

**SIKAP KERJA PRAMUSAJI PADA MATA PELAJARAN
TATA HIDANG “MELAYANI LAYANAN MAKANAN DAN
MINUMAN” SISWA KELAS XI
SMKN 3 CIMAHI**

SKRIPSI

**diajukan untuk memenuhi sebagian dari syarat memperoleh gelar Sarjana
Pendidikan Program Studi Pendidikan Tata Boga**



oleh :

Zulnisa Addawiyah

1500635

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA
DEPARTEMEN PENDIDIKAN KESEJAHTEAAN KELUARGA
FAKULTAS PENDIDIKAN TEKNOLOGI DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA
2019**

Zulnisa Addawiyah, 2020

*SIKAP KERJA PRAMUSAJI PADA MATA PELAJARAN TATA HIDANG “MELAYANI LAYANAN
MAKANAN DAN MINUMAN” SISWA KELAS XI SMKN 3 CIMAHI*
Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

SIKAP KERJA PRAMUSAJI PADA MATA PELAJARAN TATA HIDANG
“MELAYANI LAYANAN MAKANAN DAN MINUMAN” SISWA KELAS XI
SMKN 3 CIMAHI

oleh

Zulnisa Addawiyah
1500635

Sebuah skripsi diajukan untuk memenuhi sebagian syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Pendidikan Program Studi Pendidikan Tata Boga Departemen Pendidikan
Kesejahteraan Keluarga FPTK
Universitas Pendidikan Indonesia

©Zulnisa Addawiyah 2019
Universitas Pendidikan Indonesia
Desember 2019

Hak Cipta dilindungi Undang-undang
Skripsi ini tidak boleh diperbanyak atau sebagian, dengan dicetak ulang, di
fotokopi, atau cara lainnya tanpa izin dari penulis

Zulnisa Addawiyah, 2020

*SIKAP KERJA PRAMUSAJI PADA MATA PELAJARAN TATA HIDANG “MELAYANI LAYANAN
MAKANAN DAN MINUMAN” SISWA KELAS XI SMKN 3 CIMAHI*
Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

**LEMBAR PENGESAHAN
SKRIPSI**

**SIKAP KERJA PRAMUSAJI PADA MATA PELAJARAN TATA
HIDANG “MELAYANI LAYANAN MAKANAN DAN MINUMAN”
SISWA KELAS XI SMKN 3 CIMAHI**

disetujui dan disahkan oleh pembimbing

Pembimbing I



Dra. Atat Siti Nurani, M.Si
NIP. 19600225 198803 2 001

Pembimbing II



Dr. Yulia Rahmawati, M. Si
NIP. 19670720 199303 2 009

**Mengetahui,
Ketua Departemen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga**



Dr. Hj. Sri Subekti, M.Pd
NIP. 19590928 198503 2 001

LEMBAR KEASLIAN SKRIPSI

Adanya lembar pernyataan ini untuk menyatakan bahwasanya penelitian skripsi penulis yang berjudul Sikap Kerja Pramusaji Pada Mata Pelajaran Tata Hidang “Melayani Layanan Makanan dan Minuman” Siswa Kelas XI SMKN 3 Cimahi beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya penulis. Penulis tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika ilmu yang berlaku dalam masyarakat keilmuan.

Atas pernyataan ini, penulis siap menanggung risiko atau sanksi apabila di kemudian hari ditemukan adanya pelanggaran etika keilmuan atau ada klaim dari pihak lain terhadap keaslian karya ini.

Bandung, Desember 2019

Yang membuat pernyataan,

Penulis

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah Swt, karena atas berkat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan desain skripsi dengan judul Sikap Kerja Pramusaji Pada Mata Pelajaran Tata Hidang “Melayani Layanan Makanan Dan Minuman” Siswa Kelas XI SMKN 3 Cimahi. Penulis ucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada ibu Dra. Atat Siti Nurani, M.Si selaku dosen pembimbing I dan ibu Dr. Yulia Rahmawati, M.Si selaku dosen pembimbing II yang telah membimbing, mengarahkan, memberikan saran, dan memotivasi ketika proses bimbingan untuk perbaikan skripsi, sehingga penulis dapat menyelesaikan desain skripsi dengan baik dan tepat waktu.

Penelitian ini diajukan untuk memenuhi persyaratan memperoleh gelar sarjana pendidikan di Program Studi Pendidikan Tata Boga Departemen PKK FPTK UPI. Dengan terselesaikannya desain skripsi ini, penulis berharap desain skripsi ini dapat bermanfaat dan menambah wawasan bagi pembaca. Penulis menyadari bahwa desain skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan, oleh sebab itu kritik dan saran dari pembaca sangat penulis harapkan demi perbaikan desain skripsi ini.

Bandung, Desember 2019

Penulis

UCAPAN TERIMA KASIH

Ditujukan sebagai rasa ungkapan terima kasih penulis kepada berbagai pihak yang telah membantu, menyertai, dan membimbing selama perjalanan menempuh strata satu Pendidikan Tata Boga, darinya telah banyak mempengaruhi penulis dalam mendapatkan ilmu pembelajaran dan pengalaman yang sangat berharga, untuk itu saya selaku penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada:

1. Tuhanku, Allah Subhanahuwata'ala yang telah memberikan nikmat kesehatan, kelancaran dan kesuksesan sehingga penulis memiliki kesempatan menyelesaikan skripsi.
2. Kepada keluarga, ibu, nenek, dan bapak penulis yang telah sangat membantu dan berjasa dalam mendidik serta mendukung dalam setiap kegiatan akademik maupun non-akademik penulis. Kesuksesan seorang anak tak luput dari do'a orangtua.
3. Universitas Pendidikan Indonesia yang telah menerima penulis menjadi Mahasiswa di Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan Program Studi Pendidikan Tata Boga.
4. Dosen Pembimbing I ibu Dra. Atat Siti Nurani, M.Si dan dosen pembimbing II ibu Dr. Yulia Rahmawati, M.Si yang telah membimbing, mengarahkan, meluangkan waktu, memberikan saran, dan memotivasi ketika proses bimbingan untuk perbaikan skripsi.
5. Dosen Partisipan Dr. Ellis Endang Nikmawati M.Si selaku dosen partisipan 1, Dr. Hj. Sri Subekti, M.Pd selaku dosen partisipan 2, dan Dr. Hj. Rita Patriasih, M.Si selaku dosen partisipan 3 yang telah memberi masukan selama proses seminar berlangsung.
6. Kepada SMKN 3 Cimahi yang telah mengizinkan penulis untuk melakukan penelitian di ranah sekolah.
7. Kepada ibu Dra. Nuning Sri Sukandari, M. Pd selaku guru pamong PPL yang telah memberikan saran masalah penelitian skripsi, amat banyak membantu, serta membimbing penulis selama proses penelitian skripsi.
8. Kepada Ghina Roudhatul Janna dan seluruh peserta didik yang penulis cintai kelas XI Jasa Boga SMKN 3 Cimahi yang tidak dapat disebutkan satu per satu telah berkenan menjadi responden untuk membantu penulis dalam mengambil data penelitian skripsi
9. Sahabat dekat penulis Fauziah Rabawaty Rahayu, Enggar Ristyorini, Sri Wulandari, Sri Lestari, Sita Tri Apriani Putri, Laras Nur Amalia, Imas Maesaroh, Sana Widianti, Rosi Rosmayanti, Intan Khairunnisa, Fadila Shabaria, Aulya Silmi Hiyari, Nauroh Nadzhifah, dan Rahman Arief Setiawan yang sangat membantu dan mendukung selama proses penelitian skripsi serta telah membersamai penulis dari awal perkuliahan hingga akhir dalam memberikan dukungan moril maupun materiil.

**SIKAP KERJA PRAMUSAJI PADA MATA PELAJARAN TATA
HIDANG “MELAYANI LAYANAN MAKANAN DAN MINUMAN”
SISWA KELAS XI SMKN 3 CIMAHI**

Zulnisa Addawiyah, Atat Siti Nurani, Yulia Rahmawati

**Program Studi Pendidikan Tata Boga, Departemen Pendidikan Kesejahteraan
Keluarga, Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan,
Universitas Pendidikan Indonesia**

zaddawiyah@gmail.com

ABSTRAK

Kurikulum 2013 memiliki aspek penilaian sikap dan perilaku, menurut hasil survei pelaksanaan sikap kerja siswa kelas XI bidang jasa boga pada mata pelajaran Tata Hidang di SMKN 3 Cimahi dinilai belum baik dalam melaksanakan sikap kerja. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengumpulkan data bahwa siswa melaksanakan sikap kerja pada tahapan *preparation*, *general service procedure*, dan *closing restaurant*, sehingga peserta didik mampu mewujudkan kompetensi yang dibutuhkan. Metode penelitian yang digunakan yaitu kuantitatif dengan desain *Cross-Sectional*. Teknik sampling yang digunakan oleh penulis adalah *Simple Random Sampling*, yang berjumlah 58 siswa kelas XI Boga SMKN 3 Cimahi. Teknik pengumpulan data menggunakan instrumen angket/kuesioner. Berdasarkan hasil penelitian yakni pada indikator *preparation* meliputi *mise en scene* dan *mise en place* sebagian besar responden (93%) sangat baik dan lebih dari setengahnya (74%) baik, pada indikator *general service procedure* meliputi penampilan dan *sequence service* sebagian besar responden (97,24%) sangat baik dan lebih dari setengahnya (80%) baik, sedangkan pada indikator *closing restaurant* sebagian besar (88%) sangat baik. Disimpulkan bahwa siswa kelas XI Boga SMKN 3 Cimahi dapat melaksanakan sikap kerja pramusaji pada mata pelajaran Tata Hidang dengan baik dan benar sesuai dengan prosedur yang terdapat pada silabus.

Kata Kunci: Pramusaji, Tata Hidang, Sikap Kerja

WORKING ATTITUDE OF WAITERS IN FOOD AND BEVARAGE SERVICE "SERVING FOOD AND DRINK SERVICES" ON ELEVENTH GRADE STUDENTS AT SMKN 3 CIMAHI

Zulnisa Addawiyah, Atat Siti Nurani, Yulia Rahmawati

Culinary Education Study Program, Department of Family Welfare Education, Faculty of Technology and Vocational Education, Indonesia University of Education

zaddawiyah@gmail.com

ABSTRACT

The 2013 curriculum has aspects of attitude and behavior assessment. According to the results from a survey, the implementation of waiters' working attitudes of eleventh grade of culinary students at SMKN 3 Cimahi was considered not good in carrying out working attitudes. This study was aimed to collect data that students carried out working attitudes at the stages of preparation, general service procedures, and closing restaurants, so students are able to realize the competencies needed. The research method used was quantitative with cross-sectional design. The sampling technique used was Simple Random Sampling, involving 58 culinary students at SMKN 3 Cimahi. A questionnaire was used as data collection technique. Based on the results of the study, the indicator preparation including mise en scene and mise en place of most respondents (93%) were very good and more than half (74%) were good, the general service procedure indicators including the appearance and sequence services of most respondents (97, 24%) was very good and more than half (80%) was good, while in the closing restaurant indicator of most respondents (88%) were very good. It was concluded that culinary students at SMKN 3 Cimahi can carry out working attitude of waiters in the subject of food and drink services well and correctly in accordance with the procedures contained in the syllabus.

Keywords: waiters, food and drink services, working attitude

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN.....	i
LEMBAR KEASLIAN SKRIPSI.....	ii
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Penelitian.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.3.1 Tujuan Umum.....	4
1.3.2 Tujuan khusus.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
1.5 Struktur Organisasi Penulisan Skripsi.....	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	6
2.1 Gambaran Umum Kurikulum SMK 2013.....	6
2.2 Struktur Kurikulum SMK.....	7
2.2.1 Kompetensi Inti.....	7
2.2.2 Kompetensi Dasar.....	9
2.2.3 Mata Pelajaran.....	10
2.3 Gambaran Umum Mata Pelajaran Tata Hidang.....	11
2.4 Bidang (Domain) Afektif.....	15
2.5 Materi Mata Pelajaran Tata Hidang Kompetensi Dasar	
Pelayanan Makanan dan Minuman.....	16
2.5.1 Ruang Lingkup Pelayanan Makanan dan Minuman.....	17
2.5.2 Fungsi Pelayanan Makanan dan Minuman.....	17
2.5.3 Susunan Tugas dan Tanggungjawab Petugas Pelayanan.....	18
2.5.4 Tugas Pramusaji di Restoran Hotel.....	24
2.5.5 Peranan Pramusaji.....	51
2.5.6 Syarat-syarat Yang Harus Dimiliki Oleh Pramusaji.....	52
2.6 Gambaran Umum Sikap Kerja Pramusaji.....	57
Zul 2.7 Penelitian Terdahulu.....	60

SIK

MAKANAN DAN MINUMAN SISWA KELAS XI SMKN 3 CIMAH

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

BAB III METODE PENELITIAN.....	64
3.1 Desain Penelitian.....	64
3.2 Tempat Penelitian.....	64
3.3 Populasi dan Sampel.....	65
3.3.1 Populasi.....	65
3.3.2 Sampel.....	65
3.4 Instrumen Penelitian.....	67
3.5 Prosedur Penelitian.....	67
3.6 Teknik Pengumpulan Data.....	68
3.7 Analisis Data.....	69
3.7.1 Tahap Persiapan.....	69
3.7.2 Tahap Pelaksanaan.....	69
3.7.3 Tahap Pengolahan.....	69
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN PENELITIAN.....	72
4.1 Temuan Penelitian.....	72
4.1.1 Sikap Kerja Pramusaji pada saat Melaksanakan <i>Preparation: Mise en scene dan Mise en place</i>	72
4.1.2 Sikap Kerja Pramusaji pada saat Melaksanakan <i>General Service Procedure</i>	85
4.1.3 Sikap Kerja Pramusaji pada saat Melaksanakan <i>Closing Restaurant</i>	96
4.2 Pembahasan Hasil Penelitian.....	101
4.2.1 Sikap Kerja Pramusaji pada saat Melaksanakan <i>Preparation: Mise en scene dan Mise en place</i>	101
4.2.2 Sikap Kerja Pramusaji pada saat Melaksanakan <i>General Service Procedure</i>	103
4.2.3 Sikap Kerja Pramusaji pada saat Melaksanakan <i>Closing Restaurant</i>	105
BAB V SIMPULAN, IMPLIKASI, DAN SARAN.....	106
5.1 Simpulan.....	106
5.2 Implikasi.....	106
5.3 Saran.....	107
DAFTAR PUSTAKA.....	108
LAMPIRAN.....	111

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Kompetensi Inti Sekolah Menengah Kejuruan/Madrasah Aliyah Kejuruan.....	7
Tabel 2. 2 Struktur Kurikulum SMK untuk Kompetensi Keahlian Tata Boga.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 2. 3 KI dan KD Mata Pelajaran Tata Hidang.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 2. 4 Silabus Mata Pelajaran Tata Hidang.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 3.1 Populasi penelitian.....	65
Tabel 3.2 Keadaan dan Penyebaran Sampel Penelitian	67
Tabel 4.1 Persentase Responden tentang Sikap Kerja Pramusaji pada saat Persiapan terhadap Ruangan, Furniture, Peralatan dan Kondisi <i>Side Stand</i>	72
Tabel 4.2 Persentase Responden tentang Sikap Kerja Pramusaji pada saat Persiapan Memastikan Lantai Restoran dalam Keadaan Bersih.....	73
Tabel 4.3 Persentase Responden tentang Sikap Kerja Pramusaji pada saat Persiapan Membersihkan dan Menggosok Meja dan Kursi yang digunakan Untuk Melayani Tamu	74
Tabel 4.4 Persentase Responden tentang Sikap Kerja Pramusaji pada saat Persiapan Membersihkan <i>Side Stand</i>	74
Tabel 4.5 Persentase Responden tentang Sikap Kerja Pramusaji pada saat Persiapan Memoles atau Menggosok (<i>Polishing</i>) <i>Glassware</i>	75
Tabel 4.6 Persentase Responden tentang Sikap Kerja Pramusaji pada saat Persiapan Memoles atau Menggosok (<i>Polishing</i>) <i>Cutlerys</i>	76
Tabel 4.7 Persentase Responden tentang Sikap Kerja Pramusaji pada saat Persiapan Memoles atau Menggosok (<i>Polishing</i>) <i>Cinaware</i>	76
Tabel 4.8 Persentase Responden tentang Sikap Kerja Pramusaji pada saat Persiapan Memastikan Peralatan Makan dan Minum dalam Keadaan Baik	77
Tabel 4.9 Persentase Responden tentang Sikap Kerja Pramusaji pada saat Persiapan Mengeringkan dan Membersihkan <i>Tray</i> atau Nampan	78
Tabel 4.10 Persentase Responden tentang Sikap Kerja Pramusaji pada saat Persiapan Mempersiapkan dan Menggunakan Peralatan Listrik	78
Tabel 4.11 Persentase Responden tentang Sikap Kerja Pramusaji pada saat Persiapan Memilih Linen dengan Cermat	79
Tabel 4.12 Sikap Kerja Pramusaji saat Melaksanakan Persiapan Awal Ruang Kerja dan Lingkungan	80

Tabel 4.13	Persentase Responden tentang Sikap Kerja Pramusaji pada saat Persiapan <i>Table Cloth</i> di Meja Tamu Tanpa Menggunakan <i>Moulton</i>	81
Tabel 4.14	Persentase Responden tentang Sikap Kerja Pramusaji pada saat Persiapan Melipat dengan Teliti Napkin Berbentuk <i>Pyramid</i>	82
Tabel 4.15	Persentase Responden tentang Sikap Kerja Pramusaji pada saat Persiapan Meletakkan <i>Condiment</i> Bersebelahan dengan <i>Ashtray</i>	83
Tabel 4.16	Persentase Responden tentang Sikap Kerja Pramusaji pada saat Persiapan Meletakkan <i>Water Goblet</i> dengan Cermat.....	83
Tabel 4.17	Sikap Kerja Pramusaji pada Melaksanakan Persiapan Meletakkan dan Menempatkan Barang.....	84
Tabel 4.18	Persentase Responden tentang Sikap Kerja Pramusaji pada saat Sebelum Melayani Tamu	85
Tabel 4.19	Persentase Responden tentang Sikap Kerja Pramusaji pada saat pada Pelaksanaan <i>Sequence Service</i> saat Menyambut Tamu	86
Tabel 4.20	Persentase Responden tentang Sikap Kerja Pramusaji pada saat Pelaksanaan <i>Sequence Service</i> Bertanggung Jawab Mengantarkan Tamu pada Tempat yang Telah Dipesan	87
Tabel 4.21	Persentase Responden tentang Sikap Kerja Pramusaji pada saat Pelaksanaan <i>Sequence Service</i> Membantu Meletakkan <i>Napkin</i> di atas Pangkuan Tamu.....	87
Tabel 4.22	Persentase Responden tentang Sikap Kerja Pramusaji pada saat pada Pelaksanaan <i>Sequence Service</i> saat Menuangkan Air ke dalam <i>Water Goblet</i>	88
Tabel 4.23	Persentase Responden tentang Sikap Kerja Pramusaji pada saat pada Pelaksanaan <i>Sequence Service</i> saat Memberikan Buku Menu Kepada Tamu.....	89
Tabel 4.24	Persentase Responden tentang Sikap Kerja Pramusaji pada saat pada Pelaksanaan <i>Sequence Service</i> saat Menulis Pesanan Hidangan Tamu.....	89
Tabel 4.25	Persentase Responden tentang Sikap Kerja Pramusaji pada saat Pelaksanaan <i>Sequence Service</i> saat Membawa Pesanan Tamu	90
Tabel 4.26	Persentase Responden tentang Sikap Kerja Pramusaji pada saat Pelaksanaan <i>Sequence Service</i> saat Melakukan <i>Crumbing Down</i>	91
Tabel 4.27	Persentase Responden tentang Sikap Kerja Pramusaji pada saat Pelaksanaan <i>Sequence Service</i> saat Melakukan <i>Clear-Up</i>	91

Tabel 4.28 Persentase Responden tentang Sikap Kerja Pramusaji pada saat Pelaksanaan <i>Sequence Service</i> Bertanggung Jawab Menawarkan Teh atau Kopi	92
Tabel 4.29 Persentase Responden tentang Sikap Kerja Pramusaji pada saat Pelaksanaan <i>Sequence Service</i> Bertanggung Jawab Memberikan <i>Bill</i> Kepada Tamu	93
Tabel 4.30 Persentase Responden tentang Sikap Kerja Pramusaji pada saat Pelaksanaan <i>Sequence Service</i> saat Mengantarkan Tamu Keluar Restoran	93
Tabel 4.31 Persentase Responden tentang Sikap Kerja Pramusaji pada saat Pelaksanaan <i>Sequence Service</i> saat Menerima Keluhan Tamu	94
Tabel 4.32 Sikap Kerja Pramusaji pada saat Melaksanakan <i>Sequence Service</i> atau Standar Operasional Prosedur	95
Tabel 4.33 Persentase Responden tentang Sikap Kerja Pramusaji pada saat Pelaksanaan Restoran Tutup Bekerja Sama dengan Pelaksana Tugas Lainnya	96
Tabel 4.34 Persentase Responden tentang Sikap Kerja Pramusaji pada saat Pelaksanaan Restoran Tutup Mengangkat Semua Jenis Linen	97
Tabel 4.35 Persentase Responden tentang Sikap Kerja Pramusaji pada saat Pelaksanaan Restoran Tutup Meletakkan Peralatan Sesuai Jenisnya.....	98
Tabel 4.36 Persentase Responden tentang Sikap Kerja Pramusaji pada saat Pelaksanaan Restoran Tutup Menyimpan Buku Menu	98
Tabel 4.37 Persentase Responden tentang Sikap Kerja Pramusaji pada saat Pelaksanaan Restoran Tutup Bertanggung Jawab Membuang Sisa-Sisa Makanan.....	99
Tabel 4.38 Persentase Responden tentang Sikap Kerja Pramusaji pada saat Pelaksanaan Restoran Tutup Bertanggung Jawab Melaporkan Kepada Manajer apabila Terjadi Komplen.....	100
Tabel 4.39 Sikap Kerja Pramusaji pada saat Melaksanakan Tugas Akhir setelah Restoran Tutup.....	100

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Struktur Organisasi di Restoran Besar/Hotel **Error! Bookmark not defined.**

Gambar 2. 2 *Mise en scene* **Error! Bookmark not defined.**

Gambar 2. 3 *Order Book*..... **Error! Bookmark not defined.**

Gambar 4. 1 Grafik Persentase tentang Sikap Kerja Pramusaji..... **Error! Bookmark not defined.**

DAFTAR PUSTAKA

- Ali, M. 2013. *Penelitian Kependidikan Prosedur & Strategi*. Bandung: CV Angkasa
- Andrikus, Rymberthus A.A. 2000. *Pelaksanaan Standard Operational Procedure di Departemen Food and Beverage*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Arikunto, Suharsimi. 2012. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: PT. Rineka Cipta
- Badan Nasional Sertifikasi Profesi dan Direktorat Pembinaan SMK tahun 2017 tentang Skema Sertifikasi KKN Level II Pada Kompetensi Keahlian Tata Boga
- Budiningsih, dkk. 2017. *Tata Hidang Bidang Keahlian Pariwisata*. Bogor: Penerbit Yudhistira
- Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan tentang Kompetensi Inti dan Kompetensi Dasar Sekolah Menengah Kejuruan (SMK)/Madrasah Aliyah Kejuruan (MAK) Kompetensi Keahlian Tata Boga
- Effendi, S & Tukiran. 2012. *Metode Penelitian Survei*. Jakarta: Pustaka LP3ES
- Ekawatiningsih, Prihastuti dkk. 2008. *Restoran Jilid 3*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
- Ismayanti. 2010. *Pengantar Pariwisata*. Jakarta : Grasindo
- Sugiyono. 2015. *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung: Alfabeta
- Khoiri, Moh. 2017. Pengaruh Kualitas Kehidupan Kerja dan Sikap Kerja Terhadap Kepuasan Kerja Guru Sma Negeri Kecamatan Jekan Raya Kota Palangka Raya Provinsi Kalimantan Tengah. Tangerang: Universitas Pamulang, Vol. 1, No, 5
- Kurniawan, Asep. 2018. *Metodologi Penelitian Pendidikan*. Bandung: PT.Remaja Rosdakarya
- Maringan, dkk. 2016. *Pengaruh Tingkat Pendidikan, Sikap Kerja dan Keterampilan Kerja Terhadap Prestasi Kerja Karyawan PT. Wahana Sumber Lestari*. Samarinda: Universitas Mulawarman, Vol. 13
- Mertayasa, I Gede Agus. 2012. *Food and Beveages Service Operational*. Yogyakarta: Andi Offset
- Mise en Scene (Photo). Online. 2019. Tersedia di laman <https://mediacd.tripadvisor.com/media/photo-s/11/ff/01/3e/mise-en-scene.jpg>

- Notoatmodjo, Soekidjo. 2010. *Ilmu Perilaku Kesehatan*. Jakarta: PT Rineka Cipta
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 32 tahun 2013 tentang Perubahan Atas Peraturan Pemerintah Nomor 19 Tahun 2005 tentang Standar Nasional Pendidikan
- Peraturan Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Nomor 70 tahun 2013 Tentang Kerangka Dasar dan Struktur Kurikulum Sekolah Menengah Kejuruan/Madrasah Aliyah Kejuruan.
- Peraturan Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Nomor 07 tahun 2018 tentang Struktur Kurikulum Sekolah Menengah Kejuruan (SMK)/Madrasah Aliyah Kejuruan (MAK)
- Peraturan Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Nomor 06 tahun 2018 tentang Spektrum Keahlian Sekolah Menengah Kejuruan (SMK)/Madrasah Aliyah Kejuruan (MAK)
- Prastowo, Andi. 2017. *Menyusun Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) Tematik Terpadu*. Depok: Kencana Prenada Group
- Riduwan. 2012. *Belajar Mudah Penelitian*. Bandung: Alfabeta
- Ruhimat, dkk. 2016. *Kurikulum dan Pembelajaran*. Edisi 3, cet. 5. Jakarta: Rajawali Pers
- Robbins, Stephen and Judge, Timothy. 2007. *Organizational Behavior, 12th ed.* New Jersey: Pearson/Prentice Hall
- Samsuri, & Purwanto, Hari. 2017. Pengaruh Sikap dan Motivasi Terhadap Kinerja Karyawan pada MTSN Takeran Kabupaten Magetan. Madiun: Universitas PGRI Vol. 1, No. 1
- Sinaga, Firman. 2018. *Restoran dan Kegiatannya*. Yogyakarta: Penerbit ANDI OFFSET
- Subakti, Agung Gita. 2013. Pengaruh Motivasi, Kepuasan, Dan Sikap Kerja Terhadap Kinerja Karyawan Di Café X Bogor. Jakarta: Universitas Bina Nusantara, Vol. 4, No. 2
- Tan, Thomas. 2017. *Teaching is an Art: Maximize Your Teaching*. Yogyakarta: Deepublish Publisher
- Undang-undang Republik Indonesia Nomor 20 tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional
- WA, Marsum. 2005. *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: Penerbit ANDI OFFSET

Zulnisa Addawiyah, 2020

- WA, Marsum. 2006. *Etiket & Courtesy*. Yogyakarta: Penerbit ANDI OFFSET
- Wiwoho, Ardjuno. 2008. *Pengetahuan Tata Hidang*. Jakarta: PT Gelora Aksara Pratama, Penerbit Erlangga
- Wowor, Wulanmeiaya. 2010. Pengaruh Seragam Karyawan Terhadap Sikap Kerja Karyawan Pada Industri Perhotelan. Jakarta: *School of Hospitality and Tourism*, Vol. 1, No. 1

Zulnisa Addawiyah, 2020