

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pendidikan mempunyai peranan penting untuk menentukan maju mundurnya suatu bangsa. Serta membantu perkembangan dan kelangsungan kehidupan suatu bangsa. Setiap warga negara berhak memperoleh pendidikan dan pemerintah berkewajiban menyelenggarakan suatu Sistem Pendidikan Nasional.

Pendidikan bertujuan untuk mencerdaskan kehidupan bangsa dan menciptakan sumber daya manusia yang berkualitas. Pernyataan tersebut sesuai dengan rumusan Tujuan Pendidikan Nasional yang tercantum dalam Undang-undang RI Bab II pasal 3 No. 20 Tahun 2003, tentang Sistem 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 bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, berakhlak mulia, sehat, berilmu, cakap, kreatif, mandiri, dan menjadi warga negara yang demokratis serta bertanggungjawab.

Realisasi dan pencapaian Pendidikan Nasional tersebut, pemerintah menyelenggarakan program melalui tiga jalur yaitu jalur Pendidikan Formal, Informal, dan Nonformal. Jalur Pendidikan Formal merupakan jalur pendidikan yang diselenggarakan pemerintah, swasta maupun swadaya masyarakat mulai tingkat dasar, menengah sampai perguruan tinggi. Salah satu sekolah kejuruan yang menciptakan sumber daya manusia yang berkualitas dalam hal pengetahuan dan keterampilan adalah Sekolah Menengah Kejuruan.

Sekolah Menengah Kejuruan yang selanjutnya disingkat menjadi SMK, yang merupakan bentuk Pendidikan Formal dan Satuan Pendidikan Menengah Kejuruan yang diselenggarakan untuk mempersiapkan peserta didik dalam memasuki lapangan kerja dengan mengembangkan sikap profesional. Pernyataan ini sesuai dengan Tujuan Pendidikan Menengah Kejuruan sebagaimana tercantum dalam Undang-undang SISDIKNAS No. 11 pasal 3 (1995: 91) sebagai berikut: “Pendidikan Menengah Kejuruan mengutamakan penyiapan peserta didik untuk memasuki lapangan kerja serta mengembangkan sikap profesional”.

Tujuan Pendidikan Menengah Kejuruan menurut Kurikulum SMK 2004 adalah sebagai berikut:

1. Menyiapkan peserta didik agar menjadi manusia produktif, mampu bekerja mandiri, mengisi lowongan pekerjaan yang ada di dunia usaha dan di dunia industri sebagai tenaga kerja tingkat menengah, sesuai dengan kompetensi dalam program keahlian yang dipilihnya.
2. Menyiapkan peserta didik agar mampu memilih karir, ulet, dan gigih dalam berkompetensi, beradaptasi di lingkungan kerja dan mengembangkan sikap profesional dalam bidang keahlian yang diminatinya.
3. Membekali peserta didik dengan ilmu pengetahuan teknologi dan seni agar mampu mengembangkan diri dikemudian hari baik secara mandiri maupun melalui jenjang pendidikan yang lebih tinggi.
4. Membekali peserta didik dengan kompetensi-kompetensi sesuai dengan program keahlian yang dipilih.

Kurikulum SMK Kelompok Pariwisata (2004: 8) terdapat 3 program yaitu Program Normatif, Program Adaptif, dan Program Produktif. Program Produktif adalah kelompok Mata Diklat yang berfungsi membekali agar peserta didik memiliki kompetensi kerja, sesuai dengan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI). Program Produktif pada SMK Program Keahlian Tata Boga

terdiri atas 31 jenis Kompetensi, salah satunya Kompetensi Pelayanan Makanan dan Minuman.

Kompetensi Pelayanan Makanan dan Minuman merupakan Mata Diklat yang diberikan kepada peserta didik kelas X, XI, dan XII yang terdiri dari teori dan praktikum dengan durasi pembelajaran 40 jam, dalam satu semester setiap jam pembelajaran 45 menit. Perbandingan program pembelajaran Pelayanan Makanan dan Minuman terdiri dari teori 30% dan praktikum 70%. Materi belajar Pelayanan Makanan dan Minuman membahas tentang menyiapkan area ruang restoran untuk pelayanan, jenis-jenis peralatan Tata Hidang, tipe-tipe pelayanan (*table service*), menyiapkan dan mengatur meja makan, teknik menata meja makan (*table set-up*), teknik memasang taplak meja makan (*laying table cloth*), teknik melipat serbet (*napkin folding*), menyambut tamu, mengambil serta memproses pesanan (*taking order*), dan menutup area ruang restoran. Materi tentang Pelayanan Makanan dan Minuman harus dikuasai oleh setiap peserta didik dan diterapkan pada praktikum Tata Hidang, sehingga peserta didik mempunyai kesiapan sebagai tenaga pramusaji.

Hasil pengamatan yang dilakukan oleh penulis pada saat observasi secara khusus pada saat pelaksanaan praktikum Kompetensi Pelayanan Makanan dan Minuman menunjukkan bahwa peserta didik sebagian besar belum mencapai nilai Kriteria Unjuk Kerja sesuai tuntutan kriteria sistem pelayanan *American Service* dan sistem pelayanan *Russian Service*. Kesiapan peserta didik sebagai tenaga pramusaji berhubungan dengan hasil praktikum Kompetensi Pelayanan Makanan dan Minuman. Oleh karena itu, peserta didik harus berupaya dalam meningkatkan

aspek kognitif, afektif, dan psikomotor yang berhubungan dengan Pelayanan Makanan dan Minuman, sehingga akan siap menjadi tenaga pramusaji.

Uraian latar belakang masalah yang telah dikemukakan di atas, memotivasi penulis sebagai mahasiswa Jurusan PKK Program Studi Pendidikan Tata Boga untuk mengadakan penelitian dengan judul “Penerapan Sistem Pelayanan *Food & Beverage* pada Praktikum Tata Hidang sebagai Kesiapan Tenaga Pramusaji”.

B. Rumusan Masalah

Setiap penelitian perlu adanya kejelasan masalah yang akan diteliti, sebagaimana yang diungkapkan oleh Sugiyono (2009: 55) bahwa “Rumusan masalah merupakan suatu pertanyaan yang akan dicarikan jawabannya melalui pengumpulan data”. Berdasarkan kutipan tersebut maka penulis merumuskan masalah dalam penelitian ini yaitu : “Apakah sistem pelayanan *Food & Beverage* pada praktikum Tata Hidang diterapkan pada peserta didik kelas XII Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 3 Pariwisata Cimahi sebagai kesiapan untuk menjadi tenaga pramusaji?”. Selanjutnya dari rumusan masalah tersebut dijadikan judul skripsi yaitu “Penerapan Sistem Pelayanan *Food & Beverage* pada Praktikum Tata Hidang sebagai Kesiapan Tenaga Pramusaji”.

Berdasarkan latar belakang masalah, maka masalah dalam penelitian ini penulis batasi pada 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, sebagai berikut:

1. Penerapan sistem pelayanan *Food & Beverage* pada praktikum Tata Hidang sebagai kesiapan tenaga pramusaji yang berkaitan dengan aspek kognitif meliputi: pengetahuan menyiapkan area ruang restoran, jenis peralatan Tata Hidang dan *condiment* untuk menata meja makan (*table set-up*), tipe-tipe pelayanan (*table service*), dan tata cara penyajian makanan serta minuman.
2. Penerapan sistem pelayanan *Food & Beverage* pada praktikum Tata Hidang sebagai kesiapan tenaga pramusaji yang berkaitan dengan aspek afektif meliputi: ketelitian, kerapihan, kecermatan, kehati-hatian, kesungguh-sungguhan, dan sikap peserta didik dalam praktikum Tata Hidang sebagai kesiapan tenaga pramusaji.
3. Penerapan sistem pelayanan *Food & Beverage* pada praktikum Tata Hidang sebagai kesiapan tenaga pramusaji yang berkaitan dengan aspek psikomotor meliputi: terampil dalam memasang taplak meja (*laying table cloth*), terampil dalam menata meja makan (*table set-up*), terampil dalam melipat serbet (*napkin folding*), terampil dalam menyambut tamu, dan terampil dalam mengambil serta memproses pesanan (*taking order*).

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh gambaran yang akurat mengenai Penerapan Sistem Pelayanan *Food & Beverage* pada Praktikum Tata Hidang sebagai Kesiapan Tenaga Pramusaji.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dalam penelitian ini adalah memperoleh gambaran spesifik mengenai Penerapan Sistem Pelayanan *Food & Beverage* pada Praktikum Tata Hidang sebagai Kesiapan Tenaga Pramusaji, meliputi:

- a. Penerapan sistem pelayanan *Food & Beverage* pada praktikum Tata Hidang sebagai kesiapan tenaga pramusaji yang berkaitan dengan aspek kognitif meliputi: pengetahuan menyiapkan area ruang restoran, jenis peralatan Tata Hidang dan *condiment* untuk menata meja makan (*table set-up*), tipe-tipe pelayanan (*table service*), dan tata cara penyajian makanan serta minuman.
- b. Penerapan sistem pelayanan *Food & Beverage* pada praktikum Tata Hidang sebagai kesiapan tenaga pramusaji yang berkaitan dengan aspek afektif meliputi: ketelitian, kerapihan, kecermatan, kehati-hatian, kesungguh-sungguhan, dan sikap peserta didik dalam praktikum Tata Hidang sebagai kesiapan tenaga pramusaji.
- c. Penerapan sistem pelayanan *Food & Beverage* pada praktikum Tata Hidang sebagai kesiapan tenaga pramusaji yang berkaitan dengan aspek psikomotor meliputi: terampil dalam memasang taplak meja (*laying table cloth*), terampil dalam menata meja makan (*table set-up*), terampil dalam melipat serbet (*napkin folding*), terampil dalam menyambut tamu, dan terampil dalam mengambil serta memproses pesanan (*taking order*).

D. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat pada umumnya kepada semua pihak baik langsung maupun tidak langsung, dan khususnya dapat memberikan manfaat bagi:

1. Peserta didik, dapat dijadikan bahan informasi dalam upaya meningkatkan kemampuan pengetahuan dan keterampilan tentang penerapan sistem pelayanan *Food & Beverage* pada praktikum Tata Hidang, sebagai bekal mempersiapkan diri sebagai calon tenaga kerja yang profesional, terampil, dan mandiri.
2. Tenaga pengajar atau guru SMK Negeri 3 Pariwisata Cimahi, sebagai informasi dan masukan dalam mengoptimalkan proses kegiatan belajar mengajar khususnya mengenai sistem pelayanan *Food & Beverage* pada praktikum tata hidang.
3. SMK Negeri 3 Pariwisata Cimahi, sebagai bahan informasi dalam usaha meningkatkan kualitas lulusan SMK yang relevan dengan kebutuhan dunia kerja.
4. Jurusan PKK, khususnya Program Studi Pendidikan Tata Boga sebagai bahan masukan untuk mempersiapkan tenaga pengajar dan pendidik yang profesional di SMK.
5. Penulis sebagai mahasiswa Jurusan PKK Program Studi Pendidikan Tata Boga FPTK UPI, memperoleh wawasan, pengetahuan, pengalaman untuk meneliti tentang Penerapan Sistem Pelayanan *Food & Beverage* pada Praktikum Tata Hidang sebagai Kesiapan Tenaga Pramusaji.

E. Asumsi

Asumsi atau anggapan dasar merupakan titik tolak pemikiran yang kebenarannya diterima peneliti karena ditunjang oleh para ahli, maka dalam penelitian ini perlu adanya anggapan dasar, seperti yang diungkapkan oleh Sugiyono (2009: 82), bahwa “Asumsi merupakan pernyataan diterima kebenarannya tanpa pembuktian”.

Asumsi yang dikemukakan oleh penulis sebagai titik tolak pemikiran dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Kesiapan peserta didik untuk dijadikan seorang pramusaji dapat muncul apabila peserta didik telah memiliki pengetahuan dan ketrampilan mengenai pramusaji. Pendapat ini sesuai dengan Slameto (2003: 113), yang berpendapat bahwa:

Kondisi kesiapan pada individu mencakup 3 aspek, yaitu:

- a. Kondisi fisik, mental, dan sosial;
- b. Kebutuhan-kebutuhan, motif, dan tujuan;
- c. Keterampilan, pengetahuan, dan pengertian yang lain yang telah dipelajari.

2. Perubahan tingkah laku secara menyeluruh dalam pengetahuan, sikap dan keterampilan diperoleh jika seseorang melakukan kegiatan belajar. Uraian tersebut didukung oleh pendapat Slameto (2003: 4), bahwa “Perubahan yang diperoleh seseorang setelah melalui suatu proses belajar meliputi perubahan keseluruhan tingkah laku”. Kompetensi Pelayanan Makanan dan Minuman merupakan salah satu faktor penunjang keberhasilan pada peserta didik dalam menerapkan sistem pelayanan *Food & Beverage* pada praktikum Tata Hidang, berupa pengetahuan, keterampilan, dan pengalaman dalam

pelaksanaan praktikum Tata Hidang. Asumsi ini didasari oleh pendapat Sudjana (1995: 31), “Peserta didik dianggap berhasil apabila sanggup menerapkan pengetahuannya ke dalam praktik kehidupannya”.

3. Pelayanan *Food & Beverage* harus dilakukan secara profesional agar memberikan kesan yang baik dan mengikat hati para tamu. Asumsi ini didasari oleh pendapat Soekresno dan Pendit (1998: 19) “Para staf *Food & Beverage* di restoran dalam tugasnya selalu berpedoman dan melakukan secara profesional agar memenuhi tuntutan para pelanggan”.
4. Penerapan sistem pelayanan *Food & Beverage* pada praktikum Tata Hidang dikatakan berhasil apabila adanya perubahan yang mencakup peningkatan aspek kognitif, afektif dan psikomotor dalam upaya menyiapkan diri menjadi tenaga pramusaji. Pendapat ini seperti yang dikemukakan oleh Sudjana (2001: 22), bahwa:

Hasil yang dicapai seseorang menunjukkan hasil belajar yang berciri menyeluruh atau komperhensif, yakni mencakup ranah kognitif atau pengetahuan dan wawasan; ranah afektif atau sikap dan apresiasi; serta ranah psikomotor, keterampilan atau perilaku.

F. Pertanyaan Penelitian

Pertanyaan pada penelitian ini adalah bagaimana penerapan sistem pelayanan *Food & Beverage* pada praktikum Tata Hidang yang meliputi:

1. Bagaimana Penerapan sistem pelayanan *Food & Beverage* pada praktikum Tata Hidang sebagai kesiapan tenaga pramusaji yang berkaitan dengan aspek kognitif meliputi: pengetahuan menyiapkan area ruang restoran, jenis peralatan Tata Hidang dan *condiment* untuk menata meja makan (*table set-*

up), tipe-tipe pelayanan (*table service*), dan tata cara penyajian makanan serta minuman?

2. Bagaimana Penerapan sistem pelayanan *Food & Beverage* pada praktikum Tata Hidang sebagai kesiapan tenaga pramusaji yang berkaitan dengan aspek afektif meliputi: ketelitian, kerapihan, kecermatan, kehati-hatian, kesungguh-sungguhan, dan sikap peserta didik dalam praktikum Tata Hidang sebagai kesiapan tenaga pramusaji?
3. Bagaimana Penerapan sistem pelayanan *Food & Beverage* pada praktikum Tata Hidang sebagai kesiapan tenaga pramusaji yang berkaitan dengan aspek psikomotor meliputi: terampil dalam memasang taplak meja (*laying table cloth*), terampil dalam menata meja makan (*table set-up*), terampil dalam melipat serbet (*napkin folding*), terampil dalam menyambut tamu, dan terampil dalam mengambil serta memproses pesanan (*taking order*)?

G. Metode Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif dengan tujuan untuk mendapat gambaran tentang masalah yang sedang terjadi pada masa sekarang, adapun alat yang digunakan dalam pengumpulan data mengenai Penerapan Sistem Pelayanan *Food & Beverage* pada Praktikum Tata Hidang sebagai Kesiapan Tenaga Pramusaji adalah dengan menggunakan Angket dan Tes Kriteria Unjuk Kerja.

H. Lokasi dan Sampel Penelitian

1. Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian sebagai tempat melakukan kegiatan penelitian guna memperoleh data yang berasal dari peserta didik. Lokasi yang digunakan dalam penelitian ini adalah SMK Negeri 3 Pariwisata Cimahi, Jl. Sukarasa No. 136 Citeureup Cimahi.

2. Sampel Penelitian

Teknik pengambilan sampel dalam penelitian ini menggunakan *Purposive Sampling*, dengan pertimbangan peserta didik yang dipersiapkan oleh guru untuk mengikuti Uji Kompetensi pelayanan makanan dan minuman. Peserta didik yang diambil sebagai sampel berjumlah 32 orang.

