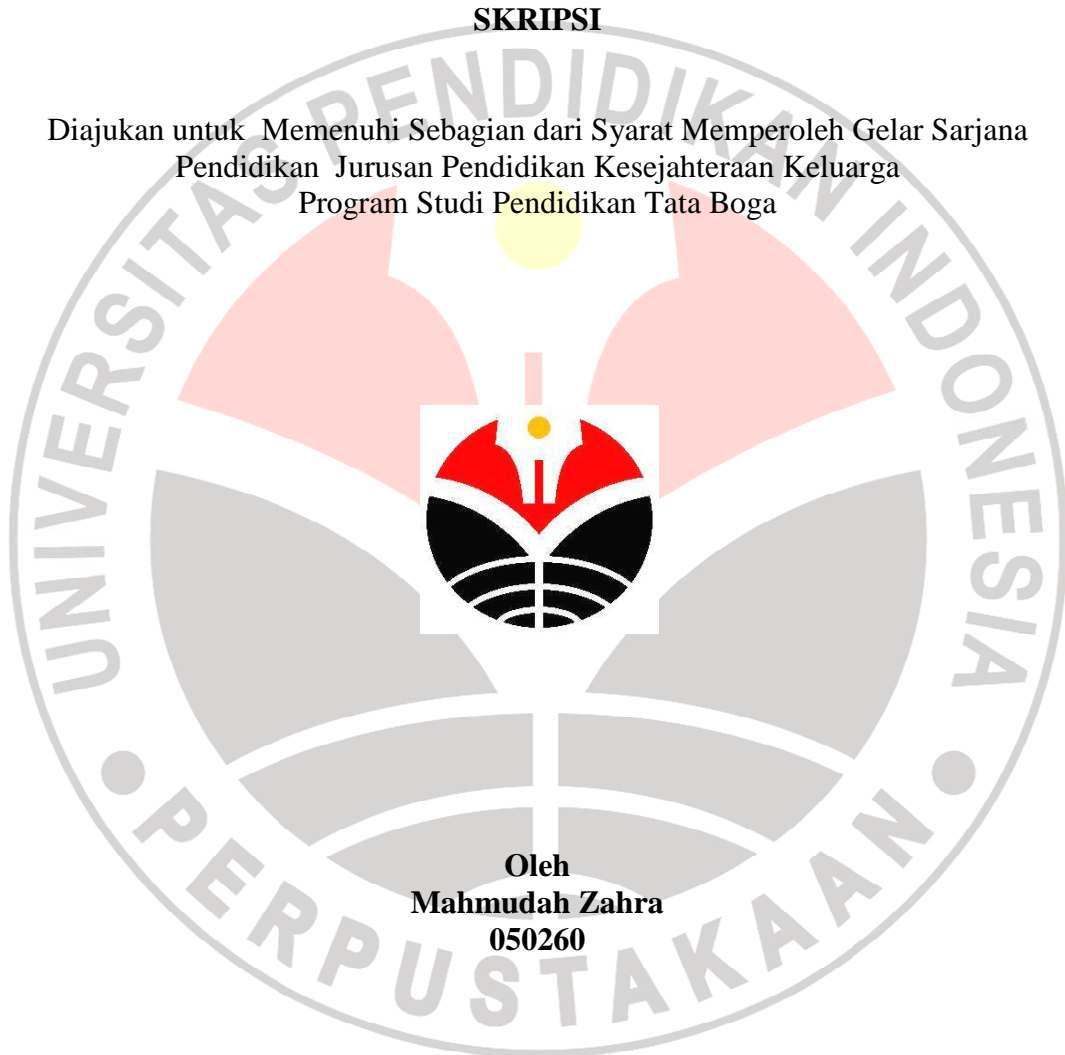


**PENERAPAN SISTEM PELAYANAN *FOOD & BEVERAGE*
PADA PRAKTIKUM TATA HIDANG SEBAGAI KESIAPAN
TENAGA PRAMUSAJI**

(Penelitian Terbatas pada Peserta Didik Kelas XII Program Keahlian
Tata Boga di SMK Negeri 3 Pariwisata Cimahi)

SKRIPSI

Diajukan untuk Memenuhi Sebagian dari Syarat Memperoleh Gelar Sarjana
Pendidikan Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Program Studi Pendidikan Tata Boga



Oleh
Mahmudah Zahra
050260

**JURUSAN PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PENDIDIKAN TEKNOLOGI DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA
BANDUNG
2010**

LEMBAR PENGESAHAN

MAHMUDAH ZAHRA

**PENERAPAN SISTEM PELAYANAN *FOOD & BEVERAGE*
PADA PRAKTIKUM TATA HIDANG SEBAGAI KESIAPAN
TENAGA PRAMUSAJI**

(Penelitian Terbatas pada Peserta Didik Kelas XII Program Keahlian Tata Boga
di SMK Negeri 3 Pariwisata Cimahi)

DISETUJUI DAN DISAHKAN OLEH PEMBIMBING :

PEMBIMBING I

Dra. Sudewi Yogha, M.Si
NIP. 19590421 198603 2 001

PEMBIMBING II

Cica Yulia, S.Pd.M.Si
NIP. 19800701 200501 2 001

Mengetahui

**Ketua Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Indonesia**

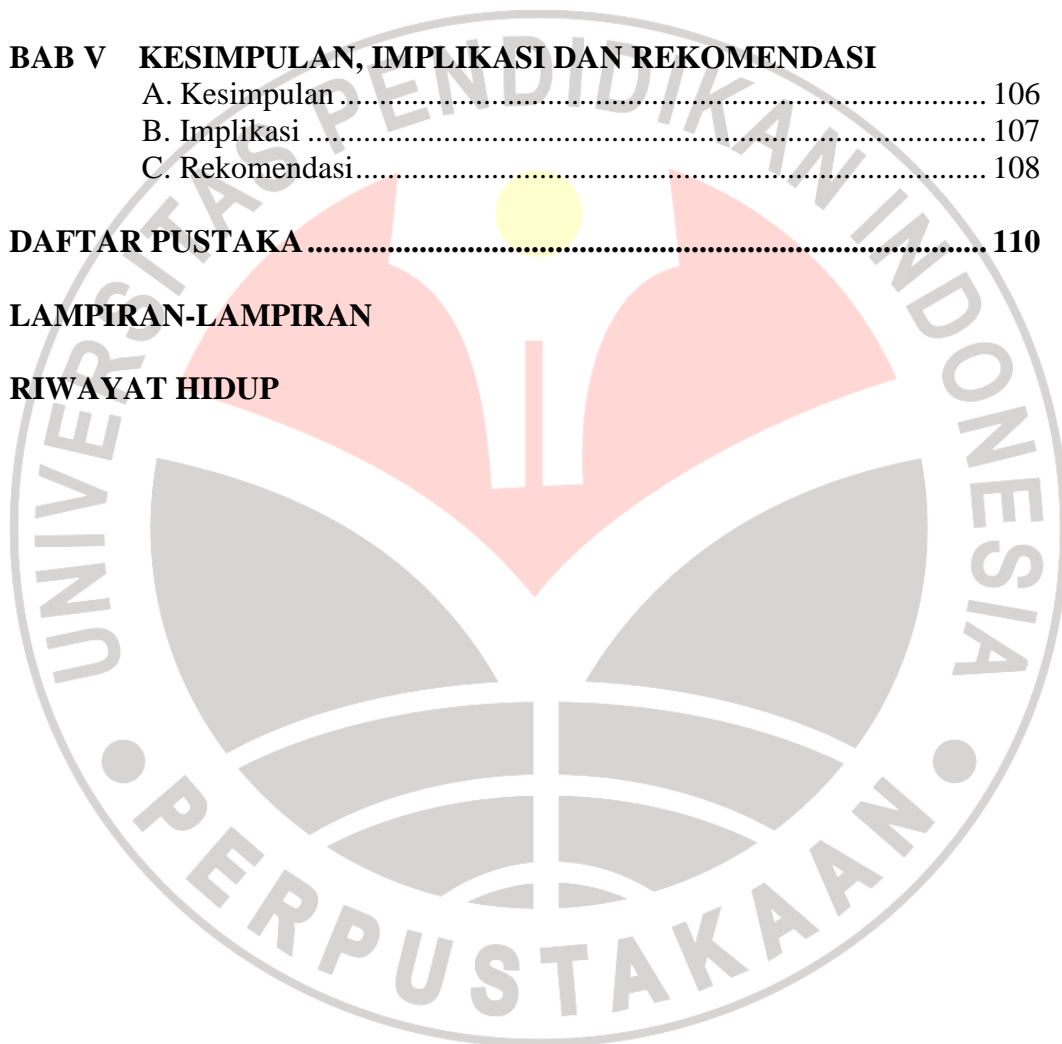
Dra. Herni Kusantati, M.Pd
NIP. 19501230 197702 2 001

DAFTAR ISI

Halaman

ABSTRAK	
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat Penelitian	7
E. Asumsi	8
F. Pertanyaan Penelitian.....	9
G. Metode Penelitian	10
H. Lokasi dan Sampel Penelitian.....	11
BAB II KAJIAN PUSTAKA	
A. Gambaran Umum Sistem Pelayanan <i>Food & Beverage</i>	12
1. Pengertian Pelayanan	12
2. Tipe-tipe Pelayanan.....	12
B. Praktikum Tata Hidang	23
1. Pengertian Praktikum	23
2. Materi Pembelajaran Tata Hidang	24
3. Pelaksanaan Praktikum Tata Hidang	50
C. Kesiapan Tenaga Pramusaji	53
1. Kesiapan	53
a. Pengertian Kesiapan.....	53
b. Prinsip-prinsip Kesiapan	54
c. Aspek-aspek yang Mempengaruhi Kesiapan	55
2. Tenaga Pramusaji	55
a. Pengertian Tenaga Pramusaji.....	55
b. Tugas Pramusaji	56
c. Syarat-syarat Pramusaji.....	56
D. Sistem Pelayanan <i>Food & Beverage</i> dan Penerapannya pada Praktikum Tata Hidang sebagai Kesiapan Tenaga Pramusaji Meliputi Aspek Kognitif, Afektif, dan Psikomotor ...	58
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Metode Penelitian	63
B. Lokasi, Populasi dan Sampel Penelitian	63
1. Lokasi.....	63
2. Populasi.....	64

3. Sampel	64
C. Definisi Operasional	65
D. Teknik Pengumpulan Data dan Pengolahan Data Penelitian	67
E. Prosedur dan Tahap Penelitian	70
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil Penelitian	72
B. Pembahasan Hasil Penelitian	102
BAB V KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI	
A. Kesimpulan	106
B. Implikasi	107
C. Rekomendasi.....	108
DAFTAR PUSTAKA	110
LAMPIRAN-LAMPIRAN	
RIWAYAT HIDUP	



DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
2.1 Gelas yang Umum Digunakan di Hotel atau Restoran.....	28
2.2 Lembar Penilaian Praktikum Tata Hidang	52
4.1 Penerapan Pengetahuan Responden tentang Faktor-faktor yang Harus Diperhatikan dalam Menyiapkan Area Ruang Restoran (<i>Mise en Place</i>) sebelum Proses Pelayanan Makanan dan Minuman Kepada Tamu sebagai Kesiapan Tenaga Pramusaji.....	73
4.2 Penerapan Pengetahuan Responden tentang Sistem Pelayanan <i>Food & Beverage</i> pada Praktikum Tata Hidang Berkaitan dengan Jenis Peralatan Tata Hidang sebagai Kesiapan Tenaga Pramusaji	74
4.3 Penerapan Pengetahuan Responden tentang Sistem Pelayanan <i>Food & Beverage</i> pada Praktikum Tata Hidang Berkaitan dengan <i>Condiment</i> untuk Menata Meja Makan (<i>table set-up</i>) sebagai Kesiapan Tenaga Pramusaji.....	75
4.4 Penerapan Pengetahuan Responden tentang Sistem Pelayanan <i>Food & Beverage</i> pada Praktikum Tata Hidang Berkaitan dengan Sistem Pelayanan <i>American Service</i> sebagai Kesiapan Tenaga Pramusaji.....	76
4.5 Penerapan Pengetahuan Responden tentang Sistem Pelayanan <i>Food & Beverage</i> pada Praktikum Tata Hidang Berkaitan dengan Sistem Pelayanan <i>English Service</i> sebagai Kesiapan Tenaga Pramusaji.....	77
4.6 Penerapan Pengetahuan Responden tentang Sistem Pelayanan <i>Food & Beverage</i> pada Praktikum Tata Hidang Berkaitan dengan Sistem Pelayanan <i>French Service</i> sebagai Kesiapan Tenaga Pramusaji.....	78
4.7 Penerapan Pengetahuan Responden tentang Sistem Pelayanan <i>Food & Beverage</i> pada Praktikum Tata Hidang Berkaitan dengan Sistem Pelayanan <i>Russian Service</i> sebagai Kesiapan Tenaga Pramusaji.....	80

4.8	Penerapan Pemahaman Responden tentang Sistem Pelayanan <i>Food & Beverage</i> pada Praktikum Tata Hidang Berkaitan dengan Peralatan yang Digunakan untuk Praktikum Sistem Pelayanan <i>American Service</i> sebagai Kesiapan Tenaga Pramusaji	81
4.9	Penerapan Pemahaman Responden tentang Sistem Pelayanan <i>Food & Beverage</i> pada Praktikum Tata Hidang Berkaitan dengan Peralatan yang Digunakan untuk Praktikum Sistem Pelayanan <i>English Service</i> sebagai Kesiapan Tenaga Pramusaji.....	82
4.10	Penerapan Pemahaman Responden tentang Sistem Pelayanan <i>Food & Beverage</i> pada Praktikum Tata Hidang Berkaitan dengan Peralatan yang Digunakan untuk Praktikum Sistem Pelayanan <i>French Service</i> sebagai Kesiapan Tenaga Pramusaji	83
4.11	Penerapan Pemahaman Responden tentang Sistem Pelayanan <i>Food & Beverage</i> pada Praktikum Tata Hidang Berkaitan dengan Peralatan yang Digunakan untuk Praktikum Sistem Pelayanan <i>Russian Service</i> sebagai Kesiapan Tenaga Pramusaji	84
4.12	Penerapan Pengetahuan Responden tentang Sistem Pelayanan <i>Food & Beverage</i> pada Praktikum Tata Hidang Berkaitan dengan Tugas-tugas dari Seorang Pramusaji pada Sistem Pelayanan <i>American Service</i> sebagai Kesiapan Tenaga Pramusaji	85
4.13	Penerapan Pengetahuan Responden tentang Sistem Pelayanan <i>Food & Beverage</i> pada Praktikum Tata Hidang Berkaitan dengan Tugas-tugas dari Seorang Pramusaji pada Sistem Pelayanan <i>English Service</i> sebagai Kesiapan Tenaga Pramusaji.....	86
4.14	Penerapan Pengetahuan Responden tentang Sistem Pelayanan <i>Food & Beverage</i> pada Praktikum Tata Hidang Berkaitan dengan Tugas-tugas dari Seorang Pramusaji pada Sistem Pelayanan <i>French Service (Chef de Rang)</i> sebagai Kesiapan Tenaga Pramusaji	87
4.15	Penerapan Pengetahuan Responden tentang Sistem Pelayanan <i>Food & Beverage</i> pada Praktikum Tata Hidang Berkaitan dengan Tugas-tugas dari Seorang Pramusaji pada Sistem Pelayanan <i>French Service (Commis de Rang)</i> sebagai Kesiapan Tenaga Pramusaji	88

4.16	Penerapan Pengetahuan Responden tentang Sistem Pelayanan <i>Food & Beverage</i> pada Praktikum Tata Hidang Berkaitan dengan Tugas-tugas dari Seorang Pramusaji pada Sistem Pelayanan <i>Russian Service</i> sebagai Kesiapan Tenaga Pramusaji	90
4.17	Penerapan Pengetahuan Responden tentang Sistem Pelayanan <i>Food & Beverage</i> pada Praktikum Tata Hidang Berkaitan dengan Menganalisis Penataan Meja Makan (<i>table set-up</i>) sebagai Kesiapan Tenaga Pramusaji.....	91
4.18	Penerapan Pengetahuan Responden tentang Sistem Pelayanan <i>Food & Beverage</i> pada Praktikum Tata Hidang Berkaitan dengan Mempelajari Proses Kerja <i>Crumbing Down</i> sebagai Kesiapan Tenaga Pramusaji.....	92
4.19	Penerapan Pengetahuan Responden tentang Sistem Pelayanan <i>Food & Beverage</i> pada Praktikum Tata Hidang Berkaitan dengan Menilai Hasil Kerja sebagai Kesiapan Tenaga Pramusaji	93
4.20	Rekapitulasi Data tentang Penerapan Sistem Pelayanan <i>Food & Beverage</i> pada Praktikum Tata Hidang sebagai Kesiapan Tenaga Pramusaji Ditinjau dari Aspek Kognitif	94
4.21	Rekapitulasi Hasil Tes Kriteria Unjuk Kerja tentang Sistem Pelayanan <i>Food & Beverage</i> pada Praktikum Tata Hidang sebagai Kesiapan Tenaga Pramusaji Berkaitan dengan Sistem Pelayanan <i>American Service</i> dan Sistem Pelayanan <i>Russian Service</i> Ditinjau dari Aspek Afektif.....	95
4.22	Rekapitulasi Hasil Tes Kriteria Unjuk Kerja tentang Sistem Pelayanan <i>Food & Beverage</i> pada Praktikum Tata Hidang sebagai Kesiapan Tenaga Pramusaji Berkaitan dengan Sistem Pelayanan <i>American Service</i> dan Ditinjau dari Aspek Psikomotor.....	97
4.23	Rekapitulasi Hasil Tes Kriteria Unjuk Kerja tentang Sistem Pelayanan <i>Food & Beverage</i> pada Praktikum Tata Hidang sebagai Kesiapan Tenaga Pramusaji Berkaitan dengan Sistem Pelayanan <i>Russian Service</i> Ditinjau dari Aspek Psikomotor	99
4.24	Rekapitulasi Persentase Sistem Pelayanan <i>Food & Beverage</i> pada Praktikum Tata Hidang sebagai Kesiapan Tenaga Pramusaji Ditinjau dari Aspek Kognitif, Afektif, dan Psikomotor	101

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.1 Pramusaji sedang Memorsi Hidangan.....	13
2.2 Pelayanan <i>English Service</i>	15
2.3 <i>Gueridon Trolley</i>	17
2.4 <i>Gueridon Service</i>	17
2.5 Peralatan <i>Silver Platter Service</i>	20
2.6 Cara Memegang Garpu dan Sendok pada Pelayanan <i>Platter Service</i>	21
2.7 Peralatan Khusus	26
2.8 <i>Table Cloth</i>	30
2.9 <i>Moleton</i>	30
2.10 <i>Slip Cloth</i>	31
2.11 Jenis-jenis <i>Napkin Folding</i>	32
2.12 <i>Glass Cloth</i>	33
2.13 <i>Service Cloth</i>	33
2.14 <i>Skirting</i>	34
2.15 <i>Side Stand</i>	36
2.16 Jenis-jenis <i>Table Set-up</i>	37
2.17 Cara Memasang Taplak Meja	40
2.18 Meletakkan <i>Napkin</i> di Atas Pangkuan Tamu.....	42
2.19 Memberikan Kartu Menu	43
2.20 Menuangkan Air Es.....	44
2.21 Menghidangkan Roti dan Mentega	44
2.22 <i>Captain Restoran</i> sedang <i>Taking Order</i>	46
2.23 <i>Performance</i> Pramusaji.....	57

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
Lampiran I Kisi-kisi Instrumen Penelitian.....	112
Lampiran II Instrumen Penelitian	116
Lampiran III Kriteria Unjuk Kerja.....	119
Lampiran IV Perhitungan Kriteria Unjuk Kerja (KUK).....	126

