

**IMPLEMENTASI MODEL PEMBELAJARAN *COOPERATIVE LEARNING* DALAM RANGKA MENINGKATKAN KUALITAS PEMBELAJARAN TATA HIDANGAN
DI JURUSAN MANAJEMEN PERHOTELAN**

**Oleh
I Putu Gede Parma
Jurusan Manajemen Perhotelan
Fakultas Ilmu Sosial, Universitas Pendidikan Ganesha**

**(Diterbitkan pada Jurnal Media Komunikasi FIS Universitas Pendidikan
Ganesha Vol.7, No.3, Desember 2008 ISSN 1412-8683, Halaman: 43-61)**

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui apakah implementasi Model Pembelajaran *Cooperative Learning* dapat meningkatkan kualitas pembelajaran dalam mata kuliah Tata Hidangan di Jurusan Manajemen Perhotelan Universitas Pendidikan Ganesha Singaraja. Dalam kegiatan ini akan digunakan model pengembangan perangkat pembelajaran dengan tahapan dibagi menjadi : Determinasi Masalah (*Problem Determination*), Desain (*Design*) dan Pengembangan (*Development*). Data tentang efektivitas implementasi dikumpulkan dengan beberapa tehnik pengumpulan data, yaitu (1) Observasi, (2) Wawancara, dan (3) Dokumentasi. Sedangkan Teknik analisis data yang digunakan penelitian menunjukkan bahwa implementasi Model Pembelajaran *Cooperative Learning* dapat meningkatkan kualitas pembelajaran dalam mata kuliah Tata Hidangan di Jurusan Manajemen Perhotelan Universitas Pendidikan Ganesha Singaraja hal ini dibuktikan dengan peningkatan aktivitas belajar yang diiringi dengan peningkatan hasil belajar mahasiswa.

Kata Kunci : Tata Hidangan, Cooperative Learning dan Kualitas Pembelajaran

ABSTRACT

This research aimed at knowing whelter the implemetation of Cooperative Learning method can improve the quality of learning activity of Dish Service course in Hotel Management Department, Education University of Ganesha Singaraja. This study implemented learning equipment development model with a number of its steps comprising: Problem Determination, Design, and Development. The data as to the effectiveness of the implementation of the

method were collected by using some data collection techniques, such as: (1) Observation, (2) Interview, and (3) Documentation. The data were then analysed qualitatively. The result of this study shows that the implementation of the cooperative learning method can increase the instructional quality of Dish Service Course in the Department of Hotel Management, Education University of Ganesha Singaraja. This was proved by the improvement of the student's learning activities, which was also accompanied by the improvement of the student's achievement.

Keywords: Dish Service, Cooperative Learning, and Learning Quality

1. PENDAHULUAN

Tidak dapat kita pungkiri bahwa Pulau Bali sangat identik dengan pariwisata internasional. Berbagai aktivitas ekonomi masyarakat sebagian besar bermuara untuk menunjang sektor pariwisata. Hal ini menunjukkan bahwa masyarakat Bali sangat tergantung dari sektor pariwisata. Berbagai upaya dilakukan untuk mempertahankan bahkan untuk meningkatkan jumlah kunjungan wisatawan ke Pulau Bali. Berbagai sarana fisik pariwisata tumbuh dengan subur di wilayah ini, mulai dari hotel kecil, villa, bungalow sampai dengan hotel berbintang lima. Usaha lain pun semakin digencarkan seperti promosi wisata, penyiapan paket-paket wisata termasuk juga penyiapan tenaga terampil di bidang pariwisata.

Dalam penyiapan tenaga terampil di bidang pariwisata lembaga pendidikan memiliki peranan yang sangat penting. Di lembaga pendidikan inilah tenaga-tenaga pendukung pariwisata di didik dan di latih sehingga mereka dapat memainkan peran sesuai dengan fungsi mereka masing-masing. Dalam masa globalisasi yang juga sangat berpengaruh dalam sektor pariwisata ini akan diperlukan sumberdaya manusia dengan kualitas tinggi yang memiliki berbagai kemampuan bekerja sama, berfikir kritis, kreatif, menguasai teknologi dan mampu belajar mandiri sehingga akan dapat bersaing dalam mengisi pasar kerja. Galbreath (1999) mengemukakan bahwa pada abad pengetahuan model intelektual yakni kecakapan berpikir merupakan kebutuhan utama sebagai tenaga kerja. Degeng (2003) mengharapkan lulusan sekolah menengah sampai tingkat

perguruan tinggi di Indonesia disamping memiliki kecakapan vokasional (*vocational skill*) juga harus memiliki kecakapan berpikir (*thinking skill*) sehingga dalam melaksanakan aktivitasnya profesionalisme akan dapat diwujudkan.

Sejalan dengan tuntutan era global yang bertumpu pada kemampuan profesional, maka aktivitas pembelajaran di lembaga-lembaga pendidikan tinggi termasuk yang bergerak dalam sektor pariwisata tidak hanya difokuskan pada upaya mendapatkan pengetahuan secara teori sebanyak-banyaknya, melainkan juga harus mampu mengaplikasikannya. Peningkatan kualitas pembelajaran diharapkan akan dapat menciptakan kemampuan profesional di bidang tertentu yang sangat penting artinya bagi pelajar dan masa depannya. Para ahli pembelajaran umumnya sependapat bahwa kemampuan dasar profesi dalam batas-batas tertentu, dapat dibentuk dan dikembangkan melalui kegiatan belajar bidang studi dan disiplin ilmu yang diajarkan (Wood, 1987:66).

Jurusan Diploma III Manajemen Perhotelan Universitas Pendidikan Ganesha memiliki tugas dalam rangka menyiapkan tenaga siap pakai dalam bidang jasa pelayanan pariwisata. Lulusan jurusan ini diharapkan dapat menjadi tenaga profesional di berbagai industri pariwisata dari industri perhotelan, restaurant termasuk juga jasa perjalanan wisata. Untuk dapat memenuhi tuntutan tersebut maka diperlukan suatu sistem pembelajaran yang tepat yang sesuai dengan karakteristik mata kuliah bersangkutan.

Salah satu mata kuliah yang menyiapkan mahasiswa sebagai tenaga ahli di bidang pariwisata tersebut adalah mata kuliah tata hidangan. Mata kuliah tata hidangan merupakan mata kuliah yang menyiapkan peserta didik untuk menguasai pengetahuan, memiliki sikap profesional, nilai, kecapakan dasar, dan mampu bekerja sama dalam menyelesaikan tugas dalam jasa pelayanan tata hidangan di berbagai aktivitas konsumsi wisatawan (Parma, 2006). Dalam industri pariwisata faktor konsumsi dalam hal makanan menjadi salah satu andalan dan barometer kinerja pelaku wisata (Arnawa, 2005). Sehingga tidak dapat dipungkiri lagi faktor kesiapan tenaga kerja yang terkait dengan hidangan seperti juru masak dan juru saji sangat menentukan baik tidaknya *image* wisata suatu tempat baik itu hotel maupun restoran dan *image* suatu wilayah wisata pada umumnya.

Mata kuliah Tata Hidangan menjadi berbagai aspek dalam jasa makanan seperti bagaimana organisasi departemen *Food and Beverage*, bagaimana staf dan tanggung jawab masing-masing fungsi, tipe-tipe Restaurant dan Bar, berbagai peralatan dalam penyajian makanan, termasuk di dalamnya bagaimana proses pencucian peralatan tersebut, pengenalan terhadap berbagai jenis makanan dan minuman termasuk bagaimana cara penyajiannya. Dalam proses penyajian makanan dan minuman diuntut keterampilan dan kemampuan profesional termasuk kemampuan bekerja sama di dalam menyelesaikan tugas-tugasnya. Di dalam pelaksanaan penyajian makanan dan minuman akan melibatkan tim *work* yang bekerja sama dan memahami peran dan fungsinya masing-masing.

Namun realisasi dalam perkuliahan sangatlah sulit memadukan kemampuan mahasiswa dalam menguasai materi, kemudian mengaplikasikan dan bekerja dalam tim *work* mengingat keterbatasan sarana dan prasarana maupun waktu perkuliahan. Kecenderungan yang terjadi adalah mahasiswa akan berusaha memahami dan melakukan aktivitas sendiri tanpa menyadari bahwa peran kerja sama tim yang baik. Untuk mengatasi hal tersebut maka diperlukan suatu model pembelajaran yang tepat sehingga dapat dibangun pola kerja yang mementingkan kerja sama tim.

Untuk dapat menciptakan tenaga Tata Hidangan yang sesuai dengan kriteria di atas diperlukan suatu model pembelajaran yang tepat. *Cooperative learning* adalah suatu model pembelajaran yaitu siswa belajar dan bekerja dalam kelompok-kelompok kecil secara kolaboratif yang anggotanya terdiri dari 4 sampai 6 orang yang struktur kelompoknya bersifat heterogen. Keberhasilan kerja dari kelompok tergantung pada kemampuan dan aktivitas anggotanya baik secara individu maupun secara kelompok. *Cooperative learning* lebih dari sekedar belajar kelompok atau kelompok kerja, karena dalam *cooperative learning* harus ada “struktur dorongan dan tugas yang bersifat kooperatif” sehingga memungkinkan terjadinya interaksi secara terbuka dan hubungan-hubungan yang bersifat interdependensi yang efektif di antara anggota kelompok. Disamping itu, pola hubungan kerja seperti itu memungkinkan timbulnya persepsi yang positif tentang

apa yang dapat mereka lakukan untuk berhasil berdasarkan kemampuan dirinya secara individual dan sumbangsih dari anggota lainnya.

Dengan diimplementasikannya model pembelajaran *cooperative learning* dalam mata kuliah Tata Hidangan diharapkan akan dapat meningkatkan kualitas pembelajaran sehingga dapat dicetak sumber daya yang menguasai pengetahuan, memiliki sikap profesional, nilai, kecakapan dasar, dan mampu bekerja sama dalam menyelesaikan tugas dalam jasa pelayanan tata hidangan. Berdasarkan uraian di atas maka penelitian ini bertujuan untuk mengetahui apakah implementasi Model Pembelajaran *Cooperative Learning* dapat meningkatkan kualitas pembelajran dalam mata kuliah Tata Hidangan di Jurusan Manajemen Perhotelan Universitas Pendidikan Ganesha Singaraja.

2. METODE PENELITIAN

Subyek yang dilibatkan dalam penelitian ini adalah Dosen pengajar mata kuliah dan mahasiswa Jurusan Manajemen Perhotelan Universitas Pendidikan Ganesha Singaraja yang sedang memprogram mata kuliah Tata Hidangan. Adapun mahasiswa tersebut berjumlah 20 orang dan sedang duduk di semester 4. Sedangkan yang menjadi objek penelitian adalah model pembelajaran *Cooperative Learning* dalam mata kuliah Tata Hidangan. Waktu kegiatan ini mengambil lokasi di Laboratorium Restoran Mini Jurusan Manajemen Perhotelan Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial Universitas Pendidikan Ganesha Singaraja. Untuk dapat mencapai tujuan penelitian ini maka tahap kegiatan dari model ini dibagi menjadi : Determinasi Masalah (*Problem Determination*). Desain (*Design*) dan Pengembangan (*Development*). Sedangkan teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah mengikuti prosedur analisis data kualitatif.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1. HASIL PENELITIAN

Mata kuliah Tata Hidangan mengkaji berbagai aspek dalam jasa makanan seperti bagaimana organisasi departemen *Food And Beverage*, bagaimana staf dan tanggung jawab masing-masing fungsi, tipe-tipe Restaurant dan Bar, berbagai peralatan dalam penyajian makanan, termasuk di dalamnya bagaimana proses pencucian peralatan tersebut, pengenalan terhadap berbagai jenis makanan dan minuman termasuk bagaimana cara penyajiannya.

Dalam proses penyajian makanan dan minuman dituntut keterampilan dan kemampuan profesional termasuk kemampuan bekerja sama di dalam menyelesaikan tugas-tugasnya. Di dalam pelaksanaan penyajian makanan dan minuman akan melibatkan tim work yang bekerja sama dan memahami peran dan fungsinya masing-masing. Di samping itu diperlukan suasana belajar dan rasa kebersamaan yang tumbuh dan berkembang di antara sesama anggota kelompok yang memungkinkan siswa untuk mengerti dan memahami materi Tata hidangan dengan lebih baik. Proses pengembangan kepribadian yang demikian, membantu pula mereka yang kurang berminat menjadi lebih bergairah dalam belajar. Siswa yang kurang bergairah dalam belajar akan dibantu oleh siswa lainnya yang mempunyai gairah yang lebih tinggi dan memiliki kemampuan untuk menerapkan apa yang telah dipelajarinya. Dalam suasana belajar yang demikian di samping proses belajar itu berlangsung lebih efektif juga akan terbina nilai-nilai lain seperti nilai gotong royong, kepedulian, saling percaya, kesediaan menerima dan memberi, dan tanggung jawab siswa baik terhadap dirinya maupun terhadap anggota kelompoknya. Dalam kelompok belajar itu sikap, nilai, dan moral dikembangkan secara mendasar. Belajar secara kelompok merupakan miniatur tim work yang diterapkan dalam kehidupan di kelas yang akan melatih siswa untuk mengembangkan dan melatih mereka menjadi anggota tim yang baik dan dapat bekerja sesuai dengan perannya dalam hal penyajian makanan dan minuman.

Kegiatan yang pertama dilakukan adalah tahap determinasi masalah. Dalam tahapan ini langkah yang lebih dahulu dilakukan adalah mengidentifikasi

masalah-masalah yang timbul dalam pelaksanaan perkuliahan Tata Hidangan. Identifikasi masalah ini dikumpulkan berdasarkan pengalaman pengajaran mata kuliah yang sama pada waktu sebelumnya (pengalaman mengajar sebelumnya) dan juga identifikasi masalah ini juga diperoleh dari mahasiswa yang sudah menempuh mata kuliah bersangkutan. Kegiatan yang berikutnya dilakukan adalah menelaah masukan peserta didik, dalam tahap ini dilakukan kegiatan penentuan peserta didik yang akan mengikuti perkuliahan yang akan digunakan dalam penelitian ini. Masukan ini mencakup kemampuan akademis peserta, mata kuliah prasyarat dan lain-lain. Sesuai dengan pertimbangan tersebut maka yang menjadi peserta didik adalah mahasiswa semester II yang memang sedang memprogram mata kuliah Tata Hidangan. Kegiatan berikutnya setelah menelaah masukan peserta didik adalah mengidentifikasi standar kompetensi pembelajaran, dalam tahap ini ditentukan standar kompetensi pembelajaran yang akan dimiliki mahasiswa setelah lulus mata kuliah Tata Hidangan. Standar kompetensi pembelajaran dalam mata kuliah Tata Hidangan ditentukan sesuai dengan kebijakan jurusan yaitu setelah menempuh mata kuliah ini mahasiswa diharapkan mampu memahami sistem, teori, dan standar *food and beverage operation, cleaning and sterwarding, room service, serving beverages, dan serving wine*. Kegiatan terakhir dalam tahap Identifikasi masalah adalah Organisasi manajemen, pada tahap ini dilakukan perencanaan dan pengorganisasian segala sumberdaya yang akan digunakan seperti sumber daya manusia, waktu dan dana. Hasil dari organisasi manajemen di sini berdasarkan pertimbangan di atas adalah untuk sumberdaya pengajar ditetapkan dua orang penelitian yang diusahakan dapat digunakan secara efektif dan efisien.

Kegiatan berikutnya adalah memasuki tahap desain. Kegiatan pertama yang dilakukan pada tahap ini adalah mengembangkan indikator pencapaian pembelajaran : pada tahap ini ditetapkan indikator pencapaian secara spesifik proses pembelajaran. Indikator pencapaian pembelajaran yang ditetapkan meliputi mahasiswa dapat : (1) menjelaskan struktur organisasi departemen *food and beverage* beserta fungsinya, (2) menjelaskan *organization staff* dan tanggung jawabnya, (3) menjelaskan *inter departement relationship*, (4) mengenal tipe restaurant dan bar, (5) menjelaskan *restaurant presentation and equipment*, (6)

mengenal *furniture, linen, chinaware, silverware/tableware, glassware and other equipment*, (7) melaksanakan *washing restaurant equipment by machine*, (8) memahami *Mr. Dish Machine operator*, (9) melaksanakan *washing restaurant equipment by hands*, (10) melaksanakan *polishing restaurant equipment*, (11) melaksanakan *burnishing restaurant equipment by hand*, (12) melaksanakan *buffing restaurant equipment*, (13) melaksanakan *cleaning garbage can*, (14) melaksanakan *laying a tray for tea*, (15) melaksanakan *laying a tray for continental breakfast*, (16) melaksanakan *laying a trolley (rolling table)*, (17) melaksanakan *order taking*, (18) memahami *the service procedure*, (19) memahami *clearing-up procedure*, (20) memahami pengetahuan menu, (21) memahami klasifikasi *beverage*, (22) melaksanakan *serving coffe, serving tea, service of beverage with milk base, serving other non alcoholic beverage, serving bear, serving liquers*, (23) memahami pelayanan whines sesuai dengan *standart operation procedure*, (24) melaksanakan *presentation of wines list, taking orders for ine, placing the wine glasses correctly on the table, opening of still wines and spearkling wines, decanting of wine, pouring and tasting wines, wine pouring motion and wine serving order, placing bottle and replenishing the wine glasses*.

Kegiatan berikutnya adalah menetapkan strategi pembelajaran yaitu *Cooperative learning* yang merupakan suatu model pembelajaran yaitu siswa belajar dan bekerja dalam kelompok-kelompok kecil secara kolaboratif yang anggotanya terdiri dari 4 sampai 6 orang yang struktur kelompoknya bersifat heterogen. Keberhasilan kerja kelompok tergantung pada kemampuan dan aktivitas anggotanya baik secara individu maupun secara kelompok. *Cooperative learning* lebih dari sekedar belajar kelompok atau kelompok kerja, karena dalam *cooperative learning* harus ada “struktur dorongan dan tugas yang bersifat kooperatif” sehingga memungkinkan terjadinya interaksi secara terbuka dan hubungan-hubungan yang bersifat interdependensi yang efektif di antara anggota kelompok. Di samping itu, pola hubungan kerja seperti itu memungkinkan timbulnya persepsi yang positif tentang apa yang dapat mereka lakukan untuk berhasil berdasarkan kemampuan dirinya secara individual dan sumbangsih dari anggota lainnya. Dalam penggunaan *coopertive learning* harus diperhatikan prinsip-prinsip dasar yang meliputi : perumusan tujuan belajar siswa harus jelas,

penerimaan yang menyeluruh oleh siswa tentang tujuan belajar, ketergantungan yang bersifat positif, interaksi yang bersifat terbuka, tanggungjawab individu, kelompok bersifat heterogen, interaksi sikap dan perilaku sosial yang positif, tindak lanjut (*follow up*), dan terakhir adalah kepuasan belajar. Kegiatan berikutnya adalah menetapkan media pembelajaran yang akan digunakan, pada tahap ini terlebih dahulu akan disiapkan silabus dan SAP (Satuan Acara Perkuliahan). Silabus dan SAP dirancang sesuai dengan hasil pada tahap sebelumnya dengan memperhatikan tujuan umum pembelajaran yang telah ditetapkan. Komponen utama silabus terdiri atas standar kompetensi, kompetensi dasar, indikator pencapaian dan materi pokok. Sedangkan untuk SAP komponen utamanya terdiri atas pertemuan yang dibagi menjadi 16 minggu, Kompetensi dasar, indikator pencapaian, materi pokok setiap pertemuan, Rincian materi, pengalaman belajar, alokasi waktu dan media yang digunakan.

Setelah tahap desain selesai dilakukan, dilanjutkan dengan tahap pengembangan berupa penyempurnaan tahap desain. Penyempurnaan ini dilakukan dengan analisis hasil dengan melibatkan rekan seprofesi serta rekan ahli. Berdasarkan analisis hasil tersebut maka diperoleh berbagai masukan yang digunakan sebagai bahan penyempurnaan model pembelajaran dan perangkat pembelajaran sehingga produk tersebut siap untuk diimplementasikan.

Tahap berikutnya adalah tahap implementasi yang merupakan tahapan pelaksanaan perkuliahan dengan mengujicobakan hasil tahapan sebelumnya. Pada pertemuan awal perkuliahan merupakan sesi awal/pengenalan mata kuliah dan pemantapan dasar prasyarat perkuliahan. Pertama dilakukan pengenalan mata kuliah termasuk juga kontrak kuliah berupa penjelasan silabus mata kuliah dan Satuan Acara Pembelajaran. Dalam sesi ini dijelaskan secara detail apa standar kompetensi mata kuliah, tujuan pembelajaran, materi-materi yang akan dibahas, metode pengajaran termasuk rencana pembelajaran persetiap pertemuan dan bagaimana metode penilaian yang akan dilakukan. Selain itu juga dilakukan diskusi mengenai bagaimana proses belajar mengajar yang diharapkan mahasiswa disesuaikan dengan perencanaan yang sebelumnya telah disusun. Dalam pelaksanaan perkuliahan aktivitas mahasiswa diamati terutama dalam hal

penguasaan akan materi perkuliahan dengan melihat aktivitas mereka dalam perkuliahan terutama dalam hal praktek kerja. Penilaian untuk aktivitas mahasiswa ini dikelompokkan ke dalam lima kelompok yaitu untuk *standard food and beverage operation*, *cleaning and stewarding*, *room service*, *serving beverages* dan *serving wines*. Hasil belajar tersebut dapat dilihat dalam tabel berikut ini.

Tabel 5.1
Hasil Belajar Mahasiswa
Dari Pengamatan Aktivitas Belajar
Mata Kuliah Tata Hidangan

No	Penilaian Aktivitas	Persentase tingkat penguasaan mahasiswa				
		0-39	40-54	55-69	70-84	85-100
1	<i>Standardt food and beverage operation</i>	0%	0%	30%	50%	20%
2	<i>Cleaning and stewarding</i>	0%	0%	20%	55%	25%
3	<i>Room service</i>	0%	0%	15%	55%	30%
4	<i>Serving beverages</i>	0%	0%	15%	45%	40%
5	<i>Serving wines</i>	0%	0%	10%	40%	50%

Bersamaan dengan proses pelaksanaan juga dilakukan kegiatan monitoring akan efektivitas implementasi perangkat yang dihasilkan. Dalam monitoring efektivitas implementasi model pembelajaran *Cooperative Learning* dalam mata kuliah Tata Hidangan ditemukan beberapa kekurangan sehingga dapat dilakukan penyempurnaan dari kelemahan maupun kekurangan yang baru ditemui saat implementasi. Monitoring terhadap peningkatan prestasi belajar dan aktivitas belajar juga dilakukan dengan melihat perkembangan nilai masing-masing individu. Hasil monitoring menunjukkan sebagian besar mahasiswa menunjukkan grafik yang meningkat dalam hasil belajar dan aktivitas belajarnya namun ada juga yang berfluktuatif mengalami kenaikan dan penurunan namun fluktuasinya tidak terlalu besar.

Evaluasi dilakukan untuk menilai efektivitas implementasi model pembelajaran *Cooperative Learning* dalam mata kuliah Tata Hidangan dari keberhasilan implementasi program tercermin dari hasil evaluasi hasil belajar mahasiswa. Penilaian terhadap mahasiswa untuk hasil belajar selain dari aktivitas belajar juga dilakukan terhadap tugas-tugas yang mereka kerjakan dikategorikan

dalam lima kelompok yaitu untuk *standard food and beverage operation, cleaning and stewarding, room service, serving beverages* dan *serving wines*. Sedangkan penilaian dari tes/ujian dilakukan dalam Ujian Tengah Semester dan Ujian Akhir Semester. Adapun hasil belajar mahasiswa dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 5.2
Hasil Belajar Final Mahasiswa
Mata Kuliah Tata Hidangan

No	Penilaian Aktivitas	Persentase tingkat penguasaan mahasiswa				
		0-39	40-54	55-69	70-84	85-100
1	<i>Aktivitas Belajar</i>	0%	0%	15%	45%	40%
2	<i>Ujian Tengah Semester</i>	0%	0%	20%	30%	50%
3	<i>Ujian Akhir Semester</i>	0%	0%	20%	35%	45%
4	<i>Nilai Final</i>	0%	0%	15%	40%	45%

3.2. PEMBAHASAN

Mata kuliah Tata Hidangan merupakan mata kuliah yang menyiapkan peserta didik untuk menguasai pengetahuan, memiliki sikap profesional, nilai kecakapan dasar, dan mampu bekerja sama dalam menyelesaikan tugas dalam jasa pelayanan tata hidangan di berbagai aktivitas konsumsi wisatawan. Dalam industri pariwisata faktor konsumsi dalam hal makanan menjadi salah satu andalan dan barometer kinerja pelaku wisata. Sehingga tidak dapat dipungkiri lagi faktor kesiapan tenaga kerja yang terkait dengan hidangan seperti juru masak dan juru saji sangat menentukan baik tidaknya *image* wisata suatu tempat baik itu hotel maupun restoran dan *image* suatu wilayah wisata pada umumnya. Dalam proses penyajian makanan dan minuman dituntut ketrampilan dan kemampuan profesional termasuk kemampuan bekerja sama di dalam menyelesaikan tugas-tugasnya. Di dalam pelaksanaan penyajian makanan dan minuman akan melibatkan tim *work* yang bekerja sama dan memahami peran dan fungsinya masing-masing.

Untuk dapat menciptakan tenaga Tata Hidangan yang sesuai dengan kriteria di atas maka diperlukan suatu model pembelajaran yang tepat.

Cooperative learning adalah suatu model pembelajaran yaitu siswa belajar dan bekerja dalam kelompok-kelompok kecil secara kolaboratif yang anggotanya terdiri dari 4 sampai 6 orang yang struktur kelompoknya bersifat heterogen. Keberhasilan kerja kelompok tergantung pada kemampuan dan aktivitas anggotanya baik secara individu maupun secara kelompok. *Cooperative learning* lebih dari sekedar belajar kelompok atau kelompok kerja, karena dalam *cooperative learning* harus ada “struktur dorongan dan tugas yang bersifat kooperatif” sehingga memungkinkan terjadinya interaksi secara terbuka dan hubungan-hubungan yang bersifat interdependensi yang efektif di antara anggota kelompok. Di samping itu, pola hubungan kerja seperti itu memungkinkan timbulnya persepsi yang positif tentang apa yang dapat mereka lakukan untuk berhasil berdasarkan kemampuan dirinya secara individual dan sumbangsih dari anggota lainnya. Dalam penggunaan *cooperative learning* harus diperhatikan prinsip-prinsip dasar yang meliputi : perumusan tujuan belajar siswa harus jelas, penerimaan yang menyeluruh oleh siswa tentang tujuan belajar, ketergantungan yang bersifat positif, interaksi yang bersifat terbuka, tanggung jawab individu, kelompok bersifat heterogen, interaksi sikap dan perilaku sosial yang positif, tindak lanjut (*follow up*), dan terakhir adalah kepuasan belajar.

Cooperative mengandung pengertian bekerja bersama dalam mencapai tujuan bersama. Dalam kegiatan kooperatif, siswa secara individual mencari hasil yang menguntungkan bagi seluruh anggota kelompoknya. Jadi belajar kooperatif adalah pemanfaatan kelompok kecil dalam pengajaran yang memungkinkan siswa bekerja bersama untuk memaksimalkan belajar mereka dan belajar anggota lainnya dalam kelompok tersebut (Hasan, 1996). *Cooperative learning* adalah suatu model pembelajaran yaitu siswa belajar dan bekerja dalam kelompok-kelompok kecil secara kolaboratif yang anggotanya terdiri dari 4 sampai 6 orang yang struktur kelompoknya bersifat heterogen. Keberhasilan kerja kelompok tergantung pada kemampuan dan aktivitas anggotanya baik secara individu maupun secara kelompok. *Cooperative learning* lebih dari sekedar belajar kelompok atau kelompok kerja, karena sebagaimana yang dikatakan oleh Slavin (1990), bahwa dalam *cooperative learning* harus ada “struktur dorongan dan tugas yang bersifat kooperatif” sehingga memungkinkan terjadinya interaksi secara

terbuka dan hubungan-hubungan yang bersifat interdependensi yang efektif di antara anggota kelompok. Di samping itu, pola hubungan kerja seperti itu memungkinkan timbulnya persepsi yang positif tentang apa yang dapat mereka lakukan untuk berhasil berdasarkan kemampuan dirinya secara individual dan sumbangsih dari anggota lainnya.

Model belajar *cooperative learning* menempatkan siswa sebagai bagian dari suatu sistem kerjasama dalam mencapai suatu hasil yang optimal dalam belajar. Strategi pembelajaran ini berangkat dari asumsi bahwa “raihlah yang lebih baik secara bersama-sama” (Slavin; 1992). Dalam aplikasinya di dalam pembelajaran di kelas, strategi pembelajaran ini mengetengahkan realita kehidupan masyarakat yang dirasakan dan dialami oleh siswa dalam kesehariannya dalam bentuk yang disederhanakan dalam kehidupan di atas. Strategi pembelajaran ini memandang bahwa keberhasilan dalam belajar bukan semata-mata harus diperoleh dari guru, melainkan bisa juga dari pihak lain yang terlibat dalam pembelajaran itu, yaitu teman sebayanya. Keberhasilan belajar menurut model belajar ini bukan semata-mata ditentukan oleh kemampuan individu secara utuh, melainkan perolehan belajar itu akan semakin baik bilamana dilakukan secara bersama-sama dalam kelompok-kelompok belajar kecil yang terstruktur dengan baik. Dengan belajar kepada teman yang sebaya dan di bawah bimbingan guru maka proses penerimaan dan pemahaman siswa akan semakin mudah dan cepat. Pengembangan kualitas diri siswa terutama aspek afektif kecil dengan prinsip belajar kooperatif sangat baik digunakan untuk mencapai tujuan belajar baik yang sifatnya kognitif, afeksi, maupun kognitif (Hasan, 1996). Suasana belajar yang berlangsung dalam interaksi yang saling percaya, terbuka, dan rileks di antara anggota kelompok memberikan kesempatan bagi siswa untuk memperoleh dan memberi masukan di antara mereka untuk mengembangkan pengetahuan, sikap, nilai, dan moral serta keterampilan yang ingin dikembangkan dalam pembelajaran. Secara umum pola interaksi yang bersifat terbuka dan langsung di antara anggota kelompok sangat penting bagi siswa untuk memperoleh keberhasilan dalam belajarnya, karena setiap saat mereka akan melakukan diskusi, saling membagi pengetahuan, pemahaman, dan kemampuan serta saling mengoreksi antar sesama dalam belajar. Tumbuhnya rasa

ketergantungan yang positif di antara sesama anggota kelompok menimbulkan rasa kebersamaan dan kesatuan tekad untuk sukses dalam belajar.

Dengan diimplementasikannya model pembelajaran *cooperative learning* dalam mata kuliah Tata Hidangan diharapkan dapat meningkatkan kualitas pembelajaran sehingga dapat dicetak sumber daya yang menguasai pengetahuan, memiliki sikap profesional, nilai, kecakapan dasar, dan mampu bekerja sama dalam menyelesaikan tugas dalam jasa pelayanan tata hidangan.

Implementasi model pembelajaran *cooperative learning* dalam mata kuliah Tata Hidangan di dalam meningkatkan aktivitas belajar mahasiswa diamati terutama dalam hal penguasaan akan materi dan keaktifan dalam kerja kelompok yang menempatkan mahasiswa sebagai bagian dari suatu sistem kerjasama dalam mencapai suatu hasil yang optimal dalam belajar. Penilaian untuk aktivitas mahasiswa ini dikelompokkan ke dalam lima kelompok yaitu untuk *standard food and beverage operation cleaning and stewarding, room service, serving beverage* dan *serving wines*. Hasil belajar tersebut dapat dilihat dalam tabel berikut ini.

Tabel 5.3
Hasil Belajar Mahasiswa
Dari Pengamatan Aktivitas Belajar
Mata Kuliah Tata Hidangan

No	Penilaian Aktivitas	Persentase tingkat penguasaan mahasiswa				
		0-39	40-54	55-69	70-84	85-100
1	<i>Standardt food and beverage operation</i>	0%	0%	30%	50%	20%
2	<i>Cleaning and stewarding</i>	0%	0%	20%	55%	25%
3	<i>Room service</i>	0%	0%	15%	55%	30%
4	<i>Serving beverages</i>	0%	0%	15%	45%	40%
5	<i>Serving wines</i>	0%	0%	10%	40%	50%

Bila dicermati tabel 5.1 maka aktivitas belajar mahasiswa mengalami perubahan di setiap session perkuliahan. Di tahap awal masa perkuliahan atau pada saat materi *standart food and beverage operation* tampak adanya jumlah mahasiswa yang cukup besar atau sekitar 30% dalam rentang nilai dengan

kategori cukup, sekitar 50% dalam rentang nilai dengan kategori baik dan sebesar 20% dalam rentang nilai dengan kategori sangat baik. Hal ini menunjukkan aktivitas atau keaktifan mahasiswa dalam mengikuti tahap-tahap awal perkuliahan masih tersebar cukup banyak dalam kategori cukup dan kategori baik dalam artian masih ada mahasiswa yang belum sepenuhnya dapat berperan aktif dalam proses belajar mengajar yaitu sebesar 30%. Hal ini disebabkan masih diperlukannya adaptasi mahasiswa di dalam Implementasi model pembelajaran *cooperative learning* dalam mata kuliah Tata Hidangan namun sudah banyak juga yang mulai sangat aktif dan sudah dapat menyerap materi dalam perkuliahan yang ditunjukkan dengan 20% mahasiswa dalam kategori sangat baik. Namun secara general dalam materi awal ini keaktifan mahasiswa ini cenderung menyebar dalam kategori cukup dan baik. Menginjak materi *cleaning and stewarding* aktivitas mahasiswa dalam perkuliahan sudah cenderung mengarah kategori baik yang ditunjukkan dengan persentase yang cukup besar dalam kategori ini yaitu sebesar 55% diiringi dengan penurunan kategori cukup yaitu sebanyak 20%. Hal ini menunjukkan bahwa mahasiswa sudah lebih dapat mengikuti tuntutan aktivitas dalam perkuliahan walaupun masih ada juga mahasiswa yang cenderung dalam kategori cukup namun persentasenya sudah menurun dibandingkan sebelumnya. Dalam materi selanjutnya yaitu *room service* konsentrasi keaktifan mahasiswa sudah semakin meningkat dikategori sangat baik yaitu sebanyak 30%, sebanyak 55% dalam kategori baik dan hanya 15% dalam kategori cukup. Hal ini menunjukkan bahwa sudah sebagian besar mahasiswa aktif dalam mengikuti perkuliahan. Demikian juga untuk materi selanjutnya tampak peningkatan aktivitas belajar mahasiswa bahkan untuk materi akhir konsentrasi mahasiswa sudah 90% pada kategori baik dan sangat baik. Dari uraian tersebut maka dapat kita simpulkan bahwa aktivitas belajar mahasiswa secara keseluruhan adalah meningkat yang dapat ditunjukkan dengan tidak adanya mahasiswa dalam kategori kurang apalagi kurang sekali dan konsentrasi aktivitas mahasiswa dalam belajar berada dalam kategori baik dan sangat baik.

Bersamaan dengan proses pelaksanaan juga dilakukan kegiatan monitoring akan efektivitas dari implementasi perangkat yang dihasilkan. Dalam monitoring efektivitas Implementasi model pembelajaran *cooperative learning* dalam mata

kuliah Tata Hidangan ditemukan beberapa kekurangan sehingga dapat dilakukan penyempurnaan dari kelemahan maupun kekurangan yang baru ditemui saat implementasi. Monitoring terhadap peningkatan prestasi belajar dan aktivitas belajar juga dilakukan dengan melihat perkembangan nilai masing-masing individu. Hasil monitoring menunjukkan sebagian besar mahasiswa menunjukkan grafik yang meningkat dalam hasil belajar dan aktivitas belajarnya namun ada juga yang berfluktuatif mengalami kenaikan dan penurunan namun fluktuasinya tidak terlalu besar. Evaluasi dilakukan untuk menilai efektivitas Implementasi model pembelajaran *cooperative learning* dalam mata kuliah Tata Hidangan refleksi dari keberhasilan implementasi program tercermin dari hasil evaluasi hasil belajar mahasiswa. Penilaian terhadap mahasiswa untuk hasil belajar selain dari aktivitas belajar juga dilakukan terhadap tugas-tugas yang mereka kerjakan dikategorikan dalam lima kelompok yaitu untuk *standard food and beverage operation, cleaning and stewarding, room service, serving beverages* dan *serving wines*. Sedangkan penilaian dari tes/ujian dilakukan dalam Ujian Tengah Semester dan Ujian Akhir Semester. Adapun hasil belajar mahasiswa dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 3.4
Hasil Belajar Final Mahasiswa
Mata Kuliah Tata Hidangan

No	Penilaian Aktivitas	Persentase tingkat penguasaan mahasiswa				
		0-39	40-54	55-69	70-84	85-100
1	<i>Aktivitas Belajar</i>	0%	0%	15%	45%	40%
2	<i>Ujian Tengah Semester</i>	0%	0%	20%	30%	50%
3	<i>Ujian Akhir Semester</i>	0%	0%	20%	35%	45%
4	<i>Nilai Final</i>	0%	0%	15%	40%	45%

Berdasarkan tabel di atas maka tampak secara keseluruhan Implementasi model pembelajaran *cooperative learning* dalam mata kuliah Tata Hidangan dapat meningkatkan hasil belajar mahasiswa. Hal ini dapat dicermati dari hasil belajar final mahasiswa yang menunjukkan bahwa semua atau 100% mahasiswa dapat menuntaskan perkuliahan dengan tingkat penguasaan materi sebanyak 15% dalam kategori cukup, 40% dalam kategori baik dan 45% dalam kategori sangat

baik. Hal ini menunjukkan terjadi peningkatan hasil belajar mahasiswa dalam perkuliahan Tata Hidangan yang diperkuat lagi dengan hasil belajar tahun-tahun sebelumnya yang menunjukkan selalu ada mahasiswa yang tidak tuntas dalam penyelesaian pembelajaran Tata Hidangan.

4. PENUTUP

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan terhadap Implementasi model pembelajaran *cooperative learning* dalam mata kuliah Tata Hidangan ini maka dapat ditarik kesimpulan bahwa implementasi model pembelajaran *Cooperative Learning* dalam mata kuliah Tata Hidangan dapat meningkatkan kualitas pembelajaran yang dibuktikan dengan adanya peningkatan aktivitas belajar mahasiswa dan peningkatan hasil belajar mahasiswa. Peningkatan aktivitas pembelajaran ditunjukkan dengan tidak adanya mahasiswa dalam kategori kurang apalagi kurang sekali dan konsentrasi aktivitas mahasiswa dalam belajar berada dalam kategori baik dan sangat baik berkisar 90%, sedangkan peningkatan hasil belajar ditunjukkan dengan ketuntasan dan hasil belajar mahasiswa yang terkonsentrasi pada kategori baik dan sangat baik sebesar 88% dan diperkuat lagi dengan hasil belajar tahun-tahun sebelumnya yang menunjukkan selalu ada mahasiswa yang tidak tuntas dalam penyelesaian pembelajaran Tata Hidangan.

DAFTAR PUSTAKA

- Arnawa, Donald, 2005. *Tata Hidangan*. STP Nusa Dua Bali.
- Aston, Chris. 2009. *Istilah Food and Beverage International*. Gramedia, Jakarta.
- Astina, I Nyoman Gede, 2002. *Pengetahuan Bar dan Minuman*. STP Nusa Dua, Bali.
- Arnyana, 2005, *Pengaruh Penerapan Model PBL, dipandu Strategi Kooperatif Terhadap Kecakapan Berfikir Kritis Siswa SMA Pada Mata Pelajaran Biologi, Jurnal Pendidikan dan Pengajaran*, 38, 646-667.
- Arnyana, 2006. *Model-model Pengembangan Perangkat Pembelajaran*, Makalah yang disampaikan dalam Lokakarya Model-model Pembelajaran Unit P3AI IKIP Negeri Singaraja.
- Colomb, Robert J, and Nancy N. Stahl. 1992. *Elementary Students can Learn to Cooperate and Cooperate to Learning*. Arizona: Arizona Department of Education.
- Dunkin, Michael J, and Bruce J. Biddle. 1974. *The Study of Teaching*. USA : Holy, Rinehart and Winston, Inc.
- Direktorat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat. 2006. *Panduan Pengelolaan Hibah Penelitian, Pengabdian Kepada Masyarakat dan Kreativitas Mahasiswa*, Departemen Pendidikan Nasional Jakarta.
- Gagne, Robert M. 1977. *The Condition of Learning, 3th. Edition*. USA : Rinehart and Winston, Inc.
- Gagne, R.M; Briggs, Lesslie J. dan Wager, Walter W (1988). *Principles of Instruction Design*. 3rd. Edition, New York: Holt Rinehart and Winston, Inc.
- Goodman, Raymond J, Jr. 2002. *Food And Beverage Service Manajement*. Erlangga. Jakarta.
- Ibrahim, M. 2001. *Model Pengembangan Perangkat Pembelajaran Menurut Kemp & Thiagarajan*. Surabaya : Universitas Negeri Surabaya.
- Johnson, David W. and Frank P.Johnson. 1991. *Joining Together; Groups Theory and Groups Skills*, 4th. ed. Englewood Cliff, NY : Prentice Hall.
- Parma, I Putu Gede. 2006. *English for Food Beverage*. Undiksha : Singaraja.

- Rindell, A.J.A. 199. *Appying Inquiry-Based and Cooperative Group Learning Strategies to Promote Critical Thinking*. Journal of College Science Teaching (JCST) 28(3) : 203-207.
- Sathl, Robert J. 1994. *Cooperative Learning in social Studies: Hand Book for Teachers*. USA : Kane Publishing Service, inc.
- Sihite, Richard. 2000. *Bar (Minuman Alcohol)*. SIC. Surabaya.
- Siti Maryam dan Suheimi Sya'ban. (2005). *Implementasi Pembelajaran Kontektual Melalui Model Pembelajaran Kooperatif berbantuan Buku Ajar Untuk Meningkatkan Aktivitas dan Hasil Belajar Kimia Dasar Mahasiswa Jurusan Ilmu Keolahragaan*. Jurnal Pendidikan dan Pengajaran. 39 No.3, 397-418.
- Slavin, Robert E. 1983. *Cooperative Learning*. Maryland: John Hopkins University.
- Subroto, E.Y. Djoko.2003. *Food And Beverage and Table Setting*. Grasindo. Jakarta.
- Suharsono, Naswan (1991). *Model Pembelajaran Pemecahan Masalah: Penerapan di Bidang Bisnis*. Disetasi tidak diterbitkan Program Pascasarjana IKIP Malang.
- Suharsono, N., Ketua Rindjin, Made Japa. (1994). *Respons dan Tindakan Mahasiswa di Kelas. Studi Eksploratoris di STKIP Singaraja*. Laporan Hasil Penelitian. Tidak diterbitkan.
- Suharsono, Naswan (1998). *Penerapan Model Pembelajaran Pemecahan Masalah untuk Mengembangkan Kemampuan Berpikir dan Bernalar Mahasiswa*, Laporan Hasil Penelitian, tidak diterbitkan.
- Sutrisno Hadi. 2004. *Metodologi Research*. Yogyakarta : Penerbit Andi.
- Thayse, Harris. 1983. *Profesional Bar Service Management*, Prentice Hal Inc. New Jersey.
- Undiksha Singaraja. (2006) *Buku Pedoman Studi Tahun 2006*. Edisi Revisi
- Urbanus, I Nyoman. 1999. *English For Restaurant*. Bali.