

## Persepsi Mahasiswa Tentang Pelaksanaan Mata Kuliah Restoran dan Catering di Prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang

*(Student Perceptions About the Implementation of Restaurant and Catering Courses in the Family Welfare Education Study Program of the Faculty of Tourism and Hospitality)*

Vanesha Padlin<sup>1</sup>, Elida<sup>2\*</sup>

<sup>12</sup>UniversitasNegeriPadang

\*Corresponding author, e-mail: 11111961@fpp.unp.ac.id

### ABSTRACT

*This study aims to describe: 1) Students perceptions about the implementation of Restaurant and Catering courses as a whole, and 2) Students perceptions about Restaurants and Catering courses based on research indicators. This type of research is a quantitative descriptive study. The study population consisted of 48 students from the Family Welfare Study Program at the State University of Padang with a total sample of 48 people taken based on total sampling technique. Data sources are students who have taken Restaurants and Catering courses. The technique of collecting research data is done by using a questionnaire that is designed based on a Likert scale and has been tested for validity and reliability. Data analysis technique is done by determining the frequency distribution of data and data classification techniques based on the calculation of scores using the ideal average research formula (Mi) and standard deviation (Sdi). The results of this study illustrate: 1) Student perceptions about the implementation of Restaurants and Catering courses as a whole are in the very low category, and 2) Student perceptions about the implementation of Restaurants and Catering courses based on three research indicators are in the medium category. Based on the results of the study it can be concluded that the family welfare education student at Padang State University has a very low perception of the subject.*

**Keywords:** Student Perception, Restaurant and Catering, Welfare Education Family

### ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menggambarkan: 1) Persepsi siswa tentang penerapan kursus Restoran dan Katering secara keseluruhan, dan 2) Persepsi siswa tentang program Restoran dan Katering berdasarkan indikator penelitian. Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif kuantitatif. Populasi penelitian terdiri dari 48 siswa dari Program Studi Kesejahteraan Keluarga di Universitas Negeri Padang dengan total sampel 48 orang yang diambil berdasarkan teknik total sampling. Sumber data adalah siswa yang telah mengikuti kursus Restoran dan Katering. Teknik pengumpulan data penelitian dilakukan dengan menggunakan kuesioner yang dirancang berdasarkan skala likert dan telah diuji validitas dan reliabilitasnya. Teknik analisis data dilakukan dengan menentukan frekuensi distribusi data dan teknik klasifikasi data berdasarkan perhitungan skor menggunakan rumus penelitian rata-rata ideal (Mi) dan standar deviasi (Sdi). Hasil penelitian ini menggambarkan: 1) Persepsi siswa tentang penerapan kursus Restoran dan Katering secara keseluruhan berada dalam kategori sangat rendah, dan 2) Persepsi siswa tentang pelaksanaan kursus Restoran dan Katering berdasarkan tiga indikator penelitian berada di kategori sedang. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa mahasiswa pendidikan kesejahteraan keluarga di Universitas Negeri Padang memiliki persepsi subjek yang sangat rendah.

**Kata kunci:** Persepsi Siswa, Restoran dan Katering, PKK

**How to Cite:** Vanesha Padlin<sup>1</sup>, Elida<sup>2</sup>. 2020. Persepsi Mahasiswa Tentang Pelaksanaan Mata Kuliah Restoran dan Catering Di Prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang, Vol 2(1): pp. 35-40, DOI: 10.24036/10.2403/80sr17.00

## PENDAHULUAN

Fakultas Pariwisata dan Perhotelan merupakan fakultas termuda di Universitas Negeri Padang. FPP memiliki tiga jurusan yaitu Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Tata Rias dan Kecantikan, dan Pariwisata. Kesejahteraan Keluarga, D3 Tata Boga, dan D3 Tata Busana. Memenuhi tujuan tersebut mahasiswa diberika beberapa mata kuliah yaitu :1) Mata Kuliah Dasar Kependidikan (MKDK), 2) Mata Kuliah Wajib Bidang Keahlian (MKBK), 3) Mata Kuliah Keterampilan Proses Pembelajaran (MKKPP), dan 4) Mata Kuliah Pengembangan Pendidikan (MKPP). Pda D3 Tata Boga dibekali mata kuliah yaitu :1) Mata Kuliah Pengembangan Pribadi (MPK), 2) Mata Kuliah Keilmuan dan Keterampilan (MKK), 3) Mata Kuliah Keahlian Berkarya (MKB), 4) Mata Kuliah Perilaku Berkarya (MPB) Khususnya pada konsentrasi S1 Tata Boga dibekali dengan mata kuliah pilihan Pastry and Art dan Restoran dan Catering.

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

Mahasiswa dituntut untuk dapat menyelesaikan target yang harus dicapai sesuai dengan kontrak perkuliahan yang telah diberikan. Namun pada kenyataannya mahasiswa mengalami kendala serta hambatan dalam pelaksanaan kegiatan perkuliahan Restoran dan Catering. Berdasarkan hasil wawancara penulis dengan 20 orang mahasiswa yang telah mengambil mata kuliah Restoran dan Catering pada tanggal 21 Oktober 2019 yang dapat penulis jabarkan sebagai berikut : (1) kurangnya minat mahasiswa dalam mata kuliah Restoran dan Catering, (2) kesulitan dalam mencari konsumen, (3) kurangnya target praktek mahasiswa disebabkan modal yang tidak cukup, (4) kurang percaya diri dalam mempromosikan *eventorganizer*, (5) kurangnya sarana dan prasarana sehingga menghambat pelaksanaan *event*. Penulis juga telah melakukan penyebaran angket sementara kepada mahasiswa angkatan 2016 dan angkatan 2015 sebanyak 40 mahasiswa. Dari penyebaran angket sementara tersebut diperoleh data tentang penyebab terjadinya masalah dalam pelaksanaan mata kuliah Restoran dan Catering. Sebanyak 32 orang mahasiswa mengatakan karena kurang berminat dengan mata kuliah Restoran dan Catering, 38 orang mengatakan sulit mencari pelanggan, 7 orang mengatakan berminat untuk mengambil mata kuliah Restoran dan Catering, 25 orang mengatakan kurangnya modal untuk melaksanakan suatu EO. Pernyataan diatas didukung oleh data jumlah mahasiswa yang memilihh mata kuliah Restoran dan Catering angkatan 2015 – 2016 dapat pada Tabel 1 berikut :

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

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

Sumber : Tata Usaha Jurusan IKK

Berdasarkan tabel 1. Data mahasiswa yang mengambil mata kuliah pilihan angkatan 2015 – 2016 dapat dilihat bahwa dari 127 orang mahasiswa angkatan 2015 dan angkatan 2016 sebanyak 48 orang yang memilih mata kuliah Restoran dan Catering yang lebih rendah dibandingkan mata kuliah pilihan lainnya yaitu Pastry dan Art. Rendahnya minat mahasiswa akan mempengaruhi partisipasi dalam pelaksanaan perkuliahan. Partisipasi mahasiswa sangatlah penting dalam proses perkuliahan dalam namun jika partisipasi mahasiswa kurang maka akan menimbulkan permasalahan menyangkut pelaksanaan perkuliahan sehingga menyebabkan terjadinya hambatan yang mempengaruhi pelaksanaan perkuliahan.

Berdasarkan permasalahan diatas hal ini dipicu oleh faktor-fakto yang mempengaruhi belajar yaitu motivasi, bakat, kreativitas, persepsi, minat, dan intelegensi. Menurut Slameto (2010) “faktor-faktor yang mempengaruhi belajar terdiri dari faktor internal yaitu: motivasi, bakan, kreativitas, persepsi, minat, dan intelegensi. Sedangkan faktor eksternal yaitu: lingkungan keluarga, ekonomi dan masyarakat”. Dari beberapa faktor tersebut, salah satu faktor yang mempengaruhi pelaksanaan mata kuliah Restoran dan Catering adalah persepsi.

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

### BAHAN DAN METODA

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian deskriptis kuantitatif. Penelitian dilaksanakan di Prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang pada bulan Januari 2020. Subjek penelitian ini adalah mahasiswa Prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga angkatan 2015 yang telah mengambil mata kuliah Restoran dan Catering yang berjumlah 48 orang. Variabel dalam penelitian terdiri dari satu variabel yaitu, persepsi mahasiswa tentang pelaksanaan mata kuliah Restoran dan Catering di Prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Jenis data yang digunakan adalah data primer yaitu data yang diperoleh langsung dari responden penelitian. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah melakukan penyebaran kuisioner sebagai instrumen penelitian. Uji coba penelitian yang dilakukan adalah uji validitas dan uji reliabilitas. Teknik analisis data dilakukan dengan cara mencari distribusi frekuensi data penelitian dan mengklasifikasikan data berdasarkan perhitungan menggunakan skor rumus rata-rata ideal ( $M_i$ ) dan standar deviasi ( $S_d$ ).

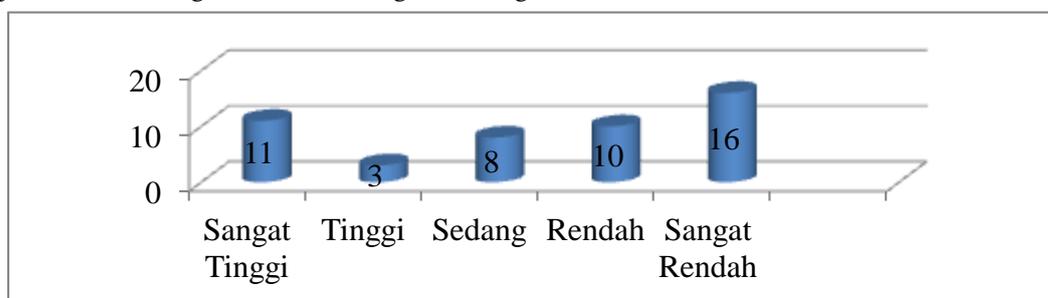
### HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian dalam hal pengolahan data penelitian didapatkan dengan menggunakan program pengolahan data *Statistic Product Solution and Service* (SPSS) versi 17.00. Langkah yang dilakukan dalam analisis data ini adalah menentukan distribusi frekuensi, yaitu mencari nilai rata-rata (Mean), Nilai tengah (Median), Nilai yang paling sering muncul (Modus), standar deviasi ( $S_d$ ), skor minimum, dan skor maksimum untuk setiap variabel dan indikator penelitian. Setelah itu dilakukan teknik klasifikasi yaitu pengkategorian data yang dilakukan berdasarkan perhitungan skor menggunakan rumus penelitian rata-rata ideal ( $M_i$ ) dan standar deviasi ( $S_d$ ). Menurut Tulus Winarsunu (2009:54) dapat diklasifikasikan menjadi lima kategori yaitu:

- a.  $(M_i + 1,5 S_d)$  – keatas = Sangat Tinggi
- b.  $(M_i + 0,5 S_d)$  –  $(M_i + 1,5 S_d)$  =Tinggi
- c.  $(M_i - 0,5 S_d)$  –  $(M_i + 0,5 S_d)$  = Sedang
- d.  $(M_i - 1,5 S_d)$  –  $(M_i - 0,5 S_d)$  = Rendah
- e.  $(M_i - 1,5 S_d)$  kebawah = Sangat Rendah

Berdasarkan hasil pengolahan data dari variabel penelitian dapat dilihat diagram berikut:

1. Persepsi Mahasiswa Tentang Pelaksanaan Mata Kuliah Restoran dan Catering di Prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Universitas Negeri Padang Secara Keseluruhan



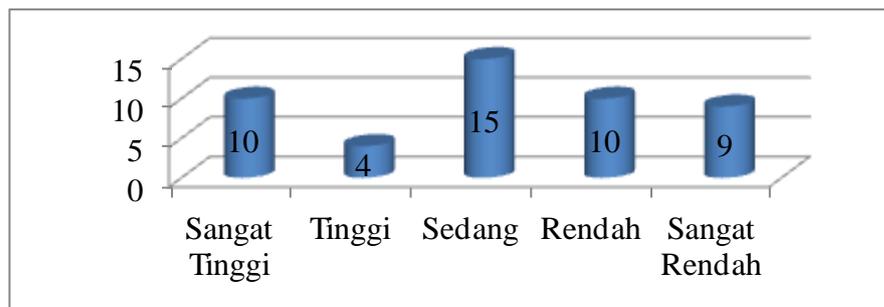
**Gambar 1. Histogram Klasifikasi Pengkategorian Data Persepsi Mahasiswa Tentang Pelaksanaan Mata Kuliah Restoran dan Catering Prodi PKK UNP Secara Keseluruhan**

Melihat hasil penelitian, maka dapat dibuat pembahasan tentang Persepsi Mahasiswa Tentang Pelaksanaan Mata Kuliah Restoran dan Catering di Prodi PKK UNP dari 48 orang responden berada dalam kategori sangat rendah dengan jumlah frekuensi 16 orang (33%). Sesuai dengan hasil penelitian, persepsi mahasiswa tentang pelaksanaan mata kuliah Restoran dan Catering secara keseluruhan berada dalam kategori sangat rendah, yang mana hal ini dapat disimpulkan secara keseluruhan rata-rata persepsi

mahasiswa tentang pelaksanaan mata kuliah Restoran dan Catering Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga kurang berjalan dengan baik yang disebabkan oleh berbagai hambatan yang sesuai dengan pernyataan mahasiswa yang mengikuti mata kuliah tersebut pada saat diwawancara, yang mana hambatan tersebut terdiri dari kesulitan mencari konsumen, kurangnya modal untuk pelaksanaan kegiatan dalam perkuliahan, kurangnya percaya diri mahasiswa dalam menjalankan event organizer, dan kurangnya sarana dan prasarana sehingga dapat menghambat pelaksanaan event dengan baik dan lancar.

2. Persepsi Mahasiswa Tentang Pelaksanaan Mata Kuliah Restoran dan Catering di Prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Universitas Negeri Padang Berdasarkan Indikator Penelitian Secara berurutan hasil deskripsi data Persepsi Mahasiswa Tentang Pelaksanaan Mata Kuliah Restoran dan Catering berdasarkan masing-masing indikator penelitian sebagai berikut:

a. Persepsi Mahasiswa Tentang Pelaksanaan Mata Kuliah Restoran dan Catering Prodi PKK UNP Berdasarkan Indikator Penerimaan atau Penyerapan Tentang Pelaksanaan Mata Kuliah Restorandan Catering



**Gambar 2. Histogram Klasifikasi Pengkategorian Data Persepsi Mahasiswa Tentang Pelaksanaan Mata Kuliah Restoran dan Catering Prodi PKK UNP Berdasarkan Indikator Penerimaan atau Penyerapan Tentang Pelaksanaan Mata Kuliah Restoran dan Catering**

Berdasarkan histogram di atas dapat disimpulkan bahwa Persepsi Mahasiswa Tentang Pelaksanaan Mata Kuliah Restoran dan Catering di Prodi PKK dilihat dari indikator penerimaan atau penyerapan dengan jumlah frekuensi terbanyak sebanyak 15 orang (31%). Hal ini menandakan bahwa penerimaan atau penyerapan mahasiswa tentang pelaksanaan mata kuliah restoran dan catering pada umumnya sedang. Hal ini sesuai dengan sebaran data pada hasil penelitian berdasarkan hasil distribusi frekuensi data yang didapatkan. Berarti masih belum tercapainya hasil yang diinginkan dalam pelaksanaan mata kuliah Restoran dan Catering dengan baik untuk indikator penerimaan atau penyerapan, dapat disimpulkan bahwa belum tentu mahasiswa yang memilih mata kuliah tersebut memiliki persepsi yang positif tentang pelaksanaan mata kuliah Restoran dan Catering. Oleh karena itu indikator menerima dan menyerap mahasiswa perlu ditingkatkan lagi.

b. Persepsi Mahasiswa Tentang Pelaksanaan Mata Kuliah Restoran dan Catering Prodi PKK UNP Berdasarkan Indikator Pengertian atau Pemahaman Tentang Pelaksanaan Mata Kuliah Restorandan Catering

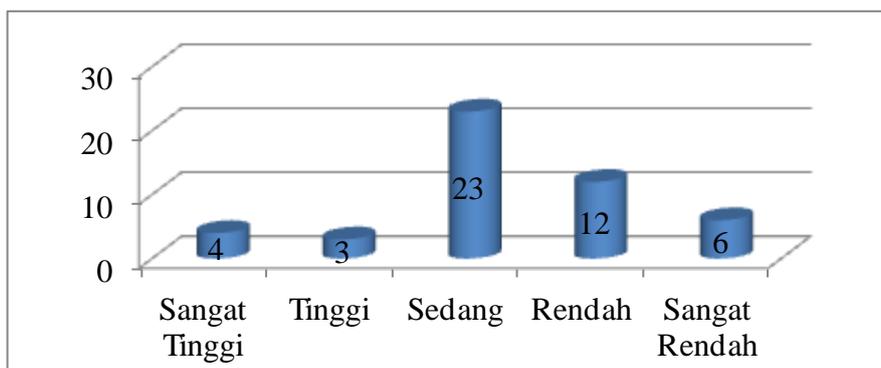


**Gambar 3. Histogram Klasifikasi Pengkategorian Data Persepsi Mahasiswa Tentang Pelaksanaan Mata Kuliah Restoran dan Catering Prodi PKK UNP Berdasarkan Indikator Pengertian atau Pemahaman Tentang Pelaksanaan Mata Kuliah Restorandan Catering**

Berdasarkan histogram sebelumnya dapat disimpulkan bahwa Persepsi Mahasiswa Tentang Pelaksanaan Mata Kuliah Restoran dan Catering di Prodi PKK dilihat dari indikator pengertian dan

pemahaman dengan jumlah frekuensi terbanyak sebanyak 15 orang (31%). Hal ini menandakan bahwa pengertian dan pemahaman mahasiswa tentang pelaksanaan mata kuliah restoran dan catering pada umumnya sedang. Hal ini sesuai dengan sebaran data pada hasil penelitian berdasarkan hasil distribusi frekuensi data yang didapatkan. Seseorang yang memiliki persepsi positif tentang suatu obyek (Mata Kuliah Restoran dan Catering maka ia belum tentu memiliki pemahaman yang baik terhadap objek tersebut. Begitupun sebaliknya, apabila seseorang memiliki persepsi yang negatif tentang suatu obyek belum tentu ia memiliki pemahaman yang buruk. Oleh karena itu indikator mengerti dan memahami mahasiswa perlu ditingkatkan lagi. Hal ini sesuai dengan pendapat Bimo Walgito (2002 : 58) bahwa proses terjadinya pengertian atau pemahaman tersebut sangat unik dan cepat. Pengertian yang terbentuk tergantung juga pada gambaran-gambaran lama yang telah dimiliki individu sebelumnya (disebut apersepsi).

c. Persepsi Mahasiswa Tentang Pelaksanaan Mata Kuliah Restoran dan Catering Prodi PKK UNP Berdasarkan Indikator Penilaian dan Evaluasi Tentang Pelaksanaan Mata Kuliah Restorandan Catering



**Gambar 4. Histogram Klasifikasi Pengkategorian Data Persepsi Mahasiswa Tentang Pelaksanaan Mata Kuliah Restoran dan Catering Prodi PKK UNP Berdasarkan Indikator Penilaian dan Evaluasi Tentang Pelaksanaan Mata Kuliah Restorandan Catering**

Melihat histogram di atas dapat disimpulkan bahwa Persepsi Mahasiswa Tentang Pelaksanaan Mata Kuliah Restoran dan Catering di Prodi PKK dilihat dari indikator penilaian dan evaluasi dengan jumlah frekuensi terbanyak sebanyak 23 orang (48%). Hal ini menandakan bahwa penilaian dan evaluasi mahasiswa tentang pelaksanaan mata kuliah restoran dan catering pada umumnya sedang. Hal ini sesuai dengan sebaran data pada hasil penelitian berdasarkan hasil distribusi frekuensi data yang didapatkan. Persepsi mahasiswa tentang pelaksanaan mata kuliah Restoran dan Catering merupakan hal yang sangat penting. Menurut Suharsimi Arikunto (2010) “Penilaian individu terhadap suatu rangsangan berbeda-beda. Ada individu menilai suatu rangsang sebagai sesuatu yang sulit dan membosankan tetapi ada juga individu menilai suatu rangsang sebagai sesuatu yang menyenangkan”.

**KESIMPULAN**

1. Persepsi Mahasiswa Tentang Pelaksanaan Mata Kuliah Restoran dan Catering di Prodi PKK UNP secara keseluruhan termasuk dalam kategori sangat rendah yang secara keseluruhan memiliki persepsi yang sangat rendah pada pelaksanaan mata kuliah tersebut yang disebabkan oleh berbagai hambatan yang menjadi kendala dalam pelaksanaan mata kuliah Restoran dan Catering.
2. Persepsi Mahasiswa Tentang Pelaksanaan Mata Kuliah Restoran dan Catering Prodi PKK UNP Berdasarkan Masing- Masing Indikator Penelitian
  - a. Persepsi Mahasiswa Indikator Penerimaan dan Penyerapan Tentang Pelaksanaan Mata Kuliah Restoran dan Catering Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga yang termasuk dalam kategori sedang dan secara keseluruhan mahasiswa tersebut memiliki penerimaan dan penyerapan tentang mata kuliah Restoran dan Catering yang sedang.
  - b. Persepsi Mahasiswa Indikator Pengertian dan Pemahaman Tentang Pelaksanaan Mata Kuliah Restoran dan Catering Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga yang termasuk dalam kategori sedang dan secara keseluruhan mahasiswa tersebut memiliki pengertian dan pemahaman tentang mata kuliah Restoran dan Catering yang sedang.

- c. Persepsi Mahasiswa Indikator Penilaian dan Evaluasi Tentang Pelaksanaan Mata Kuliah Restoran dan Catering Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga yang termasuk dalam kategori sedang dan secara keseluruhan mahasiswa tersebut memiliki penilaian dan evaluasi tentang mata kuliah Restoran dan Catering yang sedang.

#### DAFTAR REFERENSI

Bimo Walgito. 2002. *Pengantar Psikologi Umum*. Yogyakarta: Andi Offset.

Slameto. 2010. *Belajar Dan Faktor-Faktor Yang Mempengaruhinya*. Edisi Enam. Jakarta : Rineka Cipta.

Tulus Winarsunu. 2009. *Statistic Dalam Penelitian*. Malang: UMM Press.

Universitas Negeri Padang. 2018. *Buku Panduan Akademik Univeritas Negeri Padang 2018*. Padang : UNP Press.

Wiwik Gusnita. 2017. *Silabus Mata Kuliah Restoran Dan Catering*. Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan UNP.