

# **Instrumen Penilaian Berbasis Kompetensi Mata Kuliah Tata Hidang untuk Mendukung Pengembangan Industri Kreatif**

Prihastuti Ekawatiningsih  
*Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana, Fakultas Teknik, UNY*

## **ABSTRAK**

*Penelitian ini bertujuan untuk 1). Mengetahui standar kompetensi dan kompetensi dasar yang harus dimiliki oleh mahasiswa dalam Mata Kuliah Tata Hidang; 2. Mengetahui bentuk instrumen penilaian aspek kognitif yang tepat untuk dikembangkan dalam Mata Kuliah Tata Hidang; 3. Mengetahui bentuk instrumen penilaian aspek afektif yang tepat untuk dikembangkan dalam Mata Kuliah Tata Hidang; 4. Mengetahui bentuk instrumen penilaian aspek psikomotor yang tepat untuk dikembangkan dalam Mata Kuliah Tata Hidang.*

*Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kuantitatif. Penelitian dilakukan pada bulan September-Desember 2008 di Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta. Subyek penelitian adalah mahasiswa Pendidikan Teknik Boga yang mengambil Mata Kuliah Tata Hidang pada tahun akademik 2008/2009 sebanyak 30 orang. Instrumen dibuat dengan tahapan penentuan rancangan materi, pembuatan instrumen dan uji coba instrumen. Instrumen penilaian aspek kognitif divalidasi dengan menggunakan analisis Iteaman, sedangkan instrumen aspek afektif dan psikomotor divalidasi dengan expert judgement. Analisis data menggunakan statistik deskriptif.*

*Hasil penelitian menunjukkan bahwa 1). Standar kompetensi dan kompetensi dasar yang harus dimiliki mahasiswa dalam mata Kuliah tata Hidang, antara lain: a). Menjelaskan definisi Tata Hidang dalam lingkup yang lebih luas; b). Menjelaskan personalia Food and Beverage Service; c). Menjelaskan tujuan penerapan pengetahuan menu tata hidang dalam praktek; d). Mahasiswa memahami pengertian perlengkapan tata hidang; e). Dapat menyiapkan area restoran untuk lingkup tertentu; f). Menerapkan pelayanan makanan dan minuman sesuai dengan jenis pelayanan; g). Mengenal jenis-jenis minuman di restoran; 2). Bentuk instrumen aspek kognitif yang dikembangkan berupa tes obyektif pilihan ganda, disusun berdasarkan kisi-kisi penulisan soal dengan indikator masing-masing dari kompetensi maupun sub kompetensi berjumlah 75 butir soal yang valid dan reliabel; 3). Bentuk instrumen aspek afektif dinilai berdasarkan kedisiplinan, tanggung jawab, kreatifitas, percaya diri dan mampu bekerjasama dalam kelompok; 4). Bentuk instrumen aspek psikomotor dinilai berdasarkan lembar observasi yang dikembangkan untuk kompetensi utama seorang waiter, manager, cook, kasir dan stewardess dalam pelayanan makanan dan minuman.*

*Kata Kunci: penilaian berbasis kompetensi, mata kuliah Tata Hidang, industri kreatif*

## Pendahuluan

Pemerintah melalui Depdiknas telah berusaha meningkatkan kualitas pendidikan namun hasilnya belum berubah secara signifikan. Rendahnya kualitas pendidikan ini dapat dilihat dari hasil Studi *The Third Internasional Mathematics and Science Study (TIMSS)* tahun 1999, Indonesia pada urutan ke-32 untuk IPA dan ke-34 untuk Matematika dari 38 negara peserta. Di Asia Tenggara, kedua bidang studi tersebut Indonesia berada di bawah Malaysia dan Thailand, sedikit di atas Filipina. Bahkan hasil survey *The Political and Economic Risk Consultancy (PERC)* menunjukkan bahwa sistem pendidikan di Indonesia berada pada peringkat terakhir dari 12 negara, dan berada di bawah Vietnam yang menempati peringkat ke-11. Untuk itu diperlukan upaya sinergisme dengan penuh komitmen pada semua pihak yang terlibat dalam bidang pendidikan (Bahrul Hayat dan Cucu Sutarsyah, 2003:1).

Permasalahan peningkatan kualitas pendidikan pada dasarnya terletak pada pengelola pendidikan untuk melakukan inovasi atau pembaharuan. Inovasi dapat berarti perubahan ke arah yang lebih baik. Jadi untuk meningkatkan kualitas pendidikan para pengelola harus memiliki semangat untuk melakukan perubahan-perubahan secara terus-menerus dan berkelanjutan sesuai dengan tuntutan masyarakat dan perkembangan ilmu pengetahuan, teknologi serta seni.

Perubahan yang dimaksud meliputi pengelola tenaga pendidik, peserta didik, orang tua dan masyarakat. Namun demikian bila ditinjau lebih mendalam pendidik dan peserta didik merupakan pelaku utama yang sangat menentukan kualitas pembelajaran. Apapun kebijakan yang ditetapkan, apabila pengalaman belajar dan proses pembelajaran peserta didik yang dirancang dan dilaksanakan oleh tenaga pendidik tidak berubah, maka kualitas pendidikan juga tidak akan berubah. Untuk itu, perlu dorongan terhadap tenaga pendidik dan peserta didik untuk melakukan perubahan sebagai pemegang kunci utama keberhasilan proses pembelajaran.

Inovasi yang saat ini dilakukan pemerintah adalah penerapan kurikulum yang menggunakan pendekatan standar kompetensi, selanjutnya dikenal dengan Kurikulum Berbasis Kompetensi (KBK). KBK merupakan tantangan bagi tenaga pendidik dan peserta didik, yaitu tantangan terhadap standar kompetensi yang harus dicapai oleh peserta didik. Standar kompetensi yang jelas akan menentukan daya saing lulusan setiap lembaga pendidikan.

Penerapan KBK menuntut perubahan paradigma dalam pembelajaran karena tidak hanya menyebabkan perubahan konsep, metode, dan strategi guru dalam mengajar tetapi pada gilirannya menuntut perubahan dalam sistem penilaian. Sistem penilaian hasil belajar yang digunakan adalah model penilaian yang berbasis kompetensi atau dikenal dengan istilah *Competency Based Assesment (CBA)*. Penilaian berbasis kompetensi ini mencakup tiga aspek kemampuan yaitu kemampuan berpikir (kognitif), psikomotor dan kepribadian (afektif) yang pelaksanaannya dilakukan secara parsial sesuai dengan prosedur dan mekanismenya. Penilaian sendiri mengandung makna tentang penafsiran hasil pengukuran dan penentuan hasil belajar.

Dewasa ini walaupun pelaksanaan perkuliahan sudah menggunakan pendekatan KBK atau *Competency Based Training (CBT)*, akan tetapi pendekatan penilaian yang dilakukan oleh dosen sebagai fasilitator masih menggunakan cara dan pola lama. Dosen dalam melakukan penilaian masih menggunakan pendekatan penilaian acuan norma (*norm reference assesment*). Seperti halnya sistem penilaian yang digunakan pada Program Studi Pendidikan Teknik Boga terutama untuk Mata Kuliah Tata Hidang yang

merupakan mata kuliah praktek 3 sks, (1 sks teori dan 2 sks praktik), masih menggunakan pola lama. Mahasiswa dinilai hanya berdasarkan hasil proses pembelajaran yang telah dilaluinya, bukan ketika proses pembelajaran berlangsung. Hal ini sangat bertolak belakang dengan kaidah penilaian dalam KBK, yang menggunakan pendekatan penilaian acuan patokan. Mahasiswa diberikan penilaian secara tahap demi tahap selama proses pembelajaran berlangsung, hingga akhirnya dilakukan penilaian hasil dari pembelajaran tersebut. Penilaian yang dilakukan oleh dosen baik yang bersifat formatif maupun sumatif harus menggunakan acuan kriteria (*criterion-reference assesment*).

Berpangkal tolak dari kondisi tersebut perlu dilakukan inovasi sistem penilaian dengan mengembangkan penilaian berbasis kompetensi pada Mata Kuliah Tata Hidang. Karakteristik Mata Kuliah Tata Hidang sangat tepat menggunakan model penilaian berbasis kompetensi, karena kompetensi yang harus dicapai oleh mahasiswa mencakup ketiga aspek seperti yang terpola dalam penilaian berbasis kompetensi. Dengan demikian hasil belajar mahasiswa diharapkan mampu mencapai standar kompetensi yang telah ditetapkan dalam Mata Kuliah Tata Hidang.

Penilaian hasil belajar pada dasarnya merupakan bagian integral dari proses pembelajaran yang diarahkan untuk meningkatkan efektifitas pembelajaran. Pelaksanaan penilaian diarahkan untuk mengukur dan menilai performance mahasiswa baik secara langsung maupun tidak langsung melalui bukti hasil belajar. Sebagai upaya untuk mendapatkan hasil penilaian yang dapat mengungkap ketercapaian kompetensi mahasiswa, masalah penilaian dapat ditinjau dari sisi teknis-metodologis penilaian. Penilaian kompetensi dalam Mata Kuliah Tata Hidang meliputi komponen konsep tata hidang dalam pelayanan makanan dan minuman (*Food and Beverages Service*) dan menerapkan pelayanan makanan dan minuman di restoran. Komponen kompetensi tersebut, terdapat pada aspek pengetahuan, sikap dan keterampilan yang perlu dikembangkan untuk memperoleh acuan yang sama dalam melakukan penilaian. Penilaian berbasis kompetensi tidak tergantung siapa, di mana, dan kapan pelaksanaan penilaian itu berlangsung, hasilnya akan tetap sama dalam menentukan kriteria penilaian berdasarkan standar kompetensi yang telah ditetapkan.

Untuk merancang sistem penilaian yang tepat perlu diketahui karakteristik kurikulum berbasis kompetensi dan bentuk instrumen yang digunakan. Sistem penilaian yang baik akan mendorong pendidik, mengajar lebih baik dan peserta didik belajar lebih baik, atau dengan kata lain mendorong peningkatan kualitas pembelajaran. Prinsip penilaian yang penting adalah akurat, ekonomis dan mendorong peningkatan kualitas pembelajaran. Oleh karena itu upaya untuk meningkatkan kualitas pembelajaran Mata Kuliah Tata Hidang dapat dilakukan dengan memperbaiki sistem penilaian dengan menggunakan penilaian berbasis kompetensi.

Sistem penilaian yang digunakan harus mempunyai tujuan untuk mendorong peningkatan kualitas pembelajaran yang secara langsung dapat berdampak pada peningkatan kualitas pendidikan. Pada tiap lembaga pendidikan mempunyai sistem penilaian yang mampu memberikan informasi yang akurat yang meliputi kompetensi dasar yang telah dicapai dan yang belum dicapai peserta didik. Dengan hasil penilaian yang telah diketahui maka pendidik dapat, mendorong peserta didik untuk menemukan strategi pembelajaran yang tepat bagi peserta didik dan pendidik, sehingga diharapkan akan berdampak pada kinerja lembaga meningkat dan diharapkan akan meningkatkan kualitas pendidikan.

Penilaian yang dapat meningkatkan kualitas pendidikan adalah sistem penilaian berkelanjutan yang mempunyai prinsip menilai seluruh kompetensi dasar, menganalisis hasil penilaian dan melakukan tindak lanjut berupa program pengayaan atau perbaikan. Penilaian kompetensi yang dimaksud mencakup kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor.

Aspek psikomotor terletak pada ketepatan gerakan yang dilakukan oleh peserta didik dilihat dari penampilan peserta didik dalam melakukan praktek dengan fokus penilaian terletak pada gerakan, waktu, hasil yang dicapai dan keselamatan kerja.

Penilaian aspek afektif terbagi dalam dua kategori yaitu kategori pertama berkaitan dengan aspek kognitif dan kategori kedua meliputi kelakuan, kebersihan, kerajinan. Ketiga aspek di atas merupakan bagian dari kompetensi, oleh karena itu penilaian yang berbasis kompetensi menekankan pada keadaan yang sebenarnya yaitu kompetensi dasar yang benar-benar dimiliki oleh peserta didik.

Kualitas pembelajaran Mata Kuliah Tata Hidang semestinya tinggi, jika metode penilaian yang digunakan sesuai dengan kurikulum yang diterapkan tetapi pada kenyataannya penggunaan metode penilaian berbasis KBK belum secara optimal dapat diterapkan. Untuk itu diperlukan pengembangan sistem penilaian berbasis kompetensi agar pencapaian kompetensi mahasiswa dapat terukur dengan baik. Berbagai aspek diperlukan agar penilaian berbasis kompetensi dapat mengukur kompetensi yang harus dikuasai mahasiswa. Dengan demikian diperlukan alat ukur yang valid dan tepat agar hasil penilaian sesuai dengan kompetensi yang telah dikuasai oleh mahasiswa, berdasarkan aspek kognitif, afektif dan psikomotor .

## **Metode Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui standar kompetensi dan bentuk instrumen yang tepat untuk mengukur aspek kognitif, afektif dan psikomotor mahasiswa dalam mata kuliah Tata Hidang. Penelitian tentang penentuan kualitas instrumen penilaian berbasis kompetensi pada Mata Kuliah Tata Hidang merupakan jenis penelitian deskriptif kuantitatif. Dengan demikian hasil penelitian ini berupa instrumen penilaian berbasis kompetensi yang berkualitas, khususnya untuk Mata Kuliah Tata Hidang.

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan September-Desember 2008. Adapun tempat penelitian di Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta. Subyek penelitian adalah mahasiswa Pendidikan Teknik Boga yang mengambil Mata Kuliah Tata Hidang, pada tahun akademik 2008/2009 dengan jumlah 30 mahasiswa.

Uji coba instrumen penilaian berbasis kompetensi dilakukan dalam dua tahapan, yaitu: a). perseorangan (ahli evaluasi penilaian bidang boga) yang dipilih berdasarkan kompetensi tertentu untuk menilai instrumen penilaian aspek psikomotor dan afektif. Uji coba instrumen pada tahap pertama ini dimaksudkan untuk validasi instrumen oleh *expert*; selanjutnya penilaian aspek kognitif diujikan kepada mahasiswa yang mengambil Mata Kuliah Tata Hidang. Pengujian instrumen pada tahap ini dimaksudkan untuk mengetahui kualitas instrumen penilaian berbasis kompetensi yang digunakan dalam Mata Kuliah Tata Hidang, yang dikembangkan dalam aspek kognitif.

Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini berupa tes (penilaian aspek kognitif), angket (penilaian aspek sikap) dan pedoman penilaian kinerja (penilaian aspek psikomotor). Untuk menguji tingkat reliabilitas dan validitas instrumen digunakan *expert judgement* (angket dan pedoman penilaian kinerja) serta Analisis Iteman untuk tes kognitif.

Data yang dikumpulkan berdasarkan hasil uji coba instrumen berupa data kualitatif dan data kuantitatif. Data kualitatif menggambarkan data instrumen penilaian aspek psikomotor dan afektif untuk menilai unjuk kerja (*performance assesment*) dan hasil penilaian kedua aspek tersebut. Data kuantitatif mengungkapkan data hasil penilaian instrumen aspek kognitif (tes) Mata Kuliah Tata Hidang.

Teknik analisis data menggunakan teknik statistik deskriptif kualitatif, yaitu untuk menggambarkan kondisi riil instrumen penilaian berbasis kompetensi untuk Mata Kuliah Tata Hidang. Menguji tingkat validitas dan reliabilitas tes sebelum digunakan dalam proses pembelajaran. Untuk mengetahui kualitas instrumen penilaian dilakukan teknik analisis data kuantitatif sehingga diketahui bentuk masing-masing instrumen penilaian berbasis kompetensi dalam Mata Kuliah Tata Hidang.

## **Pembahasan**

Pembuatan instrumen penilaian berbasis kompetensi untuk Mata Kuliah Tata Hidang terbagi menjadi tiga kegiatan utama, yaitu pembuatan rancangan materi penilaian, pembuatan instrumen penilaian berbasis kompetensi dan uji coba instrumen untuk memperoleh kualitas instrumen yang valid dan reliabel. Hasil penelitian pembuatan instrumen penilaian ini dilaporkan secara deskriptif kualitatif dan kuantitatif berdasarkan tahapan pada masing-masing kegiatan.

Pada tahap perancangan materi penilaian berbasis kompetensi ini standar kompetensi yang akan dinilai dipilih berdasarkan beberapa pertimbangan, yaitu: kesesuaian dengan tujuan pembelajaran kemampuan mahasiswa serta ketersediaan sumber pembelajaran. Identifikasi kompetensi disusun berdasarkan silabi Mata Kuliah Tata Hidang dalam satu semester. Hal yang perlu diperhatikan dalam pemilihan kompetensi adalah ketersediaan alat dan bahan, fasilitas, waktu dan tenaga yang dipertimbangkan pada saat pemilihan kompetensi yang akan ditetapkan.

Adapun standar kompetensi yang dapat diidentifikasi dalam Mata Kuliah Tata Hidang adalah mahasiswa dapat: 1). Menjelaskan definisi Tata Hidang dalam lingkup yang lebih luas; 2). Menjelaskan personalia *Food and Beverage Service*; 3). Menjelaskan tujuan penerapan pengetahuan menu tata hidang dalam praktek; 4). Mahasiswa memahami pengertian perlengkapan tata hidang; 5). Dapat menyiapkan area restoran untuk lingkup tertentu; 6). Menerapkan pelayanan makanan dan minuman sesuai dengan jenis pelayanan; 7). Mengenal jenis-jenis minuman di restoran.

Berdasarkan hasil identifikasi kompetensi dasar dalam Mata Kuliah Tata Hidang ada beberapa hal penting yang harus dikuasai oleh mahasiswa, antara lain:

- 1). Menjelaskan Personalia *Food and Beverages Service*
  - a. Menjelaskan Kualifikasi seorang pramusaji
  - b. Menjelaskan performance pramusaji
  - c. Menjelaskan hubungan pribadi( tamu, atasan, rekan kerja)
  - d. Menjelaskan struktur organisasi tugas dan tanggung jawab petugas restoran
- 2). Pengetahuan Menu Tata Hidang

- a. Menjelaskan pengertian menu
  - b. Menjelaskan Struktur menu
  - c. Menjelaskan jenis dan sifat menu
  - d. Menu menurut waktu penyajian
  - e. Menjelaskan dasar-dasar menyusun menu
  - f. Cara penulisan menu
- 3). Persiapan Area Restoran
- a. Menjelaskan perabot/furniture yang digunakan
  - b. Menjelaskan fungsi-dan jenis-jenis linen
  - c. Menjelaskan fungsi dan *Chines ware*
  - d. Menjelaskan fungsi dan jenis *Silver ware*
  - e. Menjelaskan fungsi dan *glassware*
  - f. Menjelaskan fungsi dan Alat-alat hidang
  - g. Menjelaskan *Table assesoris*
- 4). Pelayanan makanan dan minuman
- a. Menjelaskan pengertian *Mise en place*
  - b. Menjelaskan cara melakukan *Napkin folding*
  - c. Menjelaskan cara melakukan *Laying a cloth*
  - d. Menjelaskan cara melakukan *Table setting*
  - e. Menjelaskan Jenis-jenis *table set up*
  - f. Menjelaskan cara pemasangan peralatan khusus
  - g. Memparaktekan jenis jenis pelayanan di restoran
  - h. *Table service/American*
  - i. *Buffet service/Engglish*
  - j. *Tray service/Russian*
- 5.) Tata Cara Makan
- a. Menjelaskan tata cara makan (*eating etiquet*)
  - b. Cara menggunakan peralatan makan.
  - c. Cara menyantap hidangan
  - d. Menjelaskan keadaan darurat di meja makan
- 5). Menjelaskan cara membuat jenis-jenis minuman

Penilaian aspek kognitif dilakukan terhadap kompetensi-kompetensi dasar yang harus dikuasai dalam Mata Kuliah Tata Hidang. Adapun kisi-kisi penyusunan tes hasil belajar dapat dipaparkan sebagai berikut:

Tabel 1. Kisi-Kisi Penyusunan Tes Kognitif

<b>Kompetensi</b>	<b>Sub Kompetensi</b>	<b>Indikator</b>
Pendahuluan/ Ruang Lingkup Tata Hidang	a. Pengertian b. Fungsi Tujuan	Mahasiswa dapat menjelaskan ruang lingkup tata hidang.
Personalia <i>Food and Beverages Service</i>	a. Kualifikasi seorang pramusaji b. <i>Performance</i> pramusaji c. Pendekatan pribadi (tamu, atasan, rekan kerja) d. Struktur organisasi e. Tugas dan tanggung jawab petugas restoran (manajer, <i>Head Waiter, Captain, Pramusaji, Busboy</i> )	Mahasiswa dapat menjelaskan Personalia <i>Food and Beverages Service</i>

Menu Hidangan	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Pengertian Menu</li> <li>b. Struktur Menu</li> <li>c. Jenis Menu</li> <li>d. Sifat Menu</li> <li>e. Menu menurut waktu penyajian</li> <li>f. Dasar-dasar penyusunan menu</li> <li>g. Cara penulisan menu</li> <li>h. Spesifikasi penampilan hidangan</li> </ul>	Mahasiswa dapat menerapkan pengetahuan menu hidangan dalam praktek
Perlengkapan Tata Hidang	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Perabot/<i>furniture</i> (meja, kursi, <i>side board</i>)</li> <li>b. <i>Linen</i></li> <li>c. <i>Chinawares</i></li> <li>d. <i>Silverwares</i></li> <li>e. <i>Glasswares</i></li> <li>f. Alat untuk hidangan khusus</li> <li>g. <i>Table accessories</i></li> </ul>	Mahasiswa dapat memahami perlengkapan tata hidang.
Persiapan Restoran	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. <i>Mise en Place</i></li> <li>b. <i>Napkin Folding</i></li> <li>c. <i>Laying a Cloth</i></li> <li>d. <i>Table Setting</i></li> <li>e. Jenis-jenis <i>Table Setting</i> (<i>Basic cover, Standart cover, elabotare cover</i>).</li> <li>f. Variasi <i>Table Setting</i> (<i>A'la Carte, Table d'hote</i>, dll)</li> <li>g. Pemasangan Peralatan khusus</li> </ul>	Mahasiswa dapat menyiapkan area restoran untuk lingkup tertentu
Pelayanan Makanan dan Minuman ( <i>Food and Beverages Service</i> )	<p>Jenis Pelayanan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1). <i>Table Service</i></li> <li>2). <i>Buffet Service/ Self Service</i></li> <li>3). <i>Tray Service/ Room Service</i></li> <li>4). <i>Table Manner</i></li> </ul>	Mahasiswa dapat menerapkan pelayanan makanan dan minuman sesuai dengan jenis pelayanan di restoran
Etika Makan	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. Tata cara makan (<i>eating etiquette</i>)</li> <li>2. Cara menggunakan peralatan makan</li> <li>3. Cara menyantap hidangan</li> </ul>	Mahasiswa dapat menerapkan etika makan dalam acara jamuan makan
Pelayanan Makanan dan Minuman ( <i>Food and Beverages Service</i> )	<p>Sistem Penyajian Makanan di restoran:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1). <i>American Service</i></li> <li>2). <i>Russian Service</i></li> <li>3). <i>French Service</i></li> <li>4). <i>English Service</i></li> </ul>	Mahasiswa dapat menerapkan pelayanan makanan sesuai dengan sistem penyajian di restoran

Mengenal Jenis-jenis Minuman	a. Minuman non alkohol b. Minuman beralkohol	Mahasiswa dapat mengenal jenis-jenis minuman di restoran
------------------------------	---	--

Bedasarkan tabel kisi-kisi instrumen di atas selanjutnya dibuat konstruksi soal-soal tes yang akan dikembangkan. Dalam penelitian ini tes kognitif yang dikembangkan untuk Mata Kuliah Tata Hidang berupa tes obyektif berbentuk pilihan ganda dengan empat alternatif jawaban. Sebelum tes digunakan untuk menilai hasil belajar kognitif mata kuliah Tata Hidang dilakukan analisis kuantitatif dengan program iteman untuk mengetahui tingkat validitas dan reliabilitas butir soal tersebut.

Berdasarkan hasil analisis IteMan menunjukkan bahwa tes kognitif yang berjumlah 100 butir, dinyatakan gugur 25 butir karena mempunyai kualitas butir soal yang kurang baik. Dengan demikian butir tes yang dinyatakan valid berjumlah 75 butir.

Setelah pengujian validitas, selanjutnya adalah menghitung reliabilitas instrumen yang telah dinyatakan valid. Perhitungan reliabilitas instrumen di dalam penelitian ini dilakukan dengan menggunakan formula *Alpha* dari Cronbach, dan kriteria koefisien Alpha minimal yang dapat diterima telah ditetapkan sebesar 0,70. Hasil perhitungan menunjukkan nilai alpha sebesar 0.945. Dengan demikian butir soal tersebut dinyatakan reliabel, sehingga dapat digunakan untuk menilai pembelajaran mata kuliah Tata Hidang.

Penilaian aspek psikomotor untuk Mata Kuliah Tata Hidang dalam penelitian ini menekankan pada kegiatan operasional dalam pelayanan makanan dan minuman. Adapun penilaian tersebut disusun untuk menilai bagaimana waiter (pramusaji) bekerja, manager, cook, kasir dan steward dengan karakteristik masing-masing. Adapun lembar observasi dapat dijelaskan sebagai berikut:

#### 1). Daftar Kegiatan Observasi Untuk Pramusaji

No	Kegiatan Yang di Observasi	Ya	Tidak
<b>A.</b>	<b>Menangani Area Restoran Sebelum Restoran Operasional, yang meliputi :</b>		
1	Memeriksa kebersihan area restoran sebelum pelayanan dimulai		
2	Memeriksa kebersihan dan dipastikan tidak timbul complain dari tamu masalah fasilitas restoran		
3	Menata meja kursi sesuai pesanan tamu		
<b>B.</b>	<b>Melaksanakan Persiapan sebelum restoran operasional, yang meliputi :</b>		
4	Menyiapkan peralatan sebelum pelayanan dimulai		
5	Mencari informasi ke dapur sebelum restoran dioperasikan		
6	Melaksanakan <i>set up</i> meja		
<b>C.</b>	<b>Melaksanakan Tugas Walter Ketika Restoran Operasional</b>		
7	Menyambut tamu yang datang ke Restoran		
8	Memperkenalkan diri kepada Tamu		
9	Mendudukan tamu dan teknik mengkomunikasikan ke tamu		
10	Menyampaikan kartu menu kepada tamu		
11	Membantu tamu menentukan pilihan menu		
12	Mengambil pesanan secara cepat teknik mengkomunikasikan ke dapur		
13	Mengisi order Pad sesuai pesanan tamu dan mendistribusikannya		



14	Memberikan rekomendasi menu kepada tamu		
15	Menjelaskan item-item yang ada pada menu kepada tamu		
16	Mengoperasikan prosedur pemesanan dari tamu		
17	Melaksanakan adjusting sesuai pesanan tamu		
18	Melaksanakan pengumpulan makanan dan memeriksakembali		
19	Mencari informasi jika terjadi penundaan dan memastikan kembali		
20	Mengkomunikasikan penundaan kepada tamu		
21	Melaksanakan pelayanan sesuai prosedur perusahaan		
22	Melaksanakan crumbing down		
23	Menyajikan hidangan pada orang yang tepat		
24	Mencoba mencari informasi kepuasan tamu		
25	Mencoba menawarkan makanan tambahan pada waktu yang tepat		
26	Menyajikan makanan tambahan sesuai pesanan		
27	Melaksanakan clear up		
28	Mempersiapkan rekening tamu		
29	Memproses rekening		
30	Menyapa ramah tamu yang meninggalkan restoran		
<b>D.</b>	<b>Melaksanakan Tugas saat restoran tutup</b>		
31	Melaksanakan Clearing dan re setting		
32	Melaksanakan saat close down		
33	Melaksanakan evaluasi tentang operasional yang telah terlaksanakan bersama kolega		

## 2). Daftar Kegiatan Observasi Untuk Kasir

No.	Kegiatan Yang diobservasi	Ya	Tidak
<b>A.</b>	<b>Memproses tanda tarima dan Pembayaran</b>		
1	Menyampaikan permintaan pembayaran		
2	Cara menerima pembayaran tunai		
3	Menkonfirmasi jumlah dan guna pembayaran		
4	Menghitung		
5	Mengidentifikasi jenis uang		
6	Pembuatan tanda tarima		
7	Memproses jenis pembayaran non tunai		
8	Ketrampilan menggunakan alat transaksi		
9	Melakukan pencatatan transaksi pada pembukuan yang benar		
<b>B.</b>	<b>Mencocokkan Hasil</b>		
10	Prosedur melakukan penyesuaian transaksi		

11	Kemampuan merekap hasil penjualan		
12	Menyimpan berbagai jenis pembayaran		
13	Cara print out laporan keuangan		
14	Pebuatan laporan pembayaran		
15	Melakukan balancing antara catatan penjualan dengan nilai uang atau transaksi akhir		
16	Pembuatan jurnal dan rekapitulasi pembayaran		

### 3). Daftar Kegiatan Observasi Untuk Manager

No.	Kegiatan Yang diObservasi	Ya	Tidak
<b>A</b>	<b>Sebelum restoran operasional</b>		
1	Melakukan pertemuan dengan staff dan departemen yang lain		
<b>B</b>	<b>Pada waktu restoran operasional</b>		
2	Mempelajari arsip yang ditulis dalam log book		
3	Mengecek pemacukan dan pengeluaran		
4	Melakukan konfirmasi program hari ini		
5	Ceking ke Lapangan		
6	Relationship dengan memasarkan		
<b>C</b>	<b>Menyelesaikan permasalahan dan komplain yang ada</b>		
7	Mengevaluasi program yang ada		

### 4). Daftar Kegiatan Observasi Untuk Cook

No.	Kegiatan Yang diObservasi	Ya	Tidak
<b>A.</b>	<b>Sebelum Restoran dibuka</b>		
1	Mengontrol bahan makanan,bumbu dan sayur mayor sesuai kebutuhan operasional		
2	Mengontrol kesiapan kitchen utensil yang disiapkan		
3	Mengolah makanan sesuai order yang tertulis di captain order		
4	Mengecek bahan makanan,bumbu,Sayur mayor yang diambil dari daily store		
5	Mengontrol bentuk potongan dan timbangan daging sesuai stándar porsi		
6	Mengatur makanan dan memberi garnish sesuai stándar penampilan makanan		

## 5). Daftar Kegiatan Observasi Untuk Stewardess

No.	Kegiatan Yang di Observasi	Ya	Tidak
1	Mengambil kunci dapur		
2	Membuka pintu dapur dan menghidupkan penerangan		
3	Membersihkan dan menjaga kebersihan area dapur		
4	Membersihkan dan menjaga kebersihan peralatan dapur/mesin		
5	Menyediakan peralatan restoran Glaswere, Silverware, Chinaware		
6	Menyediakan ice cube		
7	Menyediakan elpiji untuk keperluan dapur		
8	Menjaga kebersihan tempat sampah dan membuang sampah		
9	Mensortir peralatan yang tidak baik untuk dipergunakan		

Penilaian merupakan kegiatan yang tidak bisa dipisahkan dengan kegiatan belajar mengajar pada umumnya, arena efektifitas kegiatan belajar-mengajar sangat tergantung pada kegiatan penilaian. Kegiatan belajar-mengajar akan efektif bila didukung oleh kegiatan penilaian yang efektif pula. Kenyataan menunjukkan bahwa seorang dosen melakukan kegiatan penilaian hanya untuk memenuhi kewajiban formal, yaitu menentukan nilai bagi mahasiswanya. Artinya terkadang tidak dipahami dengan benar untuk apa tujuan kegiatan penilaian dilakukan dan manfaat apa yang dapat diambil dari kegiatan penilaian. Disamping itu instrumen sebagai alat untuk menilai mempunyai peranan tinggi dalam menentukan keberhasilan proses pembelajaran. Hasil penilaian yang baik dan tepat, mencerminkan atau menunjukkan bahwa alat yang digunakan untuk menilai juga tepat dan memenuhi kriteria yang ditetapkan dalam pembelajaran.

Sistem penilaian yang digunakan harus mempunyai tujuan untuk mendorong peningkatan kualitas pembelajaran yang secara langsung dapat berdampak pada peningkatan kualitas pendidikan. Pada tiap lembaga pendidikan mempunyai sistem penilaian yang mampu memberikan informasi yang akurat yang meliputi kompetensi dasar yang telah dicapai dan yang belum dicapai peserta didik. Dengan hasil penilaian yang telah diketahui maka pendidik dapat, mendorong peserta didik untuk menemukan strategi pembelajaran yang tepat bagi peserta didik dan pendidik, sehingga diharapkan akan berdampak pada kinerja lembaga meningkat dan diharapkan akan meningkatkan kualitas pendidikan.

Penilaian yang dapat meningkatkan kualitas pendidikan adalah sistem penilaian berkelanjutan yang mempunyai prinsip menilai seluruh kompetensi dasar, menganalisis hasil penilaian dan melakukan tindak lanjut berupa program pengayaan atau perbaikan. Penilaian kompetensi yang dimaksud mencakup kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor.

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa kompetensi-kompetesi mahasiswa dalam mata kuliah Tata Hidang diidentifikasi berdasarkan kemampuan minimal yang harus dikuasai dalam menyiapkan layanan makanan dan minuman. Kompetensi-kompetensi tersebut harus dikuasai dan saling berkaitan satu dengan yang

lain. Dengan demikian kompetensi tersebut secara bersama-sama memberikan bekal kemampuan yang harus dikuasai mahasiswa dalam Mata Kuliah Tata Hidang. Hal ini memberikan alasan bahwa pembuatan instrumen penilaian yang dilakukan dalam pembelajaran mata kuliah Tata Hidang dapat diupayakan untuk meningkatkan kualitas pembelajaran mata kuliah tersebut. Mahasiswa yang dinilai dengan instrumen penilaian berbasis kompetensi lebih termotivasi untuk meningkatkan kompetensi yang dikuasai. Hal ini dimungkinkan karena mahasiswa sejak awal dapat mengetahui kekurangan atas hasil evaluasi sehingga mahasiswa dapat melakukan refleksi untuk memperbaiki kompetensi-kompetensi yang belum tercapai. Adanya alat ukur penilaian yang handal dan reliabel dapat digunakan untuk mengukur kemampuan mahasiswa secara lebih akurat dan dapat dipertanggungjawabkan hasil penilaian tersebut secara akademik.

Disamping itu, dalam kaitannya dengan peningkatan kualitas pembelajaran, penggunaan instrumen penilaian berbasis kompetensi dapat membantu meningkatkan penguasaan mahasiswa relatif lebih tinggi. Dengan menggunakan instrumen penilaian berbasis kompetensi dalam pembelajaran dapat memotivasi belajar dan meningkatkan keterampilan ataupun penguasaan kompetensi bagi mahasiswa khususnya dalam mata kuliah Tata Hidang.

### **Simpulan**

Berdasarkan urian hasil dan pembahasan penelitian yang telah disampaikan di atas, maka dapat disimpulkan:

1. Standar kompetensi dan kompetensi dasar yang harus dimiliki dan dikembangkan mahasiswa dalam mata kuliah Tata Hidang dapat diidentifikasi, sebagai berikut). Menjelaskan definisi Tata Hidang dalam lingkup yang lebih luas; b). Menjelaskan personalia *Food and Beverage Service*; c). Menjelaskan tujuan penerapan pengetahuan menu tata hidang dalam praktek; d). Mahasiswa memahami pengertian perlengkapan tata hidang; e). Dapat menyiapkan area restoran untuk lingkup tertentu; f). Menerapkan pelayanan makanan dan minuman sesuai dengan jenis pelayanan; g). Mengenal jenis-jenis minuman di restoran.
2. Bentuk instrumen aspek kognitif yang dikembangkan berupa tes obyektif pilihan ganda, disusun berdasarkan kisi-kisi penulisan soal dengan indikator masing-masing dari kompetensi maupun sub kompetensi yang dikembangkan dalam mata kuliah Tata Hidang. Adapun instrumen penilaian aspek kognitif berjumlah 75 butir soal.
3. Bentuk instrumen aspek afektif dinilai berdasarkan kedisiplinan, tanggung jawab, kreatifitas, percaya diri dan mampu bekerjasama dalam kelompok.
4. Bentuk instrumen aspek psikomotor dinilai berdasarkan lembar observasi yang dikembangkan untuk kompetensi utama seorang waiter, manager, cook, kasir dan stewardess yang diperlukan dalam pelayanan makanan dan minuman.

## Daftar Pustaka

- Allen, M.J & Yen, W.M. 1979. *Introduction to measurement theory*. Monterey California: Brooks Publishing Company.
- Bahrul Hayat dan Cucu Sutarsyah. 2003. *Prinsip dan Strategi Penilaian Tingkat Kelas*. Pusat Penilaian Pendidikan. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.
- Depdikbud. 1999. *Pengelolaan Pengujian*. Jakarta: Tim Penulis.
- Depdiknas. 2001. *Model Penataan Pendidikan Menengah Kejuruan*. Jakarta: Tim Penulis.
- \_\_\_\_\_. 2002. *Penilaian Berbasis Kelas*. Jakarta: Tim Penulis.
- \_\_\_\_\_. 2003. *Penilaian Tingkat Kelas*. Jakarta: Tim Penulis.
- Djemari Mardapi. 2004. *Pengembangan Sistem Penilaian Berbasis Kompetensi*. Makalah Disampaikan dalam Seminar Nasional Rekayasa Sistem Penilaian dalam Rangka Meningkatkan Kualitas Pendidikan, di Hotel Century-Saphir Yogyakarta.
- Popham. 1995. *Classroom Assesment*. Boston: Allyn and Bacon.
- Scott, Jhon L. 1993. *Improving Vocational Curriculum: cognitive achievement evaluation*. The Goodheat-Wilcox Company, Inc.
- Soekresno dan Pendit. 1998. *Petunjuk Praktek Pramusaji Food and Beverage Service*. Jakarta: PT Gramedia.