

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Pada Bab IV penulis akan membahas mengenai hasil penelitian yang meliputi pengolahan data, analisis data, dan pembahasan hasil penelitian mengenai 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), secara lengkap dan terperinci akan diuraikan sebagai berikut:

A. Hasil Penelitian

Pengolahan data dilakukan untuk menjabarkan hasil perhitungan persentase dari penyebaran frekuensi setiap item sesuai jawaban yang terkumpul. Pengolahan data mengenai Penerapan Sistem Pelayanan *Food & Beverage* pada Praktikum Tata Hidang sebagai Kesiapan Tenaga Pramusaji, akan diuraikan sebagai berikut:

1. Analisis Data Penerapan Sistem Pelayanan *Food & Beverage* pada Praktikum Tata Hidang sebagai Kesiapan Tenaga Pramusaji Berkaitan dengan Aspek Kognitif

Data Penerapan Sistem Pelayanan *Food & Beverage* pada Praktikum Tata Hidang sebagai Kesiapan Tenaga Pramusaji 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 dan minuman, dapat di lihat pada Tabel 4.1 hingga Tabel 4.19.

Tabel 4.1
Penerapan Pengetahuan Responden tentang Faktor-faktor yang Harus Diperhatikan dalam Menyiapkan Area Ruang Restoran (*Mise en Place*) Sebelum Proses Pelayanan Makanan dan Minuman Kepada Tamu sebagai Kesiapan Tenaga Pramusaji

No Item	Alternatif Jawaban		Menjawab		Tidak menjawab		Jumlah	
			f	%	f	%	n	%
1	a.	Mempersiapkan kebersihan lantai.	21	66	11	34	32	100
	b.	Mempersiapkan meja dan kursi.	24	75	8	25	32	100
	c.	Mempersiapkan <i>linen</i> yang meliputi <i>meleton, table cloth, slip colth, table math, dan service colth.</i>	29	91	3	9	32	100
	d.	Mempersiapkan peralatan makan (<i>silverware, chinaware, dan glassware</i>)	26	81	6	19	32	100
	e.	Mempersiapkan kebersihan <i>condiment (salt & pepper shaker, ashtray, dan flower vase).</i>	18	56	14	44	32	100
Rata-rata				74		26		100

Sumber Data : Hasil pengolahan angket no. 1

Keterangan : Responden boleh memilih lebih dari satu jawaban, semua jawaban benar

Data pada Tabel 4.1 menunjukkan bahwa penerapan pengetahuan responden tentang sistem pelayanan *Food & Beverage* pada praktikum Tata Hidang berkaitan dengan faktor-faktor yang harus diperhatikan dalam menyiapkan area ruang restoran (*Mise en Place*) sebelum proses pelayanan makanan dan minuman kepada tamu, sebagai kesiapan tenaga pramusaji, sebagian besar masing-masing (91%) responden menjawab mempersiapkan *linen* yang meliputi *meleton, table cloth, slip colth, table math* serta *service colth* dan (81%) responden menjawab mempersiapkan peralatan makan (*silverware, chinaware, dan glassware*). Lebih dari setengahnya masing-masing (75%) responden menjawab mempersiapkan meja dan kursi, (66%) responden menjawab mempersiapkan kebersihan lantai dan (56%) responden menjawab mempersiapkan kebersihan *condiment (salt & pepper shaker, ashtray, dan flower vase)*.

Data pada Tabel 4.1 dapat ditafsirkan bahwa penerapan pengetahuan responden tentang sistem pelayanan *Food & Beverage* pada praktikum Tata

Hidang berkaitan dengan faktor-faktor yang harus diperhatikan dalam menyiapkan area ruang restoran (*Mise en Place*) sebelum proses pelayanan makanan dan minuman kepada tamu sebagai kesiapan tenaga pramusaji berada pada kriteria baik dengan rata-rata 74%.

Tabel 4.2
Penerapan Pengetahuan Responden tentang Sistem Pelayanan
Food & Beverage pada Praktikum Tata Hidang Berkaitan dengan Jenis
Paralatan Tata Hidang sebagai Kesiapan Tenaga Kerja Pramusaji

No Item	Alternatif Jawaban		Menjawab		Tidak menjawab		Jumlah	
			f	%	f	%	n	%
2	a.	Jenis <i>silverwares</i> seperti <i>sauce boat</i> untuk menghidangkan saus.	17	53	15	47	32	100
	b.	Jenis <i>chinawares</i> seperti <i>soup cup and saucer</i> untuk menghidangkan <i>soup</i> .	27	84	5	16	32	100
	c.	Jenis <i>glasswares</i> seperti <i>tankard beer mug</i> untuk menghidangkan minuman bir.	18	56	14	44	32	100
	d.	Jenis <i>linen</i> seperti <i>moleton</i> untuk melapisi taplak meja.	15	47	17	53	32	100
	e.	Jenis <i>furniture</i> seperti <i>side stand</i> untuk menyimpan peralatan dan perlengkapan yang akan digunakan dalam menunjang kelancaran operasi pelayanan di restoran.	23	72	9	28	32	100
Rata-rata				62		38		100

Sumber Data : Hasil pengolahan angket no. 2

Keterangan : Responden boleh memilih lebih dari satu jawaban, semua jawaban benar

Data pada Tabel 4.2 menunjukkan bahwa penerapan pengetahuan responden tentang sistem pelayanan *Food & Beverage* pada praktikum Tata Hidang berkaitan dengan jenis peralatan Tata Hidang sebagai kesiapan tenaga pramusaji, sebagian besar (84%) responden menjawab jenis *chinawares* seperti *soup cup and saucer* untuk menghidangkan *soup*. Lebih dari setengahnya masing-masing (72%) responden menjawab jenis *furniture* seperti *side stand* untuk menyimpan peralatan dan perlengkapan yang akan digunakan dalam menunjang kelancaran operasi pelayanan di restoran, (56%) responden menjawab jenis *glasswares* seperti *tankard beer mug* untuk menghidangkan minuman bir dan

(53%) responden menjawab jenis *silverwares* seperti *sauce boat* untuk menghadirkan saus. Kurang dari setengahnya (47%) responden menjawab jenis *linen* seperti *moleton* untuk melapisi taplak meja.

Data pada Tabel 4.2 dapat ditafsirkan bahwa penerapan pengetahuan responden tentang sistem pelayanan *Food & Beverage* pada praktikum Tata Hidang berkaitan dengan jenis peralatan Tata Hidang sebagai kesiapan tenaga pramusaji berada pada kriteria cukup dengan rata-rata 62%.

Tabel 4.3
Penerapan Pengetahuan Responden tentang Sistem Pelayanan
***Food & Beverage* pada Praktikum Tata Hidang Berkaitan dengan**
***Condiment* untuk Menata Meja Makan (*table set-up*) sebagai Kesiapan**
Tenaga Pramusaji

No Item	Alternatif Jawaban		Menjawab		Tidak menjawab		Jumlah	
			f	%	f	%	n	%
3	a.	<i>Flower vase.</i>	28	88	4	12	32	100
	b.	<i>Ashtray.</i>	11	34	21	66	32	100
	c.	<i>Table number.</i>	25	78	7	22	32	100
	d.	<i>Salt & pepper shaker.</i>	25	78	7	22	32	100
	e.	<i>Toothpick holder.</i>	14	44	18	56	32	100
Rata-rata				64		36		100

Sumber Data : Hasil pengolahan angket no. 3

Keterangan : Responden boleh memilih lebih dari satu jawaban, semua jawaban benar

Data pada Tabel 4.3 menunjukkan bahwa penerapan pengetahuan responden tentang sistem pelayanan *Food & Beverage* pada praktikum Tata Hidang, Berkaitan dengan *condiment* untuk menata meja makan (*table set-up*) sebagai kesiapan tenaga pramusaji, sebagian besar masing-masing (88%) responden menjawab *flower vase*, (78%) responden menjawab *table number* dan (78%) responden menjawab *salt & pepper shaker*. Kurang dari setengahnya masing-masing (44%) responden menjawab *toothpick holder* dan (34%) responden menjawab *ashtray*.

Data pada Tabel 4.3 dapat ditafsirkan bahwa penerapan pengetahuan responden tentang sistem pelayanan *Food & Beverage* pada praktikum Tata Hidang berkaitan dengan *condiment* untuk menata meja makan (*table set-up*) sebagai kesiapan tenaga pramusaji berada pada kriteria cukup dengan rata-rata 64%.

Tabel 4.4
Penerapan Pengetahuan Responden tentang Sistem Pelayanan
***Food & Beverage* pada Praktikum Tata Hidang Berkaitan dengan**
Sistem Pelayanan *American Service* sebagai Kesiapan Tenaga Pramusaji

No Item	Alternatif Jawaban	Menjawab		Tidak menjawab		Jumlah	
		f	%	f	%	n	%
4	a. Sistem pelayanan yang paling praktis diantara sistem pelayanan yang lainnya.	28	88	4	12	32	100
	b. Sistem pelayanan yang sifatnya tidak begitu formal diantara sistem pelayanan yang lainnya.	11	34	21	66	32	100
	c. Sistem pelayanan yang hidangannya langsung diporsikan dan ditata rapi di atas piring makan.	24	75	8	25	32	100
	d. Sistem pelayanan yang jumlah pramusajinya yang relatif sedikit.	12	38	20	62	32	100
	e. Sistem pelayanan yang pramusajinya tidak perlu mempunyai keterampilan khusus.	24	75	8	25	32	100
Rata-rata			62		38		100

Sumber Data : Hasil pengolahan angket no. 4

Keterangan : Responden boleh memilih lebih dari satu jawaban, semua jawaban benar

Data pada Tabel 4.4 menunjukkan bahwa penerapan pengetahuan responden tentang sistem pelayanan *Food & Beverage* pada praktikum Tata Hidang, berkaitan dengan sistem pelayanan *American Service* sebagai kesiapan tenaga pramusaji, sebagian besar masing-masing (88%) responden menjawab sistem pelayanan yang paling praktis diantara sistem pelayanan yang lainnya. Lebih dari setengahnya masing-masing (75%) responden menjawab sistem pelayanan yang hidangannya langsung diporsikan dan ditata rapi di atas piring makan dan (75%) responden menjawab sistem pelayanan yang pramusajinya tidak

perlu mempunyai keterampilan khusus. Kurang dari setengahnya masing-masing (38%) responden menjawab sistem pelayanan yang jumlah pramusajinya yang relatif sedikit dan (34%) responden menjawab sistem pelayanan yang sifatnya tidak begitu formal diantara sistem pelayanan yang lainnya.

Data pada Tabel 4.4 dapat ditafsirkan bahwa penerapan pengetahuan responden tentang sistem pelayanan *Food & Beverage* pada praktikum Tata Hidang berkaitan dengan sistem pelayanan *American Service* sebagai kesiapan tenaga pramusaji berada pada kriteria cukup dengan rata-rata 62%.

Tabel 4.5
Penerapan Pengetahuan Responden tentang Sistem Pelayanan
***Food & Beverage* pada Praktikum Tata Hidang Berkaitan dengan**
Sistem Pelayanan *English Service* sebagai Kesiapan Tenaga Pramusaji

No Item	Alternatif Jawaban	Menjawab		Tidak menjawab		Jumlah	
		f	%	f	%	n	%
5	a.	30	94	2	6	32	100
	b.	16	50	16	50	32	100
	c.	11	34	21	66	32	100
	d.	13	41	19	59	32	100
	e.	8	25	24	75	32	100
Rata-rata			49		51		100

Sumber Data : Hasil pengolahan angket no. 5

Keterangan : Responden boleh memilih lebih dari satu jawaban, semua jawaban benar

Data pada Tabel 4.5 menunjukkan bahwa penerapan pengetahuan responden tentang sistem pelayanan *Food & Beverage* pada praktikum Tata Hidang, berkaitan dengan sistem pelayanan *English Service* sebagai kesiapan tenaga pramusaji, sebagian besar (94%) responden menjawab sistem pelayanan yang lebih mencerminkan suasana kekeluargaan. Setengahnya (50%) responden

menjawab sistem pelayanan yang pramusajinya kurang berperan jika dibandingkan ketiga sistem pelayanan yang lainnya. Kurang dari setengahnya masing-masing (41%) responden menjawab sistem pelayanan yang istilah pramusajinya dinamakan *buttler* dan (34%) responden menjawab sistem pelayanan yang hidangannya dibagikan oleh tuan rumah kepada para tamu. Sebagian Kecil (25%) responden menjawab sistem pelayanan yang sederhana dan cepat karena tamu benar-benar melayani sendiri.

Data pada Tabel 4.5 dapat ditafsirkan bahwa penerapan pengetahuan responden tentang sistem pelayanan *Food & Beverage* pada praktikum Tata Hidang berkaitan dengan sistem pelayanan *English Service* sebagai kesiapan tenaga pramusaji berada pada kriteria kurang dengan rata-rata 49%.

Tabel 4.6
Penerapan Pengetahuan Responden tentang Sistem Pelayanan
***Food & Beverage* pada Praktikum Tata Hidang Berkaitan dengan**
Sistem Pelayanan *French Service* sebagai Kesiapan Tenaga Pramusaji

No Item	Alternatif Jawaban	Menjawab		Tidak menjawab		Jumlah	
		f	%	f	%	n	%
6	a. Sistem pelayanan yang mewah (<i>lux</i>).	24	75	8	25	32	100
	b. Sistem pelayanan yang sifatnya formal.	18	56	14	44	32	100
	c. Sistem pelayanan yang memerlukan dua orang pramusaji yang disebut <i>Chef de Rang</i> dan <i>Commis de Rang</i> .	15	47	17	53	32	100
	d. Sistem pelayanan yang sangat lambat dalam pelayanannya.	10	31	22	69	32	100
	e. Sistem pelayanan yang membuat para tamu sebagai orang yang istimewa.	18	56	14	44	32	100
Rata-rata			53		47		100

Sumber Data : Hasil pengolahan angket no. 6

Keterangan : Responden boleh memilih lebih dari satu jawaban, semua jawaban benar

Data pada Tabel 4.6 menunjukkan bahwa penerapan pengetahuan responden tentang sistem pelayanan *Food & Beverage* pada praktikum Tata Hidang, berkaitan dengan sistem pelayanan *French Service* sebagai kesiapan

tenaga pramusaji, lebih dari setengahnya masing-masing (75%) responden menjawab sistem pelayanan yang mewah (*lux*), (56%) responden menjawab sistem pelayanan yang sifatnya formal dan (56%) responden menjawab sistem pelayanan yang membuat para tamu sebagai orang yang istimewa. Kurang dari setengahnya masing-masing (47%) responden menjawab sistem pelayanan yang memerlukan dua orang pramusaji yang disebut *Chef de Rang* dan *Commis de Rang* dan (31%) responden menjawab sistem pelayanan yang sangat lambat dalam pelayanannya.

Data pada Tabel 4.6 dapat ditafsirkan bahwa penerapan pengetahuan responden tentang sistem pelayanan *Food & Beverage* pada praktikum Tata Hidang berkaitan dengan sistem pelayanan *French Service* sebagai kesiapan tenaga pramusaji berada pada kriteria cukup dengan rata-rata 53%.

Data pada Tabel 4.7 halaman 80 menunjukkan bahwa penerapan pengetahuan responden tentang sistem pelayanan *Food & Beverage* pada praktikum Tata Hidang, berkaitan dengan sistem pelayanan *Russian Service* sebagai kesiapan tenaga pramusaji, sebagian besar masing-masing (91%) responden menjawab sistem pelayanan yang disebut dengan istilah *platter service* atau *full silver service* dan (88%) responden menjawab sistem pelayanan yang pramusajinya harus mempunyai keterampilan khusus di dalam penggunaan *clamp* (sendok dan garpu besar untuk menggapit dan memindahkan makanan ke piring tamu). Lebih dari setengahnya (66%) responden menjawab sistem pelayanan yang sifatnya sangat formal karena tamu mendapatkan perhatian yang luar biasa dari pramusaji. Kurang dari setengahnya (41%) responden menjawab sistem pelayanan

yang cepat dan mewah. Sebagian kecil (22%) responden menjawab sistem pelayanan yang tidak memerlukan alat-alat spesial seperti *Gueridon*.

Data pada Tabel 4.7 dapat ditafsirkan bahwa penerapan pengetahuan responden tentang sistem pelayanan *Food & Beverage* pada praktikum Tata Hidang berkaitan dengan sistem pelayanan *Russian Service* sebagai kesiapan tenaga pramusaji berada pada kriteria cukup dengan rata-rata 62%.

Tabel 4.7
Penerapan Pengetahuan Responden tentang Sistem Pelayanan
***Food & Beverage* pada Praktikum Tata Hidang Berkaitan dengan**
Sistem Pelayanan *Russian Service* sebagai Kesiapan Tenaga Pramusaji

No Item	Alternatif Jawaban	Menjawab		Tidak menjawab		Jumlah	
		f	%	f	%	n	%
7	a. Sistem pelayanan yang disebut dengan istilah <i>platter service</i> atau <i>full silver service</i> .	29	91	3	9	32	100
	b. Sistem pelayanan yang sifatnya sangat formal karena tamu mendapatkan perhatian yang luar biasa dari pramusaji.	21	66	11	34	32	100
	c. Sistem pelayanan yang pramusajinya harus mempunyai keterampilan khusus di dalam penggunaan <i>clamp</i> (sendok dan garpu besar untuk menggapit dan memindahkan makanan ke piring tamu).	28	88	4	12	32	100
	d. Sistem pelayanan yang tidak memerlukan alat-alat spesial, seperti <i>Gueridon</i> .	7	22	25	78	32	100
	e. Sistem pelayanan yang cepat dan mewah.	13	41	19	59	32	100
Rata-rata			62		38		100

Sumber Data : Hasil pengolahan angket no. 7

Keterangan : Responden boleh memilih lebih dari satu jawaban, semua jawaban benar

Data pada Tabel 4.8 halaman 81 menunjukkan bahwa penerapan pemahaman responden tentang sistem pelayanan *Food & Beverage* pada praktikum Tata Hidang, berkaitan dengan peralatan yang digunakan untuk praktikum sistem pelayanan *American Service* sebagai kesiapan tenaga pramusaji, sebagian besar masing-masing (88%) responden menjawab *soup cup and saucer* untuk menghadirkan *chicken cream soup*, (88%) responden menjawab *dinner*

plate untuk menghadirkan *chicken maryland*, dan (78%) responden menjawab *tea or coffee pot* untuk menghadirkan minuman teh atau kopi. Lebih dari setengahnya masing-masing (72%) responden menjawab *dinner knife* untuk memotong hidangan daging dan (69%) responden menjawab *red wine glass* untuk menghadirkan minuman anggur merah.

Data pada Tabel 4.8 dapat ditafsirkan bahwa penerapan pemahaman responden tentang sistem pelayanan *Food & Beverage* pada praktikum Tata Hidang berkaitan dengan peralatan yang digunakan untuk praktikum sistem pelayanan *American Service* sebagai kesiapan tenaga pramusaji berada pada kriteria baik dengan rata-rata 79%.

Tabel 4.8
Penerapan Pemahaman Responden tentang Sistem Pelayanan
***Food & Beverage* pada Praktikum Tata Hidang Berkaitan dengan**
Peralatan yang Digunakan untuk Praktikum Sistem Pelayanan
***American Service* sebagai Kesiapan Tenaga Pramusaji**

No Item	Alternatif Jawaban		Menjawab		Tidak menjawab		Jumlah	
			f	%	f	%	n	%
8	a.	<i>Soup cup and saucer</i> untuk menghadirkan <i>chicken cream soup</i> .	28	88	4	12	32	100
	b.	<i>Dinner plate</i> untuk menghadirkan <i>chicken maryland</i> .	28	88	4	12	32	100
	c.	<i>Dinner knife</i> untuk memotong hidangan daging.	23	72	9	28	32	100
	d.	<i>Tea or coffee pot</i> untuk menghadirkan minuman teh atau kopi.	25	78	7	22	32	100
	e.	<i>Red wine glass</i> untuk menghadirkan minuman anggur merah.	22	69	10	31	32	100
Rata-rata			79		21		100	

Sumber Data : Hasil pengolahan angket no. 8

Keterangan : Responden boleh memilih lebih dari satu jawaban, semua jawaban benar

Data pada Tabel 4.9 halaman 82 menunjukkan bahwa penerapan pemahaman responden tentang sistem pelayanan *Food & Beverage* pada praktikum Tata Hidang, berkaitan dengan peralatan yang digunakan untuk

praktikum sistem pelayanan *English Service* sebagai kesiapan tenaga pramusaji, lebih dari setengahnya masing-masing (75%) responden menjawab *soup cup and saucer* untuk menghadirkan *vegetable soup*, (69%) responden menjawab *dinner plate* untuk menghadirkan *beef steak*, (69%) responden menjawab *dinner knife* untuk memotong hidangan daging, dan (66%) responden menjawab *lazy susan* (meja putar) untuk menyimpan semua hidangan. Setengahnya (50%) responden menjawab *sherry glass* untuk menghadirkan minuman *sherry*.

Data pada Tabel 4.9 dapat ditafsirkan bahwa penerapan pemahaman responden tentang sistem pelayanan *Food & Beverage* pada praktikum Tata Hidang berkaitan dengan peralatan yang digunakan untuk praktikum sistem pelayanan *English Service* sebagai kesiapan tenaga pramusaji berada pada kriteria baik dengan rata-rata 66%.

Tabel 4.9
Penerapan Pemahaman Responden tentang Sistem Pelayanan
***Food & Beverage* pada Praktikum Tata Hidang Berkaitan dengan**
Peralatan yang Digunakan untuk Praktikum Sistem Pelayanan
***English Service* sebagai Kesiapan Tenaga Pramusaji**

No Item	Alternatif Jawaban	Menjawab		Tidak menjawab		Jumlah	
		f	%	f	%	n	%
9	a. <i>Soup cup and saucer</i> untuk menghadirkan <i>vegetable soup</i> .	24	75	8	25	32	100
	b. <i>Dinner plate</i> untuk menghadirkan <i>beef steak</i> .	22	69	10	31	32	100
	c. <i>Dinner knife</i> untuk memotong hidangan daging.	22	69	10	31	32	100
	d. <i>Sherry glass</i> untuk menghadirkan minuman <i>sherry</i> .	16	50	16	50	32	100
	e. <i>Lazy susan</i> (meja putar) untuk menyimpan semua hidangan.	21	66	11	34	32	100
Rata-rata			66		34		100

Sumber Data : Hasil pengolahan angket no. 9

Keterangan : Responden boleh memilih lebih dari satu jawaban, semua jawaban benar

Tabel 4.10
Penerapan Pemahaman Responden tentang Sistem Pelayanan
Food & Beverage pada Praktikum Tata Hidang Berkaitan dengan
Peralatan yang Digunakan untuk Praktikum Sistem Pelayanan
French Service sebagai Kesiapan Tenaga Pramusaji

No Item	Alternatif Jawaban		Menjawab		Tidak menjawab		Jumlah	
			f	%	f	%	n	%
10	a.	<i>Gueridon trolley</i> (kereta dorong).	30	94	2	6	32	100
	b.	<i>Rechaud</i> (alat pemanas listrik).	17	53	15	47	32	100
	c.	<i>Fish knife</i> untuk memotong hidangan ikan.	18	56	14	44	32	100
	d.	<i>Pan flambee</i> , alat untuk mengolah <i>banana flambee</i> .	11	34	21	66	32	100
	e.	<i>Tulip champagne glass</i> untuk menghidangkan minuman <i>champagne</i> .	16	50	16	50	32	100
Rata-rata				57		43		100

Sumber Data : Hasil pengolahan angket no. 10

Keterangan : Responden boleh memilih lebih dari satu jawaban, semua jawaban benar

Data pada Tabel 4.10 menunjukkan bahwa penerapan pemahaman responden tentang sistem pelayanan *Food & Beverage* pada praktikum Tata Hidang, berkaitan dengan peralatan yang digunakan untuk praktikum sistem pelayanan *French Service* sebagai kesiapan tenaga pramusaji, sebagian besar (94%) responden menjawab *gueridon trolley* (kereta dorong). Lebih dari setengahnya masing-masing (56%) responden menjawab *fish knife* untuk memotong hidangan ikan dan (53%) responden menjawab *rechaud* (alat pemanas listrik). Setengahnya (50%) responden menjawab *tulip champagne glass* untuk menghidangkan minuman *champagne*. Kurang dari setengahnya (34%) responden menjawab *pan flambee* alat untuk mengolah *banana flambee*.

Data pada Tabel 4.10 dapat ditafsirkan bahwa penerapan pemahaman responden tentang sistem pelayanan *Food & Beverage* pada praktikum Tata Hidang berkaitan dengan peralatan yang digunakan untuk praktikum sistem

pelayanan *French Service* sebagai kesiapan tenaga pramusaji berada pada kriteria cukup dengan rata-rata 57%.

Tabel 4.11
Penerapan Pemahaman Responden tentang Sistem Pelayanan
***Food & Beverage* pada Praktikum Tata Hidang Berkaitan dengan**
Peralatan yang Digunakan untuk Praktikum Sistem Pelayanan
***Russian Service* sebagai Kesiapan Tenaga Pramusaji**

No Item	Alternatif Jawaban	Menjawab		Tidak menjawab		Jumlah	
		f	%	f	%	n	%
11	a. <i>Oval silver platter</i> untuk hidangan <i>main course</i> .	27	84	5	16	32	100
	b. <i>Vegetables bowl</i> untuk hidangan sayuran.	18	56	14	44	32	100
	c. <i>Sauce boat</i> untuk menghidangkan saus.	17	53	15	47	32	100
	d. <i>Rechaud</i> (alat pemanas listrik).	9	28	23	72	32	100
	e. <i>Clamp</i> (sendok dan garpu besar untuk menggigit dan memindahkan makanan ke piring tamu).	28	88	4	12	32	100
Rata-rata			62		38		100

Sumber Data : Hasil pengolahan angket no. 11

Keterangan : Responden boleh memilih lebih dari satu jawaban, semua jawaban benar

Data pada Tabel 4.11 menunjukkan bahwa penerapan pemahaman responden tentang sistem pelayanan *Food & Beverage* pada praktikum Tata Hidang, berkaitan dengan peralatan yang digunakan untuk praktikum *Russian Service* sebagai kesiapan tenaga pramusaji, sebagian besar masing-masing (88%) responden menjawab *clamp* (sendok dan garpu besar untuk menggigit dan memindahkan makanan ke piring tamu) dan (84%) *oval silver platter* untuk hidangan *main course*. Lebih dari setengahnya masing-masing (56%) responden menjawab *vegetables bowl* untuk hidangan sayuran dan (53%) *sauce boat* untuk menghidangkan saus. Kurang dari setengahnya (28%) responden menjawab *rechaud* (alat pemanas listrik).

Data pada Tabel 4.11 dapat ditafsirkan bahwa penerapan pemahaman responden tentang sistem pelayanan *Food & Beverage* pada praktikum Tata

Hidang berkaitan dengan peralatan yang digunakan untuk praktikum sistem pelayanan *Russian Service* sebagai kesiapan tenaga pramusaji berada pada kriteria cukup dengan rata-rata 62%.

Tabel 4.12
Penerapan Pengetahuan Responden tentang Sistem Pelayanan
Food & Beverage pada Praktikum Tata Hidang Berkaitan dengan
Tugas-tugas dari Seorang Pramusaji pada Sistem Pelayanan
American Service sebagai Kesiapan Tenaga Pramusaji

No Item	Alternatif Jawaban		Menjawab		Tidak menjawab		Jumlah	
			f	%	f	%	n	%
12	a.	Menyambut tamu dengan mengucapkan "Selamat datang....."	26	81	6	19	32	100
	b.	Melayani tamu yang akan memesan makanan dan minuman (<i>taking order</i>).	30	94	2	6	32	100
	c.	Menyajikan hidangan dari sebelah kanan tamu.	28	88	4	12	32	100
	d.	<i>Crumbing down</i> dari sebelah kiri tamu.	20	63	12	37	32	100
	e.	Mengambil piring kotor (<i>clear-up</i>) dari sebelah kanan tamu.	23	72	9	28	32	100
Rata-rata				79		21	100	

Sumber Data : Hasil pengolahan angket no. 12

Keterangan : Responden boleh memilih lebih dari satu jawaban, semua jawaban benar

Data pada Tabel 4.12 menunjukkan bahwa penerapan pengetahuan responden tentang sistem pelayanan *Food & Beverage* pada praktikum Tata Hidang, berkaitan dengan tugas-tugas dari seorang pramusaji pada sistem pelayanan *American Service* sebagai kesiapan tenaga pramusaji, sebagian besar masing-masing (94%) responden menjawab melayani tamu yang akan memesan makanan dan minuman (*taking order*), (88%) responden menjawab menyajikan hidangan dari sebelah kanan tamu, dan (81%) responden menjawab menyambut tamu dengan mengucapkan "Selamat datang.....". Lebih dari setengahnya masing-masing (72%) responden menjawab mengambil piring kotor (*clear-up*) dari sebelah kanan tamu dan (63%) responden menjawab *crumbing down* dari sebelah kiri tamu.

Data pada Tabel 4.12 dapat ditafsirkan bahwa penerapan pengetahuan responden tentang sistem pelayanan *Food & Beverage* pada praktikum Tata Hidang berkaitan dengan tugas-tugas dari seorang pramusaji pada sistem pelayanan *American Service* sebagai kesiapan tenaga pramusaji berada pada kriteria baik dengan rata-rata 79%.

Tabel 4.13
Penerapan Pengetahuan Responden tentang Sistem Pelayanan
***Food & Beverage* pada Praktikum Tata Hidang Berkaitan dengan**
Tugas-tugas dari Seorang Pramusaji pada Sistem Pelayanan
***English Service* sebagai Kesiapan Tenaga Pramusaji**

No Item	Alternatif Jawaban	Menjawab		Tidak menjawab		Jumlah	
		f	%	f	%	n	%
13	a. Menyambut tamu dengan mengucapkan "Selamat datang....."	25	78	7	22	32	100
	b. Menuangkan air es ke <i>water goblet</i> dari sebelah kanan tamu searah jarum jam.	22	69	10	31	32	100
	c. Membawa makanan dari dapur ke meja tamu.	25	78	7	22	32	100
	d. <i>Crumbing down</i> dari sebelah kiri tamu.	15	47	17	53	32	100
	e. Mengambil piring kotor (<i>clear-up</i>) dari sebelah kanan tuan rumah.	16	50	16	50	32	100
Rata-rata			64		36		100

Sumber Data : Hasil pengolahan angket no. 13

Keterangan : Responden boleh memilih lebih dari satu jawaban, semua jawaban benar

Data pada Tabel 4.13 menunjukkan bahwa penerapan pengetahuan responden tentang sistem pelayanan *Food & Beverage* pada praktikum Tata Hidang, berkaitan dengan tugas-tugas dari seorang pramusaji pada sistem pelayanan *English Service* sebagai kesiapan tenaga pramusaji, sebagian besar masing-masing (78%) responden menjawab menyambut tamu dengan mengucapkan "Selamat datang....." dan (78%) responden menjawab membawa makanan dari dapur ke meja tamu. Lebih dari setengahnya (69%) responden menjawab menuangkan air es ke *water goblet* dari sebelah kanan tamu searah jarum jam. Setengahnya (50%) responden menjawab mengambil piring kotor

(*clear-up*) dari sebelah kanan tuan rumah. Kurang dari setengahnya (47%) responden menjawab *crumbing down* dari sebelah kiri tamu.

Data pada Tabel 4.13 dapat ditafsirkan bahwa penerapan pengetahuan responden tentang sistem pelayanan *Food & Beverage* pada praktikum Tata Hidang berkaitan dengan tugas-tugas dari seorang pramusaji pada sistem pelayanan *English Service* sebagai kesiapan tenaga pramusaji berada pada kriteria cukup dengan rata-rata 64%.

Tabel 4.14
Penerapan Pengetahuan Responden tentang Sistem Pelayanan
***Food & Beverage* pada Praktikum Tata Hidang Berkaitan dengan**
Tugas-tugas dari Seorang Pramusaji pada Sistem Pelayanan *French*
***Service (Chef de Rang)* sebagai Kesiapan Tenaga Pramusaji**

No Item	Alternatif Jawaban	Menjawab		Tidak menjawab		Jumlah	
		f	%	f	%	n	%
14	a. <i>Chef de Rang</i> bertugas memberi salam kepada tamu waktu masuk restoran.	19	59	13	41	32	100
	b. <i>Chef de Rang</i> bertugas mengantar tamu duduk.	13	41	19	59	32	100
	c. <i>Chef de Rang</i> bertugas memberi daftar minuman dan mengambil <i>order</i> minuman.	15	47	17	53	32	100
	d. <i>Chef de Rang</i> bertugas memberi daftar makanan dan mengambil <i>order</i> makanan.	19	59	13	41	32	100
	e. <i>Chef de Rang</i> bertugas memasak hidangan-hidangan spesial di atas kereta dorong (<i>Gueridon</i>) dihadapan para tamu.	20	63	12	37	32	100
Rata-rata			54		46		100

Sumber Data : Hasil pengolahan angket no. 14

Keterangan : Responden boleh memilih lebih dari satu jawaban, semua jawaban benar

Data pada Tabel 4.14 menunjukkan bahwa penerapan pengetahuan responden tentang sistem pelayanan *Food & Beverage* pada praktikum Tata Hidang, berkaitan dengan tugas-tugas dari seorang pramusaji pada sistem pelayanan *French Service (Chef de Rang)* sebagai kesiapan tenaga pramusaji, lebih dari setengahnya masing-masing (63%) responden menjawab *Chef de Rang* bertugas memasak hidangan-hidangan spesial di atas kereta dorong (*Gueridon*)

dihadapan para tamu, (59%) responden menjawab *Chef de Rang* bertugas memberi salam kepada tamu waktu masuk restoran, dan (59%) responden menjawab *Chef de Rang* bertugas memberi daftar makanan dan mengambil *order* makanan. Kurang dari setengahnya masing-masing (47%) responden menjawab *Chef de Rang* bertugas memberi daftar minuman serta mengambil *order* minuman dan (41%) responden menjawab *Chef de Rang* bertugas mengantarkan tamu duduk.

Data pada Tabel 4.14 dapat ditafsirkan bahwa penerapan pengetahuan responden tentang sistem pelayanan *Food & Beverage* pada praktikum Tata Hidang berkaitan dengan tugas-tugas dari seorang pramusaji pada sistem pelayanan *French Service (Chef de Rang)* sebagai kesiapan tenaga pramusaji berada pada kriteria cukup dengan rata-rata 54%.

Tabel 4.15
Penerapan Pengetahuan Responden tentang Sistem Pelayanan
***Food & Beverage* pada Praktikum Tata Hidang Berkaitan dengan**
Tugas-tugas dari Seorang Pramusaji pada Sistem Pelayanan *French*
***Service (Commis de Rang)* sebagai Kesiapan Tenaga Pramusaji**

No Item	Alternatif Jawaban	Menjawab		Tidak menjawab		Jumlah	
		f	%	f	%	n	%
15	a. <i>Commis de Rang</i> bertugas menerima pesanan dari <i>Chef de Rang</i> .	15	47	17	53	32	100
	b. <i>Commis de Rang</i> bertugas mengambil makanan dari dapur.	17	53	15	47	32	100
	c. <i>Commis de Rang</i> bertugas menyajikan makanan yang telah diracik <i>Chef de Rang</i> dihadapan tamu.	20	63	12	37	32	100
	d. <i>Commis de Rang</i> bertugas membantu <i>Chef de Rang</i> setiap saat.	22	69	10	31	32	100
	e. <i>Commis de Rang</i> bertugas <i>Mise en Place</i> dan penyajian.	21	66	11	34	32	100
Rata-rata			60		40		100

Sumber Data : Hasil pengolahan angket no. 15

Keterangan : Responden boleh memilih lebih dari satu jawaban, semua jawaban benar

Data pada Tabel 4.15 menunjukkan bahwa penerapan pengetahuan responden tentang sistem pelayanan *Food & Beverage* pada praktikum Tata

Hidang, berkaitan dengan tugas-tugas dari seorang pramusaji pada sistem pelayanan *French Service (Commis de Rang)* sebagai kesiapan tenaga pramusaji, lebih dari setengahnya masing-masing (69%) responden menjawab *Commis de Rang* bertugas membantu *Chef de Rang* setiap saat, (66%) responden menjawab *Commis de Rang* bertugas *Mise en Place* dan penyajian, (63%) responden menjawab *Commis de Rang* bertugas menyajikan makanan yang telah diracik *Chef de Rang* dihadapan tamu, dan (53%) responden menjawab *Commis de Rang* bertugas mengambil makanan dari dapur. Kurang dari setengahnya (47%) responden menjawab *Commis de Rang* bertugas menerima pesanan dari *Chef de Rang*.

Data pada Tabel 4.15 dapat ditafsirkan bahwa pengetahuan responden tentang sistem pelayanan *Food & Beverage* pada praktikum tata hidang berkaitan dengan tugas-tugas dari seorang pramusaji pada sistem pelayanan *French Service (Commis de Rang)* sebagai kesiapan tenaga pramusaji berada pada kriteria cukup dengan rata-rata 60%.

Data pada Tabel 4.16 halaman 90 menunjukkan bahwa penerapan pengetahuan responden tentang sistem pelayanan *Food & Beverage* pada praktikum Tata Hidang, berkaitan dengan tugas-tugas dari seorang pramusaji pada sistem pelayanan *Russian Service* sebagai kesiapan tenaga pramusaji, lebih dari setengahnya masing-masing (69%) responden menjawab menyajikan makanan kepada tamu dengan menggunakan *clamp* dari sebelah kiri tamu, (66%) responden menjawab menyambut tamu dengan mengucapkan “Selamat datang.....”, (56%) responden menjawab menuangkan air es ke *water goblet* dari

sebelah kanan tamu searah jarum jam, dan (53%) responden menjawab mengambil piring kotor (*clear-up*) dari sebelah kanan tamu. Kurang dari setengahnya (41%) responden menjawab menyajikan *soup* dari sebelah kiri tamu.

Data pada Tabel 4.16 dapat ditafsirkan bahwa penerapan pengetahuan responden tentang sistem pelayanan *Food & Beverage* pada praktikum Tata Hidang berkaitan dengan tugas-tugas dari seorang pramusaji pada sistem pelayanan *Russian Service* sebagai kesiapan tenaga pramusaji berada pada kriteria cukup dengan rata-rata 57%.

Tabel 4.16
Penerapan Pengetahuan Responden tentang Sistem Pelayanan
***Food & Beverage* pada Praktikum Tata Hidang Berkaitan dengan**
Tugas-tugas dari Seorang Pramusaji pada Sistem Pelayanan *Russian*
***Service* sebagai Kesiapan Tenaga Pramusaji**

No Item	Alternatif Jawaban	Menjawab		Tidak menjawab		Jumlah	
		f	%	f	%	n	%
16	a. Menyambut tamu dengan mengucapkan "Selamat datang....."	21	66	11	34	32	100
	b. Menuangkan air es ke <i>water goblet</i> dari sebelah kanan tamu searah jarum jam.	18	56	14	44	32	100
	c. Menyajikan makanan kepada tamu dengan menggunakan <i>clamp</i> dari sebelah kiri tamu.	22	69	10	31	32	100
	d. Menyajikan <i>soup</i> dari sebelah kiri tamu.	13	41	19	59	32	100
	e. Mengambil piring kotor (<i>clear-up</i>) dari sebelah kanan tamu.	17	53	15	47	32	100
Rata-rata			57		43		100

Sumber Data : Hasil pengolahan angket no. 16

Keterangan : Responden boleh memilih lebih dari satu jawaban, semua jawaban benar

Data pada Tabel 4.17 halaman 91 menunjukkan bahwa penerapan pengetahuan responden tentang sistem pelayanan *Food & Beverage* pada praktikum Tata Hidang, berkaitan dengan menganalisis penataan meja makan (*table set-up*) sebagai kesiapan tenaga pramusaji, sebagian besar masing-masing (81%) responden menjawab memilih peralatan untuk penataan meja makan, dan

(75%) responden menjawab memilih bentuk meja makan. Lebih dari setengahnya masing-masing (59%) responden menjawab memilih bentuk meja makan, (56%) responden menjawab memilih warna taplak meja makan, dan (56%) responden menjawab memilih jenis bahan taplak meja makan.

Data pada Tabel 4.17 dapat ditafsirkan bahwa penerapan pengetahuan responden tentang sistem pelayanan *Food & Beverage* pada praktikum Tata Hidang berkaitan dengan menganalisis penataan meja makan (*table set-up*) sebagai kesiapan tenaga pramusaji berada pada kriteria baik dengan rata-rata 66%.

Tabel 4.17
Penerapan Pengetahuan Responden tentang Sistem Pelayanan
***Food & Beverage* pada Praktikum Tata Hidang Berkaitan dengan**
Menganalisis Penataan Meja Makan (*Table Set-up*) sebagai Kesiapan
Tenaga Parmusaji

No Item	Alternatif Jawaban	Menjawab		Tidak menjawab		Jumlah	
		f	%	f	%	n	%
17	a. Memilih bentuk meja makan.	24	75	8	25	32	100
	b. Memilih ukuran taplak meja makan.	19	59	13	41	32	100
	c. Memilih peralatan untuk penataan meja makan.	26	81	6	19	32	100
	d. Memilih warna taplak meja makan.	18	56	14	44	32	100
	e. Memilih jenis bahan taplak meja makan.	18	56	14	44	32	100
Rata-rata			66		34		100

Sumber Data : Hasil pengolahan angket no. 17

Keterangan : Responden boleh memilih lebih dari satu jawaban, semua jawaban benar

Data pada Tabel 4.18 halaman 92 menunjukkan bahwa penerapan pengetahuan responden tentang sistem pelayanan *Food & Beverage* pada praktikum Tata Hidang, berkaitan dengan mempelajari proses kerja *crumbing down* sebagai kesiapan tenaga pramusaji, sebagian besar (94%) responden menjawab dilakukan setelah tamu selesai makan *main course* sebelum makanan *dessert* disajikan. Lebih dari setengahnya masing-masing (72%) responden

menjawab menggunakan *service napkin*, dan (63%) responden menjawab dilakukan dari sebelah kiri tamu. Setengahnya (50%) responden menjawab ditampung menggunakan *dessert plate*. Kurang dari setengahnya (31%) responden menjawab dilakukan berlawanan arah jarum jam.

Data pada Tabel 4.18 dapat ditafsirkan bahwa penerapan pengetahuan responden tentang sistem pelayanan *Food & Beverage* pada praktikum Tata Hidang berkaitan dengan mempelajari proses kerja *crumbing down* sebagai kesiapan tenaga pramusaji berada pada kriteria cukup dengan rata-rata 62%.

Tabel 4.18
Penerapan Pengetahuan Responden tentang Sistem Pelayanan
***Food & Beverage* pada Praktikum Tata Hidang Berkaitan dengan**
Mempelajari Proses Kerja *Crumbing Down* sebagai Kesiapan
Tenaga Pramusaji

No Item	Alternatif Jawaban	Menjawab		Tidak menjawab		Jumlah	
		f	%	f	%	n	%
18	a. Ditampung menggunakan <i>dessert plate</i> .	16	50	16	50	32	100
	b. Menggunakan <i>service napkin</i> .	23	72	9	28	32	100
	c. Dilakukan dari sebelah kiri tamu.	20	63	12	37	32	100
	d. Dilakukan setelah tamu selesai makan <i>main course</i> sebelum makanan <i>dessert</i> disajikan.	30	94	2	6	32	100
	e. Dilakukan berlawanan arah jarum jam.	10	31	22	69	32	100
Rata-rata			62		38		100

Sumber Data : Hasil pengolahan angket no. 18

Keterangan : Responden boleh memilih lebih dari satu jawaban, semua jawaban benar

Data pada Tabel 4.19 halaman 93 menunjukkan bahwa penerapan pengetahuan responden tentang sistem pelayanan *Food & Beverage* pada praktikum Tata Hidang, berkaitan dengan menilai hasil kerja sebagai kesiapan tenaga pramusaji, sebagian besar masing-masing (81%) responden menjawab melihat pelayanan di restoran dan (78%) responden menjawab menggunakan

melihat pelayanan di hotel. Kurang dari setengahnya masing-masing (47%) responden menjawab bertanya kepada ahli tata hidang dan (44%) responden menjawab bertanya kepada guru tata hidang. Sebagian kecil (22%) responden menjawab bertanya kepada alumni sekolah.

Data pada Tabel 4.19 dapat ditafsirkan bahwa penerapan pengetahuan responden tentang sistem pelayanan *Food & Beverage* pada praktikum Tata Hidang berkaitan dengan menilai hasil kerja sebagai kesiapan tenaga pramusaji berada pada kriteria cukup dengan rata-rata 54%.

Tabel 4.19
Penerapan Pengetahuan Responden tentang Sistem Pelayanan
***Food & Beverage* pada Praktikum Tata Hidang Berkaitan dengan**
Menilai Hasil Kerja sebagai Kesiapan Tenaga Pramusaji

No Item	Alternatif Jawaban	Menjawab		Tidak menjawab		Jumlah	
		f	%	f	%	n	%
19	a. Melihat pelayanan di restoran.	26	81	6	19	32	100
	b. Melihat pelayanan di hotel.	25	78	7	22	32	100
	c. Bertanya kepada ahli Tata Hidang.	15	47	17	53	32	100
	d. Bertanya kepada guru Tata Hidang.	14	44	18	56	32	100
	e. Bertanya kepada alumni sekolah.	7	22	25	78	32	100
Rata-rata			54		46		100

Sumber Data : Hasil pengolahan angket no. 19

Keterangan : Responden boleh memilih lebih dari satu jawaban, semua jawaban benar

2. Rekapitulasi Data Tentang Penerapan Sistem Pelayanan *Food & Beverage* Pada Praktikum Tata Hidang Sebagai Kesiapan Tenaga Pramusaji Ditinjau Dari Aspek Kognitif

Hasil data sistem pelayanan *Food & Beverage* pada praktikum Tata Hidang sebagai kesiapan tenaga pramusaji ditinjau dari aspek kognitif dapat dilihat pada Tabel 4.20 halaman 94

Tabel 4.20
Rekapitulasi Data Tentang Penerapan Sistem Pelayanan *Food & Beverage*
pada Praktikum Tata Hidang sebagai Kesiapan Tenaga Pramusaji
Ditinjau dari Aspek Kognitif

No	No Tabel	Indikator	Rata-rata %	Kriteria
1.	4.1	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.	74	Baik
2.	4.2	Pengetahuan responden tentang jenis peralatan tata hidang.	62	Cukup
3.	4.3	Pengetahuan responden tentang <i>condiment</i> untuk menata meja makan (<i>table set-up</i>).	64	Cukup
4.	4.4	Pengetahuan responden tentang sistem pelayanan <i>American Service</i> .	62	Cukup
5.	4.5	Pengetahuan responden tentang sistem pelayanan <i>English Service</i> .	49	Kurang
6.	4.6	Pengetahuan responden tentang sistem pelayanan <i>French Service</i> .	53	Cukup
7.	4.7	Pengetahuan responden tentang sistem pelayanan <i>Russian Service</i> .	62	Cukup
8.	4.8	Pemahaman responden tentang peralatan yang digunakan untuk praktikum <i>American Service</i> .	79	Baik
9.	4.9	Pemahaman responden tentang peralatan yang digunakan untuk praktikum <i>English Service</i> .	66	Baik
10.	4.10	Pemahaman responden tentang peralatan yang digunakan untuk praktikum <i>French Service</i> .	57	Cukup
11.	4.11	Pemahaman responden tentang peralatan yang digunakan untuk praktikum <i>Russian Service</i> .	62	Cukup
12.	4.12	Pengetahuan reponden tentang tugas-tugas dari seorang pramusaji pada sistem pelayanan <i>American Service</i> .	79	Baik
13.	4.13	Pengetahuan responden tentang tugas-tugas dari seorang pramusaji pada sistem pelayanan <i>English Service</i> .	64	Cukup
14.	4.14	Pengetahuan responden tentang tugas-tugas dari seorang pramusaji pada sistem pelayanan <i>French Service (Chef de Rang)</i> .	54	Cukup
15.	4.15	Pengetahuan responden tentang tugas-tugas dari seorang pramusaji pada sistem pelayanan <i>French Service (Commis de Rang)</i> .	60	Cukup
16.	4.16	Pengetahuan responden tentang tugas-tugas dari seorang pramusaji pada sistem pelayanan <i>Russian Service</i> .	57	Cukup
17.	4.17	Pengetahuan responden tentang menganalisis penataan meja makan (<i>table set-up</i>).	66	Baik
18.	4.18	Pengetahuan responden tentang mempelajari proses kerja <i>crumbing down</i> .	62	Cukup
19.	4.19	Pengetahuan responden tentang menilai hasil kerja sistem pelayanan <i>Food & Beverage</i> .	54	Cukup
Rata-rata			62	Cukup

Sumber : Hasil pengolahan data angket

Data pada Tabel 4.20 dapat ditafsirkan menunjukkan bahwa hasil data penerapan sistem pelayanan *Food & Beverage* pada praktikum Tata Hidang sebagai kesiapan tenaga pramusaji yang berkaitan dengan aspek kognitif berada pada kriteria cukup dengan rata-rata sebesar 62%.

3. Analisis Data Hasil Tes Kriteria Unjuk Kerja Sistem Pelayanan *Food & Beverage* pada Praktikum Tata Hidang sebagai Kesiapan Tenaga Pramusaji yang berkaitan dengan Sistem Pelayanan *American Service* dan Sistem Pelayanan *Russian Service* Ditinjau dari Aspek Afektif

Rekapitulasi hasil tes Kriteria Unjuk Kerja Penerapan Sistem Pelayanan *Food & Beverage* pada Praktikum Tata Hidang sebagai Kesiapan Tenaga Pramusaji meliputi: ketelitian, kerapian, kecermatan, kehati-hatian, kesungguh-sungguhan dan sikap peserta didik dalam praktikum sistem pelayanan tata hidang.

Pengolahan data tes Kriteria Unjuk Kerja Penerapan Sistem Pelayanan *Food & Beverage* pada Praktikum Tata Hidang sebagai Kesiapan Tenaga Pramusaji berkaitan dengan sistem pelayanan *American Service* dan sistem pelayanan *Russian Service* ditinjau dari aspek afektif dapat dilihat pada Tabel 4.21

Tabel 4.21

Rekapitulasi Hasil Tes Kriteria Unjuk Kerja tentang Sistem Pelayanan *Food & Beverage* pada Praktikum Tata Hidang sebagai Kesiapan Tenaga Pramusaji berkaitan dengan Sistem Pelayanan *American Service* dan Sistem Pelayanan *Russian Service* Ditinjau dari Aspek Afektif

No	Kompetensi	Indikator	Rata-rata (%)	Kriteria
1	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	Sikap responden yang baik dalam menerapkan <i>hygiene</i> pribadi	81%	Baik
		Sikap teliti responden yang baik dalam menerapkan kebersihan di tempat kerja	86%	Baik sekali
		Sikap tanggung jawab responden dalam menerapkan perlengkapan pelayanan restoran untuk menata meja makan	80%	Baik
		Sikap kehati-hatian responden dalam menerapkan kebersihan alat sebelum dan sesudah digunakan	91%	Baik sekali
Rata-rata			85%	Baik

Sumber : Data hasil olahan KUK aspek afektif dapat dilihat dilampiran halaman 128

Data pada Tabel 4.21 menunjukkan bahwa responden telah mampu menerapkan sistem pelayanan *Food & Beverage* pada praktikum Tata Hidang sebagai kesiapan tenaga pramusaji meliputi: sebagian besar masing-masing (91%) sikap kehati-hatian responden dalam menerapkan kebersihan alat sebelum dan sesudah digunakan berada pada kriteria baik sekali, (86%) sikap teliti responden yang baik dalam menerapkan kebersihan di tempat kerja berada pada kriteria baik sekali, (81%) sikap responden yang baik dalam menerapkan *hygiene* pribadi berada pada kriteria baik, dan (80%) sikap tanggung jawab responden dalam menerapkan perlengkapan pelayanan restoran untuk menata meja makan berada pada kriteria baik.

Data Tabel 4.21 dapat ditafsirkan bahwa hasil rekapitulasi persentase sistem pelayanan *Food & Beverage* pada praktikum Tata Hidang sebagai kesiapan tenaga pramusaji yang berkaitan dengan sistem pelayanan *American Service* dan sistem pelayanan *Russian Service* ditinjau dari aspek afektif berada pada kriteria baik dengan rata-rata 85%.

4. Analisis Data Hasil Tes Kriteria Unjuk Kerja Sistem Pelayanan *Food & Beverage* pada Praktikum Tata Hidang sebagai Kesiapan Tenaga Pramusaji yang berkaitan dengan Sistem Pelayanan *American Service* Ditinjau dari Aspek Psikomotor

Data hasil tes Kriteria Unjuk Kerja Penerapan Sistem Pelayanan *Food & Beverage* pada Praktikum Tata Hidang sebagai Kesiapan Tenaga Pramusaji berkaitan dengan sistem pelayanan *American Service* ditinjau dari aspek psikomotor merupakan hasil tes Kriteria Unjuk Kerja yang penulis lakukan di Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 3 Pariwisata Cimahi. Tes Kriteria Unjuk Kerja dilakukan pada responden kelas XII sebanyak 32 orang yang dibagi

dalam 8 kelompok, masing-masing kelompok terdiri dari 4 orang. Tes Kriteria Unjuk Kerja dilaksanakan bersamaan dengan praktikum Mata Diklat Tata Hidang.

Tabel 4.22
Rekapitulasi Hasil Tes Kriteria Unjuk Kerja tentang Sistem Pelayanan
***Food & Beverage* pada Praktikum Tata Hidang sebagai Kesiapan**
Tenaga Pramusaji berkaitan dengan Sistem Pelayanan *American Service*
Ditinjau dari Aspek Psikomotor

Kompetensi	Indikator	Rata-rata (%)	Kriteria
Sistem pelayanan <i>Food & Beverage</i> pada praktikum Tata Hidang sebagai kesiapan tenaga pramusaji berkaitan dengan sistem pelayanan <i>American Service</i> ditinjau dari aspek psikomotor	Responden terampil dalam menerapkan persiapan area ruang restoran	84%	Baik
	Responden terampil dalam menerapkan menata meja makan (<i>table set-up</i>)	91%	Baik sekali
	Responden terampil menyambut tamu	88%	Baik sekali
	Responden terampil dalam mengambil dan memproses pesanan tamu (<i>taking order</i>)	86%	Baik sekali
	Responden terampil menyajikan makanan dan minuman sistem pelayanan <i>American Service</i>	88%	Baik sekali
	Responden terampil menutup area ruang restoran	94%	Baik sekali
Rata-rata		89%	Baik sekali

Sumber: Data hasil olahan KUK berkaitan dengan *American Service* ditinjau dari aspek psikomotor dapat dilihat dilampiran halaman 130

Analisis data tes Kriteria Unjuk Kerja Sistem Pelayanan *Food & Beverage* pada Praktikum Tata Hidang sebagai Kesiapan Tenaga Pramusaji 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 dan memproses pesanan (*taking order*).

Pengolahan data tes Kriteria Unjuk Kerja Sistem Pelayanan *Food & Beverage* pada Praktikum Tata Hidang sebagai Kesiapan Tenaga Pramusaji berkaitan dengan sistem pelayanan *American Service* ditinjau dari aspek psikomotor dapat dilihat pada Tabel 4.22

Data pada Tabel 4.22 menunjukkan bahwa responden telah mampu menerapkan Sistem Pelayanan *Food & Beverage* pada Praktikum Tata Hidang sebagai Kesiapan Tenaga Pramusaji meliputi: sebagian besar masing-masing (94%) responden terampil menutup area ruang restoran berada pada kriteria baik sekali, (91%) responden terampil dalam menerapkan menata meja makan (*table set-up*) berada pada kriteria baik sekali, (88%) responden terampil menyambut tamu berada pada kriteria baik sekali, (88%) responden terampil menyajikan makanan dan minuman sistem pelayanan *American Service* berada pada kriteria baik sekali, dan (86%) responden terampil dalam mengambil dan memproses pesanan tamu (*taking order*) berada pada kriteria baik sekali.

Data pada Tabel 4.22 dapat ditafsirkan bahwa hasil rekapitulasi persentase Sistem Pelayanan *Food & Beverage* pada Praktikum Tata Hidang sebagai Kesiapan Tenaga Pramusaji berkaitan dengan sistem pelayanan *American Service* ditinjau dari aspek psikomotor berada pada kriteria baik sekali dengan rata-rata 89%.

5. Analisis Data Hasil Tes Kriteria Unjuk Kerja Sistem Pelayanan *Food & Beverage* pada Praktikum Tata Hidang sebagai Kesiapan Tenaga Pramusaji yang berkaitan dengan Sistem Pelayanan *Russian Service* Ditinjau dari Aspek Psikomotor

Data hasil tes Kriteria Unjuk Kerja Penerapan Sistem Pelayanan *Food & Beverega* pada Praktikum Tata Hidang sebagai Kesiapan Tenaga Pramusaji berkaitan dengan sistem pelayanan *Russian Service* ditinjau dari aspek psikomotor merupakan hasil tes Kriteria Unjuk Kerja yang penulis lakukan di Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 3 Pariwisata Cimahi. Tes Kriteria Unjuk Kerja dilakukan pada responden kelas XII sebanyak 32 orang yang dibagi dalam 8

kelompok, masing-masing kelompok terdiri dari 4 orang. Tes Kriteria Unjuk Kerja dilaksanakan bersamaan dengan praktikum Mata Diklat Tata Hidang.

Tabel 4.23
Rekapitulasi Hasil Tes Kriteria Unjuk Kerja tentang Sistem Pelayanan
***Food & Beverage* pada Praktikum Tata Hidang sebagai Kesiapan Tenaga**
Pramusaji berkaitan dengan Sistem Pelayanan *Russian Service* Ditinjau dari
Aspek Psikomotor

Kompetensi	Indikator	Rata-rata (%)	Kriteria
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	Responden terampil dalam menerapkan persiapan area ruang restoran	84%	Baik
	Responden terampil dalam menerapkan menata meja makan (<i>table set-up</i>)	91%	Baik sekali
	Responden terampil menyambut tamu	89%	Baik sekali
	Responden terampil dalam mengambil dan memproses pesanan tamu (<i>taking order</i>)	84%	Baik
	Responden terampil menyajikan makanan dan minuman sistem pelayanan <i>Russian Service</i>	88%	Baik sekali
	Responden terampil menutup area ruang restoran	92%	Baik sekali
Rata-rata		88%	Baik sekali

Sumber : Data hasil olahan KUK berkaitan dengan sistem pelayanan *Russian Service* ditinjau dari aspek psikomotor dapat dilihat dilampiran halaman 132

Analisis data tes Kriteria Unjuk Kerja Sistem Pelayanan *Food & Beverage* pada Praktikum Tata Hidang sebagai Kesiapan Tenaga Pramusaji 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 dan memproses pesanan (*taking order*).

Pengolahan data tes Kriteria Unjuk Kerja Sistem Pelayanan *Food & Beverage* pada Praktikum Tata Hidang sebagai Kesiapan Tenaga Pramusaji berkaitan dengan sistem pelayanan *Russian Service* ditinjau dari aspek psikomotor dapat dilihat pada Tabel 4.23

Dapat pada Tabel 4.23 menunjukkan bahwa responden telah mampu menerapkan Sistem Pelayanan *Food & Beverage* pada Praktikum Tata Hidang sebagai Kesiapan Tenaga Pramusaji meliputi: sebagian besar masing-masing (92%) responden terampil menutup area ruang restoran berada pada kriteria baik sekali, (91%) responden terampil dalam menerapkan menata meja makan (*table set-up*) berada pada kriteria baik sekali, (89%) responden terampil menyambut tamu berada pada kriteria baik sekali, (88%) responden terampil menyajikan makanan dan minuman sistem pelayanan *American Service* berada pada kriteria baik sekali, (84%) responden terampil dalam menerapkan persiapan area ruang restoran berada pada kriteria baik sekali, dan (84%) responden terampil dalam mengambil dan memproses pesanan tamu (*taking order*) berada pada kriteria baik sekali.

Data pada Tabel 4.23 dapat ditafsirkan bahwa hasil rekapitulasi persentase Sistem Pelayanan *Food & Beverage* pada Praktikum Tata Hidang sebagai Kesiapan Tenaga Pramusaji berkaitan dengan sistem pelayanan *Russian Service* ditinjau dari aspek psikomotor berada pada kriteria baik sekali dengan rata-rata 88%.

6. Rekapitulasi Persentase Sistem Pelayanan *Food & Beverage* Pada Praktikum Tata Hidang Sebagai Kesiapan Tenaga Pramusaji Ditinjau dari Aspek Kognitif, Afektif dan Psikomotor

Hasil rekapitulasi persentase Sistem Pelayanan *Food & Beverage* pada Praktikum Tata Hidang sebagai Kesiapan Tenaga Pramusaji Ditinjau dari Aspek Kognitif, Afektif dan Psikomotor dapat dilihat pada Tabel 4.24 halaman 101

Tabel 4.24
Rekapitulasi Persentase Sistem Pelayanan *Food & Beverage* pada
Praktikum Tata Hidang Sebagai Kesiapan Tenaga Pramusaji Ditinjau
dari Aspek Kognitif, Afektif dan Psikomotor

No	Indikator	Rata-rata	Kriteria
1.	Aspek Kognitif	62%	Cukup
2.	Aspek Afektif	85%	Baik
3.	Aspek Psikomotor Sistem Pelayanan <i>American Service</i>	89%	Baik sekali
	Sistem Pelayanan <i>Russian Service</i>	88%	Baik sekali
Rata-rata		81%	Baik

Sumber : Hasil olahan data angket dan KUK

Data Tabel 4.24 menunjukkan bahwa rekapitulasi persentase Sistem Pelayanan *Food & Beverage* pada Praktikum Tata Hidang sebagai Kesiapan Tenaga Pramusaji ditinjau dari aspek kognitif berada pada kriteria cukup dengan rata-rata 62%, ditinjau dari aspek afektif yang berkaitan dengan sistem pelayanan *American Service* dan sistem pelayanan *Russian Service* berada pada kriteria baik dengan rata-rata 85% dan ditinjau dari aspek psikomotor yang berkaitan dengan sistem pelayanan *American service* berada pada kriteria baik sekali dengan rata-rata 89% dan yang berkaitan dengan sistem pelayanan *Russian service* berada pada kriteria baik sekali dengan rata-rata 88%.

Data pada Tabel 4.24 dapat ditafsirkan bahwa hasil rekapitulasi persentase Sistem Pelayanan *Food & Beverage* pada Praktikum Tata Hidang sebagai Kesiapan Tenaga Pramusaji berkaitan dengan sistem pelayanan *American Service* dan sistem pelayanan *Russian Service* ditinjau dari aspek kognitif, afektif, dan psikomotor berada pada kriteria baik dengan rata-rata 81%.

B. Pembahasan Hasil Penelitian

Pembahasan hasil penelitian disusun dengan mengacu pada tujuan penelitian, pertanyaan penelitian, landasan teoritis, dan hasil pengolahan data mengenai Penerapan Sistem Pelayanan *Food & Beverage* pada Praktikum Tata Hidang sebagai Kesiapan Tenaga Pramusaji. Responden dalam penelitian ini adalah Peserta Didik Kelas XII Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 3 Pariwisata Cimahi.

1. Penerapan Sistem Pelayanan *Food & Beverage* pada Praktikum Tata Hidang sebagai Kesiapan Tenaga Pramusaji Ditinjau dari Aspek Kognitif

Aspek kognitif pada penerapan sistem pelayanan *Food & Beverage* pada praktikum Tata Hidang sebagai kesiapan tenaga pramusaji, 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 dan minuman.

Berdasarkan hasil penelitian dapat ditafsirkan bahwa pengetahuan tentang sistem pelayanan *Food & Beverage* dapat dimengerti dan dipahami oleh responden berada pada kriteria cukup, sehingga peserta didik diharapkan dapat menerapkan dan mempraktekkannya pada praktikum Tata Hidang. Uraian tersebut selaras dengan pendapat Sudjana (1995: 31) bahwa “Peserta didik dianggap berhasil apabila sanggup menerapkan pengetahuannya ke dalam praktek kehidupannya”.

Penelitian tersebut mengandung makna bahwa responden sudah memiliki kesiapan pengetahuan dan pemahaman sebagai tenaga pramusaji, pengetahuan

merupakan salah satu bentuk kesiapan selaras dengan pendapat Slameto (2003: 113) yang berpendapat bahwa:

Kondisi kesiapan mencapai 3 aspek, yaitu:

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

2. Penerapan Sistem Pelayanan *Food & Beverage* pada Praktikum Tata Hidang sebagai Kesiapan Tenaga Pramusaji berkaitan dengan Sistem Pelayanan *American Service* dan Sistem Pelayanan *Russian Service* Ditinjau dari Aspek Afektif

Aspek afektif pada penerapan sistem pelayanan *Food & Beverage* pada praktikum Tata Hidang sebagai kesiapan tenaga pramusaji berkaitan dengan sistem pelayanan *American Service* dan sistem pelayanan *Russian Service* berdasarkan Kriteria Unjuk Kerja, meliputi: sikap responden yang baik dalam menerapkan *hygiene* pribadi, sikap teliti responden yang baik dalam menerapkan kebersihan di tempat kerja, sikap tanggung jawab responden dalam menerapkan perlengkapan pelayanan restoran untuk menata meja makan (*table set-up*), dan sikap kehati-hatian responden dalam menerapkan kebersihan alat sebelum dan sesudah digunakan.

Data Kriteria Unjuk Kerja tersebut menunjukkan bahwa responden telah mampu menerapkan sikap teliti dalam melaksanakan praktikum Tata Hidang berada pada kriteria baik. Selaras dengan pendapat Surya dalam Rosyidah (2008: 89) bahwa “Sikap adalah perilaku yang sifatnya otomatis dan sudah menetap dalam diri individu dengan melakukan proses pembelajaran akan diperoleh perilaku yang baru”.

3. Penerapan Sistem Pelayanan *Food & Beverage* pada Praktikum Tata Hidang sebagai Kesiapan Tenaga Pramusaji yang berkaitan dengan Sistem Pelayanan *American Service* dan Sistem Pelayanan *Russian Service* Ditinjau dari Aspek Psikomotor

Aspek psikomotor pada penerapan sistem pelayanan *Food & Beverage* pada praktikum Tata Hidang sebagai kesiapan tenaga pramusaji berkaitan dengan sistem pelayanan *American Service* dan sistem pelayanan *Russian Service* berdasarkan Kriteria Unjuk Kerja, meliputi: responden terampil dalam menerapkan persiapan area ruang restoran, responden terampil dalam menerapkan menata meja makan (*table set-up*), responden terampil menyambut tamu, responden terampil dalam mengambil dan memproses pesanan tamu (*taking order*), responden terampil menyajikan makanan dan minuman sistem pelayanan *American Service* dan sistem pelayanan *Russian Service*, dan responden terampil menutup area ruang restoran.

Berdasarkan hasil Kriteria Unjuk Kerja pelaksanaan praktikum Tata Hidang menunjukkan bahwa responden telah menguasai sistem pelayanan *Food & Beverage* berkaitan dengan sistem pelayanan *American Service* berada pada kriteria baik sekali dan responden telah menguasai sistem pelayanan *Food & Beverage* berkaitan dengan sistem pelayanan *Russian Service* berada pada kriteria baik sekali.

Berkaitan dengan keterampilan dalam penerapan sistem pelayanan *Food & Beverage* pada praktikum Tata Hidang sebagai kesiapan tenaga pramusaji, responden melaksanakan praktek tersebut berdasarkan materi yang telah diterima dari Kompetensi yang merupakan dasar keterampilan yang harus dikuasai oleh responden dan memberi pengaruh terhadap praktikum Tata Hidang selanjutnya

khususnya pada sistem pelayanan *Food & Beverage*. Uraian tersebut selaras dengan pendapat Mulyasa (2002: 39) bahwa “Keterampilan dan kemampuan yang dikuasai oleh seseorang yang telah menjadi bagian dari dirinya sangat menentukan dalam melaksanakan suatu proses pekerjaan”.

Pembahasan hasil penelitian menunjukkan bahwa lebih dari setengahnya responden cukup mengetahui dalam menerapkan sistem pelayanan *Food & Beverage* pada praktikum Tata Hidang sebagai kesiapan tenaga pramusaji berada pada kriteria cukup yang ditinjau dari aspek kognitif. Adapun penerapannya pada praktikum Tata Hidang, sebagian besar responden berada pada kriteria baik ditinjau dari aspek afektif. dan sebagian besar responden berada pada kriteria baik sekali terampil dalam menerapkan praktikum Tata Hidang pada sistem pelayanan *American Service* dan sistem pelayanan *Russian Service* ditinjau dari aspek psikomotor, sehingga peserta didik memiliki kesiapan sebagai tenaga pramusaji.