

**MANFAAT HASIL BELAJAR MANAJEMEN HOTEL DAN RESTORAN  
PADA KESIAPAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN MAHASISWA  
PROGRAM STUDI S-1 MANAJEMEN INDUSTRI KATERING  
FPIPS UPI ANGKATAN 2005**

**SKRIPSI**

**Diajukan untuk Memenuhi Sebagian dari Syarat untuk Memperoleh Gelar  
Sarjana Pendidikan Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
Program Studi Pendidikan Tata Boga  
Konsentrasi Manajemen Katering**



**Oleh :  
RIA MARIANTRY SUKMASARY  
034570**

**JURUSAN PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA  
FAKULTAS PENDIDIKAN TEKNOLOGI DAN KEJURUAN  
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA  
2008**



**RIA MARIANTRY SUKMASARY**

**MANFAAT HASIL BELAJAR MANAJEMEN HOTEL DAN RESTORAN  
PADA KESIAPAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN MAHASISWA  
PROGRAM STUDI S-1 MANAJEMEN INDUSTRI KATERING  
FPIPS UPI ANGKATAN 2005**

**DISETUJUI DAN DISAHKAN OLEH:**

**Pembimbing I**

**Dra. Agnes Sri Warsitaningsih, M.Pd.**  
**NIP. 130 543 820**

**Pembimbing II**

**Ai Mahmudatussa'adah, S.Pd M.Si.**  
**NIP. 131 318 373**

**Mengetahui:**

**Ketua Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas Pendidikan Teknologi Dan Kejuruan  
Universitas Pendidikan Indonesia**

**Dra. Herni Kusantati, M.Pd.**  
**NIP. 130 605 184**



*Tak ada orang yang terantuk gunung.....  
Kerikil kecillah yang menyebabkan kau terjatuh....  
Lewatilah semua kerikil di jalan yang kaulalui  
dan kau akan menemukan bahwa kau telah melintasi gunung itu....*

*"Kucurahkan ilmu yang telah Kau beri, Kutapaki langkahku yang berjejal  
keringat Dan sampaikan aku pada cita - cita yang Kuasa"  
(Anak Alam )*

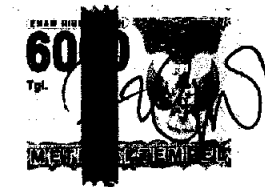
*Dengan memanjatkan puji serta syukur kepada Allah SWT  
Kupersembahkan skripsi ini sebagai tanda bakti dan kasih sayangku  
Kepada yang tercinta Mpah, Mamah, ke dua Kakak dan Adik adikku,  
Teman dan sahabat seperjuangan, para pendidik,  
serta seseorang yang terkasih.  
Terima kasih atas dukungan dan do'a  
Serta curahan kasih sayang yang telah diberikan.  
Semoga Allah SWT membalasnya dengan limpahan Rahmat - Nya.  
Amin,.....*



## PERNYATAAN

Saya menyatakan bahwa skripsi yang berjudul “**MANFAAT HASIL BELAJAR MANAJEMEN HOTEL DAN RESTORAN PADA KESIAPAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN MAHASISWA PROGRAM STUDI S-1 MANAJEMEN INDUSTRI KATERING FPIPS UPI ANGKATAN 2005**” ini sepenuhnya karya saya sendiri. Tidak ada bagian di dalamnya yang merupakan plagiat dari karya orang lain dan saya tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika keilmuan yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung resiko/sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila kemudian ditemukan adanya pelanggaran terhadap etika keilmuan dalam karya saya ini, atau ada klaim dari pihak lain terhadap keaslian karya saya ini.

Bandung, Agustus 2008  
Yang membuat pernyataan



Ria Mariantry S.  
034570







## ABSTRAK

### **Manfaat Hasil Belajar Manajemen Hotel dan Restoran Pada Kesiapan Praktek Kerja Lapangan Mahasiswa Program Studi S-1 Manajemen Industri Katering FPIPS UPI Angkatan 2005**

Penelitian ini dilatar belakangi oleh hasil belajar Manajemen Hotel dan Restoran yang dapat mendorong mahasiswa untuk siap melaksanakan Praktek Kerja Lapangan (PKL). Tujuan penelitian ini adalah untuk memperoleh data mengenai manfaat hasil belajar Manajemen Hotel dan Restoran pada Kesiapan Praktek Kerja Lapangan yang berkaitan dengan kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor. Metode penelitian menggunakan metode deskriptif. Populasi penelitian berjumlah 35 orang. Sampel yang digunakan adalah sampel total. Hasil penelitian manfaat hasil belajar Manajemen Hotel dan Restoran pada Kesiapan Praktek Kerja Lapangan yang berkaitan dengan kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor berada pada kriteria cukup bermanfaat dengan rata-rata persentase 69,14%, mengandung implikasi bahwa Manajemen Hotel dan Restoran cukup memberikan manfaat pengetahuan, sikap dan keterampilan pada kesiapan praktek kerja lapangan. Rekomendasi penelitian diajukan kepada mahasiswa Program Studi S-1 Manajemen Industri Katering FPIPS UPI Angkatan 2005, Dosen sebagai tenaga pengajar serta peneliti selanjutnya.

Kata Kunci : *Manfaat, hasil belajar, Manajemen Hotel dan Restoran, kesiapan, praktek kerja lapangan.*



## KATA PENGANTAR

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

*Alhamdulillah* rabbil'alamiin, puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT karena berkat rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul: **“Manfaat Hasil Belajar Manajemen Hotel dan Restoran Pada Kesiapan Praktek Kerja Lapangan Mahasiswa Program Studi S-1 Manajemen Industri Katering FPIPS UPI Angkatan 2005”**.

Skripsi ini penulis susun guna memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar sarjana pendidikan di Jurusan PKK FPTK UPI. Banyak pihak yang telah memberikan saran dan masukan untuk kesempurnaan penulisan skripsi ini. Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada yang terhormat:

Dra. Agnes Sri Warsitaningsih, M.Pd. selaku dosen pembimbing I sekaligus pembimbing akademik, Ai Mahmudatussa'adah, S.Pd. M.Si. selaku dosen pembimbing II, Dr. Ai Nurhayati, M.Si. Dra. Sudewi Yogha, M.Si dan Dra. Tati Setiawati, M.Pd selaku dosen partisipan yang telah meluangkan waktu, memberikan pengarahan, perhatian, motivasi dan bimbingan dengan penuh kesabaran dan ketelitian, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.

Drs. Sabri selaku Dekan FPTK UPI, Dra. Herni Kusantanti, M.Pd. selaku Ketua Jurusan PKK, Dr. Ny. Arifah A. Riyanto, M.Pd, sebagai Ketua Tim Penyelesaian Studi (TPS) dan Dra. Hj. Sunarsih, M.Pd, sebagai tim kecil Jurusan PKK FPTK UPI yang telah memberikan pengarahan dan masukan yang sangat berguna dalam skripsi ini.

Ibu dan Bapak Dosen di Jurusan PKK FPTK UPI sebagai pendidik yang telah banyak memberikan pengetahuan, sikap dan keterampilan berupa ilmu di bidang PKK, khususnya dalam bidang Tata Boga yang sangat berharga bagi penulis.

Teristimewa, untuk Mpah, Mamah, kedua kakakku, kedua adikku, serta seseorang yang terkasih 'Alexander' yang senantiasa memberikan kasih sayang yang tidak terkira, motivasi baik moril maupun materil dalam menyusun skripsi ini.

Teman-teman perkuliahan khususnya Mahasiswa Tata Boga angkatan tahun 2003. Seluruh anggota GANDAWESI KPALH yang tidak bisa penulis sebut satu persatu yang telah memberikan semangat dan motivasi selama menempuh studi di Jurusan PKK FPTK UPI.

Semoga Allah SWT memberikan balasan yang berlipat ganda kepada semua pihak yang telah bersedia membantu dan mengulurkan kebaikan serta kemudahan dalam penyusunan skripsi ini.

Bandung, Agustus 2008

Penulis



## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>i</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>ii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>iii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>v</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>viii</b>
 <b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah.....	5
C. Tujuan Penelitian .....	8
D. Manfaat Penelitian.....	9
E. Asumsi (Anggapan Dasar).....	10
F. Pertanyaan Penelitian .....	11
G. Metode Penelitian.....	12
H. Lokasi dan Sampel Penelitian .....	12
 <b>BAB II HASIL BELAJAR DAN MANFAAT MANAJEMEN HOTEL DAN RESTORAN PADA KESIAPAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN</b>	
A. Pengertian Belajar, Hasil Belajar, Faktor-faktor yang Mempengaruhi dan Manfaat Hasil Belajar.....	14
B. Program Mata Kuliah Manajemen Hotel dan Restoran.....	21
C. Kesiapan Praktek Kerja Lapangan.....	46
D. Manajemen Hotel dan Restoran Dan Manfaatnya Pada Kesiapan Praktek Kerja Lapangan yang Ditinjau dari Kemampuan Kognitif, Afektif, Dan Psikomotor.....	53
 <b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN</b>	
A. Metode Penelitian.....	57
B. Populasi dan Sampel Penelitian.....	57
C. Teknik Pengumpulan Data .....	58
D. Teknik Pengolahan Data Penelitian.....	58
E. Prosedur Penelitian .....	61

<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN HASIL PENELITIAN</b>	
A. Hasil Analisis Data Penelitian.....	63
B. Pembahasan Hasil Penelitian.....	108
<b>BAB V KESIMPULAN, IMPLIKASI, DAN REKOMENDASI</b>	
A. Kesimpulan Hasil Penelitian .....	112
B. Implikasi Hasil Penelitian .....	113
C. Rekomendasi .....	114
<b>DAFTAR PUSAKA.....</b>	<b>117</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>119</b>
<b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP</b>	





## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
4.1 Data tempat Praktek Kerja Lapangan (PKL) responden .....	63
4.2 Persentase Nilai Manfaat Hasil Belajar Manajemen Hotel dan Restoran pada kesiapan Praktek Kerja Lapangan berkaitan dengan pengertian tentang Departemen Food & Beverage .....	64
4.3 Persentase Nilai Manfaat Hasil Belajar Manajemen Hotel dan Restoran pada kesiapan Praktek Kerja Lapangan berkaitan dengan pengetahuan tentang Struktur Organisasi Dapur .....	66
4.4 Persentase Nilai Manfaat Hasil Belajar Manajemen Hotel dan Restoran pada kesiapan Praktek Kerja Lapangan berkaitan dengan pengetahuan tentang <i>kitchen utensil</i> .....	67
4.5 Persentase Nilai Manfaat Hasil Belajar Manajemen Hotel dan Restoran pada kesiapan Praktek Kerja Lapangan berkaitan dengan pengetahuan cara merawat <i>kitchen utensil</i> .....	69
4.6 Persentase Nilai Manfaat Hasil Belajar Manajemen Hotel dan Restoran pada kesiapan Praktek Kerja Lapangan berkaitan dengan pemahaman Struktur Organisasi departemen <i>Food &amp; Beverage</i> .....	70
4.7 Persentase Nilai Manfaat Hasil Belajar Manajemen Hotel dan Restoran pada kesiapan Praktek Kerja Lapangan berkaitan dengan pemahaman tugas-tugas departemen Food & Beverage.....	72
4.8 Persentase Nilai Manfaat Hasil Belajar Manajemen Hotel dan Restoran pada kesiapan Praktek Kerja Lapangan berkaitan dengan pemahaman ruang lingkup departemen Food & Beverage.....	73
4.9 Persentase Nilai Manfaat Hasil Belajar Manajemen Hotel dan Restoran pada kesiapan Praktek Kerja Lapangan berkaitan dengan penerapan prinsip <i>hygiene</i> karyawan penjamah makanan.....	75
4.10 Persentase Nilai Manfaat Hasil Belajar Manajemen Hotel dan Restoran pada kesiapan Praktek Kerja Lapangan berkaitan dengan analisis kesalahan produksi .....	76
4.11 Persentase Nilai Manfaat Hasil Belajar Manajemen Hotel dan Restoran pada kesiapan Praktek Kerja Lapangan berkaitan dengan cara menganalisis restoran jenis <i>specialities restaurant</i> .....	78
4.12 Persentase Nilai Manfaat Hasil Belajar Manajemen Hotel dan Restoran pada kesiapan Praktek Kerja Lapangan berkaitan dengan kemampuan mengkategorikan macam-macam <i>table service</i> .....	79
4.13 Persentase Nilai Manfaat Hasil Belajar Manajemen Hotel dan Restoran pada kesiapan Praktek Kerja Lapangan berkaitan dengan penilaian teknik memotong sayuran .....	80



4.14	Persentase Nilai Manfaat Hasil Belajar Manajemen Hotel dan Restoran pada kesiapan Praktek Kerja Lapangan berkaitan dengan sikap dalam menghadapi kritikan dari atasan .....	82
4.15	Persentase Nilai Manfaat Hasil Belajar Manajemen Hotel dan Restoran pada kesiapan Praktek Kerja Lapangan berkaitan dengan sikap dalam menanggapi kritik terhadap hidangan yang disajikan .....	83
4.16	Persentase Nilai Manfaat Hasil Belajar Manajemen Hotel dan Restoran pada kesiapan Praktek Kerja Lapangan berkaitan dengan sikap dalam merawat <i>kitchen utensil</i> yaitu <i>frying pan</i> .....	84
4.17	Persentase Nilai Manfaat Hasil Belajar Manajemen Hotel dan Restoran pada kesiapan Praktek Kerja Lapangan berkaitan dengan sikap menjaga sanitasi & hygiene bak cuci .....	86
4.18	Persentase Nilai Manfaat Hasil Belajar Manajemen Hotel dan Restoran pada kesiapan Praktek Kerja Lapangan berkaitan dengan sikap dalam memilih bahan <i>garnish</i> untuk <i>main course</i> .....	87
4.19	Persentase Nilai Manfaat Hasil Belajar Manajemen Hotel dan Restoran pada kesiapan Praktek Kerja Lapangan berkaitan dengan sikap dalam menghadapi dan melayani tamu .....	88
4.20	Persentase Nilai Manfaat Hasil Belajar Manajemen Hotel dan Restoran pada kesiapan Praktek Kerja Lapangan berkaitan dengan sikap mampu menyesuaikan diri dengan lingkungan bekerja .....	89
4.21	Persentase Nilai Manfaat Hasil Belajar Manajemen Hotel dan Restoran pada kesiapan Praktek Kerja Lapangan berkaitan dengan sikap dalam menerima pekerjaan.....	90
4.22	Persentase Nilai Manfaat Hasil Belajar Manajemen Hotel dan Restoran pada kesiapan Praktek Kerja Lapangan berkaitan dengan sikap dalam membentuk kebiasaan.....	91
4.23	Persentase Nilai Manfaat Hasil Belajar Manajemen Hotel dan Restoran pada kesiapan Praktek Kerja Lapangan berkaitan dengan sikap percaya diri untuk meningkatkan keberanian dalam menerima pekerjaan .....	92
4.24	Persentase Nilai Manfaat Hasil Belajar Manajemen Hotel dan Restoran pada kesiapan Praktek Kerja Lapangan berkaitan dengan sikap mempersiapkan diri waktu bekerja.....	93
4.25	Persentase Nilai Manfaat Hasil Belajar Manajemen Hotel dan Restoran pada kesiapan Praktek Kerja Lapangan berkaitan dengan keterampilan dalam melakukan pelayanan jenis <i>American service</i> .....	95
4.26	Persentase Nilai Manfaat Hasil Belajar Manajemen Hotel dan Restoran pada kesiapan Praktek Kerja Lapangan berkaitan dengan keterampilan dalam menyiapkan bahan dasar untuk pembuatan <i>brown stock</i> .....	96
4.27	Persentase Nilai Manfaat Hasil Belajar Manajemen Hotel dan Restoran pada kesiapan Praktek Kerja Lapangan berkaitan dengan keterampilan dalam melakukan <i>table set up</i> dalam bentuk <i>buffet</i> .....	98

4.28	Persentase Nilai Manfaat Hasil Belajar Manajemen Hotel dan Restoran pada kesiapan Praktek Kerja Lapangan berkaitan dengan keterampilan dalam mengatur <i>table set up</i> di restoran.....	99
4.29	Persentase Nilai Manfaat Hasil Belajar Manajemen Hotel dan Restoran pada kesiapan Praktek Kerja Lapangan berkaitan dengan keterampilan dalam mengolah daging untuk <i>main course</i> dengan metode pengolahan yang tepat.....	100
4.30	Persentase Nilai Manfaat Hasil Belajar Manajemen Hotel dan Restoran pada kesiapan Praktek Kerja Lapangan berkaitan dengan keterampilan dalam membuat <i>salad</i> .....	101
4.31	Persentase Nilai Manfaat Hasil Belajar Manajemen Hotel dan Restoran pada kesiapan Praktek Kerja Lapangan berkaitan dengan keterampilan dalam membuat potongan ikan.....	102
4.32	Rata-rata persentase dan kriteria Manfaat Hasil Belajar Manajemen Hotel dan Restoran berupa kemampuan kognitif pada kesiapan Praktek Kerja Lapangan .....	104
4.33	Rata-rata persentase dan kriteria Manfaat Hasil Belajar Manajemen Hotel dan Restoran berupa kemampuan afektif pada kesiapan Praktek Kerja Lapangan .....	105
4.34	Rata-rata persentase dan kriteria Manfaat Hasil Belajar Manajemen Hotel dan Restoran berupa kemampuan psikomotor pada kesiapan Praktek Kerja Lapangan .....	106
4.35	Rata-rata persentase dan kriteria Manfaat Hasil Belajar Manajemen Hotel dan Restoran berupa kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor pada kesiapan Praktek Kerja Lapangan.....	107



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran I : Kisi-kisi Penelitian .....	117
Lampiran II : Instrumen Penelitian .....	120
Lampiran III : Surat-surat.....	131



## DAFTAR PUSTAKA

- Ali, M. (1998). *Penelitian Pendidikan, Prosedur dan Strategi Mengajar*. Bandung : Angkasa
- Arif Abd. R. (2005). *Pengantar Ilmu Perhotelan & Restoran*. Yogyakarta : Graha Ilmu
- Arikunto, S. (2002). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Bahri Djamarah, S dan Zain, A. (2002). *Strategi Belajar Mengajar*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Djumransjah, M. (2006). *Filsafat Pendidikan*. Jawa Timur : Bayumedia Publishing
- Komar, R. (2006). *Hotel Management*. Jakarta : PT. Grasindo
- Slameto. (2003). *Belajar dan Faktor-faktor Yang Mempengaruhinya*. Jakarta : Rhineka Cipta
- Soenarno, A. (1995). *Kamus Istilah Pariwisata dan Perhotelan*. Bandung : Angkasa
- Sudjana, N. (2003). *Penilaian Hasil Proses Belajar Mengajar*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Surakhmad, W. (1990). *Pengantar Penelitian Ilmiah Dasar Metoda Teknik*. Bandung: Tarsito.
- Tn. (----). *Pedoman Umum Organisasi Dan Administrasi Hotel*. Jakarta : Direktorat Jendral Pariwisata
- Toha, A. (2007). *Metode Peneltian*. Jakarta : Universitas Terbuka
- Universitas Pendidikan Indonesia. (2007). *Pedoman Penulisan Karya Ilmiah*. Bandung : UPI
- W.A, Marsum. (2005). *Restoran Dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta : Andi
- Winkel, W.S. (2005). *Psikologi Pengajaran*. Jakarta: Gramedia
- (2005). *Kurikulum Bidang Akademik manajemen Industri Katering*. Tidak diterbitkan.

----- (1998). *Penelitian Ilmiah (Dasar dan Teknik)*. Bandung. Tarsito

----- (2002). *Pengantar Pendidikan Ilmiah*. Bandung: Tarsito

**Sumber-sumber lain :**

Anggia, I. (2004). *Pendapat Peserta Diklat Tentang Pelaksanaan Pembelajaran Makanan Kontinental dan Oriental Sebagai Kesiapan Praktek Kerja Industri di Hotel*. Skripsi Jurusan PKK FPTK UPI : Tidak diterbitkan

Dania, L. (2007). *Manfaat Hasil Belajar Manajemen Usaha Pastry Pada Praktek Kerja Industri Di Usaha Patiseri*. Skripsi Jurusan PKK FPTK UPI: Tidak Diterbitkan.

Feronika, T.K. (2005). *Manfaat Hasil Belajar Pengolahan Makanan Pada Praktek Kerja Industri di Restoran*. Skripsi Jurusan PKK FPTK UPI : Tidak diterbitkan

Herawati, T. (2006). *Manfaat Hasil Belajar Pengolahan Makanan dan Pastry pada Praktek Kerja Lapangan di Kitchen Hotel Oleh Mahasiswa Program D-3 Perhotelan Akademi Pariwisata Nasional Indonesia Tahun Akademik 2003-2004*. Skripsi Jurusan PKK FPTK UPI : Tidak diterbitkan

Kustiani, I. (2006). *Manfaat Hasil Belajar Pengelolaan Usaha Boga Dalam Program Broad Based Education (BBE) Dan Life Skill Pada Kesiapan Membuka Usaha Patiseri*. Skripsi Jurusan PKK FPTK UPI: Tidak Diterbitkan

Suminar, W. (2007). *Manfaat Hasil Belajar Praktek Industri Sebagai Kesiapan Wirausaha Bidang Patiseri Pada Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga PKK FPTK UPI Angkatan Tahun 2002-2003*. Skripsi Jurusan PKK FPTK UPI: Tidak Diterbitkan.

Anwar.(2008). *Globalisasi*. [Online].Tersedia: [www.geocities.com](http://www.geocities.com) [4 Februari 2008].

