

## **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 bangsa itu sendiri. Pendidikan diharapkan mampu memberikan sumbangan besar dalam mengarahkan pengembangan dan pemberdayaan Sumber Daya Manusia (SDM) yang produktif, terampil dan mandiri sesuai dengan Tujuan Pendidikan Nasional yang tertuang dalam Undang-Undang No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional sebagai berikut:

Tujuan Umum Pendidikan Nasional yaitu:

1. Meningkatkan keimanan dan ketakwaan peserta didik kepada Tuhan Yang Maha Esa.
2. Mengembangkan potensi peserta didik agar menjadi warga negara kreatif, mandiri, demokrasi dan bertanggung jawab.
3. Mengembangkan potensi peserta didik agar memiliki wawasan kebangsaan, memiliki dan menghargai keanekaragaman budaya bangsa Indonesia.
4. Mengembangkan potensi peserta didik agar memiliki kepedulian terhadap lingkungan hidup dengan secara aktif turut memelihara dan melestarikan lingkungan hidup serta memanfaatkan sumber daya alam dengan aktif dan efisien.

Pemerintah dalam menyelenggarakan pendidikan melalui tiga jalur yaitu jalur pendidikan formal, non formal dan informal. Pendidikan formal adalah jalur pendidikan yang diselenggarakan secara berjenjang dan berkesinambungan mulai dari pendidikan dasar, pendidikan menengah dan pendidikan tinggi.

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) termasuk pada pendidikan yang mempersiapkan tenaga-tenaga yang cakap, terampil dan mandiri. SMK bertujuan mendidik dan mempersiapkan calon tenaga kerja tingkat menengah untuk dapat

terjun di masyarakat pada bidang-bidang tertentu. Seperti yang termuat dalam

Tujuan Kurikulum SMK (2004) 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 di 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 berkompentensi, 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 dikemudian hari baik secara mandiri maupun melalui jenjang pendidikan yang lebih tinggi.
4. Membekali peserta didik dengan kompetensi-kompetensi sesuai dengan program keahlian yang dipilih.

Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 9 Bandung merupakan salah satu SMK Pariwisata yang berdiri di bawah Departemen Pendidikan Nasional (Dekdiknas). SMKN 9 Bandung sebagai salah satu sekolah Kelompok Pariwisata diharapkan mampu mempersiapkan lulusannya yang memiliki sikap profesional dengan kualitas yang siap bersaing di dunia kerja atau industri yang termuat dalam visi dan misi SMKN 9 Bandung sebagai berikut:

1. Visi  
Menjadi lembaga pendidikan yang mampu mempersiapkan lulusan bersaing di masyarakat dunia era pasar bebas.
2. Misi  
Mendidik siswa untuk memiliki pengetahuan dan sikap sehingga menjadi tamatan yang memiliki kecerdasan spiritual dan emosional, melatih dan mengembangkan siswa untuk memperoleh kompetensi dalam bidangnya secara profesional sesuai dengan kebutuhan dunia industri/dunia usaha dan mampu bersaing secara kompetitif mengembangkan institusi menjadi lembaga terpadu yang berfungsi sebagai Pusat Pelatihan (*Learning Organization*) dan Pusat Pengujian (*Center of Exellen*) meningkatkan kesejahteraan warga sekolah sehingga terwujud keharmonisan seluruh warga sekolah.

Tujuan SMK tersebut akan tercapai apabila program pendidikan yang diberikan benar-benar dibutuhkan untuk mencapai penguasaan sejumlah mata diklat, salah satunya adalah Mata Diklat Tata Hidang. Tata Hidang adalah salah satu mata diklat yang dipelajari oleh siswa SMKN 9 Bandung Program Keahlian Restoran. Mata Diklat Tata Hidang terdiri dari beberapa kompetensi yang wajib ditempuh oleh peserta didik. Kegiatan belajar Tata Hidang dilakukan melalui materi pembelajaran teori dan praktek. Praktek dilakukan di Restoran Sari Kencana SMKN 9 Bandung.

Keberhasilan pembelajaran Tata Hidang sangat dipengaruhi oleh faktor mutu kegiatan belajar. Kegiatan belajar tersebut akan berhasil apabila dilaksanakan secara sistematis dengan langkah yang terarah dan teratur. Faktor yang mempengaruhi mutu kegiatan belajar salah satunya adalah sarana pembelajaran.

Sarana pembelajaran merupakan segala sesuatu yang mendukung secara langsung terhadap kelancaran proses pembelajaran. Sarana pembelajaran sangat penting peranannya, bahkan pendidikan tidak mungkin dapat terselenggara dengan baik apabila para tenaga kependidikan dan para peserta didik tidak didukung oleh sarana pembelajaran yang diperlukan untuk penyelenggaraan kegiatan belajar mengajar. Sarana pembelajaran bermanfaat untuk mengatasi berbagai kendala yang ditemukan dalam penyelenggaraan proses belajar mengajar. Adanya sarana pembelajaran membuka peluang yang lebih besar bagi terciptanya kondisi belajar mengajar yang efektif.

Restoran Sari kencana merupakan salah satu sarana pembelajaran Tata Hidang di SMKN 9 Bandung. Penyediaan Restoran Sari Kencana bertujuan sebagai sarana latihan bagi peserta didik yang akan praktek kerja industri. Peserta didik Program Keahlian Restoran harus mampu memahami tentang jenis dan kegunaan sarana Tata Hidang, sehingga pada saat melaksanakan praktek sudah tidak canggung lagi.

Sarana Tata Hidang yang ada di Restoran Sari Kencana SMKN 9 Bandung sebagai salah satu komponen yang sangat penting dalam proses pembelajaran. Banyak jenis sarana belajar yang dapat dimanfaatkan peserta didik Program Keahlian Restoran untuk mendukung dan mempermudah kegiatan belajar mengajar khususnya kegiatan praktikum Tata Hidang diantaranya ruangan restoran, perabotan/*furniture*, linen dan peralatan. Adanya sarana Tata Hidang yang lengkap dan bermutu kualitas pembelajaran akan semakin baik, dan motivasi belajar siswa akan meningkat.

Penggunaan sarana Tata Hidang perlu mendapat perhatian, karena dengan menggunakan sarana Tata Hidang secara efektif peserta didik Program Keahlian Restoran akan mendapatkan peluang yang lebih besar dalam mencapai hasil belajar yang optimal. Oleh karena itu peneliti sebagai mahasiswa Tata Boga Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (PKK) FPTK UPI dan merupakan calon guru di SMK Kelompok Pariwisata tertarik untuk melakukan penelitian tentang Pendapat Peserta Didik Tentang Sarana Tata Hidang Sebagai Pembelajaran di Restoran Sari Kencana SMKN 9 Bandung.

## 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 bagaimana pendapat peserta didik tentang sarana Tata Hidang sebagai pembelajaran di Restoran Sari Kencana SMKN 9 Bandung. Rumusan masalah diatas dapat dijadikan judul skripsi yaitu: “Pendapat Peserta Didik Tentang Sarana Tata Hidang Sebagai Pembelajaran di Restoran Sari Kencana SMKN 9 Bandung”.

Pembatasan masalah sangat diperlukan untuk memperjelas masalah yang akan diteliti. Jenis-jenis sarana Tata Hidang yang digunakan oleh peserta didik Program Keahlian Restoran yang meliputi ruangan restoran, perabotan/*furniture*, linen dan peralatan pelayanan merupakan masalah dalam penelitian ini. Masalah penelitian ini penulis batasi pada pendapat peserta didik tentang sarana Tata Hidang sebagai pembelajaran di Restoran Sari Kencana SMKN 9 Bandung meliputi:

1. Pendapat peserta didik tentang ruangan restoran sebagai sarana pembelajaran Tata Hidang di Restoran Sari Kencana SMKN 9 Bandung.
2. Pendapat peserta didik tentang perabotan/*furniture* sebagai sarana pembelajaran Tata Hidang di Restoran Sari Kencana SMKN 9 Bandung.
3. Pendapat peserta didik tentang linen sebagai sarana pembelajaran Tata Hidang di Restoran Sari Kencana SMKN 9 Bandung.
4. Pendapat peserta didik tentang peralatan pelayanan sebagai sarana pembelajaran Tata Hidang di Restoran Sari Kencana SMKN 9 Bandung.

Definisi operasional sangat diperlukan untuk menghindari terjadinya kesalahpahaman antara penulis dan pembaca tentang berbagai pengertian yang ada dalam penelitian ini, khususnya pengertian istilah yang terdapat pada judul penelitian. Definisi operasional dalam penelitian ini adalah:

## **1. Pendapat Peserta Didik**

### **a. Pendapat**

Pendapat menurut Poerwadarminta (1998:227) adalah “Penilaian individu sebagai pernyataan sikap verbal, non verbal, bersikap positif, negatif tetapi pertanyaan dapat berbeda pada objek tertentu”.

### **b. Peserta Didik**

Peserta didik adalah anggota masyarakat yang berusaha mengembangkan potensi diri melalui proses pembelajaran yang tersedia pada jalur, jenjang, dan jenis pendidikan tertentu (UU Sisdiknas Tahun 2003)

Pengertian pendapat peserta didik mengacu pada pengertian pendapat dan peserta didik di atas. Pendapat peserta didik yaitu penilaian anggota masyarakat yang berusaha mengembangkan potensi diri melalui proses pembelajaran yang tersedia pada jalur, jenjang, dan jenis pendidikan tertentu.

## **2. Sarana Tata Hidang**

### **a. Sarana**

Sarana menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (2000:784) adalah “Segala sesuatu yang dapat dipakai sebagai alat dalam mencapai maksud atau tujuan”.

## b. Tata Hidang

Tata Hidang adalah sekelompok bahan kajian dan pekerjaan yang mempelajari tentang cara pelayanan dan penyajian makanan dan minuman (GBPP SMK Pariwisata 1994:140).

Pengertian sarana Tata Hidang mengacu pada pengertian sarana dan Tata Hidang di atas. Sarana Tata Hidang yang dimaksud dalam penelitian ini adalah segala sesuatu yang dapat dipakai sebagai alat dalam mencapai maksud atau tujuan kegiatan tentang cara pelayanan dan penyajian makanan dan minuman.

## 3. Pembelajaran di Restoran Sari Kencana SMKN 9 Bandung

### a. Pembelajaran

Pembelajaran menurut Uno (2007:54) adalah “Suatu proses interaksi peserta belajar dengan pengajar, instruktur dan sumber belajar pada suatu lingkungan belajar untuk mencapai tujuan belajar tertentu”

### b. Restoran Sari Kencana SMKN 9 Bandung

Restoran Sari Kencana SMKN 9 Bandung adalah fasilitas sekolah berupa tempat atau bangunan restoran yang digunakan sebagai tempat belajar Tata Hidang oleh peserta didik Program Keahlian Restoran (Kurikulum SMKN 9 Bandung).

Pengertian pembelajaran di Restoran Sari Kencana SMKN 9 Bandung mengacu pada pengertian pembelajaran dan Restoran Sari Kencana SMKN 9 Bandung di atas. Pengertian pembelajaran di Restoran Sari Kencana SMKN 9 Bandung yaitu proses interaksi peserta belajar dengan pengajar, instruktur dan sumber belajar di suatu fasilitas sekolah berupa tempat atau bangunan restoran

yang digunakan sebagai tempat belajar Tata Hidang oleh peserta didik Program Keahlian Restoran.

Pengertian pendapat peserta didik tentang sarana Tata Hidang sebagai pembelajaran di Restoran Sari Kencana SMKN 9 Bandung yaitu penilaian anggota masyarakat yang berusaha mengembangkan potensi diri melalui proses pembelajaran yang tersedia pada jalur, jenjang dan jenis pendidikan tertentu tentang alat yang digunakan dalam menunjang proses interaksi peserta belajar dengan pengajar, instruktur dan sumber belajar di suatu fasilitas sekolah berupa tempat atau bangunan restoran yang digunakan sebagai tempat belajar Tata Hidang oleh peserta didik Program Keahlian Restoran.

### **C. Tujuan Penelitian**

Adapun yang menjadi tujuan penelitian ini terdiri dari tujuan umum dan tujuan khusus. Penjelasannya adalah sebagai berikut:

#### **1. Tujuan Umum**

Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui pendapat peserta didik tentang sarana Tata Hidang sebagai pembelajaran di Restoran Sari Kencana SMKN 9 Bandung.

#### **2. Tujuan Khusus**

Tujuan khusus dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh data tentang:

- a. Pendapat peserta didik tentang ruangan restoran sebagai sarana pembelajaran Tata Hidang di Restoran Sari Kencana SMKN 9 Bandung.
- b. Pendapat peserta didik tentang perabotan/*furniture* sebagai sarana pembelajaran Tata Hidang di Restoran Sari Kencana SMKN 9 Bandung.

- c. Pendapat peserta didik tentang linen sebagai sarana pembelajaran Tata Hidang di Restoran Sari Kencana SMKN 9 Bandung.
- d. Pendapat peserta didik tentang peralatan pelayanan sebagai sarana pembelajaran Tata Hidang di Restoran Sari Kencana SMKN 9 Bandung.

#### **D. Asumsi**

Pengertian asumsi atau anggapan dasar menurut Surakhmad (1998:27) yaitu “Anggapan dasar atau postulat adalah sebuah titik tolak yang menjadi tumpuan pandangan dan kegiatan terhadap masalah yang dihadapi, postulat ini menjadi titik pangkal dimana tidak ada lagi keraguan dalam penelitian ini”. Asumsi pada penelitian ini adalah:

1. Ruang restoran, perabotan/*furniture*, linen dan peralatan pelayanan merupakan jenis sarana Tata Hidang yang dimanfaatkan oleh peserta didik belajar Tata Hidang. Pendapat ini diperkuat oleh Ihat Fatimah dan Mustofa (2004:20) yaitu “Sarana dalam pembelajaran diartikan segala macam fasilitas yang dapat menunjang dan melengkapi terselenggaranya kegiatan pembelajaran”.
2. Restoran Sari Kencana sebagai sarana pembelajaran dapat meningkatkan kemampuan peserta didik dalam mencapai hasil belajar yang optimal. Pendapat ini diperkuat oleh Surakhmad (2003:2) bahwa “ Penggunaan sarana pada proses belajar mengajar bertujuan untuk mempertinggi prestasi belajarnya”.

### **E. Metode Penelitian**

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif. Penggunaan metode deskriptif diperlukan untuk menggambarkan data yang ada pada masa sekarang, seperti yang dikemukakan oleh Surakhmad (1998:140) ciri-ciri metode deskriptif yaitu:

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

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

Lokasi yang dipilih untuk pelaksanaan penelitian ini adalah SMKN 9 Bandung Kelompok Pariwisata yang beralamat di Jl. Soekarno Hatta KM 10 Bandung. SMKN 9 Bandung dipilih sebagai lokasi penelitian karena permasalahan penelitian terdapat di Program Keahlian Restoran SMKN 9 Bandung yang mempunyai Restoran Sari Kencana sebagai saran Pembelajaran Tata Hidang. Sampel dalam penelitian ini adalah peserta didik Kelas XI Program Keahlian Restoran SMKN 9 Bandung yang telah mengikuti Mata Diklat Tata Hidang sebanyak 36 orang.