

**STUDI TENTANG SARANA PRASARANA PRAKTIK PADA MATA
PELAJARAN MELAYANI MAKAN DAN MINUM DI BIDANG
KEAHLIAN JASA BOGA DI SMK N 2 BUKITTINGGI**

SKRIPSI

*Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan memperoleh Gelar Sarjana Strata (SI)
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*



Oleh:

**RONI YULIARDI
NIM. 02799/2008**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
JURUSAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2013**

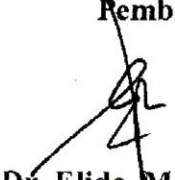
PERSETUJUAN SKRIPSI
STUDI TENTANG SARANA PRASARANA PRAKTIK PADA MATA
PELAJARAN MELAYANI MAKAN DAN MINUM DI BIDANG
KEAHLIAN JASA BOGA DI SMK N 2 BUKITTINGGI

Nama : Roni Yuliardi
BP/NIM : 2008/ 02799
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Kesejahteraan Keluarga
Konsentrasi : Pendidikan Tata Boga
Fakultas : Teknik


Padang, Agustus 2013

Disetujui Oleh


Pembimbing I


Dr. Elida, M.Pd
NIP. 19611111 198703 2 003

Pembimbing II


Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd
NIP. 19590326 198503 2001

Mengetahui
Ketua Jurusan Kesejahteraan Keluarga


Dra. Ernawati, M.Pd

NIP. 19610618 198903 2 002




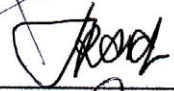

PENGESAHAN

Dinyatakan lulus setelah dipertahankan di depan Tim Penguji Skripsi
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang

Judul : Studi Tentang Sarana Prasarana Praktik pada Mata Pelajaran
Melayani Makan dan Minum di Bidang Keahlian Jasa Boga di SMK
N 2 Bukittinggi.
Nama : Roni Yuliardi
NIM. : 02799
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Kesejahteraan Keluarga
Konsentrasi : Pendidikan Tata Boga
Fakultas : Teknik

Padang, Agustus 2013

Tim Penguji

Nama	Tanda Tangan
Ketua : Dr. Elida, M.Pd.	1. 
Sekretaris : Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd	2. 
Anggota : Dra. Silfeni, M.Pd	3. 
Anggota : Dra. Ira Meirina Chair, M.Pd.	4. 
Anggota : Waryono, S.Pd, MM.Par	5. 

ABSTRAK

Roni Yuliardi, 2013: Studi tentang Sarana Prasarana Praktik Pada Mata Pelajaran Melayani Makan Dan Minum Bidang Keahlian Jasa Boga di SMK N 2 Bukittinggi

Penelitian ini di latarbelakangi dengan di temukan bahwa masih banyak nilai siswa pada mata pelajaran Melayani Makan dan Minum yang belum mencapai nilai sesuai KKM (7,50) sebanyak 45 orang siswa atau 64,36%, berdasarkan pengamatan hal ini di duga karena kurangnya ketersediaan sarana prasarana praktik. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan sarana prasarana praktik pada mata pelajaran Melayani Makan dan Minum di SMK N 2 Bukittinggi, meliputi pada **sarana**: Furniture, Linen, dan Peralatan Menghidang. **Prasarana** adalah : Ruang Praktik

Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif pendekatan kualitatif. Objek penelitian ini adalah sarana prasarana praktik pada mata pelajaran Melayani Makan dan Minum. Sumber data adalah siswa kelas X dan guru yang mengajar pada mata pelajaran Melayani Makan dan Minum di SMK N 2 Bukittinggi. Pengumpulan data dilakukan dengan menggunakan metode wawancara, observasi dan dokumentasi. Teknik analisis data yang di gunakan adalah secara deskriptif kualitatif.

Hasil penelitian menggambarkan bahwa secara keseluruhan sarana prasarana praktik mata pelajaran Melayani Makan dan Minum di SMK N 2 Bukittinggi belum lengkap dan sesuai dengan standar peralatan praktik, di tinjau dari ruangan praktik, furniture, linen dan alat menghidang. Tergambar dari hasil analisa data bahwa sarana prasarana yang di miliki SMK N 2 Bukittinggi adalah : **Sarana**: 1) *furniture seperti* :kursi, meja dan sideboard yang di gunakan untuk praktik baik jenis dan jumlah belum lengkap dan memadai, 2) *linen*: Taplak meja, b) *Molton* c) *Slip cloth* , d) Napkin, e) *Skirting* f) Serbet gelas , g) Serbet pelayanan helai bahan nya, baik jenis dan jumlah belum lengkap dan memadai, 3) Alat menghidang : 1) *Chinaware seperti* : a) *plate (Dinner Plate, Dessert plate, B&B plate dan soup plate)* b) *cup (Tea cup dan coffee cup)*, c) *saucer (Soup saucer)*, d) *pots (Tea pot)*, e) *jugs (Water jug)*, f) *bowl (Soup bowl)* g) glassware yang bertangkai (*water goblet, Ride Wine ,White wine*), glassware yang tidak bertangkai (*high ball glass* , 2) *Tableware seperti* : *Hollowware (ashtray) dan flatware: spoon (Dinner spoon, soup spoon dan dessert spoon) fork (dinner fork, dessert fork dan oyster fork)*, *cutlery (dinner knife, dessert knife, dan butter knife)*.

Prasarana : 2) *Ruangan praktik* : Ruang praktik yang di gunakan adalah ruangan teori yang terletak di samping workshop, dan tidak memiliki fasilitas seperti: toilet, bak pencuci dan lemari penyimpanan peralatan dan kurangnya pencahayaan.

Bagi pihak sekolah untuk mencapai nilai hasil belajar siwa kelas X SMK N 2 Bukittinggi sesuai dengan KKM (7,50) pada mata pelajaran Melayani Makan dan Minum sebaik nya melengkapai sarana prasarana praktik agar proses pembelajaran berjalan dengan lancar, teratur, efektif dan efisien.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis sampaikan ke hadirat Allah SWT, yang telah senantiasa melimpahkan rahmat, hidayah beserta karunia yang tak ternilai harganya, sehingga dengan limpahan itu pulalah penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul” **STUDI TENTANG SARANA PRASARANA PRAKTIK PADA MATA PELAJARAN MELAYANI MAKAN DAN MINUM DI BIDANG KEAHLIAN JASA BOGA DI SMK N 2 BUKITTINGGI**”. Skripsi ini ditulis untuk memenuhi persyaratan menyelesaikan pendidikan Strata 1 (S1) pada Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.

Selama penulisan skripsi ini penulis mendapat dorongan, semangat dan bantuan serta bimbingan dan pengarahan dari berbagai pihak, untuk itu penulis menyampaikan terima kasih kepada:

1. Drs. Ganefri, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, selaku Ketua Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Tteknik Universitas Negeri Padang
3. Dr. Elida M.Pd Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, pengarahan, dan motivasi . mulai dari penyusunan proposal sampai selesai menjadi skripsi.
4. Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, pengarahan, dan motivasi mulai dari penyusunan proposal sampai selesai menjadi skripsi.

5. Rahmi Holinesti, S.TP, M.Si selaku Penasehat Akademis (PA) yang telah memberikan bimbingan, pengarahan dan motivasi kepada penulis.
6. Seluruh Staf Pengajar, Teknisi serta yang telah memberikan bimbingan, pengarahan, dan motivasi mulai dari penyusunan proposal sampai selesai menjadi skripsi.
7. Kepada Kepala Sekolah dan siswa-siswi kelas X di SMK N 2 Bukittinggi.
8. Kedua orang tua Ayahhanda, Ibunda dan adik tercinta yang telah memberikan kasih sayang dan perhatian yang melimpah, dorongan moril dan materi serta do'a yang tidak pernah putus di haturkan untuk penulis agar tetap berada dalam limpahan rahmat dan karunia ALLAH SWT.
9. Rekan-rekan mahasiswa Tata Boga 2008 serta berbagai pihak yang tidak dapat penulis sebutkan namanya satu persatu yang ikut berpartisipasi memberikan bantuan dan dorongan baik moril maupun materil kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.

Akhirnya penulis berharap semoga skripsi ini mendatangkan manfaat, jika ada saran dan kritikan yang sifatnya membangun, penulis tidak menutup mata demi pengembangan dan kesempurnaan dimasa yang akan datang.

Padang, Juli 2013

Penulis

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	6
C. Rumusan Masalah	6
D. Batasan Masalah	6
E. Tujuan Penelitian	7
F. Manfaat Penelitian	7
BAB II KERANGKA TEORITIS	
A. Kajian Teori	9
1. Sarana prasarana praktik Melayani Makan dan Minum.....	9
2. Mata Pelajaran Melayani Makan dan Minum	10
3. Jenis Sarana Praktik Melayani Makan dan Minum.....	11
B. Kerangka Konseptual	43
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian.....	45
B. Waktu dan Tempat Penelitian	46
C. Defenisi Operasional	46
D. Jenis Data dan Sumber Data.....	46
1. Jenis Data	46
2. Sumber Data.....	47
E. Teknik Pengumpulan Data.....	47
F. Instrumen Penelitian.....	48
G. Analisis Data.....	51

BAB IV HASIL PENELITIAN

A. Hasil Penelitian	52
1. Sarana Ruang Praktik Mata Pelajaran Melayani Makan dan Minum.....	52
2. Prasarana Praktik pada Mata Pelajaran Melayani Makan dan Minum.....	80
B. Pembahasan	85

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan	109
B. Saran.....	110

DAFTAR PUSTAKA.....	111
----------------------------	------------

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Hasil Belajar	3
2. Kursi Restoran.....	13
3. Bentuk-bentuk Meja Restoran	15
4. Klasifikasi <i>Chinaware</i>	26
5. Jenis-jenis Sendok.....	29
6. Jenis-jenis <i>Cutlery</i>	30
7. Jenis-jenis <i>Hollowware</i>	31
8. Jenis-jenis <i>Stem Glass</i>	32
9. Jenis-jenis <i>Unstem Glass</i>	33
10. Jenis-jenis glassware yang lain	33
11. Ukran Ruangan Restoran	40
12. Format Tabel observasi.....	49
13. Format Kisi-kisi instrumen	50

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. <i>Sideboard</i>	17
2. <i>Slip cloth dan Tabel cloth</i>	20
3. Jenis lipatan napkin.....	22
4. Serbet Pelayanan.....	24
5. Kerangka Konseptual	44
6. Meja Bulat.....	53
7. Kursi tanpa lengan	52
8. Sideboard	55
9. Taplak meja.....	56
10. <i>Moulton</i>	57
11. <i>Slip cloth</i>	58
12. <i>Napkin</i>	59
13. <i>Skriting</i>	60
14. Serbet gelas	60
15. Serbet pelayanan.....	61
16. <i>Dinner plate</i>	63
17. <i>Dessert plate</i>	63
18. <i>B&B plate</i>	64
19. <i>Soup bowl</i>	65
20. <i>Soup and saucer</i>	66
21. <i>Tea cup</i>	67
22. <i>Coffe cup</i>	66
23. <i>Water goblet</i>	68
24. <i>Ride wine</i>	69
25. <i>White wine</i>	70
26. <i>Brandy glass</i>	70
27. <i>Highball glass</i>	70
28. <i>Highball glass</i>	70
29. <i>Tea pot</i>	71

30. <i>Water jug</i>	72
31. <i>Dinner spoon</i>	73
32. <i>Dessert spoon</i>	74
33. <i>Soup spoon</i>	75
34. <i>Dinner fork</i>	75
35. <i>Dessert fok</i>	76
36. <i>Cake fork</i>	77
37. <i>Fisk fork</i>	77
38. <i>Dinner knife</i>	78
39. <i>Dessert knife</i>	79
40. <i>Butter knife</i>	80
41. <i>Lay out ruangan praktik</i>	81
42. <i>Ruangan praktik</i>	82

DAFTAR LAMPIRAN

1. Angket
2. Surat Izin Penelitian

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Ilmu pengetahuan dan teknologi memegang peranan penting serta mempengaruhi segala arti kehidupan dan pembangunan. Tuntutan pembangunan memerlukan berbagai jenis keahlian dan keterampilan disegala bidang sesuai dengan kemajuan ilmu dan teknologi, salah satunya adalah pembangunan dibidang pendidikan. Melalui pendidikan dapat dihasilkan tenaga terampil dalam berbagai disiplin ilmu. Lembaga pendidikan harus dapat meningkatkan mutu lulusannya agar dapat dipakai dalam dunia kerja

Undang-undang pendidikan No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional yang berfungsi mengembangkan kemampuan membentuk watak dan peradaban bangsa yang bermartabat dalam rangka mencerdaskan kehidupan bangsa bertujuan untuk mengembangkan potensi peserta didik agar menjadi manusia yang beriman dan bertaqwa kepada Tuhan Yang Maha Esa berakal mulia, sehat, berilmu, cakap, kreatif, mandiri dan menjadi warga negara yang demokratis dan peka terhadap tantangan zaman. Dari pelaksanaan proses pendidikan tersebut diharapkan dapat menghasilkan sumber daya manusia yang berkualitas dan berdaya saing yang tinggi untuk menghadapi persaingan di era globalisasi ini.

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan lembaga pendidikan yang bertanggung jawab dalam mencetak dan menghasilkan sumber daya manusia yang memiliki kemampuan akademis sesuai dengan program studi

keahliannya masing-masing. Siswa-siswi SMK mempelajari teori dan melakukan praktik kejuruan, sehingga setelah mereka lulus nanti mempunyai pengalaman yang cukup untuk langsung memasuki dunia kerja.

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Negeri 2 Bukittinggi adalah salah satu sekolah Bisnis Manajemen dan Pariwisata. Sekolah ini terdiri dari 6 kompetensi keahlian yaitu (1) Keuangan, (2) Penjualan (3) Administrasi perkantoran (4) Usaha perjalanan wisata (5) Akomodasi perhotelan (6) Jasa boga. Untuk kedepannya sekolah ini akan menjadikan sekolah bisnis manajemen dan pariwisata bertaraf internasional. Sekolah ini bertekad menjadi sekolah penyelenggara pendidikan menjadi kompetensi keahlian yang terdepan. Untuk itu sekolah ini mempunyai visi “SMK N 2 Bukittinggi Menjadikan SMK bertaraf Internasional tahun 2013 berbasis IMTAQ dan IPTEK serta berwawasan lingkungan.

Untuk mewujudkan visi ini ada beberapa misi yang dilaksanakan sekolah ini yaitu:

1. Menerapkan Manajemen Mutu ISO 9001:2008,
2. Meningkatkan Proses Belajar Mengajar Berbasis IT dan Berwawasan Lingkungan,
3. Meningkatkan Proses Belajar mengajar Bilingual
4. Mengembangkan Sekolah Sebagai Pusat Diklat bagi Masyarakat
5. Meningkatkan Hubungan Kerja Sama Industry Bertaraf Internasional/OECD
6. Mengembangkan sekolah sebagai BUSSINES CENTRE dan TEACHING FACTORY

Salah satu kompetensi keahlian yang mendukung terwujudnya visi SMK Negeri 2 Bukittinggi tersebut adalah kompetensi keahlian Jasa Boga, dimana tujuan kompetensi keahlian Jasa Boga menurut kurikulum SMK

(2009: 13), “Tujuan kompetensi keahlian Jasa Boga secara umum mengacu pada isi Undang-Undang Sistem Pendidikan Nasional (UU SPN) pada pasal 15 yang menyebutkan bahwa pendidikan kejuruan merupakan pendidikan menengah yang mempersiapkan peserta didik terutama untuk bekerja.” Selanjutnya menurut kurikulum SMK Negeri 2 Bukittinggi (2009: 13) adalah membekali peserta didik dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kompeten dalam bidangnya.

Berdasarkan tujuan umum dan tujuan khusus kompetensi keahlian Jasa Boga di SMK Negeri 2 Bukittinggi yaitu mempersiapkan siswa untuk memiliki keterampilan untuk dapat bersaing di dunia kerja dan mampu mengelola usaha dibidang Jasa Boga, menurut kurikulum SMK N 2 Bukittinggi, salah satu mata pelajaran yang melatih keterampilan siswa adalah Melayani Makan dan Minum dengan menguasai mata pelajaran ini diharapkan siswa dapat menerapkan ilmunya di bidang Jasa Boga.

Berdasarkan observasi penulis di SMK Negeri 2 Bukittinggi siswa belum sepenuhnya menguasai mata pelajaran Melayani Makan dan Minum, hal ini dilihat dari tabel nilai di bawah ini

Tabel 1. Hasil Belajar Pada Mata Pelajaran Melayani Makan dan Minum Kelas X Semester II Tahun Ajaran 2011-2012

Kelas	Jumlah Siswa	Nilai	
		< 7,50	>7, 50
X JB 1	35	20	15
X JB 2	35	25	10
Jumlah	70	45	25
Presentase	100%	64,3	35,7

Sumber: *Dokumentasi Administrasi SMK Negeri 2bukittinggi*

Berdasarkan tabel di atas dapat dilihat kondisi hasil belajar mata pelajaran Melayani Makan dan Minum siswa kompetensi keahlian Jasa Boga Kelas X Semester 1 SMK Negeri 2 bukittinggi, bahwa siswa yang memperoleh nilai $> 7,50$ hanya 35,7% dan 64,3% memperoleh nilai $< 7,50$. Ini berarti 64,3% belum mencapai Kriteria yang ditetapkan yaitu 7,50 dan masih rendahnya hasil belajar siswa.

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan di SMKN 2 Bukittinggi serta wawancara dengan guru yang mengajar mata pelajaran Melayani Makan dan Minum belum tercapainya hasil belajar tersebut disebabkan beberapa hal di antaranya: (1) Sarana Prasarana labor yang masih tidak sesuai dengan standar minimal labor ini terlihat : Kapasitas ruangan workshop tidak mencukupi untuk 35 orang siswa sekali praktik, Alat makan dan minum yang digunakan pada waktu praktik tidak mencukupi seperti (*chinaware, glassware dan silverware*) untuk praktikum, *Furniture* yang digunakan pada waktu praktik misalnya menggunakan meja kelas (teori), (2) motivasi siswa untuk belajar belum sesuai dengan yang diharapkan seperti siswa banyak yang keluar masuk, meribut saat belajar dan ada siswa yang tidur dalam proses belajar. Dari berbagai fenomena yang dijelaskan di atas, kurangnya sarana prasarna tentu akan mempengaruhi keberhasilan siswa pada mata pelajaran.

Sesuai pendapat Sardiman (2010: 25) mengatakan bahwa:

Dalam usaha mencapai tujuan belajar perlu diciptakan adanya sistem lingkungan (kondisi) belajar yang kondusif, yang dipengaruhi oleh berbagai komponen yang masing-masing akan saling mempengaruhi, misalnya tujuan pembelajaran yang ingin dicapai, materi yang ingin diajarkan, guru dan siswa yang memainkan peranan serta dalam hubungan sosial tertentu, serta sarana prasarana belajar mengajar yang tersedia.

Berdasarkan pendapat di atas dapat disimpulkan bahwa sarana prasarana adalah semua peralatan/alat pelajaran yang digunakan secara langsung dan tidak langsung dalam proses belajar mengajar untuk menunjang dan memperlancar proses pembelajaran disekolah. Sedangkan ketersediaan sarana prasarana juga akan berperan pada proses belajar mengajar di *Workshop*. Pada mata pelajaran Melayani Makan dan Minum menuntut siswa menguasai mengoperasikan peralatan yang di gunakan, meliputi ruangan restoran, *furniture*, *linen* dan alat makan dan hidang. Kurangnya ketersediaan sarana prasarana siswa dalam pembelajaran, akan memberikan dampak yang kurang baik terhadap hasil belajar siswa.

Maka oleh karena itu dalam mata pelajaran Melayani Makan dan Minum sarana dan prasarana tentu menjadi kebutuhan yang utama, dimana dalam mata pelajaran Melayani Makan dan Minum siswa akan berhubungan langsung dengan sarana (alat hidang, *furniture* dan *linen*) dan prasarana ruangan praktik. Ketersediaan alat praktik mempunyai peran penting dalam membantu siswa belajar dan berkreasi untuk memperoleh hasil belajar yang memuaskan.

Sehubungan permasalahan data dan informasi yang peneliti peroleh dari pra penelitian yang dilakukan di SMKN 2 bukittinggi, maka peneliti ingin melakukan penelitian dengan judul: **“Studi Sarana Prasarana Praktik Pada Mata Pelajaran Melayani Makan Dan Minum Bidang Keahlian Jasa Boga di SMKN 2 Bukittinggi”**.

B. Identifikasi Masalah

1. Kapasitas ruangan ruangan praktik tidak mencukupi untuk 35 orang siswa sekali praktik, alat menghidang yang digunakan pada waktu praktik tidak mencukupi seperti sarana : *furniture, linen, alat makan dan minum* untuk praktikum, *Furniture* masi menggunakan meja teori *dan ruangan praktik* yang digunakan pada waktu praktik menggunakan kelas (teori).
2. Motivasi siswa untuk belajar belum sesuai dengan yang diharapkan seperti siswa banyak yang keluar masuk, meribut saat belajar dan ada siswa yang tidur dalam proses belajar

C. Batasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah maka penulis membatasi masalah yaitu sarana prasarana praktik melayani Makan dan Minum di SMKN2 Bukittinggi meliputi pada: Ruang Praktik, *Furniture, Linen*, dan Peralatan menghidang.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah penelitian di atas maka permasalahan dalam penelitian ini dapat di rumuskan sebagai berikut:

1. Bagaimanakah ketersediaan sarana (Linen, alat hidang dan furniture) praktik pada mata Pelajaran Melayani Makan dan Minum di Bidang Keahlian Jasa Boga SMK N 2 Bukittinggi?
2. Bagaimanakah ketersediaan prasarana (Ruangan Praktik) untuk praktik pada mata pelajaran Melayani Makan di Bidang Keahlian Jasa Boga SMK N 2 Bukittinggi?

E. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk:

1. Mendeskripsikan ketersediaan sarana (linen, alat hidang dan furniture) praktik pada Mata Pelajaran Melayani Makan dan Minum di SMK N 2 Bukittinggi.
2. Mendeskripsikan ketersediaan prasarana (ruangan praktik) pada Mata Pelajaran Melayani Makan dan Minum di SMK N 2 Bukittinggi.

F. Manfaat Penelitian

Penelitian ini hendaknya dapat mengungkapkan informasi tentang Studi tentang sarana prasarana Praktik pada Mata Pelajaran Melayani Makan dan Minum di SMK N 2 Bukittinggi, maka hasil penelitian ini diharapkan dapat:

1. Jurusan Kesejahteraan Keluarga sebagai bahan referensi untuk penelitian yang melakukan lanjutan agar dapat digunakan sebagai bandingan bagi peneliti tersebut.
2. Bagi Sekolah SMKN 2 Bukittinggi diharapkan dapat dipakai sebagai bahan pertimbangan supaya biasa melengkapi sarana dan prasarana

Praktik Melayani Makan dan Minum agar proses belajar mengajar berjalan dengan baik.

3. Bagi Penulis Untuk mendapat gelar sarjana di Universitas Negeri Padang dan Penelitian ini juga diharapkan dapat menambah wawasan ilmu pengetahuan dengan terjun langsung ke lapangan dan memberikan pengalaman belajar yang menumbuhkan kemampuan dan ketrampilan meneliti serta pengetahuan yang lebih mendalam terutama pada bidang yang dikaji.

BAB II

KAJIAN TEORITIS

A. Kajian Teori

1. Sarana Prasarana Praktik Melayani Makan dan Minum

Fasilitas sekolah dapat dikelompokkan menjadi 2 yaitu sarana pendidikan dan prasarana pendidikan. Menurut Bafadal (2003: 2) “sarana pendidikan adalah semua perangkat peralatan, bahan dan perabotan yang secara langsung digunakan dalam proses pendidikan di sekolah”. Sedangkan prasarana pendidikan adalah semua perangkat kelengkapan dasar yang secara tidak langsung menunjang pelaksanaan proses pendidikan disekolah”.

Menurut Wahyuningrum (2004:5) mengungkapkan bahwa “sarana dalam pembelajaran diartikan segala macam fasilitas yang dapat menunjang dan melengkapi terselenggaranya kegiatan pembelajaran”. Sarana tersebut dapat berfungsi sebagai fasilitas atau alat belajar dan sumber belajar secara umum, fungsi adanya sarana prasarana pembelajaran dalam rangka terselenggaranya proses pendidikan secara efektif dan efisien.

Berdasarkan uraian di atas dapat disimpulkan bahwa yang dimaksud sarana pendidikan adalah semua fasilitas yang secara langsung dan menunjang proses pendidikan, khususnya proses belajar mengajar, baik yang bergerak maupun yang tidak bergerak agar pencapaian tujuan pendidikan dapat berjalan dengan lancar, teratur, efektif dan efisien.

Prasarana pendidikan adalah semua perangkat kelengkapan dasar yang secara tidak langsung menunjang pelaksanaan proses pendidikan di sekolah.

2. Mata Pelajaran Melayani Makan dan Minum

Menurut kurikulum SMK N 2 Bukittinggi (2009:13) Melayani makan dan minum adalah salah satu mata pelajaran program keahlian Jasa Boga yang mempelajari tentang cara melayani makan dan minum. Kompetensi Melayani Makan dan Minum merupakan salah satu mata pelajaran produktif yang bertujuan memberikan bekal penguasaan ilmu pengetahuan dan keterampilan yang menunjang terhadap kompetensi keahlian siswa. Pelaksanaan mata pelajaran Melayani Makan dan Minum ini bersifat teori dan praktik 4 jam pelajaran sekali dalam satu minggu. Kompetensi dan Indikator pada mata pelajaran Melayani Makan dan Minum menurut SMK N 2 Bukittinggi adalah

Kompetensi Dasar: Mengoperasikan Peralatan Layanan Makanan dan Minuman

Indikator: Pengelompokan Peralatan Restoran

Setelah siswa mengikuti proses pembelajaran perlu diadakan penilaian hasil belajar berupa nilai yang diberikan guru. Hasil belajar siswa SMK N 2 Bukittinggi berdasarkan kurikulum 2009 tergabung dalam bentuk nilai program normatif, adaptif dan produktif. Menurut Waryono (2005) prinsip dasar penataan dan pelayanan makanan adalah kebersihan, keserasian, keseimbangan, pusat perhatian, ketepatan dan

keindahan dan hal-hal yang mendukung keberhasilan penataan dan pelayanan makanan adalah pramusaji yang professional, tempat dan peralatan yang tepat, menu yang disediakan, dan hubungan kerjasama yang baik antara bagian terkait.

Berdasarkan uraian di atas dapat disimpulkan Melayani Makan dan Minum adalah mata pelajaran yang mempelajari cara menghidangkan makan dan minum dan prinsip Melayani Makan dan Minum adalah kebersihan, keserasihan, keseimbangan, pusat perhatian, ketepatan dan keindahan.

3. Sarana Prasarana Praktik Pada Mata Pelajaran Melayani Makan dan Minum.

Menurut Bafadal (2003: 2) Sarana prasarana adalah semua peralatan atau alat pelajaran yang digunakan secara langsung dan tidak langsung untuk menunjang dalam proses dan memperlancar proses pendidikan disekolah. Dalam mata pelajaran Melayani Makan dan Minum terdapat sarana prasarana yang menunjang dan memperlancar proses pembelajaran meliputi: sarana (Furniture, Linen dan Alat meghidang dan prasarana ruangan restoran

a. Sarana Praktik pada Mata Pelajaran Melayani Makan dan Minum

1) Perabotan/ Furniture

a) Pengertian *furniture*

Menurut Ardjudno Wiwoho (2008:2) *Furniture* adalah perabotan yang meliputi meja dan kursi dan pada umumnya

terbuat dari bahan kayu. Dalam memilih dan menentukan bentuk serta ukuran *furniture* yang akan digunakan di restoran, yang harus di perhatikan adalah jenis restoran dan jenis pelayanan yang akan di gunakan.

b) Jenis-jenis *furniture*

(1) Kursi

Kursi terdiri dari beraneka ragam corak, bahan maupun warna untuk dapat menyemarakkan ruang makan sesuai dengan kegiatan- kegiatan yang di laksanakan. Kursi-kursi dalam ruang makan disusun dan diatur sedemikian mungkin rupa sehingga selalu nampak rapi dalam jajaran model dan warnanya manis serta menarik. Terdiri dari beraneka ragam corak, bahan ataupun warna, jenis kursi yang dipakai biasanya:


(a) Dining chair

1. Arm chair (kursi yang memakai lengan). Untuk dining room atau formal dining rom.
2. Tanpa lengan (biasanya digunakan untuk coffe shop, banquet, informal meeting.

(b) Sofa

(c) Baby chair

Tabel 2. Kursi Restoran

No	Gambar	Ukuran
1		T 46 cm dari lantai L 46 cm dari sisi depan ke sisi belakang, sandaran kursi dari lantai 1 m.

Sumber: Budiharti Sudjaja dan Masye Manaffe Sondakh.(1999) Buku Tata Hidang 1 untuk SMK Kejuruan.

Tabel 2 menunjukan gambar kursi restoran Oleh karena itu kursi restoran, bentuk atau model kursi yang digunakan di restoran dapat bervariasi baik dari segi warna maupun bahan yang di gunakan. Karena kursi-kursi itu bervariasi bentuk dan ukurannya, tinggi dan lebar, maka agar ruangan makan itu dapat menampung banyak tamu ruangan itu perlu di atur. Penggunaan kursi makan di restoran, di sesuaikan dengn jenis restoran, jenis service serta suasana penampilan restoran. Untuk memudahkan pelayanan, sandaran kursi sebaiknya tidak terlalu tinngi yaitu 1 meter dari lantai. Tinggi tempat duduk 46cm dari lantai dan lebar kursi 46cm dari sisi depan ke sisi belakang.

Berdasarkan uraian di atas dapat disimpulkan kursi yang digunakan di restoran dapat bervariasi baik dari segi warna maupun bahan yang di gunakan dan Penggunaan kursi makan di restoran, di sesuaikan dengan jenis restoran, jenis

service serta suasana penampilan restoran. Untuk memudahkan pelayanan makan dan minum.

(2) Meja

Ada bermacam-macam bentuk meja makan, macam meja makan yang harus dipilih untuk ruang makan tergantung di bagian mana meja itu akan di tempatkan, minsalnya dipojok, ditengah, dipinggir dan sebagainya.

Bentuk-bentuk meja yang paling umum menurut Wiwoho (2008:22) adalah:

- (a) Bentuk bulat (*round tabel*)
- (b) Bentuk persegi (*square tabel*)
- (c) Bentuk empat persegi panjang (*rectangular tabel*)

Meja yang digunakan di restoran tergantung dari jenis operasinya. Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam penggunaan meja diantaranya meja dapat dilipat, meja tidak terlalu berat, meja terbuat dari bahan yang cukup baik kualitasnya karena sering dipindah-pindahkan serta mempunyai ukuran yang sama untuk setiap jenis.

Tabel 3. Bentuk-bentuk Meja Restoran.

GAMBAR	NAMA	KET	UKURAN
	Meja Persegi	Digunakan untuk 4orang	P 850 mm L 850 mm
	Meja persegi panjang	Digunakan untuk 6 orang	P 1700 mm L 800 mm
	Meja bundar	Digunakan untuk 6 orang	Diameter 1250 mm

Sumber: Budiharti Sudjaja dan Masye Manaffe Sondakh.(1999) Buku Tata Hidang 1 untuk SMK Kejuruan.

Gambar di atas menunjukkan bentuk-bentuk meja yang umumnya digunakan di restoran. Dalam suatu tempat makan terdapat beraneka ragam bentuk meja untuk memberikan variasi atau suatu jenis bentuk sesuai dengan bentuk ruangan dan setiap meja ada untuk dua orang tamu sampai dua belas tamu. Perbedaan besar kecilnya ukuran meja bervariasi namun harus diper timbangan atas dasar jenis dan jumlah hidangan yang disajikan karena pertimbangan jumlah peralatan yang di atas meja.

Berdasarkan uraian di atas dapat disimpulkan Meja yang digunakan di restoran tergantung dari jenis bentuk sesuai dengan bentuk ruangan.

(3) *Sidestand* (meja samping)

Menurut Ardjuno Wiwoho (2008:2) *Sidestand/ sideboard* atau meja samping ialah semacam meja atau rak yang di letakan di pojok atau tepi ruang makan untuk memudahkan proses pelayanan. *Sideboard* sebaiknya kecil saja akan mudah dipindahkan jika perlu. Jika *sideboard* terlalu besar maka akan banyak mengurangi tempat sehingga akan mengurangi jumlah meja yang dapat di pasang di dalam ruangan. Bagian atas permukaan dari *sideboard* di buat dari bahan yang tahan panas dan mudah di bersihkan.

Bagian-bagian *sideboard* adalah sebagai berikut: a) beberapa rak/*shelver*, b) Beberapa laci/ *drawers* dan c) Satu bagian tempat meletakkan atau mempersiapkan beberapa alat yang di perlukan untuk pelayanan.

Sidestand atau *sideboard* ini sangat banyak variasinya seperti yang diungkapkan Marsum (2005:21) yaitu tergantung pada:

- (a) Tipe pelayanan yang digunakan dan menu yang dihidangkan
- (b) Banyaknya waiter atau waiters dari satu *sideboard*
- (c) Banyaknya meja yang dapat di layani dari satu *sideboard*
- (d) Jumlah dan macam alat-alat yang di pakai

Menurut Budiharti Sudjaja (1999) Fungsi dari *sideboard* untuk sebuah restoran yaitu sebagai tempat

menyimpan alat yang di perlukan pada proses pelayanan dan untuk mempermudah pekerjaan waiter.



Gambar 1. Sideboard

Sumber: Budiharti Sudjaja dan Masye Manaffe Sondakh.(1999) Buku Tata Hidang 1 untuk SMK Kejuruan.

Gambar di atas menunjukkan gambar *Sideboard* yang digunakan di restoran. *Sideboard* digunakan sebagai tempat menyimpan alat-alat yang diperlukan pada saat proses pelayanan. Alat-alat yang dapat disimpan di *sideboard* yaitu *service spoon* (sendok dan garpu untuk pelayanan), *dessert spoon and fork* (sendok dan garpu), *soup, tea and coffe spoon* (sendok sop, kopi dan teh), *fish knife and fork* (pisau dan garpu ikan), *meat knife* (pisau daging), *side knife* (pisau untuk memotong mentega).

Berdasarkan uraian di atas dapat di simpulkan bahwa perabotan yang akan digunakan direstoran seperti: *sideboard* (meja samping) berfungsi sebagai tempat menyimpan alat yang di perlukan pada proses melayani makan dan minum (*service spoon, dessert spoon and fork, soup spoon, tea spoon, coffe spoon, dan knife*).

2) Linen

a) Pengertian linen

Linen menurut Marsum (2005:24) adalah barang yang terbuat dari kain untuk keperluan operasi suatu restoran. Penyediaan jenis linen tergantung pada tipe dan jenis operasi suatu restoran.

Linen menurut Waryono (2009) Peralatan dari bahan kain, kertas dan sejenisnya yang biasa dipakai untuk kelengkapan dan penunjang pelayanan makan dan minuman.

b) Jenis linen yang digunakan di restoran yaitu:

(1) Taplak Meja (*tabel cloth*)

Tapalak meja atau *table cloth* adalah jenis linen yang dipergunakan untuk menutup meja, dengan ukuran 137 × 137 cm digunakan untuk meja berukuran 76 cm, atau meja bundar berdiameter 1 m. Tabel cloth atau taplak meja makan dapat dibuat dari bermacam-macam bahan seperti katun, satin, batik dan sebagainya. Warna taplak meja bermacam-macam, tergantung selera, warna cat, karpet ruangan atau selera pimpinan. Namun untuk keperluan state banquet, jamuan makan resmi kenegaraan harus dipergunakan taplak meja yang berwarna putih, boleh putih polos atau putih berkembang-kembang (warna kembangnya harus putih juga).

Bentuk dan ukuran taplak meja harus disesuaikan dengan bentuk dan ukuran meja makannya. Ukuran yang serasi antara taplak dan meja makan adalah apabila taplak tersebut dibentangkan diatas meja, maka masih akan tersisa 20-25 cm dari permukaan meja makan atau tepat menyentuh permukaan tempat duduk, taplak ini harus diusahakan jangan sampai menggantung terlalu lebar karena hal tersebut akan mengganggu kaki para tamu disaat mereka sedang makan. Pemasangan taplak meja makan harus simetris, datar dan rapi, tidak boleh ada yang terlipat ataupun bergelombang.

(2) *Moulton*

Moulton adalah pelapis taplak meja yang disebut juga peredam suara pada saat makan.

Menurut Waryono (2005) Fungsi moulton yaitu:

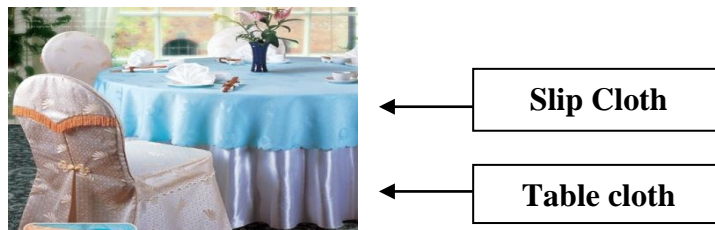
- (a) Untuk menahan panas hidangan yang disimpan diatas meja makan
- (b) Agar taplak meja dalam keadaan rapih dan tidak mudah bergeser
- (c) Untuk meredam suara piring atau peralatan lainnya di meja makan
- (d) Menghindari rasa sakit bagi tamu meletakkan tangannya di atas meja makan

(e) Sebagai bahan pelapis tabel cloth

(f) Untuk menyerap cairan minuman yang tumpah

(3) Taplak penutup noda (*slip cloth*)

Slip cloth adalah alas meja yang diletakkan setelah meja dialas dengan tabel cloth. Fungsinya adalah sebagai penghias meja. Sering kali diatas taplak meja dipasang slip cloth sesuai dengan dekorasi ruangan. *Slip cloth* sebaiknya berwarna, misalnya kain batik. Bila ada makanan yang jatuh atau tumpah diatas meja, maka *slip cloth* yang akan kotor, sedangkan taplak meja tetap bersih sehingga yang perlu diganti hanyalah *slip cloth*. Selain itu kegunaan *slip cloth* adalah untuk menutup taplak meja yang hanya kotor sedikit. Ukuran slip cloth adalah 1 x 1 m.



Gambar 2. Slip cloth dan tabel cloth
Sumber : Modul Melayani Makan dan Minum

(4) Serbet gelas (*glass cloth*)

Menurut Budiharti Sudjaja (1999) Serbet ini berwarna putih, khususnya digunakan untuk membersihkan (*polishing*) gelas atau cangkir. Sebaiknya terbuat dari bahan yang tidak berbulu dan mudah menyerap air.

(5) Penutup kaki meja

Skirting merupakan linen yang digunakan sebagai penutup kaki meja. *Skirting* sangat bervariasi. Warna *skirting* disesuaikan dengan jenis acara yang akan diadakan dan suasana ruangan yang diinginkan.

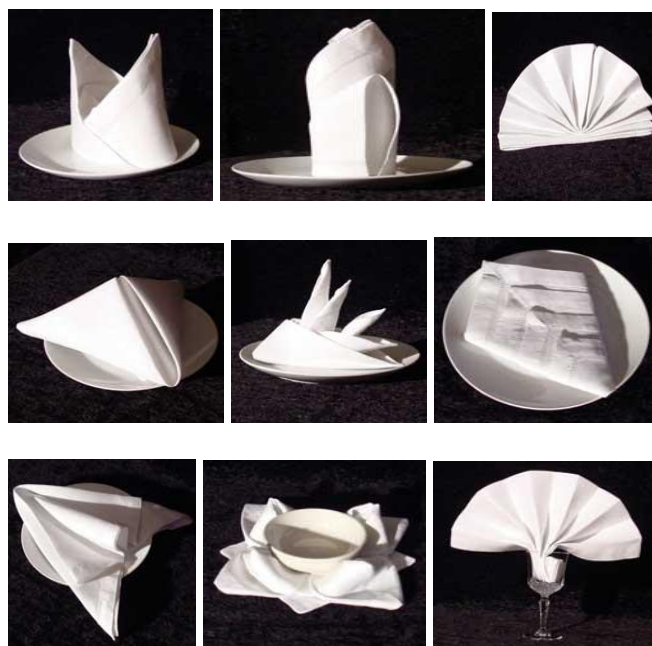
(6) Serbet makan (*napkin*)

Napkin yang biasa digunakan di restoran berukuran 50×50cm. *Napkin* merupakan suatu kebutuhan karena di samping fungsinya sebagai pembersih kotoran pada bibir dan tangan saat menikmati hidangan tetapi lebih utama sebagai sarana penghias meja makan. *Napkin* mempunyai fungsi yang beragam. Fungsi dari *napkin* di kemukakan oleh Marsum (2005:26) yaitu:

- (a) Untuk menghias meja makan, karena *napkin* dapat dilipat dengan berbagai macam cara yang dapat menambah keindahan meja makan
- (b) Untuk menutupi pangkuan di waktu makan, agar apabila ada makanan yang jatuh, maka pakaian bawah tidak kotor karena terkena makanan yang menetes
- (c) Untuk mengelap mulut waktu kita akan mengambil sisa makanan di mulut

Bermacam-macam bentuk lipatan *napkin* yang digunakan pada penataan meja (*tabel set-up*) di restoran. Bentuknya sangat bervariasi, dari yang murah sampai yang sulit. Bentuk lipatan serbet makan (*napkin folding*) yang

sering digunakan oleh hotel atau restoran adalah lipatan serbet sederhana, sedangkan yang berbentuknya bervariasi digunakan pada perjamuan dan penyajian-penyajiannya khusus pada hari tertentu saja, misalnya banquet dan jenis party lainnya. Bentuk-bentuk lipatan serbet yang sering digunakan oleh hotel dan restoran adalah bentuk topi pendeta, kipas, lilin, jembul jago, dan bentuk mahkota. Jenis-jenis lipatan napkin dapat dilihat pada gambar 4 di bawah ini.



Gambar 3. Jeni-jenis lipatan napkin

Sumber Waryono. (2009). Modul Penataan Pelayanan Makanan

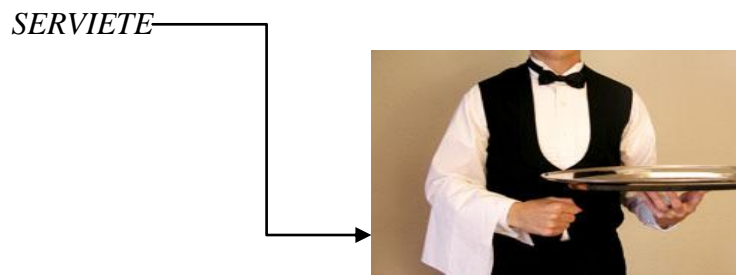
Gambar di atas menunjukkan lipatan napkin yang sering digunakan di restoran. Bentuk lipatan yang sederhana lebih baik dari yang bervariasi, hal tersebut mengingat beberapa faktor yang harus diperhatikan dalam

melipat serbet makan yaitu: kebersihan efisiensi waktu dan ketepatan lipatan dengan memperhatikan kemenarikan bentuk dari lipatan serbet makan yang di buat tetapi keduanya amat penting artinya dalam penyiapan meja makan.

Berdasarkan uraian di atas dapat di simpulkan *Napkin* merupakan suatu kebutuhan karena di samping fungsinya sebagai pembersih kotoran pada bibir dan tangan saat menikmati hidangan tetapi lebih utama sebagai sarana penghias meja makan.

(7) Serbet pelayanan (*service cloth*)

Merupakan serbet yang khusus digunakan oleh waiter, terutama untuk membersihkan peralatan restoran pada saat *set-up* pada saat pelayanan *service* sangat penting sekali artinya bagi seorang waiter dalam melaksanakan fungsinya sebagai orang yang melayani tamu makan. Hal ini akan memberikan ciri atau kesan tersendiri pada tamu, apakah pelayan di restaurant tersebut pekerjaannya bersih atau tidak. Bahan sebaiknya terbuat dari katun dan berwarna putih, agar kotoran mudah kelihatan dan segera dicuci. Bentuknya persegi panjang dan memiliki ukuran panjang 60 cm s/d 75 cm, lebar 40 cm s/d 50 cm. Penggunaannya diletakkan pada pergelangan tangan sebelah kiri untuk digunakan saat bekerja melayani tamu. Misalnya membawa alat panas.



Gambar 4. Serbet Pelayanan
Sumber. Modul Melayani Makan dan Minum

Kegunaan serbet pelayanan antara lain:

- (a) untuk membersihkan atau memoles peralatan, baik yang akan maupun yang sudah di tata diatas meja tamu
- (b) sebagai alas lengan untuk menghindari panas saat membawa peraltan panas yang terbuat dari metal seperti platter, selain itu juga dipakai sebagai penyekat saat membawa peralatan yang disusun agar alat yang diatas tidak tergelincir, minsalnya membawa platter yang ditumpuk.
- (c) Digunakan pada saat menyajikan minuman anggur (wine)
- (d) Digunakan sebagai alas saat mengangkat atau membawa peralatan yang panas seperti dinner plate yang telah di panaskan di plate warmer.
- (e) Untuk membersihkan remah-remah roti yang tercecer di atas meja tamu (*Dust towel*)

Linen termasuk perlengkapan restoran yang cukup mahal. Oleh karena itu selain penggunaanya harus hemat

dan hati-hati, kontrolnya pun harus di teliti. Cara menyimpan *linen* menurut Marsum (2005:25) yaitu:

- (a) *Linen* disimpan dalam lemari agar tidak terkena debu
- (b) Dikelompokkan dengan jenisnya, misalnya serbet makan dengan serbet serbet makan, lap gelas dengan lap gelas, dan begitu seterusnya.
- (c) Untuk taplak meja, pengumpulan didasarkan pada ukurannya taplak yang berukuran sama dikelompokkan menjadi satu.
- (d) Ditumpuk secara rapi dengan lipatan yang menghadap kearah luar agar mudah dihitung.
- (e) *Linen* yang tidak disimpan di dalam lemari, harus diberi tutup agar permukaannya terhindar dari kotoran dan debu.

Berdasarkan uraian di atas dapat di simpulkan *linen* adalah barang yang terbuat dari kain untuk keperluan operasi suatu restoran. Jenis *linen* yang digunakan di restoran adalah taplak meja (menutup meja), *moulton* (pelapis taplak meja), *slipcloth* (untuk menutupi noda yang tumpah), serbet gelas (membersihkan gelas), penutup kaki meja, serbet makan (sebagai pembersih kotoran pada bibir dan tangan saat menikmati hidangan) dan serbet pelayan (untuk membersihkan peralatan restoran).

3) Peralatan Makan dan Minum






Jenis-jenis peralatan pelayanan

a) *Chinaware*

Menurut Ardjuno Wiwoho (2008:2) *Chinaware* adalah semua jenis peralatan yang terbuat dari bahan keramik,

porselin atau tembikar untuk keperluan operasi restoran. Jenis peralatan ini memiliki aspek yang sangat penting dalam menunjang penampilan makanan yang dihidangkan kepada tamu. Oleh karena itu *chinaware* sebaiknya serasi dengan alat-alat lainnya dan dengan dekorasi ruangan secara keseluruhan.

Tabel 4. Klasifikasi Chinaware

No	Nama	Keterangan	Gambar
1	<i>Dinner plate Diameter 25 cm</i>	Digunakan untuk menghidangkan makanan utama	
2	<i>Dessert plate Diameter 18 cm</i>	Digunakan untuk menghidangkan makanan penutup	
3	<i>Bread and butter Diameter 15 cm</i>	Digunakan untuk menghidangkan roti dan mentega	
4	<i>Soup cup and saucer Diameter 20 cm</i>	Digunakan untuk menghidangkan sup	
5	<i>Tea cup and saucer Diameter 18, 93 cm</i>	Digunakan untuk menghidangkan tea	
6	<i>Coffe cup and saucer</i>	Digunakan untuk menghidangkan kopi	
7	<i>Teapot Diameter 3dl, 5dl, 8dl</i>	Digunakan untuk menhidangkan tea	
8	<i>Cream jug Diameter 0,4 dl, 1 1/4 dl, 3dl</i>	Digunakan untuk menyajikan creamer	
9	<i>Milk jug</i>	Digunakan untuk menyajikan susu	
10	<i>Egg cup</i>	Digunakan untuk menghidangkan telur	

Sumber: Budiharti Sudjaja dan Masye Manaffe Sondakh (1999). Buku Tata Hidang 1 untuk SMK Kejuruan

Tabel 1 menunjukan jeni-jenis chinaware. *Chinaware* yang digunakan di restoran pada umumnya putih polos tanpa warna.

Penyimpanan dan pemeliharaan chinaware menurut Ardjuno Wiwoho (2008:2).

(1) Cara Pemeliharaan *chinaware*

- (a) Yang dapat disusun seperti piring dan mangkok dan lain-lain
- (b) Yang tidak dapat disusun seperti coffe pot, cream jug dan lain-lain.

(2) Cara penyimpanan *chinaware*

- (a) Harus disimpan di dalam lemari yang tidak terlalu tinggi
- (b) Susunan jenis yang dapat disusun maksimum sampai dua lusin
- (c) Jenis yang tidak dapat disusun harus diatur satu persatu dengan rapi.

(3) Kegunaan *chinaware*

- (a) Untuk *tableware* seperti *astray*, *sugar bowl* dan lain-lain.
- (b) Untuk service seperti *platter*, *plates* dan lain-lain.

Berdasarkan uraian di atas dapat disimpulkan *chinaware* adalah peralatan yang terbuat dari bahan

keramik, porselin atau tembikar untuk keperluan operasi restoran dan *chinaware* yang digunakan di restoran pada umumnya putih polos tanpa warna.













b) *Silverware*

(1) Pengertian *silverware*

Tableware atau peralatan makanan adalah peralatan biasa digunakan untuk makan di restoran dan biasanya di tata di atas meja makan. Sama halnya dengan *chinaware* dan *silverware* merupakan sesuatu hal yang sangat penting pada penampilan sebuah meja makan. Apalagi pada umumnya macam *silverware* yang ada di atas meja makan lebih banyak dari pada peralatan *chinaware*. Jenis-jenis *silverware*

(a) *Flatware* (tumpul) adalah semua yang berhubungan dengan jenis sendok dan garpu. Sendok dan garpu banyak macam dan fungsinya seperti yang tercantum pada tabel 5.

Tabel 5. Gambar Jenis Sendok

No	Nama	Keterangan	Gambar
1	<i>Soup spoon</i> <i>Ukuran 17, 4 cm</i>	Digunakan untuk makan sup	
2	<i>Tea/coffe spoon</i>	Digunakan untuk teh atau kopi	
3	<i>Dessert spoon</i> <i>Ukuran 17,7 cm</i>	Digunakan untuk hidangan penutup	
4	<i>Dinner fork</i> <i>Ukuran 20,5 cm</i>	Digunakan untuk hidangan utama	
5	<i>Dessert fork</i> <i>Ukuran 17, 8 cm</i>	Digunakan untuk hidangan penutup	
6	<i>Oyster Fork</i>	Digunakan untuk Seafood	
7	<i>Snail fork</i>	Digunakan untuk makan kerang	
8	<i>Fish fork</i>	Garpu untuk makan hidangan ikan. Bagian	
9	<i>Steak fork</i>	Garpu untuk steak	
10	<i>Serving fork</i>	Garpu untuk penyajian makanan	
11	<i>Cake Fork</i>	Untuk menyantap hidangan cake	
12	<i>Fruit fork</i>	Garpu untuk makan buah	

Sumber: Soekresno Manajemen Food & Beverage Service Hotel

(b) *Cutlery* (tajam) adalah semua yang berhubungan dengan pisau atau alat memotong lainnya. Jenis *cutlery* dapat dilihat pada tabel 7.



Tabel 6. Jenis-jenis *cutlery*

No	Nama	Keterangan	Gambar
1	Dinner knife Ukuran 22,6 cm	Digunakan untuk makanan utama	
2	Dessert knife	Digunakan untuk hidangan penutup	
3	Butter knife	Digunakan untuk mengoles mentega atau biasa di sebut butter spreader	
4	Cake knife	Pisau panjang untuk memotong kue	
5	Cheese knife	Pisau untuk memotong dan memakan keju	
6	Fish knife	Pisau untuk menyantap hidangan ikan	

Sumber: Soekresno Manajemen Food & Beverage Service Hotel

(c) *Hollowware* (berongga) terdiri dari semua jenis peralatan yang berongga, seperti *tea/coffe pot*, *milk jug*, dan lain-lain. Jenis hollowware

Tabel 7. Jenis-jenis *Hollowware*

No	Nama	Keterangan	Gambar
1	<i>Coffee pot</i>	Digunakan untuk menghidangkan kopi	
2	<i>Tea pot</i>	Digunakan untuk menghidangkan teh	

Sumber: Sumber: Soekresno Manajemen Food & Beverage Service Hotel

Berdasarkan uraian di atas dapat disimpulkan tableware peralatan biasa digunakan untuk makan di restoran dan biasanya di tata di atas meja makan dan dapat di bagi dalam tiga kategori yaitu: *flatware* (sendok dan garpu), *cutlery* (pisau) dan *hollowware* (peralatan berongga).

c) *Glassware*

(1) Pengertian *glassware*












Glassware adalah kelompok pemakaian macam-macam peralatan makan dan minum yang terbuat dari bahan kaca

(2) Jenis-jenis *glassware*

Glassware yang umum di pergunakan di restoran adalah yang polos tanpa warna/putih bersih tidak mempengaruhi warna minuman yang ada didalamnya. Gelas yang di restoran dibagi ke dalam dua bagian, yaitu






stem glass atau disebut dengan gelas berkaki dan *unstem glass* atau gelas tidak berkaki seperti tabel dibawah ini:

Tabel 8. Stem glass

No	Nama	Keterangan	Gambar
1	<i>Liquer glass</i> <i>Ukuran 3 ½ OZ</i>	Untuk menyajikan liquer	
2	<i>Beer glass</i> <i>Ukuran 12 OZ</i>	Untuk menyajikan bir	
3	<i>Brandy glass</i> <i>Ukuran 8 OZ</i>	Untuk menyajikan brandi atau cognac	
4	<i>Water goblet</i> <i>Ukuran 9 OZ</i>	Untuk menyajikan air mineral	
5	<i>Champagne glass</i> <i>Ukuran 3,5-7,05 OZ</i>	Untuk menyajikan champagne	
6	<i>Irish Coffee Glass</i> <i>Ukuran 10 OZ</i>	Digunakan untuk menyajikan jenis minuman kopi.	
7	<i>Whiskey Sour Glass</i> <i>Ukuran 4-5 oz.</i>	Digunakan untuk menyajikan koktail dengan rasa asam.	
8	<i>Red wine</i> <i>Ukuran 6 ½ OZ</i>	Untuk menyajikan minuman anggur merah	
9	<i>White wine</i> <i>Ukuran 6 ½ OZ</i>	Untuk menyajikan minuman anggur putih	
10	<i>Cocktail glass</i>	Untuk menyajikan coctail	
11	<i>Sherry glass</i> <i>Ukuran 4 ½ OZ</i>	Untuk menyajikan sherry	






Sumber: Soekresno Manajemen Food & Beverage Service Hotel

Tabel glass 9. Jenis-jenis *Unstem glass*

No	Nama	Keterangan	Gambar
1	<i>Old fashioned glass</i> <i>Ukuran 7 OZ</i>	Untuk menyajikan minuman “on teh rocks”	
2	<i>Ice tea glass</i>	Untuk menyajikan minuman es teh	
3	<i>Zombie glass</i> <i>Ukuran 15- 16 OZ</i>	Untuk menyajikan minuman zombie	
4	<i>Hig ball glass</i>	Untuk menyajikan long drink	
5	<i>Juice glass</i> <i>Ukuran 16 OZ</i>	Untuk menyajikan jus	

Sumber: Soekresno Manajemen Food & Beverage Service Hotel

Tabel 10. Contoh glassware yang lain

No	Nama	Keterangan	Gambar
1	<i>Beer mug</i> <i>Ukuran 10-15 OZ</i>	Untuk menyajikan bir	
2	<i>Carafe glass</i>	Untuk menyajikan “house wine”	
3	<i>Decenter glass</i>	Untuk menyajikan “old red wine”	
4	<i>Milkshake glass</i>	Untuk menyajikan milk shake	
5	<i>Parafait glass</i>	untuk menyajikan ice cream dengan potongan buah campur	

Sumber: Soekresno Manajemen Food & Beverage Service Hotel

Berdasarkan uraian di atas dapat disimpulkan *Glassware* merupakan salah satu peralatan pelengkapan untuk di tata di atas meja, *Glassware* yang umum di pergunakan di restoran adalah yang polos tanpa warna/putih bersih tidak mempengaruhi warna minuman

yang ada didalamnya. Gelas yang di restoran dibagi ke dalam dua bagian, yaitu *stem glass* atau disebut dengan gelas berkaki dan *unstem glass* atau gelas tidak berkaki

4) Other Equipments

Disamping chinaware, silverware, glassware, masih terdapat beberapa peralatan restoran lainnya:

- (1) Round Tray : baki yang berbentuk bulat, ada beberapa ukuran umumnya untuk menyajikan minuman, hidangan pembuka, sup, salad dan hidangan penutup, snack, untuk membawa gelas, cutleries, dan lain-lain.
- (2) Silver tray : baki yang terbuat dari logam biasanya digunakan untuk meletakkan *table accessories*
- (3) Bill tray : baki kecil khusus untuk meletakkan dan membawa nota pembayaran pada pelayanan.
- (4) Service tray : baki yang berbentuk persegi panjang besar umumnya untuk menyajikan hidangan utama.
- (5) Salt and pepper shaker : tempat bumbu merica dan garam
- (6) Mustard pot : tempat meletakkan mustard
- (7) Oil and vinegar cruet : tempat meletakkan minyak dan cuka

- (8) Soup tureen : mangkuk besar dengan tutup tempat untuk memanaskan atau menghangatkan hidangan sup dan dipakai pada saat jamuan prasmanan.
- (9) Soup ladle : sendok besar bertangkai bengkok untuk mengambil sup pada soup tureen.
- (10) Sauce boat : tempat untuk menyajikan saus dengan bentuk yang mirip perahu.
- (11) Sauce ladle : sendok untuk mengambil saus
- (12) Punch bowl : mangkuk besar tempat menyajikan es campur
- (13) Punch ladle : sendok besar bertangkai panjang, bengkok, untuk mengambil es campur (fruit punch).
- (14) Butter container : tempat untuk menyajikan mentega
- (15) Flower vase : vas/jambangan bunga
- (16) Ice bucket : sejenis ember kecil yang terbuat dari logam yang gunanya untuk tempat es batu.
- (17) Wine basket : keranjang tempat botol anggur
- (18) Bread basket : keranjang tempat roti

- (19) Lobster pick : semacam garpu kecil panjang untuk mengambil daging udang untuk diletakkan di atas piring makan, tetapi bukan garpu makan.
- (20) Lobster cracker : penjepit untuk mengupas kulit udang
- (21) Nut cracker : penjepit untuk mengupas kacang
- (22) Sugar tong : penjepit untuk mengambil gula berbentuk kubus (sugar cube).
- (23) Snail tong : berpasangan dengan snail forks untuk penjepit kulit kerang.
- (24) Meat skewer : penusuk daging khusus hidangan yang dibakar
- (25) Table number : nomor meja
- (26) Chaving dish : alat pemanas makanan dengan bahan bakar lilin atau spiritus, dapat berbentuk bulat, persegi empat dalam berbagai ukuran.
- (27) Gueridon : kereta dorong yang dipakai untuk mempersiapkan makanan di restoran.
- (28) Banana split dish : piring ceper berbentuk oval yang digunakan untuk menyajikan banana split.
- (29) Table lamp : lampu penerang pada meja buffet

- (30) Candle labra : tempat lilin yang dipasang pada meja buffet
- (31) Candle set : tempat lilin dengan cerobong dari kaca yang dipasang di atas meja makan terutama pada acara *candle light dinner*.
- (32) Marmalade dish : tempat untuk menyajikan selai
- (33) Carving fork : garpu untuk memotong daging
- (34) Carving board : papan alas untuk memotong daging
- (35) Carving knife : pisau untuk memotong daging

Adapun peralatan yang digolongkan ke dalam *table accessories* adalah

- a) Table number
- b) Flower vase
- c) Menu card
- d) Salt and pepper shaker
- e) Ashtray
- f) Toothpick box
- g) Candle labra
- h) Chop Stick stand
- i) Table lamp
- j) Lazy Zusan (Meja Putar)

5) Cara membersihkan peralatan restoran

Cara membersihkan peralatan di restoran dapat dilaksanakan dengan dua cara yaitu:

a) *Washing by machine*

Dalam proses pencucian ini semua alat-alat yang digunakan di restoran dicuci dengan menggunakan mesin. Mesin yang khusus digunakan untuk membersihkan semua jenis glass (*glassware*) adalah “*galss wasing machine*” dan bahan pembersih yang digunakan untuk mesin ini hanya air panas. Sedangkan mesin yang dapat digunakan untuk membersihkan hamper semua jebis alat seperti *chinaware*, *glassware* dan *silverware* disebut “*diswashing machine*”.

b) *Washing by hand*

Cara pencucian dengan tangan (*washing by hand*) sifatnya sangat sederhana karena tidak menggunakan peralatan yang mahal. Urutan dari proses pencucian “*washing by hand*” di bagi menjadi tiga tingkatan yaitu:

(1) *Soahing* yaitu merendam

(2) *Rubbing/brushing* yaitu menggosok/ menyikat

(3) *Rinsing* (pembilasan) merupakan proses terakhir dari pencucian dengan cara polishing.

(a) Pengertian polishing

Polishing adalah suatu kegiatan membersihkan peralatan dengan cara melap/menggosok sehingga kotoran terbuang serta member kilat peralatan mempergunakan uap air panas.

(b) Tujuan polishing

Tujuan melakukan polishing adalah:

- 1) Memberi kilau (bright) pada peralatan.
- 2) Memberi kesan bahwa tingkat kebersihan pekerja restaurant sangat tinggi, sehingga tamu tidak khawatir akan keracunan.
- 3) Merupakan kebanggaan tersendiri bagi pramusaji (Waiters) menampilkan cara kerja yang baik.

Berdasarkan uraian di atas dapat disimpulkan cara membersihkan peralatan restoran dapat dilaksanakan dengan dua cara yaitu: dengan menggunakan mesin yang khusus (*glass washing machine* dan *diswashing machine*), dan dengan menggunakan tangan.

b. Prasarana pada Mata Pelajaran Melayani Makan dan Minum.

1) Pengertian Restoran

Restoran menurut Marsum (2005:7) adalah suatu tempat atau bangunan yang di organisasi secara komersial yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua tamunya baik berupa makanan maupun minuman.

Menurut Suarthana (2006: 23) restoran adalah: "tempat usaha yang komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan pelayanan makanan dan minuman untuk umum di tempat usahanya".

Menurut Ardjuno Wiwoho (1990/1991:2) restoran adalah satu jenis usaha pangan yang bertempat di sebagian atau seluruh bangunan yang permanen, dilengkapi dengan peralatan penyimpanan, penyajian, dan penjualan makanan dan minuman bagi umum di tempat usahanya dan memenuhi ketentuan persyaratan yang ditetapkan dalam keputusan. Dapat dilihat pada tabel dibawah ini pedoman luas area restoran.

Tabel 11. Ukuran Ruang Restoran

No	Jenis Restoran	Panjang	Per Hari Potensi Pelanggan	Luas
1	Supper Club	1,6 m ² /p	150/p	240 m ²
2	Dinning Room	1,6 m ² /p	250/p	240 m ²
3	Grilled Restaurant	1,6 m ² /p	300/p	240 m ²
4	Executive Shop	1,6 m ² /p	100/p	160 m ²
5	Cooffe Shop	1,3 m ² /p	900/p	390 m ²
6	Café/ Canteen	0,83 m ² /p	75/p	62 m ²
7	Public Bar	1,5 m ² /p	200/p	300m ²
8	Snack Bar/ pub	1,8m ²	75/p	135m ²

Sumber: Soekresno manajemen Food and Beverage Service Hotel

Tata letak restoran (*lay out*) merupakan pengaturan letak ruangan yang ada di semua bagian yang berada di bawah bagian tata hidang, mulai dari penempatan lokasi, fasilitas dan peralatan yang diperlukan untuk dipergunakan di ruangan bersangkutan. Menurut

Wiwoho (2008:31) pertimbangan yang harus diperhatikan dalam menentukan dan mengatur tata letak restoran adalah

- a) Menunjang kesinambungan dan kelancaran arus penggunaan peralatan dan perlengkapan selama operasi
- b) Semua bagian yang berada di bawah bagian tata hidang yang berfungsi menunjang kelancaran operasi restoran seperti dapur, pastry dan bar, harus terletak pada lantai yang sama.
- c) Memperkecil jarak antara dapur dengan restoran
- d) Desain yang efisien untuk pintu keluar masuk petugas restoran, baik pada waktu mengambil makanan dari dapur maupun membawa peralatan kotor ke dishwasher untuk menjamin keamanan dan keselamatan kerja
- e) Menciptakan kondisi dan suasana lingkungan kerja yang bisa lebih meningkatkan produktivitas petugas, seperti memperlihatkan segi kelembaban, ventilasi, kebisingan, dan lain-lain.
- f) Desain yang benar dan tepat baik di tinjau dari segi keamanan kerja dan higienisasi, sesuai dengan standar persyaratan yang telah ditetapkan

Berdasarkan uraian di atas dapat disimpulkan restoran menurut Marsum (2008:8) suatu tempat atau bangunan yang diorganisasi secara komersial yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua tamunya baik berupa makanan maupun minuman. Tata letak restoran (*lay out*) merupakan pengaturan letak ruangan yang ada di semua bagian yang berada di bawah bagian tata hidang, mulai dari penempatan lokasi, fasilitas dan peralatan yang diperlukan untuk dipergunakan di ruangan bersangkutan.

2) **Bagian-bagian Restoran**

a) ***Front Area (ruangan depan)***

Menurut Soekresno (2001:1) Ruangan depan yang dimaksud disini adalah ruangan-ruangan yang mempunyai fungsi dan kegunaan diperuntukan bagi pelanggan restoran sebagai daerah pelayanan, seperti restoran dan tempat parkir.

Persyaratan ruang depan menurut Soekarno (2001:1)

- (1) Luas daerah memenuhi standar
- (2) Penerangan yang cukup
- (3) Sirkulasi udara memadai
- (4) Tersedianya pengatur suhu udara
- (5) Bersih, rapi dan sanitasi (memenuhi syarat kesehatan)
- (6) Kualitas bahan bangunan memenuhi standar
- (7) Layout ruangan yang dibuat mudah diubah
- (8) Mudah untuk di bersihkan dan di rawat.

b) ***Back Area (ruangan belakang)***

Menurut Soekresno (2001:1) Ruangan belakang adalah ruangan-ruangan yang mempunyai fungsi dan kegunaan sebagai area penyimpanan, penyiapan, pengolahan produk makanan dan minuman serta sebagai tempat aktifitas kerja bagi karyawan restoran dan sebagai daerah terlarang bagi para pelanggan untuk masuk di dalamnya seperti dapur, gudang, tempat penumpukan sampah dan lain sebagainya.

Persyaratan ruang belakang menurut Soekresno (2001:1).

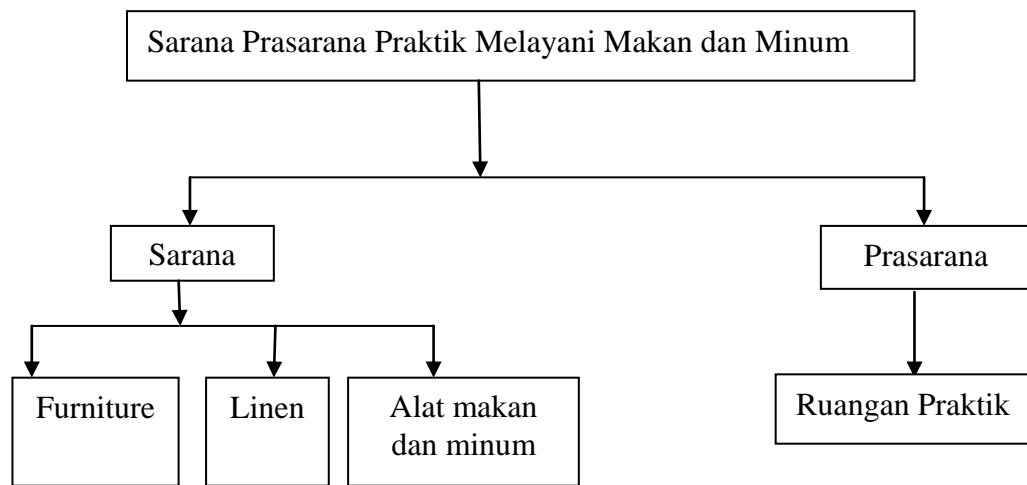
- (1) Penerangan yang cukup
- (2) Gudang penyimpanan bahan makanan terpisah sesuai jenisnya
- (3) Saluran air bersih cukup lancar dan mencukupi
- (4) Terdapat ventilasi udara
- (5) Lantai tidak licin
- (6) Tersedia selokan saluran pembuangan air yang memadai dan lancar
- (7) Terpasangnya alat penghisap asap dan saluran pembuangan asap dapur
- (8) Tersedia tempat pembuangan sampah

Berdasarkan uraian di atas dapat disimpulkan restoran area dibagi menjadi dua, yaitu *front area* (ruang depan) yang mempunyai fungsi dan kegunaan bagi pelanggan restoran sebagai daerah pelayanan seperti restoran dan bar. Sedangkan *back area* mempunyai fungsi dan kegunaan sebagai area penyimpanan, penyiapan dan pengolahan produk makan dan minum.

B. Kerangka Konseptual

Dalam proses pembelajaran pada mata pelajaran Melayani Makan dan Minum di butuhkan sarana prasarana karena pada mata pelajaran Melayani Makan dan Minum terdiri dari teori dan praktik ada empat sarana prasarana yang menunjang dan memperlancar proses pembelajaran meliputi: 1) Ruang restoran, 2) Furniture, 3) Linen, 4) Alat menghidang.

Dapat dilihat dari gambaran kerangka konseptual berikut ini:



Gambar 5. Kerangka Konseptual

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pengolahan data, maka dapat disimpulkan beberapa hal berikut:

1. Sarana praktik pada ruangan restoran.
 - a). Furniture yang di gunakan untuk praktik pada mata pelajaran Melayani Makan dan Minum masi menggunakan meja teori, jadi sarana furniture belum lengkap.
 - b). Linen yang di gunakan untuk praktik pada mata pelajaran Melayani Makan dan Minum di SMK N 2 Bukittinggi sudah lengkap namun linen yang di gunakan untuk praktik jumlah, ukuran dan bentuk bervariasi.
 - c). Alat makan dan minum : Alat makan dan minum yang di butuhkan untuk praktik pada mata pelajaran Melayani Makan dan Minum di SMK N 2 Bukittinggi belum lengkap.
2. Prasarana praktik pada mata pelajaran Melayani Makan dan Minum

Ruangan yang di jadikan restoran untuk praktik pada mata pelajaran Melayani Makan dan Minum di SMK N 2 Bukittinggi belum ada masi menggunakan meja teori.

B. Saran

Berdasarkan hasil yang diperoleh dari penelitian, maka dapat disarankan beberapa hal berikut.

1. Bagi Pihak Sekolah disarankan untuk berusaha meningkatkan ketersediaan sarana dan prasarana praktik, sehingga bisa mengoptimalkan aplikasi ilmu yang diperoleh para siswa, khususnya dalam mata pelajaran Melayani Makanan dan Minuman.
2. Bagi Bagi tenaga pendidik supaya memberikan penekanan kepada siswa tentang pentingnya pengetahuan tentang sarana prasarana praktik pada mata pelajaran Melayani Makan dan Minum sehingga hasil belajar praktik yang diperoleh siswa dapat mencapai hasil yang maksimal dan meningkatkan mutu pendidikan.
3. Bagi Penulis Penelitian ini sangat bermanfaat untuk mendapatkan informasi mengenai adanya keterkaitan sarana prasarana terhadap hasil belajar siswa, sehingga bagi penulis sebagai calon seorang guru nantinya akan dapat meningkatkan efektivitas sarana prasarana untuk meningkatkan hasil belajar siswa.

DAFTAR PUSTAKA

- Marsum WA. (1994). *Restoran dan segala permasalahannya*. Jakarta: Yogyakarta: Andi Offset.
- Ibrahim, Bafadal. (2003). *Administrasi sarana prasarana pendidikan* Jakarta: Depertemen Pendidikan Nasional.
- Wahyuningrum. (2004). *Administrasi sarana prasarana pendidikan* Jakarta: Depertemen Pendidikan Nasional.
- Nana, Sudjana. (1990). *Penilaian Hasil Proses Belajar Mengajar*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Peraturan Menteri Pendidikan Nasional No. 24 Tahun Tentang Standar Sarana dan Prasarana untuk Sekolah Menengah kejuruan.
- Suharsimi, Arikunto. (2002). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*, Jakarta: Rineka Cipta.
- Universitas Negeri Padang. (2008). *Buku Panduan Tugas Akhir/Skripsi Universitas Negeri Padang*. Padang: UNP.
- Emzir (2008). *Metodologi Penelitian Pendidikan*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Waryono, (2005) *Kumpulan Modul Melayani Makan dan Minum*.
- Ekawatiningsih Prihastuti dkk, (2008) *Restoran untuk sekolah menengah kejuruan, diterbitkan oleh Direktorat Pembina Sekolah Menengah kejuruan*.
- Masye Budiharti, (1999). *Tata hidang 1 untuk Sekolah Menengah Kejuruan*. Jakarta: Dapertemen Pendidikan dan kebudayaan.
- Ardjuno Wiwoho.. (2008). *Pengetahuan Tata Hidang Teori dan Praktik*. Jakarta: PT. Esensi Group.
- Soekresno. (2001). *Manajemen Food dan Beverage Service Hotel*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.