

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pendidikan dilaksanakan dengan tujuan untuk meningkatkan kualitas Sumber Daya Manusia (SDM). Salah satu SDM yang diharapkan adalah memiliki keahlian dan keterampilan professional, sebagaimana tertuang dalam Undang-Undang RI Pasal 3 No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional yang mempunyai fungsi dan tujuan 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 bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, berakhlak mulia, sehat, berilmu, cakap, kreatif, mandiri, dan menjadi warga negara yang demokratis serta bertanggung jawab.

Tujuan Pendidikan Nasional tersebut, direalisasikan pemerintah dengan menyelenggarakan program pendidikan melalui tiga jalur seperti termaktub dalam Undang-Undang RI Nomor 20 Tahun 2003 BAB VI Pasal 13 ayat 1 yang menyatakan bahwa “Jalur pendidikan terdiri atas pendidikan formal, informal dan nonformal yang dapat saling melengkapi dan memperkaya”. Jalur pendidikan formal merupakan jalur pendidikan yang diselenggarakan oleh pemerintah, swasta maupun swadaya masyarakat mulai dari tingkat dasar, menengah sampai perguruan tinggi. Jalur nonformal adalah jalur pendidikan di luar sekolah dan jalur informal adalah jalur pendidikan di dalam keluarga dan lingkungan.

Pendidikan menengah yaitu pendidikan menengah umum dan pendidikan kejuruan. Pendidikan kejuruan menurut Hamalik (1998:24) adalah sebagai berikut: “Pendidikan kejuruan adalah suatu bentuk pengembangan bakat, pendidikan dasar keterampilan dan kebiasaan yang mengarah pada dunia kerja yang dipandang sebagai latihan keterampilan (*House Comitte on Education and Labour*)”.

Sekolah Menengah Kejuruan Kelompok (SMKK) merupakan lembaga pendidikan yang berorientasi pada bidang keahlian yang spesifik untuk memiliki pengetahuan, keterampilan dan sikap untuk menjadi tenaga siap kerja. Tenaga kerja ini diharapkan dapat mengisi kebutuhan dunia kerja pada saat ini maupun masa yang akan datang, sebagaimana tertuang dalam kurikulum SMK (1994:2) yaitu:

1. Menyiapkan siswa untuk memasuki lapangan kerja serta mengembangkan sikap professional;
2. Menyiapkan siswa agar mampu memilih karir, maupun berkompetisi dan mampu mengembangkan diri;
3. Menyiapkan tenaga kerja tingkat menengah untuk mengisi kebutuhan dunia usaha dan industri pada saat ini maupun masa yang akan datang;
4. Menyiapkan tamatan agar menjadi warga Negara yang produktif, adaptif, dan kreatif.

Sekolah Menengah Kejuruan Kelompok Pariwisata (SMKKP) di SMK Negeri 3 Cimahi memiliki 3 program keahlian yaitu: Program Keahlian Hotel dan Restoran, Tata Boga, dan Tata Busana. Struktur kurikulum SMK program keahlian restoran mengacu pada Kurikulum SMK (2004:8) adalah

Untuk mencapai standar kompetensi yang telah ditetapkan oleh industri/dunia usaha. Kompetensi yang diajarkan kepada peserta didik sesuai dengan standar kompetensi yang terbagi kedalam tiga program yaitu normatif, adaptif, dan produktif.

Program Keahlian Restoran peserta didik mempelajari berbagai pengetahuan dan keterampilan bidang boga., Salah satu materi Program Keahlian Restoran yang diberikan kepada peserta didik adalah Kompetensi Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman (*Provide Food and Beverage Service*). Pengertian Kompetensi Menyediakan Layanan Makan dan Minum (*Provide Food and Beverage Service*) berdasarkan Kurikulum SMK Kelompok Pariwisata (2004: 95) yaitu:

Kemampuan yang merupakan perpaduan pengetahuan (*knowledge*), keterampilan (*skill*), dan sikap (*attitude*) peserta didik terhadap pelajaran tentang perlengkapan alat hidang dan tata cara penyajian makanan dan minuman. (Kurikulum SMK Kelompok Pariwisata Tahun 2004)

Uji kompetensi dilaksanakan untuk mengukur tingkat kemampuan peserta didik dalam menguasai bidang keahlian boga, serta menjamin kualitas tamatan sesuai dengan tuntutan dan kebutuhan dunia industri. Uji kompetensi yang dilaksanakan pada kompetensi Menyediakan Layanan Makan dan Minum (*Provide Food and Beverage Service*) meliputi pelayanan makanan dan minuman. Peserta didik dituntut agar dapat mempraktekan pelayanan makanan dan minuman dengan standar penilaian acuan yang dilakukan oleh guru berdasarkan standar Kriteria Unjuk Kerja (KUK).

Pengertian uji kompetensi seperti tercantum dalam kurikulum SMK Kelompok Pariwisata 1999 adalah:

Suatu proses pemberian pengakuan keahlian dan kewenangan peserta dan atau tamatan dalam melaksanakan tugas-tugas pekerjaan tertentu, melalui suatu proses sistem pengujian keahlian yang mengacu pada standar keahlian yang berlaku dan diakui di lapangan kerja.

Hasil yang diharapkan dari uji kompetensi untuk mengukur kemampuan peserta didik dalam menguasai bidang keahlian boga khususnya pada kompetensi Menyediakan Layanan Makan dan Minum (*Provide Food and Beverage Service*), serta menjamin kualitas tamatan sesuai dengan tuntutan dan kebutuhan dunia industri.

Kompetensi Menyediakan Layanan Makan dan Minum (*Provide Food and Beverage Service*) merupakan titik tolak dalam menentukan keberhasilan uji kompetensi. Peserta didik selain itu perlu mengupayakan untuk meningkatkan pengetahuan, sikap dan keterampilan yang berkaitan dengan kompetensi menyediakan layanan makan dan minum (*Provide Food and Beverage Service*), sehingga peserta didik diharapkan dapat mencapai hasil uji kompetensi yang maksimal.

Hasil pengamatan yang dilakukan oleh penulis pada saat penulis melaksanakan PPL periode tahun 2005/2006 selama 1 semester. Pelaksanaan Uji Kompetensi Menyediakan Layanan Makan dan Minum (*Provide Food and Beverage Service*) menunjukkan bahwa peserta didik dilihat secara keseluruhan belum mencapai nilai yang memuaskan. Kesiapan peserta didik dalam uji kompetensi berhubungan dengan hasil dari Uji Kompetensi Menyediakan Layanan Makan dan Minum (*Provide Food and Beverage Service*). Oleh karena itu, peserta didik harus berupaya dalam meningkatkan kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor yang berhubungan dengan menyediakan layanan makan dan minum, sehingga akan siap mengikuti uji kompetensi.

Uraian latar belakang masalah yang telah dikemukakan, memotivasi penulis untuk mengadakan penelitian lebih dalam mengenai Upaya Peserta Didik dalam Kesiapan Uji Kompetensi Menyediakan Layanan Makan dan Minum (*Provide Food and Beverage Service*). Penelitian ini akan dilaksanakan pada peserta didik yang akan mengikuti Uji Kompetensi Menyediakan Layanan Makan dan Minum (*Provide Food and Beverage Service*).

B. Rumusan Masalah

Perumusan masalah dalam suatu penelitian perlu dilakukan, untuk memperjelas batasan dari suatu permasalahan serta menentukan pemecahan masalah yang akan dipilih. Perumusan masalah menurut Suharsimi Arikunto (2002:51) “merupakan langkah dalam menentukan suatu problematika penelitian dan merupakan bagian pokok dari suatu kegiatan penelitian”.

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Bagaimana Upaya Peserta Didik dalam Kesiapan Uji Kompetensi Menyediakan Layanan Makan dan Minum (*Provide Food and Beverage Service*) (Penelitian Terbatas Pada Peserta Didik kelas III Restoran 2 SMKN 3 Cimahi).

Pembatasan masalah menurut Suharsimi Arikunto (2002: 49), yaitu “Pembatasan masalah perlu ditambahkan pada penelitian untuk pedoman kerja bagi peneliti sendiri dan bagi orang lain yang akan membantu atau merumuskan penelitian”. Masalah dalam penelitian ini penulis batasi pada upaya peserta didik dalam kesiapan uji kompetensi menyediakan layanan makan dan minum (*Provide Food and Beverage Service*) (Penelitian Terbatas

Pada Peserta Didik kelas III Restoran 2 SMKN 3 Cimahi), meliputi kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor. Penelitian ini akan dibatasi pada:

- a. Upaya peserta didik dalam kesiapan uji kompetensi menyediakan layanan makan dan minum (*Provide Food and Beverage Service*) yang berkaitan dengan kemampuan kognitif meliputi: pengetahuan menyiapkan area ruang restoran, jenis perlengkapan dan peralatan tata hidang, tata cara penyajian makanan dan minuman.
- b. Upaya peserta didik dalam kesiapan uji kompetensi menyediakan layanan makan dan minum (*Provide Food and Beverage Service*) yang berkaitan dengan kemampuan afektif meliputi: ketelitian, kerapihan, kecermatan, kehati-hatian, kesungguh-sungguhan dan sikap peserta didik dalam upaya kesiapan uji kompetensi menyediakan layanan makan dan minum (*Provide Food and Beverage Service*).
- c. Upaya peserta didik dalam kesiapan uji kompetensi menyediakan layanan makan dan minum (*Provide Food and Beverage Service*) yang berkaitan dengan kemampuan psikomotor meliputi: terampil dalam memasang taplak meja, terampil dalam menata meja makan (*table setting*), terampil dalam melipat serbet (*Napkin folding*).

Definisi operasional sangat diperlukan agar diperoleh persamaan pandangan dan pengertian istilah antara pembaca dan peneliti dalam menafsirkan judul penelitian. Istilah yang dipakai dalam judul penelitian ini yaitu:

Upaya Peserta Didik dalam Kesiapan Uji Kompetensi Menyediakan Layanan Makan dan Minum (*Provide Food and Beverage Service*).

- a. Upaya adalah “Usaha; Ikhtiar (untuk mencapai suatu maksud, memecahkan persoalan, mencari jalan ke luar dsb)” (Kamus Besar Bahasa Indonesia, 2002:696)
- b. Peserta Didik adalah “Anggota masyarakat yang berusaha mengembangkan potensi diri melalui proses pembelajaran yang tersedia pada jalur, jenjang, dan jenis pendidikan tertentu” (UUD No. 20 tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional Bab I pasal 1 tentang pengertian peserta didik).

Pengertian upaya peserta didik dalam penelitian ini mengacu pada pengertian dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia dan UUD No. 20 tahun 2003 yaitu usaha atau ikhtiar untuk mencapai kompetensi menyediakan layanan makan dan minum (*Provide Food and Beverage Service*) yang dilakukan oleh peserta didik kelas III Restoran 2 Program Keahlian Restoran di SMK Negeri 3 Cimahi.

- a. Kesiapan adalah “Ketersediaan untuk memberi respon atau reaksi, ketersediaan itu timbul dalam diri seseorang juga berhubungan dengan kematangan, karena kematangan berarti kesiapan untuk melaksanakan kecakapan” (Slameto, 2003: 113).
- b. Uji Kompetensi adalah “Penilaian periodik yang secara khusus dijadwalkan oleh sekolah sebagai bagian tidak terpisahkan dari jadwal kegiatan akademiknya yang merupakan perpaduan pengetahuan, keterampilan dan

sikap untuk melakukan sesuatu dalam kehidupan” (Kurikulum SMK Edisi 2004 Program Keahlian Restoran).

- c. Menyediakan Layanan Makan dan Minum (*Provide Food and Beverage Service*) adalah “Kompetensi berupa teori dan praktikum yang mempelajari tentang tata cara penyajian makanan dan minuman dan perlengkapan alat hidang” (Kurikulum SMK Edisi 2004 Program Keahlian Restoran).

Pengertian Kesiapan Uji Kompetensi Menyediakan Layanan Makan dan Minum (*Provide Food and Beverage Service*) dalam penelitian ini mengacu pada pengertian di atas, yaitu ketersediaan untuk memberikan reaksi terhadap penilaian kemampuan pengetahuan, sikap dan keterampilan peserta didik dalam tata cara penyajian makanan dan minuman dan menyiapkan peralatan tata hidang secara periodik.

Pengertian Upaya Peserta Didik dalam Kesiapan Uji Kompetensi Menyediakan Layanan Makan dan Minum (*Provide Food and Beverage Service*) dalam penelitian ini mengacu pada pengertian “Inkhtiar peserta didik kelas III restoran 2 Program Keahlian Restoran di SMK Negeri 3 Cimahi sebagai ketersediaan untuk memberikan reaksi yang berhubungan dengan kematangan terhadap pengetahuan, sikap dan keterampilan peserta didik dalam tata cara penyajian makanan dan minuman dan menyiapkan peralatan tata hidang secara periodik.

C. Tujuan Penelitian

Tujuan umum dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui Upaya Peserta Didik dalam Kesiapan Uji Kompetensi Menyediakan Layanan Makan Dan Minum (*Provide Food and Beverage Service*).

Tujuan khusus yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh data upaya peserta didik dalam kesiapan uji kompetensi menyediakan layanan makan dan minum (*Provide Food and Beverage Service*), meliputi:

- a. Upaya peserta didik dalam kesiapan uji kompetensi menyediakan layanan makan dan minum (*Provide Food and Beverage Service*) yang berkaitan dengan kemampuan kognitif meliputi: pengetahuan menyiapkan area ruang restoran, jenis perlengkapan dan peralatan tata hidang, tata cara penyajian makanan dan minuman.
- b. Upaya peserta didik dalam kesiapan uji kompetensi menyediakan layanan makan dan minum (*Provide Food and Beverage Service*) yang berkaitan dengan kemampuan afektif meliputi: ketelitian, kerapihan, kecermatan, kehati-hatian, kesungguh-sungguhan dan sikap peserta didik dalam upaya kesiapan uji kompetensi menyediakan layanan makan dan minum (*Provide Food and Beverage Service*).
- c. Upaya peserta didik dalam kesiapan uji kompetensi menyediakan layanan makan dan minum (*Provide Food and Beverage Service*) yang berkaitan dengan kemampuan psikomotor meliputi: terampil dalam memasang

taplak meja, terampil dalam menata meja makan (*table setting*), terampil dalam melipat serbet (*Napkin folding*).

D. Asumsi

Asumsi atau anggapan dasar merupakan pendapat yang diyakini kebenarannya oleh peneliti dan harus dirumuskan secara jelas. Pandangan ini didasarkan pada pendapat Suharsimi Arikunto (2006:65) yang mengemukakan bahwa “Anggapan dasar atau postulat adalah sebuah titik tolak pemikiran yang kebenarannya diterima oleh penyelidik”. Asumsi dalam penelitian ini adalah:

1. Keberhasilan peserta didik dalam mengikuti uji kompetensi menyediakan layanan makan dan minum (*Provide Food and Beverage Service*), tergantung pada upaya peserta didik mempersiapkan diri dalam segi pengetahuan, sikap dan keterampilan tentang penyajian dan pelayanan makanan dan minuman, perlengkapan alat hidang, serta pengetahuan mengenai peralatan tata hidang. Asumsi tersebut mengacu pada pendapat yang dikemukakan oleh Slameto (2003:73) bahwa: “Sukses hanya tercapai berkat usaha keras, tanpa usaha tak akan tercapai sesuatu apapun”.
2. Kompetensi menyediakan layanan makan dan minum (*Provide Food and Beverage Service*) dikatakan berhasil apabila peserta didik mengalami perubahan tingkah laku dengan meningkatkan wawasan, ilmu pengetahuan, sikap dan keterampilan, khususnya peserta didik dalam uji kompetensi menyediakan layanan makan dan minum (*Provide Food and Beverage Service*).

Anggapan dasar ini mengacu pada ungkapan Di Vesta and Tompson dalam Makmun (1994:12) bahwa “Suatu proses perubahan perilaku atau pribadi seseorang berdasarkan praktik atau pengalaman tertentu”.

3. Uji kompetensi *Provide Food and Beverage Service* merupakan bentuk evaluasi dari hasil belajar yang dilakukan oleh pihak sekolah bekerjasama dengan pihak dunia industri dan dikatakan berhasil apabila peserta didik sebagian besar dapat memperoleh nilai yang memuaskan sesuai dengan kriteria penilaian yang telah ditentukan. Pendapat ini mengacu pada ungkapan Griffin dan Nix (1991:16) dalam Haryati (2006) bahwa “Penilaian adalah suatu pernyataan sejumlah fakta untuk menjelaskan karakteristik seseorang atau sesuatu”.

E. Pertanyaan Penelitian

- a. Bagaimana upaya peserta didik dalam kesiapan Uji Kompetensi Menyediakan Layanan Makan dan Minum (*Provide Food and Beverage Service*) yang berkaitan dengan kemampuan kognitif meliputi: pengetahuan menyiapkan area ruang restoran, jenis perlengkapan dan peralatan tata hidang, tata cara penyajian makanan dan minuman?
- b. Bagaimana upaya peserta didik dalam kesiapan Uji Kompetensi Menyediakan Layanan Makan dan Minum (*Provide Food and Beverage Service*) yang berkaitan dengan kemampuan afektif meliputi: ketelitian, kerapihan, kecermatan, kehati-hatian, kesungguh-sungguhan dan sikap peserta didik dalam upaya kesiapan uji kompetensi menyediakan layanan makan dan minum (*Provide Food and Beverage Service*)?

- c. Bagaimana upaya peserta didik dalam kesiapan Uji Kompetensi Menyediakan Layanan Makan dan Minum (*Provide Food and Beverage Service*) yang berkaitan dengan kemampuan psikomotor meliputi: terampil dalam memasang taplak meja, terampil dalam menata meja makan (*table setting*), terampil dalam melipat serbet (*Napkin folding*)?

F. Metode Penelitian

Metode yang digunakan oleh penulis dalam penelitian ini adalah metode analisis deskriptif dengan tujuan untuk mendapatkan data dan gambaran tentang masalah yang terjadi pada masa sekarang serta berpusat pada masalah yang nyata. Teknik pengumpulan data yaitu angket.

G. Lokasi dan Sampel Penelitian

Penelitian ini dilakukan di SMK Negeri 3 Cimahi. Alasan pemilihan lokasi penelitian ini karena data yang diambil penulis mengenai upaya peserta didik dalam kesiapan Uji Kompetensi Menyediakan Layanan Makan dan Minum (*Provide Food and Beverage Service*) yang dilakukan di SMK Negeri 3 Cimahi. Populasi dalam penelitian ini adalah peserta didik program keahlian restoran sebanyak 32 orang. Sampel yang digunakan adalah sampel total, yaitu pendapat Winarno Surachmad (1995: 100) yang mengemukakan bahwa “Sampel total yaitu sampel yang jumlahnya sebesar populasi”.