

**PERSEPSI MAHASISWA TENTANG PELAKSANAAN MATA KULIAH
RESTORAN DAN CATERING DI PRODI PENDIDIKAN
KESEJAHTERAAN KELUARGA**

SKRIPSI

*Diajukan untuk memenuhi salah satu persyaratan memperoleh gelar Sarjana
Pendidikan (S1) Universitas Negeri Padang*



**VANESHA PADLIN
NIM 2015/15075014**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2020**

PERSETUJUAN PEMBIMBING SKRIPSI

Judul : Persepsi Mahasiswa Tentang Pelaksanaan Mata
Kuliah Restoran Dan Catering Di Prodi Pendidikan
Kesejahteraan Keluarga

Nama : Vanesha Padlin

Nim : 15075014

Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

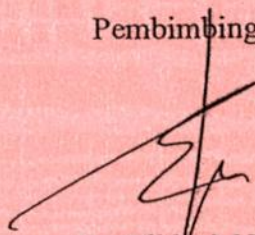
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga

Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Agustus 2020

Disetujui Oleh:

Pembimbing



Dr. Elida, M.Pd
NIP. 19611111 198703 2003

Ketua Jurusan



Dr. Yasnidawati, M.Pd
NIP. 19610314 198603 2015

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Vanesia Padlin
NIM : 15075014

Dinyatakan Lulus setelah mempertahankan Skripsi di depan Tim Penguji
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan
Unioversitas Negeri Padang
dengan judul

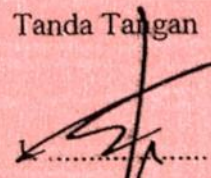
PERSEPSI MAHASISWA TENTANG PELAKSANAAN MATA KULIAH RESTORAN DAN CATERING DI PRODI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA

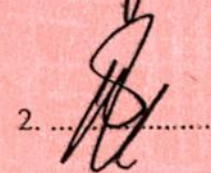
Padang, Agustus 2020

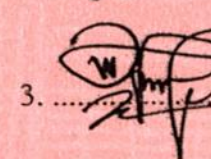
Tim Penguji

- | | |
|------------|-------------------------------|
| 1. Ketua | : Dr. Elida, M.Pd |
| 2. Anggota | : Dra. Wirnelis Syarief, M.Pd |
| 3. Anggota | : Wiwik Gusmita, S.Pd, M.Si |

Tanda Tangan

1.


2.


3.




KEMENTERIAN RISET TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
Jl. Prof. Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
Telp. (0751) 7051186
e-mail : kkunp.info@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Vanesha Padlin

NIM : 15075014

Program Studi : SI Tata Boga

Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga

Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul :

**“Persepsi Mahasiswa Tentang Pelaksanaan Mata Kuliah Restoran dan Catering Di
Prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga ”**

Adalah benar merupakan hasil karya sendiri dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila terbukti saya melakukan plagiat, saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis sesuai dengan norma dan ketentuan hukum yang berlaku.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan dengan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Padang, Agustus 2020

Diketahui,
Ketua Jurusan IKK FPP-UNP

Dr. Yasnidawati, M.Pd
NIP.19610314 198603 2015

Saya yang menyatakan,



Vanesha Padlin
NIM.15075014

ABSTRAK

Vanesha padlin, 2020: “Persepsi Mahasiswa Tentang Pelaksanaan Mata Kuliah Restoran Dan Catering Di Prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga”.

Latar belakang penelitian ini yaitu rendahnya minat mahasiswa angkatan 2015-2016 terhadap mata kuliah Restoran dan Catering sehingga menimbulkan hambatan dalam pelaksanaan mata kuliah Restoran dan Catering. Tujuan penelitian untuk menggambarkan: 1) Persepsi mahasiswa tentang pelaksanaan mata kuliah restoran dan catering di prodi pendidikan kesejahteraan keluarga secara keseluruhan, dan 2) Persepsi mahasiswa tentang pelaksanaan mata kuliah restoran dan catering di prodi pendidikan kesejahteraan keluarga berdasarkan indikator penelitian.

Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif kuantitatif. Populasi penelitian terdiri dari 48 siswa dari Program Studi Kesejahteraan Keluarga di Universitas Negeri Padang dengan total sampel 48 orang yang diambil berdasarkan teknik *Total Sampling*. Sumber data adalah siswa yang telah mengikuti kursus Restoran dan Katering. Teknik pengumpulan data penelitian dilakukan dengan menggunakan kuesioner yang dirancang berdasarkan skala *Likert* dan telah diuji validitas dan reliabilitasnya. Teknik analisis data dilakukan dengan menentukan frekuensi distribusi data dan teknik klasifikasi data berdasarkan perhitungan skor menggunakan rumus penelitian rata-rata ideal (M_i) dan standar deviasi (S_{di}).

Hasil penelitian ini menggambarkan: 1) Persepsi mahasiswa tentang pelaksanaan mata kuliah restoran dan catering di prodi pendidikan kesejahteraan keluarga secara keseluruhan berada dalam kategori sedang dengan tingkat capaian 33%, dan 2) Persepsi mahasiswa tentang pelaksanaan mata kuliah restoran dan catering di prodi pendidikan kesejahteraan keluarga berdasarkan indikator penelitian; a) Indikator penerimaan atau penyerapan berada pada kategori sedang dengan tingkat capaian 31%, b) Indikator pengertian atau pemahaman berada pada kategori sedang dengan tingkat capaian 31%, c) Indikator penilaian atau evaluasi berada pada kategori sedang dengan tingkat capaian 48%. Berdasarkan hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa persepsi mahasiswa yang tidak berbakat atau tidak berminat akan banyak menggambarkan nilai yang negatif.

Kata kunci: Persepsi Mahasiswa, Restoran dan Catering, PKK

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kehadiran Allah SWT atas segala rahmat dan hidayah-Nya yang telah memberikan kesempatan dan kesehatan kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul **”Persepsi Mahasiswa Tentang Pelaksanaan Mata Kuliah Restoran dan Catering di Prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga”**. Skripsi ini disusun untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Pendidikan pada Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Selama proses penyusunan skripsi ini penulis banyak mendapatkan bantuan, bimbingan dan arahan dari berbagai pihak. Oleh karena itu pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan banyak terima kasih kepada:

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dra. Yasnidawati, M.Pd selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Dr. Elida, M.Pd selaku dosen pembimbing skripsi yang telah memberikan bimbingan, arahan, dan dorongan kepada penulis selama menyelesaikan skripsi.
4. Ibu Wirmelis Syarif, M.Pd dan Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si selaku dosen penguji yang memberikan arahan, kritikan dan saran kepada penulis guna memperbaiki skripsi.

5. Bapak dan ibu Dosen beserta staf Tata Usaha dan Teknisi Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan.
6. Orang tua, keluarga dan seluruh saudara yang tak hentinya memberikan do'a, motivasi, dukungan moril dan materil.
7. Sababat-sahabat seperjuangan dan semua pihak yang telah memberikan motivasi dan bantuan selama proses penulisan skripsi ini.
8. Semua pihak yang turut berpartisipasi, yang tidak bisa disebutkan satu persatu.

Semoga segala bantuan, dorongan, fikiran, nasehat dan ilmu yang diberikan mendapatkan balasan dari Allah SWT serta hendaknya membawa berkah dan manfaat bagi penulis. Akhir kata penulis berharap skripsi ini dapat berguna bagi semua pihak, khususnya bagi penulis sendiri, Amin.

Padang, Agustus 2020

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	7
C. Pembatasan Masalah.....	7
D. Perumusan Masalah	7
E. Tujuan Penelitian	8
F. Manfaat Penelitian	8
BAB II KERANGKA TEORITIS	
A. Kajian Teori	10
1. Persepsi.....	10
2. Mata Kuliah Restoran dan Catering	21
3. Persepsi Mahasiswa Tentang Mata Kuliah Restoran dan Catering di Prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga	24
B. Kerangka Konseptual.....	25
C. Pertanyaan Penelitian.....	26
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian.....	27
B. Variabel dan Definisi Variabel Penelitian	27
C. Waktu dan Tempat.....	28
D. Populasi dan Sampel	29
E. Jenis Data dan Teknik Pengumpulan Data	30
1. Jenis Data	30
2. Teknik Pengumpulan Data.....	31
F. Instrumen Penelitian	31
1. Jenis Instrumen.....	31
2. Uji Coba Instrumen	35
G. Teknik Analisis Data.....	41

1. Menentukan Distribusi Frekuensi Data.....	41
2. Teknik Klasifikasi	42
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil Penelitian	43
B. Pembahasan.....	55
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan	59
B. Saran	60
DAFTAR PUSTAKA.....	61

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Data Mahasiswa Yang Mengambil Mata Kuliah Pilihan Angkatan 2015 – 2016.....	4
2. Konversi Nilai Angka – Huruf	22
3. Populasi Penelitian	28
4. Skala Likert	31
5. Kisi Kisi Instrumen Penelitian	31
6. Distribusi Banyaknya Item Tiap Indikator Setelah Di Uji Coba.....	36
7. Interpretasi Nilai r (uji reliabilitas).....	40
8. Data Hasil Perhitungan Statistik Persepsi Mahasiswa Tentang Pelaksanaan Mata Kuliah Restoran dan Catering di Prodi PKK UNP	42
9. Klasifikasi Pengkategorian Data Persepsi Mahasiswa Tentang Pelaksanaan Mata Kuliah Restoran dan Catering Prodi PKK UNP Prodi PKK UNP.....	44
10. Data Hasil Perhitungan Statistik Persepsi Mahasiswa Indikator Penerimaan atau Penyerapan Tentang Pelaksanaan Mata Kuliah Restoran dan Catering Prodi PKK UNP	45
11. Klasifikasi Pengkategorian Data Persepsi Mahasiswa Indikator Penerimaan atau Penyerapan Tentang Pelaksanaan Mata Kuliah Restoran dan Catering Prodi PKK UNP	47
12. Data Hasil Perhitungan Statistik Persepsi Mahasiswa Indikator Pengertian atau Pemahaman Tentang Pelaksanaan Mata Kuliah Restoran dan Catering Prodi PKK UNP	48
13. Klasifikasi Pengkategorian Data Persepsi Mahasiswa Indikator Pengertian atau Pemahaman Tentang Pelaksanaan Mata Kuliah Restoran dan Catering Prodi PKK UNP	50

14. Data Hasil Perhitungan Statistik Persepsi Mahasiswa Indikator Penilaian dan Evaluasi Tentang Pelaksanaan Mata Kuliah Restorandan Catering Prodi PKK UNP	51
15. Klasifikasi Pengkategorian Data Persepsi Mahasiswa Indikator Penilaian dan Evaluasi Tentang Pelaksanaan Mata Kuliah Restorandan Catering Prodi PKK UNP	53

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Alur Terjadinya Persepsi	16
2. Kerangka Konseptual	26
3. Histogram Kurva Normal Sebaran Data Persepsi Mahasiswa Tentang Pelaksanaan Mata Kuliah Restoran Dan Catering di Prodi PKK UNP	44
4. Histogram Klasifikasi Pengkategorian Data Persepsi Mahasiswa Tentang Pelaksanaan Mata Kuliah Restoran Dan Catering di Prodi PKK UNP.....	45
5. Histogram Kurva Normal Sebaran Data Persepsi Mahasiswa Indikator Penerimaan atau Penyerapan Tentang Pelaksanaan Mata Kuliah Restoran Dan Catering di Prodi PKK UNP	47
6. Histogram Klasifikasi Pengkategorian Data Persepsi Mahasiswa Indikator Penerimaan atau Penyerapan Tentang Pelaksanaan Mata Kuliah Restoran Dan Catering di Prodi PKK UNP	48
7. Histogram Kurva Normal Sebaran Data Persepsi Mahasiswa Indikator Pengertian atau Pemahaman Tentang Pelaksanaan Mata Kuliah Restoran Dan Catering di Prodi PKK UNP	50
8. Histogram Klasifikasi Pengkategorian Data Persepsi Mahasiswa Indikator Pengertian atau Pemahaman Tentang Pelaksanaan Mata Kuliah Restoran Dan Catering di Prodi PKK UNP	51
9. Histogram Kurva Normal Sebaran Data Persepsi Mahasiswa Indikator Penilaian atau Evaluasi Tentang Pelaksanaan Mata Kuliah Restoran Dan Catering di Prodi PKK UNP	53
10. Histogram Klasifikasi Pengkategorian Data Persepsi Mahasiswa Indikator Pengertian atau Pemahaman Tentang Pelaksanaan Mata Kuliah Restoran Dan Catering di Prodi PKK UNP	54

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Angket Uji Coba Penelitian.....	64
2. Tabulasi Uji Coba Penelitian.....	69
3. Hasil Uji Coba Angket dengan Program SPSS versi 17.0	72
4. Angket Penelitian	80
5. Tabulasi Penelitian	80
6. Data Hasil Perhitungan Statistik Persepsi Mahasiswa Tentang Pelaksanaan Mata Kuliah Restoran dan Catering di Prodi PKK UNP.....	84

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Fakultas Pariwisata dan Perhotelan merupakan fakultas termuda di Universitas Negeri Padang. FPP memiliki tiga jurusan yaitu Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Tata Rias dan Kecantikan, dan Pariwisata. Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga memiliki beberapa program studi diantaranya S1 Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, D3 Tata Boga, dan D3 Tata Busana. Berdasarkan situs resmi FPP UNP memiliki visi dan misi adalah:

Visi

”Menjadi fakultas yang unggul dalam menghasilkan tenaga pendidikan kejuruan, vokasi dan entrepreneur dalam bidang pariwisata dan perhotelan yang profesional, berjiwa pemimpin, bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan berdaya saing global di tingkat ASEAN”.

Misi

1. Menyelenggarakan pendidikan dan pelatihan yang berkualitas dalam bidang pendidikan dan kejuruan Pariwisata dan Perhotelan.
2. Menyelenggarakan kegiatan pelatihan dan menyebarluaskan ilmu pengetahuan, hasil penelitian serta model pembelajaran yang inovatif pada tingkat nasional dan internasional bidang pendidikan kejuruan Pariwisata dan Perhotelan.
3. Melaksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat sebagai upaya penerapan ilmu pendidikan kejuruan Pariwisata dan Perhotelan.
4. Menyelenggarakan sistem manajemen/tata kelola yang berstandar internasional dalam menjamin terselenggaranya layanan prima.
5. Menyelenggarakan kerjasama lokal, nasional dan internasional.
6. kerjasama dengan lembaga lain baik dalam dan luar negeri.

Untuk memenuhi tujuan tersebut mahasiswa diberikan beberapa mata kuliah yaitu :1) Mata Kuliah Dasar Kependidikan (MKDK), 2) Mata Kuliah Wajib Bidang Keahlian (MKBK), 3) Mata Kuliah Keterampilan Proses

Pembelajaran (MKKPP), dan 4) Mata Kuliah Pengembangan Pendidikan (MKPP). Pada D3 Tata Boga dibekali mata kuliah yaitu :1) Mata Kuliah Pengembangan Pribadi (MPK), 2) Mata Kuliah Keilmuan dan Keterampilan (MKK), 3) Mata Kuliah Keahlian Berkarya (MKB), 4) Mata Kuliah Perilaku Berkarya (MPB). Khususnya pada konsentrasi S1 Tata Boga dibekali dengan mata kuliah pilihan Pastry and Art dan Restoran dan Catering.

Mata kuliah Restoran dan Catering adalah mata kuliah pilihan yang diambil oleh mahasiswa program studi PKK S1 Tata Boga pada semester 6 yang membahas tentang ilmu operasional restoran dan general praktis serta mempelajari dan melaksanakan even organizer, meliputi: *food product, management EO, flaming dan carving dishes, beverages, bartending, function*. Berdasarkan Silabus Rancangan Pembelajaran Satu Semester mata kuliah Restoran dan Catering (2019), mahasiswa diharapkan memiliki *soft skill* ; rasa ingin tahu, jujur, disiplin, tanggung jawab, bersahabat, toleransi, kreatif, mandiri, inovatif, religius. Tujuan mata kuliah restoran dan catering yaitu mahasiswa memiliki kemampuan secara teoritik tentang management EO, dan terampil dalam menyelenggarakan serta memasarkan produk makanan secara professional dan mampu membangun konsumen lestari.

Pada awal perkuliahan, dosen memberikan kontrak perkuliahan dan menargetkan praktek mata kuliah Restoran dan Catering selama satu semester. Kegiatan teori diberikan diawal perkuliahan secara kelompok yang dipresentasikan berdasarkan silabus. Kemudian dilaksanakan kegiatan praktek, berhasilnya pelaksanaan kegiatan praktek mata kuliah ini tergantung dari target

yang sudah ditetapkan oleh dosen pengampu. Berdasarkan pengalaman saya yang sudah mengambil mata kuliah ini, banyaknya praktek pada pelaksanaan mata kuliah Restoran dan Catering ini selama satu semester adalah 10 kali yang terdiri dari : 9 kegiatan event serta yang termasuk dalam kategori Restoran dan Catering seperti : snack box, kantin, acara ulang tahun, acara arisan, cafeteria, dan 1 kegiatan event yang besar seperti : *wedding event organizer*. Diharapkan mahasiswa mampu mencari pelanggan, membuat perencanaan, mengelola dan melaksanakan eo, menyediakan sarana dan prasarana, dan memasarkan. Sebelum melaksanakan praktek mahasiswa harus mencari pelanggan atau event kemudian membuat SKU (Standar Kelayakan Usaha) yang akan di *acc* oleh dosen yang bersangkutan.

Dilihat silabus mahasiswa dituntut untuk dapat menyelesaikan target yang harus dicapai sesuai dengan kontrak perkuliahan yang telah diberikan. Namun pada kenyataannya mahasiswa mengalami kendala serta hambatan dalam pelaksanaan kegiatan perkuliahan Restoran dan Catering. Berdasarkan pengalaman penulis yang telah mengambil mata kuliah Restoran dan Catering bahwa penulis mengalami kendala seperti kurangnya modal untuk pelaksanaan sebuah *event organizer* sehingga menghambat jalannya *event organizer* tersebut. Hal ini juga diperkuat dengan hasil wawancara penulis dengan 20 orang mahasiswa angkatan 2015-2016 yang telah mengambil mata kuliah Restoran dan Catering pada tanggal 21 Oktober 2019 yang dapat penulis jabarkan sebagai berikut : (1) kurangnya minat mahasiswa dalam mata kuliah Restoran dan Catering, (2) kesulitan dalam mencari konsumen, (3) kurang

percaya diri dalam mempromosikan *event organizer*, (4) kurangnya sarana dan prasarana sehingga menghambat pelaksanaan *event*.

Berdasarkan pernyataan tersebut, penulis juga telah melakukan penyebaran angket sementara kepada mahasiswa angkatan 2016 dan angkatan 2015 sebanyak 40 mahasiswa. Dari penyebaran angket sementara tersebut diperoleh data tentang penyebab terjadinya masalah dalam pelaksanaan mata kuliah Restoran dan Catering. Sebanyak 32 orang mahasiswa mengatakan karena kurang berminat dengan mata kuliah Restoran dan Catering, 38 orang mengatakan sulit mencari pelanggan, 7 orang mengatakan berminat untuk mengambil mata kuliah Restoran dan Catering, 15 orang mengatakan kurangnya sarana dan prasarana yang mendukung pelaksanaan suatu EO.

Pernyataan diatas didukung oleh data jumlah mahasiswa yang memilih mata kuliah Restoran dan Catering angkatan 2015 – 2016 dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 1. Data Mahasiswa Yang Mengambil Mata Kuliah Pilihan Angkatan 2015 - 2016

No	Tahun Angkatan	Mata Kuliah Pilihan		Jumlah
		Restoran dan Catering	Pastry Art	
1.	2015	28	24	52
2.	2016	20	55	75
Total		48	79	127

Sumber : Tata Usaha Jurusan IKK

Berdasarkan tabel 1. Data mahasiswa yang mengambil mata kuliah pilihan angkatan 2015 - 2016 dapat di lihat bahwa dari 127 orang mahasiswa

angkatan 2015 dan angkatan 2016 sebanyak 48 orang yang memilih mata kuliah Restoran dan Catering yang lebih rendah dibandingkan mata kuliah pilihan lainnya yaitu Pastry and Art. Rendahnya minat mahasiswa akan mempengaruhi partisipasi dalam pelaksanaan perkuliahan. Partisipasi mahasiswa sangatlah penting dalam proses perkuliahan namun jika partisipasi mahasiswa kurang maka akan menimbulkan permasalahan menyangkut pelaksanaan perkuliahan sehingga menyebabkan terjadinya hambatan yang mempengaruhi pelaksanaan perkuliahan.

Berdasarkan permasalahan di atas hal ini dipicu oleh faktor-faktor yang mempengaruhi belajar yaitu motivasi, bakat, kreativitas, persepsi, minat, dan intelegensi. Menurut Slameto (2010) “faktor-faktor yang mempengaruhi belajar terdiri dari faktor internal yaitu: motivasi, bakat, kreativitas, persepsi, minat, dan intelegensi. Sedangkan faktor eksternal yaitu: lingkungan keluarga, ekonomi dan masyarakat”. Dari beberapa faktor tersebut, salah satu faktor yang mempengaruhi pelaksanaan mata kuliah Restoran dan Catering adalah persepsi. Menurut Anggraini dan Harahap (2016) “Persepsi adalah proses seseorang untuk mengetahui, menginterpretasikan dan mengevaluasi orang lain atau sesuatu yang dipersepsi tentang sifatnya, kualitasnya, keadaan lain yang ada pada objek yang dipersepsi”. Sementara itu pengertian persepsi menurut Bimo Walgito (2002:54) adalah “Pengorganisasian, penginterpretasian terhadap stimulus yang diterima oleh organisme atau individu sehingga merupakan sesuatu yang berarti dan merupakan aktivitas terintegrasi dalam diri individu”.

Persepsi merupakan suatu penilaian mahasiswa terhadap pelaksanaan mata kuliah Restoran dan Catering. Menurut Bimo Walgito (2002 :57-58) “Indikator-indikator persepsi adalah penerimaan atau penyerapan terhadap rangsang atau objek dari luar individu, pengertian atau pemahaman, penilaian atau evaluasi”. Pelaksanaan pembelajaran merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi timbulnya persepsi mahasiswa tentang pelaksanaan mata kuliah Restoran dan Catering. Menurut Nana Sudjana (2010:136) “Pelaksanaan pembelajaran adalah proses yang diatur sedemikian rupa menurut langkah-langkah tertentu agar pelaksanaan mencapai hasil yang diharapkan”. Individu yang memiliki persepsi positif atau baik tentang suatu objek maka ia akan memiliki hasil belajar yang positif atau baik. Akan tetapi apabila individu memiliki persepsi yang negatif atau buruk maka ia akan memiliki hasil belajar yang negative atau buruk. Persepsi mahasiswa tentang pelaksanaan mata kuliah Restoran dan Catering sangat berpengaruh terhadap tingkat keberhasilan pembelajaran mata kuliah Restoran dan Catering tersebut.

Berdasarkan permasalahan diatas penulis melakukan penelitian dengan judul **“Persepsi Mahasiswa Tentang Pelaksanaan Mata Kuliah Restoran dan Catering di Prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga”**.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan diatas, dapat diidentifikasi beberapa masalah dalam penelitian ini :

1. Kurangnya minat belajar mahasiswa pada perkuliahan Restoran dan Catering
2. Mahasiswa masih ada yang kurang percaya diri
3. Terdapat perbedaan persepsi mahasiswa tentang pelaksanaan mata kuliah Restoran dan catering
4. Kurangnya media promosi dari mahasiswa sendiri

C. Batasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah yang dikemukakan diatas, maka penulis hanya membatasi penelitian ini :

1. Persepsi mahasiswa tentang pelaksanaan mata kuliah restoran dan catering prodi pendidikan kesejahteraan keluarga
2. Persepsi mahasiswa tentang pelaksanaan mata kuliah restoran dan catering mahasiswa prodi pendidikan kesejahteraan keluarga berdasarkan indikator penerimaan atau penyerapan
3. Persepsi mahasiswa tentang pelaksanaan mata kuliah restoran dan catering mahasiswa prodi pendidikan kesejahteraan keluarga berdasarkan indikator pengertian atau pemahaman,
4. Persepsi mahasiswa tentang pelaksanaan mata kuliah restoran dan catering mahasiswa prodi pendidikan kesejahteraan keluarga berdasarkan indikator penilaian atau evaluasi

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan permasalahan yang telah penulis kemukakan diatas maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut, “Bagaimanakah Persepsi Mahasiswa Tentang Pelaksanaan Mata Kuliah Restoran dan Catering Mahasiswa Prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, meliputi ; Penerimaan atau penyerapan, pengertian atau pemahaman, penilaian atau evaluasi ?“.

E. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini :

1. Mendeskripsikan persepsi mahasiswa tentang pelaksanaan mata kuliah restoran dan catering prodi pendidikan kesejahteraan keluarga
2. Mendeskripsikan persepsi mahasiswa tentang pelaksanaan mata kuliah restoran dan catering mahasiswa prodi pendidikan kesejahteraan keluarga berdasarkan indikator penerimaan atau penyerapan
3. Mendeskripsikan persepsi mahasiswa tentang pelaksanaan mata kuliah restoran dan catering mahasiswa prodi pendidikan kesejahteraan keluarga berdasarkan indikator pengertian atau pemahaman,
4. Mendeskripsikan persepsi mahasiswa tentang pelaksanaan mata kuliah restoran dan catering mahasiswa prodi pendidikan kesejahteraan keluarga berdasarkan indikator penilaian atau evaluasi

F. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini yaitu :

1. Bagi Mahasiswa diharapkan penelitian ini dapat menjadi masukan untuk memperluas wawasan tentang persepsi mahasiswa tentang pelaksanaan mata kuliah Restoran dan Catering.
2. Bagi Jurusan IKK penelitian ini diharapkan menjadi sumber informasi tentang Persepsi Mahasiswa Tentang Pelaksanaan Mata Kuliah Restoran dan Catering serta masukan positif untuk jurusan.
3. Bagi Peneliti selanjutnya semoga penelitian ini dapat menjadi literatur dalam penelitian sejenis dan sebagai syarat guna memperoleh gelar sarjana.
4. Bagi Dosen Pengampu Mata kuliah sebagai acuan serta sebagai sumber informasi tentang Persepsi Mahasiswa Tentang Pelaksanaan Mata Kuliah Restoran dan Catering serta sebagai refleksi dalam melaksanakan proses pembelajaran.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai bahwa Persepsi Mahasiswa Tentang Pelaksanaan Mata Kuliah Restoran dan Catering di Prodi PKK UNP sebagai berikut:

1. Persepsi Mahasiswa Tentang Pelaksanaan Mata Kuliah Restoran dan Catering Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga secara keseluruhan termasuk dalam tingkat capaian 33% dan secara keseluruhan mahasiswa tersebut memiliki penerimaan dan penyerapan tentang mata kuliah Restoran dan Catering yang sedang.
2. Persepsi Mahasiswa Indikator Penerimaan dan Penyerapan Tentang Pelaksanaan Mata Kuliah Restoran dan Catering Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga yang termasuk dalam tingkat capaian 33%
3. Persepsi Mahasiswa Indikator Pengertian dan Pemahaman Tentang Pelaksanaan Mata Kuliah Restoran dan Catering Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga dengan tingkat capaian 31% termasuk dalam kategori sedang.
4. Persepsi Mahasiswa Indikator Penilaian dan Evaluasi Tentang Pelaksanaan Mata Kuliah Restoran dan Catering Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga dengan tingkat capaian 48% termasuk dalam kategori sedang.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh, maka saran yang dapat dipertimbang adalah:

1. Bagi Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga ialah memberikan dukungan penuh dengan memberikan motivasi dan menyediakan sarana dan prasarana untuk menunjang kelancaran pelaksanaan mata kuliah ini agar mahasiswa dapat melaksanakan mata kuliah tersebut dengan baik tanpa ada hambatan apapun.
2. Bagi mahasiswa, sebaiknya mahasiswa benar harus yakin dengan pilihan perkuliahan Restoran dan Catering yang diambil bahwa itu benar merupakan minat dari diri sendiri sehingga dapat menjalankan kuliah dengan sungguh-sungguh.
3. Untuk mahasiswa diharapkan lebih kreatif dan giat lagi dalam pemasaran agar hambatan dalam pengelolaan suatu eo dapat terselesaikan seperti menggunakan media internet dalam mempromosikan supaya cangkupannya lebih luas lagi dan lebih di kenal target pasar.

DAFTAR PUSTAKA

- Aditya Bayu. 2016. "Faktor Faktor Yang Mempengaruhi Persepsi Siswa Kelas Vii Smp Negeri 4 Wates Terhadap Prose Pembelajaran Permainan Bola Basket". *Skripsi* Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Amalia, 2003. "Pengaruh Persepsi Mahasiswa Tentang Profesi Guru Teknik Tentang Sekolah Menengah Kejuruan Terhadap Keberhasilan Belajarnya Pada Program Studi Teksinik Sipil Jurusan Teknik Bangunan Upi". *Skripsi* Bandung : Fptk Upi.
- Anggraini, D., & Harahap, N. 2016. "Hubungan Persepsi Siswa Terhadap Kompetensi Pedagogik Guru Dengan Hasil Belajar Biologi Siswa Kelas X Sma Swasta Sinar Husni". *Jurnal Pelita Pendidikan*, 4(1).
- Arikunto. 2006. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta : PT Rineka Cipta.
- _____. 2006. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta : PT Rineka Cipta.
- Azwar, S. *Sikap Manusia Teori Dan Pengukurannya*. Yogyakarta: Pustaka Belajar.
- Bimo Walgito. 2002. *Pengantar Psikologi Umum*. Yogyakarta: Andi Offset.
- _____. 2013. *Pengantar Psikologi Umum*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Danandjaja. 2012. *Metode Penelitian Social*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Depdiknas. 2003. Undang-Undang Ri No 20 Tahun 2003 Tentang Sistem Pendidikan Nasional.
- Djaali. 2017. *Psikologi Pendidikan*. Jakarta : PT. Bumi Aksara.
- Heriyanto, 2014. "Persepsi Masyarakat Terhadap Kualitas Pelayanan Publik Pada Bagian Administrasi Kesejahteraan Rakyat Pemerintah Kabupaten Gunung Kidul DIY ". *Skripsi* Yogyakarta: Universitas Yogyakarta.
- Ilhsan Faudy, Dkk. 2017. "Analisis Faktor Yang Mempengaruhi Persepsi Mahasiswa Untirnita Terhadap Keberadaan Perda Syariah Di Kota Serang". *Jurnal Penelitian Komunikasi Dan Opini Publik*, 21(1) : 88-101.