

BAB IV GAMBARAN UMUM PENELITIAN

A. Sejarah Singkat SMKN 3 Pekanbaru

SMKN 3 Pekanbaru berdiri pada tahun 1967 yang terletak di Jalan Dr. Soetomo No.110 Pekanbaru. Pada tahun 1967 s/d 1978 SMK Negeri 3 Pekanbaru bernama SKKA (Sekolah Kesejahteraan Keluarga Atas) Negeri, pada tahun 1978 s/d 1997 diganti dengan nama SMKK (Sekolah MenengahKesejahteraan Keluarga) Negeri, kemudian pada tahun 1997 nama SMK Negeri 3 Pekanbaru diresmikan hingga saat sekarang.⁴⁸

B. Visi dan Misi SMKN 3 Pekanbaru

1. Visi

Terwujudnya lembaga diklat yang profesional dan berwawasan seni budaya yang berstandar Nasional dan Internasional di Bumi Lancang Kuning.

2. Misi

Memberikan layanan kepada masyarakat didalam dan diluar negeri melalui sistem pendidikan dan pelatihan pariwisata yang fleksibel, permeable dan berwawasan global, berseni budaya serta menjalin sinergi di lingkungan internal dan eksternal untuk menghasilkan tamatan yang memiliki keunggulan kompetitif dan mampu menghadapi persaingan di Era Globalisasi.

C. Jurusan SMKN 3 Pekanbaru

1. Tata Boga
2. Tata Busana
3. Tata Kecantikan
4. Patiseri
5. Perhotelan
6. Multimedia
7. Usaha Perjalanan Wisata

⁴⁸<https://smkn3pekanbaru.sch.id/> (diakses tanggal 24/07/2018 pukul 21.50 WIB)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

D. Sarana dan Prasarana

Sarana dan prasarana sangat menentukan dalam proses belajar mengajar dalam pendidikan, adapun sarana dan prasarana yang dapat di tinjau selama pelaksanaan observasi di SMK Negeri 3 Pekanbaru sebagai berikut: ⁴⁹

1. Luas tanah : 11.820 m²
2. Jumlah ruangan pendukung kegiatan proses belajar mengajar:
 - a. Jumlah lokal : 25 lokal
 - b. 1 lokal labor komputer
 - c. 5 lokal training tataboga
 - d. 5 ruang praktek Tata Busana
 - e. 2 ruang praktek Tata Kecantikan
 - f. 16 kamar hotel
 - g. 1 lokal ruang perpustakaan
 - h. 1 lokal restoran
 - i. 5 lokal sanggar
3. Fasilitas pendukung ekskul
 - a. Lapangan Upacara 1 buah
 - b. Lapangan Bola Volly
 - c. Lapangan Bulu Tangkis
 - d. Lapangan Bola Basket
 - e. LapanganTenis Meja
4. Bangunan Pendukung lainnya
 - a. Ruang Majelis Guru
 - b. Aula
 - c. Cafe
 - d. Restoran
 - e. Ruang BK
 - f. Tata Usaha
 - g. Musholla
 - h. Hotel
 - i. Dapur Unit Produksi

⁴⁹<https://smkn3pekanbaru.sch.id/> (diakses tanggal 24/07/2018 pukul 21.50 WIB)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

E. Keunggulan SMKN 3 Pekanbaru

1. Memiliki SK Penetapan Sekolah Nasional bertaraf Internasional (SNBI) dengan nomor 0004/C5.2/Kep/2006 tanggal 09 Mei 2006.
2. Memiliki Visi dan Misi strategis / RIPS SMK Tahun 2009 – 2013.
3. Telah mendapatkan Sertifikat ISO untuk Sistem Manajemen Mutu 9001 : 2000 dari Badan Sertifikasi TUV Jerman.
4. Sesuai SK Badan Akreditasi Sekolah Provinsi Riau SMK Negeri 3 Pekanbaru mendapat nilai 98,80 dengan Akreditasi nilai A.
5. Telah memiliki institusi pasangan baik dalam negeri maupun luar negeri. Dibuktikan dengan ditandatanganinya Mou dengan 12 Industri luar negeri (Malaysia dan Oman) dan dalam negeri 62 Mou.
6. Telah memiliki sebagian besar peralatan bantuan Austria yang dipergunakan sebagai sarana bagi siswa dan telah memenuhi persyaratan baik dari segi jenis, jumlah dan persyaratan teknis.
7. Menjadi SMK outlet untuk praktek kerja industri diluar negeri khususnya di Malaysia, dan 24 SMK yang tergabung pada SMK Negeri 3.
8. Memiliki kelas wirausaha jurusan Tata Boga dan Tata Busana (Pembelajaran berbasis produksi).
9. Telah memiliki 1 orang guru bahasa inggris yang telah bersertifikat TOEIC Score 550 dan 1 guru Produktif bersertifikat TOEIC Score 600 dan jugamenjadi *English Test Center* (ETC).
10. Telah memiliki guru normatif dan adaptif permatapelajaran dengan latarbelakang pendidikan yang relevan.
11. Memiliki minimal 5 orang guru kopetensi bidang produktif yang relevan tamatan pelatihan Austria selama 1,5 tahun dan 1 orang guru telah bersertifikasi kompetensi di bidangnya.
12. Kepala sekolah telah mempunyai sertifikat dalam bidang *Talent Scouting, school management from Austria* dan juga memiliki guru normatif dan adaptif permatapelajaran dengan latar belakang pendidikan yang relevan.
13. SMK Negeri 3 Pekanbaru telah memberikan jasa konsultasi SMM ISO 9001 : 2000 pada SMK Muhammadiyah 1, SMK Negeri 5 dan 7 Padang.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

14. *Community College* SMKN 3 Pekanbaru telah bekerjasama dengan FKIP Universitas Riau, untuk Diploma 1 dan 2 pada jurusan Tata Busana dan Tata Boga.

F. Jurusan Tata Boga SMKN 3 Pekanbaru

Tata boga adalah pengetahuan di bidang boga (seni mengolah masakan) yang mencakup ruang lingkup makanan, mulai dari persiapan pengolahan sampai dengan menghadirkan makanan itu sendiri yang bersifat tradisional maupun Internasional. Berbagai prinsip prinsip dasar utama dan tata cara memasak yang umum dilaksanakan di bagian boga.

Dengan adanya mata pelajaran boga dasar diharapkan memberikan pengetahuan kepada siswa-siswa agar dapat memiliki keterampilan di bidang kuliner dan profesionalisme dalam bekerja di bidangnya. Adapun materi yang diajarkan pada program ini meliputi:

1. Pengenalan & pemahaman mengenai alat/ mesin industri makanan
2. Pengenalan bahan-bahan dasar/ utama, resep, nutrisi dan gizi.
3. Pengenalan teknik-teknik pengolahan makanan, dimulai dengan penyiapan bahan-bahan dasar menjadi makanan yang bercita rasa tinggi sesuai dengan kualitas standar Internasional.⁵⁰

⁵⁰<https://smkn3pekanbaru.sch.id/> (diakses tanggal 24/07/2018 pukul 21.50 WIB)