

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Indonesia saat ini sedang berusaha melaksanakan pembangunan nasional di segala bidang, usaha ini tentu sangat dipengaruhi oleh manusia yang berkualitas, karenanya pembangunan nasional sebaiknya diawali dari membangun sumber daya manusia Indonesia terlebih dahulu. Membangun sumber daya manusia bangsa Indonesia yang diharapkan sesuai dengan kepribadian bangsanya salah satunya dilakukan melalui jalur pendidikan sehingga melahirkan manusia yang berkualitas.

Salah satu bidang pembangunan nasional adalah di bidang Pariwisata, dimana sektor ini merupakan pembangunan nasional yang terus menerus dilakukan oleh pemerintah tanpa meninggalkan peran aktif masyarakat. Pada tahun 2008 ini pemerintah sedang berupaya mengembangkan kepariwisataan yang lebih baik lagi ditandai dengan meningkatnya arus kunjungan wisatawan mancanegara maupun wisatawan nusantara ke daerah-daerah tujuan wisata di Indonesia.

Selain pembangunan nasional di bidang kepariwisataan, pemerintah pun berupaya meningkatkan pembangunan nasional di bidang pendidikan. Upaya pemerintah dalam mewujudkan pembangunan pendidikan nasional tersebut dicapai melalui jalur pendidikan yang dilaksanakan melalui dua jalur pendidikan yaitu jalur pendidikan sekolah dan jalur pendidikan luar sekolah.

Jalur pendidikan sekolah dilaksanakan secara berjenjang yang terdiri dari jenjang pendidikan dasar, pendidikan menengah, dan pendidikan tinggi. Jenjang pendidikan tinggi disebut pula dengan perguruan tinggi yang dapat berbentuk akademik, politeknik, sekolah tinggi, institut dan universitas.

Pembangunan nasional bidang kepariwisataan dapat terwujud dengan baik salah satunya adalah dengan meningkatkan dunia pendidikan di bidang pariwisata (bidang boga). Perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan tinggi vokasional (kejuruan) bidang boga salah satunya adalah Universitas Pendidikan Indonesia (UPI). UPI memiliki 2 Program Studi S-1 yang dikelompokkan ke dalam pendidikan tinggi kejuruan bidang boga/ pariwisata diantaranya adalah Program Studi S-1 Non Pendidikan Manajemen Industri Katering di bawah Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial (FPIPS) dan Program Studi S-1 pendidikan Tata Boga di bawah jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pendidikan Teknik dan Kejuruan (FPTK).

Kurikulum yang ada di Program Studi S-1 Manajemen Industri Katering terdiri dari beberapa komponen yaitu : Mata Kuliah Umum (MKU), Mata Kuliah Keahlian Fakultas (MKKF), Mata Kuliah Keahlian (MKK) Program Studi, Mata Kuliah Keahlian (MKK) Wajib Pilihan, Mata Kuliah Konsentrasi Akademik, Mata Kuliah Keahlian Akademik (MKKA), Mata Kuliah Latihan Akademik (MKLA).

Salah satu mata kuliahnya adalah Manajemen Hotel dan Restoran yang termasuk ke dalam Mata Kuliah Keahlian (MKK) Program Studi S-1 Manajemen Industri Katering. Mata kuliah ini merupakan mata kuliah teori mengenai Manajemen

Hotel dan Restoran yang wajib ditempuh oleh seluruh mahasiswa pada semester 4 dengan bobot 2 sks. Tujuan dari mata kuliah ini adalah agar mahasiswa yang telah selesai menempuh mata kuliah ini diharapkan memiliki pengetahuan mengenai dunia pariwisata serta dapat mengaplikasikannya pada dunia kerja. Pernyataan ini penulisan dari kurikulum mata kuliah Manajemen Hotel dan Restoran (2005).

Mata kuliah ini membahas tentang hal-hal yang berkaitan dengan dunia perhotelan, dimana mahasiswa dapat mempelajari mengenai pengetahuan dunia perhotelan, struktur organisasi, departemen hotel beserta tugas-tugasnya, disiplin kerja karyawan dan keselamatan kerja karyawan.

Selain mata kuliah Manajemen Hotel dan Restoran di Program Studi S-1 Manajemen Industri Katering pun terdapat kurikulum Praktek Kerja Lapangan (PKL) yang dilaksanakan pada semester 5 dan semester 6, dimana bobot 4 sks untuk semester 5 dan bobot 6 sks untuk semester 6. Mahasiswa yang mengambil mata kuliah ini ditempatkan di Hotel-hotel dan Restoran serta tempat-tempat *Caterring* yang tersebar di kota Bandung dan di luar kota Bandung, untuk semester 5 PKL yang dilaksanakan selama 3 bulan sedangkan untuk semester 6 PKL yang dilaksanakan selama 6 bulan.

Tujuan PKL yang tercantum pada Kurikulum Akademik Program Studi S-1 Manajemen Industri Katering (2005) adalah “Untuk meningkatkan kemampuan, keterampilan dan sikap profesional di beberapa Departemen/Bagian yang ada di Industri Pariwisata dan Perhotelan melalui praktek pada situasi dan kondisi yang nyata”.

PKL adalah salah satu bentuk penyelenggaraan pendidikan dan pelatihan yang dilaksanakan secara bersama-sama oleh pihak Universitas (jurusan) dan dunia industri/ dunia usaha sebagai institusi pasangan, dimana pihak jurusan menyiapkan pengetahuan dan keterampilan dasar sedangkan industri memberikan keahlian profesi. PKL yang dilaksanakan adalah di Industri Pariwisata terutama industri perhotelan dan restoran yang dilakukan oleh mahasiswa untuk meningkatkan kemampuan, keterampilan dan sikap profesional mahasiswa pada situasi dan kondisi yang nyata.

Hubungan kerja sama Universitas (jurusan) dan dunia industri pada pelaksanaan PKL diawali dari penguasaan kemampuan mahasiswa melalui kegiatan belajar mengajar di kelas dilanjutkan dengan kegiatan belajar langsung di lapangan kerja. PKL yang dilaksanakan mahasiswa merupakan perwujudan dari kegiatan bekerja langsung di lapangan kerja (*learning by doing*). *Learning by doing* merupakan prinsip pembelajaran melalui aktivitas/ kegiatan nyata yang dapat memberikan pengalaman belajar bermakna sehingga memberikan manfaat sebagai investasi untuk masa depan dan mampu memberikan motivasi hidup yang berorientasi ke masa depan (*learning to be*). Pernyataan ini penulis sarikan dari pendapat Anwar ([www.geocities.com](http://www.geocities.com)).

Penyelenggaraan PKL mahasiswa Program Studi S-1 Manajemen Industri Katering dilaksanakan di tempat industri yang menyediakan pelayanan makanan dan minuman misalnya restoran yang ada di dalam organisasi hotel; restoran yang berdiri

sendiri; dan pelayanan jasa katering. Salah satu usaha industri yang sering digunakan sebagai tempat pelaksanaan PKL adalah hotel.

Hotel merupakan salah satu sarana pariwisata yang erat hubungannya dengan jasa boga, karena di hotel terdapat bagian yang menangani pelayanan makanan dan minuman yang dikenal dengan bagian *Food and Beverage Departement*. *Food and Beverage Departement* secara umum dibagi menjadi dua bagian yaitu *Food and Beverage Product* dan *Food and Beverage Service*.

Latar belakang di atas dapat memperjelas bahwa untuk melaksanakan PKL di hotel atau restoran harus memiliki wawasan dan pengetahuan mengenai hotel dan restoran. Kondisi demikian memotivasi penulis untuk melakukan penelitian pada mahasiswa Program Studi S-1 Manajemen Industri Katering angkatan 2005 tentang "Manfaat Hasil Belajar Manajemen Hotel dan Restoran Pada Kesiapan Praktek Kerja Lapangan" yang merupakan bekal awal bagi penulis dalam upaya mempersiapkan diri sebagai calon tenaga pendidik. Selain itu, dapat memberikan pengalaman yang tidak langsung mengenai Praktek Kerja Lapangan (PKL).

## **B. Rumusan masalah**

Masalah penelitian ini yaitu seberapa besar Manfaat Hasil Belajar Manajemen Hotel dan Restoran Pada Kesiapan Praktek Kerja Lapangan Mahasiswa Program Studi S-1 Manajemen Industri Katering FPIPS UPI angkatan 2005. Masalah penelitian meliputi :

1. Kemampuan kognitif yang berkenaan dengan hasil belajar intelektual dalam hal manajemen perhotelan dan restoran yang didalamnya mencakup pengetahuan

tentang struktur Departemen *Food & Beverage* beserta tugas-tugasnya, sanitasi, sistem pelayanan, disiplin kerja karyawan dan keselamatan kerja.

2. Kemampuan afektif meliputi sikap dalam cara menghadapi tamu, menarik perhatian konsumen, menghadapi kritikan tamu dan atasan, sikap melayani tamu, serta sikap dalam melaksanakan tugas di departemen *food and beverage product* dan *food and beverage service*.
3. Kemampuan psikomotor berkenaan dengan keterampilan serta kemampuan bertindak dalam menjalankan praktek kerja lapangan. Kategori yang termasuk ranah psikomotor dalam Manajemen Hotel dan Restoran yaitu keterampilan bekerja di departemen *food and beverage product* dan *food and beverage service*.

Untuk menghindari salah penafsiran antara penulis dan pembaca dalam memahami pengertian yang ada dalam penelitian ini, maka penulis menjelaskan istilah-istilah yang terdapat dalam judul penelitian ini. Istilah-istilah yang perlu dijelaskan yaitu:

1. Manfaat Hasil Belajar Manajemen Hotel dan Restoran

- a. Manfaat

Manfaat berarti “guna;faedah” (Kamus Besar Bahasa Indonesia, 2002:710)

- b. Hasil Belajar

“Hasil belajar adalah kemampuan-kemampuan yang dimiliki siswa setelah ia menerima pengalaman belajarnya” (Sudjana, 2003:22).

### c. Manajemen Hotel dan Restoran

Manajemen Hotel dan Restoran merupakan salah satu mata kuliah teori yang terdapat di Program Studi S-1 Manajemen Industri Katering FPIPS UPI dimana dapat memberikan bekal bagi mahasiswa mengenai manajemen hotel dan restoran yang dapat diaplikasikan pada dunia kerja.

Pengertian Manfaat Hasil Belajar Manajemen Hotel dan Restoran dalam penelitian ini mengacu pada pengertian yang telah dikemukakan, sehingga diartikan sebagai kegunaan dari kemampuan yang dimiliki seseorang setelah belajar mata kuliah Manajemen Hotel dan Restoran.

## 2. Kesiapan Praktek Kerja Lapangan

### a. Kesiapan

“Kesiapan adalah keseluruhan kondisi seseorang yang membuatnya siap untuk memberi respon/jawaban di dalam cara tertentu terhadap suatu situasi” (Slameto, 2003:113).

### b. Praktek Kerja Lapangan (PKL)

“PKL merupakan bentuk latihan yang bertujuan untuk memberikan pengalaman praktek dan langsung dalam menerapkan teori yang dimiliki mahasiswa pada situasi kerja yang sesungguhnya” Ketut Sukarto dalam Herawati, (2006:7).

Pengertian kesiapan praktek kerja lapangan yang telah dikemukakan dalam penelitian ini yaitu keseluruhan kondisi individu yaitu mahasiswa Program Studi S-1 Manajemen Industri Katering angkatan 2005 yang membuatnya siap untuk

memberikan respon atau jawaban di dalam melaksanakan praktek pada situasi kerja yang sesungguhnya.

### **C. Tujuan Penelitian**

#### **1. Tujuan Umum**

Tujuan yang hendak dicapai adalah untuk memperoleh data tentang manfaat hasil belajar mata kuliah Manajemen Hotel dan Restoran pada pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan mahasiswa program studi S-1 Manajemen Industri Katering FPIPS UPI angkatan 2005.

#### **2. Tujuan Khusus**

Tujuan penelitian yang hendak dicapai adalah :

- a. Manfaat mata kuliah Manajemen Hotel dan Restoran mahasiswa Program Studi S-1 Manajemen Industri Katering pada kesiapan Praktek Kerja Lapangan yang ditinjau dari kemampuan Kognitif.
- b. Manfaat mata kuliah Manajemen Hotel dan Restoran mahasiswa Program Studi S-1 Manajemen Industri Katering pada Kesiapan Praktek Kerja Lapangan yang ditinjau dari kemampuan afektif.
- c. Manfaat mata kuliah Manajemen Hotel dan Restoran mahasiswa Program Studi S-1 Manajemen Industri Katering pada Kesiapan Praktek Kerja Lapangan yang ditinjau dari kemampuan psikomotor.



#### **D. Manfaat Penelitian**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat kepada berbagai pihak baik langsung maupun tidak langsung. Secara khusus penelitian ini memberikan manfaat kepada :

1. Mahasiswa Program Studi S-1 Manajemen Industri Katering FPIPS UPI, khususnya angkatan 2005. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan dalam upaya meningkatkan penguasaan materi mata kuliah Manajemen Hotel dan Restoran pada kesiapan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di hotel.
2. Dosen mata kuliah Manajemen Hotel dan Restoran. Hasil penelitian ini diharapkan dapat mengoptimalkan penggunaan sarana dan prasarana dalam upaya pengembangan dan peningkatan kemampuan mahasiswa dalam mata kuliah Manajemen Hotel dan Restoran, yang meliputi bidang pengetahuan, sikap dan keterampilan dalam menunjang pelaksanaan PKL di hotel.
3. Jurusan PKK FPTK UPI, memperoleh informasi berupa perkuliahan Manajemen Hotel dan Restoran di lembaga lain yang dapat dijadikan masukan khususnya bagi pengembangan program perkuliahan di Jurusan PKK FPTK UPI, khususnya paket Pariwisata.
4. Penulis, dapat menambah wawasan dan pengetahuan penulis dalam bidang penelitian khususnya tentang manfaat hasil belajar Manajemen Hotel dan Restoran pada kesiapan Praktek Kerja Lapangan.

### E. Asumsi

Menurut Winarno dalam Arikunto (2002:58) bahwa “anggapan dasar atau postulat adalah sebuah titik tolak yang kebenarannya diterima oleh penyelidik”.

Asumsi dari penelitian ini adalah:

1. Proses pembelajaran mata kuliah Manajemen Hotel dan Restoran diberikan dalam bentuk teori untuk lebih meningkatkan kualitas proses pembelajaran mahasiswa. Uraian ini sesuai dengan kurikulum Manajemen Industri Katering: “Kegiatan proses pembelajaran di Program Studi S-1 Manajemen Industri Katering FPIPS UPI tidak hanya dibatasi pada perkuliahan teori, namun diperkaya dengan kegiatan lab, PKL serta kegiatan lain yang lebih meningkatkan kualitas proses pembelajaran mahasiswa”.
2. PKL merupakan kegiatan yang wajib dilakukan oleh mahasiswa Program Studi S-1 Manajemen Industri Katering FPIPS UPI dan dilaksanakan untuk meningkatkan kemampuan, keterampilan dan sikap profesional mahasiswa untuk menjadi tenaga kerja mahir yang terlatih, terdidik dan terampil pada industri dalam kondisi yang nyata. Uraian ini sesuai dengan Kurikulum Akademik PKL Program Studi S-1 Manajemen Industri Katering (2005): “Untuk meningkatkan kemampuan, keterampilan dan sikap profesional di beberapa Departemen/Bagian yang ada di Industri Pariwisata dan Perhotelan melalui praktek dalam situasi dan kondisi yang nyata”. Asumsi ini diperkuat oleh Ketut Sukarto dalam Anggia (2004:7) bahwa “PKL merupakan bentuk latihan yang bertujuan untuk

memberikan pengalaman praktek dan langsung dalam menerapkan teori yang dimiliki mahasiswa pada situasi kerja yang sesungguhnya”.

3. Hasil belajar yang dicapai seseorang setelah mengikuti pembelajaran yang optimal cenderung menguasai ilmu pengetahuan, sikap dan keterampilan baik secara teori maupun praktek. Asumsi ini didukung oleh pendapat Sudjana (2003:22) bahwa “hasil belajar yang dicapai seseorang melalui proses belajar mengajar yang optimal cenderung menunjukkan ciri menyeluruh (komprehensif), yakni mencakup ranah kognitif atau pengetahuan dan wawasan; ranah afektif, sikap dan apresiasi; serta ranah psikomotor, keterampilan atau perilaku”.
4. Keberhasilan belajar mahasiswa dalam Mata Kuliah Manajemen Hotel dan Restoran berupa peningkatan pengetahuan, sikap dan keterampilan dapat dilihat dari manfaat yang dirasakan yaitu bisa menerapkan dan mengembangkan dari hasil belajar yang telah diperoleh pada PKL di hotel-hotel dan restoran. Asumsi ini ditunjang oleh pendapat Sudjana (2003:31) bahwa “siswa dianggap berhasil apabila sanggup menerapkan pengetahuannya ke dalam praktek kehidupannya”.

#### **F. Pertanyaan Penelitian**

Pertanyaan penelitian diperlukan sebagai acuan dalam membuat pertanyaan yang berpedoman pada tujuan penelitian. Rumusan pertanyaan penelitian yaitu:

1. Bagaimana manfaat hasil belajar Manajemen Hotel dan Restoran mahasiswa Program Studi S-1 Manajemen Industri Katering FPIPS UPI ditinjau dari kemampuan kognitif pada kesiapan Praktek Kerja Lapangan?

2. Bagaimana manfaat hasil belajar Manajemen Hotel dan Restoran mahasiswa Program Studi S-1 Manajemen Industri Katering FPIPS UPI ditinjau dari kemampuan afektif pada kesiapan Prktek Kerja Lapangan?
3. Bagaimana manfaat hasil belajar Manajemen Hotel dan Restoran mahasiswa Program Studi S-1 Manajemen Industri Katering FPIPS UPI ditinjau dari kemampuan psikomotor berkenaan dengan keterampilan serta kemampuan bertindak dalam menjalankan Praktek Kerja Lapangan?

#### **G. Metode Penelitian**

Penelitian yang penulis laksanakan adalah untuk mengungkapkan manfaat mata kuliah Manajemen Hotel dan Restoran pada Kesiapan Praktek Kerja Lapangan. Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif yaitu metode yang bertujuan pada pemecahan masalah yang terjadi masa sekarang dan masalah-masalah aktual.

Teknik pengumpulan data yang dilakukan penulis adalah menggunakan angket yang bertujuan untuk memperoleh data tentang manfaat mata kuliah Manajemen Hotel dan Restoran pada Kesiapan Praktek Kerja Lapangan.

#### **H. Lokasi dan Sampel Penelitian**

Lokasi Penelitian adalah tempat seseorang melakukan kegiatan penelitian untuk memperoleh data yang berasal dari responden. Lokasi yang akan dijadikan dalam penelitian ini adalah tepatnya di jurusan Program Studi S-1 Manajemen

Industri Katering FPIPS UPI, Jln. Dr. Setia Budhi 209. Pemilihan lokasi ini berkaitan dengan masalah yang penulis teliti.

Sampel dalam penelitian ini adalah mahasiswa Program Studi S-1 Manajemen Industri Katering angkatan 2005 yang telah mengikuti dan lulus mata kuliah Manajemen Hotel dan Restoran sebanyak 35 orang.

