

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pendidikan dalam prosesnya memiliki tujuan untuk menghasilkan sumber daya manusia yang berkualitas, yaitu manusia yang memiliki sikap mandiri, rasional, cerdas, kreatif, berkepribadian baik serta memiliki keterampilan profesional, untuk dapat meningkatkan taraf hidup keluarga, masyarakat dan bangsa.

Pelaksanaan pendidikan nasional dilakukan melalui jalur formal, informal dan non formal. Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan lembaga pendidikan formal yang berorientasi pada bidang keahlian khusus yang bertujuan untuk menghasilkan lulusan yang memiliki pengetahuan, keterampilan dan sikap sebagai tenaga siap kerja sesuai dengan keahlian yang telah diambil.

SMK Negeri 1 Pacet adalah salah satu sekolah menengah kejuruan bidang agribisnis dan pariwisata di Cianjur, pada bidang pariwisata terdapat 3 jurusan salah satunya adalah jurusan JB (Jasa Boga). Pada jurusan Jasa Boga, peserta didik mempelajari mata pelajaran *F&B Service* yang merupakan standar kompetensi wajib untuk diikuti oleh peserta didik. Salah satu kompetensi dasar yang terdapat pada standar kompetensi tersebut adalah “mengoperasikan peralatan layanan makanan dan minuman”, yang menjadi dasar untuk melaksanakan praktek kerja industri di restoran hotel sebagai *trainee waiter/waitress*.

Cakupan materi yang diberikan sesuai dengan silabus SMKN 1 Pacet yaitu mengenai pengenalan peralatan layanan makan dan minum secara umum, klasifikasi peralatan layanan makan dan minum di restoran (*furniture, tableware, chinaware, hollowware, glassware, dan linen*), peralatan tambahan untuk hidangan khusus, penggunaan peralatan pada persiapan area restoran (*mice en place, mise en scene, table setting*), kebersihan dan perawatan peralatan layanan makan dan minum. Hasil belajar mengoperasikan peralatan layanan makan dan minum akan memberikan kesiapan pada peserta didik untuk melaksanakan

praktek kerja industri di restoran hotel pada bagian *service* sebagai *trainee waiter/waitress*.

Peserta didik di tempatkan sebagai *trainee* dengan tugas *waiter/waitress junior* antara lain mempersiapkan peralatan restoran, *table setting*, dan melaksanakan pelayanan di ruang makan. Berdasarkan tugas yang telah dijelaskan maka salah satu syarat untuk menjadi *trainee* sebagai *waiter/waitress*, peserta didik harus menguasai kompetensi dasar “mengoperasikan peralatan layanan makan dan minum”.

Peserta didik dalam melaksanakan praktek kerja industri sebagai *trainee waiter/waitress* harus memiliki kesiapan yang optimal agar dapat melaksanakan tugas yang diberikan dengan baik. Kondisi kesiapan yang dibutuhkan terdiri dari beberapa aspek yaitu kondisi fisik, mental, emosional, motivasi, serta pengetahuan dan keterampilan, sesuai dengan yang dikemukakan oleh James Drever (dalam Slameto, 2013, hlm.113) “...Kondisi kesiapan mencakup setidaknya-tidaknya 3 aspek, yaitu: kondisi fisik, mental dan emosional, kebutuhan-kebutuhan, motif dan tujuan, keterampilan dan pengetahuan yang telah dipelajari” Berdasarkan pendapat James Drever tersebut, dapat disimpulkan bahwa kondisi kesiapan yang optimal akan terwujud apabila aspek kondisinya telah terpenuhi.

Aspek kondisi tersebut terdiri dari kondisi fisik meliputi sehat jasmani secara umum dan penampilan sesuai syarat *waiter/waitress*, kondisi mental meliputi sikap disiplin peraturan dan kerja sama ketika bekerja, kondisi emosional meliputi perasaan positif dalam menanggapi kritik dari atasan, motivasi kerja yang meliputi kebutuhan kompetensi, motif dan tujuan yang melatar belakangi melakukan praktek kerja industri serta kondisi pengetahuan dan keterampilan meliputi pengetahuan, pemahaman dan kemampuan dalam mengoperasikan peralatan layanan makan dan minum kontinental.

Berdasarkan hasil observasi yang telah penulis lakukan di SMKN 1 Pacet dengan mewawancarai Guru Mata Pelajaran *F&B Service* tentang hasil belajar kompetensi dasar “Mengoperasikan peralatan layanan makan dan minum”, ditemukan permasalahan 30% peserta didik nilai hasil belajarnya belum optimal karena masih berada pada batas KKM yaitu 75. Berdasarkan pendapat dan

pengamatan Guru Mata pelajaran *F&B Service*, peserta didik akan memiliki kesiapan yang optimal apabila nilai hasil belajarnya berada di atas KKM. Peserta didik yang nilai hasil belajarnya berada pada batas KKM dipandang belum memiliki kesiapan yang optimal untuk melakukan praktek kerja industri di restoran hotel sebagai *trainee waiter/waitress*.

Berdasarkan permasalahan tersebut sebagai calon tenaga pendidik bidang tata boga penulis merasa tertarik untuk melakukan penelitian mengenai “Pendapat Peserta Didik Tentang Hasil Belajar Mengoperasikan Peralatan Layanan Makan Dan Minum Sebagai Kesiapan Praktek Kerja Industri Di Restoran Hotel” berkaitan dengan kondisi kesiapan yang dibatasi pada kondisi fisik, mental dan emosional, kondisi motivasi, dan kondisi pengetahuan peserta didik sesuai dengan syarat dan tugas untuk menjadi *trainee waiter/waitress*.

B. Identifikasi Masalah Penelitian

Identifikasi masalah merupakan hal yang sangat penting dalam melakukan sebuah penelitian agar penelitian yang diteliti menjadi lebih jelas dan terarah. Berdasarkan uraian latar belakang penelitian di atas, penulis mengidentifikasi masalah mengenai Pendapat Peserta Didik Tentang Hasil Belajar “Mengoperasikan Peralatan Layanan Makan Dan Minum” Sebagai Kesiapan Praktek Kerja Industri di Restoran Hotel pada siswa kelas XI jurusan Jasa Boga SMKN 1 Pacet tahun ajaran 2014/2015 yang meliputi:

1. Peserta didik dinyatakan memiliki kesiapan optimal apabila telah memiliki kesiapan kondisi fisik yang meliputi sehat jasmani secara umum dan penampilan sesuai syarat *waiter/waitress*.
2. Peserta didik dinyatakan memiliki kesiapan optimal apabila telah memiliki kesiapan kondisi mental meliputi sikap sesuai peraturan dan kerja sama dalam bekerja.
3. Peserta didik dinyatakan memiliki kesiapan optimal apabila telah memiliki kesiapan kondisi emosional meliputi perasaan yang positif dalam menanggapi kritik dari atasan.
4. Peserta didik dinyatakan memiliki kesiapan optimal apabila telah memiliki kesiapan motivasi kerja meliputi kebutuhan kompetensi yang melatar

Setiani, 2014

PENDAPAT PESERTA DIDIK SMKN 1 PACET TENTANG HASIL BELAJAR “MENGOPERASIKAN PERALATAN LAYANAN MAKAN DAN MINUM” SEBAGAI KESIAPAN PRAKTEK KERJA INDUSTRI

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

belakangi melakukan praktek kerja industri, serta motif dan tujuan melaksanakan praktek kerja industri di restoran hotel sebagai *trainee waiter/waitress*.

5. Peserta didik dinyatakan memiliki kesiapan optimal apabila telah memiliki kesiapan pengetahuan meliputi identifikasi peralatan dan perabot layanan makan dan minum kontinental, *mise en place*, *mise en scene*, *table set up*, *skirting*, dan perawatan alat makan dan minum kontinental.

C. Rumusan Masalah Penelitian

Menurut Sugiono (2011, hlm.55) “Rumusan masalah merupakan suatu pertanyaan yang akan dicarikan jawabannya melalui pengumpulan data”. Rumusan masalah pada penelitian ini adalah “bagaimana pendapat peserta didik SMKN 1 Pacet tentang hasil belajar “mengoperasikan peralatan layanan makan dan minum” sebagai kesiapan untuk praktek kerja industri di restoran hotel men *trainee waiter/waitress* berkaitan dengan kondisi fisik, mental dan emosional, motivasi, dan pengetahuan?”. Ruang lingkup masalah pada penelitian ini penulis batasi pada aspek kesiapan praktek kerja industri di restoran hotel sebagai *waiter/waitress*, yaitu:

1. Bagaimana pendapat peserta didik SMKN 1 Pacet tentang hasil belajar “mengoperasikan peralatan layanan makan dan minum” sebagai kesiapan praktek kerja industri di restoran hotel menjadi *trainee waiter/waitress* berkaitan dengan kondisi fisik meliputi sehat jasmani secara umum dan penampilan sesuai syarat *waiter/waitress*?
2. Bagaimana pendapat peserta didik mengenai hasil belajar “mengoperasikan peralatan layanan makan dan minum” sebagai kesiapan praktek kerja industri di restoran hotel menjadi *trainee waiter/waitress* berkaitan dengan kondisi mental meliputi sikap sesuai peraturan dan kerja sama ketika bekerja?
3. Bagaimana pendapat peserta didik mengenai hasil belajar “mengoperasikan peralatan layanan makan dan minum” sebagai kesiapan praktek kerja industri di restoran hotel menjadi *trainee waiter/waitress* berkaitan dengan kondisi emosional meliputi perasaan positif dalam menanggapi kritik dari atasan?

4. Bagaimana pendapat peserta didik mengenai hasil belajar “mengoperasikan alat layanan makan dan minum” sebagai kesiapan praktek kerja industri di restoran hotel menjadi *trainee waiter/waitress* berkaitan dengan motivasi kerja meliputi kebutuhan akan kompetensi yang melatarbelakangi melakukan praktek kerja industri, motif dan tujuan untuk melakukan praktek kerja industri?
5. Bagaimana pendapat peserta didik mengenai hasil belajar “mengoperasikan alat layanan makan dan minum” sebagai kesiapan praktek kerja industri di restoran hotel menjadi *trainee waiter/waitress* berkaitan dengan pengetahuan meliputi identifikasi peralatan dan perabot layanan makan dan minum kontinental, *mise en place*, *mise en scene*, *table set up*, *skirting*, dan perawatan alat makan dan minum kontinental?

D. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk memperoleh gambaran dan data mengenai:

1. Pendapat peserta didik mengenai hasil belajar “mengoperasikan peralatan layanan makan dan minum” sebagai kesiapan praktek kerja industri di restoran hotel menjadi *trainee waiter/waitress* berkaitan dengan kondisi fisik meliputi sehat jasmani secara umum dan penampilan sesuai syarat *waiter/waitress*.
2. Pendapat peserta didik mengenai hasil belajar “mengoperasikan peralatan layanan makan dan minum” sebagai kesiapan praktek kerja industri di restoran hotel menjadi *trainee waiter/waitress* berkaitan dengan kondisi mental meliputi sikap sesuai peraturan dan kerja sama ketika bekerja.
3. Pendapat peserta didik mengenai hasil belajar “mengoperasikan peralatan layanan makan dan minum” sebagai kesiapan praktek kerja industri di restoran hotel menjadi *trainee waiter/waitress* berkaitan dengan kondisi emosional meliputi perasaan positif dalam menanggapi kritik dari atasan.
4. Pendapat peserta didik mengenai hasil belajar “mengoperasikan alat layanan makan dan minum” sebagai kesiapan praktek kerja industri di restoran hotel menjadi *trainee waiter/waitress* berkaitan dengan motivasi kerja meliputi

kebutuhan kompetensi yang melatarbelakangi melakukan praktek kerja industri, motif dan tujuan untuk melakukan praktek kerja industri.

5. Pendapat peserta didik mengenai hasil belajar “mengoperasikan alat layanan makan dan minum” sebagai kesiapan praktek kerja industri di restoran hotel menjadi *trainee waiter/waitress* berkaitan dengan pengetahuan meliputi identifikasi peralatan layanan makan dan minum kontinental, *mise en place*, *mise en scene*, *table set up*, *skirting*, dan perawatan peralatan makan dan minum kontinental.

E. Manfaat Penelitian

Hasil Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat berupa saran dan informasi kepada :

1. Guru Pengampu Mata Pelajaran

Hasil penelitian dapat dijadikan informasi bagi guru pengampu mata pelajaran sebagai pengetahuan untuk mengembangkan proses pembelajaran serta memotivasi siswa untuk lebih siap menjadi *trainee waiter/waitress*.

2. Peneliti

Menambah pengetahuan dan pengalaman bagi penulis dalam membuat karya ilmiah dan melakukan penelitian tentang “Pendapat Peserta Didik tentang Hasil Belajar “Mengoperasikan Peralatan Layanan Makan dan Minum Sebagai Kesiapan Praktek Kerja Industri di Restoran Hotel” menjadi *trainee waiter/watress*.

F. Struktur Organisasi Skripsi

Sistematika penulisan skripsi disesuaikan dengan ranah dan cakupan disiplin bidang ilmu yang ada di Universitas Pendidikan Indonesia. Struktur organisasi skripsi pada penelitian ini sebagai berikut:

1. BAB 1 Pendahuluan, berisi latar belakang penelitian, perumusan dan pembatasam masalah, tujuan penelitian, metode penelitian, manfaat penelitian, dan struktur organisasi skripsi.
2. BAB II Kajian Pustaka, berisi mengenai teori yang sedang dikaji dan kedudukan masalah penelitian dalam bidang ilmu yang diteliti.

Setiani, 2014

PENDAPAT PESERTA DIDIK SMKN 1 PACET TENTANG HASIL BELAJAR “MENGOPERASIKAN PERALATAN LAYANAN MAKAN DAN MINUM” SEBAGAI KESIAPAN PRAKTEK KERJA INDUSTRI

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

3. BAB III Metode Penelitian, berisi tentang penjabaran yang rinci mengenai metode penelitian.
4. BAB IV Hasil Penelitian dan Pembahasan, berisi tentang pengolahan data untuk menghasilkan temuan masalah penelitian serta pembahasan atau analisis temuan.
5. BAB V Simpulan dan Saran
6. Daftar Pustaka memuat semua sumber tertulis.
7. Daftar Lampiran, semua dokumen yang digunakan dalam penelitian dan penulisan.