

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

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

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) sebagai institusi pendidikan nasional memiliki peranan yang sangat penting dalam mencerdaskan dan meningkatkan kualitas sumber daya manusia dengan memberikan bekal pengetahuan, teknologi, dan keterampilan.. Hal ini sesuai dengan fungsi kurikulum yang memberikan kemungkinan perkembangan manusia menjadi yang bermental moral, budi pekerti dan terampil dalam membangun. Dengan demikian, kurikulum harus mempersiapkan anak didik untuk dapat berdiri sendiri dalam masyarakat sebagai manusia pancasila (Hamalik, 2001).

Seperti yang telah dikemukakan oleh Hadiwaratama (2001) Sekolah Kejuruan bertujuan untuk menghasilkan tenaga kerja tingkat menengah yang terampil dan dapat memenuhi persyaratan jabatan dalam bidang industri, perdagangan, dan jasa, serta mampu berusaha sendiri dan membuka lapangan kerja baru, guna meningkatkan produksi dan perluasan kesempatan kerja. Lulusan SMK diharapkan dapat menguasai materi pelajaran, baik secara teori maupun praktek agar dapat mandiri dengan penerapan ilmu yang diperolehnya sesuai dengan bidangnya di lapangan kerja.

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Putra Anda Binjai yang bertempat di jalan Mongonsidi No.22 Binjai merupakan salah satu lembaga pendidikan formal yang mempersiapkan sumber daya manusia yang bermutu tinggi yaitu menjadikan

siswa sebagai tenaga kerja yang terampil di bidangnya. Salah satu Program Keahlian yang ada di sekolah ini adalah Jasa Boga, yang mana lulusannya diharapkan memiliki kemampuan dan keterampilan sesuai kebutuhan di dunia kerja khususnya berkaitan dengan bidang kejurusannya. Untuk mencapai hal tersebut, maka siswa dituntut agar lebih memahami dan menguasai setiap mata pelajaran yang diterimanya di sekolah karena setiap mata pelajaran saling mendukung dan saling mempengaruhi pada peningkatan ilmu serta keterampilan. Salah satu mata pelajaran produktif pada Program Keahlian Jasa Boga SMK Putra Anda Binjai adalah Tata Hidang.

Tata hidang adalah suatu cara menghidangkan makanan ataupun minuman kepada tamu, baik di hotel maupun di luar hotel dengan multi pelayanan seperti keramahan, kecepatan, dan juga ketelitian dalam melayani tamu Saat menghidangkan diperlukan perhatian yang fokus karena kita langsung berhadapan dengan tamu. Gambaran baik buruknya kinerja restoran akan sangat terlihat berdasarkan cara memberikan pelayanan terhadap para tamu (Wiwoho, 2008).

Tata Hidang merupakan salah satu mata pelajaran yang dapat mendukung kompetensi siswa apabila melakukan Praktek Kerja Lapangan atau nantinya bekerja di industri pariwisata. Mata Pelajaran Tata Hidang memiliki banyak kompetensi yang harus dipahami dan dikuasai oleh siswa, yang nantinya menjadi bekal ketika siswa berada di dunia industri. Salah satu kompetensi yang harus dipahami dan dikuasai oleh siswa pada mata pelajaran Tata Hidang adalah kompetensi menata meja (*table set up*).

*Table set up* adalah rangkaian kegiatan untuk mengatur dan melengkapi meja dengan peralatan makanan sesuai dengan jenis hidangan yang akan disajikan, yang disusun dengan lengkap dan rapi di atas meja makan, yang digunakan untuk makan satu orang. Pada hakikatnya menata meja makan (*table set up*) merupakan seni atau *art*. Oleh karena itu dengan *table set up* ini harus diciptakan suatu kerapian dan keindahan (Marsum, 2005).

Pendapat di atas menegaskan bahwa menata meja makan (*table set up*) merupakan salah satu komponen persiapan yang penting dalam menunjang kinerja suatu restoran. Salah satunya memberikan kesan pertama bagi tamu saat memasuki restoran. Tamu akan terkesan apabila meja makan dalam keadaan rapi, bersih dan teratur karena gambaran baik buruknya kinerja restoran akan sangat terlihat dari cara memberikan pelayanan kepada tamu. Untuk itu, siswa yang nantinya akan bekerja di dunia industri boga diharapkan dapat memahami dan menguasai keterampilan menata meja (*table set up*) dengan baik.

Tahap awal yang harus dilakukan sebelum melakukan *table set up* yaitu memahami dan mengenal berbagai macam alat yang digunakan dalam menghidangkan makanan. Pembelajaran mengenai alat hidang tersebut dipelajari dalam Pengetahuan Peralatan Penyajian yang merupakan salah faktor penting untuk mendukung kegiatan *table set up*. Pengetahuan peralatan penyajian mempelajari berbagai macam peralatan hidang meliputi nama alat, fungsi alat, teknik pemakaian alat, hingga prinsip kerja. Peralatan penyajian tersebut antara lain peralatan *chinaware*, *silverware*, *glassware*, *linen*, dan *table accompaniment* atau *table accessories*. Selain itu, pemahaman mengenai istilah asing juga

diperlukan untuk menunjang pengetahuan peralatan penyajian. Hal ini dikarenakan hampir seluruh peralatan penyajian yang digunakan pada saat menghadirkan makanan menggunakan istilah asing mulai dari nama alat hingga prinsip kerja. Jika pemahaman mengenai istilah asing kurang, maka pengetahuan mengenai peralatan penyajian juga kurang, sehingga akan mempengaruhi kelancaran pada saat *table set up*. Pada kenyataannya masih banyak siswa yang belum mengenal dan memahami fungsi dari peralatan penyajian itu sendiri.

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara singkat penulis dengan guru Bidang Studi Tata Hidang pada tanggal 20 Juli 2016 di SMK Putra Anda Binjai, penulis mendapat informasi bahwa pengetahuan peralatan penyajian siswa sudah tergolong baik, namun dalam prakteknya siswa mengalami banyak kendala. Kendala-kendala tersebut antara lain kurangnya pemahaman siswa mengenai beberapa konsep *table set up* yang diterapkan pada saat praktek, banyaknya kemiripan jenis peralatan penyajian yang digunakan dalam praktek *table set up* sehingga seringkali menyebabkan terjadinya kebingungan dan kekeliruan pada siswa., serta kurang mampu dalam menentukan pemilihan peralatan penyajian sehingga siswa masih meminta bantuan kepada teman atau guru dalam proses pembelajaran. Itu dikarenakan siswa kurang memahami, menganalisis dan memperhatikan pelajaran pengetahuan peralatan penyajian dengan baik, sehingga hasil praktek *table set up* pada mata pelajaran tata hidang siswa SMK Putra Anda Binjai belum optimal.

Hal inilah yang mendasari penulis tertarik meneliti masalah ini lebih mendalam melalui penelitian yang mengangkat judul “**Hubungan Pengetahuan Peralatan Penyajian dengan Hasil Praktek *Table Set Up* Siswa Kelas XI SMK Putra Anda Binjai**”.

## **B. Identifikasi Masalah**

Identifikasi masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana pengetahuan peralatan penyajian siswa?
2. Faktor-faktor apa saja yang menyebabkan kurangnya pengetahuan peralatan penyajian pada siswa?
3. Bagaimana pemahaman siswa mengenai berbagai istilah asing dalam penyebutan nama peralatan penyajian?
4. Bagaimana hasil praktek *table set up* siswa?
5. Apakah langkah-langkah yang diterapkan pada saat praktek *table set up* siswa sudah diikuti dengan benar ?
6. Faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi kelancaran kegiatan praktek *table set up*?
7. Bagaimana hubungan pengetahuan peralatan penyajian dengan hasil praktek *table set up* pada siswa?

### C. Pembatasan Masalah

Pembatasan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Pengetahuan peralatan penyajian dibatasi pada aspek *chinaware, glassware, silverware, table accessories*, dan linen pada mata pelajaran Tata Hidang .
2. Hasil praktek *table set up* dibatasi pada *table set up elaborate cover* menggunakan standar *American service*.
3. Subjek penelitian ini adalah siswa kelas XI jurusan Jasa Boga SMK Putra Anda Binjai T.A. 2016/2017.

### D. Perumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana pengetahuan siswa tentang peralatan penyajian?
2. Bagaimana hasil praktek siswa pada praktek *table set up* ?
3. Bagaimana hubungan pengetahuan siswa tentang peralatan penyajian dengan hasil praktek *table set up*?

### E. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui :

1. Pengetahuan siswa tentang peralatan penyajian.
2. Hasil praktek siswa pada praktek *table set up*.
3. Hubungan pengetahuan siswa tentang peralatan penyajian dengan hasil praktek *table set up*.

## F. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan bermanfaat bagi siswa SMK Putra Anda Binjai agar dapat meningkatkan pengetahuan peralatan penyajian dan hasil praktek *table set up* pada mata pelajaran Tata Hidang, sebagai bahan masukan bagi pihak guru dan sekolah dalam meningkatkan kualitas lulusan yang memiliki pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan di dunia kerja, sebagai bahan masukan bagi peneliti dalam hal praktek, serta sebagai bahan untuk memberikan informasi bagi mahasiswa yang ingin mengadakan penelitian yang relevan dengan penelitian ini.

