

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pendidikan merupakan salah satu unsur yang memiliki peranan penting dalam membentuk dan mengembangkan bangsa yang berkualitas. Pendidikan diharapkan mampu memberikan sumbangan besar dalam meningkatkan Sumber Daya Manusia (SDM) sebagai tenaga pembangunan, hadirnya kualitas SDM yang profesional dapat menumbuhkan manusia-manusia pembangunan yang mempunyai sikap dan perilaku kreatif, inovatif dan selalu berkeinginan untuk maju. Gambaran pendidikan tersebut di atas 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 ketaqwaan 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.

Upaya pemerintah dalam merealisasikan Tujuan Pendidikan Nasional dengan menyelenggarakan program pendidikan melalui jalur pendidikan formal, non formal dan informal. Jalur pendidikan formal diselenggarakan melalui kegiatan berjenjang dan berkesinambungan. Jenjang pendidikan formal dimulai dari pendidikan dasar, pendidikan menengah, dan pendidikan tinggi, sedangkan jenis pendidikan terdiri dari pendidikan umum dan pendidikan kejuruan.

Perkembangan dunia pendidikan sejalan dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi yang demikian pesat menuntut pengadaan sumber daya manusia yang berkualitas dalam berbagai bidang dan jenjang termasuk pendidikan teknologi kejuruan. Sekolah Menengah Kejuruan merupakan lembaga pendidikan yang berada pada jenjang pendidikan menengah yang mempunyai tugas mempersiapkan peserta didiknya menjadi tenaga kerja yang terampil dan profesional di bidangnya. Sekolah Menengah Kejuruan yang diupayakan pemerintah untuk mempersiapkan tenaga kerja yang berkualitas dalam bidang kepariwisataan adalah SMK Pariwisata. SMK Kelompok Pariwisata terdiri dari beberapa program keahlian salah satunya yaitu program keahlian restoran, yang menyiapkan peserta didiknya terampil dalam bidang tata boga. Seperti yang tercantum dalam tujuan kurikulum SMK Kelompok Pariwisata Program Keahlian Restoran (2004:1) :

Membekali peserta didik dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap agar kompeten:

1. Mengolah dan menyajikan makanan kontinental yang terdiri dari makanan pembuka, makanan utama, dan makanan penutup.
2. Mengolah dan menyajikan makanan Indonesia yang terdiri dari makanan pembuka, makanan pokok, lauk pauk, dan makanan penutup.
3. Melayani makan dan minum baik di restoran maupun di kamar tamu, serta menata meja makan dan meja prasmanan.
4. Mengolah dan menyajikan aneka minuman non alkohol.
5. Mengorganisir operasi pelayanan makan dan minum di restoran.

Kurikulum SMK Kelompok Pariwisata Program Keahlian Restoran memuat sejumlah substansi pembelajaran diantaranya substansi instruksional yang dikelompokkan dalam program normatif, adaptif, dan produktif. Kompetensi penyiapan dan pengolahan sate serta hidangan panggung merupakan ruang lingkup dari program produktif dan merupakan salah satu kompetensi yang

termasuk ke dalam mata pelajaran oriental. Ruang lingkup kompetensi penyiapan dan pengolahan sate serta hidangan panggang yang tercantum dalam kurikulum SMK Kelompok Pariwisata Program Keahlian Restoran (2004: 56), meliputi :

1. Mengidentifikasi bahan utama sate serta hidangan panggang
2. Menyiapkan campuran bumbu sate serta hidangan panggang
3. Menyiapkan peralatan pengolahan sate serta hidangan panggang
4. Mengolah dan menyajikan sate serta hidangan panggang

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Pariwisata bertujuan menyiapkan lulusannya sebagai tenaga terampil tingkat menengah (*middle skills*) yang siap kerja selaras dengan kebutuhan dunia kerja. Dalam meningkatkan kesesuaian mutu tamatan SMK dengan dunia kerja, maka Departemen Pendidikan Nasional telah menempuh kebijakan untuk menyelenggarakan kurikulum SMK dengan model Pendidikan Sistem Ganda (PSG) artinya proses pembelajaran selain diselenggarakan di sekolah juga dilaksanakan di dunia usaha dan dunia industri. Melalui program prakerin (Praktek Kerja Industri) peserta didik diharapkan dapat menjadi tenaga kerja yang memiliki kemampuan profesional dengan tingkat pengetahuan, sikap dan keterampilan kerja sesuai dengan kebutuhan pasar industri.

Pengetahuan, sikap, dan keterampilan dalam setiap pembelajaran kompetensi yang diberikan di sekolah sangat penting dikuasai dan dipahami oleh peserta didik agar dapat menunjang pelaksanaan praktek kerja industri di lapangan. Kompetensi penyiapan dan pengolahan sate serta hidangan panggang merupakan salah satu kompetensi yang wajib diikuti oleh peserta didik tingkat satu dengan bahan ajar bersifat teori dan praktek mengenai penyiapan dan pengolahan hidangan oriental yang diolah dengan teknik dibakar atau dipanggang.

Praktek kerja industri pada hakekatnya adalah pelaksanaan pendidikan yang dilaksanakan secara bersama-sama oleh sekolah dan dunia industri atau dunia usaha sebagai institusi pasangan dimana sekolah menyiapkan pengetahuan dan keterampilan dasar sedangkan industri memberikan keahlian profesi, seperti yang tercantum dalam Program Pelaksanaan Prakerin (1999:1) yaitu :

Praktek Kerja 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 di dunia kerja, terarah untuk memacu suatu tingkatan keahlian profesional tertentu.

Komponen PSG adalah institusi pasangan atau industri yang berhubungan dengan lapangan kerja yang mengikat diri bekerjasama dengan lembaga pendidikan pelatihan kejuruan yaitu SMK. SMK Kelompok Pariwisata Program Keahlian Restoran memiliki institusi pasangan yang bergerak di bidang usaha jasa boga, diantaranya yaitu restoran dan hotel.

Restoran dan hotel merupakan usaha industri yang sering digunakan sebagai sarana pelaksanaan praktek kerja industri, karena baik di hotel maupun di restoran terdapat bagian yang menangani pelayanan makan dan minum. Hotel adalah "Bentuk akomodasi yang dikelola secara komersial dan disediakan bagi setiap orang untuk memperoleh pelayanan penginapan berikut makan dan minum" (SK.Menteri perhubungan No.PM.10/Pw.301/Phb.77), sedangkan restoran menurut Rahman (2005:31) yaitu "Industri yang melayani makan dan minum kepada semua orang yang jauh dari rumahnya maupun yang dekat dari rumahnya".

Peserta didik yang melaksanakan praktek kerja industri di restoran dan hotel diberi tugas pada lingkup pekerjaan persiapan pengolahan makanan dan

persiapan penyajian makanan. Penyiapan dan pengolahan sate serta hidangan panggang berada pada salah satu bagian di departemen *food & Beverage* yang mencakup kegiatan persiapan dan pengolahan makanan. Bagian ini termasuk bagian belakang (*back service*) yaitu bagian yang tidak terlihat oleh tamu dan tidak langsung berhubungan dengan tamu karena harus melalui perantara pramusaji atau *waiter*.

Peserta didik ditugaskan untuk bekerja berpindah-pindah dari satu bagian ke bagian lainnya di departemen *food & Beverage*, yaitu bagian *food & Beverage production* dan bagian *food & Beverage service*, agar peserta didik dapat mengenal pekerjaan di masing-masing bagian. Melaksanakan prakerin di restoran dan hotel, peserta didik diwajibkan mengikuti tes yang diadakan pihak restoran maupun hotel untuk mengetahui sejauh mana kesiapan peserta didik dalam melaksanakan prakerin. Jenis tes yang akan diadakan untuk pelaksanaan prakerin yang berhubungan dengan kompetensi penyiapan dan pengolahan sate serta hidangan panggang meliputi :

1. Mengidentifikasi bahan utama sate serta hidangan panggang
2. Menyiapkan campuran bumbu sate serta hidangan panggang
3. Menyiapkan peralatan pengolahan sate serta hidangan panggang
4. Membuat dan menyajikan sate serta hidangan panggang

Kesiapan merupakan faktor yang sangat penting untuk melaksanakan praktek kerja industri, tanpa kesiapan peserta didik tidak akan dapat melaksanakan praktek kerja industri dengan baik. Hasil belajar kompetensi penyiapan dan pengolahan sate serta hidangan panggang diharapkan dapat memberikan manfaat bagi peserta didik agar memiliki kesiapan sebelum

melaksanakan praktek kerja industri di restoran dan hotel. Materi kompetensi penyiapan dan pengolahan sate serta hidangan panggang yang telah dilaksanakan di sekolah diantaranya yaitu teori dan praktek pembuatan beberapa jenis sate, teori dan praktek pembuatan hidangan panggang dari ikan, teori dan praktek pembuatan hidangan panggang dari daging, serta teori dan praktek pembuatan hidangan panggang dari ayam. Hasil belajar kompetensi penyiapan dan pengolahan sate serta hidangan panggang yang didapat peserta didik setelah mengikuti pembelajaran akan berbeda pada setiap individunya. Belajar yang optimal akan memberikan sumbangan yang positif bagi peserta didik sebagai bentuk dari perbuatan hasil belajar yang telah dicapai.

Penulis sebagai mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga FPTK UPI, merasa tertarik untuk menambah pengalaman berupa pengetahuan, sikap, dan keterampilan, di bidang boga. Sebagai calon pendidik, penulis berkeinginan untuk mengetahui manfaat hasil belajar kompetensi penyiapan dan pengolahan sate serta hidangan panggang dalam kesiapan praktek kerja industri di restoran dan hotel, karena pendidik mempunyai peranan penting di dalam keberhasilan proses belajar mengajar dan menghadapi perkembangan IPTEK serta dunia industri.

Uraian latar belakang yang telah dipaparkan merupakan titik tolak bagi penulis sebagai mahasiswa Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Program Studi Pendidikan Tata Boga untuk mengadakan dan melakukan penelitian tentang manfaat hasil belajar kompetensi penyiapan dan pengolahan sate serta hidangan panggang dalam kesiapan praktek kerja industri di restoran dan hotel.

B. Rumusan Masalah

Pengetahuan, sikap, dan keterampilan penyiapan dan pengolahan sate serta hidangan panggang yang didapat peserta didik di sekolah akan memudahkan dan mendorong peserta didik untuk dapat mempersiapkan diri agar mampu bekerja dengan baik selama mengikuti praktek kerja industri di restoran dan hotel, sehingga masalah dalam penelitian ini dapat dirumuskan “Bagaimana manfaat hasil belajar kompetensi penyiapan dan pengolahan sate serta hidangan panggang dalam kesiapan praktek kerja industri di restoran dan hotel” yang selanjutnya dirumuskan sebagai judul skripsi “MANFAAT HASIL BELAJAR KOMPETENSI PENYIAPAN DAN PENGOLAHAN SATE SERTA HIDANGAN PANGGANG DALAM KESIAPAN PRAKTEK KERJA INDUSTRI DI RESTORAN DAN HOTEL”.

Pembatasan masalah dalam penelitian diperlukan untuk memudahkan dan menghindari terlalu luasnya masalah yang akan dibahas, seperti yang dikemukakan oleh Surakhmad (1998:3) :

Pembatasan masalah diperlukan untuk memudahkan atau menyederhanakan masalah, untuk menetapkan terlebih dahulu sesuatu yang diperlukan untuk memecahkan masalah yang dibatasi oleh keadaan waktu, tenaga, kecakapan, selain itu juga menghindari terlalu luasnya masalah yang dibahas.

Pada penelitian ini penulis sebagai mahasiswa PKK Program Studi Pendidikan Tata Boga memberi batasan penelitian tentang manfaat yang diperoleh dari hasil belajar kompetensi penyiapan dan pengolahan sate serta hidangan panggang dalam kesiapan praktek kerja industri di restoran dan hotel. Luasnya

ruang lingkup permasalahan dalam penelitian ini serta keterbatasan penulis, maka penelitian ini akan penulis batasi pada :

1. Manfaat hasil belajar kompetensi penyiapan dan pengolahan sate serta hidangan panggang berupa kemampuan kognitif yaitu pengetahuan jenis-jenis sate serta masakan dengan teknik panggang, pengetahuan memilih bahan utama dan bumbu racikan sate serta hidangan panggang, pengetahuan memilih dan menggunakan alat khusus pengolahan, pengetahuan saus, pelengkap dan *garnish* sate serta hidangan panggang, dan pengetahuan kriteria hasil masakan baik sate maupun masakan dengan teknik panggang.
2. Manfaat hasil belajar kompetensi penyiapan dan pengolahan sate serta hidangan panggang berupa kemampuan afektif yaitu, sikap teliti dan cermat dalam memilih bahan dan bumbu, sikap teliti dan cermat menyiapkan dan memilih *garnish* sate serta hidangan panggang, sikap teliti dan cermat menyiapkan dan membuat bumbu, serta sikap teliti dan cermat menyiapkan, mengolah dan menyajikan sate serta hidangan panggang sesuai dengan prosedur sanitasi *hygiene*.
3. Manfaat hasil belajar kompetensi penyiapan dan pengolahan sate serta hidangan panggang berupa kemampuan Psikomotor yaitu keterampilan peserta didik dalam memilih dan menyiapkan bahan utama serta bumbu racikan sate dan hidangan panggang, keterampilan dalam menggunakan alat pemanggang, keterampilan mengolah sate serta hidangan panggang dengan teknik panggang, keterampilan dalam mengolah dan menyajikan sate serta hidangan panggang sesuai dengan hidangan pelengkap, saus, dan *garnish*.

Definisi operasional dalam penelitian ini diperlukan guna menghindari kesalahpahaman antara pembaca dan penulis. Beberapa istilah dalam penelitian ini perlu dijelaskan sebagai berikut :

1. Manfaat Hasil Belajar Kompetensi Penyiapan dan Pengolahan Sate serta Hidangan Panggang

- a. Pengertian manfaat adalah “Guna, faedah” (Badudu-Zain, Kamus umum Bahasa Indonesia, 1996:858).
- b. Hasil belajar menurut Sudjana (2005:22) adalah “Kemampuan yang dimiliki seseorang setelah ia menerima pengalaman belajarnya”.
- c. Pengertian kompetensi penyiapan dan pengolahan sate serta hidangan panggang menurut kurikulum SMK Kelompok Pariwisata Program Keahlian Restoran edisi 2004 adalah “Kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor untuk melaksanakan pembelajaran kompetensi penyiapan dan pengolahan sate serta hidangan panggang”.

Pengertian manfaat hasil belajar kompetensi penyiapan dan pengolahan sate serta hidangan panggang dalam penelitian ini mengacu pada pengertian di atas yaitu, faedah yang diperoleh peserta didik berupa kemampuan kognitif, afektif, dan psikomotor setelah peserta didik melaksanakan pembelajaran kompetensi penyiapan dan pengolahan sate serta hidangan panggang.

2. Kesiapan Praktek Kerja Industri di Restoran dan Hotel

- a. Kesiapan menurut Slameto (2003:113) adalah “Keseluruhan kondisi seseorang yang siap untuk memberi respons/ jawaban di dalam cara tertentu terhadap suatu situasi”.

b. Pengertian Prakerin menurut Program Pelaksanaan Prakerin (1999:1) 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 di dunia kerja, terarah untuk memacu suatu tingkatan keahlian profesional tertentu.

c. Restoran menurut Rachman (2005:31) adalah “Suatu industri yang tak terbatas, yaitu industri yang melayani makan dan minum kepada semua orang yang jauh dari rumahnya, maupun yang dekat dari rumahnya”.

d. Pengertian hotel adalah “Suatu bentuk akomodasi yang dikelola secara komersial, disediakan bagi setiap orang untuk memperoleh pelayanan dan penginapan berikut makan dan minum” (SK. Menteri perhubungan No.PM.10/PW.301/Phb.77).

Pengertian kesiapan praktek kerja industri di restoran dan hotel mengacu pada pengertian diatas adalah, kondisi siap peserta didik melaksanakan pendidikan dan pelatihan keahlian kejuruan di industri yang melayani makan dan minum, serta industri yang melayani penginapan berikut pelayanan makan dan minum.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Penelitian ini secara umum bertujuan untuk mengetahui manfaat dari hasil belajar kompetensi penyiapan dan pengolahan sate serta hidangan panggang dalam kesiapan praktek kerja industri di restoran dan hotel pada peserta didik tingkat II angkatan 2006/2007 di SMK Negeri 9 Bandung.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus merupakan spesifikasi dari tujuan umum. Tujuan khusus dalam penelitian ini adalah ingin memperoleh data yang meliputi kemampuan sebagai berikut :

1. Manfaat hasil belajar kompetensi penyiapan dan pengolahan sate serta hidangan panggang berupa kemampuan kognitif yaitu, pengetahuan jenis-jenis sate serta masakan dengan teknik panggang, pengetahuan memilih bahan utama dan bumbu racikan sate serta hidangan panggang, pengetahuan memilih dan menggunakan alat khusus pengolahan, pengetahuan saus, pelengkap dan *garnish* sate serta hidangan panggang, dan pengetahuan kriteria hasil masakan baik sate maupun masakan dengan teknik panggang.
2. Manfaat hasil belajar kompetensi penyiapan dan pengolahan sate serta hidangan panggang berupa kemampuan afektif yaitu, sikap teliti dan cermat dalam memilih bahan dan bumbu, sikap teliti dan cermat menyiapkan dan memilih *garnish* sate serta hidangan panggang, sikap teliti dan cermat menyiapkan dan membuat bumbu, serta sikap teliti dan cermat menyiapkan, mengolah dan menyajikan sate serta hidangan panggang sesuai dengan prosedur sanitasi *hygiene*.
3. Manfaat hasil belajar kompetensi penyiapan dan pengolahan sate serta hidangan panggang berupa kemampuan psikomotor yaitu keterampilan peserta didik dalam memilih dan menyiapkan bahan utama serta bumbu racikan sate dan hidangan panggang, keterampilan dalam menggunakan alat pemanggang, keterampilan mengolah sate serta hidangan panggang dengan teknik panggang, keterampilan mengolah dan menyajikan sate serta hidangan panggang sesuai dengan hidangan pelengkap, saus, dan *garnish*.

D. Asumsi

Pengertian asumsi atau anggapan dasar menurut menurut Winarno Surakhmad dalam Arikunto (2002:58) bahwa “Anggapan dasar atau postulat adalah sebuah titik tolak pemikiran yang kebenarannya diterima oleh penyelidik”.

Bertumpu pada pendapat tersebut maka, asumsi pada penelitian ini adalah :

1. Hasil belajar yang dicapai peserta didik melalui proses pembelajaran kompetensi penyiapan dan pengolahan sate serta hidangan panggang yang optimal, cenderung peserta didik akan menguasai ilmu pengetahuan dan keterampilan baik secara teori maupun praktek. Anggapan ini didukung oleh pendapat Sudjana (2005:56-57) yang mengemukakan bahwa :

Hasil belajar yang dicapai seseorang melalui proses belajar mengajar yang optimal cenderung menunjukkan ciri menyeluruh (komprehensif), yakni mencakup ranah kognitif, atau pengetahuan dan wawasan, ranah afektif atau sikap dan apresiasi, serta psikomotor atau keterampilan.

2. Kondisi siap peserta didik dalam melaksanakan praktek kerja industri di restoran dan hotel dilandasi oleh kemampuan pribadi, pengetahuan dan keterampilan dalam bidang boga, khususnya dalam kompetensi penyiapan dan pengolahan sate serta hidangan panggang. Anggapan dasar ini diperkuat oleh pendapat Slameto (2003:113) yang mengemukakan bahwa kesiapan adalah “Keseluruhan kondisi seseorang yang membuatnya siap untuk memberi respons/ jawaban di dalam cara tertentu terhadap suatu situasi”.
3. Manfaat yang dirasakan peserta didik setelah mengikuti pembelajaran kompetensi penyiapan dan pengolahan sate serta hidangan panggang yang bersifat pengetahuan, sikap, dan keterampilan adalah adanya peningkatan dan pengembangan dari hasil belajar kompetensi penyiapan dan pengolahan sate serta hidangan panggang dalam kesiapan praktek kerja industri di restoran dan

hotel. Sesuai dengan uraian Sumahmidjaya (2003:133) dalam Herawati (2006:14) bahwa “Seseorang yang telah mengikuti pendidikan dapat merasakan dan memanfaatkan hasil belajar tersebut”.

E. Pertanyaan Penelitian

Mengacu kepada tujuan penelitian, anggapan dasar dan kemampuan penulis dalam melakukan penelitian, maka pertanyaan-pertanyaan dalam penelitian ini penulis rumuskan sebagai berikut :

1. Bagaimana manfaat hasil belajar kompetensi penyiapan dan pengolahan sate serta hidangan panggang berkaitan dengan kemampuan kognitif yang meliputi pengetahuan jenis-jenis sate serta masakan dengan teknik panggang, pengetahuan memilih bahan dan bumbu racikan sate serta hidangan panggang, pengetahuan memilih dan menggunakan alat khusus pengolahan sate dan hidangan panggang, pengetahuan saus, pelengkap, *garnish* sate serta hidangan panggang, pengetahuan kriteria hasil masakan sate dan masakan dengan teknik panggang dalam kesiapan praktek kerja industri di restoran dan hotel ?
2. Bagaimana manfaat hasil belajar kompetensi penyiapan dan pengolahan sate serta hidangan panggang berkaitan dengan kemampuan afektif yaitu, sikap teliti dan cermat dalam memilih bahan dan bumbu, sikap teliti dan cermat menyiapkan dan memilih *garnish* sate serta hidangan panggang, sikap teliti dan cermat menyiapkan dan membuat bumbu, serta sikap teliti dan cermat menyiapkan, mengolah dan menyajikan sate serta hidangan panggang sesuai dengan prosedur sanitasi *hygien* dalam kesiapan praktek kerja industri di restoran dan hotel ?

3. Bagaimana manfaat hasil belajar kompetensi penyiapan dan pengolahan sate serta hidangan panggang berkaitan dengan kemampuan psikomotor yang meliputi keterampilan peserta didik dalam memilih dan menyiapkan bahan utama serta bumbu racikan sate dan hidangan panggang, keterampilan dalam menggunakan alat pemanggang, keterampilan mengolah sate serta hidangan panggang dengan teknik panggang, keterampilan dalam mengolah dan menyajikan sate serta hidangan panggang sesuai dengan hidangan pelengkap, saus, dan *garnish* yang digunakan dalam kesiapan praktek kerja industri di restoran dan hotel ?

F. Metode Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan menggunakan metode deskriptif. Penggunaan metode deskriptif diperlukan untuk menggambarkan data yang ada pada masa sekarang, seperti yang dikemukakan oleh Surakhmad (1998:40) ciri-ciri metode deskriptif :

1. Memusatkan diri pada pemecahan masalah-masalah yang ada pada masa sekarang, pada masa-masa aktual.
2. Data yang dikumpulkan mula-mula disusun, dijelaskan kemudian dianalisis. Oleh karena itu metode ini disebut metode analisis.

G. Lokasi Dan Sampel Penelitian

Lokasi yang dipilih untuk pelaksanaan penelitian ini adalah SMK Negeri 9 Bandung Kelompok Pariwisata, beralamat di Jl. Sukarno–Hatta Km 10 Bandung. Sampel penelitian sebanyak 30 orang peserta didik Program Keahlian Restoran, yaitu peserta didik tingkat II angkatan 2006/2007 yang akan melaksanakan praktek kerja industri.

