





## Peluang

- Sektor pariwisata merupakan sektor yang menyediakan banyak lapangan pekerjaan.
- Menurut Soegeng Suryadi (2001), bisnis pariwisata di DIY menghasilkan sekitar lima milyar US dollar setiap tahunnya dan mampu menyerap tenaga kerja sekaligus membantu meningkatkan penghasilan masyarakat di sekitar daerah tujuan wisata.
- Penghasilan terbesar dari sektor pariwisata adalah dari usaha makanan dan minuman, bahkan di hotel penghasilan terbesar diperoleh dari divisi Food and Beverage Production and Service
- Disamping itu potensi sektor perdagangan agro segar (pangan) khususnya bidang perdagangan informal di Indonesia cukup besar, sebagai contoh di Jawa Barat sekitar 25% diserap oleh sektor perdagangan informal, sehingga peluang usaha di bidang bisnis makanan minuman sangatlah besar (<http://www.indaaagro.com>).



## Kondisi saat ini lulusan SMK pariwisata

Pada tahun 2005 dari seluruh pekerja di sektor pariwisata tenaga kerja lulusan SMK di DIY hanya 10 % yang bekerja di sektor pariwisata, selebihnya adalah lulusan SMU dan Diploma (Kanwil Deparsenibud DIY,2005). Padahal dari 13 SMK Pariwisata di DIY rata-rata berhasil lulus setiap tahunnya berjumlah sekitar 1200 orang (Dikmenjur Kanwil Diknas Yogyakarta).

- Keadaan tersebut didukung pula oleh hasil penelitian yang dilakukan oleh Agnes Warsitaningsih tahun 2002, bahwa daya serap industri pariwisata terhadap lulusan SMK di Hotel dan Restoran di Daerah Istimewa Yogyakarta dalam kurun waktu lima tahun terakhir berada dalam rentang yang sangat rendah yaitu 0 % - 25 %.

# Problematika

Menurut Spillane James (1994:93) :

***“salah satu masalah dalam mengembangkan pariwisata adalah tidak tersedianya fasilitas yang cukup untuk menunjang pendidikan pariwisata yaitu tenaga kerja yang cakap, terampil, memiliki skill tinggi dan pengabdian di bidangnya (profesional) menjadi kebutuhan mutlak dalam persaingan global”.***

(Spillane James, J.S.J. (1994). Pariwisata Indonesia, Siasat Ekonomi dan Rekayasa Kebudayaan. Yogyakarta : Kanisius)

# **Problematika**

**Menurut Lili Hartono SE, MBA (F&B Manager Hotel Savoy Homann Bandung, 2003) profil kompetensi yang masih kurang dari tamatan SMK adalah ; 1) Kreativitas terutama dalam proses penggunaan bahan-bahan serta penampilan atau penyajian dalam penataan hidangan seperti garnish, rasa, aroma yang menarik dan menampilkan kreasi seni yang tinggi, 2) performance dan attitude, 3) keahlian (skill) dalam kecepatan dan ketepatan, 3) product knowledge tentang bidang pekerjaan di hotel.**

**(Semnas : Implemenasi Kurikulum SMK 2004 dan Harapan Dunia Industri, UPI tahun 2003)**

## **Problematika**

Pada umumnya kreativitas karyawan lulusan SMK Kelompok Pariwisata yang bekerja di hotel dan restoran di DIY adalah sedang bahkan masih belum memuaskan, hasil penelitian ini memberikan indikasi bahwa perlu adanya upaya dari para lulusan untuk terus meningkatkan ide-ide atau gagasan baru sesuai dengan potensinya dalam rangka memajukan tempat di mana mereka bekerja. Kreativitas yang perlu ditingkatkan antara lain berkenaan dengan inisiatif baru dalam melaksanakan pekerjaannya, menemukan cara-cara baru dalam melaksanakan pekerjaan, serta terus berupaya untuk mengembangkan kemampuan diri.

(Ana : Kinerja Lulusan SMK di Hotel dan Restoran di DIY.Tesis UNY,2004).

## Problematika

Dalam menjalankan pekerjaannya masih memperlihatkan sikap yang lamban dan tampak ragu-ragu

(Drs. Aspandi : *Kitchen Chief Hotel Cakra Solo : Kompas Cyber Media* ).



# **Problematika**

**Sikap siswa ketika bekerja di hotel baik di bagian produksi maupun pelayanan 37,50 % masih menunjukkan sikap yang kurang memuaskan. Sikap yang ditunjukkan adalah kurang dapat menyesuaikan dengan peraturan hotel, kurang dapat menyesuaikan dengan karyawan hotel yang lebih senior, kurang dapat mengkomunikasikan jika menghadapi kesulitan dalam menyelesaikan pekerjaan yang dihadapi dan pekerjaan yang ditugaskan.**

**(Dwi Kristiastuti: Efektifitas Pelaksanaan Praktek Kerja Industri oleh SMK Pariwisata di Surabaya. Tesis UNY 2004 ).**



## **Problematika**

**Keterampilan yang ditunjukkan siswa ketika bekerja di hotel dan restoran hanya terbatas pada keterampilan persiapan bahan makanan, keterampilan persiapan dan pengoperasian alat produksi dapur hotel saja sedangkan keterampilan dalam proses memasak atau mengolah makanan, penyajian hidangan, keterampilan berkemas masih kurang. Siswa kurang produktif untuk mencoba berbagai pekerjaan yang dijumpai di dapur hotel, siswa hanya menunggu petunjuk instruktur hotel (Dwi Kristiastuti, 2004).**



# **Problematika**

**Kemampuan profesional lulusan SMK Pariwisata masih menunjukkan perilaku kerja seperti kecepatan kerja, kecekatan kerja, tanggungjawab, kebersihan dalam penanganan kebersihan makanan, serta penampilan diri masih belum memuaskan.**

**(Penelitian Marwanti dkk tahun 1999 : kemampuan profesional lulusan SMK Pariwisata melalui Unit Produksi).**



## **Problematika**

Lemahnya kemampuan manajerial dalam pengelolaan usaha Jasa Boga, sehingga usaha-usaha jasa boga lebih banyak dikelola oleh orang-orang yang bukan berlatar belakang pendidikan kejuruan. Di Industri Jasa Boga terampil mengolah hidangan saja tidak cukup diperlukan kemampuan manajerial untuk dapat mengelola industri jasa boga dengan baik.

## **Problematika**

Sebagian besar lulusan SMK begitu selesai studinya cenderung untuk berupaya mencari pekerjaan yang berperan sebagai buruh pabrik, pegawai dan sebagainya. Sebagian kecil para lulusan SMK yang mau dan mampu menciptakan serta mengembangkan lapangan pekerjaan sendiri. Sekolah Menengah Kejuruan dituntut untuk menciptakan bukan hanya sebagai penyedia tenaga kerja yang siap bekerja pada lapangan kerja yang sesuai dengan kebutuhan dunia usaha /dunia industri, tapi juga dituntut untuk mengembangkan diri pada jalur wirausaha, agar dapat maju dalam berwirausaha walaupun dalam kondisi dan situasi apapun.

( Penelitian Asih : 2003).

# Simpulan

Pengetahuan	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Masih kurangnya pengetahuan tentang bidang pekerjaan di hotel dan restoran (industri Jasa Boga)</li><li>➤ Kompetensi yang dibutuhkan di industri jasa boga masih belum match.</li></ul>
Keterampilan	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Kurangnya kecepatan, kecekatan, dan ketepatan dalam melakukan pekerjaan</li><li>➤ Keterampilan dalam proses memasak atau mengolah makanan, penyajian hidangan, keterampilan berkemas masih kurang</li><li>➤ Kemampuan manajerial dalam pengelolaan usaha Jasa Boga masih perlu ditingkatkan</li><li>➤ Kreativitas terutama dalam proses penggunaan bahan-bahan serta penampilan atau penyajian dalam penataan hidangan seperti garnish, rasa, aroma yang menarik dan menampilkan kreasi seni yang tinggi masih perlu ditingkatkan.</li></ul>
Sikap	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Kurangnya kemampuan beradaptasi dengan bidang pekerjaannya.</li><li>➤ Kurang percaya diri</li><li>➤ Penampilan diri masih belum memuaskan.</li></ul>



## Referensi

- Ana. (2004). Kinerja Tamatan SMK Pariwisata di Hotel dan Restoran di DIY. Tesis UNY.
- Agnes Warsitaningsih. (2002). Daya Serap Lulusan SMK Pariwisata di DIY. Tesis UNY.
- Asih (2003). Peranan Unit Produksi dalam membina Sikap Kemandirian Siswa pada Kelas Wirausaha ( Studi deskriptif di kelas wirausaha pada semester genap Tahun Pelajaran 2002/2003 di SMKN 3 Kota Sukabumi )
- Aspandi . *Kitchen Chief Hotel Cakra Solo* (*Kompas Cyber Media tanggal 26 Oktober 2007*).
- Dwi Kristiastuti. (2004). Efektifitas Pelaksanaan Praktek Kerja Industri oleh SMK Pariwisata di Surabaya. Tesis UNY.  
Dikmenjur Kanwil Diknas Yogyakarta  
<http://www.indagagro-jabar.com> Terus berupaya mempertahankan warisan kuliner bangsa. Didownload tgl 4 februari 2008.  
Kanwil Deparsenibud DIY,2005
- Lili Hartono. (2003). Makalah Semnas : Implemenasi Kurikulum SMK 2004 dan Harapan Dunia Industri. UPI.
- Marwanti dkk .(1999). Kemampuan Profesional Lulusan SMK Pariwisata melalui Unit Produksi. Lemlit UNY.
- Soegeng Suryadi. (2001). Otonomi Potensi Masa Depan RI, *Centre for political Studies*. Jakarta : PT Gramedia .
- Spillane James,J.S.J. (1994). Pariwisata Indonesia, Siasat Ekonomi dan Rekayasa Kebudayaan. Yogyakarta : Kanisius.