

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang Masalah**

Pendidikan mempunyai peranan penting untuk membantu perkembangan dan kelangsungan kehidupan suatu bangsa. Kemajuan dan perkembangan suatu bangsa banyak ditentukan oleh pendidikan itu sendiri. Setiap warga Negara berhak memperoleh pendidikan dan pemerintah berkewajiban menyelenggarakan suatu sistem pendidikan nasional. Pendidikan nasional merupakan sarana yang efektif untuk memajukan bangsa, sebagaimana tercantum pada Undang-Undang Nomor 20 tahun 2003 Tentang Sistem Pendidikan Nasional (UU SISDIKNAS) pasal 3

Bahwa pendidikan nasional berfungsi mengembangkan kemampuan serta membentuk watak dan peradaban bangsa yang bermartabat dalam rangka mencerdaskan kehidupan bangsa, bertujuan untuk mengembangkan potensi peserta didik agar menjadi manusia yang beriman dan bertaqwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, berahlak mulia, berilmu, sehat, cakap, kreatif, mandiri dan menjadi warga Negara yang demokratis dan bertanggung jawab.

Tujuan pendidikan di atas dapat diwujudkan dengan diadakannya 2 jalur pendidikan yaitu pendidikan sekolah dan pendidikan luar sekolah, pendidikan sekolah dilaksanakan secara berjenjang yang disebut dengan pendidikan formal mulai dari sekolah dasar sampai tingkat perguruan tinggi, sedangkan pendidikan luar sekolah adalah pendidikan yang dilaksanakan tidak secara berjenjang yang disebut dengan pendidikan non formal yaitu seperti kursus-kursus.

Salah satu tingkat pendidikan formal yaitu Sekolah Menengah Kejuruan Kelompok Pariwisata. Adapun tujuan dari Sekolah Menengah Kejuruan

Kelompok Pariwisata seperti yang tercantum dalam kurikulum SMK bahwa tujuan khusus SMK adalah:

1. Menyiapkan peserta didik agar menjadi manusia produktif, mampu bekerja mandiri, mengisi lowongan pekerjaan yang ada di dunia usaha dan dunia industri sebagai tenaga kerja tingkat menengah, sesuai dengan kompetensi dalam program keahlian yang dipilihnya
2. Menyiapkan peserta didik agar mampu memilih karir, ulet dan gigih dalam berkompetensi, beradaptasi di lingkungan kerja, dan mengembangkan sikap profesional dalam bidang keahlian yang diminatinya

Untuk mencapai tujuan tersebut, setiap peserta didik wajib mengikuti sejumlah mata diklat sesuai dengan program keahlian yang telah ditentukan dalam kurikulum. Kurikulum SMK memuat sejumlah program pendidikan dan pelatihan, diantaranya adalah mata diklat Tata Hidang, yang wajib diikuti oleh peserta didik, bentuk kegiatan belajar pada mata diklat Tata Hidang berupa teori dan praktek. Didalam kurikulum SMK dijelaskan tujuan mata diklat Tata Hidang yaitu: “Peserta didik mampu menguasai konsep Tata Hidang baik berupa teori maupun praktikum dan mampu menerapkannya dalam praktek industri dalam bentuk hasil belajar.

Peserta didik yang telah mengikuti mata diklat Tata Hidang diharapkan memiliki kesiapan melaksanakan praktek industri di restoran. Praktek industri merupakan sarana praktikum peserta didik, dimana peserta didik dapat menerapkan pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh di sekolah untuk diterapkan di industri. Praktek industri dilaksanakan secara terpadu untuk lebih meningkatkan mutu lulusan dengan kemampuan yang dimiliki oleh dunia industri. Praktek industri merupakan salah satu bentuk latihan keterampilan atau mengasah

kemampuan bagi peserta didik untuk terjun dalam dunia industri pariwisata khususnya di restoran, seperti yang tercantum pada program pelaksanaan praktek industri dalam Gita Rahmawati (2007 : 4) bahwa:

Praktek industri adalah suatu bentuk penyelenggaraan pendidikan dan pelatihan keahlian kejuruan yang memadukan secara sistematis dan sinkron program pendidikan di sekolah dan program penguasaan keahlian yang diperoleh melalui bekerja langsung di dunia kerja, terarah untuk memantau suatu tingkat keahlian profesional tertentu.

Praktek industri merupakan sarana latihan kerja yang tepat bagi peserta didik. Setiap peserta didik dituntut untuk melaksanakan pekerjaan yang sesuai dengan dunia nyata khususnya pada mata diklat Tata Hidang. Manfaat yang diperoleh dari pelaksanaan praktek industri yaitu peserta didik mengetahui teknologi baru tentang dunia boga, dan wawasan yang lebih luas. Pelaksanaan praktek industri oleh peserta didik diharapkan dapat mengaplikasikan sejumlah ilmu pengetahuan dan keterampilan yang didapat di sekolah untuk diaplikasikan di industri.

Sesuai studi awal yang penulis lakukan di SMKN 3 Cimahi bahwa peserta didik yang akan melaksanakan praktek industri di restoran, kurang memenuhi standar kemampuan kerja, dengan demikian agar peserta didik mempunyai standar kemampuan yang sesuai hendaknya dibekali dengan berbagai persiapan dalam segi pengetahuan, sikap dan keterampilan. Peserta didik yang akan melaksanakan praktek industri di restoran diwajibkan mengikuti tes yang diadakan oleh pihak restoran untuk memenuhi sejauh mana kesiapan peserta didik yang akan melaksanakan praktek industri tersebut, sehingga pada saat praktek industri peserta didik tidak mengalami banyak kesulitan dan dapat bekerja sesuai

dengan standar kemampuan restoran. Jenis tes yang diadakan di restoran untuk pelaksanaan praktek industri yang berkaitan dengan mata diklat Tata Hidang meliputi: penataan meja *buffet*, teknik penggunaan peralatan, teknik penyajian makanan.

Kesiapan untuk melaksanakan praktek industri di restoran dapat dilihat dari peserta didik yang menunjukkan adanya keharusan yang didasari kemampuan berupa pengetahuan, sikap dan keterampilan yang dibutuhkan untuk melaksanakan praktek industri di restoran. Kesiapan dalam melaksanakan praktek industri dengan mengacu pada mata diklat yang telah dipelajari. Tingkat pemahaman mata diklat dapat dijadikan tolok ukur kesiapan dalam melaksanakan praktek industri khususnya dalam mata diklat Tata Hidang. Melihat realita tersebut. Penulis sebagai mahasiswi jurusan PKK program studi Pendidikan Tata Boga ingin melakukan penelitian tentang sejauh mana manfaat hasil belajar mata diklat Tata Hidang sebagai kesiapan praktek industri di restoran.

## **B. Rumusan Masalah**

Rumusan masalah menurut Arikunto (2002 : 51) merupakan langkah dari suatu problematika dan merupakan bagian dari kegiatan penelitian. Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah : “sejauh mana manfaat hasil belajar mata diklat Tata Hidang sebagai kesiapan praktek industri di restoran?”. Perumusan masalah diatas dapat dijadikan judul skripsi yaitu: “Manfaat Hasil Belajar Mata Diklat Tata Hidang Sebagai Kesiapan Praktek Industri Di Restoran”.

Berdasarkan latar belakang masalah, maka masalah dalam penelitian ini penulis batasi pada “Manfaat Hasil Belajar Mata Diklat Tata Hidang Sebagai Kesiapan Praktek Industri di Restoran” meliputi:

1. Manfaat hasil belajar mata diklat Tata Hidang program keahlian Tata Boga dalam kemampuan kognitif sebagai kesiapan peserta didik praktek industri di restoran yaitu peserta didik memiliki pengetahuan mengenai Prinsip Tata Hidang, menyiapkan hidangan area restoran untuk pelayanan *restaurant continental*, menyiapkan dan mengatur meja, menyambut tamu, mengambil dan memproses pesanan, menyajikan dan membersihkan minuman dan makanan, dan menutup area restoran / ruang makan sesuai dengan standar perusahaan
2. Manfaat hasil belajar mata diklat Tata Hidang program keahlian Tata Boga dalam kemampuan afektif sebagai kesiapan peserta didik praktek industri di restoran yaitu peserta didik memiliki sikap rapih, cermat dan teliti dalam menyiapkan peralatan hidang dan area restoran, teliti dalam merawat peralatan restoran, rapih, cermat dan teliti dalam menata meja, serta kecekatan dalam membersihkan area restoran sesuai dengan standar perusahaan.
3. Manfaat hasil belajar mata diklat Tata Hidang program keahlian tata boga dalam kemampuan psikomotor sebagai kesiapan peserta didik praktek industri di restoran yaitu peserta didik memiliki keterampilan dalam memilih peralatan dan perabotan Tata Hidang, melayani tamu di restoran, menerima dan memproses pesanan dari tamu, menawarkan dan menata

dan menghias makanan serta menyajikannya sesuai dengan standar pelayanan dari perusahaan.

Definisi operasional dalam penelitian ini diperlukan untuk menghindari kesalahpahaman antara pembaca dan penulis. Gambaran yang jelas dan untuk menghindari penafsiran yang salah terhadap istilah pada judul, maka penulis akan menjelaskan definisi operasional terdiri dari:

### **1. Manfaat Hasil Belajar Mata Diklat Tata Hidang**

#### **a. Manfaat**

Manfaat menurut Purwadarminta (2003 :630) manfaat adalah guna atau faedah

#### **b. Hasil Belajar**

Hasil belajar menurut Sudjana (2005:22) adalah kemampuan yang dimiliki seseorang setelah ia menerima pengalaman belajarnya.

#### **c. Mata Diklat Tata Hidang**

Menurut GBPP untuk SMK Program Keahlian Tata Boga (1994) adalah salah satu kelompok mata diklat program keahlian Tata Boga yang harus ditempuh oleh setiap peserta didik dengan tujuan agar peserta didik mampu menata dan menghias makanan serta menyajikannya.

Pengertian Manfaat Hasil Belajar Mata Diklat Tata Hidang mengacu pada pengertian Purwadarminta, Sudjana dan GBPP SMK, yaitu kegunaan atau faedah kemampuan yang dimiliki seseorang setelah menerima pengalaman belajar mata diklat Tata Hidang sehingga mampu menata dan menghias serta menyajikan makanan dengan tepat dan memberikan pelayanan makanan pada tamu.



## 2. Kesiapan Praktek Industri di Restoran

### a. Kesiapan

Kesiapan menurut Slameto (2003 : 13) adalah “ kondisi seseorang atau individu yang membuatnya siap untuk memberikan respon atau jawaban didalam cara tertentu terhadap situasi.

### b. Praktek Industri

Praktek industri menurut Indra (2001: 127) adalah suatu bentuk penyelenggaraan pendidikan dan pelatihan keahlian yang memadukan secara sistematis dan sinkron program pendidikan di sekolah dan program penguasaan keahlian yang diperoleh melalui praktek langsung di dunia kerja.

### c. Restoran

Restoran menurut Marsum (2002 : 7) adalah suatu tempat atau bangunan yang diorganisasi secara komersial yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik berupa makan dan minum

Pengertian kesiapan praktek industri di restoran mengacu pada pengertian Slameto, Indra dan Marsum, yaitu kondisi seseorang atau individu yang membuatnya siap melaksanakan penyelenggaraan pendidikan dan pelatihan melalui praktek industri disuatu tempat atau bangunan yang diorganisasi secara komersial yang didalamnya terdapat penyelenggaraan pelayanan makanan dan minuman dengan baik yang disajikan secara profesional.

### C. Tujuan Penelitian

#### 1. Tujuan Umum

Tujuan umum yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui “Manfaat Hasil Belajar Mata Diklat Tata Hidang Sebagai Kesiapan Praktek Industri di Restoran”

#### 2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus penelitian merupakan spesifikasi dari tujuan umum. Tujuan khusus dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh data sejauh mana Manfaat Hasil Belajar Mata Diklat Tata Hidang Sebagai Kesiapan Praktek Industri di Restoran, meliputi:

- a) Kemampuan kognitif sebagai kesiapan peserta didik praktek industri di restoran yaitu peserta didik memiliki pengetahuan mengenai prinsip Tata Hidang, menyiapkan hidangan area restoran untuk pelayanan *restaurant continental*, menyiapkan dan mengatur meja, menyambut tamu, mengambil dan memproses pesanan, menyajikan dan membersihkan minuman dan makanan, dan menutup area restoran / ruang makan sesuai dengan standar perusahaan
- b) Kemampuan afektif sebagai kesiapan peserta didik praktek industri di restoran yaitu peserta didik memiliki sikap rapih, cermat dan teliti dalam menyiapkan peralatan hidang dan area restoran, teliti dalam merawat peralatan restoran, rapih, cermat dan teliti dalam menata meja, serta kecekatan dalam membersihkan area restoran sesuai dengan standar perusahaan.



- c) Kemampuan psikomotor sebagai kesiapan peserta didik praktek industri di restoran yaitu peserta didik memiliki keterampilan dalam memilih peralatan dan perabotan Tata Hidang, melayani tamu di restoran, menerima dan memproses pesanan dari tamu, menawarkan dan menata dan menghias makanan serta menyajikannya sesuai dengan standar perusahaan.

#### **D. Asumsi**

Asumsi merupakan suatu pendekatan yang diyakini oleh penulis dan harus dirumuskan secara jelas, seperti diungkapkan oleh Surakhmad (1990:27) bahwa anggapan dasar atau postulat adalah sebuah titik tolak pemikiran yang kebenarannya diterima oleh penyelidik. Asumsi dalam penelitian ini adalah

1. Hasil belajar mata diklat Tata Hidang merupakan penguasaan dari kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor peserta didik SMK sebagai kesiapan praktek industri di restoran. Asumsi ini didukung oleh Nasution (2002:75) bahwa hasil belajar adalah perubahan tingkah laku yang mencakup ilmu pengetahuan, keterampilan, dan sikap melalui proses tertentu sebagai hasil pengalaman individu dalam interaksi dengan lingkungan.
2. Praktek Industri merupakan sarana latihan yang tepat bagi peserta didik, dimana peserta didik dituntut untuk melaksanakan pekerjaan yang sesuai dengan dunia kerja. Asumsi ini selaras dengan pendapat Indra (2001: 127) yang mengemukakan bahwa praktek industri merupakan:

“Suatu bentuk penyelenggaraan pendidikan dan pelatihan keahlian yang memadukan secara sistematis dan sinkron program pendidikan di sekolah

dan program penguasaan keahlian yang diperoleh melalui praktek langsung di dunia kerja”.

3. Kesiapan siswa pada praktek industri dilandasi oleh kemampuan pribadi, pengetahuan dan keterampilan dalam pembelajaran Tata Boga, pendapat ini diperkuat oleh pendapat Slameto (2003:113) yaitu: “kondisi seseorang dilandasi oleh kemampuan berupa kognitif, afektif dan psikomotor yang diperlukan untuk melakukan suatu pekerjaan.

#### **E. Metode Penelitian dan Tehnik Pengumpulan Data**

Dalam melakukan penelitian ini, penulis menggunakan metode deskriptif, yang bertujuan untuk mendapatkan gambaran yang terjadi pada masa sekarang. Seperti yang dikemukakan oleh Surakhmad, (1990 :12) bahwa “Metode penelitian deskriptif digunakan apabila bertujuan untuk mendeskriptifkan atau menjelaskan peristiwa dan kejadian pada masa sekarang.”

Teknik pengumpulan data adalah prosedur yang sistematis dan standar untuk memperoleh data yang diperlukan. Teknik pengumpulan data yang penulis pergunakan adalah dengan membuat sejumlah pertanyaan-pertanyaan untuk mendapatkan data atau informasi dari responden yang dapat dipertanggung jawabkan yang dinamakan angket. Angket ditujukan pada peserta didik SMKN 3 Cimahi Kelompok Pariwisata yang telah mempelajari mata diklat Tata Hidang.

#### **F. Lokasi dan Sampel Penelitian**

Lokasi penelitian ini bertempat di SMKN 3 Cimahi Kelompok Pariwisata yang beralamat di Jl. Sukarasa No. 136 Cimahi. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh peserta didik SMKN 3 Cimahi kelas XI program keahlian Tata Boga yang berjumlah 35 peserta didik