungsi sebagai perangkat ukur dan penyejajaran mutu pendidikan di Indonesia.

Namun, KKNI saja tidak cukup jika tidak disandingkan dengan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI). SKKNI pada sektor makanan dan minuman merupakan rumusan kemampuan kerja yang mencakup aspek pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang diakui secara nyata oleh dunia industri. Keselarasan antara kurikulum akademis (KKNI *Level 6*) dengan standar industri (SKKNI) dalam mata kuliah pengolahan roti menjadi kunci utama untuk memastikan bahwa mahasiswa tidak hanya lulus secara akademis, tetapi juga tersertifikasi secara profesional. Berdasarkan paparan di atas, terdapat kebutuhan mendesak untuk melakukan evaluasi dan pemetaan mengenai sejauh mana ketercapaian kompetensi mahasiswa pada mata kuliah pengolahan roti jika dihadapkan pada parameter nasional dan industri. Pengetahuan mengenai tingkat keselarasan ini akan menjadi landasan bagi pengembangan kurikulum yang lebih relevan dan adaptif. Oleh karena itu, peneliti memandang perlu untuk melakukan penelitian dengan judul: “Keselarasan Kompetensi Keterampilan Khusus pada Mata Kuliah Pengolahan Roti dengan KKNI Level 6 dan SKKNI”.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut dapat teridentifikasi beberapa masalah yang dapat menjadi fokus pada penelitian ini, diantaranya:

1. Adanya peningkatan kapasitas produksi pada industri *bakery* sehingga membutuhkan tenaga kerja dengan keterampilan teknis tinggi.
2. Terdapat kesenjangan antara keterampilan yang dimiliki oleh lulusan perguruan tinggi dengan keterampilan yang dibutuhkan oleh industri makanan.
3. Minimnya data dan informasi mengenai tingkat kompetensi lulusan dalam pengolahan roti yang minimal berdasarkan standar nasional sehingga dapat menjadi dasar perbaikan.
4. Belum banyak evaluasi terkait keselarasan kurikulum mata kuliah dengan KKNI.
5. Belum diketahui secara pasti sejauh mana kompetensi keterampilan khusus pada mata kuliah pengolahan roti telah selaras dengan capaian lulusan yang mengacu pada standar KKNI dan SKKNI.

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah yang terdapat pada latar belakang, ruang lingkup penelitian ini secara spesifik dibatasi pada keselarasan kompetensi keterampilan khusus pada mata kuliah Pengolahan Roti dengan KKNi Level 6 dan SKKNI.

1.4 Perumusan Masalah

Bagaimanakah keselarasan kompetensi keterampilan khusus pada mata kuliah Pengolahan Roti dengan KKNi Level 6 dan SKKNI?

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis keselarasan kompetensi keterampilan khusus yang ada dalam mata kuliah Pengolahan Roti pada Program Studi Pendidikan Tata Boga di Universitas Negeri Jakarta dengan KKNi *Level 6* dan SKKNI.

1.6 Manfaat Penelitian

1. Manfaat Terhadap Penulis

Bagi penulis penelitian ini dipergunakan untuk mengidentifikasi suatu masalah yang sedang terjadi dan sebagai bentuk suatu pengabdian masyarakat serta sebagai persyaratan kelulusan.

2. Manfaat Terhadap Obyek Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi rujukan, sumber informasi dan bahan referensi penelitian selanjutnya agar bisa lebih dikembangkan dalam materi-materi yang lainnya untuk meningkatkan kualitas pembelajaran.

3. Manfaat Terhadap Pembaca

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan motivasi dan gambaran umum kepada pembaca dalam menentukan topik penelitian.