

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Pendidikan adalah suatu upaya untuk mengembangkan manusia agar menjadi pribadi yang mulia, cerdas, dan mandiri yang dapat memberikan kontribusi dalam pembangunan bangsa dan negara, sesuai dengan pengertian pendidikan nasional yang tercantum dalam Undang-Undang No. 20 tahun 2003 tentang fungsi dan tujuan Pendidikan Nasional pasal 3 Depdiknas (2003:5), sebagai berikut:

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

Pendidikan nasional dilaksanakan dalam tiga jalur yaitu pendidikan formal, pendidikan informal, dan pendidikan non formal. Adapun pendidikan formal terdiri dari pendidikan dasar, pendidikan menengah dan pendidikan tinggi. Pendidikan menengah terbagi lagi menjadi dua yaitu Sekolah Menengah Atas (SMA) dan Sekolah Menengah Kejuruan (SMK). Berdasarkan penjelasan dalam pasal 15 UU SISDIKNAS, SMK merupakan pendidikan menengah yang mempersiapkan peserta didik terutama untuk bekerja dalam bidang tertentu. Tujuan SMK disebutkan juga dalam Peraturan Menteri Pendidikan Nasional Republik Indonesia nomor 22 tahun 2006 (2006:19),

Pendidikan kejuruan bertujuan untuk meningkatkan kecerdasan, pengetahuan, kepribadian, akhlak mulia, serta keterampilan peserta didik untuk hidup mandiri dan mengikuti pendidikan lebih lanjut sesuai dengan program kejuruannya. Agar dapat bekerja secara efektif dan efisien serta mengembangkan keahlian dan keterampilan, mereka harus memiliki stamina yang tinggi, menguasai bidang keahliannya dan dasar-dasar ilmu pengetahuan dan teknologi, memiliki etos kerja

yang tinggi, dan mampu berkomunikasi sesuai dengan tuntutan pekerjaannya, serta memiliki kemampuan mengembangkan diri.

Program keahlian Jasa Boga merupakan salah satu program keahlian dari kelompok SMK bidang keahlian pariwisata memiliki tujuan yang sama dengan SMK pada umumnya yaitu mempersiapkan lulusan yang mampu mengisi lapangan kerja yang tersedia. Salah satu SMK yang didalamnya terdapat program keahlian Jasa Boga adalah SMKN 2 Indramayu. SMKN 2 Indramayu merupakan SMK yang memiliki enam program keahlian diantaranya Teknik Komputer Jaringan (TKJ), Teknik Pengolahan Hasil Perikanan (TPHPI), Nautika Kapal Penangkapan Ikan (NKPI), Rekayasa Perangkat Lunak (RPL), Jasa Boga (JB), dan Teknik Alat Berat (TAB). Program keahlian Jasa Boga berdiri pada Tahun 2009 dan termasuk kejuruan baru di SMKN 2 Indramayu, meskipun demikian lulusan Kejuruan jasa boga dituntut untuk memiliki kemampuan sesuai dengan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) agar dapat bersaing di dunia kerja.

Kompetensi dasar “menyediakan layanan makanan dan minuman di restoran” dipelajari pada kelas XI semester ganjil berupa teori dan praktik. Materi yang diberikan berkaitan dengan tugas dan tanggung jawab pramusaji. Materi-materi tersebut diberikan secara teori di dalam kelas, kemudian setelah teori diberikan peserta didik ditugaskan untuk mempraktikkan materi yang telah disampaikan oleh guru dalam kegiatan praktik *table manner* di sekolah. Kompetensi dasar tersebut di dalam struktur kurikulum SMK edisi 2006 termasuk kedalam program Produktif. Program produktif adalah kelompok mata diklat yang berfungsi untuk membekali peserta didik agar memiliki kemampuan atau kompetensi kerja yang sesuai dengan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI). Program produktif bersifat melayani permintaan pasar kerja, sehingga peserta didik diarahkan untuk memiliki kemampuan atau kompetensi yang sesuai dengan permintaan pasar kerja.

Salah satu bidang pekerjaan bagi lulusan SMK adalah pramusaji atau *waiter*. Pramusaji menurut Wiwoho (2008:11), “tugas utamanya adalah

melayani tamu, bertanggung jawab pada persiapan restoran sebelum dibuka dan menjaga kebersihan lingkungan, keamanan, dan keselamatan kerja”. Sesuai dengan yang dikemukakan sebelumnya, tugas menjadi seorang pramusaji dipelajari pada kompetensi dasar “menyediakan layanan makanan dan minuman di restoran”. Adapun kompetensi yang harus dimiliki seorang pramusaji sesuai dengan SKKNI yang telah ditetapkan oleh Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi nomor KEP/239/MEN/X/2004 terbagi kedalam tiga unit kompetensi, diantaranya:

1. Menyediakan Layanan Minuman dan Makanan.
2. Menyediakan Layanan *Gueridon*.
3. Menyediakan *Silver Service*.

Berdasarkan penjelasan tersebut peserta didik harus mampu menjadi lulusan yang sesuai dengan tuntutan kompetensi yang diharapkan. Sehingga pengetahuan tentang tugas dan tanggung jawab pramusaji serta tipe-tipe pelayanan yang biasa ditawarkan di restoran sangat penting untuk diberikan kepada peserta didik.

Melalui pembelajaran yang diberikan di sekolah peserta didik telah diberikan bekal berupa pengetahuan, sikap, dan keterampilan sebagai hasil belajar “menyediakan layanan makanan dan minuman di restoran”. Bekal tersebut memberikan wawasan kepada peserta didik untuk mengetahui bagaimana menata meja berdasarkan tipe pelayanan yang ditetapkan di restoran tempat bekerja, mengetahui alat makan yang tepat untuk digunakan sesuai dengan menu yang di pesan oleh tamu, mengetahui tugas dan tanggung jawab lainnya yang harus dilakukan ketika menjadi pramusaji. Wawasan tersebut akan memberikan kesiapan kepada peserta didik untuk terjun ke dunia kerja sebagai pramusaji.

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, penulis sebagai mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga yang mempelajari matakuliah Tata Hidang, tertarik untuk mencari informasi yang berkaitan dengan gambaran manfaat hasil belajar “menyediakan layanan makanan dan minuman di restoran” pada kesiapan kerja peserta didik menjadi seorang pramusaji,

penelitian ini dilakukan pada peserta didik kelas XII jurusan Jasa Boga di SMKN 2 Indramayu.

## **B. Identifikasi dan Perumusan Masalah**

Identifikasi dan perumusan masalah dilakukan agar masalah yang diteliti dapat lebih jelas, rinci, dan terfokus pada hal yang akan diteliti.

### **1. Identifikasi Masalah**

Menurut Sukmadinata (2010:271), “identifikasi masalah merupakan upaya untuk mengelompokkan, mengurutkan sekaligus memetakan masalah-masalah tersebut secara sistematis berdasarkan bidang-bidang ilmu dan/atau profesi peneliti”. Adapun identifikasi masalah dalam penelitian ini adalah:

- a. Lulusan SMK dituntut untuk mempunyai kemampuan sesuai dengan kebutuhan perusahaan khususnya restoran dan mampu menyesuaikan diri dengan perkembangan teknologi.
- b. Pembelajaran di sekolah didesain untuk dapat mempersiapkan lulusan yang kompeten agar mampu menyesuaikan Standar Kompetensi yang diinginkan oleh perusahaan.
- c. Hasil belajar di sekolah diharapkan mampu memberikan kontribusi dalam pembentukan kemampuan dan keterampilan peserta didik.
- d. Kemampuan dan keterampilan yang dimiliki peserta didik dapat membentuk kesiapan peserta didik untuk terjun ke dunia kerja.

### **2. Perumusan Masalah**

Rumusan masalah adalah pemetaan masalah yang akan diteliti yang dirumuskan dalam suatu pertanyaan. sesuai dengan pengertian rumusan masalah menurut Sugiyono (2011:55), bahwa “rumusan masalah merupakan suatu pertanyaan yang akan dicarikan jawabannya”. Berdasarkan pengertian tersebut rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana manfaat hasil belajar “menyediakan makanan dan minuman di restoran” sebagai kesiapan kerja pramusaji pada peserta didik SMKN 2 Indramayu?. Rumusan masalah tersebut kemudian dijadikan sebagai judul skripsi yaitu “Manfaat Hasil Belajar ‘Menyediakan layanan

Makanan dan Minuman di Restoran’ sebagai Kesiapan Kerja Pramusaji pada Peserta Didik SMKN 2 Indramayu”.

Melihat cukup luas masalah tersebut, maka penulis perlu membatasi masalah agar tidak menyimpang dari maksud yang diinginkan penulis. Pembatasan masalah dalam penelitian ini adalah:

- a. Bagaimana kesiapan kerja pramusaji berkaitan dengan unit kompetensi “menyediakan layanan minuman dan makanan” yang meliputi elemen kompetensi menyiapkan hidangan/area restoran untuk layanan, menyiapkan dan mengatur meja, menyambut tamu, mengambil dan memproses pesanan, menyajikan dan membersihkan minuman dan makanan, dan menutup area restoran dan ruang makan sebagai manfaat hasil belajar “menyediakan layanan makanan dan minuman di restoran”?
- b. Bagaimana kesiapan kerja pramusaji berkaitan dengan unit kompetensi “menyediakan layanan *gueridon*” yang meliputi elemen kompetensi menyiapkan dan menghidangkan makanan sebagai manfaat hasil belajar “menyediakan layanan makanan dan minuman di restoran”?
- c. Bagaimana kesiapan kerja pramusaji berkaitan dengan unit kompetensi “menyediakan *silver service*” yang meliputi elemen kompetensi menggunakan teknik *silver service* untuk menghidangkan makanan dan menyediakan meja untuk *silver service* sebagai manfaat hasil belajar “menyediakan layanan makanan dan minuman di restoran”?

### **C. Tujuan Penelitian**

#### **1. Tujuan Umum**

Tujuan umum dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh informasi berkaitan dengan manfaat hasil belajar “menyediakan layanan makanan dan minuman di restoran” sebagai kesiapan kerja pramusaji pada peserta didik SMK 2 Indramayu.

#### **2. Tujuan Khusus**

Tujuan khusus penelitian ini yaitu untuk mendapatkan gambaran lebih rinci tentang:

- a. Kesiapan kerja pramusaji berkaitan dengan unit kompetensi “menyediakan layanan minuman dan makanan” yang meliputi elemen kompetensi menyiapkan hidangan/area restoran untuk layanan, menyiapkan dan mengatur meja, menyambut tamu, mengambil dan memproses pesanan, menyajikan dan membersihkan minuman dan makanan, dan menutup area restoran dan ruang makan sebagai manfaat hasil belajar “menyediakan layanan makanan dan minuman di restoran”?
- b. Kesiapan kerja pramusaji berkaitan dengan unit kompetensi “menyediakan layanan *gueridon*” yang meliputi elemen kompetensi menyiapkan dan menghidangkan makanan sebagai manfaat hasil belajar “menyediakan layanan makanan dan minuman di restoran”?
- c. Kesiapan kerja pramusaji berkaitan dengan unit kompetensi “menyediakan *silver service*” yang meliputi elemen kompetensi menggunakan teknik *silver service* untuk menghidangkan makanan dan menyediakan meja untuk *silver service* sebagai manfaat hasil belajar “menyediakan layanan makanan dan minuman di restoran”?

#### **D. Metodologi Penelitian**

Metode penelitian yang digunakan adalah metode penelitian deskriptif dengan menggunakan pendekatan kuantitatif, dimana metode ini bertujuan untuk menggambarkan manfaat hasil belajar “menyediakan layanan makanan dan minuman di restoran” pada kesiapan kerja sebagai pramusaji di restoran. Populasi dalam penelitian ini adalah peserta didik yang pada tahun pelajaran 2013/2014 menduduki kelas XII pada program keahlian Jasa Boga SMKN 2 Indramayu dengan jumlah populasi 54 peserta didik. Sedangkan sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah sampel jenuh dimana sampel dipilih adalah seluruh anggota populasi, sebagaimana pengertian sampel jenuh menurut Sugiyono (2011:124), “sampel jenuh adalah teknik penentuan sampel bila semua anggota populasi digunakan sebagai sampel”. Alasan penulis memilih kelas XII sebagai sampel dalam penelitian ini karena materi “Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran” baru

diberikan kepada peserta didik kelas XI sehingga tidak dapat diketahui hasil belajarnya jika penelitian dilakukan pada peserta didik kelas XI.

Teknik pengambilan data dilakukan dengan memberikan kuisisioner yaitu pengambilan data dilakukan dengan memberikan pertanyaan atau pernyataan untuk mendapatkan informasi yang memungkinkan bagi penulis untuk mempelajari sikap atau perilaku dan pengetahuan responden. Pernyataan tersebut didukung oleh pengertian kuisisioner menurut Siregar (2013:21) “kuisisioner adalah suatu terknik pengumpulan informasi yang memungkinkan analisis mempelajari sikap-sikap, keyakinan, perilaku, dan karakteristik beberapa orang utama di dalam organisasi yang bisa terpengaruh oleh sistem yang diajukan atau oleh sistem yang sudah ada”. Kuisisioner yang diberikan kepada responden merupakan kuisisioner tertutup dimana responden tidak diberi kesempatan untuk berpendapat. Teknik analisis data dalam penelitian ini menggunakan teknik statistik deskriptif yaitu digunakan untuk menggambarkan data sebagaimana adanya tanpa bermaksud untuk membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum atau generalisasi.

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

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat:

1. Bagi guru, hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan pertimbangan dalam mengembangkan materi pembelajaran.
2. Bagi peserta didik, hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah pemahaman peserta didik dan dapat dijadikan bekal untuk kesiapan kerja.
3. Bagi sekolah, hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan masukan dalam pengembangan penelitian-penelitian selanjutnya.
4. Bagi penulis, hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan bagi penulis berkaitan dengan pembelajaran di sekolah.

#### **F. Struktur Organisasi Skripsi**

##### **BAB I Pendahuluan**

Berisi tentang uraian pendahuluan yang membahas tentang latar belakang penelitian, identifikasi dan perumusan masalah, tujuan

penelitian, metodologi yang digunakan dalam penelitian, manfaat penelitian, dan struktur organisasi skripsi.

## BAB II Kajian Pustaka

Berisi uraian tentang teori yang dikaji sesuai dengan bidang ilmu yang diteliti, dimana teori ini berfungsi sebagai landasan teoretis dalam menyusun pertanyaan penelitian. Adapun teori yang dijelaskan dalam kajian pustaka berkaitan dengan belajar dan hasil belajar, penjelasan tentang kompetensi dasar “menyediakan layanan makanan dan minuman di restoran” dan materi pembelajaran yang terdapat pada kompetensi dasar tersebut, kesiapan, dan pramusaji.

## BAB III Metode Penelitian

Berisi uraian tentang penjabaran yang rinci terkait dengan metode penelitian, lokasi dan subjek populasi, sampel, serta teknik pengambilan data dan teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian.

## BAB IV Hasil Penelitian dan Pembahasan

Berisi uraian tentang pengolahan atau analisis data dan pembahasan atau analisis temuan

## BAB V Kesimpulan dan Saran

Berisi uraian tentang penafsiran dan pemaknaan peneliti terhadap analisis hasil penelitian.

## DAFTAR PUSTAKA

Berisi tentang sumber-sumber yang digunakan dalam penyusunan skripsi baik sumber tertulis maupun tercetak yang pernah dikutip dan digunakan oleh penulis dalam menyusun karya tulis ilmiah.