



Hubungan Pengetahuan Tata Hidang Dengan Sikap Melaksanakan Praktek Kerja Lapangan Siswa SMK Negeri 10 Medan

Hafny Zahara¹, Lelly Fridiarty²

¹Alumni Prodi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK, Fakultas Teknik, Univeritas Negeri Medan, Indonesia

²Prodi Prodi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK, Fakultas Teknik, Univeritas Negeri Medan, Indonesia

Email: hafnizaharac@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis: (1) Pengetahuan siswa tentang Tata Hidang; (2) Sikap siswa dalam melaksanakan Praktik Kerja Lapangan; (3) Hubungan pengetahuan siswa tentang Tata Hidang dengan sikap melaksanakan Praktik Kerja Lapangan. Desain penelitian adalah deskriptif korelasional. Lokasi penelitian di SMK Negeri 10 Medan. Waktu penelitian bulan Juli-Agustus 2019. Populasi penelitian siswa kelas XII Jasa Boga dengan jumlah 65 orang (*total sampling*). Data penelitian diujikan menggunakan tes untuk pengetahuan Tata Hidang, dan sikap melaksanakan praktek kerja lapangan diujikan menggunakan angket. Teknik analisis data secara deskriptif korelasional, uji kecenderungan, Uji persyaratan analisis data dengan uji normalitas, uji linieritas dan uji hipotesis menggunakan uji korelasi product moment. Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa, tingkat kecenderungan variabel pengetahuan Tata Hidang termasuk cenderung cukup (50,77%). Tingkat kecenderungan sikap melaksanakan praktek kerja lapangan termasuk kategori cenderung cukup (52,3%). Hasil uji normalitas data dengan $dk = 5$ pada kedua variabel berdistribusi normal dengan nilai pengetahuan Tata Hidang $X_{hitung} < X_{tabel}$ ($9,21 < 11,07$). Sikap melaksanakan Praktek Kerja Lapangan $X_{hitung} < X_{tabel}$ ($7,77 < 11,07$). Hasil analisis uji linieritas Pengetahuan Tata Hidang dengan Sikap Melaksanakan Praktek Kerja Lapangan $F_{hitung} < F_{tabel}$ ($0,73 < 1,92$) yang artinya linier. Hasil analisis korelasi product moment terdapat hubungan yang signifikan antara pengetahuan Tata Hidang dengan Sikap Melaksanakan Praktek Kerja Lapangan siswa SMK Negeri 10 Medan. Dengan nilai $r_{hitung} = 0,7873$. Dengan demikian harga $r_{hitung} > r_{tabel}$ ($0,7553 > 0,2441$) artinya semakin tinggi pengetahuan Tata Hidang maka semakin baik Sikap Melaksanakan Praktek Kerja Lapangan.

Kata Kunci : Tata Hidang; Sikap Melaksanakan; Praktek Kerja Lapangan.

ABSTRACT

This study aims to analyze: (1) the students' knowledge of the field administration; (2) Attitudes of students in carrying out Field Work Practices; (3) The relationship of students' knowledge of the Field Administration with the attitude of carrying out Fieldwork Practices. The research design is descriptive correlational. Research location at SMK Negeri 10 Medan. Research time was July-August 2019. The research population was 65 students of class XII Catering Services (total sampling). The research data were screened using tests for knowledge of field management, and the attitude of carrying out fieldwork practices was netted using a questionnaire. The data analysis technique is descriptive correlation, trend test, data analysis requirements test with normality test, linearity test and hypothesis test using the product moment correlation test. Based on the results of the study, it shows that the level of tendency for the variable of knowledge on field management is sufficient (50.77%). The level of tendency of attitudes to carry out field work practices is in the category of moderate (52.3%). The results of the data normality test with $dk = 5$ on both variables are normally distributed with the $X_{count} < X_{table}$ ($9.21 < 11.07$) knowledge value. The attitude of carrying out the Job Training $X_{count} < X_{table}$ ($7.77 < 11.07$). The results of the linearity test analysis of Field Administration Knowledge with the Attitude of Implementing Job Training $F_{count} < F_{table}$ ($0.73 < 1.92$) which means linear. The results of the product moment correlation analysis, there is a significant relationship between the knowledge of field management and the attitude of carrying out the field

work practice of students of SMK Negeri 10 Medan. With a value of $r_{hitung} = 0.7873$. Thus the price of $r_{countable} (0.7553 > 0, 2441)$ means that the higher the knowledge of field management, the better the attitude to carry out field work practices.

Keywords: *Court Administration; Attitude to Implement; Field practice.*

PENDAHULUAN

Pendidikan merupakan institusi utama dalam membentuk sumber daya manusia yang berkualitas dan mampu beradaptasi dengan perkembangan zaman dan perubahan – perubahan yang terjadi dalam suatu tatanan masyarakat, bangsa, dan negara. Sebagai mana terdapat dalam undang – Undang Sistem Pendidikan Nasional (UUSPN). No.29 Tahun 2003. Sekolah Menengah Kejuruan merupakan lembaga pendidikan kejuruan yang memiliki tujuan yaitu : 1) menyiapkan peserta didik agar menjadi manusia yang produktif, maupun bekerja mandiri, mengisi lowongan kerja yang ada, 2) menyiapkan peserta didik agar mampu memilih karir, ulet, gigih dalam berkompetensi dan beradaptasi, 3) membekali peserta didik dengan ilmu dan seni agar mampu mengembangkan diri di kemudian hari, 4) membekali peserta didik dengan kompetensi – kompetensi yang sesuai dengan program keahlian yang dipilih (Kurniawan, 2016).

Praktek Kerja Lapangan Industri merupakan kegiatan penyelenggaraan pendidikan kejuruan yang dilakukan sekolah yang bekerjasama dengan dunia usaha atau industri kemudian dilaksanakan oleh siswa dengan menerapkan teori yang telah diperoleh di sekolah dengan tujuan member bekal kepada siswa serta memberikan pengalaman untuk menghadapi dunia kerja (Pradini, 2017). Salah satu manfaat praktek kerja lapangan industri yang diperoleh oleh siswa yaitu memiliki keahlian dan pengalaman kerja yang dapat mempermudah untuk mencari pekerjaan. Siswa SMK yang mengikuti praktik melalui pendidikan sistem ganda (PSG) telah mengetahui secara dini bahwa kegiatan praktik yang diikutinya akan menjadi bekal bagi siswa berkelanjutan (Bukit, 2017). Untuk itu sikap dalam praktek kerja lapangan harus di tunjukkan, Sikap yang ditunjukkan siswa pada saat praktek merupakan hasil dari pengetahuan yang telah mereka terima. Hal ini sesuai dengan pendapat (Slameto, 2016). Sikap adalah kemampuan menerima atau menolak obyek berdasarkan penilaian terhadap obyek tersebut. Sikap merupakan sesuatu yang dipelajari, dan sikap menentukan bagaimana

individu bereaksi terhadap situasi serta menentukan apa yang akan dicari individu dalam kehidupan. Sikap sebagai konsep yang memperhatikan cara seseorang berfikir, bertindak dan bertingkah laku. Sikap dibentuk bentuk sebagai dari hasil beberapa pengalaman belajar (Yara, 2017)

Tata Hidang salah satu mata pelajaran yang dapat mendukung kompetensi siswa apabila melakukan Praktek Kerja Lapangan atau nantinya bekerja di industri pariwisata. Mata pelajaran ini banyak kompetensi yang harus dipahami dan dikuasai oleh siswa, yang nantinya menjadi bekal ketika siswa berada di dunia industri (Ramadhani, 2018).

Hasil program praktek kerja industri yang diharapkan adalah dicapainya penguasaan sejumlah kompetensi yang telah direncanakan dalam program pembelajaran oleh siswa. Tempat pelaksanaan program praktek kerja industri kompetensi keahlian jasa boga dilakukan di restoran dan di hotel dimana siswa ditempatkan pada Departemen *Food & Beverage (F&B)*. Kompetensi kerja atau standar kompetensi *food and beverage (F&B) service* menurut SKKNI merupakan patokan kemampuan kerja yang mencakup aspek pengetahuan, keterampilan dan / atau keahlian serta sikap kerja yang relevan dengan pelaksanaan tugas dan syarat sebagai staf *food and beverage (F&B) service* yang telah ditetapkan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku (Khoerunissa, 2017).

Berdasarkan hasil observasi penulis (Desember, 2018) dengan guru bidang studi Praktek Kerja Lapangan industri Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Negeri 10 Medan menyatakan bahwa saat Praktek Kerja Lapangan (PKL) sebagian besar siswa SMK Negeri 10 Medan di tempatkandi Departemen Food & Beverage, sebagai waiter and waiters yang menyediakan layanan makanan dan minuman di restoran. Oleh karena itu pengetahuan Tata Hidang harus di kuasai oleh siswa, agar siswa tidak mengalami kesulitan pada saat pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL). Berdasarkan informasi guru masih ada beberapa siswa yang belum paham dalam penerapan Tata Hidang hal

ini dapat dilihat dari nilai rata-rata hasil belajar siswa yang masih tergolong rendah dibandingkan dengan mata pelajaran lain. Nilai Tata Hidang yang didapat di SMK Negeri 10 Medan belum sepenuhnya memenuhi batas ketuntasan minimal yaitu 75. Hal tersebut dilihat dari presentase siswa yang mempunyai nilai diatas KKM sebesar 46,88 persen dan 53,12 persen dibawah KKM. Berdasarkan data tersebut diduga siswa kurang mampu menunjukkan sikap yang baik pada saat praktek kerja lapangan (PKL).

Oleh karena itu maka perlu dilakukan penelitian dengan judul **“Hubungan Pengetahuan Tata Hidang dengan Sikap Melaksanakan Praktek Kerja Lapangan Siswa SMK Negeri 10 Medan”**.

Adapun Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah: (1) Bagaimana pengetahuan siswa tentang tata hidang? (2) Bagaimana Sikap Siswa dalam Melaksanakan Praktek Kerja Lapangan (PKL)? (3) Bagaimana hubungan pengetahuan siswa tentang tata hidang dengan Sikap Siswa dalam Melaksanakan Praktik Kerja Lapangan (PKL)?

Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis: (1) Pengetahuan siswa tentang Tata Hidang. (2) Sikap siswa dalam Melaksanakan Praktik Kerja Lapangan di Perhotelan. (3) Hubungan pengetahuan siswa tentang Tata Hidang dengan sikap Siswa dalam Melaksanakan Praktik Kerja Lapangan.

KAJIAN TEORI

1. Pengetahuan Tata Hidang

Pengetahuan adalah segala sesuatu yang diketahui yang diperoleh dari persentuhan panca indera terhadap objek tertentu, pengetahuan pada dasarnya merupakan hasil dari proses melihat, mendengar, merasakan dan berfikir yang menjadi dasar manusia bersikap dan bertindak (Ngatimin, 2008). Tata Hidang adalah ilmu yang mempelajari tentang tata cara penataan dan penyajian makanan dan minuman dengan menggunakan sistem pelayanan dan peralatan yang tepat. Tata Hidang menjadi kunci utama dalam pelayanan makanan dan minuman di restoran. Karena segala hal yang dipelajari dalam mata pelajaran Tata Hidang sangatlah dibutuhkan oleh setiap pramusaji, maka setiap siswa diharapkan menguasai kemampuan dalam pelajaran Tata Hidang serta memiliki kemampuan untuk mengembangkannya dengan kreativitas yang dimiliki. Pada penelitian ini pengetahuan tata hidang yang akan dibahas adalah peralatan

hidang serta linen, lipatan serbet makan (folding napkin), petugas pelayanan makanan, dan menata meja (table set up).

Peralatan Hidang adalah peralatan makan, minum dan hidang yang terdiri dari baraaang pecah belah (*chinaware*), gelas (*glassware*), *table accompaniment* dan perlengkapan lainnya (*other equipment*) yang dipergunakan dalam penghidangan makanan Peralatan makan dan minum yang digunakan dalam pelayanan makan sangat beragam. Sebelum peralatan makan minum, alat hidang diatas terdapat materi *furniture* sebagai dasar restoran. (Mutiara, 2017).

Melipat serbet makan atau napkin folding adalah suatu cara melipat sebet makan agar meja makan terlihat indah dan menarik selera makan bagi yang melihatnya (Mutiara, 2017). *Napkin* yang biasanya digunakan di restoran berukuran 50 x 50 cm (Ningsih, 2016).

Syarat dan sifat yang harus dimiliki oleh petugas restoran menurut Marsum, (2005) Syarat dan sifat yang harus dimiliki oleh seorang petugas restoran/pramusaji yang baik adalah : (1) *Intelligence* (akal budi, kebijaksanaan), (2) *Education* (pendidikan), (3) *Physical & mental health* (fisik dan mental sehat), (4) *Honesty* (kejujuran, ketulusan hati), (5) *Confidence* (kepercayaan pada diri sendiri), (6) *Self respect* (hormat pada diri sendiri), (7) *Interest* (kepentingan, perhatian), (8) *Attitude to the guest* (sikap kepada tamu), (Marsum, 2005).

Table Set Up (Table Setting) adalah rangkaian kegiatan untuk mengatur dan melengkapi meja dengan peralatan makan sesuai jenis hidangan yang akan disajikan untuk meningkatkan efisiensi kerja pramusaji dan kenyamanan pelanggan (Ekawatiningsih, 2008). *Table Set Up* adalah seperangkat peralatan yang rapi, bersih dan siap pakai yang terdiri dari *chinaware (B&B plate dan tea cup dan saucer)*, *silverware* (sendok, garpu, dan pisau), *glassware* (gelas), dan *linen (moulton, table cloth, dan nepkin)*, yang disusun diatas meja lengkap dan rapi untuk satu orang. (Mutiara, 2017). *Table set-up* yang digunakan oleh restoran banyak variasi dan disesuaikan dengan acara perjamuan atau jenis restoran. Pada dasarnya *table set-up* yang harus dikuasai oleh *waiter* ada 3 yaitu *Table Set Up Basic Cover* , *Set up Standart Ala Carte*, *Set up Elaborate Cover*.

2. Sikap Melaksanakan Praktek Kerja Lapangan

Sikap adalah kecenderungan bertindak, berpersepsi, berfikir dan merasa dalam objek, ide, situasi atau nilai. Sikap bukan perilaku tapi merupakan kecenderungan untuk berperilaku dengan cara –cara tertentu terhadap objek sikap (Rakhmad, 2004). Fungsi sikap belum merupakan tindakan (reaksi terbuka) atau aktivitas, akan tetapi merupakan predisposisi perilaku (tindakan) atau reaksi terbuka (Newcomb dalam Notoatmodjo (2009). Sikap (attitude) di definisikan oleh Robbins (2007) sebagai pernyataan evaluatif, baik yang menyenangkan maupun yang tidak menyenangkan terhadap objek, individu atau peristiwa. Sikap praktek kerja memiliki beberapa indikator yaitu sebagai berikut : Disiplin, Tanggung Jawab, Bekerja Dalam Tim/Sikap Kerjasama, Sikap Santun (kurikulum, 2013)

Praktik Kerja Lapangan (PKL) atau *On the Job Training* (OJT) merupakan model pembelajaran keterampilan, pengetahuan, dan kompetensi yang diperlukan bagi karyawan untuk melakukan pekerjaan tertentu di tempat kerja dan lingkungan kerja (Heathfield, 2015). SMK bertujuan menghasilkan lulusan yang memiliki pengetahuan, keterampilan dan siap kerja dibidangnya diwujudkan dengan cara menyelenggarakan program Pendidikan Sistem Ganda (PSG) atau yang lebih dikenal dengan Praktek Kerja Lapangan (PKL). PKL adalah penyelenggaraan diklat dikelola bersama antara SMK dengan dunia usaha/dunia industri sebagai institusi pasangan mulai dari perencanaan, pelaksanaan hingga evaluasi (Dikmenjur, 2008). Institusi pasangan (IP) bidang keahlian Tata Boga yang digunakan tempat pelaksanaan pro-program pendidikan sistem ganda (PSG) diantaranya: restoran, hotel, *catering*, dan *bakery* (Retnoningsih, 2011).

Pengetahuan dan sikap siswa dalam melaksanakan praktek kerja lapangan merupakan dua sisi untuk mencapai tujuan tertentu melalui proses pengamatan, penilaian dan pengambilan keputusan, sebagaimana pengetahuan dan sikap manusia di bentuk, diperoleh dan dipelajari melalui proses belajar. Sikap menjadi tolak ukur utama dari seseorang, seseorang bisa dikatakan memiliki profesionalisme yang capak bisa terlihat dari sikapnya. Pengetahuan siswa tentang materi mata pelajaran tata hidang dapat terlihat dari sikap siswa tidak atau di terapkannya pengetahuan Tata Hidang pada saat pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di hotel dan di restoran. Melihat tingkat kelulusan siswa yang mencapai kategori baik pada mata diklat tata

hidang, maka perlu diadakannya penelitian untuk mengetahui penerapan pengetahuan Tata Hidang pada pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan di perhotelan atau restoran. Karena pada dasarnya Tata Hidang sangat dibutuhkan pada saat pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di Hotel maupun Restoran.

Pengetahuan Tata Hidang pada siswa akan tercermin dalam sikap kerja siswa pada saat pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di Hotel maupun Restoran. Berdasarkan uraian tersebut, bahwa diduga terdapat hubungan antara pengetahuan tata hidang dengan sikap melaksanakan praktek Kerja Lapangan (PKL) siswa kelas XII SMK Negeri 10 Medan. Maka apabila siswa sudah memiliki pengetahuan Tata Hidang maka siswa tidak akan mengalami kendala dalam melaksanakan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di restoran karena sudah menguasai pengetahuan Tata Hidang.

METODE

1. Desain penelitian

Desain penelitian adalah metode deskriptif korelasional merupakan penelitian yang dilakukan oleh peneliti untuk mengetahui tingkat hubungan antara dua variable atau lebih, tanpa melakukan perubahan, tambahan atau manipulasi terhadap data yang memang sudah ada (Arikunto, 2013). Lokasi Penelitian ini dilakukan di SMK Negeri 10 Medan yang beralamat di Jl. Teuku Cik Ditiro No. 57, Madras Hulu, Medan Polonia, Kota Medan, Sumatera Utara. Waktu penelitian dilaksanakan pada bulan Juli – Agustus 2019.

2. Populasi dan Sampel

Populasi adalah keseluruhan objek penelitian yang didalamnya terdapat sejumlah objek yang dapat dijadikan sumber data, yang diharapkan dapat memberikan data-data yang dibutuhkan seorang peneliti (Arikunto, 2013). Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh siswa kelas XII SMK Negeri 10 Medan yang berjumlah 65 siswa yang terdiri dari 2 kelas.

Sampel adalah sebagian atau wakil populasi yang diteliti, apabila subjek kurang dari 100 orang, lebih baik diambil semua sehingga penelitiannya merupakan penelitian populasi (Arikunto, 2013). Berdasarkan pernyataan tersebut maka jumlah sampel sebanyak 65 siswa kelas XII Tata Boga SMK Negeri 10 Medan atau biasa disebut sebagai sampel total (*Total Sampling*).

3. Teknik Pengumpulan Data

a. Pengetahuan Tata Hidang

Instrumen pengetahuan tata hidang di jaring menggunakan tes dengan jumlah soal 50 butir, untuk jawaban benar diberi skor 1 dan untuk jawaban salah di beri skor 0.

b. Angket Sikap Melaksanakan Praktek Kerja Lapangan

Instrumen sikap melaksanakan praktek kerja lapangan di jaring dengan menggunakan angket. Angket ini disusun berdasarkan skala Likert. Instrumen disusun dengan 4 kategori jawaban yaitu : sangat setuju, setuju, tidak setuju dan sangat tidak setuju. Jawaban diberi bobot dengan sangat sering diberi skor (4), sering (3), kadang kadang (2) dan sangat tidak Pernah (1). Dengan total soal 50 butir.

4. Teknik Analisis Data

Teknik analisis data pada penelitian ini dilakukan dengan mendeskripsikan data, menguji persyaratan analisis dan menguji hipotesis. Teknik analisis data yang digunakan adalah deskriptif data, uji kecenderungan, uji persyaratan analisis dengan uji normalitas dan uji lineritas, uji hipotesis dengan uji korelasi product moment antar variabel.

HASIL

1. Tingkat Kecenderungan Variable Pengetahuan Tata Hidang (X)

Untuk mengidentifikasi tingkat kecenderungan variable Pengetahuan Tata Hidang (X) digunakan harga rata-rata ideal (Mi) dan Standart Deviasi ideal (Sdi), dengan masing – masing (Mi) adalah 23 dan Sdi adalah 8.

Tabel 1. Tingkat Kecenderungan Data Variabel Pengetahuan Tata Hidang (X)

Rentang Nilai	n	%	Kategori
>35	32	49,23	Tinggi
>23 - 35	33	50,77	Cukup
11 - 25	0	0,00	Kurang
< 11	0	0,00	Rendah
Jumlah	65	100	

Berdasarkan hasil penelitian ini tingkat kecenderungan Pengetahuan Tata Hidang digunakan katagori tinggi, cukup, kurang, dan rendah. Pada tabel 1 dapat dilihat tingkat kecenderungan Pengetahuan Tata Hidang siswa

sebanyak 50,77 persen termasuk cenderung cukup.

2. Tingkat Kecenderungan Variable Sikap Melaksanakan Praktek Kerja Lapangan (Y)

Untuk mengidentifikasi tingkat kecenderungan variable Sikap Maelaksanakan Praktek Kerja Lapangan (Y) digunakan harga rata-rata ideal (Mi) dan Standart Deviasi ideal (Sdi), dengan masing – masing (Mi) adalah 103 dan Sdi adalah 21.

Tabel 2. Tingkat Kecenderungan Data Variabel Sikap Melaksanakan Praktek Kerja Lapangan (Y)

Rentang Nilai	n	%	Kategori
>135	31	47,7	Tinggi
103 - 135	34	52,3	Cukup
72 - 103	0	0,00	Kurang
<72	0	0,00	Rendah
Jumlah	65	100	

Berdasarkan hasil penelitian ini tingkat kecenderungan Sikap Melaksanakan Praktek Kerja Lapangan (Y) digunakan katagori tinggi, cukup, kurang, dan rendah. Pada tabel 2 dapat dilihat tingkat kecenderungan Pengetahuan Tata Hidang siswa sebanyak 52,3 persen termasuk cenderung cukup.

3. Pengujian Hipotesis Penelitian

Hasil analisis korelasi product moment diperoleh korelasi antara Pengetahuan Tata Hidang (X) dan Sikap Melaksanakan Praktek Kerja Lapangan (Y) diperoleh nilai sebesar $r_{xy} = 0.7553$ dan $r_{tabel} = 0.2441$ dengan $n = 65$ pada taraf signifikan 5 persen. Dengan demikian $r_{hitung} > r_{tabel}$ ($0.7553 > 0.2441$), sehingga dapat disimpulkan bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara Pengetahuan Tata Hidang (X) dengan Sikap Melaksanakan Praktek Kerja Lapangan (Y). Artinya semakin tinggi Pengetahuan Tata Hidang (X) maka semakin baik Sikap Melaksanakan Praktek Kerja Lapangan (Y).

PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil penelitian ini, diketahui bahwa tingkat kecenderungan Pengetahuan Tata Hidang siswa termasuk dalam katagori cenderung cukup sebesar 50,77 persen. Hal ini disebabkan siswa kurang memiliki kemauan untuk belajar, pada saat menyelesaikan tugas pekerjaan rumah

dan soal latihan yang diberikan guru. Siswa tidak pernah mengulangi pelajaran yang sudah berlalu. Hal ini sesuai dengan pendapat (Notoatmodjo, 2003) bahwa Pengetahuan atau kognitif merupakan domain yang sangat penting untuk terbentuknya tindakan seseorang. Adapun faktor-faktor yang mempengaruhi pengetahuan diantaranya pendidikan, informasi/media massa, pekerjaan, lingkungan, pengalaman, usia, sosial, budaya dan ekonomi (notoatmojo, 2012). Hasil penelitian ini sesuai dengan penelitian Oktamania (2014) dengan judul “ Hubungan Pengetahuan Tata Hidang Dengan Minat Siswa Sebagai Praamusaji Di Hotel Soechi Medan” Hasil penelitian menunjukkan bahwa Pengetahuan Tata Hidang cenderung cukup sebesar 70,22 persen. Hasil penelitian ini sesuai juga dengan hasil penelitian Barus (2016) “ Hubungan Kesiapan Menjadi Tenaga Pramusaji Dengan Pengetahuan Tata Hidang Siswa SMK Pariwisata Prima Sidikalang” Hasil penelitian menunjukkan bahwa Pengetahuan Tata Hidang cenderung cukup sebesar 54,84 persen.

Berdasarkan hasil penelitian ini, tingkat kecenderungan Sikap Melaksanakan Praktek Kerja Lapangan termasuk kategori cenderung cukup sebesar 52,3 persen. Hasil penelitian ini sesuai dengan penelitian Rinanda (2018) dengan judul “Hubungan Pengetahuan Sanitasi Hygiene Dengan Sikap Praktek Di Hotel Pada Siswa SMK Negeri 1 Pantai Cermin” Hasil penelitian menunjukkan bahwa sikap praktek cenderung cukup sebesar 84,10 persen. Hasil penelitian ini sesuai juga dengan hasil penelitian Aprilyani (2015) “Hubungan Pengetahuan Hygiene Sanitasi Dengan Sikap Siswa Pada Praktek Mengolah Kue Indonesia Di Workshop Smk N 3 Muara Bungo” hasil penelitian menunjukkan bahwa sikap siswa pada praktek mengolah kue Indonesia cenderung cukup sebesar 70 persen. Hasil penelitian ini sesuai juga dengan hasil penelitian Fadelha (2019) “Persepsi Mahasiswa Mata Kuliah Metode Mengajar Khusus Terhadap Sikap Melaksanakan Praktik Lapangan Kependidikan Prodi PTB FT-UNP” hasil penelitian menunjukkan bahwa sikap siswa pada praktek mengolah kue Indonesia cenderung cukup sebesar 77,25 persen.

Berdasarkan hasil analisis korelasi product moment terdapat hubungan yang signifikan antara Pengetahuan Tata Hidang dengan Sikap Melaksanakan Praktek Kerja Lapangan dengan nilai $r_{xy} = 0,7553$. Artinya semakin tinggi Pengetahuan Tata Hidang maka semakin baik Sikap Melaksanakan Praktek Kerja

Lapangan. Hasil penelitian ini sesuai dengan hasil penelitian Rahmawati (2015) dengan judul “Hubungan Pengetahuan Sistem Pelayanan *Food and Beverage* dengan Hasil Praktek Tata Hidang Siswa SMK Negeri 3 Tebing Tinggi. Hasil penelitian menunjukkan terdapat hubungan yang signifikan antara pengetahuan sistem pelayanan *food and beverage* dengan hasil praktek Tata Hidang dengan nilai $r_{xy} = 0,81$. Artinya semakin tinggi pengetahuan Sistem Pelayanan *Food And Beveragemaka* semakin tinggi hasil praktek Tata Hidang. Hasil penelitian ini sesuai juga dengan hasil penelitian Rahmawati (2011), dengan judul “Hubungan Pengetahuan Menata Meja dan Hidangan dengan Hasil Praktek Table Set Up Siswa Kelas XI Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 10 Medan T.A. 2010/2011” Hasil penelitian menunjukkan terdapat hubungan yang signifikan antara Pengetahuan Menata Meja dan dengan hasil praktek Table Set Up siswa kelas XI program keahlian Tata Boga SMK Negeri 10 Medan T.A. 2010/2011, dengan nilai $r_{xy} = 0,68$. Artinya semakin tinggi Hubungan pengetahuan Menata Meja dan hidangan maka semakin tinggi hasil praktek Table Set Up Siswa Kelas XI Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 10 Medan T.A. 2010/2011. Hasil penelitian ini sesuai juga dengan hasil penelitian Zia (2015), dengan judul “Hubungan pengetahuan pelayanan French service dengan Hasil Praktek Tata Hidang Siswa Kelas XI SMK Imelda Medan” Hasil penelitian menunjukkan terdapat hubungan yang signifikan antara pengetahuan pelayanan French Service dengan hasil praktek Tata Hidang dengan nilai $r_{xy} = 0,77$. Artinya semakin tinggi pengetahuan pelayanan French service maka semakin tinggi hasil praktek Tata Hidang siswa kelas XI SMK Imelda Medan. Hasil Penelitian ini sesuai juga dengan hasil penelitian Oktamania (2014) dengan judul “ Hubungan Pengetahuan Tata Hidang Dengan Minat Siswa Sebagai Praamusaji Di Hotel Soechi Medan”. Hasil penelitian menunjukkan terdapat hubungan yang signifikan antara pengetahuan Tata Hidang dengan minat siswa sebagai pramusaji di hotel Soechi Medan dengan nilai $r_{xy} = 0,90$. Artinya semakin tinggi pengetahuan Tata Hidang maka semakin tinggi minat siswa sebagai pramusaji di hotel Soechi Medan.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian ini, maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

- a. Tingkat kecenderungan Pengetahuan Tata Hidang siswa termasuk kategori cenderung cukup sebesar 50,77 persen.
- b. Tingkat kecenderungan Sikap Siswa dalam Melaksanakan Praktek Kerja Lapangan termasuk kategori cenderung cukup sebesar 52,3 persen.
- c. Hasil analisis korelasi product moment terdapat hubungan yang positif dan signifikan antara Pengetahuan Tata Hidang dengan Sikap Melaksanakan Praktek Kerja Lapangan dengan nilai $r_{xy} = (0.7553 > 0.2241)$ pada taraf signifikan 5 persen. Artinya semakin tinggi Pengetahuan siswa tentang Tata Hidang maka semakin baik Sikap Melaksanakan Praktek Kerja Lapangan.

Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini, maka dapat disarankan :

- a. Siswa harus lebih giat belajar, mengerjakan tugas dengan baik, aktif dalam proses pembelajaran dan juga praktek serta fokus dalam belajar agar memiliki pengetahuan yang cukup yang sangat dibutuhkan saat praktek kerja lapangan.
- b. Guru harus memberi motivasi dalam belajar sehingga dapat menciptakan suasana belajar yang menyenangkan dan mampu memicu siswa untuk mengikuti pelajaran dengan semangat.
- c. Guru dan kepala sekolah sebaiknya menciptakan lingkungan sekolah yang nyaman, melengkapi fasilitas belajar serta fasilitas praktek dan menambah sumber pembelajaran sehingga dapat meningkatkan pengetahuan siswa.

DAFTAR PUSTAKA

Bukit. M. (2017). *Starategi dan Inovasi Pendidikan Kejuruan dari kopetensi ke Kopetensi*. Bandung: Alfa Beta Bandung.

Ekawatiningsih, dkk. (2008). *Restoran Jilid 3*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruaah.

Heathfield, Susan M. (2015). *How on the Job Training Brings You Value*. Diakses pada tanggal 12 April 2019, dari <http://humanresources.about.com/od/educationgeneral/g/on-the-job-training.html>

Kemendikbud. (2013). *Kerangka Dasar Kurikulum 2013*. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar . Jakarta

Kurniawan. U. (2016). *Pembangunan Karakter Luhur Siswa Melalui Model Diskusi Teman Sejawat Di Smk Negeri 3 Yogyakarta*. Skripsi. Program Studi Pendidikan Teknik Elektro. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Yogyakarta

Khoerunnisa, dkk. (2017). *Manfaat "Program Praktek Kerja Industri" Pada Kemampuan Kompetensi Kerja Food and Baverage Service Siswa Jasa Boga SMK Negeri 3 Cimahi*. *Media Pendidikan Gizi dan Kuliner*. Vol 6, No 2. Pendidikan Tata Boga Departemen PKK FPTK UPI

Marsum .W A. (2005). *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta. Andi Offset.

Mutiara. E. (2017). *Table Set Up*. Diakses 28 Desember 2018 dari <http://edukasitatahidang.blogspot.com/2016/08/table-set-up-table-setting.html>

Notoatmodjo. S. (2012). *Pengembangan Sumber Daya Manusia*. Jakarta : PT. Rineka Cipta.

Pradini. A. (2017). *Pengaruh Prekarin, Informasi Dunia Kerja Terhadap Kesiapan Kerja dengan Motivasi Memasuki Dunia Kerja sebagai Variabel Mediasi*. *Economic Education Analysis Journal*, 3(1): Pp. 1-9.

Rahkmat. J. (2004). *Metode Penelitian Komunikasi*. Bandung: Rosdakarya.

Retnoningsih. D. (2011). *Pelaksanaan Praktik Industri Sebagai Upaya Pe-ningkatan Kesiapan Kerja Pada Sis-wa Program Keahlian Tata Boga SMK N 1 Sewon*. Skripsi Tidak Di-terbitkan. Yogyakarta: Pendidikan Teknik Boga UNY.

Slameto, (2016). *Belajar dan Faktor-faktor yang Mempengaruhi (rev.ed)*. Jakarta: Rineka Cipta.

Yara. P. O. (2017). *Students Attitude towards Mathematics and*

Academic Achievement in Nigeria, European Journal of
Some Selected Secondary Scientific Research / Vol. 36
Schools in Southwestern No. 3, pp.336- 341.