

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pembangunan Nasional pada hakekatnya merupakan pembangunan Indonesia seutuhnya. Pembangunan manusia Indonesia berarti pembangunan masyarakat yang menyeluruh, terarah dan berkesinambungan untuk kesejahteraan seluruh rakyat Indonesia. Seluruh rakyat Indonesia dalam masa pembangunan sekarang ini merupakan sumber daya pembangunan. Peningkatan sumber daya manusia sangat diperlukan guna meningkatkan pembangunan nasional, salah satunya peningkatan kualitas pendidikan sesuai dengan Undang-undang RI No. 2 Thn 2003 pada Bab II Pasal 3 (2003:5) mengenai Fungsi dan Tujuan Pendidikan Nasional yaitu sebagai berikut :

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

Realisasi dari fungsi dan tujuan pendidikan nasional seperti yang tertuang pada kutipan di atas yaitu adanya penyelenggaraan pendidikan melalui jalur formal, informal dan non-formal. Masing-masing jalur pendidikan tersebut menekankan pada upaya menghasilkan sumber daya manusia (SDM) yang berkualitas dengan mengembangkan potensi yang ada pada setiap individu agar mampu hidup mandiri dan bertanggung jawab pada kesejahteraan dirinya, keluarga dan masyarakat, seperti yang tercantum dalam Undang-undang RI No.2

Thn 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional (SISDIKNAS) menjelaskan bahwa:

Penyelenggaraan Sistem Pendidikan Nasional dilaksanakan melalui 2 jalur yaitu jalur pendidikan yang terstruktur dan berjenjang yang terdiri atas pendidikan dasar, pendidikan menengah dan pendidikan tinggi. Pendidikan non-formal adalah jalur pendidikan di luar pendidikan formal yang dapat dilaksanakan secara terstruktur dan berjenjang. Satuan pendidikan non-formal terdiri atas lembaga khusus, lembaga pelatihan, kelompok belajar, pusat kegiatan belajar mengajar dan satuan pendidikan yang sejenis.

Salah satu bidang pendidikan dalam Pembangunan Nasional yaitu di bidang Pariwisata. Bidang pariwisata dapat terwujud dengan baik salah satunya dengan meningkatkan dunia pendidikan di bidang perhotelan. Salah satu pendidikan tinggi formal swasta yang terdapat di Bandung adalah AKPARINDO (Akademi Pariwisata Nasional Indonesia) yang bergerak dalam Pariwisata (Perhotelan). Pendidikan yang diselenggarakan AKPARINDO didasarkan pada Pancasila dan Undang-Undang Dasar 1945. Tugas pokok AKPARINDO adalah menyelenggarakan pendidikan akademik dan/atau professional dalam sejumlah disiplin ilmu pengetahuan.

Tujuan pendidikan AKPARINDO seperti tercantum dalam Pedoman Akademik AKPARINDO (2008:3) yaitu :

Tujuan umum yang diselenggarakan AKPARINDO adalah mencerdaskan kehidupan bangsa dan mengembangkan manusia yang beriman dan bertakwa pada Tuhan YME dan berbudi pekerti luhur serta memiliki pengetahuan dan ketrampilan, kesehatan jasmani dan rohani, kepribadian yang mantap dan mandiri serta tanggung jawab kepada masyarakat. Tujuan khusus pendidikan dari AKPARINDO adalah mendidik para mahasiswa untuk menjadi tenaga terampil di bidang perhotelan dan restoran yang memiliki kecakapan, keahlian dan ketrampilan yang berjiwa pancasila, bersifat terbuka, dan menguasai dasar-dasar ilmiah serta pengetahuan dan teknologi.

Mahasiswa AKPARINDO diwajibkan untuk mengikuti kegiatan perkuliahan agar tercapainya tujuan pendidikan tersebut, salah satu diantaranya adalah mata kuliah Manajemen Makanan dan Minuman yang ditempuh dalam bentuk teori di tingkat III semester VI (Enam) dengan bobot 3 (tiga sks). Teori yang dipelajari yaitu Konsep Manajemen, Hotel Manajemen, *Food & Beverage Departement*, *Food Product Manajemen* meliputi Manajemen Sumber Daya Manusia, Manajemen Peralatan Dapur, Manajemen Material Bahan Makanan, Manajemen Produksi Makanan, Manajemen System dan Manajemen Lingkungan, *Beverage & Bar Service*, Menyusun Menu dan Perhitungan Harga Pokok Makanan dan Minuman (*F & B Cost Control*).

Hasil wawancara yang penulis lakukan kepada Dosen mata kuliah Manajemen Makanan dan Minuman menjelaskan data hasil penilaian mahasiswa D-III angkatan 2005 dan 2006 dalam Praktek Kerja Lapangan (PKL) di Hotel dengan nilai rata-rata Baik (B), sehingga menurut penulis dapat memberikan gambaran kepada mahasiswa untuk memperoleh kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor dalam mempelajari Manajemen Makanan dan Minuman. Ketuntasan hasil belajar Manajemen Makanan dan Minuman tersebut dapat dijadikan sebagai tolok ukur kesiapan mahasiswa untuk menjadi *Supervisor Food & Beverage* di Hotel.

Hasil belajar Manajemen Makanan dan Minuman akan dirasakan hasilnya bagi mahasiswa yang mempelajarinya dan memberikan kemampuan bagi mahasiswa untuk menjadi tenaga ahli. Proses belajar yang dilaksanakan dengan sungguh-sungguh akan membuat diri seseorang berubah dalam kemampuan

kognitif, afektif, dan psikomotor. Kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor yang telah dimiliki oleh mahasiswa tersebut diharapkan dapat memberikan kesiapan menjadi *Supervisor Food & Beverage* di Hotel. Sebagaimana yang diungkapkan oleh Slameto (2003:113) bahwa Kesiapan adalah "Keseluruhan kondisi seseorang/individu yang membuatnya siap untuk memberi respon/jawaban dalam cara tertentu terhadap suatu situasi".

Kesiapan merupakan faktor yang sangat penting untuk bekal menghadapi dunia kerja menjadi tenaga ahli yang terampil, tanpa kesiapan mahasiswa tidak dapat melaksanakan pekerjaannya dengan baik. Sesuai dengan tujuan mata kuliah Manajemen Makanan dan Minuman terdapat dalam Silabus Perkuliahan Manajemen Makanan dan Minuman di Program Diploma III Perhotelan Akademi Pariwisata Nasional Indonesia (2006:1), yaitu :

Mahasiswa mampu mengetahui *Hotel Manajement, Food & Beverage Departement, Manajemen Food Product, Beverage & Bar service*, mahasiswa juga mampu memahami tentang menyusun menu dan perhitungan *Food and Beverage Cost Control* serta dapat diaplikasikan dalam dunia kerja.

Food & Beverage Departement adalah salah satu departemen dalam hotel yang bertugas dan bertanggung jawab dalam hal menyediakan (*production*), pelayanan (*service*) makanan dan minuman untuk tamu-tamu yang menginap di hotel, juga tamu-tamu dari luar hotel yang menginginkan makanan dan minuman dari hotel. Kualifikasi tenaga kerja di bagian *F & B Departement* yang diisi oleh individu yang memiliki kemampuan di bidang perhotelan, khususnya yang telah memiliki jalur pendidikan di bidang tersebut.

Kebutuhan untuk menjadi *Supervisor Food & Beverage* meliputi : kemampuan mahasiswa mengetahui fungsi dan tugas bagian *Food & Beverage*

Departement, mempunyai sikap teliti, cermat, tepat dan bersungguh-sungguh dalam menjalani tugas di bagaian *Food & Beverage Department*, memiliki keterampilan dalam proses perencanaan pelayanan dan pengendalian makanan dan minuman. Motivasi mahasiswa untuk menjadi *Supervisor Food & Beverage* dengan cara memberikan kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor dari hasil belajar Manajemen Makanan dan Minuman ke dalam dunia kerja sebagai upaya mengembangkan potensi yang dimilikinya untuk menghasilkan sesuatu yang lebih baik.

Uraian latar belakang di atas, mendorong penulis untuk mengadakan penelitian untuk memperoleh data mengenai Pendapat Mahasiswa Tentang Hasil Belajar Manajemen Makanan Dan Minuman Sebagai Kesiapan *Supervisor Food & Beverage* Di Hotel. Pemikiran dalam latar belakang ini tertuang dalam judul skripsi sebagai berikut: **“Pendapat Mahasiswa Tentang Hasil Belajar Manajemen Makanan Dan Minuman Sebagai Kesiapan *Supervisor Food & Beverage* Di Hotel”**.

B. Rumusan Masalah

Perumusan masalah merupakan awal dari kegiatan suatu penelitian, sesuai dengan pendapat Arikunto (2000:51) adalah “Perumusan masalah merupakan langkah dalam menentukan suatu problematik dan merupakan bagian pokok dari suatu kegiatan penelitian”. Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka dapat dirumuskan masalahnya adalah Bagaimana Pendapat Mahasiswa

Tentang Hasil Belajar Manajemen Makanan dan Minuman Sebagai Kesiapan *Supervisor Food & Beverage* Di Hotel.

Penelitian tentang pendapat mahasiswa AKPARINDO angkatan 2005 dan 2006 tentang hasil belajar Manajemen Makanan dan Minuman sebagai Kesiapan *Supervisor food and beverage* di hotel akan lebih terarah jika dibatasi permasalahannya. Batasan tersebut yaitu :

1. Bagaimana pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Manajemen Makanan dan Minuman sebagai kesiapan *Supervisor Food & Beverage* di Hotel dilihat dari kemampuan Kognitif yang meliputi pengetahuan Tanggung jawab Manajemen dalam Hotel, Macam-macam *Food Product Manajement*, Macam-macam *Bar*, pemahaman Fungsi *Bar*, Fungsi dan Tugas bagian *F & B Departement*, Penerapan Ukuran baku (standar) Pengendalian harga pokok makanan dan minuman, Proses pengolahan peralatan di dapur, Sistem pengendalian makanan dan minuman, serta Harga pokok makanan dan minuman.
2. Bagaimana pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Manajemen Makanan dan Minuman sebagai kesiapan *Supervisor Food & Beverage* di Hotel dilihat dari kemampuan Afektif yang meliputi penguasaan yang berkaitan dengan Sikap profesional *supervisor*, Sikap dalam mengolah bahan makanan, Sikap mengawasi pembelian, mengawasi penggunaan, mengawasi persediaan, mengawasi pekerjaan produksi makanan dan minuman, Sikap mengatur operasional *Food & Beverage*, Sikap memanjemen produksi makanan dan minuman, Sikap bekerjasama, dan Sikap menyelesaikan masalah.

3. Bagaimana pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Manajemen Makanan dan Minuman sebagai kesiapan *Supervisor Food & Beverage* di Hotel dilihat dari kemampuan Psikomotor yang meliputi keterampilan mahasiswa dalam Perencanaan pelayanan di *Bar*, Mengendalikan biaya makanan dan minuman, Perencanaan menyusun menu, Menghitung dan Menentukan harga pokok makanan dan minuman, Menyusun menu reguler harian dan menu *wedding party*, Merencanakan penyajian anggur, Mengendalikan harga pokok makanan dan minuman, serta Perencanaan menciptakan menu baru makanan dan minuman.

Definisi tentang “Pendapat Mahasiswa tentang Hasil Belajar Manajemen Makanan dan Minuman sebagai Kesiapan *Supervisor Food & Beverage* di Hotel” perlu ditampilkan untuk menghindari kesalahan dalam penafsiran istilah yang digunakan dalam penelitian ini. Definisi operasionalnya adalah sebagai berikut :

1. Pendapat Mahasiswa

- a. Pendapat menurut Poerwadarmita (2003:73) adalah “Tanggapan / pandangan seseorang terhadap sesuatu”.
- b. Mahasiswa menurut Kamus Umum Bahasa Indonesia (2001:310) Mahasiswa adalah “orang yang belajar di perguruan tinggi”. Pengertian mahasiswa pada penelitian ini yaitu mahasiswa program Diploma III Perhotelan AKPARINDO angkatan 2006 dan angkatan 2005.

Pengertian pendapat mahasiswa di atas dapat dijadikan acuan dalam mengartikan pendapat mahasiswa dalam penelitian ini yaitu tanggapan/

pandangan mahasiswa AKPARINDO terhadap mata kuliah Manajemen Makanan dan Minuman.

2. Hasil Belajar Manajemen Makanan dan Minuman

- a. Hasil Belajar menurut Sudjana (2001:3) adalah “Sebagai perubahan tingkah laku yang mencakup kognitif, afektif, dan psikomotor.
- b. Manajemen Makanan dan Minuman menurut Pedoman Akademik AKPARINDO (2008:31) adalah mata kuliah diberikan pada semester IV (Enam) dengan bobot 3 SKS, yang dapat memberikan kemampuan bagi mahasiswa mengenai Manajemen Makanan dan Minuman sehingga dapat diaplikasikan pada dunia kerja.

Pengertian hasil belajar Manajemen Makanan dan minuman dalam penelitian ini mengarah pada pengertian Hasil belajar menurut Sudjana, dan pengertian Manajemen Makanan dan Minuman menurut Pedoman Akademik AKPARINDO, sehingga pengertiannya adalah perubahan tingkah laku sebagai akibat dari proses belajar mahasiswa yang mencakup kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor.

3. Kesiapan *Supervisor Food & Bevegare* di Hotel

- a. Kesiapan menurut Slameto (2003:113) adalah “Keseluruhan kondisi seseorang yang membuatnya siap untuk memberi respon/jawaban didalam cara tertentu terhadap suatu situasi”.
- b. *Supervisor* menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (2007:834) adalah “Pengawas utama, pengontrol utama, penyelia”.

- c. *Food* menurut Kamus Inggris–Indonesia (2003:251) adalah “Makanan”, dan menurut Kamus Umum Bahasa Indonesia (2001:314) makanan adalah “Segala sesuatu yang boleh dimakan (kue-kue dsb)”.
- d. *Beverage* menurut Kamus Inggris–Indonesia (2003:63) adalah “Minuman”, dan menurut Atmodjo (2001:21) minuman adalah “Segala bentuk cairan yang pada umumnya masuk tubuh kita dengan melalui mulut kecuali obat dan soup; atau setiap cairan yang dapat diminum (*drinkable liquid*), kecuali obat-obatan”.
- e. Hotel menurut SK Manparpostel No. KM. 37/PW.340/MPPT-86 dalam Sulastiyono (2008:6) Hotel adalah “Suatu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atas seluruh bangunan untuk menyediakan jasa penginapan, makanan dan minuman serta jasa penunjang lainnya bagi umum yang dikelola secara komersil”

Mengacu pada pengertian di atas yang dimaksud sebagai kesiapan *Supervisor F & B* di hotel dalam penelitian ini dapat diartikan sebagai suatu kegiatan yang dilakukan oleh masing-masing mahasiswa dengan mengarahkan tenaga dan pikiran pada kesiapan diri untuk menjadi tenaga kerja (pengawas/pengontrol) di salah satu *F & B Departement* didasari pada kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor yang diperoleh diperkuliahan untuk mengatur makanan dan minuman di jasa penginapan (hotel).

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui “Bagaimana Pendapat Mahasiswa tentang Hasil Belajar Manajemen Makanan dan Minuman sebagai Kesiapan *Supervisor Food & Bevegare* di Hotel.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dan penelitian ini untuk memperoleh gambaran tentang Pendapat Mahasiswa tentang Hasil Belajar Manajemen Makanan dan Minuman sebagai Kesiapan *Supervisor Food & Bevegare* di Hotel. Meliputi :

- a. Bagaimana pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Manajemen Makanan dan Minuman sebagai kesiapan *Supervisor Food & Beverage* di Hotel dilihat dari kemampuan Kognitif yang meliputi pengetahuan Tanggung jawab Manajemen dalam Hotel, Macam-macam *Food Product Management*, Macam-macam *Bar*, pemahaman Fungsi *Bar*, Fungsi dan Tugas bagian *F & B Departement*, Penerapan Ukuran baku (standar) Pengendalian harga pokok makanan dan minuman, Proses pengolahan peralatan di dapur, Sistem pengendalian makanan dan minuman, serta Harga pokok makanan dan minuman.
- b. Bagaimana pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Manajemen Makanan dan Minuman sebagai kesiapan *Supervisor Food & Beverage* di Hotel dilihat dari kemampuan Afektif yang meliputi penguasaan yang berkaitan dengan Sikap professional *supervisor*, Sikap dalam mengolah bahan makanan, Sikap mengawasi pembelian, mengawasi penggunaan,

mengawasi persediaan, mengawasi pekerjaan produksi makanan dan minuman, Sikap mengatur operasional *Food & Beverage*, Sikap manajemen produksi makanan dan minuman, Sikap bekerjasama, dan Sikap menyelesaikan masalah.

- c. Bagaimana pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Manajemen Makanan dan Minuman sebagai kesiapan *Supervisor Food & Beverage* di Hotel dilihat dari aspek Psikomotor yang meliputi keterampilan mahasiswa dalam Perencanaan pelayanan di *Bar*, Mengendalikan biaya makanan dan minuman, Perencanaan menyusun menu, Menghitung dan Menentukan harga pokok makanan dan minuman, Menyusun menu reguler harian dan menu *wedding party*, Merencanakan penyajian anggur, Mengendalikan harga pokok makanan dan minuman, serta Perencanaan menciptakan menu baru makanan dan minuman.

D. Asumsi

Asumsi atau anggapan dasar menurut Arikunto (2007:67) adalah : “Anggapan dasar/Postulat adalah suatu titik tolak pemikiran yang keberadaannya diterima oleh penyelidik”.

Berdasarkan pendapat tersebut, penulis menentukan bahwa yang menjadi asumsi dalam penelitian ini yaitu :

1. Hasil belajar Manajemen Makanan dan Minuman sebagai Kesiapan *Supervisor Food & Bevegare* di Hotel merupakan gambaran penguasaan kemampuan kognitif, afektif, dan psikomotor. Asumsi tersebut didukung oleh

Sudjana (2001:3) yang menyatakan bahwa hasil belajar adalah “Sebagai perubahan tingkah laku yang mencakup kemampuan kognitif, afektif dan psikomotorik”.

2. Kesiapan Mahasiswa menjadi *Supervisor Food & Beverage* di Hotel merupakan kondisi yang membuatnya siap untuk melaksanakan serangkaian pekerjaan sebagai tenaga kerja yang didasari dengan kemampuan kognitif, afektif, dan psikomotor. Asumsi ini sesuai dengan Slameto (2003:113) Kesiapan adalah “Keseluruhan kondisi seseorang yang membuatnya siap untuk memberi respon/jawaban di dalam cara tertentu terhadap suatu situasi”.

E. Pertanyaan Penelitian

Pertanyaan dalam penelitian ini mengacu pada tujuan penelitian yaitu sebagai berikut :

1. Bagaimana pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Manajemen Makanan dan Minuman sebagai kesiapan *Supervisor Food & Beverage* di Hotel dilihat dari kemampuan Kognitif yang meliputi pengetahuan Tanggung jawab Manajemen dalam Hotel, Macam-macam *Food Product Manajement*, Macam-macam *Bar*, pemahaman Fungsi *Bar*, Fungsi dan Tugas bagian *F & B Departement*, Penerapan Ukuran baku (standar) Pengendalian harga pokok makanan dan minuman, Proses pengolahan peralatan di dapur, Sistem pengendalian makanan dan minuman, serta Harga pokok makanan dan minuman ?

2. Bagaimana pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Manajemen Makanan dan Minuman sebagai kesiapan *Supervisor Food & Beverage* di Hotel dilihat dari kemampuan Afektif yang meliputi penguasaan yang berkaitan dengan Sikap professional *supervisor*, Sikap dalam mengolah bahan makanan, Sikap mengawasi pembelian, mengawasi penggunaan, mengawasi persediaan, mengawasi pekerjaan produksi makanan dan minuman, Sikap mengatur operasional *Food & Beverage*, Sikap manajemen produksi makanan dan minuman, Sikap bekerjasama, dan Sikap menyelesaikan masalah ?
3. Bagaimana pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Manajemen Makanan dan Minuman sebagai kesiapan *Supervisor Food & Beverage* di Hotel dilihat dari kemampuan Psikomotor yang meliputi keterampilan mahasiswa dalam Perencanaan pelayanan di *Bar*, Mengendalikan biaya makanan dan minuman, Perencanaan menyusun menu, Menghitung dan Menentukan harga pokok makanan dan minuman, Menyusun menu reguler harian dan menu *wedding party*, Merencanakan penyajian anggur, Mengendalikan harga pokok makanan dan minuman, serta Perencanaan menciptakan menu baru makanan dan minuman ?

F. Metode Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif, metode ini sesuai dengan pendapat Sukmadinata (2007:54) yaitu “Suatu metode penelitian yang ditunjukkan untuk menggambarkan fenomena-fenomena yang ada, yang berlangsung pada saat ini/saat yang lampau”. Teknik pengumpulan data

yang digunakan dalam penelitian ini adalah angket yang ditunjang dengan studi literatur yang digunakan untuk mengkaji atau menganalisis beberapa konsep atau teori dan hasil penelitian yang berhubungan dengan mata kuliah Manajemen Makanan dan Minuman sebagai Kesiapan *Supervisor Food & Bevegare* di Hotel.

G. Lokasi dan Sampel Penelitian

Lokasi penelitian diperlukan sebagai wilayah untuk memperoleh dan mengumpulkan data penelitian. Lokasi yang dipilih penulis dalam penelitian ini adalah Akademi Pariwisata Nasional Indonesia (AKPARINDO) yang terletak di Jl. Setiabudhi-Karang Sari No. 3 Bandung 40161. Sampel dalam penelitian ini adalah mahasiswa AKPARINDO angkatan 2006 berjumlah 20 orang dan angkatan 2005 berjumlah 15 orang, dengan seluruh mahasiswa berjumlah 35 orang.