

## MANFAAT HASIL BELAJAR “MEMBUAT MINUMAN NON ALKOHOL” SEBAGAI KESIAPAN MENJADI BARTENDER SISWA SMKN 9 BANDUNG

Trisna Liestianty<sup>1</sup>, Sri Subekti<sup>2</sup>, dan Ellis Endang Nikmawati<sup>2</sup>

**Abstrak** : Latar belakang masalah penelitian ini ingin mengetahui manfaat hasil belajar peserta didik dalam “membuat minuman non alkohol” untuk mengembangkan potensi diri yang dimiliki sebagai *bartender* di restoran. Tujuan penelitian ini adalah untuk memperoleh data mengenai manfaat hasil belajar membuat minuman non alkohol sebagai kesiapan menjadi *bartender* pada tahap persiapan meliputi identifikasi *mocktail*, kategori *mocktail* jenis *mocktail*, pada tahap pengolahan meliputi teknik pengolahan minuman dan penggunaan alat yang baik dan benar, pada tahap penyajian meliputi cara menyajikan *mocktail* dan pemberian *garnish* pada minuman agar terlihat lebih menarik. Untuk kemudian diolah menjadi sumber informasi dan jawaban dari masalah yang dipelajari dalam penelitian tersebut. Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif dengan menggunakan angket sebagai alat pengumpul data. Populasi dalam penelitian ini sebanyak 120 orang menggunakan teknik pengambilan data *Sample Random Sampling* dengan sample siswa kelas XII Program Keahlian Jasa yang berjumlah 30 orang. Hasil penelitian menunjukkan bahwa hasil belajar peserta didik pada tahap persiapan 71% berada pada kriteria bermanfaat, pada tahap pengolahan 72% berada pada kriteria bermanfaat, dan pada tahap penyajian 74% berada pada kriteria bermanfaat. Data tersebut mengandung implikasi bahwa peserta didik mampu menyerap materi “Membuat Minuman Non Alkohol” bermanfaat sebagai kesiapan menjadi *bartender* di restoran. Saran ditujukan kepada guru pengampu mata pelajaran Pelayanan Makanan dan Minuman untuk lebih memberikan motivasi belajar, pengetahuan, serta keterampilan pada tahap persiapan, pengolahan dan penyajian tentang “Minuman Non Alkohol”, sehingga peserta didik siap menjadi seorang *bartender* di restoran.

**Kata kunci** : manfaat, hasil belajar, membuat minuman non alkohol, kesiapan, *bartender*

### PENDAHULUAN

#### Latar Belakang Penelitian

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan salah satu bentuk satuan pendidikan formal yang menyelenggarakan pendidikan kejuruan dengan tujuan menciptakan sumber daya manusia yang memiliki kemampuan, keterampilan dan keahlian. Pendidikan kejuruan adalah bagian sistem pendidikan yang mempersiapkan peserta didik agar mampu bersaing dalam dunia usaha dan dunia industri serta mampu dan siap bersaing dengan pasar global sesuai dengan salah satu misi dari SMK Negeri 9 Bandung (2012), yaitu “menyiapkan kompetensi

lulusan yang memiliki wawasan global berbasis budaya dan keunggulan lokal yang siap bekerja, berwirausaha dan melanjutkan ke jenjang pendidikan yang lebih tinggi.”

SMK Negeri 9 Bandung sebagai sekolah yang merupakan bagian dari kelompok seni dan pariwisata memiliki delapan program keahlian yaitu Jasa Boga, Usaha Perjalanan Pariwisata, Akomodasi Perhotelan, Tata Busana, Tata Kecantikan Kulit, Tata Kecantikan Rambut dan Desain Komunikasi Visual. Pada Jurusan Jasa Boga, peserta didik mempelajari berbagai macam mata pelajaran produktif, seperti Boga Dasar, Pengolahan Makanan Indonesia (PMI),

<sup>1)</sup> Trisna Liestianty Alumni Prodi Pendidikan Tata Boga Departemen PKK FPTK UPI

<sup>2)</sup> Sri Subekti dan <sup>3)</sup>Ellis Endang N Dosen Prodi Pendidikan Tata Boga Departemen PKK FPTK UPI

Pengolahan Makanan Kontinental (PMK) dan Pelayanan Makanan dan Minuman. Pelayanan Makan dan Minum merupakan mata pelajaran yang berpengaruh pada kesiapan siswa dalam menghadapi dunia industri kerja. Pelayanan Makanan dan Minuman memiliki kompetensi dasar salah satunya yaitu : “ Membuat Minuman Non Alkohol” , yang mempelajari tentang identifikasi minuman non alkohol, kategori minuman non alkohol, jenis minuman non alkohol, bahan yang dapat digunakan dalam pengolahan minuman non alkohol , bagaimana teknik pengolahan dan penyajiannya minuman serta penggunaan alat yang digunakan. Setelah mempelajari mata pelajaran Pelayanan Makanan dan Minuman, diharapkan siswa memiliki kesiapan dari segi pengetahuan dan keterampilan pada saat menghadapi praktik kerja lapangan dan industri kerja.

Hasil belajar dari Membuat Minuman Non Alkohol yaitu dapat memberikan kesiapan pada siswa dari aspek kognitif, afektif dan psikomotor untuk menghadapi industri kerja di lapangan seperti kesiapan menjadi *bartender*. Setelah mempelajari kompetensi dasar “membuat minuman non alkohol” kesiapan menjadi *bartender* pada siswa SMKN 9 Bandung diharapkan bisa menjadi suatu kesiapan yang pada akhirnya membuat siswa menjadi termotivasi untuk lebih siap menghadapi industri kerja dan menjadikan siswa lulusan yang berkompeten dibidang pelayanan makan dan minum, juga menjadi tenaga menengah terampil salah satunya adalah menjadi *bartender* di *restoran*. Berdasarkan hasil studi pendahuluan pada saat penulis melaksanakan

Program Latihan Profesi (PLP) dan wawancara dengan guru mata pelajaran Pelayanan Makanan dan Minuman menyatakan bahwa hasil belajar Pelayanan Makanan dan Minuman pada umumnya menunjukkan rata-rata nilai siswa baik. Namun pengetahuan siswa pada saat praktik pengolahan minuman non alkohol di laboratorium belum optimal, masih ditemukan permasalahan pada saat tahap persiapan meliputi penggunaan alat dan bahan, serta tahap pengolahan meliputi teknik pengolahan yang digunakan dalam pengolahan minuman.

Berdasarkan uraian latar belakang, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul, “Manfaat Hasil Belajar Membuat Minuman Non Alkohol Sebagai Kesiapan Menjadi Bartender Siswa SMKN 9 Bandung”.

**Tujuan khusus dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh data mengenai :**

- a. Manfaat hasil belajar membuat minuman non alkohol sebagai kesiapan menjadi *bartender* pada tahap persiapan meliputi identifikasi *mocktail*, kategori *mocktail* jenis *mocktail*, serta pemilihan bahan yang akan digunakan dalam pengolahan minuman
- b. Manfaat hasil belajar membuat minuman non alkohol sebagai kesiapan menjadi *bartender* pada tahap pengolahan meliputi teknik pengolahan minuman dan penggunaan alat yang baik dan benar dalam pengolahan minuman
- c. Manfaat hasil belajar membuat minuman non alkohol sebagai kesiapan menjadi *bartender* pada

tahap penyajian meliputi cara menyajikan *mocktail* dan pemberian *garnish* pada minuman agar terlihat lebih menarik

## KAJIAN PUSTAKA

Belajar merupakan salah satu faktor yang berperan penting dalam pembentukan pribadi dan perilaku individu dari setiap jenjang pendidikan, berhasil atau tidaknya pencapaian tujuan pendidikan tergantung pada proses belajar dan mengajar yang dialami peserta didik atau pendidik baik di sekolah maupun di lingkungan keluarga sendiri. Sebagaimana yang diungkapkan Slameto (2003:2) Belajar ialah “Proses usaha yang dilakukan seseorang untuk memperoleh perubahan tingkah laku yang baru secara keseluruhan, sebagai hasil pengalamannya sendiri dalam interaksi dengan lingkungan”.

Belajar pada intinya suatu proses kegiatan yang dapat membawa perubahan pada diri seseorang seperti perubahan sikap dan tingkah laku, perubahan tersebut terdapat dari pengajaran dan pengalaman. Perubahan yang didapat dari pengajaran dan pengalaman tersebut berupa pengetahuan, sikap, dan keterampilan. Sebagaimana yang diungkapkan oleh Winkel (2005:59) “Belajar adalah suatu aktivitas mental/psikis yang berlangsung dalam interaksi aktif dengan lingkungan, yang menghasilkan sejumlah perubahan pengetahuan, pemahaman, keterampilan, nilai dan sikap”.

Pendapat para ahli di atas dijadikan penulis untuk merumuskan pengertian kegiatan belajar dalam penelitian ini, yaitu segenap rangkaian kegiatan atau aktifitas yang dilakukan secara sadar

oleh siswa untuk mencapai tujuan belajar yang berkaitan dengan tingkah laku siswa sehingga mengakibatkan terjadinya perubahan pada diri siswa sebagai hasil belajar yang dapat ditunjukkan dalam berbagai bentuk perubahan yang meliputi kemampuan pengetahuan, sikap atau nilai dan keterampilan. Perubahan-perubahan tingkah laku setelah mengikuti proses belajar merupakan salah satu ciri keberhasilan belajar. Keberhasilan belajar yang dicapai oleh setiap individu akan berbeda-beda, hal ini tergantung dari proses belajar mengajar yang dialami oleh setiap individu. Berdasarkan dari pendapat para ahli, maka dapat disimpulkan bahwa yang dimaksud dengan belajar yaitu proses interaksi antara stimulus yang respon. Hasil belajar adalah suatu perubahan yang diperoleh oleh individu, setelah melakukan kegiatan proses belajar. Perubahan-perubahan tersebut berupa perubahan pengetahuan, sikap, dan keterampilan. Pada sebuah lembaga pendidikan formal, hasil belajar diukur dengan alat ukur dalam bentuk nilai.

Hasil belajar meliputi semua akibat dari proses belajar mengajar yang berlangsung di dalam maupun di luar lingkungan sekolah. Hasil belajar Membuat Minuman Non Alkohol merupakan tingkat kemampuan atau penguasaan peserta didik terhadap materi yang telah diajarkan. Hasil belajar dapat dicapai apabila peserta didik mengalami proses belajar.

Kesiapan merupakan salah satu faktor yang harus ada pada setiap individu dalam melaksanakan semua kegiatan termasuk dalam menghadapi suatu pekerjaan. Kesiapan merupakan sebuah kondisi yang membuat individu

siap untuk memberikan respon terhadap segala situasi yang akan dihadapi disaat bekerja. James Drever dalam Slameto mengungkapkan pengertian kesiapan lebih jelas, yaitu sebagai berikut :

Kesiapan adalah keseluruhan kondisi seseorang yang membuatnya siap untuk memberi respon atau jawaban di dalam cara tertentu terhadap situasi. Penyesuaian kondisi pada suatu saat akan berpengaruh pada atau kecenderungan untuk memberi respons. Kondisi mencakup setidaknya 3 aspek, yaitu :

1. Kondisi fisik, mental dan emosional.
2. Kebutuhan-kebutuhan, motif dan tujuan.
3. Keterampilan, pengetahuan dan pengertian yang lain yang telah dipelajari.

Dari hasil uraian di atas mengenai pengertian kesiapan yang telah dikemukakan oleh para ahli, maka dapat disimpulkan bahwa yang dimaksud dengan kesiapan merupakan kondisi seseorang yang sudah siap melakukan respon pada apa yang dihadapinya saat memulai suatu pekerjaan.

#### **Materi Pembelajaran Pengertian Minuman Non Alkohol (*Mocktail*)**

Ekawatiningsih (2008: 421) mengatakan, “Minuman atau beverage pada prinsipnya mempunyai pengertian bahwa semua jenis cairan yang dapat diminum (*drinkable liquid*) kecuali obat-obatan. Fungsi minuman bagi kehidupan manusia adalah: sebagai penghilang rasa haus, perangsang nafsu makan, sebagai penambah tenaga, dan sebagai sarana untuk membantu pencernaan makanan”

Minuman non alkohol adalah semua jenis minuman yang tidak mengandung

kadar alkohol, minuman jenis ini dapat diminum secara langsung, sebagai minuman pembangkit selera makan, sebagai obat tertentu, minuman pencampur yang dapat di konsumsi dingin maupun panas.

#### **Materi Pembelajaran Jenis-jenis Minuman Non Alkohol (*Mocktail*)**

Menurut Ekawatiningsih (2008: 422), terdapat beberapa minuman yang termasuk kedalam jenis minuman non alkohol, yaitu sebagai berikut :

1) *Mineral Water*, air yang murni yang berasal dari sumber atau mata air alam yang mengandung kadar mineral tinggi, 2) *Juice (Nourishing)* (minuman bergizi). Menurut Ekawatiningsih (2008: 448) bahwa, “*Juice* adalah sari buah – buahan segar ditambah dengan bahan pengawet dan pemanis. Jenis minuman ini dapat berfungsi sebagai perangsang nafsu makan dan dapat di gunakan sebagai bahan untuk minuman campuran (*mixed drink*)”. 3) *Squash*, Hamami Amik (1986: 17) mengatakan, *squash* adalah jenis minuman yang berasal dari sari buah yang sedikit kental dan terdapat gas karbondioksida didalamnya sehingga untuk penyajiannya dapat dengan menambahkan air mineral dengan perbandingan 1:3. 4) *Syrup*, hasil larutan gula dengan air atau sari buah yang ditambahkan kedalamnya sejenis pewarna dan *flavouring* (bau dan rasa), sebelum diminum harus dicernakan terlebih dahulu. Fungsi *syrup* dalam minuman adalah sebagai pemberi tambahan pemanis, warna, perasa dan pengaroma. 5) *Coffee*, Ekawatiningsih (2008: 445) mengatakan, *coffee* termasuk kedalam minuman perangsang (*stimulant*), *coffee* dapat dihidangkan alam kondisi panas atau dingin. 6) *Tea*,

Minuman yang berasal dari seduhan hasil olahan daun teh yang dapat disajikan dingin maupun panas. Hal tersebut sejalan dengan pendapat yang dikemukakan oleh Hamami Amik (1986: 18), bahwa teh adalah minuman yang berasal dari hasil olahan daun teh. 7) Susu, Menurut Dicky Sarwadi (1987:5), Susu berasal dari hewani maupun nabati, susu terbagi atas 2 jenis yaitu , susu segar dan susu buatan. 8) Coklat cair, Ekawatiningsih (2008: 446) mengatakan, coklat cair merupakan minuman yang berasal dari biji coklat yang dapat disajikan dingin maupun panas.

#### **Materi Pembelajaran Bahan Pengolahan Minuman Non Alkohol (Mocktail)**

1) Buah – buahan segar ,terbagi atas dua jenis : a) Buah import : semangka, melon, banana, *strawberry*, *cherry* dll. b) Buah tropical : papaya , nenas, pisang, *marquisa*, sirsak, nangka dll. 2) Minuman kemasan, 3) Aneka macam syrup, 4) *Mineral water*, 5) *Soda water*, 6) *Tea*, 7) *Coffee*, 8) *Cream*, 9) *Choconut milk*, 10) *Milk*

#### **Materi Pembelajaran Teknik Pengolahan Minuman Non Alkohol (Mocktail)**

Menurut Ekawatiningsih (2008: 452), Ada beberapa teknik yang biasa dilakukan dalam pengolahan minuman, diantaranya :

##### 1) *Blending*

Cara pengolahan bahan dengan menggunakan mesin *blender* yakni membuat bahan menjadi lumat dan Dianggap sebagai salah satu teknik pencampuran minuman paling sempurna.

##### 2) *Mixing*

Teknik pengolahan dengan cara pengadukan bahan yang dicampur menjadi satu biasanya bahan yang digunakan merupakan bahan yang mudah untuk bercampur atau homogen. Contoh : air dilarutkan dengan sirup.

##### 3) *Stirring*

Minuman diproses dengan cara di aduk fungsinya teknik ini akan membuat minuman yang ingin kita buat tetap jernih dan bersih , dan dingin tanpa ada tambahan cairan dari *ice* yang mencair layaknya ketika kita memakai shaker untuk mencampur minuman.

##### 4) *Layering*

Minuman tersebut dibuat dengan cara layer, atau menuang setiap bahan diatas bahan yang lain, *layering* dipakai dengan tujuan untuk membuat minuman dengan efek pelangi. Antara satu warna dengan warna yang lain terpisah denan jelas, cara ini cukup sulit dan membutuhkan kesabaran. Biasanya dilakukan dengan menggunakan bantuan *long bar spoon*, yaitu dengan cara mengalirkan bahan melalui tangkai sendok secara perlahan. Tips untuk membuat minuman bertingkat ini adalah selalu menuangkan bahan dengan kadar gula lebih banyak terlebih dahulu dan bahan dengan kadar gula lebih sedikit diatasnya

##### 5) *Shaker*

Menyebut *bartender* pasti tidak terlepas dengan proses pengolahan minuman yang satu ini, *shake and strain*. Tujuan dari mengocok minuman dengan *cocktail shaker* adalah untuk mencampur dan mendinginkan bahan yang dipakai untuk membuat minuman. Urutan kerjanya adalah menuangkan seluruh bahan ke dalam *mixing glass* dan kemudian terakhir masukan potongan es.

#### 6) *Muddle*

Teknik pencampuran minuman yang melibatkan buah-buahan segar, *herb*, sayur-sayuran untuk di tumbuk dan mengambil juices dan flavours untuk kemudian dicampur dengan alcohol atau syrups .

#### **Materi Pembelajaran *Garnish* Hidangan Penutup (*Dessert*)**

Hiasan minuman yang digunakan adalah untuk semua buah-buahan atau bahan lain yang digunakan untuk mempercantik penampilan *mocktail* dan minuman lainnya. Dalam menentukan *garnish* yang akan digunakan ada 2 karakter bahan yang harus diperhatikan yaitu:

- 1) *Garnish* yang dapat dikonsumsi antara lain :a) *Cream*, b) *Fresh Fruit*, c) *Nuts*, d) *Chocolate Decoration* dan e) *Biscuit*
- 2) *Garnish* yang tidak dapat dikonsumsi antara lain : a) daun mint, b) bunga mawar

#### **METODOLOGI**

Metode yang digunakan oleh penulis dalam penelitian ini adalah metode deskriptif. Metode deskriptif adalah penelitian yang berusaha mendeskripsikan suatu gejala, peristiwa, kejadian yang terjadi pada saat sekarang (Sudjana dan Ibrahim:2009:64). Menurut Sugiyono (2011:147) “analisis statistik deskriptif adalah teknik analisis data yang berfungsi untuk mendeskripsikan atau memberi gambaran terhadap objek yang diteliti melalui data sampel atau populasi sebagaimana adanya tanpa melakukan analisis dan membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum (generalisasi)”.

Teknik pengumpulan data yang dilakukan dalam penelitian ini adalah

menggunakan instrument berupa angket. Teknik pengambilan sampel yang dilakukan peneliti adalah *Simple Random Sampling* dari populasi 120 orang sehingga sampel dalam penelitian ini adalah siswa kelas XII Program Keahlian Jasa yang berjumlah 30 orang.

#### **ANALISIS DATA**

Pengolahan data penelitian dilakukan dengan cara tabulasi kemudian teknik pengolahan data dalam penelitian ini menggunakan rumus persentase. Data kemudian ditafsirkan dan dikonversikan ke dalam skala 100 menggunakan rumus T yang mengacu pada PAP dan dikategorikan.

#### **HASIL PENELITIAN**

Dalam penelitian ini, hasil belajar “Membuat Minuman Non Alkohol (*Mocktail*)” penulis membatasi hanya terkait tahap persiapan, tahap pengolahan dan tahap penyajian sebagai kesiapan menjadi *bartender*.

#### **1. Manfaat Hasil Belajar “Membuat Minuman Non Alkohol” Sebagai Kesiapan Menjadi *Bartender* Berkaitan Dengan Tahap Persiapan**

Tahap persiapan merupakan tahap awal sebelum proses pengolahan minuman yang dilakukan oleh seorang *bartender* di restoran. Tahap persiapan berkaitan dengan identifikasi minuman non alkohol, jenis minuman non alkohol, persiapan alat dan bahan pengolahan dan *garnish*, “persiapan merupakan kegiatan yang akan dipersiapkan sebelum melakukan sebuah kegiatan, tanpa persiapan, kegiatan tidak akan terlaksana dengan baik” (Sudjana, 2012:42). Hasil penelitian tentang

manfaat hasil belajar “Membuat Minuman Non Alkohol” sebagai kesiapan menjadi *bartender* dalam tahap persiapan 71% berada pada kriteria bermanfaat. Hal ini mengandung makna bahwa hasil belajar “Membuat Minuman Non Alkohol” sebagai kesiapan menjadi *bartender* telah memberikan manfaat, sehingga siswa memiliki pengetahuan tentang tahap persiapan yang meliputi mengidentifikasi minuman non alkohol, mengetahui jenis-jenis minuman non alkohol, persiapan peralatan, dan pemilihan bahan pengolahan minuman non alkohol, serta pemilihan bahan untuk *garnish*. Hasil penelitian pada tahap pemilihan bahan pembuatan minuman non alkohol rata-rata (62%) berada pada kriteria cukup bermanfaat, hal ini mengandung makna bahwa peserta didik merasa cukup memberikan manfaat yang akan digunakan dalam pembuatan minuman non alkohol sebagai kesiapan menjadi *bartender* di restoran. Manfaat yang didapatkan oleh peserta didik akan mempengaruhi kesiapan peserta didik dalam menghadapi dunia kerja.

## 2. Manfaat Hasil Belajar “Membuat Minuman Non Alkohol” Sebagai Kesiapan Menjadi *Bartender* Berkaitan Dengan Tahap Pengolahan

Ekawatiningsih (2008:47) mengungkapkan, “pengolahan merupakan teknik yang digunakan untuk mengubah bahan mentah menjadi suatu hidangan. Tahap pengolahan berkaitan teknik pengolahan minuman non alkohol yaitu teknik *stirring*, teknik *mixing*, teknik *blending*, teknik *shaking*,

teknik *jugling*, teknik *layering* dan cara penggunaan alat yang benar sebagai kesiapan menjadi *bartender*. Hasil penelitian tentang manfaat belajar “Membuat Minuman Non Alkohol” sebagai kesiapan menjadi *bartender* di restoran dalam tahap pengolahan 72% berada pada kriteria bermanfaat. Hal ini mengandung makna bahwa hasil belajar “Membuat Minuman Non Alkohol” sebagai kesiapan menjadi *bartender* telah memberikan manfaat, sehingga siswa memiliki keterampilan khusus yang meliputi tahapan teknik pengolahan minuman non alkohol dan cara penggunaan alat yang benar sebagai kesiapan menjadi *bartender* di restoran. Pada tahap penggunaan alat pembuatan minuman non alkohol yaitu *shaker* rata-rata (86%) berada pada kriteria sangat bermanfaat, hal ini mengandung makna bahwa peserta didik merasa sangat memberikan manfaat terhadap proses penggunaan alat yang baik dan benar yang akan digunakan dalam pembuatan minuman non alkohol sebagai kesiapan menjadi *bartender* di restoran. Manfaat yang didapatkan oleh peserta didik akan mempengaruhi kesiapan peserta didik dalam menghadapi dunia kerja.

## 3. Manfaat Hasil Belajar “Membuat Minuman Non Alkohol” Sebagai Kesiapan Menjadi *Bartender* Berkaitan Dengan Tahap Penyajian

Supriyati (2006:6) mengemukakan, penyajian merupakan kegiatan akhir yang dilakukan untuk menyajikan suatu hidangan yang telah dibuat. Tahap penyajian meliputi penyajian *ice coffee*, *hot coffee*, *tea*, dan cara menggunakan

*garnis* yang sesuai dengan minuman yang disajikan. Hasil penelitian tentang manfaat belajar “Membuat Minuman Non Alkohol” sebagai kesiapan menjadi *bartender* dalam tahap penyajian 74% berada pada kriteria bermanfaat. Hal ini mengandung makna bahwa hasil belajar “Membuat Minuman Non Alkohol” sebagai kesiapan menjadi *bartender* telah memberikan manfaat, sehingga siswa memiliki kemampuan untuk menyajikan minuman dengan baik dan menggunakan *garnish* yang sesuai untuk minuman yang akan dihidangkan. Pada tahap penyajian *hot coffee* rata-rata (62%) berada pada kriteria cukup bermanfaat, serta pada tahap penyajian *tea* rata-rata (64%) berada pada kriteria cukup bermanfaat, hal ini mengandung makna bahwa pada manfaat hasil belajar “membuat minuman non alkohol” mengenai penyajian *hot coffee* dan *tea* peserta didik merasa cukup memberikan manfaat yang akan digunakan dalam penyajian minuman non alkohol sebagai kesiapan menjadi *bartender* di restoran. Manfaat yang didapatkan oleh peserta didik akan mempengaruhi kesiapan peserta didik dalam menghadapi dunia kerja.

## **SIMPULAN DAN SARAN**

### **Simpulan**

Simpulan yang akan diuraikan pada bab ini disusun berdasarkan keseluruhan penelitian mengenai Manfaat Hasil Belajar “Membuat Minuman Non Alkohol” Sebagai Kesiapan Menjadi *Bartender* Siswa SMKN 9 Bandung. Simpulan dalam penelitian tentang manfaat hasil belajar “membuat minuman non alkohol” sebagai kesiapan menjadi *bartender* di restoran

merupakan jawaban hasil penelitian dari rumusan masalah manfaat hasil belajar “membuat minuman non alkohol” sebagai kesiapan menjadi *bartender* siswa SMKN 9 Bandung berada pada kriteria bermanfaat. Pada hakikatnya seorang *bartender* itu harus memiliki keahlian dalam menunjukkan aksi dalam pembuatan minuman non alkohol, serta dapat meramu dan menyajikan minuman non alkohol dengan terampil guna memberikan kepuasan kepada para tamu di restoran.

Manfaat hasil belajar “membuat minuman non alkohol” berkaitan pada tahap persiapan (71%), pengolahan (72%), dan penyajian (74%) sebagai kesiapan menjadi *bartender* di restoran berada pada kriteria bermanfaat. Namun terdapat beberapa komponen manfaat hasil belajar peserta didik yang berada pada kriteria cukup bermanfaat yaitu pada tahap persiapan tentang pemilihan bahan pembuatan minuman non alkohol. Pada tahap penyajian tentang penyajian *hot coffee* dan *tea*. Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa manfaat hasil belajar peserta didik mengenai pemilihan bahan minuman non alkohol serta penyajian *hot coffee* dan *tea* masih belum optimal, sedangkan manfaat hasil belajar tersebut sangat dibutuhkan sebagai bekal menjadi *bartender* di restoran.

### **Saran**

Saran ditujukan kepada :

Guru pengampu mata pelajaran Pelayanan Makanan dan Minuman, dari hasil penelitian menunjukkan bahwa hasil belajar “Membuat Minuman Non Alkohol” termasuk kedalam kriteria yang bermanfaat, secara keseluruhan guru mata pelajaran sudah memberikan

materi yang baik kepada peserta didik, namun diharapkan guru dapat lebih memotivasi proses pembelajaran dan menambahkan materi pembelajaran agar pengetahuan peserta didik bertambah dan memiliki keterampilan yang berguna untuk menghadapi dunia kerja .

## DAFTAR PUSTAKA

- Ekawatiningsih, Prihastuti. (2008). *Restoran Jilid 3*. Jakarta: Pusat Perbukuan Departemen Pendidikan Nasional.
- Slameto. (2003). *Belajar dan Faktor-faktor yang Mempengaruhinya*. Jakarta: Rhineka Cipta
- UPI. (2012). *Pedoman Penulisan Karya Ilmiah*. Bandung: UPI.
- Amik , Hamami. (1986). *Pengetahuan Minuman dan Bar*. Yogyakarta: PT. Rineka Cipta
- Sarwadi, Dicky (1987). *Minuman Internasional dan Permasalahannya*. Yogyakarta: PT. Liberty
- Sudjana, N. (2012). *Penilaian Hasil Belajar Mengajar*. Jakarta : Rhineka Cipta
- Sudjana dan Ibrahim. (2009). *Penelitian dan penilaian pendidikan*. Bandung: Sinar Baru Algensindo
- Supriyati , (2006). *Pengolahan Makanan Untuk SMK*. Yogyakarta :Graha Ilmu
- Sugiyono. (2011). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta
- Winkel, W.S. (2005). *Psikologi Pengajaran*. Yogyakarta: Media Abadi

