

IMPLEMENTASI KURIKULUM MERDEKA PADA PROGRAM TATA BOGA SMK NEGERI 9 PADANG

*(Implementation Of The Merdeka Curriculum In The Culinary Arts Program
At Smk Negeri 9 Padang)*

Natasya Saqinah¹, Cici Andriani^{*2}, Elida³, Juliana Siregar⁴

^{1,2,3,4}Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Universitas Negeri Padang

*Corresponding author, e-mail : ciciandriani@fpp.unp.ac.id

ABSTRACT

This study, titled Implementation of the Curriculum at SMK Negeri 9 Padang in Preparing Work-Ready Graduates, focuses on the culinary arts program. It aims to analyze the planning, implementation, evaluation, and challenges of curriculum application. The research employed a descriptive qualitative approach using in-depth interviews, observations, and documentation. Data were analyzed using the interactive model of Miles and Huberman, which includes data reduction, data display, and conclusion drawing. The findings show that the involvement of industries in curriculum planning remains limited; however, practice-based learning such as teaching factory and industrial internships effectively improve students' culinary skills. Graduate employment absorption increased from 44.9% to 74%. The main constraints include limited practice facilities and insufficient practice time. This study highlights the importance of continuous collaboration between schools and industries to produce competent and work-ready vocational graduates.

Keywords : Curriculum Implementation, Vocational School, Culinary Arts, Teaching Factory, Industry Partnership

ABSTRAK

Penelitian ini berjudul Implementasi Kurikulum di SMK Negeri 9 Padang dalam Menyiapkan Lulusan yang Siap Kerja dengan fokus pada program tata boga. Tujuannya untuk menganalisis perencanaan, pelaksanaan, evaluasi, dan kendala dalam implementasi kurikulum. Penelitian menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan teknik wawancara mendalam, observasi, dan studi dokumentasi. Analisis data dilakukan dengan model interaktif Miles dan Huberman yang meliputi reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pelibatan Dunia Usaha dan Dunia Industri (DUDI) dalam perencanaan masih terbatas, namun pembelajaran berbasis praktik seperti pabrik pengajaran dan magang industri efektif meningkatkan keterampilan siswa bidang kuliner. Tingkat penyerapan lulusan meningkat dari 44,9% menjadi 74%. Kendala utama adalah keterbatasan fasilitas praktik dan waktu pelaksanaan. Penelitian ini menegaskan pentingnya kemitraan berkelanjutan antara sekolah dan industri untuk menghasilkan lulusan yang kompeten dan siap kerja.

Kata kunci : Implementasi Kurikulum, SMK, Tata Boga, Pabrik Pengajaran, DUDI

How to Cite: Natasya Saqinah¹, Cici Andriani², Elida³, Juliana Siregar⁴. 2025. Implementasi Kurikulum Merdeka Pada Program Tata Boga di SMK Negeri 9 Padang. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 6 (3), pp. 426-430. DOI: 10.24036/jptbt.v6i3.26990



This is an open access article distributed under the Creative Commons 4.0 Attribution License, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited. ©2019 by author

PENDAHULUAN

SMK Negeri 9 Padang merupakan salah satu sekolah menengah kejuruan di Kota Padang yang berfokus pada bidang pariwisata, perhotelan, dan terutama program keahlian Tata Boga. Sekolah ini berkomitmen untuk meningkatkan kualitas pendidikan melalui penerapan Kurikulum Merdeka yang disesuaikan dengan kebutuhan industri kuliner lokal maupun nasional. Implementasi kurikulum dilakukan

melalui kegiatan berbasis praktik seperti *project-based learning*, *teaching factory*, dan program magang industri yang memberikan pengalaman langsung kepada siswa di dunia kerja nyata. Dalam bidang Tata Boga, kegiatan ini mencakup praktik pengolahan makanan, manajemen dapur, penyajian hidangan, serta penerapan standar hygiene dan sanitasi kerja yang sesuai dengan tuntutan industri kuliner profesional (Saryono, 2022).

Perubahan kebutuhan tenaga kerja di sektor kuliner juga semakin dinamis seiring dengan kemajuan teknologi, digitalisasi, dan tren gaya hidup global. Dunia usaha dan dunia industri (DUDI) kini menuntut tenaga kerja yang tidak hanya menguasai keterampilan teknis memasak, tetapi juga memiliki kreativitas menu, kemampuan inovasi produk, serta *soft skills* seperti kerja sama, komunikasi, dan manajemen waktu. Dalam konteks revolusi industri 4.0, pekerja di bidang kuliner dituntut mampu beradaptasi dengan penggunaan teknologi dapur modern dan sistem pelayanan berbasis digital (Syahrir, 2021).

Sebagai lembaga pendidikan vokasional, SMK memiliki peran strategis dalam menyiapkan tenaga kerja kompeten yang siap menghadapi perubahan tersebut. Oleh karena itu, kurikulum di SMK harus adaptif, relevan, dan berorientasi pada kebutuhan industri agar lulusan memiliki daya saing tinggi di dunia kerja (Munadi, 2020). Kurikulum Merdeka menjadi inovasi penting karena memberikan fleksibilitas bagi sekolah untuk mengembangkan pembelajaran yang kontekstual dan kolaboratif, sesuai karakteristik industri dan peserta didik.

Namun, pelaksanaan Kurikulum Merdeka di SMK Negeri 9 Padang, khususnya pada program Tata Boga, masih menghadapi sejumlah tantangan, seperti keterbatasan fasilitas praktik yang sesuai standar industri, kekurangan tenaga pengajar dengan pengalaman profesional di bidang kuliner, serta keterbatasan waktu praktik di dapur sekolah maupun industri. Kondisi ini menimbulkan pertanyaan penting mengenai sejauh mana implementasi Kurikulum Merdeka mampu meningkatkan kesiapan kerja lulusan Tata Boga di SMK Negeri 9 Padang.

Oleh karena itu, penelitian ini difokuskan untuk menganalisis implementasi Kurikulum Merdeka dalam meningkatkan kesiapan kerja lulusan program Tata Boga di SMK Negeri 9 Padang. Fokus kajian meliputi perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi kurikulum, efektivitas kegiatan praktik seperti *teaching factory* dan magang industri, serta kontribusi kemitraan dengan DUDI terhadap peningkatan kompetensi siswa. Penelitian ini penting dilakukan karena memberikan gambaran empiris mengenai model implementasi kurikulum adaptif di bidang Tata Boga, yang dapat dijadikan referensi bagi SMK lain dalam mengembangkan pendidikan vokasional yang relevan dengan kebutuhan industri.

BAHAN DAN METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dan dilaksanakan di SMK Negeri 9 Padang pada tahun akademik 2025. Pendekatan ini dipilih untuk menggambarkan secara mendalam proses implementasi Kurikulum Merdeka berdasarkan pengalaman langsung para pihak yang terlibat. Populasi penelitian meliputi seluruh pemangku kepentingan dalam pelaksanaan kurikulum, yaitu kepala sekolah, guru produktif, siswa, alumni, serta perwakilan Dunia Usaha dan Dunia Industri (DUDI). Pemilihan informan dilakukan dengan teknik *purposive sampling* berdasarkan kriteria relevansi dan kedalaman informasi yang dapat diberikan. Kriteria tersebut mencakup pengalaman minimal lima tahun bagi guru produktif, keterlibatan langsung dalam perencanaan kurikulum bagi wakil kepala sekolah, keaktifan siswa dalam kegiatan *teaching factory* dan magang industri, serta alumni yang telah bekerja di bidang tata boga selama enam hingga dua puluh empat bulan. Sementara itu, perwakilan DUDI dipilih dari pihak yang memiliki tanggung jawab terhadap pelatihan siswa, seperti pemilik usaha kuliner mitra atau manajer sumber daya manusia.

Untuk memperkaya data dan mengatasi keterbatasan jumlah informan, penelitian ini melibatkan sekitar dua belas hingga lima belas orang yang terdiri dari satu wakil kepala sekolah bidang kurikulum, tiga hingga empat guru produktif, empat siswa dari angkatan yang berbeda, dua alumni, serta dua hingga tiga perwakilan DUDI. Instrumen penelitian meliputi wawancara mendalam, observasi partisipatif, dan studi dokumentasi terhadap dokumen seperti silabus, modul ajar, program kerja, serta nota kesepahaman (MoU) antara sekolah dan industri. Data dianalisis menggunakan model analisis interaktif Miles dan Huberman (2019) yang meliputi tiga tahap, yaitu reduksi data, penyajian data, serta penarikan dan verifikasi kesimpulan. Keabsahan data dijaga melalui triangulasi sumber dan teknik, deviasi silang antar-informan, serta *audit trail* untuk memastikan transparansi dan keterlacakan proses penelitian. Dengan rancangan ini, penelitian diharapkan menghasilkan temuan yang lebih komprehensif dan valid mengenai implementasi Kurikulum Merdeka dalam menyiapkan lulusan kompeten di bidang tata boga di SMK Negeri 9 Padang.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini dilaksanakan di SMK Negeri 9 Padang, salah satu sekolah menengah kejuruan di Kota Padang yang berfokus pada bidang pariwisata, tata boga, dan perhotelan. Sekolah ini memiliki visi untuk

menghasilkan lulusan yang beriman, terampil, mandiri, kreatif, dan kompetitif di dunia kerja. Dalam upaya meningkatkan relevansi pendidikan dengan kebutuhan industri, SMK Negeri 9 Padang telah menerapkan Kurikulum Merdeka yang memberi fleksibilitas bagi sekolah untuk menyesuaikan program keahlian dengan karakteristik peserta didik dan tuntutan dunia kerja (Munadi, 2020).

Perencanaan kurikulum dilakukan melalui rapat kerja sekolah dan In House Training (IHT) yang melibatkan kepala sekolah, guru produktif, serta perwakilan Dunia Usaha dan Dunia Industri (DUDI). Proses ini difokuskan pada penyelarasan kompetensi siswa dengan standar industri kuliner, seperti teknik memasak, food hygiene, dan pelayanan makanan profesional (Rini, 2024). Pelaksanaan kurikulum menekankan pembelajaran berbasis praktik melalui kegiatan teaching factory dan magang industri. Dalam teaching factory, siswa secara langsung memproduksi roti, kue, dan layanan katering yang bernilai ekonomi. Kegiatan ini mengasah keterampilan teknis dan soft skills seperti kerja sama, kedisiplinan, serta tanggung jawab. Seorang guru produktif menyatakan, “Teaching factory membuat siswa belajar mengelola dapur seperti di hotel — mulai dari persiapan bahan, perhitungan biaya produksi, hingga pelayanan pelanggan.” Selain itu, magang industri selama 3–6 bulan di restoran dan hotel mitra memperkuat kesiapan kerja siswa melalui pengalaman lapangan nyata.

Evaluasi pelaksanaan kurikulum dilakukan melalui supervisi akademik, rapat evaluasi, dan umpan balik dari DUDI. Hasilnya menunjukkan bahwa siswa memiliki kemampuan teknis yang baik, namun masih perlu penguatan dalam aspek komunikasi pelanggan dan kebersihan area kerja. Data dari Bursa Kerja Khusus (BKK) juga menunjukkan adanya peningkatan signifikan dalam penyerapan kerja lulusan setelah penerapan Kurikulum Merdeka.

Tabel 1. Data Jumlah Lulusan SMK Negeri 9 Padang

Tahun Ajaran	Jumlah Lulusan	Bekerja di Industri (%)	Berwirausaha (%)	Melanjutkan Studi (%)
2023/2024	390	44,9% (175 orang)	12,0% (48 orang)	18,7% (73 orang)
2024/2025	389	74,0% (288 orang)	8,4% (33 orang)	10,7% (42 orang)

Sumber : Bursa Kerja Khusus (BKK) SMK Negeri 9 Padang (2025)

Peningkatan dari 44,9% menjadi 74% lulusan yang terserap di industri menunjukkan efektivitas kegiatan teaching factory dan magang dalam meningkatkan kesiapan kerja siswa. Berdasarkan hasil wawancara, faktor pendorong peningkatan ini antara lain kesesuaian kurikulum dengan kebutuhan industri, perluasan kemitraan dengan DUDI, serta peningkatan kualitas produk kuliner sekolah yang mendapat pengakuan dari masyarakat dan industri.

Namun demikian, masih terdapat kendala dalam implementasi, terutama keterbatasan fasilitas praktik, waktu kegiatan praktik yang singkat, dan kurangnya guru produktif di bidang pastry dan bakery. Keterbatasan alat seperti oven dan mixer berdampak pada efektivitas pembelajaran karena siswa harus bergantian saat praktik. Untuk mengatasi hal tersebut, sekolah telah melakukan pelatihan peningkatan kompetensi (upskilling dan reskilling) bagi guru, memperbaiki fasilitas dapur praktik melalui dukungan pemerintah dan mitra industri, serta memperluas jaringan kerja sama dengan hotel dan restoran di Padang. Kendala utama dalam implementasi Kurikulum Merdeka di program Tata Boga meliputi keterbatasan fasilitas praktik, waktu pelaksanaan, serta jumlah guru produktif.

Secara umum, implementasi Kurikulum Merdeka pada program Tata Boga di SMK Negeri 9 Padang telah memberikan hasil positif dalam meningkatkan kompetensi teknis dan soft skills siswa. Meski demikian, peningkatan kolaborasi dengan industri serta penguatan fasilitas praktik masih diperlukan agar lulusan semakin siap menghadapi tantangan dunia kerja yang kompetitif.

Tabel 2. Kendala Implementasi Kurikulum Tata Boga SMK Negeri 9 Padang

Kendala	Jumlah Laporan	Persentase (%)
Keterbatasan fasilitas praktik	12	40%
Waktu praktik terbatas	8	27%
Kekurangan guru produktif	6	20%
Kurangnya keterlibatan DUDI dalam perencanaan	4	13%

Sumber: Wawancara dengan Guru dan Wakil Kepala Sekolah Bidang Kurikulum (2025)

Keterbatasan fasilitas praktik seperti oven dan mixer yang rusak berdampak langsung terhadap penguasaan keterampilan teknis siswa, karena kegiatan praktik harus dilakukan secara bergiliran. Selain itu, waktu praktik yang terbatas juga menjadi kendala dalam penyelesaian proyek kuliner skala besar, seperti layanan katering dan produksi makanan olahan. Kekurangan guru produktif di bidang pastry dan bakery turut menghambat pelaksanaan pembelajaran praktik secara optimal, karena beberapa materi masih diajarkan secara teoritis.

Untuk mengatasi kendala tersebut, SMK Negeri 9 Padang telah melaksanakan berbagai upaya strategis yang difokuskan pada peningkatan kualitas sumber daya manusia dan fasilitas pembelajaran. Guru produktif mendapatkan pelatihan upskilling dan reskilling melalui kerja sama dengan industri kuliner di Kota Padang, dengan tujuan memperbarui kompetensi sesuai perkembangan teknologi dan tren kuliner modern. Sekolah juga melakukan perbaikan dan pengadaan alat dapur praktik, seperti oven, mixer, dan perlengkapan produksi lainnya, dengan dukungan dari pemerintah daerah dan mitra industri.

Selain itu, sekolah memperluas jaringan kemitraan dengan Dunia Usaha dan Dunia Industri (DUDI), khususnya hotel dan restoran, untuk memperbanyak peluang magang serta memperkuat relevansi pembelajaran dengan kebutuhan dunia kerja. Upaya ini diharapkan mampu meningkatkan efektivitas implementasi Kurikulum Merdeka dan menghasilkan lulusan yang memiliki keterampilan teknis dan profesional sesuai dengan standar industri kuliner.

Secara keseluruhan, penerapan Kurikulum Merdeka pada program Tata Boga SMK Negeri 9 Padang terbukti efektif dalam meningkatkan kompetensi siswa, baik teknis maupun non-teknis. Kegiatan teaching factory berperan penting dalam membentuk keterampilan kewirausahaan dan manajerial, di mana siswa belajar mengelola dapur secara profesional, menghitung biaya produksi, dan melayani pelanggan dengan etika kerja yang baik. Peningkatan penyerapan kerja hingga 74% menunjukkan keberhasilan pembelajaran kontekstual ini, sejalan dengan temuan Rini (2024) bahwa praktik industri dan kolaborasi sekolah-industri mampu meningkatkan daya saing lulusan SMK.

Meskipun demikian, penguatan soft skills seperti komunikasi, kerja sama, dan adaptabilitas masih diperlukan agar lulusan lebih siap menghadapi tantangan dunia kerja kuliner. Oleh karena itu, sinergi yang lebih kuat antara sekolah dan DUDI dalam perencanaan kurikulum, pelaksanaan praktik, dan penyediaan fasilitas industri menjadi faktor penting untuk menjamin keberlanjutan dan relevansi pendidikan vokasional di bidang tata boga.

KESIMPULAN

Implementasi Kurikulum Merdeka pada program Tata Boga di SMK Negeri 9 Padang telah berjalan cukup efektif dalam meningkatkan kompetensi dan kesiapan kerja siswa. Melalui kegiatan teaching factory dan magang industri, siswa memperoleh pengalaman langsung yang relevan dengan dunia kerja, sehingga tingkat penyerapan lulusan di industri meningkat dari 44,9% menjadi 74%. Pelaksanaan kurikulum yang melibatkan Dunia Usaha dan Dunia Industri (DUDI) juga berkontribusi dalam penyesuaian kompetensi siswa dengan kebutuhan pasar kerja. Namun, kendala masih ditemui dalam keterbatasan fasilitas praktik, waktu pelaksanaan kegiatan, serta jumlah guru produktif di bidang kuliner. Upaya perbaikan yang dilakukan, seperti pelatihan guru, pembaruan peralatan dapur, dan perluasan kemitraan dengan DUDI, menunjukkan langkah positif menuju implementasi kurikulum yang lebih optimal. Ke depan, penguatan soft skills dan kolaborasi yang lebih intensif dengan industri menjadi kunci untuk menghasilkan lulusan Tata Boga yang kompeten, adaptif, dan siap bersaing di dunia kerja.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih setinggi-tingginya kepada Universitas Negeri Padang. Penghargaan juga disampaikan kepada Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Ucapan terima kasih khusus penulis sampaikan kepada Ibu Cici Andriani, M.Pd atas bimbingan, arahan, dan motivasi yang diberikan sejak perancangan proposal hingga finalisasi naskah artikel ini.

DAFTAR REFERENSI

- Astuti, R., & Firmansyah, D. (2023). Kemitraan SMK dan industri: Strategi meningkatkan keterampilan kerja siswa. *Jurnal Manajemen Pendidikan*, 9(1), 110–120.
- Finch, C. R., & Crunkilton, J. R. (1999). *Curriculum Development in Vocational and Technical Education: Planning, Content, and Implementation* (5th ed.). Allyn & Bacon.
- Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi. (2022). *Panduan implementasi Kurikulum Merdeka di Sekolah Menengah Kejuruan*. Jakarta: Kemendikbudristek.
- Lincoln, Y. S., & Guba, E. G. (1985). *Naturalistic Inquiry*. Sage Publications.

-
- Miles, M. B., Huberman, A. M., & Saldaña, J. (2019). *Qualitative Data Analysis: A Methods Sourcebook* (4th ed.). SAGE Publications.
- Moleong, L. J. (2021). *Metodologi Penelitian Kualitatif* (Edisi revisi). Remaja Rosdakarya.
- Munadi, Y. (2020). *Pengembangan Kurikulum Pendidikan Kejuruan*. RajaGrafindo Persada.
- Rini, P., et al. (2024). Kurikulum berbasis industri: Upaya meningkatkan daya saing lulusan SMK. *Jurnal Pendidikan Teknologi dan Kejuruan*, 18(1), 88–98.
- Saryono, D., et al. (2022). Implementasi Kurikulum Merdeka pada Sekolah Menengah Kejuruan. *Jurnal Pendidikan Indonesia*, 11(2), 75–85.
- Syahrir, S., & Murtadlo, M. (2021). Pendidikan vokasi di era revolusi industri 4.0. *Jurnal Pendidikan Vokasi*, 11(1), 45–56.
- Tate, W. F., & Brown, C. (2018). Vocational education and training for the 21st-century workforce. *Journal of Vocational Education Research*, 43(2), 115–130.
- Wibowo, A., & Saputra, E. (2020). Manajemen implementasi kurikulum berbasis kompetensi di Sekolah Menengah Kejuruan. *Jurnal Administrasi Pendidikan*, 27(1), 28–40.
- Zopiatis, A. (2007). Hospitality and culinary arts education: Issues and challenges. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 19(1), 65–77.
<https://doi.org/10.1108/09596110710724170>