

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latarbelakang Masalah

Makan dan minum merupakan kebutuhan primer manusia untuk mempertahankan hidup. Makanan yang baik dan memuaskan diawali dengan timbulnya selera makan (Imade, 2012). Selera seseorang akan timbul dari penampilan makanan dan minuman yang berkaitan dengan aroma, cita rasa, dan cara penyajiannya. Dengan penampilan menarik akan memberikan kenikmatan dan kepuasan bagi orang yang menyantapnya. Penyajian makanan dan minuman atau dikenal dengan istilah *food and beverage service* akan terkait dengan adanya menu yang dihidangkan, peralatan makan dan minum, personalia penghidang makanan dan minuman, teknik pelayanan makanan, sopan santun serta etika makan. Dengan demikian penyajian makanan berkaitan dengan cara penataan, cara menghias makanan, cara menyajikan makanan dengan alat yang tepat serta menghidangkan makanan yang baik.

Tata hidang adalah suatu cara menghidangkan makanan ataupun minuman kepada tamu dengan multi pelayanan seperti keramahan, kecepatan, dan juga ketelitian dalam melayani tamu (Wiwoho, 2008). Saat menghidangkan diperlukan perhatian yang fokus karena kita langsung berhadapan dengan tamu dan juga gambaran baik buruknya kinerja restaurant akan sangat terlihat dari

caranya memberikan pelayanan terhadap para tamu. Peralatan penyajian makanan dan minuman meliputi peralatan *chinaware*, peralatan *silverware*, dan peralatan *glassware*.

Table setting suatu restoran merupakan awal dari persiapan suatu restaurant dalam rangka penjualan dan penyajian makanan dan minuman. *Table setting* adalah rangkaian kegiatan untuk mengatur dan melengkapi meja dengan peralatan makan sesuai dengan jenis hidangan yang akan disajikan, yang disusun dengan lengkap dan rapi di atas meja makan, yang digunakan untuk makan satu orang, untuk meningkatkan efisiensi kerja pramusaji dan kenyamanan pelanggan (Susanti, 2013). Pengetahuan peralatan penyajian makanan sangat erat hubungannya dengan kemampuan melakukan *table setting*. Dimana pengetahuan peralatan penyajian makanan merupakan tahapan awal pengenalan alat makan dan minum. Yaitu meliputi peralatan *chinaware*, peralatan *silverware*, dan peralatan *glassware*, setelah siswa sudah memahami dan mengenal alat makan dan minum sesuai dengan fungsinya maka tahapan pelajaran berikutnya melakukan *table setting*. Dimana dalam kaitanya hubungan pengetahuan peralatan makanan dengan *table setting* merupakan satu kesatuan yang saling mendukung dalam melakukan *food and beverage service*.

Table set-up elaborate cover menyajikan tiga atau lebih giliran (*course*), misalnya pembuka dingin (*salad*), pembuka panas (*soup*), *main course*. (Soekreno, 2005). *Table set-up elaborate* digunakan untuk menutup meja makan secara lengkap seperti jaman kenegaraan yang sifatnya formal. *Elaborate cover*

merupakan gabungan dari *table set-up basic cover* dan *table set-up standart ala carte*. (*food and berevages service*, 2008).

SMK Sandhy Putra 2 Medan merupakan salah satu lembaga pendidikan formal yang memiliki program keahlian, salah satunya adalah program keahlian Akomodasi Perhotelan, yang mana lulusannya diharapkan memiliki kemampuan dan keterampilan sesuai kebutuhan dan dunia kerja khususnya berkaitan dengan bidang kejurusannya. Salah satu kompetensi yang dilaksanakan disekolah menengah kejuruan program keahlian Akomodasi Perhotelan adalah *table setting* pelajaran tata hidang. Mengingat begitu pentingnya pengetahuan atau kemampuan yang dimiliki siswa terhadap *table setting* tata hidang maka diharapkan siswa tersebut harus benar-benar menguasai pengetahuan peralatan penyajian makanan. Oleh karena itu orang-orang yang bergerak pada bidang perhotelan, tanpa memiliki kemampuan dalam mengolah tata hidang yang baik berarti orang tersebut belum siap untuk bekerja di dunia perhotelan yang sesuai dengan bidangnya. Sebagai lulusan siap pakai dilapangan tidak terlepas dari syarat yang dituntut yaitu mengenai mutu dan keterampilan dalam menghadapi dunia kerja. Melalui lembaga pendidikan ini para siswa dibekali ilmu pengetahuan, keterampilan, serta kepribadiannya.

Bedasarkan hasil observasi yang dilakukan penulis pada tanggal 25 Januari 2016, bahwa nilai siswa pengetahuan peralatan makanan 40% dari target KKM 75% dan kemampuan melakukan *table setting* 33% dari target KKM 75%.

Dalam observasi yang sudah dilakukan sebelumnya pengetahuan peralatan makanan siswa tergolong rendah dilihat dari nilai siswa yang memenuhi nilai KKM sekitar 40% yaitu sekitar 12 siswa yang memenuhi kriteria nilai KKM 75 dan sekitar 18 siswa yang tidak memenuhi nilai KKM. Begitu juga sebaliknya kemampuan melakukan *table setting* siswa tergolong rendah dilihat dari nilai siswa yang memenuhi nilai KKM 30% yaitu sekitar 10 siswa yang memenuhi kriteria nilai KKM 75 dan sekitar 20 siswa yang tidak memenuhi nilai KKM.

Berdasarkan observasi diatas terdapat beberapa siswa yang belum mampu menguasai materi pengetahuan peralatan. Dalam prakteknya, siswa kurang mampu dalam melakukan *table setting*, serta kurang mampu menentukan pemilihan peralatan makanan dalam melakukan praktek *table setting* dikarenakan siswa kurang memahami, menganalisis dan memperhatikan dalam pelajaran pengetahuan peralatan, sehingga siswa tidak tahu peralatan apa yang digunakan dalam melakukan penataan praktek *table setting*.

Hal inilah yang mendasari penulis tertarik meneliti masalah ini lebih mendalam melalui penelitian yang mengangkat judul **“Hubungan Pengetahuan Peralatan Makanan Dengan Kemampuan Melakukan *Table Setting* Kelas XI SMK Sandhy Putra 2 Medan”**.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang masalah. Maka dapat diidentifikasi masalah sebagai berikut :

1. Tingkat pengetahuan siswa tentang pengetahuan peralatan makanan kurang.
2. Tingkat kemampuan siswa melakukan praktek *table setting* kurang.

3. Tingkat pengetahuan peralatan makanan dalam praktek *table setting* kurang.
4. Tingkat pengetahuan siswa dalam memilih peralatan *chinaware, glassware, silverware* kurang.
5. Tingkat kemampuan melakukan *table setting* dalam memilih peralatan *chinaware, glassware, silverware* kurang.

C. Pembatasan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah, agar penelitian ini dapat lebih terarah dan mencapai sasaran yang diinginkan maka perlu melakukan pembatasan masalah pada:

1. Pengetahuan peralatan penyajian makanan (*chinaware, glassware, silverware, halloware, meja dan linen*).
2. *Table setting* yang dilaksanakan pada penelitian ini adalah *table set-up Elaborate Cover*.
3. Kemampuan melakukan *table setting* siswa kelas XI SMK Sandhy Putra 2 Medan

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah dan pembatasan masalah maka rumusan masalah penelitian ini adalah :

1. Bagaimana pengetahuan siswa tentang peralatan makanan?
2. Bagaimana kemampuan siswa melakukan praktek *table setting*?
3. Bagaimana pengetahuan peralatan makanan dalam praktek *table setting*?
4. Bagaimana kemampuan melakukan *table setting* dalam memilih peralatan *chinaware, glassware, silverware*?

E. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui pengetahuan siswa tentang peralatan makanan.
2. Untuk mengetahui pengetahuan peralatan makanan dalam praktek *table setting*.
3. Untuk mengetahui kemampuan siswa melakukan praktek *table setting*
4. Untuk mengetahui kemampuan melakukan *table setting* dalam memilih peralatan *chinaware, glassware, silverware*.

F. Manfaat Penelitian

Manfaat yang akan dicapai setelah penelitian ini dilaksanakan adalah :

1. Untuk menambah pengetahuan dan wawasan penulis dalam mengadakan penelitian dan diharapkan dapat menjadi dasar bagi pengembangan penelitian selanjutnya, khususnya mahasiswa jurusan PKK Program studi Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Medan.
2. Bagi siswa, betapa pentingnya pengetahuan peralatan penyajian makanan terhadap kemampuan melakukan *table setting*.

Sebagai bahan informasi dan masukan bagi penulis dan pembaca tentang hubungan pengetahuan peralatan penyajian makanan dengan *table setting*.