

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pendidikan merupakan salah satu unsur penting yang memiliki peranan dalam membentuk dan mengembangkan pribadi bangsa yang berkualitas serta diharapkan mampu memberikan sumbangan besar dalam mengarahkan pengembangan dan pendayagunaan Sumber Daya Manusia (SDM) sebagai tenaga pengisi pembangunan. Selain itu pendidikan bertujuan mengembangkan potensi SDM yaitu manusia yang beriman, bertaqwa kepada Tuhan YME, berbudi pekerti luhur, berkepribadian, bekerja keras, tangguh, bertanggung jawab, mandiri, cerdas, sehat jasmani dan rohani, sebagaimana tercantum dalam Undang-Undang RI No.20 pasal 3 (2003 : 6) tentang Tujuan Pendidikan Nasional, yaitu :

... untuk berkembangnya potensi peserta didik agar menjadi manusia yang beriman dan bertaqwa terhadap Tuhan Yang Maha Esa, berakhlak mulia, sehat, berilmu, cakap, kreatif, mandiri dan menjadi warga negara yang demokratis serta bertanggung jawab.

Lembaga pendidikan yang diupayakan oleh pemerintah untuk mempersiapkan tenaga-tenaga yang berkualitas di bidang ilmunya masing-masing adalah pendidikan tinggi yang berbentuk perguruan tinggi. Perguruan tinggi di Indonesia terdiri atas tiga kategori, yaitu Perguruan Tinggi Negeri (PTN), Perguruan Tinggi Kedinasan (PTK) dan Perguruan Tinggi Swasta (PTS) baik berbentuk Universitas, Institut, Sekolah Tinggi, maupun Akademi, yang berkenan memberi gelar dan ada yang tidak.

Perguruan tinggi yang membina program keahlian bidang pariwisata yang ada di Bandung salah satunya adalah Sekolah Tinggi Pariwisata (STP) Bandung

dengan semboyan “SUKHATHITI DHARMOTTAMA” yang mengandung makna bahwa pengabdian yang utama adalah memberikan pelayanan terbaik kepada para pelanggan. Semboyan tersebut mengantarkan STP Bandung berkembang dan sampai saat ini telah menghasilkan tenaga-tenaga profesional di bidang usaha pariwisata.

STP Bandung adalah Perguruan Tinggi Kedinasan yang secara teknis operasional bernaung di bawah Badan Pengembangan Pariwisata dan Kesenian (BPPK) Jakarta. STP Bandung secara teknis akademis dibina oleh Departemen Kebudayaan dan Pariwisata Republik Indonesia dan Departemen Pendidikan Nasional. Tujuan STP Bandung tercantum dalam Kurikulum STP Bandung (2004 : 1), yaitu :

1. Menyiapkan peserta didik menjadi anggota masyarakat yang memiliki kemampuan di bidang kepariwisataan, memiliki kesadaran dan bertanggung jawab, berdisiplin dan jujur dalam melaksanakan pekerjaan dan kehidupan sebagai penerus nilai-nilai 1945.
2. Menghasilkan tenaga profesional di bidang pariwisata sebagai aset nasional yang berkualitas internasional, memiliki kemampuan profesional, kreatif, efisien dan wirausaha dalam menunjang terwujudnya insan pariwisata yang penuh tanggung jawab dalam mengemban tugas kewajiban, baik selaku pribadi maupun selaku warga masyarakat.

Salah satu usaha untuk mencapai tujuan tersebut STP Bandung menyelenggarakan dua jenis pendidikan, yaitu *Pre-Service Training* (Pendidikan dan Pelatihan Awal) dan *In-Service Training* (Pelatihan Dalam Jabatan). *Pre-Service Training* (Pendidikan dan Pelatihan Awal) terdiri dari tiga Jurusan, yaitu Jurusan Manajemen Kepariwisata, Jurusan Manajemen Perjalanan dan Jurusan Manajemen Perhotelan dengan pendidikan jenjang Diploma III (D-III) dan

Diploma IV (D-IV). Masing-masing Jurusan mempunyai spesifikasi keahlian yang berbeda-beda.

Jurusan Manajemen Perhotelan terdiri dari lima Program Studi, yaitu Administrasi Perhotelan, Manajemen Divisi Kamar, Manajemen Tata Hidangan, Manajemen Patiseri, dan Manajemen Tata Boga. Program Studi Manajemen Tata Hidangan bertujuan untuk menyiapkan mahasiswa agar mampu mengelola kegiatan operasional bidang penyajian makanan dan minuman. Lulusan STP Bandung khususnya Program Studi Manajemen Tata Hidangan, selain diharapkan ahli dalam pengelolaan dan penyajian makanan dan minuman juga dapat bersaing dipasaran untuk mengelola restoran, sehingga pada Program Studi manajemen Tata Hidangan diberikan mata kuliah Manajemen Restoran.

Mata Kuliah Manajemen Restoran berbobot 2 sks diberikan pada semester lima dan merupakan Mata Kuliah Keahlian Berkarya (MKKB) yang wajib diikuti oleh mahasiswa Program Studi Manajemen Tata Hidangan, yang bertujuan agar mahasiswa dapat memiliki pengetahuan, sikap dan keterampilan dalam membuka restoran, sesuai dengan tujuan mata kuliah Manajemen Restoran yang tercantum pada Silabus dan Satuan Acara Perkuliahan (2004 : 1) yaitu : “Mahasiswa diharapkan mampu memahami dan menguasai prinsip-prinsip pengelolaan bisnis restoran”.

Mata kuliah Manajemen Restoran bersifat teori dan praktek. Hasil belajar pengetahuan, sikap dan keterampilan yang diperoleh dari mata kuliah Manajemen Restoran dapat dijadikan bekal yang sangat berharga dalam kesiapan mahasiswa membuka usaha restoran, sebagai upaya mengembangkan potensi mahasiswa.

Nana Sudjana (1999 : 15) mengungkapkan bahwa : “pengetahuan, sikap dan keterampilan yang baik akan menghasilkan prestasi atau hasil belajar yang tinggi dan memuaskan”. Hasil belajar mata kuliah Manajemen Restoran dikatakan baik, apabila tujuan mata kuliah dapat tercapai oleh mahasiswa. Hasil belajar Manajemen Restoran akan berguna bagi mahasiswa, bila hasil belajar tersebut dapat memberikan manfaat untuk kehidupannya dan diharapkan dapat memberikan bekal bagi mahasiswa untuk dapat menciptakan lapangan pekerjaan di bidang jasa boga.

Upaya mahasiswa dalam mempersiapkan membuka usaha restoran merupakan kesempatan yang dapat dikembangkan menjadi usaha yang memiliki prospek cerah untuk membuka lapangan kerja baru yang dapat menampung tenaga kerja produktif. Seorang mahasiswa dikatakan siap dalam mengelola usaha jasa boga bila mereka mempunyai kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor di bidang manajemen usaha boga khususnya manajemen restoran. Anggapan ini diperkuat oleh Slameto (2003 : 115) bahwa “kesiapan adalah kondisi seseorang yang didasari oleh kemampuan berupa kognitif, afektif dan psikomotor yang diperlukan untuk melakukan suatu pekerjaan”.

Restoran merupakan salah satu kegiatan wirausaha di bidang jasa boga yang cukup potensial dan menguntungkan yang memerlukan dasar pengetahuan serta kesiapan yang dapat menunjang diri untuk berprestasi. Seseorang yang akan membuka usaha restoran harus mempunyai perencanaan, memiliki keahlian yang memadai, berani menghadapi berbagai kesulitan dan resiko. Masalah dan resiko yang dihadapi dalam penyelenggaraan usaha di bidang jasa boga harus disadari

oleh mahasiswa yang akan membuka usaha di bidang boga tersebut, karena semua itu akan menyebabkan mutu ataupun pelayanan makanan yang disajikan kurang baik, sehingga menyebabkan usaha restoran yang akan dijalankan tidak akan berhasil.

Uraian latar belakang di atas dijadikan dasar pemikiran penulis sebagai mahasiswa Jurusan PKK FPTK UPI di dalam melakukan penelitian untuk mengetahui manfaat hasil belajar manajemen restoran dalam kesiapan mahasiswa membuka usaha restoran. Penulis tertarik melakukan penelitian ini karena berkaitan dengan konsentrasi baru yang akan di buka di jurusan PKK FPTK UPI yaitu restoran dan juga berkaitan dengan kemampuan yang dikembangkan pada Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI yang terakomodasi pada beberapa mata kuliah manajemen salah satunya yaitu Manajemen Usaha Boga. Tujuan dari mata kuliah ini adalah memberikan pengalaman belajar kepada mahasiswa di dalam mengelola usaha di bidang boga.

B. Rumusan Masalah

Pembatasan masalah sangat diperlukan untuk memudahkan atau menyederhanakan masalah yang akan dibahas, seperti yang diungkapkan oleh Winarno Surakhmad (2000 : 106), yaitu :

Pembatasan masalah sangat diperlukan bukan saja untuk memudahkan atau menyederhanakan masalah bagi penyelidik, tetapi juga untuk menetapkan lebih dahulu segala sesuatu yang diperlukan untuk pemecahannya, tenaga, waktu dan lain-lain yang timbul dari rencana tertentu.

STP Bandung sebagai lembaga pendidikan yang bergerak dalam bidang pariwisata diharapkan dapat menyiapkan SDM yang mampu bersaing di era

perdagangan bebas dan mampu menghasilkan tenaga kerja yang profesional di bidang pariwisata dan perhotelan. Proses pencapaian tujuan tersebut dilakukan dengan mewajibkan mahasiswa menempuh beberapa mata kuliah, salah satu diantaranya adalah mata kuliah Manajemen Restoran yang diharapkan dapat menumbuhkan kesiapan mahasiswa untuk berwirausaha di bidang jasa boga, khususnya membuka usaha restoran.

Gambaran masalah di atas cukup luas, penulis perlu membatasi masalah dalam penelitian yang berjudul Manfaat Hasil Belajar Manajemen Restoran Dalam Kesiapan Mahasiswa Membuka Usaha Restoran, yang berkaitan dengan kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor yaitu sebagai berikut :

- a. Kemampuan kognitif, meliputi pengetahuan tentang konsep dasar pengelolaan restoran, prinsip-prinsip manajemen, organisasi restoran, tipe pelayanan makanan dan minuman, pemasaran dan promosi restoran, menu, serta prinsip sanitasi dan *hygiene* dalam kesiapan mahasiswa membuka usaha restoran.
- b. Kemampuan afektif, meliputi sikap keinginan untuk membuka usaha restoran, tawaran bekerjasama, menanggapi kritik dan saran, menghadapi konsumen yang banyak menuntut permintaan, menambah pengetahuan mengenai usaha restoran, memulai kegiatan membuka usaha restoran, serta menentukan jenis restoran yang akan dibuka disesuaikan dengan jenis pelayanan yang akan digunakan dalam kesiapan mahasiswa membuka usaha restoran.
- c. Kemampuan psikomotor, meliputi keterampilan membuat langkah-langkah perencanaan usaha restoran, mengolah hidangan, mengelola restoran, menentukan pilihan lokasi usaha, menanggapi dan menangani keluhan-

keluhan tamu, serta menjalankan usaha restoran dalam kesiapan mahasiswa membuka usaha restoran.

- d. Subyek penelitian dibatasi pada mahasiswa Program Studi Manajemen Tata Hidangan Jurusan Manajemen Perhotelan STP Bandung angkatan 2004 yang telah mengikuti mata kuliah Manajemen Restoran Jenjang Pendidikan D-III.

Perumusan masalah menurut Suharsimi Arikunto (2002 : 30) merupakan "langkah suatu problematika penelitian dan merupakan bagian pokok dari suatu kegiatan penelitian". Perumusan masalah yang dapat penulis kemukakan berdasarkan latar belakang masalah adalah Bagaimana Manfaat Hasil Belajar Manajemen Restoran Dalam Kesiapan Mahasiswa Membuka Usaha Restoran (Penelitian terbatas pada mahasiswa Program Studi Manajemen Tata Hidangan Jurusan Manajemen Perhotelan STP Bandung Angkatan 2004) ?.

Definisi operasional dalam penelitian ini perlu dikemukakan untuk menghindari salah penafsiran antara pembaca dengan peneliti tentang istilah-istilah yang digunakan dalam penelitian ini, khususnya istilah yang digunakan dalam judul penelitian ini yaitu Manfaat Hasil Belajar Manajemen Restoran Dalam Kesiapan Mahasiswa Membuka Usaha Restoran.

1. Manfaat

Manfaat menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (1999 : 555) adalah "guna ; faedah".

Pengertian manfaat tersebut dijadikan acuan dalam penjelasan penelitian, sehingga pengertian manfaat dalam penelitian ini adalah guna atau faedah dari

hasil belajar manajemen restoran dalam kesiapan mahasiswa membuka usaha restoran.

2. Hasil Belajar Manajemen Restoran

a. Hasil Belajar

Hasil belajar menurut Nana Sudjana (1999 : 3) adalah perubahan tingkah laku yang mencakup aspek kognitif, afektif dan psikomotor.

b. Manajemen Restoran

Manajemen Restoran adalah salah satu mata kuliah yang tercantum dalam kurikulum Program Studi Manajemen Tata Hidangan Jurusan Manajemen Perhotelan STP Bandung. Mata kuliah ini diberikan pada semester 5 dengan bobot 2 sks.

Pengertian Hasil Belajar Manajemen Restoran dalam penelitian ini mengacu pada penelitian yang telah dikemukakan di atas yaitu perubahan tingkah laku mahasiswa setelah mengikuti mata kuliah Manajemen Restoran yang meliputi kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor tentang konsep dasar pengelolaan restoran, prinsip-prinsip manajemen, organisasi restoran, tipe pelayanan makanan dan minuman, pemasaran produk restoran, menu, prinsip sanitasi dan hygiene, serta anggaran operasional dan perhitungan biaya dalam kesiapan mahasiswa membuka usaha restoran.

3. Kesiapan Mahasiswa Membuka Usaha Restoran

a. Kesiapan

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

b. Mahasiswa

Mahasiswa menurut W.J.S. Poerwadarminta (1999 : 63) adalah orang yang belajar di perguruan tinggi.

c. Membuka

Membuka menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (1999 : 151) adalah merintis, membuat, memulai, menyelenggarakan.

d. Usaha

Usaha menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (1999 : 1254) diartikan sebagai suatu kegiatan di bidang tertentu untuk tujuan tertentu pula.

e. Restoran

Restoran menurut SK. Menparpostel No. 95 / HK.103 / MPPT / 87 adalah suatu jenis usaha jasa yang bertempat disebagian atau seluruh bangunan yang permanen, dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan, penyajian dan penjualan makanan dan minuman bagi umum.

Pengertian yang telah dikemukakan di atas, dapat dijadikan acuan dalam penulisan penelitian, yaitu keseluruhan kondisi mahasiswa yang didasari oleh kecakapan untuk memulai suatu kegiatan dengan mengerahkan tenaga dan pikiran pada usaha di bidang jasa boga, khususnya dalam memberikan pelayanan dan penyajian makanan dan minuman bagi umum di tempat yang permanen seperti usaha restoran.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan penelitian merupakan pedoman bagi peneliti untuk menentukan arah dan usaha yang tepat guna mencapai tujuan penelitian. Tujuan umum yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui Manfaat Hasil Belajar Manajemen Restoran Dalam Kesiapan Mahasiswa Membuka Usaha Restoran Pada Mahasiswa Program Studi Manajemen Tata Hidangan Jurusan Manajemen Perhotelan STP Bandung Angkatan 2004.

2. Tujuan Khusus

Secara khusus penelitian ini adalah untuk memperoleh sejumlah data tentang manfaat hasil belajar Manajemen Restoran yang berkaitan dengan kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor yaitu sebagai berikut :

- a. Kemampuan kognitif, meliputi pengetahuan tentang konsep dasar pengelolaan restoran, prinsip-prinsip manajemen, organisasi restoran, tipe pelayanan makanan dan minuman, pemasaran dan promosi restoran, menu, serta prinsip sanitasi dan hygiene dalam kesiapan mahasiswa membuka usaha restoran.
- b. Kemampuan afektif, meliputi sikap keinginan untuk membuka usaha restoran, tawaran bekerjasama, menanggapi kritik dan saran, menghadapi konsumen yang banyak menuntut permintaan, menambah pengetahuan mengenai usaha restoran, memulai kegiatan membuka usaha restoran, serta menentukan jenis restoran yang akan dibuka disesuaikan dengan jenis pelayanan yang akan digunakan dalam kesiapan mahasiswa membuka usaha restoran.

- c. Kemampuan psikomotor, meliputi keterampilan membuat langkah-langkah perencanaan usaha restoran, mengolah hidangan, mengelola restoran, menentukan pilihan lokasi usaha, menanggapi dan menangani keluhan-keluhan tamu, serta menjalankan usaha restoran dalam kesiapan mahasiswa membuka usaha restoran.

D. Asumsi

Penelitian ini berpedoman pada asumsi sebagai suatu pendapat yang dapat dipertanggungjawabkan kebenarannya berdasarkan pendapat para ahli atau sesuatu yang telah menjadi kebenaran umum. Pandangan ini didasarkan pada pendapat Winarno Surakhmad (2000 : 17) bahwa : "Asumsi merupakan suatu yang diyakini kebenarannya oleh peneliti yang akan berfungsi sebagai landasan berfikir yang dipakai peneliti dalam melaksanakan penelitian". Sesuai dengan pendapat tersebut, maka yang menjadi anggapan dasar dalam penelitian penulis adalah :

1. Hasil belajar yang dicapai seseorang setelah mengikuti pelatihan yang optimal teori maupun praktek. Asumsi ini ditunjang oleh pendapat Nana Sudjana (1999 : 56-57) yang mengemukakan bahwa : "hasil belajar yang dicapai seseorang melalui proses belajar mengajar yang optimal cenderung menunjukkan hasil belajar yang berciri menyeluruh (komprehensif), yakni mencakup kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor".
2. Manfaat hasil belajar manajemen restoran merupakan pengetahuan dan keterampilan dalam kehidupan sehari-hari yang dapat dijadikan sebagai modal dasar dalam kesiapan membuka usaha restoran. Asumsi ini ditunjang dengan

pendapat Mohammad Ali (2002 : 19) yaitu : "seseorang yang telah memahami pengetahuan keterampilan dari hasil proses belajar, diharapkan mampu menerapkan dalam kehidupan sehari-hari".

3. Kesiapan membuka usaha restoran akan timbul setelah mahasiswa memiliki kemampuan belajar disertai kemampuan keterampilan dalam merencanakan dan mengelola suatu usaha yang dimiliki sesuai tuntutan bidang dunia kerja. Asumsi ini ditunjang dengan pendapat Mohammad Ali (2002 : 15) yaitu : "kesiapan pada dasarnya merupakan kapasitas kemampuan potensial fisik dan mental dalam belajar yang disertai harapan keterampilan yang dimiliki dan latar belakang untuk mengerjakan sesuatu".
4. Salah satu faktor penunjang keberhasilan mahasiswa dalam membuka usaha restoran dapat dilihat apabila mahasiswa dapat menerapkan hasil belajar mata kuliah Manajemen Restoran berupa pengetahuan, sikap dan keterampilan tentang apa yang harus dipersiapkan dalam kesiapan membuka usaha restoran. Asumsi ini sesuai dengan pendapat Nana Sudjana (1999 : 31) bahwa : "siswa dianggap berhasil apabila sanggup menerapkan pengetahuan ke dalam praktek kehidupan".

E. Pertanyaan Penelitian

Pertanyaan penelitian diperlukan sebagai acuan penulis dalam membuat rumusan pertanyaan sebagai langkah untuk mengumpulkan data. Rumusan pertanyaan penelitian tersebut adalah :

1. Bagaimana manfaat hasil belajar manajemen restoran yang berkaitan dengan kemampuan kognitif yang meliputi pengetahuan tentang konsep dasar

pengelolaan restoran, prinsip-prinsip manajemen, organisasi restoran, tipe pelayanan makanan dan minuman, pemasaran dan promosi restoran, menu, serta prinsip sanitasi dan *hygiene* dalam kesiapan mahasiswa membuka usaha restoran ?.

2. Bagaimana manfaat hasil belajar manajemen restoran yang berkaitan dengan kemampuan afektif yang meliputi sikap keinginan untuk membuka usaha restoran, tawaran bekerjasama, menanggapi kritik dan saran, menghadapi konsumen yang banyak menuntut permintaan, menambah pengetahuan mengenai usaha restoran, memulai kegiatan membuka usaha restoran, serta menentukan jenis restoran yang akan dibuka disesuaikan dengan jenis pelayanan yang akan digunakan dalam kesiapan mahasiswa membuka usaha restoran ?.
3. Bagaimana manfaat hasil belajar manajemen restoran yang berkaitan dengan kemampuan psikomotor yang meliputi keterampilan membuat langkah-langkah perencanaan usaha restoran, mengolah hidangan, mengelola restoran, menentukan pilihan lokasi usaha, menanggapi dan menangani keluhan-keluhan tamu, serta menjalankan usaha restoran dalam kesiapan mahasiswa membuka usaha restoran ?.

F. Metode Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode deskriptif. Penggunaan metode ini bertujuan membantu memecahkan masalah yang terjadi pada masa sekarang serta berpusat pada masalah yang aktual. Metode deskriptif bersifat memperjelas setiap langkah penelitian dengan terperinci. Winarno

Surakhmad (2000 : 140) berpendapat bahwa metode deskriptif mempunyai ciri-ciri sebagai berikut :

1. Memusatkan diri pada pemecahan masalah yang ada pada masa sekarang, pada masalah yang aktual.
2. Data yang dikumpulkan mula-mula disusun, dijelaskan dan di analisis (karena itu metode ini sering disebut metode analitik).

G. Lokasi Dan Sampel Penelitian

Lokasi yang dipilih untuk pelaksanaan penelitian ini adalah STP Bandung yang bertempat di Jl. Dr. Setiabudhi No. 186 Bandung. STP Bandung dipilih sebagai lokasi penelitian atas dasar pertimbangan sesuai dengan permasalahan penelitian yang akan penulis teliti dan lokasi ini berdekatan dengan kampus peneliti sebagai mahasiswa Jurusan PKK FPTK UPI. Sampel dalam penelitian ini adalah mahasiswa Program Studi Manajemen Tata Hidangan Jurusan Manajemen Perhotelan STP Bandung angkatan 2004 jenjang pendidikan D-III yang berjumlah 34 orang.