

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pendidikan merupakan suatu hal yang memegang peranan penting dalam perkembangan suatu bangsa. Melalui pendidikan, masyarakat senantiasa berusaha untuk melestarikan nilai-nilai luhur kebudayaannya yang telah terukir dalam sejarah bangsa tersebut. Fungsi dan tujuan dari sebuah pendidikan yaitu mengembangkan potensi sumber daya manusia yang berkualitas untuk pembangunan yang harus selalu disesuaikan dengan perkembangan zaman. Pernyataan ini sesuai dengan fungsi dan tujuan pendidikan nasional sebagaimana tercantum dalam Undang-Undang Republik Indonesia No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional Pada Bab II Pasal 3 bahwa :

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

Pendidikan nasional sebagai sistem yang terdiri 3 sub sistem, yaitu pendidikan formal, nonformal dan informal. Pendidikan formal merupakan pendidikan berjenjang dan berkesinambungan yang terjadi di lingkungan sekolah yang terbatas oleh waktu dalam rentang tingkatan mulai dari pendidikan dasar sampai pendidikan tinggi. Pendidikan nonformal merupakan pendidikan yang terjadi di lingkungan masyarakat sekitar dengan segala dinamika dan karakteristiknya yang secara langsung ataupun tidak langsung, pendidikan nonformal dapat mempengaruhi perkembangan individu sepanjang hayat sebagai

anggota masyarakat. Pendidikan informal merupakan pendidikan luar sekolah yang diselenggarakan dalam keluarga termasuk dalamnya peran orang tua yang berkewajiban mendidik putra-putrinya dalam kehidupan keluarga.

Pendidikan formal yang dilakukan di sekolah terbagi ke dalam beberapa jenjang pendidikan, yaitu pendidikan dasar, pendidikan menengah, serta pendidikan tinggi. Pendidikan menengah salah satunya adalah sekolah kejuruan yang disebut Sekolah Menengah Kejuruan (SMK). Pendidikan kejuruan khususnya ditingkat menengah merupakan pendidikan formal yang sistem pendidikannya menyiapkan sumber daya manusia yang memiliki keinginan bekerja pada bidang yang menjadi minatnya guna memenuhi bursa tenaga kerja, pernyataan tersebut sesuai dengan tujuan khusus SMK yang tertuang dalam kurikulum SMK edisi 2004 (2004:7) bahwa tujuan khusus SMK adalah :

1. Menyiapkan peserta didik agar menjadi manusia yang 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 kompetensi, beradaptasi di lingkungan kerja, dan mengembangkan sikap profesional dalam bidang keahlian yang diminatinya;
3. Membekali peserta didik dengan ilmu pengetahuan, teknologi, dan seni agar mampu mengembangkan diri di kemudian hari baik secara mandiri maupun melalui jenjang pendidikan yang lebih tinggi;
4. Membekali peserta didik dengan kompetensi-kompetensi yang sesuai dengan program keahlian yang dipilih.

Pendidikan kejuruan berdasarkan kurikulum SMK (1994:1) memiliki enam kelompok keahlian yaitu kelompok Pertanian dan Kehutanan, Kelompok Bisnis dan Manajemen, Kelompok Seni dan Kerajinan, dan Kelompok Pariwisata. SMK Negeri 2 Baleendah merupakan salah satu Sekolah Menengah Kejuruan keahlian Pariwisata di Kabupaten Bandung yang memiliki lima jurusan, yaitu

Restoran, Tata Busana, Tata Kecantikan, Kimia Industri dan Teknik Komputer Jaringan.

SMK Negeri 2 Baleendah memiliki tujuan yang mengacu kepada tujuan pendidikan nasional yaitu mengembangkan kemampuan dan mempersiapkan lulusannya untuk dapat bekerja dan mengembangkan profesinya pada berbagai jenis pekerjaan di bidang Pariwisata antara lain Perhotelan, Restoran, Tata Busana, dan Tata Kecantikan. Dalam upaya mencapai tujuan tersebut, maka SMK Negeri 2 Baleendah membekali peserta didik dengan seperangkat pengetahuan keterampilan yang diperoleh melalui kegiatan mengajar untuk mencapai hasil belajar.

Jurusan Restoran SMK Negeri 2 Baleendah mempunyai misi: melaksanakan pendidikan menengah kejuruan dengan standar nasional yang sesuai dengan kebutuhan masyarakat, dunia usaha dan dunia industri; membina jaringan kerjasama dengan masyarakat, dunia usaha dan dunia industri dalam dan luar negeri; dan mewujudkan tanggung jawab sosial sekolah pada masyarakat melalui lulusan yang berkualitas dan kinerja sekolah yang produktif. Pencapaian standar kompetensi yang telah ditetapkan oleh industri, dunia usaha atau asosiasi profesi, maka sekolah dituntut untuk menyelenggarakan berbagai pelaksanaan pembelajaran baik teori maupun praktek yang disesuaikan dengan profesional teknis di dalam pekerjaan nyata.

Jurusan Restoran menyediakan sejumlah program mata diklat yang terdiri dari tiga kelompok normatif, adaptif dan produktif. Program produktif disusun dalam bentuk kompetensi disesuaikan dengan analisis kemampuan seseorang

dalam melaksanakan tugas-tugas pekerjaan berdasarkan dunia kerja. Kelompok mata diklat produktif salah satunya adalah Tata Hidang, dalam mata diklat Tata Hidang ini terdapat berbagai macam kompetensi yang harus dikuasai salah satunya adalah kompetensi “Merencanakan dan Menyiapkan Hidangan *Buffet*” .

Kompetensi “Merencanakan dan Menyiapkan Hidangan *Buffet*” terdiri dari teori dan praktik. Teori yang dipelajari meliputi pengertian *buffet*, bentuk *buffet*, jenis-jenis *buffet*, prinsip-prinsip penataan *buffet*, bentuk penataan meja *buffet*, makanan yang dihidangkan dalam *buffet*, perencanaan penyelenggaraan *buffet*, dan perencanaan *lay-out buffet*. Kegiatan praktik yang dilakukan di laboratorium Tata Hidang adalah menyiapkan hidangan makanan untuk berbagai acara dari mulai penataan ruangan, dan dekorasi ruangan “Merencanakan dan Menyiapkan Hidangan *Buffet*” merupakan salah satu kompetensi yang dapat menunjang pada kesiapan menjadi tenaga pramusaji di usaha catering. Usaha catering pada kompetensi “Merencanakan dan Menyiapkan Hidangan *Buffet*” lebih menekankan pada usaha *outside catering*. Tenaga pramusaji mempunyai tugas utama adalah melayani tamu, selain itu juga pramusaji mempunyai tanggung jawab untuk keberlangsungan acara tersebut mulai dari perencanaan penyelenggaraan *buffet*, dan perencanaan *Lay-out buffet* selain itu juga harus selalu menjaga *performance* seorang pramusaji.

Setelah mengikuti proses belajar tentang kompetensi “Merencanakan dan Menyiapkan Hidangan *Buffet*”, peserta didik diharapkan mempunyai kemampuan berupa pengetahuan, pemahaman, sikap dan minat dalam merencanakan dan

menyiapkan hidangan *buffet* dengan penuh tanggung jawab dan peserta didik siap untuk menjadi seorang pramusaji pada usaha catering.

Peneliti sebagai mahasiswa Pendidikan Tata Boga dan sebagai calon tenaga pendidik SMK merasa penting untuk mengetahui dan meneliti pendapat peserta didik tentang kompetensi “Merencanakan dan Menyiapkan Hidangan *Buffet*” sebagai kesiapan tenaga pramusaji di usaha catering. Peserta didik yang telah mempelajari “Merencanakan dan Menyiapkan Hidangan *Buffet*” diharapkan dapat mengaplikasikan kompetensi yang sudah didapatkan di sekolah ke dalam praktik di lapangan sebagai tenaga pramusaji.

B. Rumusan Masalah

Perumusan masalah merupakan langkah awal dalam menentukan problematika penelitian dan merupakan bagian pokok dari kegiatan penelitian. Perumusan masalah sangat diperlukan, karena dapat memberikan arah pada keseluruhan rencana dan langkah-langkah yang ditempuh dalam suatu penelitian. Pendapat tersebut sesuai dengan pendapat Sugiyono (2008:55) yang mengemukakan bahwa “perumusan masalah merupakan suatu pertanyaan yang akan dicarikan jawabannya melalui pengumpulan data.” Pengertian lain mengenai rumusan masalah dikemukakan oleh Sukardi (2004:29) bahwa:

Rumusan masalah adalah masalah penelitian yang sudah diidentifikasi dan dibatasi agar memperoleh masalah yang layak untuk diteliti. Rumusan permasalahan yang baik, harus dapat mencakup dan menunjukkan semua variabel lain yang hendak diteliti.

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka dapat dirumuskan masalahnya adalah “Bagaimana pendapat peserta didik tentang kompetensi “Merencanakan dan Menyiapkan Hidangan *Buffet*” sebagai kesiapan

tenaga pramusaji di usaha catering oleh peserta didik kelas XI bidang keahlian Restoran di SMK Negeri 2 Baleendah tahun ajaran 2009-2010”?

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan sekolah yang mempunyai tujuan pendidikan yang sistem pendidikannya menyiapkan sumber daya manusia yang memiliki keinginan bekerja pada bidang yang menjadi minatnya guna memenuhi bursa tenaga kerja, pernyataan tersebut sesuai dengan tujuan khusus SMK yang tertuang dalam kurikulum SMK edisi 2004 (2004:7), pencapaian tujuan dilakukan dengan memberikan bekal pada peserta didik berupa teori atau praktik dalam pelajaran produktif yang dibagi dalam mata diklat salah satunya adalah Tata Hidang. Setiap mata diklat mempunyai kompetensi yang menunjang terhadap pencapaian tujuan SMK salah satunya adalah “Merencanakan dan Menyiapkan Hidangan *Buffet*.”

Berdasarkan latar belakang masalah, maka masalah dalam penelitian ini penulis batasi pada pendapat peserta didik tentang kompetensi “Merencanakan dan Menyiapkan Hidangan *Buffet*” sebagai kesiapan tenaga pramusaji di usaha catering, meliputi:

- a. Pengetahuan tentang jenis-jenis *buffet*, pengertian *buffet*, prinsip-prinsip penataan *buffet*, dan macam-macam *buffet* yang diselenggarakan dalam *banquet*.
- b. Pemahaman tentang macam-macam meja *buffet*, bentuk penataan *buffet*, bentuk dasar meja *buffet*
- c. Sikap menerima tugas untuk melaksanakan *hygiene* pribadi, melaksanakan *hygiene* ditempat kerja, teliti dalam melaksanakan praktikum sebagai seorang

pramusaji, menerima kritikan dari guru pada saat praktikum sebagai seorang pramusaji, teliti dalam mempersiapkan peralatan hidang, teliti dalam melaksanakan praktikum melayani tamu sesuai dengan syarat fisik, menjaga keselamatan kerja.

- d. Minat mendesain meja *buffet*, merencanakan hidangan *buffet*, mengevaluasi hidangan *buffet*, memodifikasi meja *buffet*, mempersiapkan hidangan *stand*, memodifikasi sesuai dengan contoh dari guru, mengoperasikan berbagai alat besar pada usaha catering, menata hidangan *buffet*, melaksanakan tugas seorang pramusaji sebelum acara dimulai, dan merencanakan menu *stand*.

Berdasarkan pembatasan masalah yang telah dikemukakan, maka dapat dirumuskan masalah pokok yaitu pendapat peserta didik tentang kompetensi “Merencanakan dan Menyiapkan Hidangan *Buffet*” sebagai kesiapan tenaga pramusaji di usaha catering.

Gambaran yang jelas dan untuk menghindari penafsiran yang salah terhadap istilah yang terdapat pada judul, maka penulis akan menjelaskan definisi operasional sebagai berikut:

1. Pendapat Peserta Didik

a. Pendapat

Pendapat adalah “Pandangan atau tanggapan mengenai suatu hal” (Kamus Besar Bahasa Indonesia, 2006:311).

b. Peserta Didik

UU RI No. 20 TH. 2003 peserta didik adalah “anggota masyarakat yang berusaha mengembangkan potensi dirinya melalui proses pembelajaran yang tersedia pada jalur, jenjang dan jenis tertentu”

Peserta didik adalah “individu yang berinteraksi dengan guru dalam proses belajar mengajar” (Hamalik, 1993:5)

Peserta didik adalah “elemen yang terpenting diantara elemen yang lain dalam proses belajar mengajar” (Hadis, 2006:16)

Pengertian pendapat peserta didik adalah pandangan atau tanggapan dari setiap individu yang berinteraksi dengan guru dalam proses belajar mengajar pada jalur, jenjang dan jenis tertentu, dalam penelitian ini yang diteliti adalah jenjang pendidikan menengah.

2. Kompetensi Merencanakan dan Menyiapkan Hidangan *Buffet*

a. Kompetensi

Abdul Majid (2005:5) mengemukakan bahwa “kompetensi adalah seperangkat tindakan intelegen penuh tanggung jawab yang harus di dimiliki seseorang sebagai syarat untuk dianggap mampu melaksanakan tugas-tugas dalam bidang pekerjaan tertentu.”

b. Merencanakan dan Menyiapkan Hidangan *Buffet*

Merencanakan dan Menyiapkan Hidangan *Buffet* adalah “kompetensi yang ada pada mata diklat produktif yaitu Tata Hidang, kompetensi “Merencanakan dan Menyiapkan Hidangan *Buffet*” berisi tentang teori dan praktikum yang mempelajari tentang merencanakan dan menyiapkan segala yang diperlukan untuk pelayanan *buffet* pada suatu acara” (Kurikulum SMK 2004, 2004 : 63).

Pengertian kompetensi “Merencanakan dan Menyiapkan Hidangan *Buffet*” yang telah dijelaskan di atas dijadikan acuan dalam mengartikan kompetensi

“Merencanakan dan Menyiapkan Hidangan *Buffet*”, dalam penelitian ini adalah kemampuan peserta didik dalam melaksanakan tugas-tugas dengan penuh tanggung jawab pada saat menyiapkan peralatan *buffet*, merancang *lay-out buffet*, dan menyiapkan makanan *buffet*.

3. Kesiapan Tenaga Pramusaji di Usaha Katering

a. Kesiapan

Slameto (2003:113) mengemukakan bahwa :

Kesiapan adalah seluruh kondisi seseorang yang membuatnya siap untuk memberikan respon atau jawaban di dalam cara tertentu terhadap suatu situasi. Penyesuaian kondisi suatu saat akan berpengaruh pada atau kecenderungan untuk memberi respon. Kondisi kesiapan mencapai 3 aspek, yaitu:

1. Kondisi fisik, mental, dan emosional
2. Kebutuhan-kebutuhan, motif dan tujuan
3. Keterampilan, pengetahuan dan pengertian yang lain yang telah dipelajari.

b. Tenaga Pramusaji

Tenaga orang yang bekerja atau mengerjakan sesuatu. Pekerja; pegawai (Kamus Besar Bahasa Indonesia, 2005:1171)

Menurut Richard (2000:25) “Pramusaji adalah seseorang yang melayani tamu, selain itu juga bertanggung jawab mengenai persiapan katering pada operasi belum dimulai dengan cara melengkapi semua peralatannya.”

Menurut Soekresno dan Pedit, (1998:1) adalah “karyawan yang mempunyai tugas dan tanggung jawab melayani tamu.”

Pengertian tenaga pramusaji orang yang bekerja di usaha jasa boga dengan mempunyai tanggung jawab melayani tamu dan mempersiapkan segala perlengkapan yang dibutuhkan sebelum acara dimulai.

c. Usaha Katering

Usaha katering adalah “suatu usaha dalam bidang jasa boga yang memberikan jasa pelayanan terhadap pemesanan makanan dan minuman untuk jamuan makan.” (Pamudji, 1999: 1).

Pengertian kesiapan tenaga pramusaji di usaha katering adalah seseorang yang siap melayani tamu dan bertanggung jawab mengenai persiapan katering terhadap pemesanan makanan dan minuman untuk jamuan makan, serta mempersiapkan peralatan yang dipergunakan untuk acara tersebut.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum penelitian ini adalah untuk memperoleh gambaran mengenai pendapat tentang kompetensi “Merencanakan dan Menyiapkan Hidangan *Buffet*” sebagai kesiapan tenaga pramusaji di usaha katering pada peserta didik SMK 2 Baleendah kelas XI Program Keahlian Restoran tahun ajaran 2009-2010.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus penelitian ini adalah untuk mengetahui pendapat peserta didik tentang kompetensi “Merencanakan dan Menyiapkan Hidangan *Buffet*” sebagai kesiapan tenaga pramusaji di usaha katering, meliputi

- a. Pengetahuan tentang jenis-jenis *buffet*, pengertian *buffet*, prinsip-prinsip penataan *buffet*, dan macam-macam *buffet* yang diselenggarakan dalam *banquet*.

- b. Pemahaman tentang macam-macam meja *buffet*, bentuk penataan *buffet*, bentuk dasar meja *buffet*
- c. Sikap menerima tugas untuk melaksanakan *hygiene* pribadi, melaksanakan *hygiene* ditempat kerja, teliti dalam melaksanakan praktikum sebagai seorang pramusaji, menerima kritikan dari guru pada saat praktikum sebagai seorang pramusaji, teliti dalam mempersiapkan peralatan hidang, teliti dalam melaksanakan praktikum melayani tamu sesuai dengan syarat fisik, menjaga keselamatan kerja.
- d. Minat mendesain meja *buffet*, merencanakan hidangan *buffet*, mengevaluasi hidangan *buffet*, memodifikasi meja *buffet*, mempersiapkan hidangan *stand*, memodifikasi sesuai dengan contoh dari guru, mengoperasikan berbagai alat besar pada usaha catering, menata hidangan *buffet*, melaksanakan tugas seorang pramusaji sebelum acara dimulai, dan merencanakan menu *stand*.

D. Manfaat Penelitian

Hasil ini diharapkan dapat memberikan manfaat yang berarti bagi berbagai pihak di bawah ini:

1. SMK 2 Negeri Baleendah: sebagai informasi dalam upaya meningkatkan kualitas lulusan yang dapat mewujudkan SMK sesuai dengan Visi dan Misi SMK 2 Negeri Baleendah.
2. Tenaga pengajar atau guru SMK Negeri 2 Baleendah: sebagai bahan evaluasi dalam upaya meningkatkan pembelajaran khususnya kompetensi “Merencanakan dan Menyiapkan Hidangan *Buffet*.”

3. Peserta didik SMK Negeri 2 Baleendah: dapat dijadikan bahan informasi dalam upaya meningkatkan kemampuan tentang kompetensi “Merencanakan dan Menyiapkan Hidangan *Buffet*” sebagai bekal untuk tenaga pramusaji di usaha katering.
4. Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga: sebagai bahan masukan untuk mempersiapkan tenaga pengajar dan pendidik yang profesional di SMK Pariwisata.
5. Penulis: memberikan pengalaman meneliti dan menambah wawasan, pengetahuan, serta keterampilan dan memperoleh informasi mengenai pendapat peserta didik tentang pelaksanaan pembelajaran “Merencanakan dan Menyiapkan Hidangan *Buffet*” agar menjadi masukan bagi penulis dalam mempersiapkan diri sebagai calon pendidik SMK kelompok Pariwisata.

E. Asumsi

Asumsi atau disebut juga anggapan dasar pada penelitian ini dijadikan pedoman sebagai suatu pendapat yang dapat dipertanggungjawabkan kebenarannya. Menurut Sugiyono (2008:82) bahwa: “Asumsi merupakan pernyataan diterima kebenarannya tanpa pembuktian.” Berdasarkan pendapat tersebut, maka penulis merumuskan anggapan dasar dalam penelitian ini yaitu :

1. Peserta didik Restoran SMK 2 Negeri Baleendah disiapkan untuk menjadi tenaga kerja bahkan diharapkan dapat menciptakan lapangan kerja sendiri. Asumsi tersebut sesuai dengan kurikulum SMK tentang tujuan khusus SMK No 3 yaitu: “Membekali peserta didik dengan ilmu pengetahuan, teknologi,

dan seni agar mampu mengembangkan diri dikemudian hari baik secara mandiri maupun melalui jenjang pendidikan yang lebih tinggi.”

2. Kesiapan peserta didik untuk menjadi seorang pramusaji tidak bisa muncul dalam diri seseorang peserta didik. Peserta didik dikatakan memiliki kesiapan untuk menjadi seorang pramusaji apabila mereka memiliki kondisi fisik, mental, emosional yang tangguh. Asumsi ini ditunjang oleh pendapat Slameto(2003: 113) yang berpendapat bahwa:

Kondisi siap pada individu mencakup 3 aspek, yaitu:

- a. Kondisi fisik, mental dan sosial;
- b. Kebutuhan-kebutuhan, Motif dan tujuan;
- c. Keterampilan, pengetahuan dan pengertian yang lain yang telah dipelajari.

F. Pertanyaan Penelitian

Permasalahan ini perlu dijelaskan agar dapat memberikan arahan dalam pelaksanaan penelitian. Berdasarkan tujuan penelitian maka rumusan pertanyaan penelitian adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pendapat peserta didik tentang kompetensi “Merencanakan dan Menyiapkan Hidangan *Buffet*” berkaitan dengan pengetahuan tentang jenis-jenis *buffet*, pengertian *buffet*, prinsip-prinsip penataan *buffet*, dan macam-macam *buffet* yang diselenggarakan dalam *banquet*?
2. Bagaimana pendapat peserta didik tentang kompetensi “Merencanakan dan Menyiapkan Hidangan *Buffet*” berkaitan dengan pemahaman tentang macam-macam meja *buffet*, bentuk penataan *buffet*, bentuk dasar meja *buffet*?
3. Bagaimana pendapat peserta didik tentang kompetensi “Merencanakan dan Menyiapkan Hidangan *Buffet*” berkaitan dengan sikap tentang menerima tugas untuk melaksanakan *hygiene* pribadi, melaksanakan *hygiene* ditempat kerja,

teliti dalam melaksanakan praktikum sebagai seorang pramusaji, menerima kritikan dari guru pada saat praktikum sebagai seorang pramusaji, teliti dalam mempersiapkan peralatan hidang, teliti dalam melaksanakan praktikum dalam melayani tamu sesuai dengan syarat fisik, menjaga keselamatan kerja?

4. Bagaimana pendapat peserta didik tentang kompetensi “Merencanakan dan Menyiapkan Hidangan *Buffet*” berkaitan dengan minat tentang mendesain meja *buffet*, merencanakan hidangan *buffet*, mengevaluasi hidangan *buffet*, memodifikasi meja *buffet*, mempersiapkan hidangan *stand*, memodifikasi sesuai dengan contoh dari guru, mengoperasikan berbagai alat besar pada usaha catering, menata hidangan *buffet*, melaksanakan tugas seorang pramusaji sebelum acara dimulai, dan merencanakan menu *stand*?

G. Metode Penelitian

1. Metode Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif. Metode ini bertujuan untuk mendapatkan gambaran dari suatu keadaan yang ada pada masa sekarang dan sedang berlangsung serta berpusat pada masalah yang aktual. Hal tersebut sesuai dengan pendapat Surakhmand (2000:140) bahwa, metode deskriptif yaitu :

1. Memusatkan diri dari pemecahan masalah yang ada pada masa sekarang dan pada masalah yang aktual.
2. Data yang dikumpulkan mula-mula disusun dijelaskan dan kemudian dianalisis (kerena itu metode ini sering disebut metode deskriptif analitik)

Teknik pengumpulan data yang penulis gunakan dalam penelitian ini, yaitu angket atau kuesioner. Kuesioner Menurut Sugiyono (2008:199) “Kuesioner merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi

seperangkat pertanyaan atau pertanyaan tertulis kepada responden untuk dijawabnya.”

Angket dalam penelitian ini dimaksudkan untuk mendapatkan data peserta didik tentang kompetensi “Merencanakan dan Menyiapkan Hidangan *Buffet*.”

2. Populasi dan Sampel

Menurut Sugiyono (2008 : 80) ”Populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri atas objek atau subjek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya.” Berdasarkan pengertian tersebut, maka yang menjadi populasi dalam penelitian ini adalah siswa kelas XI Restoran SMK 2 Baleendah dengan jumlah populasi sebanyak 160 siswa.

Menurut Sugiyono (2008: 81), ”Sampel adalah bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi tersebut.” Tidak terdapat batasan tertentu mengenai berapa besar sampel yang diambil dari populasi, karena absah tidaknya sampel bukan terletak pada besar atau banyaknya sampel yang diambil tetapi terletak pada sifat dan karakteristik sampel apakah mendekati populasi atau tidak.

Adapun teknik sampling yang digunakan dalam penelitian ini adalah *Probability Sampling* dengan *Simple Random Sampling*. Teknik *Simple Random Sampling* menurut Sugiyono (2008:120) bahwa Teknik *Simple Random* adalah”teknik pengambilan data yang paling *simple* (sederhana) karena pengambilan anggota sampel dari populasi dilakukan secara acak tanpa memperhatikan strata yang ada dalam populasi itu.” Dalam penelitian ini jumlah sampel adalah 34 siswa dari 4 kelas yang berjumlah 160 siswa.

3. Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian sebagai tempat melakukan kegiatan penelitian guna memperoleh data yang berasal dari responden. Lokasi yang digunakan dalam penelitian ini adalah Jl. RAA. Wiranata Kusumah No. 11 Kec. Baleendah Kab. Bandung. Penulis melakukan penelitian pada peserta didik kelas XI di SMK 2 Negeri Baleendah.

