

PENGEMBANGAN *JOB SHEET TABLE SET UP* PADA PRAKTIK *FOOD AND BEVERAGE SERVICE* BERBASIS *STANDARD OPERATING PROCEDURE* DI SMK AKOMODASI PERHOTELAN

SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi sebagian syarat memperoleh Gelar Sarjana
Pendidikan Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Konsentrasi Tata Graha



Oleh:

**Assyifa Zikra Nadzira
1608166**

**DEPARTEMEN PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PENDIDIKAN TEKNOLOGI DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA**

2020

PENGEMBANGAN *JOB SHEET TABLE SET UP* PADA PRAKTIK *FOOD AND BEVERAGE SERVICE* BERBASIS *STANDARD OPERATING PROCEDURE* DI SMK AKOMODASI PERHOTELAN

Oleh

Assyifa Zikra Nadzira

Sebuah skripsi yang diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Pendidikan pada Fakultas Teknologi dan Kejuruan

© Assyifa Zikra Nadzira
Universitas Pendidikan Indonesia
Agustus 2020

Hak Cipta dilindungi undang-undang.
Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian,
dengan dicetak ulang, difoto kopi, atau cara lainnya tanpa ijin dari penulis.

ASSYIFA ZIKRA NADZIRA
PENGEMBANGAN *JOB SHEET TABLE SET UP* PADA PRAKTIK *FOOD AND BEVERAGE SERVICE* BERBASIS *STANDARD OPERATING PROCEDURE* DI SMK AKOMODASI PERHOTELAN

disetujui dan disahkan oleh Pembimbing:

Pembimbing I



Dr. Ana, M.Pd.

NIP. 19720307 199903 2 002

Pembimbing II



Dra. Neni Rohaeni, M.Pd

NIP. 19610115 198603 2 002

Mengetahui,

Ketua Departemen PKK FPTK UPI



Dr. Sri Subekti, M.Pd.

NIP. 19590928 198503 2 001

LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul **“PENGEMBANGAN *JOB SHEET TABLE SET UP* PADA PRAKTIK *FOOD AND BEVERAGE SERVICE* BERBASIS *STANDARD OPERATING PROCEDURE* DI SMK AKOMODASI PERHOTELAN”** beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya saya sendiri. Saya tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika ilmu yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung resiko/sanksi apabila di kemudian hari ditemukan adanya pelanggaran etika keilmuan atau ada klaim dari pihak lain terhadap keaslian karya saya ini.

Bandung, Agustus 2020

Yang membuat pernyataan



Assyifa Zikra Nadzira
NIM. 1608166

PENGEMBANGAN *JOB SHEET TABLE SET UP* PADA PRAKTIK *FOOD AND BEVERAGE SERVICE* BERBASIS *STANDARD OPERATING PROCEDURE* DI SMK AKOMODASI PERHOTELAN

Assyifa Zikra Nadzira

NIM 1608166

Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga FPTK UPI
aznadzira@student.upi.edu

ABSTRAK

Latar belakang penelitian ini yaitu *job sheet table set up* yang ada belum lengkap dan belum mengacu pada standar operasional prosedur industri atau hotel, sehingga kegiatan kurang terarah yang berakibat peserta didik tidak maksimal dalam melakukan praktik khususnya *table set up*. Penelitian bertujuan untuk mengembangkan *job sheet table set up* pada praktik *food and beverage service* berbasis *standard operating procedure* di SMK Akomodasi Perhotelan. Metode penelitian yang digunakan yaitu *research and development (R&D)* dengan model PPE yang dikembangkan oleh Richey and Klein. Instrumen penelitian yang digunakan untuk penelitian terdiri dari wawancara, studi dokumentasi, dan format validasi. *Expert judgment* dilakukan oleh dua ahli kurikulum dan pembelajaran serta tiga ahli materi Akomodasi Perhotelan dan Tata Hidang. Hasil *expert judgment* menunjukkan bahwa *job sheet table set up* pada praktik *food and beverage service* berbasis *standard operating procedure* di SMK Akomodasi Perhotelan termasuk kriteria sangat layak digunakan dengan nilai rata-rata 81.50%.

Kata kunci: *job sheet, table set up, fb service*, standar operasional prosedur

***DEVELOPMENT OF JOB SHEET TABLE SET UP ON THE PRACTICE OF
FOOD AND BEVERAGE SERVICE BASED ON STANDARD OPERATING
PROCEDURE IN SMK ACCOMMODATION HOSPITALITY***

Assyifa Zikra Nadzira

NIM 1608166

Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga FPTK UPI
aznadzira@student.upi.edu

ABSTRACT

The background of this research is that the existing job sheet table set up is incomplete and has not referred to the operating standard of industrial or hotel procedures, so that the activity is less directional which results the learners are not maximum in conducting practice in particular table set up. Research aims to develop a job sheet table set up on the practice of food and beverage service based on standard operating procedure in vocational accommodation hospitality. The research method used is research and development (R&D) with PPE model developed by Richey and Klein. Research instruments used for research consist of interviews, documentation studies, and validation formats. Expert judgment is conducted by two curriculum and learning experts and three specialist of Hospitality Accommodation and F&B Service. The results of expert judgment showed that the job sheet table set up on the practice of food and beverage service based on standard operating procedure at SMK hospitality accommodation including very decent criteria is used with an average value of 81.50%.

Keywords: job sheet, table set up, fb service, standard operating procedure

DAFTAR ISI

LEMBAR HAK CIPTA	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
LEMBAR PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	Error! Bookmark not defined.
UCAPAN TERIMAKASIH	Error! Bookmark not defined.
ABSTRAK	iv
ABSTRACK	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
BAB I PENDAHULUAN	Error! Bookmark not defined.
1.1. Latar Belakang Penelitian	Error! Bookmark not defined.
1.2. Rumusan Masalah Penelitian	Error! Bookmark not defined.
1.3. Tujuan Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
1.4. Manfaat atau Signifikansi Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
1.5. Struktur Organisasi Skripsi	Error! Bookmark not defined.
BAB II KAJIAN PUSTAKA	Error! Bookmark not defined.
2.1 <i>Food and Beverage Department</i>	Error! Bookmark not defined.
2.2 <i>Food and Beverage Service</i>	Error! Bookmark not defined.
2.3 <i>Standard Operating Procedure</i>	Error! Bookmark not defined.
2.4 <i>Table set up</i>	Error! Bookmark not defined.
2.5 <i>Job sheet</i>	Error! Bookmark not defined.
2.6 Kerangka Pemikiran	Error! Bookmark not defined.
BAB III METODE PENELITIAN	Error! Bookmark not defined.
3.1. Desain Penelitian	Error! Bookmark not defined.
3.2. Partisipan	Error! Bookmark not defined.
3.3. Instrumen Penelitian	Error! Bookmark not defined.
3.4. Prosedur Penelitian	Error! Bookmark not defined.

3.5.	Analisis Data	Error! Bookmark not defined.
3.6.	Pengolahan Data.....	Error! Bookmark not defined.
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN		Error! Bookmark not defined.
4.1.	Temuan Penelitian	Error! Bookmark not defined.
4.2.	Pembahasan Penelitian	Error! Bookmark not defined.
BAB V SIMPULAN DAN REKOMENDASI....		Error! Bookmark not defined.
5.1	Simpulan.....	Error! Bookmark not defined.
5.2	Rekomendasi	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR PUSTAKA		59
LAMPIRAN.....		Error! Bookmark not defined.

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Peralatan Penataan Meja	Error! Bookmark not defined.
Tabel 2.2 SOP <i>Table set up</i>	Error! Bookmark not defined.
Tabel 3.1 Kriteria Kualifikasi Penilaian.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4.1 Hasil Validasi Ahli Kurikulum dan Pembelajaran.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4.2 Hasil Validasi Kesesuaian Materi dengan Kompetensi Dasar.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4.3 Hasil Validasi Aspek Penilaian Keakuratan Materi....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4.4 Hasil Validasi Aspek Penilaian Mendorong Rasa Ingin Tahu.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4.5 Hasil Validasi Aspek Penilaian Bahasa (Komunikatif)	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4.6 Hasil Validasi Aspek Penilaian Bahasa (Dialog dan Interaktif)	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4.7 Hasil Validasi Kesesuaian dengan Perkembangan Peserta Didik..	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4.8 Hasil Validasi Aspek Penilaian Kesesuaian dengan Kaidah Bahasa	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4.9 Hasil Uji Validasi Keseluruhan	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4.10 Komentar atau Saran Ahli Kurikulum dan Pembelajaran.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4.11 Komentar atau Saran Ahli Materi	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Penataan <i>Elaborate cover</i>	18
Gambar 2.2 <i>Grooming</i>	18
Gambar 2.3 <i>Grooming</i>	19
Gambar 2.4 Perlengkapan <i>Table set up</i>	20
Gambar 2.5 Pemasangan <i>Table cloth</i>	20
Gambar 2.6 Pemasangan <i>Table cloth</i>	21
Gambar 2.7 Pemasangan <i>Table cloth</i>	21
Gambar 2.8 Pemasangan <i>Table cloth</i>	22
Gambar 2.9 Pemasangan <i>Table cloth</i>	22
Gambar 2.10 Pemasangan <i>Table cloth</i>	23
Gambar 2.11 Pemasangan <i>Slip cloth</i>	23
Gambar 2.12 Penataan <i>Flower vase</i>	24
Gambar 2.13 Penataan <i>Table accessories</i>	24
Gambar 2.14 Penataan <i>Show plate dan Napkin</i>	25
Gambar 2.15 Penataan <i>B&B plate dan Butter spreader</i>	25
Gambar 2.16 Penataan <i>Dinner knife dan Dinner fork</i>	26
Gambar 2.17 Penataan <i>Soup spoon, Dessert fork, & Dessert knife</i>	26
Gambar 2.18 Penataan <i>Dessert fork & Dessert spoon</i>	27
Gambar 2.19 Penataan <i>Water goblet</i>	27
Gambar 2.20 Penataan <i>Wine glass</i>	28
Gambar 2.21 <i>Elaborate cover</i>	28
Gambar 2.22 Kerangka Pemikiran	31
Gambar 3.1 Model Penelitian PPE.....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4.1 Tampilan <i>Cover Job sheet</i>	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4.2 Kata Pengantar <i>Job sheet</i>	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4.3 Daftar Isi <i>Job sheet</i>	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4.4 Identitas <i>Job sheet</i>	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4.5 Petunjuk Penggunaan <i>Job sheet</i>	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4.6 Deskripsi dan Aturan-Aturan Kegiatan Praktik	Error! Bookmark not defined.
defined.	
Gambar 4.7 <i>Grooming</i>	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4.8 Alat dan Perlengkapan Kerja.....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4.9 Langkah Kerja Praktik	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4.10 Tugas Peserta Didik	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4.11 Panduan <i>Self evaluation</i>	Error! Bookmark not defined.

Gambar 4.12 Diagram Persentase Hasil Uji Validasi Ahli Kurikulum **Error!**
Bookmark not defined.

Gambar 4.13 Diagram Persentase Hasil Uji Validasi Ahli Materi **Error!**
Bookmark not defined.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, H. (2018). Kemangi Bistro Sebagai Pendukung Pelayanan Food And Beverage Service Di Hotel Hyatt Regency Yogyakarta. *Jurnal Ilmiah Kepariwisataaan*.
- Cahyani, P. (2019). Pengembangan Jobsheet Pada Mata Kuliah Kerja Pelat Di Program Studi Pendidikan Teknik Mesin Universitas Sriwijaya. *Jurnal Pendidikan Teknik Mesin Vol.6, No.2*.
- Destiyanto, I. G. B. M. (2012). Pengaruh Penggunaan Jobsheet Terhadap Prestasi Belajar Peserta Didik Pada Mata Diklat Praktik Las Dasar Di Smk Negeri 2 Klaten.
- Dewi, A. A. I. E. P. (2015). Pengendalian Internal Atas Siklus Pendapatan Di Nusa Dua Beach Hotel & Spa (*Studi Pada Departemen Food & Beverage*). Pendidikan Ekonomi Universitas Pendidikan Ganesha Singaraja, Indonesia.
- Edi, S., Suharno, S., & Widiastuti, I. (2017). Pengembangan Standar Pelaksanaan Praktik Kerja Industri (Prakerin) Siswa Smk Program Keahlian Teknik Pemesinan Di Wilayah Surakarta. *Jurnal Ilmiah Pendidikan Teknik Dan Kejuruan*.
- Fauzan Allam, N. (2020). Implementasi Standar Operasional Prosedur Pelayanan Pramusaji Di Coffee Toffee Gasibu Surapati Bandung. (skripsi). Sekolah Tinggi Pariwisata Nhi Bandung.
- Gabriele. (2018). Analisis Penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) Di Departemen Marketing dan HRD PT. Cahaya Indo Persada. *Jurnal AGORA*, 6(1), 1–10.
- Hasanah, F. (2016). Pengaruh Pelayanan Prima Terhadap Kepuasan Pelanggan Di Jade Bamboo Resto Yogyakarta. *Jurnal Keluarga, Vol.2(No.1)*.
- Irawati, R., & Hardiastuti, E. B. W. (2016). Perancangan Standard Operating Procedure (SOP) Proses Pembelian Bahan Baku, Proses Produksi dan Pengemasan pada Industri Jasa Boga. *Jurnal Akuntansi, Ekonomi Dan Manajemen Bisnis*, 4(2), 186–193.
- Kartika, L. N., & Sugiarto, A. (2016). Pengaruh Tingkat Kompetensi Terhadap Kinerja Pegawai Administrasi Perkantoran. *Jurnal Ekonomi Dan Bisnis*, 17(1), 73.
- KEMENDIKBUD. (2017). Kompetensi Inti dan Kompetensi Dasar *SMK/MK*. Kementrian Pendidikan dan Budaya.
- Lestari, D. P., & Ibrahim, M. (2019). Kepuasan Kerja Karyawan Food and Beverage Service Department di Hotel Grand Tjokro Pekanbaru.
- Nugraheni, R., Prihatini, A., & Budiarmo, A. (2014). Pengaruh Standar Operasional

- Prosedur Dan Pengawasan Terhadap Kinerja Pramuniaga Pasaraya Sviratu Pemuda Semarang. *Jurnal Ilmu Administrasi Bisnis S1 Undip*, 3(2), 187–195.
- Nuralam, K. (2017). Food and Beverage Department. *Koordinasi Kerja Food And Beverage Service Dengan Food And Beverage Product Dalam Operasional Breakfast Di Hotel Aston Tanjungpinang*, 1–13.
- Nurhasanah, A., Subekti, S., & Patriasih, R. (2017). Analisis Penggunaan Jobsheet Pada Praktikum Dasar Boga Di Smkn 9 Bandung. *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 6(2), 1–8.
- Mengantar, I., & Prihatini, A. (2016). Pengaruh Kepemimpinan dan Standar Operasional Prosedur Terhadap Kinerja Karyawan Studi Kasus Pada Departemen Housekeeping Hotel Crowne Plaza Semarang. *Jurnal Ilmu Administrasi Bisnis*.
- Prastowo, A. (2012). *Panduan Kreatif Membuat Bahan Ajar Inovatif*. Diva Press.
- Puspitasari, D. (2015). Analisis Penerapan Standar Operasional Prosedur Untuk Meningkatkan Kualitas Kinerja Karyawan Dalam Menghadapi Persaingan Pada Perusahaan Logistik Jne Cabang Kudus Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomi Universitas Muria Kudus Tahun 2015.
- Renoldi, M. (2018). Implementasi Standar Operasional Prosedur (Sop) Pada Penerimaan Siswa Baru Sma N 1 Kepahiang Dalam Mewujudkan. 3(1).
- Richey, R. C., & Klein, J. (2007). *Design and Development Research*. Lawrence Erlbaum Associates.
- Romana, R. A. (2020). Pengembangan Jobsheet Pratik Batu Beton Sesuai Standar Kerja Nasional Indonesia Di Program Studi Pendidikan Teknik Bangunan pengembangan Jobsheet Pratik Batu Beton Sesuai Standar Kerja Nasional Indonesia Di Program Studi Pendidikan Teknik Bangunan. *Pendidikan Teknik Sipil*, 09(2), 91–96.
- Royani, F. (2015). Pengaruh Penggunaan Media Pembelajaran Video Table Set Up Untuk Siswa Kelas Xi Pada Mata Pelajaran Tata Hidang Di Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 1 Sewon. Fakultas Teknik. *Uir, November*, 1–132.
- Setyawan, F., & Suprianto, B. (2014). Pengembangan Trainer Dan Job-Sheet Plc Sebagai Media Pembelajaran Pada Mata Diklat Plc Di Jurusan Elektronika Industri Smk Negeri 2 Lamongan. *Jurnal Pendidikan Teknik Elektro*, 03(03), 509–515.
- Silabus Mata Pelajaran F&B service*. (2019). SMKN 9 Bandung.
- Sudjana, N. (2009). Metode Statistika Edisi keenam. In *Bandung: PT. Tarsito*.
- Suryawirawan, Y. (2017). Penggunaan Jobsheet Untuk Meningkatkan Keaktifan Dan Prestasi Belajar Pratik Peserta Didik Pada Mata Diklat Sistem Pengapian Di Smk Muhammadiyah Kutowinangun. Universitas

Muhammadiyah Purworejo.

- Triana, A. (2016). Pengembangan Jobsheet Pada Mata Pelajaran Praktik Kerja Batu Untuk Siswa Kelas Xi Bbt Smk Negeri 1 Madiun. *Jurnal Kajian Pendidikan Teknik Bangunan*, 3(3/JKPTB/16).
- Wahyuningsih,S. (2019). *Pengaruh tenaga tata hidang pariwisata terhadap kualitas pelayanan di hotel*. Mataram:Sekolah Tinggi Pariwisata Mataram.
- Widarto. (2013). *Panduan Penyusunan Job Sheet Mapel Produktif pada SMK*.
- Widyaningsih, H. (2018). Upaya Peningkatan Profesionalisme Karyawan Untuk Meningkatkan Kualitas Pelayanan Karyawan Abadi Hotel Jogja. *Khasanah Ilmu - Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 9(1), 47–55.
- Winata, S. V. (2016). Perancangan Standard Operating Procedure Pada Chocolab. *Jurnal Manajemen Dan Start-Up Bisnis*.
- Windu, F. F. (2017). Pembuatan Standard Operating Procedure (SOP) Layanan Perpustakaan PT. Semen Padang. *Jurnal Ilmu Informasi Perpustakaan Dan Kearsipan*, 6(1), 170–178.
- Yuliana, & Hambali. (2020). Pengembangan Job Sheet Praktikum sebagai Media Pembelajaran pada Mata Pelajaran Instalasi Motor Listrik. *Jurnal Teknik Elektro Dan Vokasional*, 06(01), 120–126.
- Yulianto, Y., & Khairudin, M. (2017). *Pengembangan Job Sheet Berbasis Scientific Approach Pada Mata Pelajaran Sistem Kontrol Elektropneumatik*. 7(2), 143–151.
- Yusnita, H. W., & Yulianto, A. (2013). Upaya Food and Beverage Restaurant Dalam Meningkatkan Kepuasan Tamu Melalui Variasi Produk. *Jurnal Khasanah Ilmu*, IV(1), 67–81.