

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang Penelitian

Pendidikan bertujuan menciptakan sumber daya manusia yang memiliki kemampuan teoritis, keterampilan, konseptual, dan moral. Lembaga pendidikan yang memiliki tujuan tersebut salah satunya adalah Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) atau Pendidikan Kejuruan (Edi,dkk., 2017). Pernyataan tersebut sejalan dengan isi dari Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2003 bahwa Sekolah Menengah Kejuruan merupakan pendidikan yang mempersiapkan peserta didik untuk dapat bekerja dalam bidang atau keahlian tertentu. SMK memiliki program keahlian yang bermacam-macam sesuai dengan kebutuhan di dunia kerja, salah satunya yaitu program keahlian Akomodasi Perhotelan. Akomodasi Perhotelan merupakan program yang diselenggarakan untuk menyediakan sumber daya manusia yang kompeten di bidang perhotelan. Mata pelajaran yang diajarkan tercantum dalam kurikulum SMK Akomodasi Perhotelan diantaranya *front office, laundry, housekeeping, food and beverage service*, dan industri pariwisata (Kemendikbud, 2017).

*Food and beverage department* merupakan bagian departemen di industri perhotelan yang bertanggung jawab dan berperan penting dalam hal penyediaan, pelayanan makanan serta minuman tamu (Nuralam, 2017). *Food and beverage department* sangat mutlak diperlukan di hotel dalam penyediaan makanan dan minuman (Yusnita & Yulianto, 2013). Mata pelajaran *food and beverage service* atau biasa disingkat *F&B service* merupakan bagian dari program keahlian Akomodasi Perhotelan, sehingga peserta didik dituntut untuk terampil dalam berbagai kompetensi salah satunya *table set up*.

*Table set up* merupakan rangkaian kegiatan menutup dan menata meja menggunakan peralatan makan serta peralatan penunjang lainnya sesuai jenis hidangan yang akan disajikan dan bertujuan meningkatkan efisiensi kerja pramusaji dan kenyamanan tamu (Royani, 2015). Pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan untuk menata meja makan dimulai dari mempersiapkan *furniture, restaurant equipment*, hingga menata *table accessories*.

Tersedianya fasilitas kegiatan praktik yang memadai diharapkan mampu menunjang dan meningkatkan kompetensi peserta didik. Kompetensi merupakan kemampuan kerja setiap individu mencakup aspek pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang sesuai dengan standar yang ditetapkan (Kartika & Sugiarto, 2016). Keberhasilan tersebut salah satunya harus ditunjang oleh kompetensi kerja Akomodasi Perhotelan yang sesuai dengan aturan dan acuan yang disepakati sekolah maupun industri. Suatu industri atau perusahaan biasanya harus memiliki standar serta panduan atau arahan kerja yang disebut *standard operating procedure*.

*Standard Operating Procedure* (SOP) merupakan standar kegiatan yang harus dilakukan secara berurutan berguna untuk mempermudah pekerjaan agar hasilnya lebih terstruktur dan jelas (Nugraheni,dkk., 2014). *Standard operating procedure* mempunyai kriteria efektif dan efisien, sistematis, konsisten, sebagai standar kerja, mudah dipahami, tertulis, serta fleksibel (Gabriele, 2018). Dalam hasil penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Puspitasari (2015) menyatakan bahwa penerapan *standard operating procedure* memberikan kontribusi positif terhadap peningkatan kualitas kinerja karyawan dengan tingkat persentase 81,12% yang termasuk ke dalam kategori baik. Praktik Akomodasi Perhotelan yang mengacu pada *standard operating procedure* diharapkan dapat menjadi bekal serta membantu peserta didik agar terbiasa dengan standar yang diberlakukan jika nanti sudah terjun ke dunia industri. Guna mendukung pelaksanaan praktik selain diperlukan alat, bahan, dan metode, hal yang tidak boleh terlupakan adalah adanya *job sheet*.

*Job sheet* merupakan pedoman atau panduan kerja dan tugas tentang bagaimana cara menyelesaikan suatu pekerjaan (Triana, 2016). *Job sheet* digunakan peserta didik sebagai alat bantu dalam proses praktikum di sekolah, serta pada saat mengerjakan pekerjaan sesuai dengan petunjuk yang telah ditentukan (Cahyani, 2019). Proses pembelajaran dengan menggunakan *job sheet* adalah proses interaksi baik antara guru dan peserta didik, antar peserta didik, maupun peserta didik dengan lingkungannya. *Job sheet* yang dijadikan panduan praktik peserta didik perlu mengacu pada SOP yang ada di industri atau perusahaan. SOP merupakan langkah-langkah kerja yang diperlukan

dalam pelaksanaan suatu tugas untuk mencapai tujuan instansi pemerintah dan sebagai panduan karyawan dalam melakukan pekerjaannya (Megantara & Prihatini, 2016).

Berdasarkan pengamatan dan wawancara pada saat peneliti melakukan kegiatan PPLSP di SMK Negeri 9 Bandung ditemukan bahwa dalam kegiatan praktik mata pelajaran *food and beverage service* khususnya *table set up*, belum ditunjang dengan adanya *job sheet* yang sesuai dengan *standard operating procedure* yang berlaku. *Job sheet* yang ada belum memenuhi kriteria yang baik, keterangan-keterangan di dalam *job sheet* masih secara umum, dan belum adanya petunjuk belajar yang jelas. Melalui wawancara singkat dengan beberapa peserta didik yang mengikuti mata pelajaran *food and beverage service*, mereka menyatakan bahwa masih mengalami kesulitan dan kebingungan dalam kegiatan praktik *table set up* dikarenakan informasi dan intruksi yang tercantum kurang jelas serta belum adanya acuan SOP dalam *job sheet* sehingga kegiatan praktik kurang terarah dan maksimal.

Berkenaan dengan hal tersebut, diharapkan adanya pengembangan dari *job sheet* yang sudah ada. Pengembangan *job sheet* diharapkan mampu memberikan kemudahan peserta didik baik dalam penguasaan atau pemahaman pada mata pelajaran *food and beverage service* khususnya *table set up* serta dapat memberikan kontribusi nyata terhadap hasil belajar yang dicapai. Penelitian sebelumnya dilakukan oleh Destiyanto (2012) mengenai efektivitas penggunaan *job sheet* pada mata diklat praktik las dasar di SMKN 2 Klaten, diperoleh hasil bahwa prestasi belajar peserta didik yang menggunakan *job sheet* lebih baik dibandingkan dengan tidak menggunakan *job sheet*.

Penelitian sebelumnya yang mendukung penelitian ini yaitu penelitian yang dilakukan oleh Yuliana & Hambali (2020) hasil penelitiannya yaitu *job sheet* dinyatakan valid pada materi dan media dengan rata-rata skor 81,3%. Penelitian lain mengenai pengembangan *job sheet* oleh Cahyani (2019) hasil dari uji coba produk dan uji coba pemakaian kepraktisan menyatakan bahwa *job sheet* praktis dengan rata-rata skor adalah 83% dan 82%. Sehingga *job sheet* ini layak untuk digunakan.

Berdasarkan uraian di atas, sesuai dengan konsentrasi peneliti di bidang Tata Graha pada Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (PKK), peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai pengembangan *job sheet table set up* pada praktik *food and beverage service* berbasis *standard operating procedure* di SMK Akomodasi Perhotelan. *Job sheet table set up* pada praktik *food and beverage service* berbasis *standard operating procedure* diharapkan bisa lebih membantu peserta didik untuk menyiapkan diri sebagai calon tenaga kerja yang kompeten dan berdaya saing tinggi.

## **1.2. Rumusan Masalah Penelitian**

“Bagaimana pengembangan *job sheet table set up* pada praktik *food and beverage service* berbasis *standard operating procedure* di SMK Akomodasi Perhotelan?”

## **1.3. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah di atas, tujuan dari penelitian ini adalah:

### **1.3.1. Tujuan Umum**

Tujuan umum pada penelitian ini untuk mengembangkan *job sheet table set up* pada praktik *food and beverage service* berbasis *standard operating procedure* di SMK Akomodasi Perhotelan.

### **1.3.2. Tujuan Khusus**

Secara khusus penelitian ini memiliki tujuan yaitu:

1. Merencanakan pengembangan dengan merancang *job sheet table set up* pada praktik *food and beverage service* berbasis *standard operating procedure* berdasarkan analisis kebutuhan sebelumnya
2. Mengembangkan *job sheet table set up* pada praktik *food and beverage service* yang sudah ada menjadi berbasis *standard operating procedure*
3. Melakukan uji validasi secara digital *job sheet table set up* pada praktik *food and beverage service* berbasis *standard operating procedure* di SMK Akomodasi Perhotelan.

#### **1.4. Manfaat atau Signifikansi Penelitian**

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat kepada berbagai pihak secara langsung maupun tidak langsung, manfaat dalam penelitian ini sebagai berikut:

##### **1.4.1. Manfaat Teoritis**

Penelitian ini bermanfaat untuk menambah serta meningkatkan pengetahuan dan pengalaman tentang pengembangan *job sheet*. Hasil penelitian ini juga diharapkan dapat memberikan masukan dan manfaat pada pengembangan ilmu di bidang perhotelan, sekaligus menjadi panduan pembelajaran terutama kegiatan praktik mata pelajaran *food and beverage service* khususnya mengenai *table set up*.

##### **1.4.2. Manfaat Praktis**

Manfaat penelitian ini secara praktis, yaitu:

###### 1. Bagi Peserta didik

Manfaat hasil penelitian ini yaitu sebagai panduan untuk memudahkan peserta didik dalam melakukan kegiatan praktik *food and beverage service* khususnya *table set up*.

###### 2. Bagi Guru

Manfaat hasil penelitian berupa *job sheet table set up* ini sebagai panduan atau pegangan bagi guru dalam membimbing kegiatan praktik kepada peserta didik, serta sarana untuk meningkatkan proses pembelajaran agar lebih jelas dan efektif.

###### 3. Bagi Penulis

Manfaat penelitian ini bagi penulis yaitu mendapatkan wawasan dan pengalaman dalam pembuatan serta pengembangan *job sheet table set up* pada praktik *food and beverage service* berbasis *standard operating procedure* di SMK Akomodasi Perhotelan.

### 1.5. Struktur Organisasi Skripsi

BAB I Pendahuluan, bab ini membahas tentang latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, dan struktur organisasi proposal skripsi.

BAB II Kajian teori, bab ini membahas tentang teori-teori yang mendukung dan menjadi landasan untuk dilakukannya penelitian diantaranya *food and beverage department, standard operating procedure, table set up, job sheet*.

BAB III Metode penelitian, bab ini membahas tentang metode penelitian, partisipan, instrumen penelitian, prosedur penelitian, analisis data, dan teknik pengolahan data.

BAB IV Temuan dan Hasil Penelitian, bab ini membahas tentang hasil pengolahan data dan analisis data sesuai dengan rumusan masalah, dan pembahasan temuan penelitian.

BAB V Simpulan dan Rekomendasi, bab ini membahas tentang kesimpulan dari hasil penelitian dan rekomendasi untuk penelitian selanjutnya.

Assyifa Zikra Nadzira, 2020

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

Universitas Pendidikan Indonesia | [repository.upi.edu](https://repository.upi.edu) | [perpustakaan.upi.edu](https://perpustakaan.upi.edu)