

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Sekolah menengah kejuruan (SMK) merupakan lembaga pendidikan formal yang berorientasi pada bidang keahlian yang spesifik untuk memiliki pengetahuan, keterampilan, dan sikap sebagai tenaga siap kerja. Salah satu sekolah menengah kejuruan di Bandung adalah SMK Sandhy Putra, yang mempunyai visi mengembangkan pendidikan pariwisata dengan target menciptakan bekal ahlak, pengetahuan, keterampilan, dan kompetensi bagi peserta didik untuk menjadi lulusan yang siap bekerja, bertanggung jawab, dan mandiri. Misinya yaitu menciptakan tenaga kerja pariwisata profesional tingkat menengah yang sebanyak mungkin terserap industri, dengan mutu tamatan yang berorientasi pada pasar kerja.

SMK Sandhy Putra memiliki tiga jurusan, yaitu Jurusan Usaha Jasa Pariwisata (UJP), Akomodasi Pariwisata (AP), dan yang terakhir Tata Boga (TB). Pada Jurusan Tata Boga, peserta didik mempelajari berbagai mata diklat yang mencakup pengetahuan dan keterampilan pada bidang boga. Salah satu mata diklat yang diberikan pada peserta didik Jurusan Tata Boga, yaitu *Food & Beverage Service* atau yang biasa disingkat menjadi *FB Service*. Cakupan *FB Service* yaitu antara lain mengenai syarat, tugas, tanggung jawab, dan kelengkapan seorang *waiter*, mengenai *restaurant procedure*, macam-macam jenis restoran, struktur organisasi restoran, macam-macam menu, macam-macam *cover set-up*, dan pengenalan mengenai perlengkapan makan dan minum.

Bentuk pembelajaran *FB Service* yaitu berupa teori dan praktikum, akan tetapi pada kelas XI pembelajaran *FB Service* hanya diberikan berupa praktikum. Pembelajaran *FB Service* berupa teori sudah diberikan sebelumnya pada kelas X selama dua semester. Disamping pembelajaran berupa teori para peserta didik pun diberikan pembelajaran berupa praktikum pada kelas X, maka pada kelas XI kemampuan kognitif, afektif, dan psikomotor peserta didik tinggal diasah dengan pembelajaran praktikum.

Pembelajaran praktikum di SMK Sandhy Putra dibagi menjadi empat bagian, yaitu bagian *service*, bagian *bar*, bagian *kitchen*, dan bagian *pastry*. Setiap peserta didik Jurusan Tata Boga kelas X dan kelas XI, mendapatkan pembelajaran berupa praktikum setiap bagiannya selama dua hari, lalu setelah dua hari peserta didik *dirolling* ke bagian lain, dan begitu seterusnya.

Pada kelas XI mata diklat *FB Service* diganti oleh mata diklat *bar*, hal tersebut menjadi salah satu alasan mengapa pembelajaran *FB Service* hanya diberikan berupa praktikum pada peserta didik kelas XI. Hasil temuan peneliti saat melaksanakan PLP di SMK Sandhy Putra dan mengajar mata diklat *FB Service*, menemukan temuan bahwa sebagian peserta didik kurang siap untuk menjadi seorang *waiter* pada saat nanti prakerin. Pembelajaran *FB Service* berbentuk praktikum diharapkan dapat membuat peserta didik kelas XI benar-benar siap dalam menjalani prakerin sebagai *waiter* di restoran hotel nantinya.

Pembelajaran praktikum diberikan pada peserta didik kelas XI agar mereka benar-benar siap dalam menjalani prakerin nantinya dan memiliki standar

kompetensi, lalu peserta didik juga diharapkan dapat menyesuaikan diri dengan situasi dan kondisi kerja di industri.

Manfaat hasil belajar *FB Service* yaitu membentuk kemampuan kognitif, afektif, dan psikomotor. Kemampuan kognitif salah satunya yaitu peserta didik mengetahui manfaat tentang syarat, tugas, dan tanggung jawab seorang *waiter*. Kemampuan afektif salah satunya yaitu peserta didik mendapat manfaat setelah membiasakan menggunakan ungkapan seperti selamat pagi/siang/malam, mengucapkan terima kasih, dan bersikap tulus. Kemampuan psikomotor salah satunya yaitu peserta didik mendapat manfaat setelah melaksanakan demonstrasi *service procedure*.

Kemampuan kognitif, afektif, dan psikomotor yang telah dimiliki oleh peserta didik, diharapkan dapat memberikan kesiapan untuk melaksanakan prakerin sebagai *waiter* di restoran hotel. Sebagaimana yang diungkapkan oleh Slameto (2003:113) “Kesiapan merupakan keseluruhan kondisi seseorang yang membuatnya siap untuk memberi respon/jawaban di dalam cara tertentu terhadap suatu situasi”. Maka dapat disimpulkan bahwa kesiapan merupakan faktor yang sangat penting bagi peserta didik untuk bekal menghadapi dunia kerja.

Prakerin merupakan sarana latihan kerja bagi peserta didik, dimana peserta didik dituntut untuk dapat menjalankan fungsinya sesuai dengan tuntutan kerja di industri. Manfaat yang diperoleh dari pelaksanaan prakerin, yaitu peserta didik mendapat wawasan luas serta keterampilan baru yang didapat dari prakerin. Seluruh

peserta didik SMK Sandhy Putra kelas XI wajib melaksanakan prakerin pada semester II.

Waiter adalah orang yang berhubungan langsung dengan tamu dalam menjalankan tugasnya, yaitu melayani dan menyajikan makanan/minuman di restoran. Sebagaimana yang diungkapkan oleh Soekresno dan Pendit (1998:1) “*Waiter* dan *waitress* (untuk selanjutnya disebut pramusaji) adalah karyawan restoran hotel yang mempunyai tugas dan tanggung jawab melayani kebutuhan makan dan minum bagi para pelanggan hotel secara profesional”.

Uraian latar belakang yang telah dikemukakan, menjadi dasar pemikiran bagi peneliti untuk mengetahui bagaimana manfaat hasil belajar *FB Service* pada kesiapan prakerin sebagai *waiter* di restoran hotel. Pemikiran dalam latar belakang ini tertuang dalam judul skripsi sebagai berikut: “**Manfaat Hasil Belajar *Food & Beverage Service* Pada Kesiapan Prakerin Sebagai *Waiter* Di Restoran Hotel**”.

B. Rumusan Masalah

Perumusan masalah merupakan kegiatan awal dari suatu penelitian, sebagaimana yang diungkapkan oleh Arikunto (2002:51) “Perumusan masalah atau perumusan problematik adalah bagian pokok dari suatu kegiatan penelitian”.

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah Bagaimana Manfaat yang dirasakan oleh peserta didik kelas XI Jurusan Tata Boga SMK Sandhy Putra mengenai hasil belajar *FB Service* yang berkaitan dengan kemampuan kognitif, afektif, dan psikomotor pada kesiapan prakerin sebagai *waiter* di restoran hotel.

Perumusan masalah di atas, selanjutnya dijadikan judul skripsi yaitu: **“Manfaat Hasil Belajar *Food & Beverage Service* Pada Kesiapan Prakerin Sebagai *Waiter* Di Restoran Hotel”**.

Penelitian mengenai manfaat hasil belajar *FB Service* pada kesiapan peserta didik kelas XI Jurusan Tata Boga SMK Sandhy Putra dalam melaksanakan prakerin sebagai *waiter* di restoran hotel, akan lebih terarah apabila dibatasi permasalahannya.

Batasan tersebut yaitu :

1. Bagaimana manfaat hasil belajar *FB Service* pada kesiapan prakerin sebagai *waiter* di restoran hotel pada peserta didik kelas XI Jurusan Tata Boga SMK Sandhy Putra dilihat dari kemampuan kognitif yang meliputi pengetahuan mengenai syarat, tugas, dan kelengkapan seorang *waiter*, pemahaman mengenai tehnik *taking order* dan tehnik memberikan kartu menu, penerapan mengenai cara menyajikan pesanan makanan dan minuman tamu dan penerapan mengenai cara penyajian *table wine*, menganalisis langkah-langkah teknik pelayanan makan *american service*, mensintesa mengenai langkah kerja dalam proses menyiapkan area layanan makanan, dan mengevaluasi mengenai hasil kerja dalam demonstrasi menyediakan peralatan makan dan minum.
2. Bagaimana manfaat hasil belajar *FB Service* pada kesiapan prakerin sebagai *waiter* di restoran hotel pada peserta didik kelas XI Jurusan Tata Boga SMK Sandhy Putra dilihat dari kemampuan afektif yang meliputi penguasaan yang berkaitan dengan bersikap professional, menanggapi dan menerima kritik, bersikap teliti dalam melakukan *table set-up*, bersikap teliti dalam melakukan

langkah-langkah *table setting*, bersikap teliti dalam memperhatikan kelengkapan *waiter*, bersikap teliti dalam memperhatikan perlengkapan alat hidang dari jenis *linen*, bekerjasama dengan instruktur/guru dalam pelaksanaan praktik cara dan sikap menyambut tamu, bersikap teliti dalam menyiapkan peralatan hidang, bersungguh-sungguh dalam mengerjakan tugas *waiter*, dan bersikap teliti dalam memberikan *bill* (tagihan) pada tamu.

3. Bagaimana manfaat hasil belajar *FB Service* pada kesiapan prakerin sebagai *waiter* di restoran hotel pada peserta didik kelas XI Jurusan Tata Boga SMK Sandhy Putra dilihat dari kemampuan psikomotor yang meliputi keterampilan peserta didik dalam mendemonstrasikan kegiatan *mise en place*, mendemonstrasikan kegiatan *mise en scene*, melaksanakan demonstrasi *service procedure*, melaksanakan demonstrasi *cover set-up*, melaksanakan demonstrasi *procedure set-up* dengan benar, melaksanakan demonstrasi pelayanan makan *American service* dengan benar, melakukan demonstrasi seluruh tugas *waiter* dengan benar, melakukan demonstrasi pelayanan makan *Russian service* dengan benar, mendemonstrasikan *crumbing down* dengan benar dan tepat, dan mendemonstrasikan *table setting* dengan benar dan tepat.

C. Tujuan Penelitian

Tujuan umum dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui data mengenai Manfaat Hasil Belajar *Food & Beverage Service* pada Kesiapan Prakerin sebagai *Waiter* di Restoran Hotel.

Tujuan khusus dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh gambaran mengenai Manfaat Hasil Belajar *Food & Beverage Service* pada Kesiapan Prakerin sebagai *Waiter* di Restoran Hotel, meliputi :

1. Untuk memperoleh data mengenai manfaat hasil belajar *FB Service* pada kesiapan prakerin sebagai *waiter* di restoran hotel pada peserta didik kelas XI Jurusan Tata Boga SMK Sandhy Putra dilihat dari kemampuan kognitif yang meliputi pengetahuan mengenai syarat, tugas, dan kelengkapan seorang *waiter*, pemahaman mengenai tehnik *taking order* dan tehnik memberikan kartu menu, penerapan mengenai cara menyajikan pesanan makanan dan minuman tamu dan penerapan mengenai cara penyajian *table wine*, menganalisis langkah-langkah teknik pelayanan makan *american service*, mensintesa mengenai langkah kerja dalam proses menyiapkan area layanan makanan, dan mengevaluasi mengenai hasil kerja dalam demonstrasi menyediakan peralatan makan dan minum.
2. Untuk memperoleh data mengenai manfaat hasil belajar *FB Service* pada kesiapan prakerin sebagai *waiter* di restoran hotel pada peserta didik kelas XI Jurusan Tata Boga SMK Sandhy Putra dilihat dari kemampuan afektif yang meliputi penguasaan yang berkaitan dengan bersikap professional, menanggapi dan menerima kritik, bersikap teliti dalam melakukan *table set-up*, bersikap teliti dalam melakukan langkah-langkah *table setting*, bersikap teliti dalam memperhatikan kelengkapan *waiter*, bersikap teliti dalam memperhatikan perlengkapan alat hidang dari jenis *linen*, bekerjasama dengan instruktur/guru dalam pelaksanaan praktik cara dan sikap menyambut tamu, bersikap teliti dalam

menyiapkan peralatan hidangan, bersungguh-sungguh dalam mengerjakan tugas *waiter*, dan bersikap teliti dalam memberikan *bill* (tagihan) pada tamu.

3. Untuk memperoleh data mengenai manfaat hasil belajar *FB Service* pada kesiapan prakerin sebagai *waiter* di restoran hotel pada peserta didik kelas XI Jurusan Tata Boga SMK Sandhy Putra dilihat dari kemampuan psikomotor yang meliputi keterampilan peserta didik dalam mendemonstrasikan kegiatan *mise en place*, mendemonstrasikan kegiatan *mise en scene*, melaksanakan demonstrasi *service procedure*, melaksanakan demonstrasi *cover set-up*, melaksanakan demonstrasi *procedure set-up* dengan benar, melaksanakan demonstrasi pelayanan makan *American service* dengan benar, melakukan demonstrasi seluruh tugas *waiter* dengan benar, melakukan demonstrasi pelayanan makan *Russian service* dengan benar, mendemonstrasikan *crumbing down* dengan benar dan tepat, dan mendemonstrasikan *table setting* dengan benar dan tepat.

D. Manfaat Penelitian

Manfaat menurut Yandianto (2000:314) adalah “Guna atau faedah”.

Berdasarkan pendapat tersebut, maka manfaat pada penelitian ini adalah :

1. Penulis memiliki pengalaman melakukan latihan penelitian yang menggunakan kaidah penelitian ilmiah untuk suatu pembuktian dan pengembangan keilmuan dalam bidang *FB Service*.
2. Pihak Progam Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI memperoleh masukan hasil penelitian tentang dampak penerapan kurikulum SMK.

3. Pihak SMK Sandhy Putra memperoleh pengetahuan tambahan mengenai mempersiapkan peserta didik untuk melaksanakan prakerin di restoran hotel, khususnya pada bagian *waiter*.

E. Asumsi

Asumsi menurut Surakhmad dalam Arikunto (2002:58) adalah “Anggapan dasar atau postulat adalah sebuah titik pemikiran yang kebenarannya diterima oleh penyelidik”.

Berdasarkan pendapat tersebut, peneliti menentukan asumsi dalam penelitian ini adalah :

1. Hasil belajar *FB Service* merupakan gambaran penguasaan ilmu pengetahuan, sikap, dan keterampilan yang dapat menjadi pendorong pada kesiapan prakerin sebagai *waiter* di restoran hotel. Anggapan ini mengacu pada pernyataan Sudjana (2004:3) bahwa “Hasil belajar adalah perubahan perilaku yang mencakup kemampuan kognitif, afektif, dan psikomotor”.
2. Peserta didik akan siap melaksanakan prakerin sebagai *waiter*, apabila telah menguasai seluruh kemampuan seorang *waiter* yang mencakup syarat, tugas, dan tanggung jawab. Anggapan ini mengacu pada pernyataan Slameto (2003:113) bahwa “Keseluruhan kondisi seseorang yang membuatnya siap untuk memberi respon/jawaban di dalam cara tertentu terhadap suatu situasi”.
3. Penguasaan Hasil belajar *FB Service* dapat dijadikan bekal sebagai penunjang dalam mempersiapkan diri menjadi tenaga yang siap kerja dalam bidang *service*,

khususnya untuk menjadi seorang tenaga *waiter* profesional. Anggapan ini mengacu pada pernyataan Poerwadarminta (1990:23) bahwa “Penguasaan merupakan perubahan rasional yang mencakup tujuan yang dipersyaratkan sesuai kondisi yang diharapkan”.

F. Pertanyaan Penelitian

Pertanyaan penelitian diperlukan sebagai acuan penulis dalam membuat rumusan-rumusan pertanyaan dalam proses pengumpulan data. Rumusan pertanyaan tersebut adalah :

1. Bagaimana manfaat hasil belajar *FB Service* pada kesiapan prakerin sebagai *waiter* di restoran hotel pada peserta didik kelas XI Jurusan Tata Boga SMK Sandhy Putra dilihat dari kemampuan kognitif yang meliputi pengetahuan mengenai syarat, tugas, dan kelengkapan seorang *waiter*, pemahaman mengenai tehnik *taking order* dan tehnik memberikan kartu menu, penerapan mengenai cara menyajikan pesanan makanan dan minuman tamu dan penerapan mengenai cara penyajian *table wine*, menganalisis langkah-langkah teknik pelayanan makan *american service*, mensintesa mengenai langkah kerja dalam proses menyiapkan area layanan makanan, dan mengevaluasi mengenai hasil kerja dalam demonstrasi menyediakan peralatan makan dan minum?
2. Bagaimana manfaat hasil belajar *FB Service* pada kesiapan prakerin sebagai *waiter* di restoran hotel pada peserta didik kelas XI Jurusan Tata Boga SMK Sandhy Putra dilihat dari kemampuan afektif yang meliputi penguasaan yang

berkaitan dengan bersikap professional, menanggapi dan menerima kritik, bersikap teliti dalam melakukan *table set-up*, bersikap teliti dalam melakukan langkah-langkah *table setting*, bersikap teliti dalam memperhatikan kelengkapan *waiter*, bersikap teliti dalam memperhatikan perlengkapan alat hidang dari jenis *linen*, bekerjasama dengan instruktur/guru dalam pelaksanaan praktik cara dan sikap menyambut tamu, bersikap teliti dalam menyiapkan peralatan hidang, bersungguh-sungguh dalam mengerjakan tugas *waiter*, dan bersikap teliti dalam memberikan *bill* (tagihan) pada tamu?

3. Bagaimana manfaat hasil belajar *FB Service* pada kesiapan prakerin sebagai *waiter* di restoran hotel pada peserta didik kelas XI Jurusan Tata Boga SMK Sandhy Putra dilihat dari kemampuan psikomotor yang meliputi keterampilan peserta didik dalam mendemonstrasikan kegiatan *mise en place*, mendemonstrasikan kegiatan *mise en scene*, melaksanakan demonstrasi *service procedure*, melaksanakan demonstrasi *cover set-up*, melaksanakan demonstrasi *procedure set-up* dengan benar, melaksanakan demonstrasi pelayanan makan *American service* dengan benar, melakukan demonstrasi seluruh tugas *waiter* dengan benar, melakukan demonstrasi pelayanan makan *Russian service* dengan benar, mendemonstrasikan *crumbing down* dengan benar dan tepat, dan mendemonstrasikan *table setting* dengan benar dan tepat?

G. Metode Penelitian

Metode yang digunakan oleh penulis dalam penelitian ini adalah metode deskriptif. Menurut Sudjana dan Ibrahim (2009:64) metode deskriptif adalah “Penelitian yang berusaha mendeskripsikan suatu gejala, peristiwa, kejadian yang terjadi pada saat sekarang”. Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah angket (alat pengumpul data menggunakan daftar pertanyaan butir soal), dengan alternatif jawaban pilihan ganda.

H. Lokasi dan Sampel Penelitian

Lokasi penelitian dilaksanakan di SMK Sandhy Putra yang terletak di Jl. Palasari No. 1 Bandung 40263. Sampel dalam penelitian ini adalah peserta didik kelas XI Jurusan Tata Boga SMK Shandy Putra yang telah mendapatkan pembelajaran *FB Service* sebanyak 42 orang. Sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah sampel *random* dengan rumus yang bersumber dari M.B.A, Ridwan (2008:67), yaitu :

$$n = \frac{N}{N \cdot d^2 + 1}$$

Keterangan:

n = Jumlah sampel

d^2 = Derajat kepercayaan (presisi)

N = Jumlah populasi