

**PENGARUH HASIL BELAJAR TATA HIDANG TERHADAP
MINAT SISWA SEBAGAI PRAMUSAJI DI RESTORAN SISWA KELAS
XI JURUSAN PERHOTELAN SMK PARIWISATA YOGYAKARTA
TAHUN AJARAN 2011/2012**

SKRIPSI

**Diajukan Kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
Untuk memenuhi sebagian persyaratan guna memperoleh
Gelar Sarjana Pendidikan Teknik**



**Disusun Oleh :
EMA ZAKI AFIYANI
NIM. 08511247007**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2012**

**PENGARUH HASIL BELAJAR TATA HIDANG TERHADAP
MINAT SISWA SEBAGAI PRAMUSAJI DI RESTORAN SISWA KELAS
XI JURUSAN PERHOTELAN SMK PARIWISATA YOGYAKARTA
TAHUN AJARAN 2011/2012**

SKRIPSI

**Diajukan Kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
Untuk memenuhi sebagian persyaratan guna memperoleh
Gelara Sarjana Pendidikan Teknik**



**Disusun Oleh :
EMA ZAKI AFIYANI
NIM. 08511247007**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2012**

PERSETUJUAN

Skripsi yang berjudul ” **PENGARUH HASIL BELAJAR TATA HIDANG TERHADAP MINAT SISWA SEBAGAI PRAMUSAJI DI RESTORAN SISWA KELAS XI JURUSAN PERHOTELAN SMK PARIWISATA YOGYAKARTA TAHUN AJARAN 2011/2012** ” ini telah di setujui pembimbing untuk di ujikan.

Yogyakarta, Juni 2012

Mengetahui,
Dosen Pembimbing,



Dr. Endang Mulyatiningsih
NIP. 19630111 198812 2 001

PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Ema Zaki Afiyani
NIM : 08511247007
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga
Lembaga : Universitas Negeri Yogyakarta
Judul Penelitian : Pengaruh Hasil Belajar Tata Hidang Terhadap Minat Siswa Sebagai Pamusaji di Restoran Siswa Kelas XI Jurusan Perhotelan SMK Pariwisata Yogyakarta Tahun Ajaran 2011/2012.

Menyatakan bahwa skripsi ini adalah hasil karya sendiri, dan sepanjang pengetahuan saya, belum dipublikasikan atau digunakan sebagai bahan penelitian, kecuali pada bagian-bagian tertentu yang di ambil sebagai acuan penelitian ini dengan mengikuti tata tulis penulisan karya tulis ilmiah yang telah lazim.

Yogyakarta, Juni 2012


EMA ZAKI AFIYANI
NIM. 08511247007

PENGESAHAN

SKRIPSI

**PENGARUH HASIL BELAJAR TATA HIDANG TERHADAP
MINAT SISWA SEBAGAI PRAMUSAJI DI RESTORAN SISWA KELAS
XI JURUSAN PERHOTELAN SMK PARIWISATA YOGYAKARTA
TAHUN AJARAN 2011/2012**

**EMA ZAKI AFIYANI
NIM. 08511247007**

**Telah dipertahankan di depan dewan penguji skripsi
Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
tanggal 29 Juni 2012, dan dinyatakan lulus.**

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

	Nama Lengkap dan Gelar	Tanda Tangan	Tanggal
Ketua Penguji	Dr. Endang Mulyatiningsih		29/2012 /06
Sekretaris Penguji	Sutriyati Purwanti, M.Si.		29/2012 /06
Penguji Utama	Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd.		29/2012 /06

Yogyakarta, Juli 2012

**Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta**

Dekan,



**Dr. Moch. Bruri Triyono
NIP. 19560216 198603 1 003**

MOTTO

- ✚ Barang siapa berjalan untuk menuntut ilmu, maka Allah akan memudahkan baginya jalan ke syurga (HR. Muslim).

- ✚ Jika manusia telah meninggal maka putuslah amalnya, kecuali tiga macam :
 - Sedekah jariyah (yang tahan lama).
 - Ilmu yang bermanfaat.
 - Anak Saleh (berakhlak baik) yang mendo'akan kedua orang tuanya (HR.Muslim).

- ✚ Biarkan semua mengalir seperti air, tetapi jangan mengikuti arus mereka, buatlah arusmu sendiri, dan biarkan mereka yang mengikuri arusmu.

- ✚ Belajar pada cermin.

PERSEMBAHAN

Dengan mengucapkan syukur kehadiran Allah SWT dan sholawat kepada Nabi Muhammad SAW, ku persembahkan karya kecil ini teruntuk :

- ✚ Bapak dan Ibunda, dengan rasa tanggung jawab serta bakti pada kalian, terima kasih yang sedalam-dalamnya atas do'a, kasih sayang yang tulus dan kerja keras yang tiada henti.

- ✚ Adikku Arief Fahmi Rahmansyah tersayang, terima kasih atas kesabarannya.

- ✚ Ananda Azka Nabila Tansa Meza, atas segala pengorbanan yang tak terhingga.

- ✚ Adinda Taufiq Hassan Nassiqin dan Kakanda Aci' Farida Apriyani yang telah berbahagia di sisi Allah SWT, kalian telah membuatku lebih dewasa dan selalu bertahan.

- ✚ Sahabat-sahabatku yang telah menemani dan membantuku dalam suka dan duka.

- ✚ Almamaterku, Universitas Negeri Yogyakarta.

**PENGARUH HASIL BELAJAR TATA HIDANG TERHADAP
MINAT SISWA SEBAGAI PRAMUSAJI DI RESTORAN SISWA KELAS
XI JURUSAN PERHOTELAN SMK PARIWISATA YOGYAKARTA
TAHUN AJARAN 2011/2012**

**Oleh :
EMA ZAKI AFYANI
NIM. 08511247007**

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk (1) Hasil belajar Tata Hidang oleh siswa kelas XI Jurusan Perhotelan SMK Pariwisata Yogyakarta yang mencakup kemampuan *kognitif*, *afektif* dan *psikomotorik*. (2) Minat siswa untuk bekerja sebagai pramusaji di restoran oleh siswa kelas XI Jurusan Perhotelan SMK Pariwisata Yogyakarta. (3) Membuktikan hipotesis tentang adanya pengaruh hasil belajar Tata Hidang sebagai variabel X, terhadap minat siswa sebagai pramusaji di restoran sebagai variabel Y.

Penelitian ini adalah penelitian dengan metode *expost facto*. Pengumpulan data melalui metode dokumentasi dan angket (*kuisisioner*). Teknik sampling jumlah populasi sebanyak 110 siswa, sampel sebanyak 50 siswa dan uji coba penelitian sebanyak 60 siswa. Teknik pengambilan sampel yaitu apabila objeknya kurang dari seratus, lebih baik diambil semua sehingga penelitiannya merupakan penelitian populasi. Selanjutnya objeknya 100 dapat diambil antara 10 - 15% atau 20 - 25% lebih. Teknik sampling yang digunakan adalah *proportional random sampling*. Uji coba instrumen menggunakan uji validitas dan reliabilitas. Teknik analisis data yang digunakan adalah uji normalitas dan linearitas. Uji hipotesis yang digunakan adalah uji koefisien korelasi (untuk menyatakan hubungan) dan uji t (untuk menyatakan pengaruh) pada taraf signifikan 5 % dengan program SPSS 16,00.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa : (1) Nilai hasil belajar Tata Hidang, menunjukkan prosentase nilai yang mendominasi yaitu pada interval nilai 6,90 - 7,60 sebanyak 27 siswa dari 60 siswa yang dijadikan sampel dengan prosentase sebesar 45 %. Dapat disimpulkan bahwa siswa berada pada rentan nilai Tata Hidang tinggi. (2) Skor minat siswa sebagai pramusaji di restoran, menunjukkan prosentase skor yang mendominasi yaitu pada interval nilai 54 - 66 sebanyak 40 siswa dari 60 siswa yang dijadikan sampel dengan prosentase sebesar 66,7 %. Dapat disimpulkan bahwa siswa berada pada rentan skor minat sebagai pramusaji di restoran tinggi. (3) Berdasarkan koefisien korelasi di dapat hasil sebesar 0,344 dengan $P = 0,004$ oleh karena $P \text{ value} < 0,05$. Hal ini berarti bahwa terdapat pengaruh antara hasil belajar Tata Hidang terhadap minat siswa sebagai pramusaji di restoran.

KATA PENGANTAR

Segala puji syukur senantiasa di limpahkan kehadirat Allah SWT, yang telah memberikan rahmad, hidayah dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir Skripsi yang berjudul "Pengaruh Hasil Belajar Tata Hidang Terhadap Minat Siswa Sebagai Pramusaji di Restoran Siswa Kelas XI Jurusan Perhotelan SMK Pariwisata Yogyakarta Tahun Ajaran 2011/2012" ini dapat terselesaikan.

Skripsi ini, dilaksanakan guna memenuhi sebagian persyaratan guna memperoleh gelar Sarjana Pendidikan Teknik Boga (S1) Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta. Penulis menyadari bahwa dalam menyelesaikan Tugas Akhir Skripsi ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh karena itu pada kesempatan ini, perkenankanlah penyusun menyampaikan terima kasih kepada :

1. Dr. Moch. Bruri Triyono, selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta, atas izin yang diberikan sehingga penyusun dapat menyelesaikan skripsi ini.
2. Noor Fitrihana, M.Eng. selaku Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta, atas izin yang diberikan sehingga penyusun dapat menyelesaikan skripsi ini.
3. Sutriyati Purwanti, M.Si., selaku Ketua Program Studi Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta, atas izin yang diberikan sehingga penyusun dapat menyelesaikan skripsi ini.
4. Rizqie Auliana, M.Kes., selaku dosen Pembimbing Akademik, yang telah membantu, memberikan bimbingan, arahan, dan motivasi selama ini.
5. Dr. Endang Mulyatiningsih, M.Pd., selaku dosen pembimbing skripsi yang telah bersabar memberikan bimbingan, arahan, dan dukungan dalam penyusunan skripsi ini.
6. Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd., selaku dosen penguji yang telah banyak memberikan masukan untuk kesempurnaan skripsi ini.

7. Bapak, Ibunda dan Adikku tercinta yang telah memberikan dukungan, semangat dan semua hal yang tidak dapat disebutkan.
8. Dik Azka Nabila Tansa Meza yang telah membuat bunda bertahan sampai sekarang.
9. Sahabat-sahabat dan semua pihak yang tidak dapat di sebutkan satu persatu yang telah membantu dalam penyusunan skripsi ini.

Semoga dengan segala bantuan yang telah diberikan kepada penulis akan mendapat pahala yang setimpal dari Allah SWT. Penulis yakin Tugas Akhir Skripsi ini masih jauh dari sempurna, oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun, demi kesempurnaan laporan Skripsi ini. Akhirnya hanya kepada Allah SWT jualah semua akan di kembalikan, dengan iringan do'a memohon semoga penyusunan Tugas Akhir Skripsi ini mendapat ridho-Nya sehingga bermanfaat bagi pembacanya. Amien.

Yogyakarta, 17 Juli 2012

Penulis

DAFTAR ISI

	hal
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
MOTTO	v
PERSEMBAHAN	vi
ABSTRAK	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GRAFIK	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Identifikasi Masalah	6
C. Batasan Masalah	7
D. Rumusan Masalah	8
E. Tujuan Penelitian	8
F. Manfaat Penelitian	9
BAB II KAJIAN TEORI DAN PENGAJUAN HIPOTESIS	10
A. Deskripsi Teori	10
1. Hasil Belajar Tata Hidang	10
2. Minat Siswa Sebagai Pramusaji di Restoran	15
B. Kerangka Berfikir	21
C. Hipotesis Penelitian	21
BAB III METODE PENELITIAN	23
A. Metode Penelitian	23

B. Sumber Informasi	23
1. Populasi Penelitian	23
2. Sampel Penelitian	24
C. Lokasi Penelitian	25
D. Teknik Pengumpulan Data	26
1. Metode Dokumentasi	26
2. Metode Angket (Kuisisioner)	26
3. Instrumen Penelitian	27
4. Uji Coba Instrumen	29
E. Teknik Analisis Data	31
1. Analisis Deskriptif Variabel	31
2. Analisis Inferensial	31
3. Uji Regresi Linear	32
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	34
A. Deskripsi Data Penelitian	34
1. Hasil Belajar Tata Hidang.....	34
2. Minat Siswa Sebagai Pramusaji di Restoran	37
B. Pengujian Persyaratan Analisis Data	40
1. Uji Normalitas Data	40
2. Uji Linearitas Data	41
C. Hasil Pengujian Hipotesis	42
D. Pembahasan	43
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	47
A. Simpulan	47
B. Keterbatasan Penelitian	47
C. Saran	48
DAFTAR PUSTAKA	49
LAMPIRAN	51

DAFTAR TABEL

	hal
Tabel 1. Data Populasi kelas XI Jurusan Perhotelan SMK Pariwisata di Yogyakarta tahun ajaran 2011/2012	24
Tabel 2. Kisi-Kisi Instrumen Minat Siswa Sebagai Pramusaji di Restoran	28
Tabel 3. Uji Normalitas Nilai Tata Hidang	35
Tabel 4. Interval Nilai Hasil Belajar Tata Hidang	36
Tabel 5. Uji Normalitas Minat Siswa Sebagai Pramusaji di Restoran	38
Tabel 6. Interval Skor Minat Siswa Sebagai Pramusaji di Restoran	39
Tabel 7. Rangkuman Hasil Uji Normalitas Data	41
Tabel 8. Hasil Uji Linearitas Data	42

DAFTAR GRAFIK

	hal
Grafik 1. Hasil Belajar Tata Hidang	37
Grafik 1. Minat Siswa Sebagai Pramusaji di Restoran	40

DAFTAR LAMPIRAN

	hal
Lampiran 1. Daftar Nilai Tata Hidang	52
Lampiran 2. Instrumen Penelitian	54
Lampiran 3. Tabel Data Uji Instrumen	57
Lampiran 4. Uji Data Dengan SPSS 16.00	63
A. Uji Normalitas Data	63
B. Uji Linearitas Data	65
C. Regresi	66
D. Uji Faliditas Data	67
E. Uji Reliabilitas	69
Lampiran 5. Surat-Surat	75

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Dewasa ini Bangsa Indonesia di dalam usahanya mencapai tujuan nasional dengan melaksanakan pembangunan. Pembangunan di Indonesia selain pembangunan fisik, juga membangun manusia dengan berbagai ilmu, hal ini disadari bahwa manusia merupakan kekuatan utama dalam pembangunan. Maka perlu dikembangkan dan ditingkatkan kualitas manusia sebagai sumber daya yang utama. Sejalan dengan itu salah satu upaya peningkatan sumber daya manusia adalah bidang pendidikan formal yang diharapkan dapat meningkatkan kualitas Bangsa Indonesia.

Sistem pendidikan harus mampu menjamin pemerataan kesempatan pendidikan, peningkatan mutu, serta relevansi dan efisiensi manajemen pendidikan untuk menghadapi tantangan sesuai dengan tuntutan perubahan lokal, nasional serta global, sehingga diperlukan perubahan pendidikan secara terencana, terarah dan berkesinambungan.

Pendidikan nasional berfungsi untuk mengembangkan kemampuan dan membentuk watak peradapan bangsa yang bermartabat dalam rangka mencerdaskan kehidupan bangsa, serta bertujuan untuk mengembangkan potensi siswa 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 Nasional Indonesia seperti yang tercantum pada amanat yang terdapat pada Pembukaan Undang-Undang Dasar tahun 1945 terutama yang menyatakan tujuan didirikannya Negara Republik Indonesia adalah untuk mencerdaskan kehidupan bangsa dan memajukan kesejahteraan umum, maka pemerintah harus ikut andil dalam penentuan arah pendidikan.

Rumusan fungsi dan tujuan pendidikan nasional, dimaksudkan untuk mewujudkan manusia-manusia pembangunan yang dapat membangun dirinya,

serta bersama-sama bertanggung jawab atas pembangunan bangsa secara optimal.

UU No. 20 tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional (SISDIKNAS) menjelaskan bahwa : Satuan pendidikan adalah kelompok layanan pendidikan yang menyelenggarakan pendidikan pada jalur formal, non formal dan informal pada setiap jenjang dan jenis pendidikan. Pendidikan formal adalah jalur pendidikan 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 seperti lembaga kursus, lembaga pelatihan dan kelompok belajar. Pendidikan Informal adalah jalur pendidikan keluarga dan lingkungan berbentuk kegiatan belajar secara mandiri.

Pendidikan menengah, dibagi dua jenis yaitu pendidikan umum dan pendidikan kejuruan. Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) sebagai bentuk pendidikan formal merupakan pendidikan menengah yang mempunyai peranan dalam menyiapkan tenaga kerja yang profesional dan trampil di bidang tertentu. Sesuai dengan Undang-Undang No. 20 tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional Penjelasan Pasal 15 yang menjelaskan bahwa “Pendidikan kejuruan merupakan pendidikan menengah yang mempersiapkan peserta didik terutama untuk bekerja dalam bidang tertentu.”

Salah satu kelompok Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) yaitu SMK kelompok pariwisata. SMK kelompok pariwisata memiliki program keahlian salah satunya adalah pelayanan makanan dan minuman atau Tata Hidang. Tujuan Program Keahlian Restoran mengacu pada Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) tahun 2004 menyebutkan secara umum tujuan program keahlian restoran adalah membekali peserta didik dengan ketrampilan, pengetahuan dan sikap agar kompeten, yang meliputi :

1. Mengolah dan menyajikan makanan kontinental yang terdiri dari makanan pembuka, makanan utama dan makanan penutup.

2. Mengolah dan menyajikan makanan Indonesia, yang terdiri dari makanan pembuka, makanan pokok, lauk-pauk dan makanan penutup.
3. Melayani makanan dan minuman baik di Restoran maupun di Kamar Tamu, serta menata meja makan dan meja prasmanan.
4. Mengolah dan menyajikan aneka minuman non alkohol.
5. Mengorganisir operasi pelayanan makanan dan minuman di Restoran.

Kompetensi Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman merupakan kemampuan dasar berupa teori dan praktek kejuruan dengan tujuan agar siswa memiliki konsep dalam memakai prinsip menyediakan layanan makanan dan minuman di restoran atau disebut juga sebagai pramusaji (*waiter/waitress*) yang berkaitan dengan kemampuan *kognitif*, *afektif* dan *psikomotorik*. SMK kelompok pariwisata, khususnya program studi Restoran, membekali siswa dengan berbagai ketrampilan, pengetahuan dan sikap yang diharapkan dapat menunjang kemampuan siswa sebagai tenaga profesional, terampil dan mandiri. Salah satu bentuk pembelajaran di dalam kelas bagi siswa SMK yaitu mempelajari mata diklat Restoran yang dikenal juga dengan Tata Hidang dan di dunia Hotel dikenal dengan Bagian Departement Food and Beverages. Bagian Departement Food and Beverages terdiri dari dua departemen yaitu departemen Food and Beverages Product (dikenal dengan Dapur) dan department Food and Beverages Service (dikenal dengan Restoran).

Mata diklat ini wajib diikuti oleh siswa kelas X dan XI. Bentuk kegiatan belajar berupa teori dan praktikum. Bentuk ketrampilan yang telah diberikan melalui praktikum di sekolah maupun di laboratorium, yang dapat dijadikan bekal untuk siswa menjadi tenaga kerja yang terampil dan profesional dalam mengisi kebutuhan dunia usaha dan industri pada masa yang akan datang. Dikutip dari Pengaruh Hasil Belajar Table Manner oleh La Ode Muhammad Deden Marrah Adil.

Hasil belajar Tata Hidang bagi siswa, bila hasil belajar tersebut dapat memberikan landasan berupa ketrampilan dan pengetahuan yang dapat meningkatkan kemampuannya di bidang pelayanan di restoran serta

memberikan dasar kemampuan bagi siswa dalam mata diklat Tata Hidang khususnya sebagai pramusaji.

Hasil belajar merupakan suatu perubahan dalam bentuk *attitude* (sikap) dan *aptitude* (kemampuan), seperti yang di ungkapkan oleh Sudjana (2008: 28) bahwa hasil belajar adalah "...adanya suatu perubahan tingkah laku siswa setelah melalui proses pembelajaran, perubahan sebagai hasil belajar ditunjukkan dalam bentuk ranah *kognitif*, *afektif* serta *psikomotorik* yang ada pada individu."

Hasil belajar Tata Hidang akan berguna bagi siswa, bila hasil belajar tersebut dapat memberikan landasan berupa ketrampilan dan pengetahuan yang dapat meningkatkan kemampuannya di bidang pelayanan di restoran serta memberikan dasar kemampuan bagi siswa dalam mata diklat Tata Hidang khususnya sebagai Pramusaji. Hasil belajar dikatakan baik apabila tujuan dari pembelajaran Tata Hidang dapat dicapai oleh siswa dengan hasil yang sesuai indikator keberhasilan minimal sesuai standar. Tercapainya tujuan pembelajaran Tata Hidang dapat dilihat dari kemampuan siswa menguasai mata diklat Tata Hidang. Salah satu indikator keberhasilan belajar dapat ditunjukkan oleh siswa yang bersangkutan di dalam memecahkan masalah yang sulit, ketika mereka menghadapi masalah dalam dunia kerja sebagai pramusaji di restoran, maka mereka dapat menyelesaikan masalah sesuai dengan keahlian yang dimiliki.

Pramusaji atau *waiter/waitress* ialah seseorang yang menyajikan makanan dan minuman dalam sebuah restoran. Pramusaji merupakan profesi yang menerapkan mata pelajaran Tata Hidang. Seorang pramusaji harus menguasai pelajaran Tata Hidang untuk menguasai kemampuan untuk : bertugas menunggu tamu-tamu, membuat tamu-tamu merasa mendapat sambutan dengan baik dan nyaman, mengambil pesanan makanan dan minuman serta menyajikannya, juga membersihkan restoran dan lingkungannya serta mempersiapkan meja makan (*table setting*) untuk tamu berikutnya

Restoran merupakan usaha yang bergerak dalam bidang jasa yang memegang peranan penting dalam suatu pelayanan, karena dengan adanya pelayanan yang baik maka pelanggan akan datang kembali dan menjadi pelanggan lestari. Sebagai guru Tata Hidang memiliki kewajiban untuk melaksanakan program pembelajaran tentang pelayanan makanan dan minuman (pramusaji) kepada siswa melalui proses pembelajaran di dalam kelas dan di luar kelas yang akan dijadikan sebagai bekal siswa dalam menghadapi dunia kerja.

Seiring dengan perkembangan zaman, begitu banyak munculnya restoran dan hotel yang di bangun di berbagai kota, dengan menjual jasa pelayanan sebaik mungkin. Melihat kenyataan ini dapat di pastikan begitu besarnya peluang kerja untuk siswa lulusan SMK Pariwisata terutama untuk Jurusan Perhotelan. Seyogyanya siswa Jurusan Perhotelan SMK Pariwisata membutuhkan ilmu pengetahuan dan kemampuan yang berkaitan dengan usaha jasa berupa pelayanan makanan dan minuman yang handal dan mumpuni. Banyaknya SMK Pariwisata di Yogyakarta terutama untuk jurusan perhotelan, diharapkan menjadi modal utama sumber daya manusia yang siap bekerja. Kondisi ini sangatlah menarik perhatian, dimana peluang kerja yang ada di sertai kemampuan khusus yang di tawarkan dari dunia pendidikan, mampu berpengaruh dan bekerja sama sehingga menumbuhkan minat siswa untuk belajar lebih baik agar mampu mengisi peluang kerja yang ada.

SMK Pariwisata yang ada di Yogyakarta, baik negeri maupun swasta sama-sama memiliki peluang besar untuk membentuk sumber daya manusia yang profesional pada bidangnya dan menyalurkannya pada dunia kerja. Sekolah akan berlomba-lomba untuk menjadikan siswa yang profesional, mampu dan siap bekerja. Bekerja sama dengan dunia kerja, SMK Pariwisata akan menyalurkan siswa lulusannya. Penulis memilih SMK Pariwisata swasta karena SMK Pariwisata umumnya lebih mengutamakan potensi siswa dengan menjanjikan siswa untuk langsung bekerja. Akreditasi yang berbeda untuk setiap SMK Pariwisata untuk jurusan Perhotelan di harapkan terdapat minat siswa untuk bekerja sebagai pramusaji di restoran.

Penelitian ini juga dibatasi pada SMK Pariwisata kelas XI. Hal ini didasarkan atas asumsi bahwa siswa kelas XI telah memperoleh pengetahuan dan ketrampilan yang memadai, dan dalam waktu dekat mereka akan menyelesaikan studinya. Disamping itu bidang Perhotelan merupakan bidang yang sangat potensial untuk bekerja sebagai pramusaji di restoran. Siswa dianggap berhasil mencapai kompetensi Menyediakan Makanan dan Minuman apabila telah sanggup menerapkan pengetahuan, sikap dan ketrampilannya dalam pelaksanaan praktikum layanan makanan dan minuman serta menerapkannya dalam dunia kerja.

Data sementara untuk lulusan SMK Karya Rini YHI KOWANI Sleman Yogyakarta tahun 2010 yang telah bekerja di restoran atau Hotel sebagai pramusaji yaitu sebanyak 9 orang dari 77 orang lulusan. Siswa lulusan SMK Trisula I Depok Sleman Yogyakarta tahun 2010 yang telah bekerja sebagai pramusaji di restoran atau hotel yaitu sebanyak 5 orang dari 34 orang lulusan. Dengan adanya data sementara maka dapat diteliti berapa besar pengaruh hasil belajar Tata Hidang terhadap minat siswa menjadi seorang pramusaji.

Uraian latar belakang yang telah dipaparkan penulis sebagai mahasiswa Program Studi Pendidikan Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta yang telah belajar mengenai restoran dan dipersiapkan untuk menjadi calon guru SMK merasa tertarik untuk meneliti seberapa besar pengaruh hasil belajar Tata Hidang terhadap minat siswa sebagai seorang Pramusaji di Restoran.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka dapat diidentifikasi permasalahan sebagai berikut :

1. Mengetahui penguasaan kemampuan siswa dalam menyerap ilmu atau pelajaran pelayanan makanan dan minuman atau Tata Hidang baik teori maupun praktek.
2. Mengetahui minat siswa untuk bekerja sebagai pramusaji di restoran.

3. Mengetahui pengaruh hasil belajar Tata Hidang terhadap minat siswa untuk bekerja sebagai pramusaji di restoran.
4. Besarnya peluang kerja sebagai pramusaji di restoran ataupun hotel yang membutuhkan kemampuan khusus dan mumpuni sesuai dengan perkembangan zaman.

C. Batasan Masalah

Didalam identifikasi masalah telah diidentifikasi bahwa setelah siswa belajar Tata Hidang memberikan pengaruh terhadap timbulnya minat bekerja sebagai pramusaji di restoran demikian luas dan kompleks. Oleh karena itu, peneliti membatasi persoalan pokok dalam penelitian ini menekankan pada hasil belajar Tata Hidang terhadap minat siswa sebagai Pramusaji di Restoran SMK Pariwisata kelas XII adalah :

1. Hasil belajar Tata Hidang (menyediakan layanan makananan dan minuman), ditinjau dari :
 - a. Aspek *kognitif*, meliputi pengetahuan restoran, kualifikasi sebagai pramusaji, pengetahuan jenis-jenis pelayanan, dan prosedur pelayanan pesanan makanan dan minuman.
 - b. Aspek *afektif*, yaitu sikap kerja siswa dalam proses persiapan, pelaksanaan pelayanan dan membersihkan area restoran.
 - c. Aspek *psikomotorik*, mencakup ketrampilan siswa dalam pelaksanaan pelayanan makanan, mempersiapkan keperluan alat-alat yang digunakan dalam penyajian, dan trampil dalam menata makanan dan minuman yang sesuai dengan tujuan penyajian.
2. Minat yang dimiliki siswa untuk bekerja sebagai pramusaji di restoran berdasarkan jenis minat dimana dengan adanya minat tersebut, maka siswa akan bekerja dengan sungguh-sungguh atas keinginan sendiri bukan dari orang lain.
3. Hasil belajar Tata Hidang (menyediakan layanan makanan dan minuman) memberikan pengaruh terhadap minat siswa menjadi tenaga kerja sebagai

pramusaji yang telah melaksanakan pembelajaran sebelumnya oleh siswa kelas XI Jurusan Perhotelan SMK Pariwisata.

D. Rumusan Masalah

Rumusan masalah merupakan bagian dalam melakukan penelitian pendidikan, sehingga dengan adanya rumusan masalah diharapkan agar tujuan yang hendak dicapai dalam penelitian menjadi lebih jelas dan terarah secara spesifik. Sebagaimana diungkapkan oleh Suharsimi Arikunto (2002: 44) bahwa “perumusan masalah merupakan langkah dari suatu problematika dan merupakan bagian pokok dari kegiatan penelitian”.

Rumusan masalah dalam penelitian ini berdasarkan pembatasan masalah adalah “Bagaimana pengaruh hasil belajar tata hidang terhadap minat siswa sebagai pramusaji?”. Rumusan masalah tersebut dijadikan sebagai judul penelitian, yaitu : “Pengaruh Hasil Belajar Tata Hidang Terhadap Minat Siswa Sebagai Pramusaji di Restoran”.

E. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian merupakan pedoman bagi penulis untuk menentukan arah dan usaha yang tepat, guna mencapai tujuan. Penelitian ini memiliki dua tujuan yang hendak dicapai yaitu tujuan khusus dan tujuan umum.

Tujuan umum penelitian ini adalah untuk mengetahui apakah ada pengaruh hasil belajar Tata Hidang terhadap minat siswa kelas XI Jurusan Perhotelan SMK Pariwisata Yogyakarta untuk bekerja sebagai pramusaji di restoran.

Tujuan khusus dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui data tentang :

1. Hasil belajar Tata Hidang oleh siswa kelas XI Jurusan Perhotelan SMK Pariwisata Yogyakarta yang mencakup kemampuan *kognitif*, *afektif* dan *psikomotorik*.
2. Minat siswa untuk bekerja sebagai pramusaji di restoran oleh siswa kelas XI Jurusan Perhotelan SMK Pariwisata Yogyakarta.

3. Membuktikan hipotesis tentang adanya pengaruh hasil belajar Tata Hidang sebagai variabel X, terhadap minat siswa sebagai pramusaji di restoran sebagai variabel Y.

F. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi semua pihak baik langsung maupun tidak langsung bersentuhan dengan masalah penelitian ini, secara khusus diharapkan memberikan masukan untuk :

1. SMK Pariwisata di Yogyakarta, hasil penelitian ini akan memberikan masukan berupa informasi tambahan mengenai pengaruh hasil belajar Tata Hidang terhadap minat siswa sebagai pramusaji di restoran.
2. Siswa kelas XI Jurusan Perhotelan SMK Pariwisata sebagai acuan untuk dijadikan bahan pengayaan informasi untuk siswa yang akan memasuki dunia kerja sebagai pramusaji di restoran.
3. Guru mata pelajaran Restoran atau Tata Hidang, khususnya guru di SMK Pariwisata, untuk mengoptimalkan pembelajaran mata pelajaran Tata Hidang baik teori maupun praktek yang dapat menunjang minat siswa untuk bekerja sebagai pramusaji di Restoran.
4. Peneliti, dapat menambah wawasan dan pengalaman meneliti tentang pengaruh hasil belajar Tata Hidang terhadap minat siswa Jurusan Perhotelan SMK Pariwisata sebagai pramusaji di Restoran.