

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Penelitian**

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan salah satu lembaga pendidikan formal yang berorientasi pada bidang keahlian yang spesifik untuk memiliki pengetahuan, keterampilan dan sikap sebagai tenaga siap kerja terampil tingkat menengah dalam ruang lingkup keahlian tertentu. Tujuan Sekolah Menengah Kejuruan yaitu menyiapkan tenaga kerja produktif dan siap pakai, yang langsung dapat bekerja di bidang yang relevan. Proses pembelajaran di sekolah berkaitan dengan implementasi beberapa program yang termuat pada kurikulum SMK (2006:1), yang terdiri dari 3 bagian:

1. Program Normatif terdiri dari: Pendidikan Agama, PPKN, Seni Budaya, Bahasa Indonesia dan Pendidikan Jasmani dan Olah Raga
2. Program Adaptif terdiri dari: Matematika, Keterampilan Komputer dan Pengelolaan Informasi, Kewirausahaan, Ilmu Pengetahuan Alam, Ilmu Pengetahuan Sosial dan Bahasa Inggris.
3. Program Produktif terdiri dari : mata pelajaran bidang keahlian.

Salah satu sekolah menengah kejuruan di Bandung Barat yaitu SMK 45 Lembang. SMK 45 Lembang memiliki dua program keahlian, yaitu Jurusan Bisnis Manajement (BM) dan Akomodasi Pariwisata Perhotelan (APP). Pada Jurusan Akomodasi Pariwisata Perhotelan, peserta didik mempelajari berbagai macam mata diklat, seperti Layanan Prima, House Keeping, Room Service, dan F&B Service. Salah satu mata diklat yang berpengaruh pada kesiapan praktek industri di restoran yaitu Layanan Makanan dan Minuman (*F&B Service*). Cakupan dari Layanan Makanan dan Minuman (*F&B Service*) meliputi layanan makanan dan minuman, tugas dan tanggung jawab setiap posisi departemen F&B,

persiapan pelayan restoran (*pre operation*), *table set-up*, *decorasi table set-up*, jenis dan procedure pelayanan, menu, serta penyajian makanan dan minuman.

Kegiatan pembelajaran Mata Diklat Layanan Makanan dan Minuman (*F&B Service*) dipelajari di kelas X semester 1 berupa teori. Kompetensi Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman (*Food and Beverage Service*) dipelajari di tingkat I pada semester 1 yang dilakukan kurang lebih 16 kali pertemuan dengan durasi pembelajaran 90 menit setiap pertemuan. Kompetensi dasar yang harus dicapai setiap siswa meliputi: Ruang Lingkup Layanan Makanan dan Minuman, Tugas dan Tanggung Jawab Setiap Posisi di Departemen F&B, Persiapan Pelayan Restoran (*Pre Operation*), Mengatur Meja (*Table Set-Up*), *Decorasi Table Set – Up*, Jenis dan Prosedure Pelayanan, Menu, Penyajian Makanan & Minuman. Kegiatan pembelajaran pada semester 2 berupa praktek, yang dilaksanakan di laboratorium sekolah dengan durasi 240 menit untuk satu kali pertemuan selama 16 kali pertemuan. Kegiatan yang dilaksanakan pada saat praktek Mata Diklat Layanan Makanan dan Minuman terdiri dari membuat lipatan napkin, *table setting* dan mempraktekan prosedur pelayanan yang diawali dengan *greeting guest* sampai *crumbing down*.

Pada tahun ke 2 semester ganjil siswa melaksanakan praktek kerja individu selama enam bulan. Praktek kerja industri merupakan sarana latihan kerja bagi peserta didik dimana peserta didik dituntut untuk dapat menjalankan fungsinya sesuai dengan tuntutan kerja di industri. Praktek kerja industri dilakukan di dua tempat yaitu, di hotel maupun di restoran. Siswa SMK 45 Lembang yang mempelajari mata diklat layanan makanan dan minuman (*Food*

*and Beverage Service*) yang terdiri dari *procedure general service*, melipat napkin, menyiapkan side stand, dan table set-up untuk kesiapan praktek kerja industri di restoran, departemen yang sering digunakan sebagai tempat prakerin adalah *front office*, *Food and beverage departemen (waiter dan waitress)* dan *food and beverage product (kitchen, pastry, dan pantry)* didalam praktek kerja industri.

Manfaat yang diperoleh dari hasil belajar Mata Diklat Layanan Makanan dan Minuman yaitu peserta didik mendapatkan pengetahuan, pemahaman serta keterampilan dalam kesiapan melaksanakan praktek industri. Sebagaimana diungkapkan oleh Slameto (2003:59) bahwa “kesiapan adalah keadaan untuk memberi respon atau bereaksi. Kesiapan itu timbul dari dalam diri seseorang dan juga berhubungan dengan kematangan, karena kematangan berarti kesiapan untuk melakukan kecakapan” Kesiapan itu perlu diperhatikan dalam proses belajar, karena jika siswa belajar dan pada saatnya akan melaksanakan praktek sudah ada kesiapan, maka hasil belajarnya lebih baik.

Uraian latar belakang yang telah dikemukakan, menjadi dasar pemikiran bagi penulis untuk mengetahui bagaimana manfaat hasil belajar Layanan Makanan dan Minuman pada kesiapan praktek kerja industri di restoran. Pemikiran dalam latar belakang ini tertuang dalam judul skripsi sebagai berikut: **“Manfaat Hasil Belajar Layanan Makanan Dan Minuman Sebagai Kesiapan Praktek Industri Di Restoran”**.

## **B. Identifikasi dan Rumusan Masalah**

Identifikasi dan rumusan masalah merupakan kegiatan awal dari suatu penelitian pendidikan, sehingga dengan adanya rumusan masalah diharapkan tujuan yang hendak dicapai dalam penelitian lebih spesifik dan setiap penelitian perlu adanya kejelasan permasalahan yang akan dibahas, sehingga objek penelitian menjadi jelas. Seperti yang dikemukakan oleh (Arikunto, 2002:51), “Perumusan masalah atau perumusan problematik adalah bagian pokok dari suatu kegiatan penelitian” .

### **1. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang penelitian di atas, maka untuk mengetahui manfaat hasil belajar peserta didik kelas X program keahlian Akomodasi Pariwisata Perhotelan SMK 45 Lembang yang telah mengikuti Mata Diklat Layanan Makanan dan Minuman sebagai kesiapan praktek industri di restoran penulis mengidentifikasi masalah sebagai berikut:

- a. Manfaat Hasil Belajar “layanan makanan dan minuman” sebagai kesiapan praktek industri di restoran pada siswa kelas X program keahlian Akomodasi Pariwisata Perhotelan SMK 45 Lembang berkaitan dengan kemampuan kognitif, meliputi pengetahuan tentang syarat, tugas dan kelengkapan seorang waiter.

- b. Manfaat Hasil Belajar “layanan makanan dan minuman” sebagai kesiapan praktek industri di restoran pada siswa kelas X program keahlian Akomodasi Pariwisata Perhotelan SMK 45 Lembang berkaitan dengan kemampuan afektif, meliputi ketelitian dan kecermatan tentang syarat, tugas dan kelengkapan seorang waiter.
- c. Manfaat Hasil Belajar “layanan makanan dan minuman” sebagai kesiapan praktek industri di restoran pada siswa kelas X program keahlian Akomodasi Pariwisata Perhotelan SMK 45 Lembang berkaitan dengan kemampuan psikomotor, meliputi keterampilan tentang syarat, tugas dan kelengkapan seorang waiter.

## 2. Rumusan Masalah

Rumusan masalah sangat diperlukan dalam melakukan suatu penelitian sebagai salah satu acuan peneliti dalam menyelesaikan penelitiannya dan rumusan masalah harus dapat mencakup semua variabel. Rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu: “Bagaimana manfaat hasil belajar Layanan Makanan dan Minuman sebagai kesiapan Praktek Industri di Restoran pada siswa kelas X pada program keahlian Pariwisata Akomodasi Perhotelan SMK 45 Lembang?”.

Perumusan masalah diatas dapat dijadikan judul skripsi yaitu “Manfaat Hasil Belajar Layanan Makanan dan Minuman Sebagai Kesiapan Praktek Industri di Restoran”.

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Tujuan umum penelitian ini adalah untuk memperoleh gambaran dari dari Manfaat Hasil Belajar Mata Diklat “Layanan Makanan dan Minuman” sebagai Kesiapan Praktek Industri di Restoran“ pada peserta didik kelas X Program akomodasi pariwisata perhotelan di SMK 45 Lembang untuk kemudian diolah menjadi sumber informasi dan jawaban dari masalah yang dipelajari dalam penelitian.

### **2. Tujuan Khusus**

Tujuan khusus yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh gambaran dan informasi mengenai :

- a. Manfaat Hasil Belajar “layanan makanan dan minuman” sebagai kesiapan praktek industri di restoran pada siswa kelas X program keahlian Akomodasi Pariwisata Perhotelan SMK 45 Lembang berkaitan dengan kemampuan kognitif, meliputi pengetahuan tentang syarat, tugas dan kelengkapan seorang waiter.
- b. Manfaat Hasil Belajar “layanan makanan dan minuman” sebagai kesiapan praktek industri di restoran pada siswa kelas X program keahlian Akomodasi Pariwisata Perhotelan SMK 45 Lembang berkaitan dengan kemampuan afektif, meliputi ketelitian dan kecermatan tentang syarat, tugas dan kelengkapan seorang waiter.

- c. Manfaat Hasil Belajar “layanan makanan dan minuman” sebagai kesiapan praktek industri di restoran pada siswa kelas X program keahlian Akomodasi Pariwisata Perhotelan SMK 45 Lembang berkaitan dengan kemampuan psikomotor, meliputi keterampilan tentang syarat, tugas dan kelengkapan seorang waiter.

#### **D. Metode Penelitian**

Metode yang digunakan oleh penulis dalam penelitian ini adalah metode deskriptif. Menurut Sudjana dan Ibrahim (2009:64) metode deskriptif adalah “Penelitian yang berusaha mendeskripsikan suatu gejala, peristiwa, kejadian yang terjadi pada saat sekarang”.

#### **E. Manfaat Penelitian**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat kepada berbagai pihak baik secara langsung maupun tidak langsung. Penelitian ini diharapkan memberikan manfaat berupa saran dan informasi kepada :

1. Bagi Tenaga pendidik program keahlian pariwisata akomodasi perhotelan SMK 45 Lembang sebagai masukan dan bahan evaluasi tenaga pendidik dalam membimbing peserta didik agar mencapai proses pembelajaran lebih optimal yang relevan dengan kebutuhan lapangan kerja sesuai perkembangan dunia kerja industri.

2. Bagi peneliti, penelitian ini dapat memberikan pengalaman dalam meneliti, wawasan dan pengetahuan mengenai manfaat hasil belajar Layanan Makanan dan Minuman sebagai kesiapan praktek kerja industri di restoran.

## **F. Struktur Organisasi**

Sistematika yang dipergunakan dalam penulisan karya ilmiah ini berdasarkan Pedoman Penulisan Karya Ilmiah Universitas Pendidikan Indonesia Tahun 2011, yaitu sebagai berikut:

### **Bab I Pendahuluan**

- a. Latar Belakang Penelitian
- b. Identifikasi dan Perumusan Masalah
- c. Tujuan Penelitian
- d. Metode Penelitian
- e. Manfaat Penelitian
- f. Struktur Organisasi

### **Bab II Kajian Pustaka**

- a. Belajar, Hasil Belajar, Kesiapan dan Aspek Kesiapan
  1. Pengertian Belajar
  2. Pengertian Hasil Belajar
  3. Pengertian Kesiapan
  4. Aspek-aspek Kesiapan



- b. Hasil Belajar Layanan Makanan dan Minuman sebagai Kesiapan Praktek Industri di Restoran
- c. Kesiapan Peserta Didik melaksanakan praktek kerja industri di restoran

### **Bab III Metode Penelitian**

- a. Lokasi dan Sampel Penelitian
- b. Desain Penelitian
- c. Metode Penelitian
- d. Definisi Operasional
- e. Instrument Penelitian
- f. Proses Pengembangan Instrumen
- g. Teknik Pengmpulan Data
- h. Analisis Data

### **Bab IV Hasil Penelitian dan Pembahasan**

- a. Pengolahan Data
- b. Pembahasan

### **Bab V Kesimpulan dan Saran**

- a. Kesimpulan
- b. Saran

Daftar Pustaka

Lampiran