

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah**

Sekolah merupakan lembaga pendidikan formal. Sebagai lembaga pendidikan formal, sekolah merupakan sarana dalam rangka pencapaian tujuan pendidikan. Melalui sekolah, peserta didik dapat mempelajari berbagai macam hal. Dalam pendidikan, belajar menunjukkan adanya perubahan yang positif sehingga pada tahap akhir akan didapat keterampilan, kecakapan, dan pengetahuan baru. Salah satu cara untuk mengetahui mutu pendidikan adalah melalui hasil belajar yang diperoleh oleh siswa, sehingga dapat dikatakan bahwa hasil belajar mencerminkan kemampuan siswa dalam menangkap dan memahami materi pelajaran, semakin baik siswa menangkap dan memahami materi pelajaran, semakin baik pula hasil belajar siswa. Begitu sebaliknya, semakin buruk atau rendah siswa menangkap dan memahami materi pelajaran, semakin buruk atau rendah pula hasil belajar siswa.

Salah satu lembaga pendidikan yang ada di Indonesia adalah Sekolah Menengah Kejuruan (SMK). SMK merupakan sekolah yang mempunyai tujuan pendidikan selain memberikan wawasan pengetahuan juga memberikan bekal keterampilan pada lulusannya sehingga diharapkan setelah lulus siap untuk bekerja sesuai dengan bidang yang dikuasainya. Tiap-tiap Sekolah Menengah Kejuruan mempunyai beberapa program studi. Seperti halnya SMK Pariwisata Prima Sidikalang yang berada di jalan SM. Raja No. 122 Sidikalang yang mempunyai dua program keahlian antara lain usaha perjalanan wisata dan akomodasi perhotelan. Salah satu kompetensi kejuruan yang

dilaksanakan di sekolah menengah kejuruan program keahlian akomodasi perhotelan adalah mata pelajaran tata hidang. Mengingat begitu pentingnya kesiapan yang dimiliki siswa untuk menjadi tenaga pramusaji dalam mata pelajaran tata hidang. Dimana, setelah lulus dari Sekolah menengah Kejuruan semua siswa diharapkan mendapatkan pekerjaan sesuai bidang mereka masing – masing pada saat mengikuti proses belajar mengajar di SMK.. Misalnya bidang kejuruan akomodasi perhotelan, salah satu pekerjaan yang sesuai dengan kejuruan ini, adalah menjadi tenaga pramusaji. Sebelum menjadi pramusaji yang professional maka, setiap orang harus mempunyai kesiapan, baik kesiapan fisik maupun kesiapan mental. Dimana, kesiapan merupakan salah satu faktor yang harus ada pada setiap individu dalam melaksanakan semua kegiatan termasuk dalam menghadapi suatu pekerjaan. Pekerjaan apapun dapat dikerjakan dengan hasil yang baik apabila memiliki kesiapan yang matang. Menurut Slameto (2003), kesiapan adalah keseluruhan kondisi seseorang atau individu yang membuatnya siap untuk memberikan respon atau jawaban di dalam cara tertentu terhadap situasi dan kondisi yang dihadapi. Maka dari itu, untuk menjadi tenaga pramusaji yang professional, setiap siswa harus memiliki kesiapan.

Mata pelajaran tata hidang mempunyai beberapa materi yang berhubungan yang sangat erat dengan kesiapan seseorang menjadi tenaga pramusaji, karena tenaga pramusaji adalah karyawan restoran hotel yang mempunyai tugas dan tanggung jawab melayani kebutuhan makan dan minum pelanggan hotel secara professional. Ada beberapa faktor yang mempengaruhi kesiapan menjadi tenaga pramusaji yaitu; faktor pengetahuan, kondisi fisik, dan

keterampilan. Maka dari faktor tersebut dapat disimpulkan pramusaji yang professional adalah pramusaji yang memiliki pengetahuan yang luas tentang jenis – jenis makanan dan minuman, cara melayani tamu yang baik dan benar, memiliki kondisi fisik yang sehat dan terampil dalam melayani tamu dan segala jenis layanan. Jika pramusaji telah memahami faktor – faktor tersebut, maka orang tersebut telah siap menjadi tenaga pramusaji yang professional. Dalam program studi akomodasi perhotelan siswa menempuh mata pelajaran yang bersifat teori dan praktik. Salah satu program pembelajaran yang harus ditempuh oleh siswa adalah mata pelajaran Tata Hidang. Mata pelajaran tata hidang merupakan suatu tata cara menghidangkan makanan ataupun minuman kepada tamu dengan multi pelayanan seperti keramahan, kecepatan dan juga ketelitian dalam melayani tamu. Mata pelajaran tata hidang terdiri dari teori dan praktik dengan perbandingan teori 30% dan praktik 70%. Meskipun teori memiliki bobot presentase yang kecil, namun siswa tidak boleh mengabaikan mata pelajaran bersifat teori, karena mata pelajaran teori sangat penting untuk dipelajari oleh setiap siswa dan dapat membekali ilmu pengetahuan siswa sebelum melakukan praktik.

Menurut Salemt(2003), banyak faktor yang mempengaruhi tinggi rendahnya hasil belajar siswa. Faktor-faktor tersebut ada yang berasal dari dalam diri siswa (internal) maupun dari luar diri siswa (eksternal). Faktor dari dalam diri (internal), meliputi faktor psikologis dan faktor fisiologis sedangkan dari luar diri meliputi, faktor lingkungan dan faktor instrumental. Selain faktor-faktor di atas faktor lain dari dalam individu yang dapat mempengaruhi

prestasi belajar seseorang adalah faktor daya kognitifnya. Sedangkan faktor yang dapat mempengaruhi karakteristik kognitif siswa antara lain : persepsi, perhatian, mendengar, ingatan, readiness (kesiapan) dan transfer, struktur kognitif, intelegensi dan kreatifitas. Salah satu faktor internal yang dominan, yaitu karena lemahnya cara penguasaan materi yang dimiliki siswa, karena pada saat guru menerangkan tentang materi tata hidang tidak semua siswa yang fokus mendengarkan dan memperhatikan guru mereka. Maka pada saat, tidak semua siswa yang mampu melakukan seperti yang diarahkan atau yang diharapkan oleh guru.

Penulis melakukan wawancara pada tanggal 03 Nopember 2015 dengan guru yang mengajarkan mata pelajaran tata hidang. Hasil wawancara tersebut menunjukkan masih ada siswa yang belum mencapai hasil belajar yang maksimal pada proses belajar mata pelajaran tata hidang, karena pada saat mata pelajaran berlangsung, masih ada siswa yang tidak memperhatikan guru menerangkan, karena tidak memperhatikan guru saat menerangkan siswa tersebut tidak dapat memahami materi yang diajarkan, maka pada saat tes di lakukan tidak semua siswa mampu mengerjakan sesuai dengan yang diharapkan guru. Salah satu kebijakan sekolah SMK Pariwisata Prima Sidikalang dalam memajukan pendidikannya adalah penetapan standar kelulusan tes ujian untuk tahun 2015/2016, yaitu KKM (Kriteria Ketuntasan Minimum) untuk mata pelajaran tata hidang adalah dengan nilai 80. Adanya ketentuan ini membuat siswa merasa semakin was-was dalam mengikuti tes ujian. Sebagai gambaran hasil belajar siswa Akomodasi Perhotelan SMK Pariwisata Prima Sidikalang, dapat dilihat

pada nilai semester ganjil tahun ajaran 2014/2015 pada mata pelajaran tat hidang, dari jumlah 48 siswa sebanyak 5 orang siswa mendapat nilai 90 – 95, dan 43 orang siswa mendapat nilai 80 – 85, sehingga dilakukan pengulangan atau remedial oleh guru bidang studi demi mencapai hasil yang diinginkan. Ini menunjukkan masih belum maksimal hasil belajarnya, sehingga siswa harus mengikuti program remidi untuk mencapai ketuntasan. Bahkan ada beberapa siswa yang mengikuti program remidi lebih dari satu kali untuk mendapatkan ketuntasan. Ketidaktuntasan tersebut tentunya tidak terlepas dari faktor-faktor yang mempengaruhinya. (Hasil Pengamatan Sementara dan Tanya Jawab dengan Guru).

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan, memotivasi penulis sebagai mahasiswa Jurusan PKK Program Keahlian Pendidikan Tata Boga untuk melakukan penelitian dengan judul“ **HUBUNGAN KESIAPAN MENJADI TENAGA PRAMUSAJI DENGAN HASIL BELAJAR TATA HIDANG SISWA SMK PARIWISATA PRIMA SIDIKALANG**”

## **B. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah yang diuraikan diatas, maka ada beberapa masalah yang dapat diidentifikasi adalah :

1. Kesiapan menjadi tenaga pramusaji siswa SMK Pariwisata Prima Sidikalang kurang maksimal.
2. Pengetahuan siswa tentang kesiapan menjadi tenaga pramusaji siswa SMK Pariwisata Prima Sidikalang kurang maksimal.

3. Pengetahuan tentang materi tata hidang siswa SMK Pariwisata Prima Sidikalang kurang maksimal.
4. Penguasaan materi tata hidang siswa SMK Pariwisata Prima Sidikalang kurang baik.
5. Hasil belajar tata hidang siswa belum semua nilai siswa memenuhi nilai KKM yang ditentukan oleh sekolah SMK Pariwisata Prima Sidikalang.

### **C. Pembatasan Masalah**

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah yang dikemukakan diatas, maka batasan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Penelitian dilakukan pada siswa kelas XI SMK Pariwisata Prima Sidikalang.
2. Kesiapan yang diteliti adalah kesiapan siswa menjadi tenaga pramusaji khususnya di hotel.
3. Hasil belajar yang akan diteliti adalah hasil belajar tata hidang materi yang diteliti mulai dari layanan makan minum, rancangan menu (*menu planning*), peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan, lipatan serbet dan table set-up.

### **D. Rumusan Masalah**

Berdasarkan pembatasan masalah diatas, dapat dirumuskan masalah dalam penelitian ini yaitu :

1. Bagaimana kesiapan siswa menjadi tenaga pramusaji ?

2. Bagaimana hasil belajar tata hidang siswa kelas XI SMK Pariwisata Prima Sidikalang ?
3. Bagaimanakah hubungan kesiapan menjadi tenaga pramusaji dengan hasil belajar tata hidang siswa SMK Pariwisata Prima Sidikalang ?

#### **E. Tujuan Penelitian**

Sesuai dengan rumusan masalah yang diuraikan diatas maka tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui kesiapan siswa menjadi tenaga pramusaji.
2. Untuk mengetahui hasil belajar tata hidang siswa SMK Pariwisata Prima Sidikalang.
3. Untuk mengetahui hubungan kesiapan menjadi tenaga pramusaji dengan hasil belajar tata hidang siswa SMK Pariwisata Prima Sidikalang.

#### **F. Manfaat Penelitian**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi pengembangan pendidikan di sekolah menengah kejuruan akomodasi perhotelan, khususnya bagi para pendidik, adapun manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah :

1. Peserta didik, dapat dijadikan bahan informasi dalam upaya meningkatkan kemampuan, pengetahuan dan keterampilan tentang kesiapan menjadi tenaga pramusaji pada mata pelajaran tata hidang, sebagai bekal mempersiapkan diri sebagai calon tenaga pramusaji yang professional, terampil, dan mandiri.

2. Untuk menambah masukan bagi guru yang mengajar, sebagai bahan informasi dalam usaha meningkatkan kualitas lulusan SMK yang relevan dengan kebutuhan dunia kerja.
3. Jurusan PKK, khususnya Program Studi Pendidikan Tata Boga sebagai bahan masukan untuk mempersiapkan tenaga pengajar dan pendidik di SMK.
4. Bagi peneliti untuk memperoleh wawasan, pengetahuan, pengalaman untuk meneliti hubungan kesiapan menjadi tenaga pramusaji dan hasil belajar tata hidang siswa.