



BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

Pendidikan adalah usaha sadar dan terencana untuk mewujudkan suasana belajar dan proses pembelajaran, sehingga peserta didik secara aktif mengembangkan potensi diri untuk memiliki kekuatan spiritual keagamaan, pengendalian diri, kepribadian, kecerdasan, akhlak mulia, serta keterampilan yang diperlukan dirinya, masyarakat, bangsa dan negara sebagaimana tercantum dalam UU RI 20 tahun 2003 tentang sistem pendidikan nasional pasal 3 :

Pendidikan nasional berfungsi mengembangkan kemampuan dan membentuk watak serta peradaban bangsa yang bermanfaat dalam rangka mencerdaskan kehidupan bangsa, bertujuan untuk berkembangnya potensi peserta didik agar menjadi manusia yang beriman dan bertakwa kepada Tuhan yang Maha Esa, berakhlak mulia, sehat, berilmu, cakap, kreatif, mandiri dan menjadi warga negara yang demokratis serta bertanggung jawab.

Pendidikan bertujuan untuk menciptakan seseorang yang berkualitas dan berkarakter sehingga memiliki pandangan yang luas kedepan untuk mencapai suatu cita-cita yang diharapkan dan mampu beradaptasi secara cepat dan tepat di dalam berbagai lingkungan, karena pendidikan itu sendiri memotivasi diri kita untuk lebih baik dalam segala aspek kehidupan. Dalam upaya mencapai tujuan pendidikan salah satunya melalui pendidikan formal seperti yang tertulis dalam UU No.20 tahun 2003 Pasal 13 ayat 1, yaitu:

Pendidikan formal merupakan pendidikan yang diselenggarakan di sekolah-sekolah pada umumnya. Jalur pendidikan ini mempunyai jenjang pendidikan yang jelas, mulai dari pendidikan dasar, pendidikan menengah, sampai pendidikan tinggi.

Menurut UU RI No.20 tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional jenis dari pendidikan menengah salah satunya adalah sekolah menengah kejuruan (SMK). Pasal 15 menjelaskan bahwa "pendidikan kejuruan merupakan pendidikan menengah yang mempersiapkan peserta didik terutama untuk bekerja dalam bidang tertentu." Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan salah satu bentuk satuan pendidikan formal yang menyelenggarakan pendidikan kejuruan dengan tujuan menciptakan sumber daya manusia yang memiliki kemampuan,

keterampilan dan keahlian. Pendidikan kejuruan adalah bagian sistem pendidikan yang mempersiapkan peserta didik agar mampu bersaing dalam dunia usaha dan dunia industri serta mampu dan siap bersaing dengan pasar global sesuai dengan salah satu misi dari SMK Negeri 9 Bandung (2012), yaitu “menyiapkan kompetensi lulusan yang memiliki wawasan global berbasis budaya dan keunggulan lokal yang siap bekerja, berwirausaha dan melanjutkan ke jenjang pendidikan yang lebih tinggi.”

SMK Negeri 9 Bandung sebagai sekolah yang merupakan bagian dari kelompok seni dan pariwisata memiliki delapan program keahlian yaitu Jasa Boga, Usaha Perjalanan Pariwisata, Akomodasi Perhotelan, Tata Busana, Tata Kecantikan Kulit, Tata Kecantikan Rambut dan Desain Komunikasi Visual.

Pada Jurusan Jasa Boga, peserta didik mempelajari berbagai macam mata pelajaran produktif, seperti Boga Dasar, Pengolahan Makanan Indonesia (PMI), Pengolahan Makanan Kontinental (PMK) dan Pelayanan Makanan dan Minuman. Pelayanan Makan dan Minum merupakan mata pelajaran yang berpengaruh pada kesiapan siswa dalam menghadapi dunia industri kerja. Pelayanan Makanan dan Minuman memiliki kompetensi dasar salah satunya yaitu : “ Membuat Minuman Non Alkohol” , yang mempelajari tentang identifikasi minuman non alkohol, kategori minuman non alkohol, jenis minuman non alkohol, bahan yang dapat digunakan dalam pengolahan minuman non alkohol , bagaimana teknik pengolahan dan penyajiannya minuman serta penggunaan alat yang digunakan. Setelah mempelajari mata pelajaran Pelayanan Makanan dan Minuman, diharapkan siswa memiliki kesiapan dari segi pengetahuan dan keterampilan pada saat menghadapi praktik kerja lapangan dan industri kerja.

Hasil belajar merupakan bagian terpenting dalam pembelajaran. Berdasarkan teori Taksonomi Bloom hasil belajar dalam rangka studi dicapai melalui tiga katagori ranah antara lain kognitif, afektif, psikomotor. Menurut Oemar Hamalik (2006:3), hasil belajar adalah bila seseorang telah belajar akan terjadi perubahan tingkah laku pada orang tersebut, misalnya dari tidak tahu menjadi tahu, dan dari tidak mengerti menjadi mengerti. Hasil belajar dari Membuat Minuman Non Alkohol yaitu dapat memberikan kesiapan pada siswa dari aspek kognitif, afektif

dan psikomotor untuk menghadapi industri kerja di lapangan seperti kesiapan menjadi *bartender*. Setelah mempelajari kompetensi dasar “membuat minuman non alkohol” kesiapan menjadi *bartender* pada siswa SMKN 9 Bandung diharapkan bisa menjadi suatu kesiapan yang pada akhirnya membuat siswa menjadi termotivasi untuk lebih siap menghadapi industri kerja dan menjadikan siswa lulusan yang berkompeten dibidang pelayanan makan dan minum, juga menjadi tenaga menengah terampil salah satunya adalah menjadi *bartender* di hotel, *bar*, *pub*, *café*, atau *restoran*, sesuai Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) yang termasuk dalam Kompetensi Inti “Menyiapkan dan Menyajikan Minuman Khusus”, seperti yang tertulis dalam SKKNI (2007:21).

Bartender adalah seseorang yang bertugas melayani tamu dan menyediakan minuman di belakang *bar*, *pub*, *café*, *restoran* di hotel atau tempat-tempat yang fungsinya sama seperti *bar* (Lumanau, 2000:5). Penulis membahas seorang *bartender* dalam penelitian ini hanya membuat minuman non alkohol (*mocktail*) yaitu *juice*, *squah*, *syrup*, *coffee*, *tea*, susu, minuman coklat, dan hanya melayani tamu sebatas di dalam *restoran* saja. Selain menyediakan minuman kepada para tamu *bartender* juga bertugas menerima pembayaran dari para tamu, memperhatikan semua jenis gelas yang digunakan untuk menyediakan minuman. Salah satu tugas unik dari seorang *bartender* adalah harus mampu menyediakan berbagai jenis minuman yang diramu menjadi satu minuman yang sedap. Selain itu, seorang *bartender* juga harus memiliki keahlian dalam menunjukkan aksi menggunakan botol dan peralatan *bar* lainnya dengan berbagai jenis teknik dalam menyediakan minuman kepada tamu-tamunya. Namun, seorang *bartender* yang baik yaitu bisa menjadi pendengar yang baik bagi para tamunya. Mereka dapat mengingat minuman apa yang disukai oleh para pelanggannya sehingga para langganannya disenangkan dan merasa nyaman bila berada disana. *Bartender* yang baik juga ialah *bartender* yang dapat menjaga sopan santun dan dapat menjaga komunikasinya dengan baik terhadap para tamunya. Seorang *bartender* harus memiliki disiplin yang tinggi karena perusahaan sangat menghargai karyawan yang menjalankan tugas dengan baik, berprestasi, tidak merugikan perusahaan, dan bertanggung jawab terhadap pekerjaannya. Disiplin pada hakikatnya suatu

paksaan diri untuk selalu menepati norma dan waktu yang telah ditetapkan (Soetarsono, 1980:45). Secara umum disiplin kinerja adalah suatu aktivitas yang tepat terhadap waktu, *rule, policy*, dan operasional kerja. Hal tersebut menunjang setiap perusahaan/*bar*/hotel memiliki *Standart Operating Prosedur (SOP)* yang telah ditetapkan guna menciptakan kualitas pelayanan yang baik agar menimbulkan kepuasan bagi para tamu sehingga tercipta kelancaran kinerja yang professional terhadap peningkatan kualitas pelayanan. Menurut Soekresni dan I.NS.Pendit, 1998:78 bahwa *Standart Operating Prosedur (SOP)* adalah tata cara yang bersifat standar/umum pada soal melayani tamu, mulai dari tamu datang sampai tamu meninggalkan *bar* dan dalam keadaan dan kebutuhan tamu. *Standart Operating Prosedur (SOP)* yang digunakan dalam setiap *restoran* mencakup:

1. Disiplin kerja akan waktu kerja, *bartender* bekerja sesuai dengan jam kerja yang telah ditetapkan, masuk dan pulang kerja sesuai ketentuan.
2. Pelaksanaan *briefing* sebelum dan sesudah operasional sesuai waktu yang ditetapkan.
3. Pelaporan tentang pelaksanaan tugas kepada atasan
4. Cara perawatan peralatan operasional yang sesuai dengan standar, agar keadannya selalu baik dan siap pakai.
5. Standar *performance* yang tetap dilaksanakan untuk mendukung operasional *bartender*.

Penerapan *Standart Operating Prosedur (SOP)* dengan baik akan membawa pengaruh positif terhadap kinerja *bartender*, mereka dapat bekerja sesuai aturan yang berlaku dalam mencapai kualitas pelayanan yang tinggi untuk menunjang kepuasan tamu yang datang.

Berdasarkan hasil studi pendahuluan pada saat penulis melaksanakan Program Latihan Profesi (PLP) dan wawancara dengan guru mata pelajaran Pelayanan Makanan dan Minuman menyatakan bahwa hasil belajar Pelayanan Makanan dan Minuman pada umumnya menunjukkan rata-rata nilai siswa baik. Namun pengetahuan siswa pada saat praktik pengolahan minuman non alkohol di laboratorium belum optimal, masih ditemukan permasalahan pada saat tahap persiapan meliputi penggunaan alat dan bahan, serta tahap pengolahan meliputi

teknik pengolahan yang digunakan dalam pengolahan minuman. Sejalan dengan pendapat yang dikemukakan oleh Tarjoe (2009), bahwa “ dalam setiap teknik pencampuran *mocktail* memiliki tingkatan kesulitan yang berbeda, diperlukan ketelitian dan kesabaran tingkat tinggi serta ada aturan main yang harus kita ikuti untuk dapat menghasilkan minuman dengan kualitas yang bagus”. Penggunaan teknik yang dilakukan pada saat praktik dengan apa yang telah dipelajari dalam mata pelajaran Pelayanan Makanan dan Minuman dirasa tidak seimbang, sehingga siswa tidak dapat mengasah kemampuannya dalam hal membuat minuman non alkohol yang telah dipelajari dalam teori.

Berdasarkan uraian latar belakang, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul, “Manfaat Hasil Belajar Membuat Minuman Non Alkohol Sebagai Kesiapan Menjadi Bartender Siswa SMKN 9 Bandung”.

B. Identifikasi dan Perumusan Masalah

1. Identifikasi Masalah

Identifikasi masalah merupakan hal yang sangat penting dalam melakukan penelitian, agar penelitian yang diteliti menjadi lebih jelas dan terarah. Berdasarkan latar belakang diatas, penulis mengidentifikasi masalah penelitian sebagai berikut :

- a. Pengetahuan peserta didik pada saat melaksanakan praktik di laboratorium pada tahap persiapan meliputi penggunaan alat dan bahan belum optimal
- b. Peserta didik kurang menguasai membuat *mocktail* pada saat praktik di laboratorium karena sulit meramu minuman yang enak
- c. Penggunaan teknik yang dilakukan pada saat praktik dengan apa yang telah dipelajari dalam mata pelajaran Pelayanan Makanan dan Minuman dirasa tidak seimbang

2. Perumusan Masalah

Rumusan masalah menurut Sugiyono (2010:35) “Rumusan masalah merupakan suatu pertanyaan yang akan dicarikan jawabannya melalui pengumpulan data”. Rumusan masalah sangat diperlukan dalam melakukan suatu penelitian. Adapun perumusan masalah dalam penelitian ini yaitu “Bagaimana

manfaat hasil belajar pelayanan makanan dan minuman dengan kompetensi dasar membuat minuman non alkohol dapat dijadikan kesiapan siswa SMKN 9 Bandung menjadi seorang bartender?"

Luasnya permasalahan yang akan diteliti oleh penulis dibatasi agar tidak terlalu luas dan menyimpang dari tujuan penelitian. Permasalahan dalam penelitian dibatasi pada KD (Kompetensi Dasar) mata pelayanan makanan dan minuman yaitu, Membuat Minuman Non Alkohol.

Selanjutnya dari rumusan masalah tersebut dijadikan judul skripsi yaitu "Manfaat Hasil Belajar Membuat Minuman Non Alkohol Sebagai Kesiapan Menjadi Bartender Siswa SMKN 9 Bandung".

C. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian yang hendak dicapai adalah:

1. Tujuan Umum

Tujuan umum penelitian ini adalah digunakan sebagai acuan dan gambaran tentang manfaat hasil belajar "Membuat Minuman Non Alkohol" sebagai kesiapan siswa menghadapi industri kerja. Untuk kemudian diolah menjadi sumber informasi dan jawaban dari masalah yang dipelajari dalam penelitian tersebut.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dikemukakan untuk memperoleh data yang lebih spesifik tentang bagaimana manfaat hasil belajar membuat minuman non alkohol sebagai kesiapan menjadi *bartender* secara individu yaitu sebagai berikut :

- a. Manfaat hasil belajar membuat minuman non alkohol sebagai kesiapan menjadi *bartender* pada tahap persiapan meliputi identifikasi *mocktail*, kategori *mocktail* jenis *mocktail*, serta pemilihan bahan yang akan digunakan dalam pengolahan minuman
- b. Manfaat hasil belajar membuat minuman non alkohol sebagai kesiapan menjadi *bartender* pada tahap pengolahan meliputi teknik pengolahan minuman dan penggunaan alat yang baik dan benar dalam pengolahan minuman

- c. Manfaat hasil belajar membuat minuman non alkohol sebagai kesiapan menjadi *bartender* pada tahap penyajian meliputi cara menyajikan *mocktail* dan pemberian *garnish* pada minuman agar terlihat lebih menarik

D. Metode Penelitian

Metode yang digunakan oleh penulis dalam penelitian ini adalah metode deskriptif. Metode deskriptif adalah penelitian yang berusaha mendeskripsikan suatu gejala, peristiwa, kejadian yang terjadi pada saat sekarang (Sudjana dan Ibrahim:2009:64). Menurut Sugryono (2011:147) “analisis statistik deskriptif adalah teknik analisis data yang berfungsi untuk mendeskripsikan atau memberi gambaran terhadap objek yang diteliti melalui data sampel atau populasi sebagaimana adanya tanpa melakukan analisis dan membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum (generalisasi)”.

Teknik pengumpulan data yang dilakukan dalam penelitian ini adalah menggunakan instrument berupa angket. Teknik pengambilan sampel yang dilakukan peneliti adalah *Simple Random Sampling* dari populasi 120 orang sehingga sampel dalam penelitian ini adalah siswa kelas XII Program Keahlian Jasa yang berjumlah 30 orang.

E. Manfaat Penelitian

Hasil Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat berupa saran dan informasi kepada :

1. Guru Pengampu Mata Pelajaran

Hasil penelitian dapat dijadikan informasi bagi guru pengampu mata pelajaran dan menambah pengetahuan agar dapat mengembangkan proses pembelajaran serta dapat memotivasi siswa agar lebih siap menjadi bartender.

2. Peneliti

Menambah wawasan, pengetahuan dan pengalaman bagi penulis dalam membuat karya ilmiah dan melakukan penelitian mengenai manfaat hasil belajar membuat minuman non alkohol.

F. Struktur Organisasi Skripsi

Struktur organisasi skripsi disesuaikan dengan cakupan disiplin bidang ilmu yang ada di Universitas Pendidikan Indonesia.

1. Bab I Pendahuluan, berisi tentang latar belakang penelitian, identifikasi masalah, perumusan masalah, tujuan penelitian, metode penelitian, manfaat penelitian serta struktur organisasi penelitian.
2. Bab II Kajian Pustaka, berisi tentang landasan teoritis yang mendukung dan relevan dengan permasalahan penelitian.
3. Bab III Metode Penelitian, berisi tentang lokasi dan subyek penelitian, desain penelitian, metode penelitian, definisi operasional, instrument penelitian, teknik pengumpulan data dan analisis data.
4. Bab IV Hasil Penelitian dan Pembahasan, berisi tentang pengolahan dan analisis data untuk menghasilkan temuan dan pembahasan hasil-hasil yang diperoleh dalam penelitian.
5. Bab V Kesimpulan dan Saran, berisi tentang penafsiran dan pemaknaan peneliti terhadap hasil analisis penelitian.
6. Daftar pustaka berisi tentang berbagai sumber literatur, seperti buku sumber, artikel, jurnal, dokumen resmi atau sumber-sumber lain dari internet yang digunakan dalam penulisan karya tulis ilmiah.
7. Daftar lampiran berisi tentang semua dokumen yang digunakan dalam penelitian dan penulisan hasil-hasilnya menjadi satu karya ilmiah.