

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pendidikan merupakan salah satu unsur yang memiliki peranan penting dalam membentuk dan mengembangkan karakter bangsa yang berkualitas. Pendidikan diharapkan mampu memberikan sumbangan besar dalam meningkatkan sumber daya manusia sebagai tenaga pembangunan, beriman dan bertaqwa, berakhlak mulia, berbudi luhur, memiliki pengetahuan dan keterampilan, sehat jasmani dan rohani serta mempunyai kepribadian yang mantap dan mandiri. Sebagaimana tercantum dalam Undang-Undang Sistem Pendidikan Nasional No. 20 tahun 2003, tentang Fungsi dan Tujuan Pendidikan Nasional, yaitu :

Pendidikan Nasional berfungsi mengembangkan kemampuan dan membentuk watak serta peradaban bangsa yang bermartabat dalam rangka mencerdaskan kehidupan bangsa, bertujuan untuk berkembangnya potensi peserta didik agar menjadi manusia yang beriman dan bertaqwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, berakhlak mulia, sehat, berilmu, cakap, kreatif, mandiri dan menjadi warga Negara yang demokratis serta bertanggung jawab.

Rumusan fungsi dan tujuan pendidikan nasional di atas, dimaksudkan untuk mewujudkan manusia-manusia pembangunan yang dapat membangun dirinya serta bersama-sama bertanggung jawab atas pembangunan bangsanya secara optimal.

Usaha pendidikan diarahkan kepada pengembangan diri individu dalam segala segi kehidupannya baik fisik, mental, moral, spiritual, sosial maupun intelektual sehingga mereka mampu, mengambil bagian yang aktif dalam kehidupan menjadi anggota masyarakat.

UU No.20 tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional (SISDIKNAS)

menjelaskan, bahwa :

Satuan pendidikan adalah kelompok layanan pendidikan yang menyelenggaraan pendidikan pada jalur formal, non formal dan informal pada setiap jenjang dan jenis pendidikan. Pendidikan formal adalah jalur pendidikan terstruktur dan berjenjang yang terdiri atas Pendidikan Dasar, Pendidikan Menengah, dan Pendidikan Tinggi. Pendidikan non formal adalah jalur pendidikan di luar pendidikan formal yang dapat dilaksanakan secara terstruktur dan berjenjang seperti lembaga kursus, lembaga pelatihan, dan kelompok belajar. Pendidikan informal adalah jalur pendidikan keluarga dan lingkungan berbentuk kegiatan belajar secara mandiri.

Pendidikan menengah, dibagi dua jenis yaitu pendidikan umum dan pendidikan kejuruan. Sekolah Menengah Kejuruan atau SMK sebagai bentuk pendidikan formal merupakan pendidikan menengah yang mempunyai peranan dalam menyiapkan tenaga kerja yang professional dan trampil di bidang tertentu. Sesuai dengan Undang-undang No 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional Penjelasan Pasal 15 yang menjelaskan bahwa “Pendidikan kejuruan merupakan pendidikan menengah yang mempersiapkan peserta didik terutama untuk bekerja dalam bidang tertentu.”

Salah satu kelompok Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) yaitu SMK kelompok pariwisata. Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) kelompok pariwisata memiliki program keahlian salah satunya adalah program Keahlian Restoran. Pencapaian tujuan SMK dirumuskan secara lebih operasional pada program keahlian dalam bentuk profil kompetensi lulusan yang terdapat pada peraturan Menteri Pendidikan Nasional Nomor 23 Tahun 2006 tentang Standar Kompetensi Lulusan. Standar Kompetensi Lulusan pada dasarnya adalah standar minimal yang harus dicapai oleh setiap siswa.

Tujuan Program Keahlian Restoran mengacu pada standar kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) tahun 2004 yang terdapat pada profil Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 2 Baleendah Kabupaten Bandung tahun 2007, menyebutkan secara umum tujuan program keahlian restoran adalah membekali peserta didik dengan keterampilan, pengetahuan, dan sikap agar kompeten.

1. Mengolah dan menyajikan makanan kontinental yang terdiri dari makanan pembuka, makanan utama dan makanan penutup.
2. Mengolah dan menyajikan makanan Indonesia, yang terdiri dari makanan pembuka, makanan pokok, lauk pauk dan makanan penutup.
3. Melayani makanan dan minuman baik di Restoran maupun di Kamar Tamu, serta menata meja makan dan meja prasmanan.
4. Mengolah dan menyajikan aneka minuman non alkohol.
5. Mengorganisir operasi pelayanan makanan dan minuman di Restoran.

Siswa pada program keahlian Restoran SMK Negeri 2 Baleendah dibekali dengan berbagai keterampilan dan pengetahuan yang diharapkan dapat menunjang kemampuan siswa sebagai tenaga profesional, terampil dan mandiri. Siswa wajib mencapai 32 Standar Kompetensi yang sesuai dengan SKKNI, salah satunya adalah kompetensi Menyediakan Layanan Makan dan Minum (Provide Food and Beverage Service) terdiri dari beberapa Sub Kompetensi yaitu :

1. Menyiapkan hidangan / area restoran untuk pelayanan
2. Menyiapkan dan mengatur meja
3. Menyambut tamu
4. Mengambil dan memproses pesanan
5. Menyajikan dan membersihkan minuman dan makanan
6. Menutup area restoran / ruang makan

Kompetensi Menyediakan Layanan Makan dan Minum merupakan kemampuan dasar berupa teori dan praktek kejuruan dengan tujuan agar siswa memiliki konsep dalam memaknai prinsip menyediakan layanan makan dan

minum di restoran atau disebut juga sebagai *waiter/waitress* yang berkaitan dengan kemampuan kognitif, afektif dan psikomotorik.

Ruang lingkup yang dipelajari dalam menyediakan layanan makan dan minum adalah menyiapkan area restoran, menyiapkan meja restoran, cara menyambut tamu di restoran, bagaimana cara memproses pesanan restoran, cara menyajikan, membersihkan makanan dan minuman serta bagaimana cara menutup area restoran.

SMK kelompok pariwisata, khususnya program studi Restoran membekali siswa dengan pengetahuan, sikap dan keterampilan dasar dengan jalan memberikan kegiatan belajar di dalam kelas. Salah satu bentuk pembelajaran di dalam kelas bagi peserta didik SMK 2 Baleendah, yaitu mempelajari mata diklat Tata Hidang. Mata diklat ini wajib diikuti oleh siswa di kelas 1 dan 2. Bentuk kegiatan belajar berupa teori dan praktikum. Bentuk keterampilan yang telah diberikan melalui praktikum di sekolah atau di laboratorium dapat dijadikan bekal siswa menjadi tenaga kerja yang terampil dan profesional dalam mengisi kebutuhan dunia usaha dan industri pada masa yang akan datang.

Hasil belajar merupakan suatu perubahan dalam bentuk Attitude (sikap) dan aptitude (kemampuan), seperti yang diungkapkan oleh Sudjana (2008:28) bahwa hasil belajar adalah : "...adanya suatu perubahan tingkah laku siswa setelah melalui proses pembelajaran, perubahan sebagai hasil belajar ditunjukkan dalam bentuk ranah kognitif, afektif serta psikomotorik yang ada pada individu".

Hasil belajar Tata Hidang akan berguna bagi siswa, bila hasil belajar tersebut dapat memberikan landasan berupa keterampilan dan pengetahuan yang dapat meningkatkan kemampuannya di bidang pelayanan di restoran serta memberikan dasar kemampuan bagi siswa dalam mata diklat Tata Hidang khususnya sebagai *Waiter/Waitress*. Hasil belajar dikatakan baik apabila tujuan dari pembelajaran Tata Hidang dapat dicapai oleh siswa dengan hasil yang sesuai indikator keberhasilan minimal sesuai standar. Tercapainya tujuan pembelajaran Tata Hidang dapat dilihat dari kemampuan siswa menguasai mata diklat Tata Hidang. Salah satu indikator keberhasilan belajar dapat ditunjukkan oleh siswa yang bersangkutan di dalam memecahkan masalah yang sulit, ketika mereka menghadapi masalah dalam dunia kerja sebagai *Waiter/Waitress* di Restoran, maka mereka dapat memecahkan masalah sesuai dengan tuntutan pekerjaan yang sesuai dengan keahlian yang dimiliki.

Restoran merupakan usaha yang bergerak dalam bidang jasa yang memegang peranan penting dalam suatu pelayanan, karena dengan adanya pelayanan yang baik maka pelanggan akan datang kembali dan menjadi pelanggan lestari. Sebagai guru Tata Hidang memiliki kewajiban untuk melaksanakan program pembelajaran tentang pelayanan makan dan minum (*waiter/waitress*) kepada siswa melalui proses pembelajaran di dalam kelas dan di luar kelas yang akan dijadikan bekal bagi siswa dalam menghadapi dunia kerja.

Siswa dianggap berhasil mencapai kompetensi Menyediakan Layanan Makan dan Minum apabila telah sanggup menerapkan pengetahuan, sikap dan keterampilan ke dalam pelaksanaan praktikum layanan makan dan minum serta

menerapkannya ke dalam dunia kerja. Data sementara untuk lulusan SMK Negeri 2 Baleendah tahun 2004 yang telah bekerja di Restoran atau Hotel di Bandung yaitu sebanyak 14 orang dari 122 lulusan. Dengan adanya data sementara maka dapat diteliti berapa besar pengaruh hasil belajar Tata Hidang terhadap minat siswa menjadi seorang *Waiter/Waitress*.

Uraian latar belakang yang telah dipaparkan penulis sebagai mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI dengan Paket Keahlian Katering yang telah belajar mengenai restoran, dan dipersiapkan untuk menjadi calon Guru SMK merasa tertarik untuk meneliti seberapa besar pengaruh hasil belajar Tata Hidang terhadap Minat Siswa Sebagai seorang *Waiter/Waitress* di Restoran.

B. Pembatasan dan Perumusan Masalah

1. Pembatasan Masalah

Ruang lingkup masalah penelitian dibatasi pada peserta diklat tingkat III Program Keahlian Restoran SMKN 2 Baleendah yang akan dijadikan sampel penelitian dengan pembatasan masalah meliputi :

- a. Hasil belajar menyediakan layanan makan dan minum, ditinjau dari :
 - 1) Aspek Kognitif, meliputi pengetahuan restoran, pengertian *waiter/waitress*, kualifikasi *waiter/waitress*, pengetahuan jenis-jenis pelayanan, dan prosedur pelayanan pesanan makanan dan minuman.
 - 2) Aspek Afektif, yaitu sikap kerja siswa dalam proses persiapan, pelaksanaan pelayanan dan membersihkan area restoran.

- 3) Aspek Psikomotor, mencakup keterampilan siswa dalam melaksanakan pelayanan makanan, mempersiapkan keperluan alat-alat yang digunakan dalam penyajian, dan terampil dalam menata makanan dan minuman yang sesuai dengan tujuan penyajian.
- b. Minat yang dimiliki siswa bekerja sebagai *waiter/waitress* di restoran berdasarkan jenis minat yaitu termasuk ke dalam minat *volunter* dimana dengan adanya minat tersebut maka siswa akan bekerja dengan sungguh-sungguh atas keinginan sendiri bukan dari orang lain. Minat ini dibagi menjadi tiga kelompok yaitu minat *Volunter*, minat *Involunter* dan minat *Non Volunter*.
- c. Hasil belajar Menyediakan layanan makan dan minum (Tata Hidang) dapat memberikan pengaruh terhadap minat siswa menjadi tenaga kerja sebagai *waiter/waitress* yang telah melaksanakan pembelajaran sebelumnya oleh siswa tingkat III Program Keahlian Restoran SMKN 2 Baleendah.

2. Perumusan Masalah

Perumusan masalah merupakan bagian dalam melakukan penelitian pendidikan, sehingga dengan adanya rumusan masalah diharapkan agar tujuan yang hendak dicapai dalam penelitian menjadi lebih jelas dan terarah secara spesifik. Sebagaimana diungkapkan oleh Arikunto (2002 : 44) bahwa “Perumusan masalah merupakan langkah dari suatu problematika dan merupakan bagian pokok dari kegiatan penelitian”.

Rumusan masalah dalam penelitian ini berdasarkan pembatasan masalah adalah “Bagaimana pengaruh hasil belajar tata hidang terhadap minat siswa sebagai *waiter/waitress* ?” Rumusan masalah tersebut dijadikan sebagai judul penelitian, yaitu: “Pengaruh Hasil Belajar Tata Hidang Terhadap Minat Siswa Sebagai *Waiter/Waitress* Di Restoran”.

C. Definisi Operasional

Definisi operasional dalam penelitian ini perlu dikemukakan untuk menghindari kesalahpahaman antara penulis dengan pembaca dalam menafsirkan istilah-istilah yang digunakan dalam penelitian ini. Khususnya istilah-istilah yang ada dalam judul penelitian : “Pengaruh hasil belajar Tata Hidang terhadap minat siswa sebagai *waiter/waitress* di restoran”.

Definisi operasional dalam penelitian ini sebagai berikut :

1. Pengaruh

Pengaruh adalah “Daya yang ada atau timbul dari sesuatu (orang, benda) yang ikut membentuk watak, kepercayaan, atau perbuatan seseorang”, (Kamus Besar Bahasa Indonesia, 2005 : 74).

Pengertian pengaruh dalam penelitian ini mengacu pada pengertian pengaruh menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, sehingga pengertian pengaruh dalam penelitian ini adalah daya yang timbul dari hasil belajar Tata Hidang yang dapat mempengaruhi minat siswa bekerja sebagai *waiter/waitress* di restoran.

2. Hasil Belajar Tata Hidang

- a. Hasil belajar diartikan “sebagai perubahan tingkah laku yang mencakup aspek kognitif, afektif dan psikomotor”, (Sudjana, 2008 : 3).
- b. Tata hidang adalah sekumpulan bahan kajian dan pelajaran yang mempelajari tentang tata cara pelayanan/penyajian makanan dan minuman yang tercantum dalam Kompetensi Menyediakan Layanan Makan dan Minum (*Provide Food and Beverage Service*) yang terdiri dari beberapa Sub Kompetensi yaitu Menyiapkan hidangan / area restoran untuk pelayanan, Menyiapkan dan mengatur meja, Menyambut tamu, Mengambil dan memproses pesanan, Menyajikan dan membersihkan minuman dan makanan dan Menutup area restoran / ruang makan. (Modul SMKN 2 Baleendah : 2008).

Pengertian hasil belajar dan Tata Hidang dalam penelitian ini, mengacu pada pendapat di atas yaitu kemampuan siswa dalam bentuk tingkah laku terukur dari kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor yang diperoleh setelah mengikuti proses pembelajaran Tata Hidang meliputi tentang Menyiapkan hidangan / area restoran untuk pelayanan, Menyiapkan dan mengatur meja, Menyambut tamu, Mengambil dan memproses pesanan, Menyajikan dan membersihkan minuman dan makanan dan menutup area Restoran / ruang makan yang dapat memberikan pengaruh pada siswa terhadap minat menjadi tenaga kerja sebagai *waiter/waitress* di Restoran.

3. Minat Siswa

a. Minat

Minat berdasarkan pendapat Slameto (2003 : 180) diartikan bahwa “Minat adalah suatu rasa lebih suka dan rasa keterikatan pada suatu hal atau aktivitas, tanpa ada yang menyuruh”. Lebih lanjut dikemukakan bahwa “Minat pada dasarnya adalah penerimaan akan suatu hubungan antara diri sendiri dengan sesuatu di luar diri. Semakin kuat atau semakin dekat hubungan tersebut, semakin besar minat”.

b. Siswa

Siswa berdasarkan Kamus Besar Bahasa Indonesia Edisi Ketiga (2000 : 223) yaitu “istilah bagi peserta didik pada jenjang pendidikan dasar dan menengah”.

Pengertian minat siswa di atas dijadikan acuan pada penelitian ini ialah kesanggupan dalam menghadapi pekerjaan sebagai *waiter/waitress* di restoran oleh siswa Program Keahlian Restoran tingkat III angkatan 2007-2008.

4. Waiter/Waitress di Restoran

a. Waiter/Waitress

Pengertian *Waiter/Waitress* menurut Marsum (2005 : 90) adalah “Seseorang yang menyajikan makanan dan minuman di dalam sebuah restoran dan bar”.

b. Restoran

Pengertian restoran menurut Marsum (2005 : 7) adalah “Suatu tempat atau bangunan yang diorganisasi secara komersial, yang menyelenggarakan

pelayanan dengan baik kepada semua tamunya baik berupa makan atau minum”.

Pengertian *waiter/waitress* di restoran dalam penelitian ini, mengacu pada pendapat di atas yaitu orang yang bertugas menyajikan makanan dan minuman di Restoran.

D. Tujuan dan Manfaat Penelitian

1. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian merupakan pedoman bagi penulis menentukan arah dan usaha yang tepat, guna mencapai tujuan. Pada penelitian ini ada dua tujuan yang hendak dicapai yaitu tujuan umum dan tujuan khusus.

Tujuan umum penelitian ini yaitu untuk mengetahui apakah ada pengaruh hasil belajar Tata Hidang terhadap minat siswa SMKN 2 Baleendah program keahlian restoran untuk bekerja sebagai *waiter/waitress* di Restoran.

Tujuan khusus yang diharapkan dari penelitian ini adalah untuk memperoleh data tentang :

1. Hasil belajar Tata Hidang oleh peserta diklat tingkat III Program Keahlian Restoran SMKN 2 Baleendah yang mencakup kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor.
2. Minat siswa untuk bekerja sebagai *waiter/waitress* di Restoran oleh peserta diklat tingkat III Program Keahlian Restoran SMKN 2 Baleendah.

3. Membuktikan hipotesis tentang adanya pengaruh hasil belajar Tata Hidang sebagai variabel X terhadap minat siswa sebagai *waiter/waitress* di Restoran sebagai variabel Y.
4. Besarnya pengaruh hasil belajar Tata Hidang yang terjadi dalam variabel Y dapat dijelaskan oleh variabel X, sebagai kesiapan siswa dalam menghadapi pekerjaan sebagai *waiter/waitress* di Restoran.

2. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat kepada berbagai pihak langsung maupun tidak langsung bersentuhan dengan masalah penelitian ini, secara lebih khusus penelitian ini diharapkan memberikan masukan bagi :

- a. SMK Negeri 2 Baleendah, hasil penelitian ini akan memberikan masukan berupa tambahan informasi mengenai pengaruh hasil belajar Tata Hidang terhadap minat siswa bekerja sebagai *waiter/waitress* di Restoran
- b. Siswa SMKN 2 Baleendah khususnya siswa Program Keahlian Restoran sebagai acuan untuk dijadikan bahan pengayaan informasi bagi siswa yang akan memasuki dunia kerja sebagai *waiter/waitress* di Restoran.
- c. Guru mata pelajaran Tata Hidang, dalam upaya memotivasi Program Keahlian Restoran untuk mengoptimalkan pembelajaran mata pelajaran Tata Hidang baik teori maupun praktek yang dapat menunjang minat siswa bekerja sebagai *waiter/waitress* di Restoran.

- d. Peneliti, untuk menambah wawasan dan pengalaman meneliti tentang Pengaruh hasil belajar Tata Hidang terhadap minat siswa SMKN 2 Baleendah program keahlian restoran sebagai *waiter/waitress* di Restoran.

E. Anggapan Dasar

Anggapan dasar merupakan titik tolak yang digunakan sebagai dasar penelitian yang dijadikan sebagai pedoman pokok secara umum dalam memecahkan masalah yang dihadapi oleh peneliti. Arikunto (2002 : 64) berpendapat bahwa “Anggapan dasar adalah suatu hal yang diyakini kebenarannya oleh peneliti yang akan berfungsi sebagai hal-hal yang dipakai untuk berpijak bagi peneliti harus dirumuskan secara jelas”.

Sesuai dengan pengertian anggapan dasar tersebut di atas, maka yang menjadi anggapan dasar dalam penelitian ini adalah :

1. Hasil belajar Tata Hidang menimbulkan perubahan pada diri siswa berupa hasil belajar yang meliputi kemampuan berupa pengetahuan, sikap dan keterampilan. Anggapan dasar ini mengacu pada pendapat Surya (2003:75), bahwa “Hasil belajar adalah perubahan tingkah laku yang menyangkut ilmu pengetahuan, keterampilan dan sikap setelah melalui proses tertentu sebagai hasil belajar pengalaman individu dalam interaksi dengan lingkungannya”.
2. Siswa yang telah mempelajari mata diklat Tata Hidang, diharapkan menguasai kemampuan dasar, yang meliputi bidang pengetahuan, sikap dan keterampilan dalam rangka mempersiapkan diri dalam menghadapi pekerjaan sebagai *waiter/waitress* di Restoran.

3. Minat siswa menjadi tenaga kerja sebagai *waiter/waitress* di restoran, tergantung pada masing-masing individu yang termasuk kedalam jenis minat minat *volunter*, Minat *Involunter* dan Minat *Non Volunter*. Anggapan dasar ini didasari dari pendapat Surya (2003 : 99) bahwa “Minat *volunter* ialah minat yang timbul secara sukarela, timbul dengan sendirinya dari pihak pelajar tanpa ada pengaruh sengaja dari luar”. “Minat *Involunter* ialah minat dari luar diri pelajar dengan pengaruh suatu situasi yang diciptakan oleh pelajar”. Sedangkan Minat *Non Volunter* ialah minat yang timbul sengaja dipaksakan atau diharuskan”. Dengan adanya minat tersebut maka siswa akan bekerja dengan sungguh-sungguh atas keinginan sendiri bukan paksaan dari orang lain.

F. Hipotesis Penelitian

Kebenaran masalah yang sedang dihadapi dalam penelitian, pada umumnya ditentukan terlebih dahulu sampai mendapat jawaban yang dapat dibuktikan kebenarannya melalui data yang terkumpul. Pernyataan ini selaras dengan pendapat Arikunto (2002 : 64) yang mengemukakan bahwa: “Hipotesis adalah suatu jawaban yang bersifat sementara terhadap permasalahan penelitian sampai terbukti melalui data yang terkumpul”. Pendapat di atas menjadi dasar pemikiran bagi penulis dalam merumuskan hipotesa, yaitu “Terdapat pengaruh yang positif dan signifikan dari hasil belajar Tata Hidang terhadap minat siswa sebagai *Waiter/Waitress* di Restoran.

G. Lokasi Penelitian

Lokasi yang dipilih dalam penelitian ini adalah SMKN 2 Baleendah yang berada di Jl. R.a.a Wiranatakusumah No. 11, Beleendah dengan sampel penelitian siswa Tingkat III Program Keahlian Restoran tingkat III tahun ajaran 2007-2008 sebanyak 30 orang atas dasar pertimbangan bahwa masalah yang akan diteliti ada di Program Keahlian Restoran.

